

Wi e ś Mazowiecka

NR 12 (196) GRUDZIEŃ 2016 R.

CENA 3,00 ZŁ (W TYM 5% VAT)

Wydawana od kwietnia 1999 roku



MIESIĘCZNIK MAZOWIECKIEGO OŚRODKA DORADZTWA ROLNICZEGO

ODDZIAŁY: BIELICE, OSTROŁĘKA, PŁOCK, POŚWIETNE, RADOM, SIEDLCE

**Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia
oraz Nowego 2017 Roku
życzymy wszystkim naszym Czytelnikom, Klientom
i Współpracownikom, wszystkiego co najlepsze
i najprzyjemniejsze, rodzinnej atmosfery,
szczęścia osobistego, pogody ducha
oraz niezapomnianych atrakcji w Sylwestrową Noc**

Dyrekcja MODR i Zespół Redakcyjny „Wsi Mazowieckiej”

**Zimowe inspiracje
Apteka natury, czyli zdrowie w warzywach
Jakiś w Wigilię, takiś cały rok**

Zimowe inspiracje

Grażyna Michalak

Oddział Bielice

Zdjęcia: Bożena Kalkowska

Boże Narodzenie w naszej tradycji do przede wszystkim święta rodzinne, podczas których stworzenie ciepłego, uroczystego nastroju jest niezmiernie ważne. Specjalne menu, choinka, spotkania z rodziną przy wspólnym stole, obdarowywanie się prezentami i wspólne śpiewanie kolęd - to nieodłączne atrybuty tych świąt. O atmosferze w ogromnej mierze decydują dekoracje - świece, bombki, stroiki i wiele innych elementów, które w tym czasie wypełniają nasze wnętrza.

Ten czas kojarzy nam się z tradycyjną kolorystyką a więc odcieniami czerwieni, zieleni, a także srebra i złota. Ale tak jak i w innych dziedzinach naszego życia, tak i tu pojawiają się nowe trendy. Dekoratorzy proponują nie tylko nowe kolory, ale również formy. Oprócz tradycyjnych bombek pojawiają się kolorowe motyle, kwiaty, ptaki i pawie pióra. Popularne stają się też ozdoby z tkanin i kordonka.

Modne kolory

Jeśli chodzi o kolory, to w tym sezonie modne będą dekoracje łączące w sobie miedź z czerwienią, a także brąz i turkus oraz srebro i biel. Dodajmy, że ostatnim czasie pojawiło się dość zaskakujące zestawienie barw, czerni i złota oraz czerni i srebra. Nowym trendem, który ma duże szanse, aby zagościć w naszych domach, jest inspirowany zimą styl naturalny: białe śnieżynki, sople i aniołki, a także dekora-



cje z białego kordonka i stroiki spryskane sztucznym śniegiem z pewnością znajdą swoich entuzjastów. Pragnąc przenieść do domu krajobraz zza okna, można przyozdobić mieszkanie w kolorystyce bieli. Choinka i stół w odcieniach bieli wyglądają wyjątkowo elegancko.

Nietypowe ozdoby

Nadal możemy wykorzystywać do dekoracji wszelkie naturalne elementy typu: wiklina, sznurek, suszone owoce, kwiaty, szyszki. Wystarczy prosty pomysł, kilka owoców lub szyszek, zielone gałązki



i kwiaty, a także kolorowe wstążki, by w kilka chwil stworzyć przepiękną dekorację mieszkania lub domu. Ozdoby w stylu „eko” ciągle są na czasie. Szyszki modrzewiowe lub „czapeczki żółdziowe” przymocowane do styropianowego stożka za pomocą kleju stworzą oryginalne, świąteczne mini drzewko. Na choince można powiesić też małe czerwone jabłuszka, orzechy, wysuszone plastry pomarańczy lub cytryny, czy gwiazdki ze słomy. Bardzo modne są ozdoby choinkowe uszyte z miękkiej tkaniny, np. w białą-czerwoną kratkę lub wykonane ze wstążek. Wyglądają ładnie, a przy tym się nie tłuką.

Dobrym pomysłem, szczególnie dla rodziców małych dzieci jest dekorowanie choinek własnoręcznie wykonanymi bombkami kotkami, mikołajami czy modnymi minonkami. Z pewnością będzie to miły element wystroju pokoju malucha, a nasze pociechy chętnie wezmą udział w ich przygotowaniu.

Zapach i drzewko

Zapach potrafi wprowadzić w świąteczny nastrój, tak samo jak przystrojona choinka, czy śnieg za oknem. Słodka woń wanilii, ostry aromat cynamonu i goździków, albo orzeźwiający zapach pomarańczy - naturalne produkty pachną lepiej niż najlepsze odświeżacze ze sklepu. Możemy samodzielnie zrobić takie pachnące ozdoby, wycinając specjalnym nożykiem na skórkach pomarańczy i cytryn ozdobne wzorki i umieszczając owoce na półmisku. Można też powbić w nie goździki. Takie cytrusowe pisanki staną się aromatyczną ozdobą stołu.



Jeżeli mamy już świąteczne ozdoby, musimy pomyśleć o choince. Żywa czy sztuczna? Odpowiedź na to pytanie nie jest łatwa, ponieważ zwolenników jednych i drugich jest sporo. Sztuczna choinka nie ma tyle uroku co prawdziwa i nie pachnie lasem, ale jest za to praktyczna. Coraz popularniejszym zwyczajem, godzącym jednych i drugich, jest kupowanie żywych choinek posadzonych w pojemnikach (wiosną można je posadzić w ogródku lub przed blokiem).

A może iluminacja?

Zwyczajem, który już dawno zagościł w bożonarodzeniowej tradycji, jest oświetlanie domów z zewnątrz oraz dekorowanie drzewek rosnących w ogrodzie. Warto trochę poeksperymentować i spróbować ozdobić światłkami konary drzew i krzewów liściastych czy balustrady balkonów i schodów. Na drzwiach wejściowych można powiesić dekoracyjne wianuszki wykonane z wikliny, szyszek, suszonych kwiatów i owoców, a na schodach ustawić latarenki. Wykorzystajmy różne pomysły na stworzenie świątecznej atmosfery w domu i wokół niego. Trzeba też pamiętać, żeby z dekoracjami nie przesadzić i trzymać się zasady, że najciekawszym nowym trendem jest inwencja twórcza właściciela. ■

Gospodarstwo mleczne

- dobry przykład

tekst i zdjęcia: **Magdalena Komor-Grabowska**
Oddział Ostrołęka

Gospodarstwo Witolda i Danuty Berk znajduje się w Parciakach, w gminie Jednorzec – typowej gminie rolniczej, której cechą jest wysoki areal użytków zielonych. Można śmiało napisać, że jest to raj dla okolicznych mleczarzy. Gospodarstwo ma charakter rodzinny - prowadzone jest przez rodziców i czwórkę dzieci: Aldonę, Emilię, Konrada i Klaudię.

Atutem tutejszych gospodarstw jest ekologicznie czysta produkcja rolna, charakteryzująca się małym zużyciem nawozów sztucznych i środków ochrony roślin.

Pan Witold przejął po rodzicach gospodarstwo o powierzchni 20 ha. Dziś jest to blisko 80 ha, z czego ponad 40 ha to

przewadze łąk i pastwisk). W produkcji roślinnej stosowany jest czteroletni płodozmian uwzględniający wsiewki, międzyplony i poplony roślin wysokobiałkowych (seradeli i lucerny). Rośliny uprawiane są z przeznaczeniem na paszę dla krów.

Powiększenie gospodarstwa o dodatkowe hektary...

... oraz systematyczny wzrost ilości bydła, skłoniły właścicieli do wybudowania nowego budynku inwentarskiego. Nowa obora wolnostanowiskowa udoskonała pracę w gospodarstwie. Znajduje się w niej 82 legowiska dla krów mlecznych oraz 40 legowisk dla młodzieży. W oborze zastosowano system oparty na rusztach. Dół powadzony jest w hali udojowej bok w bok 1x14. Krowy mają łatwy dostęp do stanowisk udojowych i zajmują wygodną, natu-



(rys. M. Komor-Grabowska)

grunty własne. Uprawy obejmują, m.in. kukurydzę oraz mieszanki traw (przy

dokończenie na str. 4

PORADNIK GOSPODYNI

Zimowe inspiracje	2
Apteka natury, czyli zdrowie w warzywach	28
Kapusta, nie tylko do bigosu	29
Potrawy na Boże Narodzenie	32

ROZWÓJ OBSZARÓW WIEJSKICH

Gospodarstwo mleczne - dobry przykład	3
Jak to postępowanie na wsi wprowadzono... (cz. 2)	10

SPACERKIEM PO MAZOWSZU

Uroki gminy Lipsko	5
Zabytki gminy Prażmów	7

PRAWO NA CO DZIEŃ

Niezajomość prawa nie zwalnia od odpowiedzialności	8
--	---

PYTANIA OD ROLNIKÓW

Czytelnicy pytają - Redakcja odpowiada	9
--	---

WSPÓLNA POLITYKA ROLNA

Otrzymana premia zobowiązuje	12
------------------------------	----

ARIMR INFORMUJE

Zmieniły się przepisy dotyczące identyfikacji i rejestracji zwierząt	13
--	----

RADY GOSPODARSKIE

Zimotrwałość roślin rolniczych	14
Plan nawozowy w racjonalnej gospodarce	15
Rozmnażanie kultur in vitro	18

EKOLOGIA

Pompy ciepła w przemyśle spożywczym	16
Oplacalność produkcji malin w gospodarstwie ekologicznym	19
Kury ras rodzimych - znakomite w produkcji ekologicznej	23

WIEŚCI MAZOWIECKIE

Laureaci konkursów	
Wschodniego Mazowsza	20
Pióro w sianie	34
„Perły” dla Północnego Mazowsza	39

PSZCZELARSTWO

Uprawa roślin miododajnych	24
Dlaczego należy chronić pszczoły?	25

OGRODNICTWO TOWAROWE

Aktinidia - mini kiwi (cz. 2)	26
-------------------------------	----

TRADYCJE, ZWYCZAJE, CIEKAWOSTKI ...

Jakiś w Wigilię, takiś w cały rok	30
-----------------------------------	----

KONKURS

Przepisy naszych Czytelników	33
------------------------------	----

KĄCIK DLA DZIECI

Krzyżówka Nr 11	38
Rebus 11	38

CZYTELNIKU! ZAMÓW PRENUMERATĘ

„WSI MAZOWIECKIEJ” NA ROK 2017

SZCZEGÓŁY W REDAKCJI, tel. 25 640 09 24, 250 640 09 23

www.modr.mazowsze.pl (zakładka Wydawnictwa)

dokończenie ze str. 3

ralną pozycję podczas doju. Przez środek obory przebiega korytarz paszowy o szerokości 5,4 m. W oborze zamontowana jest stacja paszowa. W najbliższym czasie właściciele planują zakup wozu paszowego.

Ale to nie wszystko

Od roku stado państwa Berk jest oceniane pod względem użyteczności mlecznej, a jego średnia wydajność wynosi obecnie ponad 6000 litrów od sztuki. Nowo wybudowany obiekt inwentarski zmienił wizerunek całego gospodarstwa. Praca stała się

przyjemniejsza, a sukcesy motywują i nasuwają dalsze plany.

Dzięki wsparciu UE wymieniono praktycznie cały park maszynowy. Część gospodarstwa, z parkiem maszynowym i budynkami inwentarskimi, oddzielona jest od części mieszkalnej. Poza tym w gospodarstwie znajdują się wiaty, w których przechowywane są wszystkie maszyny i urządzenia.

Właściciele gospodarstwa zamierzają jeszcze zbudować czterokomorowy silos. Dotychczas kiszonka z kukurydzy była składowana najtańszym, ale i mało wygodnym sposobem - na przyzmacz. Składowanie jej w silosie usprawni zarówno jej sporządzenie, jak i wybieranie.

Rosną następcy

Współpraca z dziećmi, zwłaszcza z Aloną i Konradem, nasuwa kolejne pomysły, które właściciele chcą zrealizować. Tym samym rodzina Berków udowadnia, że można sprawnie i aktywnie prowadzić gospodarstwo. Trzymamy więc kciuki za dalszy, pomyślny rozwój gospodarstwa! ■



WARUNKI PRENUMERATY w roku 2017

Do 5 grudnia 2016 r. przyjmujemy zamówienia na prenumeratę Wsi Mazowieckiej od numeru 01/2017.

→ u specjalistów MODR (cena egz. bez kosztów przesyłki):

I kwartał	9,00 zł;
II kwartał	9,00 zł;
III kwartał	6,00 zł;
IV kwartał	9,00 zł;
I półrocze	18,00 zł;
II półrocze	15,00 zł;
roczna (11 wydań w roku)	30,00 zł;

→ w prenumeracie redakcyjnej (cena egz. + koszt przesyłki 2,00 zł/szt.):

I kwartał	15,00 zł;
II kwartał	15,00 zł;
III kwartał	10,00 zł;
IV kwartał	15,00 zł;
I półrocze	30,00 zł;
II półrocze	25,00 zł;
roczna (11 wydań w roku)	52,00 zł.

Należność za prenumeratę można wpłacać na konto:

89 1130 1017 0020 1497 4520 0001

z dopiskiem

„Prenumerata Wsi Mazowieckiej 2017”.

Kopię dowodu wpłaty prosimy przelać
na adres Redakcji w Siedlcach, 08-110 Siedlce,
ul. Kazimierzowska 21 lub fax 25 640 09 12

CENNIK REKLAM

Reklama kolorowa na okładce:	
IV strona (cała strona A4)	- 1700,00 zł
II, III strona (cała strona A4)	- 1500,00 zł
Reklama czarno - biała na okładce:	
IV strona (cała strona A4)	- 1200,00 zł
II, III strona (cała strona A4)	- 1000,00 zł
Reklama kolorowa wewnątrz numeru:	
cała strona (195 mm x 270 mm)	- 1200,00 zł
1/2 strony	- 600,00 zł
1/4 strony	- 400,00 zł
Reklama czarno - biała wewnątrz numeru:	
cała strona (195 mm x 270 mm)	- 1000,00 zł
1/2 strony	- 500,00 zł
1/4 strony	- 250,00 zł
1/8 strony	- 125,00 zł
Artykuł sponsorowany cała strona (195 mm x 270 mm)	- 1000,00 zł
Usługa wkładkowania materiałów reklamowych cały nakład	- 1000,00 zł
opracowanie i skład graficzny reklamy	
cała strona A4	- 200,00 zł
zamówienie powierzchni reklamowej	
- na cały rok (11 emisji)	- rabat 15 %
- na pół roku (5,6 emisji)	- rabat 10 %
- na kwartał (3 emisje)	- rabat 5 %

Do cen należy doliczyć 23 % VAT.

Treść reklamy, wraz ze zleceniem i upoważnieniem do wystawienia faktury VAT, bez podpisu zleceniodawcy z podaniem numeru NIP, należy przelać z miesięcznym wyprzedzeniem (najpóźniej do 5. dnia, w miesiącu poprzedzającym ukazanie się gazety) na adres Redakcji:

**MODR Oddział Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, 08 - 110 Siedlce,
Redakcja „Wsi Mazowieckiej”
lub faxem 25 640 09 23**



Uroki gminy Lipsko

tekst i zdjęcia: Monika Piątek

Oddział Radom

Lipisko jest niewielkim urokliwym miasteczkiem, siedzibą gminy i powiatu lipskiego - najbardziej wysuniętego na południe w województwie mazowieckim. Granice administracyjne powiatu niemal w całości pokrywają się z naturalnymi, co jest w Polsce rzadkością. Wyznaczają je cztery rzeki - na północy Ilżanka i Zwoleńka, na południu Kamienna, a na wschodzie Wisła.

Lipisko położone jest w dolinie rzeki Krępianki na dwóch wzniesieniach. Na jednym przez ponad 400 lat kształtowało się miasto, a na drugim przez ponad 40 lat powstawał lokalny przemysł. Miasto liczy 6150 mieszkańców i zajmuje powierzchnię 1570 ha. Natomiast gmina Lipsko ma charakter rolniczo-przemysłowy i mieszka w niej 12030 mieszkańców. Jest ona ważnym węzłem komunikacyjnym, gdyż krzyżują się tu drogi prowadzące z Warszawy i Radomia do Sandomierza z dawnym szlakiem prowadzącym z Szydłowca i Ilży wiodącym do przeprawy przez Wisłę. Właśnie bliskość Wisły, czyste powietrze oraz bogactwo fauny i flory stanowią atrakcję dla osób spragnionych spokoju i obcowania z naturą.



Panorama Lipska

Zagłębie wiśniowe

Miasto i Gmina Lipsko leżą w południowo-wschodnim krańcu województwa mazowieckiego, w dolinie rzeki Krępianki, na pograniczu trzech jednostek fizjograficznych: Podgórze Radomskiego, Wyżyny Opatowskiej i Kotliny Kozienickiej. Około 15% powierzchni gminy stanowią lasy i grunty leśne, natomiast użytki rolne zajmują około 80% jej powierzchni. Są tu gleby o wysokiej przydatności do produkcji rolniczej, klas III i IV. Większość znajdują się w południowej części gminy i właśnie tam od kilkunastu lat rośnie powierzchnia upraw owoców i warzyw (czemu sprzyjają również miejscowe warunki klimatyczne). Rejon lipski jest najbardziej znaczącym w kraju zagłębieniem uprawy wiśni.

Piękna przyroda i Szlak Bursztynowy

Na terenie gminy znajdują się objęte ochroną prawną pomniki przyrody ożywionej, m.in. we wsi **Daniszów fragmenty parku podworskiego z zabytkowymi drzewami**: wiązem szypułkowym, lipą szerokolistną, lipą drobnolistną, grupą klonów drobnolistnych, liczącymi 150-250 lat. W bezpośrednim sąsiedztwie obszaru chronionego krajobrazu, w sołectwach **Walentynów** i **Tomaszówka**, leży cenny przyrodniczo **zespół krajobrazowy, z malowniczymi wąwozami lessowymi i zadrzewieniami śródpolnymi**, wśród których dominują wartościowe dęby.

Głównym atutem regionu jest przyroda. Bliskość Wisły, czyste środowisko, bogactwo fauny i flory są w stanie zadowolić wielu turystów szukających spokoju i aktywnego wypoczynku na łonie natury.

Największym planowanym przedsięwzięciem turystycznym jest przeprowadzenie przez teren miasta i gminy Lipsko międzynarodowej trasy **Szlaku Bursztynowego Greenways**, łączącego Budapeszt z Morzem Bałtyckim i Gdańskiem poprzez Kraków, Lipsko i Warszawę. Koordynacją tego przedsięwzięcia zajmuje się Oddział PTTK mający swoją siedzibę w Lipsku.

Gmina Lipsko jest członkiem Lokalnej Grupy Działania „Krzemienny Krąg”, co wzmacnia jej pozycję w regionie i daje wiele możliwości rozwoju.

Co warto zobaczyć?

Na terenie gminy znajduje się **9 pomników przyrody**, w tym 6 drzew-pomników



Park w Lipsku

dokończenie na str. 6

dokończenie ze str. 5

rośnie w parku podworskim w **Daniszo-
wie**. Są to lipy, wiąz szypułkowy i klon
srebrzysty. Atrakcją jest też Wąwóz o dłu-
gości 9 km znajdujący się we wsi Śląsko.

Poza nimi warto zobaczyć kościół p.w.

Św. Piotra i Pawła w Krępie Kościelnej.

Pierwsze wzmianki o parafii sięgają 1326 roku, ale dzisiejszy kościół, wybudowany w latach 1911-30, kryje we wnętrzu wiele cennych obiektów sakralnych przeniesionych z poprzedniej świątyni.



Kościół p.w. Świętej Trójcy w Lipsku

REKLAMA

Na uwagę zasługuje też **pomnik płk.**

Dionizego Czachowskiego w **Ja-
worze Solecim**,
nieopodal Sienna.
Ma on kształt ko-
lunmy, a upamiętnia
miejsce śmierci le-

Mikołaja Oleśnickiego i Zofię z Lubomirskich, i zbudowany na miejscu wcześniej-
szego drewnianego kościołka.

Z kolei **wywierzysko „Źródleko”**, poło-
żone na wschód od Lipska **w gminie Solec
nad Wisłą**, jest ulubionym miejscem wypo-
czynku oraz niedzielnych spacerów miesz-
kańców Lipska i okolic. Źródła w wywierzysku o powierzchni około 450 m² położone są w dolinie rzeki Krępanki. Średnia temperatura wody jest stała i wynosi od 6 do 8°C.

Oferta kulturalna

Życie kulturalne Lipska skupia się wokół Lipskiego Centrum Kultury. Pełni ono ważną funkcję w aktywizacji i integracji lokalnego środowiska, realizując szereg lokalnych inicjatyw promujących Ziemię Lipską. Do najważniejszych cyklicznych imprez organizowanych przez Lipskie Centrum Kultury należą:

- Festiwal Folkloru i Twórczości Nieprofesjonalnej POWIŚLE,
- Przegląd Twórczości Dziecięcej,
- Jarmark Wielkanocny,
- Lipskie Spotkania z Książką,
- Koncerty organowe,
- Letni festyn rekreacyjny „ALE WKOŁO JEST ZIELONO”,
- Prezentacje Artystyczne Klubów Seniora,
- Dni Lipska,
- Przegląd Twórczości Ekologicznej „EKO - SONG”,
- Festiwal Pieśni Patriotycznej i Legionowej,



Park, w tle LCK Lipsko

gendarnego dowódcy Powstania Styczniowego.

W samym **Lipsku** znajduje się **kościół p.w. Św. Trójcy** wzniesiony w roku 1614. Ozdabiają go herby Dębno i Średniawa, a ufundowany został przez

- Biesiada ludowa „Z tradycją przy biesiadnym stole”,
 - Granie zespołów Rockowych „Dobry Rock jest dla wszystkich”,
 - Otwarty Turniej Tańca Break Dance,
 - Spotkania Młodych Wokół Teatru i Muzyki,
 - Przegląd Twórczości Scenicznej- Talenty LCK,
- Mimo, iż miasto i gmina Lipsko nie posiadają dużej ilości zabytków, stanowią ważne miejsce w rozwoju turystycznym regionu. ■

ZUPTOR



63-800 Gostyń, ul. Ogrodowa 6

tel. 65 572 50 90 / 65 572 94 81 email: biuro@zuptor.pl www.zuptor.pl



MIESZALNIE PASZ – UKŁAD PODWÓJNY
DUŻA WYDAJNOŚĆ



MIESZALNIK PIONOWY 3000 KG
Z AUTOMATYCZNYM ROZDZIELACZEM – ARS

**WIELKA
ŚWIĄTECZNA
PROMOCJA**

ZAPYTAJ U NASZYCH
DYSTRYBUTORÓW*

Oferta ważna do 31.12.2016

*Wykaz dystrybutorów na
www.zuptor.pl



ROZDRABNIACZE ZASYPOWE 11 – 37 KW
ATRAKCYJNA CENA

Zabytki gminy Prażmów

Ewa Stasiak

Oddział Radom

Zdjęcia z Archiwum Urzędu Gminy

Prażmów

Gmina Prażmów leży w południowej części powiatu piaseczyńskiego, zaledwie godzinę jazdy od Warszawy. Rozległe tereny leśne Chojnowskiego Parku Krajobrazowego, dolina rzeki Jeziorki, malownicze wsie oraz inne walory przyrodnicze i historyczne sprawiają, że jest to atrakcyjne miejsce do wypoczynku i rekreacji.

Pierwsze wzmianki o Prażmowie pochodzą z początków XV wieku. Od roku 1468 do 1768 właścicielami tej i okolicznych miejscowości byli **Prażmowscy** herbu Belina. Z tego rodu pochodził, m. in. **Mikołaj Prażmowski** - arcybiskup gnieźnieński i prymas Polski.

Dwa zespoły dworskie

Począwszy od roku 1805 przez kolejne sto lat Prażmów należał do rodziny **Ryxów** herbu Pierścień. Rodzina ta wywodzi się od **Franciszka Ryxa**, urodzonego we Flandrii (części dzisiejszej Belgii), który był kamerdynerem i zaufanym ostatniego króla Polski **Stanisława Augusta Poniatowskiego**. Za swoje zasługi otrzymał szlachectwo oraz w nadaniu królewskim



Dworek Ryxów w Prażmowie

majątek Prażmów, a także honorowy tytuł starosty piaseczyńskiego. To właśnie dla tej rodziny został zbudowany w roku 1820 najciekawszy obecnie obiekt zabytkowy - **palacyk Ryxa** w Prażmowie. Jest to budynek wolnostojący murowany z cegły, otynkowany, usytuowany w centralnej części

zabytkowego parku. Posiada boniowania na narożach. Został wzniesiony na planie prostokąta w stylu klasycystycznym. W pobliżu znajduje się odrestaurowana zabytkowa gorzelnia, w której obecnie mieści się restauracja.

Kolejny **zespół dworski** - budynek wraz z kompleksem parkowym o charakterze krajobrazowym - zachował się we wsi **Wola Prażmowska**. Jest to dwór w stylu klasycystycznym, wybudowany w roku 1821 dla miejscowego dziedzica. W latach dwudziestych XX wieku została dobudowana część wschodnia (do niedawna była to siedziba Urzędu Gminy w Prażmowie). W otoczeniu zachowały się **pozostałości parku krajobrazowego z XIX wieku**.

Co jeszcze warto zobaczyć?

Zabytkową architekturę sakralną reprezentuje **kościół parafialny p. w. Św. Franciszka z Asyżu**. Znajdują się w nim **barokowe ołtarze, chrzcielnica** zwieńczona rzeźbami Chrystusa i Jana Chrzciciela oraz **kaplica grobowa rodziny Ryxów**. Pierwsze wzmianki o parafii pochodzą z roku 1406. Znajdował się tu **kościół drewniany**, spalony w roku 1656 podczas „potopu szwedzkiego”.

