



AKTUALNOŚCI

**Aktualna sytuacja
w skupie mleka**

PORADNIK DLA ROLNIKA

**LUCERNA – wymagające,
ale wartościowe źródło
białka dla krów**

WYWIAD

**O Zakładzie w Sokółce
opowiada jego Dyrektor
Pan Tomasz Gołowski**

Szanowni Członkowie, Dostawcy, Pracownicy SM Mlekpól!

Pierwsze półrocze 2022 roku było niezwykle wymagające dla całej branży mleczarskiej. Gdy ustały ograniczenia gospodarcze związane z pandemią i kiedy wydawało się, że największe problemy mamy już za sobą, w Ukrainie wybuchła wojna, która tylko pogłębiła trudności, a co za tym idzie – bieżące półrocze również okazało się niełatwe. W obliczu wojny – na producentach żywności, w tym również na naszej Spółdzielni, spoczęła szczególna odpowiedzialność za zapewnienie polskim konsumentom bezpieczeństwa żywnościowego.

Dla mnie, jako Prezesa Spółdzielni, nadrzędnym priorytetem jest także zagwarantowanie naszym Dostawcom sprzedaży surowca. Ceny mleka oferowane Rolnikom przez SM Mlekpól należą do najwyższych w kraju i są znacząco wyższe niż średnia cena skupu mleka w Polsce. Dzięki temu spełniamy dwa kluczowe cele – Rolnicy otrzymują wynagrodzenie adekwatne do potrzeb funkcjonowania gospodarstw, a nasza Spółdzielnia utrzymuje rentowność. Wciąż jednak musimy obserwować trendy rynkowe, sytuację w Ukrainie, inflację i zmieniającą się rzeczywistość gospodarczą, aby na bieżąco reagować na pojawiające się przeciwności. Ostatnie i nadchodzące miesiące to dla nas wszystkich czas wyjątkowej, ciężkiej pracy, ale jestem przekonany, że z pomocą Dostawców i Pracowników – SM Mlekpól zakończy kolejny rok pozytywnym wynikiem.

Mimo wielu niesprzyjających okoliczności nasza Spółdzielnia wciąż się rozwija i odnosi sukcesy. Mlekpól oraz nasze produkty po raz kolejny zostali bowiem dumnymi laureatami wielu nagród konsumenckich i branżowych. Między innymi zajęliśmy 2. miejsce



w Ogólnopolskim Rankingu Najlepszych Spółdzielni Mleczarskich.

W najnowszym numerze „Echa Mlekpól” zamieszczono nie tylko informacje na temat otrzymanych wyróżnień. Znajdują się w nim praktyczne porady dla Dostawców, kulinarne wskazówki dla Pań domu, a także podpowiedzi, jak rodzinnie i przyjemnie spędzać jesienny czas. Czytelnicy znajdą również interesujące wypowiedzi przedstawicieli SM Mlekpól oraz najważniejsze wiadomości z życia naszej Spółdzielni.

Życzę udanej lektury!

Edmund Borawski
Prezes Zarządu SM Mlekpól





Aktualna sytuacja w skupie mleka

Sierpień, podobnie jak pierwsze siedem miesięcy 2022 roku, upłynął w niepewności.

Rosnąca inflacja, wzrost kosztów środków do produkcji, a zwłaszcza czynników energetycznych, budzą obawy zarówno wśród dostawców mleka, jak i jego przetwórców. Pojawiające się doniesienia o ograniczeniach w dostawach gazu i energii elektrycznej dla zakładów przetwórczych niepokoją całe środowisko mleczarskie. Przerwy lub brak dostaw prądu i gazu w zakładach mogą spowodować przestoje na liniach produkcyjnych, a w ostateczności – ograniczenia w odbiorze mleka od dostawców. Jest to niepokojące, tym bardziej że nie ma jednoznacznej deklaracji naszego rządu co do priorytetów dostaw wspomnianych mediów dla branży spożywczej, a w szczególności dla branży mleczarskiej.

Od początku roku globalna produkcja mleka zmalała na świecie o około 1%. Co więcej, wszyscy główni, światowi producenci mleka notują jej spadek: Australia – aż o 6,9%. Nowa Zelandia – o 5,5%, Wielka Brytania – o 1,7%, natomiast USA – o 0,6%. W Unii Europejskiej za 7 miesięcy bieżącego roku zanotowano spadek skupu mleka o 0,5%. Polska jest jednym z niewielu krajów, w których produkcja

Przez pierwsze 7 miesięcy tego roku w naszym kraju skupiliśmy

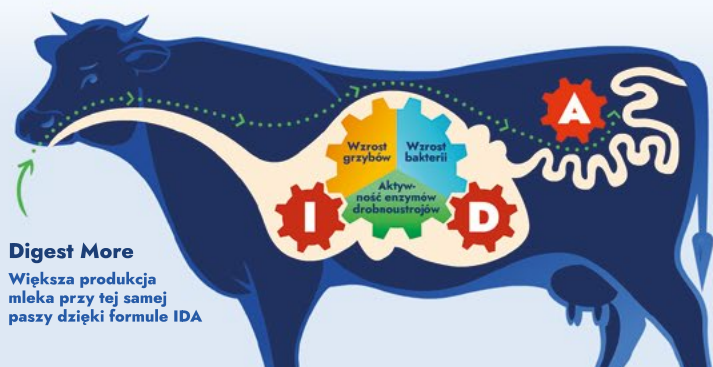
+2,4% mleka więcej



mleka rośnie. Przez pierwsze 7 miesięcy tego roku w naszym kraju skupiliśmy 2,4% mleka więcej niż w analogicznym okresie roku ubiegłego. Ceny mleka dla producentów są rekordowo wysokie. W sierpniu średnia cena mleka w Polsce (według GUS) wyniosła 2,39 zł/litr i jest to o 57% więcej niż w roku poprzednim. Niepokojącym zjawiskiem w ostatnim czasie jest jednak coraz częstsza rezygnacja dostawców z produkcji mleka, ze względu na osiągniany przez nich wiek emerytalny i brak następców.

Kazimierz Czernewski

Dyrektor Wydziału Skupu



Digest More
Większa produkcja mleka przy tej samej paszy dzięki formule IDA

100g DigestMore może zastąpić do 500g śruty sojowej lub 600g śruty rzepakowej

poprawia pobieranie suchej masy

zwiększa produkcję mleka poprzez polepszenie strawności paszy

KONTAKT

Dawid Sobolewski
Tel.: +48 505 930 868
dawid.sobolewski@puk-ka.pl



ZAWIERA



SM Mlekpól pomaga chorym dzieciom swoich członków

W ostatnim czasie do Mlekpolu wpłynęły dwa podania członków Spółdzielni o udzielenie wsparcia finansowego w leczeniu ich chorych dzieci.

Pan Dariusz Wiśniewski z Grajewa zwrócił się z prośbą o pomoc dla chorego synka Wiktorka, u którego wykryto nieuleczalną chorobę SMA (rdzeniowy zanik mięśni). Jedynym sposobem na zatrzymanie rozwoju choroby, dającym duże szanse na całkowite wyleczenie, jest terapia genowa. Jej koszt wynosi 10 milionów zł (treść prośby Pana Dariusza została Państwu przesłana drogą elektroniczną).

Pan Marek Wiśniewski (zam. Zawady-Kolonia) prosił natomiast o wsparcie leczenia córki Aleksandry, która urodziła się z wadą rączki (ręka lustrzana) i dla której jedynym ratunkiem jest kosztowna operacja w USA, wyceńniona na 1 milion zł. Na posiedzeniu z 24.08.2022 r. Rada Nadzorcza pozytywnie rozpatrzyła obie prośby i podjęła

decyzję o wystąpieniu do członków Spółdzielni z wnioskiem, by każdy z nich dobrowolnie zadeklarował pomoc i przekazał z wypłaty za mleko kwotę 30 zł dla synka Pana Dariusza – Wiktorka oraz 10 zł dla córki Pana Marka – Aleksandry.

Zgodnie z decyzją RN, przed realizacją wypłaty za wrzesień 2022, zwróciliśmy się do wszystkich członków Spółdzielni o wyrażenie zgody na potrącenie kwoty 30 zł na pomoc Wiktorowi. Tylko jeden członek Spółdzielni (instytucja państwowa) się na nie nie zgodził, gdyż postanowił dokonać wpłaty we własnym zakresie. Natomiast trzech członków Spółdzielni poprosiło o wyższą kwotę potrącenia, sięgającą nawet 5000 zł.



