

Dobry smak

NOWOCZESNE
SKŁADNIKI PASZ
MAŁE DODATKI,
DUŻE EFEKTY

ROZMOWA
Z JOANNA
JABŁCZYŃSKĄ

DOBRY SMAK
NA TALERZU
PRZEPISY
NA DRÓB

Zalety mięsa drobiowego



Spis treści

- 4. **Zalety mięsa drobiowego**
Idealne dla aktywnych
i dbających o dietę
- 6. **Mięso drobiowe –
fakty kontra mity**
- 8. **Małe dodatki, duże efekty**
Nowoczesne składniki pasz
- 12. **To co najlepsze
w nowym opakowaniu**
- 14. **Dobry smak na talerzu**
Przepisy na drób
- 18. **Czy tania karma jest zła?**
Dyskusja o karmie dla psów
- 22. **5 rzeczy,**
O których warto pamiętać
przy hodowli królików
- 24. **Słońce w paszy**
Rozmowa z Marcinem Potrykus
- 26. **Wieś rządzi się swoimi prawami**
Rozmowa z Joanną Jabłczyńską
- 28. **Sprytne rady do domu i kuchni**
Sprawdzone triki, które naprawdę się
przydają
- 30. **Chwila Relaksu**

s. 4 Zalety mięsa drobiowego

Idealne dla aktywnych
i dbających o dietę



s. 8 Małe dodatki, duże efekty

Nowoczesne składniki pasz



Drodzy czytelnicy

*Z ogromną przyjemnością oddajemy
w Wasze ręce kolejne wydanie magazynu
„Dobry Smak” – pełne inspiracji, ciekawych
rozmów i tematów bliskich codzienności.*

W tym wydaniu skupiamy się na drobiu mięsnym i wszystkim, co z nim związane – od wartości odżywczych i kulinarnych inspiracji, po rozmowy, ciekawostki i praktyczne wskazówki. To numer pełen prostych smaków, codziennych historii i tematów bliskich osobom, które cenią naturę, świadome wybory i domowy styl życia.

Nie zabraknie również tematów związanych z codziennym życiem, domem i naszymi czworonożnymi towarzyszami. Przygotowaliśmy dla Was wywiady, ciekawostki, praktyczne porady oraz inspiracje, które można czytać z przyjemnością przy porannej kawie, w ogrodzie czy podczas chwili odpoczynku po długim dniu.

Chcemy, aby ten numer był nie tylko źródłem wiedzy i inspiracji, ale także chwilą wytchnienia od codziennego pośpiechu. Mamy nadzieję, że każdy znajdzie tutaj coś dla siebie – od praktycznych porad, przez interesujące historie, aż po tematy skłaniające do refleksji.

Dziękujemy, że jesteście z nami i zapraszamy do wspólnego odkrywania świata dobrego smaku – tego prawdziwego, prostego i bliskiego naturze.

*Z serdecznością,
Redakcja magazynu
„Dobry Smak”*

 **Nutrena®**
Liczy się to, co jest w środku

Dobry smak

Zalety mięsa drobiowego

Mięso drobiowe (kurczak, indyk) to lekkie, odżywcze i wszechstronne źródło białka. Niskokaloryczne, bogate w witaminy i minerały — idealne zarówno dla osób aktywnych, jak i dbających o zdrową dietę.

BIAŁKO PREMIUM

18–25% pełnowartościowego białka
→ buduje mięśnie i regeneruje organizm

LEKKOSTRAWNE

Mało tkanki tłuszczowej
→ idealne dla wrażliwego układu trawiennego

NISKOKALORYCZNE

Chude części = mało tłuszczu
→ sprzyja odchudzaniu

WSPARCIE UKŁADU NERWOWEGO

Witaminy B (B6, B12, niacyna)
→ energia i koncentracja

ZALETY MIĘSA DROBIOWEGO

DOBRA PRZYSWAJALNOŚĆ

Lekki dla organizmu
→ szybciej wykorzystywany przez ciało

MOC MINERAŁÓW

Cynk, selen, potas
→ odporność i równowaga organizmu

UNIWERSALNE W KUCHNI

Szybkie i proste w przygotowaniu
→ dziesiątki możliwości podania

ZDROWSZE TŁUSZCZE

Więcej nienasyconych niż w mięsie czerwonym
→ wsparcie dla serca

Rola białka w diecie

Białko to nie tylko „budulec mięśni” — jest potrzebne każdej komórce w organizmie. Ciekawostka: z białek powstają także enzymy i hormony, czyli substancje sterujące trawieniem, odpornością i pracą całego ciała. Bez odpowiedniej ilości białka organizm nie potrafiłby się skutecznie regenerować ani bronić przed infekcjami.

Mięso drobiowe – fakty kontra mity



MIT | Mięso drobiowe zawsze jest najzdrowsze ze wszystkich mięs.

MIT | Kurczak z supermarketu zawiera hormony.

MIT | Białe mięso (pierś) jest zawsze lepsze niż ciemne.

MIT | Wszystkie kurczaki smakują tak samo.

MIT | Mięso drobiowe nie zawiera tłuszczu.

MIT | Żółty kolor skóry oznacza lepszą jakość mięsa.

MIT | Mięso drobiowe zawsze jest bezpieczne do spożycia.

MIT | Drób rośnie szybko tylko dzięki chemii.

MIT | Mięso drobiowe nie ma dużej wartości odżywczej.

MIĘSO DROBIOWE – FAKTY KONTRA MITY

FAKT | Jest lekkostrawne i ma mniej tłuszczu niż np. wieprzowina, ale wszystko zależy od sposobu przygotowania (smażenie vs. gotowanie).

FAKT | W Unii Europejskiej stosowanie hormonów w hodowli drobiu jest zakazane.

FAKT | Pierś ma mniej tłuszczu, ale mięso z ud jest bardziej soczyste i zawiera więcej żelaza.

FAKT | Smak zależy od rasy, żywienia i systemu chowu (np. ekologiczny vs. przemysłowy).

