

Rekordowy eksport polskiej żywności

Za 53,5 miliarda euro. Gdzie trafia polska żywność?



2
STRONA

Maszyny, doświadczenia i rolnicza przyszłość

Już w sobotę rozpoczyna się Zielone Agro Show & Animal Show 2025



4
STRONA

Wielkie gotowanie w Pszczeliej Woli

Miód w roli głównej, czyli Konkurs Łasucha



6-7
STRONY

Ceny ziarna na stabilnym poziomie

RAPORT Handel ziarnem na krajowym rynku zbóż pozostaje umiarkowany, a ceny ziarna utrzymują się na stabilnym poziomie – informuje Izba Zbożowo-Paszowa (IZP)

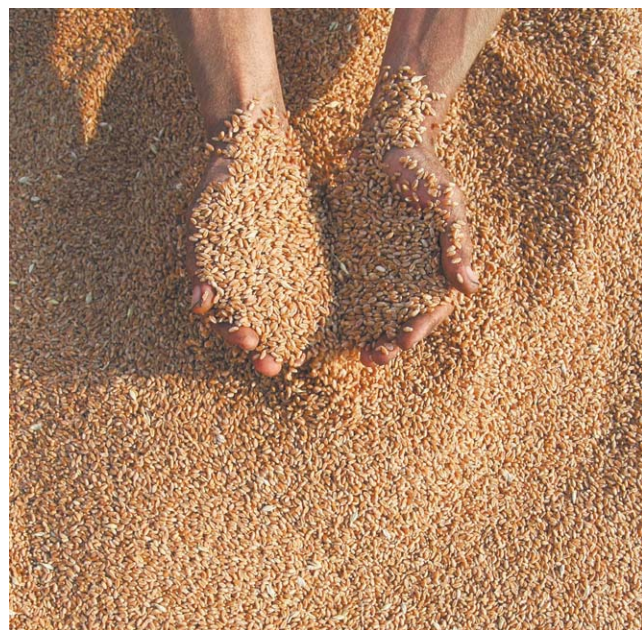
W poniedziałkowej (19 maja) publikacji IZP podkreśliła, że zapasy ziarna mają jeszcze przede wszystkim duże gospodarstwa posiadające profesjonalną powierzchnię magazynową: „Większość drobnych rolników sprzedała już ubiegłoroczne ziarno, aczkolwiek ciągle można kupić niewielkie partie towaru”.

– Obawy o wpływ niesprzyjających warunków pogodowych panujących w kraju w ostatnich tygodniach (posucha w wielu regionach kraju, przymrozki, niskie temperatury) na stan upraw i ich potencjał plonotwórczy zniechęcają rolników do

sprzedaży zbóż – informuje Izba.

W zależności od regionu, ceny oferowane przez krajowych przetwórców zbóż z dostawą w maju/czerwcu wynosiły: pszenicy konsumpcyjnej – **900-930** zł/t, pszenicy paszowej – **880-920** zł/t, jęczmienia paszowego – **850-900** zł/t, pszenżyta – **840-870** zł/t, żyta konsumpcyjnego – **720-770** zł/t, żyta paszowego – **700-750** zł/t, owsa paszowego – **730-770** zł/t, kukurydzy – **900-930** zł/t, rzepaku (bez dopłat) – **2230-2340** zł/t (dane z 16 maja).

Izba przekazała, że w kwietniu eksport zbóż ogółem drogą morską wyniósł ponad 389 tys. ton



FOT. ARCHIWUM/DW

wobec 381 tys. ton wywiezionych w marcu oraz 768 tys. ton wyeksportowanych w kwietniu 2024 roku. W kwietniu eksport pszenicy wyniósł ok. 280 tys. ton, kukurydzy – 96 tys. ton, żyta – 11 tys. ton, a pszenżyta – 3 tys. ton.

– W maju eksport zbóż drogą morską będzie sporo mniejszy niż w kwietniu i może jedynie nieznacznie przekroczyć 200 tys. ton. Eksport pszenicy z kraju w całym sezonie 2024/25 będzie znacznie mniejszy niż w poprzednim sezonie i wyniesie ok. 3,4 mln ton (6,7 mln ton w minionym sezonie), a kukurydzy ok. 3,3 mln ton (3,7 mln ton) – wylicza IZP.

Zgodnie z przekazanymi danymi, w porównaniu do cen z końca tygodnia, ceny pszenicy oferowane przez eksporterów z dostawą do portów w maju wzrosły o 5-10 zł/t, a cena tony kukurydzy nie uległa zmianie i wynosiła 915-920 zł.

(PAP)

IZBA ZBOŻOWO-PASZOWA

Działa od 1997 r. Do Izby należy ok. 60 firm z sektorów produkcji pasz, przemysłu olejarskiego, młynarstwa i przechwalnictwa zbóż oraz krajowego i międzynarodowego obrotu zbożami i surowcami paszowymi, a także biopaliw

Więcej czasu na wnioski

PIENIĄDZE Na wnioski o przyznanie dopłat bezpośrednich, przejściowego wsparcia krajowego oraz działań obszarowych w ramach II filaru WPR za 2025 rok. Minister rolnictwa wydłużył do 16 czerwca termin na złożenie dokumentów - poinformował resort

Pomoc ta udzielana jest w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) na lata 2023-2027. Zgodnie z ustawą o Planie Strategicznym wniosek o dopłaty składa się w terminie od 15 marca do 15 maja, ale co roku termin ten jest wydłużany. Projekt rozporządzenia, które zostało publikowane na stronie Rządowego Centrum Legislacji 6 maja przewidywał wydłużenie tego terminu tylko do 2 czerwca, ale obecnie został on przesunięty o kolejne dwa tygodnie: do **16 CZERWCA**. Termin składania zmian do wniosków

również został wydłużony: do 1 lipca.