Murowany kościół został wzniesiony na początku XIX wieku przez **Piotra Czołchańskiego**, ówczesnego właściciela Prażmowa. Dokończenie budowy i wystrój wnętrza ufundował **Franciszek Ryx**.

Wśród obiektów prawnie chronionych, wpisanych do rejestru zabytków, znajduje się **drewniana chałupa z XIX wieku** we wsi **Zadębie**. Jest to budynek o konstrukcji wieńcowej na jaskółczy ogon wykonany z bali drewnianych, o dwuspadowym dachu. Na terenie gminy zachował się też **drewniany młyn wodny**, obecnie elektryczny, usytuowany nad rzeką **Jeziorką** we wsi **Zawodne**.

Szlakiem działań wojennych

Gmina Prażmów ma również ciekawą historię wskutek licznych na tym terenie działań wojennych. Upamiętniają je pomniki i stare mogiły na cmentarzach. Najstarsza jest **mogiła 11 powstańców z 1863 roku z Powstania Styczniowego na cmentarzu parafialnym z połowy XIX wieku**



Zabytkowa chałupa w Zadębiu

w Prażmowie. W lesie na południe od wsi **Krępa** znajduje się **cmentarz z I wojny światowej**. Zachowały się **42 mogiły pojedyncze i jedna zbiorowa**. Na cmentarzu pochowanych jest **51 żołnierzy niemieckich i 10 rosyjskich poległych w lipcu 1915 roku**. Z kolei w miejscowości **Pi-skórka** znajduje się pomnik upamiętniający poległych w walce z Niemcami w **II wojnie światowej** w dniu 11.08.1944 roku żołnierzy batalionu AK „Krawiec” oraz kompanii leśnej **Samodzielnego Batalionu im. Czesława Mączyńskiego i części mieszkańców wsi**.

Zabytki sprzed 1800 lat

Oczywiście historia ziemi prażmowskiej nie zaczęła się w XIX wieku. Na tych terenach zlokalizowano **70 stanowisk archeologicznych** o zróżnicowanej chronologii, z których **14 wpisano do rejestru zabytków**. Rozmieszczone są głównie wzdłuż rzeki **Jeziorki** oraz w okolicach wsi **Wola Wągorodzka, Wągorodno i Zadębie**. Najokazalsze znalezisko archeologiczne datuje się na **przełom II i III wieku naszej ery** i jest to **kilkanaście pieców do wytopu żelaza oraz fragmenty chałupy i warsztatu odkryte w Dobrzenicy**. Dziś mieszkającym ziemi o charakterze rolniczym być może nigdy nie przyszło do głowy, że było tu kiedyś **jedno z największych centrów wytopu rudy żelaza w środkowej Europie**. ■

Źródła:

1. www.prazmow.pl

2. Mapa gminy Prażmów

3. kurierpoludniowy.pl

NIEZNAJOMOŚĆ PRAWA NIE ZWALNIA OD ODPOWIEDZIALNOŚCI

Prezentujemy Państwu bieżący przegląd aktów prawnych, które odnoszą się do mieszkańców wsi. Liczymy, że zainteresowane osoby dotrą do pełnych tekstów, które są dostępne w bibliotekach niektórych Oddziałów MODR, Urzędach Gmin oraz w Internecie www.infor.pl/dzienniki_ustaw.

Barbara Włodarczyk
Oddział Siedlce

Zmiana rozporządzenia w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej na operacje typu „Modernizacja gospodarstw rolnych” w ramach poddziałania „Wsparcie inwestycji w gospodarstwach rolnych” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 -2020, została dokonana w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 28 września 2016 roku (Dz.U. z 6.10.2016 r., poz. 1617).

Z dniem 8 października 2016 roku, zostało uchylone Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 27 września 2016 roku w sprawie środków podejmowanych w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się afrykańskiego pomoru świń (Dz.U. z 7.10.2016 r., poz. 1644).

Jednolity tekst rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie wprowadzenia „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów Salmonella w stadach niosek gatunku kura (Gallus gallus)” na lata 2014- 2016, zawiera Obwieszczenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 12 września 2016 roku (Dz. U. z 11.10.2016 r., poz. 1664).

Jednolity tekst ustawy – Kodeks pracy, zawiera Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z 8 września 2016 roku (Dz. U. z 12.10.2016 r., poz. 1666).

Jednolity tekst rozporządzenia w sprawie wprowadzenia „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów Salmonella w stadach hodowlanych gatunku kura (Gallus gallus)” na lata 2014 – 2016, zawiera Obwieszczenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 12 września 2016 roku (Dz. U. z 13.10.2016 r., poz. 1678).

Zmiana rozporządzenia w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania płatności bezpośrednich i płatności niezwiązanej do tytoniu, została dokonana w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 11 października 2016 roku (Dz. U. z 14.10.2016 r., poz.1696).

Stawka płatności dla młodego rolnika za 2016 rok wynosi **231,97 zł** na hektar powierzchni obszaru zatwierdzonego do tej płatności – na podstawie Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 13 października 2016 roku (Dz. U. z 14.10.2016 r., poz.1701).

Stawka jednolitej płatności obszarowej za 2016 rok wynosi **462,05 zł** na hektar powierzchni obszaru zatwierdzonego do tej płatności – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 13 października 2016 rok (Dz.U. z 14.10.2016 r., poz. 1702).

Stawka płatności związanych do zwierząt za 2016 r. wynosi:

- do bydła – **256,20 zł** za sztukę zwierzęcia gatunku bydło domowe,
- do krów – **322,62 zł** za sztukę samicy gatunku bydło domowe ,
- do owiec – **111,95 zł** za sztukę samicy gatunku owca domowa,
- do kóz – **68,25 zł** za sztukę samicy gatunku koza domowa,

na podstawie Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 13 października 2016 roku (Dz.U. z 14.10.2016 r., poz. 1703).

Stawka płatności związanych do powierzchni upraw za 2016 rok, reguluje Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 13 października 2016 roku (Dz. U. z 14.10.2016 r., poz.1704) , na hektar powierzchni obszaru zatwierdzonego do podanej płatności wynoszą:

- ✓ do roślin wysokobiałkowych – **430,49 zł**;
- ✓ do ziemniaków skrobiowych – **1 287,75 zł** ;
- ✓ do buraków cukrowych – **1 952,25 zł**;
- ✓ do pomidorów – **3 074,09 zł**;
- ✓ do chmielu – **2 317,00 zł**;
- ✓ do owoców miękkich (truskawek lub malin) – **904,78 zł**;
- ✓ do lnu – **289,94 zł**;
- ✓ do konopi włóknistych – **547,59 zł**.

Rolnikowi, który w 2016 roku złożył wniosek o przyznanie płatności bezpośrednich, wypłaca się zaliczki na poczet płatności bezpośrednich w wysokości iloczynu **70%** stawki danej płatności bezpośredniej oraz obszaru stwierdzonego w ramach kontroli administracyjnej jako spełniający warunki do przyznania do niej płatności albo liczby zwierząt stwierdzonych w ramach kontroli , zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 13 października 2016 roku (Dz. U. z 14.10.2016 r., poz. 1705).

Stawka płatności niezwiązanej do tytoniu za 2016 rok, wynosi: **4,12 zł** na kilogram tytoniu jasnego z grupy odmian Virginia; **2,89 zł** na kilogram tytoniu jasnego odmian typu Burley, tytoniu ciemnego suszonego powietrzem oraz tytoniu ciemnego suszonego powietrzem z możliwością dosuszania i wędzenia – na podstawie Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 13 października 2016 roku (Dz. U. z 14.10.2016 r., poz.1706).

Stawka płatności za zazielenienie za 2016 rok wynosi **310,10 zł** na hektar powierzchni obszaru zatwierdzonego do tej płatności – na podstawie Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 13 października 2016 roku (Dz.U. z 14.10.2016 r., po.1707).

Stawka płatności dodatkowej za 2016 rok wynosi **172,79 zł** na hektar powierzchni obszaru zatwierdzonego do tej płatności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 13 października 2016 roku (Dz.U. z 14.10.2016 r., poz.1708).

Średnia cena skupu żyta za okres 11 kwartałów, będąca podstawą do ustalenia podatku rolnego na rok podatkowy 2017 wynosi **52,44 zł** – na podstawie Komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z 18 października 2016 roku (M.P. z 19.10.2016 r., poz. 993).

Wykaz jednoosobowych spółek hodowli roślin uprawnych lub hodowli zwierząt gospodarskich o szczególnym znaczeniu dla gospodarki narodowej – podaje Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 13 października 2016 roku (Dz. U. z 21.10.2016 r., poz. 1746).

Wykaz chorób zakaźnych zwierząt, w związku z którymi wprowadza się ograniczenia w produkcji lub wprowadzaniu na rynek produktów pochodzenia zwierzęcego oraz wymagania weterynaryjne dla produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z obszaru podlegającego ograniczeniom

Czytelnicy pytają - Redakcja odpowiada

☎ Prowadzę działalność edukacyjną na obszarach wiejskich – mianowicie: zajęcia jeździeckie dla dzieci, młodzieży i dorosłych, pokazy z zakresu kowalstwa. Posiadam kilka hektarów łąk oraz uprawiam przydomowy ogród warzywny. Czy mogę przystąpić do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych?

Do uczestnictwa w Sieci Zagród edukacyjnych może przystąpić każdy obiekt spełniający warunki definicji „Zagrody edukacyjnej”. Udział w sieci jest dobrowolny i bezpłatny. Przystąpienie do Sieci odbywa się na podstawie kwestionariusza zgłoszenia i rekomendacji uprawnionego doradcy ODR.

Definicja „Zagrody edukacyjnej” brzmi:

Zagroda edukacyjna to przedsięwzięcie prowadzone przez mieszkańców wsi na obszarach wiejskich, gdzie realizowane są przynajmniej dwa cele edukacyjne spośród wymienionych:

Edukacja w zakresie:

- produkcji roślinnej;
- produkcji zwierzęcej;
- przetwórstwa produktów rolnych;
- świadomości ekologicznej i konsumenckiej;
- dziedzictwa kultury materialnej wsi, tradycyjnych zawodów, rękodzieła i twórczości ludowej.

W tym przypadku są spełnione co najmniej 2 cele. Przedsięwzięcie spełnia kryteria Zagrody Edukacyjnej, co daje możliwość przystąpienia do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych.

☎ Składałem wniosek z „młodego rolnika”, otrzymałem teraz decyzję o przyznaniu pomocy. Do czego jestem zobowiązany, aby móc złożyć wniosek o płatność?

W otrzymanej decyzji o przyznaniu pomocy finansowej, „Premia dla młodych rolników” jest wyszczególnione jakie warunki musi spełnić młody rolnik przed złożeniem wniosku o wypłatę I raty premii. Aby uzyskać premię 100 tysięcy złotych należy oddzielnie złożyć wniosek o płatność I i II raty.

Beneficjent musi spełnić następujące warunki:

1. Zacząć prowadzić gospodarstwo rolne jako kierujący działalnością rolniczą.
2. Rolnik powinien ubezpieczyć się na podstawie przepisów o ubezpieczeniu społecznym rolników.
3. Uzyskać wpis do ewidencji producentów.
4. Prowadzić ewidencję przychodów i rozchodów w gospodarstwie.
5. Rozpocząć realizację biznes planu.

w zakresie zdrowia zwierząt, w tym sposób produkcji i znakowania tych produktów – podaje Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 21 października 2016 roku (Dz.U. z 26.10.2016 r., poz. 1762).

Zmiana rozporządzenia w sprawie środków podejmowanych w związku z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń, została zawarta w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 25 października 2016 roku (Dz. U. z 3.11.2016 r., poz. 1797). ■

6. Zamieścić, w miejscu łatwo widocznym, plakat min. A3 z informacjami na temat operacji, podkreślającymi unijne wsparcie finansowe.

☎ Chciałbym się ubiegać o pomoc z działania „Restrukturyzacja małych gospodarstw”. Czy jest minimalna liczba punktów, jaką musi uzyskać złożony wniosek, aby był rozpatrzony?

W PROW 2014-2020 wszystkie działania są oceniane z zastosowaniem kryteriów wyboru operacji określonych w rozporządzeniach. W tym przypadku punkty przyznaje się za kwalifikacje zawodowe (1-5 pkt); rodzaj planowanej produkcji (2-4 pkt), kompleksowość biznesplanu w tym oddzielnie punktowane są jego elementy (0,5-3 pkt), realizację celów przekrojowych (maks. 7,5 pkt), innowacyjność (maks. 2 pkt), docelową wielkość ekonomiczną gospodarstwa (maks. 5 pkt) i nie przekroczenie 40 roku życia w dniu złożenia wniosku o przyznanie pomocy – 3 pkt. Złożone wnioski są ustawiane w kolejności wynikającej z liczby uzyskanych punktów (im więcej, tym wyższa pozycja na liście). Wniosek będzie podlegał rozpatrywaniu, jeśli uzyska minimum 10 punktów.

☎ Wiadomo, że niektóre działania PROW 2014-2020 się wykluczają. Jeżeli chciałbym się ubiegać o pomoc z działania „Restrukturyzacja małych gospodarstw”, to czy będę później mógł skorzystać z innych działań PROW 2014-2020, a w szczególności z „Modernizacji gospodarstw rolnych”?

Przyznanie pomocy z działania „Restrukturyzacja małych gospodarstw” nie jest możliwe, jeśli wnioskodawca jest beneficjentem następujących programów:

1. PROW 2007-2013 – Ułatwienie startu młodym rolnikom, Modernizacja gospodarstw rolnych, Różnicowanie w kierunkach działalności nierolniczej
2. PROW 2014-2020 – Modernizacja gospodarstw rolnych, Premie dla młodych rolników, Premie na rozpoczęcie działalności pozarolniczej

Natomiast beneficjent działania Restrukturyzacja małych gospodarstw będzie mógł składać wniosek w następnych naborach z „Modernizacji gospodarstw rolnych”, jeśli rozwinie swoje gospodarstwo i zwiększy jego wielkość ekonomiczną. Limit pomocy przysługujący w ramach tego działania będzie pomniejszony o 60 tys. zł.

☎ Zostało mi kilkadziesiąt żywotników „Smaragd” wysokości około 1 metra w doniczkach. Jak je przechować do wiosny?

Najlepiej będzie zestawić wszystkie żywotniki (tuje) w grupie, blisko siebie, tak by doniczki stykały się ze sobą - możliwe w miejscu zacisznym, osłoniętym od wiatrów. Przestrzenie między doniczkami obsypujemy drobną korą sosnową (lub trocinami), podobnie obsypujemy doniczki od góry (przykrywamy ziemię w doniczkach korą, aby nie przemarzła). Całą grupę krzewów trzeba też zabezpieczyć dookoła (czyli donice na zewnątrz grupy). Można także obsypać je korą, lub owinąć agrowłókniną, siatką cieniującą, jutą lub innym materiałem. Folia nie nadaje się do tego celu. Przed zabezpieczeniem roślin warto obficie je podlać lub podlewać zimą w czasie dłuższych okresów słonecznej, cieplejszej pogody. ■

Jak to postęp na wsi wprowadzano... (cz. 2)

Wiesław Tarkowski

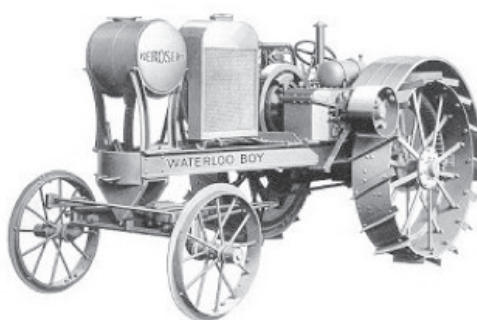
Oddział Siedlce

Temat jest bardzo ciekawy, ale bardzo trudny. Zwłaszcza dla kogoś, kto nie pamięta „dawnych czasów” – bo go zwyczajnie jeszcze na świecie nie było. Ale od czego są książki i Internet – oraz rolnicy, którzy pamiętają pierwsze lata po II Wojnie Światowej, oraz ci co budowali „Polskę Ludową” na wsi. Zebranie informacji zajęło mi sporo czasu. Zawarte treści i dane mogą części Czytelników nie przypaść do gustu. Staralem się być jednak w swym artykule jak najbardziej obiektywny i zapewniam, że przedstawiony tu rys historyczny jest zgodny z prawdą. Dodam jeszcze tylko, że opisany okres to czasy PRL-u.

Oceniając stosunek władz Polski Ludowej (po roku 1956) do rolnictwa i jego problemów, trzeba podkreślić, iż był on nader pozytywny. Decydującą rolę pod tym względem odgrywał niewątpliwie Wiesław Gomułka. Nie będąc fachowcem w tej dziedzinie, przywiązywał wielką wagę do problemów rolnictwa i gospodarki żywnościowej. Usilnie pilnował, ażeby bilans handlu zagranicznego był w rolnictwie korzystny. Wprawdzie w jego nowym najbliższym otoczeniu (kierownictwa partyjnego) nie było wybitnych fachowców zajmujących się rolnictwem, jednakże, w przeciwieństwie do swojego poprzednika (B. Bieruta), pilnie studiował problematykę rolną i wysłuchiwał doradców.

W okresie tym można odnotować dużą poprawę w wyżywieniu społeczeństwa. I tak, w latach 1960-70 spożycie mięsa na osobę wzrosło z 42,5 kg do 53,0 kg, tłuszczu z 13,6 kg do 18,0 kg, mleka z 227 litrów do 262 litrów, a cukru z 27,9 kg do 39,2 kg. Zbiory zbóż wzrosły z 14,3 mln ton do 15,4 mln ton. Pogłowie bydła wynosiło w roku 1960 – 8,7 mln sztuk, a w roku 1970 – 10,8 mln sztuk. Stan trzody chlewnej wyniósł odpowiednio 12,6 mln sztuk i 13,4 mln sztuk. W omawianym okresie saldo obrotów produktami żywnościowymi było w Polsce dodatnie.

Drugi istotny fakt, to odróżniająca się od Związku Radzieckiego i pozostałych kra-



jów obozu wschodniego metoda wprowadzania socjalizmu na wsi. Charakteryzowało ją, jak wyżej wspomniano, **odejście od przymusowej kolektywizacji, a zamiast niej rozbudowa różnorodnych form samorządu rolniczego**. Była to polityka nowatorska, a nawet bardzo odważna wobec obowiązywania siłowych rozwiązań uspołecznienia rolnictwa w ZSRR i w innych krajach demokracji ludowej. Utało się nawet określenie „polska droga do socjalizmu”. Jak wiadomo kryzys społeczno-polityczny zakończył ten etap polityki rolnej. Chociaż jedną z jego bezpośrednich przyczyn była decyzja o podwyższeniu cen żywności, to jednak przyczyny tkwiły głębiej - w sferze całokształtu stosunków społeczno-politycznych i ekonomicznych, nie zaś na wsi.

Okres III

Jak wiadomo, wspomniany bunt przeciwko podwyżkom cen, musiał spowodować wiele zmian w polityce gospodarczej kraju. Przede wszystkim musiano szybko przystąpić do modernizacji i rozbudowy przemysłu oraz budownictwa mieszkaniowego. Trzeba było pilnie dostarczyć rolnictwu niezbędny sprzęt umożliwiający dalszy wzrost produkcji. W efekcie wybudowano, bądź zmodernizowano, wiele zakładów przetwórstwa żywności (mleczarnie, zakłady mięsne, cukrownie, młyny, itp.). W ciągu kilku pierwszych lat dekady nastąpił też niespotykany dotąd, na tak wielką skalę, boom budownictwa mieszkaniowego, zarówno w mieście jak i na wsi. Na terenach wiejskich było ono wspierane łatwo dostępnymi materiałami i kredytami oraz siecią niewielkich wytwórni materiałów budowlanych (cegły, pustaków, tarcicy, itp.). Tym niemniej sytuacja była o tyle trudna, że po zejściu na Wybrze-

żu i późniejszych strajkach w innych rejonach kraju, rosła presja ludności na zakup żywności. W tej sytuacji, główne kierunki ówczesnej polityki rolnej były następujące:

- **dążenie do maksymalizacji produkcji rolnej;**
- **podnoszenie poziomu socjalno-bytowego ludności wiejskiej;**
- **wspieranie nawyków zespołowego gospodarowania.**

W tym celu, m.in. podwyższono ceny skupu podstawowych produktów rolnych. Znaczącą decyzją było także ostateczne zniesienie obowiązkowych dostaw (1972 r.). Istotną sprawą było też potwierdzenie prawa chłopskiej własności gruntów oraz zwolnienie rolników od obowiązkowych spłat rodzinnych. Jak wcześniej wspomniano, zwiększono wysiłek w celu dostarczenia wsi różnego sprzętu technicznego. Jednym z nader ważnych posunięć było także **podjęcie starań o rozszerzenie świadczeń socjalnych i opieki zdrowotnej dla ludności wiejskiej**. Ubezpieczenia emerytalne dla rolnictwa wprowadzono już w roku 1971, zaś bezpłatne świadczenia lecznicze dla całej ludności wiejskiej w roku 1977.

W realizacji powyższych kierunków ówczesnej polityki rolnej kierowano się w dużej mierze poprzednimi działaniami, doskonaląc i rozwijając formy i metody przynoszące pozytywne wyniki. Świadczy o tym wiele elementów składowych tej polityki. Przede wszystkim kontynuowano dalszy rozwój i umacnianie organizacji kółek rolniczych i Koła Gospodyń Wiejskich. Oprócz już istniejących 13 związków i zrzeszeń branżowych, przybyło ich jeszcze 3 – razem działało już 16. Te nowe, to zajmujące się produkcją specjalistyczną: hodowlą ryb, rozwojem ogrodnictwa i hodowlą bydła. Jeśli chodzi o kółka, to objęły one swoim zasięgiem niemal całą wieś. Im

też należy zawdzięczać, m.in. podniesienie na wyższy poziom intensyfikacji produkcji, gdyż otrzymały one wydatne wsparcie państwa w postaci dopływu na wieś zwiększonej ilości sprzętu technicznego. Ten dopływ spowodował głównie prowadzony nadal Fundusz Rozwoju Rolnictwa. Korzystały z niego nie tylko gospodarstwa indywidualne, ale także (tworzone tam, gdzie były ku temu warunki) różne ośrodki zespołowego działania, np. Międzykółkowe Bazy Maszynowe (M.B.M.), Spółdzielnie Usług Rolniczych (SUR). Spółdzielcze Ośrodki Rolne (SOR), które organizowane były na bazie opuszczonej przez inne podmioty ziemi, zostały znacznie umocnione ekonomicznie, a wiele z nich gospodarowało już na poziomie przodujących w rolnictwie europejskim. Również w strukturze gospodarstw indywidualnych zaszły korzystne zmiany, bowiem zmniejszyła się liczba tych o najmniejszym areale (aż o ok. 16 %). Większy wzrost produkcji towarowej wykazała grupa gospodarstw o powierzchni ponad 10 ha. Należy podkreślić, że w omawianej dekadzie poradnictwo fachowe dla rolnictwa doprowadzone zostało do perfekcji. Sieć służby agronomicznej kółek rolniczych i służby specjalistycznej w związkach branżowych zapewniły wysoki poziom doradztwa dla całego rolnictwa. Na podkreślenie zasługuje też fakt, że spośród tych służb mieliśmy, np. służbę weterynaryjną na poziomie najwyższych standardów europejskich. Nad ich doskonaleniem czuwały istniejące już wcześniej, lub nowo utworzone, naukowe placówki w postaci instytutów resortowych. Były to: Instytut Uprawy i Nawożenia Gospodarstw, Instytut Weterynarii, Instytut Sadownictwa, Instytut Hodowli Ziemniaka, Instytut Spółdzielczy i inne. Celem bezpośredniego szkolenia i doskonalenia terenowej służby rolnej utworzono **Wojewódzkie Ośrodki Postępu Rolniczego**. Należy zauważyć, iż Edward Gierek zajmował się przede wszystkim gospodarką w przemyśle. I choć był często trudny w przyjmowaniu rad innych fachowców, to politykę rolną wołał bardziej scedować na rząd. Mimo, że ówczesny wieloletni premier P. Jaroszewicz nie znał się na problematyce rolnej, to starał się i w tej dziedzinie być dobrym gospodarzem.

Tymczasem z biegiem lat wciąż rosło parcie społeczeństwa na wzrost spożycia, zwłaszcza mięsa i jego przetworów. Zastosowano więc logiczną formę zwiększonego importu zbóż i pasz z krajów – z koniecz-

ności – zachodnich. Zapewniało to niezbędny przyrost pogłowia, zwłaszcza trzody chlewnej. Wszystkie te działania oraz różne sprzyjające okoliczności (np. dobre urodzaje w tych latach) spowodowały, że do ok. połowy lat 70-tych nastąpił niespotykany wzrost produkcji rolnej. Produkcja globalna w tym czasie rosła w tempie ponad 5% rocznie. Zbiory zbóż zwiększyły się z ok. 16 mln ton w roku 1970 do ok. 23 mln ton w roku 1974 (był to wzrost, aż o ok. 41 % !). Pogłowie trzody chlewnej wzrosło odpowiednio z ok. 13,5 mln sztuk do ok. 21,5 mln sztuk, czyli niemal o 60%. Zanotowano też wzrost pogłowia bydła o ok. 20 %. Zaznaczał się również wzrost dochodów społeczeństwa, a wraz z tym dalsze zapotrzebowanie na artykuły – już nie tylko pierwszej potrzeby, ale także towary wysokiej jakości, bardziej nowoczesne. Tym samym znacznie wzrosło spożycie podstawowych artykułów rolnych. I tak spożycie mięsa i jego podrobów zwiększyło się z ok. 53 kg na osobę w roku 1970 do 74 kg na koniec 1980 r. Nabiału, w przeliczeniu na mleko, z 402 l do 407 l na osobę. **Było to rekordowo wysokie spożycie w okresie Polski Ludowej.**

Realizując powyższą politykę w zakresie gospodarki rolnej, Gierek utrzymywał dobre stosunki z krajami zachodnimi. Jak wiadomo, to stamtąd głównie pochodziły kredyty, kupowano maszyny dla przemysłu oraz gotowe technologie.

