

Wi e ś Mazowiecka



MIESIĘCZNIK MAZOWIECKIEGO OŚRODKA DORADZTWA ROLNICZEGO

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

**Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia
oraz Nowego 2014 Roku
życzymy wszystkim naszym Czytelnikom,
szczęścia, spokoju, spędzenia czasu
w miłym, rodzinnym gronie, wymarzonych
prezentów oraz niezapomnianych atrakcji
w Sylwestrową Noc!**

**Wydawca
i Zespół Redakcyjny „Wsi Mazowieckiej”**

Gody na Kurpiach • Drogocenna moc orkisz • Świąteczne pierniki

GODY NA KURPIACH

Koniec roku na Kurpiach był czasem niezwykłym, nie tylko z powodów religijnych. Był to czas odchodzenia starego i nadejścia nowego roku. Dlatego zachowała się tam bardzo stara nazwa okresu świątecznego przypadającego od Bożego Narodzenia do święta Trzech Króli - „Gody” (spotkania się dwóch lat, czyli godów).

Przygotowania do świąt Bożego Narodzenia zaczynały się z początkiem adwentu. Kończono jesienne prace polowe i zaczynał się czas spokoju, ciszy, obowiązującego postu oraz zakazu urządzania zabaw i wesel. Jedynym dozwolony w tym czasie instrumentem była **ligawa** - rodzaj długiej, drewnianej i wąskiej trąby własnej roboty. Na niej to, dwa razy dziennie, młodzi ludzie „otrąbiali adwent”, grając na pamiątkę Sądu Ostatecznego lub po to, żeby przypomnieć ludziom o samym adwencie.

Oczekiwanie na Boże Narodzenie

W czasie oczekiwań na nadejście świąt obchodzono na Kurpiowszczyźnie dwa bardzo ważne święta: 6 grudnia - św. Mikołaja i 13 grudnia - św. Łucji.

W tradycji ludu puszczańskie **dzień św. Mikołaja** był dniem, w którym męska część społeczności (gospodarze oraz pasterze) zachowywali ścisły post. Czyniono to w intencji ochrony bydła i całości dobytku przed licznie występującymi wilkami, jako że św. Mikołaj był uznawany za patrona pasterzy, a także wilków i drapieżnych zwierząt.

Z kolei **w dniu św. Łucji** wrócono o przyszłych plonach i pogodzie w nadchodzącym roku. Od tego też dnia następowała intensyfikacja prac przygotowawczych do świąt: bielono izby, szorowano meble, tworzone nowe wycinanki, firanki. Z papieru wycinano nowe ramki do ozdoby świętych obrazów, które służyły zarazem do przykrycia często zniszczonych starych, drewnianych ram. Robiono wszystko, aby w domu było czysto i pięknie.

Był to także czas, kiedy wykonywano **ozdoby choinkowe**. Robiły to głównie dzieci. Podstawowymi materiałami była słoma, papier kolorowy i bibuła. Ze słomy wykonywano bombki, gwiazdki oraz łańcuchy. Używano także opłatka, z którego robiono, tzw. „**światy**”, czyli okrągłe ozdoby.

Okres skupienia i ciszy kończył się wraz z nadejściem świąt Bożego Narodzenia, kiedy poważny nastrój zastępowały radość i żywiołowa zabawa.

Ostatnie przygotowania

Krzętanina przedświąteczna, polegająca na robieniu porządków i przygotowaniu jadła, kończyła się w dzień wigilijny, zwany na Kurpiach „**Wilją**” lub „**Zilją**”. Prowadzono wtedy ostatnie prace przygotowawcze oraz gotowano potrawy na wigilijną wieczerzę. Starano się przy tym, aby w ten dzień jak najszybciej wykonać wszystkie niezbędne czynności, ponieważ **ociąganie się w pracy prognozowało złe jej efekty w przyszłym roku**. W Wigilię przestrzegano także ścisłego postu. Z niepokojem oczekiwano **pierwszego gościa**. Przybycie mężczyzny zwiastowało szczęśliwy i pomyślny czas, natomiast kobiety wróżyło kłopoty i niedostatek.

Do świątecznej, wysprzątanej izby, **gospodarz wnosił** (do I wojny światowej) **snop zboża**, który w okresie międzywojennym został zastąpiony przez drzewko (świerk zwany choinką). Przyozdabiano je własnoręcznie wykonanymi ozdobami z bibuły, opłatka czy słomy, a także jabłkami, będącymi symbolami zdrowia, siły,

urody, dobrobytu i orzechami symbolizującymi wytrwałość oraz mądrość. Na choince zawieszano także świeczki woskowe.

