

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

**Kontrolowane warunki „atmosferyczne”, walka ze szkodnikami przy pomocy ich naturalnych wrogów, ochrona przed zanieczyszczeniami drogowymi - to tylko niektóre zalety uprawy w szklarni. Poznaj je wszystkie! Przekonaj się także, w czym tkwi sekret doskonałego smaku polskich truskawek.**

**Co trzeba wiedzieć o uprawie owoców i warzyw w szklarni?**

Charakterystykę upraw owoców i warzyw w szklarniach przybliżają przedstawiciele **Gospodarstwa Ogrodniczego w Ryczywole S.C.**, które jest laureatem Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Firma z Ryczywołu (woj. mazowieckie) prowadzi największą w naszym kraju uprawę malin pod osłonami, oferuje ponadto truskawki, [jeżyny](http://owoce-ryczywol.pl/owoce-sprzedaz/sprzedaz-jezyny/) oraz pomidory i ogórki gruntowe. W obecnej postaci gospodarstwo działa od 2008 roku, ale należące do niej szklarnie liczą sobie już ponad 30 lat. Poza sezonem gospodarstwo zatrudnia 60 osób, w czasie zbiorów liczba pracowników sięga nawet 200 osób.

-  *Dobre i zdrowe jedzenie jest jedną z naszych największych pasji, dlatego mamy głębokie poczucie odpowiedzialności i uczciwości wobec naszych Klientów -* zapewniają reprezentanci gospodarstwa z Ryczywołu. Jak uprawa wygląda w praktyce? *- Dzięki kontroli wilgotności powietrza nie ma potrzeby stosowania fungicydów chroniących uprawę przed chorobami grzybowymi. Kontrola wilgotności powietrza i temperatury pozwala stworzyć najbardziej korzystne warunki nie tylko roślinom, ale także naturalnym wrogom szkodników niszczących plony w szklarni. Na przykład w walce z Przędziorkiem pomaga nam Dobroczynek szklarniowy. Optymalnymi warunkami do rozwoju samicy Dobroczynka jest temperatura w wysokości 25-30 st. Celsjusza i wilgotność powietrza powyżej 70%. Na plantacjach polowych, w otwartej przestrzeni, zapewnienie takich warunków nie jest możliwe* - podkreśla **Jacek Pospiszyl**, reprezentujący mazowieckie gospodarstwo. W szklarni nie istnieje także problem zanieczyszczeń drogowych czy kwaśnego deszczu - pod dachem szklarni rośliny są bezpieczne.  
- *W szklarni optymalne ilości nawozu i wody są precyzyjnie dozowane przez urządzenie sterowane programem komputerowym. Nasza stacja meteo rejestruje warunki atmosferyczne (jak ilość energii słonecznej, wielkość opadu, prędkość wiatru itp.) i na podstawie tych parametrów zarządza systemem* - wyjaśnia przedstawiciel gospodarstwa. - *Z kolei równomierne rozproszenie światła pozwala zapewnić roślinom zrównoważoną temperaturę dobową. Dzięki temu liście roślin nieprzerwanie wytwarzają asymilaty i przetwarzają je w cukry gromadzone w owocach* - mówi J. Pospiszyl.   
  
To właśnie panujące w Polsce warunki atmosferyczne są tajemnicą doskonałego smaku rodzimych owoców. Uprawa malin i truskawek nie wymaga zbyt wysokich temperatur, ale dużej ilości słońca. - *Umiarkowany klimat bardziej sprzyja produkcji truskawek niż upalny na południu Europy. Wysokie temperatury i słońce za dnia oraz chłodniejsze noce pozwalają truskawce gromadzić energię, dzięki czemu owoce są słodkie i soczyste. W krajach południowych truskawka zużywa tę energię na „ochłodzenie się” nocą, intensywnie transpirując wodę, to dlatego truskawki sprzedawane z importu z ciepłych krajów są co prawda wyrośnięte i intensywnie czerwone, ale niestety mało słodkie* - podsumowuje Jacek Pospiszyl.  
  
Potwierdzeniem najwyższej jakości owoców opisywanej firmy są m.in. certyfikaty Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” i tytuły **TOP PRODUKT**, które Loża Ekspertów przyznała **Deserowej truskawce** i **Deserowej malinie**. Tytułem TOP PRODUKT honoruje się tylko żywność, która od specjalistów z branży spożywczej otrzyma maksymalne noty (same „10”) za smak, wygląd i stosunek jakości do ceny.

Owoce zostały nagrodzone podczas XXIV atestacji żywności organizowanej w ramach programu „Doceń polskie”.

\* \* \*

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”  
www.docenpolskie.pl  
www.blog.docenpolskie.pl   
Celem programu „Doceń polskie” jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu „Doceń polskie” zajmują się specjaliści zawodowo związani z żywnością i technologią żywienia, którzy tworzą Lożę Ekspertów. Zasiadają w niej m.in. członkowie Klubu Szefów Kuchni.   
Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BlogerChef (blogerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych.

\* \* \*

KONTAKT:  
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”  
[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl/)  
  
Kontakt dla mediów:  
Anna Koza  
[anna.koza@adventure.media.pl](mailto:anna.koza@adventure.media.pl)  
Adventure Media s. c. Agencja Public Relations  
[www.adventure.media.pl](http://www.adventure.media.pl/)  
tel. 780 115 953  
tel. 32 724 28 84  
fax 32 417 01 70