



nowiny.pl

wydanie specjalne

kupujesmakuje

Wybieram polskie produkty

GRUDZIEŃ 2020



PROJEKT SPECJALNY

nowiny
RACIBORSKIE

nowiny
WODZIŚLAWSKIE

nowiny
ZORSKIE

nowiny
JASTRZĘBSKIE

MAGAZYN
RYBNIICKI

nowiny.pl

PARTNERZY PROJEKTU

Kupuję-smakuję. Wybieram polskie produkty

 <p>powiat raciborski zielona oaza kultur</p>	<p>Patronat Starosty Wodzisławskiego Leszka Bizonia</p>  <p>POWIAT WODZISŁAWSKI</p>	 <p>Wodociągi Raciborskie</p>	 <p>Dobra woda RACIBORZANKA</p>
 <p>POWSZECHNA SPÓŁDZIELNIA SPOŻYWCÓW W WODZISŁAWIU ŚLĄSKIM ISTNIEJE OD 1925 ROKU</p>	<p>Przyprawy dla przetwórstwa mięsnego</p>  <p>Jesteśmy dla Państwa od 25 lat SMAKPOL Racibórz</p>	 <p>Spółdzielnia RACIBÓRZ</p>	 <p>UŚMIECHNIĘTE ZAKUPY</p>
 <p>GT 1937</p>	 <p>BioFIX</p>	<p>NORIVA</p> 	 <p>MLEKPÓL</p>
 <p>FRUTAVITA</p>	 <p>JANTAR</p>	 <p>AGROMAX®</p>	<p>E.Leclerc  DRIVE Racibórz</p>
 <p>ZAKŁAD RZEŹNICZO-WĘDLINIARSKI ERNESTYN JANETA</p>	 <p>KREWETKA SKLEP I SMAŻALNIA</p>	 <p>OLEJ GŁĘBOCZYŃSKI Hoczony na zimno NAPUSOIL S.C.</p>	 <p>CUKIERNIA JAGÓDKA www.jagodka.pl</p>
 <p>ale rybka</p>	 <p>Restauracja Młyn</p>	 <p>speedcook</p>	 <p>Gminna Spółdzielnia "Samopomoc Chłopska" w Gorzycach</p>

Dziękujemy za współpracę!

POMYSŁ I REALIZACJA



PATRONI MEDIALNI



PATRONI BRANŻOWI



PATRONI HONOROWI

Patronat Wicemarszałka Województwa
Śląskiego Wojciecha Kałuży



Województwo
Śląskie

ZAMIESZCZONE W PUBLIKACJI PREZENTACJE SĄ MATERIAŁAMI PŁATNYMI

Zaczęto się od bakalii...

– Kilka lat temu, razem z mężem, wpadliśmy na pomysł stworzenia sklepu z bakalią, orzechami i ziarnami... Ale takim, gdzie jakość odgrywa kluczową rolę. Produkty dostępne w marketach pozostawiają czasem wiele do życzenia... Od kilkunastu lat prowadzimy firmę zajmującą się importem i eksportem dodatków piekarniczych, ziaren oraz czyszczeniem siemienia lnianego. Mieliśmy dostęp do najlepszych producentów nie tylko w Polsce, ale z całego świata. Stworzenie własnej marki, małych paczek – konfekcji – wydawało się kolejnym krokiem. Musieliśmy rozbudować zespół i zatrudnić nowe osoby z doświadczeniem w marketingu. Udało się, oczywiście nie bez przeszkód, uruchomić nasz sklep internetowy www.frutavita.pl. Oferta naszego sklepu urosła z kilkudziesięciu do kilkuset produktów. Stale poszukujemy nowych, ciekawych i zdrowych artykułów – godnych polecenia i spróbowania” – dodaje Elżbieta Sawicka-Katolik – współwłaściciel firmy.

ZDROWE ODŻYWIENIE JEST PYSZNE

Rodzynki, suszone śliwki, morele, orzechy, daktyl czy migdały, to już nie tylko produkty kupowane przed świętami. Stanowią doskonałą alternatywę dla tradycyjnych słodczy. Dodatkowo zawierają wiele cennych witamin, zdrowych tłuszczów oraz białko. Wykorzystywane są do wypieków, ale same w sobie są świetną przekąską. Bakalie, ziarna zajmują ważne miejsce w piramidzie zdrowego żywienia. Powinniśmy je spożywać codziennie! Oczywiście w rozsądnych ilościach gdyż są kaloryczne. Szczególnie teraz, w okresie jesienno-zimowym, dostarczą nam cennych witamin i minerałów. Orzechy brazylijskie np. są skarbnicą seleniu – pierwiastka poprawiającego pracę mózgu. A już jedna porcja tego egzotycznego przysmaku poprawia profil lipidowy.

Bakalie zawierają błonnik, potas, magnez, witaminę E czy kwas foliowy. Suszone owoce pomagają zapobiegać rozwojowi komórek nowotworowych i chronią od zawału serca. Łagodzą również dolegliwości żołądkowe. Suszone śliwki i morele dostarczają dużo pektyn, czyli rozpuszczalnego błonnika zwiększającego objętość w żołądku, wywołującego uczucie sytości i wspoma-

gającego prawidłowe funkcjonowanie jelit. Orzechy zapewniają solidną dawkę nienasyconych kwasów tłuszczowych, które doskonale wpływają na koncentrację.

SZUKAJMY JAKOŚCI

– Jakość bakalii ma ogromne znaczenie. Chcąc kupić dobry produkt nie zawsze musimy wybierać produkty oznaczone znacznikiem BIO. Ważny jest kraj pochodzenia i skład. Najgorszym wyborem są orzechy i suszone owoce dostępne na wagę w supermarketach. Ich jakość, świeżość oraz sposób przechowywania pozostawiają wiele do życzenia. Zawsze należy zwracać uwagę na etykietę produktu. Nasze produkty marki Frutavita wybieramy z największą starannością i dbałością o zachowanie wszystkich walorów jakościowych i smakowych – podkreśla dyrektor sprzedaży i marketingu Dariusz Kamiński.).

JUŻ NIE TYLKO BAKALIE

Wprowadzając nowy asortyment do naszego sklepu, szukamy takiego, który jest korzystny dla naszego zdrowia. Przygotowując go do sprzedaży nie ingerujemy w jego skład. Dbamy o warunki magazynowania naszych produktów. Opieramy się na zasadzie FIFO (First In,

First Out) dzięki czemu produkty wysyłane do naszych klientów są świeże.