Obrzędy wigilijne

Kolacja wigilijna miała uroczysty charakter. Pod obrus kładziono **garść siana**, bo „Pan Jezus się na sianie urodził”. Na stole, w zależności od części regionu, musiało być albo **12 potraw** (tytu, ilu było apostołów), albo ich liczba nieparzysta, najlepiej 9. Do tradycyjnych potraw należały: ryby smażone lub śledzie, kapusta z grzybami (kwaszonymi krośniankami, albo suszonymi borowikami) i czasami z grochem, ziemniaki gotowane, kasza, barszcz czerwony, pierogi, kluski z makiem i miodem, kompot lub zupa owocowa.

Przy stole musiała zasiąść **parzysta liczba domowników**, gdyż w przeciwnym wypadku w nadchodzącym roku mogło kogoś przy nim zabraknąć. Zostawiano także **puste miejsce** zarówno dla tych, którzy mieli przybyć do rodziny (synowa, zięć, dziecko), jak i dla tych, którzy już odeszli. Wierzono bowiem, że tego dnia dusze zmarłych przybywają na ziemię, dlatego **nie używano ostrych narzędzi**, by tych dusz nie skaleczyć. Obowiązywał też **zakaz przędzenia, szycia, tkania**, aby nie poplątały się nici, nie tylko tkanej materii, ale także nić życia, gdyż przędzę istnienia miały w swoich rękach inne istoty i one baczyły, by wątek nie został przerwany.

Pasterkowe wróżby i zaklęcia

Po wieczerzy śpiewano kolędy i pastorałki oczekując na pasterkę. Do gospodarza należał obowiązek, tzw. **budzenia drzew owocowych** przy domu, czyli obwiązywania ich powrósłem ze słomy, a także podawania zwierzętom opłatka w kulce z chleba. Z długości żdźbeł słomy wyjętej spod obrusa **wróżono o wielkości przyszłych plonów**, a dziewczęta **wróżyły z echa**, z której strony pojawi się ich przyszły mąż. Ciekawostką jest, że z dwunastu „dni świeckowych” (od Wigilii do Trzech Króli) **przewidywano pogodę na przyszły rok**.

Na Pasterkę wybierała się większość domowników. Po młodzi istniał zwyczaj **sypania z chóru na wiernych w kościele zbożem, lubinem czy grochem**. Także młodzież, po wyjściu z kościoła, obrzucała się grochem, fasolą lub owsem, co czyniono „**na dobry urodzaj**”. Należało także **jak najszybciej dotrzeć z kościoła do domu**, by nie dać się wyprzedzić innym gospodarzom. Po powrocie niektórzy właściciele domów **opukiwali ule**, by poinformować pszczoły, że „Pan Jezus się narodził”.

Święta Bożego Narodzenia przebiegały w rodzinnej atmosferze, na wizytach składanych sąsiadom i rodzinie. Rozpoczął się także **czas kolędowania** - młodzi ludzie chodzili po domach z gwiazdą i śpiewali kolędy, za co otrzymywali datki - placek, jajka, czasem kielbasę. Inne grupy kolędników chodziły z „niedźwiedziem”, z „wilkiem” lub z „kozą”, które wzbudzały strach u maluchów i radość dorosłych.

Zwyczaje na Nowy Rok

Ważnym dniem Godów był Nowy Rok. W przeddzień tego święta przygotowywano **pieczywo obrzędowe**. W Puszczy Zielonej wylepiano dwa rodzaje wypieków z maki żytniej i wody.

Pierwszym z nich było „**nowe latko**”: krążek-waleczek ciasta, z umieszczonymi na nim dwunastoma figurkami drobiu (gęsi, ku-

dokończenie na str. 4



„Gdy człowiek umiera, nie pozostaje na tej ziemi nic oprócz dobra, które czynił innym”

Z głębokim smutkiem zawiadamiamy, że 3 listopada 2013 roku po ciężkiej chorobie, przeżywszy 57 lat odeszła nasza Koleżanka,

Urszula Rupniewska

kierownik Zespołu Przedsiębiorczości Wiejskiego
Gospodarstwa Domowego i Agroturystyki, długoletni pracownik
Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego Oddział w Radomiu.

Z wyrazami współczucia dla Rodziny

Dyrekcja i pracownicy MODR

TRADYCE, ZWYCZAJE, CIEKAWOSTKI...

- Gody na Kurpiach 2
WIEŚCI MAZOWIECKIE
Dziedzictwo kulturowe w powiecie ostrołęckim 4
Poznajmy laureatów konkursów
na wschodnim Mazowszu 5
Kalendarium przez jesień 6
Dziedzictwo kulturowe a turystyka wiejska 36
W UNII EUROPEJSKIEJ
Obowiązkowy System Ochrony Roślin 7
od 1 stycznia 2014 r.