W tej dekadzie znaczną ilość rolników objęto rentami i emeryturami. **Zbudowano też sieć ośrodków zdrowia, obejmując opieką lekarską całą ludność wsi.** Mimo tych wszystkich starań i działań zapotrzebowanie na żywność wciąż rosło i znaczna część społeczeństwa była coraz bardziej niezadowolona. Narastały protesty roszczeniowe – najpierw o charakterze socjalnym, a z czasem także i politycznym – organizowane przez opozycję “Solidarnościową”. Doprowadziło to, jak wiadomo, do znanego kryzysu na przełomie lat 1980-81. W sumie oceniając dekadę lat 70-tych w polityce rolnej należy podkreślić, że była ona dla wsi i rolnictwa najkorzystniejsza – czemu zresztą dają wyraz do dziś nasi rolnicy. Wspomnienia jednego z nich, który w tym czasie przeżywał rozkwit własnego gospodarstwa, zostaną opisane w kolejnej części artykułu.

Okres IV

Na wstępie wypada przypomnieć, że zwłaszcza początki tej dekady były dla

kraju, a tym samym także dla polityki rolnej, nader trudne i skomplikowane. Mieliśmy do czynienia z lawiną strajków, szczególnie na przełomie lat 1980-81. Ciągłe masowe strajkowanie powodowało coraz większą dewastację rynku żywnościowego. Pamiętny jest obraz pustych sklepowych półek, obok tych zastawionych jedynie octem. Następstwem zawirowań było wprowadzenie 13 grudnia 1981 r. Stanu Wojennego. Skutkiem tego zastosowano wobec naszego kraju różne sankcje, w tym dotyczące rolnictwa. Najbardziej dotkliwym okazało się zamknięcie dla nas importu zbóż i pasz. Gospodarka żywnościowa znalazła się w szczególnie trudnej sytuacji. Rząd musiał podejmować różne doraźne wysiłki, aby łagodzić ten problem. Stąd, m.in. ucieknięto się, np. do systemu kartkowego oraz reglamentacji niektórych środków produkcji. Sytuacja w gospodarce rolnej, a tym samym pod względem żywienia, w omawianej dekadzie znacząco się pogorszyła. Np. spożycie mięsa, które w roku 1980 osiągnęło najwyższy poziom w całym okresie PRL – 74 kg na głowę, w roku 1989 wynosiło już tylko 68 kg na głowę. Wprawdzie zaopatrzenie w inne artykuły spożywcze pierwszej potrzeby nie zmieniło się tak bardzo, ale nie nastąpiła też oczekiwana poprawa w tej dziedzinie. Ten, jako tako ustabilizowany w końcu tej dekady, rynek należy zawdzięczać przede wszystkim ludności rolniczej, która nie bacząc na strajki i inne wypadki wynikłe po stanie wojennym, czyniła to, co potrafiła najlepiej – czyli produkowała żywność. Odbывало się to jakby z rozpędu, dzięki warunkom stworzonym w poprzedniej dekadzie. Jak wcześniej wspomniano, działały już na wsi liczne, głównie drobne zakłady, wytwarzające niezbędne i tanie materiały budowlane. Ich produkcja również była tania, gdyż opierała się w dużej mierze na samopomocowej działalności lokalnych ekip budowlanych. Zaznaczał się w tym względzie wspierany wcześniej nawyk do zespołowego współdziałania sąsiedzkiego. Natomiast państwo – w tym ostatnim okresie – nękane różnymi trudnościami, jakby cichcem, coraz bardziej wycofywało się z opiekuńczej roli wobec wsi, rezygnując z czasem z kontynuacji jednej z ważnych zasad polityki rolnej, tj. dążenia do poprawy warunków socjalno-bytowych ludności wiejskiej, realizowanej w poprzednich okresach Polski Ludowej. ■

Otrzymana premia zobowiązuje

Marzena Lis
Oddział Siedlce

Od wielu lat młodzi rolnicy mogą korzystać z premii finansowej na rozwój gospodarstw rolnych. Wsparcie finansowe zawsze jednak obwarowane jest pewnymi wymogami, które w zamian za dofinansowanie muszą być spełnione. Pomimo, iż działania wspierające młodych rolników są podobne, to wymogi istotnie się różnią w zależności od naboru.

„Ułatwianie startu młodym rolnikom” to jedno z działań PROW 2007-2013. Działaniem tym było zainteresowanych wielu młodych rolników. W jego ramach beneficjent mógł otrzymać w formie premii we wcześniejszych naborach 50 000 zł, a później 75 000 zł. Obecnie rolnicy mogą otrzymać 100 000 zł premii z poddziałania „Premie dla młodych rolników” w ramach PROW 2014-2020.

Ale nie ma nic za darmo

Zanim jednak te pieniądze wpłynęły na konto rolnika, trzeba było spełnić pewne warunki:

- 1) nabyć lub wejść w posiadanie gospodarstwa wskazanego w biznesplanie,
- 2) podjąć samodzielne prowadzenie gospodarstwa rolnego, jako kierujący tym gospodarstwem,
- 3) ubezpieczyć się na podstawie przepisów o ubezpieczeniu społecznym rolników z mocy ustawy i pełnym zakresie jako rolnik,
- 4) uzyskać wpis do ewidencji producentów,
- 5) rozpocząć realizację biznesplanu,
- 6) rozpocząć prowadzenie ewidencji przychodów i rozchodów – wymóg dotyczy poddziałania w ramach PROW 2014-2020.

Poza tym należy pamiętać, iż otrzymanie pieniędzy nie kończy całej procedury, a wręcz przeciwnie, **po otrzymaniu pieniędzy trzeba spełnić kolejne wymogi**. Otrzymana premia tak naprawdę może być uznana za własność rolnika po wypełnieniu wszelkich zobowiązań wymaganych prawem, po upływie 5 lat od jej wypłaty.

To nie wszystko...

Beneficjent po zrealizowaniu inwestycji zgodnie z planem rozwoju gospodarstwa rozlicza poniesione wydatki składa-



jąc odpowiednie dokumenty w ARiMR. W ramach PROW 2007-2013 rolnik został zobowiązany do rozliczenia co najmniej 70% otrzymanej premii. Obecnie rolnik, który otrzymał 100 000 zł musi wydatkować 100% kwoty pomocy na działalność rolniczą prowadzoną w gospodarstwie, w tym co najmniej 70% kwoty pomocy musi zainwestować w środki trwałe.

Istotnym zobowiązaniem jest też podleganie ubezpieczeniu społecznemu w KRUS z mocy ustawy i w pełnym zakresie, jako rolnik co najmniej do dnia upływu 1 roku od dnia wypłaty pomocy, a więc w tym czasie nie może podlegać innemu ubezpieczeniu społecznemu, nie może więc prowadzić pozarolniczej działalności gospodarczej i nie może pracować na podstawie umowy o pracę.

Pozostałe istotne zobowiązania:

- 1) samodzielne prowadzenie gospodarstwa rolnego oraz przechowywanie dokumentów związanych z przyznaną pomocą do dnia upływu 5 lat od dnia wypłaty pomocy,
- 2) umożliwienie przeprowadzenia przez uprawnione podmioty kontroli na miejscu lub kontroli dokumentów,
- 3) uzupełnienia wykształcenia w okresie 3 lat od dnia otrzymania decyzji o przyznaniu pomocy, jeśli dotyczy.

Przypomnijmy wymogi PROW 2007-2013

- 1) osiągnięcie nadwyżki bezpośredniej z działalności rolniczej prowadzonej w gospodarstwie równej co najmniej 4 ESU i nie mniejszej od wartości tej nadwyżki w dniu złożenia wniosku o przyznanie pomocy,
- 2) uzupełnienie powierzchni użytków rolnych w gospodarstwie co najmniej do średniej powierzchni gruntów rolnych w kraju (w woj. mazowieckim), w terminie 3 lat od dnia otrzymania decyzji o przyznaniu pomocy,

- 3) spełnienia wymagań w zakresie ochrony środowiska, higieny i warunków utrzymania zwierząt do dnia upływu 3 lat od dnia rozpoczęcia prowadzenia działalności rolniczej oraz zachowania do dnia upływu 5 lat od dnia wypłaty pomocy.

Wymogi PROW 2014-2020

- 1) osiągnięcie celów pośrednich i końcowych dotyczących rozwoju gospodarstwa poprzez terminową realizację biznesplanu, lecz nie później niż do dnia upływu 3 lat od dnia wypłaty pierwszej raty,
- 2) co najmniej do dnia upływu 5 lat od dnia wypłaty pierwszej raty pomocy:

- a) osiągnąć i utrzymać wzrost wielkości ekonomicznej gospodarstwa co najmniej o 10 % w stosunku do wyjściowej wielkości ekonomicznej gospodarstwa;
- b) zrealizować zobowiązania, za które przyznano rolnikowi punkty (np. udział w szkoleniach, korzystanie z usług doradczych, uprawa roślin wysokobiałkowych, uczestnictwo w unijnym systemie jakości, przygotowanie i realizacja planu nawozowego i inne);
- c) rozpocząć i prowadzić ewidencję przychodów i rozchodów w gospodarstwie.

A co będzie, jeśli zmienimy plan rozwoju gospodarstwa?

W przypadku istotnych zmian rolnik powinien wystąpić do Agencji z wnioskiem o wyrażenie zgody na zmianę założeń biznesplanu w trakcie jego realizacji, w tym o wydłużenie czasu na jego realizację składając wraz z wnioskiem zmieniony biznesplan z podaniem przyczyn uzasadniających planowane zmiany.

Premia dla młodych rolników to nie tylko środki finansowe na rozwój gospodarstwa, ale przede wszystkim realizacja celów Wspólnej Polityki Rolnej, a dla rolnika konieczność spełnienia określonych wymogów. ■



Zmieniły się przepisy

dotyczące identyfikacji i rejestracji zwierząt

Uprzejmie informujemy, że w związku ze zmianą przepisów dotyczących identyfikacji i rejestracji zwierząt, od 18 października 2016 r. rolnicy posiadający zwierzęta gospodarskie muszą stosować się do nowych zasad. Nowe regulacje dotyczą zwłaszcza posiadaczy trzody chlewnej. Mają one na celu zapobieganie rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych wśród zwierząt. Poniżej prezentujemy najważniejsze zmiany, które będą obowiązywać od 18 października br.

1. Zgodnie z nowymi przepisami **numer identyfikacyjny świni** - jest numerem siedziby stada, w której zwierzę się urodziło, albo innej siedziby stada, w której zwierzę przebywało powyżej 30 dni.
2. Posiadacz trzody chlewnej zobowiązany jest oznakować należące do niego zwierzęta **w terminie 30 dni od dnia urodzenia**. Oznakowania dokonuje się poprzez założenie na lewą małżowinę uszną kolczyka z numerem identyfikacyjnym.
3. W przypadku opuszczenia przez świnię siedziby stada urodzenia **przed upływem 30 dni od dnia urodzenia** - rolnik zobowiązany jest oznakować świnię kolczykiem **przed dniem opuszczenia przez to zwierzę siedziby stada**.
4. W przypadku, gdy świnka została przemieszczona do siedziby stada innej niż siedziba stada urodzenia i przebywa w niej dłużej niż 30 dni, posiadacz świni jest zobowiązany **dotatkowo oznakować to zwierzę poprzez wytatuowanie numeru identyfikacyjnego** zgodnego z numerem siedziby stada, w której zwierzę przebywa powyżej 30 dni.
5. **W terminie 7 dni od dnia oznakowania świni**, należy zgłosić Kierownikowi Biura Powiatowego ARiMR oznakowanie zwierzęcia, podając liczbę oznakowanych zwierząt.
6. **W przypadku utraty kolczyka**, także elektronicznego, posiadacz zwierzęcia gospodarskiego (bydła, owiec, kóz i świń) zobowiązany jest oznakować zwierzę duplikatem kolczyka albo duplikatem kolczyka zawierającym elektroniczny identyfikator

w terminie 7 dni od dnia otrzymania tego duplikatu. Te same zasady obowiązują w przypadku utraty duplikatu kolczyka. Posiadacz zwierzęcia gospodarskiego odpowiada za jego prawidłowe oznakowanie. 7. Posiadacz trzody chlewnej zobowiązany jest zgłosić Kierownikowi Biura Powiatowego ARiMR **zmianę liczebności stada świń w terminie 7 dni od dnia następujących zdarzeń:**

- zwiększenia lub zmniejszenia liczebności stada, z wyjątkiem urodzenia, przywozu z państw trzecich albo państw członkowskich,
- uboju zwierzęcia gospodarskiego.

Rolnik musi podać liczbę zwierząt, które przybyły lub ubyły ze stada, oraz miejsce pochodzenia lub przeznaczenia zwierzęcia.

8. **W przypadku zagrożenia wystąpienia lub gdy dojdzie do wystąpienia choroby zakaźnej zwierząt, podlegającej obowiązkowi zwalczania i zostanie określony obszar zapowietrzony, zagrożony lub inny obszar podlegający ograniczeniom, posiadacz świń zobowiązany jest zgłosić Kierownikowi Biura Powiatowego ARiMR zmianę stanu stada świń w terminie 24 godzin od dnia następujących zdarzeń:**

- zwiększenia lub zmniejszenia liczebności stada,
- uboju zwierzęcia gospodarskiego,

Rolnik musi podać liczbę zwierząt, które przybyły lub ubyły ze stada, oraz miejsce pochodzenia lub przeznaczenia zwierzęcia.

9. Posiadacz zwierzęcia gospodarskiego (bydła, owiec, kóz i świń) zobowiązany jest do **dokonania spisu zwierząt przebywających w siedzibie stada - co najmniej raz na dwanaście miesięcy, nie później jednak niż w dniu 31 grudnia**. Ustalone podczas spisu: liczba i numery identyfikacyjne tych zwierząt posiadacz zwierząt przekazuje Kierownikowi Biura Powiatowego **w terminie 7 dni od dnia dokonania tego spisu** i umieszcza w księgach rejestracji.

10. Aby nadać numer w Rejestrze zwierząt gospodarskich oznakowanych, prowadzo-

nym przez ARiMR, należy zgłosić Kierownikowi Biura Powiatowego siedzibę stada, miejsce prowadzenia działalności nadzorowanej przez Inspekcję Weterynaryjną. Obowiązek ten spoczywa na:

- posiadaczowi zwierzęcia gospodarskiego,
- podmiocie prowadzącym miejsce gromadzenia zwierząt,
- podmiocie prowadzącym działalność nadzorowaną w zakresie targów, wystaw, pokazów i konkursów zwierząt,
- podmiocie prowadzącym działalność nadzorowaną w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt,
- podmiocie prowadzącym rzeźnię,
- podmiocie prowadzącym zakład przetwórczy lub spalarnię.

Zgłoszenia należy dokonać:

- **nie później niż w dniu:**

- o wprowadzenia pierwszego zwierzęcia gospodarskiego do siedziby stada lub miejsca gromadzenia zwierząt,

- o uboju pierwszego zwierzęcia gospodarskiego,

- o unieszkodliwiania zwłok zwierzęcia gospodarskiego w zakładzie przetwórczym lub spalarni

- **w terminie 14 dni od dnia:**

- o wydania decyzji powiatowego lekarza weterynarii o nadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego podmiotowi prowadzącemu działalność w zakresie organizowania targów, wystaw, pokazów lub konkursów zwierząt,

- o wydania decyzji stwierdzającej spełnianie wymagań weterynaryjnych dla prowadzenia działalności w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt. ■

Podstawa prawna:

Ustawa z dnia 23 września 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia zwalczania chorób zakaźnych zwierząt (Dz.U. 2016 poz. 1605)

Departament Ewidencji Producentów i Rejestracji Zwierząt ARiMR

Źródło: <http://www.arimr.gov.pl/aktualnosci/artykuly>

Zimotrwałość roślin rolniczych

Maria Janicka

Oddział Siedlce

Zimotrwałość jest zdolnością roślin do zahartowania się, następującą stopniowo podczas jesiennych spadków temperatury. Optymalny okres hartowania występuje podczas chłodnej, ale słonecznej jesieni, kiedy temperatura powietrza stopniowo obniża się i towarzyszą temu opady śniegu. Jednak w ostatnich latach dynamiczne zmiany pogodowe powodują, że rośliny niedostatecznie przygotowują się do zimy, co niesie za sobą coraz większe ryzyko spadku produkcji wielu upraw rolnych.

Obecna zima cechuje się silnymi wiatrami, brakiem okrywy śnieżnej, wysoką wilgotnością gleby oraz dodatnimi temperaturami. Skutkiem tego jest inicjacja wegetacji, a tym samym zmniejszenie szans na przetrwanie zbóż czy rzepaku. Odporność roślin uprawnych na wymarzenie, wysmalanie, wyprzenie, wymakanie, wypieranie oraz uszkodzenia lodowe może być więc znacznie osłabiona. Aby łatwiej przeciwdziałać tym zagrożeniom, należy scharakteryzować procesy, które je wywołują.

Wymarzenie – to uszkodzenie rośliny spowodowane działaniem ujemnych temperatur (mrozu). W tkance roślinnej dochodzi wtedy do denaturacji białka. Przemarznięcie liści czy łodygi nie powoduje zagrożenia, ale już zniszczenie węzła krzewienia (zboża) lub szyjki korzeniowej (rzepak) skutkuje zamieraniem roślin. Te, które przetrwają zimę, pozostają uszkodzone i mają opóźnioną wegetację oraz są narażone na patogeny chorobowe (grzyby i bakterie), co przyczynia się do ich wypadania i zmniejszania potencjalnego plonu.

Na wymarzenie roślin ma wpływ ich **zahartowanie**. Jeśli podczas okresu zimowego znacznie wzrośnie temperatura powietrza (+°C), rośliny stracą odporność na mróz i ulegną uszkodzeniu. Szczególnie niekorzystne są okresy przedwiośnia, kiedy występują duże wahania temperatury między dniem, a nocą.

Kolejnym czynnikiem wpływającym na odporność przed wymarzaniem jest **ukształtowanie terenu** oraz **warunki**

glebowe. Rośliny gorzej zimują na południowych wystawach, ponieważ wcześniejszą wiosną szybciej rusza tam wegetacja i występują większe wahania temperatury. Ponadto gleba zbita utrudnia roślinom jesienne rozkrzewienie się, a co za tym idzie gorzej wykształcony węzeł krzewienia szybciej ulega przemarznięciu.

Duże znaczenie w odporności na mróz ma **dobór odpowiedniej odmiany**. Na rynku dostępna jest większość odmian ozimin, które można dostosować do warunków panujących w danym rejonie. Należy pamiętać, że ze zbóż najmniej podatnym na wymarzenie jest żyto (bez okrywy śnieżnej -20°C), a najbardziej jęczmień (bez okrywy śnieżnej -13°C). Korzystne jest, aby w czasie mrozów oziminy były pokryte dziesięciocentymetrową warstwą puszystego śniegu, który niczym izolacja chroni je przed minusowymi temperaturami. Istotne jest także **dotrzymywanie optymalnych terminów i norm wysiewu** z uwzględnieniem ich rejonalizacji. Ważnym aspektem jest również **intensywne nawożenie potasem, fosforem i magnezem** zwiększające odporność na wymarzenie oraz **ograniczone jesienne nawożenie azotem** chroniące przed intensywnym wzrostem roślin. Ostatnim znaczącym elementem są **opryski fungicydami z regulatorami wzrostu** powodujące zwiększenie masy korzeniowej roślin uprawnych, powiększające średnice ich szyjek korzeniowych oraz obniżające stożek wzrostu.

Wysmalanie – występuje w momencie, gdy wieją suche, mroźne wiatry, a na polach brakuje okrywy śnieżnej. W tej sytuacji dochodzi do wysuszenia roślin, które chcąc się ratować próbują pobrać wodę z zamrożonej gleby (susza fizjologiczna). W konsekwencji odwodniona roślina zamiera, a jej części nadziemne przybierają barwę spalenizny. Uszkodzenie to najczęściej występuje u żyta.

Wysmalaniu można zapobiegać przez tworzenie **naturalnych barier zatrzymujących śnieg**, np. pozostawianie na polu rzędów nieskoszonej kukurydzy. Istotne jest by **nie prowadzić upraw na wzniesieniach**, gdzie najszybciej dochodzi do wysmalenia.

Wyprzenie – zachodzi w czasie, gdy gruba warstwa śniegu zalega na nie zamrożonej

glebie. Kanał powietrza występujący pod tą warstwą utrzymuje 0°C, wskutek czego roślina intensywnie oddycha tracąc przy tym zmagazynowane w swych tkankach węglowodany, których nie jest już w stanie uzupełnić. Następnie zużywa białko wydychając duże ilości szkodliwego dwutlenku węgla, co w końcowej fazie prowadzi do porażenia przez choroby, szczególnie pleśń śniegową.

W momencie ustąpienia pokrywy śnieżnej rośliny są nadgniłe, z brudnymi liśćmi. Zjawisko to można zaobserwować szczególnie u żyta. Jego bujnie rozrośnięta część nadziemna szybko zużywa tlen dostępny pod śniegiem, produkując szkodliwy CO₂. Ponadto ze wszystkich ozimin ma najmniejsze wymagania cieplne, co skutkuje wcześniejszym ruszeniem wegetacji, zwiększającym ryzyko wyprzenia.

W przeciwdziałaniu wyprzeniu należy **ograniczać jesienne nawożenie azotem** oraz **przestrzegać norm wysiewu**, w przeciwnym razie rośliny szybciej zwiększą swoją objętość i zaczną przygotowywać się do wegetacji. Po porażeniu pleśnią śniegową zaleca się ściągnięcie z roślin tzw. wołoku z zarodnikami grzybów przez bronowanie.

Wymakanie – polega na długotrwałym ograniczaniu dostępu tlenu roślinom przez ich zalanie wodą, co ogranicza ich oddychanie, a w konsekwencji prowadzi do duszenia się. Najczęściej zdarza się to na przedwiośniu, gdy w zagłębieniach terenu gromadzi się woda z topniejącego śniegu zalewając rośliny. Aby zapobiec wymakaniu, należy **starannie przedsięwziąć uprawę glebę**. Ważne jest także, by wiosną **odprowadzić wodę z zastoisk** kopiąc rowki.

Wypieranie – dochodzi do niego, gdy uprawa prowadzona jest na glebach organicznych. Na przedwiośniu gleby torfowe i murszowe gromadzą duże ilości wody, która nocą ulega zamrożeniu powiększając objętość, a w dzień rozmarza, kurcząc się. W tym czasie roślina unosi się i opada wraz z glebą obrywając korzenie boczne, co obserwuje się u rzepaku. Nie ma skutecznej metody ochrony przed tym zjawiskiem. Zaleca się, aby **ozimin wrażliwych na wypieranie nie uprawiać na glebach organicznych**.



Plan nawozowy w racjonalnej gospodarce

Agnieszka Domżańska

Oddział Siedlce

Prawidłowa technologia nawożenia w każdym gospodarstwie wymaga od rolnika przede wszystkim kontrolowania plonotwórczego działania azotu, ponieważ jest to główny czynnik plonotwórczy. Kontrola ta, poza czynnikami agrotechnicznymi, czyli zmianowaniem, uprawą roli, doborze odmian, ochrony, w pierwszej kolejności polega na eliminowaniu, tzw. czynników minimum.

Chodzi o regulację odczynu gleby oraz jej zasobności w fosfor i potas, a następnie na optymalizacji nawożenia azotem przez:

- racjonalne ustalenie dawki nawozowej azotu,
- zwiększenie pobierania i efektywności plonotwórczej pobranego azotu w wyniku bilansowania azotu składnikami drugoplanowymi (S, Mg),
- profilaktyczne stosowania mikroelementów (B, Mn, Cu, Zn, Mo, Fe).

Racjonalne nawożenie roślin uprawnych tymi składnikami narzuca rolnikowi konieczność rozważenia dwóch podstawowych kwestii - jakie są potrzeby pokarmowe uprawianej rośliny, oraz w jakim stopniu składniki zawarte w glebie są w stanie je pokryć.

Potrzeby pokarmowe określa się...

...mnożąc zakładany plon przez tzw. pobranie jednostkowe, czyli ilość składnika, którą roślina pobiera na jednostkę plonu głównego plus plon uboczny.

W dalszej kolejności trzeba się zastanowić, w jakim stopniu gleba pokryje wyliczone wymagania pokarmowe. W tym celu

niezbędne jest oznaczenie zawartości przyswajalnych form składników pokarmowych w glebie i dokładnie na ich podstawie oceny klasy jej zasobności - porównuje się uzyskane wyniki z tzw. liczbami granicznymi charakteryzującymi stopień zasobności gleby.

W gospodarstwach zrównoważonych nawożenie mineralne należy traktować jako uzupełnienie nawożenia organicznego. Zatem podstawą zrównoważonego nawożenia jest możliwie precyzyjne określenie ilości dostępnych nawozów naturalnych oraz ilości zawartych w nich składników pokarmowych.

Przygotowujemy plan nawozowy

Jak widać ustalenie racjonalnego nawożenia dla roślin uprawnych jest dość skomplikowane, dlatego warto skorzystać z pomocy planu nawozowego. Do jego opracowania konieczne jest posiadanie aktualnych wyników badań gleby użytków rolnych w gospodarstwie i nawozu naturalnego. W skład analizy gleby wchodzi:

- oznaczenie odczynu (pH) oraz zawartości przyswajalnych składników pokarmowych roślin (fosforu, potasu i magnezu),
- oznaczenie w glebie zawartości azotu mineralnego (NH_4 i N-NO_3).