W naszej ofercie, oprócz bakalii, znajdują się między innymi:

• zimnotłoczone oleje – z czarnuszki, dyni, ostropestu itp.

- kasze, ryże, nasiona roślin strączkowych
- pasty orzechowe i daktylowe
- syropy z agawy, klonowicy, daktylowy
- słodczyce bio
- suszone mięso wołowe, drobiowe
- miody z certyfikowanej

- pasieki
- chałwy słodzone miodem lub ksylitolem
- mak niebieski i biały
- przyprawy bez sztucznych barwników i konserwantów
- smalce: kaczy, gęsi
- kiszonki naturalne w słoikach

- suplementy diety
 - octy, musztardy
- Jesteśmy otwarci na propozycje produktowe naszych klientów i chętnie korzystamy z ich sugestii.

Zapraszamy na zakupy online, a także do naszych sklepów stacjonarnych!



Z NATURY DLA ZDROWIA

- PESTKI, ZIARNA
- BAKALIE, ORZECHY
- SUSZONE OWOCE
- PŁATKI
- SUSZONE MIĘSO
- OCTY
- KASZE, RYŻ
- SUPLEMENTY DIETY
- CUKIER, SŁODZIKI
- MAKI
- SMALCE
- SŁODYCZE
- PRZYPRAWY
- OLEJE
- MIODY
- PASTY
- OLIWY
- PRZEKĄSKI

DLACZEGO FRUTAVITA?

- 5000 zrealizowanych zamówień
- 100% zadowolonych Klientów
- 99,9 % kupujących poleca nasze produkty
- Liczne promocje
- Darmowa dostawa przy zakupach powyżej 200 zł oraz natychmiastowa wysyłka (dostawa do 24h przy zakupach do godz. 12.00)

KONTAKT

Frutavita Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Okrzei 21
48-130 Kietrz

tel. 698 112 000
sklep@frutavita.pl

facebook.com/frutavitapl
 instagram.com/frutavitapl

SKLEP INTERNETOWY

- www.frutavita.pl

SKLEPY STACJONARNE:

- **Kietrz**, ul. Okrzei 21, godz. 7⁰⁰ - 15⁰⁰
- **Oborniki Śl.**, ul. Dworcowa 14, godz. 8⁰⁰ - 16⁰⁰
Sklepy czynne od poniedziałku do piątku



Zakład przetwórstwa rybnego Neptun.

Jedzmy ryby na zdrowie!

Neptun – zakład przetwórstwa rybnego z Czyżowic, przetwarzający specjalnie ryby na najwyższym poziomie. Promujemy spożycie ryb, które jest atutem zdrowego stylu życia. Wierzmy w to, że jeśli mamy odżywiać się zdrowo, to towary, które oferujemy, staną się dla naszych klientów produktem, po który będą sięgali chętniej i częściej. Szczególnie w ostatnim czasie, kiedy troska o nasze zdrowie jest niezwykle ważna.

Koncentrujemy się na rozwoju nowych pomysłów na ryby i kreatywnym wdrażaniu współczesnych produktów wysokiej jakości. Kluczem do sukcesu firmy i zadowolenia naszych



klentów jest zasada, którą kierujemy się od początku istnienia firmy – „jakość, a nie ilość”. Liczą się dla nas przede wszystkim wysokiej jakości, nieszkodliwe dla środowiska surowce, które przetwarzamy nowoczesnymi metodami.

Troski i życzenia naszych klientów są dla nas równie ważne, jak jakość naszych rybnych specjalistów. Z tego powodu oferujemy produkty najwyższej jakości, dostosowane do indywidualnych potrzeb. Wszystko co robimy służy temu, aby ich wspierać.

Neptun jest firmą rodzinną, która powstała 1986 i przez dwa pokolenia jest zarządzana rodzinnie. Jest jedną z wiodących firm w branży rybnej na terenie południowej polski, a w naszym regio-

nie jedyną, która swoje produkty wędzone dostarcza do lokalnych sklepów na terenie górnego śląska oraz na rynek ogólnopolski.

W roku 1998 firma rozbudowała swój park maszynowy i zaczęła dostarczać przetwory rybne czołowych polskich producentów do sklepów detalicznych na naszym terenie.

Neptun jest właścicielem marki Noriva, która stawia na funkcjonalność i nowoczesność. Swoje produkty kieruje do rodziny, która żyje aktywnie i której filozofią jest zdrowe życie i zdrowe żywienie. Noriva stawia na jakość produktów spożywanych „w biegu”. To znaczy, że nie wymagają one celebrycji i długiego czasu przygotowania. „Wierzmy, że można myśleć inaczej i dzięki



takiej postawie od lat tworzymy zdrowe produkty, bez konserwantów, smaczne dla konsumenta.

Stawiamy na funkcjonalność i nowoczesność. Nasze produkty kierujemy dla rodzin, które żyją aktywnie i których filozofią jest zdrowe życie i zdrowe żywienie. Noriva gwarantuje najwyższą jakość produktów, które jednocześnie nie wymagają długiego czasu przygotowania”

– mówi Michał Panic, współwłaściciel firmy Neptun.



Historia firmy

Kamienie milowe od 1986 do dziś:

- 1986 – rozpoczęcie działalności
- 1989 – uruchomienie smażalni ryb
- 1998 – szerokie i profesjonalne rozpoczęcie bezpośrednich dostaw do grupy klientów detalicznych
- 2007 – budowa nowego biurowca oraz magazynów logistycznych
- 2012 – powstanie marki Noriva
- 2013 – budowa nowoczesnego zakładu przetwórstwa rybnego



Nasze produkty kupisz: Przystań Rybna Noriva, Wodzisław Śląski ul. Zamkowa
Kontakt: www.noriva.pl | e-mail: biuro@noriva.pl | tel. 32 451 31 58

SPEEDCOOK – jedno urządzenie, nieograniczone możliwości gotowania!

Wszystkie części mechaniczne polskiego wielofunkcyjnego robota kuchennego Speedcook są produkowane w Mielcu przez nasz zakład Rpol. Urządzenie zastępuje: maszynkę do mielenia, wagę kuchenną, shaker, malakser, robot planetarny, blender, mikser oraz parowar. W Speedcooku z łatwością można przygotować puszyste ciasto drożdżowe, skruszyć lód, zmielić mięso, ubić białka, przygotować cały obiad na

parze, a to tylko część jego możliwości! Maszyna jest dostępna na rynku od ponad 15 lat. Udzielamy 3-letniej gwarancji na urządzenie, a na jego silnik nawet 5 lat gwarancji.

