

ORGANIZAČNÉ POKYNY

- Ovocinársky seminár** sa koná v dňoch **29.1. až 31.1.2019** v priestoroch wellness hotela AQUATERMAL v Dolnej Strehovej – info na www.strehova.sk
- Účastnícky poplatok** je **129 €** za osobu pri účasti od 29.1.2019 a **99 €** v prípade účasti od 30.1.2019. V prípade že nepožadujete ubytovanie, je cena **89 €**. Pre čestných členov OÚSR a pracovníkov školstva a výskumu bude poskytnutá zľava **20 €** na osobu. Účastnícky poplatok zahŕňa vložné, stravu (pri účasti 29.1.2019 začína stravná jednotka už večerou), občerstvenie v priebehu akcie, spoločenský večer, **ubytovanie v dvojlôžkových izbách** a neobmedzený vstup do wellness centra počas celej doby seminára. Poplatok je vrátane DPH.
- Účastnícky poplatok poukážte** na číslo účtu **2628765497/1100**, konštantný symbol **0308**, variabilný symbol **2019**. Do správy pre prijímateľa uveďte prosím názov firmy či inštitúcie a počet osôb.
- Daňový doklad** o zaplatení účastníckeho poplatku bude účastníkom odovzdaný pri prezentácii alebo zaslaný poštou po ukončení seminára.
- Vyplnenú a potvrdenú prihlášku** zašlite prosím spolu s potvrdením o zaplatení účastníckeho poplatku najneskôr do **25.1.2019** na e-mailovú adresu papradno@kohaplant.sk alebo poštou na adresu Kohaplant, spol. s r.o., Marián Komžík, Školská 764, 972 47 Oslany, SR. Zároveň upozorňujeme, že **počet miest je limitovaný**, preto odporúčame zaslať prihlášku čím skôr.
- Ubytovanie** je zabezpečené priamo v hoteli, **náklady na ubytovanie sú zahrnuté v cene vložného**. Ubytovanie zabezpečuje organizátor, neduplujte ho prosím individuálnymi rezerváciami. Zároveň chceme poprosiť účastníkov, aby v rámci kapacity hotela rešpektovali skupinové ubytovanie a nepožadovali jednopostelové izby. Cena je zmluvná a pre účastníkov seminára platí aj v prípade záujmu o dlhší pobyt. Parkovanie je zabezpečené priamo na hotelovom parkovisku a je bezplatné.
- Hotel ponúka** pre účastníkov seminára ideálne podmienky pre oddych a relaxáciu. K dispozícii sú kompletne wellness služby, kuchyňa je známa vysokou kvalitou gastronómie.
- V prípade, že nebude zaplatený účastnícky poplatok na uvedený účet do otvorenia seminára, zaplatí účastník potrebnú čiastku v hotovosti pri prezentácii.
- Odborní garanti a organizačné zabezpečenie:**
Ing. Marián Komžík, Kohaplant, spol. s r.o. Levice,
tel.: 00421 911 325 625, e-mail: riaditel@kohaplant.sk,
doc. Ing. Ján Mezey, PhD., KOVV-FZKI- SPU Nitra,
tel.: 00421 905 583 150, e-mail: jan.mezey@uniag.sk



ČASOPIS SADY A VINICE, KATEDRA OVOCINÁRSTVA, VINOHRADNÍCTVA A VINÁRSTVA FZKI SPU NITRA

si Vás dovoľujú pozvať na

OVOCINÁRSKY SEMINÁR



PAPERANO 2019
29. - 31. JAN.
AQUATERMAL, DOLNÁ STREHOVÁ

ktorý sa uskutoční v dňoch 29.1. - 31.1.2019 v atraktívnom prostredí wellness hotela Aquatermal v Dolnej Strehovej.

AKCIU PODPORILI:



Program 1. dňa seminára - utorok 29.1. 2019

Od 14.00 PREZENTÁCIA ÚČASTNÍKOV SEMINÁRA, ubytovanie

14.30 - 18.30 Ako ďalej slovenské ovocinárstvo? – voľná, neformálna diskusia ovocinárov na rozmanité ovocinárske témy, stretnutie s odborníkmi z výskumu a ovocinárskej praxe, konzultácia individuálnych problematik nezáväznou formou, možnosť využitia relaxačných služieb hotela.

19.00 VEČERA

20.00 SPOLOČENSKÝ VEČER

- **Canada 2018** – fotoprezentácia zájazdu OUSR (Ing. Marián Komžík)
- neoficiálne stretnutie a posedenie ovocinárov v priateľskej atmosfére
- degustácia domácich a krajových špecialít z prinesených vzoriek (syry, klobásky, zabijačkové špeciality, čili výrobky, domáce pochutiny, vína)
- možnosť využitia relaxačných služieb hotela.