Potrzebę wydłużenia terminu przyjmowania wniosków o dopłaty ustawa wyjaśnił wprowadzeniem w 2025 r. nowych rozwiązań; nowego ekoschematu „Materiał siewny kategorii elitarny i materiał siewny kategorii kwalifikowany”; rozpoczęcia stosowania normy GAEC 2 dotyczącej wymogów na obszarach torfowisk i obszarów podmokłych, jak również zmiany obowiązującej od 2025 r. w ramach ekoschematów (Integrowana Produkcja Roślin, Biologiczna uprawa, Grunty wyłączane z produkcji).



FOT. PEXEL/ILUSTRACJONE

Dodatkowo konieczność dłuższego terminu składania wniosków jest podyktowana anomaliami pogodowymi, takimi jak opady i nagłe spadki temperatur,

które powodują uszkodzenie upraw i wymagają dodatkowego nakładu pracy i czasu od rolników - wyjaśniono w uzasadnieniu do projektu.

A Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR) ogłosiła pierwszy nabór wniosków o przyznanie pomocy na inwestycje poprawiające dobrostan bydła i świń – poinformowało w poniedziałek ministerstwo rolnictwa. Wnioski będzie można składać **OD 30 MAJA DO 25 CZERWCA**.

Pomoc będzie udzielana w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027. Wsparcie ma być przeznaczone na realizację inwestycji wykraczających „poza minimalne normy wynikające z powszechnie obowiązującego prawa, w zakresie dobrostanu zwierząt”. Jak doda-

je resort, rolnicy mogą ubiegać się o zaliczki. Pomoc będzie przyznawana na inwestycje o wartości powyżej 20 tys. zł i będzie mogła pokryć do 65 proc. kosztów. Maksymalna wysokość wsparcia nie będzie mogła przekroczyć 150 tys. zł. Pomoc będzie można uzyskać m.in. na budowę lub przebudowę wybiegów, zbiorników na odcieki, wyposażenie pastwisk umożliwiających tzw. bezuwięziowy wypas bydła, budowę lub przebudowę wodopojów, zakup zautomatyzowanych instalacji poprawiających mikroklimat w budynkach inwentarskich czy systemów zarządzania stadem.

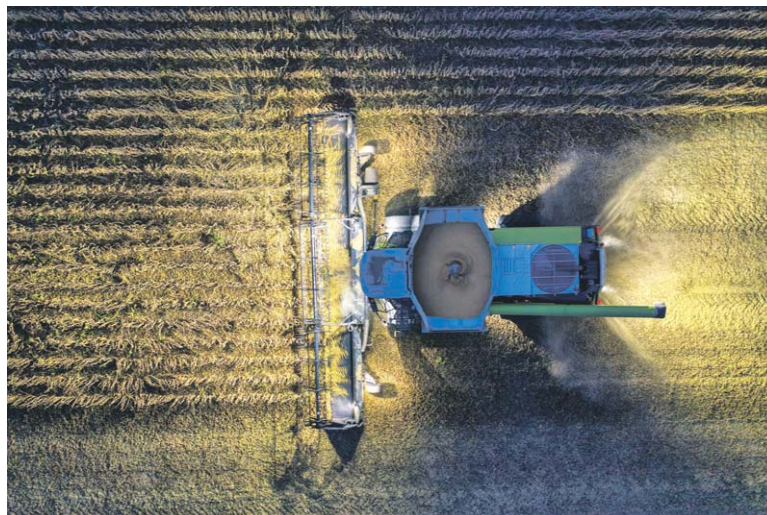
PAP, OPR. RAD

Rekordowy eksport polskiej żywności

RAPORT W 2024 roku eksport polskich produktów i przetworów rolno-spożywczych wzrósł w porównaniu z rokiem poprzednim do rekordowej wartości w euro. Pozytywną dynamikę odnotował handel zarówno z krajami Unii, jak i spoza wspólnoty

Dalsze sukcesy polskich eksporterów będą zależały m.in. od zwiększania udziału produktów wysokoprzetworzonych w zagranicznej sprzedaży. Wszystko zależy jednak od popytu i międzynarodowych regulacji.

– Szansę na rozwój w najbliższych latach ma głównie eksport produktów wysokoprzetworzonych, bo tutaj istnieją dużo większe możliwości konkurencyjności niż w przypadku produktów niskoprzetworzonych – mówi agencji informacyjnej Newseria dr hab. Łukasz Ambroziak, prof. Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej-Państwowego Instytutu Badawczego. – Jeśli spojrzymy na strukturę eksportu rolno-spożywczego Polski, to produkty wysokoprzetworzone zajmują około 40 proc. całego eksportu rolno-spożywczego z Polski, czyli 60 proc. to są produkty niskoprzetworzone, surowce bądź półprodukty jak na przykład mięso czy chociażby nieprzetworzone surowce rolne. Tak że tutaj mamy za zadanie zwiększać udział tych produktów wysokoprzetworzonych. Natomiast nie ulega



wątpliwości, że rozwijać się będą te segmenty rynku, na które będzie wyraźny popyt zagraniczny.

Według danych Krajowego Ośrodka wsparcia Rolnictwa w 2024 roku wpływy uzyskane z eksportu towarów rolno-spożywczych z Polski wzrosły w porównaniu z rokiem 2023 o **2,7 PROC.**, osiągając nie notowany wcześniej poziom **53,5 MILIARDA EURO**. Wzrost wartości sprzedaży towarów rolno-spożywczych odnotowano zarówno w eks-

porcie do krajów Unii Europejskiej, jak i na rynki pozaunijne.