Speedcook umożliwi sprawne przygotowanie domowego ciasta na pizzę, chleb, biszkopt, piernik a nawet na makaron, szeregu różnych zup, domowych zmielonych przypraw, koktajli czy drinków.

Jako jedyni posiadamy w pełni

HISTORIA FIRMY

Historia firmy Rpol sięga 1959 roku, kiedy to w Mielcu powstał Rzemieślniczy Zakład Elektromechaniczny, specjalizujący się w produkcji elementów z tworzyw sztucznych i w obróbce plastycznej metali. Jako Rpol działamy od 1995 roku.

zabudowany garnek, uniemożliwiający poparzenie się najmłodszym użytkownikom. Speedcook posiada mechaniczne zaczepy zabezpieczające przed uruchomieniem urządzenia bez lub ze źle zamkniętą pokrywką. Wszystkie elementy naszego robota można bezpiecznie myć w zmywarce. Dodatkowa nakładka malakser umożliwi sprawne przygotowanie przetworów poprzez krojenie na plasterki i szatkowanie. W zestawie otrzy-



masz nakładkę do gotowania na parze. Dodatkowo umożliwiamy wypożyczenie urządzenia za w pełni zwrotną kaucją. Przekonaj się bez zobowiązań jaką pomocą w kuchni jest Speedcook!

Speedcook to nie tylko robot kuchenny, ale również ciągle rozwijana ogólnie dostępna baza przepisów, zawsze gotowe wsparcie techniczne i dostępne części zamienne. Serwisujemy

urządzenia, których wiek osiągnął nawet dwucyfrową liczbę.

Dodatkowo w ofercie posiadamy urządzenie dedykowane do gastronomii: Speedcook PRO, który posiada obudowę wykonaną ze stali nierdzewnej oraz możliwość tworzenia i edycji przepisów. Został wyposażony w mocniejszy silnik przeznaczony do ciągłej pracy.



www.rpol.com.pl | www.speedcook.pl
www.facebook.com/SpeedcookPL



OLEJ GŁUBCZYCKI – Napus-Oil – wolny od GMO

OLEJ TŁOCZONY NA ZIMNO JEST NAJCENNIJSZYM OLEJEM

Historia firmy

Firma Napus-Oil S.C. została założona w roku 2005 jako spółka cywilna przez panów Bolesław Błachowicz i Mieczysław Bednarczyk. Siedziba firmy mieści się w miejscowości Nasiedle w gminie Kietrz, w powiecie głubczyckim. Nasze produkty, Oleje Głubczyckie tłoczone metodą na zimno, wytwarzane są z ziaren z polskich upraw, przez co jesteśmy

w stanie zagwarantować niezmiennie wysoką jakość i powtarzalność produktu. Olej tłoczony na zimno jest najcenniejszym olejem. Wydajność takiego tłoczenia jest dużo niższa niż tłoczenia przemysłowego, ale za to olej zachowuje wszystkie wartości przenoszone z ziaren. Olej tłoczony na zimno posiada intensywniejszy zapach i głębszą barwę. Tłoczmy olej z nasion uprawianych w tradycyjnych gospodarstwach wolnych od GMO. Najwyższa jakość naszych produktów potwierdzona jest przez zdobyte nagrody i wyróżnienia, zdobyte zarówno na rynku lokalnym, jak i ogólnopolskim.

Firma Napus-Oil S.C. jest członkiem Dziedzictwa Kulinarne Opolskie w Ramach Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne.

Ponadto Oleje głubczyckie zostały nagrodzone w konkursie OPOLSKA MARKA 2018 w kategorii *najlepszy produkt spożywczy*.

Naturalny olej głubczycki rzepakowy

Olej rzepakowy, polecany zarówno do smażenia, jak i do sałatek. Tłoczony na zimno zawiera ogromną dawkę Omega

3 (większą niż w oliwie z oliwek) oraz cennego kwasu oleinowego. Posiada, o połowę mniej niż oliwa, kwasów tłuszczowych nasyconych. Naturalny Olej głubczycki rzepakowy w dniu 14.04.2011 roku został wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W roku 2014 Naturalny Olej Głubczycki Rzepakowy zdobył nagrodę „Perła 2014” w XIV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

Naturalny olej głubczycki słonecznikowy

Olej słonecznikowy, polecany szczególnie do sałatek. Tłoczony na zimno posiada bogaty aromat i piękną żółtą barwę. Jest bogatym źródłem kwasów wielonienasyconych oraz witaminy E. Nie należy go podgrzewać do temperatur ponad 100°C.

Naturalny olej głubczycki lniany

Olej lniany, polecany szczególnie do sałatek i sosów, jest cennym źródłem kwasów Omega 3 (kwas linolenowy), Omega 6

i Omega 9 (kwas oleinowy). Olej z zimnego tłoczenia ma bardzo wyrazisty kolor i zapach. Nie należy go podgrzewać.

Naturalny olej głubczycki z ostropestu

Olej z ostropestu jest olejem prozdrowotnym. Należy go stosować wyłącznie na zimno, do bezpośredniego spożycia. Metoda tłoczenia na zimno pozwala zachować pełne wartości odżywcze, zawiera kwasy Omega-3, Omega-6 oraz Omega-9. Naturalny Olej Głubczycki z Ostropestu w roku 2018 zdobyła nagrodę „Perła 2018” w XVIII edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” na Międzynarodowych Targach w Poznaniu.

NAPUS-OIL S.C.

B. Błachowicz, M. Bednarczyk
Nasiedle, ul. Poczтовая 12
48-130 Kietrz | tel. 77 485 17 97
e-mail: biuro@olej-glubczycki.pl
facebook / Oleje Głubczyckie



POWSZECHNA
SPÓŁDZIELNIA SPOŻYWCÓW
W WODZISŁAWIU ŚLĄSKIM
ISTNIEJE OD 1925 ROKU

95 lat – „Społem” Powszechna Spółdzielnia Spożywców

„SPOŁEM” Powszechna Spółdzielnia Spożywców w Wodzisławiu Śląskim powstała w październiku 1925 roku, jako pierwsza na tym terenie. W tym roku obchodzimy Jubileusz 95-lecia naszego istnienia.

Obecnie nasza Spółdzielnia skupiła się na handlu detalicznym oraz produkcji piekarniczej. Nasze placówki zlokalizowane są na terenach: Wodzisławia Śląskiego, Radlina i Pszowa.

