

W numerze m.in.:

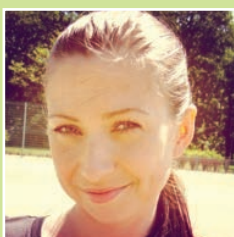
Trzy niezwykle kobiety i trzy pasje



Grażyna Wiatr -
Wiatrowy Sad (str. 3)



Agnieszka Pierzchała -
Bonarte (str. 5)



Joanna Matyjek -
Odczaruj Gary (str. 6)

- Agromajówka w Zduńskiej Dąbrowie str. 2
- Dariusz Kowalczyk - „Samorządowiec 2013”
w powiecie łęczyckim str. 2
- Analiza rynku zbóż – Bank BGŻ str. 4
- Co o TUV wiedzieć powinniśmy? - TUV str. 5

VI Walne Zgromadzenie Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego



W dniu 8.06.2013r. w gmachu Urzędu Marszałkowskiego w Łodzi odbyło się VI w IV kadencji Walne Zgromadzenie Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego. Posiedzenie było podzielone na dwie części. W pierwszej części członkowie WZ IRWL jednogłośnie udzielili absolutorium Zarządowi IRWL oraz przyjęli budżet i plan finansowy na 2013 rok. Następnie przedstawiciele instytucji pracujących na rzecz rolnictwa przedstawili informacje na temat:



Najważniejszych działań sanitarno-weterynaryjnych realizowanych przez Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Łodzi w zakładach przetwórczych na

terenie województwa łódzkiego - **Beta Chrzanowska** zastępca Łódzkiego Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii.

Realizacji działań w ramach PROW 2007-2013 przez regionalny oddział łódzki Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa - **Michał Rutkowski** zastępca Dyrektora ARiMR OR w Łodzi.

Najważniejszych działań realizowanych przez Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi **Włodzimierz Małecki** zastępca Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi.

Obowiązkowych ubezpieczeniach w rolnictwie – **Anna Bieniawska** Dyrektor Biura Regionalnego Towarzystwa Ubezpieczeń Wzajemnych „TUV” w Łodzi.

Wśród zaproszonych gości w posiedzeniu uczestniczył Marszałek Województwa Łódzkiego **Witold Stępień**, który przedstawił informację m.in. na temat: Polityki zrównoważonego rozwoju województwa łódzkiego, rozwoju obszarów wiejskich, nowoczesnego rolnictwa i przetwórstwa w regionie łódzkim. W posiedzeniu brał udział również **Marrek Mazur** – Przewodniczący Sejmiku Województwa Łódzkiego.



Witold Stępień, Marszałek Województwa Łódzkiego i Andrzej Górczyński, Prezes IRWL

Członkowie WZ IRWL podjęli liczne wnioski, które zostaną przesłane odpowiednim instytucjom w celu rozpatrzenia i dalszej realizacji m.in. zwiększenia środków finansowych na spółki wodne w województwie łódzkim, rozszerzenia listy roślin uprawnych objętych dopłatami z tytułu zużytego do siewu lub sadzenia materiału siewnego kategorii elitarny, lub kwalifikowany, w ramach pomocy de minimis w rolnictwie o nasiona kukurydzy.



Agromajówka w Zduńskiej Dąbrowie



Uczestnicy konferencji dla nauczycieli mechanizacji rolnictwa

29 maja 2013 r. w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Jadwigi Dziubińskiej w Zduńskiej Dąbrowie odbyła się „Agromajówka w Dąbrowie”. Była ona częścią Ogólnopolskiej Konferencji Nauczycieli Mechanizacji Rolnictwa, którą zorganizowało Krajowe Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie. Majówka była podsumowaniem 2 dni szkoleń i wykładów dla 35 nauczycieli mechanizacji rolnictwa z całej Polski.

Na terenie szkoły w Zduńskiej Dąbrowie został zaprezentowany sprzęt, maszyny i pojazdy rolnicze oraz materiały do produkcji rolnej. Wystawę wraz ze współpracownikami przygotowali dyrektor szkoły Stanisław Kosmowski oraz Andrzej Górczyński, Prezes Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego.

Oprócz pokazu nowoczesnego sprzętu rolniczego zwiększającego efektywność pracy w rolnictwie, odbyły się także wstępy zespołów ludowych, młodzieży szkolnej. Przeprowadzony został konkurs KRUSu pod tytułem „BHP w gospodarstwie rolnym - zagrożenia związane z wypadkami”, który cieszył się dużym zainteresowaniem.



Jedną z atrakcji Agromajówki były potrawy przygotowane przez panie z Koła Gospodyń Wiejskich Gminy Zduny.

Posiedzenie komisji ds. Statutu, Regulaminów i Budżetu IRWŁ



Posiedzenie Komisji ds. Statutu, Regulaminów i Budżetu IRWŁ odbyło się w dniu 23 maja 2013 r., w siedzibie Biura IRWŁ. Uczestniczyli w nim (od prawej) Jan Woźniak, Tomasz Baliński, Przewodniczący Komisji ds. Statutu, Regulaminów i Budżetu IRWŁ- Krzysztof Hubert Nowak, Dyrektor Biura IRWŁ- Jerzy Kuzański, Główna Księgowa IRWŁ - Małgorzata Średzińska, Mariusz Cheba.

Samorządowiec 2013 roku



Krzysztof Jan Nowak, Dariusz Kowalczyk, Andrzej Górczyński

W zorganizowanym po raz szósty plebiscycie „Dziennika Łódzkiego”, Samorządowcem Roku 2013 w powiecie łączyskim został Dariusz Kowalczyk, radny gminy Witonia, członek Rady Powiatowej IRWŁ. Mariola Hernas, wójt gminy Konopnica w powiecie wieluńskim, została Samorządowcem Roku 2013 Województwa Łódzkiego. Drugie i trzecie miejsce przypadło łódzkim radnym, Jarosławowi Tumiłowiczowi i Jackowi Borkowskiemu.



