

ORGANIZAČNÉ POKYNY

1. Ovocinársky seminár sa koná v dňoch **21.1. až 23.1.2020** v priestoroch wellness hotela AQUATERMAL v Dolnej Strehovej – info na www.strehova.sk

2. Účastnícky poplatok je **139€** za osobu pri účasti od 21.1.2020 a **109€** v prípade účasti od 22.1.2020. V prípade že nepožadujete ubytovanie, je cena **99€**. Pre čestných členov OÚSR a pracovníkov školstva a výskumu bude poskytnutá zľava **15 €** na osobu.

Účastnícky poplatok zahŕňa vložné, stravu vo forme bohatých bufetových stolov (pri registrácii 21.1.2020 začína stravná jednotka už večerou) a občerstvenie v priebehu akcie, spoločenský večer, ubytovanie v dvojlôžkových izbách a neobmedzený vstup do wellness centra počas celej doby seminára. Poplatok je vrátane DPH.

3. Účastnícky poplatok poukážte na číslo účtu **SK16 1100 0000 0026 2876 5497**, konštantný symbol **0308**, variabilný symbol **2020**. Do správy pre prijímateľa uveďte prosím názov firmy či inštitúcie a počet osôb.

4. Daňový doklad o zaplatení účastníckeho poplatku bude účastníkom odovzdaný pri prezentácii alebo zaslaný poštou po ukončení seminára.

5. Vyplnenú a potvrdenú prihlášku zašlite prosím spolu s potvrdením o zaplatení účastníckeho poplatku najneskôr do **17.1.2020** 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.

6. Ubytovanie je zabezpečené priamo v hoteli, **náklady na ubytovanie sú už 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 jednoposteľové 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.

7. Hotel ponúka pre účastníkov seminára ideálne podmienky pre oddych a relaxáciu. K dispozícii sú kompletne wellness služby, kuchyňa je známa vysokou úrovňou gastronómie.

8. V prípade, že nebude zaplatený účastnícky poplatok na uvedený účet do otvorenia seminára, zaplatí účastník potrebnú čiastku v hotovosti pri prezentácii.

9. Odborný garant: doc. Ing. Ján Mezey, PhD., SPU Nitra, jan.mezey@uniag.sk, tel.: 00421 905 583 150.

10. Organizačné zabezpečenie: Ing. Marián Komžík, Kohaplant, spol. s r.o. Levice, tel.: 00421 911 325 625, riaditel@kohaplant.sk



ČASOPIS SADY A VINICE,
KATEDRA OVOCINÁRSTVA, VINOHRADNÍCTVA
A VINÁRSTVA FZKI SPU NITRA
si Vás dovoľujú pozvať na

OVOCINÁRSKY SEMINÁR



ktorý sa uskutoční v dňoch 21.1. – 23.1.2020 v atraktívnom prostredí wellness hotela AQUATERMAL v Dolnej Strehovej.

AKCIU PODPORILI:



PROGRAM 1. DŇA SEMINÁRA - UTOROK 21.1.2020

Od 14.00 PREZENTÁCIA ÚČASTNÍKOV SEMINÁRA, ubytovanie

14.30 - 18.30 **Slovenské ovocinárstvo v roku 2020.** - voľná neformálna diskusia ovocinárov na 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** - neoficiálne stretnutie a posedenie ovocinárov v priateľskej atmosfére, (ne)riadená degustácia domácich a krajových špecialít z prinesených vzoriek (syry, klobásy, zabíjačkové špeciality, čili výrobky, domáce pochutiny, vína, likéry), možnosť využitia relaxačných služieb hotela.

Tento rok sme mierne zmenili filozofiu tohto stretnutia a chceli by sme toto košтовanie dobrôt zasadiť do charitatívnej roviny a pomôcť tak našim priateľom z Čaky. Rozhodli sme sa preto umiestniť do seminárnej miestnosti pokladničku, do ktorej bude možné vhodiť ľubovoľný obnos, ktorý sa odovzdá na konci seminára malej Alicke a jej rodičom. Pri tejto príležitosti prebehne aj dražba jablčného muštu z roku 2003 zo spoločnosti Bioplant Ostratice. Výťažok bude taktiež venovaný malej Alicke.

PROGRAM 2. DŇA SEMINÁRA - STREDA 22.1.2020

7.00 - 8.45 RAŇAJKY

9.00 - 9.15 Otvorenie ovocinárskeho seminára.