Posiadamy 13 sklepów branży spożywczej z czego: 8 sklepów IMPULS, 5 sklepów DELIKATESY CENTRUM oraz 2 sklepy przemysłowe bogato wy-

TRADYCJA – JAKOŚĆ – ZAUFANIE



Pracownicy

posażone w artykuły gospodarstwa domowego.

Oprócz działalności handlowej możemy poszczycić się



placówką produkcyjną tj. Zakład Piekarniczy, w którym produkcja oparta jest na tradycyjnej technologii wypieku.

W naszej ofercie znajdują Państwo:

szeroki asortyment pieczywa pszenno-żytniego na naturalnym zakwasie, co gwarantuje wysoką jakość i niepowtarzalny smak naszych produktów oraz duży wybór ciast i wyrobów cukierniczych.

W szczególności polecamy:

smaczny, domowy kolacz z serem, i z makiem, drożdżówki z nadzieniem, babki, piwoszki oraz pączki. Słodkości z naszej piekarni sprawiają, że nie sposób im się oprzeć.



NAJWIĘKSZYM KAPITAŁEM NASZEJ SPÓŁDZIELNI NA PRZESTRZENI MINIONYCH LAT ZAWSZE BYLI ODDANI LUDZIE

Wigilijna oferta Restauracji Młyn

„Nie możemy Was gościć w naszej
Restauracji, ale jesteśmy gotowi
by gościć na stołach w Waszych
domach i biurach”

Oferta Cateringowa

Catering z dowozem lub odbiorem,
czyli ciepłe dania gotowe do podania.

Propozycja idealnie sprawdzi się
na wszelkie spotkania firmowe
i w gronie znajomych organizowane
przed Świątami.

Naszą ofertę możemy zacząć
realizować już od 01.12. 2020 r.

Zamówienia i zapytania ofertowe
tel. 782 409 749
e-mail: biuro@mlyn-raciborz.pl

Oferta Delikatesowa

Delikatesy Młyn czyli wszystko
co potrzebujecie do przygotowania
Świąt w swoich domach z dostawą
lub odbiorem w przeddzień Wigilii
lub w dniu Wigilii do godz. 13.00.

W tych dniach możemy zaproponować
też wybrane pozycje z oferty
cateringowej, które będą
przygotowane do odgrzania.

Zamówienia przyjmujemy
do 20.12.2020 do godz. 21.00



Restauracja Młyn

MLEKPÓL®

Naturalnie dbamy o ludzi

zawartość tłuszczu
fat content
3,2%
mleko UHT / UHT milk

samo mleko
łaciate
1L

zawartość tłuszczu
fat content
18%
UHT cream 18%
idealna do zapr. sosów
i dan zapiekanych

śmietanka
łaciate

extra butter
masło ekstra
łaciate
200 g

serrek śmietankowy
cream cheese
łaciaty
naturalny natural
200 g

produkt
mleczny

PRODUKT
MLECZNY

Swojskie wędliny od Tomaszego – na świąteczny stół

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Tomaszny oferuje dwie linie produktów, które nawiązują do ciekawej historii rzemieślniczej rodziny. Czas przed Bożym Narodzeniem to najlepszy okres dla wędlin z segmentu premium. Właśnie wtedy klienci marzą o wyrobach, które smakiem i zapachem przywołują im stare czasy i wspomnienia. A takiego smaku jak wędliny od Tomaszego nie da się zapomnieć. Dlatego też odpowiadając na potrzeby klientów wodzisławski zakład proponuje dwie linie produktów: „wyroby spod lady”, które są powrotem do lat 50. i 60. minionego wieku oraz „wyroby dziadka Antoniego”.

ZAMÓWIENIA

Z POCZTOWEJ SKRZYNIKI

Jadwiga i Antoni Tomaszny prowadzili wtedy w Wodzisławiu Śląskim mały zakład wędliniarski. Nie było im łatwo. Surowiec był wtedy reglamentowany, a dostęp do niego utrudniony, obowiązywały kartki żywnościowe. Był to też okres, że ile wyprodukowano, tyle od razu sprzedano. Wszystko szybko znikало z półek – wspomina Gerard Tomaszny, syn Jadwigi i Antoniego. Aby cokolwiek ku-



pić klienci musieli stać w długich kolejkach. Tylko starzy wodzisławianie, znajomi, zostawiali swoje zamówienia w skrzynce na listy, która wisiała na zapleczu sklepu. To dla nich Antoni Tomaszny w godzinach nocnych przygotowywał produkty, a towar odkładał, stąd też się wzięła nazwa „wyroby spod lady”.

TAK JAK PRZED LATY...

Z kolei „wyroby dziadka Antoniego” nawiązują do czasów, kiedy Antoni Tomaszny uczył kunsztu wędliniarstwa swojego syna Gerarda. – Od najmłodszych lat pomagałem przy wyrobie kieł-

bas, paszтетów i szynek. Pamiętam z lat młodości, jak ojciec przygotowywał specjalne mieszanki przyprawowe, które następnie były dodawane do wędlin. Szynki zaś były ręcznie nacierane i marynowane przez kilka tygodni. Musiałem je co 2-3 dni przekładać i obracać, aby się równomiernie zapiekowały – wspomina pan Gerard. Obecnie „wędliny dziadka Antoniego” są przygotowywane według tej starej receptury i ręcznie nacierane odpowiednio dobranymi przyprawami.

Są też, podobnie jak przed laty, obracane co 2-3 dni. Po dwóch tygodniach leżakowania w odpowiednich warunkach poddawane są powolnemu wędzeniu i dojrzewaniu, stąd też wyroby z tej linii dzielone są na wędzone-parzone i wędzone-surowe dojrzewające.

POSTAW NA NATURĘ: WĘDLINY BEZ „E”

Z myślą o konsumentach poszukujących smaku naturalnych produktów, pozbawionych sztucznych dodatków firma Tomaszny wprowadziła nową linię asorty-



mentową „wyroby naturalne”.

Są to wędzonki i kiełbasy w 100% naturalne, bez dodatku pekdosoli, które swój smak i aromat zawdzięczają specjalnie skomponowanemu bukietowi ziół i przypraw naturalnych. Dzięki wędzeniu w wędzarniach opalanych drewnem wyroby mają niepowtarzalny smak i zapach. W przekroju wyroby mają szary kolor, co spowodowane jest brakiem pekdosoli w składzie. Nie zawierają glutamianu sodu, nie zawierają „E” oraz glutenu. – Mamy nadzieję, że zasiadając w rodzinnym gronie do świątecznego stołu i konsumując nasze wyroby, wrócić Państwo myślami do dawnych czasów i wspomnień smaku – podsumowuje Gerard Tomaszny.