ARIMR INFORMUJE

- ARIMR przyjmuje wnioski o przyznanie pomocy
na przywracanie produkcji rolnej zniszczonej
przez klęski żywiołowe 8

PRAWO NA CO DZIEŃ

- Nieznajomość prawa 5
nie zwalnia od odpowiedzialności 9

PYTANIA OD ROLNIKÓW

- Praktyczne wskazówki dla rolników
w przypadku konieczności uboju zwierząt
gospodarskich kopytnych poza rzeźnią 10
Czytelnicy pytają - Redakcja odpowiada 11

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Zmiany klimatyczne a rolnictwo w Polsce 12
Nie ogrzewajmy domu śmieciami! 14

RADY GOSPODARSKIE

- Dokumenty obowiązujące gospodarstwo
utrzymujące zwierzęta 14
Kłós do kłosa... 16
Zabiegi poprawiające właściwości gleby 17
Jak uzyskiwać wysokie plony zbóż? 18

- Wapnowanie gleb 19
Hodowla bydła mięsnego 22
Choroba wysokowydajnych krów 23
Szkodniki w magazynach zbożowych 24

ROZWÓJ OBSZARÓW WIEJSKICH

- Cele PROW w latach 2014 - 2020 15
ZIELONY KĄCIK

- Malownicze cyprysiki
w chłodniejszym klimacie 26

PSZCZELARSTWO

- Produkty pszczele w kosmetykach 27
GŁOS ZE WSI

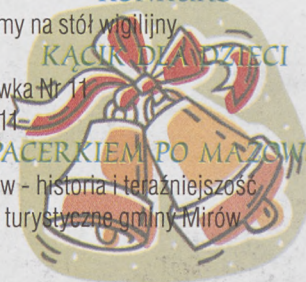
- Wies coraz mniej rolnicza? 28

PORADNIK GOSPODYNI

- Nowe źródło dochodu na wsi 29
Drogocenna moc orkisz 30
Orkisz w kuchni 31
Świąteczne pierniki 32
Estetycznie i zdrowo 34

KONKURS

- Polecamy na stół wigilijny 33
KĄCIK DLA DZIECI
Krzyżówka Nr 11 38
Rebus 14 38
SPACERKIEM PO MAZOWSZU
Brochów - historia i teraźniejszość 39
Walory turystyczne gminy Mińsk 39



CENNIK REKLAM

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

Do cen należy doliczyć 23 % VAT.

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

MODR Oddział Siedlce,
ul. Kazimierzowska 21, 08 - 110 Siedlce,
Redakcja „Wsi Mazowieckiej”
lub faxem 25 640 09 45

WARUNKI PRENUMERATY w roku 2014

Do 23 grudnia 2013 r. przyjmujemy zamówienia na prenumeratę Wsi Mazowieckiej od numeru 2/2014.

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

I kwartał	9,00 zł;
II kwartał	9,00 zł;
III kwartał	6,00 zł;
IV kwartał	9,00 zł;
I półrocze	18,00 zł;
II półrocze	15,00 zł;
roczna (11 wydań w roku)	30,00 zł;
→ w prenumeracie redakcyjnej (cena egz. + koszt przesyłki 1,95 zł/szt.):	
I kwartał	14,85 zł;
II kwartał	14,85 zł;
III kwartał	9,90 zł;
IV kwartał	14,85 zł;
I półrocze	29,70 zł;
II półrocze	24,75 zł;
roczna (11 wydań w roku)	51,45 zł.

Należność za prenumeratę można wpłacać na konto:
10 1010 1010 0190 9913 4100 0000

z dopiskiem

„Prenumerata Wsi Mazowieckiej 2014”.

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

**CZYTELNIKU! ZAMÓW PRENUMERATĘ „WSI MAZOWIECKIEJ” NA ROK 2014
SZCZEGÓŁY W REDAKCJI, tel. 25 640 09 24, 25 640 09 45
www.modr.mazowsze.pl (zakładka Wydawnictwa)**

DZIEDZICTWO KULTUROWE W POWIECIE OSTROŁĘCKIM

11 października br. w gospodarstwie agroturystycznym „Dorota” w Czarni odbyło się spotkanie pod hasłem „Dziedzictwo kulturowe w powiecie ostrołęckim” zorganizowane przez Terenowy Zespół Doradczy MODR w Ostrołęce, we współpracy z Wójtem gminy Czarnia oraz ostrołęckim Starostwem Powiatowym. Podczas niego rozegrano konkurs na „Najlepszy produkt kulinarny z kurpiowskiego gospodarstwa agroturystycznego” oraz podsumowano i wręczono nagrody zwycięzcom konkursu „Najpiękniejsza zagroda wiejska 2013 r w gminie Czarnia”.



Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego

Celem organizacji konkursu na „Najlepszy produkt kulinarny z kurpiowskiego gospodarstwa agroturystycznego” była promocja najsmaczniejszych, najzdrowszych i najciekawszych pod względem smakowym produktów żywnościowych wytwarzanych w gospodarstwach agroturystycznych. Potrawy te miały charakter tradycyjny i stanowiły dziedzictwo kulinarne regionu.

„Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego” przygotowały: Elżbieta Józefowicz z Surowego, Ewa Krzyżewska z Lipnik, Elżbieta Żebrowska z Wydmus, Danuta Kostewicz z Charcibałdy i Dorota Samsel z Czarni. W kategorii „Produkty regionalne pochodzenia roślinnego” rywalizowały ze sobą: Barbara Kowalczyk z Wachu, Danuta Kostewicz z Charcibałdy, Laura Bziukiewicz z Wachu oraz Elżbieta Józefowicz z Surowego. Natomiast w kategorii „Napoje regionalne” zmierzyli się Zdzisław Bziukiewicz

z Wachu, Mirosław Żebrowski z Wydmus, Adam Krzyżewski z Lipnik oraz Tadeusz Samsel z Czarni.

Łącznie w konkursie wzięło udział 14 produktów. Komisja oceniała je pod względem walorów smakowych, wyglądu i dekoracji oraz związku z regionem. Nagrody, ufundowane przez starostę powiatu ostrołęckiego, wręczyli uczestnikom **Wiesław Szczubelek** - dyrektor MODR Oddział Ostrołęka i wicestarosta powiatu ostrołęckiego **Krzysztof Parzychowski**.

Spotkanie uświetniło ogłoszenie wyników innego konkursu, który został przeprowadzony w lipcu tego roku, na „**Najpiękniejszą zagrodę wiejską 2013 w gminie Czarnia**”. Jego celem było nie tylko uhonorowanie tych, którzy najbardziej dbają o swoje posesje, ale również motywowanie pozostałych gospodarzy do tego, aby upiększali zagrody, odnajdując w tym swoją pasję.

Konkurs rozegrano w dwóch kategoriach: zagroda rolnicza i zagroda nierolnicza.

W kategorii „zagroda rolnicza” zwyciężyli:

I miejsce - Małgorzata i Zbigniew Klimek - Surowe

II miejsce - Maria Jolanta Samsel - Czarnia

III miejsce - Barbara i Andrzej Rosińscy - Brzozowy Kąt

W kategorii „zagroda nierolnicza” zwyciężyli:

I miejsce - Jadwiga i Waldemar Warychowcie - Czarnia

II miejsce - Teresa i Andrzej Dąbrowscy - Czarnia

II miejsce - Irena i Krzysztof Szydlak - Czarnia

Po ogłoszeniu wyników, doradcy TZD Ostrołęka - **Danuta Tyc** i **Beata Samsel** - przedstawiły uczestnikom spotkania prezentację multimedialną nagrodzonych zagród. Następnie wójt gminy Czarnia i dyrektor MODR Oddział Ostrołęka wręczyli laureatom nagrody i dyplomy ufundowane przez Samorząd Gminy Czarnia.

Po miłej dyskusji gospodarze podali wszystkim obiad oraz degustowano produkty konkursowe. Towarzyszyła temu muzyka w wykonaniu zespołu „Brat Zenona”. Spotkanie wzbogacone zostało kiermaszem oferującym rośliny ozdobne, kwiaty z bibuły i miody kurpiowskie cieszące się dużym zainteresowaniem uczestników.

tekst: Urszula Ciszowska, Danuta Tyc

zdjęcie: Andrzej Niedźwiedzki

Oddział Ostrołęka

rek, kaczek) i postacią pastuszka na środku. Krag miał znaczenie magiczne - zabezpieczał wszystko, co w jego obrębie, znaczenie miały też symbole życia i płodności - ptaki.

Drugim wypiekiem były pojedyncze wyobrażenia zwierząt leśnych (głównie jelenie, sarny), a także domowych (konie, krowy, woły, barany, kozy, itp.). Niegdyś na te figurki mówiono „**stwo-rzenia**”, potem upowszechniła się nazwa „**byśki**”. Co ciekawe, „byśki” pieczone były wyłącznie przez kobiety, zaś „nowe latka” - przez mężczyzn. Po upieczeniu zawieszano je na nitkach pod sufitem przy ołtarzyku domowym, gdzie wisały aż do następnego roku, albo dawano dzieciom do zabawy i do zjedzenia.

W wigilię Nowego Roku dorosła **młodzież robiła różne figle** - zwłaszcza gospodarzom, którzy mieli w rodzinie młode dziewczęta. Zamalowywano im okna w chałupach, wrzucano na środek izby garnek z popiołem, rozrzucano porąbane drewna. Zadaniem

dziewcząt było **jak najszybsze usunięcie efektów tych figli**, tak, aby nie zobaczyli ich sąsiedzi idący rano do kościoła - było to niejako sprawdzianem pracowitości i zamiłowania do czystości danej panny, przyszłej kandydatki na żonę.

Święto Trzech Króli kończyło długi, bo prawie dwutygodniowy czas Godów, czyli świętowania na Kurpiach.

