

6(24)/2012
Dwumiesięcznik „Trouw i MY”

Trouw i MY



Wpływ wybranych czynników na efektywność
tuczu świń

dr inż. Jerzy Akińcza



Trzeba być hodowcą, a nie tylko hodować

Anna Klimecka



Trouw Nutrition
INTERNATIONAL

WYDAWCA:



Trouw Nutrition Polska Sp. z o.o.

ul. Chrzanowska 21/25
05-825 Grodzisk Mazowiecki
telefon: +48 22 755 03 00
fax: +48 22 755 03 72
www.trouwnutrition.pl

REDAKCJA:

Redaktor naczelna:
dr Jolanta Gdala

REDAKTORZY NAUKOWI:

dr inż. Jerzy Akińcza
Adam Wojciechowski
Kierownik Produktów Drobiowych, TNP

OPRACOWANIE:

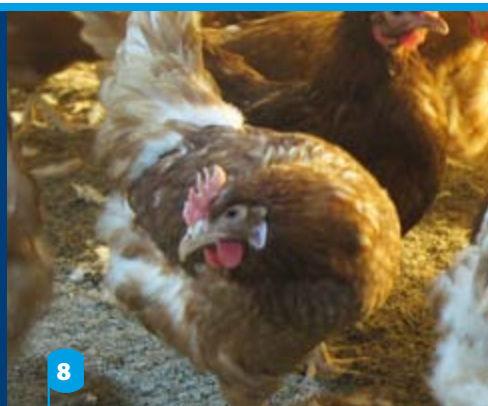
Martin&Jacob Sp. z o.o.
ul. Fabryczna 14 D, 53-609 Wrocław
www.martin-jacob.com

Nakład:
5000 egzemplarzy

● OD REDAKCJI

Szanowni Czytelnicy,
oddajemy w Wasze ręce ostatnie w tym roku wydanie biuletynu „Trouw i MY”. W numerze omawiamy czynniki, które wpływają na efektywność tuczu świń. Odwiedzimy fermę trzody chlewnej w Wybranowie. W tym także numerze pan Jurgen Verkuyten, Prezes Trouw Nutrition, podsumowuje 20 lat istnienia firmy na rynku polskim. Życzę Państwu wesołych Świąt Bożego Narodzenia oraz wszelkiej pomyślności w nadchodzącym Nowym Roku.

dr Jolanta Gdala



8



14

● SPIS TREŚCI

3



To już 20 lat!

Anna Klimecka
Martin&Jacob Sp. z o.o.

6



Sadzą, sadzą drzewa, siłą polskie lasy

Anna Klimecka
Martin&Jacob Sp. z o.o.

8



**Wartość odżywcza jaj kurzych
a jakość skorupy**

Adam Wojciechowski
Kierownik Produktów Drobiowych,
Trouw Nutrition Polska

10



**Trzeba być hodowcą, a nie tylko
hodowcą**

Anna Klimecka
Martin&Jacob Sp. z o.o.

14



**Wpływ wybranych czynników
na efektywność tuczu świń**

dr inż. Jerzy Akińcza
Zakład Hodowli Trzody Chlewnej, Instytut
Hodowli Zwierząt, Uniwersytet Przyrodniczy
we Wrocławiu

18



Ciekawostki

19



Technowinki

20



Świąteczne informacje

Anna Klimecka
Martin&Jacob Sp. z o.o.

22



**Dlaczego w Wigilię jemy karpia?
Karp wigilijny pieczony w winie**

23



Krzyżówka z Czesiem



To już 20 lat!

Anna Klimecka
Martin&Jacob Sp. z o.o.

Dobrzy pracownicy tworzą dobrą firmę

Już 20 lat firma Trouw Nutrition Polska produkuje szeroką gamę produktów przeznaczonych do żywienia zwierząt gospodarskich, które niezmiennie cieszą się wysokim uznaniem naszych klientów – mieszalni pasz, dystrybutorów, hodowców przygotowujących pasze we własnych gospodarstwach. Uznaniem to wynika m.in. z wysokiej ich jakości, która gwarantowana jest na każdym etapie produkcji: od surowca do gotowego produktu. Niezmiernie ważną jest także profesjonalna obsługa klienta – doradztwo żywieniowe, realizacja złożonego zamówienia, dostarczenie produktu. Stale analizujemy rynek, a uzyskana o nim wiedza pomaga nam we wprowadzaniu nowych produktów, które są zgodne z oczekiwaniami klientów. 20 lat to wystarczająco długi czas, by zdobyć wiedzę, doświadczenie i potencjał niezbędny do funkcjonowania w następnych latach.

Rozwój TNP

Oferta Trouw Nutrition Polska jest bardzo bogata i obejmuje premiksi, mieszanki mineralne, mieszanki uzupełniające, dodatki paszowe, produkty dla młodych zwierząt, produkty prozdrowotne oraz doradztwo żywieniowe i serwis laboratoryjny. Produkty docierają do rolnika poprzez doskonale rozwiniętą sieć dystrybucyjną lub dostarczane są bezpośrednio na fermę. – Rozwój firmy, jej wysoka pozycja na rynku to zasługa całego zespołu. To efekt zaangażowania, inwencji i dużej ambicji naszych pracowników. To także



Siedziba firmy Trouw Nutrition Polska w Grodzisku Mazowieckim



efekt doskonałej współpracy z dostawcami surowców i odbiorcami produktów. Dlatego chciałbym bardzo serdecznie podziękować tym wszystkim, którzy współpracując z nami, przyczynili się do naszego sukcesu. 20 lat istnienia Trouw Nutrition Polska to czas wielkich zmian i rozwoju. Udoskonalając przez lata fabrykę, nieustannie poszerzaliśmy ofertę naszych wysokiej jakości produktów. Produkcję premiksów rozpoczynaliśmy w oparciu o jedną linię produkcyjną. Dziś mamy cztery linie, na których produkowane są premiksi sypkie, premiksi płynne, mieszanki mineralne, mieszanki uzupełniające, prestartery dla prosiąt oraz preparaty mlekozastępcze. Jako pierwsi w branży paszowej wprowadziliśmy system kodów paskowych służących do identyfikacji surowców i gotowych produktów. Również jako pierwsza firma tej branży uzyskaliśmy certyfikat ISO 9001 (1997) oraz certyfikat jakości GMP (1999). Obecnie

wykorzystujemy narzędzia HACCP i zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP OVOCOM. Posiadamy także certyfikat jakości QS (2008). Jesteśmy jedną z najnowocześniejszych wytwórni w Polsce i Europie – podkreśla Jurgen Verkuyten, prezes TNP. Przez 20 lat obecności na rynku Trouw Nutrition Polska nigdy nie zapomniała, że najważniejszy jest klient. Dostarczając najwyższej jakości produkty oraz fachowe doradztwo, pomaga klientom uzyskać jak najlepsze wyniki produkcyjne, a co za tym idzie – także wysokie efekty ekonomiczne.

Etyka w biznesie

TNP zawsze traktuje uczciwie partnerów handlowych i ostatecznych nabywców. Jest to szczególnie ważne w warunkach silnej konkurencji i zabiegania o klienta. Na rynku pozostaną podmioty, które „grają” czysto i budują z nabywcami swoich >>>



Jurgen Verkuyten
prezes Trouw Nutrition Polska

» produktów relacje, oparte na zaufaniu i zrozumieniu potrzeb. Tak właśnie od momentu powstania działu TNP.

