

wieś

mazowiecka

*Miesięcznik Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego
Oddziały: Bielice, Ostrołęka, Płock, Poświętne, Radom, Siedlce*



W nadchodzące święta Bożego Narodzenia
życzymy Państwu bogactwa przeżyć duchowych,
rodzinnego ciepła, spokoju i odpoczynku.
A w 2022 roku zdrowia, miłości i pomyślności.

Dyrekcja i pracownicy MODR Warszawa

W numerze

Ważne sprawy	MODR Oddział Poświętne	Sukces miodem, chlebem	
Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR) ma już 6 lat	Tradycja świętowania sylwestra Słodkie święta 5 Plonowanie roślin na polu doświadczalnym w Poświętnem 7 Relacje folwarczno-pańszczyźniane XXVIII Olimpiada Wiedzy 8 Rolniczej - wyniki	19 i serem kozim płynący 30 Z kalendarza MODR Warszawa Apiturystyka - coraz popularniejsza w Europie	32
Środowisko	Z kart historii	Ogród	
Toksyczny glin w otoczeniu człowieka	10 Władysław Smoleński herbu Zagłoba 12 Fauna 14 Modliszka - „mały wielki” drapieżnik 15 MODR Oddział Radom	Małe i duże sosny do ogrodów 34 MODR Oddział Siedlce Krakowska z Wielkopolski, urodzona w Poznaniu 36 Choinka - historia bożonarodzeniowego symbolu	38
MODR Oddział Bielice	MODR Oddział Radom	Kącik dla dzieci	
Herbatki na zimowe wieczory	Najaktywniejsza Liderka Wiejska na Mazowszu	Krzyżówka nr 11 Rebus 11	39 39
MODR Oddział Ostrołęka			
Święta z gwiazdą betlejemską			
Zoonozy - rodzaje, objawy, leczenie			
Korzyści z fotowoltaiki			
Zakwas z buraków czerwonych			
MODR Oddział Płock			
Bydło na uwięzi			
Tradycje świąt Bożego Narodzenia			

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 Kowalik

Członkowie Rady Wydawnictw: Bożena Kalkowska, Małgorzata Wyszomirska, Beata Olejniczak, Małgorzata Najechalska, Agnieszka Maciejczak, Aneta Abramowicz -Oleszczuk, Rafał Serementa, Monika Mikołajczuk

Redaktor naczelny: Wojciech Asiński, tel. 22 571 61 43; e-mail: wojciech.asinski@modr.mazowsze.pl

Adres redakcji: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21; tel. 25 640 09 43

Skład i łamanie: Rafał Serementa/sekretarz redakcji; tel. 25 640 09 43

Redakcja i korekta: Wojciech Asiński, Aneta Abramowicz-Oleszczuk

Nakład: 7960 egz.

Druk: Arkuszowa Drukarnia Offsetowa Sp. z o.o., Grodzisk Mazowiecki

Numer zamknięto: 23 listopada 2021 r.

Ogłoszenia i reklama: redakcja - tel. 25 640 09 11, 25 640 09 43; e-mail: rafal.serementa@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.



Szanowani Państwo!

Wkrótce zasiądziemy do wieczerzy wigilijnej.

Święta Bożego Narodzenia mają w naszym kraju szczególne znaczenie i oprawę.

Zanim podzielimy się opłatkiem, wygaśmy wszelkie waśnie i spory.

Święta to czas pojednania, miłości i nadziei.

To też puste miejsce przy stole zostawione dla niespodziewanego gościa.

*Cieszymy się z obfitości tego stołu, z tradycyjnych dań i specjałów kuchni polskiej,
z różnorodności i bogatego dziedzictwa kulinarnego.*

To dzięki Wam - Rolnikom mamy bogactwo żywności i poczucie bezpieczeństwa.

Życzę Państwu udanych Świąt Bożego Narodzenia wśród najbliższych.

Wzniosłych przeżyć duchowych i radości z narodzin Zbawiciela.

*Niech nadchodzący 2022 rok obdarzy Państwa wieloma łaskami bożymi, zdrowiem
i pomyślnością.*

Henryk Kowalczyk
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Holding spożywczy coraz bliżej

Henryk Kowalczyk - wicepremier, minister rolnictwa i rozwoju wsi oraz Jacek Sasin - wicepremier, minister aktywów państwowych, podpisali list intencyjny w sprawie powołania Narodowego Holdingu Spożywczego.

Narodowy Holding Spożywczy powstanie na bazie Krajowej Spółki Cukrowej, która posiada doświadczenie w poszukiwaniu nowych obszarów działalności – powiedział szef resortu rolnictwa Henryk Kowalczyk. Skład holdingu Grupa kapitałowa Krajowej Spółki Cukrowej S.A., na bazie której powstanie holding, działa w sektorze przetwórstwa buraków cukrowych i produkcji cukru, a także przetwórstwa i obrotu zbożami, przetwórstwa warzyw i owoców, produkcji skrobi ziemniaczanej oraz produkcji słodczy.

W celu powołania holdingu ministrowi aktywów państwowych zostały już przekazane przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa dwie spółki: Elewarr wraz ze spółką – córką Zamojskie Zakłady Zbożowe.

W skład holdingu mają zostać włączone również inne spółki Skarbu Państwa, którymi zarządza Krajowy Ośrodek: Danko, Małopolska Hodowla Roślin, Poznańska Hodowla Roślin, Kutnowska Hodowla Buraka Cukrowego, Pomorsko-Mazurska Hodowla Ziemniaka, Hodowla Zwierząt i Nasiennictwo Roślin Polanowice oraz Kombinat Rolny Kietrz.

Konkurs plastyczny dla dzieci i młodzieży pn. „Odpoczywaj na wsi”

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zorganizowało II Ogólnopolski Konkurs Plastyczny dla dzieci i młodzieży ze szkół podstawowych pn. „Odpoczywaj na wsi”. Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego zrealizował wojewódzki etap konkursu. Konkurs ma promować wśród uczniów wypoczynek na polskiej wsi i kreować pozytywny wizerunek obszarów wiejskich, jako turystycznego rynku oferującego zróżnicowane i całoroczne atrakcje.

Zadaniem konkursowym było wykonanie pracy plastycznej pokazującej walory naturalne, dziedzictwo kulturowe i kulinarne oraz różnorodność przyrodniczą obszarów wiejskich.

Podobnie jak w 2019 roku, konkurs przebiega w trzech etapach: szkolnym, wojewódzkim i ogólnopolskim. Etap szkolny zakończony został 19 listopada 2021 r., 6 grudnia 2021 r. rozpoczną się prace Kapituły Konkursu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 21 grudnia 2021 r. – zostaną ogłoszone jego wyniki, a w styczniu 2022 r. – odbędzie się wręczenie nagród laureatom.

Ruszyła pomoc na inwestycje w lasach prywatnych

4

Od 22 listopada 2021 r. ARiMR rozpoczęła przyjmowanie wniosków od zainteresowanych inwestowaniem w lasy. Pomoc dostępna jest w ramach „Wsparcia na inwestycje zwiększające odporność ekosystemów leśnych i ich wartość dla środowiska” finansowana jest z budżetu PROW 2014-2020 i można się o nią starać do końca roku.

Dofinansowanie przeznaczone jest dla posiadaczy lasów prywatnych i obejmuje inwestycje w drzewostany w wieku od 11 do 60 lat, dla których opracowany jest Uproszczony Plan Urządzenia Lasu lub dla których zadania z zakresu gospodarki leśnej określa decyzja starosty.

Wsparcie przyznawane jest do powierzchni, na której realizowane są konkretne inwestycje i można je otrzymać na:

- przebudowę składu gatunkowego drzewostanu przez: o wprowadzenie drugiego piętra w drzewostanie – gdy średni wiek gatunku dominującego w drzewostanie mieści się w przedziale od 30 do 50 lat; o dolesienie luk w drzewostanie – gdy średni wiek gatunku dominującego wynosi od 21 do 60 lat;
- zróżnicowanie struktury drzewostanu przez wprowadzenie podszytu – gdy średni wiek gatunku dominującego w drzewostanie mieści się w przedziale od 30 do 60 lat;
- założenie remizy – wprowadzenie na danym obszarze (ogrodzonym i o powierzchni co najmniej 10 arów) gatunków i krzewów o dużym znaczeniu biocenotycznym w drzewostanie, w którym średni wiek gatunku dominującego mieści się w przedziale od 30 do 60 lat;
- czyszczenie późne – cięcia pielęgnacyjne wykonane w drzewostanie, w którym średni wiek gatunku dominującego mieści się w przedziale od 11 do 20 lat;
- zabiegi ochronne przed zwierzyną: o ogrodzenie remizy; o zabezpieczenie drzewek osłonkami czy repelentami – w przypadku przebudowy składu gatunkowego czy zróżnicowania struktury drzewostanu.

Warto podkreślić, że w obecnym naborze rozszerzony został zakres przyznawania pomocy na przebudowę składu gatunkowego drzewostanu poprzez dolesienia luk w drzewostanach uszkodzonych nie tylko w wyniku procesu chorobowego – tak jak było w poprzednich naborach, ale także zniszczonych przez szkodniki, zwierzynę lub ekstremalne warunki pogodowe.

Wysokość pomocy jest zróżnicowana i uzależniona od rodzaju inwestycji oraz warunków, w jakich ma być realizowana. **Waha się od 8,82 zł za metr bieżący w przypadku ogrodzenia remizy siatką o wysokości co najmniej 2 m, do ponad 14 tys. zł/ha za przebudowę składu gatunkowego drzewostanu polegającą na dolesianiu luk na powierzchni o nachyleniu powyżej 12°.**

Wnioski o przyznanie wsparcia będzie można składać do końca bieżącego roku we właściwych ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę właściciela lasu biurach powiatowych Agencji.

Dokumenty będzie można dostarczać także za pośrednictwem Poczty Polskiej lub elektronicznej skrzynki podawczej ePUAP.



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR) ma już 6 lat

Nowoczesne rozwiązania, transfer wiedzy z nauki do praktyki oraz łączenie podmiotów i osób zainteresowanych wdrożeniami innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich to klucze do dynamicznego rozwoju polskiej produkcji rolniczej i polskiej wsi. Od sześciu lat aktywnie wspiera je SIR – Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich, koordynowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie oraz aktywnie wspierana przez Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego.

Wspólna Polityka Rolna w perspektywie finansowej 2014-2020 jest pierwszą w historii Unii Europejskiej, która w tak jasny sposób wskazuje, że szybki transfer wiedzy z nauki do praktyki i wdrażanie innowacyjnych rozwiązań w sektorze rolno-spożywczym są kluczowe, aby zachować wydajność produkcji żywności, a jednocześnie podnosić jej jakość i ograniczać wpływ na środowisko. Uznano, że najefektywniejszą formą wdrażania innowacji będą partnerstwa wielopodmiotowe, które powstaną w efekcie sieciowania i identyfikacji wspólnych celów. Aby wzmocnić ten efekt w 2015 r. w Polsce w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich, utworzono Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR).

Struktura SIR opiera się o jednostki publicznego doradztwa rolniczego, które są sprawdzonym łącznikiem pomiędzy ośrodkami naukowymi a praktyką rolniczą. Rolę krajowego koordynatora Sieci SIR pełni Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, natomiast 16 Wojewódzkich Ośrodków Doradztwa Rolniczego wykonuje zadania SIR w poszczególnych województwach. W terenie realizują je koordynatorzy SIR oraz brokerzy innowacji.

Wymiana wiedzy, informacji i doświadczeń

Od początku swojej działalności Sieć SIR ma bardzo ambitne cele związane ze wsparciem podmiotów zainteresowanych wdrażaniem innowacyjnych rozwiązań w polskim rolnictwie i produkcji żywności. Głównym zadaniem Sieci jest ułatwianie wymiany wiedzy, informacji oraz dobrych praktyk w zakresie innowacji oraz wspieranie ich wdrażania w rolnictwie i na obszarach wiejskich. Jednym ze sposobów realizacji tych założeń jest pomoc w tworzeniu Grup Operacyjnych EPI aplikujących o środki dostępne w ramach działania „Współpraca” Progra-

mu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Wartością dodaną jest tu ułatwianie tworzenia i funkcjonowania łańcucha kontaktów pomiędzy rolnikami, doradcami, jednostkami naukowymi, przedsiębiorcami sektora rolno-spożywczego oraz pozostałymi podmiotami zainteresowanymi i wspierającymi wdrażaniem innowacji w rolnictwie, leśnictwie, produkcji żywności i na obszarach wiejskich.

„Działania Sieci SIR przez ostatnie 6 lat pokazały jak ważną rolę odgrywa ona w procesie efektywnego wspierania wdrażania innowacyjnych rozwiązań do krajowej produkcji rolnej. Pomagamy identyfikować potrzeby, łączyć podmioty w celu realizacji wspólnych projektów oraz upowszechniać ich wyniki na szczeblu międzynarodowym. Przed nami nowe wyzwania związane z nową Wspólną Polityką Rolną, w tym ambitnymi celami Europejskiego Zielonego Ładu i strategii Od pola do stołu” – mówi Krzysztof Janiak, zastępca dyrektora Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie.

Sześć lat działalności SIR

W ostatnich sześciu latach Sieć podjęła szereg działań, których realizacja efektywnie wspierała wdrażanie innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich. Organizowano konferencje, szkolenia, wyjazdy studyjne czy stoiska informacyjno-promocyjne i wystawy, produkowano filmy, wydawano publikacje i realizowano badania połączone z analizą obszarów problemowych. Pracownicy jednostek doradztwa rolniczego udzielali także indywidualnych konsultacji.

Łącznie, w ramach dotychczasowej działalności SIR zrealizowano ponad **1200** wydarzeń, w których udział wzięło ponad **48** tysięcy osób. Dużą popularnością cieszyły się wystawy, targi i po-



kazy polowe. Zorganizowano ponad **200** konferencji, **340** szkoleń/seminariów i warsztatów i **240** wyjazdów studyjnych. Wydano łącznie ponad **120** materiałów drukowanych i elektronicznych takich jak broszury, publikacje, ulotki. Wyprodukowano ponad **125** filmów, w tym materiałów telewizyjnych upowszechniających wiedzę o innowacjach w rolnictwie i na obszarach wiejskich.

Część inicjatyw SIR na stałe wpisało się w kalendarz wydarzeń sektora rolno-spożywczego. Należą do nich krajowe „Forum Wiedzy i Innowacji” i forum „Sieciowanie Partnerów SIR”, które dają duże możliwości wymiany wiedzy i informacji na temat nowoczesnych rozwiązań, innowacyjnych produktów, a także nawiązywania wielopodmiotowej współpracy.

Partnerstwo dla Rozwoju

Sieć SIR kładzie duży nacisk na inicjatywy wspierające tworzenie Grup Operacyjnych EPI i wyjaśnianie zasad realizacji projektów w ramach działania „Współpraca” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Każdy nabór wniosków o przyznanie pomocy w ramach działania „Współpraca” poprzedzony jest szkoleniem pn. „Partnerstwo dla rozwoju” (dotychczas zorganizowano 4 cykle takich szkoleń). Ważnym elementem tej działalności są konferencje upowszechniające rezultaty projektów, np. tegoroczny „I Szczyt Polskich Grup Operacyjnych EPI”. Już zaplanowano następne edycje tego wydarzenia.

Brokerzy innowacji

6



Aktywne wspieranie działania „Współpraca” to nie tylko powyższe inicjatywy. Funkcjonujący w ramach Sieci brokerzy innowacji udzielają wsparcia i konsultują tworzone i już funkcjonujące Grupy Operacyjne. Między innymi w efekcie ich działań do dziś złożono **538** wniosków o dofinansowanie innowacyjnych projektów i utworzono **86** Grup Operacyjnych, które otrzymały wsparcie finansowe na projekty wdrożeniowe. Ich liczba stale wzrasta. W ramach ostatniego naboru w zakresie tworzenia krótkich łańcuchów dostaw **96** projektów otrzymało rekomendację do uzyskania pomocy finansowej. Brokerzy innowacji nieustannie prowadzą również doradztwo w zakresie poszukiwania innych, alternatywnych źródeł finansowania dla innowacyjnych projektów, w tym również w zakresie programów unijnych, np. Horyzont Europa.

Innowacyjny nie znaczy duży

Sieć SIR nie zwraca swojej uwagi tylko i wyłącznie na duże projekty innowacyjne. Dostrzeżono również małych, lokalnych innowatorów, którzy niewielkimi nakładami pracy i środków finansowych usprawniają swoje gospodarstwa. To właśnie dla nich w bieżącym roku SIR po raz pierwszy zorganizował ogólnokrajowy konkurs „Moje własne innowacje”. Zgłoszone rozwiązania wpływają na efektywność ekonomiczną produkcji, optymalizację wykorzystania zasobów i dobrostan zwierząt i jasno wskazują, że polscy rolnicy są innowatorami poszukającymi nieszablonowych pomysłów odpowiadających ich potrzebom.

Partnerstwo dla innowacji

Działania Sieci SIR to również stałe pozyskiwanie Partnerów Sieci i włączanie ich do wielopodmiotowej współpracy. Kluczo-

wymi Partnerami SIR są rolnicy i ich związki branżowe oraz organizacje rolników, a także naukowcy i jednostki naukowe, doradcy i przedsiębiorcy sektora rolno-spożywczego. Aktualnie w działania Sieci zaangażowanych jest już ponad **950** Partnerów zarejestrowanych w bazie SIR, a ich liczba stale rośnie. Warto podkreślić, że Sieć ma charakter otwarty i zaprasza do udziału w swoich strukturach wszystkich zainteresowanych tematyką innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich.

Prowadzone przez SIR internetowe bazy danych upowszechniają informacje o niemal **180** innowacyjnych rozwiązaniach oraz o **309** pracach naukowo badawczych i **46** projektach zrealizowanych przez Partnerów SIR.

Komunikacja na poziomie krajowym i międzynarodowym

Sieć stawia na nowoczesne formy komunikacji z partnerami oraz wszystkimi podmiotami i osobami zainteresowanymi tematyką innowacji w sektorze rolno-spożywczym. Informacje SIR szybko docierają do wszystkich zainteresowanych poprzez aktywne kanały w mediach społecznościowych i stronę internetową. Wpisy w mediach społecznościowych (Facebook) w ostatnich 28 dniach dotarły do ponad **8200 osób**. SIR wydaje także miesięczny biuletyn „Flesz SIR”, który dociera do szerokiej grupy odbiorców.

Sieć SIR jest aktywna również na poziomie międzynarodowym i współpracuje analogicznymi sieciami z krajów europejskich, wymieniając się wiedzą, doświadczeniem i pomysłami. Przedstawiciele SIR od lat współpracują z Punktem Kontaktowym EIP-AGRI w Brukseli (Europejskie Partnerstwo Innowacyjne na rzecz wydajnego i zrównoważonego rolnictwa) i uczestniczą w spotkaniach Podgrupy ds. Innowacji EIP-AGRI, dzięki czemu mają wpływ na wyznaczanie kierunków prac tej sieci. Polscy reprezentanci aktywnie działają także w Sieci ENRD (Europejska Sieć na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich) czy EUFRAS, które zrzesza europejskich doradców rolniczych.

Dotychczasowe działania Sieci udowodniły, że jest ona silna swoją strukturą i partnerami, a kolejne wyzwania będą tylko przekładały się na podnoszenie jakości, dochodowości i produktywności polskiego rolnictwa z poszanowaniem środowiska naturalnego.

„Łączy nas wieś mazowiecka” - ostatni odcinek

2 grudnia br. zapraszamy na emisję ostatniego odcinka serii programów MODR Warszawa, pt. „Łączy nas wieś mazowiecka” na antenie TVP3 Warszawa. W 35 odcinkach programu, pokazaliśmy jak dynamicznie zmienia się rolnictwo w naszym regionie, jak wygląda współpraca pomiędzy doradztwem a praktyką rolniczą i jakie to niesie za sobą korzyści. Odwiedziliśmy każdy powiat naszego województwa. Pokazaliśmy gospodarstwa wyspecjalizowane i gospodarstwa wielokierunkowe, wyspecjalizowane hodowle, najlepszych producentów owoców i warzyw, gospodarstwa ekologiczne i agroturystyczne. Poznaliśmy wykorzystywane technologie oraz zastosowane innowacje, powiedzieliśmy też, jak wygląda współpraca instytutów badawczych z rolnikami i jak wielką rolę odgrywają pracownicy Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego. **Wszystkie odcinki dostępne są na kanale YouTube MODR Warszawa.**

Źródło: CDR Oddział Warszawa

Toksyczny glin w otoczeniu człowieka

Glin, czyli aluminium (Al) jest jednym z najbardziej rozpowszechnionych pierwiastków w przyrodzie, a jego udział w skorupie ziemskiej wynosi 7–8 %. Związki Al występują w różnych elementach środowiska, tj.: skały, gleba, wody powierzchniowe, powietrze atmosferyczne oraz w organizmach żywych.

