



Właściwości żywieniowe ryb słodkowodnych jako argument w promocji produktów rybnych

Marketing oraz promocja produktów rybnych

*Dr inż. Ewa Siemianowska
Katedra Podstaw Bezpieczeństwa
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie*

Radom, 14 – 15 czerwca 2016 roku

Warsztaty szkoleniowe

„SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA ORAZ DZIAŁALNOŚĆ MARGINALNA, LOKALNA I OGRANICZONA JAKO ELEMENTY POSZERZANIA
ŹRÓDEŁ PRZYCHODÓW GOSPODARSTW RYBACKICH”

organizowane przez Zakład Ichtiobiologii i Gospodarki Rybackiej PAN w Gołyszach

w ramach projektu 7th PR UE TRAFON (Traditional Food Network to Improve the Transfer of Knowledge for Innovation)

Poradnik hodowcy ryb

J. Guziur
M. Woźniak
M. Szmyt
E. Siemianowska



Powszechno-Wydawnictwo
Rolnicze i Leśne

AUTORZY:

prof. dr hab. inż. Janusz Guziur

prof. UWM dr hab. Małgorzata Woźniak

dr inż. Mariusz Szmyt

dr inż. Ewa Siemianowska

24.	Wartość odżywcza i walory prozdrowotne ryb / Ewa Siemianowska	226
24.1.	Skład chemiczny mięsa ryb	226
24.2.	Walory prozdrowotne spożywania ryb	234

SKŁAD MIĘSA RYB

**RYBY ORAZ PRZETWORY RYBNE TO PRODUKTY
SPOŻYWCZE O BARDZO WYSOKIEJ WARTOŚCI
ODŻYWCZEJ CO WYNIKA Z ICH SKŁADU**

Zawierają:

- ☐ Lekko strawne białko
- ☐ Aminokwasy
- ☐ Mikro- i makroelementy
- ☐ Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach
- ☐ Wielonienasycone kwasy tłuszczowe z rodziny n-3 (nie podlegają syntezie w organizmie człowieka, w związku z czym muszą być dostarczane z pożywieniem).

SKŁAD MIĘSA RYB

- ❑ Skład mięsa ryb jest podobny do mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu.
- ❑ Ryby w porównaniu z innymi produktami pochodzenia zwierzęcego zawierają więcej wody i mniej białek tkanki łącznej, dzięki czemu **wartość energetyczna produktów rybnych** (z wyjątkiem ryb bardzo tłustych) **jest mniejsza**.

Podstawowy skład chemiczny mięsa ryb stanowi:

- ❑ 50–85% woda
- ❑ 7– 25% białka
- ❑ 0,2–54% tłuszcz (lipidy)
- ❑ 0,1–0,4% sacharydy (głównie glikogen).

BIĄŁKA RYB

- ❑ Spośród produktów pochodzenia zwierzęcego ryby są najlepszym źródłem białka, pełnowartościowego przy niewielkiej ilości energii.
- ❑ Skład aminokwasowy białka mięsa ryb jest bardzo korzystny z punktu widzenia żywieniowego i charakteryzuje się wysoką wartością ich wykorzystania (strawność białka ryb wynosi około **93–97%**).

**MIĘSO RYB JEST ŁATWO STRAWNE I SZYBKO UZYSKUJE
GOTOWOŚĆ KULINARNĄ**

- ❑ **Porcja 100 g** ryby w dużym stopniu **pokrywa dzienne zapotrzebowanie człowieka na białko** i inne składniki odżywcze; przy czym istotne jest – czy spożywa się rybę chudą (np. okonia), czy też rybę tłustą (np. karpia).

LIPIDY – TŁUSZCZE RYB

- ❑ Zawartość lipidów w tkankach ryb nie jest jednolita (0,2–54%), decyduje o ich wartości energetycznej.
- ❑ Tłuszcz ryb cechuje się dużą przyswajalnością, rzędu **92%**, niską temperaturą topnienia, dużą zawartością reszt kwasów nienasyconych.

**TŁUSZCZ RYB MA KORZYSTNE,
A NAWET LECZNICZE DZIAŁANIE!!!**

- ❑ Tłuszcz ryb średnio tłustych i tłustych ma szczególnie ceniony w dietetyce skład.
- ❑ Najkorzystniejszy dla organizmu ludzkiego jest stosunek kwasów **n-3/n-6**, wynoszący około **1 : 4–5**.

WITAMINY

- ❑ **Ryby i przetwory rybne** (w tym surowe mięso, wątroba, oleje uzyskiwane z całych ryb, wątroby czy wnętrzności) **są w porównaniu z innymi produktami żywnościowymi cennym źródłem witamin.**

ŚWIEŻE MIĘSO RYB ZAWIERA ZNACZNIE WIĘCEJ WITAMIN NIŻ WOŁOWINA, MLEKO CZY JAJA

- ❑ Ryby są dobrym źródłem witamin rozpuszczalnych w tłuszczach (**A, D i E**) oraz witamin rozpuszczalnych w wodzie (z **grupy B**).

PORCJA 100–200 G MIĘSA RYB SŁODKOWODNYCH W PEŁNI POKRYWA DZIENNE ZAPOTRZEBOWANIE NA WITAMINĘ B

SKŁADNIKI MINERALNE

- ❑ Ryby dostarczają człowiekowi znaczących ilości makro- i mikroelementów, znacznie większych niż inne surowce mięsne oraz roślinne.