W firmie spędzamy dużą część naszego życia – może być nam w niej dobrze, ale może też być źle. Jeżeli pracujemy z myślą o przyszłych pokoleniach, wówczas praca staje się receptą na sukces i na osobiste szczęście. Firma Trouw Nutrition Polska jest nastawiona na dynamiczny rozwój, a nie tylko na zysk. Takie podejście wiąże się z rozwojem organizacji wewnętrznej. TNP jest doskonałym miejscem dla ludzi ambitnych, którzy chcą się rozwijać. To firma, która skupia ludzi kompetentnych, przyjaznych, gotowych na nowe wyzwania.

Wspólny entuzjazm buduje doskonałe relacje zawodowe i towarzyskie. Trouw Nutrition Polska aktywnie wdraża politykę zrównoważonego rozwoju. Wierzę, że nasze działania zyskają uznanie w oczach naszych klientów, bo przecież wszyscy pracujemy na naszą przyszłość i przyszłość kolejnych pokoleń. Wartości takie jak współpraca, rzetelność, solidarność, sprawiedliwość, tolerancja, szacunek dla środowiska uczą nas, że potrzeba wartości nigdy nie ulega nasyceniu. Nigdy też nie przemija radość z jej osiągnięcia. Ten rodzaj szczęścia jest trwały i nieprzemijający. To jest właśnie zapłata za dobro, które czynimy – podsumowuje Jurgen Verkuyten.

Sukces firmy zależy od jej zdolności do pozyskania i utrzymania klientów. Szczególną rolę, i to pod wieloma względami, ma do odegrania dział sprzedaży. Przedstawiciele handlowi zapewniają wzajemną komunikację między firmą a klientami, słuchają, oceniają potrzeby klientów, oferują rozwiązania, pomagają rozwiązać problemy, odnoszą się do zgłaszanych uwag, a także zapewniają długoterminową, ciągłą obsługę. Sprzedawcy stanowią potężną siłę. Każdy dział sprzedaży może zarówno pogorszyć wyniki firmy, jak i znacznie poprawić jej pozycję. Pracodawcy zaczęli postrzegać pracowników działów handlowych jako wizytówki organizacji. To w końcu dział handlowy buduje wizerunek firmy jako długofalowego partnera handlowego.

Dołożyć kawałek duszy do tego, co się robi

Z Jarosławem Arciszewskim, kierownikiem Działu Sprzedaży Trouw Nutrition Polska, rozmawiała Anna Klimecka.

Piastuje Pan bardzo odpowiedzialne stanowisko w Trouw Nutrition Polska. Proszę powiedzieć, jak rozpoczął Pan, nazwijmy to, swoją przygodę z TNP. Jakich zmian był Pan świadkiem na przestrzeni ostatnich lat?

W Trouw Nutrition Polska pracuję od 2007 roku. Trouw Nutrition Polska jest nowoczesną firmą, która ciągle się zmienia. Potrafi wyczuć rynek i dopasować się do obecnych twardych reguł biznesu. Atutem TNP jest elastyczność – jako wyspecjalizowany podmiot, wchodzący w skład Grupy Nutreco, światowego producenta koncentratów, mieszanek witaminowych i dodatków do pasz dla zwierząt, jest zdecydowanym liderem. Jesteśmy istotnym elementem tej firmy. Mamy swoje zadania i je realizujemy. Wyedukowana kadra, doradcy, pracownicy, przedstawiciele handlowi – wszyscy o wysokich kwalifikacjach.

Kiedy nastąpiła według Pana największa ekspansja TNP, co stanowi sukces firmy?

Największa ekspansja następuje teraz. Biorąc pod uwagę wyniki sprzedaży, co roku są one lepsze. Kontynuujemy rozwój firmy. Zdecydowanie pniemy się w górę. Każdy z pracowników odpowiada za wynik firmy. Trouw Nutrition Polska dostosowuje się do twardych reguł rynku. Podstawą sukcesu są przede wszystkim ludzie. Firma dba o to, by pracownik czuł się z nią związany. Zawsze byliśmy i jesteśmy otwarci na potrzeby klientów. Dysponujemy bardzo dobrej jakości produktami, dołączając do tego profesjonalny serwis doradczy, rozwiązujemy problemy związane z hodowlą i produkcją zwierzęcą. Zarządzanie, wprowadzenie procedur, innowacyjne produkty to jest właśnie ta nowoczesność. W biznesie niezwykle ważne jest poczucie odpowiedzialności i dotrzymywanie słowa. Robimy wszystko, aby dotrzymać obiecanych terminów i ustaleń. Sukces naszej korporacji jest wynikiem wyróżniających ją zdolności, najczęściej wywodzących się ze szczególnego charakteru jej stosunków z dostawcami, klientami i pracownikami

Co jest najważniejsze w firmie? Który z prestiżowych projektów utkwił Panu w pamięci?

Najważniejszy jest człowiek, czytelność, otwartość, jasność stawiania celów, zadań, a przede wszystkim szeroko rozumiana uczciwość. Tutaj wszystko jest transparentne, omawiane i wyjaśniane na bieżąco. Mamy wprowadzony system premiowania, który daje szansę dobrego zarobku raz na kwartał. Każdy wie, za co jest rozliczany. Na przestrzeni lat przeprowadziliśmy wiele projektów. To, co było pierwsze i wówczas trudne również dla mnie, to połączenie dwóch organizmów BASF i TNP, aby klient z tego skorzystał. To było wyzwanie i autentycznie coś, co skupiało uwagę wielu osób.

Jak wygląda tydzień pracy Jarosława Arciszewskiego?

Staram się być 2-3 dni w tygodniu w firmie. To są dni, które poświęcam pracy biurowej. Ustalamy wspólnie plany, cele, po czym

następuje proces ich realizacji. Jeśli wdrażamy jakiś pomysł, musimy skontrolować, czy to działa. Nie jest to monotonne. Często organizujemy spotkania z przedstawicielami handlowymi, dealerami, podczas których wspólnie rozmawiamy. Spotkania stanowią często kanwę nowych pomysłów.

Czym się zajmuje Dział Sprzedaży? Na co szczególnie zwraca Pan uwagę w zarządzaniu sprzedażą?

Nasz dział sprzedaje produkty TNP głównie poprzez sieć dystrybutorów. Nie obsługujemy dużych i średnich wytwórni pasz, raczej wytwórnie lokalne. Te pierwsze obsługiwane są przez Kolegów z innego działu. By zespół działu musi być wzajemna komunikacja, cel, współpraca, pomoc. W dziale sprzedaży praktykujemy to na co dzień. Jesteśmy firmą produkującą wiele produktów przeznaczonych do żywienia zwierząt: są to koncentraty, produkty mlekozastępcze, mieszanki mineralne, premiksi, prestartery. Naszą bardzo mocną stroną jest to, że nasze produkty są bardzo dobrze postrzegane przez hodowców. Najważniejszy w zarządzaniu jest element ludzki. Właściwy zespół, składający się z pracowników o odpowiednich kompetencjach, to podstawa. Od członków mojego zespołu wymagam dużego zaangażowania, otwartego umysłu, kreatywności, szerokiego podejścia do biznesu i stawiania sobie poprzeczki na dużej wysokości. By osiągnąć wysoko postawione cele musimy pracować z najlepszymi na rynku. Mam to szczęście, że w moim zespole pracują ludzie, którzy mają wysokie ambicje. Wspólnie analizujemy sytuację i trendy rynkowe, co dostarcza nam informacji niezbędnych do zbudowania prawidłowej strategii i planów biznesowych.

