

Błędów, dn. 22.10.2019r.

Biuro Koordynatora Klastra

ul. Sadurkowska 13,

05-620 Błędów

Tel. 607-111-098

e-mail: klaster@bledow.pl



KLASTER „POLSKA NATURA”

NEWSLETTER nr 3/2019

W numerze:

- 1. Informacje o jabłkach amela**
- 2. Spotkanie z władzami Gminy Błędów**
- 3. Ważne spotkania związane z przyszłością Klastra**
- 4. Przedstawiciele Klastra na naukowej Konferencji w Ministerstwie Rolnictwa**
- 5. Spotkanie z Dyrektorem Departamentu Krzysztofem Mączewskim**
- 6. Spotkanie z Kardynałem Kazimierzem Nyczem**
- 7. Uczestnictwo w wydarzeniu PAIH Forum Biznesu**
- 8. Uczestnictwo w Targach Natura Food**

1. Informacje o jabłkach marki „amela”

Szanowni Państwo!

Polscy sadownicy stowarzyszeni w Kłastrze POLSKA NATURA – dzięki szerokiej współpracy z naukowcami w zakresie innowacyjnych form prowadzenia sadów – uzyskali jabłka marki AMELA – ZERO POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW.

Zatem od tegorocznych zbiorów – po raz kolejny - jabłka marki AMELA a także inne owoce, mogą być na naszych stołach – jako wyraz troski o zdrowie. Stąd też zachęcamy wszystkich do spożywania jabłek marki AMELA, a zwłaszcza:

- dzieci i młodzież - by korzystały z owoców bez pestycydów;
- osoby starsze i chore – by korzystały z owoców bez pestycydów;

Uruchomiliśmy kolejne linie przetwórstwa związanego z jabłkami marki AMELA:

- soki jabłkowe z jabłek marki AMELA;
- susz jabłkowy z jabłek marki AMELA.

Więcej informacji / gdzie jest prowadzona sprzedaż jabłek, soków i suszu z jabłek marki AMELA/ można uzyskać pod nr telefonu 48/664 23 31, klaster@bledow.pl

albo na stronie internetowej www.amela.pl Zachęcamy do zapoznania się z załączonymi materiałami informacyjnymi **oraz przesłanie tej dobrej informacji do swojej rodziny i przyjaciół.**

JEDNO JABŁKO RANO – DLA URODY, WIECZOREM – DLA DOBREGO ZDROWIA; A JABŁKO Z WIECZORA – I NIE TRZEBA DOKTORA!

[powiedzenia narodów]



*Czerwone jabłuszko
przekrojone na krzyż,
Czemu ty dziewczyno
miło na mnie patrzysz...*

WARTOŚĆ ODŻYWCZA I LECZNICZA JABŁEK AMELA

Jabłka *amela* zawierają ok. 83% wody, a w pozostałej części niewielkie ilości białka. Zawierają wszystkie potrzebne w diecie witaminy i sole mineralne, kwasy organiczne (jabłkowy, cytrynowy, chinowy, bursztynowy, glikolowy i inne), cukry (w tym cukry proste – glukozę i fruktozę), błonnik, substancje pektynowe, witaminy i składniki mineralne (głównie potas, fosfor, wapń, cynk, sód, magnez i żelazo).

Jabłka *amela* zawierają **witaminy: C, A, B1, B2, B3, B6, E, K, PP** oraz kwas foliowy, ryboflawinę, tiaminę, niacynę. Zawartość składników zależy od odmiany, dojrzałości jabłka, wielkości, a także podkładki, nawożenia, gleby, wieku drzewa i obfitości owocowania, a także cięć i przebiegu pogody w danym roku. Na ogół odmiany wczesne zawierają mniej cukrów niż odmiany później dojrzewające. O smaku jabłek decyduje zawartość cukrów, olejków eterycznych, kwasów organicznych oraz sposób przechowywania.