FAKT | Zawiera tłuszcz, szczególnie w skórce – ale jest to często tłuszcz łatwiej przyswajalny.

FAKT | Kolor zależy głównie od paszy (np. kukurydza), a nie od jakości mięsa.

FAKT | Musi być odpowiednio przechowywane i poddane obróbce cieplnej – surowe może zawierać bakterie (np. Salmonella).

FAKT | Szybki wzrost to efekt selekcji genetycznej i odpowiedniego żywienia, nie „chemii”.

FAKT | Jest bogate w pełnowartościowe białko, witaminy z grupy B oraz składniki mineralne.



Małe dodatki, duże efekty

Nowoczesne składniki pasz

Dodatki w paszy dla brojlerów z linii Kurka Naturka pełnią funkcje wspomagające trawienie, odporność oraz ogólną kondycję ptaków, a ich zastosowanie wpisuje się w koncepcję produkcji opartej na naturalnych dodatkach paszowych.

Nowoczesne żywienie drobiu mięsnego ulega dynamicznym zmianom, co wynika z rosnących wymagań produkcyjnych, presji na ograniczenie stosowania antybiotyków oraz dążenia do poprawy zdrowotności i dobrostanu zwierząt.

W związku z tym coraz większe znaczenie zyskują nowoczesne dodatki paszowe, takie jak maślan sodu, probiotyki, mieszanki olejków eterycznych oraz selen organiczny.

PROBIOTYKI | WSPARCIE ODPORNOŚCI

- 1. Wsparcie odporności** – pomagają chronić organizm ptaków przed patogenami.
- 2. Lepsza praca jelit** – stabilizują mikroflorę jelitową i wspierają trawienie.
- 3. Lepsze wykorzystanie paszy** – wspomagają prawidłowe pobieranie składników odżywczych.
- 4. Zdrowszy rozwój ptaków** – szczególnie ważne w pierwszych tygodniach życia drobiu.

MAŚLAN SODU | WSPARCIE ZDROWIA JELIT

- 1. Wsparcie pracy jelit** – pomagają utrzymać prawidłową mikroflorę przewodu pokarmowego.
- 2. Ochrona przed bakteriami** – ogranicza rozwój m.in. Salmonelli i Escherichia coli.
- 3. Lepsze wykorzystanie paszy** – wspiera trawienie i przyswajanie składników odżywczych.
- 4. Lepsza kondycja stada** – pomaga zmniejszyć ryzyko biegunek i wspiera zdrowotność ptaków.

SELEN ORGANICZNY | DZIAŁANIE ANTYOKSYDACYJNE

- 1. Wsparcie odporności ptaków**
– pomaga organizmowi lepiej radzić sobie ze stresem i chorobami.
- 2. Lepsza jakość mięsa**
– wpływa na trwałość oraz ogranicza procesy utleniania tłuszczów.
- 3. Ochrona komórek przed stresem oksydacyjnym**
– wspiera prawidłowe funkcjonowanie organizmu drobiu.
- 4. Wsparcie wyników produkcyjnych** – pomaga poprawić kondycję stada i ograniczyć konieczność leczenia.

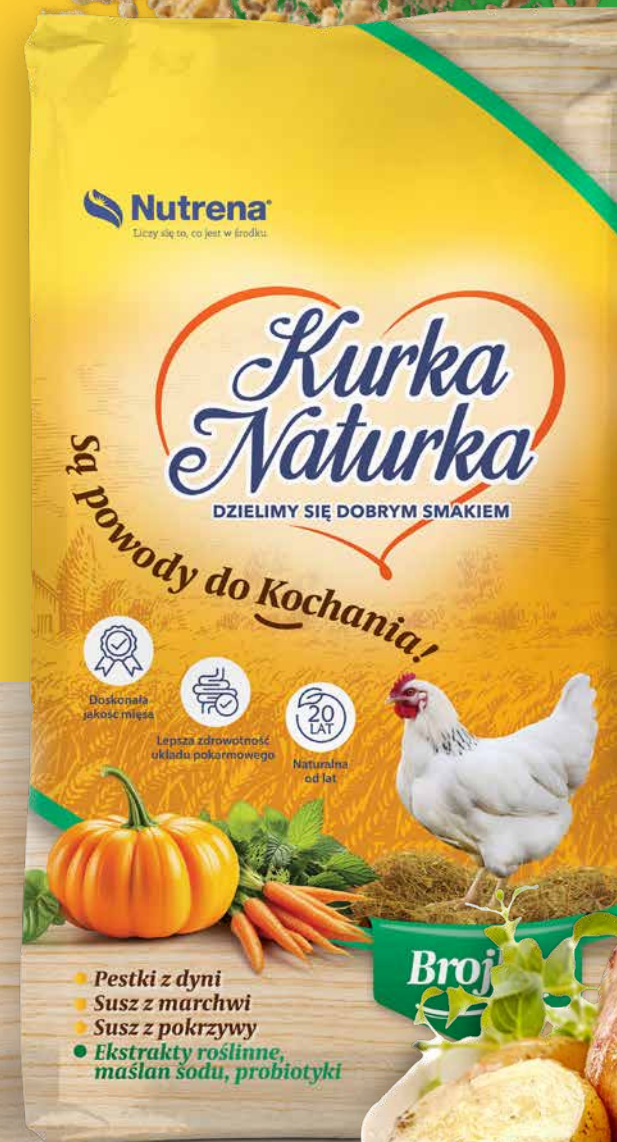
OLEJKI ETERYCZNE | DZIAŁANIE PRZECIWBAKTERYJNE

- 1. Lepszy apetyt ptaków**
– naturalne olejki wspierają pobieranie paszy i aktywność stada.
- 2. Lepsze wykorzystanie składników pokarmowych**
– wspierają przyswajanie wartości odżywczych z paszy.
- 3. Wsparcie trawienia**
– pomagają stymulować wydzielanie enzymów trawiennych.
- 4. Naturalne wsparcie odporności** – pomagają ograniczać rozwój niekorzystnych bakterii w przewodzie pokarmowym.