Antropogeniczna działalność gospodarcza ludzkości, w tym działalność przemysłowa, urbanizacja oraz chemizacja środowiska sprzyjają wzrostowi zagrożenia spowodowanego toksycznością Al w otaczającym człowieka środowisku. (Widlak, 2011).

Glin w glebie

Glin występujący w glebach jest podstawowym składnikiem większości minerałów, a jego zawartość jest zmienna i zależy od zasobności skały macierzystej w ten pierwiastek. Ruchliwość oraz toksyczność Al w środowisku glebowym, zależy również od odczynu gleby. W glebach o odczynie kwaśnym pH < 5,0 mogą uwalniać się toksyczne formy glinu (Al^{3+}) oraz manganu (Mn^{2+}), które w nadmiarze mogą wykazywać niekorzystny wpływ na większość roślin uprawnych. Największe stężenie tych składników występuje w warunkach odczynu bardzo kwaśnego o przy pH < 4,7 zaś zmniejszaniu kwasowości gleby pH > 5,8 towarzyszy wiązanie jonu Al^{3+} z innymi składnikami gleby do nierozpuszczalnych i niedostępnych dla roślin form.

Ze względu na reaktywność Al w środowisku glebowym, może on występować w następujących formach, tj.: glin krystaliczny związany w minerałach, glin niekrystaliczny w postaci tlenków i wodorotlenków, glin związany organicznie w kompleksach glinowo-próchnicznych, glin wymienny.

Glin w wodzie

Stężenie Al w wodach zależy od rodzaju podłoża i jego składu. Minerały pierwotne i wtórne pod wpływem odczynu kwaśnego ulegają rozkładowi i wówczas jest uwalniany ten pierwiastek. Glin w wodzie pitnej pojawia się najczęściej w wyniku niewłaściwego jej uzdatniania. Stężenie glinu w wodach przeznaczonych do spożycia nie powinno przekraczać 200 µg/l (DzU 2017 poz. 2294).

Glin w tkankach roślinnych

Akumulacja Al w tkankach roślinnych zależy od gatunku, odmiany, fazy rozwojowej roślin oraz ich części. Toksyczne działanie glinu na rośliny polega na zahamowaniu wzrostu oraz zniekształceniu systemu korzeniowego. Korzenie porażone przez nadmiar Al stają się nienaturalnie grube, krótkie, kruche o zredukowanej ilości włókników, najczęściej przybierają one brązowe zabarwienie. Skutkiem porażenia systemu korzeniowego przez glin jest niedożywienie całych roślin i ich stopniowe zamieranie. Największe stężenia Al zawierają ziarna zbóż, liście, bulwy oraz rośliny pastewne (Kabata-Pendias, 1993) oraz niektórych produkty, tj.: herbata, mąka, cukier, puszkowana żywność.

Tabela 1. Odporność roślin uprawnych na glin

Gatunek rośliny uprawnej	Stopień wrażliwości
Gryka, łubin, kukurydza, żyto	Mało wrażliwe
Groch, owies, pszenżyto, słonecznik, ziemniak	Średnio wrażliwe
Buraki, gorczyca, jęczmień, pszenica, lucerna, sałata, bazylija, majeranek	Bardzo wrażliwe

Glin w organizmach żywych

Glin do organizmów żywych przenika drogą pokarmową i oddechową. Niewielkie stężenia Al w około 90% są usuwane z organizmu wraz z moczem, a zatem akumulacja u zdrowego człowieka jest stosunkowo niewielka.

Pierwiastek ten niestety jest coraz częściej stosowany jako składnik wielu wyrobów gospodarstwa domowego, m.in.: folii i naczyń aluminiowych, metalowych puszek na żywność i napoje, w tym jako folia wyściełająca kartoniki na mleko i napoje. Stałe narażenie na kontakt z Al, może przy długotrwałym kontakcie stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego. Obecność glinu w organizmie zaburza procesy metaboliczne na poziomie komórkowym, m.in. blokuje enzymy aktywowane przez jony wapnia i magnezu, może też degradować włókna nerwowe (Gworek, 2006). Nadmierne odkładanie się Al w kościach, płucach i wątrobie przy długoterminowym narażeniu może przyczyniać się do powstania chorób Parkinsona i Alzheimera. Naturalne źródła Al występujące w produktach żywnościowych nie stanowią zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi. Do naturalnych źródeł tego składnika należą: produkty mleczne, mięsne, roślinne i woda pitna. Ponadto pierwiastek ten może wnikać do organizmu przez skórę za pośrednictwem kosmetyków zawierających w swoim składzie glin, tj. kremy przeciwsłoneczne.

Według WHO maksymalna dzienna dawka Al wynosi 7 mg/kg masy ciała/tydzień, czyli 1mg/kg masy ciała na dzień.

Opracowała: **dr hab. Irena Burzyńska**
Instytut Badawczy Leśnictwa w Sękocinie Starym
Laboratorium Chemii Środowiska Przyrodniczego

Źródła:

1. Gworek B. 2006. Glin w środowisku przyrodniczym a jego toksyczność. Ochrona Środowiska i zasobów Naturalnych. 29.
2. Kabata-Pendias A. Chrom, nikiel i glin w środowisku. Problemy Ekologiczne i Metodyczne. PAN Warszawa.
3. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Dziennik Ustaw 2017 poz. 2294.
4. Widlak M. 2011. Toksyczność glinu wyzwaniem środowiskowym (przegląd literatury). Rocznik Świętokrzyski. Ser-B-Nauki Przyrodnicze. 32 <https://rocznikswietokrzyski.pl/wp-content/uploads/2015/01/010.pdf> - dostęp 9.11.2021.
5. Zuziak J., Jakubowska M. Glin w otoczeniu i jego wpływ na organizmy żywe, 2016.



Herbatki na zimowe wieczory

I znów przyszła zima, czas swetrów, koców i gorącej herbaty.
Herbaty to napary z różnych ziół bądź suszu owocowego, jednak puryści
(przesadni językoznawcy) podkreślają, że o herbacie możemy mówić jedynie w przypadku
naparu z liści krzewu *Camellia sinensis*.

Małgorzata Florczak-Umiastowska
malgorzata.florczak-umiastowska@modr.mazowsze.pl



Kto wymyślił herbatę? Oczywiście Chińczycy, zapisują ją znakiem 茶 (czyt. tè lub chá). Taki napar przyrządzali prawdopodobnie już p.n.e., jednak uprawy oraz zbiory herbaty rozpoczęto dopiero na przełomie VIII i IX wieku. Wtedy też zawędrowała ona do Japonii, następnie, do Europy a w Polsce rozpowszechniła się dopiero od XIX wieku.

Obecnie herbatę pije się na całym świecie, bardzo często z dodatkiem mleka, czasem przypraw (m.in.: kardamonu, imbiru, goździków), z cukrem, miodem, a nawet z tłuszczem i solą (Mongolia, Tybet).

W wielu krajach narodziły się zwyczaje, związane z parzeniem i piciem herbaty. U Japończyków jest to prawdziwa ceremonia, a angielski *five o'clock*, czyli podwieczorek z filiżanką aromatycznego napoju, znany jest na całym świecie.

Początkowo herbata była traktowana jako lek, ponieważ ma pozytywny wpływ na organizm człowieka. **Napój ten: reguluje pracę układu krwionośnego, pokarmowego, sprzyja poprawnemu metabolizmowi, ma działanie przeciwzapalne, bakterio-bójcze, rozgrzewające, spowalnia procesy starzenia, poprawia koncentrację, redukuje stres. Herbata jest bogata w: teinę, garbniki, alkaloidy, witaminy: B₁, B₂, B₃, K, C, E, PP oraz m.in. wapń, potas, fosfor, sód. Jednak jeśli chcemy skorzystać z tych jej walorów, musimy ją odpowiednio przygotować.**

Co warto wiedzieć o parzeniu herbaty?

Napar przygotowywany przez 2–3 minuty ma właściwości pobudzające. W tym czasie do roztworu uwalnia się kofeina (teina), natomiast z biegiem czasu do naparu przechodzi coraz więcej garbników, które wiążą kofeinę, a napój nabiera właściwości uspokajających (smak herbaty zmienia się wtedy na bardziej gorzki). Jeśli zależy nam, aby uzyskać mocniejszy napar, nie wydłużamy czasu parzenia, tylko dodajemy więcej suszu.

Równie ważna jest temperatura parzenia. Wrzątkiem zalewamy herbaty czarne, zielone wodą o temperaturze 60 do 80°C i parzymy do 3 minut, białe oraz żółte parzymy przez około 5 minut w temperaturze 85°C. Po zaparzeniu herbaty zielonej, białej czy żółtej napar oddzielamy od liści, aby nie tracił wartości smakowych, a te same liście możemy wykorzystać trzykrotnie.

Herbaty czerwone parzymy od 1 do 3 minut w 90–100°C (możemy parzyć je wielokrotnie, za każdym razem oddając do naparu inne dobroczynne substancje). Natomiast herbaty turkusowe parzymy w temperaturze 90°C przez 3 do 4 minut, liści używamy nawet do czterech razy, a każde kolejne parzenie powinno trwać dłużej.

Wszystkie herbaty są produkowane z jednego gatunku krzewu, ale liście przechodzą tak różnorodne procesy obróbki, że w efekcie jest znanych 6 kolorów herbaty: czarna, zielona, czerwona, biała, żółta i turkusowa.

Herbatę czarną otrzymujemy z liści, które po zebraniu wędnią, następnie skręca się je, poddaje fermentacji i suszy. Nazwy najbardziej popularnych gatunków czarnej herbaty, to: Assam, Yunnan, Darjeeling, Cejlon. Pochodzą od nazw miejsc, w których są uprawiane krzewy herbaciane. Warto sięgać po liściaste i sypane formy tej herbaty. Z zaparzonych, ostudzonych torebek herbaty można robić 15-minutowe okłady na oczy, likwidując objawy przemęczenia wzroku (swędzenie, pieczenie, uczucie piasku pod powiekami, nadwrażliwość na światło, zaczerwienienie oczu). Dziennie spożycie czarnej herbaty powinniśmy ograniczyć do 3–4 filiżanek, gdyż zakwasza organizm.

Listki do produkcji **herbaty zielonej** zaraz po zbiorach wędnią, następnie poddaje się je działaniu pary wodnej albo praży na rozgrzanych metalowych patelniach, dzięki temu zachowują więcej cennych składników niż susz herbaty czarnej.

Do najpopularniejszych odmian należą: Long Jing, Mao Feng, BaiCha, Sencha, Gyokuro, Matcha. Zielona herbata, parzona krótko, przez 2 minuty, pobudza tak samo, jak kawa. Działa nieco wolniej, jednak skutecznie niweluje senność.

Picie zielonej herbaty zmienia zapach naszej skóry w sposób niewyczuwalny dla człowieka, ale odstraszający dla owadów. Subtelny zapach oraz między innymi właściwości przeciwmarszczkowe, przeciwzapalne, zmniejszające obrzęki sprawiają, że zielona herbata jest wykorzystywana w przemyśle kosmetycznym. Trzeba jednak zaznaczyć, że spożywana w nadmiarze wypłukuje wapń z organizmu i osłabia wchłanianie żelaza, a także wchodzi w reakcje z niektórymi lekami.

Najdelikatniejsza z **herbat, biała**, powstaje z młodych liści oraz pąków. Po pierwszym wędnięciu liście są zwijane i suszone. Wyróżnia ją delikatny smak oraz bardzo jasny kolor. Ma najsilniejsze działanie antynowotworowe, może chronić nasz układ kostny przed osteoporozą, a nerwowy przed chorobami Parkinsona i Alzheimerem. Podobnie jak herbata zielona jest wykorzystywana jako surowiec kosmetyczny.

Herbata czerwona (pu-erh) jest poddawana dodatkowo procesowi fermentacji i leżakowaniu. O ile herbaty pozostałych rodzajów przechowuje się nie dłużej niż rok, o tyle herbata czerwona może leżeć nawet 50 lat. Wspomaga trawienie, spalanie tkanki tłuszczowej, a dzięki obecności kwasu GABA uznaje się ją za napój uspokajający. Czerwona herbata po zaparzeniu ma charakterystyczny ziemisty zapach, przez co nie każdemu przypada do gustu.

Napar **żółtej herbaty** często jest mylony z herbatą zieloną lub białą. Zebrane listki herbaty podgrzewa się, a następnie zawija ciasno w specjalny papier lub tkaninę. Pod takim przykryciem herbata żółknie i nabiera wyjątkowych właściwości. Dzięki temu susz prawie nie zawiera kofeiny.

Z kolei do produkcji **herbat turkusowych** (oolong) wybiera się większe i starsze liście. Wkładane są do obracających się koszy, przy ciągłym nawiewie ciepłego powietrza. Powoduje to naruszenie struktury liści, wędnięcie i powolne wysychanie. Oolong działa przeciwnowotworowo, wspomaga pracę serca, jest bogata w przeciwutleniacze, więc spowalnia procesy starzenia się komórek, poprawia pamięć i koncentrację. Herbata turkusowa powinna być parzona w dużych dzbankach, żeby liście mogły się rozwinąć.

Każdy z nas ma swój ulubiony rodzaj i smak herbaty. Aby w pełni korzystać ze wszystkich właściwości herbat, pamiętajmy, żeby je odpowiednio przechowywać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, w miejscu suchym, najlepiej bez dostępu światła i obcych zapachów oraz odpowiednio parzyć i podawać.

Źródła:

1. Wierzejska R., Wpływ picia herbaty na zdrowie – aktualny stan wiedzy [w:] „Przegląd Epidemiologiczny”, nr 68/2014.
2. Miazga-Sławińska M., Grzegorzczak A., Herbaty – rodzaje, właściwości, jakość i zafałszowania [w:] „Kosmos. Problemy Nauk Biologicznych”, nr 63 (3) / 2014.
3. Karwowska K., Wykorzystanie liści krzewu herbacianego w przemyśle spożywczym i kosmetycznym [w:] „Kosmetologia Estetyczna”, nr 5 (5) / 2016.
4. www.cefarm24.pl/czytelnia
5. www.food-info.net/pl/qa/qa-fp113.htm
6. www.zdrowie.trojmiasto.pl/Jakie-herbaty-warto-pic-i-dlaczego
7. www.webmd.com



Święta z gwiazdą betlejemską

10



Tradycja stawiania gwiazdy betlejemskiej na bożonarodzeniowym stole dotarła do nas ze Stanów Zjednoczonych. Amerykanie, jako pierwsi, dostrzegli jej niezwykle walory dekoracyjne. Obecnie jest rośliną kojarzoną właśnie ze świętami Bożego Narodzenia.

Lidia Biernat

lidia.biernat@modr.mazowsze.pl

Gwiazda betlejemska (*Euphorbia pulcherrima*) jest też znana pod nazwami: **poinsecja, wilczomlec nadobny, wilczomlec piękny**. Na stanowiskach naturalnych występuje niemalże na terenie całej Ameryki Południowej.

Jej naturalne otoczenie to ciepłe, wilgotne, półcieniste lasy. Rośnie tam w formie zimozielonego krzewu osiagającego wysokość nawet 5 metrów. Główną ozdobę poinsecji stanowią barwne przykwiatki tworzące rozetę wokół żółtych niepozornych kwiatów. Najczęściej spotykamy i chyba najbardziej kojarzącym się ze świętami kolorem przykwiatków jest czerwień – jedyny kolor spotykany w warunkach naturalnych. Ale w sprzedaży coraz popularniejsze są też odmiany: kremowe, różowe i dwukolorowe. Ostatnio pojawiają się nie tylko nowe kolory gwiazd betlejemskich, ale też coraz ciekawsze kształty, często przypominające różę.

Dodatkowym elementem zdobiącym są duże, zielone liście tworzące tło dla kolorowych przykwiatków. Cechą charakterystyczną, a jednocześnie określającą przynależność do rodziny wilczomleczowatych, jest biały sok mleczny, wyciekający przy skaleczeniu rośliny. Wprawdzie w warunkach domowych jest on nieszkodliwy, ale nie zaskodzi zachować należytej ostrożności w kontakcie z rośliną, gdyż ma właściwości uczulające i podrażniające skórę.

Gwiazdy betlejemskie w sprzedaży są od listopada. O długości ich atrakcyjnego wyglądu w domu może zdecydować już samo miejsce zakupu. Ponieważ poinsecja jest rośliną ciepłolubną i nie znosi spadku temperatury poniżej zera, nie należy jej kupować na ulicy, straganach lub w innych odkrytych miejscach, gdzie może być narażona na przemarznięcie. Również na czas przenoszenia do domu roślinę należy dokładnie owinąć papierem. Oznaką przechłodzenia w trakcie transportu jest szybkie zrzucanie liści, wkrótce po wniesieniu do ciepłego pomieszczenia. W momencie zakupu, w środku kolorowych rozet, powinny być jeszcze kwitnące żółte kwiatki. Ich przekwitnięcie oznacza, że niedługo zaczną też brzydnąć barwne liście przykwiatowe. Należy również zwrócić uwagę na kolor przykwiatków – w momencie kupowania powinny być w pełni wybarwione.

Aby kupioną roślinę uchronić przed szokiem termicznym, po przyniesieniu do domu przez

pierwszych kilka dni należy trzymać ją w chłodniejszym miejscu, a dopiero potem można ją wnieść do cieplejszego pomieszczenia. Optymalna temperatura to 20°C. Poinsecja nie lubi przeciągu ani miejsc suchych, dlatego powinna stać z dala od kaloryferów. Wymaga stanowisk jasno oświetlonych i regularnego podlewania – ziemia w doniczce powinna być stale lekko wilgotna, ale nie mokra.

Do wazonu można też wstawiać cięte pędy poinsecji, aby zachowały dłuższą trwałość. Ich końce należy zanurzyć we wrzątku lub opalić nad ogniem – zabieg taki zahamuje wyciekanie soku mlecznego.

Chcąc przetrzymać gwiazdę betlejemską dłużej niż tylko przez okres świąteczny, kiedy roślina zmienia barwę i traci dekoracyjność przykwiatków, stopniowo należy ograniczać jej podlewanie. Gdy ziemia w doniczce jest sucha, pędy należy przyciąć na wysokości 10–15 cm i skróconą roślinę umieścić w pomieszczeniu o temperaturze 10–15°C. Na przełomie kwietnia i maja poinsecję przesadzamy w świeże podłoże, a następnie stawiamy w słonecznym miejscu i stopniowo zwiększamy obfitość podlewania. Po 2–3 tygodniach zaczynamy też nawożenie: początkowo nawozem dla roślin zielonych, a w okresie letnim dla roślin balkonowych.

Aby roślina ładnie się rozkrzewiła, wierzchołki młodych pędów kilkakrotnie uszczykujemy. Do późnego lata poinsecja może rosnąć w ogródku, na tarasie lub balkonie. Ponieważ jest rośliną dnia krótkiego, do zakwitnięcia i wytworzenia barwnych przykwiatków potrzebuje czterech godzin ciemności. Żeby zdążyła wybarwić się przed Bożym Narodzeniem, od pierwszej połowy października przeniesioną już do domu poinsecję należy codziennie wieczorem nakrywać kartonowym pudełkiem i po upływie czternastu godzin rano ponownie odsłaniać. Zabieg taki wykonuje się w zależności od odmiany przez 30–50 dni.



Jak podaje Światowa Organizacja Zdrowia, lista chorób odzwierzęcych obejmuje przeszło 100 ich rodzajów i w dalszym ciągu są odkrywane nowe. Poniżej opisano tylko niektóre z najgroźniejszych z nich.