Stanisław Orłowski

Oddział Ostrołęka

Źródła:

1. Rozmowa z p. Laurą Bziukiewicz z Muzeum Kurpiowskiego w Wachu

2. Kurpie - Bory Ostrołęckie, Zofia Niedziałkowski, wyd. Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, 1988

3. Kurpie Puszcza Zielona - historia, kultura, tradycja, Bernard Kielak, wyd. ZIZ, 2011

4. Nasze dziedzictwo - Kurpiowszczyzna, wyd. Ostrołęckie Towarzystwo Naukowe, 2007

POZNAJMY LAUREATÓW KONKURSÓW NA WSCHODNIM MAZOWSZU

W tym roku siedlecki Oddział MODR zorganizował dla mieszkańców sześciu powiatów: łosickiego, mińskiego, garwolińskiego, siedleckiego, sokołowskiego i węgrowskiego trzy konkursy oddziałowe. Ich uroczyste podsumowanie odbyło się we wrześniu podczas XX Międzynarodowych Dni z Doradztwem Rolniczym.

Głównym celem konkursu na „Najlepszy Produkt Tradycyjny Wschodniego Mazowsza” była promocja najsmaczniejszych tradycyjnych produktów żywnościowych z tego terenu, jak również popularyzacja i poszerzenie Listy Produktów Tradycyjnych.

Konkurs został ogłoszony w maju. Warunkiem udziału w nim było wypełnienie i złożenie deklaracji uczestnictwa i wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych oraz dostarczenie produktu do siedziby siedleckiego Oddziału MODR. Łącznie zgłoszono 20 produktów.

Kryteriami rywalizacji w konkursie były:

- poprawność przygotowania wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych,
- związek produktu z tematem konkursu (tradycyjne, specyficzne metody wytwarzania, wykorzystanie surowców, związek z regionem),
- dowody określające powtarzalność produkcji (certyfikaty, zaświadczenia, dyplomy),
- walory organoleptyczne produktu (smak, zapach, konsystencja, wygląd),
- estetyka i sposób zaprezentowania produktu.



Wręczenie nagród w konkursie Najlepszy Produkt Tradycyjny

W sierpniu komisja dokonała oceny złożonych wniosków oraz samych produktów i postanowiła przyznać:

- I miejsce** - Cecylii Kur (powiat sokołowski) za pomastę,
II miejsce - Martynie Częścik (powiat węgrowski) za pyzy nadziewane serem „Biedaki”,
III miejsce - Annie Szpurze (powiat łosicki) za miód wielokwiatowy ląkowy z Kornicy.

Wyróżnienia: „Dworskie Smaki” Sp. z o.o (powiat siedlecki) za karpia wędzonego z dworskich stawów, Wanda Oksiężuk (powiat sokołowski) za sękacza sokołowskiego, AMD Masarnia

Wyrobów Tradycyjnych Anna Karwowska (powiat siedlecki) za kielbasę wędzoną podsuszaną foliową, Ewa Wołosewicz (powiat siedlecki) za smalcówkę, Ewa Mitowska (powiat sokołowski) za nalewkę nadbużańską „mirabelka”, Grażyna Wojdyna Szczepanek (powiat miński) za kulebiaka z kapustą i grzybami leśnymi, Edyta Skolimowska (powiat łosicki) za placki ziemniaczane pieczone na blasze, Bożena Cieślak (powiat sokołowski) za wiejskiego rozweselacza, Ewa Drężek (powiat sokołowski) za blacharza wiejskiego z kurczakiem, Honorata Chrośak (powiat miński) za ciastka przez maszynkę, Eleonora Ławeczka (powiat sokołowski) za kartoflane paki z serem, Stanisława Abramowska (powiat miński) za amoniaczki.

Celem konkursu „Piękna Zagroda Wizytówką Wsi” była poprawa warunków estetycznych i higienicznych zagrod wiejskich, popularyzowanie przykładów estetycznego ich zagospodarowania oraz pobudzenie inicjatyw proekologicznych. Konkurs został ogłoszony w kwietniu, a komisja konkursowa przeprowadziła lustrację 18 gospodarstw w lipcu i sierpniu. Laureatami zostali:

- I miejsce** - Joanna i Waldemar Steleżuk (powiat łosicki),
II miejsce - Romualda i Apoloniusz Pawłow (powiat sokołowski),
III miejsce - Barbara i Ryszard Koć (powiat siedlecki).

Wyróżnienia: Maria i Marek Terlikowski (powiat łosicki), Ewa Szymońska (powiat węgrowski), Zofia i Jan Krawczyk (powiat miński).

Natomiast konkurs „Bioróżnorodność w moim otoczeniu” miał na celu aktywizację dzieci i młodzieży do wspólnych działań na rzecz ochrony środowiska, podnoszenie świadomości ekologicznej oraz upowszechnianie wiedzy na temat bioróżnorodności w przyrodzie.

Zgłoszono do niego 20 prac plastycznych w formie plakatów, albumów i makiet wykonanych przez dzieci i młodzież współpracującą z Siedleckim Oddziałem MODR w ramach klubów edukacyjnych. Komisja konkursowa oceniła prace i przyznała:

- I miejsce** - Krystynie Domańskiej (Radzików Wielki, powiat siedlecki),
II miejsce - Weronice Chojedkiej (Radzików Wielki, powiat siedlecki),
III miejsce - Julii Częstochowskiej (Drażniew, powiat siedlecki).