WOŁOWINA SEZONOWA

Jako pierwsi w naszej okolicy wprowadziliśmy wołowinę sezonowaną na naszym sklepie firmowym w Wodzisławiu Śląskim przy ul. Kubsza 18.

W specjalnej komorze chłodniczej, wyselekcjonowana, polska wołowina dojrzewa na sucho w

ściśle określonej temperaturze i wilgotności. W takich warunkach przechowujemy ją przez kilka tygodni. W trakcie tego procesu mięso traci sporo z wilgotności – obsychają wierzchnie warstwy sezonowanego elementu, które są potem obcinane. Te co zostają wewnątrz stają się bardziej kruche i niezwykle wyraziste w smaku. Tak właśnie sezonujemy naszą wołowinę!

Obecnie produkty rodziny Tomaszny dostępne są w wielu sklepach w pobliżu Wodzisławia Śl.

SKLEPY FIRMOWE:

Wodzisław Śląski:

- » Sklep nr 1 – ul. Ks. Konstancji 16
- » Sklep nr 3 – ul. Kubsza 18
- » Sklep nr 9 – ul. Radlińska 61 (pasaż Czerwona Torebka)

Radlin:

- » Sklep nr 9 – ul. Rymera 119 – Główny

Rybnik:

- » Sklep nr 4 – ul. Mościckiego 18/1 – Niewiadom
- » Sklep nr 5 – ul. Górnośląska 52 – Niedobczyce
- » Sklep nr 10 – ul. Górnośląska 142 b – Niedobczyce (sklep patronacki)

Rydułtowy:

- » Sklep nr 6 – ul. Ofiar Terroru 6a
- » Syrynia: Sklep nr 7 – ul. Nowa 1

Ale rybka poleca się na Święta i nie tylko!



Aktualne promocje: [f alerybka](#)

ale rybka

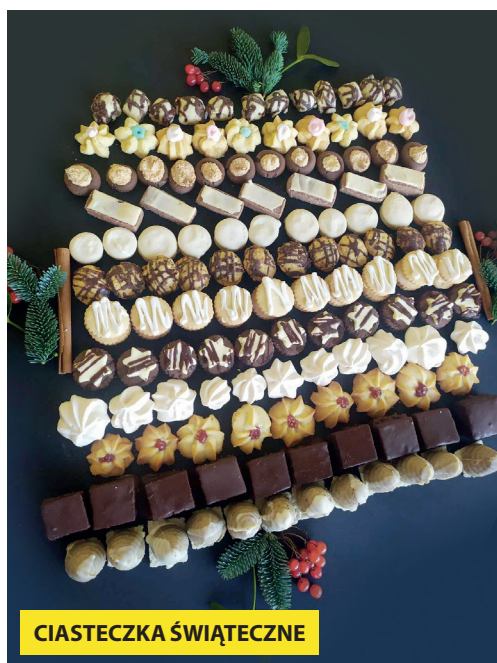
SKLEP, SMAŻALNIA: Wodzisław Śląski
ul. Średnia 1, tel. 32 453 98 17
czynne pn-pt 8.30-17.00, sob. 8.30-13.00

SKLEP: Rybnik
ul. Marii Skłodowskiej-Curie 1b, tel. 730 696 963
czynne od wt-pt 8.00-16.00 sob. 8.00-13.00

Sklepy Społem w Raciborz



Zapraszamy na zakupy przedświąteczne i nie tylko, takich produktów jak :



CIASTECZKA ŚWIĄTECZNE



KROKIETY



PIERNIK DO MOCZKI



CIASTA



PIECZYWO



Życzymy udanych zakupów i zapraszamy do naszych sklepów:

- ul. Rynek 8-9
- ul. Smółki 9
- ul. Hulczyńska 14
- ul. Osiedleńcza 18-20
- ul. Wałbrzyska 2
- ul. Katowicka 4
- ul. Książęca 12
- ul. Kozielska 71
- ul. Sudecka 5
- ul. Słowackiego 28
- ul. Mickiewicza 5/11

Przyprawy dla przetwórstwa mięsnego



Firma SMAKPOL z siedzibą w Raciborzu od początku swego istnienia związana jest z przemysłem mięsnym. Stale poszerza swoją ofertę handlową, przez co powiększa nieustannie grono stałych klientów w kraju.

W naszej ofercie można znaleźć kompozycje przypraw, dodatki funkcjonalne oraz gotowe receptury. Daje to każdemu klientowi możliwość łatwego dopasowania technologii do swoich możliwości produkcyjnych.

Dla nas każdy producent jest bardzo ważny – ten mały i ten duży.

Prowadzimy sprzedaż hurtową i detaliczną.

Smakpol

Przyprawy dla przetwórstwa mięsnego

ul. Łąkowa 26L, 47-400 Racibórz
tel. 32 419 08 80, kom. 600 278 663
e-mail: smakpol@raciborz.com.pl
www.smakpol.com.pl



Tradycja na świątecznym stole

Na zamówienie Klienta w naszych sklepach pieczemy boczki, schaby, żeberka, golonka, udka z kurczaka itd.

Kielbasa biała surowa 17,90 zł/kg



Kielbasa szefa 39,90 zł/kg



Kielbasa świąteczna 16,90 zł/kg



Kapusta świąteczna z podgrzybkami 14,50 zł/kg



Krokiety z kapustą i grzybami 16,90 zł/kg



Krokiety z serem i pieczarkami 17,90 zł/kg



Pierogi z kapustą i grzybami 16,90 zł/kg



Uszka z grzybami / uszka z kapustą i grzybami 16,70 zł/kg



Powiat wspiera lokalny rynek

Pandemia koronawirusa to czas zupełnie niecodzienny dla nas wszystkich, w związku z czym trudno nie zauważyć, jak dotknął różne branże gospodarki. Aby uniknąć wzrostu bezrobocia oraz zamykania się lokalnych firm, Powiat Raciborski, poprzez działania Powiatowego Urzędu Pracy w Raciborzu, udzielił wsparcia finansowego w kwocie 33 927.227,05 zł. Dzięki otrzymanym środkom pomocowym udało się poprawić płynność finansową wielu lokalnych przedsiębiorców.