Stosowanie dodatków w paszy pozwala nie tylko poprawić wyniki produkcyjne, ale także zwiększyć bezpieczeństwo żywności oraz ograniczyć konieczność stosowania leczenia farmakologicznego.

Kompozycja specjalnie dla Brojlerów



- LEPSZE WYKORZYSTANIE PASZY**
Dobra flora bakteryjna. Mniej problemów w jelitach **dzięki naturalnym probiotykom**.
- LEPSZA JAKOŚĆ MIĘSA**
Selen organiczny wzmacnia odporność drobiu na stres.
- LEPSZY PRZYROST DROBIU**
Dzięki ekstraktom roślinnym Apex 5 drób ma lepszy apetyt i chętniej pobiera paszę.
- MOCNY, ZDROWY DRÓB**
Maślan sodu wspiera jelita, co oznacza mniej stanów zapalnych i lepsze trawienie.



zobacz więcej na:
www.kurka-naturka.pl

To co najlepsze w nowym opakowaniu



KUKURYDZA I SOJA

jest lekkostrawna i dostarcza sporej dawki energii. Zawiera karotenoidy, które wpływają korzystnie na wybarwienie żółtek jaj.



SUSZ Z POKRZYWY

to zdrowie i odporność na choroby. Liście pokrzywy są bogate w witaminy i składniki mineralne.



PESTKI SŁONECZNIKA

to źródło wielu witamin (A, E, D), minerałów (potas, żelazo, cynk), kwasów omega-3 oraz omega-6, które wzmacniają odporność.



MIĘTA

pobudzając przemianę materii, przeciwdziała stanom zapalnym występującym w jelitach, działa przeciwbiegunkowo i przeciwpasożytniczo.



KURKUMA

zapobiega chorobom układu pokarmowego. Ma właściwości przeciwzapalne, przeciwbakteryjne i przeciwutleniające.



PESTKI DYNI

to naturalna redukcja stresu oraz właściwy rozwój układu kostnego.



NAGIETEK

ten naturalny barwnik wydobywa intensywny kolor żółtka.



MARCHEW SUSZONA

poprawia barwę i smak żółtek, wpływa na ich jakość, dzięki czemu poczujesz różnicę w smaku potraw.



WYCIĄG Z ZIOŁ

poprawia wchłanianie składników pokarmowych oraz dobre przyrosty.



LUCERNA

wysoka zawartość wapnia w lucernie przyczynia się do wzmocnienia skorupki jaj, co jest kluczowe dla hodowli.



POMIDOR

zawiera likopen, który jest silnym przeciwutleniaczem i może wspierać zdrowie układu odpornościowego.



SYSTEM PROVIOX⁵⁰

Zawiera ekstrakty z cebuli i winogron, wspierające trawienie, zdrowie jelit oraz odporność brojlerów dzięki działaniu antyoksydacyjnemu i synergii z witaminami C, E oraz selenem organicznym.



Dobry smak na talerzu

Kurczak pieczony z cytryną, czosnkiem i rozmarynem

4-5 PORCJI

SKŁADNIKI:

- 1 cały kurczak (ok. 1,5 kg)
- 1 cebula szalotka
- 1/2 cytryny
- 4 ząbki czosnku
- 40 g masła
- 1 gałązka rozmarynu i tymianku
- 2 marchewki (lub inne warzywa do podpieczenia)
- sól i pieprz
- papryka wędzona i szczypta chili
- czosnek granulowany
- bułka tarta (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

1. Kurczaka dokładnie oczyść i osusz papierowym ręcznikiem.
2. Wnętrze kurczaka nadziej cebulą szalotką, czosnkiem, cytryną, tymiankiem oraz rozmarynem.
3. Mięso natrzyj masłem, a następnie dopraw solą, pieprzem, papryką i czosnkiem granulowanym.
4. Opcjonalnie oprósz wierzch delikatnie bułką tartą, aby uzyskać bardziej chrupiącą skórę.
5. Warzywa pokrój na większe kawałki i ułóż na dnie naczynia żaroodpornego.



6. Na warzywach połóż kurczaka – będą one naturalną „podstawką” i nadadzą aromatu.
7. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 90 minut do uzyskania złocistej skórki.
8. W połowie pieczenia przykryj kurczaka folią aluminiową, jeśli zacznie się zbyt szybko rumienić.
9. Po upieczeniu odstaw mięso na kilka minut przed porcjowaniem.

WARTO WIEDZIEĆ:

Smak mięsa drobiowego w dużej mierze zależy od sposobu żywienia i chowu, dlatego warto wybierać mięso dobrej jakości – jest bardziej aromatyczne i soczyste.

WSKAZÓWKI:

Aby uzyskać idealnie chrupiącą skórę, na ostatnie 10–15 minut pieczenia zdejmij folię i lekko zwiększ temperaturę piekarnika.

Kurczak ze szpinakiem w sosie orzechowym

4 PORCJE

SKŁADNIKI:

- 500 g mięsa z uda kurczaka (lub 2 filety z piersi)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 250 g pieczarek
- 1/2 szklanki suszonych pomidorów
- 1 szklanka świeżego szpinaku
- 2/3 szklanki masła orzechowego (100%)
- 2/3 szklanki mleka (np. owsianego lub krowiego)
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich (lub oregano/bazylii)
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso dopraw solą i pieprzem. Jeśli używasz piersi z kurczaka, przekrój je wzdłuż na cieńsze kawałki.
2. Na rozgrzanej patelni obsmaż mięso z obu stron, aż się lekko zarumieni, ale pozostanie w środku soczyste. Zdejmij z patelni.
3. Na tej samej patelni podsmaż drobno posiekaną cebulę i czosnek.
4. Dodaj pokrojone pieczarki i smaż kilka minut, aż zmiękną.
5. W miseczce wymieszaj masło orzechowe, mleko oraz zioła, aż powstanie gładki sos.
6. Wlej sos na patelnię, dodaj suszone pomidory oraz szpinak. Delikatnie wymieszaj i podgrzewaj przez chwilę.