Wyróżnienia: Paweł Gieciera (Drażniew, powiat siedlecki), Julia Giers (Górki Grubaki, powiat węgrowski), Zuzanna Kędziora (Liw, powiat węgrowski)

Nagrody dla laureatów i wyróżnionych we wszystkich konkursach zakupiono ze środków będących w dyspozycji Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w ramach realizacji Planu Działania Sekretariatu Regionalnego KSOW na lata 2007-2013.

Maria Sudnik
Oddział Siedlce

OLIMPIADA ROZSTRZYGNIĘTA!

W październiku siedlecki Oddział MODR zakończył realizację tegorocznej edycji Olimpiady Wiedzy o Wiejskim Gospodarstwie Domowym Przedsiębiorczości i Ekologii. Eliminacje zorganizowane zostały w 42 gminach. Uczestniczyło w nich ponad 1300 kobiet wiejskich.

W trzech powiatach: łosickim, mińskim i siedleckim laureatki eliminacji gminnych zmierzyły się ze sobą dodatkowo na olimpiadach powiatowych. Każda z uczestniczek finału powiatowego

odpowiedziała na 50 pytań testowych, wykazując się wiedzą z zakresu: unowocześniania gospodarstwa domowego, bezpieczeństwa żywności i żywienia, estetyki i ekologii w domu i zagrodzie. Tematyka pytań dotyczyła również funkcjonowania Unii Europejskiej, przedsiębiorczości pozarolniczej, turystyki wiejskiej oraz produktu regionalnego i tradycyjnego.

W powiecie łosickim **I miejsce** zdobyła Anna Grzesiuk z Myszkowic (gmina Platerów), **II miejsce** Joanna Olesiejuk

dokończenie na str. 6

KOMBAJNEM PRZEZ JESIEŃ

Typowo jesienna, mglista aura, towarzyszyła pokazowi sprzętu ziarna kukurydzy zorganizowanego 18 października br. na gruntach wsi Bobin (gmina Czerwin), na polu demonstracyjnym Adama Podbielskiego. Pokaz odbył się już po raz trzeci, dzięki współpracy Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego oraz firm KWS Polska, ELMAR PRO, AGRIPAK, AGRO-SERWIS SOBOL, AGROKOMBI oraz BIN.



Po części merytorycznej przysłała pora na część praktyczną, w której mieszkańcy gmin Czerwin, Goworowo, Rzekuń i Troszyn mogli podziwiać na polach pokazowych poszczególne odmiany kukurydzy. Obejrzano też pracę kombajnu, która - pomimo deszczowej pogody - zrobiła pozytywne wrażenie na uczestnikach imprezy. Właściciel pola demonstracyjnego podkreślił, że warunki pogodowe występujące w dniu pokazu zaważyły jednak na jakości i parametrach zebranego ziarna. Jego wilgotność wahała się w granicach 32-36%. Adam Podbielski dodał, że z niecierpliwością czeka na wyniki próbek, które trafiły do laboratorium. Dodał też, że on sam poleca takie odmiany mieszańcowe kukurydzy, które sprawdzają się również na glebach słabszych, jak Amoroso, Ambrosini i Rolandinio. Zdaniem gospodarza organizowania tego typu imprez i pokazów ma sens, gdyż podnoszą one wiedzę i umiejętności rolników.

Pomimo mniejszej frekwencji (na co wpływ miała zapewne iście jesienna pogoda), uczestnicy pokazu byli zadowoleni zarówno z części teoretycznej, jak i praktycznej. Należy podkreślić, że impreza przyciągnęła również młodsze pokolenie: studentów Wyższej Szkoły Agrobiznesu w Łomży oraz uczniów Zespołu Szkół Powiatowych w Goworowie.

Oficjalnego otwarcia imprezy dokonał dyrektor MODR Oddział w Ostrołęce **Wiesław Szczubelek**. W blok merytoryczny pokazu wprowadzili rolników dr inż. **Witold Rzepiński** (MODR) oraz **Stefan Wysocki** (KWS Polska), którzy wypowiedzieli się, m.in. na temat wartości ziarna kukurydzy w żywieniu krów. Mówiono też o wpływie warunków agrometeorologicznych na plonowanie kukurydzy w tym roku.

Następnie na polu demonstracyjnym przedstawiono krótką charakterystykę odmian. Przy okazji **Andrzej Muszyński** wprowadził słuchaczy w tajniki właściwego suszenia i przechowywania ziarna kukurydzy, natomiast **Agata Rabiej** z firmy Agro-Kombi zachęcała do stosowania słomy pozostałej po zbiorze kukurydzy jako naturalnego nawozu, który w połączeniu z właściwymi dodatkami mineralizującymi fantastycznie użyźnia glebę.

