

SPIS TREŚCI

1.	B. KONOPKA – SŁOWO OD PREZESA	str. 2
2.	CO, GDZIE, KIEDY	str. 4
3.	H. GRODZKI, L. NAWROCKI, T. PRZYSUCHA, B. KONOPKA, G. GRODZKI – DOJRZAŁOŚĆ ROZPŁODOWA BYDŁA MIĘSNEGO	str. 9
4.	B. BINEROWSKA – GLISNO 2010 – RUSZYLIŚMY Z PEŁNĄ PARĄ	str. 12
5.	CENY	str. 14
6.	WOŁOWE DANIA	str. 18
7.	OGŁOSZENIA O SPRZEDAŻY	str. 22

Zdjęcia:

Rasa charolaise – wieś Wygoda – powiat Łosicki rok 2007 – Fot. Wojciech Piasecki,
Wystawa Glisno – Fot. Marek Parzych

1. SŁOWO OD PREZESA

Szanowni Hodowcy i Producenci,

Po tegorocznej mroźnej i śnieżnej zimie, wiosenna aura zaskoczyła nas powodzią. Tysiące miejscowości zostało zalanych. Wielu ludzi straciło prawie wszystko. Część dróg w kraju nadal jest nieprzejezdna. Szczęściem w nieszczęściu może być to, że hodowcy i producenci bydła mięsnego nie ucierpieli dotkliwie. Z relacji selekcjonerów i zootechników, którzy wizytują Państwa stada wynika, że zalane zostało gospodarstwo hodowcy z rejonu południowo-wschodniej Polski, gdzie w wyniku powodzi utopila się krowa.

Nam hodowcom, jest wiadome, że w świetle deficytu wołowiny na rynku unijnym jej produkcja jest perspektywicznym kierunkiem. Mamy nadzieję, że hodowla bydła mięsnego w Polsce będzie długo jeszcze opłacalnym zajęciem, bo wołowina jest poszukiwanym towarem na rynku 25 państw Unii. Najchętniej zjadają się nią Brytyjczycy, średnio około 40 kg na osobę. Na mieszkańca Italii przypada 28 kg, a na Francuza około 2 kg mniej. Nam jeszcze daleko do takich wyników. Dzisiaj populacja bydła mięsnego w Polsce jest zbyt mała i nie jesteśmy w stanie wyprodukować wystarczającej ilości bardzo dobrej jakościowo wołowiny cieszącej się popytem głównie importerów i niestety w znacznie mniejszym stopniu rodzimych konsumentów.

Dotychczas w Polsce głównym przedmiotem obrotu jest żywiec wołowy, najczęściej małe cielęta o masie ciała 80-100 kg, lub tzw. „opasówka” tj młodziź o masie 250-300 kg. Współczesny światowy handel wołowiną odbywa się za pośrednictwem giełd towarowych i dotyczy głównie tusz wołowych. Kupujący określa ilość i jakość tusz, określoną zawsze jako wg systemu poubojowej oceny EUROP, jakie zamierza kupić i oczekuje ofert sprzedaży. Należy zrobić wszystko, aby docelowo w Polsce towarem oferowanym zagranicznym kontrahentom były tusze wołowe, lub jeszcze lepiej ich poszczególne wyręby, a nie „półprodukt”, jakim są cielęta lub „opasówka”.

Z organizacji najbardziej ukierunkowanych na bydło mięsne jest nasza organizacja. Hodowcy wspólnie ze służbą selekcyjno-zootechniczną PZHiPBM prowadzą hodowlę w celu uzyskania materiału hodowlanego – jałówek na mamki oraz buhajów do rozrodu. Rynkiem zbytu dla hodowcy mogą być spółki inseminacyjne i producenci bydła mięsnego. Hodowcy, nasi członkowie, posiadają wyższe umiejętności i wiedzę dotyczącą hodowli bydła ras mięsnych a rezultaty ich pracy podlegają selekcji i weryfikacji przez selekcjonerów i pracowników biur w Warszawie. Producenci bydła mięsnego prowadzą chów bydła czystorasowego lub mieszańców w celu uzyskania materiału rzeźnego. Producent koncentruje się na uzyskaniu zakładanej masy ciała zwierząt najniższym kosztem. Rynkiem zbytu producenta jest

rynek mięsny. Rezultat jego pracy weryfikuje odbiorca. Duże nadzieje wiązą producenci wołowiny z Funduszem Promocji Mięsa, a tym samym pozyskaniem środków finansowych na popularyzację spożycia mięsa wołowego w Polsce. Promocja mięsa wołowego będzie prowadzona w telewizji, na różnego rodzaju festynach, targach, wystawach zwierząt itp. Aby jednak rozwijać produkcję żywca wołowego w Polsce muszą być zachowane, m.in. zasady Wspólnej Polityki Rolnej oraz utrzymany satysfakcjonujący hodowców i producentów kurs euro. Dobrą okazją do uzyskania informacji dotyczących spraw, którymi się aktualnie zajmujemy jest stoisko na wystawach, pokazach bydła ras mięsnych. Stoiska PZHiPBM przygotowują selekcjonerzy oraz pracownicy biura w Warszawie i to miejsce bardzo polecam również do degustacji mięsa wołowego.

Prezes PZHiPBM

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, overlapping loops and strokes.