JABŁKA AMELA NA ZDROWIE

Jabłka *amela* odgrywają dietetyczną rolę w żywieniu każdego człowieka. Oczyszczają jelita z resztek pokarmowych, regulują florę bakteryjną. Witaminy chronią przed zbyt wczesnym starzeniem się, regulują procesy życiowe, pomagają w walce z infekcjami. Należy pamiętać, że organizm ludzki nie potrafi gromadzić większych ilości witamin i dlatego zaleca się ich systematyczne przyjmowanie. Najwięcej

witamin, w tym witaminy C, jest pod skórką jabłka, dlatego należy zjadać jabłka surowe lub gotowane czy pieczone ze skórką – choć każda obróbka termiczna przyczynia się do utraty witamin C i A (które przede wszystkim wzmacniają układ odpornościowy).

Zasadowe sole mineralne zawarte w jabłkach *amela* działają odkwaszająco na organizm, co jest szczególnie ważne, gdy spożywa się dużo mięsa, tłuszczu, jaj i chleba przygotowanego na zakwasie. Jabłka w diecie mają działanie moczopędne, przyczyniają się do zmniejszenia obrzęku nóg, poprawiają pracę wątroby, wzmacniają mięśnie, serce i układ nerwowy.

Błonnik zawarty w jabłkach *amela* wpływa korzystnie na perystaltykę jelit, a tym samym chroni przed zaparciami. Podczas trawienia błonnik wiąże niektóre metale ciężkie (kobalt, ołów) w nierozpuszczalne sole, które są wydalane z organizmu i dlatego o jedzeniu jabłek *amela* powinni pamiętać przede wszystkim nałogowi palacze papierosów i osoby pracujące w zadmionym środowisku. Błonnik ma także działanie ochronne przed rakiem jelita grubego, a oligosacharydy mają zdolność niszczenia komórek raka okrężnicy. Ponadto błonnik obniża poziom cholesterolu we krwi, zapobiegając miażdżycy, zmniejszając ryzyko zawału serca oraz pomaga regulować poziom cukru w organizmie.

Pektyny wiążą w układzie pokarmowym szkodliwe substancje i pomagają je wydaląć.

Cukry i składniki mineralne występujące w jabłkach *amela* są łatwo przyswajalne. Potas zwiększa napięcie mięśni, w tym mięśnia sercowego; wapń jest niezbędny

do budowania kości i zębów; magnez ma działanie antyzawałowe; krzem jest niezbędny do prawidłowego wyglądu włosów i paznokci; żelazo jako składnik hemoglobiny wpływa na dotlenienie organizmu; inne składniki, jak siarka, miedź, cynk, nawet w śladowych ilościach są niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Jabłko *amela* to pełne zdrowie!

Pestki jabłek *amela* są źródłem jodu.

W medycynie ludowej jabłko *amela* mogą być stosowane na bóle stawów. W przypadku biegunki u małego dziecka, należy mu podać gotowane, tarte jabłko. Surowe tarte jabłko doskonale sprawdzają się przy niestranności i chorobie wrzodowej u dorosłych. Herbatka ugotowana ze skórki jabłka działa dezynfekująco i likwiduje stany zapalne jamy ustnej oraz gardła. Samodzielnie przygotowany ocet jabłkowy uzupełnia potas w organizmie i poprawia trawienie.

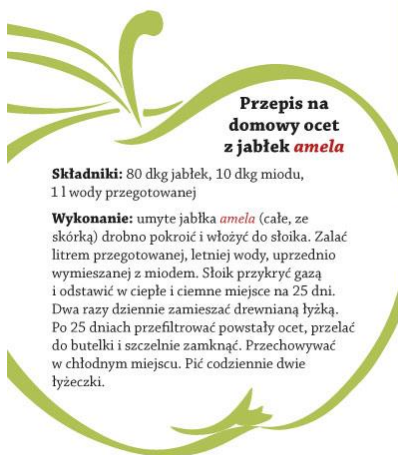
JABŁKA AMELA DLA URODY

Zawarte w jabłkach *amela* **antyoksydanty** opóźniają procesy starzenia, a obecna w nich witamina C, biorąc udział w metabolizmie, zapewnia młody wygląd skóry, przeciwdziała jej wiotczeniu, wspólnie z witaminą PP zapobiega powstawaniu podskórnych wysięków i tzw. pajęczek. Przeswajalny wapń wzmacnia paznokcie, włosy i zęby. Chrupiące twarde jabłko *amela* to dobre ćwiczenie dla dławi, zwłaszcza dla dzieci.