Łącznie od członków SM Mlekpól zebraliśmy 255 677 zł, które przekazane zostaną na konto fundacji prowadzącej zbiórkę na rzecz leczenia Wiktorka.

W imieniu chorego Wiktorka i jego rodziców dziękujemy wszystkim członkom Spółdzielni Mlekpól za pomoc i okazane serce.

W sprawie pomocy dla małej Aleksandry zwrócimy się drogą elektroniczną do wszystkich członków Spółdzielni przed październikowym rozliczeniem, a o efektach zbiórki poinformujemy w następnym numerze „Echa Mlekpolu”.



Wyzwania w branży z perspektywy lidera mleczarstwa

Komentarz Zbigniewa Groszyka, Wiceprezesa Zarządu SM Mlekpól

Cała gospodarka, w tym sektor mleczarski, mierzy się obecnie z wieloma wyzwaniami, do których należą m.in. galopująca inflacja, wzrosty kosztów energii, transportu czy surowca.

Obecne zagrożenie w postaci możliwego ograniczenia dostaw energii spowodowane jest przede wszystkim trwającą w Ukrainie wojną oraz sankcjami nałożonymi na Rosję. Niezwykle ważnym zadaniem i priorytetem na najbliższe lata jest zapewnienie konsumentom bezpieczeństwa żywnościowego.

Aby je zagwarantować, należy zadbać o stworzenie warunków opłacalności wytwarzania mleka w gospodarstwach i utrzymać ciągłość produkcji w zakładach przetwórczych. Racjonowanie zużycia paliw może stać się koniecznością, jednak nie możemy dopuścić do sytuacji, w której branża spożywczą będzie miała ograniczony do nich dostęp. Są one niezbędne w procesie przetwórstwa żywności. W branży mleczarskiej szczególnie istotne jest zachowanie ciągłości procesu przetwórczego, ze względu na niską trwałość surowca, który musi być przechowywany w odpowiednich warunkach chłodniczych i codziennie przetwarzany. Potrzeba zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego i specyfika naszej branży

dają mocne podstawy do traktowania nas jako infrastruktury krytyczną z priorytetowym dostępem do czynników energetycznych.

Należy także podkreślić, że przedsiębiorstwa powinny podejmować działania minimalizujące zagrożenia wystąpienia przerw lub zakłóceń w zasilaniu zakładów. W SM Mlekpól wprowadziliśmy rozwiązania techniczne pozwalające na dywersyfikację paliw stosowanych do produkcji energii cieplnej. Wszystkie nasze kotłownie

parowe dostosowane są do pracy zarówno z wykorzystaniem gazu ziemnego lub LNG, jak i oleju opałowego, a w ramach posiadanych magazynów tych czynników energetycznych jesteśmy w stanie płynnie przestawić pracę z jednego paliwa na drugie. Dodatkowo np. w zakładach w Mrągowie i Zambrowie uruchomione zostały elektrociepłownie wykorzystujące technologię wysokosprawnej kogeneracji. Mlekpól produkuje z gazu ziemnego własną energię elektryczną i energię cieplną charakteryzującą się bardzo niskimi emisjami. Pozwala to na zminimalizowanie negatywnego wpływu na środowisko, jak również na dywersyfikację źródeł zasilania naszej firmy energią elektryczną, a co za tym idzie – zwiększenie bezpieczeństwa energetycznego.





AKTUALNOŚCI / Nagrody

SM Mlekoop wśród najlepszych Spółdzielni Mleczarskich w Polsce

Nasza Spółdzielnia zajęła 2. miejsce w Ogólnopolskim Rankingu Najlepszych Spółdzielni Mleczarskich. Od kilku lat regularnie znajdujemy się w czołówce zestawienia.

Sektor mleczarski jest jedną z nielicznych branż, w których polscy, rodzimi producenci z powodzeniem konkurują z zachodnimi koncernami. Niestety, wciąż niewiele osób wie, jak ogromny wysiłek wkładają oni w swoją codzienną pracę oraz utrzymanie wysokiej jakości wyrobów trafiających na rynek. Dlatego głównym celem

rankingu jest wyróżnienie czołowych przedstawicieli polskiej spółdzielczości mleczarskiej oraz budowanie społecznej świadomości nt. roli branży w umacnianiu pozycji gospodarczej naszego kraju. Już po raz kolejny w zestawieniu znalazła się Spółdzielnia Mleczarska Mlekoop, która w tegorocznej klasyfikacji zajęła zaszczytne 2. miejsce.

Ogólnopolski Ranking Najlepszych Spółdzielni Mleczarskich to bardzo ważne zestawienie, ponieważ uczestniczą w nim wszyscy przedstawiciele sektora mleczarskiego w Polsce. Ocenie poddawanych jest wiele czynników, wśród których wymienić należy nie tylko dane finansowe, ale również prowadzone inwestycje, wpływ funkcjonowania zakładów na lokalną społeczność, otrzymane nagrody czy wprowadzenie na rynek nowych produktów. Dlatego znalezienie się wśród najlepszych podmiotów mleczarskich jest dla nas dużym wyróżnieniem, ale także motywacją i zobowiązaniem do dalszej pracy. To szczególnie

ważne w obecnej sytuacji, gdy nasza branża mierzy się z kolejnymi wyzwaniami, związanymi m.in. z galopującą inflacją i rosnącymi kosztami produkcji. Z tego względu utrzymanie wysokiej pozycji w rankingu nie byłoby możliwe bez zaangażowania dostawców i pracowników SM Mlekoop. Chciałbym podziękować im za codzienny trud w budowaniu siły Spółdzielni na polskim rynku. Słowa uznania i podziękowania pragnę przekazać także lojalnym konsumentom produktów pod markami Łaciate, Mazurski Smak, Maślanka Mrągowska itp. – komentuje Edmund Borawski, Prezes Zarządu SM Mlekoop.



Podwójne złoto przyznane przez dzieci dla SM Mlekoop

SM Mlekoop, podczas uroczystej Gali Polskiego Kongresu Serowarskiego, odebrała dwa złote medale w konkursie Smakuj Dzieciom.

W tym roku uznanie młodych ekspertów zyskały **Maślanka Mrągowska truskawkowa** (kat. Mleczne orzeźwienie) oraz **Mleko Łaciate UHT czekoladowe** (kat. Do szkolnego plecaka). Przyznane wyróżnienia potwierdzają nie tylko wysoką jakość i niepowtarzalny smak produktów Mlekoopu, które codziennie trafiają do wielu polskich domów, ale także fakt, że wyroby te są uwielbiane przez dzieci.



360° wokół higieny wymienia

Kompleksowy program zwalczania Mastitis w oparciu o:

- ▲ **Oxy-Foam®** piana do strzyków przed dojem.
- ▲ **Romit® BF** dezynfekcja aparatu udojowego pomiędzy kolejnymi dojami.
- ▲ **Io-Shield® D** środek barierowy do strzyków po doju.
- ▲ **Phytoshield® D** wsparcie higieny wymion w okresie zaszuszenia.

To radykalne zmniejszenie strat związanych z Mastitis, poprawa jakości mleka i większa produkcja mleka.

Aktywna osłona do dezynfekcji i ochrony strzyku po udoju



Io-Shield® D

- ▲ Produkt **Io-Shield® D** zawiera jod – substancję czynną, która służy do dezynfekcji skóry strzyków dla zachowania higieny weterynaryjnej. Substancja ta zawiera silne właściwości dezynfekujące i hipoalergiczne.
- ▲ Osłona polimeryzująca, jaką tworzy produkt **Io-Shield® D** chroni strzyki przed negatywnymi czynnikami fizycznymi i mikrobiologicznymi pomiędzy kolejnymi sesjami udoju. Jego skład umożliwia łatwiejsze czyszczenie przy kolejnym udoju.



ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

Ecolab Sp. z o.o. | 31-323 Kraków, Ul. Opolska 114 | Tel. +48 1226 16 100, Mob. +48 500 060 572 | www.ecolab.pl

Mlekpól zgarnął cztery medale w konkursie Good Cheese 2022

Wyróżnienia te przyznawane są za niepowtarzalny smak i potwierdzają równocześnie wysoką jakość produktów. Do zdobywanych corocznie przez SM Mlekpól w konkursie Good Cheese tytułów dołączyły kolejne. Są to mianowicie dwa srebrne medale: za **twaróg Mazurski Smak tłusty (bondka 275 g)** – w kategorii Ser twarogowy świeży oraz za **serek śmietankowy Łaciaty naturalny 200 g** – w kategorii Serek do smarowania, a także dwa brązowe medale: za serek homogenizowany **Rolmlecz czekoladowy** – w kategorii Serek na deser oraz za **ser Gouda plastry 150 g** – w kategorii Ser „Ready to go”.



SM Mlekpól ponownie triumfuje w konkursie Lider Forum 2022

Medium branży mleczarskiej – magazyn Forum Mleczarskie Handel – ogłosiło wyniki konkursu Lider Forum Produkty. W tegorocznej edycji SM Mlekpól zdobyła aż 6 nagród, zajmując miejsce na każdym stopniu podium, w następujących kategoriach:

kat. Mleko

mleko UHT Łaciate 3,2% 1 l – 1. miejsce (ex aequo);

kat. Kefiry i maślanki

Maślanka Mrągowska naturalna 1 l – 1. miejsce;

kat. Tradycyjny wizerunek

serek homogenizowany Rolmlecz – 2. miejsce;

kat. Twarogi i twarożki

twaróg Mazurski Smak półtłusty klinek 250 g – 2. miejsce;

kat. Tłuszcze

masło ekstra Łaciate 200 g – 2. miejsce (ex aequo);

kat. Sery topione

serek topiony Norweski z łososiem i koprem 150 g – 3. miejsce.



Konsumenci wybrali – produkty SM Mlekpól docenione w konkursie Złote Innowacje 2022

W 5. edycji konkursu „Złote Innowacje FMCG & Retail 2022” w gronie laureatów, ze złotym medalem w kategorii Nabiał, znalazł się **jogurt pitny Łaciaty bez laktozy jabłko-gruszka 250 ml**, którego wprowadzenie na rynek okazało się trafną odpowiedzią na potrzeby konsumentów. Natomiast **śmietanka Łaciaty pasteryzowana 30% 200 ml** otrzymała wyróżnienie w grupie Chwile z produktem, jako wyrób mleczarski, z którym przyjemnie się gotuje.



Uwielbiane przez Polaków masło ze znakiem Poznaj Dobrą Żywność

Na targach POLAGRA w Poznaniu 26 września 2022 roku odbyło się oficjalne, uroczyste przyznanie znaku Poznaj Dobrą Żywność **masłu ekstra marki Łaciate**, którego producentem jest SM Mlekpól. Program PDŻ, mający na celu oznaczenie produktów spożywczych najwyższej jakości, prowadzony jest z inicjatywy Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Nagrodzone w konkursach produkty SM Mlekpól to dobrze znane konsumentom wyroby z najlepszego mleka, które każdego dnia goszczą na polskich stołach. Jesteśmy bardzo wdzięczni za docenienie naszych wysiłków. Jako jeden z liderów branży mleczarskiej w pracy kierujemy się przede wszystkim odpowiedzialnością, w związku z czym produkty Mlekpól odznaczają się nie tylko wyjątkowym smakiem, ale także wzorową jakością.

Dorota Grabowska,
Kierownik Marketingu SM Mlekpól





SM Mlekpól w najnowszym sezonie „Doradcy Smaku” inspiruje Polaków

Partnerem jesiennej edycji programu kulinarnego „Doradca Smaku” po raz kolejny została SM Mlekpól.

To jeden z najpopularniejszych programów kulinarnych emitowanych na antenie stacji telewizyjnej TVN. Codziennie, od poniedziałku do czwartku o 20.10, w czasie wysokiej oglądalności, uwielbiana przez widzów prowadząca (Daria Ładocha) prezentuje wyjątkowe przepisy na dania, do przygotowania których wykorzystuje zdrowe i dobrze znane konsumentom produkty z bogatej oferty SM Mlekpól. Będą one lokowane aktywnie w 14 odcinkach premierowych. W okresie współpracy pojawi się także seria billboardów sponsorskich.



Dla prawdziwych koneSERów – Senator Emmentaler od SM Mlekpól

Wytwarzany jest z najwyższą starannością, wedle najlepszych receptur. Ma elastyczny, złocisty środek, otoczony naturalnie powstałą, suchą skórką. Pachnie intensywnie, w smaku jest natomiast delikatnie orzechowy, a w jego przekroju widoczne są regularne oczka. Wybornie

prezentuje się na desce serów, jako wyszukana przekąska do wina w czasie przyjęcia czy romantycznej kolacji. Świetnie sprawdzi się w postaci dodatku do sałatek lub w roli głównej na kanapkach. Starty stanowi aromatyczną posypkę do dań.

MLEKPOL

SER / CHEESE
EMMENTALER
W PLASTRACH / IN SLICES

SENATOR

MASSA NETTO
150 g e

SZLACHTNY
SMAK

DLUGODOJRZEWAJĄCY
NA SUCHĄ SKÓRKĘ

SENATOR

SER / CHEESE
EMMENTALER

MASSA NETTO
250 g e

SZLACHTNY
SMAK

NOWOŚĆ
SER
PREMIUM

SENATOR
SER / CHEESE
EMMENTALER

Targi SIAL – prestiżowe wydarzenie z udziałem SM Mlekpól

W dniach 15–19 października odbyła się kolejna edycja targów SIAL, czyli jednego z najważniejszych wydarzeń dla przemysłu spożywczego w Europie.

Po pandemicznej przerwie event powrócił do Paryża, zamieniając na pięć dni stolicę Francji w centrum rozmów o trendach i innowacjach dotyczących rynku żywności. Każda edycja przyciąga ponad 300 000 odwiedzających, nie tylko z Europy, ale też z Azji czy Afryki. W wydarzeniu biorą również udział przedstawiciele polskich producentów, wśród których nie mogło zabraknąć rodzimego lidera w dziedzinie mleczarstwa – Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól.

Udział w międzynarodowych targach spożywczych to dla czołowych producentów żywności obowiązkowy punkt na liście najważniejszych wydarzeń. Tegoroczny event w Paryżu był miejscem spotkań i rozmów o biznesie oraz o aktualnych trendach, a także szansą nawiązywania i wzmacniania kontaktów handlowych, szczególnie ważną dla czołowych polskich eksporterów, do których należy SM Mlekpól. Produkty Spółdzielni są dobrze znane

na całym świecie i eksportowane już do ponad 100 krajów, a najpopularniejsza polska marka mleka Łaciate dociera aż na 6 kontynentów. Jednakże dzięki targom możliwe jest zaprezentowanie oferty handlowej także potencjalnie nowym dystrybutorom.

Targi SIAL to jedno z kluczowych wydarzeń, wpisujące się w strategię rozwoju Spółdzielni. Przez kilka dni Mlekpól miał okazję prezentować ofertę produktową potencjalnym klientom – zarówno handlowcom, jak i konsumentom. 2022 rok pozwolił firmie powrócić do udziału w wydarzeniach, jakie przez kilkanaście miesięcy nie mogły się odbywać ze względu na pandemię. Teraz przedstawiciele Mlekpólu ponownie spotykali się w Paryżu z innymi przedsiębiorcami, by wymieniać doświadczenia i obserwacje dotyczące trendów rynkowych i kierunków rozwoju biznesu.

W tym roku w roli wystawców na targach SIAL pojawiło się ponad 7000 firm z Europy i pozostałych kontynentów. Odwiedzający stoisko Mlekpólu mieli szansę poznać bogate portfolio produktów Spółdzielni, wyróżniających się znakomitym smakiem i najwyższą jakością.

Priorytetem Mlekpólu niezmiennie jest dalszy rozwój, ponieważ silna i prężnie działająca Spółdzielnia to gwarancja zabezpieczenia interesów dostawców, którzy ją tworzą. Dlatego w strategii firmy nacisk kładzie się nie tylko na produkcję przeznaczoną na rodzimy rynek, ale też na eksport. 30 procent wyrobów Mlekpólu trafia zagranicę – do Czech, Włoch, Niemiec, krajów bałtyckich, ale też do państw afrykańskich czy azjatyckich. Z tego powodu

tak istotna jest znajomość potrzeb i trendów, jakie panują w innych częściach świata.