Do chorób odzwierzęcych o podłożu wirusowym zalicza się m.in.: wściekliznę i kleszczowe zapalenie mózgu. Z kolei do chorób przenoszonych przez bakterie należą m.in.: borelioza, tężec, gruźlica, wąglik. Ostatnią grupę stanowią choroby pasożytnicze takie, jak włośnica, bąblowica.

Wścieklizna

Jest jedną z najstarszych, a zarazem najgroźniejszych chorób zarówno u zwierząt, jak i u ludzi. Wywołuje ją wirus atakujący ośrodkowy układ nerwowy. Źródłem zarażenia są zarówno zwierzęta dzikie, np. lisy, borsuki, nietoperze, jak i domowe – psy i koty. Do zarażenia może dojść przez bezpośredni kontakt z cho-

Chodź zdarza się, że choroba może przebiegać bezobjawowo, to może mieć też ciężki przebieg, a jej leczenie ogranicza się tylko do łagodzenia objawów – w skrajnych przypadkach kończy się śmiercią. Jedynym sposobem zabezpieczenia przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu są szczepienia.

Borelioza

Chorobę tę powoduje bakteria *Borrelia burgdorferi* przenoszona przez kleszcze. Ryzyko zapadnięcia na boreliozę pojawia się, gdy zakażony kleszcz tkwi w skórze dłużej niż 2 doby. Charakterystycznym objawem jest tzw. rumień wędrujący, który może wystąpić do prawie miesiąca od ukąszenia. Na tym etapie borelioza jest leczona antybiotykami.

W późniejszym etapie dochodzą bolesność stawów oraz zmiany w układzie nerwowym, aż do zmian przewlekłych, takich, jak: zapalenie mózgu, stawów, nerwu wzrokowego, zaburzeń psy-

Zoonozy – rodzaje, objawy, leczenie

Zoonozy to zakaźne choroby odzwierzęce o podłożu wirusowym, bakteryjnym lub pasożytniczym, przenoszone ze zwierząt na ludzi. Do zakażenia zoonozami może dojść poprzez bezpośredni kontakt człowieka ze zwierzęciem, np. przez ugryzienie, ukąszenie, kontakt ze śliną lub pośrednio – przez styczność z zakażonymi przedmiotami, a także podczas spożycia zakażonych produktów.

12



Justyna Pszczółkowska
justyna.pszczolkowska@modr.mazowsze.pl

rym zwierzęciem – pogryzienie lub przypadkowy kontakt z jego wydzielinami.

Chorobę cechuje długi okres wylęgania – od 10 dni do nawet ponad roku. Jak sama nazwa wskazuje, wścieklizna objawia się agresją („wściekłością”). W początkowym okresie zakażenia choroba objawia się: gorączką, zmęczeniem, przygnębieniem, uczuciem swędzenia w miejscu ugryzienia. Natomiast po kilku dniach następują: pobudzenie, mimowolne skurcze mięśni, ślinotok, wodowstręt. Po tym okresie może dojść do śmierci zarówno ludzi, jak i zwierząt.

Niestety do dziś nie jest znany lek przeciwko wściekliznie. By zapobiec tej chorobie stosuje się szczepienia zwierząt domowych, a także tych dziko żyjących szczepionkami porożrzucanymi po lasach.

Kleszczowe zapalenie mózgu

Jest chorobą wirusową przenoszoną przez kleszcze, wskutek ich ukąszenia, powodowaną przez wirus KZM. Choroba ta zazwyczaj ma dwufazowy przebieg. W fazie pierwszej objawy pojawiają się około tygodnia po ukąszeniu i przypominają grypę – gorączka, bóle mięśni, itp. W drugiej fazie występują objawy neurologiczne – wysoka gorączka, silny ból głowy, utrata przytomności.

chicznych. W przypadkach przewlekłych potrzebne jest leczenie wspomagające przy antybiotykoterapii, a nawet rehabilitacja.

Tężec

Jest wywołwany przez laseczkę tężca (*Clostridium tetani*). Jest to choroba o ostrym przebiegu, często śmiertelna. Do zakażenia dochodzi poprzez wnikięcie przez ranę kłutą oraz drobne skałeczenie. Naturalnym nosicielem tej choroby są konie, a mniej wrażliwe zwierzęta to: bydło, świnię, psy i koty. Objawy choroby występują już nawet po 2 dniach od zakażenia i dotyczą układu nerwowego. Początkowo należą do nich: ból głowy, napięcie mięśni, ogólne złe samopoczucie, a następnie światłowstręt, szczękoscisk, nadwrażliwość na hałas, aż po problemy z oddychaniem, mogące prowadzić do uduszenia. Leczenie polega na oczyszczeniu zainfekowanego miejsca i podaniu antytoksyny. By zapobiec zachorowaniu na tężec, już w pierwszych tygodniach życia dzieci w Polsce są szczepione przeciwko tej chorobie.

Gruźlica

Jest chorobą wywołwaną przez prątki gruźlicy. Źródłem zakażenia są nie tylko zwierzęta, ale też i ludzie. Najczęściej dotyka

płuc. Wówczas objawia się suchym, męczącym kaszlem. Może też zaatakować układ: pokarmowy, nerwowy, moczowy. Jej objawy zależą od tego, jaki narząd zostanie zainfekowany, jednak do ogólnych należą: gorączka, dreszcze, spadek masy ciała, ogólne osłabienie organizmu. Do zarażenia dochodzi drogą kropelkową. W leczeniu gruźlicy są stosowane leki przeciwgruźlicze i przeciwzapalne. Przy szybkim wykryciu choroby można ją skutecznie wyleczyć.

Wąglik

Zaraźliwa choroba zakaźna wywołana przez bakterię laseczkę wąglika, występująca głównie u: bydła, koni, owiec. Do zakażenia może dojść poprzez kontakt z chorym zwierzęciem – drogą oddechową, pokarmową lub przez skórę. Najczęstszą postacią jest tzw. czarna krosta – pęcherzyk, który po pęknięciu zostawia czarny strup. Z kolei objawy jelitowe to: bóle brzucha, biegunka śluzowo-krwista, wymioty. Postać płucna charakteryzuje się ciężkim zapaleniem płuc. Zazwyczaj chorobę leczy się antybiotykami.

Włośnica

Jest chorobą pasożytniczą spowodowaną włośniem krętym. Do zakażenia dochodzi poprzez spożycie zakażonego mięsa. Larwy włośnia z jelit trafiają drogą krwionośną do mięśni, gdzie z czasem ulegają zwapnieniu. Objawami są: gorączka, ból brzucha i mięśni, biegunka oraz reakcja alergiczna. Choroba może nieść za sobą powikłania, takie, jak: zapalenie płuc, mięśnia sercowego czy mózgu. Leczenie polega na podaniu leków przeciwbaczących.

Bąblowica

Choroba pasożytnicza wywoływana przez pęcherzowe postacie tasiemców. Nosicielami bąblowicy są głównie lisy, ale może też wystąpić u psów i kotów. Do zakażenia może dojść poprzez przypadkowe spożycie jaj tasiemców, znajdujących się na zainfekowanych produktach lub przez bezpośredni kontakt z chorym zwierzęciem. Objawy choroby mogą wystąpić nawet po 15 latach i atakują głównie wątrobę, rzadziej płuca, śledzionę, kości i mózg. W zainfekowanym narządzie tworzy się torbiel, dająca objawy uciskowe, która z czasem może powodować rozsiew pasożyta i wstrząs anafilaktyczny. Bąblowicę leczy się farmakologicznie lub operacyjnie.

Mając styczność ze zwierzętami, grozi nam zakażenie chorobą odzwierzęcą, dlatego należy pamiętać o profilaktyce – myciu rąk po każdym kontakcie, a w przypadku zadrapania bądź pogryzienia – o dezynfekcji rany, a nawet o wizycie u lekarza.

Źródła:

1. Biercuk M., „Choroby odzwierzęce” – ulotka MODR.
2. www.wikipedia.org
3. www.piwet.pulawy.pl
4. www.medonet.pl

Korzyści z fotowoltaiki

Prognozowany wzrost cen prądu sprawił, że coraz więcej ludzi interesuje się fotowoltaiką, a branża fotowoltaiczna w naszym kraju intensywnie się rozwija.

Radosław Józwiak

radoslaw.jozwiak@modr.mazowsze.pl

Jeszcze kilka lat temu byliśmy na jednym z ostatnich miejsc w Europie pod względem wykorzystania odnawialnych źródeł energii. Dzisiaj jesteśmy tuż za podium, czyli na czwartym miejscu. Liczba instalacji fotowoltaicznych w naszym kraju to już ponad 400000, co daje moc około 4 GW, a to pokrywa w słoneczny dzień nawet 8–9% krajowego zapotrzebowania na energię.

Do końca tego roku rozwój rynku fotowoltaicznego działa na zasadzie systemu prosumenckiego, tzn. każde gospodarstwo czy też przedsiębiorstwo produkuje prąd i zużywa go na własne potrzeby. Bilansowanie (rozliczenie) jest roczne, gdyż okres najwyższej produkcji prądu (miesiące letnie) nie zawsze zbiega się ze wzmożonym jego wykorzystaniem (miesiące zimowe).

Z tego też względu system prosumencki umożliwia magazynowanie i przechowywanie energii w sieci energetycznej, żebyśmy mogli skorzystać z niej wtedy, gdy jest to potrzebne. Możliwość przechowywania energii kosztuje nas jednak 20% lub 30% z wyprodukowanych kilowatów, zatem projektowane instalacje powinny mieć odpowiednio większą wydajność. Zakłady energetyczne nie płacą za nadwyżkę produkcji prądu, więc nie ma co przesadzać z wielkością instalacji fotowoltaicznej.

Ta forma rozliczenia ma funkcjonować przez okres 15 lat od podpisania umowy i dotyczy instalacji o mocy do 50kW. Co będzie po tym okresie? – zobaczmy.

Inwestycje finansujemy ze środków własnych lub też korzystamy z kredytów z możliwością spłaty do 10 lat. Warto skorzystać z dofinansowań, by zmniejszyć koszty instalacji i skrócić okres zwrotu nawet o kilka lat. Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej ma w ofercie 4 ogólnopolskie programy skierowane do różnych beneficjentów, tj.: Mój prąd, Agroenergia, Czyste powietrze i Energia Plus.

Rolnicy najczęściej korzystają z dwóch dofinansowań – Mój prąd oraz Ulga w podatku rolnym.

Program Mój prąd wspiera mikroinstalacje fotowoltaiczne o mocy od 2 do 10 kW, czyli te najbardziej popularne, które są montowane na domach jednorodzinnych lub w małych firmach. W ramach tego dofinansowania można było uzyskać do 5 tys. złotych. W obecnym naborze, który trwa od 1 lipca 2021 roku, środki te zostały już wykorzystane.

Rolnicy oraz osoby posiadające grunty rolne, którzy płacą podatek rolny od gruntów, mogą skorzystać z ulgi inwestycyjnej. Jest ona przyznawana po zakończeniu inwestycji i pozwala podatnikowi odliczyć 25% poniesionych kosztów od podatku rolnego na podstawie faktur.

Gwałtowny rozwój branży fotowoltaicznej spowodował, że wiele banków zdecydowało się przygotować specjalne kredyty. Jest to bezpieczna inwestycja, dlatego oprocentowanie takich kredytów to wielkość 3-5%. Można sfinansować do 100% inwestycji. Większość formalności załatwia się, podpisując umowę z wykonawcą. Zawsze jednak warto sprawdzić, jakie będzie ostateczne oprocentowanie branżowego kredytu.

Zmiany przepisów dotyczących fotowoltaiki w 2022 roku dotyczą nowych właścicieli instalacji, którzy zamontują panele już w nowym roku. Od 1 stycznia 2022 roku każdy właściciel nowej instalacji fotowoltaicznej podłączonej do sieci elektroenergetycznej wciąż będzie mógł oddawać energię i pobierać ją w dowolnym momencie. Niestety, zasada handlu energią wprowadza istotną zmianę – sprzedaż prądu ma się odbywać po cenach hurtowych.

Źródła:

1. Top Agrar Polska 2021/4
2. Top Agrar Polska 2021/5
3. www.ogrzewnictwo.pl



Zakwas z buraków czerwonych

Buraki to warzywa korzeniowe, które przez wiele osób są uznawane za jedne z najzdrowszych warzyw, jakie istnieją. Spożywamy je na surowo, ugotowane, smażone i marynowane. Z buraków można też pozyskiwać sok i robić zakwas.

Bogusława Żach
boguslawa.zach@modr.mazowsze.pl

Dzięki swojej żywej barwie burak jest warzywem bogatym w azotany, pigmenty betalainowe, błonnik oraz doskonałym źródłem różnych witamin i minerałów, takich jak: magnez, potas, witamina B₆, żelazo, tiamina, ryboflawina, glutamina, miedź i selen, mające ustalone zastosowanie w krążeniu krwi, miesiączkowaniu, zaburzeniach wątroby i dróg żółciowych.

Dzięki azotanom buraki są skuteczne w leczeniu nadciśnienia tętniczego, przyczyniając się do śródbłonkowej produkcji tlenu azotu, który działa jako środek rozszerzający naczynia krwionośne, zwiększając w ten sposób ukrwienie tkanek oraz obniżając tempo odkładania się cholesterolu w tętnicach. W przypadku osób z wysokim ciśnieniem krwi codzienne wypijanie zakwasu z buraków po pół szklanki pomoże zmniejszyć nadciśnienie tętnicze lub zaburzenia przepływu krwi i utrzymać zdrowszy poziom. Azotany zawarte w burakach obniżają ciśnienie krwi, zmniejszają również ryzyko chorób serca i udaru mózgu.

Jak wynika z badań, zaledwie tydzień regularnego spożywania zakwasu z buraków może poprawić wytrzymałość organizmu i obniżyć ciśnienie krwi u osób starszych, z ryzykiem niewydolności serca.

Buraki są źródłem betainy, która chroni komórki przed stresem oksydacyjnym. Ponadto ich regularne spożywanie działa przeciwzapalnie, bowiem zawarta w nich cholina jest bardzo ważnym składnikiem odżywczym, który utrzymuje strukturę błon komórkowych, pomaga we wchłanianiu tłuszczu i zmniejsza przewlekłe stany zapalne.

Przeciwzapalne działanie buraków można zwiększyć, przygotowując zakwas lub sok z buraków jako zdrowy sposób na wykorzystanie wszystkich właściwości, jakie mają do zaoferowania buraki. Buraki usprawnią **również** trening sportowca, **zwiększając dopływ tlenu do krwi**, obniżą jej ciśnienie, poprawią fizjologiczną odporność na ćwiczenia. Ulepszone dostarczanie tlenu zapewnia biegaczom wzrost wydajności.

Wiele osób wierzy, że czerwony burak pomaga tylko w zapobieganiu anemii. Jednak sok z buraków zawiera nie tylko dużo żelaza, ale też kwasu foliowego, który pomaga w tworzeniu czerwonych krwinek, a te przenoszą tlen i składniki odżywcze do różnych części ciała, zapewniając prawidłową morfologię krwi.

Faktem jest, że regeneracja erytrocytów jest niezbędna, aby zapobiec zaburzeniom miesiączkowania u kobiet, anemii i objawom menopauzy. Ekstrakt z buraków może zapobiegać nowotworom piersi i prostaty. Można to przypisać obecności betaniny (forma betalainy) w burakach. Francuzi stwierdzili, że betanina znacznie zmniejsza proliferację komórek rakowych.

W badaniu przeprowadzonym na Howard University of Washington stwierdzono z kolei, że spożywanie buraków zapobiega rakom płuc i skóry, a sok z buraków podawany razem z ekstrak-

tem z marchwi pomaga w leczeniu białaczki. Liczne badania potwierdziły też właściwości chemoprewencyjne buraków.

Zakwas z buraków to gęsty płyn o ciemnofioletowej barwie, który powstaje wskutek kiszenia buraków w lekko osolonej wodzie. Dochodzi wówczas do procesu fermentacji. Fermentacja to sposób przetwarzania żywności, który polega na rozkładaniu cukrów przez bakterie i drożdże. Pomaga zachować żywność. Fermentowane buraki zawierają probiotyki, które wspomagają zdrowie jelit.

W przeszłości fermentacja była wykorzystywana do produkcji żywności i napojów, takich jak: wino, piwo, chleb, ser i jogurt. Dziś wiemy, że sfermentowana żywność zapewnia wiele korzyści zdrowotnych.

Zakwas z buraków

Składniki: 1 kg buraków (4 duże buraki), 5 szklanek wody, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżeczka soli, 4 ząbki czosnku, 2 liście laurowe, garść kminku, 3 ziarenka ziela angielskiego, kromka razowego chleba na zakwasie.

Przygotowanie: wodę z cukrem i solą zagotować. Ostudzić. Buraki obrać i pokroić na cienkie plasterki. Czosnek obrać i pokroić na plasterki. W kamiennym garnku ułożyć czerwone buraki, dodać przyprawę i zalać wodą tak, aby wszystkie plasterki buraków były pod wodą. Wrzucić kromkę chleba razowego na zakwasie lub dolać sok z ogórków. Przykryć garnek gazą i zostawić w temperaturze pokojowej na 4–5 dni. Pamiętajcie, by całość czymś obciążyć (np. talerzykiem), by nic nie wypłynęło! Dzięki tej czynności nie powinna wytworzyć się pleśń! Lejek wyłożyć gazą i przelać zakwas do butelek. Zamknąć. Przechowywać w lodówce lub w chłodnej piwnicy do dwóch tygodni.

Zakwas z buraków może być spożywany dwa razy dziennie po pół szklanki. Jeżeli początkowo nie możesz przyzwyczaić się do jego smaku, możesz zmniejszyć dawkę i każdego dnia ją zwiększać. Pamiętaj, aby zakwas trzymać w lodówce. Najlepiej smakuje schłodzony.

Ogólnie nie ma przeciwwskazań do stosowania zakwasu z buraków, chociaż ostrożność jest zalecana w przypadku osób cierpiących na choroby nerek (głównie kamicy nerkową), z uwagi na zawartość szczawianów w burakach.

Źródła:

1. <https://zdrowie.wprost.pl/odzywianie/odchudzanie/10264222/zakwas-z-burakow-na-odchudzanie-czy-warto-go-pic.html>
2. <https://spichlerz-zdrowia.pl/zakwas-z-burakow-buraczany-sok-z-buraka.html>
3. <https://regiodom.pl/zakwas-z-burakow-jakie-ma-wlasciwosci-jak-go-zrobic-i-spozywac-poznaj-superfood-z-warzywniaka/ar/c9-15517345>



Bydło na uwięzi

16

Kluczową rolę w zapewnieniu właściwych warunków bytowych i produkcyjnych w stadach bydła odgrywa system utrzymania. W chowie krów mlecznych decydującą rolę odgrywają dwa systemy utrzymania – wolnostanowiskowy oraz uwięziowy.

Bogumiła Kowalska
bogumila.kowalska@modr.mazowsze.pl



Obory w systemie uwięziowym charakteryzują się wyższymi kosztami inwestycyjnymi niż obory wolnostanowiskowe. **Zwierzę, które jest utrzymywane na uwięzi, może liczyć na: dozór indywidualny, pielęgnację oraz żywienie i kontrolę.** Rozpatrując zaś kwestię zdrowotności oraz kondycji krów mlecznych, nie zaobserwowano istotnych różnic zależnych od sposobu utrzymania. Jednakże w oborach wolnostanowiskowych jest wyższa wydajność oraz są wyższe parametry jakościowe mleka. Zwierzętom w chowie w systemie wolnostanowiskowym można także zapewnić bardziej przyjazne warunki ich bytowania. Warto się nad tym zastanowić przy malejących obecnie zasobach siły roboczej na rynku pracy oraz wzrastających wymaganiach dotyczących jakości mleka.

Z wyżej wymienionych powodów odchodzi się obecnie od utrzymania zwierząt w oborach uwięziowych. Dodatkowo nie jest to korzystny system utrzymania dla krów cechujących się wysoką wydajnością. W systemie wolnostanowiskowym krowy mają możliwość swobodnego poruszania się wewnątrz budynku inwentarskiego. W tym systemie można wyróżnić następujące rodzaje utrzymania: w boksach, kombiboksach (jest to system najbardziej zalecany w utrzymaniu bydła mlecznego), na głębokiej ściółce oraz w boksach samoczyszczących ze spadkiem.