Laureaci konkursu KRUS

Z głębokim smutkiem przyjęliśmy wiadomość o tragicznej śmierci



Witolda Pawełkowicza
Rolnika

Rodzinie i Bliskim

przekazujemy wyrazy współczucia

W imieniu Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego
Prezes Andrzej Górczyński

Rodzinne smaki...

W pobliżu Parku Krajobrazowego Wzniesień Łódzkich, w dolinie rzeki Mrogi położony jest Wiatrowy Sad, gospodarstwo z niezwyklej skarbem, z jabłkami. Rodzina Wiatrów zajmuje się sadownictwem od ponad 60 lat. Tradycja przekształciła się w dobrze prosperujący biznes. Ale to nie tylko zmysł ekonomiczny odgrywa tu znaczącą rolę. Jest coś znacznie ważniejszego, cenniejszego i rzadko spotykanego – pasja. Na czele firmy stoi niezwykła kobieta, Grażyna Wiatr. Kobieta z charyzmą, kobieta z bagażem życiowych doświadczeń. „Z każdej sytuacji jest wyjście, człowiek nie podda się jeśli ma pasję i serce” – mówi. To serce widać na każdym kroku w Wiatrowym Sadzie, także wszędzie tam gdzie pani Grażyna pojawia się ze swoimi sokami. Nie tylko doradzi jaki sok kupić, ale także porozmawia, tak po prostu, z serca. Przy okazji powie jaki sok jest dobry na różne dolegliwości, a jaki na pewno zasmakuje dzieciom. W firmę zaangażowana jest cała rodzina. Mąż Stanisław dogląda sadu, syn Łukasz tłoczni, doradzają córki, Sabina i Aneta. Pani Grażyna to twarz i serce. Każda kompozycja soków jest w gronie rodzinnym dobierana, degustowana i oceniana. Decydujący głos ma oczywiście Szefowa. Jej ulubione soki to jabłko z rabarborem, z czerwoną porzeczką i z burakiem. Ten pierwszy sok otrzymał wyróżnienie w konkursie Najlepszy Produkt Regionalny II Targów Produktów Regionalnych, Regionalia 2013. Natomiast sok jabłko-

wy z Kałęczewa został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Wyróżnienie Toruńskiego Festiwalu Smaków za soki naturalnie tłoczone, Toruń 2013. Lider Promocji Powiatu Brzezińskiego 2012, (18 stycznia 2013).

Wyróżnienie Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej za przedsięwzięcie „Tłocznia soków z owoców i warzyw Wiatrowy Sad” w XII edycji konkursu „Sposób na Sukces” (28 czerwca 2012).

Nagroda Główna Marszałka Województwa Łódzkiego w wojewódzkim etapie konkursu POLSKI PRODUCENT ŻYWNOŚCI 2012.

To tylko ułamek wyróżnień i nagród, które otrzymał Wiatrowy Sad.

Pani Grażyna uważa, że w dzisiejszych czasach nie sztuka coś wyprodukować jeśli jest serce i pasja, ale sztuka to sprzedać. Niestety, zależy to od ceny, mniej od jakości. Naturalne soki zawsze będą droższe od „soków” – koncentratów mieszanych z wodą. W dzisiejszych czasach trudno o jakość i jednocześnie dobrą cenę. Wydaje się jednak, że państwu Wiatrom udało się to pogodzić. 28 kwietnia 2013r., Wiatrowy Sad uzyskał certyfikat „Jakość Tradycja - Łódzkie” produkt regionalny.

Gospodarstwo z Kałęczewa objęte jest programem Integrowanej Produkcji Owoców (IPO) wykorzystującym w sposób zrównoważony po-

stęp techniczny i biologiczny w uprawie, ochronie roślin i nawożeniu. Zwraca się także szczególną uwagę na ochronę środowiska i zdrowie ludzi. Gospodarstwo należy również do Grupy Producentów Owoców Elita Sp. z o.o., która skupia 26 producentów owoców z gminy Głowno, Dmosin i Rogów. W czym tkwi sekret niezwykłego smaku tych soków? W procesie technologicznym, w którym owoce są tłoczone i poddawane pasteryzacji w temperaturze 80 stopni Celsjusza, uzyskuje się naturalnie mętny sok. Co ważne do produkcji wykorzystywane są tylko całe i zdrowe owoce, ponieważ nie zachodzi w nich proces fermentacji. Tak uzyskiwany sok posiada cenne wartości odżywcze, naturalnie występujące cukry, a przede wszystkim nie zawiera konserwantów i wody. Wszystkie dodatki do soku jabłkowego jak marchew, burak, pomidor, rabarbar itp., są dostarczane od rzetelnych i sprawdzonych producentów mających stosowne certyfikaty. Doskonała jakość soków z Wiatrowego Sadu została doceniona już w całej Polsce, a opakowanie Bag in box pozwala cieszyć się świeżym aromatem owoców do 14 dni po otwarciu.