Mlekpól realizuje wiele projektów, uwzględniających szczególne preferencje klientów. Spółdzielnia stworzyła międzynarodowe marki, jak Milcasa i Happy Barn, które są już dobrze znane konsumentom w różnych krajach świata.



O Zakładzie w Sokółce opowiada jego Dyrektor Pan Tomasz Goławski



Zakład w Sokółce to jeden z 13 Zakładów SM Mlekoop. Kiedy rozpoczyna się jego historia?

Z inspiracji Izby Rolniczej w Białymstoku, w czerwcu 1928 roku uruchomiona została mleczarnia w Sokółce, stanowiąca własność powstałej Spółdzielni Mleczarskiej. Filie spółdzielni znajdowały się w Odelsku (obecnie Białoruś) i Miszkinikach (gm. Szudziałowo). Zakład zlokalizowany pomiędzy ulicami Okrzei i Kołłątaja, gdzie jeszcze w 1917 roku Niemcy pobudowali obiekt z przeznaczeniem na mleczarnię i zakład jajczarsko-drobiarski, uległ zniszczeniu w czasie działań wojennych, po czym odbudowany został w 1942 roku. W roku 1997 zebranie przedstawicieli OSM w Sokółce zmieniło jej nazwę na „Spółdzielnia Mleczarska «SOMLEK»”. Z dniem 30 września 2002 roku zakład w Dąbrowie Białostockiej przyłączył się do istniejącej już SM „SOMLEK”. W 2007 roku Rada Nadzorcza i Zarząd Spółdzielni „SOMLEK” rozpoczęły rozmowy ze Spółdzielnią Mleczarską Mlekoop w Grajewie w sprawie fuzji, do której doszło na mocy uchwały zebrania przedstawicieli 26 marca 2008 roku, ze skutkiem od 30 kwietnia tegoż roku.

Jakie były początki funkcjonowania zakładu w mieście już pod szyldem SM Mlekoop? Jakie największe zmiany zaszły w zakładzie w ciągu tych ponad 13 lat?

Funkcjonowanie zakładu już pod szyldem SM Mlekoop niemal natychmiast zaowocowało szeregiem zmian. Już w 2009 roku do użytku oddana została podczyszczalnia

ścieków, natomiast do roku 2011 zakład był dostosowywany do obecnego profilu technologicznego – specjalizacji w produkcji napojów fermentowanych i śmietan. W 2014 roku uruchomiono nową część instalacji procesowej, co było podstawą do dalszego rozwoju. Od tego momentu sokólski zakład przejmował część procesów i asortymentów z zakładów z Augustowa, Radomia oraz Mrągowa. W 2016 roku zapadła decyzja o wymianie istniejącej kotłowni węglowej na nową kotłownię gazową. W tym celu wybudowano stację zgazowania skroplonego gazu ziemnego LNG wraz z infrastrukturą towarzyszącą. W zakładzie uruchomiono dwa gazowe kotły parowe o łącznej mocy 4,6 MW. W 2018 roku powstała nowa stacja transformatorowa, która zapewniła warunki do budowy amoniakalnej maszynowni chłodniczej. Ta do użytku oddana została dwa lata później, po czym wyłączono instalację freonową. Odtąd medium przekazującym chłód na procesy technologiczne w nowej maszynowni jest woda lodowa, a także glikol. W tym samym roku został oddany do użytkowania paletowy tunel chłodniczy, dzięki któremu produkowane wyroby są gotowe do wysyłki do klienta po 2 godzinach od napełnienia opakowania. W ciągu tych 13 lat został powiększony park maszynowy i aktualnie mamy 10 nowoczesnych maszyn napełniających, a w ubiegłym roku oddano w pełni zautomatyzowaną linię napełniającą o wydajności 34 000 szt./h firmy BOSCH Ampack. Naszą ostatnią inwestycją jest proekologiczna instalacja odzysku ciepła przegrzania par amoniaku i systemu odzyskania chłodu ciepłym glikolem. Wszystkie inwestycje Mlekoopu mają na celu zwiększenie mocy przerobowych

zakładu w Sokółce. Są przemyślane i – zgodnie z polityką Spółdzielni – uwzględniają także minimalizowanie negatywnych oddziaływań na środowisko.

**Z jakich wyrobów mleczarskich słynie zakład w Sokółce?
Które z tych produktów trafiają na rynki zagraniczne?
Jakie są główne kierunki zbytu sokólskich produktów?**

Aktualnie w zakładzie w Sokółce produkujemy 85 pozycji asortymentowych. To tu powstają takie hity sprzedażowe jak: śmietana Łaciata, śmietana Mazurski Smak, mleko zsiadłe Mlekoop, chłodnik warzywny Mlekoop, jogurt naturalny Augustowski czy jogurt typu greckiego Mlekoop. Cały oferowany asortyment to produkty świeże, o krótkim terminie przydatności do spożycia, które znajdują odbiorców głównie na rynku krajowym. Niemniej jednak możemy się poszczycić obecnością naszych wyrobów na rynkach takich krajów europejskich jak np. Litwa, Łotwa, Estonia, Grecja, Mołdawia, Szwecja, Niemcy, Wielka Brytania oraz Ukraina.

W roku 2021 wprowadziliśmy kilka nowości produktowych: Deser z maślanką w trzech wariantach

smakowych: nata de coco, tarta cytrynowa oraz muffinka jagodowa, a nadto trzy oryginalne i zaskakujące smaki dipów śmietanowych typu crème fraiche: z czosnkiem i ziołami, z karmelizowaną cebulką i cheddarem oraz z pomidorami, papryką i chili. Ostatnią nowością, bo jej produkcję rozpoczęliśmy w listopadzie 2021 roku, jest pasteryzowana śmietanka Łaciata 30%. Śmietanka ta, dostępna w praktycznym kubeczku 200 ml, odznacza się wygodą w użyciu i doskonale sprawdza się w kuchni zarówno w daniach na zimno, jak i na ciepło, w których nie warzy się i nie rozwarstwia.

Ile osób pracuje w zakładzie w Sokółce? Ile mleka jest przetwarzane w zakładzie każdego roku?

Zakład w Sokółce zatrudnia aktualnie ponad 130 osób. Największy z wydziałów – produkcja – skupia 75 pracowników, zaangażowanych w dbałość o bezpieczeństwo i jakość produktu, a także o wydajność maszyn w systemie produkcji liniowej. Na sukces związany z zaopatrzeniem dostaw oraz dystrybucją produktów do konsumentów w zakładzie pracuje 27 osób. Mają one



MilkFARM – mieszanki paszowe uzupełniające

W odpowiedzi na oczekiwania hodowców wprowadziliśmy linię mieszanek paszowych uzupełniających MilkFARM oraz MilkFARM PROTECT+. Mieszanka MilkFARM PROTECT+, to linia składająca się z innowacyjnych produktów wzbogaconych o dodatkowe wsparcie w żywieniu bydła, jakim jest PROTECT+.

W skład linii MilkFARM wchodzi również preparaty mlekozastępcze dla cieląt MilkFARM PRO oraz MilkFARM Len.

Zalety stosowania:

- > wyższa strawność
- > zapobieganie kwasicy:
 - polepszenie strawności włókna,
 - stabilizacja środowiska żwacza,
 - zmniejszenie zmian w wartościach pH w żwaczu,
 - zwiększenie ilości mleka, poprawa płodności.

Więcej informacji: CENTRUM ZAMÓWIEŃ
tel. 800 777 999, 61 293 19 70, www.agrifirm.pl

bezpośredni wpływ na zachowanie jakości naszych wyrobów, gdyż praca z produktami świeżymi – z krótkim okresem ważności – jest dużym wyzwaniem. Za utrzymanie ciągłości produkcji oraz wprowadzanie nowoczesnych rozwiązań i automatyzację procesów odpowiada pion techniczny, w którym zatrudnienie znajduje 16 osób. W dbaniu o zachowanie najwyższych standardów jakościowych wyrobów, które wprowadzamy na rynek, zaangażowanych jest 9 osób wykonujących szereg analiz i badań w dwóch laboratoriach: mikrobiologicznym i fizykochemicznym. Pozostałe osoby to pracownicy działu skupu, HR i administracji. Rocznie zakład przerabia około 54 000 000 l mleka, wyłącznie z własnej bazy skupowej.