W systemie tym krowy mają wydzielone obszary wypoczynkowe, paszowe oraz udojowe. Miejsce wypoczynku znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie bytowania krów mlecznych jest kwestią bardzo istotną, z racji tego, iż są to zwierzęta, które charakteryzują się niezwykle silną potrzebą przyjmowania pozycji leżącej. Zachowanie to jest dla krów jednym z najbardziej pożądanym i koniecznym dla zapewnienia im odpowiedniego dobrostanu.

Wyjątek stanowią obszary udojowe oraz poczekalnie. Należy także zadbać o właściwą obsadę zwierząt na jednostce powierzchni.

Zwierzęta gospodarskie stają się agresywne, gdy ich liczebność przewyższa liczbę boksów znajdujących się w pomieszczeniu inwentarskim. W boksach ze zbyt małym spadkiem ku tyłowi (2%) krowy mogą nadmiernie przesuwac się w kierunku przednim, dlatego spadek powinien wynosić co najmniej 4%.

Stwierdzono również, że twarda podłoga w boksie stanowi dla krów zbyt duże obciążenie i zwiększa ryzyko wystąpienia urazów uciskowych. Dla krów mlecznych zdecydowanie lepszym rozwiązaniem są podłogi wykonane z materiałów miękkich. Optymalnym rozwiązaniem jest zastosowanie podłogi o współczynniku tarcia co najmniej 0.5, która odpowiada wartości suchej płyty betonowej.

Warstwa pokrywająca podłogę boksu winna być elastyczna i trwała, a powierzchnia materiału pokrywającego nie powinna być szorstka, gdyż może to prowadzić do ścierania się sierści oraz urazów mechanicznych. Rozwiązaniem jest stosowanie mat gumowych oraz zwiększonej ilości ściółki, co zmniejszy ryzyko urazogenności.

Dokonując szczegółowej analizy wielu publikacji naukowych na temat systemów utrzymania bydła,

można wyciągnąć wnioski, iż bydło utrzymywane w systemie wolnostanowiskowym charakteryzuje się wyższą życiową wydajnością mleka, a co za tym idzie także pozyskiwane od niego mleko osiąga lepsze parametry jakościowe oraz wyższe wartości białka i tłuszczu w porównaniu z bydlęm utrzymywanym uwięziowo. Dodatkowo krowy utrzymywane w systemie alkierzowym odznaczały się: niższym wskaźnikiem płodności oraz porodami o dużo trudniejszym przebiegu oraz wyższym wskaźnikiem upadków nowo narodzonych cieląt niż krowy utrzymywane w systemie wolnostanowiskowym.

Duński minister rolnictwa ogłosił 7 października 2021 r. decyzję o całkowitym zaprzestaniu utrzymywania od 1 stycznia 2027 r. bydła w systemie uwięziowym. Gospodarstwa ekologiczne muszą wycofać się z tego systemu hodowli już do 2024 r. Z kolei zakaz utrzymania uwięziowego bydła w nowych budynkach ma obowiązywać od 1 stycznia 2022 r. Zdecydowano także, że gospodarstwa, utrzymujące nie więcej niż 50 krów będzie obowiązywał 2-letni okres przejściowy, dający hodowcom czas na dostosowanie się do nowych wytycznych. Okres karencji będzie mógł być zastosowany jednak tylko wtedy, gdy prowadzący gospodarstwo w inny sposób udowodni „wystarczający poziom dobrostanu zwierząt”.

Do takiego zakazu od kilku lat przemierzają się także Niemcy. W 2016 r. zaapelował o to kraj związkowy Hesja. Ponieważ niemożliwe było oszacowanie konsekwencji ekonomicznych tej decyzji oraz związanych z nią zmian strukturalnych gospodarstw utrzymujących bydło, rząd federalny zdecydował o odrzuceniu wniosku i zleceniu zbadania konsekwencji Instytutowi Thünen. Dodatkowo wyznaczono 12-letni okres przejściowy, czyli do 2028 r.

Źródła:

1. Kaczor A., *Charakterystyka stosowanych systemów i technologii utrzymania bydła*. [w:] *Bydło – dobrostan w warunkach utrzymania*, Monografia, red. J. Walczak, Kraków, 53-64; 2005.
2. https://www.tygodnik-rolniczy.pl/articles/aktualnosci/_dania-wprowadza-zakaz-trzymania-bydla-na-uwiezi/ - dostęp 17 listopada 2021.



Tradycje świąt Bożego Narodzenia

Święta Bożego Narodzenia to najważniejsze i najbardziej uroczyste święto religijne obchodzone w Polsce. Wiele tradycji związanych z obchodzeniem świąt jest wspólne dla wszystkich regionów w kraju. W wielu domach jest ubierana choinka, są śpiewane kolędy, dwanaście potraw na stole, sianko chowane pod obrusem, pozostawiamy wolny talerz dla niespodziewanego gościa.

Anna Pawłowska-Rudyk
anna.pawlowska-rudyk@modr.mazowsze.pl

Wszyscy znamy i celebруем tradycje związane z Bożym Narodzeniem, ale warto też zastanowić się, co one oznaczają.

Wspólna modlitwa

Wieczerną wigilijną poprzedzają zazwyczaj wspólna modlitwa oraz czytanie fragmentu Ewangelii św. Mateusza lub Łukasza, dotyczącego narodzenia Jezusa.

12 potraw wigilijnych

W zależności od regionu zestaw potraw może być różny, tradycja jednak nakazuje, aby było ich 12. Każdej należy spróbować. Liczba potraw ma symbolizować 12 apostołów. Do najbardziej typowych dań należą: barszcz z uszkami (w zależności od regionu może to być także zupa owocowa, zupa grzybowa lub zupa rybna), karp smażony lub w galarecie, śledzie, kapusta z grzybami bądź z grochem, kluski z makiem, kulebiak, kutia, napój z suszu owocowego. Zgodnie z obyczajem, potrawy wigilijne powinny być potrawami bezmięsnymi i chociaż post w Wigilię został kilka lat temu zniesiony, w wielu domach wciąż jest to wieczerza postna.

Oplatek

Najważniejszą częścią wieczerzy wigilijnej jest dzielenie się opłatkiem oraz składanie sobie życzeń. Zwyczaj dzielenia ma symbolizować Ostatnią Wieczerzę Chrystusa i nawiązywać do dzielenia się chlebem z uczniami oraz z bliskimi. Zwyczaj przełamywania się opłatkiem z bliskimi symbolizuje poświęcanie się jednych dla drugich i chęć dzielenia się sukcesami z bliskimi. Ma na celu łączenie i zbliżanie ludzi ze sobą.

Sianko pod obrusem

Zwyczaj chowania sianka pod obrusem wywodzi się z czasów pogańskich. Ma symbolizować żłóbek i narodziny Chrystusa

w ubóstwie. W dawnych czasach siano było rozrzucone także na podłodze, a w domach szlachty snopy siana stały w kątach pomieszczeń.

Dodatkowy talerz na stole wigilijnym

Ważna tradycja pochodząca również ze starosłowiańskiej kultury, puste miejsce przy stole miało symbolizować ducha zmarłej osoby. Później dodatkowe nakrycie miało nawiązywać do wędrówki Józefa i Maryi i symbolizować gotowość przyjęcia zbłąkanego wędrowca. W święta Bożego Narodzenia należało taką osobę przyjąć i dobrze ugościć.

Choinka

Zielone drzewko ubierane tradycyjnie w dzień Wigilii ma symbolizować rajskie drzewo, z którego można zerwać owoce życia. Na drzewku wieszano się dawnej jabłka (symbol jabłka zerwanego przez Ewę), orzechy (symbol dobrobytu). Ozdoby te zostały z czasem zamienione na: bombki, cukierki a także pierniczki. Obecnie choinka symbolicznie ma łączyć ziemię z niebem.

Czekanie na pierwszą gwiazdkę

Tradycja czekania na pierwszą gwiazdkę najwięcej radości sprawia dzieciom. I najczęściej to one wypatrują jej w oknie. Jej pojawienie się oznacza rozpoczęcie Wigilii. Tradycja oczekiwania na gwiazdkę nawiązuje do Gwiazdy Betlejemskiej, która prowadziła Trzech Króli do stajenki z nowonarodzonym Jezusem.

Prezenty

Zwyczaj dawania prezentów sięga czasów jeszcze sprzed narodzin Chrystusa, w tradycji chrześcijańskiej zapoczątkował go św. Mikołaj z Miry. Obdarowywanie prezentami ma sprawić przyjemność obdarowanemu oraz symbolizować dobroć.

Świeca wigilijna

Zwyczaj ten pochodzi z Holandii, światło świecy ma być znakiem zaproszenia dla Maryi i Józefa do naszego domu tak, aby narodził się w nim Jezus.

Zwyczaj Bożego Narodzenia nadają tym świętom szczególny urok. Szczególnie postaramy się zapoznać z nimi najmłodszych członków rodzin tak, aby zwyczaje te były celebrowane przez następne lata, a także dlatego, aby każdy symbol miał głębszy sens.

Źródła:

1. Karolczuk M., *Polskie tradycje świąteczne*, Wydawnictwo AA 2020.
2. Chmiel S., *Polskie tradycje i obyczaje*, Dragon Imagine 2018.



Koniec roku świętowano już w czasach starożytnych - około 4 tys. lat p.n.e. Nie robiono jednak tego jednocześnie na całym świecie, bowiem każda ze starożytnych cywilizacji posługiwała się własnym kalendarzem, opracowanym na podstawie astronomii czy zjawisk natury.

W państwie rzymskim obowiązywał księżycowy kalendarz rzymski, ale w 46 roku p.n.e. Juliusz Cezar na podstawie wyliczeń astronomów i matematyków wprowadził słoneczny kalendarz zwany juliańskim. Ustalono długość roku na 365 dni i wprowadzono dodatkowy dzień w latach przestępnych, co 4 lata.

Skąd tradycja świętowania sylwestra?

Wierzono, że z końcem 999 roku nastąpi jego koniec świata chrześcijańskiego, gdyż krążyły legendy o smoku Lewiatanie, który ma zgładzić ludzkość. Wieszczono, iż apokalipsa z Ewangelii św. Jana spełni się w nocy z 31 grudnia na 1 stycznia. Nic takiego się nie stało i w Nowy Rok Papież Sylwester II pobłogosławił Rzym i świat chrześcijański. Lęk zastąpiła powszechna euforia. Papieża uznano za zbawcę świata, wypito za jego zdrowie i z radości hucznie świętowano.

W związku z tą legendą ostatni dzień roku świętowano, a towarzyszące mu nocne zabawy i uczty nazywano sylwestrem.

Inne źródło podaje, że patronem ostatniego dnia w roku jest

roczek pogodny i płodny", „Jaki Nowy Rok, taki cały rok", „Nowy Rok nastaje, każdemu ochoty dodaje".

Noworoczne figle

Żegnanie startego roku i witanie nowego łączyło się z robieniem różnych psikusów i płataniem figli. W sylwestrową noc umieszczano na dachu domu np. wóz lub narzędzia rolnicze, albo wrota i furki wynoszono poza zagrodę, czasami ryglowano/blokowano drzwi wejściowe sąsiadom lub malowano wapnem okna. Takie psikusy często spotykały domy, gdzie były panny na wydaniu. Ten zwyczaj robienia żartów, za które nie należało się obrażać, przetrwał w niektórych regionach do dzisiaj.

Starodawne życzenia

Dobrobyt i obfitość miały zapewnić także życzenia noworoczne, które składali sobie domownicy oraz wędrujący kolędnicy (przebierańcy, jukace, drabowie). Wykrzykiwali oni życzenia dobrobytu: „Żeby się darzyło, mnożyło, rodziło, kopilo, pszenica, jarzyca i żytko i wszystko" lub „Na szczęście, na zdrowie, na ten nowy rok, żeby wam się rodziła kapusta i groch, ziemniaki i proso, żebyście nie chodzili boso". Gospodarze w podziękowaniu za życzenia starali się

Tradycja świętowania sylwestra

W Polsce narodziny sylwestra datujemy na przełom XIX i XX wieku. Zwyczaj hucznego żegnania starego roku i witania nowego przywędrował do nas z Europy Zachodniej. Niemniej tradycja świętowania sylwestra jest bardzo stara.

Małgorzata Najechalska
malgorzata.najechalska@modr.mazowsze.pl

papież Sylwester I, zasiadający na tronie Piotrowym w latach 314–335 (kilka stuleci wcześniej). Do tego świętego modlą się chrześcijanie o szczęśliwy i pomyślny nowy rok, o dobre zbiory paszy. Św. Sylwester jest patronem zwierząt domowych.

Przesady sylwestrowe w dawnej Polsce

W dawnej Polsce na wsiach żegnano stary rok i witano nowy w wyjątkowy sposób. Nocy sylwestrowej towarzyszyły wróżby, obrzędy i zwyczaje ludowe. Wierzono, że sylwester i Nowy Rok zapowiadają cały kolejny rok. Starano się, aby w tym dniu spiżarnie były pełne, stół obficie zastawiony, a domownicy odświętnie ubrani.

Na różne magiczne sposoby starano się zapewnić sobie dobrobyt w kolejnym roku. W tę noc w domu nie mogło zabraknąć: jedzenia, wody, opału i ognia. Wierzono, że pobrzękując monetami w kieszeni – przyciąga się bogactwo, obsypując się owsem – zapewnia się urodzaj i dobre plony.

W sylwestra nie wolno było sprzątać i wymiatać śmieci, by nie wymiatać szczęścia z domu. Starano się, aby ten czas upłynął w zgodzie i szczęściu, ponieważ miał odwzorowywać nadchodzący rok. Powodzenie pannom miał przynieść zwyczaj zakładania nowej garderoby.

W niektórych regionach kultywowano zwyczaj przeganiania starego roku za pomocą kołatek.

Z obserwacji natury wróżyło, jaki będzie kolejny rok. Odzwierciedlenie tego znajdujemy w przysłowia: „Gdy Nowy Rok mglisty, zjedzą kapustę glisty", „Gdy w Nowy Rok płuta, ze żniwem też będzie pokuta", „Jak Nowy Rok jasny i chłodny – cały

obdarować kolędników ciastem, wędlinami lub specjalnie wypieczanym chlebem, drobnymi monetami albo wódką. Pojawiło się nawet powiedzenie: „tam, gdzie drab przybędzie, tam szczęście będzie".

Zabawy sylwestrowe

W Polsce przez wieki popularną rozrywką świąteczno-noworoczną był kulig. Ziemianie 31 grudnia spędzali ten dzień na zakrapianych polowaniach, a o północy strzelali z batów na szczęście, składali życzenia i ucztowali w gronie rodziny. Zabawy sylwestrowe urządzano dopiero na przełomie XIX i XX w. Początkowo tak świętowali tylko bogaci ludzie. Z czasem zabawy te pojawiły się także wśród biedniejszych warstw społecznych. Na wsiach odbywały się one w karczmach i chałupach.

Zwyczaj witania Nowego Roku szampanem zrodził się w Polsce w okresie powojennym. W latach 50. władze PRL witały Nowy Rok na balach przodowników pracy, które odbywały się w auli Politechniki Warszawskiej.

Dzisiaj w sylwestrowy wieczór mamy tańce, toasty, wybuchy petard o północy i zwyczaj składania sobie życzeń, a bale i obchody sylwestra „pod gwiazdami" są powszechne.

Źródła:

1. <https://nikidw.edu.pl/2020/12/31/dawne-zwyczaje-sylwestrowe-i-noworoczne/>
2. <https://www.agro fakt.pl/sylwester-skad-sie-wzial-zwyczaj-hucznego-swietowania-konca-roku/>
3. <https://www.niedziela.pl/arttykul/851/Sw-Sylwester-patron-ostatniego-dnia>
4. <https://rozrywka.tvp.pl/51588158/wielki-test-sylwestrowy#?>



Słodkie święta

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy i rodzinny czas. Magiczna atmosfera, kolorowe ozdoby i oczywiście bożonarodzeniowe potrawy. Zbliżający się okres świąteczny stawia przed nami pytanie – jakie ciasta przygotować?

tekst i zdjęcia: Iwona Jatczak
iwona.jatczak@modr.mazowsze.pl

Każda pani domu ma dylemat, czy skorzystać ze sprawdzonych przepisów naszych babć, czy może poszukać nowych inspiracji. Z jednej strony nasze kulinarne tradycje są silnie zakorzenione, z drugiej jednak bardzo chcemy unowocześnić świąteczne menu i rozważamy nowe trendy kulinarne. W takiej sytuacji nie pozostaje nam nic innego, jak znaleźć złoty środek w postaci połączenia tradycji z nowoczesnością. Wystarczy tylko szczypta wyobraźni, aby z dobrze nam znanych składników na bazie starych przepisów wyczarować coś zupełnie nowego, zaskakując pozytywnie całą rodzinę.

A oto kilka własnych przepisów na słodkie wypieki, które może zainspirują Państwa do eksperymentów w kuchni:

Sernik

20

Składniki: 1 kg twarogu, 8 jajek, 200 g masła, 1½ szklanki cukru, 1 szklanka mleka, 2 łyżki kaszy manny, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 budyń waniliowy, aromat waniliowy, bakalie.

Przygotowanie: masło utrzeć, dodawać stopniowo cukier, po jednym żółtku i po dwie łyżki sera. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do masy serowej razem z przesianą mąką i proszkiem, kaszą oraz budyniem. Dodać mleko oraz bakalie. Delikatnie wy-



mieszać. Masę przełożyć na wyłożoną papierem blachę o wymiarach 25 x 40 cm. Piec 60 minut w temp. 180°C.

Piernik

Składniki: 3 całe jajka, ½ stoika dżemu truskawkowego, 1 szklanka cukru, 2 szklanki mąki, 1 szklanka mleka, ½ szklanki

oleju, 2 łyżki kakao, rodzynki, po łyżeczce cynamonu i sody, kilka potłuczonych goździków lub przyprawa do piernika.

Przygotowanie: jajka utrzeć z cukrem. Dodawać stopniowo mąkę oraz pozostałe składniki. Ucierać do uzyskania jednolitej masy. Uzyskaną masę przełożyć do wąskiej blaszki wyłożonej papierem. Piec ok. 60 min w temp. 170°C (do tzw. suchego patyczka).

Ciasto czekoladowo-orzechowe

Składniki:

Biszkopt: 4 jajka, 1 szklanka cukru, ½ szklanki mąki ziemniaczanej, ½ szklanki mąki pszennej 1 łyżeczka proszku do pieczenia.



Masa orzechowa: 250 g zmielonych orzechów włoskich, 250 g masła, ½ szklanki mleka, ½ szklanki cukru pudru, 2 łyżki spirytusu. **Masa czekoladowa:** 150 g masła, 150 g kremu orzechowo-czekoladowego. **Dodatkowo:** 100 g gorzkiej czekolady, 100 g posiekanych orzechów.

Przygotowanie: białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, żółtka. Mąkę przesiać z proszkiem, dodać do masy jajecznej, delikatnie wymieszać. Piec 40-45 min. w 170°C. Zmielone orzechy zalać gorącym mlekiem. Masło utrzeć z cukrem, dodawać po łyżce wystudzone orzechy, ucierać do uzyskania puszystej masy. Wlać spirytus, dokładnie wymieszać. Masło rozetrzeć z kremem orzechowo-czekoladowym na gładką masę. Wystudzony biszkopt przekroić na 2 płaty. Spód ciasta posmarować masą orzechowo-czekoladową, a następnie wyłożyć masę orzechową. Przykryć drugim płatem ciasta. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, polać wierzch ciasta, posypać orzechami.

Smacznego!