7. Dołóż wcześniej obsmażone mięso i gotuj całość kilka minut, aż składniki się połączą, a sos lekko zgęstnieje.
8. Dopraw do smaku i podawaj na gorąco – najlepiej z makaronem, ryżem lub kaszą.

WARTO WIEDZIEĆ:

Mięso drobiowe zawiera niewiele tłuszczu, który znajduje się głównie pod skórą. W tym przepisie używamy mięsa bez skóry, dzięki czemu danie pozostaje lżejsze, a jednocześnie bogate w pełnowartościowe białko.

WSKAZÓWKI:

Najlepszy efekt uzyskasz, używając masła orzechowego składającego się w 100% z orzechów – bez dodatku cukru i oleju palmowego. To ono nadaje sosowi głębię smaku i kremową konsystencję.



Zapiekane kieszonki z kurczaka ze szpinakiem i fetą

3-4 PORCJE

SKŁADNIKI:

- 3 pojedyncze piersi z kurczaka
- 1 łyżka oleju
- sól i pieprz
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- przyprawa do mięsa (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

1. Piersi z kurczaka natnij wzdłuż, tworząc kieszonki (tzw. „łódeczki”), uważając, aby nie przeciąć mięsa na wylot.
2. Skrop mięso olejem i dokładnie natrzyj solą, pieprzem oraz papryką (i przyprawą do mięsa, jeśli używasz).
3. W misce rozgnieć fetę, dodaj startą mozzarellę, posiekane suszone pomidory oraz świeży szpinak. Wymieszaj farsz.
4. Nadziewaj przygotowane kieszonki kurczaka farszem, układając mięso w naczyniu żaroodpornym.

FARSZ:

- ok. 150 g sera feta
- 80 g mozzarelli
- 5-6 suszonych pomidorów
- 2 garści świeżego szpinaku

5. Wierzch możesz lekko posypać dodatkową mozzarellą.
6. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 25-30 minut, aż mięso będzie soczyste, a ser apetycznie się zarumieni.

PROPOZYCJA PODANIA:

Faszerowane łódeczki z kurczaka doskonale smakują podane z opiekany-
mi ziemniakami oraz świeżą sałatą lub
mieszką sezonowych warzyw. Całość
warto uzupełnić lekkim, domowym wine-
gretem na bazie oliwy, musztardy i soku
z cytryny.

WARTO WIEDZIEĆ:

Pierś z kurczaka jest delikatna i chuda,
dlatego pieczenie z dodatkiem farszu
pomaga zachować jej soczystość i na-
daje potrawie pełniejszy smak.

WSKAZÓWKI:

Aby mięso było jeszcze bardziej
soczyste, nie piecz go zbyt długo
– najlepiej wyjąć je z piekarnika
od razu po ścięciu się mięsa
i lekkim zarumienieniu sera.

Pieczony indyk w aromatycznej marynacie

4-6 PORCJI

SKŁADNIKI:

- 1000 g piersi z indyka

MARYNATA:

- 3 łyżki oleju
- 1 czubata łyżeczka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżeczki musztardy

PRZYGOTOWANIE:

1. W misce dokładnie wymieszaj wszystkie składniki marynaty, aż powstanie jednolita pasta.
2. Mięso oczyść i osusz, a następnie dokładnie natrzyj przygotowaną marynatą.
3. Dla zachowania ładnego kształtu możesz owinąć pierś sznurkiem kuchennym.
4. Przetóż mięso do naczynia, przykryj i wstaw do lodówki na minimum 12 godzin (najlepiej na 24-48 godzin).
5. Przed pieczeniem wyjmij mięso z lodówki i pozostaw na blacie, aby osiągnęło temperaturę pokojową.
6. Obsmaż pierś z każdej strony na rozgrzanej patelni, aby zamknąć soki w środku.
7. Przetóż mięso do naczynia żaroodpornego lub garnka z pokrywką.
8. Piecz w temperaturze 200°C przez 30 minut, następnie zmniejsz temperaturę do 170°C i piecz jeszcze około 20 minut.
9. Po upieczeniu wyjmij mięso i pozostaw na kilka minut, aby odpoczęło przed krojeniem.

PROPOZYCJA PODANIA:

Pieczona pierś z indyka doskonale
sprawdzi się zarówno na ciepło –
z ziemniakami i surówką – jak i na zimno,
jako domowa wędlina do kanapek.

WARTO WIEDZIEĆ:

Indyk to jedno z najchudszych mięs
drobiowych, dlatego odpowiednie
marynowanie i krótkie pieczenie mają
kluczowe znaczenie dla zachowania jego
soczystości.

WSKAZÓWKI:

Najlepszy efekt uzyskasz, gdy temperatura
wewnątrz mięsa osiągnie około 72°C –
wtedy indyk będzie idealnie soczysty
i miękki.



Czy tania karma jest zła?

CZY TANIA KARMA DLA DOROSŁYCH PSÓW JEST ZŁA?

Dyskusja o taniej karmie dla psów dorosłych wraca jak bumerang. Wiele właścicieli zakłada, że niska cena automatycznie oznacza niską jakość, a droższe produkty są „zdrowsze”. Rzeczywistość jest jednak bardziej złożona.

CENA NIE ZAWSZE OZNACZA JAKOŚĆ

W karmie dla zwierząt płacimy nie tylko za skład, ale też za marketing, opakowanie, markę i dystrybucję. Dlatego droższa karma nie zawsze jest lepsza, a tańsza nie musi być zła. **Kluczowe jest to, czy produkt ma kompletną i zbilansowaną recepturę, czyli spełnia uznane normy żywieniowe, opracowane zgodnie z aktualną wiedzą żywieniową jak FEDIAF/AAFCO*.**

Jeśli tak – jest to karma pełnoporcjowa, dostarczająca psu wszystkich niezbędnych składników odżywczych.

CO DECYDUJE, CZY KARMA MOŻE BYĆ PODSTAWĄ DIETY?