**JEDEN NORMALNY POSIŁEK ZŁOŻONY Z RYB
ZAPEWNI CZŁOWIEKOWI WYMAGANĄ PORCJĘ
MIKROSKŁADNIKÓW**

- ❑ Ryby i ich przetwory są jednym z najlepszych źródeł:
jodu, selenu, cynku, miedzi, manganu, selenu
- ❑ Ryby mogą stanowić cenne źródło uzupełniające niedobory **fluoru**.

WALORY PROZDROWOTNE RYB

**ARTYKUŁY RYBNE W DIECIE CZŁOWIEKA TO
WYJĄTKOWA, NIEZASTĄPIONA GRUPA PRODUKTÓW
ŻYWIENIOWYCH**

- ☐ Ryby i przetwory rybne zawierają składniki pokarmowe o właściwościach prozdrowotnych.

**SPOŻYWANIE RYB MA WPŁYW NA ZDROWIE -
„RYBA WPŁYWA NA WSZYSTKO”**

WALORY PROZDROWOTNE RYB

- ❑ NNKT - wielonienasycone kwasy tłuszczowe (kwasy n-3, n-6), **najistotniejszy składnik odżywczy**, w jaki bogate są ryby.

RYBY NIEZBĘDNE ŹRÓDŁO NNKT

- ❑ NNKT - zwane także witaminą F, ponieważ nie mogą być syntetyzowane w organizmie człowieka i muszą być dostarczone z pożywieniem.
- ❑ NNKT - podstawowy materiał budulcowy, z którego organizm czerpie składniki strukturalne do budowy komórek, tkanek i narządów oraz do syntezy niektórych substancji biologicznie czynnych, zwłaszcza hormonów tkankowych.

NNKT – WPŁYW NA ZDROWIE

REGULUJĄ SZEREG FUNKCJI

- ☐ **chronią** serce i układ krążenia
- ☐ warunkują prawidłowy rozwój i funkcjonowanie **układu nerwowego**, zwłaszcza **mózgu i narządu wzroku**
- ☐ są niezbędne do prawidłowej pracy **układu odpornościowego**
- ☐ mają **działanie przeciwnowotworowe**
- ☐ obniżają ryzyko wystąpienia **cukrzycy typu II**
- ☐ działają **przeciwzapalnie**, co jest ważne dla osób cierpiących na zapalenie stawów
- ☐ łagodzą objawy astmy, toczenia rumieniowatego
- ☐ obniżają reakcje alergiczne
- ☐ istotne dla dobrego wyglądu **skóry, włosów, paznokci**
- ☐ przeciwdziałają przedwczesnym porodom
- ☐ sprzyjają zwiększeniu produkcji **serotoniny** – hormonu dobrego nastroju
- ☐ zmniejszają podatność na depresję.

NNKT – WPŁYW NA ZDROWIE

POBUDZAJĄ UKŁAD SERCOWO-NACZYNIOWY -

ZAPOBIEGAJĄ POWSTAWANIU CHORÓB CYWILIZACYJNYCH

- ☐ wpływają korzystnie na **układ krążenia**, chroniąc przed powstawaniem blaszki miażdżycowej
- ☐ zmniejszają ryzyko arytmii serca
- ☐ **chronią przed zawałem serca**
- ☐ zmniejszają krzepliwość krwi
- ☐ pobudzają wytwarzanie tlenku azotu rozszerzającego naczynia krwionośne, **co ułatwia przepływ krwi i obniża ciśnienie**
- ☐ sprzyjają zwiększaniu się poziomu „dobrego” cholesterolu HDL, sprzyjają przywracaniu równowagi w stężeniu cholesterolu we krwi.

WALORY PROZDROWOTNE RYB

RYBY SĄ DOBRYM ŹRÓDŁEM JODU

(jod - składnik hormonu tarczycy)

- ☐ Jod sprzyja spalaniu tkanki tłuszczowej, chudnięciu, poprawie samopoczucia, koncentracji.
- ☐ Niedobory jodu wywołują niedoczynność tarczycy, powstanie wola, opóźnienie umysłowe, opóźnienia w rozwoju fizycznym i psychicznym, poronienia, kretynizm.
- ☐ Prawidłowy poziom jodu zapobiega powstawaniu tych zaburzeń.

SPOŻYWANIE RYB ZAPOBIEGA POWSTAWANIU CHOROÓB TARCZYCY

WALORY PROZDROWOTNE RYB

RYBY BOGATE SĄ W SELEN

- ❑ Selen to pierwiastek o działaniu przeciwutleniającym, chroni organizm przed procesami starzenia i nowotworami.

SELEN

- ❑ ma znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania narządów rozrodczych
- ❑ wchodzi w skład enzymów występujących w czerwonych ciałkach krwi
- ❑ jest niezbędny do prawidłowego rozwoju oraz wzrostu organizmu.
- ❑ Niedobory selenu wywołują takie dolegliwości, jak osłabienie mięśni, kardiomiopatie czy zahamowanie wzrostu u dzieci.

WALORY PROZDROWOTNE RYB

RYBY SĄ ŹRÓDŁEM WIELU SKŁADNIKÓW MINERALNYCH

- ❑ **WAPŃ** – to podstawowy surowiec budulcowy kości. Wpływa pozytywnie na pracę serca, obwodowego układu nerwowego. Wraz z **fosforem**, **fluorem** i **manganem zapobiega rozwojowi osteoporozy**. Istotny dla układu nerwowego, mięśniowego, prawidłowej pracy serca, jest niezbędny do utrzymania równowagi kwasowo-zasadowej, działanie **przeciwzapalne, przeciwalergiczne**.
- ❑ **MAGNEZ** – jest ważny dla kości, układu nerwowego, układu sercowo-naczyniowego, mięśni. Wchodzi w skład płynów ustrojowych, działanie **przeciwstresowe, przeciwdepresyjne**.