Program 2. dňa seminára - streda 30.1. 2019

07.00 - 08.15 RAŇAJKY

08.15 - 08.30 **Otvorenie Ovocinárskeho seminára**, príhovory

08.30 - 09.00 **Jarabina oskorušová - minulosť, súčasnosť a budúcnosť.** (Ing. Ladislav Bakay, PhD., SPU Nitra, SK)

09.00 - 09.15 **Ovocinárska sezóna s ASROU.** (Ing. Veronika Fridrichová, ASRA, spol. s r.o. Ivanka pri Dunaji, SK)

09.15 - 09.45 **Bezreziduálna ochrana ovocných drevín.** (Ing. Zoltán Tamašek, BioTomal Rúbaň, SK)

09.45 - 10.00 **Novinky v poistení ovocia pre rok 2019.** (Agra Poistovňa)

10.00 - 10.15 PRESTÁVKA

10.15 - 11.00 **Skúsenosti s reguláciou plodnosti vo VŠÚO Holovousy.** (Ing. Klára Kyselová, VŠÚO Holovousy, ČR)

11.00 - 11.15 **Výzvy ekologickej ochrany v roku 2019.** (Ing. Roman Loskot, Biocont s.r.o. Topoľčany)

11.15 - 12.00 **S akými problémami sme sa stretávali v sadoch v roku 2018.** (MSC Kaponyás Ilona, IKR Agrar Kft., HU)

12.00 – 12.10 **Biofer - fermentované organické hnojivo.** (doc. Ing. Ladislav Varga, PhD., Sunflower s.r.o., SK)

12.10 - 13.15 OBEDŇAJŠIA PRESTÁVKA

13.15 - 14.00 **Výživa ovocných stromov a hospodárenie s vodou.** (Ing. Georgi Kostov, Yara Agri Praha, CZ)

14.00 - 14.15 **Užitočné riešenia a novinky v roku 2019 od spoločnosti Adama Slovensko.** (Ervín Mátuš, Adama Agriculture Slovensko, Trnava, SK)

14.15 - 14.45 **Kritériá výberu pestovateľského miesta a zdravého množiteľského materiálu orechov.** (Tóthné Nagy Apollónia - Bujdosó Géza, Výskumný ústav ovocinársky, Érd, HU)

14.45 - 15.00 **Movento – dvojaký spôsob účinku (novinka pre rok 2019).** (Ing. Ján Hanuska, Bayer, spol. s r.o. Bratislava, SK)

15.00 - 15.15 PRESTÁVKA

15.15 - 16.00 **Súčasná situácia v produkcii orechov - čo sa deje na Európskom trhu.** (Bujdosó Géza, Výskumný ústav ovocinársky, Érd, HU)

16.00 - 17.00 **Nový pohľad na starých invázných škodcov na Slovensku.** (RNDr. Oldřich Pultar, Biola Chelčice, CZ)

17.00 - ukončenie druhého dňa seminára, možnosť využitia relaxačných služieb hotela

18.30 VEČERA

20.00 **SPOLOČENSKÝ VEČER** - Degustácia vína (Prof. MUDr. Marián Karvaj, PhD. - Chateau Marco, Strekov), domácich páleníek (Ondrej Bučenec, Ing. Marián Komžík), možnosť využitia relaxačných služieb hotela, spoločné posedenie ovocinárov.

Program 3. dňa seminára – štvrtok 31.1. 2019

07.30 - 08.45 RAŇAJKY

9.00 - 9.45 **Destilačné technológie, ich výhody a nevýhody.** (Ing. Tomáš Holota, PhD., Pálenica Močenok)

9.45 - 10.30 **Antioxidanty** (Prof. MUDr. Marián Karvaj, PhD., Vysoká škola zdravotníctva a sociálnej práce Sv. Alžbety, SK)

10.30 - 11.15 **Význam rastlín v systéme ovocného sadu.** (Doc. Ing. Oleg Paulen, PhD., SPU Nitra, SK)

11.15 - 11.30 PRESTÁVKA

11.30 - 12.00 **Skúsenosti s čerešňovými podnikmi vo VŠÚO Holovousy.** (Ing. Pavol Suran, VŠÚO Holovousy, ČR)

12.00 - 12.45 **Význam mikroelementov pre kôstkové ovocie.** (MSC Kaponyás Ilona, IKR Agrar Kft., HU)

12.45 - 13.30 **Odrody a genotypy jabĺk vhodné pre sušenie a produkciu muštov.** (Ing. Martina Šubrtová, VŠÚO Holovousy, ČR)

13.30 UKONČENIE OVOCINÁRSKEHO SEMINÁRA, OBED