Natomiast w nawozie naturalnym należy oznaczyć zawartość azotu, fosforu, potasu i magnezu.

Prawidłowo wykonany plan pozwala racjonalnie gospodarować nawozami naturalnymi i mineralnymi, mając na uwadze zarówno czynniki ekonomiczne jak i ochronę środowiska. Obejmuje on **rozdział nawozów naturalnych i mineralnych pod poszczególne rośliny i pola w gospodarstwie z uwzględnieniem ich dawek, terminów stosowania,**

zakwaszenia i zasobności gleby w składniki pokarmowe. Jedną z ważniejszych rzeczy jest również **oszacowanie i wykorzystanie składników nawozowych (głównie nawozów naturalnych) wyprodukowanych i dostępnych w gospodarstwie.**

W planie nawozowym wyróżnić można dwa ważne aspekty: rolniczy i ochrony środowiska. **Jego podstawową zasadą jest określenie maksymalnej dawki azotu wprowadzanej wraz z nawozami naturalnymi do 170 kg N/ha/rok.**

Jakie są zalety planu?

Jedną z ważniejszych rzeczy, jaką osiągniemy dzięki dobrze przygotowanemu planowi, jest **możliwość optymalnego wykorzystania składników nawozowych pochodzących z własnego gospodarstwa.** Chodzi tu o wycenę potrzeb nawozowych, wielkość produkcji i odpowiednie rozdysponowanie obornika, gnojowicy, gnojówki, a także słomy i uprawianych roślin motylkowych. Dopiero na tej bazie następuje określenie poziomu nawożenia mineralnego na poszczególne pola. **Pozwala to oszczędnie gospodarować bardzo drogimi dzisiaj środkami produkcji.** Dobry plan nawozowy daje również możliwość uniknięcia stosowania nadmiernych dawek nawozów, a tym samym ich utraty (np. przez wymywanie).

Plan ten związany jest ściśle z całym gospodarstwem i należałoby go sporządzić na każdy rok z odpowiednim wyprzedzeniem, a w nowoczesnych gospodarstwach powinien stać się jednym z podstawowych dokumentów znajdujących się i wykorzystywanych w gospodarstwie. ■

Uszkodzenia lodowe – zjawisko to łączy w sobie kilka niekorzystnych czynników. Po pierwsze wcześniej zalegająca skorupa lodowa może powodować wyprzenie roślin, po drugie duże obciążenie roślin warstwą lodu powoduje uszkodzenia mechaniczne. Ponadto w słoneczne dni promienie słoneczne przebijają się przez lód ogrzewając rośliny, co skutkuje ich intensywnym oddychaniem i utratą składników pokarmowych, a w konsekwencji duszeniem się. Plantacja

po tym zjawisku ma odcień szarozółty. Rośliny wyglądają jak sparzone i widoczne są uszkodzenia mechaniczne korzeni. Rozcieranie ich w dłoniach przypomina tarcie piasku. Jedyną metodą ochrony jest **uprawa ozimin o większej mrozoodporności.**

Szkody spowodowane wyżej wymienionymi czynnikami mają różne nasilenie lokalne. Najczęściej zdarzają się w uprawach rzepaku

i jęczmienia ozimego, a najrzadziej w uprawie żyta. Wczesną wiosną każdy rolnik powinien ocenić swoją plantację oraz podjąć decyzję czy zaistniałe szkody są zbyt duże by ratować uprawę, czy też jest to ekonomicznie opłacalne. **Należy pamiętać, że obecny rynek oferuje szeroki wybór odmian o różnej mrozoodporności, a nasza staranność w uprawie i przestrzeganie zaleceń doradczych mogą znacznie zwiększyć szanse na dobre prezimowanie plantacji.** ■

Pompy ciepła w przemyśle rolno-spożywczym

Waldemar Witek
Oddział Radom

Analizując źródła fachowe można dojść do wniosku, że przemysł rolno-spożywczy jest bardzo energochłonny, a racjonalne wykorzystanie wyprodukowanej energii pozwala zminimalizować straty. W przetwórstwie rolno-spożywczym występują duże strumienie ciepła odpadowego w procesach technologicznych. Energia odpadowa daje ogromne, potencjalne możliwości zmniejszenia zużycia energii poprzez zastosowanie pomp ciepła. Jest to jedna z metod racjonalnej i oszczędnej gospodarki energią zwłaszcza tam, gdzie potrzeba układów do grzania i schładzania, jest to tzw. skojarzona gospodarka energetyczna.

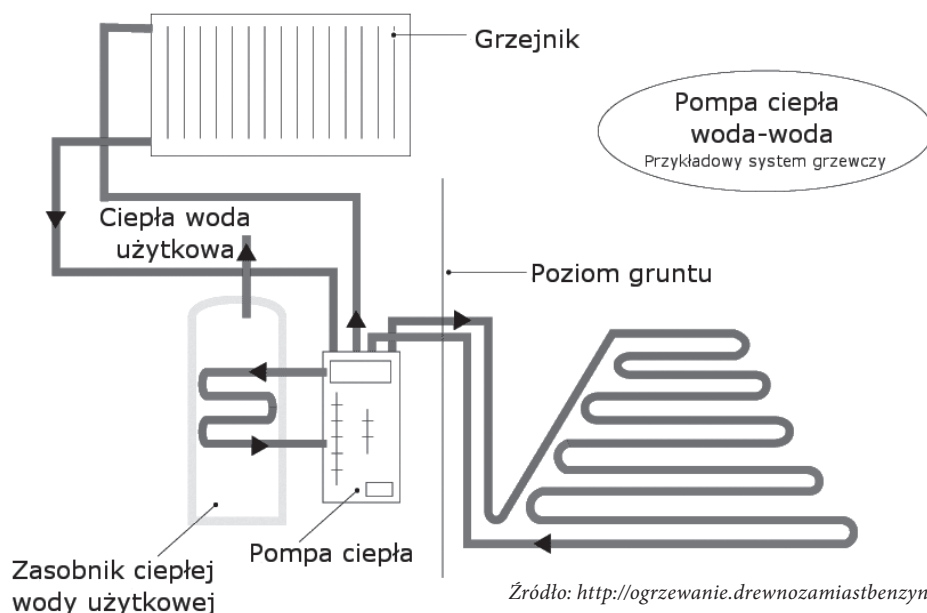
System ten z jednej strony służy do chłodzenia i zamrażania produktów, wody itp., a z drugiej strony do równoczesnej produkcji ciepła przeznaczonego do centralnego ogrzewania (CO) i procesów technologicznych.

Odprowadzanie wody o temperaturze większej niż 10°C wiąże się z koniecznością płacenia przez przemysł rolno-spożywczy wysokich kar środowiskowych. Sposobem na uniknięcie tych kar, a zarazem lepsze gospodarowanie energią jest zastosowanie pomp ciepła. Jest to duża szansa, a zarazem wyzwanie postawione przed technologią tych pomp w skojarzonej gospodarce energetycznej. Zastosowanie pomp ciepła w wielu rozwiązaniach może zapewnić zwiększenie efektywności energetycznej oraz uniknięcia emisji dwutlenku węgla.

Jak to wykorzystać w praktyce?

Odzyskiwanie ciepła odpadowego i zastosowanie pomp ciepła ważne jest nie tyle w sferze teoretycznej i doświadczalnej, ale przede wszystkim w praktyce. Oto kilka przykładów wiodących firm produkujących pompy ciepła:

- Zakłady Gunner Dafgard w Szwecji, produkujące mrożonki i wyroby garm-



Źródło: <http://ogrzewanie.drewnozamiastbenzyny.pl/>

żeryjne, szwedzki zakład mleczarski AR-LA-GOTENE oraz zakłady w Przeworsku produkujące mrożonki zastosowały pompy ciepła do odzyskiwania energii odpadowej ze skraplaczy urządzeń chłodniczych.

- W wytwórni wina w Szwecji do sterylizacji wina zastosowano pompę ciepła wykorzystującą energię odpadową wody zużytej w procesie technologicznym, wody z chłodzenia maszyn oraz częściowo powietrza z hal produkcyjnych.

- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Skarczewy posiada instalację przeznaczoną do wytwarzania wody lodowej; ciepło pozyskane przy wytworzeniu tej wody zostaje wykorzystane na przygotowanie wody użytkowej przeznaczonej do celów produkcyjnych.

- Przedsiębiorstwo mięsne w Skierniewicach - ciepło pozyskane przy utrzymaniu stałej temperatury chłodni przechowywającej produkty mięsne i w okresie letnim z klimatyzacji pomieszczeń biurowych jest wykorzystane do przygotowania wody użytkowej przeznaczonej do celów produkcyjnych.

- Gospodarstwo rolne w Małżewie - ciepło pozyskane przy schładzaniu mleka jest wykorzystane do wytwarzania ciepłej wody przeznaczonej do mycia sprzętu udojowego.

Zastosowanie pomp ciepła w procesie suszenia

Zwiększenie efektywności suszenia można osiągnąć poprzez podniesienie temperatury powietrza nawiewanego do komory, albo przez zwiększenie ilości powietrza recyrkulacyjnego. W praktyce pełna recyrkulacja powietrza jest możliwa jedynie przy jednoczesnym usuwaniu z niego wilgoci. Urządzenie usuwające wilgoć z powietrza pracuje na zasadzie pompy ciepła. W instalacji do suszenia z pompą ciepła powietrze suszące cyrkuluje w zamkniętym obiegu, co umożliwia uniezależnienie realizacji procesu od warunków otoczenia, rekuperację energii i hermetyzację procesu. Zdolność ziębienia układu pompy ciepła wykorzystywana jest do odwilżenia powietrza procesowego, wychodzącego z komory suszenia, natomiast zdolność grzania ma zastosowanie przy ponownym podnoszeniu temperatury odwilżonego i ochłodzonego powietrza, które wraca do komory suszenia. Całkowita sprawność układu jest bardzo wysoka (teoretycznie 100%) i zależy głównie od współczynnika sprawności pompy ciepła. Współczynnik ten wzrasta wraz ze zmniejszeniem się różnicy między wartościami temperatury parowania i skraplania.

Typy suszarni

Jedna z firm posiada w swojej ofercie **suszarnię wykrapającą, przeznaczoną do suszenia makaronu** mokrego wyprodukowanego maszynowo i **do suszenia po pasteryzacji**. Może być ona wykorzystywana do suszenia innych surowców, np. **trocin, kredy, ziół, warzyw, owoców, itp.** Suszarnia zbudowana jest z płyt panelowych, agregatu wykrapającego, drzwi-rolet i sterownika mikroprocesorowego. Agregat wykrapający składa się ze sprężarki, trzech wymienników ciepła i wentylatorów. Jego zadaniem jest utrzymywanie odpowiedniej temperatury wewnątrz komory oraz wykraplanie pary wodnej z powietrza.

Sterownik mikroprocesorowy, zgodnie z ustawionym przez użytkownika programem, automatycznie steruje całym procesem suszenia. Makaron suszy się tradycyjnie na paletach drewnianych lub w przeznaczonych do tego celu koszykach z tworzywa sztucznego. Prawidłowe suszenie możliwe jest tylko w przypadku całkowitego załadunku komory. Czas suszenia przy załadunku 200 kg mokrego makaronu waha się od 8 do 12 godz., temperatura wewnątrz komory nie przekracza 35°C.

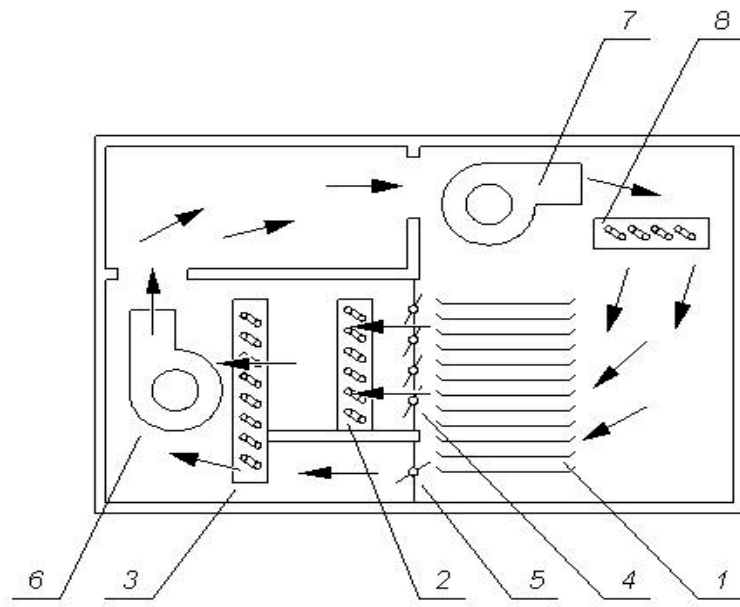
Moc zainstalowana to 2,2 kW napięcie znamionowe 380 V, 50 Hz, wymiary gabarytowe (dł. x szer. x wys.) 2,5 x 2,0 x 2,6 m.

Inna firma oferuje **suszarnię próżniową z pompą ciepła**, która służy do **szybkiego suszenia drewna** oraz **dosuszania drewna wszystkich gatunków** przy zachowaniu doskonałej jakości. Sterowanie procesem suszenia kieruje komputer, należy tylko wpisać gatunek drewna, jego grubość i żadaną wilgotność końcową.

Suszenie osadów ściekowych pochodzących z biologicznych, chemicznych oczyszczalni ścieków jest pośrednio związane z przemysłem przetwórczym. Zastosowanie pompy ciepła do procesu suszenia osadów ściekowych pozwala na oszczędności energetyczne oraz hermetyzację procesu, zapewniając wyeliminowanie emisji szkodliwych substancji do atmosfery oraz likwidując wydzielanie odorów. Zaletą zastosowania w pompie ciepła dwutlenku węgla jako ekologicznego czynnika roboczego jest wysoka temperatura gazu sprężonego na wlocie do chłodnicy, co pozwala na higienizację suszonego osadu. Taką technologię zastosowano w wielu oczyszczalniach ścieków.

Możliwość wykorzystania w rolnictwie

Proces suszenia z zastosowaniem pompy



Zastosowanie pompy ciepła w zamkniętej komorze suszarniczej.

(1 - miejsce na suszony towar, 2 - parownik pompy ciepła, 3 - skraplacz pompy ciepła, 4 - żaluzja sterująca ilością powietrza dopływającego do parownika, 5 - żaluzja sterująca przepływem powietrza omijającego parownik, 6 - wentylator pompy ciepła, 7 - wentylator komory suszarniczej, 8 - wymiennik dogrzewający, w przypadku gdy moc ze skraplacza jest niewystarczająca)

Źródło: Andrzej Grzebielec, „Możliwości zastosowania pomp ciepła w procesach suszenia, Politechnika Warszawska, Instytut Techniki Ciepłej, ZAPiCh, Chłodnictwo 8/2013.

ciepła można wykorzystać w gospodarstwach rolnych do **suszenia siana lub ziarna w silosach**. Zasada działania suszarni do siana lub ziarna i nasion jest podobna do suszarni wykrapającej stosowanej przy suszeniu makaronu. Ale przy suszeniu płodów rolnych pojawia się problem, ponieważ wymagane moce cieplne procesu suszenia zmieniają się w czasie tzn., że w czasie suszenia zmieniają się ilości wilgoci odbieranej od suszonego towaru. Specjaliści od suszenia rozwiązali ten problem. Przykładem jest suszarnia konwekcyjna o ciągłym procesie suszenia i pompa ciepła.

Zamieszczony powyżej schemat pokazuje w jaki sposób można zintegrować działającą suszarnię z pompą ciepła. Obieg powietrza jest tutaj wymuszony przez dwa wentylatory: wentylator suszarni najczęściej o stałej prędkości obrotowej, oraz wentylator pompy ciepła o zmiennej prędkości obrotowej. Zmienna prędkości wentylatora wynika z faktu, że i pompa ciepła posiada zmienną prędkość obrotową sprężarki, co pozwala w sposób płynny regulować moc urządzenia. Stosunek ten regulowany jest przez zestaw żaluzji.

Niewątpliwą zaletą stosowania pomp ciepła w procesie suszenia jest zamknięcie układu, co uniezależnia nas od wpływu pogody i umożliwia uzyskanie dużych

oszczędności energetycznych. Szacuje się, że **zastosowanie pomp ciepła zmniejsza zużycie energii o 50% i skraca się czas suszenia aż o 60%**. Na rynku producentów pomp ciepła mało jest jednak ofert z tego typu rozwiązaniami. ■

Źródła:

1. Urządzenia i systemy energetyki odnawialnej, Ryszard Tytko, Kraków 2014
2. Nowe trendy w suszeniu żywności, Dorota Witrowa-Rajchert, Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji Wydział Nauk o Żywności, SGGW, Warszawa 2009
3. Strony internetowe producentów pomp ciepła.
4. Odnawialne źródła energii uzupełnieniem energetyki w rolnictwie, prof. dr hab. inż. Jan Pabis Instytut Technologiczno-Przyrodniczy w Falentach, Oddział w Warszawie, Warszawa 2011
5. Pompy ciepła – perspektywy rozwoju technologii i ich znaczenie w polskiej energetyce, praca zbiorowa, PORT PC, grudzień 2013, Kraków
6. Sposoby promowania technologii pomp ciepła, Paweł Lachman, InstalReporter, październik 2010
7. Suszenie osadów ściekowych w układzie z pompą ciepła pracującą z dwutlenkiem węgla jako czynnikiem chłodzącym, Agnieszka Flaga-Maryanczyk, Jacek Schnotale
8. Wybrane procesy suszenia technologicznego z zastosowaniem pomp ciepła, Agnieszka Flaga-Maryanczyk
9. Energia w gospodarstwie rolnym, Fundacja Instytut na rzecz Ekorozwoju
10. Proekologiczne odnawialne źródła energii, Witold M. Lewandowski
11. Odnawialne zasoby i źródła energii, prof. dr hab. inż. Jacek Zimny
12. Możliwości zastosowania pomp ciepła w procesach suszenia – Chłodnictwo, Andrzej Grzebielec

Rozmnażanie kultur in vitro

Paweł Klejman

Oddział Radom

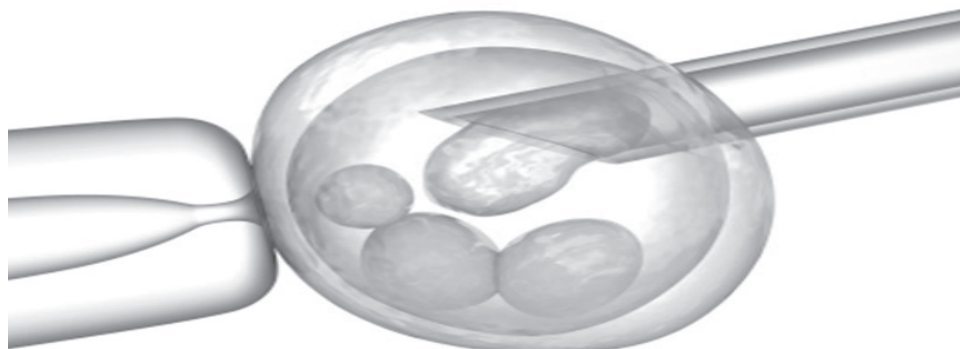
Termin *in vitro*, dosłownie tłumaczony, oznacza „w szkło”. Inaczej mówiąc jest to sposób prowadzenia doświadczeń lub procesów biologicznych poza środowiskiem i poza organizmem. Jest przeciwieństwem *in vivo*, co oznacza „na żywym”, czyli w środowisku i na organizmie. Warto jeszcze zwrócić uwagę na termin *ex vitro*, który odnosi się do modyfikacji technikami *in vitro* materiału biologicznego pobranego z żywego organizmu i ponowne jego wprowadzenie.

Mikropropagacja, czyli rozmnażanie roślin metodą *in vitro* na dużą skalę, rozpoczęła się około 1970 roku. Obecnie metoda ta stała się niezastąpioną przy namnażaniu wartościowych odmian roślin. Rozmnażanie *in vitro* bazuje na nieograniczonych zdolnościach regeneracyjnych wszystkich komórek roślinnych posiadających nienaruszone jądro. Te predyspozycje żywych komórek roślinnych do zachowania pełnej informacji genetycznej oraz całkowitej zdolności rozwojowej - niezależnie od stopnia ich zróżnicowania - określa się mianem totipotencji. Właściwość ta pozwala w wielu przypadkach na odtworzenie kompletnego organizmu roślinnego z małych odcinków liści, pędów, korzeni, bądź nawet (w skrajnych przypadkach) - z pojedynczych komórek.

Obecnie rozmnażanie *in vitro* stosuje się wobec prawie wszystkich roślin ozdobnych, uprawnych, a także owocowych. Wystarczy spojrzeć na długą listę gatunków, z których corocznie uzyskuje się setki tysięcy nowych osobników stosując właśnie ten sposób rozmnażania. Znajdziemy na niej, m.in.: goździki, gerbery, anturium, spośród roślin ogrodowych narcyzy, liliowce oraz lilie, a z sadowniczych truskawki, borówka amerykańska, dereń jadalny i wiele, wiele innych.

Jakie są zalety tej techniki rozmnażania?

Każda kultura *in vitro* składa się z **żywego eksplantatu roślinnego, pożywki** o specyficznych chemicznych i fizycznych



właściwościach. Na ten układ muszą działać określone **warunki zewnętrzne**.

Zalety tej techniki rozmnażania są następujące:

- nieduża ilość materiału roślinnego potrzebna do założenia kultury,
- bardzo wysoki współczynnik rozmnażania,
- zdrowy, wyrównany genetycznie i fenotypowo materiał,
- całoroczna produkcja, niezależnie od sezonu wegetatywnego,
- łatwość międzynarodowego obrotu i transportu.

Z kolei zadaniami laboratorium kultur tkankowych jest przygotowanie szkła, pożywki i pokoju przeznaczonych do pracy (w warunkach sterylnych), posiadanie chłodni, pomieszczeń do mycia i przechowywania szkła, a także pokoju do obserwacji i pomieszczeń socjalnych.

Pożywka

Pożywka to podłoże przeznaczone dla materiału roślinnego w kulturach *in vitro*, zawierające między innymi substancje odżywcze i regulatory wzrostu. Jest ono zarazem źródłem wody, niezbędnych do życia soli oraz innych substancji, których w warunkach laboratoryjnych nie mogą powstać same. Pożywka zapewnia odpowiednie warunki dla prawidłowego wzrostu i rozwoju materiału. Jej skład można sprowadzić do następujących głównych komponentów: makro- i mikroelementów, źródeł węgla, witamin oraz regulatorów wzrostu (najczęściej są to auksyny). Pożywki, po zestaleniu agarą, doprowadza się do odpowiedniego pH za pomocą 0,1 HCL lub 0,1 n NaOH. Wzrost i rozmnażanie tkanki sterylnie wszczepionej odbywa się na pożywce w temperaturze

20-28°C, a intensywność światła powinna wynosić od 1000 do 10000 luksów.

Wybór eksplantatu

Do rozmnażania *in vitro* można pobierać praktycznie każdy fragment rośliny. Powinno się przy tym wybierać rośliny zdrowe i nie porażone przez żadne choroby czy szkodniki. Roślina, z której będzie pobierany eksplantat, musi być też w miarę młoda i wykazywać intensywny wzrost. Dla niektórych odmian najlepszym terminem pobierania materiału jest wiosna, kiedy roślina jest na początku okresu wegetacji i zaczyna się intensywnie rozwijać. W zależności od pobieranego fragmentu, niektóre gatunki mogą preferować termin jesienny (szczególnie dotyczy to dojrzałych pąków kwiatowych). Przed wszczepieniem na pożywkę fragmentów rośliny należy je oczyścić, a następnie poddać sterylizacji 70-procentowym alkoholem etylowym lub 1-procentowym roztworem chlorku rtęciowego, po czym czterokrotnie przemyć sterylną wodą. Naczyniami wykorzystywanymi w rozmnażaniu kultur tkankowych są: probówki, butelki, kolby Erlenmayera, słoiki i szalki Petriego. Wzrost kultur odbywa się w komorach fitotromowych, na wielokondygnacyjnych stelażach z lampami fluorescencyjnymi.

Małe rośliny, z wykształconymi pędami oraz korzeniami, przenosi się do substratu, którym w pierwszej fazie jest torf z piaskiem. W tym okresie należy starannie zabezpieczyć je przed nadmierną transpiracją i zbyt dużą intensywnością światła. ■

Źródła:

1. Rozmnażanie roślin ozdobnych, Materiały do ćwiczeń, Tonecki J. Łukaszewska A. Wydawnictwo SGGW, Warszawa s.108-113. 2005.
2. <http://poradnikogrodniczy.pl/in-vitro.php>
3. <http://microgarden.pl/2014/09/12/rozmnażanie-in-vitro-roslin/>
4. <http://www.e-biotechnologia.pl/Artykuły/kultury-in-vitro>

Oplacalność produkcji malin w gospodarstwie ekologicznym

Marian Wójtowicz

Oddział Radom

Gospodarstwo Piotra Kniecia położone jest w Siekierce Starej, gmina Chotcza, pow. Lipsko. Produkcję rolniczą metodami ekologicznymi rolnik prowadzi od ponad 15 lat. Malina jesienna uprawiana jest na powierzchni 0,8 ha, co stanowi około 15% powierzchni użytków rolnych gospodarstwa. Malina jest nawadniana systemem kropelkowym.

Gleby na której uprawiane są maliny należą do lekkich typu bielcowego, słabych jakościowo IVa i IVb oraz V klasy bonitacyjnej. Rolnik uprawia dwie odmiany malin - Polanę i Polkę. Odmiana Polana cieszy się dużym uznaniem gospodarza. Pierwsze nasadzenia tej odmiany miały miejsce w roku 2000, a odmiany Polka w 2005 roku. Obecnie w uprawie jest 0,55 ha Polany oraz 0,25 ha Polki. Obydwie odmiany cechują się wysoką plennością i zdrowotnością. Na jesiennych nie ma szkodników - kistnika malinowca i kwieciaka malinowego. W tym roku lepiej plonowała Polana.