Powiatowy Urząd Pracy w Raciborzu

Władze Powiatu Raciborskiego nie zapominają również o potrzebach inwestycji dla swoich mieszkańców.

Pomimo ograniczeń związanych z koronawirusem wykonawcy, stosując wytyczne sanitarne, realizują kontrakty drogowe. Zachowanie ciągłości w realizacji inwestycji oraz ogłaszanie nowych przetargów i podpisywanie kolejnych umów jest niezbędne dla utrzymania stabilności na lokalnym rynku budowlanym, co w obecnej sytuacji jest kluczowe dla gospodarki. Działania te są szansą na przetrwanie tego trudnego czasu dla wielu lokalnych firm. Nie redukujemy naszych planów i nie zwalniamy tempa, a wręcz przeciwnie, ciągle staramy się o kolejne dofinansowania rządowe do kolejnych planowanych inwestycji – podkreśla starosta raciborski Grzegorz Swoboda.



Przebudowa drogi powiatowej w Kornicach



Starosta Raciborski Grzegorz Swoboda wraz w Wicestarostą Markiem Kurpisem podpisują umowę na realizację kolejnej inwestycji drogowej w powiecie

Niewątpliwie lokalni przedsiębiorcy stanowią cenny składnik ziemi raciborskiej w związku z czym Powiat Raciborski we współpracy z Urzędem Miasta Racibórz oraz Raciborską Izbą Gospodarczą co roku organizuje uroczystą galę nagradzającą ich ciężką pracę, dzięki której zyskujemy rozwój regionalnej gospodarki oraz atrakcyjność regionu Raciborszczyzny. Filary Ziemi Raciborskiej to przyznanie statuetek, które ma na celu uhonorowanie wybitnych osiągnięć przedsiębiorstw, instytucji oraz osób fizycznych, które są zasłużone dla społecznego i

gospodarczego rozwoju Raciborza i powiatu raciborskiego.



Przedsiębiorcy nagrodzeni podczas VII Międzynarodowej Gali Filary Ziemi Raciborskiej

Lubimy chwalić się tym co nasze. Produkty lokalne znajdują swoje szczególne miejsce w materiałach promocyjnych Powiatu Raciborskiego. Podczas organizacji imprez regionalnych o charakterze powiatowym typu dożynki, festyny, kiermasze szczególną uwagę przykładamy do promowania wyrobów i produktów regionalnych. Rękodzieło artystyczne, żywność ekologiczna, regionalne wyroby spożywcze oraz potrawy to tylko namiastka tego, co można zobaczyć i zakupić.



Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych pt. Wielkanocne stoły

Pamiętajmy, że wsparcie oraz zakup produktów lokalnych daje szansę naszemu środowisku. Nie dajmy się zmanipulować pandemią, dbajmy o siebie, swoje zdrowie oraz o lokalnych przedsiębiorców i rolników dlatego szczególnie zachęcamy do kupowania lokalnych produktów. Niewątpliwie żywność od lokalnych rolników cechuje się na ogół wyższym poziomem higieniczno-sanitarnym, większą sterylnością. Z kolei produkty w sklepach wielkopowierzchniowych są dotykane codziennie przez dziesiątki osób, co ułatwia rozprzestrzenianie chorób i bakterii. Kupując lokalne produkty, dajemy wkład własny w rozwój naszej gospodarki, a dostajemy gwarancję prawdziwego smaku i świeżości.



Piwo Browaru Raciborskiego



Stanowisko z wędlinami na BioBazarze w Raciborzu

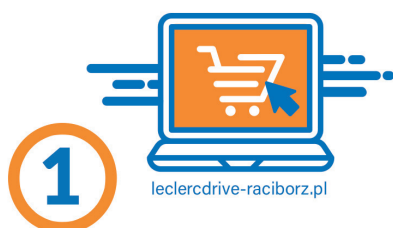
**Pamiętajmy
że DOBRE
znaczy LOKALNE!**

Zakupy rób wygodnie!

E.leclerc Racibórz uruchomił usługę Zamów- Odbierz!

Bezpieczne i proste zakupy w 3 krokach:

Złóż zamówienie na stronie:
leclercdrive-raciborz.pl



**My przygotujemy
Twoje zakupy**



Ty odbierasz w punkcie odbioru



leclercdrive-raciborz.pl

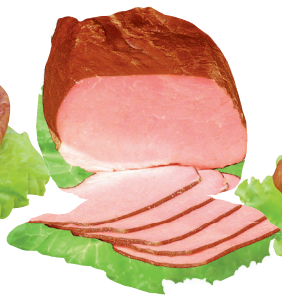


ZAKŁAD MIĘSNY JANTAR

z siedzibą w Pszowie powstał w 1991 roku



Frankfurterki super



Szynka polska wędzona
– dostępna od 16-go grudnia



Kielbaski orawskie



Kielbasa domowa

Specjalizujemy się w produkcji wędlin surowych m. in: frankfurterki super, kielbasa polska wędzona oraz metki. Kielbasy średnio rozdrobnione, m. in. kielbasa śląska, kielbaski orawskie. Pasztety, wyroby podrobowe: krupnioki śląskie z certyfikatem „Produkt regionalny”, oraz szynki i wędzonki. Wyroby homogenizowane, są to m. in. parówka śląska, kielbasa parówkowa i winerka.

Wyroby dostępne są w wielu placówkach naszego regionu m. in. w sieci:



Zapraszamy kupców do współpracy a konsumentów na zakupy

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „Jantar” sp. z o.o.
44-370 Pszów, ul. ks. Skwary 3 • tel. +4832 455 88 72, 455 77 24, fax +4832 455 77 19



Wigilijna Oferta Restauracji Młyn

Zamów catering z dostawą do biura
lub Twojego domu.

Tel: 782 409 749

E-mail: biuro@mlyn-raciborz.pl

Zamówienia realizujemy do
ostatniego dnia przed Świątami.

Zapoznaj się z naszą ofertą już dziś!

#idaświęta #weźniegotuj #wspierajgastro

O jakość naszego mięsa dba
Wędzarnia MJM





HERBATY DLA CAŁEJ RODZINY

Firma BiFIX jest przedsiębiorstwem, które od ponad 25 lat zajmuje się produkcją herbat owocowych, ziołowych oraz konfekcjonowaniem suszy i suszarnictwem. Przedsiębiorstwo BiFIX powstało w wyniku własnej inicjatywy właścicieli. Firma bowiem została założona na bazie gospodarstwa sadowniczego, którego właścicielem był inicjator powstania nowego przedsiębiorstwa Prezes Wojciech Piasecki.