To właśnie oznaczenie „pełnoporcjowa karma” poparta uznaną normą żywieniową, decyduje o tym, czy karma może być podstawą diety. Nie procent mięsa, nie

brak zbóż, niemodne hasła, czy chwytliwe oświadczenia żywieniowe na opakowaniu. **Karma ekonomiczna jest pełnowartościowa, jeśli została poprawnie zbilansowana.**

Karma ekonomiczna to zazwyczaj tzw. karma bytowa dedykowana dla konkretnej, dość wąskiej **grupy dorosłych psów: od niskiej do umiarkowanej aktywności, zdrowych bez obciążeń metabolicznych, o prawidłowej masie ciała i braku szczególnych potrzeb zdrowotnych.**

CZY KLIENT KUPUJĄC NAJTAŃSZĄ KARMĘ ROZUMIE, CO KUPUJE?

W wielu przypadkach – nie. Wiele właścicieli oczekuje od taniej karmy bytowej cech,

które są niedostępne w tym segmencie cenowym. Liczą na karmę bezzbożową, z wysoką zawartością mięsa, najlepiej mięśni szkieletowych.

Tymczasem przy cenie rzędu 4–6 zł/kg nie jest możliwe zaoferowanie takiej jakości surowców. W tej półce cenowej produkt opiera się głównie na zbożach oraz suszonym białku zwierzęcym, choć opakowanie czy przekaz marketingowy mogą w wielu przypadkach sugerować coś zupełnie innego.

PSIA PORADA

Każdy pies ma inne potrzeby żywieniowe – karma, która sprawdza się u jednego psa, nie zawsze będzie najlepsza dla drugiego.

CO NAPRAWDĘ ZNAJDUJE SIĘ W NAJTAŃSZEJ KARMIE?

W karmach ekonomicznych dominują zboża, które stanowią główne źródło energii, oraz mączki mięsno-kostne pełniące rolę podstawowego źródła białka, zamiast mięsa mięśniowego. Uzupełnieniem receptury są tłuszcze zwierzęce oraz składniki mineralne.

Nie jest to żywność „zła” sama w sobie – spełnia obowiązujące normy, zapewnia niezbędne składniki odżywcze i pozostaje bezpieczna dla zdrowego, dorosłego psa.

Wielu klientów określa wybrane składniki suchej karmy mianem ‘wypełniaczy’, zakładając, że nie pełnią one żadnej funkcji żywieniowej.

PSIA PORADA

W rzeczywistości w prawidłowo zbilansowanej karmie nie ma składników pozbawionych roli – każdy z nich wnosi energię, białko, tłuszcze, włókno lub składniki mineralne niezbędne do utrzymania zdrowia psa.

CZY ZBOŻE W KARMIE DLA PSA JEST ZDROWE?

Zboża po odpowiednim przygotowaniu są źródłem łatwo przyswajalnej energii pochodzącej z węglowodanów, a także białka roślinnego i błonnika pokarmowego. Mączki mięsno-kostne dostarczają strawnego białka zwierzęcego, wspierają pokrycie zapotrzebowania na niezbędne aminokwasy, stanowią źródło cholin (witaminy B4) oraz kluczowych minerałów, takich jak wapń i fosfor.



Z kolei tłuszcze zwierzęce zwiększają wartość energetyczną karmy, dostarczają niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz poprawiają jej smakowość.

JAK OCENIĆ KARMĘ?

Spełnienie wytycznych żywieniowych psów nie jest w Polsce koniecznością prawną ani deklarowane na opakowaniu. W praktyce głównym punktem odniesienia pozostaje renoma marki i producenta oraz ich udokumentowane doświadczenie w obszarze żywienia zwierząt.

KARMA EKONOMICZNA A ZMIENIAJĄCE SIĘ POTRZEBY PSA

Karmy ekonomiczne, bytowe, są przeznaczone dla dorosłych, zdrowych psów o przeciętnej aktywności i dla takich zwierząt mogą być w pełni wystarczające.

W momencie, gdy pies wchodzi w wiek seniora, ma choroby metaboliczne (np. nerkowe, wątrobowe), ma alergię lub nietolerancję, wymaga żywienia specjalistycznego (light, sportowego lub weterynaryjnego) wówczas dieta musi być bardziej precyzyjnie dopasowana i często wiąże się z wyższym kosztem. **Kluczowa jest rola właściciela, który poprzez obserwację psa powinien niezwłocznie podjąć decyzję o zmianie lub modyfikacji diety ekonomicznej na bardziej ukierunkowaną.**

PODSUMOWANIE

Tania karma nie jest zła. Jest po prostu produktem o określonym przeznaczeniu: dla zdrowych, dorosłych psów bez specjalnych potrzeb. Spełnia normy, dostarcza podstawowych składników odżywczych i jest bezpieczna. Nie oferuje jednak jakości surowców, jakiej wielu właścicieli oczekuje.

AUTOR: Witold Adamiec, Cargill

Poznaj Dino z wołowiną 20 kg – nowe opakowanie, ta sama sprawdzona receptura!



Zmieniamy się dla Was!

TE SAME GRANULKI!



IDEALNIE DOBRANY ROZMIAR GRANULEK



Twój pies zasługuje na najlepsze – WYBIERZ DINO!

18 kg

specjalne opakowanie dedykowane sprzedaży internetowej!



5 rzeczy,

o których warto pamiętać
przy hodowli królików

Hodowla królików wymaga regularności, odpowiednich warunków i codziennej obserwacji zwierząt. Nawet drobne zaniedbania mogą szybko wpłynąć na ich zdrowie i kondycję. Oto kilka podstawowych zasad, o których warto pamiętać każdego dnia.

1. CZYSTOŚĆ MA OGROMNE ZNACZENIE

Króliki są wrażliwe na wilgoć i zanieczyszczenia. Regularne czyszczenie klatek, wymiana ściółki oraz dobra wentylacja pomagają ograniczyć ryzyko chorób i poprawiają komfort zwierząt.