W strukturze towarowej polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych w 2024 roku dominowało mięso, przetwory mięsne i żywic (20 proc. wartości, 10,8 mld euro). Kolejne pozycje w eksporcie pod względem wartości zajmowały: ziarno zbóż i ich przetwory (6,5 mld euro, 12 proc.), tytoń i wyroby tytoniowe (5,6 mld euro, 10 proc.), cukier i wyroby cukiernicze (4,5

mld euro, 8 proc.), produkty mleczne (3,5 mld euro, 7 proc.), ryby i ich przetwory (3,1 mld euro, 6 proc.) oraz warzywa i ich przetwory (2,7 mld euro, 5 proc.). Ważnym elementem polskiego eksportu są papierozy czy karma dla zwierząt.

– Jeśli spojrzymy na prognozy popytu na żywność, które są formułowane przez organizacje międzynarodowe, to widzimy, że popyt na żywność najbardziej będzie rosnąć właśnie w krajach azjatyckich, w Azji Wschodniej, Południowo-Wschodniej, w Chinach, w Indiach – wskazuje Łukasz Ambroziak. – Wzrost popytu na żywność będzie wypadkową z jednej strony wzrostu liczby ludności w tych krajach, a z drugiej strony ze wzrostu zamożności konsumentów na tych rynkach i za nim będą następowały pewne zmiany zwyczajów żywieniowych, będzie rosło znaczenie spożycia mięsa czy nabiału i tutaj polscy producenci mogą się starać zdobyć te rynki zbytu i zacząć eksportować na te rynki zbytu. Z sukcesem zdobywamy kolejne rynki azjatyckie. Te rynki stwarzają duże możliwości wzrostu dla polskiego eksportu mięsa.

W 2024 roku niemal trzy czwarte wartości polskiego eksportu rolno-spożywczego trafiło na rynki unijne. Niezmiennie największym rynkiem zbytu pozostają dla Polski **NIEMCY**, będące odbiorcą ponad jednej czwartej całego polskiego eksportu rolno-spożywczego. Na drugim miejscu jest **FRANCJA**, a dalej **NI-DERLANDY**, **WŁOCHY** i **CZECHY**. Te cztery kraje odpowiadają za mniejsze przychody z eksportu żywności i jej przetworów niż nasz zachodni sąsiad. Do krajów Unii Polska eksportuje przede wszystkim tytoń i wyroby tytoniowe, drób, ryby i ich przetwory, produkty mleczne, pieczywo i wyroby piekarnicze, czekoladę i wyroby czekoladowe, karmę dla zwierząt domowych, a także mięso wołowe.

Poza Unię Europejską z Polski eksportowano przede wszystkim mięso i jego przetwory, nabiał, czekoladę, pieczywo, tytoń oraz ziarno pszenicy. Znaczącymi odbiorcami spoza UE są przede wszystkim Wielka Brytania, Ukraina, Stany Zjednoczone i Turcja.

NEWSERIA BIZNES

REKLAMA

**ZIELONE
AGRO SHOW
& ANIMAL SHOW**

24 - 25
maja 2025

Wystawa czynna:
sobota-niedziela
godz. 9-17

WSTĘP WOLNY



Lotnisko Ułęż
powiat Ryki

WYSTAWA MASZYN ROLNICZYCH

POKAZY RODZIMYCH RAS ZWIERZĄT

POKAZY POLOWE MASZYN ROLNICZYCH

KONFERENCJE NA TEMAT **BYDŁA, OWIEC I KÓZ**

Organizator



POLSKA IZBA GOSPODARCZA
MASZYN I URZĄDZEN ROLNICZYCH

edycja

22

Czerwcowe nabory dla rolników

Premie dla młodych rolników czy inwestycje w dobrostan bydła i trzody chlewnej, już w czerwcu ruszają nabory wniosków o takie wsparcie. Ta pomoc finansowana jest z budżetu Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. Warto skorzystać z tego wsparcia zachęca Andrzej Romańczuk Dyrektor Lubelskiego Oddziału Regionalnego Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Premie z PS WPR 2023-2027 można otrzymać na rozpoczęcie i rozwój działalności rolniczej w zakresie wytwarzania nieprzetworzonych produktów rolnych lub przygotowania ich do sprzedaży.

Przedmiot naboru wniosków o przyznanie pomocy

- 1) Pomoc przyznaje się na rozpoczęcie i rozwój działalności rolniczej w gospodarstwie przez młodych rolników w zakresie wytwarzania nieprzetworzonych produktów rolnych lub przygotowania do sprzedaży nieprzetworzonych produktów rolnych wytwarzanych w gospodarstwie.
- 2) W ramach interwencji będą wspierane inwestycje w środki trwałe oraz wartości niematerialne i prawne zrealizowane od dnia złożenia wniosku o przyznanie pomocy.
- 3) W ramach inwestycji w środki trwałe oraz wartości niematerialne i prawne, uwzględnia się przede wszystkim następujące kategorie inwestycji:
 - a) inwestycje budowlane związane z budynkami lub budowlami wykorzystywanymi do wytwarzania nieprzetworzonych produktów rolnych lub przygotowania ich do sprzedaży;
 - b) zakup nieruchomości rolnych;
 - c) zakup stada podstawowego zwierząt gospodarskich;
 - d) inwestycje w nasadzenia trwałe w sadach i na plantacjach wieloletnich;
 - e) zakup nowych maszyn, urządzeń, wyposażenia, sprzętu, w tym sprzętu komputerowego, pojazdów, służących wsparciu wytwarzania nieprzetworzonych produktów rolnych lub przygotowania ich do sprzedaży;
 - f) zakup wartości niematerialnych i prawnych służących wsparciu wytwarzania nieprzetworzonych produktów rolnych lub przygotowania ich do sprzedaży, o przewidywanym okresie ekonomicznej użyteczności dłuższym niż 1 rok (między innymi programy komputerowe).