Łódzkie



DYPLOM

Wyróżnienie dla firmy

**Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr
za sok jabłkowy z rabarborem**

w konkursie

Najlepszy Produkt Regionalny

II Targów Produktów Regionalnych
Regionalia 2013

KOMISJA KONKURSOWA:

[Signature]

ORGANIZATOR KONKURSU:

MT Polska

PATRONAT HONOROWY TARGÓW



STOWISZYSKALNOŚĆ

WYKONAWCZĄCĄ

WYKONAWCZĄCĄ

WYKONAWCZĄCĄ

WYKONAWCZĄCĄ

WYKONAWCZĄCĄ

WYKONAWCZĄCĄ

WYKONAWCZĄCĄ

WYKONAWCZĄCĄ



Warszawa, 20 kwietnia 2013

Tłocznia soków z owoców i warzyw Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr

95-061 Dmosin, Kałęczew 14 (woj. łódzkie)

tel. kom. 604 982 197 - Grażyna Wiatr

tel. kom. 668 476 135 - Łukasz Wiatr

Soki można zamówić na stronie internetowej: www.wiatrowsad.pl

Warto pamiętać, że:

- Soki są bogatym źródłem witamin.
- Mętne soki jabłkowe zapobiegają nowotworom i starzeniu się.
- Bardzo skutecznie wspomagają ogólną odporność i oczyszczają organizm z toksyn i cholesterolu.
- Polecane są osobą odchudzającym się.
- Pomagają utrzymać w zdrowiu układ krążenia.



Stanisław Wiatr, Grażyna Wiatr, Andrzej Górczyński - Prezes Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego



Grażyna Wiatr i jej sad

Prognozy bilansu zbóż w sezonie 2013/14 – Rynek światowy

Przeciętne ceny (PLN/t; bez VAT) płacone przez przedsiębiorstwa dokonujące zakupu zbóż (20-26.05)

Towar	Rodzaj	Polska	Makroregiony*		
			Centralno-Wschodni	Południowy	Północno-Zachodni
Pszenica	Kons. Pasz.	938	934	938	942
		945	946	944	945
Żyto	Kons. Pasz.	651	625	659	680
		687	701	nld	686
Jęczmień	Kons. Pasz.	726	nld	nld	729
		807	814	794	806
Kukurydza	Pasz.	873	888	863	858
		873	888	863	858
Owies	Kons. Pasz.	573	–	nld	580
		583	nld	–	571
Pszennyżyto	Pasz.	853	838	879	855

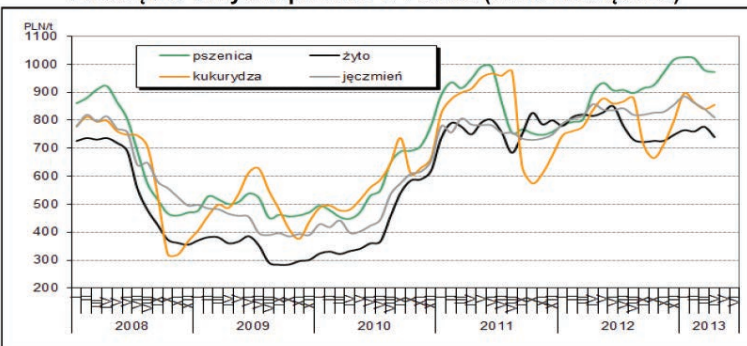
Źródło: MRiRW
* Makroregiony: Centralno-Wschodni: lubelskie, łódzkie, mazowieckie, podlaskie, warmińsko-mazurskie; Południowy: dolnośląskie, małopolskie, opolskie, świętokrzyskie, podkarpackie, śląskie; Północno-Zachodni: kujawsko-pomorskie, lubuskie, pomorskie, wielkopolskie, zachodniopomorskie
nld – niewystarczająca liczba danych

Światowe zbiory zbóż w sezonie 2013/14 mogą być o ponad 7% wyższe niż w dobiegającym końcu sezonu bieżącym. Ze względu na uszczuplone zapasy, dostępność ziarna zwiększy się jednak w nieco mniejszym stopniu.

Takie wnioski płyną z analizy opublikowanego w piątek 31.05 comiesięcznego raportu Międzynarodowej Rady Zbożowej (IGC - ang. International Grains Council). Ekspersi Rady prognozują, że światowe zbiory zbóż (bez ryżu) w sezonie 2013/14 wyniosą niespełna 1916 mln t, czyli o 7,3% (130 mln t) więcej niż szacowana na poziomie 1786 mln t produkcja w sezonie 2012/13.

Trzeba jednak wziąć pod uwagę, że na koniec obecnego sezonu zapasy zbóż będą mocno uszczuplone. Przewiduje się, że będą o ponad 32 mln t niższe niż na początku sezonu. Tym samym dostępność (podaż) ziarna wyrażona jako suma zapasów początkowych i zbiorów w sezonie 2013/14 wyniesie 2250 mln t i będzie o 4,5%

Przeciętne ceny skupu zbóż w Polsce (dane miesięczne)



Źródło: GUS

(98 mln t) wyższa niż w sezonie 2012/13.

Jeśli dodatkowo uwzględnimy, że IGC prognozuje, że o blisko 65 mln t zwiększy się zużycie zbóż, okaże się, że zapasy na koniec sezonu 2013/14 zwiększą się jedynie o 33 mln t, czyli mniej niż o 10%. Gdyby te prognozy okazały się bliskie prawdy, oznaczałyby wzrost wskaźnika zapasów końcowych do zużycia w przyszłym sezonie do 19,5%. Jest to poprawa względem obecnego sezonu, dla którego prognozuje się wartość 18,4%, jednak wciąż trudno ten poziom zapasów uznać za bardzo wysoki. Dla porównania warto wspomnieć, że wskaźnik ten w sezonie 2011/12 wyniósł 19,8%, a w sezonie 2010/11 jeszcze więcej bo 20,5%.

Oznacza to, że obecne prognozy mówiące o bardzo dużym wzroście zbiorów zbóż w sezonie 2013/14 przełożą się na stosunkowo niewielką poprawę wskaźnika zapasów końcowych do zużycia. A ten wskaźnik w dużej mierze determinuje średni poziom cen. Konkludując, jeśli bralibyśmy pod uwagę tylko ten jeden czynnik, moglibyśmy oczekiwać, że śred-

Ceny zbóż na giełdach światowych (USD/t) z 31.05.2013 r.

