



"Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie".  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.  
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej  
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



## ***Aronia... Na zdrowie!***

### ***Najkrótsza droga z krzewu na stół***



Instytucją odpowiedzialną za treść jest  
**Krajowe Zrzeszenie Plantatorów Aronii ARONIA POLSKA**



Jedna butelka koncentratu aroniowego 0.75L firmy **Meliseus** wystarcza średnio na 50 dni przyjmowania przez zdrową dorosłą osobę. Produkt pozbawiony jest jakichkolwiek konserwantów, czy sztucznych barwników. Zawartość antocyjanin analizowana przez Warszawski Uniwersytet Medyczny wynosi ok. 200mg w 100ml.

**Kontakt:** Tel. 22 203 6440, Faks: 22 203 6445, Kom: 693 159 156, 607 344 862  
[www.meliseus.com](http://www.meliseus.com), [office@meliseus.com](mailto:office@meliseus.com)



**Korab Garden**  
Organic food producer

Producent owoców miękkich oraz ekologicznych soków i przetworów



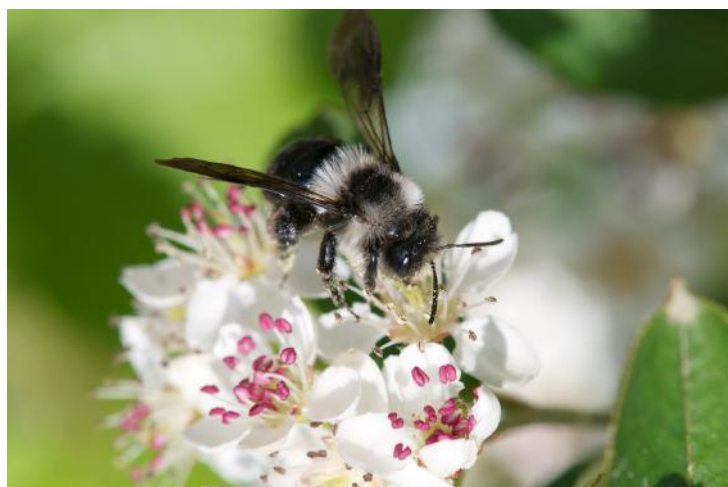
# Aronia dla zdrowia

## Aronia w Polsce

Mamy największe na świecie uprawy aronii czarnoowocowej. Corocznie w zbieramy 40-50 tys. ton owoców. Wyhodowano polską odmianę aronii (*Aronia melanocarpa*, odmiana Nero-Eggert, czasem nazywana „Galicjanką”) przeznaczoną do zakładania plantacji towarowych. Dzięki 40-letniej selekcji sadzonki te gwarantują bardzo wysokie plony i możliwość mechanicznego zbioru owoców. Aronia jest rośliną proekologiczną. Zazwyczaj nie wymaga oprysków przeciw szkodnikom czy chorobom, więc owoce nie zawierają śladów pestycydów, nie akumulują toksycznych pierwiastków. Wysokiej jakości owoce są w większości przerabiane na sok w kilku dużych zakładach przetwórczych, skąd koncentrat soku jest wysyłany w świat. Produkuje się z nich również dżemy, konfitury, syropy, herbatki owocowe i świetne wino aroniowe. Jednak nie doceniamy zalet aronii i pro-zdrowotnego działania owoców.

## Aroniowe antyoksydanty

Aronią interesuje się medycyna i dietetyka. Wynika to z poszukiwania efektywnych antyoksydantów, czyli substancji likwidujących wolne rodniki. Większość chorób cywilizacyjnych to choroby, w których patologii uczestniczą wolne rodniki. To takie choroby jak miażdżyca, choroby serca i układu krążenia, choroba Alzheimera, Parkinsona czy starcza demencja. Aby im skutecznie zapobiegać, trzeba z pożywieniem dostarczać antyoksydantów - trzeba jeść warzywa i owoce. To właśnie ich składniki pomagają zachować zdrowie przez długie lata. Nadzieją w walce z chorobami serca i układu krążenia jest aronia. Dlaczego? Otóż z powodu wyjątkowo dużej zawartości związków polifenolowych o silnych właściwościach antyoksydacyjnych. Owoce aronii mają różne typy związków polifenolowych: antocyjany, katechiny i kwasy fenolowe, w tym chlorogenowy. Owoce aronii zawierają 10-20 g polifenoli w 1 kg, a zawartość antocyjanów sięga 3-8 g/kg. Szczególnie cenne są antocyjany, ciemno





czerwone barwniki, które występują w ciemnych winogronach i czerwonym winie, czarnych jagodach, czarnych porzeczkach i wielu innych owocach. Wykonano setki badań naukowych, w których badano związki chemiczne występujące w owocach aronii, prowadzono je na hodowlach komórek, zwierzętach doświadczalnych, jak i na ludziach. W miarę coraz lepszego poznawania właściwości owoców narasta zainteresowanie świata nauki aronią. Komu polecić dietę bogatą w przetwory aroniowe?