Bogdan Konopka

2. CO, GDZIE, KIEDY...

Pomoc rolnikom poszkodowanym w wyniku powodzi

W ministerstwie rolnictwa i rozwoju wsi trwają intensywne prace nad pakietem rozwiązań dla rolników służącym łagodzeniu skutków powodzi. W chwili obecnej nie jest możliwe oszacowanie strat poniesionych przez rolników. Sytuacja jest zmienna i zalewane są nowe obszary. Wstępne szacunki będą możliwe do przeprowadzenia dopiero po zejściu wód z pól i gospodarstw. W działaniach zaangażowane są wszystkie służby i ośrodki podległe Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Z dotychczasowych informacji wynika, że około 48 tysięcy gospodarstw rolnych (stan na dzień 24 maja br.) w wyniku powodzi znalazło się w krytycznej sytuacji. W związku z powyższym, sekretarz stanu Kazimierz Plocke wystąpił do dyrektora generalnego rolnictwa i rozwoju wsi Komisji Europejskiej Jean-Luc Demarty z wnioskiem o alokację dodatkowej ilości ziarna zbóż oraz odtłuszczonego mleka w proszku na realizację programu pomocy Osobom Najbardziej Potrzebującym w Polsce realizowanego w 2010 roku. Udostępnione ziarno i mleko w proszku będzie przekazywane bezpośrednio rolnikom do wykorzystania na poziomie gospodarstwa na cele żywnościowe. Rolnik mógłby bezpośrednio powyższe artykuły spożyć, przetworzyć ziarno na mąkę, kaszę, płatki lub zużyć do skarmiania inwentarza w celu pozyskania jaj, mleka, mięsa drobiowego lub wieprzowego. Oprócz dotychczas funkcjonujących form pomocy rolnikom poszkodowanym w wyniku powodzi takich, jak możliwości rozłożenia na raty lub przesunięcia terminu płatności związanych: z ubezpieczeniem społecznym (decyzje Prezesa Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego), z opłatami czynszu dzierżawnego i ratami z tytułu umów sprzedaży nieruchomości (decyzje Prezesa Agencji Nieruchomości Rolnych), ulgami w podatku rolnym (decyzje wójtów, burmistrzów i prezydentów miast) oraz z zaciąganiem preferencyjnych, tzw. kredytów klęskowych, proponowane są też inne formy pomocy. W ministerstwie rolnictwa i rozwoju wsi przygotowany został projekt rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie pomocy socjalnej dla rolników poszkodowanych w wyniku powodzi. Projekt przewiduje, że pomoc socjalna udzielana byłaby w następującej wysokości: – 2 tys. zł dla gospodarstwa rolnego o powierzchni do 5 ha, – 4 tys. zł dla gospodarstwa rolnego o powierzchni powyżej 5 ha.

Źródło: www.minrol.gov.pl

Polska wołowina na polskim stole

Wystawy hodowlane to ważne imprezy branżowe stanowiące doskonałą okazję do promocji wołowiny. Pracownicy Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego organizują na nich stanowiska promocyjno-informacyjne mięsa wołowego. Poprzez organizację 12 wystaw hodowlanych związanych z hodowlą bydła ras mięsnych

będziemy promować produkty wołowe oraz chów i hodowlę. Stoiska będą miały charakter równoważny dla innych organizacji branżowych zainteresowanych chowem i hodowlą bydła mięsnego, tak aby promować produkty wołowe, jak i chów i hodowlę bydła ras mięsnych, a nie organizacje.

Komisja Zarządzająca Funduszami Promocji Mięsa wołowego w planie finansowym na 2010 roku przyznała naszej organizacji 1 007 500,00 PLN. Projekt będzie realizowany poprzez organizację 12 wystaw hodowlanych związanych z chowem i hodowlą bydła mięsnego, wydanie książki z przepisami kulinarnymi na wołowinę, wyprodukowanie i wyemitowanie 4 odcinków programu w TVP1.

Harmonogram wystaw i pokazów bydła w 2010 r. z naszym udziałem:

VI Ogólnopolska Wystawa Bydła Hodowlanego w Szepietowie 26-27 VI

Wystawa zwierząt hodowlanych w Gliśnie 29-30 V

XVIII Pomorska Wojewódzka Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Lubaniu 12-13 VI

XV Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Piotrowicach 19-20 VI

X Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Starym Polu 19-20 VI

XVI Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych Sielinko 19-20 VI

V Świętokrzyska Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Modliszewicach 26-27 VI

XII Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Boguchwale 26-27 VI

XXIV Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Sitnie 2-4 VII

XI Regionalna Kujawsko-Pomorska Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Minikowie 3-4 VII

XII Wojewódzka Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Bratoszewicach 3-4 VII

VI Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Opolu-Bierkowicach 10-11 VII

XI Warmińsko-Mazurska Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Olsztynie 4-5 IX

VIII Wystawa Bydła Mlecznego w Barzkowicach 10-12 IX

Pryszczycza zagraża najlepszej wołowinie na świecie

Epidemia pryszczycy na południu Japonii grozi zdziesiątkowaniem krów wagyu – rasy, która daje jeden z najlepszych i najdroższych rodzajów wołowiny na świecie. W poniedziałek premier Yukio Hatoyama przeznaczył na pomoc dla hodowców 100 mld jenów (854 mln euro). Hodowcy bydła swoje straty szacują już na 16 mld jenów. Wirus pryszczycy pojawił się 20 kwietnia w prefekturze Miyazaki na wyspie Kiusiu. Jego rozprzestrzenienie się grozi zniknięciem „krów z Miyazaki”. Należą one do japońskiego gatunku bydła wagyu, dającego tzw. mięso marmurkowe znane z delikatnego smaku. Wołowina wagyu uważana jest za najdroższą na świecie. Wyhodowanie byka rozplodowego jest długotrwałe i pracochłonne, gdyż w zwierzęta wmasowuje się sake, poi się je piwem oraz puszcza się im muzykę klasyczną. Władze prefektury Miyazaki ogłosiły, że 49 byków rozplodowych zostanie ubitych, a pozostałych sześć zostanie przewiezionych w bezpieczne miejsce. Rząd Japonii w poniedziałek powołał grupę, która będzie odpowiadać za dezynfekcję pojazdów rolniczych w Miyazaki. „To nie jest tylko

problem Miyazaki, ale całej wyspy Kiusiu. Najważniejsze to powstrzymać dalszy rozwój choroby” – poinformował burmistrz miasta Oita z prefektury Miyazaki, Ban Kugimiya. Po odkryciu pierwszego przypadku pryszczycy, Japonia ogłosiła zawieszenie eksportu mięsa wołowego, w tym wołowiny wagyu, wieprzowego oraz zwierząt kopytnych. Rocznie Japonia eksportuje 35 ton wołowiny wagyu. Wirus pryszczycy, bardzo zaraźliwy, łatwo przenosi się między bydłem, trzodą chlewną, kozami oraz owcami. Najczęściej zabija młode osobniki. Do zakażeń wśród ludzi dochodzi rzadko.

Źródło: PAP 17-05-2010

Kto ma krowę – dostanie 142,5 euro

W tym roku jeden wniosek można wystawić aż na 10 różnych rodzajów dopłat. – Wystarczy go uzupełnić i przekazać do najbliższego biura powiatowego ARiMR w terminie 15 marca – 17 maja – mówi Agnieszka Ronowicz-Gałęga, starszy specjalista z lubelskiego biura powiatowego agencji. Najlepiej wniosek złożyć osobiście i najlepiej teraz, póki jeszcze nie ma kolejek, a pracownicy dysponują czasem, by go przejrzeć i od ręki wskazać ewentualne braki czy nieprawidłowości – radzi Agnieszka Ronowicz-Gałęga. – Wniosek najpóźniej można złożyć jeszcze do 11 czerwca, ale za każdy dzień spóźnienia (po 17 maja) potrącany będzie jeden procent dopłaty.

