

BEZPŁATNA

# GAZETA RZGOWSKA

NR 3 (63) | Marzec 2015

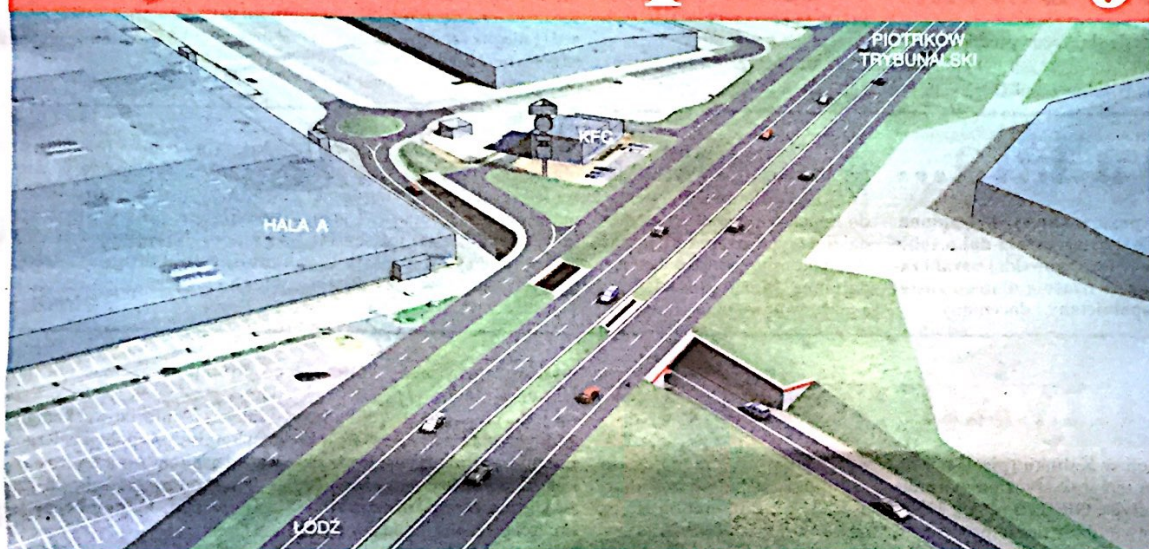
ISSN 2081-8106

tel. 42 235 26 28

www.gazetarzgowska.pl

redakcja@gazetarzgowska.pl

## Będzie bezpieczniej



Pod drogą krajową nr 1 rusza budowa tunelu, który połączy Centrum Targowe PTAK ze strefą aktywności gospodarczej, ułatwiając znacznie życie nie tylko tysiącom kupców, ale i mieszkańcom Rzgowa. Tunel poprawi zdecydowanie bezpieczeństwo ludzi w tej części miasta, usprawni komunikację i będzie jeszcze jednym ważnym impulsem dla rozwoju gminy.

str. 3

## MILIONY JAJ Z OVOVITY



Setki milionów jaj każdego roku trafiają z tego zakładu do odbiorców w kraju i poza jego granicami. Przemysł spożywczy korzysta głównie z jaj w postaci proszku i płynów, odbiorcy indywidualni preferują jaja w skorupkach. Ta jedna z najnowocześniejszych tego typu firm w Europie, a z pewnością nie mająca konkurentki w kraju, znajduje się w Prawdzu koło Rzgowa. O Zakładzie Przetwórstwa Jaj „Ovovita” czytaj na str. 9

Spokojnych  
Świąt,  
dużo radości  
i miłego  
śmigusa-  
dyngusa

Życzy  
wszystkim  
Czytelnikom  
Redakcja

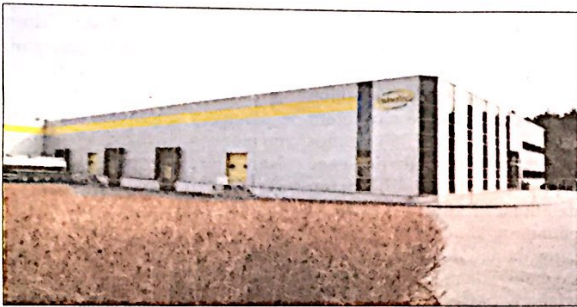


## Czytaj w tym numerze:

- Tajemnice polskiego kosmonauty  
str. 16
- Długosz w Rzgowie  
str. 11, 17
- Śpiewająca Lara  
str. 13
- S-8 - zapomniano o ludziach  
str. 5