Grażyna Nowak - Oddział Ostrołęka

Zdjęcia: Maciej Filochowski - Oddział Ostrołęka

z Huszlewa, a III miejsce Lidia Kościan z Rzewuszek (gmina Sarnaki).



Laureatki Olimpiady powiatowej w Siedlcach

W powiecie mińskim I miejsce zajęła Barbara Wróblewska z Mrozów, II miejsce Marta Gryz z Papierni (gmina Stanisławów), III miejsce Danuta Lipska z Redzyńskich (gmina Lato-wicz).

W powiecie siedleckim I miejsce zdobyła Renata Soszyńska z Grodziska (gmina Zbuczyn), II miejsce - Kamilla Lempek z Drażniewa (gmina Korczew), III miejsce - Anna Korycińska z Zalesia (gmina Przesmyki).

Fundatorami nagród Olimpiad Powiatowych były Starostwa Powiatowe, zaś nagrody dla laureatów eliminacji gminnych ufundowane zostały przez poszczególne gminy.

Olimpiady są atrakcyjną formą szkolenia, gdyż nie tylko popularyzują wiedzę, ale również integrują i aktywizują społeczność wiejską. Towarzyszą im występy zespołów, degustacje potraw, wystawy rękodzielnicze oraz ciekawe pogadanki.

Maria Sudnik
Oddział Siedlce

OBOWIĄZKOWY SYSTEM OCHRONY ROŚLIN OD 1 STYCZNIA 2014 R.

Obecny kierunek zmian w polityce rolnej Unii Europejskiej (duża w tych zmianach rola konsumentów oraz przedstawicieli środowisk ekologicznych) to nie wzrost produkcji kosztem środowiska, ale ograniczenie chemizacji rolnictwa i zapewnienie bezpieczeństwa produkcji rolnej. Szczególnie ważna jest ochrona roślin, poprzez którą wprowadza się tysiące ton chemicznych substancji aktywnych do upraw rolniczych.

Dyrektywa 91/414EWG, zaleciła ponowny przegląd wszystkich substancji aktywnych zawartych w środkach ochrony roślin, w wyniku czego doszło do wycofania wielu stosowanych wcześniej substancji aktywnych.

W roku 2009 opublikowano akty prawne związane ze zrównoważonym stosowaniem pestycydów i wprowadzeniem obowiązkowej integrowanej ochrony roślin na terenie UE od 1 stycznia 2014 roku:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (WE) Nr 1107/2009 dotyczące wprowadzenia do obrotu środków ochrony roślin,
- Dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady Europy 2009/128/WE ustanawiającą ramy wspólnotowego działania na rzecz zrównoważonego stosowania pestycydów.

Nowe przepisy to nowe obowiązki

Państwa członkowskie mają obowiązek wdrożenia wymienionych aktów prawnych. Obowiązki związane z zasadami stosowania integrowanej ochrony roślin będą elementami systemu wzajemnej zgodności - „cross compliance”. **Od spełnienia tych wymagań będzie zależało uzyskanie przez rolników płatności bezpośrednich.**

Ust.2 Art.14 Dyrektywy 2009/128/WE stanowi, że państwa ustanawiają lub wspierają ustanowienie wszystkich warunków niezbędnych do wdrożenia integrowanej ochrony roślin. W szczególności zapewniają one, aby użytkownicy profesjonalni mieli do dyspozycji informacje i narzędzia do monitorowania organizmów szkodliwych i podejmowania odpowiednich decyzji, jak również usługi doradcze w zakresie integrowanej ochrony roślin.

Główne zasady integrowanej ochrony roślin określone są w załączniku III do Dyrektywy 2009/128/WE.

Co to oznacza dla rolnika i instytucji prorolniczych?

Dla rolników, którzy wcześniej nie stosowali tej metody, oznacza to konieczność zmiany podejścia do ochrony roślin i przyrodniczego środowiska rolniczego. Ważne jest nie tylko spełnienie narzuconych nowych wymogów związanych z ochroną, ale zrozumienie i pogodzenie interesów ekonomicznych z ochroną środowiska rolniczego. Przekazanie wiedzy z nauki do praktyki i jej efektywne wykorzystanie, będzie zadaniem dla wielu instytucji, w tym MODR.

W integrowanej ochronie roślin preferowane są metody zapobiegania wystąpieniu agrofagów, tj. chorób, szkodników i chwastów. Wdrożenie i upowszechnianie zasad tego systemu wśród producentów będzie ułatwiało opracowanie około 100 metodyk integrowanej ochrony roślin. Będą one zbiorem zaleceń obejmującym metody ochrony poszczególnych gatunków roślin uprawnych.

Opracowania te są zgodne z najnowszymi zaleceniami. W nowych zaleceniach preferowane są wszystkie nie chemiczne metody, ograniczające zagrożenie ze strony agrofagów. Podstawą zaleceń

są metody biologiczne, agrotechniczne, fizyczne, mechaniczne, biotechniczne, genetyczne, kwarantanna roślin, a w ostateczności metoda chemiczna. W tej metodzie polecane będą środki selektywne dla organizmów pożytecznych, mało szkodliwe dla środowiska.