### **Aronia na serce**

Wiadomo, że antocyjany aroniowe zmniejszają ryzyko miażdżycy naczyń krwionośnych, są aktywne w zapobieganiu zakrzepom, wzmacniają ściany naczyń włosowatych, zapobiegają ich kruchości. Antocyjany wpływają korzystnie na profil lipidowy krwi: zmniejszają stężenie cholesterolu i triglicerydów. Podawanie ekstraktu antocyjanów aroniowych zmniejsza agregację płytek krwi. Właściwości antocyjanów można wykorzystać, włączając aronię do diety pacjentów o zwiększonym ryzyku chorób układu krążenia. Niestety, w Polsce rośnie populacja osób z otyłością, nadciśnieniem i podwyższonym poziomem cukru we krwi (cukrzyca typu-2). Aronia może pomóc!

Wyniki badań klinicznych z udziałem pacjentów z nadciśnieniem, zagrożonych zawałem serca są bardzo obiecujące, takie badania wykonano w polskich klinikach. W Klinice Uniwersytetu Medycznego w Łodzi pacjentom podawano trzy razy dziennie 100 mg ekstraktu aroniowego w kapsułce obserwując obniżenie ciśnienia tętniczego krwi oraz poziomu cholesterolu. W Warszawskim Uniwersytecie Medycznym przeprowadzono badania z udziałem pacjentów po zawale serca, leczonych statynami. Podawano im 3 razy dziennie po 85 mg ekstraktu z aronii. U osób otrzymujących ekstrakt ciśnienie skurczowe i rozkurczowe obniżyło się odpowiednio o 11,0 i 7,2 mmHg. Dalsze badania mogą potwierdzić, że preparaty zawierające antocyjany aroniowe powinny zostać włączone do terapii jako jej uzupełnienie. Jednak już obecnie aronia i przetwory z owoców mogą być stosowane profilaktycznie, mają bowiem wszechstronne korzystne działanie na organizm. W profilaktyce chorób układu krążenia duże znaczenie ma różnorodność diety, bogatej w warzywa i owoce. Polecamy szklankę soku z aronii! Wykorzystajmy ten polski czarny skarb - aronię dla serca.



## **Aronia na dobry wzrok**

Niestety, w okolicach czterdziestego roku życia wzrok się pogarsza. Kiedyś niedowidzenie dotyczyło głównie ludzi starszych, ale obecnie problemy z oczami mają też ludzie młodzi, siedzący wiele godzin przy komputerze.

Kilka procent populacji w wieku 65+ lat cierpi na silne ograniczenie widzenia powodowane przez proces chorobowy - degenerację plamki żółtej (AMD). Częstą chorobą starszego wieku jest też zaćma (katarakta). Wyniki badań sugerują, że stosując dietę bogatą w owoce i warzywa można opóźnić rozwój katarakty, a nawet zapobiec konieczności wykonania zabiegu operacyjnego. Antocyjany mogą również przyspieszać regenerację rodopsyny, barwnika umożliwiającego prawidłowe widzenie kolorów. Po podawaniu preparatów antocyjanowych z czarnych jagód, porzeczek i winogron uzyskano znaczącą poprawę wzroku u pacjentów z uszkodzeniami naczyń krwionośnych oka. Antocyjany mogą być pomocne w przypadku problemów ze wzrokiem wynikających z przepracowania oczu i narażania ich na silne światło. Podziałają korzystnie u osób, których charakter pracy wymaga wielogodzinnego wpatrywania się w monitor. Dzieciom i dorosłym, którzy wiele czasu spędzają przy komputerze, czy TV warto podawać szklankę soku z aronii. Ważne: powinni go profilaktycznie spożywać kierowcy jeżdżący w nocy lub na długich trasach. Najlepsze efekty uzyskuje się przy dłuższym okresie stosowania aronii, rzędu kilku tygodni.



## **Aronia w diecie cukrzyków**

Dla diabetyków komponujących swój jadłospis ważne jest uwzględnienie dużej ilości warzyw i owoców zawierających składniki o właściwościach antyoksydacyjnych, np. związki polifenolowe. Badania naukowe pokazują korzystny wpływ bioaktywnych związków obecnych w owocach aronii na utrzymanie prawidłowego stężenia glukozy we krwi oraz na możliwość zapobiegania powikłaniom cukrzycy. Uboczny skutek cukrzycy, który może doprowadzić do ślepoty to retinopatia cukrzycowa. Antocyjany i katechiny aronii mogą



przeciwdziałać uszkodzeniom naczyń krwionośnych, charakterystycznym dla cukrzycy. Zaletą soku z aronii jest zdolność obniżania indeksu glikemicznego (IG), a u osób pijących sok z aronii stwierdzono obniżenie wchłaniania cukru. W badaniach klinicznych prowadzonych w Bułgarii podawano pacjentom chorującym na cukrzycę typu-2 po 200 ml soku z aronii dziennie. Zaobserwowano obniżenie stężenia glukozy na czczo

z 14,2 mmol/l do 11,4 mmol/l już w pierwszych dniach podawania soku, jednak najlepsze efekty uzyskano przy regularnej jego konsumpcji przez 3 miesiące.

### **Ile aronii i jej przetworów zjeść codziennie?**

Polacy zawsze jedli dużo owoców jagodowych, zwłaszcza w lecie. Kiedyś były to czarne jagody z lasu, teraz polubiliśmy borówkę amerykańską. Warto wiedzieć, że pół filiżanki aronii czy borówki dostarcza tyle samo antyoksydantów co polecane 5 porcji owoców i warzyw.