# Z NIEGO RODZI SIĘ ŻYCIE

Co było na początku? Oczywiście jajo. Wszystko od niego się zaczęło. Tak jest od czasów Adama i Ewy. Mieszko Kurasik, dyrektor zarządzający w firmie „Ovovita” w Prawdzie, syn właściciela i twórcy firmy Andrzeja, nie ma wątpliwości: jajko to najdoskonalszy twór na świecie, to przecież z niego rodzi się życie.



Ale zaczniemy od początku... Ab ovo – czyli od jaja. Na początku lat dziewięćdziesiątych w Prawdzie Andrzej i Ewa Kurasik budują swój pierwszy kurnik. Firma rozrasta się z roku na rok, przybywa obiektów, urządzeń. Kurniki od początku wyposażone są na najwyższym poziomie. Obecnie w budynkach inwentarskich zamontowane są intymne gniazda, grzędę i grzebaliska mające zapewnić kurkom maksymalny możliwy do uzyskania w tej metodzie chowu dobrostan. Wilgotnością i temperaturą sterują komputery. Ferma posiada własne odchownalnie piskląt oraz wytwórnię pasz, gdzie na własne potrzeby produkowana jest karma wyłącznie z naturalnych składników.

Kolejnym etapem w rozwoju firmy było powstanie w 2006 roku Zakładu Przetwórstwa Jaj „Ovovita”, który nie ma sobie równych w kraju i jest jednym z nielicznych tak nowoczesnych w Europie.

## JAK W LABORATORIUM

Zanim wejść do hali, gdzie przetwarza się miliony jaj, muszę wypełnić kilka ankiet. Nie jestem nosicielem żadnej choroby wirusowej, nie miałem kontaktu z ogniskami zarazy ani w kraju, ani poza granicami – opisuję drobiazgowo i potwierdzam własnoręcznym podpisem. Jeszcze tylko zakładam specjalny strój, czepek na głowę oraz ochraniacze na buty, w specjalnym aparacie odkażam ręce

i z panem Mieszkiem ruszam na zwiedzanie przetwórni jaj. Mój przewodnik jest absolwentem Uniwersytetu Łódzkiego, specjalistą od zarządzania, a więc człowiekiem kompetentnym.

Zaglądamy do poszczególnych pomieszczeń. Tu jaja w wysublimowanym procesie technologicznym zamieniają się m.in. w proszki z całych jaj, z białka i żółtka, lub formie płynnej wędrują do wielolitrowych kartonów albo butelek. Jajka w postaci płynnej i suszonej są pasteryzowane, co zapewnia bezpieczeństwo mikrobiologiczne produktów oraz wyklucza możliwość występowania salmonelli. Nawet gotowanie, obieranie i pakowanie odbywa się w atmosferze ochronnej. Nowoczesna technologia oparta na aseptyce jest tu czymś najnormalniejszym na świecie.

A do tego automatyzacja wykluczająca błędy ludzkie i pozwalająca uzyskać najwyższą jakość.

Ta troska o wysoka jakość dotyczy także jaj suszonych, czyli w formie proszkowej. Wszędzie zbiorniki i rury z nierdzewnej stali, niesamowita czystość, sterylność jak w laboratorium. Jednym słowem – pełna kontrola nad cyklem produkcji i jakością finalnego wyrobu, który trafia głównie do przemysłu spożywczego zarówno w kraju jak i poza nim.