Czy w najbliższym czasie planowane są inwestycje w zakładzie? Jeśli tak, to w jaki sposób wpłyną one na funkcjonowanie zakładu?

W najbliższych latach planowane są inwestycje w zwiększenie mocy przerobowych fermentowni i w tym celu zakontraktowana została nowa linia do repasteryzacji śmietanki i mieszanin jogurtowych o wydajności 15,0 m³/h, z której te pierwsze produkty pojawiły się na półkach sklepowych już w 2022 roku. Jednocześnie prowadzimy szereg inwestycji w umaszynowanie oraz

automatyzację procesów rozlewu śmietan i produktów fermentowanych w opakowania jednostkowe. Dodatkowo trwają rozmowy na temat rozbudowy magazynu chłodniczego oraz budowy zaplecza socjalnego wraz z rozbudową laboratorium zakładowego.

Jaki jest wpływ obecności zakładu SM Mlekpól w Sokółce na życie regionu? Czy mieszkańcy utożsamiają się np. w produktami wytwarzanymi w zakładzie?

Nasza Spółdzielnia wspiera lokalne inicjatywy. W grudniu 2021 przekazaliśmy np. choinki do Miejskiego Żłobka oraz drobne upominki dla jego podopiecznych. Nasi pracownicy chętnie uczestniczą w akcjach charytatywnych na rzecz lokalnej społeczności – w tym roku zaangażowaliśmy się m.in. w charytatywny turniej piłki nożnej. Pracownicy upiekli słodkości, a całość środków z ich sprzedaży przeznaczona została na rehabilitację dwóch sokółczan: Dawida i Kamila, którzy ulegli wypadkom i walczą o sprawność.

Myślę, że mieszkańcy regionu chętnie wybierają artykuły produkowane lokalnie, ponieważ widzę szeroki wybór naszego asortymentu na miejscowych półkach sklepowych, a także w koszykach zakupowych, co – nie ukrywam – bardzo mnie cieszy.





Nawet w trudnych czasach możliwy jest rozwój

Na przełomie sierpnia i września przedstawiciele Rady Nadzorczej i Wydziału Skupu SM Mlekoop uczestniczyli w uroczystościach otwarcia dwóch obór w gospodarstwach naszych członków: państwa Eweliny i Dominika Workowskich z miejscowości Złaków Borowy (pow. łowicki) oraz w gospodarstwie Roxany i Adama Czarneckich w Kątach (gm. Jedwabne).

26.08.2022 r.

gościliśmy na uroczystości oddania do użytku obory wolnostanowiskowej, której właścicielami są Państwo Ewelina i Dominik Workowscy. W wydarzeniu udział wzięli okoliczni producenci mleka, przedstawiciele firm zajmujących się budową oraz wyposażeniem budynków inwentarskich, a także reprezentanci instytucji współpracujących z gospodarstwem. Podziękowania za dotychczasową wzorową współpracę z SM Mlekoop i życzenia dalszych sukcesów złożyli w imieniu Rady Nadzorczej i Zarządu Spółdzielni: członek Rady Nadzorczej Andrzej Gajda i zastępca Dyrektora Zakładu w Radomiu Jerzy Jasiuk.

Gospodarstwo rodzinne Państwa Eweliny i Dominika Workowskich położone jest w miejscowości Złaków Borowy (gm. Zduny, pow. łowicki). Ich współpraca z Mlekoilem rozpoczęła się w grudniu 2018 roku, kiedy to z grupą okolicznych rolników zmienili dotychczasowy podmiot skupowy. Pan Dominik gospodarstwo przejął od ojca Mariana w 2004 roku, aktualnie gospodarzy na 100 ha, a od 70 krów, które dojrane są w wybudowanej w 1999 roku wolnostanowiskowej oborze, w ubiegłym roku sprzedał do ZPM w Radomiu ponad 520 000 litrów mleka. Z biegiem czasu dotychczasowa obora okazała się zbyt mała, a powierzchnia gospodarstwa pozwala na utrzymanie większego stada, dlatego zapadła decyzja o budowie nowej, dużo większej obory. Mimo trudności związanych z okresem pandemii i rosnącą inflacją we wrześniu 2021 roku rozpoczęto inwestycję. Po niecałym roku zgromadzeni goście mogli oglądać bardzo nowoczesny budynek, w całości „na rusztach”, wyposażony w 2 roboty udojowe i porodówki. W nowo wybudowanej oborze będzie dojonych 125 krów, dodatkowo znajdują się tam 22 stanowiska dla krów zasuszonych. Gospodarze, mimo obaw związanych z aktualną sytuacją gospodarczo-polityczną, z pełnym optymizmem patrzą w przyszłość, tym bardziej że rosną już w ich rodzinie potencjalni następcy.



10.09.2022 r.

odbyła się uroczystość otwarcia obory w gospodarstwie Państwa Roxany i Adama Czarneckich w Kątach (gm. Jedwabne). Zgromadziła ona wielu okolicznych rolników, którzy mogli zapoznać się z nowinkami w zakresie konstrukcji i wyposażenia obór oraz wymienić doświadczenia związane z nowoczesną hodowlą bydła. W wydarzeniu uczestniczyli wykonawcy obory, a także przedstawiciele firm i instytucji współpracujących z gospodarstwem. Członkowie Rady Nadzorczej SM Mlekoop: Krzysztof Szleszyński, Stanisław Kotowski, Bogdan Borawski i kierownik skupu Andrzej Mieczkowski, zarówno w imieniu Rady, jak i Zarządu Spółdzielni pogratulowali wspaniałej inwestycji i złożyli życzenia dalszej owocnej współpracy z Mlekołem.



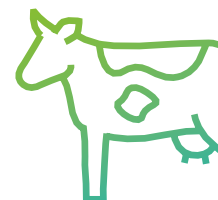
Historia hodowli krów i produkcji mleka w gospodarstwie sięga lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku. Rodzice pana Adama: Grażyna i Jan, jak wielu rolników w tamtych czasach, prowadzili gospodarstwo wielokierunkowe, liczące 27 ha. W gospodarstwie uprawiane były żyto, owies, pszenica i ziemniaki, prowadzono też hodowlę 13 krów. Państwo Czarnecki postawili na rozwój produkcji mleka, w związku z czym w 2000 roku do użytku oddana została obora na 56 krów dojnych z halą udojową 2 x 6. Po przejęciu gospodarstwa w 2016 roku przez Pana Adama i Panią Roxanę gospodarstwo powiększyło się do 45 ha i jest ciągle modernizowane. W poprzednim roku dostawcy sprzedali do Mlekoopu 628 000 litrów mleka. Wymiana parku maszynowego i nowo wybudowana obora

są odpowiedzią na wyzwania obecnych czasów. Nowoczesna konstrukcja obory z kurzynami, 122 stanowiska dla krów, 2 roboty udojowe VMS + 300, robot do podgarniania paszy oraz wiedza i pasja do hodowli i produkcji mleka, a także korzystanie z ogromnego doświadczenia rodziców – to podstawa sukcesu gospodarstwa rodzinnego Państwa Czarneckich. Dodatkową motywacją do jego modernizowania i rozwijania są rosnący następcy: ośmioletnia Oliwia i sześciolatek Krystian.



Oba nowoczesne gospodarstwa są dowodem, że w niepewnych czasach można podejmować trudne decyzje.

Dziękujemy Państwu Workowskim i Państwu Czarneckim za zaproszenie, a także życzymy satysfakcji z dotychczasowych dokonań, kolejnych sukcesów w hodowli krów i produkcji mleka oraz dalszej współpracy z Mlekołem.