WALORY PROZDROWOTNE RYB

RYBY SĄ ŹRÓDŁEM WIELU SKŁADNIKÓW MINERALNYCH

- ❑ **MANGAN** – poprawia nastrój i pamięć, jako składnik tkanki mózgowej, łagodzi stres, warunkuje prawidłową strukturę kości.
- ❑ **KOBALT** – występuje wraz z witaminą B, ułatwiającą jego wchłanianie, jest niezbędny do wytwarzania czerwonych krwinek i barwnika krwi (hemoglobiny).

SPOŻYWANIE RYB CHRONI PRZED NIEDOBORAMI SKŁADNIKÓW MINERALNYCH

WALORY PROZDROWOTNE RYB

RYBY SĄ ŹRÓDŁEM WITAMIN

- ❑ **WITAMINA D** - obszar działania jelita, nerki, układ kostny.
- ❑ **Witamina D** pobudza wchłanianie wapnia i fosforu w jelitach i w nerkach, a w kościach sprzyja ich wbudowywaniu.
- ❑ Niedobory witaminy D mogą wpływać na problemy w obrębie układu kostnego zarówno u dzieci (krzywica), jak i u dorosłych (osteoporoza, osteomalacja).

SPOŻYWANIE RYB ZAPOBIEGA NIEDOBOROWI WITAMINY D

WALORY PROZDROWOTNE RYB

RYBY SĄ ŹRÓDŁEM WITAMIN

- ❑ **WITAMINA A** - zapotrzebowanie wzrasta wraz z wiekiem, przy intensywnym wysiłku fizycznym lub stresie.
- ❑ **WITAMINY gr B** regulują metabolizm, wpływają na utrzymanie sprawności układu nerwowego i poprawę pamięci, poprawiają zdolność umysłową, polepszają nastrój, wspomagają wzrost .

SPOŻYWANIE RYB ZAPOBIEGA NIEDOBOROM

WALORY PROZDROWOTNE RYB

- ❑ Ryb to również uzupełnianie diety w łatwo strawne i wysokowartościowe białko o korzystnym składzie aminokwasowym.

AMINOKWASY ZAWARTE W BIAŁKU RYB MAJĄ DZIAŁANIE PROZDROWOTNE

- ❑ **ARGININA** – chroni układ krążenia
- ❑ **TAURYNA** – obniża ryzyko chorób układu krążenia, wpływa na rozwój centralnego układu nerwowego, serca, mięśni szkieletowych, znacząco wpływa na lepsze funkcjonowanie wzroku.

RYBY TO ŻYWNOŚĆ FUNKCJONALNA

- ❑ **Żywności funkcjonalna** - szczególna grupa żywności, która nie tylko odżywia, ale także poprawia nasze zdrowie i samopoczucie.

RYBY, ZE WZGLĘDU NA WYSOKĄ WARTOŚĆ ODŻYWCZĄ I KORZYSTNY, PROZDROWOTNY WPŁYW NA ORGANIZM, MOŻNA ZALICZYĆ DO ŻYWNOŚCI FUNKCJONALNEJ

- ❑ Szczególnie **ryby tłuste** należy traktować **jako żywność funkcjonalną**, zwłaszcza dla osób starszych i zagrożonych chorobami serca oraz dla kobiet w ciąży.

MARKETING ORAZ PROMOCJA PRODUKTÓW RYBNYCH

ŚWIADOMOŚĆ KONSUMENTÓW

Badania budżetu gospodarstw domowych prowadzone przez **Główny Urząd Statystyczny** wskazują, iż wśród głównych czynników wpływających na poziom konsumpcji ryb oraz ich przetworów w Polsce wymienić należy:

- ☐ wysokość cen ich zakupu (uzależniony od rejonu w Polsce oraz gatunku ryb)

☐ WIEDZA KONSUMENTÓW

na temat ich **składu odżywczego**, a co za tym idzie **właściwości prozdrowotnych** (uzależniona od sytuacji społeczno-ekonomicznej rodziny).

- ☐ Według danych zamieszczonych w dziennikach GUS z 2013 r., przeciętne miesięczne spożycie ryb w **2012 r.** w Polsce wynosiło zaledwie **0,41 kg/osobę !!!**

DZIAŁANIA

INFORMACYJNO-PROMOCYJNE, SZKOLENIOWE

- ☐ Promocja spożycia ryb (media społecznościowe, reklamy telewizyjne)
- ☐ Kultura spożycia ryb (czasopisma, raporty naukowe, specjaliści)
- ☐ Badania marketingowe
- ☐ Kampanie społeczne (festiwale, festyny, szkoły)
- ☐ ŚWIĘTO RYB, LGR ŚWIĘTOKRZYSKI KARP

FUNDUSZ PROMOCJI RYB

- ☐ Związek Producentów Ryb - Dni Wody
- ☐ Stowarzyszenia Rozwoju Rynku Rybnego - Ryba Wygrywa w 2014 roku
- ☐ Towarzystwa Promocji Ryb - Karp i ryby bałtyckie w Rzymie
- ☐ Organizacji Producentów Ryb Jesiotrowatych - Kompleksowa organizacja promocji TU PODAJEMY JESIOTRA, Rybactwo na Dożynkach Prezydenckich
- ☐ Polskie Towarzystwo Rybackie - Stworzenie i promocja aplikacji kierującej w dowolnym miejscu w Polsce do najbliższego punktu sprzedaży świeżej ryby z hodowli Nasi Rybacy

CELE KAMPANI

- ☐ Działania promocyjne skierowane bezpośrednio do konsumentów.
- ☐ Kreowanie pozytywnego wizerunku ryb w mediach (działania media relations) i w sektorze restauracyjnym (dzieci i młodzież szkolna)
- ☐ Tworzenie i promocja sieci sprzedaży bezpośredniej ryb słodkowodnych.
- ☐ Podnoszenie świadomości konsumenta
- ☐ Zachęcanie do regularnego spożywania ryb i przetworów rybnych.
- ☐ Sprzedaż bezpośrednia, degustacja, poczęstunek.
- ☐ Organizowanie wystaw na targach i imprezach terenowych.
- ☐ Wydawanie broszur promujących ryby, drobnych upominków.
- ☐ Działania promocyjne wśród dzieci (konkursy, gry).
- ☐ Reklamy telewizyjne, spoty reklamowe, strony internetowe.