Podmioty uprawnione do ubiegania się o przyznanie pomocy

- 1) Wnioski o przyznanie pomocy mogą składać osoby fizyczne, które:
 - a) w dniu złożenia wniosku ma ukończone 18 lat i ma nie więcej niż 40 lat (nieukończony 41 lat);



Andrzej Romańczuk - dyrektor Lubelskiego Oddziału Regionalnego

- b) rozpoczęły prowadzenie działalności rolniczej nie wcześniej niż w okresie 24 miesięcy przed dniem złożenia wniosku albo nie rozpoczęły jeszcze prowadzenia działalności rolniczej;
- c) posiadają numer identyfikacyjny nadany w trybie przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności;
- d) posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe lub umiejętności przydatne do prowadzenia działalności rolniczej w gospodarstwie jako kierujący albo zobowiązują się do ich uzupełnienia, z wyłączeniem stażu pracy, w okresie 3 lat od dnia wypłaty pierwszej raty pomocy i rozpoczną uzupełnianie kwalifikacji (wykształcenia) najpóźniej w terminie 12 miesięcy od dnia przyznania pomocy;
- e) złożyły biznesplan, spełniający warunki określone w Regulaminie naboru wniosków oraz zobowiążą się do zrealizowania tego biznesplanu w terminie nie dłuższym niż 3 pełne lata kalendarzowe następujące po roku wyjściowym, niezależnie od daty zawarcia umowy.

Kwota pomocy, o którą można się ubiegać

Pomoc ma formę ryczałtu w wysokości 200 tys. zł i jest wypłacana w dwóch ratach:

- a) pierwsza rata wynosi 70% kwoty przyznanej pomocy, tj. 140 tys. zł,
- b) druga rata wynosi 30% kwoty pomocy, tj. 60 tys. zł.

Termin i sposób składania wniosków

Nabór wniosków trwa od 2 czerwca do 31 lipca 2025 r. Dokumenty będą przyjmowane wyłącznie drogą elektroniczną – za pomocą PUE ARiMR.

Nabór na inwestycje w poprawę dobrostanu bydła i świń

Po raz pierwszy w ramach PS WPR 2023-2027 rolnicy mogą się ubiegać o pomoc w ramach interwencji I.10.15 Inwe-

stycje poprawiające dobrostan bydła i świń, informuje Andrzej Romańczuk – Dyrektor Lubelskiego Oddziału Regionalnego ARiMR.

Realizacja dofinansowywanych w ramach tej pomocy przedsięwzięć ma służyć zwiększeniu zdrowotności oraz ograniczeniu stresu termicznego trzody chlewnej i bydła, a także zapewnieniu im dostępu do środowiska zewnętrznego.

W tej interwencji pomoc przyznaje się na operacje w zakresie dobrostanu zwierząt obejmujące:

- budowę lub przebudowę wybiegów dla bydła spełniających warunki określone w Regulaminie naboru wniosków;
- budowę lub przebudowę zbiorników na odcieki z wybiegu dla bydła spełniających warunki określone Regulaminie naboru wniosków, jeżeli operacja obejmuje również budowę lub przebudowę tych wybiegów;
- wyposażenie pastwisk umożliwiających bezwiewiowy wypas bydła w tym zakup pastuchów elektrycznych wraz z niezbędną infrastrukturą do ich prawidłowego funkcjonowania, np. akumulatory, panele słoneczne przeznaczone do ładowania akumulatorów;
- budowę, przebudowę wodopojów lub zakup mobilnych poideł, gwarantujących zbiorowy dostęp zwierząt do wody na pastwisku, w tym wykonanie ujęć wody o ile będą to integralne elementy wodopojów;
- zakup budek do grupowego odchowu cieląt do 8 tygodnia życia wraz z przestronią ruchową;
- zakup zautomatyzowanych instalacji poprawiających mikroklimat w budynkach inwentarskich;
- zakup systemów zarządzania stadem lub dojem, w szczególności kamery monitorujące zachowania zwierząt, czujniki mierzące liczbę komórek somatycznych, zawartość białka i tłuszczu w trakcie doju oraz pozwalających na wczesne wykrywanie schorzeń metabolicznych;
- zakup autonomicznych, samobieżnych urządzeń do czyszczenia podłóg w budynkach inwentarskich;
- zakup czochradeł;

Pomoc ma charakter refundacji. Zwrotowi podlega 65 proc. kosztów kwalifikowalnych a limit wsparcia w ramach trwającej unijnej perspektywy finansowej to 150 tys. zł na jedno gospodarstwo i jednego beneficjenta, zaś minimalna wysokość kosztów kwalifikowanych określona we wniosku o przyznanie pomocy powinna wynosić powyżej 20 tys. złotych.

Wnioski są przyjmowane za pośrednictwem Platformy Usług Elektronicznych ARiMR od 30 maja do 25 czerwca 2025 r.

Dopłaty bezpośrednie i obszarowe 2025: nabór wydłużony do 16 czerwca

Rolnicy mają więcej czasu na ubieganie się o przyznanie płatności bezpośrednich i obszarowych w ramach tegorocznej kampanii. Zgodnie z decyzją ministra rolnictwa i rozwoju wsi Czesława Siekierskiego nowy termin to 16 czerwca 2025 r., przypomina Andrzej Romańczuk – Dyrektor Lubelskiego Oddziału Regionalnego ARiMR.