Nawożenie i ochrona

Zarówno Polka, jak i Polana mają płytki system korzeniowy, dlatego na początku wegetacji, wczesną wiosną, rolnik dogłębnie stosuje następujące nawozy ekologiczne:

- 400 kg/ha **Fertilu - Bioilsa** 12,5% N,
- 250 kg/ha **Siarczanu potasu** 50% K₂O,
- 200 kg/ha **Luboplonu O-8-18** o zawartości 8 % Mg oraz 18% P₂O₅.

Wymieszanie nawozów z glebą następuje za pomocą kultywatora. Nawozy poprawiają żyzność gleby i podnoszą jej sprawność biologiczną - następuje szybszy rozkład substancji organicznej oraz lepsze pobieranie makro- i mikroelementów. Ilość zabiegów nawożenia w trakcie wegetacji, w zależności od warunków klimatycznych, może ulec zwiększeniu do trzech.

Z uwagi na wrażliwość maliny na niedobór magnezu i żelaza, które są niezbędne

Wyszczególnienie	Jednostka	Ilość	Cena j.	Wartość
RAZEM WARTOŚĆ PRODUKCJI				26562,50
Produkcja główna - maliny	dt	31,25	850,00	26562,50
RAZEM KOSZTY BEZPOŚREDNIE	zł			14422,00
1.KOSZTY NASADZENIA	zł			2100,00
Z zakupu 1/10 sadzonki	szt	600	3,50	2100,00
2. RAZEM NAWOŻENIE	zł			2807,00
Luboplón - fosforowy-0-8-18	dt	2,00	176	352,00
Fertil - azotowy	dt	4,00	240	960,00
Siarczan potasu	dt	2,50	310	775,00
Rokohumin	l	6,00	25	150,00
Zumba plant	kg	2,00	230	460,00
Natural Crop SL	l	2,00	55	110,00
3.OCHRONA ROŚLIN	zł			180,00
Ricozone	op	1	180	180,00
4. RAZEM KOSZTY SPECJALISTYCZNE	zł			9335,00
Najem dorywcy do pelenia	h	160	8	1280,00
Najem dorywcy do zbioru owoców	kg	3125	2	6250,00
Koszty nawadniania	zł			1625,00
Certyfikacja uprawy	ha	1	180	180,00
5. RAZEM INNE KOSZTY	zł			0,00
Koszt bezpośredni produkcji 1kg	zł			4,62
Nadwyżka bezpośrednia bez dopłat	zł			12140,50
RAZEM KOSZTY POŚREDNIE	zł			2282,20
Koszty ogólnogospodarcze- 10% kosztów bezpośrednich	zł			1442,20
Ciągnik własny	cnh	12	70	840,00
RAZEM KOSZTY OGÓŁEM	zł			16704,20
Koszt produkcji 1 kg	zł			5,35
Dochód z działalności bez dopłat	zł			9858,30
Dopłaty do produkcji	zł			1849,72
Dochód z działalności	zł			11708,02
Wskaźnik opłacalności	%			159,02

do syntezy chlorofilu, rolnik stosuje **Rokohumin** - na owoce miękkie i sady, w dawce 2 litry/ha. Jest to płynny nawóz organiczno-mineralny, wieloskładnikowy, zawierający kwasy huminowe, aminokwasy oraz makro- i mikroelementy. Rolnik stosuje trzy zabiegi - od wczesnej wiosny do kwitnienia malin.

W trakcie owocowania stosowane były dwukrotne opryski nawozami ekologicznymi w formie płynnej preparatami:

- **Zumba plant** w dawce 1kg/ha - jest to

nawóz organiczny wzbogacony szczepami grzybów mikoryzowych i antagonistycznych mikroorganizmów,

- **Natural Crop** w dawce 1litr/ha - jest to nawóz o zawartości 9% N posiadający łątwo przyswajalne aminokwasy.

Oba preparaty stosowane są łącznie, przez co się wzajemnie uzupełniają i wpływają na zwiększenie odporności na szarą pleśń i inne choroby powodujące więdnienie roślin i zgniliznę.

dokończenie na str. 23

Laureaci konkursów Wschodniego Mazowsza

Maria Sudnik

Oddział Siedlce

Zdjęcia: archiwum MODR

Wśród licznych form działalności MODR kierowanych co roku do mieszkańców wsi, są konkursy o różnorodnej tematyce. W zakresie wiejskiego gospodarstwa domowego, przedsiębiorczości i agroturystyki Siedlecki Oddział zorganizował w tym roku pięć konkursów. Obejmowały one swym zasięgiem osiem powiatów: łosicki, miński, garwoliński, siedlecki, sokołowski, węgrowski, wołomiński i otwocki.

Uroczyste podsumowania konkursów odbyły się w obecności licznej publiczności, podczas konferencji oraz Międzynarodowych Dni z Doradztwem Rolniczym.

Poznajemy smaki z mazowieckiej spiżarni 2016

Cele konkursu to:

- promocja najlepszych przetworów owocowo-warznych, wytwarzanych przez gospodarstwa agroturystyczne z terenu Wschodniego Mazowsza,
- doskonalenie oferty agroturystycznej poprzez podniesienie jakości bazy żywniowej gospodarstw,
- aktywizacja mieszkańców wsi w zakresie przedsiębiorczości pozarolniczej.

Komisja konkursowa oceniła 25 zgłoszone do konkursu przetwory, według kryteriów:

- walory organoleptyczne produktu (smak, zapach, konsystencja, wygląd),
- atrakcyjność i innowacyjność wytwarzania,
- estetyka i sposób zaprezentowania produktu,
- poprawność przygotowania etykiety.



Praca komisji oceniającej konkurs „Poznajemy smaki mazowieckiej spiżarni 2016”



Laureaci i organizatorzy konkursów oddziałowych „Od agroturystyki do turystyki” i konkursu „Najlepszy Produkt Tradycyjny Wschodniego Mazowsza”

W konkursie zwyciężyły:

I miejsce - Ewa Mitowska ze Sterdyni za mus z mirabelek,



Mus z Mirabelek Ewy Mitowskiej ze Sterdyni

II miejsce - Lucyna Paździor z Płaskowa Kolonii (gmina Sarnaki) za syrop Sewera (z aronii, bzu czarnego i malin),

III miejsce - Cecylia Kur z Białobrzegów (gmina Sterdyń) za marynatę z cukinii.

Wyróżnienie otrzymały:

Elżbieta Rytel ze Stasina (gm. Paprotnia) za koreczki dla niespodziewanych gości, Elżbieta Kozioł z Łazów (gm. Łochów) za sałatkę z grzybów leśnych.

Najlepszy Produkt Tradycyjny Wschodniego Mazowsza

Głównym zamierzeniem konkursu była

identyfikacja i promocja najsmaczniejszych, tradycyjnych produktów żywnościowych z terenu Wschodniego Mazowsza oraz popularyzacja i poszerzenie Listy Produktów Tradycyjnych.

Kryteriami oceny w konkursie były:

- walory organoleptyczne produktu (smak, zapach, konsystencja, wygląd) oraz estetyka i sposób zaprezentowania produktu),
- związek produktu z tematem konkursu (tradycyjne metody wytwarzania, wykorzystywane surowce,

specyficzny charakter, związek z regionem),

- poprawność przygotowania wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych, dowody określające powtarzalność produkcji (certyfikaty, zaświadczenia, dyplomy).

Do konkursu zgłoszonych zostało 15 produktów, wśród których znalazły się tradycyjne przetwory z mięsa, mleka, owoców i warzyw, wyroby piekarnicze i cukiernicze, potrawy i napoje.

Po dokonaniu oceny - zarówno wniosków o wpis na LPT, jak i produktów - komisja postanowiła przyznać:

I miejsce - **Bogusławowi Bernabiukowi z Krup** (gmina Kosów Lacki) za ser twarogowy „krajanka”,



Ser twarogowy Bogusława Bernabiuka z Krup

II miejsce - **Barbarze Zawistowskiej z Sarnak** za krupnik z pyzami,

III miejsce - **Grażynie Musze ze Zwoli** (gmina Miastków Kościelny) za miastkowskie pierogi z kapustą, grzybami i mięsem. Wyróżnienia otrzymali:

Honorata Chróścik z Zimnowody (gmina Kałuszyn) za siadło nóżki i **Karol Szpura ze Starej Kornicy** za cukinię na słodko ze śliwką.

Mazowiecki Konkurs Serów Zagrodowych

Jego założenia to:

- promocja wyrobów mleczarskich - serów podpuszczkowych wytwarzanych samodzielnie,
- popularyzacja serów, jako podstawowego źródła wapnia w diecie człowieka,
- wskazanie alternatywnego kierunku wy-



Ser podpuszczkowy z dodatkami Justyny Stefaniuk z Mostowa

korzystania mleka w gospodarstwach hodowców bydła mlecznego.

Zwycięzcami w konkursie zostali:

I miejsce - **Justyna Stefaniuk z Mostowa** (gm. Huszlew) za ser podpuszczkowy z dodatkami,

II miejsce - **Anna Michalczyk z Rządzy** (gm. Jakubów) za ser kozi z Jakubowa,

III miejsce - **Agnieszka Cieciera z Białek** (gm. Siedlce) za ser kozi wędzony z młodziaków.

Wyróżnienia otrzymały:

Agnieszka Beata Piętka z Osiecka za ser podpuszczkowy z pomidorami, czosnkiem i bazylią, **Wiesława Filipiuk z Borsuków** (gm. Sarnaki) za

roladę z sera podpuszczkowego na ostro, **Anna Szpura ze Starej Kornicy** za ser w ziołach.

Włodzimierz Jarnutowski z Wołomina za ser farmerski podpuszczkowy „Sumin”.

Laureaci konkursu Oddziałowego zgłoszeni zostali do etapu wojewódzkiego, który odbędzie się w grudniu br. w Warszawie. Organizatorem finału są Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego i Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

Od agroturystyki do turystyki wiejskiej

Głównym zadaniem konkursu była popularyzacja najlepszych rozwiązań i innowacyjnych sposobów prowadzenia działalności turystycznej na wsi. Komisja Oddziałowa dokonała oceny 12 gospodarstw i obiektów turystyki wiejskiej, i wyłoniła laureatów, którymi zostali:

W kategorii - gospodarstwo agroturystyczne:

I miejsce - **Zenona i Robert Seremak z Zygmunto** (gm. Łaskarzew),

II miejsce - **Danuta Świszczewska z Franopola** (gm. Sarnaki),

III miejsce - **Małgorzata Szubińska ze Starogrodu** (gm. Siennica).

W kategorii - obiekt turystyki wiejskiej: I miejsce zdobyła **Mariola Kowalska z Julianowa** (gm. Siennica), prowadząca obiekt turystyczny „Mazowieckie Sioło Julianówka”.

Zdobywcy pierwszych miejsc w obu kategoriach zgłoszeni zostali do etapu wojewódzkiego konkursu, w którym komisja przyznała **Zenonie i Robertowi Seremakom** w kategorii „gospodarstwo agroturystyczne” **pierwsze miejsce**, zaś **Marioli Kowalskiej** w kategorii „obiekt turystyczny” **trzecie miejsce w województwie**.

Na ludową nutę

Konkurs skierowany był do ludowych zespołów śpiewaczych i tanecznych oraz kapel ludowych wykonujących repertuar folklorystyczny i ludowy.

Jego intencją były:

- kultywowanie dziedzictwa kulturowego polskiej wsi,
- aktywizacja społeczności wiejskiej w zakresie kulturalnym i społecznym,
- popularyzacja i ochrona twórczości ludowej, jako cennej wartości i tożsamości społeczności wiejskiej.

Zadaniem każdego Zespołu było zaprezentowanie swojej twórczości w 20-minutowym występie. W konkursie zwyciężyły: I miejsce - **Zespół „Zakrze śpiewa” z Zakrza** (gm. Łosice),



Zespół „Zakrze śpiewa”

II miejsce - **Zespół ludowy „Przesmyczanki” z Przesmyk**,

III miejsce - **Zespół wokalny „Radość” z Radomyśli** (gm. Wiśniew).

Poza laureatami, w konkursie zaprezentowały się: Zespół Pieśni i Tańca „Pasieka” z Platerowa, Zespół Międzypokoleniowy „Razem” z Kałuszyna i Ludowy Zespół Śpiewaczy „Sadowianki” z Sadownego.

Gratulujemy laureatom wszystkich konkursów. Serdecznie dziękujemy sponsorom nagród za wsparcie. Dziękujemy również członkom komisji oceniających, którzy (jak często bywa przy tego typu konkursach) mieli nietłumne zadanie. ■

Kury ras rodzimych

- znakomite w produkcji ekologicznej

Tekst i zdjęcie: Jarosław Toruński
Oddział Poświętne w Płońsku

Obecnie niemal na całym świecie zachodzą dość istotne zmiany w sposobie gospodarowania. Jedną z nich jest dążenie do wytworzenia żywności jak najbardziej naturalnej, której produkcja odbiega od stosowania wszelkiego rodzaju środków syntetycznych oraz uprawy roślin i hodowli zwierząt genetycznie modyfikowanych (GMO). Jednocześnie ma ona być przyjazna środowisku oraz bezpieczna dla zdrowia potencjalnych konsumentów.

Wiele produktów tej żywności posiada właściwości prozdrowotne. Ta dziedzina gospodarki niekonwencjonalnej została określona mianem produkcji ekologicznej. W znacznym stopniu wpłynęła ona również na drobiarstwo. Restrykcyjne zasady dotyczące chowu i pozyskiwania produktów spotkały się z dużym zainteresowaniem ze strony konsumentów. Dzięki temu, obecnie produkcja drobiarska metodami ekologicznymi skupia stosunkowo duże grono producentów.

Cechy kur rodzimych

Do chowu drobnotowarowego, w tym również do ekologicznej produkcji drobiarskiej, przeznaczone powinny być głównie kury typu ogólnoużytkowego, czyli takie, które charakteryzuje dość wysoka nieśność przy całkiem dobrych cechach mięsnych. Bardzo istotne jest połączenie tych dwóch właściwości, ponieważ każda kura po zaprzestaniu nieśności, a czasami nawet w trakcie produkcji, w miarę potrzeb może zostać przeznaczona na mięso. Kury tego typu charakteryzuje **większa masa ciała** (w porównaniu z kurami lekkimi), **późniejsza dojrzałość płciowa**, **większe zużycie paszy** i **niższa nieśność**. Cechuje je również **spokojniejszy temperament**, **mniejsza płochliwość** i **znacznie lepiej rozwinięty instynkt kwoczenia**. Mają one **większe zdolności adaptacyjne do gorszych warunków środowiskowych** niż kury lekkie. **W znacznie mniejszym stopniu, niż kury wysoko wyspecjalizowane, są też wrażliwe na żywienie paszami gospodarskimi.**



Kogut i kury rasy Zielononóżka kuropatwiana

Do kur ras rodzimych zaliczamy: **Zielononóżkę kuropatwianą**, **Żółtonóżkę kuropatwianą**, **Polbar**, **Rhode Island (Karmazyn)**, **Sussex** oraz **Leghorn**.

Poniżej przedstawiam charakterystyki ras kur najpopularniejszych oraz o największym znaczeniu dla produkcji ekologicznej.

Kury Rhode Island Red...

... (czyt. *Rod Ailend Red*) należą do najbardziej typowych przedstawicieli ras ogólnoużytkowych, szeroko w Polsce rozpowszechnionych i znanych dawniej pod nazwą **Karmazyn**. Pochodzą ze stanu Rhode Island w USA. Do Polski trafiły przed 1939 rokiem z Wielkiej Brytanii. Ze względu na dwukierunkowy typ użytkowania, do połowy lat siedemdziesiątych stanowiły około 50% pogłowia ferm towarowych i stad przyzagrodowych. Kury te mają mahoniową barwę upierzenia o dość zróżnicowanym odcieniu (od jaśniejszego do zdecydowanie ciemnego). Bardzo dobrze znoszą warunki chowu ekstensywnego (doskonale żerują) i półintensywnego. Z tego względu są chętnie chowane w drobnych gospodarstwach, gdzie jest

możliwość utrzymywania ich na wybiegu. Karmazyny posiadają genetycznie uwarunkowaną odporność na choroby zakaźne, szczególnie na chorobę Mareka. Jest to rasa spokojna i mało płochliwa.

Rhode Island Red mają dobre umiejętności, a ich mięso ma doskonały smak. Dorosłe kury osiągają masę 2,0 kg, koguty 2,5 kg. Nieśność hodowanych w Polsce kur rodów Rhode Island Red wynosi 180-190 jaj rocznie. Jaja ważą średnio 54-62 g i mają dość zróżnicowaną barwę skorupy - od jasnej do brązowej.

Sussex...

... (czyt. *Saseks*), to rasa wyhodowana w Wielkiej Brytanii, w hrabstwie Sussex. Do Polski ptaki te sprowadzono z Danii, w ramach darów UNRRA. Zasadniczą barwą upierzenia jest kolor biały z czarno obrysowanymi piórami grzywy, lotkami, sierpówkami i sterówkami - stąd wywodzi się nazwa Sussex - gronostajowy. Jest to jedyna rasa użytkowa, którą charakteryzuje biała barwa skóry i skoków nie zmieniająca się, ani pod wpływem żywienia paszami zawierającymi karoten, ani okresu nieśności. Kury te cechuje mała

wrażliwość na zmiany pogody oraz posiadanie dobrych cech mięsnych. Średnia masa ciała niosek wynosi 2500-2800 g, a kogutów 3200-3400 g. Znoszą rocznie do 250 jaj, o jasnobrązowej skorupie i średniej masie 58-60 g. W wyniku prowadzenia selekcji znacznie obniżono masę tych kur, aby zwiększyć produkcję jaj. Kury Sussex krzyżowane z kogutem takich ras jak New Hampshire, Rhode Island Red i Zielononóżka Kuropatwiana dają autoseksingowe pisklęta (jest możliwość rozróżnienia płci kurcząt bezpośrednio po wykluciu). Kury-mieszance charakteryzują się zwiększoną nieśnością oraz lepszą zdrowotnością i żywotnością.

Zielononóżka kuropatwiana...

...jest rasą rodzimą, wyhodowaną na przełomie XIX i XX wieku. Pierwsze wzmianki o tych kurach pochodzą z czasopisma „Hodowla drobiu”, z artykułu Bronisława Obfidowicza z 1879 roku. W roku 1923 ustalono w Polsce wzorzec rasy. Pod koniec lat sześćdziesiątych stanowiła ona 30% stanu krajowego pogłowia kur. Kury tej rasy są najlżejsze z hodowanych w kraju i niektórzy zaliczają je do typu lekkiego. Rasa została wytworzona na potrzeby drobnych gospodarstw. Ptaki cechuje doskonała zdolność do żerowania i pozyskiwania paszy na wybiegach oraz dobrze rozwinięty instynkt kwoczenia. Wprawdzie nie nadają się do chowu systemem intensywnym z powodu skłonności do pterofagii, ale idealnie sprawdzają się w ekstensywnym. Przy takim systemie chowu ogrodzenia powinny być jednak wysokie z powodu dużej zdolności lotnej tych kur.

Niestety ich pogłowie jest obecnie niewielkie, a hodowlą zajmują się tylko dwa ośrodki: Akademia Rolnicza w Lublinie (ferma w Felinie) i Instytut Zootechniki (ferma w Chorzeliowie). Kury tej rasy charakteryzuje duży dymorfizm płciowy (różnice w barwie upierzenia). Koguty mają wielobarwne, efektowne upierzenie, natomiast kury są szarobrązowe. Typowe zielononóżki mają zielone skoki, od których wywodzi się nazwa rasy.

Dorosły kogut waży 2,2 kg, a kura 1,8 kg. Ze względu na to, że nieśność tych kur jest niższa w porównaniu z innymi nioskami (w pierwszym roku produkcji znoszą około 160 jaj), zielononóżki kuropatwiane zostały wyparte przez mieszance towarowe o znacznie większej wartości produkcyjnej.

Atuty Zielononóżki

Zielononóżka kuropatwiana została wpisana do „Czerwonej Listy” FAO zwierząt zagrożonych wyginięciem. W ostatnich latach zauważamy bardzo duże i wciąż rosnące zainteresowanie tą rasą, doskonałą do wykorzystania w małych i średnich gospodarstwach rolnych - zwłaszcza na obszarach przyrodniczo cennych, stwarzających idealne warunki do otrzymania wysokiej jakości produktów.

Szczególne właściwości produktów pochodzących od zielononózek kuropatwianych potwierdzają badania naukowe. **Żółtka jaj kur zielononózek żywionych odpowiednią paszą cechują się bardzo dobrymi parametrami jakości.** W porównaniu z innymi rasami kur oraz wysoko produkcyjnymi mieszancami towarowymi, **cechuje je intensywna żółta barwa, niski poziom cholesterolu w żółtku (poniżej 12 mg/g) oraz wysoki poziom korzystnego cholesterolu HDL (3,90 mg/g). Mięso ma bardzo niską zawartość tłuszczu surowego.** Ze względu na te walory, istnieje możliwość wykorzystywania jaj i mięsa do produkcji żywności „markowej” o wysokiej jakości.

Kury ras rodzimych są bardzo dobrze przystosowane do warunków chowu ekologicznego. Mniejsza wrażliwość na trudniejsze warunki środowiskowe oraz żywieniowe sprawia, że dzięki temu dominują nad wysoko produkcyjnymi kurami typu lekkiego. Poza aspektami ekonomicznymi należy również docenić ich walory dekoracyjne wynikające z barwnego upierzenia. Często można spotkać je w prywatnych hodowlach oraz w gospodarstwach agroturystycznych, gdzie cieszą się dużym zainteresowaniem ze względu na swój unikalny wygląd i produktywność. Wymienione walory wskazują, że są to idealne kury do produkcji ekologicznej. ■

Źródła:

1. Calik J., Krawczyk J., 2007. *Populations Of Laying Hens Included In The Animal Genetic Resources Conservation Programme.* [w] XIX International Poultry Symposium PB WPSA.
2. Świerczewska E., Wężyk S., Horbańczuk J., 1999. *Chów kur. Chów drobiu.* Oficyna Wydawnicza „Hoża”
3. www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl

dokończenie ze str. 19

Na zamieranie pędów, tuż przed kwitnieniem, stosowany jest oprysk preparatem grzybobójczym **Ricozore** w dawce 50 g/ha.



Zwalczanie chwastów przeprowadza się mechanicznie w międzyrzędziach za pomocą kultywatora, począwszy od połowy kwietnia do końca czerwca, w odstępach co 14 dni. Przeciętnie w trakcie wegetacji wykonuje się sześć zabiegów. W rzędach malin chwasty usuwane są ręcznie, dwukrotnie - od wiosny do kwitnienia. Zbiór owoców przeprowadza się ręcznie. Cięcia pędów maliny jesiennej dokonuje się wczesną wiosną.

Oplacalność produkcji

Kalkulację opracowano na podstawie danych uzyskanych z gospodarstwa o pow. 5,32 ha, w którym uprawia się 0,80 ha maliny jesiennej. Obliczenia dotyczą 1 ha uprawy. Uwzględniono stawki płatności obszarowych za 2016 rok: JPO - 462,05 zł/ha, płatność za zazielenienie - 310,10 zł/ha, płatność dodatkowa 172,79 zł/ha, płatność do owoców miękkich - 904,78 zł/ha. Rolnik nie deklaruje do Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa działek rolnych do płatności ekologicznej.

Podsumowując te dane należy stwierdzić, że w gospodarstwach ekologicznych można uzyskać dobre efekty, pomimo słabych jakościowo gleb. Jest to możliwe dzięki prawidłowemu wykonywaniu następujących zabiegów: nawożenia, odchwaszczania, nawadniania, profilaktycznej ochrony przed chorobami, koszeniem pędów, programowi poprawy jakości owoców.

Chcąc prawidłowo przeprowadzać zabiegi agrotechniczne, należy posiadać dużą wiedzę o uprawianej roślinie, ciągle przeprowadzać lustrację plantacji oraz na bieżąco uzupełniać niedobory makro i mikroelementów. ■

Uprawa roślin miododajnych

Lukasz Babula

Oddział Radom

Rośliny miododajne to rośliny o barwnych i wonnych kwiatach, wabiące owady zapylające, w tym głównie pszczoły (pszczoły stanowią 95% wszystkich owadów zapylających rośliny owadopylne). Dzięki nim możemy zbierać plony z drzew i krzewów owocowych, a także z wielu, wielu innych roślin rolniczych. Pszczoły produkują oczywiście miód, a także kit i pyłek pszczeli mające zbawienny wpływ na ludzki organizm.

Produkty te wpływają na przemianę materii i zwalczają wiele wirusów, bakterii i grzybów negatywnie oddziałujących na nasze zdrowie. Pomagają przy zaparciach i biegunkach, chorobach wątroby, przewodu pokarmowego, dróg oddechowych, czy w przeziębieniach. Wspomagają także leczenie stanów zapalnych gruczołu krokowego. Regularne stosowanie pyłku pszczelego wzmacnia apetyt i reguluje trawienie. Zróżnicowana zawartość związków aktywnie czynnych w produktach pszczelich korzystnie wpływa na zdrowie człowieka. Pyłek kwiatowy jest bardzo wartościowym produktem roślinnym - zawiera białka, aminokwasy, cukry proste i złożone, tłuszcze, flawonoidy, karotenoidy, witaminy i sole mineralne. W jego białku występuje 20-25 aminokwasów, m.in. lizyna, proteina, arganina, kwas aspirynowy czy glutaminowy.

Przekonując się o zbawiennych właściwościach produktów wytwarzanych przez pszczoły, w dobie zdrowego odżywiania, dbania o swój organizm i zdrowego stylu życia, uprawa roślin miododajnych powinna zyskać uznanie nie tylko wśród pszczelarzy i ogrodników, ale również i rolników. Oto najważniejsze z tych roślin.