Giełda	Zboże	VII 13	IX 13	XII 13	III 14
CBOT	kukurydza	260,62	235,11	223,30	227,15
	pszenica SRW	259,19	262,86	268,23	273,52
MGE	pszenica DNS	301,30	296,96	299,61	302,40
KCBT	pszenica HRW	275,94	279,25	286,09	291,16
MATIF*	pszenica	-	206,00 (XI)	206,00 (I)	206,75
LIFFE**	pszenica	182,50	178,50 (XI)	179,00 (I)	180,75

Źródło: Reuters
CBOT - Chicago Board of Trade; KCBT - Kansas City Board of Trade; MGE - Minneapolis Grain Exchange;
* MATIF - Marche a Terme International de France (EUR/t)
** LIFFE - London International Financial Futures and Options Exchange (GBP/t)

ni poziom cen w nadchodzącym sezonie będzie niższy niż w obecnym, choć wyższy niż przeciętnie w sezonie 2010/11. Oznaczałoby to, że spadki cen w skali globalnej nie powinny być bardzo duże.

Oczywiście opieramy się tutaj na analizie jednego czynnika, a powyższe prognozy są jeszcze bardzo wstępne i obciążone bardzo dużym stopniem niepewności.

Na dzień dzisiejszy można je uznać za najbardziej prawdopodobny z bardzo wielu możliwych scenariuszy. Na koniec warto jeszcze wspomnieć, że na skutek specyficznej sytuacji na rynku europejskim (bardzo wysokie ceny w sezonie 2012/13 i prognozy dużego wzrostu produkcji w sezonie 2013/14), spadki cen zbóż mogą być tutaj nieco większe niż przeciętnie na świecie.

Wykaz placówek Banku BGŻ w woj. łódzkim

Oddział Operacyjny w Sieradzu, 98-200 Sieradz, ul. Sarańska 5, tel. 0 43 827-85-00, oo.sieradz@bgz.pl
Oddział w Zduńskiej Woli, 98-220 Zduńska Wola, ul. Żeromskiego 18, tel. 0 43 824-20-42, o.zdunskaWola@bgz.pl
Oddział w Poddębicach, 99-200 Poddębice, ul. Łódzka 13, tel. 0 43 678-32-71, o.poddebice@bgz.pl
Oddział w Łasku, 98-100 Łask, ul. Kościelna 12, tel. 0 43 675-26-92, o.lask@bgz.pl
Oddział Operacyjny w Kutnie, 99-300 Kutno, ul. Podrzeczna 18, tel. 0 24 251-03-00, oo.kutno@bgz.pl
Oddział w Łęczycy, 99-100 Łęczycza, Plac Kościuszki 6, tel. 0 24 721-80-72, o.leczycza@bgz.pl
Oddział Operacyjny w Łowiczu, 99-400 Łowicz, ul. Starościńska 1, tel. 0 46 830-11-36, oo.lowicz@bgz.pl
Oddział w Skierniewicach, 96-100 Skierniewice, ul. Zawadzkiego 4, tel. 0 46 833-31-67, o.skierniewice@bgz.pl
Oddział w Rawie Mazowieckiej, 96-200 Rawa Mazowiecka, Al. Konstytucji 3 Maja 11, tel. 0 46 815-40-00, o.rawam@bgz.pl
Oddział Operacyjny w Łodzi, 90-413 Łódź, ul. Piotrkowska 57, tel. 0 42 670-20-00, oo.lodz@bgz.pl
I Oddział w Łodzi, 94-003 Łódź, ul. Rajdowa 2, tel. 0 42 689-95-02
II Oddział w Łodzi, 92-548 Łódź, ul. Tansmana 5, tel. 0 42 673-96-31
Oddział w Konstantynowie Łódzkim, 95-050 Konstantynów Łódzki, Plac Kościuszki 16, tel. 0 42 211-31-45, o.konstantynow@bgz.pl
Oddział w Rzgowie, 95-030 Rzgów, Plac 500 Lecia 13a, tel. 0 42 227-80-20, o.rzgow@bgz.pl
Oddział w Zgierzu, 95-100 Zgierz, ul. Długa 44/46, tel. 0 42 716-33-77, o.zgierz@bgz.pl
Oddział w Pabianicach, 95-200 Pabianice, ul. Zamkowa 19, tel. 0 42 215-05-80, o.pabianice@bgz.pl
Oddział w Tomaszowie Mazowieckim, 97-200 Tomaszów Mazowiecki, ul. Barlickiego 2, tel. 0 44 724-28-11, o.tomaszowm@bgz.pl
Oddział w Brzezinach, 95-060 Brzeziny, ul. Staszica 8, tel 0 46 874-34-00, o.brzeziny@bgz.pl
Oddział Operacyjny w Piotrkowie Trybunalskim, 97-200 Piotrków Trybunalski, ul. Grota Roweckiego 5, 0 44 645-27-00, oo.piotrkowt@bgz.pl
Oddział w Radomsku, 97-500 Radomsko, Pl. 3 Maja 8, tel. 0 44 683-22-48, o.radomsko@bgz.pl
Oddział w Bełchatowie, 97-400 Bełchatów, ul. Kościuszki 14, tel 0 44 632-20-60, o.belchatow@bgz.pl
Oddział Operacyjny w Wieluniu, 98-300 Wieluń, Pl. Legionów 6, tel. 0 43 842-71-00, oo.wielun@bgz.pl

Zapraszamy naszych obecnych klientów do kontaktu ze swoim doradcą lub oddziałem Banku BGŻ prowadzącym rachunek i skorzystania z nowych produktów, natomiast klientów zainteresowanych naszą ofertą do kontaktu z najbliższą placówką Banku.