Nasze produkty kojarzone są przede wszystkim z wysoką jakością, bogatą paletą smaków i wieloma właściwościami zdrowotnymi. Uznanie i wysoka pozycja na rynku jest rezultatem najwyższej jakości naszych produktów. Największą satysfakcję daje nam wysoka ocena rosnącej rzeszy konsumentów,

doceniających walory zdrowej żywności.

Nasza firma powstała w roku 1992. Jesteśmy młodym, ale za to dynamicznie rozwijającym się producentem herbat. Posiadamy duże doświadczenie w produkcji herbat, ponieważ byliśmy pierwszym producentem herbat owocowych w Polsce. Nasze produkty powstają wyłącznie z naturalnych surowców, które pochodzą z naszych własnych plantacji sadowniczych. Naszym klientom oferujemy również najwyższej jakości herbaty ziołowe, zielone, czerwone oraz czarne. Proponujemy także szeroki wachlarz produktów ekologicznych, dbamy o jakość naszych surowców i co roku wprowadzamy na rynek nową propozycję zdrowych i naturalnych mieszanek owocowych.

Misją przedsiębiorstwa jest produkcja herbat o jak najwyższej jakości na bazie naturalnych surowców. Naszym celem jest ekspansja produktu na cały rynek poprzez rzetelną obsługę klienta, któremu dajemy to co stworzyła natura.

Nasze herbaty owocowe to doskonale skomponowane pod względem smakowym mieszanki owoców, suszone w niskich temperaturach, dzięki czemu zachowują one czynne substancje i kwasy organiczne, mikroelementy, witaminy, a szczególnie witaminę C. Nasze produkty posiadają wiele certyfikatów i wyróżnień za swoją jakość i walory smakowe.

Firma współpracuje z wieloma gospodarstwami rolnymi z czystych terenów ekologicznych, dlatego surowiec, z którego pro-

dukuje herbaty owocowe Bi fix jest najwyższej jakości. Produkcja jest udoskonalona poprzez dodatkowe badania laboratoryjne.

Produkujemy swoje wyroby w wysokich standardach, co potwierdzają przyznane Naszej Firmie certyfikaty:

- Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001
- Bezpieczeństwa Żywności HACCP
- BRC (British Retail Consortium) i IFS (International Food Standard)
- Certyfikat ekologiczny

Od ponad 4 lat nasza oferta została rozszerzona o dżemy owocowe. Zdrowe, smaczne, o obniżonej zawartości cukru. Produkowane z naturalnych dojrzwających w pełnym słońcu owoców o najwyższych właści-

wości odżywczych, pochodzących z własnych plantacji. Nie używamy sztucznych barwników, konserwujących dodatków i barwników, a nowoczesny park maszynowy oraz innowacyjne technologie wykorzystywane do produkcji dżemów spełniają wszystkie wymagania jakościowe. Owocowa pełnia smaku zamknięta w każdym słoiczku sprawi, że będziesz chciał więcej.

W szerokiej ofercie herbatki BI FIX znajduje się wiele propozycji nawet dla najbardziej wymagających koneserów, poszukujących najlepszych herbatki. Każdy znajdzie coś dla siebie i odnajdzie swojego faworyta. Originalne kompozycje smakowe zaspokoją każde pragnienie.



MAGICZNYCH ŚWIĄT I PYSZNYCH WSPOMNIENI



SPRÓBUJ I TY I PRZEKONAJ SIĘ, W JAKIE
TAJEMNICZE MIEJSCA ZABIORĄ CIĘ NASZE HERBATKI



WWW.BIFIX.PL

ZAPRASZAMY DO NASZEGO E-SKLEPU WWW.ZDROWEHERBATY.COM.PL

WWW.FACEBOOK.COM/BIFIX.NATURALNE.ZRODLO.SIL.WITALNYCH





Perta w koronie, czyli piernik w zupie

Śląsk jest miejscem wyjątkowym - z tym stwierdzeniem nie sposób polemizować. Odrębna kultura, tożsamość, język, tradycje. Wyjątkowe, a zarazem niesamowicie ciekawe. Tę odrębność Śląska i Ślązaków widać na co dzień, na każdym kroku, jednak podczas szczególnych okoliczności, ta wyjątkowość jawi się nader jaskrawie.

Gdy ktoś spoza naszego regionu usłyszy, że u nas, tradycyjnie, podczas wigilii, podaje się zupę z piernika, najpewniej parsknie śmiechem, a gdy zorientuje się, że mówimy poważnie, zacznie nerwowo drapać się po głowie. A gdy, dodamy, że drzewiej bazą tego dania, był rosół gotowany na karpich głowach, to albo ucieknie

z krzykiem, albo zacznie gładzić się po brodzie z zaciekawieniem, oczekując dalszych rewelacji.

A przecież moczka, to nie wszystko. Jest jeszcze, nieco już zapomniana, siemiotka, makówki czy król śląskich stołów, kołocz, bo kto by jadł zwykły jabłecznik czy jakiś tam makowiec.

Jednak, czy ktoś tego chce czy nie, świat zapomina o tradycjach. Otwarte granice, telewizja, internet i ogólna globalizacja, sprzyja temu zjawisku. Przeciętny Smith, Müller, Kowalski, Godulek czy Przybyła wygląda, jeśli nie tak samo, to podobnie. Ich sposób świętowania, tradycje i potrawy, także się upodabniają.

I tylko my możemy coś z tym zrobić. My możemy, a nawet powinniśmy,

uczyc nasze dzieci, nasze wnuki, tych tradycji. Zapoznawać je ze smakami, wyniesionymi z rodzinnych domów, z którymi zapoznały nas nasze mamy i babcie.

Cukiernia „Jagódka”, ma w tej misji swój skromny udział. Do dziś pielęgnujemy domowe smaki, domowe tradycje, domowe śląskie przepisy, tworząc wypieki, takie jak dawniej. Z prawdziwej mąki, prawdziwego masła i co najważniejsze... z prawdziwej miłości, do tego co robimy.

Spróbuj ugotować moczka na naszym pierniku. Postaw na wigilijnym stole nasz kołocz, sernik i roladę makową, i pocuj magię tradycyjnych śląskich świąt.



Przepis na naszą roladę makową powstał z miłości założyciela naszej cukierni do śląskich makówek, które kocha tak bardzo od dzieciństwa, że chciał je jeść cały rok! Żona spełniła jego marzenie i stworzyła roladę, której smak, do złudzenia przypomina właśnie makówki.