JABŁKA AMELA SPOŻYWA SIĘ...

...przede wszystkim na surowo, przez cały rok. Najkorzystniej jest spożywać jabłka około pół godziny po posiłku. Warto pamiętać, że nie należy jeść owoców bezpośrednio po myciu zębów, ponieważ cukier w nich zawarty sprzyja powstawaniu próchnicy. Jabłka *amela* wykorzystuje się do przyrządzania rozmaitych potraw, jak zupy, racuchy, wypieki i desery, można z nich także robić przetwory – przeciera, dzemy, kompoty, susze, wina, galaretki, soki pitne i ocet.

Polskie zdrowie to plasterki polskich jabłek *amela* posmarowane miodem z polskiej pasieki, popijane ziołami z polskich łąk.



Przepis na domowy ocet z jabłek *amela*

Składniki: 80 dkg jabłek, 10 dkg miodu, 1 l wody przegotowanej

Wykonanie: umyte jabłka *amela* (całe, ze skórką) drobno pokroić i włożyć do słoika. Zalać litrem przegotowanej, letniej wody, uprzednio wymieszanej z miodem. Słoik przykryć gazą i odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na 25 dni. Dwa razy dziennie zamieszać drewnianą łyżką. Po 25 dniach przefiltrować powstały ocet, przelać do butelki i szczelnie zamknąć. Przechowywać w chłodnym miejscu. Pić codziennie dwie łyżeczki.

Jabłka *amela* o standardzie „zero pozostałości pestycydów” polecamy szczególnie:

- dzieciom i młodzieży;
- alergikom;
- osobom starszym;
- w dietach pro-zdrowotnych i odchudzających.

Jabłka *amela* są są znakomitym surowcem na soki owocowe, dzemy, musy, susz jabłkowy, ocet jabłkowy – bo to „zero pozostałości pestycydów”.



W celu uzyskania informacji gdzie najbliżej od Państwa miejsca zamieszkania można kupić jabłka *amela* oraz złożenia zamówienia – zapraszamy do kontaktu telefonicznego.

Jabłka *amela* można zamówić **drogą internetową**, można je również **kupić bezpośrednio** w Zofiówce k. Błędowa.

KONTAKT – INFORMACJE – ZAKUPY

STOWARZYSZENIE KRAINA
SADÓW I OGRODÓW
Zofiówka 4A, 05-620 Błędów
tel.: 48 664 23 31, 693 666 376
e-mail: klaster@bledow.pl
www.amela.pl

Marka AMELA to jabłka wprowadzone na rynek polski i rynki światowe w 2018 r. – w 100-lecie odzyskania przez Polskę Niepodległości. W ten sposób sadownicy z Klastra POLSKA NATURA w gminie Błędów w województwie Mazowieckim – największym sadzie Europy – dali wyraz swemu patriotyzmowi, uzyskując dzięki innowacyjnym technologiom uprawy owoc o standardzie „zero pozostałości pestycydów”.

Metoda ta została opracowana przez partnerów Klastra Polska Natura. Jabłka te są owocem unikalnym w skali światowej ze względu na technologię uprawy oraz położenie geograficzne sadów.

Polska posiada specyficzny klimat dla uprawy jabłoni, dzięki któremu owoce mają wyjątkowy smak i aromat.

2. Spotkanie z władzami Gminy Błędów

21 sierpnia 2019r odbyło się spotkanie Wójta i Sekretarza Gminy Błędów Panów Mirosława Jakubczaka i Jacka Adamskiego z Andrzejem Stępniewskim Przewodniczącym Rady Klastra „Polska Natura” w sprawie realizacji uchwały Rady Gminy Błędów dotyczącej współpracy samorządu z Klastrem. Omawiano zadania obu stron przy realizacji strategii zrównoważonego rozwoju Gminy w najbliższych latach.