Facelia błękitna

Ma piękne, fioletowo-niebieskie kwiaty wabiące pszczoły i inne owady zapylające przez cały dzień. Nie jest szczególnie wymagająca, jeśli chodzi o typ siedliska. Świetnie rośnie na glebach lekkich, nie zalewanych przez wodę. Dobrze plonuje na

glebach kompleksu żytanego, jest rośliną ciepłolubną, a jej okres wegetacji wynosi 45-65 dni. Najlepszym stanowiskiem w zmianowaniu jest jej uprawa po roślinach okopowych uprawianych na oborniku lub po zbożach. Po zbiorze przedplonu należy przeprowadzić zespół uprawek poźniowych, a orkę przedzimową wykonać na głębokość 20-25 cm. W celu przyspieszenia osiadania gleby, przed siewem zaleca się zastosowanie wału strunowego na wiosnę i brony posiewnej. Facelia uprawiana na nasiona wymaga tych samych zabiegów agrotechnicznych jak w wypadku uprawy na paszę. Świetnie nadaje się do skarmiania bydła i na przyoranie na zielony nawóz ze względu na wysoką zawartość białka. Szorstkie włoski na roślinach powodują, że trzeba ją spasać do momentu początków kwitnienia. Po tym okresie nadaje się wyłącznie na przyoranie.

W przypadku uprawy, w międzyplonie wymaga podorywki na głębokość ok. 15 cm i bronowania po zbiorze rośliny przedplonowej.

Ma niewielkie wymagania pokarmowe, a nawozy mineralne najlepiej zastosować na wiosnę, przed siewem. Zalecaną dawką jest: 90 kg K_2O /ha, 70 kg P_2O_5 /ha i 40 kg N /ha, ale dobrze jest wcześniej zbadać glebę na zawartość składników mineralnych w stacji chemiczno-rolniczej, aby określić dokładną dawkę nawozową.

Nostrzyk biały

Uprawa roli pod tę roślinę nie różni się od jej uprawy pod inne rośliny motylkowe. We wczesnych fazach rozwoju nostrzyk nie jest odporny na zachwaszczenie. Na glebach o bardzo niskiej zasobności w potas i fosfor zaleca się stosowanie dawki około 120 kg/ha K_2O i około 50-60 kg/ha P_2O_5 .

Zasiewy przeznaczone na nasiona wykonuje się w rzędy o odległości około 40 cm, ilość wysiewu to około 10 kg/ha. Zbiór nasion następuje w drugim roku uprawy. Nostrzyk łatwo zawiązuje nasiona, których plon wynosi 0,3-0,6 t z ha. Strąki osypują się, więc rośliny należy zbierać, gdy około 50% strąków osiągnie dojrzałość żółtą. Nostrzyk kosimy żniwiarką lub snopowiązałką, a tylko na większych powierzchniach stosujemy kombajn. Po wymłóceniu

nasiona wyciera się ze strąków za pomocą bukownika.

Rzepak

Wymaga lepszych gleb - najlepiej plonuje na glebach kompleksu pszennego bardzo dobrego, dobrego oraz żytanego bardzo dobrego. Zalecanym zabiegiem pod uprawę jest wapnowanie nawozami wapniowo-magnezowymi, które najlepiej zastosować pod roślinę przedplonową. Najwyższe plony uzyskuje rzepak wysiewany po roślinach strączkowych i okopowych na oborniku. Wymaga starannie przygotowanej gleby. Niezbędne dla prawidłowego wzrostu i rozwoju roślin jest przeprowadzenie zespołu uprawek poźniowych i przedsięwziętych. Orka siewna powinna być wykonana na głębokość 20-22 cm. Rzepak wysiewamy na głębokości 1,5-2 cm w dawce około 3,5 kg/ha. Na wytworzenie 1 tony nasion potrzeba około 55 kg N , 28 kg P_2O_5 , 45 kg K_2O , 6 kg Mg oraz 14-20 kg S . Nawożenie przeprowadzamy dopiero po uprzednim zbadaniu gleby na zasobność składników pokarmowych w jednej ze stacji chemiczno-rolniczych. Ochronę przed szkodnikami najlepiej przeprowadzić przed lub zaraz po siewie.

Gorczyca

Wymaga gleb gliniastych, piaszczysto-gliniastych, próchnicznych kompleksu pszennego i żytanego. Jako roślina oleista posiada wiele wspólnych cech z rzepakiem, ma natomiast mniejsze wymagania klimatyczno-glebowe, jest mniej podatna na choroby i szkodniki oraz osypywanie się nasion.

Optymalnym pH dla gorzycy jest 5,8-6,8. Należy kontrolować odczyn gleby poprzez odpowiednie nawożenie. Najlepszym przedplonem są rośliny strączkowe i okopowe uprawiane na oborniku, a nawożenie uzależnione jest od przedplonu i zasobności gleby w składniki mineralne, ale wynosi z reguły 60-80 kg N /ha. W przypadku przedplonu zbożowego dawkę nawozów azotowych należy zwiększyć o 20-40 kg/ha.

Roślinami cenionymi przez pszczoły są również słonecznik, rzepik, koni-

„Skoro nie będzie pszczół, nie będzie też zapylania. Zabraknie więc roślin, potem zwierząt, wreszcie przyjdzie kolej na człowieka”

Karol Darwin

Dlaczego należy chronić pszczoły?

Krzysztof Bińkowski

Oddział Radom

Pszczoły miodne, trzmiele i pszczoły samotnice odżywiają się pyłkiem i nektarem roślin. Zbierając pokarm przenoszą pyłek z kwiatu na kwiat (z pylników na znamiona słupków) pełniąc jednocześnie niezmiernie ważną rolę zapylaczy kwiatów. Dzięki temu mogą zawiązać się owoce i wykształcić nasiona. Z kolei pyłek wytwarzany przez kwiaty dostarcza owadom substancji odżywczych, takich jak białko, a nektar - cukrów i wody. Trzecią część pokarmu ludzi i pasz zwierzęcych stanowią rośliny zapylane przez owady. W samej Europie około 4000 odmian warzyw i owoców zależy od pracy owadów zapylających.

Pszczoły w Polsce i Europie wymierają w niepokojącym tempie, które nasila się z roku na rok. Według badań statystycznych ginie 12-18% liczby osobników żyjących jesienią roku poprzedniego i ta tendencja wciąż rośnie.

Czemu giną?

Do głównych przyczyn wymierania pszczół można zaliczyć:

- okresowy brak pożywienia,
- degradację środowiska,
- choroby wywołane przez roztocza pasżytujące na pszczołach (Varroza),
- środki ochrony roślin,
- genetyczne modyfikowane organizmy,
- zapach oprysków przenoszonych przez pszczoły, który powoduje, że owady takie są zabijane przez wartowniczkę przed wejściem do ula,
- gwałtowna zapaść kolonii.

czyna biała, gryka, seradela, kolendra czy kminek. Są one jednak mniej popularne wśród pszczelarzy i rolników. Prawidłowa ochrona, agrotechnika i nawożenie umożliwi roślinom swobodny wzrost i rozwój oraz wyda zadowalający plon, a pszczoły będą nam wdzięczne z sąsiedztwa wymienionych



Z wymienionych przyczyn wymierania chemiczne środki ochrony są z pewnością skutecznym zabójcą pszczół. Wyniki badań wpływu pestycydów na pszczoły mogą zaskakiwać. Nawet kilkadziesiąt razy mniejsze ilości tych środków niż te, które stosuje się na polach, ostatecznie w dłuższym okresie czasu je zabijają. Najniebezpieczniejsze są preparaty zawierające tzw. neonikotynoidy stosowane w zaprawach wielu roślin. Substancje te chronią nasiona, ale zarazem są zabójcze dla pszczół. Działając na układ nerwowy powodują paraliż owadów, które giną w drgawkach trwających wiele godzin. Tymczasem odtworzenie utraconych hodowli jest procesem długotrwałym, wymagającym co najmniej kilkuletniej żmudnej pracy pszczelarzy.

Jak chronić pszczoły?

Do skutecznych sposobów ochrony pszczół można zaliczyć takie działania, jak:

roślin i odwdzięczą się bogatą i smaczną ofertą wytwarzanych przez siebie produktów. ■

Źródła:
www.pasieka24.pl
www.zszp.pl
www.rynek-rolny.pl
www.portalpszczelarski.pl

- uprawę odpornych odmian roślin oraz stosowanie zasady płodozmianu,
- wykorzystanie wyłącznie środków ochrony roślin dopuszczonych do obrotu i stosowania w Polsce,
- przeprowadzanie oprysków, jeżeli są konieczne, w godzinach późnowieczornych, w czasie najmniejszej aktywności pszczół,
- uprawę miododajnych gatunków roślin w przydomowych ogródkach i na balkonach,
- sadzenie miododajnych gatunków drzew,
- koszenie trawników w godzinach wieczornych.

Ciekawostki z życia pszczół

- Aby wytworzyć 1 kg miodu pszczoła musi przysiąść 4 miliony razy na kwiatach lub liściach.
- Pszczoła dziennie przynosi średni ok. 15 mg nektaru.
- Dla wyprodukowania 1 kg miodu pszczoła musi zebrać 3 kg nektaru.
- Podczas jednego kursu pszczoła odwiedza od 50 do 100 kwiatów.
- W ciągu roku pszczoły przynoszą do ula od 90 do 150 kg miodu, z czego pszczelarze pozyskują tylko od 10 do 40 kg tego cennego produktu. ■

Źródło: Na podstawie opracowań piaseczyńskiego oddziału Związku Pszczelarskiego „Ratujmy Nasze Pszczoły”.

Aktinidia - mini kiwi (cz. 2)

Izabela Jasińska-Rulska

Oddział Siedlce

Wśród wielu ciekawych roślin, jakie możemy uprawiać w naszych ogrodach, znajdują się również oryginalne aktinidie. Rośliny z rodzaju *Actinidia* (aktinidia) występują w krajach Dalekiego Wschodu od Mandżurii do Jawy. Owocem aktinidii jest jagoda, jak pomidor czy agrest, u większości gatunków jadalna. Aktinidia jest najczęściej rośliną dwupienną, to znaczy na jednych roślinach występują kwiaty męskie, a na innych żeńskie.

Ten niezwykle interesujący rodzaj obejmuje około 30 gatunków, jednak w naszym kraju uprawia się na ogół trzy z nich: **aktinidię ostrolistną** (*Actinidia arguta*), **aktinidię pstrolistną** (*Actinidia kolomikta*) oraz **aktinidię chińską** (*Actinidia chinensis*). Wszystkie rodzaje jadalne i wartościowe owoce.

Aktinidia ostrolistna...

... do wydania owoców wymaga około 150 dni bez przymrozków. Z jednej dorosłej rośliny można uzyskać 10-20 kg owoców. Rośnie silnie, w ojczyźnie dorastając do 30-50 m, u nas do 4-8 m. Młode pędy są brązowe, starsze jasnoszare. Liście szerokojajowate, zielone, w połowie października przebarwiają się na żółto i opadają. W Polsce dostępne są następujące odmiany:

- **Geneva** - amerykańska, żeńska odmiana, wyhodowana w stacji doświadczalnej w Genewie, stan Nowy Jork. Najwcześniejsza z odmian tego gatunku. Owoce dojrzewają od początku IX do X. Są średniej wielkości, pękate (3 cm długości i 2 cm szerokości), od strony dobrze oświetlonej mają rumieniec, są bardzo smaczne, słodkie, o miodowym posmaku i lekkim aromacie. Dojrzałe szybko mięknią i zaczynają opadać, zwłaszcza gdy roślina cierpi na niedobór wody. Odmiana bardzo plenna, zaczyna owocować w 3-4 roku po posadzeniu,
- **Figurnaja** - ukraińska, żeńska odmiana o smacznych owocach, dojrzewających w końcu IX, początku X. Owoce średniej



wielkości (2,5 cm długości i 2 cm szerokości). Odmiana umiarkowanie plenna, zaczyna owocować w 3-4 roku po posadzeniu. Bardzo mrozoodporna, wytrzymała na mrozy do -34°C,

- **Gibrida M** - ukraińska, męska odmiana, dobry zapylacz wszystkich odmian aktinidii ostrolistnej,

- **Issai** - japońska, obupłciowa, samopylna odmiana, o zwartym pokroju (dorasta do 4 m). Owoce dojrzewają w końcu IX-X. Są średniej wielkości, wydłużone (2,5 cm długości i 1,5 cm szerokości), zielone, dosyć smaczne. Plenna odmiana, rozpoczynająca owocowanie już następnego roku po posadzeniu. Wytrzymuje mrozy do około -25°C. Szczególnie przydatna do małych ogrodów,

- **Jumbo** - włoska, żeńska odmiana o wyjątkowo dużych, owalnych, lekko wydłużonych (długość do 5 cm, szerokość do 3 cm), zielonożółtych owocach. Ciężar największych dochodzi do 30 g. Są one smaczne, słodkie, trwałe, ale czasem pękają u podstawy. Plenna odmiana rozpoczynająca owocowanie w 3-4 roku po posadzeniu,

- **Ken's Red** - nowozelandzka, żeńska, czerwono-owocowa odmiana powstała ze skrzyżowania *Actinidia arguta* var. *cordi-*

folia i *Actinidia melanandra*. Owoce dojrzewają od połowy IX do połowy X, nasłonecznione są (na zewnątrz i wewnątrz) intensywnie czerwone, a zacienione zielone. Są duże (długość do 4 cm, szerokość do 3 cm), smaczne, ale bez wyraźnego aromatu; są też trwałe, nie mięknią nadmiernie po dojrzewaniu, dlatego powinny nieźle znosić transport,

- **Purpurna Sadowa** - ukraińska, żeńska i bardzo plenna odmiana powstała ze skrzyżowania *Actinidia arguta* i *Actinidia purpurea*. Owoce są owalne, średniej wielkości (długości 3,5 cm, szerokości 2,5 cm), dosyć smaczne, dojrzewają od połowy IX do połowy X. Nasłonecznione są (na zewnątrz i wewnątrz) intensywnie czerwone, a zacienione zielone. Rozpoczyna owocowanie w 3-4 roku po posadzeniu. Wytrzymuje mrozy do -25°C,

- **Rogów** - polska, żeńska odmiana, wyselekcjonowana w Arboretum w Rogowie. Owoce średniej wielkości, zielone, umiarkowanie smaczne, o ostrym posmaku, dojrzewają w X,

- **Sientiabrskaja** - ukraińska, żeńska odmiana. Owoce średniej wielkości, zielone, umiarkowanie smaczne, o ostrym posmaku, dojrzewają IX - X,

- **Weiki** - odmiana niemiecka, dwupienna.

Są egzemplarze **męskie**, które są dobrymi zapylaczami wszystkich odmian aktinidii ostrolistnej i egzemplarze **żeńskie** - silnie rosnące i bardzo plenne. Owoce dojrzewają w X, są średniej wielkości (długości około 3 cm), zielone, z czerwono-brązowym rumieńcem w miejscach dobrze oświetlonych, smaczne, nie opadają po dojrzeniu. Roślina ma ładne liście - ciemnozielone, lekko błyszczące, osadzone na czerwonych ogonkach - dlatego dobrze łączy walory ozdobne z użytkowymi. Rozpoczyna owocowanie w 3-4 roku po posadzeniu. Wyrzuca mrozy do -30°C.

Aktinidia pstrolistna...

... do wytworzenia owoców potrzebuje około **130 dni bez przymrozków**. Owoce dojrzewają w sierpniu i od razu opadają, co znacznie ogranicza szersze stosowanie tej rośliny dla celów konsumpcyjnych. Owoce są lekko wydłużone, mają około 2 cm długości, są smaczne, soczyste, słodkawe. Z jednej rośliny można uzyskać 10 kg owoców. Rośliny aktinidii pstrolistnej wytwarzają substancje atrakcyjne dla kotów, które lubią gryźć liście i rozdrapywać pędy, dlatego przez pierwsze trzy lata uprawy dobrze jest podstawę zabezpieczyć siatką.

W Polsce znanych jest kilka odmian:

- **Adam** - polska odmiana męska o szczególnie ładnie wybarwiających się liściach i kwiatach męskich, dobrze zapylających odmiany *Actinidia kolomikta*,
- **Dr Szymanowski** - polska, żeńska odmiana z cechami obupłciowości o ładnie wybarwionych liściach i smacznych owocach. Zaczyna owocować w 4-5 roku i owocuje obficie,
- **Sentyabrskaya** - ukraińska odmiana żeńska, liście ładnie się wybarwiają. Zaczyna owocowanie w 3-4 roku, jest plen-

na, ma owoce smaczne lekko aromatyczne, dojrzewające w sierpniu.

Aktinidie najlepiej rozmnażać z sadzonek letnich lub przez odkłady, a następnie uprawiać 1-2 lata w pojemniku, aby się dobrze ukorzeniły przed posadzeniem do ogrodu. Tak uzyskane rośliny mogą wydać owoce już w czwartym roku uprawy.

Jak ciąć?

Aktinidie możemy pozostawić swobodnemu wzrostowi, traktując je jako rośliny ozdobne i przycinać pędy nadmiernie zagęszczające lub przeszkadzające. Taka roślina rozpocznie owocowanie później i będzie mieć mniej owoców o gorszej jakości.

Aby uzyskać możliwie najwięcej ładnych owoców dobrej jakości, powinno się rośliny specjalnie prowadzić i silnie ciąć, pamiętając, że owocują pędy 2 i 3 letnie.

Na plantacjach produkcyjnych rośliny aktinidii najczęściej prowadzone są po konstrukcjach w kształcie litery „T”. Takie prowadzenie zapewnia najobfitsze owocowanie. W warunkach amatorskich najłatwiej prowadzić je przy drutach rozciągniętych między słupami przy ścianach czy płotach. Pierwsze 3-4 lata poświęca się na uformowanie roślin, które są długowieczne i mogą rosnąć nawet 50 lat.

W pierwszym roku wyprowadza się silny przewodnik. W I-II (przed rozpoczęciem wegetacji, bo inaczej roślina „płacze”, czyli wydziela sok) przycina się jego wierzchołek 3-5 cm powyżej góry.

W drugim roku wybrane, najsilniejsze pędy boczne wyrastające z pędu głównego rozprowadza się na boki, podwiązując do drutów.

Zimą przycina się ich wierzchołki tak, aby na każdym zostało 8-12 pąków. Wiosną wyrosną z nich pędy, które w następnym

roku będą owocować. Trzeba je rozprowadzić na boki, a ich wierzchołki przyciąć w sierpniu, aby spowodować zawiązanie licznych pąków kwiatowych.

Jesienią zbiera się owoce, a zimą wycina 30-70% owocujących pędów, zostawiając u ich podstawy rozgałęzienia, z których wyrosną nowe pędy owocujące.

W lecie i zimą każdego roku usuwa się pędy wyrastające z pnia oraz nadmiernie zagęszczające krzew. Cięcie ogranicza nadmierny wzrost i wysilanie się roślin na część wegetatywną, zapewnia przewietrzanie wnętrza rośliny i ułatwia dostęp światła, co sprzyja dojrzewaniu owoców.

Owocowanie

Aktinidie zaczynają owocować najczęściej w czwartym roku po posadzeniu. Zebrane niedojrzałe owoce mięknią i dojrzewają, gdy przechowuje się je wraz z owocami wytwarzającymi etylen, np. jabłkami. Najlepiej zapakować je w woreczek foliowy i pozostawić na parę dni w temperaturze pokojowej.

Owoce aktinidii pokrywa cienka, gładka skórka, dlatego mogą być jedzone bez obierania. Można je zjadać surowe, dodawać do ciast, galaretek, sałatek i innych potraw, urozmaicając znacznie letnie i jesienne posiłki. Można też je suszyć jak winogrona (po ususzeniu wyglądem i smakiem przypominają rodzynki), można mrozić, marynować, wytwarzać z nich wina, dżemy lub marmolady.

Owoce są bardzo zdrowe. Nie zawierają tłuszczu, mają bardzo mało sodu, a dużo potasu i różnych mikroelementów, w tym cynk. Są bogate w witaminę C oraz inne witaminy. Owoce **aktinidii ostrolistnej** zawierają około 400 mg% witaminy C, dla porównania cytryny, czy pomarańcze zawierają jej około 100 mg%.

Sadzenie odmian **aktinidii ostrolistnej** na działkach i w ogrodach przydomowych, a nawet zakładanie plantacji produkcyjnych, zyskało dużą popularność w Japonii, USA, Niemczech, Szwajcarii i w wielu innych krajach europejskich. Pierwsze plantacje powstają również w Polsce. Sądzę, że rośliny te warte są powszechnego stosowania. ■

Źródła:

1. Jagodnik nr 4, lipiec 2012
2. <http://www.swiatkwiatow.pl/poradnik-ogrodniczy/aktinidia-chinska-kiwi--uprawa-i-odmiany-id1342.html>



Apteka natury

czyli zdrowie w warzywach

Małgorzata Bielawska

Oddział Ostrołęka

Warzywa powinny się znaleźć w codziennej diecie, ponieważ zawierają dużo witamin, składników mineralnych i błonnika. Są nie tylko smaczne, ale mają też właściwości lecznicze. Poznajmy największe zalety tych najpopularniejszych: marchwi, buraka ćwikłowego, pomidora i kapusty.

Marchew - to skarbnica witamin i minerałów. Jest doskonałym źródłem witaminy A (1500-6500 j.m./100 g), a ponadto witamin B1, B2, PP, K i C oraz związków mineralnych (zawierających wapń, żelazo, fosfor, miedź, cynk, molibden, magnez i potas). Jej korzeń ma wiele cennych właściwości, przede wszystkim działa **rozkurczowo, przeciwcukrzycowo i przeciwpasożytniczo, obniża też poziom cholesterolu we krwi**. Dzięki marchwi zwiększa się również nasza **odporność**. Nieocenione jest jej działanie przy usuwaniu **schorzeń żółdkowych i jelitowych**, a rozgotowaną marchewką zmiksowaną na papkę karmioną są niemowlęta. Duża zawartość witaminy A - niezbędnej do prawidłowego wzrostu i dobrej ostrości widzenia - powoduje, że marchew wykorzystywana jest w produkcji kremów i kosmetyków przeznaczonych do **pielęgnacji skóry**. Jeśli chcemy, aby nasza skóra była jędrna, odświeżona i zmniejszyły się zmarszczki, przemywajmy co drugi dzień szyję i dekolt wacikiem nasączonym sokiem z marchwi. Raz na dwa tygodnie można też zrobić maseczkę - wystarczy nałożyć na twarz i szyję startą marchewkę. Maseczkę należy trzymać przez 15 minut, po czym spłukać ciepłą wodą, a następnie nasmarować twarz kremem silnie nawilżającym.

A oto przepis na bardzo zdrowy i oczyszczający **koktajl marchewkowy**:

Składniki: 3 uarte marchewki (lub sok z marchwi z kawałkami warzyw), 1 pomarańcza, 1/2 szklanki wiśni (mogą być mrożone), 1 łyżka miodu.

Wykonanie: Składniki miksujemy i dole-

wamy tyle przegotowanej wody, aby koktajl dało się pić. Jest to porcja przeznaczona do popijania w ciągu jednego dnia.

Burak czerwony zawiera dużo...

... kwasu foliowego i pierwiastków mineralnych, jak: żelazo, wapń, magnez, potas, mangan, sód, miedź, chlor, fluor, cynk, bor i lit. Szklanka soku z surowych buraków potrafi zdziałać cuda: **uchroni przed katarem, uwolni od zgagi, obniży ciśnienie krwi i doda sił**. Picie soku jest wskazane dla wszystkich, bowiem ma on właściwości **oczyszczające krew i pomagające w wydalaniu kwasu moczowego z organizmu**. **Pobudza też krążenie i bardzo pomaga przy złej przemianie materii**. Sok z buraka wspaniale **oczyszcza jelita, wątrobę, nerki i krew**. Dzięki antocyjanom (czerwonym barwnikom) zyskujemy **lepszą odporność, wolniej się starzejemy i zapobiegamy wystąpieniu nowotworów**.

Sok lepiej jest pić w rozcieńczeniu pół na pół z wodą, albo z dodatkiem soku marchewkowego, jabłkowego i cytrynowego. Świeżo wyciśnięty sok trzeba odstawić na 1-2 godziny, żeby wyparowały związki siarki. Osoby, które jedzą dużo mięsa, ciasta i pieczywa (czyli pokarmów o charakterze kwasotwórczym) powinny koniecznie spożywać buraki pod różną postacią, aby doprowadzić w organizmie do równowagi kwasowo zasadowej, będącej warunkiem zdrowia. Od dawna wiadomo, że **ćwikła** (utarty gotowany burak z chrzanem i kminkiem) **poprawia pracę wątroby, odkwasza i ułatwia trawienie**, a **czerwony barszcz** jest doskonałym środkiem na wszelkiego rodzaju **niestrawności**, zwłaszcza po suto i tłustym jedzeniu. Wypicie filiżanki gorącego barszczu, ale bez octu, od razu przynosi ulgę.

Pomidor jest skarbnicą...

... mikroelementów: sodu, potasu, wapnia, żelaza, miedzi, fosforu, niklu, kobaltu, magnezu i manganu. Zawiera też podstawowe witaminy: A, B, C, E oraz kwas cytrynowy i jabłkowy. Spora ilość witaminy C zwiększa stopień **dotlenienia skóry, wzmacnia naczynia krwionośne**

i odżywia, natomiast witaminy A i E **chronią przed powstawaniem zmarszczek i przedwczesnym starzeniem się skóry**. Potas zawarty w pomidorach **ułatwia usuwanie nadwyżek wody z organizmu**, dlatego firmy kosmetyczne dodają go do preparatów antycellulitowych.

