

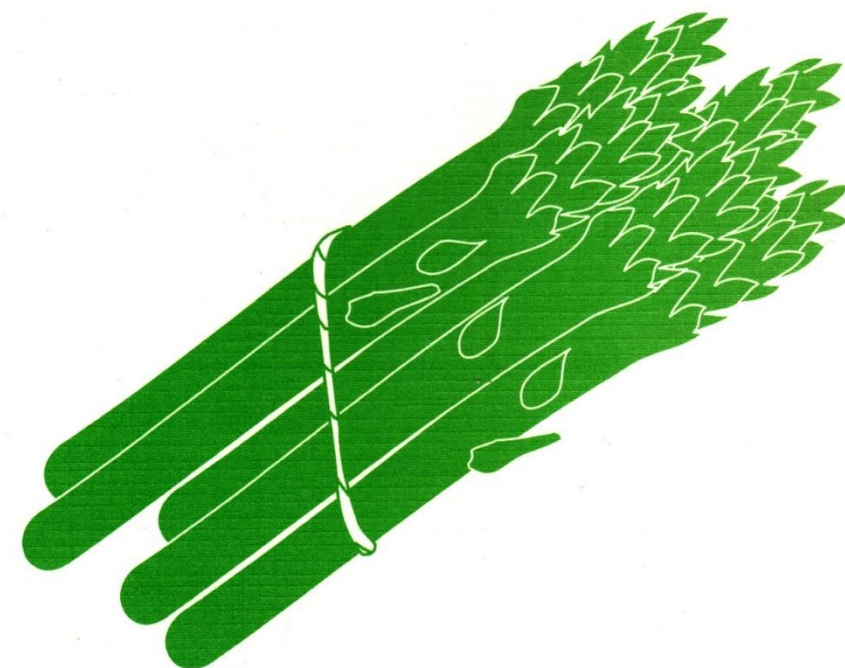
IV - VI

Międzynarodowa Konferencja Szparagowa

Nowy Tomyśl, 1997 - 1999

ZWIĄZEK PRODUCENTÓW SZPARAGA
W POZNANIU

IV MIĘDZYNARODOWA KONFERENCJA SZPARAGOWA



NOWY TOMYŚL 1997

Program

- 10⁰⁰-10¹⁵ **Otwarcie konferencji**
Henryk Helwing (burmistrz miasta i gminy Nowy Tomyśl)
- 10¹⁵-10³⁰ **Omówienie bieżących spraw Związku**
Łukasz Horowski (prezes Związku Producentów Szparaga)
- 10³⁰-10⁴⁵ **Wręczenie dyplomów honorowym członkom Związku profesorom:**
Andrzejowi Gajtkowskiemu i Mikołajowi Knaflowskiemu
- 10⁴⁵-11⁴⁵ **Ochrona roślin na plantacjach szparaga**
Martin Sander (Niemcy)
- 11⁴⁵-12⁴⁵ **Obecne i przyszłe kierunki w produkcji szparaga w Grecji**
Anastasios Siomos (Grecja)
- 12⁴⁵-13⁰⁰ **Przerwa**
- 13⁰⁰-14⁰⁰ **Zastosowanie czarnej folii w uprawie szparaga**
Christian Wonneberger (Niemcy)
- 14⁰⁰-14¹⁵ **Możliwości zastosowania czarnej folii w uprawie szparaga**
Elwira Matkowska (Polska)
- 14¹⁵-15⁰⁰ **Aktualne trendy w produkcji szparaga w Europie. Wyniki badań nad przykrywaniem wałów szparaga folią**
Mikołaj Knaflowski (Polska)
- 15⁰⁰ **Obiad**

Czas na szparagi

Rozmowa z ŁUKASZEM HOROWSKIM
prezesem Związku Producentów Szparaga w Poznaniu

Poniedziałek 25 maja 1998

— Siedzioba związku, któremu pan prezesuje, mieści się wprawdzie w Poznaniu, ale obejmuje swoim zasięgiem całą Polskę. Czy Wielkopolska w tej produkcji u nas przewodzi?

— Wielkopolska jest krajowym centrum plantacji szparagowych, a dokładniej biorąc, chodzi o południowo-zachodnią część Poznańskiego i zachód Leszczyńskiego. Są jeszcze plantacje pod Rokietnicą i Obornikami. Nasz związek zaś jest niewielki. To zaledwie 40 producentów szparagów, przy czym w ich rękach skupia się połowa arealu upraw tego warzywa w Polsce. To są najwięksi, którzy w pewnym momencie zamawiali i korzystają z porad fachowców z Akademii Rolniczej.

