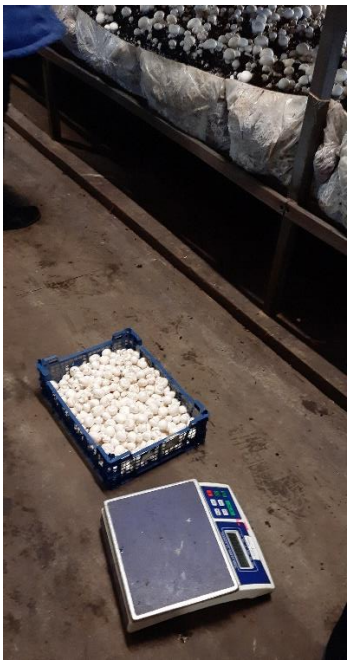
Zajęcia praktyczne w Pieczarkarni Pana Waldemara Lizak w miejscowości Szyk

W dniu 01.03.2022r. uczniowie klasy 2BO: Michał i Jakub oraz klasy 3ABO: Rafał i Patryk, wraz z opiekunami Panią Katarzyną Kuczek – Wachulec oraz Panią Beatą Wiśnios – Sęk odwiedzili pieczarkarnię Pana Waldemara Lizak w miejscowości Szyk. Na początku spotkania uczniowie przywitali się z właścicielem, a następnie zostali oprowadzeni po zakładzie produkcyjnym.

Pieczarki rosną na stołach uprawowych, na kilku poziomach, dzięki czemu możliwe jest zwiększenie wysokości produkcji na jednostkę powierzchni.

Aby umożliwić zbiór pieczarek z górnych poziomów, przy stołach zainstalowane są ruchome platformy.

Pieczarki zbierane są bezpośrednio do pojemników sprzedażowych. Większe pieczarki do bezpośredniego spożycia zbiera się do pojemników plastikowych o pojemności 500 g, natomiast mniejsze przeznaczone do przetwórstwa do skrzynek o pojemności 3 kg. Pracownicy na bieżąco kontrolują masę zbiorów.



Zebrane pieczarki w skrzynkach układane są na paletach

Resztki pozbiorcze wykorzystywane są jako nawóz organiczny

Urządzenie do mycia i dezynfekcji brudnych skrzynek

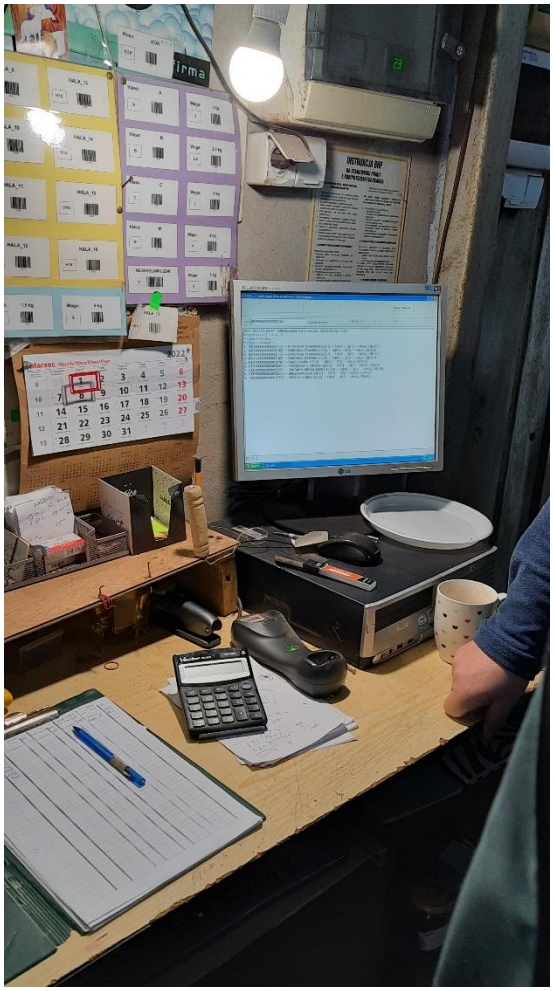
Wentylator do suszenia mokrych skrzynek

Skrzynki przygotowane do zbioru pieczarek

Środki chemiczne muszą buć przechowywane w odpowiednich pomieszczeniach

Istotnym elementem powodzenia uprawy jest stały monitoring temperatury oraz wilgotności uprawy (urządzenie na zdjęciu), a także zwalczanie owadów będących wektorami chorób (urządzenie górne na zdjęciu powyżej)

Część zamówionego towaru jest foliowana na miejscu za pomocą specjalnego urządzenia



Rafał skanuje kody kreskowe na partiach zebranych pieczarek, co automatycznie rejestruje program komputerowy. Po zeskanowaniu całego zbioru pieczarki przewożone są do chłodni.

Na koniec spotkania Patryk odczytał podziękowanie dla Pana Waldemara Lizak oraz wręczył upominek.

Tekst i zdjęcia: Beata Wiśnios-Sęk