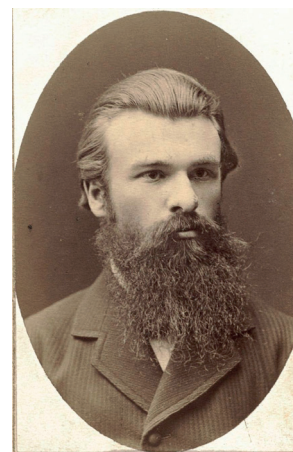
Źródło: sprawdzone przepisy własne

Władysław Smoleński

herbu Zagłoba

– historyk z „pogranicza”

Dr hab. Roman Lusawa
roman.lusawa@modr.mazowsze.pl



Przyszedł na świat 6 kwietnia 1851 r. w drobno-szlacheckiej wsi Grabienice Małe, w byłym powiecie niedzbarskim z Józefa i Balbiny ze Smolarskich. Uczył się w szkołach w Lipnie i Mławie. Uczęszczał do plockiego Gimnazjum Rządowego. Studiował na wydziale prawa Uniwersytetu Warszawskiego. W 1876 r. rozpoczął pracę zawodową początkowo jako podpisarz sądu poprawczego w Warszawie, a w 1879 r. objął posadę asesora w Prokuraturii Skarbu. Dodatkowe dochody przynosiła mu praca na pensjach żeńskich, gdzie na kompletach uczył historii Polski. Ponadto z patriotycznego obowiązku wykładał historię na tzw. „Uniwersytecie Latającym”. W 1881 r. został członkiem Akademii Umiejętności, a w 1882 r. otrzymał profesurę na Cesarskim Uniwersytecie Warszawskim. Członek Towarzystwa Naukowego Warszawskiego. Specjalizował się w historii osiemnastowiecznej Polski i dziejach szlachty mazowieckiej. Był zaliczany do pozytywistów i czołowych przedstawicieli tzw. warszawskiej szkoły historycznej.

W obliczu rewolucji 1905 r. wstąpił do Związku Polityczno-Demokratycznego. W latach Wielkiej Wojny został powołany na przewodniczącego Komisji historyczno-filozoficzno-filologicznej i prowadził rokowania z władzami niemieckimi w sprawie otwarcia Uniwersytetu Warszawskiego. W 1916 r. został członkiem Ligi Państwowości Polskiej. Miał antyrosyjskie nastawienie. Był zwolennikiem legionów J. Piłsudskiego. W końcu XII 1918 r. W. Smoleński jako nie związany z głównymi siłami politycznymi został kandydatem do urzędu premiera na miejsce J. Moraczewskiego. Odrzucił złożoną mu przez J. Piłsudskiego propozycję, ze względu na zaawansowany wiek i stan zdrowia. W 1921 r. uzyskał na Uniwersytecie Warszawskim doktorat honoris causa.

Mimo, że głosił zasadę, iż historyk musi być obiektywny i kierować się wyłącznie celami poznawczymi, niektórzy współcześni autorzy zarzucają mu nadmierny krytycyzm wobec grupy społecznej, z której pochodził.

Jego ojciec, w dokumentach określony został jako „dziedzic cząstkowy”, co znaczy, że zaliczał się do szlachty zagrodowej. Jego „część” (gospodarstwo) była jednak dość duża, by kształcić potomstwo i jego syn stał się członkiem formującej się właśnie inteligencji. Wg prof. Tomasz Zaryckiego przyniosło to określone konsekwencje. Twierdzi on, że cechą mieszkańców, każdego pogranicza, a w danym przypadku pogranicza kultur, przede wszystkim tych należących do elit, jest to, że żyją oni w dwuwymiarowym systemie społecznym kie-

rującym się często sprzeczną logiką. Te same sprawy postrzegane są bowiem inaczej przez ich ziomków, niż przez osoby z „drugiej strony”. To rozdwojenie prowadzi do narastania konfliktów, w których uczestniczą ludzie poczuwający się do więzi z jednym z systemów społecznych. Zbyt pospieszne i zbyt radykalne przenoszenie odmiennych doświadczeń, wniosków z jednej strony granicy na drugą powoduje dysfunkcjonalność wielu instytucji społecznych, zwłaszcza tych przeniesionych z zewnątrz. W ten sposób ci, którzy, nawet w dobrej wierze, próbują zmieniać rzeczywistość ponoszą porażkę, za którą obwiniają tych drugich. Zdarza się też, że część elit zdradza interesy mieszkańców obszarów obszaru swego pochodzenia, ułatwiając ich eksploatację przez przedstawicieli drugiej strony. Tę grupę we współczesnej literaturze dotyczącej rozwoju określa się mianem „burżuazji kompradorskiej”. Nastawienie poszczególnych przedstawicieli elit na reprezentację interesów którejsz stron zależy od tak wielu czynników, że jest sprawą indywidualną, często wynikiem przypadkowego zbiegu okoliczności. Bardzo często, w takiej sytuacji ujawniają się postawy dwulicowe.

W opisanych przypadkach powstają silne napięcia społeczne, które znajdują odzwierciedlenie w radykalizacji wypowiedzi. W tym momencie gubi się rola do jakiej powołana jest „elita pogranicza”. Zamiast być „tłumaczami” opisującymi sprawy istotne dla jednych, językiem zrozumiałym przez drugich, wdają się w jałową dyskusję, którą w przeszłości zwykło nazywać się „pyskówką”. Przenosząc problem w nasze realia, dostrzegamy, że nagle ludzie zaczynają dzielić się na „ciemnogród”, „zaścianek”, „moherów” a z drugiej strony na „wyszkolonych”, „pseudo-elity”, „elity”. Nad takimi podziałami trudno jest budować porozumienie.

Jednak przykład Władysława Smoleńskiego, który wyraźnie opowiedział się po stronie inteligencji, do której dołączył, jako człowiek dojrzały wskazuje że można. Wystarczy jedynie nie szukać poklasku. To nie jest trudne, jeśli tak jak on posiada się niekwestionowany dorobek własny.

Źródła:

1. Zarycki Tomasz 2007: Interdyscyplinarny model stosunków centro-peryferierynych. Propozycje teoretyczne, *Studia Regionalne i Lokalne* Nr 1(27), s. 5-26
2. <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/Smolenski-Wladyslaw;3976813.html>
3. <http://www.polskietradycje.pl/postacie/widok/369>



Plonowanie roślin strączkowych na polu doświadczalnym w Poświętnem

Na naszym polu doświadczalnym w 2021 r. uprawialiśmy następujące rośliny strączkowe: łąbin wąskolistny (15 odmian), łąbin biały (2 odmiany), groch siewny (7 odmian), bobik (2 odmiany), soja (5 odmian). W kolekcji tej znalazło się 10 odmian rekomendowanych, tj. wpisanych w 2021 r. na Listę Odmian Zalecanych do uprawy na obszarze woj. mazowieckiego wg COBORU. Były to: Agat, Dalbor, Homer, Roland, Samba (łąbin wąskolistny), Batuta, Mandaryn (groch siewny), Erica, Adessa, Abelina (soja), Fernando (bobik).

Janusz Sychowicz
janusz.sychowicz@modr.mazowsze.pl

Nasza technologia uprawy strączkowych

Nasiona łąbinów, grochu i bobiku wysialiśmy 26 marca. Gatunki tych roślin znoszą wcześnie terminy wysiewu. Przed siewem zastosowaliśmy nawożenie fosforowo-potasowe – P_2O_5 – 36 kg/ha, K_2O – 62 kg/ha. Rośliny te odchwaszczaliśmy 30.03.2020 herbicydami – Boxer 800 EC – 3 l/ha (łąbiny) oraz Bandur 600 SC – 3 l/ha (bobik, groch). W fazie tworzenia wąsów czepnych w grochu zaaplikowaliśmy herbicyd nalistny Butoxone M 400 SL w dawce 4 l/ha.

Przeciwno chorobie grzybowej łąbinu – antraknozie – zastosowaliśmy Topsin M 500 SC w dawce 1,5 l/ha (7 czerwca). Stosowaliśmy też insektycydy: w bobiku na mszyce – Bulldock 025 EC – 0,3 l/ha (16 czerwca), a w grochu siewnym na strąkowca grochowego – Decis Mega 50 EW – 0,15 l/ha (16 czerwca).

Soję wysiewaliśmy 30 kwietnia, gdy temperatura gleby podniosła się do 10°C. Takie są wymagania termiczne tego gatunku. Chwasty zwalczaliśmy herbicydem Plateen 41,5 WG w dawce 2 kg/ha.

Wcześniej wysiewane gatunki roślin strączkowych, takie jak: łąbiny, groch, bobik zbieraliśmy kombajnowo 5 sierpnia. W przypadku soi termin ten był bardziej odległy – 22 września.

Kolekcja odmian bobiku została pod koniec czerwca uszkodzona przez intensywne wiatry, które połamały rośliny. Z tego powodu uzyskaliśmy znacznie niższe plony nasion niż w roku ubiegłym.

Plony uzyskane na poletkach doświadczalnych

*Plonowanie odmian roślin strączkowych na polu doświadczalnym
MODR w 2021 r.*

Odmiana	Plon (dt/ha)	Odmiana	Plon (dt/ha)
Groch		Łąbiny	
Mecenas	34,0	Butan b	30,9
Mandaryn	40,2	Boros b	27,7
Mefisto	33,4	Regent w	21,5
Milwa	32,9	Homer w	22,7
Cysterski	32,4	Boruta w	22,1

Batuta	39,2	Dalbor w	20,9
Tytus	36,0	Agat w	26,5
Soja		Roland w	25,4
Erica	20,4	Bazalt w	24,3
Adessa	22,6	Furman w	26,0
Abelina	25,8	Oskar w	22,1
ES Conductor	24,4	Bolero w	24,8
ES Chancellor	25,5	Rumba w	25,4
Bobik		Samba w	25,9
Bobas	23,6	Sonet w	21,4
Fernando	25,7		
Diego	24,6		
Granit	25,1		
Średni plon (dt/ha)	groch – 35,44 dt/ha soja – 24,00 dt/ha bobik – 23,62 dt/ha	x	łąbin biały – 28,88 dt/ha łąbin wąsk. – 23,37 dt/ha

Oznaczenia:

- w – łąbin wąskolistny
- b – łąbin biały

Najlepiej plonujące odmiany strączkowych w MODR

Wśród 2 gatunków łąbinów największy potencjał plonotwórczy należy do łąbinu białego. Średni plon 2 odmian tego gatunku wynosił około 29 dt/ha.

Najwyższą plennością wśród odmian łąbinu wąskolistnego charakteryzowały się Agat (26,5 dt/ha) oraz Furman (26,0 dt/ha).

W kolekcji odmian bobiku najwyższy plon osiągnęła odmiana Fernando (25,7 dt/ha), a w kolekcji odmian grochu odmiana Mandaryn (40,2 dt/ha). Wśród odmian soi najwyższym potencjałem plonotwórczym wykazała się odmiana Abelina (25,8 dt/ha).

Przedstawione wyniki plonowania roślin strączkowych mogą być dla Państwa wskazówką przy wyborze najlepszej odmiany do uprawy w Waszych gospodarstwach.



Relacje folwarczno-pańszczyźniane

Polacy w zdecydowanej większości są potomkami przedstawicieli warstwy chłopskiej, której przez wieki nie traktowano z należyтым szacunkiem. W ostatnim czasie na popularności zyskuje opowiadanie historii z perspektywy ludności rolniczej.

Szymon Wolder

szymon.wolder@modr.mazowsze.pl

Kim byli chłopci pańszczyźniani?

W Średniowieczu mówiąc o ludności rolniczej używano wyrażenia „kmiecie”, czyli gospodarze. Określenie chłop lub chołopa oznaczało niewolnika. Z czasem polska szlachta, zyskując coraz więcej władzy i przywilejów, zaczęła się tak odnosić do wszystkich swoich poddanych.

Stanisław Staszic o polskich chłopach pańszczyźnianych pisał: „Wszystkie wyschłe, znędzniałe, obrosłe, zakopciałe. Oczy głęboko w głowie zapadłe”. Hugo Kołłątaj dodawał: „W swojej kondycji chłop niczym się od bydła nie różni”.

Żyjący na przełomie XVIII i XIX w. brytyjski podróżnik William Coxe w czasie wizyty w Polsce zauważył: „Polscy chłopci są niewolniczo uniżeni: kłaniają się do ziemi zdjawszy kapelusz, trzymają go w ręku dopóty, póki im człowiek nie zejdzie z oczu”.

Wincenty Witos dawne pokolenia opisywał następująco: „Chłop uważał się sam za niższe i mniej wartościowe stworzenie od innych. Był niewolnikiem tak z krwi, tradycji, wychowania, jak i z własnej woli”.

W chłopskich chatach unosił się gryzący dym. Wewnątrz panowała ciasnota. Często trzymano tam część zwierząt hodowlanych. Dachy były pokryte: słomą, trziną, trawą lub mchem i liśćmi. Okna wypełniano błonami zwierzęcymi. Ławy służyły zarówno do siedzenia, jak i do spania. Łóżek zwykle nie było, niektórzy spalali zagrzebani w sieczce.

Rozkwit niewolniczej pracy

Od XVI w. gospodarka w Polsce opierała się głównie na folwarcznym rolnictwie. Ten system charakteryzował się wyższością szlachty i pełnym poddaństwem chłopów, których jedynym panem był właściciel folwarku. W czasach starożytnych niewola dotyczyła przede wszystkim ludzi odmiennych kulturowo i etnicznie, np. jeńców wojennych.

W Ameryce od XVII wieku niewolników przywożono z Afryki. Tymczasem właściciele rodzinnych folwarków pańszczyźnianych zniewalali własnych sąsiadów. Mogli według własnego uznania robić z nimi, co im się podoba i karać ich bez ograniczeń. Chłopów traktowano jak narzędzia do pracy, a nie jak pełnoprawnych ludzi. Byli własnością szlachcica, tak samo jak zwierzęta czy pola uprawne.

Polakami nazywano jedynie szlachtę, czyli około 5-10% społeczeństwa. Chłopów uważano za potomków biblijnego Chama – mówiono, że są ludźmi gorszymi, przeklętymi.

Pańszczyznę określano bezpłatną, przymusową pracą chłopów na rzecz pana feudalnego. Polegała ona głównie na uprawie ziemi folwarcznej. W zamian szlachcic pozwalał mieszkać w należącej do niego wsi i użytkować fragment dzierżawionej ziemi.

Poddaństwo polegało na osobistej, sądowo-administracyjnej i gruntowej zależności chłopca od pana feudalnego. W folwarku pracowano ponad siły, od świtu do zmierzchu. Nieprzepracowane święta trzeba było odrabiać. Szlachcice spędzali wieśniaków

również do dodatkowej pracy we dworze. Za nieposłuszeństwo w każdej chwili mogli odebrać im ziemię, chałupę i zagrodę. Z pracy „pańszczyźniaków” korzystały również majątki kościelne. Przekonanie o tym, że boski porządek rzeczy polega na tym, iż chłop rodzi się „do cepu i sierpu”, a szlachcic, aby żyć z jego pracy, było wówczas dosyć powszechne.

Spirala przemocy

Elita szlachecka wymuszała darmową pracę, stosując przemoc fizyczną. Jan Tadeusz Lubomirski pisał: „Tortury pozasądowe, wykonywane z polecenia dziedzica albo urzędnika ekonomicznego, bez uroczystych form sądowych, były to proste męczarnie: bicie różgami, wkręcanie palców do kurków rusznicy, powieszenie na belce stodoły za pięście lub nogami do góry z potrącaniem powrozu; okurzenie dymem, kładzenie rozżarzonych węgla w zanadrze (pod ubranie)”. Prawdopodobnie u szczytu pańszczyzny (XVII-XVIII w.) każdy wieśniak doświadczył przemocy ze strony osób zarządzających folwarkiem. Uważały one, że jest to najbardziej racjonalny sposób nadzoru, który wyrabia nawyk ślepego posłuszeństwa.

„Pańszczyźniacy” stanowili wówczas przeważającą część mieszkańców Polski. Żyli w nieustannym strachu przed gniewem pana. Codzienne bicie stało się powszechne. Chłosta kańczugiem (skórzanym biczem) obejmowała zwykle 20 uderzeń, a czasami 100, a nawet 200, ewentualnie do utraty przytomności. Śląski pisarz Johann Joseph Kausch w 1793 r. zanotował: „Kańczugiem nie szafuje się nigdzie tak barbarzyńsko, jak w Królestwie Polskim”. Chętnie stosowano, także różne formy unieruchamiania. Zakuwano ręce, nogi lub głowy chłopów w tzw. gąsiory. Musieli oni tak cierpieć w nienaturalnie zgiętej pozycji lub na czworaka. W gąsiorze spędzali kilka godzin lub cały dzień, czasem w upale lub na mrozie.

W niemal każdej wsi stała szubienica, która miała zastraszać mieszkańców. Nie była jednak zbyt często używana, ponieważ w folwarkach zwykle brakowało rąk do pracy. Dziedzice nie kierowali się odgórnym prawem ani sprawiedliwością, tylko własnym interesem. Mogli znęcać się nad swoimi poddanymi według swojego uznania.

Chłopi odreagowywali to na własnych rodzinach, tworząc krąg przemocy. Im większe były bieda i wyzysk, tym chętniej sięgali po wódkę, która stała się ich „pocieszycielką”. Byli nieustannie kontrolowani i inwigilowani. Ich egzystencja miała ograniczać się do ciężkiej pracy, wykonywania poleceń i błagań o łaskę. Szlachcice nakładali na nich płatny kontyngent wódki, niezależnie od tego, czy chłop pił, czy nie.

Powinności pańszczyźniane zniesiono w 1848 r. w zaborze austriackim, w 1850 r. w niemieckim, a w 1864 r. w rosyjskim.

Źródła:

1. Janicki K., *Pańszczyzna*, Wydawnictwo Poznańskie, 2021.
2. Pobłocki K., *Chamstwo*, Wydawnictwo Czarne, 2021.
3. Leszczyński A., *Ludowa historia Polski*, Wydawnictwo W.A.B., 2020.



XXVIII Olimpiada Wiedzy Rolniczej – wyniki

tekst: Małgorzata Najechalska
malgorzata.najechalska@modr.mazowsze.pl
zdjęcie: Bożena Chądzyńska
bozena.chadzynska@modr.mazowsze.pl



Laureaci miejsc od I do V od lewej: Mariusz Szczepiek (I), Łukasz Olszewski (II), Piotr Jakubiak (III), Marcin Baryga (IV), Maciej Zębalski (V)

24

Pod koniec października 43 młodych rolników z Mazowsza wzięło udział w XXVIII Olimpiadzie Wiedzy Rolniczej, zorganizowanej przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Poświętne w Płońsku.

Celem Olimpiady było podniesienie poziomu wiedzy i kompetencji młodych rolników oraz aktywizacja młodzieży wiejskiej.

Tematyka

Dominowała tematyka dotycząca systemów jakości żywności, zasobów środowiska naturalnego, różnorodności genetycznej roślin i zwierząt oraz przedsiębiorczości i tworzenia miejsc pracy na wsiach. Pytania przygotowali specjaliści MODR.

Laureaci i wyróżnieni

Na podstawie oceny testów i pytań otwartych komisja wyłoniła laureatów

XXVIII Olimpiady Wiedzy Rolniczej, którzy zostali uhonorowani nagrodami finansowymi:

Mariusz Szczepiek – I miejsce – 1300 zł

Łukasz Olszewski – II miejsce – 1200 zł

Piotr Jakubiak – III miejsce – 1100 zł

Marcin Baryga – IV miejsce – 1000 zł

Maciej Zębalski – V miejsce – 900 zł.

Środki przeznaczone na nagrody finansowe pochodziły z Krajowej Sieci Rozwoju Obszarów Wiejskich Województwa Mazowieckiego.

Spośród tych uczestników, którzy z testu otrzymali jedynie 1 punkt mniej od finalistów, komisja wybrała za pomocą dodatkowych testów 5 uczestników do wyróżnienia.

Nagrody rzeczowe otrzymali:

Julia Antczak, Andrzej Sobiecki, Radosław Rutynowski, Szymon Sikorski, Dawid Gutkowski.

Nagrody ufundowali dodatkowi partnerzy KSOW: gmina Grudusk, gmina Naru-

szewo, Państwowa Uczelnia Zawodowa im. Ignacego Mościckiego w Ciechanowie.

Gratulujemy wszystkim uczestnikom dobrego poziomu wiedzy i życzymy sukcesów oraz udanych inicjatyw w środowisku wiejskim.

Dziękujemy gminom Grudusk i Naruszewo oraz Państwowej Uczelni Zawodowej im. Ignacego Mościckiego w Ciechanowie – partnerom KSOW – za doskonałą współpracę.