F. Bożyński

75 LAT – GMINNA SPÓŁDZIELNIA „SAMOPOMOC CHŁOPSKA” GORZYCE



**Gminna Spółdzielnia
"Samopomoc Chłopska"
w Gorzycach**

**HISTORIA | TRADYCJA
DOŚWIADCZENIE**

ŁĄCZYMY 4 POKOLENIA KLIENTÓW



Piekarnia GS „SCH” Gorzyce – Osiny poleca:
– chleb z łopaty (na naturalnych zakwasach)
– makaron wiejski Osiński (ręcznie krojony)
– aromatyczny piernik świąteczny
– bułki wrocławskie i kajzerki
– pieczywo słodkie i półslodkie
Pieczywo produkowane ręcznie, tradycyjnie, na podstawie sprawdzonej receptury i z naturalnych składników przez rzemieślników naszej piekarni.



PLACÓWKI PRZEMYSŁOWE



PLACÓWKI SPOŻYWCZE

**Zapraszamy
na świąteczne zakupy do
naszych placówek!**



GS „SCH” Gorzyce powstała 27 maja 1945 r. - tegoroczna Jubilatka obchodzi więc w tym roku jubileusz 75-lecia. W trakcie kolejnych dziesięcioleci Spółdzielnia zawsze kierowała się zasadą solidaryzmu społecznego. Starła się prowadzić swoją działalność tak, aby wspierać lokalne podmioty gospodarcze, zawsze kierowała się zasadą dbałości o swoich członków i pracowników. Obecnie Spółdzielnia prowadzi 11 placówek handlowych, piekarnię, dział transportu i administrację. Placówki Gminnej Spółdzielni znajdują się we wszystkich sołectwach Gminy Gorzyce, a także w Raciborzu. W swoich placówkach sprzedaje produkty lokalnych przedsiębiorców, produkcja piekarnicza opiera się na tradycyjnych metodach wypieków bez sztucznych konserwantów. Zarząd GS „SCH” Gorzyce docenia lokalną lojalność swoich klientów, którzy robiąc zakupy w placówkach handlowych Spółdzielni wspierają miejscowych producentów i wzmacniają poczucie wspólnoty. Lokalni klienci są siłą napędową ożywienia gospodarczego w naszej społeczności.

ADRESY PLACÓWEK GS GORZYCE:

GORZYCE – Sklep nr 1 ul. Rybnicka 14 Tel. 32 451 11 60	CZYŻOWICE – Sklep nr 2 ul. Dworcowa 11 Tel. 32 451 30 79	ROGÓW – Sklep nr 3 ul. Czyżowska 5 Tel. 32 451 25 53	OLZA – Sklep nr 4 ul. Wiejska 21a Tel. 32 451 10 77	GORZYCZKI – Sklep nr 6 ul. Kopalniana 3 Tel. 32 451 11 01	OSINY – Sklep nr 8 ul. Raciborska 105 Tel. 32 451 15 07	TURZA ŚLĄSKA – Sklep nr 46 ul. Powstańców 18a Tel. 32 451 10 61	GORZYCE – Sklep nr 32 ul. Rybnicka 10 Tel. 32 451 11 55	ROGÓW – Sklep nr 42 ul. Czyżowska 5 Tel. 32 451 24 74	OSINY – Sklep nr 51 ul. Raciborska 105 Tel. 32 451 16 17
--	--	--	---	---	---	---	---	---	--

Mamy Cię czym ZASKOZUZYĆ

Czytaj i oglądaj nas codziennie!

nowiny.pl

nowiny
RACIBORSKIE

nowiny
WODZISŁAWSKIE

nowiny
ŻORSKIE

nowiny
JASTRZĘBSKIE

MAGAZYN **nowiny.pl**
RYBNICKI

- wiarygodna informacja
- najświeższe newsy z regionu
- skuteczna reklama
- oferty pracy w regionie **praca nowiny.pl**
- niecodziennie eventy ONLINE

nowiny.pl
kupujesmakuje
Wybieram polskie produkty
GOTOWANIE NA ŻYWO **KUCHNIA ONLINE**

nowiny.pl
inspiratON
Czas na Zawodowców!
FESTIWAL PERSPEKTYW ONLINE

RACIBORZANKA

woda, którą dostarczają
Wodociągi Raciborskie



Raciborzanka – woda, którą dostarczają Wodociągi Raciborskie Sp. z o.o., posiada ponad 400 mg cennych dla organizmu ludzkiego składników w 1 litrze. Raciborzanka zawiera takie minerały jak:

- Sód (Na) – 9,6 mg/l
- Potas (K) – 1,4 mg/l
- Fluorki (F⁻) – 0,2 mg/l
- Siarczany (SO₄²⁻) – 64,8 mg/l
- Wapń (Ca) – 77,7 mg/l
- Magnez (Mg) – 14,8 mg/l
- Chlorki (Cl) – 19,9 mg/l
- Wodorowęglany – 253 mg/l

www.wodociagiraciborskie.pl

**Wodociągi
Raciborskie Sp. z o.o.
47-400 Racibórz
ul. 1-go Maja 8**

pogotowie wod-kan
994, 32 415 30 33

Osad, który widzimy w garnku/czajniku powstaje w wyniku termicznego wytrącenia wodorowęglanów wapnia i magnezu. Należy podkreślić, że wytwarza się on tylko i wyłącznie w naczyniach użytku codziennego, a nie w naszym organizmie. Raciborzanka jest całkowicie bezpieczna i bez żadnych obaw można ją pić prosto z kranu. Należy dodać, że zawiera wszystkie niezbędne do życia mikrośladowki.

Wodociągi Raciborskie Sp. z o.o. to firma z ponad 140-letnią tradycją. Do usług wodociągów należy przede wszystkim dostarczanie wody i odprowadzanie ścieków dla mieszkańców Raciborza i gminy Kornowac. Inwestycje w rozbudowę sieci wodociągowo-kanalizacyjnej, budowa nowego ujęcia, modernizacja oczyszczalni ścieków, a także unowocześnienie bazy Wodociągów Raciborskich Sp. z o.o. przy ul. 1 Maja sprawiły, że Racibórz dysponuje dziś nowoczesną i ekologiczną infrastrukturą wodociągowo-kanalizacyjną, spełniającą rygorystyczne normy unijne.



**Wodociągi
Raciborskie**