SKUTECZNOŚĆ DZIAŁAŃ

**„Ewaluacja on-going działań
informacyjno-promocyjnych i szkoleniowych
Instytucji Zarządzającej Programem Operacyjnym
„Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i
nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013”**

Raport końcowy

Zamawiający

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

ul. Wspólna 30

00-930 Warszawa

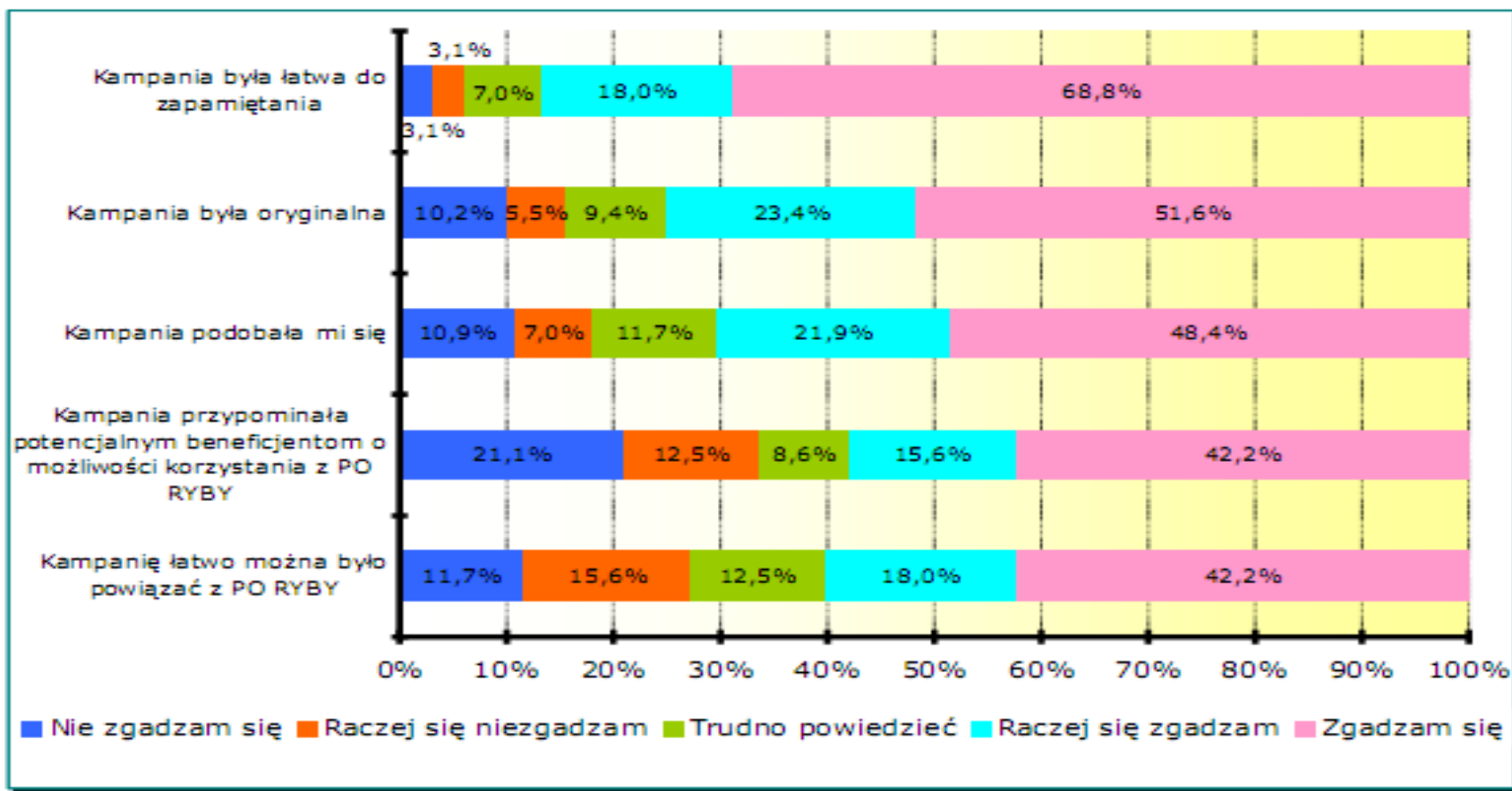
Wykonawca

 **Agrotec**
POLSKA Sp. z o.o.
doradztwo ekspertyzy ewaluacji szkolenia

sierpień 2010

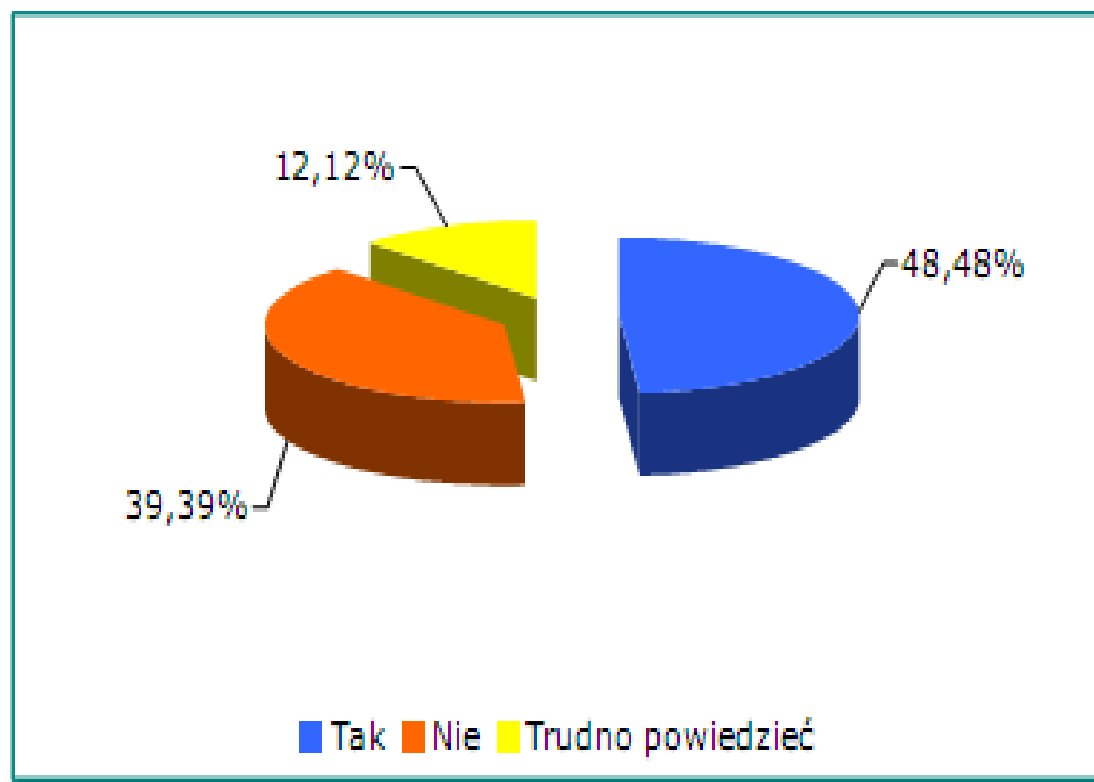
SKUTECZNOŚĆ DZIAŁAŃ

Wykres 7. Oceny kampanii „Ryba wpływa na wszystko”