Jaki jest wkład Trouw Nutrition Polska w rozwój rolnictwa?

Bardzo istotny. Muszę stwierdzić, że wszystkie firmy włożyły ogromny wysiłek w to, jak ten rozwój teraz wygląda. TNP dba o kapitał ludzki. Organizujemy bardzo wiele spotkań dla ludności, przekazujemy wiedzę hodowcom.



Jarosław Arciszewski,
kierownik Działu Sprzedaży

My nie chcemy być tylko sprzedawcami, chcemy prowadzić biznes oparty na sprzedaży poprzez wiedzę i doradztwo. I właśnie dlatego TNP jest firmą nietypową. Bieremy pełną odpowiedzialność za to, co sprzedajemy. Wsłuchujemy się w potrzeby klienta. To element niezmiernie istotny. Biorąc pod uwagę kompetencję zespołu, wierzę, że wygramy. Będąc doradcami, łatwiej nam dostrzec potrzeby hodowcy.

Traktuje Pan TNP jako lidera na rynku polskim?

Zdecydowanie tak. Mam obiektywne porównanie z innymi firmami. W Trouw Nutrition Polska mamy jasno określony cel – robimy wszystko, by mieć większy dostęp do rynku. Chcemy być postrzegani przez rynek, jako przedsiębiorstwo o wysokich standardach. Nie jesteśmy tylko dostawcą produktów, staramy się tworzyć wspólnie z klientem coś, co przyniesie efekt długofalowy. Trouw Nutrition Polska to historia jednej wielkiej rodziny, która jak na dobra rodzinę przystało, wspiera się w każdej sytuacji. ●



Sadzą, sadzą drzewa, siłą polskie lasy

Anna Klimecka
Martin&Jacob Sp. z o.o.

W wyjątkowo ciepłe, jak na tę porę roku, piątkowe południe 19 października 2012 roku w leśnictwie Czarczi Dół, w miejscowości Pogorzel Osiecka, firma Trouw Nutrition Polska wraz ze swoimi klientami postanowiła posadzić drzewa, by w ten sposób po raz kolejny uczcić jubileusz 20-lecia istnienia na rynku polskim. Działając wspólnie, pozostawili po sobie trwałe, pozytywne ślady.

– Uświetnienie jubileuszu poprzez sadzenie drzew to zaszczepienie idei, by chronić

i szanować lasy, by ich nie zanieczyszczać. Świadomość ludzi rośnie. Podchodzą do przyrody w sposób proekologiczny, miło przy okazji spędzając czas. Sosny przez nas posadzone przetrwają wiele, wiele lat. Są inwestycją w przyszłość. By zmieniać świat wystarczy jeden dobry uczynek raz na jakiś czas – podkreśla prezes Trouw Nutrition Polska Jurgen Verkuyten.

Firma Trouw Nutrition Polska sfinansowała zalesienie hektara lasu zniszczonego przez



wichury, sąsiadującego z cmentarzem maria-wickim, na terenie Nadleśnictwa Celestynów. Uczestnicy akcji posadzili roczne sadzonki sosny, chcąc w ten sposób zwrócić uwagę na konieczność sadzenia drzew, które produkują potrzebny do życia tlen, pochłaniają odpowiedzialny za zmiany klimatyczne dwutlenek węgla, zmniejszają zanieczyszczenie powietrza, tłumią hałas, wspomagają retencję wodną oraz mają znaczący wpływ na funkcjonowanie całego ekosystemu.

To świetny pomysł na pokazanie, jak bardzo ważna jest ekologia nie tylko w Polsce, ale także na całym świecie. To jest piękne, symboliczne i proste. Drzewo zawsze było, jest i będzie symbolem pokoju oraz siły przyrody. Sadzenie drzew to pomysł na zrównoważenie tego, co robimy z przyrodą na co dzień. Ten las będzie rósł dla wszystkich! ●

Prezes Trouw Nutrition Polska Jurgen Verkuyten przy sadzeniu drzewek wraz z właścicielem PHU Paszex Sławomirem Mirowskim



„ Podchodzą do przyrody w sposób proekologiczny, miło przy okazji spędzając czas. ”



„ Firma Trouw Nutrition Polska wraz ze swoimi klientami postanowili posadzić drzewa, by uczcić jubileusz 20-lecia istnienia na rynku polskim. ”





Wartość odżywcza jaj kurzych a jakość skorupy

Adam Wojciechowski
Kierownik Produktów Drobiowych
Trouw Nutrition Polska

Od wielu lat wartość odżywcza białka jako składnika pokarmowego pochodzącego z jaj kurzych uznawana jest w żywieniu człowieka za wzorcową. Strawność rzeczywista tego białka jest najwyższa spośród znanych nam białek w przyrodzie. Spożycie jednego, średniej wielkości jaja kurzego pokrywa 25% dziennego zapotrzebowania dorosłego człowieka na białko pokarmowe.

Wartości odżywcze jaja kurzego

Wartość energetyczna jaja kurzego jest stosunkowo niska i wynosi 149 kcal/100 g jego treści. Zatem jedno jajo pokrywa zaledwie 5% zapotrzebowania energetycznego dorosłego mężczyzny. Na uwagę zasługuje fakt, że tłuszcze jaja kurzego, które ulokowane są głównie we frakcji żółtkowej jaja, zbudowane są głównie z kwasów tłuszczowych nienasyconych.

Substancje te są ponadto prekursorami bardzo istotnych dla organizmu ludzkiego związków – eikozanoidów, które przeciwdziałają otyłości, miażdżycy i nowotworom. Wchodzą one także w formie fosfolipidów w skład tkanki nerwowej. Żółtko jaja kurzego jest bogate w witaminy rozpuszczalne w tłuszczach: A, D, E. Jedno jajo kurze pokrywa 25% dziennego zapotrzebowania na wit. A i 5% na wit. E. Jest także bogatym źródłem witamin: B₂ i B₁₂ oraz kwasu foliowego.

Poziom cholesterolu

Do niedawna sporo emocji wywoływał jeden ze składników frakcji lipidowej jaja – cholesterol. Ostatnie badania dowiodły jednak, że jaja i jego przetwory spożywane w przeciętnych ilościach nie stanowiły istotnego czynnika ryzyka wystąpienia hipercholesterolemii u człowieka. Skład chemiczny i wartość odżywcza jaj kurzych uwarunkowane są czynnikami genetycznymi oraz środowiskowymi,



a spośród tych ostatnich żywienie kur nieśnych jest czynnikiem dominującym. W bogatych społeczeństwach coraz częściej mówi się o tak zwanej funkcjonalnej żywności, dającej szansę na bardziej zrównoważoną i bezpieczną dla zdrowia konsumenta dietę żywieniową. W ramach tej działalności, modyfikując odpowiednio paszę dla kur, udaje się skutecznie produkować jaja wzbogacone między innymi w witaminy E i B oraz selen, jod, mangan, fluor. Z częściowym sukcesem można zmieniać także profil kwasów tłuszczowych, tak aby był bliższy optymalnym zaleceniom w żywieniu człowieka.