XXVIII Olimpiadę Wiedzy Rolniczej zrealizowaliśmy w oparciu o założenia konkursu KSOW nr 5/2021 w ramach Działania 11: Aktywizacja mieszkańców wsi na rzecz podejmowania inicjatyw służących włączeniu społecznemu, w szczególności osób starszych, młodzieży, niepełnosprawnych, mniejszości narodowych i innych osób wykluczonych społecznie.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Formularz zamówienia miesięcznika „WIEŚ MAZOWIECKA”

WYDAWCA: MAZOWIECKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO



Wypełnij i wyślij na adres:

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Siedlce,
ul. Kazimierzowska 21; 08-110 Siedlce lub faxem pod numerem 25 64 00 912

Okres trwania prenumeraty	Cena z VAT	Ilość zamawianych egzemplarzy	Wartość zamówienia w zł
Prenumerata na cały 2022 rok (11 wydań)	38,50		
Prenumerata na I półrocze 2022 roku (6 wydań)	21,00		
Prenumerata na II półrocze 2022 roku (5 wydań)	17,50		
Prenumerata na I kwartał 2022 roku (3 wydania)	10,50		
Prenumerata na II kwartał 2022 roku (3 wydania)	10,50		
Prenumerata na III kwartał 2022 roku (2 wydania)	7,00		
Prenumerata na IV kwartał 2022 roku (3 wydania)	10,50		

Roczna prenumerata (11 numerów) miesięcznika kosztuje tylko 38,50 zł (z VAT)

Wysyłka 1 egz. miesięcznika z Redakcji *Wsi Mazowieckiej* wg aktualnej opłaty pocztowej – 4,10 zł * (koszt rocznej wysyłki wynosi 45,10 zł)

* W przypadku zmiany opłaty pocztowej przez Poczta Polską - koszt wysyłki ulegnie zmianie, o czym poinformujemy Państwa na łamach miesięcznika *Wiś Mazowiecka*.

Wysyłka z Redakcji - TAK/ NIE (niepotrzebne skreślić)

DANE DO FAKTURY:

Imię i nazwisko albo nazwa firmy lub instytucji

Adres

Podmiot gospodarczy: NIP..... Osoba fizyczna: PESEL

Imię i nazwisko osoby składającej zamówienie.....

tel. fax e-mail

ADRES WYSYŁKOWY: (wypełnij, jeśli adres jest inny niż podany wyżej)

Imię i nazwisko albo nazwa firmy lub instytucji.....

Adres

Telefon kontaktowy lub e-mail.....

Należność za prenumeratę Zamawiający uregułuje przelewem na konto Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury VAT. Warunkiem realizacji zamówienia jest dokonanie 100% wpłaty na konto Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego: 89 1130 1017 0020 1497 4520 0001 z dopiskiem „prenumerata *Wsi Mazowieckiej* 2022”

Informacja dla prenumeratora

- Administratorem Danych osobowych jest Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego mieszczący się przy ul. Czereśniowej 98, 02-456 Warszawa, tel. 22 5716100, e-mail: sekretariat@modr.mazowsze.pl. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych e-mail: iodo@modr.mazowsze.pl, tel. 22 5176141 lub listownie na adres Administratora Danych.
- Okres, przez który dane osobowe będą przetwarzane, równy jest okresowi trwania prenumeraty oraz 5 lat po zakończeniu dostarczania prenumeraty, licząc od stycznia następnego roku w związku z rozliczeniem prenumeraty. Przekazane dane osobowe będziemy przetwarzać w celu realizacji niniejszej prenumeraty miesięcznika „Wiś Mazowiecka” i jej rozliczenia;
- Podanie danych osobowych jest niezbędne w zakresie w jakim są wymagane do realizacji zamówienia, dostarczenia i rozliczenia prenumeraty. Przekazane dane osobowe mogą być przekazywane innym podmiotom współpracującym z MODR Warszawa, w zakresie i celu realizacji postanowień niniejszej umowy, oraz w jakim korzystamy ze wsparcia tych podmiotów w obszarze obsługi IT, wysyłek zamówionych miesięczników, a w przypadkach, gdy prawo tego wymaga, również organom władzy państwowej.
- Posiada Pan/i prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania, prawo wniesienia sprzeciwu oraz prawo do przenoszenia danych na podstawie pisemnego wniosku. Ma Pan/i prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie w formie pisemnej bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem. Ma Pan/i prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy prawa.
- Pani/a dane osobowe nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji. MODR Warszawa nie przekazuje Pani/a danych poza obszar EOG (obejmujący Unię Europejską, Norwegię, Liechtenstein i Islandię).

.....
Miejscowość, data

.....
Podpis i pieczęć zamawiającego

Modliszka – „mały wielki” drapieżnik

26



Słowo modliszka przywodzi na myśl wielkiego, egzotycznego owada o wyłupiastych oczach i chwytnych odnóżach – drapieżnika, który cierpliwie czeka w ukryciu na potencjalną zdobycz, stosując niekiedy wyrafinowany czy wręcz (o dziwo) ekstrawagancki kamuflaż.

Faktycznie spośród aż 2 500 gatunków modliszek, jakie żyją na Ziemi, zdecydowana większość z nich zamieszkuje regiony tropikalne. Mało kto jednak słyszał, że w Polsce, i to zupełnie naturalnie, żyje sobie właśnie jedna z nich... Co więcej, modliszka zwyczajna (*Mantis religiosa*) ma się u nas całkiem dobrze. Stopniowo, lecz konsekwentnie poszerza ona bowiem swój areal nie tylko o nowe siedliska, ale i o całe województwa!

mgr inż. Michał Rogacki
m.rogacki@itp.edu.pl

Instytut Technologiczno-Przyrodniczy, Państwowy Instytut Badawczy, Oddział w Szczecinie

Tożsamość małego łowcy

Rodzina modliszek (Mantidae) to olbrzymie bogactwo ponad 2 500 gatunków drapieżnych i wiecznie głodnych insektów o wielkości od kilku do kilkunastu centymetrów. Można tu wyróżnić tak egzotyczne owady, jak znaną ze złowróbnego spojrzenia straszliwą modliszkę diabelską (*Idolomantis diabolica*) czy bajecznie kolorową modliszkę storczykową (*Hymenopus coronatus*), upodabniającą się do kwiatów orchidei, na których poluje.

Nasza polska modliszka natomiast to smukły owad jasnozielonej lub żółto-brązowej barwy maskującej, która sprawia, że pozostaje niezwykle trudna do wypatrzenia na tle trawiastej roślinności. Oczywiście, jak każdy reprezentant swojej rodziny, nasza bohaterka jest uzbrojona w ostrą parę chwytnych odnóży przednich oraz złowieszczy aparat gębowy typu gryzącego (Spokojnie! Nie jest ona w stanie wyrządzić człowiekowi krzywdy.). Wszystkie modliszki są ponadto wyposażone w aż dwie pary funkcjonalnych skrzydeł, które zazwyczaj pozostają biernie złożone wzdłuż tułowia – owady te rzadko bowiem latają. Modliszka zwyczajna dorasta do 4–7 cm, przy czym panie są większe i potężniejsze od panów, a rozpoznać je można po znacznie masywniejszym odwłoku.

Zasięg występowania

Modliszka zwyczajna jest owadem ciepłolubnym i szeroko rozpowszechnionym w Afryce oraz Azji. W Europie najliczniej występuje przede wszystkim w okolicach Morza Śródziemnego, a północna granica jej zasięgu ciągnie się przez Belgię, Niemcy, Polskę oraz środkową Rosję. Jeszcze kilka lat temu nasza bohaterka była

znana w Polsce z zaledwie kilku stanowisk w Kotlinie Sandomierskiej (południowo-wschodnia część kraju). Obserwacje z ostatniego czasu potwierdzają jednak, że modliszka stale zwiększa zasięg występowania oraz liczebność. Dziś można ją spotkać w województwach: małopolskim, śląskim, opolskim, dolnośląskim, świętokrzyskim, lubelskim, mazowieckim i podlaskim. Gatunek stwierdzono m.in. w takich miejscach, jak: Karpaty, Góry Świętokrzyskie, Niziny Śląska i Mazowiecka, a nawet Białystok czy Suwałki.

Niemniej jednak pamiętajmy, że modliszka zwyczajna w Europie Środkowej nadal jest gatunkiem stosunkowo rzadkim. Dlatego w naszym kraju już dawno została objęta ochroną ścisłą i od kilkudziesięciu lat figuruje w Polskiej Czerwonej Księdze Zwierząt pod kategorią „EN” (gatunek silnie zagrożony).

Zachowanie i siedlisko

Samice modliszek przede wszystkim słyną z tego, że w czasie kopulacji często pożerają mniejszych i słabszych od nich samców. Z punktu widzenia pani modliszki zabieg ten wydaje się uzasadniony. Te, które konsumują swoich „pożywnych” partnerów, znoszą bowiem większe ilości jaj... A skoro o nich mowa – owad składa je w postaci kokonu przytwierdzanego do gałązki.

Modliszka, choć specjalizuje się w błyskawicznych ruchach i szybkich uderzeniach, do aktywnych łowców raczej nie należy... To zwykle ona, stawiając na podstęp i kamuflaż, czeka w ukryciu, aż ofiara sama się zbliży. Objawia się wtedy „paskudny” zwyczaj modliszki, a mianowicie... bardzo często pożera biedną zdobycz żywcem!

W chwili zagrożenia modliszka przyjmuje natomiast swą charakterystyczną pozę, dzięki której zawdzięcza nazwę. Przestraszony owad w zamiarze odstraszenia napastnika wyciąga pierwszą parę odnóży w sposób przypominający modlitwę.

Modliszki to owady o aktywności dziennej. Za swoje siedliska obierają przede wszystkim silnie nasłonecznione i nieużytkowane tereny, np.: łąki, wrzosowiska czy obrzeża lasów sosnowych.

Pomimo maskującej barwy i sporych trudności w jej wypatrzeniu, modliszka zwyczajna niewątpliwie uatrakcyjniła naszą polską bioróżnorodność. Zmiany klimatyczne sprzyjają temu ciepłolubnemu owadowi i ułatwiają kolonizację nowych obszarów, dlatego też kto wie – być może rzadka dziś modliszka w najbliższej przyszłości stanie się pospolitym składnikiem polskiego krajobrazu!

Źródła:

1. Twardowski J., Twardowska K., Atlas zwierząt chronionych. SBM, Warszawa 2017.
2. Miłkowski M. i Chmielewski S., Występowanie modliszki zwyczajnej *Mantis religiosa* (Linnaeus, 1758) na Nizinie Mazowieckiej. *Przegląd Przyrodniczy* XXX (3): 49-62, 2019.
3. Zieliński D. i Łazarecki T., Modliszka zwyczajna (*Mantis religiosa* L.) z Białegostoku, Suwałk i okolic Białowieskiego Parku Narodowego. *Wiadomości Entomologiczne* 37 (1): 54-64, 2018.
4. Łazarski G., Nowe stwierdzenia modliszki zwyczajnej *Mantis religiosa* na Wyżynie Małopolskiej. *Chrońmy Przyrodę Ojczystą* 72 (4): 311-313, 2016.



Najaktywniejsza Liderka Wiejska na Mazowszu

28

KONKURS

„Najaktywniejsza Liderka Wiejska w województwie mazowieckim”

VIII EDYCJA 2021

Wyróżnienie 1.500 zł
Pani Danuta Woźniak



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich; Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Konkurs współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Lider to ktoś, kto pracuje tak, by inni też chcieli pracować, to ktoś, kto wierzy w sens tego, co robi tak mocno, by inni też w to uwierzyli. Bycie liderem to towarzyszenie przed, w trakcie i po zakończeniu działania. Lider to ktoś dbający o rozwój swojej małej ojczyzny, łącząc lokalną społeczność, nie pozwalając zapomnieć o tradycyjnych smakach i dziedzictwie kulturowym.

Ewa Stanik
ewa.stanik@modr.mazowsze.pl

Taką osobą jest Danuta Woźniak ze Zdziechowa w powiecie szydłowieckim. Kreatywną i zaradną, dbającą o zachowanie regionalnych tradycji i integrację lokalnej społeczności. Dlatego też została Liderką wiejską. Oprócz tytułu Liderki otrzymała nagrodę pieniężną w wysokości 1500 zł. Odebrała ją na Mazowieckiej Gali Aktywizacji Obszarów Wiejskich 2021, zorganizowanej przez Biuro Regionalne Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w województwie mazowieckim.

Pani Danuta jest aktywna od początku lat 80. XX w., kiedy to zaczęła się kształtować samorządność. Zawsze stawiała sobie ambitne cele i zadania.

W trudnych latach 80. organizowała kursy gotowania i szycia prowadzone przez wykwalifikowanych instruktorów. Ich uczestniczki po ukończeniu kursów otrzymywały świadectwa kwalifikacji.

By zmienić nawyki zdrowego żywienia ludności wiejskiej, korzystając z pomocy doradców MODR, pani Danuta w swoim gospodarstwie wprowadziła odchów jednodniowych piskląt kurcząt, kaczek, indyków i gęsi, a w długie zimowe wieczory organizowała spotkania „darcia pierza”.

Dla młodego pokolenia organizowała kursy szydełkowania, robienia kwiatów z bibuły, malowania pisanek. Angażowała społeczność i czynnie uczestniczyła we wszystkich uroczystościach gminnych i kościelnych, starając się integrować małą społeczność wsi Zdziechów.

W 2007 r. założyła zespół ludowy „Zdziechowianki”, który do chwili obecnej czynnie uczestniczy w wielu imprezach i festiwalach na terenie Mazowsza. Działalność i osiągnięcia „Zdziechowianek” zostały opisane w publikacji „Posłuchaj, poznaj i pokochaj folklor”. Pani Danuta została natomiast jedną z bohaterek publikacji „Smaki”, z której możemy się dowiedzieć, jak dawniej przygotowywano chleb do pieczenia oraz poznać przepis na „Pieróg Danusi”, który jest nierozłącznie związany z kuchnią szydłowiecką.

Pieróg Danusi był nagradzany w różnych konkursach zgłaszanych przez doradców MODR, m.in. Laurze Marszałka Województwa Mazowieckiego i Naszym Kulinarным Dziedzictwie - Smaki Regionu Mazowsza. Współpraca z doradcami MODR zaowocowała wpisaniem „Pieroga Danusi” na listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. - *Wśród wielu przepisów na domowe pierogi, mój pieróg na przestrzeni wielu lat wypracował sobie wiodącą pozycję w regionie. Cieszy się dużym uznaniem, czego dowodem jest ciągły wzrost*

sprzedaży na wielu wystawach i targach żywnościowych. To jedno z najbardziej uniwersalnych dań. Niewielki kawałek ciasta w sam raz na dwa, trzy gryzy, z farszem w środku. Dla smakoszy robię również pierogi faszerowane wątróbką, wędzoną rybą, słodkim ziemniakiem zapieczonym z majerankiem oraz pierogi z syropem klonowym i borówkami. Mała „wariacja pierogowa” to też sposób na dodatkowy dochód, gdyż zamówień nie brakuje – cieszy się Danuta Woźniak.

Od wielu lat pracuje z ludźmi, zmieniając ich otoczenie i pobudzając do aktywnego trybu życia, m.in. poprzez zajęcia sportowe, rekreację, poprawę estetyki Zdziechowa oraz organizację imprez integracyjno-kulturalnych na świeżym powietrzu. Jej dewizą życiową jest powiedzenie: „że to nie miejsce decyduje o ludziach, ale ludzie decydują o miejscu, w którym żyją”.

Pani Danuta dzięki swojej determinacji i odwadze nigdy nie zwątpiła w swoją działalność i potrzebę pomocy ludziom. Jest osobą wrażliwą na los drugiego człowieka. Potrafi wyznaczyć kierunki działania oraz zmotywować do niego innych. Jest twórcza i empatyczna, koncentruje się na celu. Wspólnie z doradcami z MODR w Radomiu, zaktywizowała młodą grupę kobiet, dzięki czemu w Zdziechowie powstało nowe koło gospodyń wiejskich, które zostało zarejestrowane w ARiMR i czynnie działa na swoim terenie. - *Dobra współpraca z doradcami MODR Radom i PZDR Szydłowiec w dużej mierze przyczyniła się do tego, że dziś stoję przed Państwem jako nagrodzona Liderka wiejska – powiedziała Danuta Woźniak, odbierając nagrodę.*

Pani Danuta swoim zaangażowaniem daje przykład, jak w mniejszych miejscowościach mobilizować lokalne społeczności i realizować ciekawe inicjatywy. Jej kandydaturę zgłosili doradcy z Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Radomiu, z którymi współpracuje, można powiedzieć - od zawsze. Dzięki tej współpracy Pani Danuta zdobyła wiele nagród i wyróżnień w konkursach, chętnie uczestnicząc w realizowanych przez MODR projektach.

MODR Warszawa, a szczególnie Oddział Radom serdecznie gratulują Pani. Dziękujemy za owocną dotychczasową współpracę, licząc na jej kontynuację.

Na Gali zostali również nagrodzeni lokalni społecznicy i przedsiębiorcy, działacze kół gospodyń wiejskich, organizacji pozarządowych i lokalnych grup działania.



Sukces miodem, chlebem i serem kozim płynący

„Dbają o rozwój swoich małych ojczyzn, łączą lokalne społeczności, nie pozwalając zapomnieć o tradycyjnych smakach i dziedzictwie kulturowym”. To motto przyświecało tegorocznej uroczystej Mazowieckiej Gali Aktywizacji Obszarów Wiejskich 2021, na której zostali nagrodzeni lokalni społecznicy i producenci żywności. Ich promocji i wyróżnieniu służy, m.in. konkurs o Laur Marszałka. Do tegorocznej edycji zgłoszono 106 produktów.

Wśród nagrodzonych znaleźli się:

Ewa Stanik

ewa.stanik@modr.mazowsze.pl

Przemysław Górlicki z Pawłowa w gminie Chlewiska, powiat szydłowiecki za Miód Spadziowy

Do konkursu został zgłoszony przez doradców MODR Oddział Radom, z którymi współpracuje od momentu przejęcia rodzinnej pasieki w 2007 r. Pasieka ta została założona w 1985 r. przez dziadka obecnego pszczelarza, Jerzego Górlickiego. Był to powrót do tradycji rodzinnych, sięgających lat trzydziestych XX wieku.

Początkowo pasieka liczyła kilka uli, była prowadzona amatorsko, a pozyskane produkty pszczoły pokrywały potrzeby rodziny i przyjaciół. Po przekazaniu pasieki młodemu pokoleniu tradycje rodzinne są kontynuowane. Pasieka stacjonuje w starannie dobranym miejscu, na terenach charakteryzujących się wysokimi walorami przyrodniczymi oraz brakiem zanieczyszczeń pocho-

śmiało powiedzieć: lepiej wydać na pszczelarza, niż na lekarza” – mówi Pan Przemysław.

- W chwili obecnej pasieka została rozbudowana do 80 pni i udoskonalona, w czym pomogło profesjonalne doradztwo. Jesteśmy także świadomi, że do odpowiedniego prowadzenia pasieki niezbędna jest wiedza i praktyka pszczelarska, dlatego bierzemy udział w licznych konferencjach i szkoleniach, organizowanych przez doradców MODR. W pasiece nie tylko jest produkowany miód, ale też na podstawie archiwalnych fotografii odtwarzamy wygląd dawnych barci i uli, dbając o podtrzymanie tradycji pszczelarstwa – dodaje pszczelarz.

Dobra współpraca z doradcami MODR Oddział Radom zaowocowała wpisaniem na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi produktu „Miód wielokwiatowy z Pawłowa”. Obecnie trwają prace nad wnioskiem rejestracyjnym miodu ze spadzi iglastej jodłowej.

Co wyróżnia pasiekę i produkowany w niej miód spośród innych okolicznych pasiek?

