

## **Instytut Zootechniki PIB Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka – POLSKIM PRODUCENTEM ŻYWNOCI**

**S**towarzyszenie im. Eugeniusza Kwiatkowskiego po raz 15. było organizatorem Inicjatywy Pozytywistycznej **Polski Producent Żywności**, której edycja znalazła finał w Poznaniu podczas tegorocznych Międzynarodowych Targów Przemysłu Rolno-Spożywczego **POLAGRA FOOD 2011**. Celem przedsięwzięcia jest wyróżnianie i promocja najlepszych polskich produktów żywnościowych oraz rodzimych producentów.



Walory nominowanych produktów ocenia grupa naukowców i specjalistów, sprawdzając ich jakość pod względem żywieniowym i sensorycznym. Wysoką rangę przedsięwzięcia podkreśla fakt, że odbywa się ono pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, bierze w nim udział liczna grupa parlamentarzystów, a w jego realizacji pomagają Urzędy Marszałkowskie w całym kraju.

Od lewej: mgr Ryszard Jagodziński – p.o. Dyrektor Zakładu i mgr inż. Anna Jarzynowska w towarzystwie dr Marka Sawickiego – Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (fot. B. Borys)

Na zakończenie XV edycji Marek Sawicki, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w towarzystwie Eugeniusza Tomasz Grzeszczaka, Prezesa Stowarzyszenia im. E. Kwiatkowskiego, posła na Sejm RP, dokonał wręczenia nagród laureatom. Zaszczytne wyróżnienie otrzymało 37 firm (z 9 województw) spośród 90 zgłoszonych do konkursu. Najwięcej laurów przypadło przedstawicielom województw wiel-

kopolskiego, małopolskiego i podkarpackiego (po 7), następnie kujawsko-pomorskiego (6), łódzkiego (4), mazowieckiego (3) i po 1 – podlaskiego, lubelskiego i lubuskiego.

Jak zwykle, wśród wyróżnionych produktów dominowała branża mleczarska (15 produktów) i mięsna (10 produktów), a ponadto: wyroby piekarnicze i cukiernicze, przetwory warzywno-owocowe, ryby oraz piwo i miód.



fot. A. Jarzynowska

Po raz czwarty wśród uhonorowanych firm znalazł się **Instytut Zootechniki PIB Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka**. Tym razem doceniono wysoką jakość „**Ovety Kołudzkiej**” – sera, którego recepturę wyrobu opracował adiunkt IZ, dr inż. Tadeusz Pakulski. Produkt ten uzyskał prawo do oznaczania go logo **PPŻ 2011**, co jest swoistym atestem jego jakości. Oveta Kołudzka to ser solankowy, produkowany z pasteryzowanego mleka owczego. Ser ten zawiera w 100 gramach – 12 g białka i 18 g tłuszczu. Wyśmienity smak, konsystencję i kre-

nową barwę zawdzięcza dojrzewaniu w zalewie serwatkowo-solankowej.

„Oveta Kołudzka” doskonale podkreśla smak sałatek ze świeżych warzyw oraz potraw zapiekanych. Wybornie komponuje się także ze szpinakiem i czosnkiem jako farsz do naleśników czy pasztecików. Cieszy się ona bardzo dużym uznaniem wśród naszych klientów, szczególnie tych, którzy są uczuleni na produkty z mleka krowiego.

**Anna Jarzynowska**