— Do Unii Europejskiej wchodzimy z mocnym kapitałem rolniczym, na tyle mocnym, że się nas — z czego nie zawsze zdajemy sobie sprawę — boją. Czy dotyczy to także szparagów?

— O nie, tutaj jesteśmy niestety jeszcze łopociuszkami. W Polsce rocznie produkuje się około trzech tysięcy ton szparagów. Produkuje w Europie Hiszpania (40 000 ton) i Francja (35 000 ton) są od nas o wiele lepsze. Z tych trzech tysięcy ton mniej więcej jedną trzecią wywożymy na eksport. Ten wskaźnik stale się zmniejsza, bo najpierw zaspokajamy rynek krajowy.

— Szparagi są u nas ciągle warzywem „dekoracyjnym”, czyli w spożyciu też jeszcze jesteśmy daleko za Europą.

— To prawda, ale ten stracony dyktans szybko nadrobimy. Minione cztery lata ostro promowaliśmy nasze produkty i teraz mogą powiedzieć bez przesady: krajowe spożycie w tym czasie wzrosło o 150 procent. Promocja była naprawdę udana, teraz naszymi śladami idą producenci pieczarek, bo oni mają podobne problemy, jak my cztery lata temu.

— Na rynku pęczek szparagów kosztuje 2-3 złote. Ile z tego otrzymuje producent i jaka jest opłacalność tej produkcji?

— Producent dostaje mniej więcej połowę, czyli 1-1,50 złote i jest to cena w miarę satysfakcjonująca, byle tylko nie spadła za bardzo. Relatywnie biorąc: ceny szparagów z każdym rokiem spadają, ale to z kolei podnosi ich spożycie. O takie relacje cały czas nam chodziło. Nie cena jest jednak przeszkodą, a nasze możliwości

— Jak wszędzie w rolnictwie decyzje pogoda, a konkretnie przymrozki lub ich brak. W tym roku nie mieliśmy nagłych spadków temperatury, więc plantacje rozwijały się bardzo dobrze. Szparagi są przy tym ładnie, nie lykowane, wymiarowe. Słowem — atrakcyjne handlowo. Nasz sezon jest bardzo krótki — od początku maja do świętego Jana, czyli 24 czerwca. Przez te niecałe dwa miesiące szparagi są świeże, można

— Pewna właścicielka restauracji mówiła mi, że potrafi szparagi przyrządzić na... osiemdziesiąt sposobów. Czy to w ogóle jest możliwe?

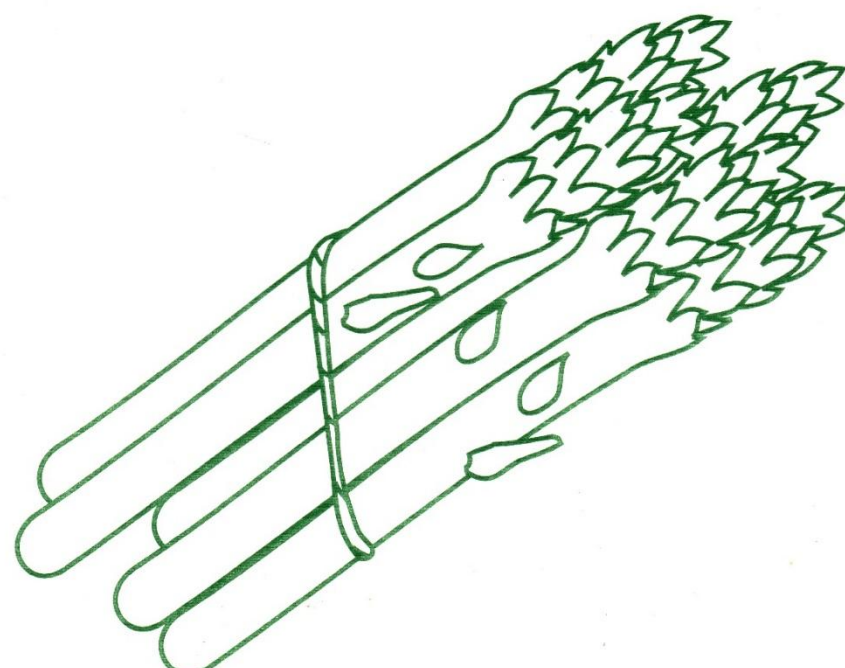
— Skoro ta pani tak mówiła, to pewnie tak. Ja sam znam może dwadzieścia sposobów i na prywatny użytek to wystarcza. Dla tych, którzy jednak mają kłopoty kulinarne, a znużyli im się szparagi z wody z tartą bułką, wydaliśmy książkę z przepisami kulinarnymi. Jest w księgarniach poznańskich...