- To, co wyróżnia moją pasiekę, a w zasadzie produkty pszczoły z mojej pasieki, to brak pozostałości po środkach do ochrony pszczół przed chorobami. W mojej pasiece stosuję ochronę jedynie metodami biologicznymi. Miód jest tylko pozyskiwany z nadstawek z dziewiczych plastrów, do których nie ma dostępu matka pszczela. Miody nie są fałszowane cukrem i innymi pochodnymi sacharozy etc. są badane w laboratorium produktów pszczelich, przez co mogą bezbłędnie i bez przybliżenia określić rodzaj miodu i odmianę miodu wśród miodów nektarowych. Dodatkowo badanie potwierdza parametry fizykochemiczne miodów. Jest ono swojego rodzaju certyfikatem potwierdzającym ich jakość.

Miody z pasieki Państwa Górlickich są wystawiane podczas licznych cyklicznych imprez plenerowych, tj.: Święto Żelaza i Stali w Chlewiskach, Święto Chleba, Festiwal Ziemniaka w Muzeum Wsi Radomskiej oraz konkursów m.in. „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – smaki regionów”, gdzie są doceniane i nagradzane.

Marlena Długosz z Bieszkowa Górnego, powiat szydłowiecki za „Chlebek bieszkowski”

Do konkursu została zgłoszona przez doradców MODR Oddział Radom, z którymi współpracuje.

- Domowy chleb to dla wielu osób wspaniałe wspomnienie dzieci-

30



Państwo Górlicki

dzenia przemysłowego. Pszczoły w Pasiece Górlickich są zdrowe, a pozyskane od nich produkty – ekologiczne i najwyższej jakości. „Dobro pszczół i utrzymanie najwyższej jakości produktów – to cele które przyświecają nam od samego początku. Trawestując ludowe przysłowie: lepiej wydać na piekarza, niż na lekarza, można

**„Chlebek bieszkowski”**

stwa. Dawniej nasza babcia piekla go codziennie, a my jako małe dzieci zajadaliśmy się pysznym chlebem i popijaliśmy go ciepłym mlekiem. Wydawać by się mogło wtedy, że nie ma nic pysniejszego na świecie, a zapach pieczonego chleba był wprost nie do opisania – mówi Pani Marlena i po chwili dodaje:

- Przepis na chleb na zakwasie dostałam wiele lat temu i do dzisiaj go piekę, ulepszając go dzięki dodaniu różnych ziaren oraz płatków orkiszowych.

Pani Marlena od 3 lat jest członkiem KGW „Górnianki”. Wspólnie z gospodyniami z KGW bierze udział w lokalnych konkursach, festynach, przeglądach artystycznych, które często działają charytatywnie, pięknie śpiewają, rewelacyjnie gotują, wypiekają przepyszne ciasta, tworzą własnoręczne ozdoby, a przy tym wszystkim świetnie się bawią.

Bagdan Dubil z Pałek w gminie Zwoleń za „Koziulki” – serowe kulki z mleka koziego

30 września nagrodzeniem laureatów i wyróżnionych zakończył się konkurs „Mazowieckich serów zagrodowych”, którego finał odbył się w Teatrze Muzycznym im. Jana Kiepury w Warszawie. Kapituła konkursu wybrała najlepsze produkty w trzech kategoriach: sery świeże, dojrzewające i pleśniowe. Wśród najlepszych znalazł się producent serów z mleka koziego, współpracujący i korzystający z doradztwa MODR Oddział Radom.

Kozi ser należy do tej kategorii produktów, które do niedawna cieszyły się złą sławą, bo brzydko pachną, bo za mocno smakują. Dziś kozie sery przeżywają renesans, konsumenci potrafią za nie dużo zapłacić, a rodzinne serownie rozrastają się.

Pan Bogdan należy do grona takich producentów. Z zawodu nauczyciel z zamiłowania producent mleka i serów. O sobie mówi:

- Moja historia związana z hodowlą kóz rozpoczęła się w dość niekonwencjonalny sposób. Pewnego dnia znajoma zwróciła się do mnie z prośbą o odsprzedanie kilkunastu przepiórek do hodowli.

Zaproponowałem jej wymianę na koziołka. Następnego dnia stałem się posiadaczem kózki, nie koziołka. No i się zaczęło. Wtedy nie wiedziałem jeszcze, w co się pakuję, w pozytywnym oczywiście znaczeniu. Przypadek i niewinna wymiana wzbogaciły moje życie o nową pasję. Hoduję kozy rasy Anglonubijskiej, Saaneńskiej, Alpejskiej oraz krzyżówki tych ras. Myśląc o postępie genetycznym stada, ukończyłem kurs inseminacji kóz, co pozwala mi na korzystanie z nasienia najlepszych kozłów z oferty TOP GEN.

Kolejna pasja to tworzenie serów, które cieszą grono moich najbliższych. Często eksperymentuję i próbuję swoich sił w coraz to bardziej wymagających serach. W 2018 r. w III edycji Mazowieckiego Konkursu Serów Zagrodowych, w kategorii serów pleśniowych mój ser zajął I miejsce. W tegorocznej V edycji Kapituła Konkursu przyznała Koziulkom – serowym kuleczkom z mleka koziego III miejsce”.

Czy myślał Pan o sprzedaży swoich produktów w ramach działalności rolniczej, np. Rolniczego Handlu Detalicznego?

- W grudniu 2019 r. podjąłem decyzję. Rozpaczam dziełnie się z szerszą rzeszą lokalnej społeczności, wytwarzanymi w zaciszu domowej kuchni produktami z mleka koziego. Dokonałem rejestracji działalności w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego. Niestety, pandemia pokrzyżowała trochę moje plany. Z powodu wprowadzonych obostrzeń wystąpiły problemy z uzyskaniem wymaganych badań, zaświadczeń itp., co zmusiło mnie do przesunięcia w czasie rozpoczęcia działalności.

Jakie w związku z tym są plany na przyszłość?

- W planach mam adaptację odrębnego pomieszczenia do celów wyłącznie serowarskich, budowę dojrzewalni oraz zwiększanie po-

**„Kaziulki”**

głowia kóz. Chodzi mi jeszcze po głowie myśl o rozpoczęciu hodowli jednej z mlecznych ras owiec, ale to bardziej marzenie niż nawet dalsze plany. Czas pokaże.

Gratulujemy wszystkim laureatom osiągniętego sukcesu, który jest dowodem na to, że Mazowsze stanowi dziś markę rozpoznawalną pod względem wysokiej jakości żywności regionalnej i lokalnej. Dziękujemy za dotychczasową owocną współpracę.



Apiturystyka – coraz popularniejsza w Europie

Apiturystyka to forma turystyki związana z pszczelarstwem, tradycyjnym zawodem pszczelarza oraz produktami pszczelimi w aspekcie ekologicznym, spożywczym i leczniczym. Polega na zwiedzaniu pasiek, skansenów i muzeów pszczelarskich oraz obserwacji pracy pszczelarza. Apiturysta poznaje sposób, w jaki wytwarza się miód, jego właściwości i specyfikę oraz degustuje różne miody.

tekst i zdjęcia: **Joanna Tyburska**
joanna.tyburska@modr.mazowsze.pl

O atrakcyjności tej formy turystyki przekonali się uczestnicy wyjazdu studyjnego pt.: „Apiturystyka”, zorganizowanego pod koniec października 2021 r. przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie. Inicjatywa ta miała na celu wspieranie innowacji w rolnictwie, produkcji żywności, leśnictwie i na obszarach wiejskich. Współfinansowano ją ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich. W wyjeździe studyjnym wzięło udział 30 osób: doradców, pszczelarzy, rolników zainteresowanych tematyką pszczelarstwa. Odwiedzili miejsca przeznaczone dla apiturystów na: Litwie, Estonii i Łotwie.

Miejsca dla apiturystów na Litwie

Dzukijski Park Narodowy to największy obszar chroniony na Litwie. Słynie ze wsi dzukijskich, które zachowały cechy architektury tradycyjnej oraz swoisty tryb życia mieszkańców. W Parku znajduje się żywe Muzeum Bartnictwa. Pielęgnowane są tu tradycje pszczelarskie. Największe wrażenie na zwiedzających robi sprawność bartnika i pokaz jego pracy.



Praca bartnika jest wymagająca i niebezpieczna

U naszych sąsiadów ten rodzaj turystyki znakomicie uzupełnia tradycyjna kuchnia litewska, oferująca m.in.: zupę piwną z chlebem litewskim na naturalnym zakwasie o charakterystycznym aromacie kminku, babkę ziemniaczaną nadziewaną mięsem i litewski kwas chlebowy. Takie smaczkowe, tradycyjne dania obiadowe na długo pozostają w pamięci odwiedzających Litwę.

Pszczelarstwo to także apiterapia – leczenie miodem i produktami pszczelimi. Podczas wyjazdu studyjnego odwiedziliśmy *Litewskie Stowarzyszenie Apiterapii*, które funkcjonuje przy Litewskiej Bibliotece Medycznej w Wilnie. Propaguje ono historię apiterapii na Litwie oraz swoją 30-letnią działalność. Do rozwoju apiterapii przyczyniają się też produkty tworzone przez nowoczesną firmę farmaceutyczną *Medicata* na bazie produktów pszczelich. Firma ta tworzy naturalne produkty biologicznie czynne – leki, suplementy diety, kosmetyki. Współpracuje z litewskimi lekarzami – apiterapeutami i fitoterapeutami.

Bitininkystės Muzejus – Muzeum Pszczelarstwa w Striėikiai jest położone na terenie Aukštackiego Parku Narodowego, w północno-wschodnim krańcu Litwy. Założył je w 1984 roku pszczelarz Bronius Kazlas z żoną. Ekspozycje są tutaj umieszczone zarówno pod dachem, jak i pod gołym niebem. Można tu obejrzeć: sporo drewnianych rzeźb-uli, 25 rzeźb i 500 eksponatów.

Na terenie muzeum znajduje się 6 budynków. W głównym obiekcie, starej chacie, zgromadzono dawne narzędzia pszczelarskie, na eksponowanych zdjęciach uwieczniono różne momenty związane z historią pszczelarstwa. Muzeum przedstawia pszczelarstwo od czasów najdawniejszych po dzień dzisiejszy. W specjalnie urządzonych ulach na własne oczy można zobaczyć przez szkło, jak żyją i pracują pszczoły. Ekspozycja w muzeum jest interaktywna, co zwiększa jej walory edukacyjne.



Muzeum Pszczelarstwa – zderzenie nowoczesności (zastosowanie interaktywnych plansz) z tradycją

Apiturystyka w Estonii

Przykładem estońskiego gospodarstwa agroturystycznego zajmującego się turystyką pszczelarską jest *MesiTareKodumaja*. Jego właścicielka podzieliła się swoimi doświadczeniami i wiedzą. Jej



gospodarstwo jako pierwsze w Estonii zostało uznane przez *Estońskie Stowarzyszenie Turystyki Wiejskiej i Centrum Rozwoju Turystyki Enterprise* za estoński obiekt noclegowy ze znakiem ekoturystyki i jakości EHE. Właścicielka dzieli się z odwiedzającymi również swoją pasją kolekcjonowania samowarów.

Ideę pszczelarstwa propagują w Estonii także członkowie *Tallinna Mesinike Selts*, czyli *Stowarzyszenia Pszczelarzy* w Tallinie. Na dachu hotelu, w sercu stolicy Estonii, prowadzą pasiekę składającą się z 6 uli. Jest to element projektu zatytułowanego „Ule w krajobrazie miasta”. Dach hotelu z ulami nie jest wyjątkiem. W Tallinie znajduje się około 40 pasiek, usytuowanych w różnych miejscach – w ogrodzie zoologicznym, na tarasach i dachach innych budowli.

Apiturstykę wspiera również *Estońska Organizacja Turystyki Wiejskiej*, która jest stowarzyszeniem non-profit, założonym w 2000 roku. Reprezentuje ona interesy podmiotów działających w branży turystyki wiejskiej, a tym samym wspiera ich rozwój.

Apiturstyka na Łotwie

Długie tradycje pszczelarskie ma firma rodzinna *Lūšu Dravaz* regionu Lielvārde. Od 48 lat zajmuje się pszczelarstwem. Pszczelarze wyrabiają z zebranego miodu różne nietypowe produkty i mieszanki miodów – miód z liofilizowanymi owocami, cytryną, orzechami, imbirem, chleb pszczeli w miodzie, propolis w miodzie. Oferują degustację tych „miodowych nowości”. Gości podejmują od 2019 r. i opowiadają im o zawodzie pszczelarza, prezentując pokazowy ul. Goście mają także możliwość stworzenia własnej mieszanki miodu.

Z uwagi na obostrzenia związane z Covid-19 wprowadzone na terytorium Łotwy odwiedzanie innych tego typu miejsc było niemożliwe.

Powrót na Litwę

Powrót przez Litwę umożliwił wizytę w pasiece Jonasa Jakaitisa, która istnieje od 10 lat. W pobliżu miejscowości Maceliai na skraju wsi, w pobliżu lasu sosnowego, właściciel wybudował domek do apiterapii, w którym można poddać się procesowi leczenia lub profilaktycznie zadbać o swoje zdrowie. Biopole i mikrowibracje wytwarzane przez owady, zapach miodu, propolisu, szum i inne elementy działają uzdrawiająco na organizm człowieka przebywającego w domku. Domek pana Jonasa jest wyposażony w przeszkloną ścianę, przez którą można zobaczyć wnętrze ula, usłyszeć, jak pszczoły wlatują do niego i z niego wylatują. Zdaniem pszczelarza wpływa to pozytywnie na osoby przebywające w domku.



Ule w pasiece pana Jonasa

W gospodarstwie pana Jonasa o znaczeniu pszczelarstwa opowiedział nam Marjan Rynkevici, który jest prezesem *Związku Pszczelarzy Okręgu Wileńskiego*. Związek ten liczy 25 członków i jest jednym z 45 stowarzyszeń zrzeszających pszczelarzy na Litwie. Prezes okazał ogromną gościnność i interesująco informował o pszczelarstwie na Litwie.

W ramach wspomnianego projektu uczestnicy wyjazdu studyjnego poznali wszystkie elementy apiturstyki, tj.: zwiedzanie pasiek, skansenów i muzeów pszczelarskich. Obserwowali pracę pszczelarza i wytwarzanie miodu oraz degustowali różne jego rodzaje, co było bardzo miłym akcentem podczas odwiedzania gospodarstw pszczelarskich.

Udział w wyjeździe pomógł nam nawiązać nowe kontakty. Okazał się interesujący zarówno dla długoletnich właścicieli gospodarstw pszczelarskich, jak i dla tych dopiero rozpoczynających swoją przygodę z pszczołami. Wyjazd pokazał w oparciu o jakie podmioty należy tworzyć apiturstykę. Swoją wiedzę o pszczelarstwie wzbogacili też doradcy rolniczy.

Źródła:

1. <https://pasieka24.pl/index.php/pl-pl/pasieka-czasopismo-dla-pszczelarzy/146-pasieka-5-2016/1590-apiturstyka> - dostęp 18.11.2021.
2. www.lyson.com.pl/artykuly-pszczelarskie/2019/02/07/apiterapia-co-mozna-wylaczyc-za-pomoca-miodu-i-innych-produktow-pszczelich/ - dostęp 18.11.2021.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Operacja opracowana przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Warszawie

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Małe i duże sosny do ogrodów

Sosny to zimozielone drzewa lub krzewy występujące od kręgu polarnego po strefę równikową. Poszczególne ich gatunki różnią się wielkością, kształtem igieł, kolorem i szyszkami, dzięki czemu iglaste drzewka mogą stać się wyjątkową ozdobą przydomowego ogrodu.

Grażyna Michalak
grazyna.michalak@modr.mazowsze.pl

Sosna urośnie na każdej glebie. To prawdziwa mistrzyni przetrwania. Można ją spotkać na leśnych piaskach, ale równie pięknie prezentuje się na kamienistej skale. Jest odporna na niekorzystne warunki atmosferyczne. Wytrzymuje długie okresy suszy i niedostatek wilgoci zarówno w glebie, jak i w powietrzu. Dzięki palowemu systemowi korzeni może czerpać wodę z głębszych warstw gleby.

Korzenie sosny są zasiedlane przez mikroorganizmy grzybowe, które żyją w symbiozie z drzewem. Przyczyniają się one do zwiększenia odporności sosny na choroby oraz do zwiększenia powierzchni chłonnej korzeni.

Sosna nie jest wybredna. To, czego naprawdę potrzebuje, to słońce. Dlatego będzie nam wdzięczna, gdy umieścimy ją w słonecznym miejscu ogrodu, jako pojedynczy egzemplarz pokazowy.

Sosny to najczęściej duże drzewa, dorastające w naturze do 20-40 m wysokości. Ich cechą charakterystyczną są igły, a właściwie ich liczba w pęczku, dlatego wyróżniamy sosny: dwu-, trój- i pięcioigielne. Nie wymagają one cięcia, natomiast w celu ich zagęszczenia można przeprowadzać łamanie młodych wiosennych pędów. Są one wtedy kruche i łatwo dają się uszczykiwać palcami. Po skróceniu takiego pędu u jego nasady powstanie wianuszek



pąków, z których wiosną następnego roku wyrosną nowe i roślina się zageęci.

Sosny dwuigielne

Jednym z najpopularniejszych gatunków drzew w Polsce jest **sosna pospolita**. Można ją spotkać na terenie całego kraju. Często tworzy bory sosnowe. Jest łatwa w uprawie, mrozoodporna, toleruje gleby suche i podmokłe. Osiąga wysokość około 30 m. Jest dobrym soliterem, nadającym zielonemu zakątkowi naturalności. Niższe odmiany nadają się do dekoracji skalniaków, wrzosowisk oraz oczek wodnych.

Ogołocenie z igieł niżej położonych pędów jest zjawiskiem naturalnym. Zwykle pojedyncze igły „żyją” od trzech do sześciu lat. Ich szyszki są niewielkie, jajowate i mają jasnobrązową barwę.

Interesujące odmiany:

Fastigiata – odmiana do małych ogrodów, ma kolumnowy pokrój, osiąga 4–5 m wysokości i 1 m szerokości.

Aurea – igły tej odmiany wiosną mają zielonocytrowy kolor, jesienią przebarwiają się na żółto.

Watereri – odmiana o niebieskawo zabarwionych igłach i zakręglonym pokroju.

Juto – o ładnym kulistym kształcie, dobrze prezentuje się szczytowa na pniu.

W Polsce oprócz sosny pospolitej w rejonach górskich występuje **sosna górska, czyli kosodrzewina**. Jest to gatunek krzaczasty, osiągający wysokość do 3 m. Porasta Tatry i Sudety.

Kosodrzewina ma duże znaczenie jako roślina ozdobna. Jest bardzo łatwa w uprawie, toleruje gleby słabe i suche. Jest doskonałą rośliną okrywową. Szczególnie cenione są jej ogrodowe, krzaczaste odmiany karłowe.

Z odmian o pokroju gęstym kulistym warto polecić: **Balbinę, Bambino, Benjamina, Humpy’ego, Minimopsa, Mopsa i Gnomma**. Interesujące są także krzaczaste odmiany przebarwiające igły na kolor żółty w okresie jesieni i zimy, np.: **Winter Gold, Ophir, Zundert**. Kosodrzewiny to także bardzo cenne rośliny do pojemników na balkony i tarasy.

Do sosen dwuigielnych zalicza się również **sosnę czarną**, której młode okazy tworzą gęste i regularne, stożkowate korony. Z wiekiem traci ona dolne gałęzie i przekształca się w duże drzewo z ciężką, szeroką koroną. Ten piękny gatunek sosny ma bardzo małe wymagania glebowe. Dobrze znosi suszę i zanieczyszczenie powietrza. Atrakcyjne, wąskokolumnowe odmiany przydatne do małych ogrodów, to: **Green Rocket, Green Tower, Obelisk**, a z form kulistych **Nana**. Większe wzniesione formy tworzy odmiana **Pyramidalis**. **Spielberg** to ciekawa odmiana karłowa, która dorasta do 1–1,5 m i ma kulisty pokrój. Ma igły: sztywne, długie, ciemnozielone.

Trochę podobna do sosny czarnej jest pochodząca z południowej Europy **sosna bośniacka**, która ma jasnozielone igły. Ten gatunek w uprawie występuje głównie w odmianach ogrodowych **Compact Gem i Malinki** – które charakteryzują się powolnym wzrostem i regularnym stożkowatym pokrojem. **Satellit** to odmiana tworząca strzeliste, wąskie korony, a **Smidtii** – jedna z piękniejszych płaskokulistych form o bardzo powolnym wzroście, idealna do sadzenia w ogrodach skalnych.

