

SZPARAGI

ZŁOTO Z ZIEMI

Smak Naszego Regionu

EDYCJA 2 - PRZEMĘT 2018



DNI OTWARTE
W GOSPODARSTWACH

KONFERENCJA
NAUKOWA

POKAZY
I PREZENTACJE

FESTIWAL
SZPARAGOWEGO SMAKU



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Materiał opracowany przez Gminę Przemęt. Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej

w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020



UNIA EUROPEJSKA



DNI OTWARTE W GOSPODARSTWACH PRODUCENTÓW I PRZETWÓRCÓW SZPARAGÓW

Podczas **Dni Otwartych** zapraszamy do dziesięciu gospodarstw, na terenie gminy Przemęt, zajmujących się uprawą szparagów. Gospodarstwa oznakowane są specjalnymi zielonymi tablicami informacyjnymi.

DNI OTWARTE PRZYJDŹ, ZOBACZ I KUP SZPARAGI PROSTO OD PRODUCENTA

1

1 Robert Skorupka, Mochy, ul. Podgórna 3

Obszar uprawy: 46 ha
Odmiany: grolim, gymlim, cygnus, baklim, kumulus, awalim, vitalim.
Uprawa prowadzona jest od 15 lat. Szparagi trafiają do Niemiec i na krajowy rynek.

2 Gospodarstwo Rolne Przemysław Przymuszała, Solec, ul. Szkolna 40

Obszar uprawy: 30 ha
Odmiany: awalim, grolim, baclim.
Uprawa od 25 lat. Szparagi trafiają do Niemiec i na rynek krajowy.

3 Łukasz Lorenz, Solec, ul. Szkolna 31

Obszar uprawy: 14 ha
Odmiany: grolim, herkolim, awalim, cygmus, vitalim, primus.
Uprawa od 20-25 lat. Szparagi trafiają na rynek krajowy oraz na eksport do Niemiec.

4 Marek Merda, Mochy, ul. Szkolna 25

Obszar uprawy: 12 ha
Odmiana: grolim, gymlim, awalim, cumulus, prakoseb, Xenolim
Uprawa od 15 lat. Szparagi trafiają do Polski, Niemiec i Francji.

5 Miłosz Knop, Mochy, ul. Wolsztyńska 65

Obszar uprawy: 10 ha - szparag zielony, 6 ha - szparag biały
Odmiana francuska - prakoseb, derbela.
Odmiana holenderska - kumulus, baklin, grolim.
Uprawa od 2009 roku. Pierwszy gatunek jest eksportowany do Niemiec, pozostała część trafia na rynek lokalny – Warszawa, Poznań, Wrocław, Gorzów, Szczecin.

6 Tomasz Józefczak, Kluczewo, ul. Długa 7

Obszar uprawy: 7 ha
Odmiany: baklim, cymulus, grymlin, grolim, awalim, herkolim.
Uprawa od 10 lat. Szparagi trafiają na rynek krajowy.

7 Tomasz Szenknecht, Siekowo 63

Obszar uprawy: 5 ha
Odmiany: grolim, gijnlim, prius, fortems.
Uprawa prowadzona jest od 3 lat.
Szparagi trafiają na Wielkopolską Giełdę Rolno-Ogrodniczą S.A.

8 Gospodarstwo Rolne Barbara Jędrzejczak, Solec, ul. Szkolna 13

Obszar uprawy: 4,8 ha
Uprawa obejmuje w 90% odmianę białą i w 10% zieloną.
Uprawa od 25 lat. Szparagi trafiają do Niemiec i na rynek krajowy.

9 Sławomir Walkowiak, Przemęt, ul. Jagiellońska 28

Obszar uprawy: 4 ha
Odmiana holenderska - grolim, baklin.
Uprawa od 20 lat. Szparagi trafiają na rynek lokalny Poznań, Wrocław.

10 Marlena i Jan Gorzelniak, Nowa Wieś, ul. Przemęcka 9

Obszar uprawy: 3 ha
Odmiany: grolim, awalim, baclim, placosep, darlis.
Uprawa od 2003 roku. Szparagi trafiają na rynek niemiecki i krajowy.