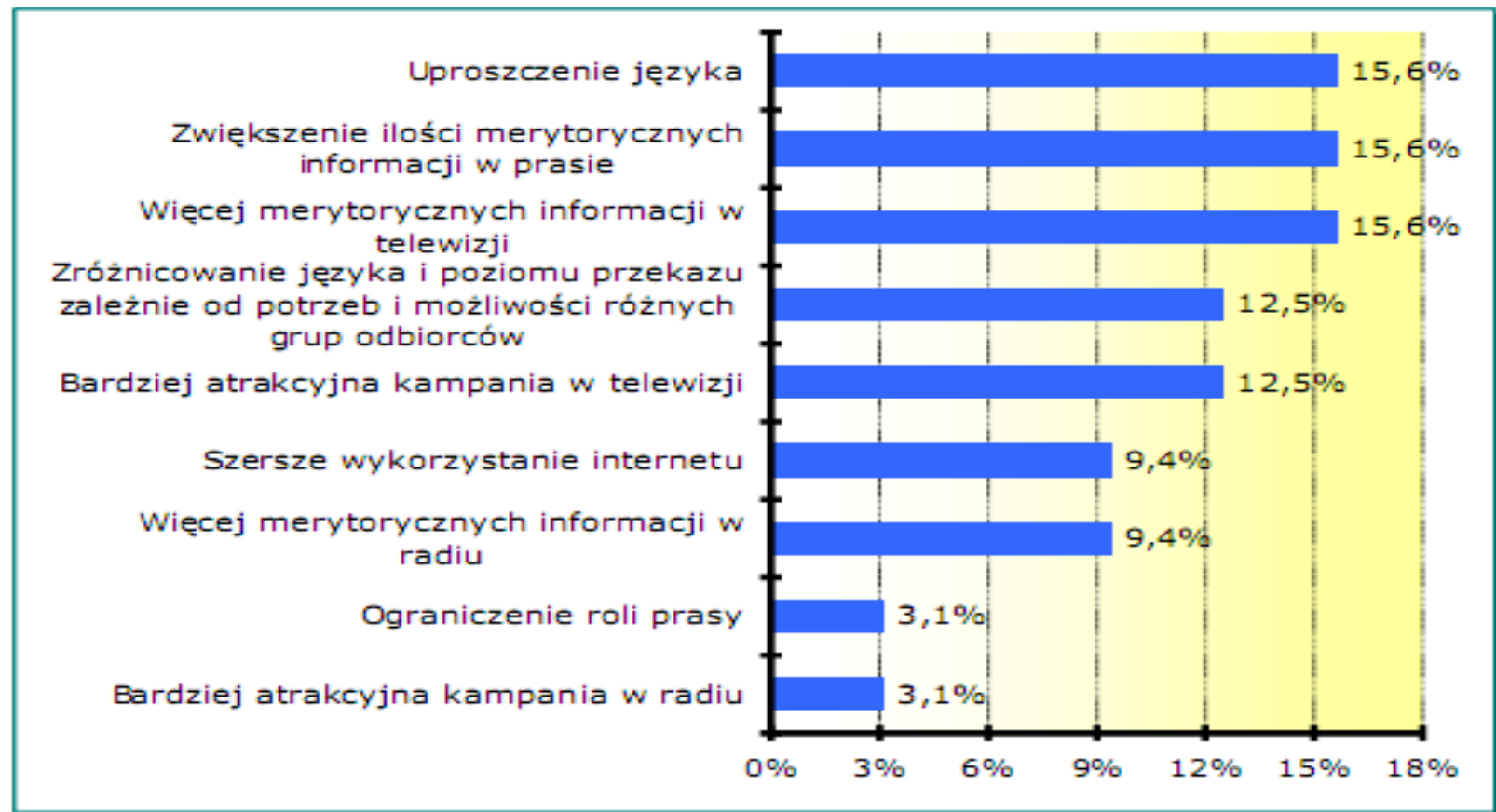
SKUTECZNOŚĆ DZIAŁAŃ

Wykres 9. Czy Pana/Pani zdaniem kampania promocyjna związana z PO RYBY wymaga modyfikacji?



SKUTECZNOŚĆ DZIAŁAŃ

Wykres 10. Oczekiwane modyfikacje kampanii promocyjnych



SKUTECZNOŚĆ DZIAŁAŃ

Ewa Cieślik, Agnieszka Siembida, Iwona Cieślik¹⁾, Katarzyna Zagłaniczna

ŚWIADOMOŚĆ ŻYWIENIOWA SPOŻYWANIA RYB I PRZETWORÓW WŚRÓD MIESZKAŃCÓW WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

BROMAT. CHEM. TOKSYKOL. – XLVII, 2014, 1, str. 49–56

KAMPANIE SPOŁECZNE mające na celu zwiększenie spożywania ryb w Polsce istotnie częściej docierają do kobiet **(54,8%)** aniżeli do mężczyzn **(37%)**.
Wśród osób zwracających uwagę na treść kampanii reklamowych, największy odsetek respondentów stanowiły osoby starsze w wieku powyżej 60 lat **(48,5%)**

PRZYKŁADY

- ❑ Projekt nr OR16-61532-OR1600015/08
„Kształtowanie zdrowego modelu żywieniowego promującego spożycie ryb i ich przetworów wśród młodzieży szkół gimnazjalnych w regionie szczecińskim”
- ❑ Projekt był realizowany od 29-02-2008 r. do 30-09-2008 r. w ramach Instrumentu Finansowego Wspierania Rybołówstwa Sektorowego Programu Operacyjnego Rybołówstwo i przetwórstwo ryb 2004-2006 Priorytet 4 – Inne działania, Działanie 4.3 – Znajdowanie oraz promowanie nowych rynków zbytu na produkty rybne
- ❑ CEL: zracjonalizować i poprawić tendencje żywieniowe społeczeństwa, wykształcenie prawidłowych wzorców zdrowego żywienia na tym etapie rozwoju człowieka, będzie w późniejszym etapie skutkowało podniesieniem zdrowotności całego społeczeństwa. Dalekosiężnym efektem tych działań będzie doprowadzenie do wzrostu popytu na krajowym rynku ryb i ich przetworów.

PRZYKŁADY

Katarzyna Dworakowska