Fot. „Głos” — WŁODZIMIERZ PALUSZKIWICZ

ZWIĄZEK PRODUCENTÓW SZPARAGA
W POZNANIU

V MIĘDZYNARODOWA KONFERENCJA SZPARAGOWA



NOWY TOMYŚL 1998

Program

- 10⁰⁰-10¹⁵ **Otwarcie konferencji**
- 10¹⁵-11¹⁵ **Uprawa szparaga w Hiszpanii**
José Miquel Arias López (Hiszpania)
- 11¹⁵-11⁴⁰ **Choroby wirusowe szparaga**
prof. dr hab. Zofia Fiedorow (AR Poznań)
- 11⁴⁰-12⁰⁰ **Szkodniki szparaga i ich zwalczanie**
dr hab. Barbara Wilkaniec (AR Poznań)
- 12⁰⁰-12³⁰ **Światowy rynek szparagów**
mgr Władysław Kogut (COBRO - Warszawa)
- 12³⁰-14⁰⁰ **Przerwa obiadowa**
- 14⁰⁰-14¹⁵ **Propozycja nawiązania współpracy w zakresie produkcji i zbytu szparaga - firma Spargelhof Gast**
Aloys Rosen (Niemcy)
- 14¹⁵-15¹⁵ **Najczęściej popełniane błędy w uprawie szparaga i ich skutki**
Martin Sander (Niemcy)
- 15¹⁵-15³⁰ **Firma Darbonne - Milly la Foret - France**
Marc Darbonne (Francja)
- 15³⁰-16³⁰ **Aktualne zagadnienia w uprawie szparaga**
prof. dr hab. Mikołaj Knaflowski (AR Poznań)
- 16³⁰-17⁰⁰ **Dyskusja**
- 17⁰⁰ **Zakończenie**

Naukowo o szparagach

NOWY TOMYŚL. 3 marca w Nowotomyskim Ośrodku Kultury odbędzie się V Międzynarodowa Konferencja Szparagowa. Organizatorzy — polscy plantatorzy tej rośliny, spodziewają się udziału około 150 gości z Polski i Niemiec.

Te konferencje organizowane właśnie w Nowym Tomyślu stały się już miejscową tradycją, bo tutaj właśnie jest krajowe „zagłębie” szparagowe. Dyskutanci będą szukali odpowiedzi na pytanie: jak podnieść wydajność? Referaty wygłoszą specjaliści z Niemiec, Grecji i Polski. Można się spodziewać, że w roli tegorocznej sen-

sacji „wystąpi” czarna folia, najnowszy wynalazek naukowców.

Konferencja odbędzie się na początku marca, a plantatorzy zaraz potem ruszą do pracy, bo sezon zbiorów co roku jest w maju i przez dwadzieścia kilka dni czerwca. Szparagi znowu pojawiają się na rynkowych straganach; czy będzie to wydatek na naszą kieszeń? (pal)