9.15 - 9.45 **Brekyňa - minulosť, prítomnosť, budúcnosť.** (Ing. Ladislav Bakay, PhD., SPU v Nitre)

9.45 - 10.00 **Najnovšie a najvýkonnejšie generátory hmly na ochranu proti jarným mrazom.** (Ing. Jan Jemelka, Royal Brinkman Polska, PL)

10.00 - 10.30 **Software pre hodnotenie zrelosti plodov odrôd jabloní 'Gala', 'Jonagored' a 'Red Jonaprince.'** (Ing. Martina Šubrtová, VŠÚO Holovousy, ČR)

10.30 - 11.15 **Premena ovocia na ušľachtilý destilát.** (Ing. Tomáš Holota, PhD., SPU v Nitre)

11.15 - 11.30 **Poistenie ovocia a znovuzavedenie dotácií na poistné.** (Ing. Dalibor Bán, Agra poisťovňa)

11.30 - 12.00 **Aromamarketing v praxi: ako efektívne vplyvať na zákazníka?** (Ing. Marienka Holotová, PhD., SPU v Nitre)

12.00 – 13.15 OBEDŇAJŠIA PRESTÁVKA

13.15 - 14.00 **Planasa – moderné tržné odrody jahôd a špargle.** (Vasile Fonoage, Planasa, Španielsko).

14.00 - 14.15 **Ochrana ovocných sádov prípravkami ADAMA Slovensko v roku 2020.** (Ing. Ervín Máťuš, Adama Agriculture Slovakia Trnava)

14.15 - 14.45 **Poznatky z riešenia projektu "Výskum možností pestovania borievky (*Juniperus communis* L.) na produkciu plodov".** (Ing. Michal Pástor, PhD., Národné lesnícke centrum, Lesnícky výskumný ústav vo Zvolene).

14.45 - 15.30 **Biouhlíkový substrát a skúsenosti s jeho aplikáciou.** (Ing. Miroslav Marynčák, Ing. Martin Juriga, PhD., Zdroje Zeme a.s. / SPU v Nitre)

15.30 - 16.00 **Nové odrody sliviek vyšľachtené v Holovousoch.** (Ing. Veronika Danková, VŠÚO Holovousy, ČR)

16.00 - 16.45 **Šľachtenie jabloní ÚEB AV ČR vstupuje do druhého polstoročia činnosti, nové ciele a výsledky.** (Ing. Radek Černý, PhD., ÚEB AV ČR Střížovice, ČR)

16.45 - 17.00 **Serenade ASO – biofungicíd a baktericíd s Plusom.** (Ing. Ján Hanuska, Bayer Crop Science Bratislava)

17-00 – ukončenie druhého dňa seminára, možnosť využitia relaxačných služieb hotela.

18.30 VEČERA

SPOLOČENSKÝ VEČER

20.00 - 20.30 **História vinohradníctva a vinárstva.** (Prof. MUDr. Marián Karvaj, PhD., Chateau Marco)

20.30 - 22.00 **Riadená degustácia vína** (Prof. MUDr. Marián Karvaj, PhD., doc. Ing. Ján Mezey, PhD.)

20.00 - 22.00 **Súťažná degustácia domácich páleniek** (Ondrej Bučenec, Ing. Marián Komžík)

možnosť využitia relaxačných služieb hotela, spoločné posedenie ovocinárov.

PROGRAM 3. DŇA SEMINÁRA – ŠTVRTOK 23.1.2020

7.30 - 8.45 RAŇAJKY

9.00 - 9.45 **Starým sortám svitá na lepšie časy - Stav starých odrôd ovocných drevín na Slovensku a ich potenciál pre ich opätovné ekonomické využitie.** (Mgr. Bruno Jakubec, PhD., TU Zvolen)

9.45 - 10.15 **Zlepšenie priameho predaja pre menších výrobcov/pestovateľov.** (Ing. Peter Paššák, lokalnytrh.sk)

10.15 - 10.45 **Kukkonía - Žitný ostrov chutí. Z našej záhrady až do vašej špajze.** (Anna Molnárová, Ing. Imrich Tomašek, Agrosun s.r.o.)

10.45 - 11.30 **Itraguilid predation – čo sa stane keď sa pri koristi stretnú dva užitočné organizmy.** (Doc. RNDr. Oldřich Nedvěd, CSc., Přírodovědecká fakulta Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, ČR)

11.30 - 12.00 **SadOVO - ako školy zachraňujú staré odrody.** (Ing. Andrea Uherková, CEEV ŽIVICA)

12.00 - 12.30 **Pomocné prípravky v ekologickom pestovaní jahôd.** (Ing. Veronika Danková, VŠÚO Holovousy, ČR)

12.30 - 13.00 **Využití přípravků Atlantica Agricola v ovocnářské praxi v ČR.** (Ing. Josef Balda, Fertistav CZ a.s., ČR)

13.00 – 13.30 **Dražba jablčného muštu + odovzdanie dobrovoľného príspevku**

13.30 UKONČENIE OVOCINÁRSKEHO SEMINÁRA, OBED