Formularze i zasady dopłat trochę się zmieniły

Najważniejsza poprawka to dołączenie do wniosku także płatności rolnośrodowiskowych. Są też zmiany w dopłatach. Do dotychczasowych obszarowych i uzupełniających doszły nowe. Nie będzie już dopłat do rzepaku i upraw chmielu. Na wyższe mogą za to liczyć producenci roślin wysokobiałkowych (strączkowych i motylkowych drobnonasiennych) oraz hodowcy najmniejszych stad krów, m.in. z województwa lubelskiego.

Żeby wspomóc kurczącą się ostatnio hodowlę bydła 142,5 euro (po kursie z września ub. r. to około 600 zł) dotacji do każdej krowy otrzymają rolnicy, którzy 31 maja 2010 r. będą mieli nie więcej niż 10 krów w wieku co najmniej 36 miesięcy i nie korzystają z innej pomocy na ten cel, np. z PROW. Zwierzęta muszą być oznakowane i zgłoszone do systemu identyfikacji i rejestracji ARiMR. Do wniosku trzeba będzie dołączyć wykaz numerów kolczyków zwierząt, do których ma być dopłata. Druk tego załącznika można pobrać z biura powiatowego bądź strony internetowej arimr.gov.pl.

Skalkuluj – i dokup lub sprzedaj krowę

Do 10 trzyletnich krów przysługują dodatkowe pieniądze, jeśli jest ich więcej – już nie. Może więc warto jeszcze teraz zrobić przegląd stada, pokalkulować i podjąć korzystne decyzje?

Pieniądze dla większych gospodarstw

Będzie też dodatkowe 100 milionów euro na wsparcie większych producentów mleka. Wnioski można składać najpóźniej do połowy roku. Fundusze dostaną rolnicy, którzy

na koniec roku kwotowego 2008/2009 oraz w dniu składania wniosku o udzielenie wsparcia byli właścicielami kwot mlecznych wynoszących co najmniej 50 tys. kg (najmniej 10 krów) i do dnia 31 grudnia 2009 r. nie ukończyli 40 roku życia. Pomoc będzie można wydać na zakup sprzętu, urządzeń rolniczych oraz na budowę i modernizację budynków gospodarskich.

Źródło: dziennikwschodni.pl

Przedstawiamy laureatów: Tamara i Edward Przyłuccy

Tamara i Edward Przyłuccy z Brożówka powiat Kruklanki, woj. warmińsko-mazurskie to zwycięzcy konkursu Rolnik – Farmer Roku edycja 2010 w kategorii: gospodarstwa o alternatywnych źródłach dochodu.

To duże, bo liczące 311 ha gospodarstwo zarabia w trzech dziedzinach. Po pierwsze na uprawie zbóż (130 ha) i rzepaku (105 ha). Po drugie na hodowli zarodowej bydła ras mięsnych oraz koniunkturalnie tucz trzody chlewnej. Stado podstawowe bydła liczy 60 krów Limousine i stale się powiększa. Hodowli bydła sprzyja duża powierzchnia trwałych użytków zielonych Państwo Przyłuccy mają ich – 76 ha.

Trzecim źródłem dochodu jest agroturystyka. Dla potrzeb tej działalności przeznaczono część pokoi gościnnych w odrestaurowanym pod nadzorem konserwatora zabytków dworku z II połowy XIX wieku w stylu późnoklasycystycznym z elementami neogotyku (Dworek Tamara). Dworek otoczony jest zabytkowym parkiem z dostępem do jeziora Brożówka. Miłośnicy jazdy konnej mają do dyspozycji 19 osiodłanych koni i wiele innych atrakcji m.in. quady i kajaki. Trzeba być pracowitym i dobrze zorganizowanym, aby tak gospodarować i to na najwyższym poziomie.

Od redakcji:

Poniżej przedstawiam Państwu artykuły dotyczące cen żywności zamieszczone na portalach internetowych.

Zachęcam Państwa do ich przeczytania i wyrażenia swych opinii, sugestii, propozycji.

Rolnicy windują ceny żywności

To nie handlowcy, ale producenci zarabiają najwięcej na artykułach spożywczych – pisze „Dziennik Gazeta Prawna”. Najwięcej pieniędzy wpada do kieszeni rolników i hodowców, a także firm zajmujących się przetwórstwem, czyli piekarni, masarni czy mleczarni – wynika z badań Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej. „Dziennik” dotarł do tych ustaleń.

Wynika z nich, że aż 60 procent ceny masła przypada na rolnika. Udział handlu to 35 procent. Jeszcze więcej zyskują hodowcy drobiu: ich udział w cenie kurczaków to 80 procent.

Gazeta przypomina, że resort rolnictwa powołał specjalny zespół, który miał przeświecić obrót żywnością. Ministerstwo obarcza sieci handlowe winą za drożyznę w sklepach. Zagadkę windowania cen można rozwiązać, biorąc pod lupę nie tylko handel, ale też producentów i przetwórców – zauważa „Dziennik Gazeta Prawna”.

Kto winduje ceny żywności?

Wbrew temu co twierdzi resort rolnictwa, to mit, że sklepy zarabiają krocie na sprzedaży artykułów spożywczych – wynika z badań Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, do których dotarł „Dziennik Gazeta Prawna”.

Ministerstwo Rolnictwa uważa, iż odpowiedzialne za drożyznę są przede wszystkim sieci handlowe.

Dziennik podkreśla, że Ministerstwo Rolnictwa, które powołało specjalny zespół mający monitorować obrót żywnością, pozostaje przy swoim i uważa, iż odpowiedzialne za drożyznę są przede wszystkim sieci handlowe.

Na początku lutego minister rolnictwa Marek Sawicki, mianował Kazimierza Plocke przewodniczącym Międzyresortowego Zespołu do spraw Zwiększenia Przejrzystości Rynku Artykułów Rolno-Spożywczych i Poprawy Funkcjonowania Łańcucha Żywnościowego. Równocześnie chcemy stworzyć normalne relacje między trzema ważnymi segmentami rynku – wytwórcą żywności, przetwórcą i konsumentem. Ustalanie cen towarów lub usług jest jednym z najcięższych naruszeń prawa konkurencji. Przedsiębiorcy nie zawsze o tym jednak pamiętają – tylko w ciągu ostatnich tygodni Prezes UOKiK wydała trzy decyzje dotyczące porozumień cenowych, a na przedsiębiorców nałożono łączne kary ponad 253 tys. zł.

Wyobrażam sobie taką sytuację, że jeżeli maleją ceny produktów rolnych to w sposób naturalny ceny finalne żywności powinny również spadać – dodał Plocke.

Prezes Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji Renata Juskiewicz, wcześniej mówiła o relacjach handel-przetwórstwo, że według badań Instytutu Ekonomiki Rynku, wysokie ceny żywności nie są spowodowane marżami handlowymi, a wynikają ze zbyt długiego łańcucha pośredników dostarczających żywność do handlu. Jej zdaniem, dostawcy żywności powinni rozmawiać z handlem na temat cen i wypracować taki kompromis, który uwzględniłby interesy obu stron i konsumentów.