3. Ważne spotkania związane z przyszłością Klastra

18 września 2019r. Przewodniczący Rady Klastra Andrzej Stępniewski oraz Członek Zarządu Koordynatora Klastra Krzysztof Kołacz obydwa bardzo ważne spotkania związane z dążeniem Klastra „Polska Natura” do osiągnięcia statusu Krajowego Klastra Kluczowego w obszarze sadownictwa. Pierwsze spotkanie było z Panem Mariuszem Stachnikiem Prezesem Zarządu Mazowieckiego Klastra ICT, który odniósł się do przedstawionych planów rozwoju naszego Klastra, proponując daleko idącą współpracę. Następne spotkanie odbędzie się niebawem w Błędowie. Drugie spotkanie odbyło się w Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości z dr Piotrem Kryjom Kierownikiem Departamentu Internacjonalizacji Przedsiębiorstw w sprawie przygotowania Klastra „Polska Natura” do udziału w konkursie na Krajowy Klaster Kluczowy. PARP w tym działaniu będzie mógł pomóc sprawdzając czy zachowane są wymagane standardy w prowadzeniu Klastra.

4. Przedstawiciele Klastra na naukowej Konferencji w Ministerstwie Rolnictwa

24 września 2019r. w Ministerstwie Rolnictwa odbyła się Konferencja zorganizowana przez Towarzystwo Ekonomistów Polskich na temat „Struktura Polskiego Rolnictwa na Tle Unii Europejskiej”. W tym wydarzeniu wzięli udział przedstawiciele Klastra „Polska Natura” Zbigniew Beliniak i Andrzej Stępniewski który wystąpił z następującym tekstem:

Szanowni Państwo,

Jako przedstawiciel sadowników z Gminy Błędów – największego sadu Europy- wpisując się w temat Konferencji, pragnę przedstawić Państwu nasze działania w sytuacji kryzysowej polskiego sadownictwa.

Dzisiejsze sadownictwo to monokultura dużych obszarów wiejskich to wysoka mechanizacja i chemizacja upraw, zbiorów i przechowywalnictwa to także duża wiedza sadowników. Można śmiało powiedzieć, że dzisiejsze gospodarstwa sadownicze to przedsiębiorstwa z sektora mśp produkujące w dużych ilościach owoce -przede wszystkim jabłka -także na eksport.

Na początku obecnej dekady sadownictwo, ta świetnie prosperująca gałąź rolnictwa zaczęła podupadać, po wprowadzeniu embarga na eksport do Rosji oraz zmniejszeniu popytu na nasze owoce ze strony państw europejskich. Powstała duża nadprodukcja. Trzeba było szukać wyjścia z tego kryzysu i zacząć produkować owoce, które będą konkurencyjne do tej ogromnej masy zalewającej rynek owoców o bardzo niskiej cenie. Produkcja jabłek stała się nieopłacalna. I tak powstała koncepcja powołania Klastra, organizacji gospodarczej produkującej jabłka bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin. Sadownicy z Klastra mający doświadczenie w produkcji ekologicznej opracowali technologie o nazwie „0 pozostałości” która nie jest produkcją BIO i nie jest produkcją konwencjonalną, jest produkcją naszą, która daje owoce czyste. Koszt produkcji jest porównywalny do konwencji a cena sprzedaży znacznie wyższa. Nasze owoce są sprzedawane pod marką „amela” w sklepach Selgrosu na wydzielonych stoiskach.

My uważamy, że upowszechnienie w Polsce produkcji owoców według naszej technologii powinno być ważnym programem rządowym dającym szansę na ekspansję zagraniczną naszych polskich owoców oraz na poprawienie zdrowia Polaków. Dotychczasowe zaangażowanie Ministerstwa Rolnictwa w tą sprawę jest żadne, mimo naszych usilnych starań. Nie tracąc nadziei na pomoc władz publicznych, rozwijamy nasz Klaster „Polska Natura” i dostarczamy coraz więcej owoców marki „amela” na rynek. A teraz serdecznie zapraszamy na degustacje naszych zdrowych jabłek „amela”.