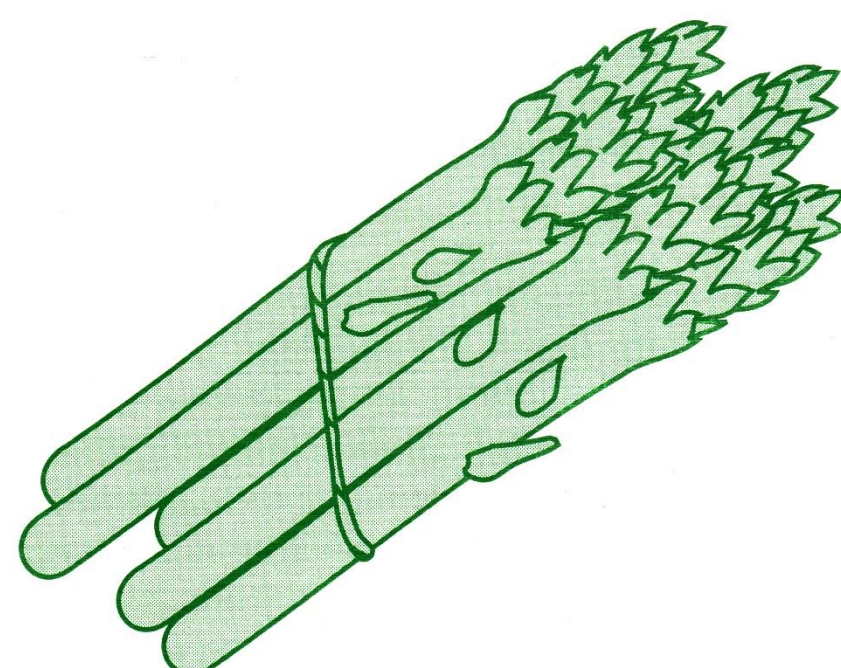
O szparagach po raz piąty

NOWY TOMYŚL. Dzisiaj w Nowym Tomyślu, którego okolice uznawane są za krajowe „zagłębie szparagowe”, odbywa się piąta już, doroczna konferencja szparagowa. Referaty wygłoszą wybitni specjaliści z Niemiec, Grecji i Polski. Wśród wiodących tematów jest między innymi i ten dotyczący propozycji dotacji Unii Europejskiej dla plantatorów szparagów. Sezon tych smacznych warzyw już niebawem: od początku maja do świętego Jana, czyli 24 czerwca. (pal)



ZWIĄZEK PRODUCENTÓW SZPARAGA
W POZNANIU

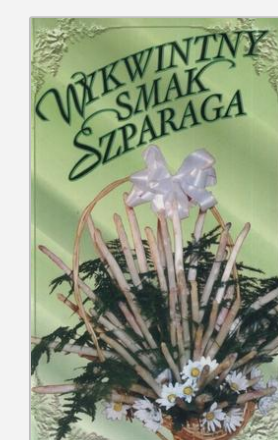
VI MIĘDZYNARODOWA KONFERENCJA SZPARAGOWA



NOWY TOMYŚL 1999

Program

- 10⁰⁰-10³⁰ **Otwarcie konferencji i omówienie spraw bieżących Związku**
Łukasz Horowski (prezes Związku Producentów Szparaga)
- 10³⁰-11³⁰ **Najczęściej popełniane błędy przy zakładaniu plantacji szparaga**
Dieter Weber (Niemcy)
- 11³⁰-12⁰⁰ **Postęp w agrotechnice i w organizacji rynku warunkiem integracji polskich ogrodników z Unią Europejską**
Andrzej Mainka (Polska)
- 12⁰⁰-13⁰⁰ **Błędy przy zbiorze i traktowaniu posprzętnym szparaga**
Aloys Rosen (Niemcy)
- 13⁰⁰-14⁰⁰ **Przerwa obiadowa**
- 14⁰⁰-14³⁰ **Zróżnicowanie poziomu hurtowych cen szparagów na rynkach hurtowych w Niemczech i Wielkopolskiej Giełdzie Rolno-Ogrodniczej w Poznaniu w latach 1995-1998**
dr Michał Trzęsowski (Polska)
- 14³⁰-15⁰⁰ **Sprzedaż oraz produkcja szparagów w Wielkiej Brytanii**
Kontrakt na doradztwo firmy ADAS
Anna Dyer (Wielka Brytania)
- 15⁰⁰-15³⁰ **Podstawowe problemy ochrony szparaga przed chorobami, szkodnikami i chwastami**
Mikołaj Knaflowski (Polska)
- 15³⁰-16⁰⁰ **Dyskusja i zakończenie konferencji**



Z inicjatywy Związku Producentów Szparaga wydawnictwo HaKa opublikowało książkę „Wykwintny smak szparaga” Opracowanie przepisów: pod redakcją Aleksandry Krzyżanowskiej



Wyjazdowe posiedzenie władz Związku Producentów Szparaga w szparagarni w Trzcielu.

Od lewej: Marian Jakobsze, Jerzy Bajor, Mikołaj Knaflowski, Andrzej Mainka, Łukasz Horowski, Bogusław Malinowski, Józef Krzyśków