Źródło: Internet

3. DOJRZAŁOŚĆ ROZPŁODOWA BYDŁA MIĘSNEGO

H. GRODZKI, L. NAWROCKI, T. PRZYSUCHA, B. KONOPKA, G. GRODZKI

Artykuł opublikowano w ogólnopolskim czasopiśmie specjalistycznym
BYDŁO 5/2010

Racjonalne użytkowanie rozplodowe ma duży wpływ na opłacalność chowu bydła, zwłaszcza mięsnego. ocielenie jałówki zmienia jej status z konsumenta nakładów na producenta. W świetle tego może wydawać się, że im wcześniej rozpoczniemy użytkowanie rozplodowe, tym większa będzie opłacalność chowu. Tak to prawda, ale pod warunkiem, że jałówka i buhajek są wystarczająco rozwinięte i przygotowane do rozrodu.

Biorąc pod uwagę stopień rozwoju układu rozrodczego oraz całego organizmu, wyróżniamy trzy etapy dojrzałości: płciową, rozplodową (hodowlaną) i fizyczną.

Dojrzałość płciowa osiągnięta jest wówczas, gdy rozwój układu rozrodczego zaawansowany jest na tyle, że zwierzę zdolne jest do rozmnażania, a więc w jajnikach jałówek produkowane są dojrzałe komórki jajowe, a w jądrach buhajków dojrzałe plemniki. Zewnętrznym objawem dojrzałości płciowej jest występowanie rui u jałówek i popędu płciowego u buhajków.

Jałówki osiągają dojrzałość płciową w wieku 7-9 miesięcy, a buhajki w wieku 8-10 miesięcy, a więc w okresie intensywnego wzrostu i rozwoju. Niedozwolone jest rozpoczęcie użytkowania rozplodowego w tym wieku – spowodowałoby to zahamowanie tych procesów. Aby zapobiec spontanicznemu zacieleniu przed osiągnięciem tego wieku, buhajki należy oddzielić od jałówek.

Drugim etapem rozwoju organizmu, stanowiącym kryterium rozpoczęcia użytkowania rozplodowego, jest osiągnięcie dojrzałości rozplodowej, często nazywanej hodowlaną. Kryterium osiągnięcia dojrzałości rozplodowej jest rozwój somatyczny organizmu, który powinien być zaawansowany na tyle, aby użytkowanie rozplodowe nie spowodowało zahamowania jego wzrostu i rozwoju.

Wymiernymi wskaźnikami zaawansowania tego rozwoju w aspekcie użytkowania rozplodowego są:

- masa ciała
- wiek
- kondycja
- stan zdrowia

Każdą z tych cech należy brać pod uwagę przed podjęciem decyzji o pierwszym zacieleniu jałówki. Największą uwagę zwraca się jednak na wiek i masę ciała.

Stosowna do wieku masa ciała jest najczęściej potwierdzeniem dobrej kondycji i stanu zdrowia.



Rasa charolaise – wieś Wygoda – powiat Łosicki rok 2007

Najprostszym, a zarazem uniwersalnym wskaźnikiem rozwoju somatycznego, wskazującym na dojrzałość rozplodową jest uzyskanie przez jałówkę co najmniej 60% masy ciała krowy danej rasy, a jeszcze lepiej dorosłej matki jałówki.

W przeliczeniu na kilogramy masa ciała zacielonych jałówek ras: angus, hereford, piemontese powinna wynosić minimum 360-380 kg, a dużych ras charolaise, blond d'aquitaine, simental, limousin, salers, marchigiana 400-420 kg. Tej minimalnej masie ciała, osiąganey przed rozpoczęciem użytkowania rozplodowego, powinna towarzyszyć kondycja hodowlana (2,5-3 pkt. W 5 –punktowej skali BCS), a nie opasowa, która niekorzystnie wpływa na użytkowość rozplodową. Będąca jej skutkiem wyższa masa ciała wynika nie z lepszego rozwoju poszczególnych układów i narządów, lecz odłożenia nadmiaru tłuszczu. Drugi, obok masy ciała, ważny wskaźnik osiągnięcia dojrzałości hodowlanej – minimalny wiek – powinien wynosić 15-20 miesięcy, przy czym niższe wartości odnoszą się do wcześniej dojrzewających ras brytyjskich angus i hereford.

Nieodzownym, fundamentalnym warunkiem osiągnięcia wyżej wymienionych parametrów i dojrzałości hodowlanej jest dobry stan zdrowia, warunkowany w dominującym stopniu żywieniem oraz warunkami utrzymania. Chore jałówki mają zakłócony cykl rujowy lub wręcz nie wykazują objawów rui.

Buhajki pewną dojrzałość hodowlaną osiągają w wieku 18-24 miesięcy. W przeciwieństwie do jałówek, u buhajków możemy dozować intensywność ich eksploatacji rozplodowej. Dlatego też ich umiarkowane użytkowanie można rozpocząć w wieku 15 miesięcy (rasy wcześnie dojrzewające) i 18-20 miesięcy rasy późno dojrzewające).

Ostatnim etapem rozwoju organizmu jest dojrzałość fizyczna, czyli zakończenie procesów rozwoju wzrostu organizmu, ukształtowanie ram szkieletu kostnego, wielkości narządów wewnętrznych i masy ciała w kondycji hodowlanej. Zwiększenie masy ciała zwierząt po osiągnięciu dojrzałości fizycznej powodowane jest głównie nadmiernym otluszczeniem.

Mięsne rasy bydła osiągają dojrzałość fizyczną w wieku 5-6 lat. Podawane przeciętne masy ciała poszczególnych ras dotyczą osobników, które osiągnęły ten typ dojrzałości.

Praktyczną dla hodowców wskazówką wynikającą z osiągnięcia dojrzałości fizycznej jest możliwość uzasadnionej intensywnej eksploatacji.

4. GLISNO 2010 – RUSZYLIŚMY Z PEŁNĄ PARĄ

Barbara Binerowska

Czas szybko płynie i siwy włos na mojej skroni przypominał mi o XIX TARGACH ROLNICZYCH w Gliśnie. Ale idąc śladem tekstu piosenki „nie liczę godzin i lat, to życie mija nie ja...” i w tym roku hodowcy nas nie zawiedli. Swoje zwierzęta prezentowali: Dariusz Matkowski – byki rasy Limousine i Angus Czerwony, Firma „Radan 1” sp. z o.o. – przywoziła już słynnego byka Homera rasy Charolaise, Marcin Maśluk – wystawił byka rasy Limousine, Mirosław Michalak – krowę z cielęciem rasy Highlander, Renata Tyrka – Fortuna – jałowicę rasy Galloway.