W badaniach klinicznych prowadzonych przez polskie uczelnie medyczne podawano 85-100 mg ekstraktu z owoców aronii w kapsułkach trzy razy dziennie. Korzystne zmiany w parametrach biochemicznych krwi obserwowano przy regularnym picciu soku z aronii w ilości 150-250 ml dziennie. Sok z aronii podawano sportowcom, rowerzystom i wioślarzom, ale jego regularne spożycie można polecać wszystkim, w każdym wieku.

Bardzo wartościowym produktem są liofilizowane owoce, bowiem oprócz związków polifenolowych dostarczają też błonnika, którego w typowej polskiej diecie mamy za mało. Wszystkie cenne składniki zachowują liofilizowane jagody aronii, bo liofilizacja to suszenie w niskiej temperaturze. Można z nich zrobić herbatkę owocową, dodać do koktajli, zmiksować z innymi owocami.

Optymalna dawka aronii dla osoby dorosłej to pół filiżanki owoców lub filiżanka soku lub łyżka stołowa płynnego koncentratu soku. Ekstrakt w proszku w kapsułkach jako suplement diety stosujemy wg. wskazań producenta. Aronia – to składnik diety dla każdego, od dziecka do seniora.

***prof. Iwona Wawer***

# Co można wyczarować z aronii?

## Kompot z aronii, wiśni i porzeczek

Składniki:

- 1 szklanka wiśni
- 1 szklanka aronii
- 1 szklanka czarnej porzeczeki
- 6 łyżek cukru
- 3 litrów wody



Owoce przebieramy i myjemy. Wodę zagotowujemy wraz z cukrem. Możemy dodać cynamon lub cukier waniliowy. Na gotującą się wodę wrzucamy owoce. Gotujemy na wolnym ogniu ok 10-15 min. Pozostawiamy pod przykryciem do wystygnięcia i naciągnięcia. Pijemy schłodzony.

## Sok z aronii

**Pyszny i zdrowy sok aroniowy**

Składniki:

- 4 kg owoców aronii najlepiej mrożonych
- 6 litrów wody
- liście wiśni około 5 dkg
- świeży imbir 5-10 dkg
- kilka goździków i kawałek cynamonu (niemielony)
- płaska łyżeczka kardamonu (najlepiej niemielony)
- sok z 3-4 cytryn lub trochę kwasu cytrynowego
- 0,5-0,9 litra miodu



Owoce aronii zamrażamy na min. 2-3 dni. Wszystkie składniki z wyjątkiem miodu wrzucamy do garnka i gotujemy na wolnym ogniu około godziny. Zostawiamy do odstania do następnego dnia. Odcedzamy, z owoców aronii odciskamy resztę soku (można to zrobić praską do ziemniaków). Dodajemy miód i ponownie przegotowujemy. Usuwamy szumowinę i wrzący przelewamy do wyparzonych słoików lub butelek. Zakręcamy.

## Marmolada z aronii i jabłek

**Pyszna marmolada, idealna do nadziewania wypieków**

Składniki:

- 1 kg owoców aronii
- 500-750 g cukru
- 250 ml wody
- 6 jabłek
- ulubione przyprawy: cynamon, goździki, kardamon



Owoce aronii zamrażamy na min. 2-3 dni. Mrożoną aronię wrzucamy do garnka, dodajemy obrane i pokrojone w ósemki jabłka. Zalewamy wodą i dorzucamy przyprawy. Gotujemy na wolnym ogniu ok 1-2 godziny. Gotowanie marmolady, warto rozłożyć na dwa dni, wtedy smak marmolady jest głębszy.

Wsypujemy do garnka 500 g cukru, dalej podgrzewamy ok 15-20 minut. Próbujemy czy smak marmolady jest dla nas dobry. Jeśli marmolada jest zbyt kwaskowa, dodajemy resztę cukru.

Gorącą marmoladę przekładamy do wyparzonych słoików. Słoiki zakręcamy i pasteryzujemy ok. 15 minut.

## Dżem aroniowo-owocowy

Składniki:

- 3 kg owoców aronii
- 2 kg cukru
- 3 kg truskawek (lub innych owoców jak wiśnie, porzeczki, maliny itp.)
- 6 torebek substancji żelującej (np. Żelfix 3do1, Dżemix 3do1)



Owoce aronii umyć i jeśli chcemy aby pozbawić je części naturalnej goryczki powinniśmy zamrozić je na kilka dni. Aronię włożyć do garnka doprowadzić do zagotowania i przez około 30 minut gotować na wolnym ogniu. Następnie garnek odstawić do ostygnięcia do takiej temperatury aby można przełożyć aronię do miksera i dokładnie ją rozbić do jednolitej masy. Zmikсовaną aronię przekładamy ponownie do garnka dokładamy truskawki lub inne owoce,



ponownie doprowadzamy do zagotowania następnie dosypujemy cukier i substancję żelującą, gotujemy na wolnym ogniu około 5 minut i gorące przekładamy do słoiczków.