Sosny trójigielne

To najmniej popularne sosny. Najczęściej jest uprawiana z tej grupy **sosna żółta** – duże drzewo o stożkowatym pokroju. Ma

ładne, długie i sztywne igły oraz duże, ozdobne szyszki. Ciekawostką kolekcjonerską jest kolumnowa odmiana sosny żółtej **Pen-naz**, tworząca wysokie, rzadko rozgałęzione słupy najeżone bardzo długimi igłami, sięgającymi do 30 cm długości.

Sosny pięcioigielne

Ich krajowym przedstawicielem jest **sosna limba**, występująca w Tatrach, gdzie dorasta do 25 m wysokości. Charakteryzuje się powolnym wzrostem, długo zachowuje dolne gałęzie. Przez wiele lat utrzymuje stożkowy pokrój. Lubi świeże, przepuszczalne, próchniczne gleby, wilgotne powietrze i pełne nasłonecznienie. Do małych ogrodów można polecić odmiany: **Compacta** (o wąskiej koronie), **Aurea**, u której igły jesienią przebarwiają się na żółto.

Inną pięcioigielną sosną o cienkich, delikatnych, miękkich igłach jest **sosna wejmutka**, dawniej wprowadzana do naszych lasów ze względu na szybki wzrost i bardzo dobre przystosowanie do krajowych warunków klimatycznych. Niestety, ze względu na dużą podatność na rdzę wejmutkowo-porzeczkową, ten piękny gatunek znacznie stracił na znaczeniu gospodarczym.

Roślina ta preferuje miejsca osłonięte od porywistych podmuchów wiatru. Ma kilka interesujących odmian ogrodowych: **Blue Shag, Green Twist, Louie**.

Do jednych z najładniejszych parkowych drzew możemy zaliczyć **sosnę himalajską** o długich, miękkich i zwisających igłach. Jest ona jednak mniej odporna na mrozy, dlatego poleca się ją do uprawy w cieplejszych regionach Polski.

Sosny szczególnie atrakcyjnie prezentują się zimą, gdy większość drzew pozostaje w stanie bezlistnym, a one – przysypane śniegiem lub pokryte szronem – wprowadzają efekt tajemniczości do każdego ogrodu. Ponieważ mają głęboki system korzeniowy, a opadające igły silnie zakwaszają glebę, pod starszymi osobnikami warto sadzić rośliny wrzosowate: różaneczniki, azalie, kalmie czy kiście.

Źródła:

1. *Mój piękny ogród*, 2010.
2. www.zielonyogrodek.pl



Ogłoszenia drobne

Kupię: ciągnik Zetor lub John Deere, przyczepę Pronar, rozsiewacz nawozów firmy Brzeg, Amazone 1600 l, sadzarke talerzową do ziemniaków i kosiarko-rozdrabniacz.

tel. 795 807 728

Kupię: Bizon Rekord, BS, Class, sortownik do ziemniaków, pług obrotowy Kverneland, Famarol, siewnik, agregat siewny, opryskiwacz ciągany na kołach - Pilmet.

tel. 511 924 809

Kupię: ciągnik Zetor, przystawkę do kukurydzy, siewnik do kukurydzy i rozsiewacz nawozu.

tel. 728 032 907

Sympatyczny chłopak po studiach, rolnik, pozna miłą dziewczynę.

tel. 534 880 709

„Bo tam, na wsi, jest tylko dobrze, tam!” – Wł. St. Reymont „Pewnego dnia”

Krakowska z Wielkopolski; urodzona w Poznaniu

Na przełomie września i października w Domu Pracy Twórczej „Reymontówka” w Chlewiskach gościła Emilia Krakowska. Znana i lubiana aktorka już po raz drugi wzięła udział we wspólnym czytaniu dzieł Wł. St. Reymonta, które od 7 lat odbywa się w „Reymontówce”. W 2015 r. jako Jagna czytała „Chłopów”, tym razem były to opowiadanie „Z pamiętnika” i nowela „Pewnego dnia”.

Aneta Abramowicz-Oleszczuk
aneta.abramowicz-oleszczuk@modr.mazowsze.pl

- Jak się Pani tym razem czytało utwory Reymonta?

- Jestem bardzo wzruszona, że pan dyrektor wybrał właśnie te utwory. „Pewnego dnia” to hymn o pracy. Jak przepięknie Reymont pokazał tu miłość do ziemi i trud pracy. I tę miłość do konia.

Ci chłopcy nie skarżyli się, mimo że tam krew się lała. Wyobraźcie sobie, że te wszystkie narzędzia do pracy na roli trzeba było przecież ciągnąć na pasie, a kobieta była w dybach. Nie podchodzę do tego tekstu jak do wiadomości o ciężkiej roli biednych ludzi, którzy stracili konia. Konia, który tam wszystko czuł. Dlaczego go stracili? Bo była wojna! W tej chwili też mamy wojnę, tylko bakteriologiczną. Musicie wiedzieć, że teraz też komuś jesteśmy zbędni.

Musicie wiedzieć, że w momencie, kiedy jest wojna, wszystko oddajecie państwu - rowery, samochody, konie, nawet te wasze smartfony. Wtedy już się niczego nie ma. Potem przychodzi walka, przychodzą bomby. W czasie II wojny światowej każdy rower i każdy koń był do dyspozycji wojska. Tak samo, jak kobieta, która rodziła i kobieta, która prowadziła gospodarstwo. Potrzebne były, żeby najpierw zasiać na polu, a potem je zorać. Widziałam po wojnie, jak kobiety, które walczyły na froncie, dostały potem kawałek ziemi i tak bardzo się starały, żeby zrobić w ziemi dziurkę, żeby coś posiać i posadzić.

- Pani przyszła na świat w czasie II wojny światowej...

- Dziecko wojenne, Krakowska z Wiel-

kopolski, urodzona w Poznaniu. Jako córka dobrze prosperującej pani zostałam w czasie wojny wyrzucona z tego dobrobytu. Szczęśliwie nie do obozu koncentracyjnego. Moja matka kochająca sztukę mebli nie zabrała, ale pianino zabrała. Tak samo jak chłop, który się cieszy u Reymonta, że ma kawałek pługa.

Jestem miejskim dzieckiem, ale pamiętam, jak likwidowano rewię konną tam, gdzie wtedy żyłam, nad Świdrem. Moje dziecko przyszło do mnie i zaczęło płakać, że konie są wysprzedawane. Poszłam z nim do tej rewii i zapytałam, ile kosztuje koń, który się nam spodobał. Miał pieniądze, ten koń miał dobry rodowód. Oczywiście koń nie mógł być sam, więc żeby było mu u nas dobrze, dołączyła do niego owca.

- Mama nie miała nic przeciwko, że została Pani aktorką?

- Pamiętam, jak powiedziałam jej, że chcę być aktorką. Nie zostałam wyśmiana. Przeciwnie. Mama powiedziała: „Dobrze, ale musisz się wszystkim interesować, bo nie wiadomo, jaką rolę ci kiedyś przyjdzie zagrać”. I gdybym się jej nie posłuchała i nie interesowała się, i nie była zacięta po poznańsku, to gdy zaproponowano mi rolę Jagny, powiedziałabym: „Przepraszam, ale ja krowy nie będę doić, bo ja jestem magister sztuki”.

Pamiętajcie, żeby Wasze zainteresowania nie kończyły się w momencie, gdy idziecie do ołtarza i nareszcie spełniło się marzenie o welonie i o kawalerskim wieczorze. Bo dopiero potem zaczyna się

życie. Dlaczego powiedziałam o ślubie? Małżeństwo to jest wspólnota działań. To jest uprzejmość. To jest wszystko. Trzeba mieć zainteresowania i umiejętności, żeby nie być nudnym dla partnera. Tu nie ma - to jest męskie, to jest kobiece. Wszystkim trzeba się cieszyć. Również zainteresowaniami, które zostają. Bo w pewnym momencie człowiek zaczyna być nudny. A bez zainteresowań jest bardzo nudny.

Gdy pojawiają się dzieci - są obowiązki. I nie chodzi tylko o to, żeby je urodzić i tym wózkiem potrząsać. To trochę za mało. Chodzi o to, żeby Wam te dzieci w życiu nie przeszkadzały. Bo one się tak szybko starzeją... Nawet się człowiek nie obejrzy. Teraz mówią mi: „Uspokój się, przecież to są dorośli ludzie, a ty znowu się chcesz wtrącać!”

- Jest Pani szczęśliwa?

- Tak, jestem szczęśliwa, że żyję siedemdziesiąt parę lat bez wojny. Dzisiaj płakać mi się chce ze szczęścia, iż jestem tutaj z Państwem, bo w „Reymontówce” jest taka błoga atmosfera... Zachęcam Was: cieszymy się z każdego dnia, uczmy się, ale nie żeby coś wkuwać, tylko żeby wiedzieć i umieć. Dlatego błagam Was: uczcie się wszystkiego.

Nie podchodźcie do życia w ten sposób, że coś jest niepotrzebne. Uczcie się tego, żebyście byli potrzebni sobie i innym.

Współczesny robotnik, najmując się do pracy, pyta: za ile? Wy nie możecie pytać: „Za ile?”, bo wtedy figę dostaniecie. Zaczynajcie rozmowę od opowiedzenia o tym, co umiecie. Miejcie ręce wyciągnięte do



świata i do wszystkiego, co do Was przychodzi. Kochani, teraz wszyscy jesteśmy syci i wydaje się nam, że tak musi być. Guzik prawda. Nikt nam tego nie zapewni.

W opowiadaniu Reymonta wszyscy czują jedno: żeby było jedzenie. Nie chcę, żebyście wiedzieli, co to jest głód. Dlatego tak ważne jest, żebyście umieli ugotować, zrobić podstawowe rzeczy dla siebie i wokół siebie. Nie dlatego, że się woda wyłączyła i jest ugotowana, tylko dlatego, że się w tym orientujecie. Bo potem nagle się okaże, że jak są wokół nas bakterie, to musimy być na zewnątrz, na świeżym powietrzu, a na zewnątrz nie będzie kuchni i jeżeli będziemy chcieli coś zjeść i coś ugotować, to będziemy musieli sobie rozpalić ognisko. A tu harcerstwo jest potrzebne.



Emilia Krakowska

- Ale teraz harcerstwo jest chyba trochę mniej „modne”...

- W tej chwili nie są nawet modne rzemiosło i usługi. Jest taki zwrot: „W czym mogę pani pomóc?” Gdy słyszę go, wchodząc do sklepu, to odpowiadam: „rozwiązać trygonometryczne zadanie mojego dziecka”. Bo w czym można pomóc, kiedy wchodzę do pralni czy do piekarni? To nie jest pralnia czy piekarnia?

W języku polskim zwrot: „W czym mogę pani pomóc?” zastąpił pytanie: „Czym mogę pani służyć?” Ale to nie znaczy, że osoba, która je zadawała, była służącą.

- Chętnie ogląda Pani film „Chłopi”, w którym zagrała Pani Jagnę?

- Bardzo chętnie. I was zachęcam: obserwujcie tych chłopów, bo oni są naprawdę genialnie zagrani. Popatrzcie, jak pan Tadeusz Fijewski (grający w filmie „Chłopi” Kubę Sochę - parobka Macieja Boryny - przyp. Ana) idzie do kościoła, żeby dać pieniążek. Już samo to, że on ma taki pieniążek i że idzie przez cały kościół, żeby go wrzucić tak, aby wszyscy widzieli... On wtedy jest właścicielem. On funduje. Niby

taka prosta rzecz, ale jak on idzie z tym pieniążkiem, żeby zdążyć. Bo jako biedaka - bardzo szanowanego i z wielkimi umiejętnościami, ale jednak parobka - jego miejsce było w kościele z tyłu. I to jest jego satysfakcja. Chcę, żebyście wiedzieli, co to jest satysfakcja, bo różne mamy satysfakcje w życiu. I trzeba to u każdego z nas uszanować.

- Ale najpierw zaobserwować...

- Kochani, wsiadacie czasem do autobusu? Tam cały czas obserwujemy: „O, ta to ma to nowe”. „Ciekawe, gdzie kupiła?”. „A mówiła, że uszyła”. „Gdzie tam ona szyje, przecież to jest gotowe!”

A najlepsze są tanie... Tanie Armanie. Można przerabiać, że hej! A co myślicie, kto przed Wami stoi?!

Chcę Wam powiedzieć, że jak wyjadę 100 km od Warszawy, to spotykam ludzi dobrze ubranych i dobrze uczesanych, wspaniałych. I to nie jest tak, że ja się tu Wam podchlebiam.

Trzeba mieć tylko oczy i uszy otwarte. Chodzi o to, żeby uszanować nie tylko widownię, ale też ciotkę, do której się

idzie na Wigilię. Niektórzy mówią, że są nowocześni, gdy idą na Wigilię do ciotki w podartych spodniach. Mówią, że ciotka się nie zna, bo teraz się tak nosi. Przecież to jest kłamstwo w kłamstwie. Wiadomo, że to jest uroczystość, obyczaj. A Adam Asnyk napisał w „Odzie do młodości”, żeby budować nowe na tym, co zbudowały pokolenia, a nie rozrzucać.

- Wciąż Pani występuje na scenie...

- Należę do tej grupy aktorów, która jeździ gościnnie do teatrów, z kabaretem, ze sztuką. Poznaję ludzi i miasta i mogę powiedzieć, że jestem szczęśliwa. Gram w Teatrze Polonia, w spektaklu „Aleja Zasłużonych” jestem matką Krystyny Jandy, i w Och-Teatrze, w „8 Kobietach”. Są różne babcie. W jednym spektaklu jestem babcią miłą, a w drugim babcią z pretensjami. Mamy tam tylko jednego mężczyznę. W takiej sytuacji w każdej kobiecie, czy ma 150 lat czy 5, rodzi się kobieta, która chce być najlepsza i kochana przez tego jednego. Jest ciężko. Życie jest ciężkie, a teatr jest wszędzie. Naprawdę...



Choinka – historia bożonarodzeniowego symbolu

Dzisiaj chyba nikt nie wyobraża sobie świąt Bożego Narodzenia bez przystrojonego drzewka. Ubierając choinkę, wkraczamy jakby w lepszy, magiczny świat, który pamiętamy z dzieciństwa.

Izabela Jasińska-Rulska
izabela.jasinska-rulska@modr.mazowsze.pl

Najstarszym zwyczajem wigilijnym było stawianie snopka zboża w rogu izby, kładzenie go pod stołem lub podwieszanie pod sufitem. Wbrew powszechnie przyjętej opinii nie był to wcale zwyczaj chłopski, ale tradycja wszystkich klas społecznych. Zygmunt Gloger w „Encyklopedii staropolskiej” podkreślał, że jeszcze na początku XIX w. w każdej komnacie pałacowej i w każdej izbie chłopskiej musiał stać snopek zboża. Bez niego nikt nie ośmieliłby się zasiąść do wigilijnej wieczerzy.

Tak dobrze dziś nam znana choinka jest jedną z najmłodszych tradycji. Zwyczaj jej ubierania w polskich domach w Wigilię Bożego Narodzenia przejęto od protestantów niemieckich stosunkowo niedawno, bo na przełomie XVIII i XIX wieku. Początkowo stanowiła element dekoracyjny wieczerzy wigilijnej w magnackich i szlacheckich lub mieszczańskich domach. Po wieczerzy wigilijnej, by skrócić czas oczekiwania na Pasterkę, śpiewano kolędy i ozdabiano choinkę cukierkami, ciastkami własnego wypieku, jabłkami, malowanymi orzechami włoskimi, ozdobami z opłatka, papieru i słomy a także świeczkami. Dawniej niemal wszystkie ozdoby były wykonywane ręcznie przez domowników.

Na wsi choinki pojawiły się dopiero w okresie międzywojennym, a upowszechniły się już po II wojnie światowej. W interpretacji Kościoła choinka miała być symbolem „biblijnego drzewa wiadomości dobra i zła”. Zawieszone na niej łańcuchy miały przedstawiać węża – kusiciela, jabłka – legendarne owoce grzechu a także symbol płodności, gwiazda umieszczona na wierzchołku choinki – gwiazdę betlejemską. Świeczki symbolizowały Światłość świata, czyli Chrystusa, były też związane z kultem zmarłych. Początkowo świece zapalano właśnie dla nich.

W różnych okresach, w zależności od sytuacji w kraju, różnie tłumaczono choinkowe symbole – np. w latach zaborów i okupacji łańcuchy symbolizowały okowy niewoli, a gwiazda – wschodzące słońce wolności.

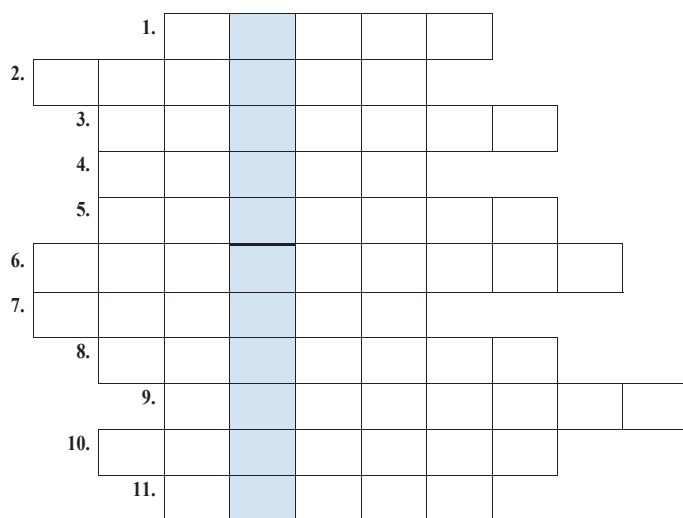
Źródła:

1. rp.pl
2. niedziela.pl
3. brewiarz.pl
4. opoka.org.pl



Krzyżówka nr 11

Krzyżówkę uzupełnij odgadniętymi hasłami, a litery z zaznaczonych pól utworzą zakończenie przysłowia „Grudzień zimny, śniegiem pokryty, daje rok w ...”.



PYTANIA:

1. Osad kryształków lodu (na drzewach, listkach)
2. Wiszą na każdej choince
3. Zielona a na niej bombki
4. Do jazdy po lodzie
5. Z kapustą, lub z grzybami
6. Przygotowane do jazdy na łyżwach
7. Kołyska małego Jezuska
8. Od A do Z
9. Jest ich dwanaście w roku
10. Podnoszona przez atletę
11. Pływają w akwarium

Rozwiązanie Krzyżówki nr 9 - GDY PAŹDZIERNIK MOKRO
TRZYMA, ZWYKLE POTEM OSTRA ZIMA

Nagrody książkowe wylosowała: **Wioletta Nagórska**
Gratulujemy! Nagrody wysłamy pocztą.

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

Rozwiązanie prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **27 grudnia 2021 r.**, na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21 lub na redakcja@modr.mazowsze.pl z dopiskiem „Krzyżówka nr 11”.

Rebus 11

39



z = ż + ny



nik = zień



ś + ... + ca = le



... + u



to = zny



ro + ... olada



ła



w

... + u

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

Odgadnięte hasło prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **27 grudnia 2021 r.**, na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21 lub na redakcja@modr.mazowsze.pl z dopiskiem „Rebus 11”.

Rozwiązanie Rebusu 9 - KIEDY PAŹDZIERNIK STOI U DWORA
NA WYKOP ZIEMNIAKÓW JEST PORA

Nagrody książkowe wylosowała: **Zuzanna Witkowska**.
Gratulujemy! Nagrody wysłamy pocztą.



Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego

Profesjonalni doradcy rolniczy zapraszają!

- uczymy, szkolimy, promujemy,
- dostarczamy bieżących informacji dla rolników,
 - wypełniamy wnioski o dofinansowanie,
- w sytuacjach kryzysowych pomagamy szacować straty,
- we współpracy z naukowcami prezentujemy rolnikom innowacyjne rozwiązania, technologie i narzędzia dla gospodarstw rolnych.

Oddziały MODR Warszawa:

**Bielice, Ostrołęka, Płock,
Poświętne w Płońsku, Radom, Siedlce**



www.modr.mazowsze.pl