Każdego dnia przerabiamy średnio około 1 miliona jaj – opowiada M. Kurasik. – Wszystko wykonywane jest przy pomocy najnowocześniejszych urządzeń wyprodukowanych między innymi w Danii, we Włoszech czy Francji. Na przykład w końcu ubiegłego roku nabyliśmy holenderską linię do sortowania jaj, która jest wysokiej klasy maszyną. Każde jajko jest fotografowane kilkanaście razy i na tej podstawie komputer eliminuje jajka stłuczone i zabrudzone. Podobnie jest z innymi urządzeniami pracującymi w przetwórni jaj.

Choć przetwórnia dzięki nowoczesności robi duże wrażenie na przybyszu, nie może się jednak obyć bez ludzi. Nowoczesne linie technologiczne nadzorują pracownicy, podobnie jest w laboratorium, śledzącym na komputerach cały cykl produkcyjny i nadzorującym parametry jakościowe.

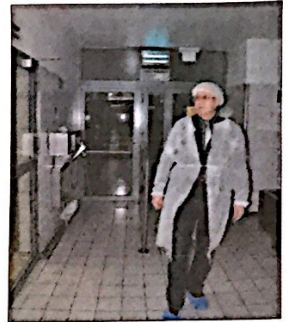
## JAJKO – NAJDOSKONALSZY TWÓR NATURY

Czy zatem grozi nam zniknięcie kur i jaj w skorupkach?

A może zamiast tradycyjnej jajeczniczy robić będziemy omeleta jedynie z proszku? M. Kurasik jest przekonany, że jeszcze długo nie zastąpi jajeczniczy z tradycyjnych jaj, ale w przemyśle spożywczym jaja przetworzone będą odgrywać coraz większą rolę, bo są wygodne i bezpieczniejsze, łatwiej je przechowywać. Przemysł spożywczy nie chce ryzykować korzystając z jaj prosto z kurnika, woli jaja pasteryzowane. A ponadto jaja przetworzone można łatwiej dostosowywać do potrzeb konsumentów, np. pragnących unikać nadmiernego tłuszczu. Już dziś bowiem dzięki odpowiedniemu doborowi pasz – a firma w Prawdzie ma przecież nie tylko własne kurniki ale i wytwórnię pasz – można programować poszczególne składniki jajka. Dla szczególnie wymagających klientów firma oferuje jaja vitea omega 3, stworzone we współpracy z naukowcami Akademii Rolniczej we Wrocławiu, charakteryzujące się wysokim poziomem wielonasyconych kwasów tłuszczowych omega 3 i witamin A+E oraz obniżonym poziomem cholesterolu.

Jajecznicza z proszku? W wielu restauracjach takowe podają. Wystarczy trochę wody, trochę proszku i jajecznicza gotowa. To jednak nie to samo co jajeczko prosto ze skorupki!

W „Ovovicie” bezustannie starają się dogodzić klientowi. Z myślą o konsumentach firma oferuje jaja bez skorupki w zalewie octowej, solnej lub kwaśnej. Jeszcze w tym roku jaja bez skorupki trafią do sprzedaży detalicznej.



Reporter w „stroju służbowym”

- Czy dla Pana jej jajko – pytam na zakończenie mojego rozmówcę i przewodnika po tej nietypowej firmie?

- Całym moim życiem, wszak od dziecka wychowywałem się w sąsiedztwie kurników i kur, a potem jak wielu członków mojej rodziny rozpocząłem pracę w „Ovovicie”. Jajko jest najdoskonalszym tworem natury, bombą witaminową. Ma w sobie tyle doskonałości, że..., rodzi się z niego życie.

Zakład w Prawdzie otaczają z kilku stron gospodarstwa i domy mieszkalne. Dzięki inwestowaniu w nowoczesności i unikalne technologie firma nie należy do uciążliwych dla środowiska. A ponadto właściciele zadbałi, by otaczała ją zieleń. To kolejny zakład w gminie Rzgów, który wbrew pozorom nie ingeruje boleśnie w środowisko. Jajko, które w tych dniach pojawi się na naszych świątecznych stołach, rzeczywiście kojarzy się w Prawdzie z solidną polską rodzinną firmą, zdrowiem i życiem.

R.P.