O dopłaty bezpośrednie i obszarowe za 2025 rok można się ubiegać wyłącznie za pośrednictwem internetowej aplikacji eWniosek-Plus. Nabór rozpoczął się 15 marca i po wydłużeniu ma się zakończyć nie 15 maja, a 16 czerwca. Wnioski będzie można składać jeszcze do 11 lipca, ale w przypadku opóźnienia będzie stosowane zmniejszenie płatności w wysokości 1 proc. należnej kwoty płatności za każdy dzień roboczy. Natomiast na wprowadzenie zmian będzie czas do 1 lipca.

Rolnicy, którzy nie mają komputerów, mogą liczyć na techniczne wskazówki pracowników ARiMR. Wszelkie wątpliwości można konsultować również za pośrednictwem infolinii: tel. 800 38 00 84 lub 22 595 06 11.

Szczegółowe informacje na temat działań realizowanych w ARiMR znajdą Państwo na stronie:

<https://www.gov.pl/web/arimr>

ARiMR
Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa
Lubelski Oddział Regionalny



Kolejne edycje edycje Zielonego Agro Show przyciągają tysiące zwiedzających i dziesiątki wystawców

FOT. PIOTR MICHALSKI/ARCHIWUM

Maszyny, doświadczenia i rolnicza przyszłość

WYDARZENIE Już w sobotę, na lotnisku w Ułężu, rozpoczyna się Zielone Agro Show & Animal Show 2025. To jedna z najważniejszych wystaw w Polsce poświęconych nowoczesnym technologiom w branży rolniczej. W programie pokazy maszyn, specjalistyczne konferencje i okazja do wymiany doświadczeń

Przez dwa dni – 24 i 25 maja – podczas Zielonego Agro Show w jednym miejscu będzie można zapoznać się z kompleksową ofertą dla gospodarstw zajmujących się hodowlą bydła mlecznego i produkcją pasz.

Wystawcy pokażą nowoczesne maszyny rolnicze, nasiona, nawozy, pasze, folie rolnicze, elementy wyposażenia budynków inwentarskich oraz innowacyjne rozwiązania technologiczne.

Jak przekonują organizatorzy: to nie tylko wystawa, to forum wymiany doświadczeń, porównań i wyboru najlepszych dostępnych rozwiązań w produkcji pasz zielonych. Rolnicy, którzy planują inwestycje w nowoczesne technologie, znajdą tu niezbędne informacje, doradztwo i praktyczne inspiracje do dalszego rozwoju swoich gospodarstw.

Organizator wystawy, czyli Polska Izba Gospodarcza Maszyn i Urządzeń Rolniczych, zadba także o informacyjny aspekt wydarzenia: w programie przewidziane są specjalistyczne konferencje.

– Eksperti z branży rolniczej podzielą się najnowszymi informa-

cjami, praktycznymi wskazówkami oraz innowacyjnymi rozwiązaniami, wspierając rozwój i efektywność przedstawicieli gospodarstw rolnych obecnych na wydarzeniu. Tematyka konferencji będzie skupiała się na wiedzy związanej z hodowlą bydła, owiec i kóz – mówi Wiktoria Baszanowska z Polskiej Izby Gospodarczej Maszyn i Urządzeń Rolniczych.

Jednym z kluczowych punktów programu będą pokazy maszyn rolniczych w warunkach polowych.

Uczestnicy wystawy będą mogli na żywo zobaczyć działanie takich

urządzeń jak kosiarki, prasy zwijające, owijarki, sieczkarnie połowe czy agregaty do podsiewu i uprawy.

– Zwiedzający będą mieli możliwość poznać procesy stojące za efektywną uprawą zielonych roślin paszowych oraz najnowsze technologie produkcji wysokiej jakości pasz zielonych. Aby zagwarantować możliwie najwyższą jakość pokazów oraz umożliwić obserwatorom maksymalne skorzystanie z przekazywanych treści, wszystkie pokazy wzbogacone będą o profesjonalny komentarz prowadzących, którzy na bieżąco będą wyjaśniać najważniejsze zagadnienia – dodaje Wiktoria Baszanowska.

Podczas 22. edycji wydarzenia, zaplanowano także pokazy zwierząt. W tegorocznym Animal Show będą rodzime rasy zwierząt, pokazy koni, a uczestnicy będą mieli możliwość skorzystania z przejażdżek konnych.

Udział w wydarzeniu zapowiedziało około 150 wystawców, a organizatorzy spodziewają się ponad 30 tysięcy odwiedzających.

Wstęp na wystawę oraz parkingi są bezpłatne. Dodatkowo, Izba Rolnicza dofinansowuje przyjazdy grup zorganizowanych, wspierając tym samym udział rolników z różnych regionów kraju.

KANA
● **WIĘCEJ O WYDARZENIU NA STRONIE**
AGROSHOW.PL

R E K L A M A

agroROBI.PL
WORKI I PLANDEKI

Firma zajmuję się dystrybucją szeroko pojętych agrotekstyliów dla rolnictwa, plandek w dużym wyborze, worki pp, worki big bag, worki raszlowe na warzywa i owoce, worki ażurowe na drewno, flizy, folie kiszonkarskie, nici do zszywarek, worki raszlowe na roli.