Agencja reklamowa Why Not

Promocja ryb, a media społecznościowe,
czyli „Ryba Wygrywa” na Facebooku!





⇒ Narzędziem umożliwiającym wymianę informacji między użytkownikami za pośrednictwem Internetu, przy wykorzystaniu urządzeń stacjonarnych i mobilnych.

⇒ Narzędziem marketingowym, umożliwiającym organizacjom i firmom kreowanie i umacnianie wizerunku oraz nawiązywanie bezpośrednich relacji ze społecznościami potencjalnych i obecnych klientów.



RYBA PŁYNIA
NA FEJSIE



MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE

- ⇒ Nawiązywanie bezpośrednich interakcji z grupą docelową.
- ⇒ Gromadzenie informacji o potencjalnych i obecnych klientach.
- ⇒ Kształtowanie wizerunku i budowanie lojalności.
- ⇒ Bezpośrednie i natychmiastowe reagowanie w sytuacjach kryzysowych.
- ⇒ Pozyskiwanie nowych klientów.

Wybrane rodzaje mediów społecznościowych





Facebook a działania promocyjne



⇒ Fan page – punkt wyjścia działań na FB.

⇒ FBAds – zdarzenia sponsorowane, promocja postów, fan page, www,...).



⇒ Oferta – zachęcanie fanów do zakupu produktów lub usług danej marki poza Serwisem.

Facebook – za i przeciw!

RYBA PŁYNIA
NA FEJSIE



Zalety	Wady
⇒ Ogromna ilość użytkowników (z tendencją wzrostową). ⇒ Możliwość budowania dużego zasięgu reklamowego. ⇒ Budowanie wizerunku marki. ⇒ Tworzenie bezpośrednich relacji z odbiorcami, wchodzenie z nimi w interakcje oraz angażowanie w życie marki. ⇒ Stosunkowo niskie koszty dotarcia do wybranej grupy docelowej. ⇒ Zbieranie opinii, poznawanie gustów odbiorców.	⇒ Konieczność stałej kontroli i aktualizacji oraz szybkiej reakcji na pojawiające się treści. ⇒ Nieprzewidywalność zachowań fanów. ⇒ Możliwość eskalacji sytuacji kryzysowych.