**Biuro Izby Rolniczej
Województwa Łódzkiego**
ul. Północna 27/29, 91-420 Łódź
Tel. 42-632-70-21, Fax. 42-632-70-31

Oferta cenowa zamieszczenia reklamy w biuletynie:

Za publikację ogłoszenia i reklamy w cenie:

- ogłoszenie małe w ramce jedno słowo 2,50 zł (netto).
 - cena jednej strony formatu A-4 (4 kolory) – 1110,00 zł (netto) przy powtórzeniu ogłoszenia stawka ulega obniżeniu o 20% od ceny podstawowej przy ogłoszeniach w cyklu ciągłym, minimum 8-miesięcznym zniżka wynosi 50% (od drugiej emisji).
 - stawka za artykuł sponsorowany za stronę formatu A-4 – 500,00 zł (netto), za ½ strony formatu A-4 – 50% stawki jak za stronę formatu A-4.
- Umieszczenie wkładki reklamowej w całym nakładzie – 495,00 zł netto.

Rolnicy mogą bezpłatnie zamieszczać oferty kupna-sprzedaży płodów rolnych, inwentarza, ziemi, budynków i maszyn rolniczych na stronie internetowej

www.rolgielda.pl

Wystarczy wejść na w/w stronę załogować się lub treść ogłoszenia podać telefonicznie do biura Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego.

W NOWEJ ROLI

MIĘSIĘCZNIK IZBY ROLNICZEJ WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO

WYDAWCA: SAM-ROL Sp. z o. o.

RADA PROGRAMOWA: Agnieszka Galanciak, Anna Bieniawska, Stanisław Zawilski, ks. Jarosław Leśniak, Piotr Kociołek, Jerzy Kuzański; NAKŁAD: 10.000 szt. DRUK: INTER...TEST, 96-500 Sochaczew, ul. Mieszka I-go 6, tel. 46 862 96 57, 862 83 64, kom. 606 26 26 70, www.it3.pl



Praca jest moim hobby, moją pasją, zawodem, czasem wolnym. Jest ze mną w dzień i we śnie, w moim domu, w każdy miejscu, które odwiedzam, nie przestaję o niej myśleć nawet na wakacjach...

Agnieszka Pierzchała

Pani Agnieszko, jak pani myśli, dlaczego projektowanie na polskich wsiach jest tak mało popularne?

Moim zdaniem wynika to głównie z niewiedzy oraz z obawy, że są to usługi luksusowe, zarezerwowane głównie dla mieszkańców miast ze względu na ich większe możliwości finansowe.

Czy tak jest rzeczywiście?

Otóż nie bardziej mylnego. Projektowanie domów, ich wnętrz czy ogrodów wokół nich straciło już dawno swój elitarny charakter, a raczej powiedziałabym spopularyzowało się w znacznym stopniu. Wynika to z moich kilkunastoletnich doświadczeń. Kiedy zaczynałam swoją pracę jako projektant, we wczesnych latach 90 tych było w naszym mieście może kilka osób, które były skłonne zatrudnić projektanta a i samych projektantów było niewiele. Niewiele osób miało w ogóle tą świadomość, że dobry projekt i dobry pomysł na dom czy jego wnętrze równa się nie tylko większemu komfortowi życia, lepszej funkcjonalności i estetyce, ale także oszczędności. Dziś już nawet nie ci najzamożniejsi ale i klasa średnia sięga po projekt, po projektanta i po lepsze rozwiązania. Poza tym projektowanie przestało być zarezerwowane dla elit, jest dostępne na każdym kroku.

Wspomniała Pani o oszczędności? Jak należy to rozumieć? A może się przesłyszałam? Przecież zgodnie z powszechnym przeświadczeniem usługi projektowe są bardzo drogie i łączą się raczej z dodatkowymi wydatkami?

Po pierwsze usługi projektowe mogą mieć różny zakres. Już za kilkaset złotych można zamówić sobie wizytę profesjonalisty i w ciągu powiedzmy kilku godzin nakreślić pewne rozwiązania, wypytać o kolory malowania ścian, pomysł jak układać glazurę by było ciekawie, jakie drewno czy panele położyć na podłogę itd. Można też zamówić projekt np. kuchni lub innego pomieszczenia, którego zaprojektowanie wymaga już nieco większego doświadczenia. To też nie kosztuje wiele. Jeśli wyobrazimy sobie, że koszt zaprojektowania łazienki porównywalny jest z kosztem dobrej baterii czy umywalki, a nie z nowym samochodem osobowym to rząd wielkości wydaje się być racjonalny. Zawsze możemy rozszerzyć projekt na coś więcej, bo istnieje ryzyko, że to może się spodobać.

Co Pani myśli o samodzielnym projektowaniu bez pomocy fachowca?

Musimy sobie uświadomić, że dom zaprojektowany przez nas samych, niedoświadczonych architektów, plastyków będzie niekoniecznie i piękny, i tani. Zazwyczaj chcemy go zrobić jak najokazalej by można nam było pozazdrościć. Często budujemy trochę dla innych a niekoniecznie dla nas samych... Budujemy według utartych schematów, nie rozpoznając własnych potrzeb. Za to chętnie podpatrujemy jak zrobił to sąsiad. Większość domów wygląda jednakowo, ta sama elewacja, ten sam kolor dachu itd. A przecież w każdym domu mieszka zupełnie inny,

niepodobny do sąsiada człowiek! Zatrudnienie projektanta gwarantuje indywidualne rozwiązania, a na pewno mniej schematyczne i bardziej efektowne.