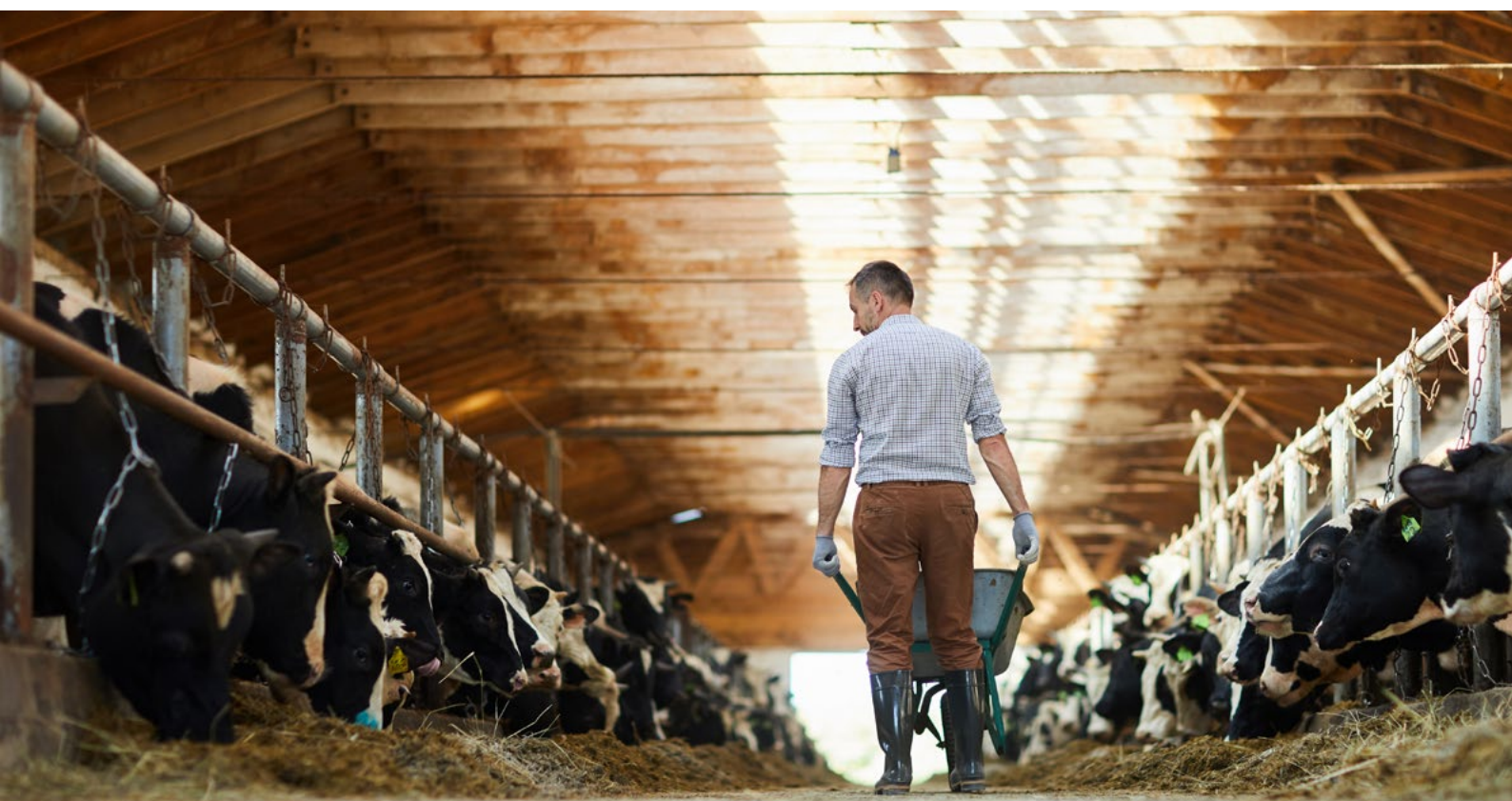


LUCERNA – wymagające, ale wartościowe źródło białka dla krów

Wzrost kosztów żywienia zwierząt istotnie wpływa na opłacalność chowu i hodowli bydła mlecznego. Dlatego warto spróbować maksymalizować produkcję białka z własnego areálu.

Wzrost kosztów żywienia zwierząt w znaczący sposób wpływa na opłacalność chowu i hodowli bydła mlecznego. Warto więc spróbować maksymalizować produkcję białka z własnego areálu. Tutaj z pomocą przychodzi nam lucerna, która jest źródłem cennej paszy dla krów. Dobrze zebrana kiszunka z lucerny cechuje się wysoką zawartością białka (18–24% w suchej masie), optymalnym poziomem włókna (29–35% w suchej masie) i dobrą strawnością masy organicznej. We wczesnej fazie zbioru zawartość białka ogólnego może wynosić nawet do 24–25%, a w fazie już po kwitnieniu wartość ta może spaść nawet do 16–17%. Kolorsalna różnica.

Lucerna to roślina wieloletnia, w naszym kraju uprawia się lucernę siewną oraz coraz częściej lucernę mieszańcową (mix lucerny siewnej i lucerny sierpowej). Roślina wymaga stosunkowo dobrych stanowisk glebowych. Najlepsze są gleby o głębokiej warstwie ornej, niezbyt zwięzłe, bogate w składniki pokarmowe, meliorowane, klasy bonitacyjnej I–III. Optymalne pH gleby dla lucerny wynosi od 6,5 do 7,0. Roślina nie lubi gleb kwaśnych, torfowych, piaszczystych lub bardzo zwięzłych, a także o wysokim poziomie wód gruntowych lub źle wykonanej melioracji. To roślina ciepłolubna, dnia długiego. Optymalna temperatura gleby do siewu to 8–10°C. Najlepsze warunki do wzrostu somatycznego osiąga przy



temperaturach powyżej 20°C. Znosi mrozy do minus 25°C przy okrywie śnieżnej.

Istnieją dwa terminy siewu lucerny – wiosenny i letni. Pierwszy (w zależności od warunków atmosferycznych i mikroregionu) oznacza z reguły drugą dekadę kwietnia, a jego główną zaletą jest fakt, że młoda roślina dysponuje sporą ilością wody pozostającej w glebie po zimie. Pamiętajmy jednak, że w pierwszym roku plon nie będzie zbyt obfity, bo roślina większość dostępnych zasobów poświęci na rozbudowę systemu korzeniowego. Siew letni odbywa się w lipcu. Przy sprzyjających warunkach jesienią rośliny są już dobrze rozwinięte (system korzeniowy) i dobrze przygotowane do przetrwania zimy. Jednak temu wariantowi zagraża brak odpowiednich opadów w początkowych fazach, stąd ryzyko nieprzyjęcia się siewu jest większe. Dlatego pod względem rozwoju roślin większą pewność daje zasiew wiosenny.

Najlepszym stanowiskiem jest areał po okopowych na oborniku. Dobrą praktyką jest zbadanie zasobności gleby i dostosowanie do tego dawki nawozów. Dawkowanie fosforu i potasu wykonujemy jesienią, a jeżeli nie było wtedy zastosowane, można wykonać je wiosną. Przy siewie czystym, w pierwszym roku dawka NPK: 30 kg N/ha, 80-110 kg/ha P₂O₅, 100–140 K₂O/ha, a przy siewie w roślinę ochronną: 60 kg N, 80–120 P₂O₅/ha i 100-120 K₂O/ha. W latach pełnego użytkowania lucernę nawozi się przede wszystkim fosforem i potasem. W intensywnym użytkowaniu na paszę można przed ruszeniem wegetacji podać do 30 kg N. Pamiętajmy o obecności mikroorganizmów, które żyją w symbiozie z systemem korzeniowym lucerny, a posiadają zdolność pozyskiwania azotu nieorganicznego z powietrza i metabolizowania go do formy organicznej, dlatego tak ważne jest ostrożne nawożenie azotem naszych plantacji.

Jesienią powinniśmy zadbać o możliwie jak najlepsze odchwaszczenie przyszelego lucernika. Stosujemy w tym celu kompleksowe uprawki późniwne. Natomiast zimą powinniśmy wykonać orkę na głębokość 25–30 cm. Wiosną ograniczamy się do włókania, by zminimalizować utratę wody z gleby. Lucernę wysiewa się siewnikiem rzędownym o rozstawie 10–15 cm, a nasiona powinniśmy umieścić na głębokości 2 cm. Wyróżniamy dwa rodzaje siewu lucerny.