Dżem tak przyrządzony ma tę zaletę, że dość twarde skórki i nasiona aronii są rozbite a owoce truskawek czy malin są w dużych kawałkach. Ponadto rozbicie nasion aronii uwalnia zawarte w nich bardzo cenne kwasy tłuszczowe, które w przypadku nie rozdrobnienia nasion mogłyby być nie przyswojone przez organizm.

Ze względu na to, że owoce aronii zbieramy na przełomie sierpnia i września a truskawki czy wiśnie zbierane są znacznie wcześniej należy albo zamrozić aronię i przetrzymać do następnego roku w celu połączenia ze świeżymi truskawkami albo zamrozić truskawki i przetrzymać je w zamrażarce do zbiorów aronii.

## Chutney z aronii

Składniki:

- 3 kg owoców aronii
- 6 sporych gruszek
- 150 gr cukru
- 4 czerwone cebule
- 1/2 szklanki octu winnego lub jabłkowego
- szczypta kardamonu, 2 ziela angielskie, 2 goździki, szczypta ziaren gorczycy, szczypta imbiru, szczypta soli
- masło



Chutney idealnie nadaje się do wielu rodzajów mięs (polecamy szczególnie drób), jak również jako dodatek do kanapek. Ma lekko kwaskowo-słodkawy smak.

Owoce aronii przemrażamy przez ok. 2-3 dni w celu pozbycia się goryczki. Aronię wrzucamy do garnka dodajemy cukier i włączamy na niewielki gaz. W drugim naczyniu rozpuszczamy masło i szklimy pokrojoną w piórka cebulę. Cebulkę dodajemy do aronii. Wkrawamy również obrane gruszki. Przyprawy rozcieramy w moździerzu. Dodajemy do owoców wraz z octem. Dusimy ok 60 minut. Chutney przekładamy do wyparzonych słoików, zakręcamy i pasteryzujemy przez 15 min.

## Galaretka aroniowa

Składniki:

- 1 kg owoców aronii
- 0,5 litra wody
- 1 spora cytryna
- 400 g cukru
- 4 łyżeczki żelatyny



Galaretka aroniowa idealnie pasuje zarówno do deserów jak i dodatek do sera.

Owoce aronii przemrażamy przez ok. 2-3 dni w celu pozbycia się goryczki. Owoce i wodę gotujemy razem z cukrem ok 30 min na wolnym ogniu. Zostawiamy do wystygnięcia. Do masy owocowej dodajemy wyciśnięty sok z cytryny oraz namoczoną żelatynę. Podgrzewamy i mieszamy. Gorącą galaretkę przekładamy do wyparzonych słoiczków, które odstawiamy dnem do góry do ostygnięcia.

## Syrop z aronii i mięty

Składniki:

- 1,5 kg owoców aronii
- 3 litry wody
- 1 spora cytryna
- 4 gałązki świeżej mięty
- 3 kg cukru



Owoce aronii przemrażamy przez ok. 2-3 dni w celu pozbycia się goryczki. Owoce i wodę gotujemy razem z cukrem ok. 30 min na wolnym ogniu. Zostawiamy do wystygnięcia. Owoce aronii, cukier i wodę gotujemy przez 60 minut. Do garnka wrzucamy gałązki mięty i pozostawiamy najlepiej na noc do ostygnięcia.

Do masy owocowej dodajemy sok z cytryny i gotujemy ok 15 minut. Odcedzamy, gorący przelewamy do wyparzonych butelek lub słoików. Nie ma konieczności pasteryzowania soku.

***Bogactwo wartościowych substancji,  
które znajdują się w aronii sprawia, że powinna ona  
wejść na stałe do naszej codziennej diety***

## ***Krótkie łańcuchy dostaw w sektorze rolno-spożywczym***

Zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1305/2013z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich „krótki łańcuch dostaw” oznacza łańcuch dostaw, który obejmuje ograniczoną liczbę podmiotów gospodarczych zaangażowanych we współpracę, przynoszący lokalny rozwój gospodarczy oraz charakteryzujący się ścisłymi związkami geograficznymi i społecznymi między producentami, podmiotami zajmującymi się przetwórstwem a konsumentami. Krótko mówiąc chodzi o to by ograniczyć do minimum ogniwa pośrednie między producentem żywności a konsumentem.

Krótkie łańcuchy dostaw to tak naprawdę powrót do tradycyjnych systemów dystrybucji żywności. Dziś coraz więcej osób chętnie sięga po żywność lokalną, często ekologiczną, którą można kupić bezpośrednio od producentów. Handel tego typu najczęściej odbywa się na targach, jarmarkach czy wszelkiego rodzaju festynach. Podczas tego typu sprzedaży tworzą się osobiste relacje



między producentem a konsumentem i obie grupy na tym korzystają. Producenci dostają bezpośrednią informację zwrotną dotyczącą oferowanego towaru i mogą dzięki temu doskonalić swoje wyroby, klienci mają pełną świadomość pochodzenia żywności, która nie jest anonimowa. Innym sposobem na skrócenie łańcucha dostaw, to wykorzystanie nowoczesnych form dostarczania konsumentom produktów lokalnych. Producenci żywności coraz częściej prowadzą własne sklepy internetowe, za pośrednictwem których można zaopatrzyć się w szybki sposób w żywność ze sprawdzonego, łatwego do zidentyfikowania źródła.