Czy może Pani dać jakiś przykład, kiedy klient może zaoszczędzić pieniądze zamawiając projekt?

Ależ oczywiście! Około 20 lat temu panowała w naszym kraju moda na wykładanie całych ścian w łazienkach płytkami i to tak aż od sufitu do podłogi, z rozmachem! Płytki były trudno dostępne szczególnie te ładne. Casy zmieniły się diametralnie. Ciekawych płytek nie brakuje a metoda wykładanie nimi ścian po całości pokutuje do dziś. Otóż nie ma dla tego żadnego racjonalnego wytłumaczenia. Po co kupować np. 25 m² glazury skoro tam gdzie jest ona potrzebna wystarczy 5 m²? To nie jest tylko koszt zakupu samych płytek ale i klejów, fug, zapraw i wykonawców... Płytki są potrzebne tylko tam, gdzie chronimy ścianę przed wodą, resztę można pomalować wodoodporną farbą albo nawet wytapetować papierową tapetą.

Dlaczego Pani projektuje?

Z dwóch powodów. Ponieważ lubię to co robię i ponieważ nie odróżniam owsa od jęczmienia! HA! Wieki temu kował kuł, rolnik siał, karczmarz karmił a projektant projektował, choć niewątpliwie nie dla wszystkich. Myślę, że teraz już dla większości... Każdy robi to co lubi i umie najlepiej. Ja nie umiem robić niczego innego. Myślę sobie, że już czas by polska wieś też poczuła się dobrze, by zaczęła dobrze wyglądać, by nie była „gorsza” od miasta. Teraz miasto przecież ciągnie na wieś.

**Kontakt: Agnieszka Pierzchała
tel. 601 895 895**

Co o T UW wiedzieć powinniśmy?



**TOWARZYSTWO
UBEZPIECZEŃ WZAJEMNYCH**

T U W

Ubezpieczenia oparte na zasadzie wzajemności są stare jak świat. Ich istota polegająca na idei solidarnej pomocy: „jeden za wszystkich, wszyscy za jednego” nie straciła przez wieki na aktualności i obowiązuje po dziś dzień. Są na to dowody w postaci udziału w rynku ubezpieczeniowym, który w Finlandii wynosi około 80 proc., w Stanach Zjednoczonych 50 proc., a we Francji 40 proc.

Druga połowa XIX wieku, a więc czas gdy Polska była pod zaborami, przyniosła rozwój wzajemnościowej formy ubezpieczeń, która szczególną popularność zyskała na terenie Królestwa Galicji i Lodomerii. Pionierem było powstałe w 1860 roku w Krakowie Towarzystwo Ubezpieczeń od Ognia „Florianka”, które 14 lat później przekształciło się w Krakowskie Towarzystwo Wzajemnych Ubezpieczeń. Pierwotna nazwa Towarzystwa nawiązywała do patrona strażaków św. Floriana. Poza Małopolską, również na Podolu, na Ukrainie i na Wołyniu, „Florianka” sprzedawała polisy zarówno

majątkowe, ubezpieczające mienie przede wszystkim na wypadek pożaru, jak i na życie. Dzięki inwestowaniu Towarzystwa w przedsięwzięcia o charakterze prewencyjnym, niemal w każdej wsi, którą „Florianka” ubezpieczała powstawały ochotnicze straże ogniowe.

W międzywojniu wzajemność ubezpieczeniowa w Polsce kwitła i stanowiła większość, bo aż 65 proc. krajowego rynku ubezpieczeń. Ponad 30 tuw-ów, pośród których Powszechny Zakład Ubezpieczeń Wzajemnych był największym ubezpieczycielem w II RP, obejmowało ofertą w zasadzie wszystkie dziedziny życia społecznego i gospodarczego. Członkami zrzeszonymi w Towarzystwach byli przedstawiciele różnych grup zawodowych, z których najliczniejszą stanowili lekarze i posiadacze pojazdów samochodowych.

Władze komunistycznej Polski dążąc do kontroli nad wszelkimi poczynaniami obywateli zniszczyły niezależne inicjatywy społeczne, w tym ubezpieczenia wzajemne, które zamarły na pół wieku. Renesans nastą-

„...Czegóż potrzeba, aby Towarzystwo prosperowało? Na to odpowiadam: przede wszystkim znacznego współudziału, gdyż od ilości członków zwiśla premia, a tylko wtenczas stanie się Towarzystwo popularnym, jeżeli będzie tanim. Potrzeba więc współudziału szanownych obywateli i silnej wiary, że zdołamy przezwyciężyć trudności, które nie będą pozornymi, a następnie potrzeba administracji praktycznej i należytej uorganizowanej...”

Henryk Krzywda-Kieszkowski

Współzałożyciel Towarzystwa Wzajemnych Ubezpieczeń od Ognia w Krakowie

pił na początku lat 90. minionego stulecia. Jako pierwsze pojawiło się Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „T UW”, które z prawnego punktu widzenia jest połączeniem spółki akcyjnej, spółdzielni i stowarzyszenia. Lecz jego istotą jest to, że każdy ubezpieczony w „T UW” zostaje automatycznie jego członkiem.

Pierwszą polisę „T UW” wystawiło w marcu 1992 roku. Odwołując się do tradycji galicyjskiej „Florianki”, jako swoje logo „T UW” przyjęło stylizowany hełm strażacki.

Od początku działalności Towarzystwo nie konkurowało i nie konkuruje na rynku z komercyjnymi zakładami ubezpieczeń. Nie korzystało również z kredytów, ani z pomocy komercyjnego kapitału, co przyczyniło się do umacniania jego niezależności.

Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „T UW” proponuje szeroki wachlarz ubezpieczeń od ryzyka majątkowego wszelkiego rodzaju: dla rolników, dla domu, dla firm, dla kierowców (łącznie z ubezpie-

zzeniami i obowiązkowymi). Ochroną „Tuw” objęte są również jednostki samorządu terytorialnego, szkoły oraz gospodarstwa agroturystyczne. A wszystko w myśl zasady: „Ubezpieczajmy się u siebie”.

Ubezpieczeni zorganizowani są w wielotysięczne związki wzajemności członkowskiej i ta forma samoorganizacji dominuje obecnie w „Tuw”. Umożliwia ona kontrolę nad związkiem i gwarantuje podejmowanie kluczowych decyzji mających decydujący wpływ na jego działalność i rozwój. Reprezentanci największych związków desygnują swoich przedstawicieli do rady nadzorczej Towarzystwa. Najwcześniej powstał największy dziś związek wzajemności członkowskiej „Galicja”, w którym są zrzeszeni członkowie „Tuw” z województwa małopolskiego. W ten oto sposób zawocowała siła tradycji w regionie, gdzie wzajemność ubezpieczeniowa była silnie zakorzeniona.

Tak jak 150 lat temu we „Floriance”, tak i teraz

wśród ubezpieczonych członków „Tuw” przeważają województwach, a kapitał własny Towarzystwa wynosi 102 mln zł.

środowiska rolnicze, samorządowe, kościelne, a przede wszystkim uprawy, majątek ruchomy i nieruchomy gospodarstw rolnych, majątek gmin, parafii oraz cywilna odpowiedzialność członków.

Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „Tuw” od lat jest liderem wśród polskich firm ubezpieczeniowych tego typu. Skupia blisko 1 100 000 członków, dysponuje 103 placówkami znajdującymi się we wszystkich

Wykaz placówek TUW w województwie łódzkim		
Nazwa Placówki	Adres	Telefon
Biuro Regionalne Łódź	91- 342 Łódź, ul Swojska 4 biuro40@tuw.pl	42/640-68-53 640-68-54
Oddział Piotrków Tryb.	97-300 Piotrków Trybunalski, ul. Słowackiego 67 / Armii Krajowej 18, oddz4010@tuw.pl	44/649-69-29 649-69-80
Filia Belchatów	97-400 Belchatów, ul. Piłsudskiego 1, filia.belchatow@tuw.pl	44/633-01-03
Oddział Skierniewice	96-100 Skierniewice, ul. Senatorska 25 oddz4020@tuw.pl	46/832-30-00 832-36-49
Filia Łowicz	99-400 Łowicz, ul. Przyrynek 16, filia.lowicz@tuw.pl	46/837-00-79
Oddział Kutno	99-300 Kutno, ul. Zduńska 9, oddz4030@tuw.pl	24/254-17-00
Oddział Sieradz	98-200 Sieradz, Rynek 19 oddz4040@tuw.pl	43/822-33-99 fax:822-38-68
Oddział Łęczyca	99-100 Łęczyca, ul. Przedrynek 2, oddz4050@tuw.pl	24/721-01-61
Oddział Radomsko	97-500 Radomsko, ul. Piłsudskiego 4 oddz4070@tuw.pl	44/683-51-05 683-21-27

SMAKI

Te dalekie i te bliskie

RYBY

„Rybę świeżą poznaje się po krwistych skrzelach i wypukłym oku. Gdy skrzele białe, albo brudnego koloru, a oczy mętne i zapadłe, znaczy to, że ryba już się psuć zaczyna, i taka szkodzić może. Złowione świeżo ryby najlepiej zaraz sprawić. By żywej ryby nie męczyć, trzeba ostrym nożem i prędko przetrząć w tym miejscu, gdzie kończy się głowa, a zaczyna grzbiet. Gdy ryba ma być użyta na drugi czy trzeci dzień, trzeba ją oskrobać, pokrajać, osolić, przełożyć krajaną cebulą i postawić w chłodzie do dobrze przykrytą. Biorąc do użycia, a szczególnie do smażenia, trzeba nie tylko wypłukać, ale nawet i wymoczyć trochę z soli. Do ryb dobrze jest używać soli prażonej.”

(Źródło „Młoda Gospodyni” rok wydania 1928, pisownia oryginalna)



Gotowanie to moja pasja. O jedzeniu i dobrych produktach myślę, czytam, wciąż mówię, marzę i śnię. Kuchnia to miejsce, które w pełni mnie relaksuje. Uwielbiam gotować dla mojego cudnie piegowatego synka, męża i przyjaciół. Od grudnia 2012 gotuję również na blogu odczarujgary.pl, który jest moim oczkiem w głowie. Bardzo lubię dzielić się przepisami, które zachwycają smakiem, ujmującym wyglądem i jednocześnie można je zrealizować bez trudności. Wyzwaniem dla mnie jest przekazanie informacji na temat przepisu tak, by każdy bez problemu mógł go zrealizować. Mam nadzieję, że zainspiruję Państwa do odczarowania Waszych Garów.

Joanna Matyjek

Pan pstrąg to brzmi dumnie!

Pyszny, zdrowy i lekki obiad. W domu pięknie pachnie cytryną, czosnkiem i ziołami. Pstrąg nie potrzebuje wielkiego urozmaicenia. Wystarczy mu sól, czosnek, pietruszka i cytryna. Idealnie smakuje z pieczonymi ziemniakami. Podalam go też z małymi, upieczonymi pomidorkami, do których wymyśliłam wspaniały sos na bazie miodu, musztardy, czosnku i octu balsamicznego. Ryba, ziemniaki i pomidory piekły się razem ok. 30 minut. Pyszności.