Kampania „Ryba Wygrywa”

- ⇒ Kampania realizowana na zlecenie Stowarzyszenia Rozwoju Rynku Rybnego.
- ⇒ Celem jest kreowanie mody na jedzenie ryb w domu i poza domem, jako czynnika sprzyjającego dobremu samopoczuciu oraz wzbogaceniu doznań kulinarnych.
- ⇒ Grupa docelowa to przede wszystkim młodzi konsumenci, kobiety i mężczyźni w wieku 24-40 lat, mieszkający w większych miastach o dochodach średnich +, z wykształceniem minimum średnim i wyższym, sportowcy, osoby dbające o zdrowie i sylwetkę, będące na dietach odchudzających, zwracający uwagę na wartości odżywcze posiłków, spożywający dania rybne w domu oraz w restauracjach, lubiący nowe smaki.



RYBA PŁYNIA
NA FEJSIE



Jakie treści komunikujemy fanom „Ryba Wygrywa”

- ⇒ Informacje dotyczące obróbki ryb i przyrządzania potraw.
- ⇒ Popularyzacja mało znanych gatunków ryb.
- ⇒ Edukacja w zakresie wartości odżywczych i właściwości prozdrowotnych ryb i produktów rybnych.
- ⇒ Uświadamianie istotnej roli ryb i produktów rybnych w codziennej diecie człowieka.
- ⇒ Wpływ ryb na zdrowie dzieci i kobiet w ciąży.



RYBA PŁYNIA
NA FEJSIE



Przyszłość social media a promocja ryb



- ⇒ Wzrost integracji mediów społecznościowych ze światem realnym.
- ⇒ Udoskonalanie form dotarcia do konsumentów za pośrednictwem social mediów.
- ⇒ Rozwój technologii mobilnych.



RYBA JAKO PRODUKT REGIONALNY

□ Przykład – **PAROL RYBY Z KABORNA**



RYBA JAKO PRODUKT REGIONALNY

<http://www.parolryby.pl/tradycja.html>

(1) Poczta - Uniwersytet Wa...

Parol - Ryby z Kaborna - Tra...

← → ↻ 🏠

www.parolryby.pl/tradycja.html

☆ B 🔍 S S ☰

Aplikacje

Bezplatna uslugi poczt...

Przegląd Piekarski i Cuki...

Galeria obiektów Web Sli...

Sugerowane witryny

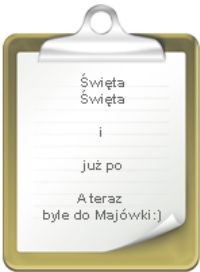
SJR Journal of Motor Behavi...

SJR Medicine and Science in

E Znakowanie żywności- b...

» Inne zakładki





tradycyjna wędzarnia warmińska
od 1987 roku

Strona główna

tradycja

nasze wyroby

jest smacznie

kaborno

napisali, nakręcili...

o rybach naukowo

gdzie jesteśmy

tradycja

Nasze Gospodarstwo usytuowane jest 15 km od Olsztyna, w malowniczej okolicy kolonii Kaborno, w gminie Purda. Znajdują się tu źródła bijące krystalicznie czystą, zimną wodą, a mają swoje początki już w XVII w. I jak stare przekazy głoszą: „Za wsią, na granicy z gruntami wsi Trękus, na strumieniu biegnącym ku Jezioru Linowskiemu, zbudowano młyn zwany Kalbornik, oddawany przez kapitułę w dzierżawę lub lenno. Strumień był bardzo niski, toteż i młyn był niewielki.” (Anonim 1656 r.). Obecnie młyn przeniesiony do Skansenu w Olsztynku. Jednak jakość i temperatura wody w tym strumieniu okazała się idealna do niewielkiej hodowli pstrąga tęczowego o wyjątkowych walorach smakowych. Pierwsze pozwolenie na hodowlę ryb gospodarstwo uzyskało w 1987 roku i od tego czasu można tu złapać pstrąga, jak również inne ryby.



2 (1).jpg

slide_legnica_cantat_z....png

legnica-cantat-fot-jago....jpg

legnica-cantat-fot-jago....jpg

legnica-cantat-fot-jago....jpg

legnica-cantat-fot-jago....jpg

Pokaż wszystkie pobrane pliki...

Start

Parol - Ryby z Kaborn...

Ryby prezentacja

Microsoft PowerPoint ...

42

06:22

RYBA JAKO PRODUKT REGIONALNY

❑ PAROL RYBY Z KABORNA – współpraca B+R



RYBA JAKO PRODUKT REGIONALNY

PAROL RYBY Z KABORNA – współpraca B+R

www.parolryby.pl/o-rybach-naukowo.html

o rybach naukowo

W 2005 roku ukończyłem studia na ówczesnej Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, na Wydziale Towaroznawstwa i zaraz po nich rozpocząłem studia doktoranckie na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie pod kierunkiem prof. dr hab. Stefana S. Smoczyńskiego. Rozprawę doktorską zatytułowaną „Czynniki kształtujące skład kwasów tłuszczowych i wybranych ksenobiotyków w tłuszczu mięsa ryb słodkowodnych” obroniłem w 2010 roku już na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu. Poniżej zamieszczam kilka ciekawych artykułów dotyczących ryb słodkowodnych oraz najciekawsze fragmenty wyników, które otrzymałem badając również swoje ryby. Całą rozprawę doktorską można pobrać na dole strony lub z [Wielkopolskiej Biblioteki Cyfrowej](#).

Jarek Parol

Nasz wędzony pstrąg spełnia nowe normy!

2 (1).jpg slide_legnica_cantat_z....png legnica-cantat-fot-jago....jpg legnica-cantat-fot-jago....jpg legnica-cantat-fot-jago....jpg Pokaż wszystkie pobrane pliki...