Pierwszy to siew czysty, polegający na wysiewaniu samej lucerny. Stosujemy go, kiedy mamy optymalne warunki agrotechniczne. Drugi to siew w roślinę ochronną, z reguły jest to zboże jare (pszenica, jęczmień). Przy siewie czystym wysiewamy 12–16 kg/ha, a przy siewie w roślinę ochronną zwiększamy normę do 15–20 kg/ha, przy jednoczesnym zmniejszeniu normy wysiewu rośliny ochronnej o 30%

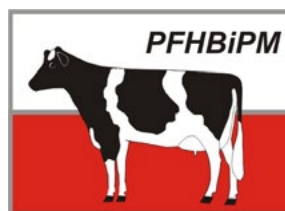
(czyli np. 60–80 kg/ha jęczmienia lub 100–120 kg/ha owsa).

Bardzo ważną sprawą jest wysokość koszenia roślin. Ze względu na specyfikę budowy morfologicznej, wysokość koszenia powinna wynosić 7–9 cm nad poziom ziemi. Zapewnia to szybką regenerację rośliny, ponieważ stożek wzrostu na pewno nie zostanie uszkodzony. Dodatkowo taka wysokość sprawia, że skoszone rośliny „leżą” wyżej na pokosie, co powoduje szybsze parowanie wody i przyśpiesza zbiór. Ogranicza też zanieczyszczenie materiału ziemią. Ściernisko tej wysokości sprawia, że gleba nie jest wystawiona na zbyt mocne parowanie.

Łodygi lucerny zawierają 10–15% białka, a liście 22–25%, dlatego należy ograniczyć ilość zabiegów potrzebnych do osiągnięcia odpowiedniej do zbioru suchej masy. Zalecana przy zbiorze w pryzmę sucha masa to 30–35%, a przy zbiorze w baloty do 40%. Jeśli będziemy ją zbyt mocno przetrząsać i materiał będzie przesuszony, udział liści w zebranych materiale w stosunku do łądyg stanie się niekorzystny. Materiał należy roztrząsać zaraz po skoszeniu, kiedy rośliny są jeszcze elastyczne.

Lucerna nie zawiera dużo cukrów, w związku z czym jej pojemność buforowa jest dość wysoka, co powoduje opóźnienie spadku pH w materiale zakiszczonym, a co za tym idzie – proces fermentacji mlekowej nie jest tak wydajny. Dlatego w wypadku tej rośliny stosowanie dodatków konserwujących jest działaniem uzasadnionym. Najczęściej stosuje się kwasy organiczne, dobrym pomysłem jest dodanie do roztworu aplikowanego do kiszonki rozcieńczonej melasy – która wniesie pulę cukru, będącą „paliwem” dla bakterii kwasu mlekowego. Warto rozważyć stosowanie inokulantów – czyli dodatków zakiszczających wprowadzających do zakiszczanego materiału bakterie, głównie bakterie kwasu mlekowego.

Mam nadzieję, że powyższe, przekazane w skrócie informacje, pomogą w prawidłowym zakładaniu nowych plantacji, a także w dbaniu o te już istniejące.



Arkadiusz Kaźmierczak
Doradca żywieniowy
PFHBiPM



Niemarnowanie w kuchni – jak zrobić coś z niczego?

Niemarnowanie w kuchni – jak zrobić coś z niczego?

Ekoświadomość Polaków rośnie z roku na rok. Kierując się dobrem środowiska naturalnego, wprowadzamy ekologiczne rozwiązania niemalże do każdej dziedziny życia. Jedne z najpopularniejszych ekotrendów to zero waste i upcykling, które śmiało stosować można także w kuchni. Podpowiadamy, jak łatwo wprowadzić je do swoich codziennych nawyków i zrobić coś z niczego.

Wykorzystaj produkty nie pierwszej świeżości

Często zdarza się, że zachęteni widokiem świeżych, kolorowych warzyw lub owoców, kupujemy ich za dużo. Produkty zalegają w naszych lodówkach, tracąc na wartości odżywczej, a często ostatecznie lądują w koszu. Dobrym pomysłem na wykorzystanie kilkudniowych warzyw jest pasta do kanapek, która nie tylko świetnie urozmaici nasz jadłospis, ale także zapewni dawkę cennych witamin.

Pasta twarogowo-jajeczna z warzywami

Składniki:

- 125 g twarogu półtłustego Mazurski Smak
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 1 ogórek
- 5 rzodkiewek
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 1 łyżka jogurtu Augustowskiego naturalnego
- sól i pieprz

Przygotowanie

Jajka obieramy i trzemy na tarce o dużych oczkach. Ogórek obieramy ze skórki i kroimy w bardzo drobną kostkę. Następnie w ten sam sposób kroimy rzodkiewkę. Twaróg rozdrabniamy widelcem. Dodajemy do niego jajka, warzywa i jogurt naturalny, mieszamy do połączenia składników. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Zasady zero waste nie są trudne do zastosowania w kuchni. Co zrobimy z nieużyтыми resztkami produktów, zależy jedynie od naszej kreatywności. Ich optymalne wykorzystanie pozwala nie tylko uratować zgromadzoną żywność, ale także poznać nowe, intrygujące smaki.

Smacznego!



MLEKPOL

Najlepsze
w kuchni.pl

Inspirujących przepisów
warto poszukać na:
najlepszewkuchni.pl



Drożdżowe racuchy dyniowe, czyli przepis na jesienny podwieczorek

Sezon na dynię oraz pyszne, rozgrzewające dania z jej udziałem zbliża się ku końcowi, więc warto czym prędzej po nią sięgnąć i skorzystać z jej wyjątkowych wartości odżywczych. Uniwersalność, a także walory smakowe i zdrowotne tego owocu sprawiły, że dynia stała się królową polskiej jesieni. Na jej bazie przygotować można wiele ciekawych posiłków, np. pyszne, domowe racuchy – proste i idealne na słodki podwieczorek. Brzmi smakowicie? No to zaczynamy!

Podwieczorek to posiłek, za którym szczególnie przepadają dzieci. Nikt jednak nie zabrania cieszyć się nim także dorosłym – wręcz przeciwnie! Popołudniowe przyrządzenie domowych słodkości potrafi sprawić dużą frajdę i dostarcza endorfin, dzięki którym – pomimo deszczu i szarych chmur – na naszych twarzach pojawia się uśmiech. Ponadto jest świetną okazją do wspólnego spędzenia czasu w gronie rodziny lub przyjaciół.



Drożdżowe racuchy dyniowe

Na przygotowanie tej pysznej potrawy musimy zarezerwować sobie około godziny. Racuszki najlepiej smakują z cukrem pudrem, dżemem lub śmietaną Łaciatą 18%.

Składniki:

- 200 ml ciepłego mleka (np. Łaciate 3,2%)
- 2 szklanki mąki pszennej
- 200 g puree dyniowego
- 7 g drożdży instant lub 20 g drożdży świeżych (należy wcześniej przygotować zaczyn)
- 2 średnie jajka (w temperaturze pokojowej)
- 2 łyżki cukru waniliowego
- szczypta soli dla wydobycia smaku
- olej rzepakowy



Przygotowanie

Do miski wlewamy mleko, wsypujemy mąkę, dodajemy puree z dyni, drożdże, jajka, cukier waniliowy, sól i łyżkę oleju rzepakowego. Następnie starannie mieszamy całość przy użyciu drewnianej łyżki bądź szpatułki. Gdy składniki będą już ze sobą dokładnie połączone, przykrywamy miskę czystą ściereczką i odstawiamy ciasto do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 60 minut. W tym czasie możemy uprzątnąć swoje stanowisko i przyszykować patelnię do smażenia. Pamiętajmy, że olej musi być dobrze rozgrzany.

Gdy ciasto już wyrośnie, przystępujemy do smażenia. Masę nakładamy łyżką na patelnię, starając się uformować okrągły placuszek. Racuchy smażymy z obu stron do zarumienienia. Następnie ważne jest ich odsączenie z nadmiaru tłuszczu. W tym celu rozkładamy usmażone racuchy na kawałkach ręcznika papierowego i delikatnie przyciskając, pozbywamy się niechcianych kalorii. Voilà! Jesienny podwieczorek gotowy! Racuchy to klasyczny i dobrze znany wszystkim przysmak. Wzbogacone o dynię stają się oryginalne i jeszcze pyszniejsze! **Smacznego!**

Więcej kulinarnych inspiracji z wykorzystaniem dyni – i nie tylko – znajdziecie na stronie: najlepszewkuchni.pl



5 kreatywnych zabaw na długie jesienne wieczory

Jesienią i zimą, gdy wcześniej zapada zmierzch, rodzice stają przed trudnym zadaniem spędzenia z najmłodszymi czasu w sposób aktywny i produktywny. Zabawy na dworze, ze względu na chłód, są coraz krótsze. Pojawia się pytanie: co robić w domu, by dziecko się nie nudziło? Podsuwamy 5 ciekawych rozwiązań.