PRZETWÓRSTWO SZPARAGÓW

**P.P.H. Malpol,
Zakład Przetwórstwa Spożywczego,
Stanisław Malicki,
Kąkolewo, ul. Gruszkowa 2a,**

Gotowe produkty ze szparagów trafiają do sieci handlowych.
Działalność od 1993 roku.





TAK BYŁO
PODCZAS
DNI
OTWARTYCH
2017

Zapraszamy Państwa do udziału w **Dniach Otwartych** w gospodarstwach zajmujących się produkcją i przetwórstwem szparagów w gminie Przemęt. Przyjedź i zobacz jak zbiera się i przetwarza szparagi zanim trafią do sklepu, a potem na nasze stoły. Podczas wizyty **kupisz najlepsze szparagi** prosto od producenta.

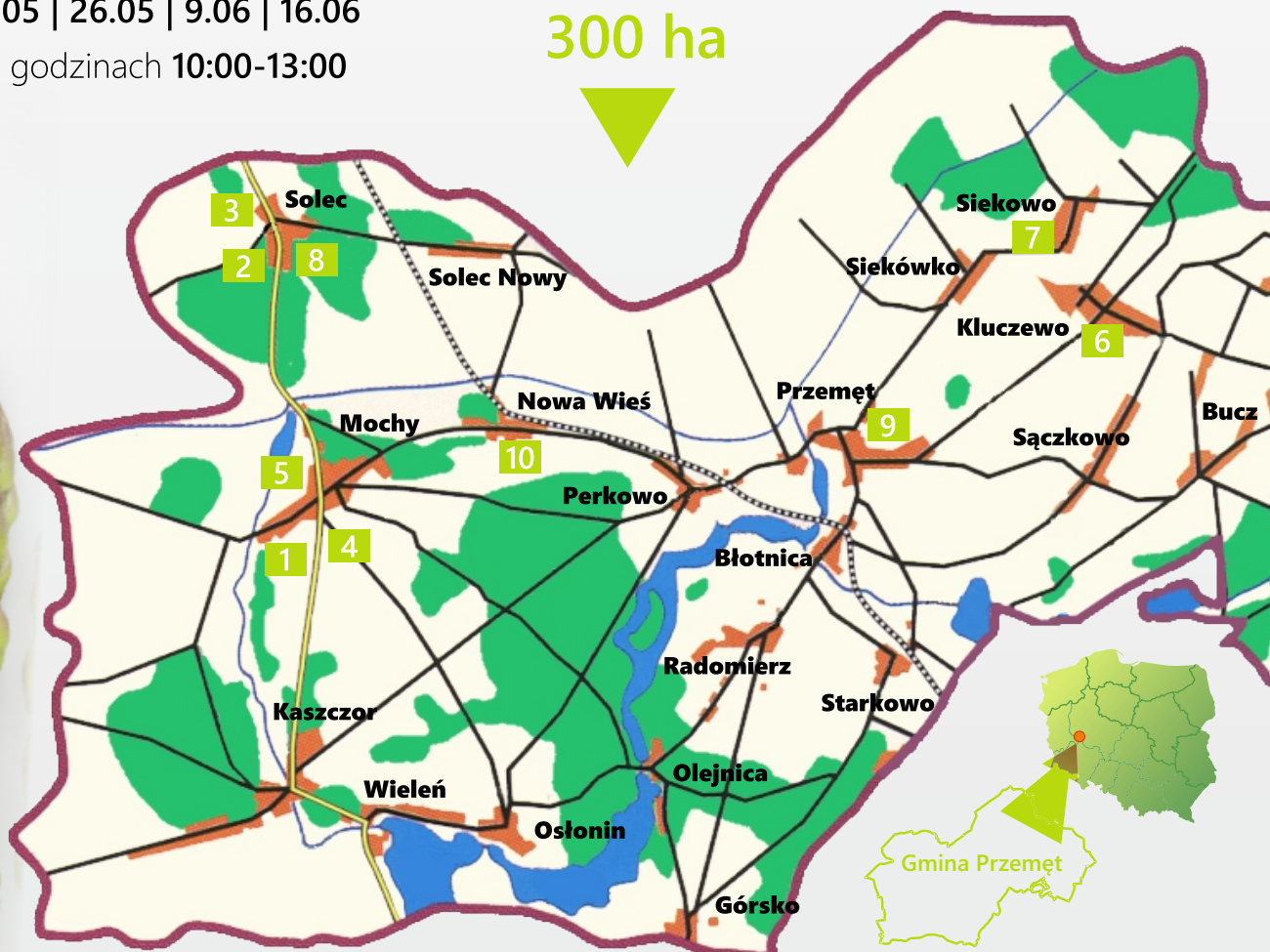
Gmina Przemęt, położona w zachodnio-południowej części Wielkopolski, to obszar kojarzący się niewątpliwie ze szparagami, które uprawiane są tu na ponad 300 ha. Biorąc pod uwagę, iż szacuje się, że w całej Polsce uprawy tego warzywa zajmują 2000 ha, Gmina Przemęt jest czołowym jego producentem.