Taki sposób nabywania żywności niesie za sobą wiele korzyści dla konsumentów, w tym wysoką jakość produktów, atrakcyjną relację ceny do jakości, a także bezpieczeństwo pochodzenia nabywanych produktów. Krótkie łańcuchy dostaw to także znaczące korzyści

ekologiczne wynikające chociażby z ograniczonego transportu. Podobne korzyści daje też organizowanie grup zakupowych, działających w sposób bardziej lub mniej sformalizowany. Zrzeszają one konsumentów, którzy jako wspólnota dokonują zakupów bezpośrednio u producentów lub ich zrzeszeń. Jednak taka forma zakupów w Polsce nie jest jeszcze zbyt rozpowszechniona.

Wśród zalet wynikających z krótkich łańcuchów dostaw, nabywcy najczęściej wskazują wyższą jakość produktów, lepsze walory zdrowotne i odżywcze żywności, korzystną relację ceny do jakości, bezpośredni kontakt z producentem, większą dostępność produktów niszowych, pozytywny wpływ na lokalną gospodarkę oraz podtrzymywanie więzi w społeczeństwie.



Nieodzownym elementem krótkiego łańcucha dostaw jest bezpieczeństwo żywności, które jest bardzo ważną kwestią, na której powinno zależeć każdemu z nas. Zanim żywność trafi do końcowego odbiorcy często musi przejść długą drogę z pola do stołu. Im ta droga jest krótsza tym większa jest pewność, że żywność jest bezpieczna i można ją bez obaw spożyć.

Bezpieczna żywność czyli wolna od ryzyka wystąpienia zagrożenia biologicznego, chemicznego czy fizycznego, które mogą w niekorzystny sposób wpłynąć na zdrowie konsumentów. Przy krótkich łańcuchach dostaw i krótkich terminach od wytworzenia żywności do jej spożycia, możliwe jest ograniczenie bądź zupełne wyeliminowanie wszelkiego rodzaju konserwantów, tak negatywnie oddziałujących na nasze zdrowie.

Tak więc korzyści wynikające z oddziaływania krótkich łańcuchów dostaw żywności mają wymiar wielopłaszczyznowy: ekonomiczny, zdrowotny, społeczny oraz środowiskowy.

**Krótki łańcuch dostaw żywności to zdrowsze  
jedzenie od lokalnych producentów oraz  
sprawiedliwsze wynagrodzenie dla rolnika**



# Gdzie można kupić aronię?

## województwo mazowieckie

---

### Gospodarstwo Ogrodnicze Leszek Feryniec

Pawliczka 15, 27-353 Rzecznów

tel. 512 605 583, e-mail: feminika6@wp.pl

Oferta:  
świeże owoce w sezonie

---

### Gospodarstwo Ogrodnicze Marek Krawczyk

ul. Bukowińska 26C/54, 05-077 Warszawa

tel. 607 462 327, e-mail: marek@bioaroniafarm.eu

Oferta:  
świeże owoce w sezonie

---

### Gospodarstwo Ogrodnicze Dariusz Melech

Nowa Kornica 39, 08-205 Kornica

tel. 661 999 711, e-mail: darek.melech@wp.pl

Oferta:  
świeże owoce w sezonie

---

### Gospodarstwo Ogrodnicze Stanisław Nurzyński

Szańków 36A, 08-200 Łosice

tel. 662 127 761, e-mail: dareklosice@gmail.com

Oferta:  
świeże owoce ekologiczne  
(cert. BIOEKSPERT) w sezonie

---

### Gospodarstwo Ogrodnicze Iwona Ożarowska

Łysakowo 32, 06-460 Grudusk

tel. 606 643 584

Oferta:  
świeże owoce w sezonie

---

### Gospodarstwo Ogrodnicze Jadwiga Paszczyk

Nowa Kornica 34a, 08-205 Kornica

tel. 509 712 678, e-mail: firma.konwer@gmail.com

Oferta:  
świeże owoce ekologiczne  
w sezonie

---

### Gospodarstwo Ogrodnicze Aleksander Szaniawski

Al. Kościuszki 22, 21-400 Łuków

tel. 667 987 365, e-mail: e-aronie@e-aronie.pl

Oferta:  
świeże owoce w sezonie

---

### Gospodarstwo Ogrodnicze Mirosław Szaniawski

Szaniawy-Poniaty 110A, 21-404 Trzebieszów

tel. 664 036 281, e-mail: aronia1971@o2.pl

Oferta:  
świeże owoce w sezonie,  
sadzonki aronii

---

### Gospodarstwo Ogrodnicze Sławomir Tymoszek

Stary Łąjszczew 44, 96-330 Puszcza Mariańska

tel. 602 372 905, e-mail: tymosz@op.pl

Oferta:  
świeże owoce w sezonie

---

## województwo podlaskie

---

### Gospodarstwo Ogrodnicze Stanisław Trzonkowski

ul. dr Antoniego i Janiny Docha 17, 16-100 Sokółka

tel. 608 316 466 e-mail: matrzo@wp.pl

Oferta:  
świeże owoce w sezonie

---

## województwo łódzkie

### Gospodarstwo Ogrodnicze Berezińscy

ul. Starościańska 19A, Tuszynek Majoracki, 95-080 Tuszyn  
tel. 601 253 925 e-mail: berez1@agro-plant.com.pl