OFERUJEMY MOŻLIWOŚĆ WYSYŁKI NA TERENIE CAŁEGO KRAJU



Zbadaj z nami GLEBĘ

PRODUKTY **CARBOHUMIC** DOSTĘPNE
W SIECI STAMPOL



KONTAKT

OFERTY- 502 631 580

BADANIA GLEBY / JAGODOWE POGOTOWIE- 573 901 377

Stampol | CarboHort

 Carbohort Sp. z o.o.

 carbohort_com

WWW.CARBOHORT.COM

CarboHort

carbohort



Pomysły na niedzielny obiad

* **Paulina Goljanek**

Koło Gospodyń Wiejskich w Konopnicy

Zupa sałacianka

SKŁADNIKI: główka sałaty, 2l wywaru z kości wieprzowych, kilka plastrów wędzonego boczku, 2-3 łyżki śmietany, koperek, sól i pieprz.

WYKONANIE: Z kości ugotować wywar. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć.

Dodać porwaną na mniejsze kawałki sałatę. Podsmażyć na małym ogniu przez 10-15 minut. Dodać do wywaru. Zaprawić śmietaną (opcjonalnie wymieszana z mąką). Doprawić solą i pieprzem. Podawać z posiekanym koperkim.

Zupa szczawiowo-pokrzywowa

SKŁADNIKI: 12 pokrzyw, garść szczawiu, marchew, cebula, 5 ziemniaków, łyżka masła, szczypiorek, kefir, sól i pieprz.

WYKONANIE: ziemniaki i marchew obrać i pokroić w kostkę. Zalać wodą, dodać pół łyżeczki soli i gotować.



FOT. MARTA JAROSZ FOTOGRAFIE

Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle. Liście szczawiu i pokrzywę umyć i posiekać. Do zarumienionej cebuli dodać szczaw i pokrzywę. Smażyć ok. 2 minut. Do miękkich ziemniaków i marchwi dodajemy podsmażoną cebulę, szczaw i pokrzywę. Doprawić solą i pieprzem. Podawać z kefi-

rem i drobno posiekanym szczypiorkiem.

* **Tomasz Figura**

Koło Gospodyń Wiejskich „Nasz Styl” w Potoku Wielkim

Łupcie potockie

SKŁADNIKI: 80 dag kaszy gryczanej, 50 dag karkówki

wieprzowej, 2 jajka, 4 ząbki czosnku, 14 liści kapusty, 40 g suszonych grzybów, 1 cebula, 1 łyżka smalcu, sól, majeranek, świeżo mielony pieprz.

WYKONANIE: grzyby wymoczyć w letniej wodzie, następnie przecedzić. Wodę po grzybach wykorzystać do uparowania kaszy gryczanej. Karkówkę zmielić i dodać do uparowanej kaszy.

Cebulę i grzyby pokroić w kostkę, smażyć na smalcu, dodać posiekany czosnek. Wymieszać, dodać do uparowanej kaszy razem w dwoma jajkami. Całość przyprawić do smaku. Tak przygotowany farsz układać na liściach kapusty i zawijać. Przygotować gęsiarkę do pieczenia smarując dno smalcem, wykładając liśćmi z kapusty. Następnie układać na nich uformowane łupcie i całość przykryć dwoma liśćmi kapusty. Piec około godzinę w nagrzanym piekarniku do 180 stopni Celsjusza. Najlepiej smakują z sosem grzybowym z kurek. **(S2)**

Miód na t

PRZEPISY Pierogi z kaszą jaglaną, daktylami wygrały – takie dania

Waldemar Sulisz

Smakowity konkurs miał miejsce we wtorek, 20 maja, kiedy wypada ustanowiony przez ONZ Światowy Dzień Pszczoły. Gdzie? Trudno o lepsze miejsce: w Zespole Szkół Rolniczych w Pszczelnej Woli. To jedyna w Polsce i Europie szkoła posiadająca 80 letnie doświadczenie w kształceniu w zakresie pszczelarstwa. Z tej perspektywy Pszczela Wola jest stolicą europejskiego pszczelarstwa. To ważne, bo jak twierdzą eksperci, bez pszczół umrzemy głodem. Nie będzie pszczoł, nie będzie roślin, które są pokarmem ludzi i zwierząt.

Pomysłodawczynią Konkursu Łasucha była Teresa Chwała.

– To ona zainicjowała ideę łączenia pasji kulinarnej z promocją zdrowego stylu życia – mówi Anna Szczesniak z Zespołu Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Zawodowego w Pszczelnej Woli, pod okiem której uczniowie uczą się gotować nie tylko potrawy z miodem. Jej pasja inspiruje przyszłych szefów kuchni, czego dowodem był konkurs.

Miałem zaszczyt oceniać przygotowane dania, między innymi z Pawłem Gałeckim,

szefem kuchni w Hampton by Hilton i Marią Pietraszek, szefową kuchni z Siedlisko Folkloru Marzanna.

– Jestem pełen podziwu dla Jakuba Kolano, który wygrał konkurs.

Chłopak garnie się do roboty, ma wiedzę. To nieoszlifowany diament.

Jak go dobrze poprowadzić, to może zabłysnąć nie tylko w Lublinie – mówi Paweł Gałecik.

A teraz przepisy na trzy nagrodzone dania.

I MIEJSCE. Jakub Kolano, Prawiedniki: Pierogi z kaszą jaglaną, daktylami, orzechami pekan i gruszką w sosie winnym

SKŁADNIKI: ciasto: 1 szklanka mąki pszennej, 1/3 szklanki wody. Farsz: 1/2 szklanki kaszy jaglanej (surowej), 1 szklanka wody, 1 łyżeczka masła, 3 daktyle bez pestek, 5 orzechów pekan, 1 czubata łyżeczka miodu. Na gruszki: 2 dojrzałe gruszki, 500 ml soku z czerwonych winogron, 2 plasterki pomarańczy, 1 laska cynamonu, 1 czubata łyżka miodu jasnego, 10 ml soku z cytryny, 4 goździki, 150 g cukru. Na tiul

Dzień Burgera w Czarnej Owcy



FOT. WS

DO ZOBACZENIA Już 28 maja przypada Dzień Burgera – idealna okazja, by celebrować jedno z ulubionych dań miłośników mięsa. O sekrecie idealnego burgera opowiada Kamil Kowalik, szef kuchni lubelskiej restauracji Czarna Owca.