2. STAŁY DOSTĘP DO ŚWIEŻEJ WODY

Woda powinna być zawsze czysta i łatwo dostępna. Szczególnie latem należy regularnie kontrolować poidła, ponieważ odwodnienie szybko wpływa na kondycję królików.

3. DOBRZE DOBRANA PASZA TO PODSTAWA

Odpowiednie żywienie wspiera prawidłowy rozwój, odporność i dobrą kondycję zwierząt. Warto wybierać pasze dostosowane do wieku oraz potrzeb królików hodowlanych.

W hodowli liczy się
regularność –
także w żywieniu

4. KRÓLIKI ŹŁE ZNOSZĄ STRES

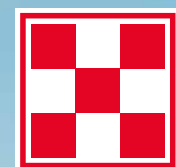
Hałas, przeciągi czy nagłe zmiany w żywieniu mogą powodować niepokój i problemy zdrowotne. Spokojne warunki i regularny rytm dnia pomagają utrzymać zwierzęta w dobrej formie.

5. CODZIENNA OBSERWACJA POMAGA SZYBKO REAGOWAĆ

Brak apetytu, ospałość czy zmiana zachowania często są pierwszym sygnałem, że dzieje się coś niepokojącego. Szybka reakcja pozwala uniknąć większych problemów w hodowli.

WARTO PAMIĘTAĆ

Dobra hodowla zaczyna się od prostych, codziennych działań. Odpowiednie warunki, regularność i właściwe żywienie pomagają utrzymać zdrowe i spokojne stado.



Purina

ProZdrowo

MIESZANKA PASZOWA
UZUPEŁNIAJĄCA MINERALNA

Ko ko ko
korzystne
dla zdrowia!



ProZdrowo to specjalnie przygotowana mieszanka, która uzupełnia paszę w witaminy, minerały i aminokwasy niezbędne w żywieniu drobiu.

To wsparcie dla hodowcy w celu poprawy dobrostanu stada.

nowość • nowość • nowość • nowość • nowość

ZDROWE STADO STOP PTASZYNIEC

naturalne wsparcie w walce
z ptaszyńcem kurzym

Dobry smak



nowość • nowość • nowość • nowość • nowość

Słońce w paszy

Rozmowa z Marcinem Potrykus

Jest dla klientów jak rodzina. Podjeżdża regularnie i sprzedaje paszę, nawet jeśli jest to jedno opakowanie. Przy okazji towarzyszy im przez wiele lat, a nawet do samego końca życia. Poznajcie „Rzeźnika”, Marcina Potrykusa, Sprzedawcę Mobilnego Nutreny z samych Kaszub.

Marcin, opowiedz kilka słów o sobie na początek

Jestem sprzedawcą mobilnym pasz Nutrena od 2013 roku, w lipcu minęło już 12 lat. Obsługuję teren Kaszub Północnych – powiat pucki, wejherowski i częściowo lęborski. Codziennie przemierzam około 120 km i obsługuję w sezonie od maja do sierpnia nawet dziesiątki klientów dziennie. Jest co robić ;)

Prywatnie lubię gotować, przy tym odpoczywam. Druga pasja, jeśli można to tak nazwać, to jest dodatkowa praca w zakładzie pogrzebowym. Pomagam w całym obrzędzie i chociaż to poważne zadanie, mówię czasami, że jestem z klientem do grobowej deski.

Zwany jesteś także „Rzeźnikiem”. Skąd taka ksywka?

Z zawodu jestem rzeźnikiem – w 1996 roku rozpocząłem szkołę zawodową. Myślałem, żeby zostać kucharzem, ale ostatecznie po skończeniu szkoły poszedłem do pracy, tam w sumie pracowałem 9 lat. Całe życie więc ze zwierzętami. Ksywkę „Rzeźnik” dostałem w szkole, potem nazywano mnie tak w wojsku, bo świetnie operowałem nożem.

Co najbardziej podoba Ci się w pracy jako Sprzedawcy Mobilnego?

Zmienność. Nie ma monotonii; jest ruch, jazda samochodem, kontakt z ludźmi. Nie mógłbym siedzieć za biurkiem 8 h w zamknięciu. Lubie gadać, a w tej pracy zawsze jest okazja, żeby porozmawiać, doradzić. Poza tym lubię jeździć. Codziennie jestem w innym miejscu, codziennie co innego widzę.

Znasz swoich klientów?

Tak, niektórych bardzo dobrze. Niektórzy to są ci sami klienci od 12 lat. W tym roku zrobiłem swoją taką weryfikację i naliczyłem, że w ciągu tego czasu 135 klientów mi zmarło. Poza tym zdarza się, że odcho-



W tym roku zmieniliśmy opakowanie Kurki Naturki. Co klienci na to?

Opinia była różna. Młodszy – „ooo, fajnie”, „inaczej”. Starsi bali się, że to inna pasza. Musiałem mówić, że tylko opakowanie się zmieniło, jest taka sama. Starszym ludziom ciężko wytłumaczyć, jak coś nowego się pokaże. Teraz już się przyzwyczaili, zobaczyli, że to ta sama jakość.

Czy masz ulubiony produkt w Nutrenie, który sprzedajesz?

Chyba jest to sypka pasza dla kur Kurki Naturki. Jak tylko złapię worek w rękę, bez otwierania, to już wiem, że to nie granulata czy kruszonka. Jak się ją wysypie, to aż czuć, jaka jest dobra. Lubie patrzeć na reakcję ludzi, jak otwieram worek i oni widzą ten kolor, słońce w tej paszy. Lubie to sprzedawać.

Czy jest coś, co Ci przeszkadza w Twojej pracy?

Tylko jedno – denerwują mnie turyści w sezonie urlopowym, kiedy przyjeżdżają i nie potrafią się zachować na drodze w gospodarstwie. Ich roszczeniowa postawa.

Dziękuję Ci za rozmowę i życzę samych zadowolonych klientów!