Oferta:  
świeże owoce w sezonie,  
kosmetyki

### Gospodarstwo Ogrodnicze Milena Białkowska

Doleck 41A, 96-115 Nowy Kawęczyn  
e-mail: milenaiwanek5@wp.pl

Oferta:  
świeże owoce w sezonie

### Gospodarstwo Ogrodnicze Adam Głodek

Topola Katowa 2, 99-100 Łęczycza  
tel. 697 055 749 e-mail: Adamglodek\_44-1984@o2.pl

Oferta:  
świeże owoce w sezonie,  
agrest, jagoda kamczacka

### Gospodarstwo Ogrodnicze Orłow

Psurze 8, 99-300 Kutno  
tel. 604 155 863 e-mail: andrzej.orlow@wp.pl

Oferta:  
świeże owoce w sezonie

### Gospodarstwo Ogrodniczo-Szkółkarskie

Edyta i Sylwester Tarkowscy  
Lasota 15, 99-311 Bedlno tel. 609 103 700

Oferta:  
świeże owoce w sezonie,  
sadzonki aronii

### Gospodarstwo Ogrodnicze Artur Walendzik

ul. Trakcyjna 26, 96-100 Skierniewice  
tel. 608 676 650

Oferta:  
świeże owoce ekologiczne  
w sezonie

## województwo lubelskie

### Ekologiczne Gospodarstwo Sadownicze Świat Aronii

#### Barbara i Tomasz Michalak

Dąbie 108A, 21-400 Łuków, tel. 609 039 149,  
e-mail: tomek@swiataronii.pl, www.swiataronii.pl

Oferta:  
świeże owoce ekologiczne  
w sezonie, mrożona aronia,  
koncentrat, sok NFC, sadzonki

### Gospodarstwo Ekologiczne Skarby Natury z Wrzosowa

#### Paulina Mateuszuk

Wrzosów 66J, 21-345 Borki  
tel. 506 159 176, e-mail: skarbynaturyzwrzosowa@gmail.com

Oferta:  
świeże owoce w sezonie,  
przetwory

### Gospodarstwo Ogrodnicze Monika Nankiewicz

Kozłówka 193A, 21-132 Kamionka  
tel. 502 335 851, e-mail: monikanankiewicz@gmail.com

Oferta:  
świeże owoce w sezonie

### Gospodarstwo Ogrodnicze Piotr Nowak

Kolonia Druga 21A, Samokłęski, 21-132 Kamionka  
tel. 602 594 812, e-mail: biuro@korabgarden.pl

Oferta:  
świeże owoce ekologiczne  
w sezonie, przetwory

### Gospodarstwo Rolne Katarzyna i Paweł Wiśniewscy

Kaznów Kolonia 1, 21-110 Ostrów Lubelski  
tel. 506 449 757, e-mail: pawelwisniewski06@wp.pl

Oferta:  
świeże owoce w sezonie



Nadrzędnym celem w działalności naszej firmy jest przede wszystkim utrzymywanie najwyższej

możliwej jakości produktu, nie zaś bezkrytyczna pogoń za pieniędzmi. Mamy swoje zasady. Nie kupujemy najtańszych, byle jakich surowców. Znamy każdego plantatora. Dokładnie wiemy skąd pochodzą owoce i warzywa i jak dobrej są jakości. Uczciwe podejście do dostawców i klientów procentuje tym, że są z nami od lat.

**Premium Rosa** to przede wszystkim 100% naturalnie mętne soki wyciskane bezpośrednio z owoców i roślin leczniczych, wysokowitaminowe wyciągi roślinne, produkty funkcjonalne o wzmocnionym działaniu pochodzącym z dodatku ziół, a także syropy i soki owocowe o działaniu prozdrowotnym.

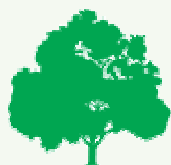


**Premium Rosa Sp. z o.o.**

ul. Św. Andrzeja Boboli 20

05-504 Złotokłós

[www.premiumrosa.pl](http://www.premiumrosa.pl)



*Dary  
Natury*

Misja firmy: „Ochrona zagrożonych gatunków ziół, kultywowanie tradycyjnego zielarstwa oraz wspieranie i rozwój upraw rolnictwa ekologicznego”.

DARY NATURY  
Koryciny 73  
17-315 Grodzisk  
tel.+48 85 672 32 32  
e-mail: [biuro@darynatury.pl](mailto:biuro@darynatury.pl)  
[www.darynatury.pl](http://www.darynatury.pl)

Sklep internetowy  
tel. kom **669233059**  
e-mail: [sklep@ziolowyzakatek.pl](mailto:sklep@ziolowyzakatek.pl)

W ofercie soki, syropy, herbatki z aronii i nie tylko



Polska Róża Ernest Michalski Sp. z o.o.  
Falenty Nowe, ul. Róży 5, 05-090 Raszyn  
[www.polskarozasklep.pl](http://www.polskarozasklep.pl)



Soki naturalne tłoczmy na tradycyjnej prasie, a następnie nalewamy je do butelek z ciemnego szkła oraz pasteryzujemy. Dzięki temu zachowują one wartości odżywcze, a przede wszystkim owocową witaminę C i mnóstwo dobrych dla organizmu substancji, takich jak: witamina C, karotenoidy, flawonoidy, beta karoten i wiele innych.