Wszystkim wystawcom przyznano wyróżnienia Prezesa PZHiPBM za promocję bydła mięsnego w prezentowanych przez nich rasach.



Prawdziwym hitem wystawy była promocja „Polskiej wołowiny na polskim stole” w postaci gulaszu wołowego

Apelujemy do Hodowców – przyjeżdżajcie na wystawy, prezentować Wasze zwierzęta. Jest to promocja Waszych stad, pamiętajcie o tym!!!

Specjalne odznaczenie otrzymał również pracownik LODR Józef Głowacki, za szczególny wkład w rozwój hodowli bydła mięsnego w województwie lubuskim. Gratulujemy!!!

Nasze stanowisko jak zawsze było oblegane. Oprócz ogólnych informacji, można było otrzymać fachową pomoc od eksperta – dr inż. Jerzego Żółkowskiego z SGGW z Warszawy, można było skosztować grilowanej wołowiny, a także podzielić się spostrzeżeniami o hodowli bydła z innymi hodowcami.

Prawdziwym hitem wystawy była promocja „Polskiej wołowiny na polskim stole” w postaci gulaszu wołowego. W niecałe 4 godziny zostało wydane ponad 1200 porcji. Gulasz palce lizać, a do tego..., tutaj zwracam się do żeńskiej części hodowców, kucharze także!!! Na każdej wystawie będziecie mogli skosztować polskiej wołowiny i nacieszyć swoje kubki smakowe smakowitym gulaszem.

Przed nami sezon wystaw, który zakończy się dopiero w październiku, więc do zobaczenia w namiocie PZHiPBM.

5. CENY NETTO

Ceny netto (bez VAT) skupu bydła rzeźnego wg mpc w Polsce i makroregionach¹

Makroregiony ²	Cena skupu wg mpc (zł/tonę) ³				Zmiana ceny (%)
	2010-04-25	2010-05-02	2010-05-09	2010-05-16	
Polska					
Bydło ogółem	8727	8617	8505	8457	-0,6
Buhajki	9434	9375	9161	9080	-0,9
Buhaje	9598	9632	9307	9218	-1,0
Wolce	-	5991	-	8506	-
Krowy	7710	7630	7659	7575	-7,9
Jałówki	8453	8380	8297	8237	-6,6
Centralny					
Bydło ogółem	8775	8779	8647	8716	-1,2
Buhajki	9446	9457	9193	9300	-0,8
Buhaje	9680	9637	9439	9539	-0,9
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	7626	7565	7701	7638	-2,8
Jałówki	8628	8461	8449	8485	-1,5
Południowy					
Bydło ogółem	8736	8592	8507	8609	-0,8
Buhajki	9375	9291	9166	9204	-1,6
Buhaje	9515	9490	9190	9285	-0,9
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	7887	7788	7780	7864	-0,9
Jałówki	8440	8385	8332	8406	-1,1
Północny					
Bydło ogółem	8606	8399	8234	8478	1,0
Buhajki	9549	9375	9079	9307	0,5
Buhaje	9591	9786	9140	9487	1,8
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	7454	7437	7345	7560	0,9
Jałówki	8103	8245	7902	8241	2,2

- 1 Źródło: MRiRW, Departament Rynków Rolnych, 00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30; Biuletyny „Rynek Wołowiny i Cielęciny”
- 2 Region Północny = woj. podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodnio-pomorskie
Region Centralny = woj. kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie,
Region Południowy = woj. lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie
- 3 Cena netto zapłacona dostawcom bydła za dostarczony do rzeźni pełnowartościowy żywiec wołowy na bazie franco zakład (czyli wraz z kosztami za transport) oraz wszelkimi dodatkowymi płatnościami (premie, nagrody itp.)

Ceny netto (bez VAT) skupu bydła rzeźnego wg wagi żywej w Polsce i makroregionach¹

Makroregiony ²	Cena skupu wg wagi żywej (zł/kg) ³				Zmiana ceny (%)
	2010-04-25	2010-05-02	2010-05-09	2010-05-16	
Polska					
Bydło ogółem	4,55	4,49	4,43	4,41	-0,6
Buhajki	5,19	5,16	5,04	4,99	-0,9
Buhaje	4,99	5,01	4,84	4,79	-1,0
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	3,69	3,65	3,66	3,62	-1,1
Jałówki	4,48	4,44	4,40	4,37	-0,7
Centralny					
Bydło ogółem	4,57	4,57	4,51	4,45	-1,2
Buhajki	5,20	5,20	5,06	5,01	-0,8
Buhaje	5,03	5,01	4,91	4,86	-0,9
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	3,65	3,62	3,68	3,58	-2,8
Jałówki	4,57	4,48	4,48	4,41	-1,5
Południowy					
Bydło ogółem	4,55	4,48	4,43	4,40	-0,8
Buhajki	5,16	5,11	5,04	4,96	-1,6
Buhaje	4,95	4,93	4,78	4,73	-0,9
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	3,77	3,72	3,72	3,69	-0,9
Jałówki	4,47	4,44	4,42	4,37	-1,1
Północny					
Bydło ogółem	4,48	4,38	4,29	4,33	1,0
Buhajki	5,25	5,16	4,99	5,02	0,5
Buhaje	4,99	5,09	4,75	4,84	1,8
Wolce	-	-	-	-	-
Krowy	3,56	3,55	3,51	3,54	0,9
Jałówki	4,29	4,37	4,19	4,28	2,2

1 Źródło: MRiRW, Departament Rynków Rolnych, 00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30; Biuletyn „Rynek Wołowiny i Cieleciny”

2 Region Północny = woj. podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodnio-pomorskie
Region Centralny = woj. kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie,
Region Południowy = woj. lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie

3 Cenę za wagę żywą wyliczono stosując średnie wskaźniki wydajności rzeźnej uzyskane w Polsce w 2005 r.: bydło ogółem = 0,521; buhajki = 0,550; buhaje = 0,520; wolce = 0,540; krowy = 0,478; jałówki = 0,530