Dziękuję, życzę zdrowia i do uźdrzeniô kòle waji na pòdwòrzm (Do zobaczenia u Was na podwórku)

dzę od zakupów u mnie, bo nie pasuje im cena, wiadomo, bo jest 5 zł taniej. Ale potem wracają, bo się przekonują, że moje produkty są najlepsze. Niektórzy szybciej, inni później. Nie jestem na nich zły, to normalne.

Nowi klienci są z reguły przez sąsiada lub z polecenia innego klienta, za co im jestem wdzięczny.

Dlaczego kupują Kurkę Naturkę?

Przed wszystkim jakość im odpowiada. Na moim terenie jest też konkurencja, ale klienci jak otworzą worek i widzą, że pasza nie ma koloru, że kury ją zostawiają, nie jedzą, to biorą Kurkę Naturkę. Jest ładna, jasna, żółta, a kura je chętnie. Pasza się nie marnuje.

Wiadomo, jest napisane na opakowaniu, że pasza jest dobra, ale klienci nie wierzą. Dopiero, jak zobaczą, że kura aż się ogląda za nimi jak sypią, jak widzą, że kura się zna, to się przekonują.

Marcin Potrykus jest członkiem zespołu Nutreny w hurtowni budowlanej Budmex, która oferuje w sprzedaży m.in. pasze dla drobiu, trzody, bydła, psa i kota.

BUDMEX
MATERIAŁY BUDOWLANE

ul. Wiejska 3
84-242 Kębłowo

☎ 505 009 664
662 320 651

Chcesz się dowiedzieć kiedy będzie w Twojej okolicy? **Zadzwoń i sprawdź.**

Dobry smak

Nutrena®
Ułatwia życie



Wieś rządzi się swoimi prawami

Rozmowa z Joanną Jabłczyńską



Kilka lat temu wywróciła swoje życie do góry nogami i z tętniącej życiem Warszawy przeniosła się na wieś. Tam nie tylko jeździ traktorem, uprawia warzywa, sadi kwiaty, ale też hoduje... drób. Jak sobie radzi z hodowlą, zapytaliśmy ją podczas krótkiego wywiadu. Specjalnie dla „Dobrego smaku” – rozmowa z Joanną Jabłczyńską o tym, jak to jest wstawać z kurami.

Pani Asiu, zacznijmy od początku – dlaczego wieś a nie gwarna stolica? Jak to jest zamienić elegancką sukienkę na ogrodniczy kombinezon?

Ta elegancka sukienka bardzo rzadko była przeze mnie wkładana już przed przeprowadzką. Od zawsze uwielbiałam naturę i sport, więc w stolicy zazwyczaj tylko nocowałam i to w tygodniu pracującym. Gdy tylko mogłam, uciekałam do natury. Historia przeprowadzki jest długa, więc napiszę w skrócie, iż na ostatniej prostej do ostatecznej decyzji o przeprowadzce pojawiła się pandemia, która pokazała mi, że naprawdę mogę zmienić miejsce zamieszkania na totalne odludzie i czuję się tam znacznie lepiej.

Co Panią najbardziej zaskoczyło w życiu na wsi, po przeprowadzce? Czy wieś rządzi się swoimi prawami?

To, że wszystko trzeba mieć podwójne. Tu wspólnota czy spółdzielnia nie naprawi awarii. Wodę najlepiej mieć ze studni, ale w zanadru mieć podłączenie do wody miejskiej. Podobnie z prądem. Dobrze mieć agregat, a już w ogóle idealnie magazyn energii w zanadru. Wieś rządzi się swoimi prawami, ale większość z nich zdecydowanie lubię. Przede wszystkim wszechobecną bezinteresowną sąsiedzką pomoc i poczucie bycia częścią społeczności.



Wywożenie obornika, karmienie kur i innych zwierząt, pielenie ogrodu – czy naprawdę to teraz czynności, które na co dzień Pani wykonuje? Na rolkach, filmikach w social mediach wygląda, jakby robiła to Pani od zawsze. Naprawdę bardzo lubię to robić i sprawia mi to ogromną frajdę, ale przy tylu obowiązkach, jakie posiadam, korzystam z pomocy. Gdy próbowałam być Zosią Samosią, chwasty rozrosły się tak, że nie mogłam odnaleźć pomiędzy nimi roślin, które posadziłam.

A jak to jest, jeśli chodzi o kury? Skąd w ogóle pomysł na hodowlę właśnie drobiu? Ile tych kurek jest?

Kury miała poprzednia właścicielka tego domu i został po nich kurnik. Uwielbiam jajka i jem naprawdę codziennie trzy jajka na miękko i marzyłam, aby mieć swoje kury. Moi już przyjaciele z „Baru pod Rybką” w Broku podarowali mi w prezencie pierwszego koguta i trzy kury. Tak się zaczęło.

Skąd czerpie Pani wiedzę o hodowli i żywieniu? W Pani przypadku nie było to raczej przekazywane z pokolenia na pokolenie... Internet? A może pomoc wiejskich sąsiadek?

Bazuję na wiedzy sąsiadów, szczególnie Pani Bożenki (mojej cudownej sąsiadki), która przy kurach mi pomaga.

Czy kurki mają imiona? Ma Pani swoją ulubioną?

Moje pierwsze kury to Bajka, Bójka, Brawurka i Teleranek. Gdy pierwsze zaczęły odchodzić, a także gdy zdecydowałam się na zjedzenie po raz pierwszy rosołu z własnej kury, zrezygnowałam z nadawania im imion, bo było to zbyt bolesne dla mnie.

Na jednym z filmów zdradza Pani, że kury nie znoszą jaj i dokupuje je Pani u sołtysa. Czy sprawiają jeszcze jakieś problemy poza małą ilością jajek?

Był moment, gdy kury miały wygryzione zadki do samej skóry. Leczyłam je na wszy, przeniosłam do większego kurnika i nic nie pomagało. Niestety okazało się, że muszę się pozbyć najbardziej brutalnych kogutów i temat się uspokoił.

Jak Pani żywi kury (własna pasza, pasza kupna, resztki ze stołu)? Czy podaje Pani witaminy kurom?

Kupuję ziarno dla kur, dodatkowo dostają od czasu do czasu witaminy i zjadają też resztki ze stołu.