W ofercie soki i syropy z aronii i nie tylko

### **TŁOZCZNIĄ SOKÓW OWOCOWYCH "VERO"**

Soki VERO są efektem pracy i zaangażowania całej rodziny. Owoce, z których tłoczmy soki pochodzą głównie z własnej plantacji, są przez nas starannie selekcjonowane tak, by wybrać tylko te, które gwarantują sok o najwyższej jakości. Wieloletnie doświadczenie w uprawie roślin sadowniczych oraz położenie gospodarstwa w otulinie Parku Krajobrazowego Wzniesień Łódzkich, sprawiają, że owoce posiadają niepowtarzalny smak i aromat, stanowią bogate źródło witamin i składników odżywczych.

### **Tłocznia Soków Owocowych VERO**

Lubowidza 34

95-061 Dmosin

tel. **505 802 937**

e-mail: [biuro@vero-soki.pl](mailto:biuro@vero-soki.pl) [www.vero-soki.pl](http://www.vero-soki.pl)



**Veró**  
owoce górą!





**Bio Juice** to wiodący producent ekologicznych przetworów z Aronii, oferowanych pod marką **Yagody Superfood**. Owoce użyte do produkcji pochodzą wyłącznie z naszej rodzinnej plantacji zlokalizowanej w najczystszych rejonach Lubelszczyzny. Zarówno owoce, jak i produkty z nich wytwarzane są certyfikowane ekologicznie, nie dodajemy do nich cukru, konserwantów ani innych sztucznych dodatków. Nasze produkty to 100% owoców! Dzięki innowacyjnej technologii produkcji oraz własnym plantacjom czuwamy nad każdym etapem procesu produkcyjnego i mamy pewność, że nasi Klienci otrzymują produkty tylko najwyższej jakości.

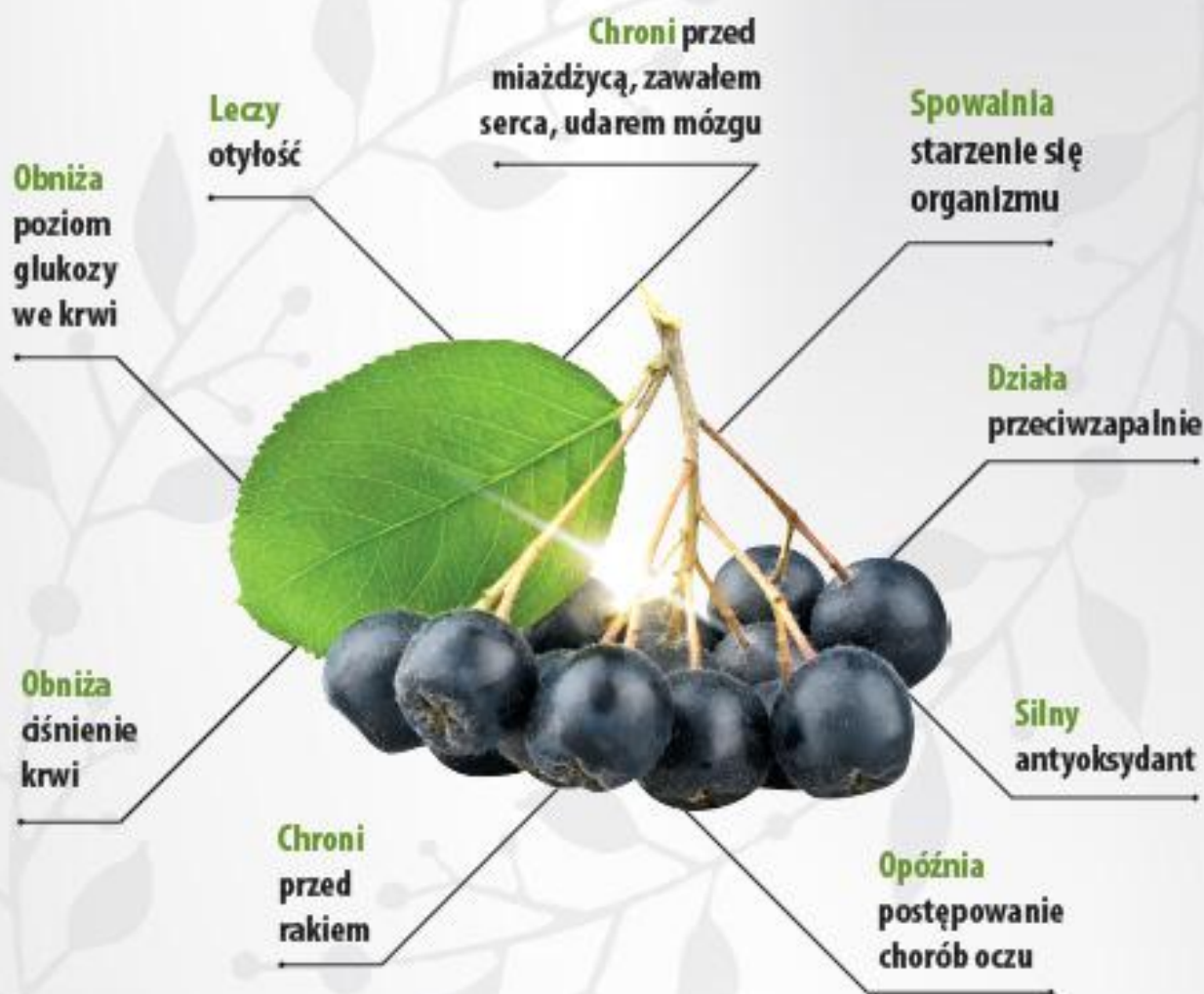
**Zafunduj sobie smaczną porcję zdrowia z Yagody Superfood!**