Składniki:

PSTRĄG

- pstrąg, ząbek czosnku, sól, 3 plastry cytryny, kilka gałązek pietruszki, folia aluminiowa

POMIDORY

- kilka gałązek pomidorków cherry, sól, suszona bazylia, oliwa, ocet balsamiczny

ZIEMNIAKI

- ziemniaki, sól, oliwa, czosnek, rozmaryn, 2, 3 plastry cytryny

SOS DO POMIDORKÓW I ZIEMNIAKÓW*

- 5 łyżek oliwy z oliwek, 3-4 łyżki octu balsamicznego (można użyć jabłkowego, łyżka musztardy (użyłam truskawkowej), ząbek czosnku, 2 łyżeczki miodu

Sposób przygotowania

1 Moje dwa pstrągi przygotowałam dzień wcześniej. Oczyszczone w środku ryby należy dokładnie umyć i oskrobać z łusek. Następnie solimy rybę w środku i

na zewnątrz, układamy połówki plasterków cytryny, pokrojone ząbki czosnku oraz pietruszkę. Rybę układamy na folii aluminiowej, na rybę układamy plastry cytryn. Za-

wijamy wszystko w folię i możemy schować na noc do lodówki. Nie trzeba tego robić. Można też piec rybę od razu.

2 Ziemniaki obieramy, kroimy w kółeczki i gotujemy przez ok. 10 minut w osolonej wodzie. Następnie przekładamy odcedzone, lek-

ko ugotowane ziemniaki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Solimy (użyłam soli gruboziarnistej), polewamy oliwą, dodajemy prze-

krojone, nieobrane główki czosnku, cytrynę oraz gałązki rozmarynu.





3 Pomidorki myjemy i układamy wraz z całymi gałązkami na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Solimy (użyłam soli gruboziarnistej), polewamy oliwą oraz dwiema łyżkami octu balsamicznego (można użyć jabłkowego), posypujemy suszonymi ziołami, np. bazylią. Po-

4 Sos do pomidorków i ziemniaków - matko, jaki on jest przepyszny! A to nic trudnego - wystarczy połączyć ze sobą oliwę, ocet balsamiczny, musztardę (użyłam truskawkowej, jest bardzo ostra, można też oczy-

midorki pieczemy wraz z rybą i ziemniakami 20-30 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.

wiecie użyć innej), miód oraz wyciśnięty ząbek czosnku. Należy wszystko dokładnie wymieszać i gotowe.



Ciasto czekoladowe – absolutnie idealne!

Składniki:

- 200 g czekolady gorzkiej z dużą zawartością kakao
- 200 g cukru
- 200 g masła
- 4 jajka

To ciasto jest naprawdę idealne. Z kilku powodów. Po pierwsze – wystarczy użyć czterech składników, które zazwyczaj mamy w domu. Po drugie – nie zawiera grama mąki, a to przecież na zdrowie. Po trzecie – robi się je błyskawicznie. I na koniec, najważniejsze – jego smak jest niebiański! Jest kruche niczym beza na zewnątrz i cudnie mokre w środku. To kwintesencja czekoladowego smaku. Ciasto podaję zazwyczaj z ubitą na sztywno śmietanką oraz owocami sezonowymi. Smak czekolady można więc przełamać malinami, truskawkami lub musem z brzoskwiń.

Sposób przygotowania



Czekoladę łamiemy na kawałki i rozpuszczamy w kąpieli wodnej - czyli do garnka wlewamy wodę i podgrzewamy. Na garnku ustawiamy miskę, a do miski wkładamy czekoladę. Mieszymy tak, aby cała się rozpuściła. Dodajemy do niej masło pokrojone na kawałki. Całość mieszamy do połączenia się składników. Następnie oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy na sztywno i stopniowo dodajemy cukier (połowę porcji - 100g). W osobnej misce żółtka ucieramy z resztą cukru. Do masy czekoladowej powoli dodajemy żółtka. Całość mieszamy. Do masy czekoladowej po jednej łyżce dodajemy

ubitą pianę i bardzo delikatnie mieszamy. Wszystkie składniki muszą się połączyć. Nie mieszajcie energicznie. Niech czekolada wchłonie białko, niech się z nim całkowicie połączy.

Piekarnik rozgrzewamy do 190 stopni. Okrągłą blachę z odpinanym dnem (tortownicę) wykładamy papierem do pieczenia. Wylewamy masę i wstawiamy na 50 minut do piekarnika.

Ciasto może opaść, a nawet się pokruszyć- jest to zupełnie normalne. Taki to urok tego czekoladowego doskonalcza :)

Podsumowując: 4 składniki i 4 kroki:

- 1. Rozpuszczamy czekoladę wraz z masłem w kąpieli wodnej**
- 2. Ubijamy białka z połową cukru**
- 3. Ucieramy żółtka z resztą cukru**
- 4. Delikatnie (tak by ubita piana z białek nie opadła) łączymy wszystkie składniki**



Zjazdowa

ISO 22000: 2005

Łódzki Rynek Hurtowy S.A.



**NAJWIĘKSZY KOMPLEKS
SPOŻYWCZY W REGIONIE**



**AKTUALNE CENY
WARZYW I OWOCÓW
NA WWW.ZJAZDOWA.PL**

PONAD 150 FIRM
www.zjazdowa.com.pl

**POWIERZCHNIE
REKLAMOWE**



**KIERMASZ
ROŚLIN OZDOBNYCH
W SOBOTY**



TWOJE MIEJSCE HANDLU HURTOWEGO

Biuro Obsługi Klienta

ul. Budy 4, Hala nr 4 Łódź 91-610 tel 42 650 86 80

**Łódź
ul. Budy 4**