Efektywność produkcji

Istotnym elementem wpływającym na efektywność ekonomiczną produkcji jaj, jak i na mikrobiologiczną czystość jaj konsumpcyjnych, jest zachowanie czystej, nieuszkodzonej skorupy jaja. Skorupa o odpowiedniej grubości, wytrzymałości, bez pęknięć i zabrudzeń, stanowi podstawową ochronę jaja przed wniknięciem drobnoustrojów do jego treści. Wraz z wiekiem kur, w naturalny sposób, pogarsza się jakość skorupy jaj. Następuje zmniejszenie jej grubości, odporności na uszkodzenia mechaniczne oraz pogorszenie jej barwy.

Optavit Shell

Firma Trouw Nutrition Polska opracowała produkt – OPTAVIT SHELL, który dodawany do paszy dla kur nieśnych w ilości 2,5 kg/t paszy pełnoporcjowej, poprawia jakość skorupy jaj, ich wytrzymałość na mechaniczne

uszkodzenia oraz ich wybarwienie. Zawiera w swym składzie zestaw witamin, mikroelementów oraz substancji aktywnych, które uczestniczą pośrednio i bezpośrednio w procesie gospodarki wapniowo-fosforowej w organizmie kury. OPTAVIT SHELL wpływa na poprawę efektywności formowania skorupy

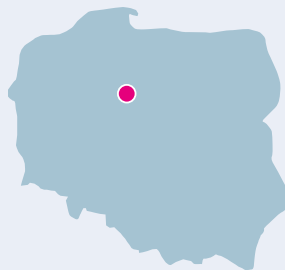
oraz jej wybarwienia. Odgrywa także rolę we wspomaganiu procesów korygujących błędy żywieniowe, wywołujące osłabienie układu kostnego u kur nieśnych.

OPTAVIT SHELL polecany jest dla kur nieśnych szczególnie w drugiej połowie cyklu produkcyjnego – po 50. tygodniu życia kur, w sytuacjach zmniejszonego pobrania paszy, na przykład w warunkach stresu temperaturowego, jak również we wszystkich sytuacjach, gdy dochodzi do pogorszenia jakości skorup. OPTAVIT SHELL jest produktem pozwalającym zwiększyć liczbę pełnowartościowych, handlowych jaj pozyskanych od jednej nioski. Zapobiega jednocześnie coraz częściej spotykanej sytuacji, kiedy z powodu złej jakości skorup dochodzi do wcześniejszej likwidacji stada.





Tadeusz Piguła jest założycielem gospodarstwa rolnego w Wybranowie, w gminie Rojewo, którego początki sięgają lat siedemdziesiątych. Swoją działalność rozpoczynał od 13 ha ziemi, z pierwszą chlewnią wybudowaną w 1978 roku. Obecnie, łącznie z dzierżawami, gospodarstwo liczy ponad 140 ha ziemi. Od ponad sześciu lat hodowlą trzody chlewnej zarządza pani Małgorzata Piguła, córka właścicieli, która pełni także rolę menedżera gospodarstwa. Rodzice – Irena i Tadeusz – w pełni akceptują działania pani Małgorzaty, która często stosuje innowacyjne rozwiązania w prowadzonej hodowli świń.



Trzeba być hodowcą, a nie tylko hodowcą

Anna Klimecka
Martin&Jacob Sp. z o.o.

Dobra organizacja podstawą sukcesu

Od początku gospodarstwo było nastawione na produkcję trzody chlewnej. Pani Małgorzata Piguła swoją wiedzę, zdobytą podczas szkoleń, konferencji oraz studiów, wykorzystuje w codziennej pracy ze stadem podstawowym liczącym 120 loch rasy Wielka Biała Polska (WBP). Gospodarze odchowują około 1000 sztuk tuczników. W gospodarstwie znajdują się trzy duże chlewnie oraz porodówka, która mieści się na dwóch poziomach, a specjalnie skonstruowana winda wwozi i zwozi lochy i prosięta. – Maciory proszą się na porodówce, do której wprowadzane są około dwóch tygodni przed porodem. W pierwszej dobie życia prosiętom przycinamy kielki oraz ogonki. Lekarz weterynarii podaje im antybiotyki oraz szczepionki. Prosięta po odsadzeniu przenoszone są do odchowni, z której po dwóch tygodniach trafiają do tuczarni.

Na porodówce pokarm jest zadawany ręcznie, a na tuczarni paszociągami. Tuczniaki przebywają na ściółce głębokiej. Na



Małgorzata Piguła zarządza hodowlą trzody chlewnej



Prosięta po samcu PIC w całości są przeznaczane na tucz

porodówce zwierzęta utrzymywane są na ściółce płytkej. Gospodarstwo ma płytę gnojową.

Cykl hodowlany

W gospodarstwie w Wybranowie hodowla trzody chlewnej prowadzona jest w cyklu zamkniętym. Remont stada podstawowego wynosi ok. 45-50%. Hodowcy stosują metodę naturalnego rozrodu, a skuteczność krycia wynosi ok. 90%. Jeżeli zachodzi taka potrzeba, to stosują także inseminację. W stadzie znajdują się knury rasy WBP oraz PIC. Spośród potomstwa knura WBP wybierane

są loszki na remont stada. Natomiast prosięta po samcu PIC w całości przeznaczane są na tucz. W miocie z reguły jest 12-14 prosiąt. W najbliższym czasie pani Małgorzata Piguła planuje kupienie nowych loszek. – Chcemy wprowadzić nową genetykę. Wszystkie nowe zwierzęta, które do nas trafiają, przechodzą kwarantannę. Prowadzenie i zarządzanie sekcją rozrodu to nie lada wyzwanie. Łatwo można popełnić błąd. Jedną z możliwości dokształcania są konferencje i szkolenia, w których chętnie uczestniczę. Bazuję również na swoim własnym doświadczeniu – tłumaczy pani Małgorzata.

Żywnienie

W gospodarstwie są utrzymywane zwierzęta w różnych grupach produkcyjnych. Efektywność każdego etapu hodowli w dużym stopniu zależy od żywienia. Odpowiednia pasza ma istotny wpływ na rozród, odchów prosiąt oraz wyniki tuczu. By odsadzone prosięta były w dobrej kondycji, ważne jest, aby w pierwszych godzinach życia pobrały odpowiednią ilość siary. Jakość i ilość pobieranego mleka jest również bardzo ważna. Od 10. dnia życia prosiętom podawany jest pierwszy pre-starter – Nuklospray Yoghurt firmy TNP. >>



„ Odpowiednia pasza ma istotny wpływ na rozród i odchów prosiąt. ”

» Jest to prestarter podawany w formie papki, która swoją konsystencją przypomina jogurt. Prosięta bardzo chętnie go pobierają. W wieku 30 dni prosięta są odsadzane na prestarterze Master, do którego były stopniowo przyzwyczajane w okresie przedodsadzenia. Lochy żywione są paszą przygotowaną na bazie mieszanki paszowej mineralnej. Po zastosowaniu mieszanki paszowej mineralnej zaobserwowano wyraźną poprawę kondycji zwierząt. Pasza, jaką dostają lochy, ma niebagatelny wpływ na wyniki rozrodu, a to przecież jeden z najważniejszych wskaźników ekonomicznych w produkcji trzody chlewnej. Pani Małgorzata zdaje sobie sprawę, że nie może pozwolić nawet na najmniejsze

obniżenie efektywności produkcji, by nie ponosić strat. Produkty TNP stosowane w paszach ceni wysoko za ich niezawodną jakość. Twierdzi, że ich cena jest adekwatna do wartości.