Odwiedź nas na [www.aronia.pl](http://www.aronia.pl) lub złóż zamówienie telefoniczne **538 426 937**



• Zapomniany skarb natury •

# Aronia



„Aronię możesz znaleźć w naszym gospodarstwie ekologicznym znajdującym się We Wrzosowie!”

**Skarby**  
NATURY  
W RZOSOWIE

Producent:

Gospodarstwo Ekologiczne Skarby Natury z Wrzosowa Paulina Mateuszuk  
Wrzosów 66 | 21-345 Borki, mail: skarbynaturyzwrzosowa@gmail.com  
tel. 506 159 176 www.skarbynaturyzwrzosowa.pl



PL-ENIO-01  
rola i chow UE /  
rolnictwo i poasa UE



# NATURALIS ARONIA

N  
A  
T  
U  
R  
A  
L  
I  
S

## Pielęgnacja cery naczynkowej

Linia kosmetyków NATURALIS ARONIA do cery naczynkowej zapewnia kompleksową pielęgnację: nawilża, łagodzi i poprawia mikrokrążenie. Aronia działa również jako naturalny antyoksydant.

W skład linii wchodzi:  
krem ultranawilżający, krem przeciwzmarszczkowy, mleczko, tonik, balsam do ciała oraz krem do rąk.

## W sklepach zielarskich i aptekach

### PRODUKTY NATURALNE

Bereziński Sp. J., ul. Starościańska 19A | Tuszynek Majoracki, 95-080 Tuszyń  
Tel/fax: + 48 42 225 27 92 | e-mail: handelpaturaj@produktynaturalne.pl | www.produktynaturalne.pl



ARONIA



EGGERT

[www.aronia.org.pl](http://www.aronia.org.pl)

**Oferujemy wegetatywne sadzonki aronii czarnoowocowej najwyższej jakości!**

- odmiana „Nero Eggert”
- certyfikat ekologiczny
- wysokie plony i możliwość zbioru mechanicznego
- gwarancja 100% przyjęcia
- bezpłatne fachowe doradztwo

**40 lat doświadczenia w produkcji i sprzedaży!**

Szkołka Specjalistyczna Aronii Czarnoowocowej  
Mgr inż. Piotr Eggert / Mgr Paweł Eggert  
[www.aronia.org.pl](http://www.aronia.org.pl) / [aronia@aronia.org.pl](mailto:aronia@aronia.org.pl)  
tel. (+48) 605 361 101 / tel. (+48) 793 003 259  
tel/fax (+48) 48 664 18 80  
ul. Aroniowa 17 Szczęsna / 05-600 Grójec





"Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie".  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.  
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej  
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



Ideą Zrzeszenia jest wzmocnienie pozycji plantatorów aronii na rynku, negocjowanie w ich imieniu korzystnych kontraktów z odbiorcami owoców, propagowanie i reklamowanie owoców i wszelkich produktów, które powstają z użyciem aronii (soki, przetwory owocowo-warzywne, kosmetyki, syropy, lekarstwa itp.) m.in. przez:

- współpracę i wzajemną pomoc we wszystkich zamierzeniach zbiorowych, pożytecznych dla rozwoju produkcji aronii;
- popularyzację konsumpcji aronii czarnoowocowej;
- organizowanie sprzedaży, przetwórstwa i dystrybucji owoców;
- wpływanie na ustalanie warunków sprzedaży i cen skupu;
- inicjowanie i udzielanie pomocy w zakładaniu uprawy;
- prowadzenie fachowego poradnictwa dla plantatorów;
- współdziałanie w ustalaniu programów produkcji;
- zapoznanie członków z metodami i kierunkami produkcji w kraju i za granicą;
- współpracę z organizacjami naukowymi w celu wykorzystania prac badawczych w produkcji.

**Serdecznie zapraszamy plantatorów aronii do przyłączenia się do organizacji, a wszystkich entuzjastów owoców aronii czarnoowocowej zapraszamy do współpracy.**

**Krajowe Zrzeszenie Plantatorów Aronii "ARONIA POLSKA"**

**ul. Konstytucji 3 Maja 1/3**

**96-100 Skierniewice**

tel.: 606 429 997

e-mail: [biuro@aroniapolska.pl](mailto:biuro@aroniapolska.pl) [www.aroniapolska.pl](http://www.aroniapolska.pl)

**Zostań partnerem KSOW odwiedź portal KSOW [www.ksow.pl](http://www.ksow.pl)**