Średnie ceny sprzedaży elementów mięsa wołowego w Polsce i makroregionach¹

Makroregion	Cena sprzedaży (zł/tonę)				Zmiana ceny (%)
	2010-04-25	2010-05-02	2010-05-09	2010-05-16	
rostbef z/k					
Polska	19239	18679	18128	18027	-0,6
Południowo - zachodni	18720	19020	18665	18654	-0,1
Wielkopolski	20841	19050	17524	16831	-4,0
Północno - zachodni	-	-	20789	20790	0,0
Północno - wschodni	20628	21102	20177	20713	2,7
Mazowiecko - łódzki	15188	14934	15017	14796	-1,5
Kujawski	17854	16187	16457	16244	-1,3
Wschodni - dolny	21132	20261	-	18738	-2,0
Południowo - środkowy	18593	18445	18478	19033	3,0
udziec b/k					
Polska	18477	19382	19849	19609	-1,2
Południowo - zachodni	24480	24553	24351	24419	0,3
Wielkopolski	17358	20916	19947	18986	-4,8
Północno - zachodni	28140	28139	27086	27045	-0,1
Północno - wschodni	19625	18256	18975	19600	3,3
Mazowiecko - łódzki	17184	17631	17987	18376	2,2
Kujawski	24186	24404	24118	24330	0,9
Wschodni - dolny	19458	18710	-	19499	0,4
Południowo - środkowy	21616	20145	20986	17951	-14,5

¹ Źródło: MRiRW, Departament Rynków Rolnych, 00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30; Biuletyny „Rynek Wołowiny i Cielęciny”

Średnie krajowe ceny rzeźnego bydła na targowiskach w Polsce¹

Kategoria	Cena sprzedaży (zł/kg)				Zmiana ceny (%)
	2010-04-25	2010-05-02	2010-05-09	2010-05-16	
cielęta 60-100 kg					
Cena minimalna	8,00	6,50	8,00	5,50	-31,3
Cena maksymalna	12,00	12,00	11,00	12,00	9,1
Cena średnia	9,67	9,67	9,67	9,42	-2,6
Szacunkowa podaż	419	321	322	332	3,1
Szacunkowa sprzedaż	296	230	230	269	17,0
młode bydło opasowe					
Cena minimalna	4,30	4,00	4,50	4,50	0,0
Cena maksymalna	12,00	5,75	5,75	5,55	-3,5
Cena średnia	5,73	4,99	5,18	5,05	-2,5
Szacunkowa podaż	357	283	255	297	16,5
Szacunkowa sprzedaż	212	188	155	194	25,2
krowy wybrakowane					
Cena minimalna	3,00	2,75	3,00	3,00	0,0
Cena maksymalna	3,40	3,45	3,20	3,45	7,8
Cena średnia	3,10	3,11	3,13	3,16	1,0
Szacunkowa podaż	531	527	558	584	4,7
Szacunkowa sprzedaż	340	349	396	377	-4,8

1 Źródło: MRiRW, Departament Rynków Rolnych, 00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30; Biuletyny „Rynek Wołowiny i Cielęciny

6. WOŁOWE DANIA

Wołowina z pieczarkami

Składniki:

- 0,5 kg wołowiny
- 0,5 kg pieczarek
- 2 cebule
- 1 mały koncentrat pomidorowy
- rosółek wołowy
- masło
- sól
- pieprz

Sposób przyrządzenia:

Wołowinę pociąć w paski (około 1 cm x 4-5 cm), usmażyć na maśle (aż wyparuje woda), posolić, wrzucić do gara, zalać wodą, włożyć rosółek wołowy i gotować około 50 minut. W tym czasie pokroić pieczarki (wzdłuż), usmażyć na maśle (aż wyparuje woda), nie solić! Dodać do przygotowanej wołowiny. Cebule usmażyć na maśle, włożyć do wołowiny i pieczarek. Na maśle usmażyć koncentrat, wrzucić do gara z wołowiną. Wszystko dokładnie wymieszać i doprawić. Powinno być pikantne.

Stek wołowy z polędwicy z grilla

Składniki:

- 800 g polędwicy wołowej
- 2 łyżeczki vegety pikantnej
- pieprz czarny
- sól
- 200 g majonezu szczypiorek
- łyżka musztardy

Sposób przyrządzenia:

Polędwicę oczyszczamy z błony, kroimy na cztery steki, posypujemy vegetą pikantną. Następnie przygotowujemy sos. Przekładamy do naczynia majonez i musztardę, dodajemy drobno pokrojony szczypiorek, sól, pieprz i mieszamy do otrzymania jednolitej konsystencji. Steki opiekamy na grillu i podajemy z sosem.

Zrazy bite

Składniki:

- 700 g wołowiny z udźca (zrazowej)
- 10 g mąki do oprószenia zrazów
- 60 g tłuszczu
- 100 g cebuli

5 ziaren ziela angielskiego
5 ziaren pieprzu
1 liść laurowy
1/2 szklanki śmietany
20 g mąki do podprawy
sól

Sposób przyrządzenia:

Mięso w kawałku umyć, osączyć z wody, pokroić w poprzek włókien mięsnych na płyty grubości około 1,5 cm. Każdy kawałek rozbić tłuczkiem. Tępy koniec noża uformować owalne zrazy, oprószyć solą i mąką. Rozgrzać tłuszcz na patelni, zrumienić z obu stron. Na pozostałym na patelni tłuszczu lekko podsmażyć cebulę, dodać do zrazów. Podlać zrazy 1 szklanką wody, dodać przyprawy, przykryć, dusić na wolnym ogniu około 45 minut, sprawdzić czy mięso jest miękkie. Sos podprawić zawiesiną ze śmietany i mąki, zagotować. Zrazy podawać z ugotowaną na sypko kaszą gryczaną, makaronem lub ziemniakami.

Rolada wołowa

Składniki:

1 kg wołowiny
150 g pieczarek
100 ml bulionu
100 g kabanosów
100 ml białego wytrawnego wina
3 jajka
2 ząbki czosnku
1 cebula
sól
pieprz
bazyli
ziele angielskie
liść laurowy

Sposób przyrządzenia:

Mięso przeciąć wzdłuż do połowy, rozbić, posypać przyprawami, natrzeć roztartym czosnkiem, polać winem i wstawić do lodówki. 2 jajka ugotować na twardo, następnie obrać i posiekać. Cebulę pokroić w kostkę, dodać pokrojone w plastry pieczarki, posiekane jaja oraz surowe jajko, wszystko doprawić i wymieszać. Farsz ułożyć na mięsie, położyć kabanosy, zrolować i zasznurować. Podsmażyć na rozgrzanym oleju, zalać bulionem i pozostałą marynatą, dusić około 80 minut.

Polędwica z pieczarkami

Składniki:

60 dag polędwicy wołowej
2 średnie cebule
20 dag pieczarek
4 ogórki konserwowe
20 dag masła lub margaryny
sól
pieprz
2 łyżki mąki
1 szklanka rosółu (instant)
25 dag kremówki
3 łyżki musztardy
trochę cukru
natka pietruszki

Sposób przyrządzenia:

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w paseczki. Cebulę obrać, drobno posiekać. Pieczarki opłukać, oczyścić, pokroić w plasterki. Ogórki pokroić w słupki. Masło rozgrzać, smażyć na nim porcje mięsa. Pod koniec smażenia przyprawić solą i pieprzem. Zdjąć z patelni. Na ten sam tłuszcz wrzucić cebulę i pieczarki. Podsmażyć, oprószyć mąką. Całość podlać rosółem, zagotować nie przerywając mieszania. Dodać śmietanę i musztardę. Na końcu do potrawy dodać mięso i ogórki. Przyprawić solą, pieprzem i cukrem. Posypać natką pietruszki.