Program żywieniowy Trouw Nutrition Polska

Hodowcy z Wybranowa zaopatrują się w firmie Premvit z Inowrocławia, regionalnego dystrybutora Trouw Nutrition Polska. – Współpracę z TNP zaczęliśmy w 2009 roku. Firma ma bardzo dobrą renomę i bardzo dobrą opinię wśród rolników, a nawet wśród przedstawicieli innych

konkurencyjnych firm – podkreśla hodowczyni. Gospodarstwo korzysta z programu żywieniowego opracowanego przez Trouw Nutrition Polska. Od momentu przejścia na ten program pani Małgorzata Piguła zauważa dużą poprawę jakości produkowanego tuczniaka, a także bardzo dobrą kondycję osesków oraz loch karmiących. – Dzięki doradcom żywieniowym z Trouw Nutrition Polska korzystamy również z programu do bilansowania dawek pokarmowych. Wspólnie ustalamy surowce wchodzące w skład pasz. Komponenty dobieramy w zależności od tego, jakie są dostępne w gospodarstwie. Bierzemy również pod uwagę cenę – mówi pani Małgorzata.

Profilaktyka

Gospodarze starają się otoczyć swoje zwierzęta jak najlepszą opieką. Stadem z Wybranowa opiekuje się zaufany lekarz weterynarii. – Kładziemy bardzo duży nacisk na profilaktykę. Przyjęliśmy zasadę, by podawać lochom dwukrotnie szczepionkę przeciw parwowirowi, miesiąc przed pokryciem oraz bezpośrednio przed dopuszczeniem. W wypadku stada podstawowego lekarz weterynarii aplikuje szczepionki przeciwko kolibakteriozie, nosoryjówce, beztlenowcom i dodatkowo przeciw parwowirowi i różycy – wymienia Małgorzata Piguła.

Zabiegi prewencyjne owocują tym, że gospodarze nie mają większych problemów ze zdrowiem zwierząt.

W drodze do osiągnięcia sukcesu

Dla każdego sukces oznacza tak naprawdę coś innego, ponieważ każdy z nas ma inne potrzeby, cele życiowe i wartości, którymi się kieruje. Co jest kluczem do osiągnięcia sukcesu? Małgorzata Piguła zna odpowiedź na to pytanie: – W kilku słowach to: wytrwałość, pracowitość, liczenie zysku, ulepszenie tego, co się ma. O wszystkim decyduje

nastawienie. Rolnik musi być uparty w konfrontacji z tymi wszystkimi przeszkodami, które stają na jego drodze. Ci rolnicy, którzy osiągają sukces w hodowli, mają jedną wspólną cechę – niezachwianą wiarę w siebie, we własne zdolności. Jesteśmy w pełni zadeklarowanymi hodowcami, jesteśmy świadomi tego, co robimy. Chcę unowocześnić gospodarstwo w miarę możliwości. Troszkę powiększyć stado podstawowe, znaleźć dobrych odbiorców tuczniaków. Być niezależnym. Planuję namówienie okolicznych rolników, by stworzyć na naszym terenie grupę producencką. W myśl zasady: większy może więcej. ●



„ ...od momentu przejścia na program TNP zauważamy dużą poprawę jakości produkowanego tuczniaka... ”



Wpływ wybranych czynników na efektywność tuczu świń

dr inż. Jerzy Akińcza

Zakład Hodowli Trzody Chlewnej, Instytut Hodowli Zwierząt,
Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

W ostatnich latach obserwuje się niską opłacalność produkcji wieprzowiny. Rozwiązaniem może być poprawa standardów jakościowych żywca i zwiększenie efektywności jego produkcji. W miarę postępu genetycznego w hodowli trzody chlewnej wzrasta zapotrzebowanie zwierząt na zbilansowane składniki pokarmowe.

Wysokojakościowe warunki zoohigieniczne

Większa wydajność zwierząt odbywa się kosztem wydolikacenia ich pod względem zdrowotnym, co powoduje, że wymagają one bardzo dobrych warunków zoohigienicznych. Zapewnienie tucznikom optymalnych warunków utrzymania i zbilansowanie dawki pokarmowej zwiększa przyrosty dobowe, jednocześnie zapewniając dobrą mięsność tusz.

Dzięki selekcji loch i knurów ras matecznych i ojcowskich oraz przy zastosowaniu krzyżowania towarowego możliwe jest wyprodukowanie w krótkim czasie tuczników o dużej zawartości mięsa w tuszy o bardzo dobrej jakości. W Polsce wieprzowina produkowana jest w oparciu o tucz zwierząt obydwu płci – loszek i wieprzków, które różnią się między sobą masą ciała i przyrostami dobowymi (na korzyść wieprzków) oraz zawartością mięsa i tłuszczu w tuszy (na korzyść loszek).

Zdolność odkładania białka

Zwierzęta mięsne mają wyższe zapotrzebowanie na białko, ściślej na aminokwasy egzogenne. Jak wykazały badania w kraju

i za granicą, potencjał dla przyrostów zwierząt mięsnych w pierwszych dwóch trzecich tuczu jest wyższy niż u zwierząt ze średnim udziałem mięsa w tuszy. Dla średnio mięsnych świń maksymalna zdolność odkładania białka osiągnięta jest przy masie ciała około 70 kg, natomiast dla tuczników mięsnych frakcja białkowa w całym przyroście tuczników mięsnych zmniejsza się dopiero przy masie ciała około 80 kg. Świnie mięsne szybko przyrastają, jednak w tuczu końcowym mają niższy apetyt od zwierząt średnio mięsnych. Potwierdzają to wyniki uzyskiwane

w doświadczeniach żywieniowych. Przez zahamowanie pobierania paszy tuczniki nie mogą w pełni wykorzystać swoich predyspozycji genetycznych do uzyskiwania wysokich przyrostów. Młode świnie odkładają więcej mięsa i mniej tłuszczu. Wykorzystują one paszę lepiej od starszych świń. Dodatek 10 g paszy witaminowo-mineralnej na zwierzę na dzień podczas pierwszych 14 dni tuczu ułatwia start tuczu. W fazie wstępnej powinno się unikać niedostatecznego zaopatrzenia w makro- i mikroelementy. Wapń i fosfor uczestniczą w wielu procesach przemiany



materii i w decydujący sposób mają wpływ na budowę szkieletu. Wadliwe zaopatrzenie doprowadza u młodych zwierząt do krzywicy, a u tuczników do osteochondrozy.