– Podstawą dobrego burgera jest jakość – mówi Kamil Kowalik. – Zaczynamy od mięsa: najlepsze to wołowina z 20% tłuszczu. Tuszcz niesie

smak, dlatego proporcje są kluczowe. W naszej restauracji mielimy mięso na miejscu, ręcznie je wyrabiamy i formujemy kotlety, które przed grillowaniem powinny odpocząć w lodówce minimum kilka godzin.

Ale burger to nie tylko mięso. Szef kuchni podkreśla wagę przypraw i dodatków: – Stawiamy na prostotę: sól, świeżo mielony pieprz i odrobina sosu chili. Ser? Najlepiej

cheddar, ale można też poeksperymentować, np. z mimolette. I koniecznie dobrej jakości bułka, którą dla nas od lat wypieka lokalna piekarnia. Czarna Owca słynie z charakterystycznej czarnej bułki z dodatkiem sepii; to nie tylko efekt wizualny, ale i gwarancja świeżości i elastyczności pieczywa – podkreśla Kowalik.

– Klasyka zawsze się obrobi, ale nie boimy się ekspe-

rymentów. Burgery z dzika, jelenia, dodatkiem cebularza lub ostrych sosów? Czemu nie! Dla odważnych mamy nawet burgera „Heart Attack”.

O sekrecie na najlepszego burgera posłuchacie w najnowszym odcinku „Dziennika ze smakiem”. Poprzednie odcinki dostępne na naszym kanale YouTube. Premierowe odcinki w soboty o godzinie 11.

IC

SMACZNEGO Przez kilka godzin obserwowałem

Gabriela Hanaj, Bychawa: Pierogi z nadzieniem twarogowo-ryżowym w towarzystwie musów owocowych

SKŁADNIKI: na ciasto: 2 szklanki mąki, ciepła woda. Nadzienie: pół szklanki ryżu, 500 g twarogu, 1 łyżka masła, sól, 5 łyżek miodu. Na musy: pojemnik truskawek, 1 jogurt naturalny, miód, 3 jabłka, 2 łyżki miodu, listki mięty oraz kwiaty mniszka lekarskiego.

WYKONANIE: ugotować ryż na sypko w osolonej wodzie z dodatkiem masła.

Wystudzić. Przeszudzony ryż wymieszać z twarogiem przepuszczonym przez praskę. Dodać miód do smaku.

Zrobić ciasto z mąki i ciepłej wody (ile zabierze). Rozwałkować, wykroić kółka, lepić pierogi

gotować we wrzącej osolonej wodzie około 2 minut od wypłynięcia.

Truskawki zblendować z jogurtem naturalnym i osłodzić miodem. Jabłka obrać i pokroić na mniejsze kawałki, podsmażyć aby miękkie. Dodajemy miód i sok z cytryny. Zmiksować.

alerzu, czyli wielkie gotowanie w Pszczelej Woli

ami, orzechami pekan i gruszką, skrzydełka z miodem i glazurowaną pietruszką oraz żeberko w sosie miodowo-musztardowym wygrały 25 Konkurs Łasucha w Pszczelej Woli. Mamy zwycięskie przepisy na dania z miodem w roli głównej

jadalny: 3 łyżki wody zimnej, 1 łyżka cukru, 150 g mąki pszennej. Opcjonalnie do dekoracji listki mięty i złoto jadalne.

WYKONANIE: kaszę wypłukać pod zimną wodą, wsypać do garnka, nastawić na wysokości ognia,

Gdy woda zacznie wrzeć, dodać masło i mieszać, aby się rozpuściło. Zmniejszyć ogień i gotować do momentu aż woda wyparuje na równo do poziomu kaszy w garnku. Wtedy zakryć garnek pokrywką i zmniejszyć ogień na najniższą temperaturę, aby resztki wody w garnku uparowały do końca kaszę. Zostawić na najmniejszym ogniu przez 5 minut po czym ściągnąć garnek z kuchenki do ostygnięcia.

Daktylę pokroić w drobną kostkę. Orzechy pekan posiekać nożem na drobne kawałki które wrzucamy na gorącą patelnię i prażymy cały czas mieszając i pilnując aby się nie przypaliły. Gdy się tylko zarumienia, ściągnąć natychmiast z patelni i przełożyć szybko do miski. Do orzechów dodać pokrojone daktylę, miód i 1 szklankę wcześniej ugotowanej kaszy jaglanej (kasza może być jeszcze ciepła, pomaga to w roztopieniu i zmiękczeniu miodu). Wymieszać wszystko dokładnie i odstawić.

Mąkę wysypać na blat. Wyrobić ręką gniazdo do którego powoli wlewać wodę, delikatnie dodając (i mieszając) mąkę. Wyrabiać ciasto i rozwałkować do grubości około 1/2 cm. Wycinać krążki z ciasta o średnicy 10 cm. Nabierać łyżeczkę farszu na ciasto i lepić pierogi. Pierogi gotować we wrzącej, lekko osolonej wodzie, aż ciasto zmięknie. Wyciągać pierogi z wody po czym szybko zanurzać w zimnej wodzie, aby zapobiec sklepaniu.