Zapraszamy do gospodarstw **w soboty**

19.05 | 26.05 | 9.06 | 16.06

w godzinach **10:00-13:00**

**Pola szparagowe
zajmują tu ponad
300 ha**



KONFERENCJA SZPARAGI ZŁOTO Z ZIEMI

2.06.2018 | 10:00-16:00

STARA MLECZARNIA w MOCHACH
(gmina Przemęt)

Program konferencji

- 10.00 Otwarcie
- 10:30 Historia i działalność Polskiego Związku Producentów Szparagów, Prezes PZPS - Marian Jakobsze
- 10.45 Aktualne problemy w produkcji i obrocie szparagów prof. dr hab. Mikołaj Knaflewski
- 11.45 Dyskusja i wymiana doświadczeń
- 12.00 Przerwa
- 12:15 Pokaz sortowania i obróbki szparagów
- 12:30 Certyfikacja przemęckiego szparaga, Hubert Gonera
- 13:30 Przerwa
- 13:45 Pokazy kulinarne oraz prelekcja na temat odżywczych i zdrowotnych wartości szparagów,
- 14:45 Degustacja potraw ze szparagów przygotowanych przez koła gospodyń wiejskich z Gminy Przemęt,
- 15:00 Pokaz sortowania oraz obróbki szparagów i prezentacja stoisk tematycznych i pokazu maszyn



FESTIWAL SZPARAGOWEGO SMAKU

2.06.2018 | od godz. 15:00

STARA MLECZARNIA w MOCHACH
(gmina Przemęt)

Zapraszamy Państwa do udziału w **Festiwalu Szparagowego Smaku** - kulinarnych prezentacji i degustacji potraw ze szparagów przygotowanych przez koła gospodyń wiejskich z gminy Przemęt. Podczas Festiwalu odbędzie się konkurs na najciekawsze szparagowe potrawy, które trafią do menu okolicznych restauracji.



Risotto czyli hiszpańska paella ze szparagami

Składniki:

3-4 plastry boczku wędzonego, 150 dag ryżu, bulion drobiowy, 1 cebula dymka, 2 łyżki oliwy, 1 ząbek czosnku, żółty ser.

Przygotowanie:

Szparagi grillujemy na patelni przez ok. 3-5 minut. Kroimy na małe kawałki. Boczek smażymy ok. 1 minuty z każdej strony, później kroimy na małe kawałki.

Następnie podgrzewamy oliwę dodajemy pokrojoną cebulę i smażymy 3-4 minuty dodajemy 1 rozdrobniony ząbek czosnku. Wsypujemy ryż, smażymy i podlewamy bulionem aż do miękkości. Na koniec dodajemy szparagi, boczek i trochę masła dusimy 1 minutę. Po zdjęciu z ognia posypujemy utartym serem.