Wołowina w jarzynach

Składniki:

200 g wołowiny
kilka kropli oleju sezamowego
kawałek korzenia imbiru
4 łyżki oleju słonecznikowego
4 cebule dymki
350 g bakłażana lub cukini, dyni lub ugotowanej fasolki szparagowej
2 łyżeczki sosu rybnego
200 ml bulionu warzywnego
sól
pieprz
świeża lub suszona bazylia

Sposób przyrządzenia:

Mięso pokroić w cienie paski, posypać utartym imbirem i skropić olejem sezamowym, odstawić pod przykryciem na 5 minut. Olej rozgrzać na patelni,

usmażyć mięso. Dodać pokrojoną cebulę i bakłażana, doprawić solą, pieprzem i sosem rybnym, zalać bulionem. Gotować pod przykryciem 10 minut na bardzo małym ogniu. Przed podaniem posypać bazylią.

Wołowina z porami

Składniki:

- 50 dag wołowiny
- 2 cebule
- 2 łyżki masła
- sól
- pieprz
- słodka papryka
- 3 pory
- 50 dag marchewki
- 50 dag ziemniaków
- 3 kostki rosołu wołowego
- 4 gałązki natki
- świeże zioła do dekoracji

Sposób przyrządzenia:

Mięso pokroić na kawałki, cebulę w kostkę. W garnku rozgrzać masło, podsmażyć na nim cebulę i mięso. Przyprawić solą, pieprzem i papryką. Pory i marchewki pociąć w plasterki. Ziemniaki obrać i pokroić na kawałki. Pokrojone warzywa włożyć do garnka. Podlać 2 i 1/2 litra wody, wrzucić kostki rosółowe. Przykryć garnek i gotować potrawę godzinę na małym ogniu. Od czasu do czasu zamieszać. Pod koniec gotowania dodać grubo posiekaną natkę. Danie udekorować świeżymi ziołami.

Źródło: internet

7. OGŁOSZENIA O SPRZEDAŻY

W sprawie zakupu zwierząt oraz sprzedaży materiału opasowego, prosimy kontaktować się z Biurem Handlowym.

- **Rasa: Limousine**

Data: 02-06-2010

Jałówki niecielne: 12 sztuk

Numer telefonu: 602-626-188

E-mail: bogkonwet@poczta.onet.pl

Województwo: świętokrzyskie

Informacje: Czystorasowe, hodowlane z pełną dokumentacją, z dobrym pochodzeniem.

Data: 27-05-2010

Buhaje hodowlane: 1 sztuka

Numer telefonu: 603-707-882

Województwo: dolnośląskie

Informacje: Sprzedam buhaja zarodowego rasy Limousine, 100% rasy, pochodzenie (ojciec, matka) - Francja.

Data: 27-05-2010

Buhaje hodowlane: 2 sztuki

Numer telefonu: 608-217-163

E-mail: jarekviola@onet.eu

Województwo: kujawsko-pomorskie

Informacje: 100% Limousine po francuskich matkach, badane na pochodzenie. Do 150 kilometrów możliwość dowozu.

- **Rasa: Charolaise**

Data: 23-05-2010

Jałówki odsadki: 6 sztuk

Numer telefonu: 43-677-25-63

E-mail: kubabracha@o2.pl

Województwo: łódzkie

Informacje: Sprzedam 100% Charolaise. Hodowlane, dodatkowo sprzedam lub zamienię byczki hodowlane. W razie pytań proszę dzwonić pod numer tel. 728-502-627

- **Rasa: Blonde d'Aquitaine**

Data: 19-05-2010

Jałówki odsadki: 1 sztuka

Numer telefonu: 660-684-763

Województwo: śląskie

Informacje: 50% BD i 50% HO, ok 250 kg

- **Rasa: Charolaise**

Data: 19-05-2010

Buhaje hodowlane: 1 sztuka

Numer telefonu: 660-358-099

Województwo: kujawsko-pomorskie

- **Rasa: Charolaise**

Data: 18-05-2010

Jałówki odsadki: 6 sztuk

Jałówki do zacielenia: 6 sztuk

Numer telefonu: 52-562-76-37, 692-411-362

Województwo: kujawsko-pomorskie

Informacje: Do sprzedania jałówki 100% Charolaise, pow. świecki.

- **Rasa: Charolaise**

Data: 14-05-2010

Buhaje hodowlane: 2 sztuki

Numer telefonu: 606-142-109

Województwo: łódzkie

Informacje: Sprzedam dwa buhaje hodowlane pod oceną PZHiPBM. Wiek około 1 roku, po ojcu Maximus. Bardzo ładna budowa, podwójne umięśnienie zadu.

- **Rasa: Limousine**

Data: 13-05-2010

Jałówki odsadki: 1 sztuka

Jałówki cielne: 1 sztuka

Numer telefonu: 34-359-43-24

E-mail: adw24@interia.pl

Województwo: opolskie

Informacje: Mam do zaoferowania 100% Limousine: jałówkę odsadek (maj 2009) oraz jałówkę zacieloną (wiek: 20 miesięcy). Bezrożne, w b. dobrej kondycji, wolne od chorób. Posiadają pełną dokumentację pochodzenia, pod kontrolą PZHiPBM. Możliwość przesłania zdjęcia na maila.

- **Rasa: Limousine**

Data: 12-05-2010

Buhaje hodowlane: 3 sztuki

Numer telefonu: 608-583-518

E-mail: nowywitoszynkamil@wp.pl

Województwo: warmińsko-mazurskie

Informacje: Sprzedam 3 buhaje z pochodzeniem. Lokalizacja: między Mławą a Działdowem.

- **Rasa: Charolaise**

Data: 12-05-2010

Jałówki odsadki: 5 sztuk

Jałówki niecielne: 1 sztuka

Jałówki cielne: 1 sztuka

Krowy: 15 sztuk

Buhaje hodowlane: 15 sztuk

Numer telefonu: 606-835-417

E-mail: zagroda@miszewo.pl

Województwo: pomorskie

Informacje: Krowy po drugim wycieleniu, 4 sztuki cielne (5-6 miesięcy), sprawdzone, w doskonałej kondycji, 9 buhajów 2009 rok, 1 buhaj 2007r, jałoweczki 1-6 miesięcy. Zapraszamy na www.miszewo.pl

- **Rasa: Limousine**

Data: 11-05-2010

Jałówki do zacielenia: 10 sztuk

Numer telefonu: 507-715-513

E-mail: erving@vp.pl

Województwo: mazowieckie

Informacje: Oraz 7 sztuk byczków ok 250 kg. Cena do negocjacji.