Za właściwości lecznicze pomidorów odpowiada ich naturalny czerwony barwnik, czyli **likopen**, który jest najsilniejszym antyutleniaczem z grupy karotenoidów. Co ciekawe, nie ginie on w obróbce cieplnej, więc w przetworach jest go nawet 2-3 razy więcej niż w świeżych pomidorach. Jako przeciwutleniacz likopen **opóźnia procesy starzenia**, ponieważ neutralizuje wolne rodniki. Likopen wspomaga też powstawanie kolagenu oraz zapobiega utracie kwasu hialuronowego zawartego w skórze. Pomidory działają **przeciwnowotworowo, moczopędnie** i dzięki dużej zawartości witaminy C **poprawiają odporność**. **Regulują też pracę układu pokarmowego** dzięki błonnikowi, który jest również w pestkach i dlatego nie powinniśmy ich usuwać.

Kapusta to warzywo niskokaloryczne

W 100 g jest zaledwie 40 kcal. Jest bogata w witaminę C (30-36 mg w 100 g, czyli jest jej tyle, co w cytrynie, a głąb ma jeszcze więcej). Zawiera też niezbędne dla zdrowia witaminy z grupy B, sporo witaminy A, trochę witamin E oraz K. Ale jej największe skarby to: wapń, magnez, potas, żelazo i kwas foliowy.

Szczególne właściwości lecznicze ma **sok z kapusty**. Picie go **wzmacnia odporność**, pomaga na **anemię i obrzęki** spowodowane nadmiernym zatrzymywaniem płynów w organizmie (po trzech tygodniach codziennej szklanki soku te ostatnie znikają bez śladu). Kapuściany sok to także uznawane nawet przez medycynę **lekarstwo na wrzody żołądka**. W ludowej praktyce stosuje się okłady z soku lub liści na **bóle reumatyczne i neuralgiczne** oraz przy leczeniu **ranek i wrzodów**. Ból stawów dotkniętych artretyzmem zmniejszymy okładem z liści kapusty. Bierzymy



Kapusta

nie tylko do bigosu

Wiesława Malczewska
Oddział Siedlce

Kiszona kapusta to nasz narodowy przysmak. Tworzy idealny duet z mięsem, ale może być też bazą wielu smacznych dań bezmięsnych. Ma jednak opinię ciężkostrawnego, niezdrowego warzywa. Owszem, to prawda, ale tylko wtedy, gdy dodamy do niej mięso i tłuszcze zwierzęce. Pamiętajmy, że najzdrowsza kapusta jest spożywana na surowo, ponieważ korzystnie wpływa na błonę śluzową przewodu pokarmowego, przynosi ulgę w zgadze, a jej regularne jedzenie likwiduje zaparcia, działa leczniczo na wątrobę, obniża poziom cukru w krwi i zmniejsza podatność zachorowania na raka.

Poza tym kapusta jest bogata w witaminy C i K, zawiera sporo witaminy E i potasu, a oprócz tego beta-karoten, błonnik, kwas foliowy, siarkę i wapń.

Kapusta kiszona zawdzięcza swój smak procesowi fermentacji, w którym biorą udział żywe kultury bakterii. Spożywanie jej pozwala poprawić procesy trawienia. Pamiętajmy, aby nie płukać kapusty kiszonej, ponieważ niszczy to cenny kwas mlekowy i enzymy ułatwiające trawienie tłuszczów.

Szczególne właściwości mają świeże liście kapusty i wyciśnięty z nich sok. Działają kojąco, antyseptycznie i leczniczo - usuwając toksyny ze skóry. Okłady z wyciętych liści (z wyciętymi grubymi nerwami) i rozgniecionych by puściły sok, leczą

2-3 największe liście wierzchnie, lekko rozbijamy tłuczkiem, by zmiękły, ale nie były dziurawe. Kładziemy na kilka minut na kaloryferze. Ciepłymi okładamy chory staw, owijamy bandażem lub ręcznikiem, by kompres nie tracił ciepła i zostawiamy na kwadrans. Kompresy można nakładać w ciągu dnia wielokrotnie. Pomogą także na zwichnięcia.

Dzięki bakteriom, które podczas fermentacji wytwarzają dodatkowy kwas askorbinowy, kiszona kapusta ma więcej witaminy

rany, stłuczenia, ukąszenia owadów oraz działają przeciwzapalnie przy opuchnięciu stawów.

A oto kilka pomysłów na potrawy z udziałem kapusty:

Surówka z kapusty kiszonej z rodzynkami

Składniki: 40 dag kapusty kiszonej, 1 marchew, 1 cebula, 1 jabłko, garść rodzynków, 2 łyżki oleju салатowego, sól, pieprz i cukier do smaku.

Wykonanie: Namoczone we wrzątku rodzynki odsączamy. Odcisniętą kapustę drobno siekamy. Jabłko i marchew ścieramy na tarce jarzynowej z dużymi oczkami, cebulę kroimy w kosteczkę. Wszystkie składniki łączymy i doprawiamy do smaku. Podajemy 15 minut po przygotowaniu. Do surówki dobrze jest dodać pokrojonego w kostkę ananasa.

Surówka z kapusty kiszonej z papryką

Składniki: 40 dag kapusty kiszonej, 2-3 płaty papryki konserwowej, średniej wielkości cebula czerwona, ½ pęczka posiekanej natki pietruszki, 2 łyżki oleju салатowego, sól, pieprz i cukier do smaku.

Wykonanie: Odcisniętą z nadmiaru soku kapustę kroimy. Płaty papryki kroimy w cienkie paseczki, cebulę w piórka, a natkę dość drobno siekamy. Wszystkie składniki łączymy, mieszamy z olejem, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i odrobiną cukru. Podajemy 15 minut po przygotowaniu.

C niż surowa. Inny produkt tego procesu - kwas mlekowy - wspomagając oczyszcza przewód pokarmowy z bakterii gnilnych oraz stwarza idealne warunki do rozmnażania dobroczynnych bakterii jelitowych. **Kiszona kapusta** znana jest ze swych właściwości termoregulacyjnych - obniża zbyt wysoką temperaturę ciała, a zbyt niską podwyższa.

Sok z kiszonej kapusty nie tylko wzmacnia odporność, ale również łagodzi kaszel, pobudza soki trawienne i poprawia

Gorące bułeczki faszerowane kapustą

Składniki: 4 bułki pełnoziarniste, cebula, 30 dag kapusty kiszonej, szklanka bulionu (może być z kostki), kilka ziaren czarnego pieprzu, 3 ziarna ziela angielskiego, listek laurowy, 2 łyżki oliwy, łyżka sosu sojowego, świeżo zmielony pieprz, szczypta soli.

Wykonanie: Kapustę siekamy, zalewamy bulionem i gotujemy z dodatkiem warzyw przez około 20 minut; ugotowaną odcedzamy na sicie. Na patelni rozgrzewamy olej, lekko rumienimy pokrojoną w piórka cebulę, dodajemy do ugotowanej kapusty. Przyprawiamy do smaku sosem sojowym, pieprzem i (jeśli trzeba) odrobiną soli. Z boku każdej bułki odcinamy „piętkę” i usuwamy miąższ. Wnętrze faszerujemy przygotowanym kapuścianym farszem. Układamy bułeczki na blasze i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C na około 5 minut. Podajemy gorące, jako dodatek do, na przykład pieczonych kiełbasek.

Orzeźwiający napój

Składniki: 2 szklanki soku z kiszonej kapusty, 2 szklanki soku pomidorowego, 1 szklanka przegotowanej i schłodzonej wody, sól, pieprz, cukier do smaku, garść drobno posiekanej zieleniny (szczypior, koperek lub natka pietruszki).

Wykonanie: Odcisnięty i przecedzony przez sito sok z kapusty łączymy z sokiem pomidorowym oraz wodą, doprawiamy do smaku. Podajemy lekko schłodzony, oprószony zieleniną. ■

bia apetyt, a także łagodzi syndrom „dzień po”. Ponadto działa ochronnie na wątrobę, śledzionę i pęcherzyk żółciowy. Działa pobudzająco na wzrost komórek, a w efekcie odmładza. Picie soku z surowej kapusty zalecane jest przy anemii.

Źródła:

- 1 <http://www.poradnikzdrowie.pl>
- 2 <http://www.bonavita.pl>
- 3 <http://abcZdrowie.pl>
- 4 <http://www.jejswiat.pl>

Jakiś w Wigilię, takiś w cały rok

Joanna Borkowska

Oddział Siedlce

Święta Bożego Narodzenia są dla Polaków najważniejsze, a zarazem najbogatsze w tradycje ludowe. Nazwę „wigilia” kościół katolicki przejął z terminologii starożytnego Rzymu (*łac. vigiliae - nocne czuwanie*). Silne zakorzenienie Bożego Narodzenia w tradycji polskiej spowodowało powstanie wielu świątecznych zwyczajów. Niektóre przetrwały do dziś, inne zostały przeobrażone, a jeszcze inne całkowicie zapomniane.

Z Wigilią, czyli ostatnim dniem Adwentu, wiąże się najwięcej zwyczajów ludowych. Zgodnie z wierzeniami miała ona stanowić dobrą wróżbę na przyszły rok, dlatego tego dnia dużo bardziej trzeba przykładać się do pracy. Należało wstać wczesnym rankiem i z radością wykonywać obowiązki. Aby nie sprowadzić do domu nieszczęścia, pierwszy tego dnia powinien do niego wejść mężczyzna. Nie powinno się niczego pożyczać, a za to w kieszenie napełniać pieniędzy, żeby się nas przez cały rok trzymały. Pod żadnym pozorem nie wolno było w ciągu dnia się położyć. Mogło to bowiem oznaczać, że w ciągu roku zachoruje się, albo że przed żniwem „położy się” zboże.

W polskiej tradycji Święta Bożego Narodzenia rozpoczynają się 24 grudnia od chwili zapadnięcia zmroku i ukazania się na niebie pierwszej gwiazdy. W niektórych regionach tradycją było zapalanie słomy na obrzeżach wsi jako znak rozpoczynających się świąt. Wtedy wszyscy siadali do uroczystej wieczerzy wigilijnej, której specyfiką jest jej postny charakter, ustalony tradycją zestaw potraw, oraz poważny nastrój obowiązujący wszystkich biesiadników.

Puste miejsce przy stole

Kolejnym elementem tradycji jest pozostawianie wolnego miejsca dla niespodziewanego gościa. W przeszłości jednak z miejscem przy stole łączyło się więcej wierzeń, a miejsce to pozostawiane było dla dusz zmarłych, którzy w tym dniu odwiedzali bliskich.

Bardzo ważna była liczba osób zasiadających do wieczerzy - pilnowano, aby była parzysta. Jeśli

członków rodziny zabrakło do pary, to

jako 13 biesiadnik przybył Judasz Iskariota.

Zwracano też uwagę na kolejność zajmowania miejsc przy stole. Siadano albo według wieku, albo według ważności. Hierarchia wiekowa miała zapewnić umiar w kolejności od najstarszego do najmłodszego, zaś ta według pozycji wskazywała gospodarza, który rozpoczynał wieczerzę.

Wieczera wigilijna rozpoczynała się zawsze wspólną modlitwą i miała charakter uroczysty. Nikomu w jej trakcie nie wolno było wstać od stołu, oprócz gospodyni. Nie można było też rozmawiać – wierzono bowiem, że rozmowy przy stole wigilijnym wróżą kłótnie i spory rodzinne na najbliższy rok.

Dzielenie się opłatkiem

Jednym z najpiękniejszych i najbardziej wzruszających momentów jest dzielenie się opłatkiem podczas wieczerzy wigilijnej. Symbolizuje ono powszechne pojednanie i braterstwo. Czynność tę zawsze rozpoczynał pan domu lub - w jego zastępstwie - najstarszy syn. Dopiero, gdy wszyscy podzielili się opłatkiem i złożyli sobie życzenia, zasiadano do wieczerzy - i tak jest do dziś. Nie każdy wie, że to zwyczaj typowo polski, niezna-ny w innych krajach.

Stół wigilijny

Na stole wigilijnym powinno się znaleźć nieparzysta liczba potraw, co miało zapewnić urodzaj w przyszłym roku.

W wielu rodzinach pojawiała się na nim dwanaście potraw, na pamiątkę dwunastu apostołów. Niezależnie od ich liczby ważne było, aby składniki tych potraw pochodziły z pola, sadu, ogrodu, lasu i wody – co miało zapewnić bogate zbiory. Stary zwyczaj nakazywał skosztowanie każdej potrawy, wierzono bowiem, że tego czego nie spróbowano, zabraknie w przyszłym roku. Na stole wigilijnym musiało stać tyle jedzenia, aby nikt z domowników nie musiał wstawać od



w bogatych domach do stołu zapraszano kogoś ze służby. Największą wagę przykładano do tego, by nigdy przy stole nie znalazło się 13 osób. Strach przed tą liczbą tłumaczono Ostatnią Wieczerzą, na którą

stołu; według tradycji bowiem, kto pierwszy wstanie od stołu przed zakończeniem wieczerzy, ten umrze i drugiej wieczerzy już nie doczeka.

Przed wieczerzą wkładano sianko pod obrus. Dziś jest to symbolem sianka, którym wyścielony był żłóbek dla nowonarodzonego Chrystusa. Ale dawniej panny, które chciały się dowiedzieć jak będzie w przyszłości wyglądało ich życie, wyciągały spod obrusa żdźbło. Im dłuższe było, tym dłużej panna musiała czekać na małżonka.

Choinka

Najbardziej rozpowszechnionym symbolem bożonarodzeniowym jest choinka. Zwyczaj ten sięga czasów pogańskich, kiedy na sufitach mieszkań podwieszano gałązki sosny, jodły lub świerku. Symbolizowały one zwycięstwo życia nad śmiercią. Chrześcijaństwo przejęło ten zwyczaj, odnosząc go do przychodzącego na świat Jezusa, który stał się światłością świata i zwyciężył śmierć. Drzewko choinkowe symbolizuje więc życie, a światelka na choince symbolizują światło, które Chrystus przyniósł na ziemię. Natomiast ozdoby i słodczyce są symbolem dobrodziejstw, które człowiek uzyskał dzięki odkupieniu.

Współczesna choinka, przybrana świeczkami i innymi ozdobami, pojawiła się początkowo na ziemiach niemieckich. Jej ojczyzną była najprawdopodobniej Alzacja. Tam właśnie zwyczaj polegający na wnoszeniu do domu wiecznie zielonej gałęzi i wieszaniu jej przy suficie został zastąpiony przez stawianie drzewka. Współczesna choinka jest odwzorowaniem drzewa rajskiego - dobra i zła. Na choince nie mogło zabraknąć jabłek, bo właśnie one symbolizują zdrowie do późnej starości. Często ozdobą choinki były też orzechy – symbol miłości. Wśród iglastych gałązek wiją się łańcuchy - lekkie, słomkowe, bibułkowe, to pamiątka po wężu kusicielu. Pętają choinkę jak niewolnicę, przypominając, że cały ludzki ród znajduje się w niewoli grzechu. Gwiazda na szczycie drzewka symbolizuje gwiazdę betlejemską, która wiodła Trzech Króli do Dzieciątka Jezus. Gorejące na gałązkach świeczki to okruszki ognia, który dawniej płonął w izbie przez całą noc wigilijną, aby przychodzące na ten czas dusze przodków mogły się przy nim ogrzać. Dzisiaj przypominają o nigdy nie gasnącej Bożej miłości do ludzi. Choinkę ubiera się także w piernikowe figurki ludzi i zwierząt

oraz bombki. Tak ustrojona powinna stać w domu do Trzech Króli, a więc do końca świąt.

Wróżby i świętowanie

Tak jak wigilia miała wpłynąć na nasze życie, tak dni od Bożego Narodzenia do Trzech Króli prognozowały pogodę na nadchodzący rok. Każdy z dwunastu dni odpowiadał kolejnemu miesiącowi.

Duże soople, spokój na dworze i szron były przepowiednią roku urodzajnego.

Ważne było także wigilijne niebo - pełne gwiazd oznaczało, że kury będą się dobrze niosły, a dobrze widoczny Wielki Wóz zapowiadał dużą liczbę wesel. Wigilijna noc charakteryzowała się również tym, że wyśnione tej nocy sny miały się spełnić.

Po wieczerzy zaczynało się świętowanie. Poza pracami koniecznymi nie wolno było nic robić, a używanie ostrych narzędzi, np. igły, uważano za grzech. Wigilię i Boże Narodzenie spędzali domownicy w rodzinnym gronie. Dopiero na św. Szczepana zaczynało się życie towarzyskie.

W drugi dzień świąt panna musiała switem wyrzucić na podwórze sianko, które leżało pod wigilijnym obrusem. Gdy tego nie zrobiła, cała okolica wiedziała, że jest „spioch, leń, i nie nadaje się na żonę”. Kawaler, który chciał się oświadczyć, siadał na podwórku na tym sianie. Jeżeli kandydat pasował na zięcia, to gospodarz domu (ojciec lub dziadek dziewczyny) wychodził z wódką, częstował, i zapraszał go na śniadanie. Wtedy uznawano, że młodzi są zaręczeni.

Piękną tradycją był również zanikający już prawie zupełnie zwyczaj kołędowania. Były dwa rodzaje kołędników. Dzieciaki, tzw. „szczodraki”, wygłaszały życzenia: „Na szczęście, na zdrowie, na ten Nowy Rok...” i dostawały drobne pieniądze, ale na ogół łakocie. Starsi kołędnicy przychodzili z muzyką (ze skrzypcami, z akordeonem) do domów, gdzie były młode dziewczyny. Śpiewali dla panny specjalną kołędę, a ona miała obowiązek „zapłacić”, dać jakiś prezent. Chodzenie z kołędą zaczynało się na św. Szczepana, a kończyło na Trzech Króli.

Dziś Boże Narodzenie to czas rodzinny, czas przebaczenia i miłości. Choć wiele barwnych obrzędów związanych z tymi dniami odeszło w zapomnienie, to jesteśmy świadkami rodzenia się nowych zwyczajów. Jednym z nich jest zapalanie wigilijnej świecy Caritas, która dla wielu jest

tej nocy symbolem nadziei zmian na lepsze (tak jak dla Trzech Króli była nim Gwiazda Betlejemską). I dawniej, i dziś zachodzi pewien świąteczny paradoks: ludzie życzą sobie spokojnych świąt. A przecież święta mają być niespokojne! Mają być pełne radości, zamieszania, gwaru i muzyki. ■

Przysłowia świąteczne:

- Jak w Wigilię z dachu ciecze, zima długo się powlecze.
- Gdy w Narodzenie pogodnie, tak będzie cztery tygodnie.
- Boże Narodzenie po lodzie – Wielkanoc po wodzie.
- W dzień Adama i Ewy daruj wszystkie gniewy.
- Jakiś w Wigilię, takiś cały rok.
- Zielone Boże Narodzenie, to biała Wielkanoc.
- Adam i Ewa pokazują, jaki styczeń i luty po nich następują.
- Jeśli dzień wigilijny pogodny, roczek będzie urodny.
- Gdy w Boże Narodzenie pola są zielone, na Wielkanoc będą śniegiem przywalone.

Źródła:

<http://www.brewiarz.pl/czytelnia/bn.php3>
<http://www.niedziela.pl/artukul/23079/nd/Skad-wziely-sie-koledy-pastoralki-i>
<http://www.niedziela.pl/artukul/10565/nd/Zapomniane-zwyczaje>
<http://www.katolik.pl/zwyczaje-bozonarodzenie,1354,416,cz.html>

* Hej kołęda, kołęda *

W grudniowe noce, w zimowe noce,
 Dzieciątko Boże z zimna dygoce.
 Idzie przez pola pokryte szronem,
 wiatr Mu wydzwania piosnki znajome.

*Ref. Hej kołęda, kołęda, hej kołędy to czas.
 Kto ogrzeje rączkę, kto schronienie Mu da?*

Tyle tych domów i okien tyle,
 może Go schronią choćby przez chwilę,
 może przygarną do serca ludzie,
 może nakarmią, nim dalej pójdzie?

Świeczki się jarzą w świerkach zielonych
 i złote gwiazdy wieńczą korony,
 bo zewsząd dzwoni kołęda święta,
 lecz o Nim, o Nim nikt nie pamięta.

Potrawy na Boże Narodzenie

Aleksandra Sobolewska
Oddział Poświętne w Płońsku

W Boże Narodzenie mieszają się w kuchni zapachy, aromaty. Ktoś ładnie określił ten czas, posługując się słownictwem muzycznym: „To coś w rodzaju symfonii, której preludium stanowi wieczerza wigilijna”. Bo Wigilia to szczególnie wieczór w roku i wyjątkowy rytuał w naszej kulturze. Jej ukoronowaniem jest uroczysta kolacja, podczas której domownicy łamią się opłatkiem, składają sobie życzenia i śpiewają kolędy.

W moim domu, jak większości Państwa domów, królują potrawy tradycyjne. Niektóre z nich są zawsze te same, inne czasem ulegają zmianom, np. poprzez sposób przyrządzania czy dodatek nowych produktów, które pojawiają się na rynku. A oto kilka przepisów na najbardziej tradycyjne z wigilijnych potraw, których na żadnym polskim stole nie powinno zabraknąć:

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

Składniki: 1,2 kg buraków, 80 g suszonych leśnych grzybów, 1 ząbek czosnku, 3 marchewki, 2 pietruszki, ½ pora, 150 g selera, 4 liście laurowe, 3 łyżki majeranku lub mniej, 10 ziarenek czarnego pieprzu, 6 ziarenek ziela angielskiego, sok z jednej cytryny, 250 ml zakwasu z buraków, sól, pieprz, cukier - do smaku.

Sposób przygotowania: Grzyby opłukać, a następnie wrzucić do garnka, zalać dwiema szklankami wody i pozostawić na całą noc. Do wody z grzybami dodać ząbek czosnku, dwa liście laurowe i dwa ziarenka ziela angielskiego. Całość doprowadzić do wrzenia i gotować około 20 minut.

Buraki obrać, pokroić w plastry i zalać dwoma litrami wody. Gotować pod przykryciem około godziny, a następnie dodać marchew, pietruszkę, por, seler, pozostałe liście laurowe oraz ziele angielskie i pieprz w ziarnach. Całość dalej gotować około 30 minut. Po tym czasie warzywny wywar przecedzić i dodać do niego ugotowany wywar grzybowy. Cały czas gotując dodać zakwas z buraków, sok z cytryny, dopra-

wić solą, pieprzem, majerankiem i ewentualnie cukrem. Zdjąć z ognia i dokładnie wymieszać. Barszcz podawać z uszkami.

Śledzie w śmietanie z dodatkiem jabłka

Składniki: 600 g śledzi solonych, 1 obrane jabłko np. 1 reneta, 700 g śmietany 18%, 2 duże cebule, 3 łyżki majonezu, sól, pieprz, cukier, kwasek cytrynowy - do smaku.

Sposób przygotowania: Śmietanę wraz z majonezem mieszamy w misce. Dodajemy pokrojone na małe cząstki śledzie, które uprzednio zostały wymoczone w zimnej wodzie, w celu usunięcia nadmiaru soli oraz starte na średnich oczkach jabłko i drobno pokrojoną cebulę. Całość mieszamy. Doprawiamy do smaku przyprawami: solą, pieprzem, cukrem oraz kwaskiem cytrynowym.

Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

Farsz: 2 kg kapusty kiszzonej, 2-3 garście suszonych grzybów, 4 cebule, sól, pieprz, olej lniany lub rzepakowy - do smaku.

Ciasto: 1 kg mąki, 2 szklanki ciepłej wody, 1 jajko i żółtko, ¼ szklanki oleju, odrobina soli - do smaku.



Sposób przygotowania: Grzyby zalać gorącą wodą, pozostawić na kilka godzin pod przykryciem, następnie ugotować do miękkości. Kapustę przełożyć do garnka, zalać wodą, ugotować. Ostudzoną odcisnąć z nadmiaru wody. Zmieszać razem z grzybami na sitku o grubych oczkach. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, usmażyć na oleju, dodać do kapusty, doprawić solą i pie-

przem. Z podanych składników zagnieść ciasto, cienko rozwałkować, szklanką wyciąć krążki, na środek każdego nakładać farsz. Każdy krążek złożyć na pół i zlepić brzegi pierogów robiąc falbankę. Gotować w osolonym wrzątku z dodatkiem oleju, 3-4 minuty od wypłynięcia.

Keks świąteczny

Składniki: 25 dag mąki, 15 dag cukru, 1 duża łyżka cukru z wanilią, 25 dag masła lub dobrej margaryny, 5 jajek, 2-3 łyżki alkoholu (wódka, rum, koniak), 40 dag mieszanki bakaliowej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Sposób przygotowania: Mieszanke bakałiową wsypać do miski, zalać wrzącą wodą (tylko tyle, aby zakryła bakalie), wymieszać z alkoholem. Odstawić na około 15 minut, po tym czasie odsączyć dokładnie na sitku i odsączone wymieszać z trzema łyżkami mąki. Resztę mąki przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masło lub margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, do utartej masy dodawać po jednym całym jajku, dalej mikсовать. Na koniec dodać mąkę i bakalie. Masę wymieszać, ma być gęsta. Ciasto przełożyć do keksówki (30 cm), można ją wyłożyć papierem do pieczenia, lub wysmarować tłuszczem i oprószyć bułką tartą. Piec 1 godzinę w 180°C. Zimny keks można polukrować lukrem cytrynowym i posypać posiekanymi orzechami.

Kompot z suszu

Składniki: 100 g suszonych jabłek, 100 g suszonych śliwek, 100g suszonych gruszek, 2 łyżki miodu, 5 szt. goździków, cynamon do smaku, 1 pomarańcza.