Przygotowanie paszy

Do pełnego wykorzystania paszy niezbędna jest obróbka, która ułatwia trawienie oraz wpływa na lepsze pobieranie paszy i wyższe przyrosty dobowe. W wyniku zabiegów mechanicznych (czyszczenia, obłuskiwania, rozdrabniania) zwiększa się ilość dostępnego białka, zostaje obniżony poziom włókna oraz zmniejsza się koncentracja zanieczyszczeń w paszy. Śrutowanie i gnecenie ułatwia wnikanie soków trawiennych do wnętrza ziaren zbóż i roślin strączkowych, przez co poprawia się strawność składników pokarmowych. Suszenie lub prażenie wpływają na strukturę skrobi zbóż, obniżenie koncentracji składników antyżywniowych i zmniejszenie poziomu zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Natomiast granulowanie i ekspandowanie wpływają na zmiany składu chemicznego paszy, dostępność składników odżywczych oraz zmniejszenie ilości substancji antyżywniowych i drobnoustrojów w paszy. W procesie

granulowania następuje żelatynizacja skrobi, rozluźnienie struktury paszy oraz poprawa strawności białka. Proces ekspandowania poprawia strawność i wpływa na lepsze wykorzystanie składników pokarmowych. Żywiąc zwierzęta paszą ekspandowaną, uzyskuje się przeciętnie o około 20 g wyższe przyrosty dobowe w tuczu.

Żywnienie fazowe

Przez żywienie fazowe można dokładniej dopasować zawartość fosforu i białka w paszy do zapotrzebowania oraz zmniejszyć wydalanie azotu i fosforu do środowiska, nawet o 20%. Mieszanek paszową powinno się dopasować do przebiegu wzrostu zwierząt. Ze wzrostem masy ciała tuczników wzrasta pobranie paszy (60% paszy zjadanej w czasie tuczu jest zjadane od masy ciała 70 kg). Zawartość białka surowego, aminokwasów i substancji mineralnych w paszy dla świń w czasie tuczu powinna być stopniowo redukowana. Przy stosowaniu żywienia fazowego można żywić tucznika w każdym wieku zgodnie z zapotrzebowaniem i równocześnie uzyskać wyższe wskaźniki w tuczu. Przy żywieniu dwufazowym paszą

pełnoporcjową najłatwiej jest zastosować tucz wstępny i końcowy. Przy żywieniu trzyfazowym można wymieszać w odpowiedniej proporcji pasze z tuczu wstępnego i końcowego dla fazy pośredniej. Najkorzystniejsze jest żywienie wielofazowe stosowane w tuczu przy zachowaniu zasady „całe pomieszczenie pełne – całe pomieszczenie puste”. Co dwa tygodnie zmienia się proporcje mieszanki, przygotowywanej w oparciu o dwie pasze wyjściowe, odpowiadające fazie tuczu. Żywnienie wielofazowe wpływa optymalnie na wykorzystanie paszy i przyrosty dobowe.

Stymulatory wzrostu

Po wprowadzeniu zakazu stosowania antybiotyków w paszach, w celu ograniczenia rozwoju bakterii chorobotwórczych w przewodzie pokarmowym, podaje się zwierzętom w paszy kwasy organiczne (m.in. mrówkowy, mlekowy, cytrynowy) i ich sole. Zwierzęta, które karmiono paszami z dodatkiem kwasu mrówkowego, charakteryzowały się większymi przyrostami masy ciała. Bakterie chorobotwórcze w przewodzie pokarmowym można skuteczniej zwalczać przez podawanie >>



» w paszy probiotyków i prebiotyków. Probiotyki są szczepami bakterii zmieniającymi florę jelit w sposób korzystny dla zdrowia zwierzęcia, zaś prebiotyki selektywnie pobudzają wzrost i aktywność pożądaných szczepów bakterii obecnych w przewodzie pokarmowym. Współdziałanie probiotyków z prebiotykami poprawia funkcjonowanie jelit, ogranicza rozwój mikroflory patogennej, poprawia wchłanianie składników mineralnych oraz wpływa na lepsze wykorzystanie paszy i wyższe przyrosty masy ciała.

Woda

W celu utrzymania zwierząt w zdrowiu oraz osiągnięcia przez nie bardzo dobrej produktywności niezbędny jest stały dostęp do wody, gdyż jej brak szybciej doprowadza do wyniszczenia organizmu niż niedostatek pokarmu. Świnie wykazują niewielką tolerancję

na niedobór wody pitnej oraz są wrażliwe na jej jakość. Zbyt słabe nawilżenie paszy może spowodować obniżenie strawności i zmniejszenie przyrostów. Stosowanie zwilżonej mieszanki chroni zwierzęta przed podrażnieniem górnych dróg oddechowych, co zapobiega powstawaniu stanów zapalnych nabłonka oraz owrzodzeń w przewodzie pokarmowym.

Płeć

Wieprzki pobierają w tuczu końcowym więcej paszy niż loszki i bardziej się otłuszczają, szczególnie od masy ciała 80 kg. Konsekwencją tego jest niższy udział mięsa w tuszy i gorsze wykorzystanie paszy. W kojcach powinno się grupować tuczniaki według płci i zbliżonej masy ciała. Przez zastosowanie odpowiednio przygotowanych dawek żywieniowych dla płci można optymalnie wykorzystać

potencjał genetyczny i uzyskać lepsze wskaźniki tuczu.

Kanibalizm

Obgryzanie ogonów i uszu jest zaburzeniem zachowania, które często występuje u tuczniaków. Niekorzystne jest nie tylko oddziaływanie na dobre samopoczucie i zdrowie zwierząt, lecz także na straty ekonomiczne. Występuje związek między złym mikroklimatem i warunkami utrzymania w chlewni oraz niedoborowym żywieniem. Problem można rozwiązać, między innymi, poprzez podanie co najmniej przez tydzień koncentratu mineralnego, który uspokaja agresywne zwierzęta. Obgryzanie ogonów i uszu występuje częściej jesienią i wiosną. Jeśli dochodzi do obgryzania ogonów w kojcu, to przeważnie dotyczy to całej grupy. Pogryzione zwierzęta gorzej wykorzystują paszę i mają niższe przyrosty.

Odrobaczenie zwierząt

Do zwalczania robaczycy decydująco przyczynia się cytowana już zasada „całe pomieszczenie pełne – całe pomieszczenie puste”. Tuczniaki powinny być odrobaczone w trzecim tygodniu tuczu. Zarobaczone zwierzęta przyrastają dziennie mniej (do 15%) i zużywają więcej paszy (do 10%). Zarobaczenie zwierząt sprzyja kanibalizmowi.

Warunki utrzymania

Wyniki wielu badań potwierdziły negatywny wpływ czynników stresujących, takich

jak: wysoka temperatura, duża wilgotność, zbyt duże zagęszczenie w chlewni, na pobranie paszy oraz przyrosty tuczniaków. Na obniżenie tempa wzrostu tuczniaków większy wpływ wywiera zagęszczenie niż liczebność grupy. W przypadku zbyt dużej obsady w kojcu częściej dochodzi do walk. Szkodliwe gazy i duża ilość kurzu w powietrzu wpływają na częstsze występowanie zapalenia płuc i chorób dróg oddechowych u tuczniaków (amoniak i kurz podrażniają błony śluzowe i zwierzęta są podatniejsze na ataki zarazków). Badania wykazują, że od 10% uszkodzenia tkanki

płucnej następuje pogorszenie wyników tuczu.