5. Spotkanie z Dyrektorem Departamentu Krzysztofem Mączewskim

Członkowie Rady Klastra w osobach Bronisław Wróblewski, Zbigniew Hermanowicz, Jacek Adamski i Andrzej Stępniewski byli w dniu 27.09.19r. na spotkaniu z kierownictwem Departamentu Cyfryzacji, Geodezji i Kartografii, Urzędu Marszałka Województwa Mazowieckiego. Celem spotkania była wymiana informacji o projektach badawczych i wdrożeniowych w zakresie ochrony środowiska prowadzonych przez Departament, które mogą być przydatne w pracy Klastra. Ustalono tryb dalszych kontaktów. Na koniec spotkania Dyrektor Departamentu Krzysztof Mączewski podziękował przedstawicielom

Klastra za pomysł i determinację w działaniu na rzecz produkcji zdrowej polskiej żywności.

6. Spotkanie z Kardynałem Kazimierzem Nyczem

W trosce o nasz ludzki wspólny dom Ociec Święty FRANCISZEK napisał encyklikę LAUDATO SI' której słowa w pełni wpisują się w działania Klastra „Polska Natura”. Z takim przesłaniem 30.09.2019r. przedstawiciele Klastra w osobach Sławomir Rzeźnicki i Andrzej Stępniewski przedstawili Kardynałowi Kazimierzowi Nyczowi nasze zadania i cele. Ksiądz Kardynał szczegółowo wypytywał o stosowaną technologię „Zero pozostałości”, interesowało go zaangażowanie sadowników z Gminy Błędów w produkcję owoców „amela”, z aprobatą wyrażał się o działaniach Klastra chroniących przyrodę. Powiedział, że zwiększy uwagę na sprawę produkcji zdrowej żywności w tym jabłek „amela”. Przedstawiciele Klastra zobowiązali się do rozwoju Klastra stosując elementy społecznej nauki Kościoła.

7. Uczestnictwo w wydarzeniu PAIH Forum Biznesu

09 października przedstawiciele Klastra przystąpili do udziału w Forum Biznesu organizowane przez Polską Agencję Inwestycji i Handlu. To wydarzenie skierowane do polskich przedsiębiorców, ze szczególnym uwzględnieniem MŚP (małych i średnich przedsiębiorstw), aktywnych eksporterów i przedsiębiorców zainteresowanych eksportem swoich produktów i usług oraz planujących i realizujących inwestycje zagraniczne. Koncepcja programowa zakłada szeroką formułę aktywności merytorycznych zapewniającą pełny proces obsługi przedsiębiorcy w obszarach eksportu i inwestycji. Wartością dodaną jest możliwość bezpośredniego kontaktu uczestników Forum z przedstawicielami Zagranicznych Biur Handlowych PAIH, umożliwiając tym samym wzmocnienie relacji na poszczególnych rynkach o szerokim zasięgu geograficznym.

8. Uczestnictwo w Targach Natura Food

W terminie 18-20.10.2019 r. w Łodzi odbyło się najważniejsze i największe wydarzenie branży ekoproduktów w Polsce i Europie Środkowo-Wschodniej - **XII edycja Międzynarodowych Targów Żywności Ekologicznej i Naturalnej NATURA FOOD** oraz **VIII edycja Targów Ekologicznego Stylu Życia beECO**.

Targi NATURA FOOD i beECO dają niepowtarzalną okazję do zapoznania się w jednym miejscu i czasie z szeroką ofertą produktów wysokiej jakości wytwarzanych zarówno przez polskich, jak i zagranicznych producentów i przetwórców. Program targów obfituje co roku w wiele ciekawych wydarzeń towarzyszących, przygotowanych z myślą o przedstawicielach branży oraz świadomych i wymagających konsumentach stylu eko.

Na Targach byli obecni przedstawiciele Klastra „Polska Natura” w następującym składzie: Piotr Zieliński, Bronisław Wróblewski, Krzysztof Kołacz, Sławomir Rzeźnicki, Anna Fatkowska oraz Robert Fatkowski, którzy promowali owoce marki „amela” wyprodukowane w innowacyjnej technologii zero pozostałości pestycydów.