1. Zbudujcie karmnik lub budkę lęgową dla ptaków

Gdy pogoda jeszcze na to pozwala, warto przygotować wspólnie z drewnianych elementów karmnik lub budkę, które dadzą schronienie ptakom w tym najtrudniejszym, jesienno-zimowym okresie. Proste instrukcje można bez problemu znaleźć w Internecie i w kilku krokach wykonać konstrukcję. Atrakcją będzie także możliwość dekoracji karmnika lub budki przez pociechę, wedle jej uznania. Następnie na jesiennym spacerze należy wybrać odpowiednie miejsce na zawieszenie owocu Waszej pracy. Będzie to także świetny pretekst do edukowania dziecka w kwestiach ekologicznych.



2. Pobawcie się cieczą nienewtonoską

Rozrywkę tę zna już wielu rodziców. Jedyny minus – po zabawie trzeba nastawić się na sprzątanie. Jednak bezsprzeczna zaleta cieczy nienewtonowskiej jest taka, że potrafi ona zająć dziecko na długie minuty, a nawet godziny. Do przygotowania płynu, który pod wpływem siły zachowuje się jak ciało stałe, wystarczy woda i mąka ziemniaczana (można także dodać barwnik spożywczy). Ta znakomita zabawa sensoryczna rozwija motorykę i przy okazji pozwala przemycić cenną wiedzę z zakresu fizyki.



3. Zaprojektujcie jesienny zielnik

Gdy panuje polska złota jesień, za dnia warto korzystać ze spacerów. Świeże powietrze pozytywnie wpływa na odporność, więc nie zamykajmy się w domu od razu, gdy na niebie pojawią się pierwsze chmurki. Ciekawym sposobem na urozmaicenie pieszych wędrówek będzie określenie wspólnego celu: zbierania darów jesieni. Można zorganizować konkurs na ich ilość lub różnorodność, a ze zgromadzonych skarbów – wieczorem, w domowym zaciszu – stworzyć jesienny zielnik.



4. Stwórzcie figurki z kasztanów i żołądzi

Jeśli na jesiennym spacerze uda Wam się zbierać odpowiednią liczbę darów natury, zorganizujcie w domu wspólne budowanie. Pewnie każdy rodzic pamięta, że sam w dzieciństwie tworzył z kasztanów, żołądzi i ich łupin przeróżne, zabawne konstrukcje. Potrzeba jeszcze tylko trochę wykałaczek i odrobiny wyobraźni, a stworzenie np. pokaznej jesiennych drużyny zwierzątek i ludzików będzie dziecinnie proste. Spróbujcie, bo śmiechu przy tej aktywności z pewnością będzie co niemiara.

5. Dajcie drugie życie niepotrzebnym przedmiotom

To proste: nie wyrzucajcie opakowań po serkach Łaciatych, ale wykorzystajcie je jako ozdobę domu lub balkonu – w formie efektownie prezentujących się doniczek na zioła. Dodadzą one uroku naszemu otoczeniu i sprawią, że świeże przyprawy będziemy mieć zawsze pod ręką, by wykorzystać je do aromatycznych dań lub ulubionej kanapki.

Instrukcja: pomalujcie czyste opakowania po puszystych serkach Łaciatych, dobierając kolory farb według własnego uznania. Mini-doniczki w różnych barwach wyglądają naprawdę ciekawie. Opakowania po serkach mogą służyć także jako oryginalne pudełeczka na drobiazgi, pojemniki na przyprawy, poidelka czy karmniki dla ptaków. Okazuje się więc, że dawanie drugiego życia przedmiotom może stać się doskonałą zabawą dla całej rodziny.





Najciekawsze publikacje w mediach o SM Mlekpól

KURIER PORANNY I GAZETA WSPÓŁCZESNA

Te dwa popularne, lokalne tytuły opublikowały wywiad z Dyrektorem Handlu SM Mlekpól – Małgorzatą Cebelińską, która w rozmowie z dziennikarzem odpowiedziała na pytania dotyczące obecnej sytuacji gospodarczej. Wspomniała także o rozwoju i sukcesach SM Mlekpól oraz o aktualnych prognozach rynkowych.

Polsce nie grozi brak produktów mleczarskich na półkach, ponieważ około 30% rodzimej produkcji jest sprzedawane za granicę. W związku z tym nawet w trudnej sytuacji można zaopatrzyć rynek wewnętrzny, ograniczając

eksport. Pewnym utrudnieniem będzie siła nabywczą konsumentów, która ze względu na wzrost kosztów życia oraz cen produktów – systematycznie maleje. Cała branża musi więc bacznie przyglądać się sytuacji na rynku i zachodzącym zmianom, aby jak najlepiej odpowiadać na potrzeby klientów, dla których nabiał jest jednym z podstawowych produktów spożywczych. Dzięki optymalnej organizacji i wysokiej specjalizacji zakładów – Mlekpól będzie w stanie dynamicznie dostosowywać produkcję i ukierunkowywać sprzedaż, niezależnie od dalszego biegu wydarzeń.

OOH MAGAZINE

To branżowy magazyn o reklamie i marketingu. W lipcowym wydaniu pojawił się wywiad z Dorotą Grabowską, Kierownikiem Marketingu SM Mlekpól. Mówiła ona o ponad 40 latach obecności Spółdzielni na rynku, o ludziach którzy ją tworzą, działaniach marketingowych, jubileuszu 25-lecia Maślanki Mrągowskiej i o identyfikacji wizualnej.

Siła naszej Spółdzielni tkwi w ludziach, którzy ją tworzą. Fakt, że sukcesywnie rozwijamy się już od ponad 40 lat, możliwy jest przede wszystkim dzięki wspólnej pasji, pracy i zaangażowaniu naszych dostawców i pracowników. Wpływ na to ma również zastosowanie nowoczesnych procesów produkcyjnych z wykorzystaniem osiągnięć współczesnej nauki i technologii. Co więcej, mamy wielkie poszanowanie dla tradycji wytwarzania żywności, czerpiemy z bogactwa regionów, a surowiec pozyskujemy od polskich rolników. Taki jest właśnie sekret sukcesu Spółdzielni, jak i jej kadry zarządzającej.

Źródło:

<https://oohmagazine.pl/2022/09/19/pysznie-i-zdrowo-dorota-grabowska-mlekpól/>

DZIENNIK.PL

Na ogólnopolskim portalu pojawił się jesienny przepis z produktami SM Mlekpól: mlekiem i masłem marki Łaciate. Czytelnicy poznali pomysł na idealne śniadanie na chłodny poranek, czyli dyniową owsiankę z orzechami.

Jaki owoc najbardziej kojarzy się z jesienią? Oczywiście dynia – królowa tematycznych dekoracji i pierwszoplanowa bohaterka rozgrzewających posiłków. Śniadanie z nią w roli głównej ściągnie z łóżka nawet największego śpiocha, dodając mu pozytywnej energii na cały poranek. Zobacz, jak w prosty sposób przygotować owsiankę z karmelizowaną dynią i orzechami!

Źródło:

<https://kobieta.dziennik.pl/kuchnia-i-przepisy/artykuly/8562453,przepis-na-owsianke.html>



Zapraszamy do kontaktu i do wspólnej redakcji naszego magazynu.
Czekamy na Państwa propozycje tematów, a także na wszelkie uwagi
i wskazówki. Twórzmy Echo Mlekpola razem!

Wszystkie komentarze mile widziane, wiadomości prosimy wysłać na adres:
mlekpola@mlekpola.com.pl. Zachęcamy także do odwiedzenia naszej strony internetowej
oraz profilu na Facebooku.

Echo Mlekpola jest dostępne również w formie elektronicznej na
www.mlekpola.com.pl/index.php/producenti-mleka/echo-mlekpola



Spółdzielnia Mleczarska Mlekpola w Grajewie
ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo
tel: +48 (86) 273 04 00