Utrzymanie ściółkowe wpływa korzystnie na samopoczucie i zdrowie tuczniaków oraz na większe przyrosty i mniejsze zużycie paszy. Wzbogacenie kojców w dodatkowe przedmioty (łańcuszki, gryzaki, piłki, butelki plastikowe) redukuje poziom agresji, co jest bardzo dobrym rozwiązaniem w czasie zestawiania nowych grup warchlaków i tuczniaków, a w rezultacie wpływa na poprawę efektywności produkcji. Więcej swobody ruchu i zimno redukuje wykorzystanie paszy i przyrosty dobowe w tuczu. ●





Koloseum zaczęło się przechylać

Eksperci ujawniają, że południowa część konstrukcji znajduje się o 40 cm niżej niż północna. Po raz pierwszy przechylenie zaobserwowano mniej więcej rok temu. Od tamtej pory prowadzony był monitoring - powiedziała w wywiadzie udzielonym dziennikowi *Corriere della Sera* Rosella Rea, dyrektor zabytku. Rea poprosiła o zbadanie problemu dwie instytucje z Wiecznego Miasta: Instytut Geologii Środowiskowej i Geoinżynierii IGAG oraz La Sapienza University. Ekspertyza ma powstać w rok. Naukowcy sprawdzają m.in., jak na budowlę wpływa okoliczny ruch drogowy. Prof. Giorgio Monti przypuszcza, że



w fundamentach pod amfiteatrem powstało jakieś pęknięcie. - Płyta, na której spoczywa Koloseum, jest jak owalny pączek o grubości 13 m. Gdzieś tam mogło dojść do pęknięcia

- przypuszcza prof. Monti. Jeśli ta teoria się potwierdzi, prace stabilizacyjne będą konieczne. ●

Źródło: www.pap.pl

Paliwo z wody

Zaopatrywanie w paliwo operujących na całym świecie samolotów US Navy to zadanie skomplikowane, kosztowne i niebezpieczne. W ubiegłym roku U.S. Navy Military Sea Lift Command, która operuje flotyllą 15 specjalnych tankowców, dostarczyła niemal 600 milionów galonów paliwa.

Naukowcy z U.S. Naval Research Laboratory (NRL) pracują nad technologią, która pozwoli na pozyskiwanie paliwa z wody morskiej. - Potencjalne korzyści, to uzyskanie na pełnym morzu paliwa JP-5, co pozwoli na uproszczenie procesu zaopatrywania floty

oraz zwiększy bezpieczeństwo i niezależność US Navy - mówi doktor Heather Willauer z NRL. Laboratorium zaprezentowało już technologię pozyskiwania CO₂ i produkcji wodoru z wody morskiej oraz konwersji dwutlenku węgla i H₂ w węglowodory, które można będzie zamienić w paliwo. Dwutlenek węgla jest powszechnie występującym źródłem węgla. W wodzie morskiej jest go 140 razy więcej niż w powietrzu. Od 1 do 3 procent CO₂ w wodzie morskiej występuje w formie kwasu węglowego, 1% to węglany, a pozostałe 96% jest związane

w wodorowęglanach. - Jeśli uda się wykryć ten węgiel to Marynarka Wojenna będzie mogła uniezależnić się od niepewnych źródeł dostaw paliwa z obcych krajów i utrzymywania długich linii zaopatrzeniowych - dodaje Willauer.

Głównym elementem systemu produkującego paliwo jest trzykomorowe ogniwo elektrochemiczne. Wykorzystuje ono elektryczność do wymiany jonów wodoru produkowanych na anodzie z jonami sodu z wody morskiej. W ten sposób zostaje zwiększona kwasowość wody. Na katodzie woda jest redukowana do H₂ i powstaje NaOH. Można to połączyć z zakwaszoną wodą, przywracając jej oryginalne pH przed spuszczeniem wody do oceanu. Testy wykazały, że metoda ta pozwala na ciągłą produkcję H₂ oraz pozyskanie do 92% CO₂ z wody. Obecnie NRL pracuje nad optymalizacją i produkcją paliwa na większą skalę. Wstępne symulacje wykazały, że możliwe będzie produkowanie paliwa do samolotów odrzutowych w cenie 3-6 dolarów za galon. ●

Źródło: www.pap.pl



Helowe twarde dyski

Western Digital HGST (Hitachi Global Storage Technologies) proponuje napełnianie dysków twardego helu. Takie rozwiązanie pozwoli na łatwe zwiększenie pojemności HDD.

Obecna technologia budowy dysków twardego zbliża się do granicy fizycznej możliwości, poza którą nie będzie możliwe dalsze zwiększenie gęstości zapisu. HGST proponuje, by obecne w dyskach twardego powietrze zastąpić helu. Gaz ten jest znacznie rzadszy od powietrza,

przez co obracające się talerze HDD będą napotykały na znacznie mniejszy opór. Zarówno na nie, jak i na ramię głowicy odczytująco-zapisującej i na silnik będą działały mniejsze siły. Co więcej, hel lepiej przewodzi ciepło, więc urządzenie będzie się mniej



grzało. Zastosowanie helu pozwoli zatem na budowę cieńszych talerzy i umieszczenie ich bliżej siebie, dzięki czemu w HDD będzie można zastosować siedem talerzy. Obecny limit wynosi pięć. Dysk z helu powinien pracować też ciszej i być chłodniejszy.

Powinien też pozwolić na gęstsze upakowanie danych. - Korzyści z zastosowania helu są znane od dawna. My dokonaliśmy przełomu, gdyż opracowaliśmy tanią technologię, dzięki której możliwe stało się użycie helu na masową skalę - mówią przedstawiciele Western Digital. Zapewniają przy tym, że ich helowe dyski zużywają o 23% mniej energii niż urządzenia wypełnione powietrzem. Biorąc zaś pod uwagę również ko-

rzyści płynące ze zwiększenia gęstości zapisu, to oszczędność energii liczona w watach na terabajt wynosi aż 45%. Pierwsze dyski wypełnione helu mają trafić na rynek już w przyszłym roku. ●

Źródło: www.kopalniawiedzy.pl

Antywłamaniowa tkanina

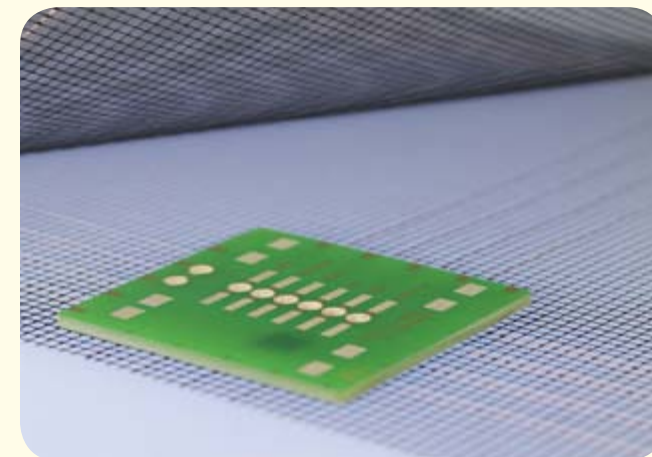
Naukowcy z Fraunhofer Institute opracowali tkaninę, która może służyć jako system antywłamaniowy. Tkanina wyposażona jest w przewodzące włókna połączone z mikrokontrolerem. Dzięki temu jest w stanie określić, w którym miejscu tkaniny nastąpiło jej przerwanie oraz wyszcząć alarm. Materiał może posłużyć zarówno do ochrony budynków, jak i samochodów. Dla przewoźników poważnym problemem są kradzieże towarów z ciężarówek stojących nocą na parkingach. Nowy materiał, zastosowany jako plandeka, natychmiast po naruszeniu wyszcząłby alarm. Wspomniana tkanina może nie tylko alarmować w przypadku naruszenia jej integralności. Po połączeniu jej z czujnikami nacisku może np. zabezpieczać całe sale muzealne, gdyż położona na podłodze mogłaby uruchomić alarm gdyby w określonych godzinach ktoś wszedł do chronionej sali. Olbrzymią zaletą tego rozwiązania jest możliwość

