

Ciekawostki rolnicze w 100 sekund – m.in. jedzenie z drukarki 3D

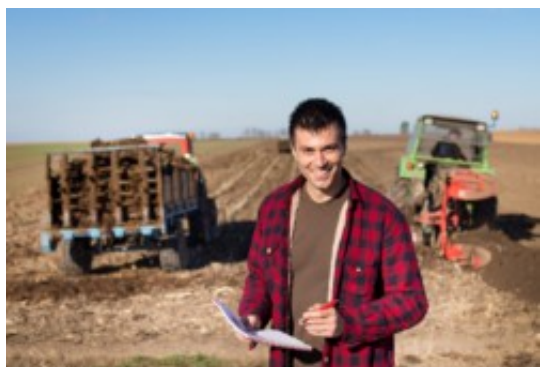
Autor: Agata Piechota

Data: 30 czerwca 2018



W ostatnim czerwcowym wydaniu „100 sekund” mówimy m.in. o dwóch inicjatywach związanych z żywnością. W Korei Południowej powstaje jedzenie z drukarki 3D, a polscy studenci ratują niesprzedane warzywa i owoce przed wyrzuceniem.

Wsparcie dla młodych rolników



Wystartował nabór wniosków o premię dla młodych rolników.

Rolnicy w wieku od 18 do 40 lat mogą starać się o wsparcie na rozpoczęcie działalności gospodarczej z budżetu PROW 2014–2020. **Pomoc ma charakter bezzwrotnej premii w wysokości 100 tysięcy złotych.** Wnioski można składać w oddziałach regionalnych ARiMR. **Nabór potrwa od 29 czerwca do 30 lipca br.** Więcej informacji, w tym wzory dokumentów i instrukcje ich wypełniania, dostępnych jest pod [tym adresem](#).

Według raportu FDPA, rolnictwo jest wyłącznym źródłem dochodów zaledwie dla 10% mieszkańców polskich wsi

Więś to nie tylko rolnictwo

Fundacja na rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa (FDPA) opublikowała nowy raport, dotyczący stanu polskiej wsi w 2018 roku. Wynika z niego, że **rolnictwo jest wyłącznym źródłem dochodów dla zaledwie 10% mieszkańców wsi. Z życia na wsi zadowolonych jest jednak aż 85% osób.**

Wiejskie tereny stanowią największą część powierzchni Podkarpacia, a najmniejszą – Śląska. W pierwszym z tych województw na wsi mieszka 59% osób, a w drugim – 23%.



Utrzymujące się upały sprzyjają polskiemu winiarstwu.

Dobry rok dla winiarzy

Tegoroczne upały sprzyjają uprawie winorośli na Podkarpaciu. Jej początki sięgają X wieku. Według ekspertów zapowiada się wyjątkowo urodzajny rok. **Winnice uginają się od zawiązków owoców**, które – dzięki brakowi opadów – **zostały uchronione przed chorobami grzybowymi**. Na Podkarpaciu działa blisko 150 winnic. Zajmują one w sumie powierzchnię 150 ha.



fot. pixabay.com

Jedzenie z drukarki 3D powstaje dzięki wkładom ze sproszkowanymi składnikami.

Jedzenie z drukarki 3D

W Korei Południowej trwają zaawansowane badania nad zastosowaniem drukarki 3D w produkcji żywności. **Taka technologia pozwala na obniżenie kosztów transportu i magazynowania produktów** oraz dostosowanie ich do indywidualnych potrzeb. To również szansa na sprostanie zwiększającemu się zapotrzebowaniu na żywność na świecie.



fot. facebook.com/mionszjuices

Póki co w ofercie dostępne są cztery kombinacje smakowe soków MIONSZ.

Na ratunek warzywom i owocom

Grupa przedsiębiorczych studentów z warszawskiego SGH wystąpiła przeciwko marnowaniu żywności. **W ramach projektu MIONSZ ratuje przed wyrzucaniem owoce i warzywa z targowisk i sklepów**, które nie zostały sprzedane, a nadal nadają się do spożycia lub przetworzenia. Produkowane przez nich zdrowe, niepasteryzowane soki zostały nagrodzone w konkursie Enactus Poland 2018.

Wystarczy tylko 100 sekund, aby być na bieżąco!