A jakie jest Pani marzenie, jeśli chodzi o gospodarstwo? Czy planuje Pani wprowadzić do gospodarstwa inne zwierzęta?

Marzą mi się kury ozdobne, kozy lub owce oraz pszczoły. Na razie muszę jednak zapanować nad obecnie żyjącymi ze mną zwierzętami.

Dziękujemy za rozmowę.

Rozmawiała:
Anna Durajska



Sprytne rady do domu i kuchni

Sprawdzone triki, które naprawdę się przydają

Dom to miejsce, w którym liczy się wygoda, porządek i dobre jedzenie. Czasem drobna zmiana potrafi ułatwić codzienne obowiązki i zaoszczędzić sporo czasu. Oto kilka prostych, sprawdzonych sposobów, które warto znać.

1. CEBULA BEZ ŁEZ

Krojenie cebuli nie musi kończyć się łzami.
→ Przed krojeniem włóż ją na kilka minut do lodówki
→ Używaj ostrego noża – to naprawdę robi różnicę
→ **Sprytny trik:** można też kroić cebulę przy włączonym okapie lub otwartym oknie.

2. JAK ODŚWIEŻYĆ CZERSTWE PIECZYWO

Nie trzeba od razu wyrzucać chleba.
→ Lekko zwilż skórkę wodą
→ Włóż do piekarnika na 5–10 minut (180°C)
→ **Efekt:** pieczywo będzie chrupiące jak świeże.

3. NATURALNY SPOSÓB NA CZYSTY ZLEW

Zamiast silnej chemii:

→ Posyp zlew sodą oczyszczoną, polej octem i spłucz po kilku minutach
→ **Warto wiedzieć:** usuwa zapachy i osad, a przy tym jest bezpieczne dla domu.

4. JAK SPRAWDZIĆ ŚWIEŻOŚĆ JAJKA

To prosty domowy test:

→ Włóż jajko do szklanki z wodą, jeśli opada na dno – jest świeże, jeśli się unosi – lepiej go nie używać.
→ **Przydatne w każdej kuchni,** szczególnie gdy korzystamy z własnych jaj.

5. SOCZyste MIĘSO BEZ WYSIŁKU

Aby mięso drobiowe nie było suche:

→ wyjmij je wcześniej z lodówki (nie piecz zimnego)
→ po upieczeniu odstaw na kilka minut przed krojeniem
→ **Sekret:** mięso „odpoczywa” i zatrzymuje soki w środku.

6. ŚWIEŻE KWIATY NA DŁUŻEJ

Aby bukiet dłużej cieszył oko:

→ przytnij łodygi pod kątem
→ zmieniaj wodę co 1–2 dni
→ usuń liście zanurzone w wodzie
→ **Prosty trik:** odrobina cukru w wodzie przedłuży świeżość kwiatów.

7. SZYBKIE ODŚWIEŻENIE DOMU

Nie zawsze jest czas na wielkie porządki.

→ przewietrz pomieszczenie
→ przetrzyj blaty i stół
→ zaparz świeżą kawę lub herbatę
→ **Efekt:** dom od razu wydaje się czystszy i bardziej przytulny.

Na koniec

Nie potrzeba wiele, żeby dom działał sprawniej i przyjemniej się w nim mieszkało. Często to właśnie te najprostsze, sprawdzone sposoby są najlepsze.

Chwila Relaksu

Zapraszamy na stronę internetową:
www.kurka-naturka.pl

Znajdziesz tam również:

porady hodowlane, historie innych hodowców, przepisy kulinarne oraz mapę pobliskich sklepów, w których kupisz paszę Kurka Naturka.



O	Ń	S	E	L	E	N	Ż	J	R	O	Ń	Ż	A	D
P	D	M	Ż	O	L	E	J	K	I	E	Ń	Z	O	Ś
Ż	Ć	S	A	A	Ń	Z	H	K	Z	H	Z	D	Ś	L
A	Ę	S	Ż	Ś	Ę	N	Y	Q	R	O	Ó	R	A	O
Ż	C	U	R	Ż	L	T	K	T	Ó	A	G	O	Ś	R
Ż	Ż	Ż	P	O	O	A	U	R	G	Q	S	W	J	Q
Ś	V	N	P	I	Z	Ę	N	W	J	N	Y	I	Ą	A
L	F	M	B	C	P	M	K	Y	J	L	Ż	E	Q	Ż
M	R	O	R	R	Q	W	A	R	K	P	I	Ż	C	Ż
Y	R	U	M	Y	Q	Ą	B	R	Ó	Ś	A	Ą	W	P
P	K	S	T	A	D	O	S	F	Y	L	H	S	Ż	Ż
H	O	D	O	W	L	A	D	U	Ą	N	I	U	Z	Q
Z	Ń	O	H	O	S	I	R	R	K	Ś	Ń	K	Ś	A
F	L	G	Ć	M	Ę	Ć	C	B	R	O	J	L	E	R
Ń	Ą	U	L	H	R	V	F	T	W	K	Ł	I	O	Ż

Lubisz ciekawostki?

Zapraszamy na nasz profil na Facebooku



Nutrena Poland
www.facebook.com/@nutrenapolska

Znajdziesz na nim:
konkursy z nagrodami,
nowości produktowe,
porady hodowlane,
przepisy kulinarne
i mnóstwo ciekawostek.



Wykreślanka

Słów szukaj poziomo, pionowo i po skosie

BROJLER
HODOWLA
KRÓLIK
KURCZAK
MAŚLAN
OLEJKI

PASZA
PROBIOTYKI
ROZMARYN
SELEN
STADO
ZDROWIE



Purina®



NIOSKA VITA



Nioska Vita to linia produktów
pod marką Purina, która gwarantuje:



Pewne wyniki



Wysoką jakość paszy



Satysfakcję z hodowli drobiu

Dodatek suszonych owoców: **jabłek, gruszek,
malin oraz truskawek** to **większa aktywność
i zdrowie** Twoich ptaków!