- **Rasa: Limousine**

Data: 09-05-2010

Krowy: 20 sztuk

Buhaje hodowlane: 1 sztuka

Numer telefonu: 695-932-964

Województwo: pomorskie

Informacje: 20 krów Limousine wraz z buhajem, pełna dokumentacja hodowlana, pochodzenie Niemcy i Francja. Obora urzędowo wolna od chorób. Sprzedaje z powodu zmiany kierunku produkcji.

- **Rasa: Charolaise**

Data: 07-05-2010

Buhaje hodowlane: 2 sztuki

Numer telefonu: 606-142-109

Województwo: łódzkie

Informacje: Buhaje po Maximusie.

- **Rasa: Limousine**

Data: 07-05-2010

Jałówki odsadki: 2 sztuki

Jałówki do zacielenia: 2 sztuki

Numer telefonu: 607-292-168

Województwo: łódzkie

Informacje: 100% Limousine

- **Rasa: Angus czarny**

Data: 07-05-2010

Jałówki odsadki: 2 sztuki

Buhaje hodowlane: 6 sztuk

Numer telefonu: 608-533-503

E-mail: zbigymalyska@wp.pl

Województwo: łódzkie

Informacje: Sprzedam jałówki i byczki rasy Angus czarny.

- **Rasa: Limousine**

Data: 06-05-2010

Buhaje hodowlane: 3 sztuki

Numer telefonu: 25-641-63-67

Województwo: mazowieckie

Informacje: Buhaje czystorasowe Limousine, wiek ok. 1,5 roku. Powiat siedlecki.

- **Rasa: Limousine**

Data: 05-05-2010

Jałówki odsadki: 10 sztuk

Jałówki do zacielenia: 12 sztuk

Numer telefonu: 507-321-827

Województwo: wielkopolskie

Informacje: Sprzedam jałówki odsadki i jałówki do zacielenia. Stado pod stałą kontrolą PZHiPBM. Posiadają pełną dokumentację pochodzenia, wolne od chorób zakaźnych.

- **Rasa: Charolaise**

Data: 04-05-2010

Jałówki odsadki: 6 sztuk

Jałówki cieline: 2 sztuki

Numer telefonu: 509-707-923

Województwo: mazowieckie

- **Rasa: Limousine**

Data: 02-05-2010

Jałówki cieline: 1 sztuka

Numer telefonu: 600-329-680

Województwo: świętokrzyskie

Informacje: Sprzedam jałówkę 100% LM na ocieleniu, cena 4500 zł.

ZARZĄD

Prezes: **Bogdan Konopka**

Wiceprezes: **Roman Jasiakiewicz**

Wiceprezes: **Bogdan Wiatr**

Dariusz Matkowski – członek

Franciszek Rudzik – członek

Lech Stasiak – członek

Piotr Ślepowroński – członek

Komisja rewizyjna:

Lech Brzozowski

Jerzy Grochowalski

Jacek Klimza

BIURO ZWIĄZKU:

Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego

ul. Rakowiecka 32, 02-532 Warszawa, tel. 22-849-19-10, tel. 609-843-729,
fax 22-849-32-32, e-mail: bydlo@bydlo.com.pl

DYREKTOR

Grzegorz Grodzki – e-mail: grodzki@bydlo.com.pl

GLÓWNA KSIĘGOWA

Katarzyna Bartnicka – e-mail: ksiegowa@bydlo.com.pl

KIEROWNIK BIURA

Agata Antonowicz – e-mail: antonowicz@bydlo.com.pl

DZIAŁ KSIĄG

Kierownik Działu ds. Ksiąg i Rejestrów Hodowlanych

Anna Strawa-Harasymowicz – e-mail: anna.strawa@bydlo.com.pl

Starszy Specjalista ds. Ksiąg i Rejestrów Hodowlanych

Wojciech Piasecki – e-mail: w.piasecki@bydlo.com.pl

Specjalista ds. Ksiąg i Rejestrów Hodowlanych

Barbara Dąbek – e-mail: dabek@bydlo.com.pl

DZIAŁ OCENY

Starszy Specjalista ds. Oceny i Selekcji

Arkadiusz Ołtarzewski – e-mail: oltarzewski@bydlo.com.pl

Starszy Specjalista ds. Oceny i Selekcji

Agnieszka Zbrzeźniak – e-mail: zbrzezniak@bydlo.com.pl

Specjalista ds. Oceny i Selekcji

Marek Parzych – e-mail: parzych@bydlo.com.pl

SELEKCJONERZY

ODDZIAŁ POMORSKI

Oddział Pomorski PZHiPBM

ul. Dr Judyma 10, 71-455 Szczecin

Kierownik Biura Regionalnego

Barbara Binerowska, tel. 661-974-429 – e-mail: binerowska@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Barbara Binerowska, tel. 661-974-429

Zbigniew Góral, tel. 661-974-422

Zenon Jaruzel, tel. 661-974-424

Katarzyna Kowalik, tel. 661-974-423

Marcin Walczuk, tel. 661-974-431

ODDZIAŁ DOLNOŚLĄSKI

Brak siedziby biura

Kierownik Biura Regionalnego

Marcin Radecki, tel. 661-974-420 – e-mail: radecki@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Marcin Radecki, tel. 661-974-420

Krzysztof Juśkiewicz, tel. 661-974-427

Waldemar Dunał, tel. 607-974-436

ODDZIAŁ POŁUDNIOWO-WSCHODNI

Oddział Południowo-Wschodni PZHiPBM

ul. Tkaczowa 146, 36-040 Boguchwała

Kierownik Biura Regionalnego

Marian Stachyra, tel. 661-974-430 – e-mail: stachyra@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Marian Stachyra, tel. 661-974-430

Ryszard Witkowski, tel. 661-974-428

ODDZIAŁ WARMIŃSKO-MAZURSKI

Oddział Warmińsko-Mazurski PZHiPBM

ul. Oczapowskiego 5, 10-719 Olsztyn

Kierownik Biura Regionalnego

Ryszard Przekwas, tel. 661-974-421 – e-mail: przekwas@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Ryszard Przekwas, tel. 661-974-425

Marek Kowalczyk, tel. 661-974-426

Jerzy Moniuszko, tel. 663-980-920

Jarosław Olszewski, tel. 607-974-458

Piotr Boski, tel. 661-974-433

Uwagi