

PIKNIK SZPARAGOWY

8.06.2018 | od godz. 16:00

STADION SPORTOWY w MOCHACH

Zapraszamy Państwa do udziału w **PIKNIKU SZPARAGOWYM** podczas którego m.in. kulinarne prezentacje i degustacja potraw ze szparagów przygotowanych przez koła gospodyń wiejskich z gminy Przemęt. Podczas pikniku odbędzie się konkurs na najciekawsze szparagowe potrawy.



- 16:00 - powitanie gości przez Wójta Gminy Przemęt,
- 16:15 - występ przedszkolaków z Przedszkola Samorządowego w Mochach oraz uczniów z Zespołu Szkół w Mochach,
- 16:45 - prezentacja GCKiB - występ zespołu wokalnego „Gioielli” oraz grupy mażorettek „VENA”,
- 17:15 - pokaz kulinarny Janka Sowińskiego, uczestnika IV edycji programu telewizyjnego MasterChef Junior,
- warsztaty kulinarne dla najmłodszych,
- 18:45 - ogłoszenie wyników i wręczenie nagród w konkursie kulinarnym Kół Gospodyń Wiejskich „Festiwal szparagowego smaku”,
- 19:00 - zumba w wykonaniu Uniwersytetu Trzeciego Wieku,
- 19:30 - zabawa taneczna

KONFERENCJA SZPARAGI ZŁOTO Z ZIEMI

8.06.2019 | 10:00-15:30

STARA MLECZARNIA w MOCHACH
(gmina Przemęt)

Program konferencji

- 10.00 - Otwarcie konferencji i powitanie gości
- Wójt Gminy Przemęt, Janusz Frąckowiak
- 10.30 - „Ochrona szparagarni przed chorobami, szkodnikami i chwastami z elementami uprawy ekologicznej”
- prof. dr hab. Mikołaj Knaflewski,
- 11.45 - Przerwa,
- 12.00 - Pokaz sortowania i obróbki szparagów,
- 12.15 - „Razem czy osobno – jak efektywnie promować przemęckie szparagi” – Hubert Gonera,
- 13.30 - Przerwa,
- 13.45 - Pokaz sortowania i obróbki szparaga,
- 14.00 - Prezentacja gminy i jej możliwości rolniczych, turystycznych i kulinarnych – Maciej Ratajczak,
- 14.30 - Przerwa,
- 14.45 „Szparagi – naturalny smak zdrowia - zdrowa i dietetyczna wartość szparaga” – Marta Zygmantowska-Mykaj,

Bezpośrednio po konferencji **PIKNIK SZPARAGOWY**, na którym m.in. konkurs i prezentacje kulinarne potraw ze szparagów przygotowanych przez koła gospodyń wiejskich.

przemet.pl | gckib.org.pl | szparag.org.pl

SZPARAGI ZŁOTO Z ZIEMI

Naturalny Smak Zdrowia

8.06.2019 | GMINA PRZEMĘT



DNI OTWARTE

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.

Zapraszamy do gospodarstw **w soboty**

18.05 | 25.05 | 1.06

w godzinach 10:00-13:00



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.

Tradycyjne potrawy
ze szparagów
i zupełnie nowe smaki

Im więcej wiesz o szparagach
tym bardziej je doceniasz

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

Institucja Zarządzająca PROW 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



Pola szparagowe
zajmują tu już ponad
300 ha

DNI OTWARTE W GOSPODARSTWACH PRODUCENTÓW I PRZETWÓRCÓW SZPARAGÓW

Podczas **Dni Otwartych** zapraszamy do dziewięciu gospodarstw zajmujących się uprawą szparagów oraz do firmy przetwórczej. Gospodarstwa oznakowane są specjalnymi zielonymi tablicami informacyjnymi.

Robert Skorupka, Mochy, ul. Podgórna 3

Obszar uprawy: 45 ha
Odmiany: grolim, gymlim, cygnus, baklim, kumulus, awalim, vitalim.
Uprawa prowadzona jest od 15 lat. Szparagi trafiają do Niemiec i na krajowy rynek.

Gospodarstwo Rolne Przemysław Przymuszała, Solec, ul. Szkolna 40

Obszar uprawy: 40 ha
Odmiany: awalim, grolim, baclim.
Uprawa od 25 lat. Szparagi trafiają do Niemiec i na rynek krajowy.

Łukasz Lorenz, Solec, ul. Szkolna 31

Obszar uprawy: 15 ha
Odmiany: grolim, herkolim, awalim, cygmus, vitalim, primus.
Uprawa od 20-25 lat. Szparagi trafiają na rynek krajowy oraz na eksport do Niemiec.