precyzyjnego określenia miejsca pojawienia się intruza. Istniejące obecnie podobne rozwiązania zakładają użycie złożonego systemu włókien optycznych, co powoduje, że są one bardzo drogie. Tkanina korzysta ze standardowych materiałów i procedur produkcji, co umożliwia jej tanią masową produkcję.

W celu sprawdzenia niezawodności nowego materiału, a przede wszystkim trwałości jego systemu elektrycznego, został on poddany rygorystycznym testom. Tkaninę prano w temperaturze 40 stopni Celsjusza, wystawiano przez 1000 godzin na działanie temperatury 85 stopni Celsjusza przy

wilgotności 85% oraz przeszła ona 1000-krotną zmianę temperatury w zakresie od -40 do 85 stopni. Po takich torturach materiał sprawował się znakomicie, wszystko działało jak należy, nie odnotowano żadnych zakłóceń jego pracy. ●

Źródło: www.kopalniawiedzy.pl





„Święta, święta i po świętach” – kto z nas nie zna tego powiedzenia? Jednak zanim naprawdę będzie po Bożym Narodzeniu, święta trzeba przygotować i przeżyć. Dla wielu osób koniec grudnia oznacza mnóstwo pracy, zakupów, masę wydanych pieniędzy, gonitwy za prezentami, wszechobecne nerwy. Może faktycznie tak jest, jednak nie da się ukryć, że święta mają specyficzny, wyjątkowy klimat. Już od początku grudnia w stacjach radiowych pojawiają się znane świąteczne piosenki, miasta i sklepy przybierają uroczysty wystrój. Ze świętami wiąże się mnóstwo tradycji i obyczajów. Ich korzenie sięgają naprawdę głęboko.



Dlaczego do wigilijnego stołu zasiadamy, kiedy na niebie pojawi się pierwsza gwiazdka?

W Polsce wieczerzę wigilijną rozpoczynało się, gdy na niebie ukazywała się pierwsza gwiazda. Czyniło się tak na pamiątkę gwiazdy betlejemskiej, którą według Ewangelisty, św. Mateusza, ujrzeli Mędrcy, zwani też Trzema Królami. Zwyczaj ten był i nadal jest głęboko zakorzeniony w polskiej kulturze. Według astronomów w tym roku Pierwszą Gwiazdę będzie można dostrzec już około godziny 16.00, czyli niedługo po zachodzie Słońca. O godzinie 16.30 będzie pięknie i jasno świecić na tle ciemnego już nieba.

Dlaczego pod biały obrus w czasie wieczerzy wigilijnej należy położyć sianko?

Jest to zwyczaj starszy niż chrześcijaństwo. W czasach pogańskich siano było ofiarą dla boga Ziemiennika i miało zapewnić gospodarzom dostatek. Służyło także świątecznym wróżbom. Aby sprawdzić, co czeka nas w przyszłym roku, trzeba wyciągnąć źdźbło. Zielone wróży zdrowie, z kłosami – dostatek, suche – złe samopoczucie. Sianko nawiązuje również do miejsca, w którym urodził się Jezus, czyli wypełnionej sianem szopki.



Dlaczego wysyłamy kartki świąteczne?

Pierwszą kartkę z życzeniami z okazji świąt Bożego Narodzenia wysłał w 1842 r. 16-letni londyński artysta, William Maw Egley, ale jego pomysł nie został doceniony przez adresata. W następnym roku pojawiły się w Wielkiej Brytanii kartki zdobione na prywatne zamówienie sir Henry'ego Cole'a, pierwszego dyrektora Muzeum Wiktorii i Alberta w Londynie. W 1875 r. kartki świąteczne pojawiły się w Ameryce, za sprawą urodzonego we Wrocławiu Louisa Pranga. Zaslugą Pranga było nie tylko wprowadzenie wzorów bożonarodzeniowych, ale także organizowanie konkursów na najpiękniejsze kartki świąteczne. Wysyłanie życzeń świątecznych na specjalnych kartonikach stało się popularne na całym świecie dopiero w latach 20. XX wieku. W Polsce kartki świąteczne pojawiły się pod koniec XIX wieku i pomimo popularnych życzeń mailowych, telefonicznych, esmesowych, wciąż lubimy je dostawać.

Dlaczego całujemy się pod jemiolą?

Już od starożytności jemiola była traktowana jako dar bogów. Być może jest to związane z tym, że rośnie na drzewach tak wysoko, że nie mogą jej dosięgnąć ludzie ani zwierzęta. Jedynie ptaki mogły jemiolę dziobać i rozsiewać po całej okolicy. Zwyczaj całowania pod jemiolą wywodzi się przypuszczalnie z XVII – wiecznej Anglii. Po każdym pocałunku mężczyzna zrywał z krzaka po jednej kulce. Wierzono, że gdy zerwie ostatnią, otrzyma dar płodności. Wiąże się to z lepkiem sokiem z owoców, które traktowano jako boskie nasienie. Jemiola więc musiała mieć niezmiernie rodowód i działanie i dlatego pocałunek pod jemiolą przynosi szczęście, powodzenie, a także trwałość związku osób całujących się pod nią.



Dlaczego buduje się szopki bożonarodzeniowe?

Otóż rozpowszechnienie idei budowania i „odtworzenia” żłóbka betlejemskiego w kościołach parafialnych zawdzięczamy św. Franciszkowi, który zbudował w pobliżu kościoła w Greccio w roku 1223 obszerną szopkę, w której znalazło się nawet miejsce dla osła i dla wołu. Na początku jej jedynymi postaciami byli członkowie św. Rodziny, stopniowo zaczęli wypełniać ją także pasterze, aniołowie, Trzej Królowie, słudzy Heroda i jego dworzanie. Świętej Rodziny towarzyszą przy żłóbku charakterystyczni przedstawiciele danej społeczności – np. mieszczanie, chłopci, rzemieślnicy, górale. Wśród wielu tradycji polskich szopek najbardziej znane są tzw. szopki krakowskie. Od roku 1927 istnieje nawet tradycja konkursu na najpiękniejszy jej egzemplarz. Coroczną wystawę tych szopek można podziwiać na Rynku w Krakowie.



**Zdrowych i Wesołych Świąt Bożego Narodzenia
oraz wszystkiego, co najlepsze w nadchodzącym
Nowym Roku!**



www.trouwnutrition.pl