Gruszkę w sosie winnym. Przyprawy wsypać do soku, dodać 1 łyżeczkę cukru i gotować na średnim ogniu przez około 5 minut. W międzyczasie obrać gruszkę, po czym zanurzać je w „grzańcu” z przyprawami (nie ściągać go z ognia) i gotować na bardzo wolnym ogniu pod przykryciem kolejne 30 minut. Po tym czasie wyłożyć gruszkę na talerz do ostygnięcia. Pozostały „grzaniec” zredukować na sos winny. Dosypać pozostały cukier, gotować bez przykrycia na średnim ogniu aż sos zgęstnieje.

Tiul jadalny. Wymieszać dokładnie wszystkie składniki, po czym wylać ciekłą warstwę (niczym naleśnik) na rozgrzaną patelnię. Tiul zacznie wrzeć i zaczną się w nim wypalać dziurki. Kiedy

cała wilgoć z niego wyparuje i tiul zacznie się robić złoty w kolorze, delikatnie ściągnąć z patelni i szybko uformować w wymarzony kształt, zanim stwardnieje. Odłożyć do całkowitego wystygnięcia.

Finał: na talerz wyłożyć pierogi i gruszkę, delikatnie polewając je sosem. Ułożyć tiul do dekoracji i opcjonalnie dodać liście mięty i jadalne złoto do dekoracji.

II MIEJSCE. Wiktor Kokot, Prawiedniki: Skrzydełka z miodem i glazurowaną pietruszką

SKŁADNIKI: Skrzydełka: 1 kg skrzydełek z kurczaka, 200 g miodu, 100 g musztardy francuskiej, 2 ząbki czosnku, 100 g ketchupu, sól i pieprz. Karmelizowana pietruszka: 400 g pietruszki, 40 g masła, 50 g miodu. Puree z batata: 700 g batatów, 50g masła, sól, 100 g śmietanki.

WYKONANIE: W misce połączyć miód, musztardę, czosnek i sos sojowy. Dodać skrzydełka, dokładnie obtoczyć w marynacie i odstawić na 30 minut. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 C przez 25–30 minut, obracając w połowie.

Karmelizowana pietruszka. Na patelni rozgrzać masło, dodać pietruszkę i smażyć na średnim ogniu, aż będzie

mięka. Dodaj miód, wymieszać i smażyć jeszcze 2–3 minuty, aż się lekko zrumieni.

Puree z batata. Ugotować bataty w osolonej wodzie do miękkości (około 15 minut). Odcedzić, dodać masło i zmiksować na gładkie puree.

Na talerzu ułożyć skrzydełka, obok puree z batata i karmelizowaną pietruszkę.

III MIEJSCE: Askarbek Izbassarov, Kazachstan: Żeberko w sosie miodowo-musztardowym

SKŁADNIKI: 500 g żeberka wieprzowego. Na marynatę: 2 łyżki oliwy, 1 łyżka octu, 4 łyżki sosu sojowego, 3 łyżki miodu, 2 łyżki musztardy, 1 ząbek czosnku, sól, pieprz. Na puree ziemniaczane: 300 g ziemniaków, 100 g śmietanki, 50 g masła. Na sałatkę: 100 g pomidora, 100 gram ogórka, 100 g czerwonej papryki, 100 g czerwonej cebuli, koperek.

WYKONANIE: sporządzić marynatę, do której włożyć żeberka na kilka godzin (minimum 2), następnie piec żeberka

w naczyniu żaroodpornym przykrytym folią aluminiową 45 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza. Wyjąć i smarować pozostałą marynatą. P o n o w n i e piec 15 minut (do skarmelizowania miodu).

Ziemniaki ugotować

i odcedzić i utrzeć na purée z masłem i śmietanką.

Warzywa pokroić. Pomidory w cząstki, ogórki w plastry, paprykę w dużą kostkę, cebulę w talarki, połączyć sosem i posypać koperkiem. Ułożyć żeberka na puree, osobno podać sałatkę.

Jakub Kolano i jego zwycięskie danie

FOT. WS



Więcej miodu, więcej przepisów

z uczestników konkursu, rozmawiałem i próbowałem dań. Na najwyższe uznanie zasługują też dania przygotowane przez Kamilę Dolińską i Gabriele Hanaj.

GABRIELA HANAJ



KAMILA DOLIŃSKA



Pierogi układać na półmisku. Obok ustawić musstruskawkowy i jabłkowy posypyany płatkami mniszka. Pierogi udekorować listkami mięty.

Kamila Dolińska, Prawiedniki: Miodowe piersi z kurczaka z młodymi ziemniakami

SKŁADNIKI: 500 g piersi z kurczaka, 2 łyżki miodu, szczypta przyprawy do kurczaka, szczypta curry, szczypta oregano, 1 łyżka oliwy. Dodatkowo: młode ziemniaki, koperek, 1 łyżeczka masła. Na surówkę: 2

sztuki marchwi, garść natki pietruszki, 1 łyżka miodu, sok z cytryny, 1 łyżeczka oleju słonecznikowego, pieprz.

WYKONANIE: kurczaka pokroić w większe kawałki, natrzeć miodem i przyprawami. Najlepiej zostawić na noc w lodówce. Smażyć z obu stron na oliwie. Marchew zetrzeć na tarce drobno natkę, pokroić dodać do marchwi. Z pozostałych składników zrobić sos i wymieszać wszystko razem. Ziemniaki ugotować, wymieszać z masłem, posypać dużą ilością koperku. **WS**



RZEPAK OZIMY

SM BOLT

droga do zwycięstwa

NOWOŚĆ

Bardzo wysoki potencjał plonowania

Wysoka zimotrwałość

Mocny profil zdrowotnościowy

Rejestracja COBORU 2024