Sposób przygotowania: Owoce wkładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy przez około pół godziny. Podczas gotowania dodajemy goździki i cynamon. Pomarańczę dokładnie myjemy (polecane jest sparzenie gorącą wodą skórki), kroimy w plastry. Garnek z kompotem zdejmujemy z ognia, dodajemy miód, plastry pomarańczy i odstawiamy do wystygnięcia. Schłodzony kompot podajemy po obfitym posiłku. ■

Zapraszamy do udziału w konkursie: Smaczne i zdrowe potrawy

Prosimy o przesyłanie na adres Redakcji wypróbowanych przepisów na różne potrawy. Każdy list wydrukujemy. Oceny najciekawszego przepisu kulinarnego dokonają pod koniec 2016 r. specjalistki gospodarstwa wiejskiego i agroturystyki.

Przepisy naszych Czytelników

Karkówka z żurawiną

Składniki: ok. 0,60 kg karkówki, 100 g suszonej żurawiny, cebula, przyprawa Vegeta, olej do smażenia, wykalaczki.

Wykonanie: Żurawinę namoczyć w wodzie. Karkówkę pokroić w plastry, rozbić i posypać Vegetą. Odcedzoną żurawinę ułożyć na plastrach, a na to cebulę pokrojoną w piórka. Całość zwinąć w roladkę i spiąć wykalaczką. Obsmażyć na patelni, włożyć do garnka. Dodać resztę żurawiny i cebuli, podlać wodą i dusić do miękkości.

Kurczak na ryżu

Składniki: 1 - 1,30 kg palek lub skrzydełek z kurczaka, 3 duże cebule, 2 szklanki suchego ryżu.

Zalewa: 6 szklanek wody, 1/3 margaryny, 2 łyżeczki słodkiej papryki, 0,5 łyżeczki pieprzu, 6 łyżek ketchupu łagodnego, 2 łyżeczki cukru, 2 ząbki czosnku, 3 łyżki przyprawy Vegeta.

Wykonanie: Wszystkie składniki zalewy włożyć do garnka, wymieszać, podgrzać do zagotowania. Suchy ryż wysypać na dużą blachę lub duże naczynie żaroodporne. Na ryżu ułożyć cebulę pokrojoną w krążki, potem kawałki kurczaka i zalać przygotowaną zalewą. Wstawić do piekarnika i piec ok. 1,5 godz. w 180-200 °C. W tym czasie ryż wchłonie zalewę i stanie się miękki, a kawałki mięsa delikatnie zbrązowieją.

Salatka z pieczarek

Składniki: 0,5 kg pieczarek, 1 cebula lub 1 mały por, 4-5 jajek, 2-3 łyżki majonezu, sok z cytryny, sól, pieprz.

Wykonanie: Jajka ugotować na twardo. Wystudzić, obrać i pokroić w kostkę. Pieczarki obgotować krótko w wodzie z dodatkiem kilku kropli soku z cytryny, odsączyć i wystudzić. Do miski wsypać pokrojone

w kostkę pieczarki i jajka oraz drobno pokrojoną cebulę. Zamiast cebuli można użyć pora pokrojonego w cienkie półplasterki. Dodać majonez, sól i pieprz do smaku. Składniki dokładnie wymieszać.

Salatka z groszkiem

Składniki: 1 puszka groszku konserwowego, 1 mała cebula czerwona, 5 ogórków kiszonych, 2-3 łyżki majonezu, sól, pieprz.

Wykonanie: Groszek konserwowy odcedzić. Cebulę i ogórki kiszone pokroić w kostkę.

Wszystkie składniki wsypać do miski, dodać majonez i wymieszać. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Sernik z jabłkiem

Składniki:

- ciasto: 3 szklanki mąki, 3/4 szklanki cukru kryształu, 3 żółtka, 0,5 kostki margaryny, 2 łyżki śmietany, 2 łyżeczki proszku do pieczenia,

- masa serowa: 0,5 kg mielonego sera, 2 jajka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 cukier waniliowy, 0,5 kostki masła, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, ok. 0,75 szklanki cukru pudru,

- piana: 3 białka, 0,5 szklanki cukru kryształu, 1 łyżka mąki ziemniaczanej lub kisielu,

- dodatkowo: 3-4 jabłka.

Wykonanie: Wszystkie składniki na ciasto włożyć do miski, dokładnie i szybko zagnieść. Blaszke wyłożyć papierem do pieczenia. Połowę ciasta cienko rozwałkować i wylepić nim blachę. Drugą część włożyć do zamrażalnika. Następnie przygotować masę serową. Miękkie masło utrzeć z cukrem, dodać po jednym jajku. Do utartej masy dodać pozostałe składniki i wymieszać mikserem.

Białka ubić na sztywno, wsypać cukier. Ubijać, aż cukier się rozpuści, a piana bę-

dzie lśniąca. Na końcu dodać mąkę ziemniaczaną lub kisiel i delikatnie wymieszać. Jabłka obrać i pokroić w ćwiartki.

Wyłożyć na ciasto masę serową, na to kawałki jabłek i ubitą pianę. Na wierzchu zetrzeć na tarce drugą część schłodzonego ciasta. Piec około 1 godziny w temperaturze 200° C.

Barbara Figat, gm. Nowa Sucha

Sernik z mlekiem

Składniki ciasto: 1 kg sera, 2 szklanki mleka, 1 szklanka cukru, 1 budyń śmietankowy, 0,5 szklanki oleju, 2 całe jaja, 4 żółtka, 3-4 paczki herbatników.

Piana: 4 białka, 0,75 szkl. cukru.



Wykonanie: Ser przepuścić przez maszynkę i przełożyć do miski. Dodać resztę produktów, dokładnie wymieszać. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Na spód ułożyć herbatniki, a na nie wylać masę serową. Piekarnik nagrzać do 200° C i wstawić ciasto. Piec 35-40 minut. Po czym rozprowadzić na cieście pianę z białek ubitych z cukrem. Piec dalej ok. 25-30 minut. Po wyjęciu z piekarnika odstawić do wystudzenia.

Elżbieta Zagumna, gm. Wyszków

Pióro w sianie

Konkurs pisarski dla mieszkańców gmin wiejskich
województwa mazowieckiego



Patronat Honorowy

nad konkursem sprawuje

Pan Sławomir Piotrowski - Dyrektor
Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego

Fundacja AKA ogłasza konkurs pisarski

Pióro w sianie!

Oto kilka informacji na temat konkursu:



- Celem Konkursu jest szukanie talentów pisarskich, promocja twórczości pisarskiej osób zamieszkujących na terenach gmin wiejskich oraz integracja twórców.

- Konkurs rozpoczyna się 1 grudnia 2016 r. i trwa do 15 lutego 2017 r.
 - Przedmiotem konkursu jest proza w dowolnym gatunku literackim, w tym fragmenty powieści, o tematyce dowolnej.
 - Konkurs przeznaczony jest dla osób pełnoletnich, a udział w nim jest dobrowolny.
 - Dla zwycięzców przewidziane są trzy nagrody główne oraz wyróżnienia.
 - Dodatkową nagrodą będzie wydanie drukiem nagrodzonych i wyróżnionych w konkursie utworów.
 - Nadesłanie utworów na konkurs oznacza wzięcie udziału w konkursie i jest jednoznaczne z akceptacją Regulaminu konkursu.
 - Regulamin konkursu znajduje się na stronie internetowej Fundacji AKA www.fundacjaaka.org w zakładce: Projekty i konkursy → Konkurs pisarski 1/2016.
- Piszesz? Znasz taką osobę?
Wejdź na www.fundacjaaka.org, dowiedz się szczegółów i weź udział w konkursie.

Zapraszamy!

Szanowni Państwo,

Czerwień, miłość, wiara, odrodzenie, piękne zapachy... Taki jest grudzień.

Zamyka rok i zaprasza w nasze życie kolejny.

Żeby każdy widział w lustrze szczęśliwego Człowieka! Na Boże Narodzenie i Nowy 2017 Rok!

Uczestnikom konkursu Pióro w sianie życzę odwagi i sukcesów. Mocno trzymam za Was kciuki!



Iwona Zajfryd
Prezes Zarządu Fundacji AKA

Fundacja AKA (KRS 0000622221); tel. 691 568 342; www.fundacjaaka.org

Bohater z Kędzierzyna na Twoim polu

zwiększona trwałość i wydłużony zasięg równomiernego rozsiewu

← 42 m →



www.nawozy.eu



urodzajnych lat

Grupa Azoty

Zakłady Azotowe Kędzierzyn S. A.

47-220 Kędzierzyn-Koźle, ul. Mostowa 30A

tel. +48 77 481 22 87

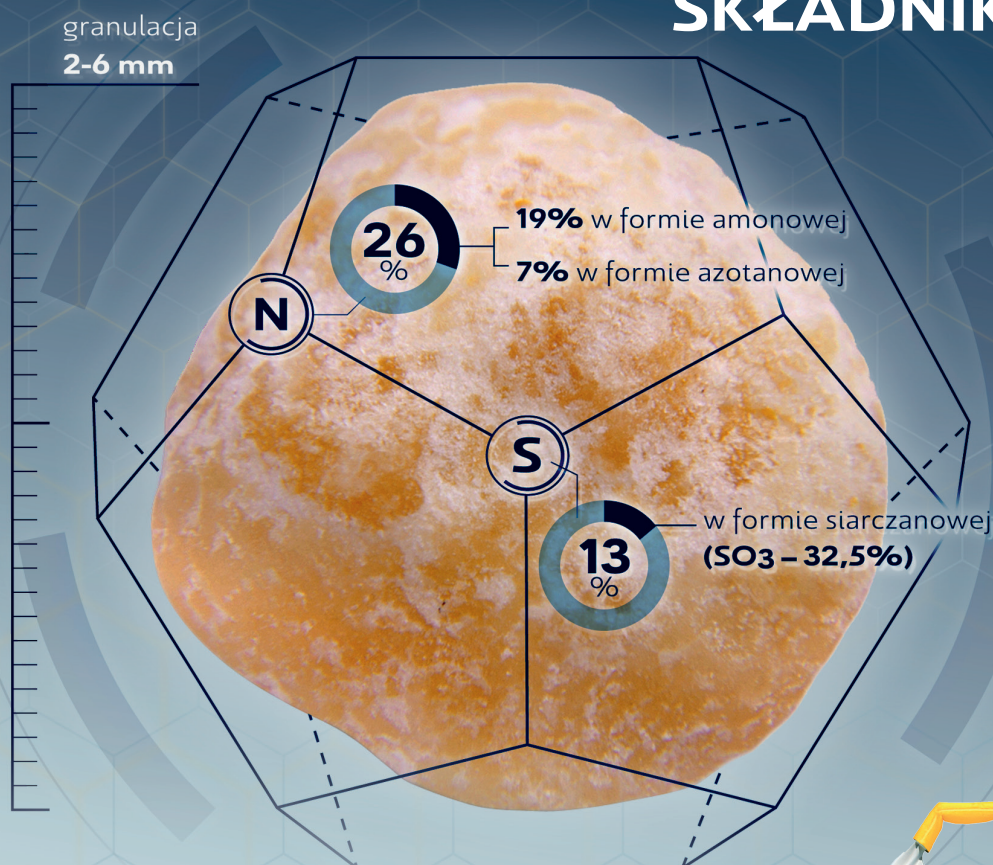
nawozyzak@grupaazoty.com

ZAKsan[®]
Kędzierzyńska
Saletra Amonowa

**GRUPA
AZOTY**

AGROlider

Sukces tkwi w IDEALNIE DOPASOWANYCH SKŁADNIKACH



Saletrosan[®]26

N(S) 26(13)

Saletrosan[®]26 to idealny nawóz dla roślin, które obok dobrego zaopatrzenia w azot w formie azotanowej i amonowej, potrzebują również szybko działającej siarki w formie siarczanowej. Idealne dopasowanie dwóch składników N+S zwiększa efektywność **Saletrosanu[®]26**.

To wiosną decydujesz o sukcesie swoich plonów!

nawozy@grupaazoty.com



**GRUPA
AZOTY**

nawozy.eu

AGROlider

*Zdrowych i spokojnych
świąt Bożego Narodzenia
i szczęśliwego Nowego Roku życzą*

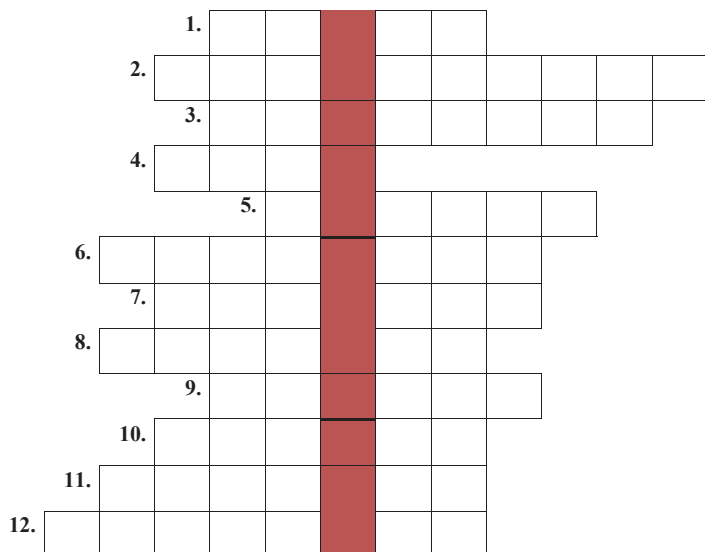


Grupa Azoty Zakłady Chemiczne „Police” S.A.

polifoska.pl

Krzyżówka Nr 11

Krzyżówkę uzupełnij odgadniętymi hasłami, a litery z zaznaczonych pól utworzą rozwiązanie.



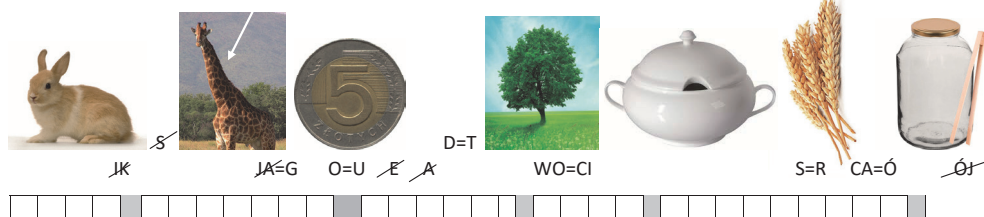
1. Pojazd Świętego Mikołaja
2. Zimą na dłoniach
3. Jedenasty miesiąc roku

4. Szczypie w uszy i w nos
5. Masy śniegu staczające się gwałtownie z górskich zboczy
6. Miesiąc z Bożym Narodzeniem
7. Bożonarodzeniowe drzewko
8. Mieszka w igloo
9. Chroni głowę przed zimnem
10. Miesiąc, w którym jest jak w garncu
11. Przychodzi 6 grudnia
12. Zimowa stolica Polski

Książki dla dzieci funduje Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego - wydawca miesięcznika.

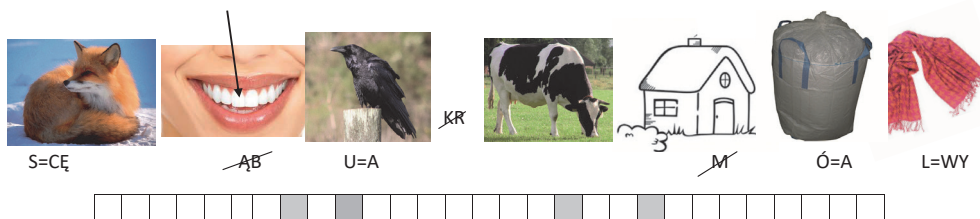
Rozwiązanie prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **23 grudnia 2016 r.** na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, z dopiskiem "Krzyżówka Nr 11".

Rozwiązanie Krzyżówki Nr 9 - **DARY JESIEŃ**
Nagrody książkowe wylosował: **Tadeusz Majewski, gm. Sońsk**
Gratulujemy ! Nagrody wyślemy pocztą.



Rebus 11

100



Nagrody książkowe dla dzieci funduje Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego - wydawca miesięcznika.

Odgadnięte hasło prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **23 grudnia 2016 r.** na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, z dopiskiem "Rebus 11".

Rozwiązanie Rebusu 9 - **ZAŁEW ZEGRZYŃSKI JEST NAJWIĘKSZYM SZTUCZNYM ZBIORNIKIEM WODNYM NA MAZOWSZU**

Nagrody książkowe wylosowała: **Katarzyna Żmijewska, zam. Warszawa**
Gratulujemy ! Nagrody wyślemy pocztą.

Wydawca: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, ul. Czeresniowa 98, 02 - 456 Warszawa - **Dyrektor:** Sławomir Piotrowski

tel. 22 571 61 00; fax 22 571 61 01, <http://www.modr.mazowsze.pl>,

Przewodniczący Rady Wydawnictw: Tomasz Skorupski - Zastępca dyrektora MODR,

Sekretarz Rady Wydawnictw: Agnieszka Kowaluk

Członkowie Rady Wydawnictw: Bożena Kalkowska, Stanisław Orłowski, Małgorzata Najechalska, Agnieszka Maciejczak, Ewa Gregorczyk, Marta Michalak

Redaktor naczelna: Ewa Gregorczyk, tel. 25 640 09 24; e-mail: ewa.gregorczyk@modr.mazowsze.pl

Adres redakcji: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21; tel. 25 640 09 24, 25 640 09 42

Skład komputerowy: Rafał Serementa; tel. 25 640 09 43

Korekta i redakcja: Andrzej Dmowski, Ewa Gregorczyk

Zdjęcie na okładce: Bożena Kalkowska - Oddział Bielice

Zlecenie druku: MODR-DS-06101-30/2016; **Nakład:** 4600 egz.

Druk: Zenon Gochnio - MODR Oddział Siedlce

Numer zamknięto: 17 listopada 2016 r.

Ogłoszenia i reklama: Redakcja - tel. 25 640 09 11, 25 640 09 24; e-mail: ewa.gregorczyk@modr.mazowsze.pl

Ogłoszenia drobne od rolników zamieszczamy bezpłatnie

Redakcja zastrzega sobie prawo do skracania i adiacji tekstów, zmiany tytułów i śródtytułów oraz innych poprawek w nadesłanych materiałach.



„Perły” dla Północnego Mazowsza

Zenona Szostek

Zdjęcia: Małgorzata Najechalska

Oddział Poświętne w Płońsku

Perła jest prestiżową nagrodą w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” na najlepszy regionalny i lokalny produkt żywnościowy oraz najlepsze danie i potrawę regionalną i lokalną. Przyznawana jest za produkty najwyższej jakości, wytwarzane w sposób tradycyjny. Dziedzictwo kulinarne Mazowsza jest bogate, a lista produktów tradycyjnych i regionalnych długa.

Żywność tradycyjna zawsze była atrakcją dla smakoszy i turystów. Nie bez przyczyny wielką popularnością cieszą się restauracje serwujące dania przyrządzane według starych receptur. Także gospodarstwa agroturystyczne mające w ofercie regionalne specjały - tradycyjne potrawy charakterystyczne dla regionu - zawsze mają dużo gości.

Jak spopularyzować te specjały?

Pomaga w tym konkurs kulinarny „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, którego pierwsza edycja odbyła się w roku 2000. Jego organizatorami są Polska Izba Pro-

duktu Regionalnego i Lokalnego oraz urzędy marszałkowskie współpracujące ze specjalistami z ośrodków doradztwa rolniczego. Celem konkursu jest identyfikacja i promocja lokalnych, tradycyjnych specjałów, ocalenie ich od zapomnienia oraz ochrona ich wyjątkowości. Organizatorzy konkursu dostrzegli w żywności tradycyjnej i regionalnej, połączonej z turystyką, możliwość rozwoju terenów wiejskich.

Konkurs przebiega na dwóch poziomach - regionalnym i centralnym. Nagradzane produkty i potrawy mogą ubiegać się o najwyższe trofeum, czyli „Perłę”, przyznawaną przez kapitułę krajową (w ostatnich latach wręczaną podczas Targów Polagra Food w Poznaniu). Dotychczas „Perłami” uhonorowano wiele regionalnych produktów i potraw, które zamknięto w następujących kategoriach: produkty pochodzenia zwierzęcego, produkty pochodzenia roślinnego, napoje regionalne, produkty mieszane oraz gastronomia.

Pierwsze „Perły”

Z satysfakcją podkreślam, że z terenu Północnego Mazowsza wśród zgłoszonych do konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” wiele otrzymało najwyższą nagrodę, jaką jest „Perła”. Oto przykłady.

W roku 2009 „Per-



Polędwiczki wędzone podsuszane

łą” zostały nagrodzone *polędwiczki wędzone podsuszane* wytworzone metodą tradycyjną przez *Krystynę Marcyjańską z Lutobroka*. Są lekko słone, z wyczuwalnym posmakiem użytych przypraw. Wytwarzane są z najlepszego surowca pochodzącego od tuczników karmionych tradycyjnie, są też bardzo chude. Na ich powierzchni w wyniku podsuszania tworzy się skórka, przez co są również soczyste. Polędwiczki wędzone i podsuszane gościły dawniej na naszych stołach, a dziś są wspólnym rarytasmem.

Następnym produktem tradycyjnym, który otrzymał „Perłę”, były *fafernuchy Haliny Witkowskiej z Leman*. Są to drobne ciastka, o podłużnym kształcie, z cha-



Fafernuchy

dokończenie ze str. 39

rakterystycznym pieprznym posmakiem i zapachem cynamonu i miodu. Fafernuchy na terenie Puszczy Białej pieczone są od wielu pokoleń.

Rok 2012 przyniósł trzy „Perły”: za **piwo Ciechan miodowe** z **ciechanowskiego browaru**, **kiełbasę mazowiecką poduszczaną** **Pawła Surazyńskiego** z **Regimina** oraz **zupę opieńkową i goląbki** **Adriany i Jacka Machnaczków** z **Gąsiorowa**.

Piwo miodowe cechuje intensywny zapach miodu pochodzącego z okolicznych pasiek. W jego smaku mamy sporą dawkę słodczy z wyraźną goryczką. Tradycja produkcji piwa w Ciechanowie sięga XIII wieku. Stare procesy warzenia gwarantują niepowtarzalny aromat, klarowność i smak.

Kiełbasa mazowiecka poduszczana jest wytwarzana w firmie rodzinnej Pawła Surazyńskiego z Regina w ramach MOL. Mięso rolnik pozyskuje od tuczników karmionych paszami pochodzącymi z gospodarstwa rolnego.

Natomiast zupa opieńkowa przyrządzana jest z opieńków kwaszonych. Grzyby występują na jesieni, w ogromnych ilościach rosną na pniakach. Ze względu na możliwość zbioru dużej ilości owocników opieńka jest bardzo popularna i w dawnych czasach była często spożywana.

Ale na tym nie koniec

Słoneczny olej lniany wytwarzany metodą tłoczenia „na zimno” z dojrzałych nasion lnu został nagrodzony „Perłą” w roku

2013. Wytwarzają go **Hanna i Krzysztof Kowalscy** z **Winnik**, którzy prowadzą gospodarstwo rolne o dużym areale uprawy lnu.

W roku 2014 „Perłę” otrzymały **policzki wołowe w sosie grzybowym z rwakami** - specjalność **Adriany Machnaczk** z **Gąsiorowa**. Młyn „Gąsiorowo” ze wspaniałą kuchnią od dawna jest atrakcją dla turystów, zarówno starszych, jak i dzieci.

W ubiegłym roku „Perłę 2015” otrzymała **skołatowska szynka dziedzica** **Artura Zarzyckiego** ze **Skolatowa**. Historia tej szynki wiąże się z osobą dziedzica

decyduje o oryginalności pożytków dla pszczoł. Miód pozyskiwany z tego obszaru jest miodem oryginalnym, o wysokich walorach smakowych i zdrowotnych.

W mijającym roku „Perłę 2016” otrzymał **ser turski** wytwarzany w minimleczarni **Elżbiety i Tomasza Rachockich** w **Turzy Malej**. Tradycja wytwarzania sera i innych przetworów z mleka w rodzinie Rachockich jest kultywowana od wielu pokoleń. W gospodarstwie hodowano krowy, a z pozyskanego mleka robiono ser i masło. Ser turski produkowany jest z niepasteryzowanego mleka z dodatkiem podpuszczki. Po czterech tygodniach leżakowania nadaje się do spożycia.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” pomaga w wypromowaniu wielu produktów oraz zachęca wytwórców do małej produkcji w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Przyczynił się nie tylko go promocji i ożywienia rynku produktów tradycyjnych i regionalnych, ale stał się też inspiracją do powstawania nowych rozwiązań prawnych i administracyjnych dotyczących ochrony produktów i bezpiecznego procesu ich wytwarzania. Laureaci konkursu zdobywają i rynek, i prestiż.

Bardzo zachęcam Państwa do przeanalizowania własnych moż-



Skolatowska szynka dziedzica

Jana Przybyszewskiego ze Skolatowa. W jego dworze przygotowywano wspaniałe wędliny, a wśród nich królowała właśnie szynka wędzona z kością - jego ulubiony przysmak. Receptura przygotowania szynki była przekazywana kolejnym pokoleniom i przetrwała do dziś.

Bardzo dużym powodzeniem wśród uczestników naszych targów, jarmarków i konferencji cieszy się nagrodzony „Perłą 2015” **miód wielokwiatowy nadwkrzański** z **Gospodarstwa Pasiecznego Adama i Wojciecha Piotrkowskiego** w **Żurominie**. Pasieki znajdują się blisko rzeki Wkry. Bioróżnorodność okolicznych terenów



liwości w zakresie produktu tradycyjnego i zajęcia się wytwarzaniem unikalnej żywności. W ten sposób ocalicie od zapomnienia polskie specjały i stworzycie dla siebie dodatkowe źródło dochodów. Nadmieniam, że w tej perspektywie finansowej PROW na lata 2014-2020 jest kilka działań skierowanych do lokalnych przetwórców żywności bazujących na miejscowych surowcach. Natomiast udział w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” może być znakomitym zwieńczeniem Państwa starań, czego też serdecznie życzę. ■



Słoneczny olej lniany