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.

Miłosz Knop, Mochy, ul. Wolsztyńska 65

Obszar uprawy: 2 ha - szparag zielony, 15 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.

Tomasz Józefczak, Kluczewo, ul. Długa 7

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

Tomasz Szenknecht, Siekowo 63

Obszar uprawy: 7 ha
Odmiany: grolim, gijnlim, prius, fortems.
Uprawa prowadzona jest od 4 lat.
Szparagi trafiają na Wielkopolską Giełdę Rolno-Ogrodniczą S.A.

Gospodarstwo Rolne Barbara Jędrzejczak, Solec, ul. Szkolna 13

Obszar uprawy: 5 ha
Uprawa obejmuje w 90% odmianę białą i w 10% zieloną.
Uprawa od 25 lat. Szparagi trafiają do Niemiec i na rynek krajowy.

Sławomir Walkowiak, Przemęt, ul. Jagiellońska 28

Obszar uprawy: 8 ha
Odmiana holenderska - grolim, baklin.
Uprawa od 20 lat. Szparagi trafiają na rynek lokalny Poznań, Wrocław.

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

Obszar uprawy: 4 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.

przemet.pl
gckib.org.pl
szparag.org.pl



Naturalny Smak Zdrowia

TRZY ODMIANY SZPARAGÓW

Szparagi zielone – ich wypustki wyrastają nad powierzchnię ziemi i pod wpływem promieni słonecznych zabarwiają się na zielono. Szparagi te są najcieńsze ze wszystkich odmian. Charakteryzują się dużą aromatycznością, ostrym i wyrazistym smakiem. Co ciekawe, zielone szparagi są miękkie i nie trzeba ich obierać przed gotowaniem. Dlatego właśnie posiadają najwięcej prozdrowotnych właściwości, gdyż właśnie pod skórką znajduje się najwięcej składników mineralnych - potas, magnez, fosfor czy wapń.

Szparagi białe - rosną całkowicie pod ziemią i stąd nie dociera do nich światło słoneczne, a w związku z tym nie mogą wytwarzać żadnego barwnika. Mają średnią grubość i charakteryzują się delikatnym i łagodnym smakiem. Białe szparagi są twardsze od zielonych i dlatego przed gotowaniem należy je obrać. Sprawia to, że tracą cenne wartości odżywcze. To najpopularniejsza odmiana szparagów w Polsce.

Szparagi fioletowe - wyrastają zaledwie kilka centymetrów nad ziemią i posiadają grubą łodygę w kolorze purpurowo-fioletowym. Fioletowe szparagi różnią się od zielonych i białych tym, że zawierają więcej cukrów i mniejszą ilość błonnika. Ta odmiana szparagów jest trudna w uprawie, gdyż mogą one rosnąć jedynie przez krótką chwilę i należy je zebrać, zanim pod wpływem słońca zabarwią się na kolor zielony.



SMACZNY, ZDROWY I FIT!

Szparag są bardzo dietetyczne. Sto gramów tego warzywa dostarcza zaledwie ok. 22 kcal. Mimo tak niskiej kaloryczności i zawartości aż 95% wody, szparagi są skarbnicą witamin i składników mineralnych. Zawierają one m.in.:

- **kwasy foliowe** - pierwiastek odpowiadający za prawidłowy rozwój płodu; spowalnia proces starzenia i pomaga w regeneracji uszkodzonych komórek, a także wspomaga pracę układu krążenia,
- **witamina C i witamina E oraz beta-karoten** - poprawiają kondycję skóry, włosów oraz paznokci,
- **asparagina** - wspomaga pracę nerek i odpowiada za prawidłowy poziom nawodnienia organizmu,
- **wapń i fosfor** - pierwiastki te odpowiadają za kondycję kości i zębów,
- **potas** - wysoka ilość potasu oraz niska zawartość sodu w połączeniu z asparaginą sprawiają, że szparagi mają właściwości moczopędne,
- **glutation** - wzmacnia układ odpornościowy, wspomaga wątrobę w procesie oczyszczaniu organizmu z toksyn, zapobiega rozwojowi komórek nowotworowych oraz choroby Alzheimera,
- **błonnik** - poprawia perystaltykę jelit,
- **inulina** - prebiotyk odżywiający pożyteczne bakterie jelitowe, zapewnia prawidłowe funkcjonowanie układu pokarmowego.