Zobacz, co mamy
dla Ciebie

Co w szuwarach
piszczy

Kim jesteśmy
i jak działamy



Isteś tutaj: Start

WĘDKARSTWO



Cisza, spokój, dziewicza przyroda i urokliwe zakątki...
po prostu raj dla wędkarzy. Oddajemy do Twojej
dyspozycji łowiska w południowej części Pojezierza
Olsztyńskiego: ponad 80 jezior i rzek o łącznej
powierzchni 5,5 tys. ha w tym jez. Łańskie i Pluszne
oraz liczne, zaciszne oczka leśne.

Dostępność świeżych ryb, porady,
najnowsze informacje, atrakcje i inne.
ZAPISZ SIĘ NA NEWSLETTER

Interesul meu:

wędkarstwo

 Spokojnie, też nie lubimy spamu!

GOSPODARSTWO SZWADERKI

(1) Poczta - Uniwersytet Wa... x Parol - Ryby z Kaborna - O r... x eBook kulinarny | Gospodars... x Ewa

szwaderki.pl/ebook-kulinarny.html?utm_source=szwaderki&utm_medium=popup&utm_campaign=ebook

Aplikacje Bezpłatna usługa poczt... Przegląd Piekarski i Cuki... Galeria obiektów Web S... Sugerowane witryny Journal of Motor Behavi... SR Medicine and Science in... Znakowanie żywności- b... Inne zakładki

EBOOK KULINARNY

„Co zrobić z rybami? Kieszonkowy poradnik kulinarny.”

Ebook autorstwa mistrza regionalnej kuchni Warmii i Mazur **Wojtka Charewicza** i eksperta żywieniowego **dr Aleksandry Czarnewicz-Kamińskiej**. Zobacz: [O autorach](#).



BĄDŹ NA BIEŻĄCO!

Dostępność świeżych ryb, porady, najnowsze informacje, atrakcje i inne.

ZAPISZ SIĘ NA NEWSLETTER

e-mail

Interesują mnie:

☐ ryby i przetwory

☐ wędkarstwo

ZAPISZ MNIE!

Spokojnie, też nie lubimy spamu!

NASZ BLOG

27 kwietnia 2016
Lin w cieście piwnym

15 kwietnia 2016
Steki z jesiotra z grilla

29 marca 2016
Prąg wędzony w sosie

2 (1).jpg slide_legnica_cantat_z...png legnica-cantat-fot-jago...jpg legnica-cantat-fot-jago...jpg legnica-cantat-fot-jago...jpg Pokaż wszystkie pobrane pliki...

Start eBook kulinarny | Gos... Ryby prezentacja Microsoft PowerPoint ... 06:41

SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA

☐ KARPIOBUS

☐ SZWDERKOBUS



SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA



LOKALNA GRUPA RYBACKA POJEZIERZE OLSZTYŃSKIE
SERDECZNIE ZAPRASZA NA:



Zawody wędkarskie Z RODZINĄ NA RYBY

12 LIPCA 2014

ROZPOCZĘCIE ZAWODÓW GODZ. 10.00

MIEJSCE: GOSPODARSTWO RYBACKIE SZWADERKI
Szwaderki 13A/1

Warunkiem uczestnictwa w zawodach jest wypełnienie karty zgłoszeniowej dostępnej na stronie www.lgrpo.pl oraz przekazanie jej pracownikom biura (w wersji papierowej bądź elektronicznej). Istnieje również możliwość wypełnienia karty zgłoszeniowej na miejscu w dniu zawodów.

ZAPRASZAMY!



Harmonogram zawodów:

09.15 – 10.00 Zbiórka i rejestracja zawodników.

10.00 – 12.00 **ZAWODY**

12.00 – 14.00 Ważenie ryb.

Wręczenie pucharów i nagród.

Wspólny posiłek.

**DOBRA ZABAWA
W GRONIE RODZINY
I ZNAJOMYCH!**



LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA

Instrument RLKS w świetle projektu ustawy o RLKS c.d.

Lokalna Grupa Działania:



- Działa jako **stowarzyszenie** posiadające osobowość prawną
- **Siedziba** LGD znajduje się w miejscowości położonej w województwie, którego obszar jest objęty LSR (w przypadku grup międzywojewódzkich – w miejscowości położonej w jednym z tych województw)
- Członkami zwyczajnymi mogą być osoby fizyczne i prawne, w tym jst, z wyłączeniem województw
- **Nadzór** sprawuje marszałek województwa
- Może **prowadzić działalność gospodarczą** służącą realizacji LSR
- **Posiada organ ds. wyboru operacji** i ustalenia kwoty wsparcia

LOKALNA GRUPA DZIAŁNIA

Priorytet 4 PO RYBY 2014-2020

„Zwiększenie zatrudnienia i spójności terytorialnej”
- założenia i stan przygotowań

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rybacki



Serock, 12-13 lutego 2015 r.

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA

**Alokacja na działania w ramach instrumentu RLKS
w PO RYBY 2014-2020**

Ponad **93 mln €**

=

15 % alokacji przyznanej Polsce na lata 2014-2020



Środki finansowe przeznaczone zostaną na:

- ✓ **realizację lokalnych strategii rozwoju (LSR)** opracowanych przez RLGD, w tym koszty administrowania i aktywizacji lokalnej społeczności (ok. 90 300 000 €),
- ✓ **działania prowadzone w ramach współpracy** (ok. 1 875 000 €),
- ✓ **wsparcie przygotowawcze dla stowarzyszeń**, które będą chciały wziąć udział w konkursie na wybór LSR(ok. 1 500 000 €).