W kompleksowej ochronie najważniejsze jest prawidłowe wykorzystanie zasobów środowiska i zachowanie równowagi biologicznej poprzez ochronę i sprzyjanie rozwojowi naturalnych wrogów organizmów szkodliwych, w myśl zasady „po pierwsze nie szkodzić”. Zapewni to zachowanie bioróżnorodności w rolnictwie, żywności bez pozostałości pestycydów i w większości praktycznych zastosowań dodatni efekt ekonomiczny poprzez mniejszą liczbę zabiegów ŚOR. Jest to bardzo trudne w praktyce i wymaga szerokiej wiedzy, nie tylko rolniczej.

Jeżeli pomimo zastosowania nie chemicznych metod zwalczania chorób i szkodników upraw, agrofagi będą występować w nasileniu przekraczającym ekonomiczne progi szkodliwości, w metodykach integrowanej ochrony roślin będą zawarte wskazówki dotyczące doboru i stosowania środków ochrony roślin także chemicznych, ale w taki sposób, by zminimalizować ryzyko powstawania zagrożeń dla zdrowia ludzi, zwierząt i środowiska naturalnego. Jednocześnie będą wykorzystywane bezpieczne dla środowiska techniki aplikacji, np. urządzenia antywznoszeniowe.

Metodyki - jako zbiór wskazówek i informacji będą stanowiły pomoc w zakresie doradztwa oraz prawidłowego i zgodnego z prawem chronienia plantacji.

Chodzi o działania kompleksowe

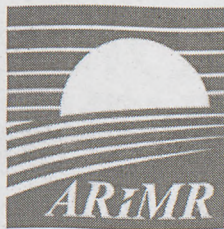
Integrowana ochrona jest podejściem kompleksowym, biorącym pod uwagę koszty zastosowanych metod - zarówno pod względem ekonomicznym jak i społecznym. Jej celem jest w pierwszej kolejności **zapobieganie występowaniu i namnażaniu się organizmów szkodliwych, następnie prowadzenie obserwacji upraw (lustracji) i podejmowaniu decyzji o interwencji, w przypadku gdy środki bezpośredniego zwalczania są konieczne, po przekroczeniu progu ekonomicznej szkodliwości.**

Próg ekonomicznej szkodliwości określa się jako liczebność szkodnika, nasilenie choroby, czy liczbę chwastów, przy której wartość spodziewanej utraty plonu przewyższa koszt wykonania zabiegu ochronnego - w pierwszej kolejności niechemicznego. Potencjalnie szkodliwy organizm staje się agrofagiem, jeżeli spełnione są następujące warunki: obecna jest roślina żywicielska, środowisko jest dla niego korzystne, czas sprzyja interakcji między rośliną i organizmem szkodliwym, człowiek i organizm szkodliwy konkurują w stosunku do rośliny, stopień uszkodzenia rośliny obniża ilość lub jakość plonu.

Zanim potencjalnie szkodliwy organizm zostanie uznany pod względem ekonomicznym za agrofaga, musi mieć możliwość zwiększenia populacji do rozmiarów stwarzających realne zagrożenie uprawom. **Bioróżnorodność i naturalne mechanizmy regulacji w nie zdegradowanym środowisku, są barierą dla nadmiernego wzrostu liczebności agrofagów.** Dzięki rozsądnej ochronie większość organizmów szkodliwych nigdy nie staje się zagrożeniem. Ochronę chemiczną należy zastosować w sytuacjach koniecznych, a nie „na wszelki wypadek”.

Albert Jaworski
MODR Warszawa

Strony www związane z tematem: minrol.gov.pl; piorin.gov.pl



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Mazowiecki Oddział Regionalny
Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa Al. Jana Pawła II 70,
00-175 Warszawa, tel. 22 536 57 05 lub 06, fax. 22 860 29 85,

mazowiecki@arimr.gov.pl

ARIMR PRZYJMUJE WNIOSKI O PRYZNANIE POMOCY NA PRYWRACANIE PRODUKCJI ROLNEJ ZNISZCZONEJ PRZEZ KLĘSKI ŻYWIOŁOWE

Do 12 grudnia 2013 r. można jeszcze składać wnioski o przyznanie pomocy w ramach działania „Przywracanie potencjału produkcji rolnej zniszczonego w wyniku wystąpienia klęsk żywiołowych oraz wprowadzenie odpowiednich działań zapobiegawczych”, które finansowane jest ze środków Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. O takie wsparcie starać się mogą rolnicy, którzy ponieśli **straty w 2012 lub 2013 roku** w wyniku działania co najmniej jednej z następujących klęsk żywiołowych: **przymrozków wiosennych, ujemnych skutków przezimowania, suszy, powodzi, deszczu nawalnego, obsunięcia się ziemi, lawiny, gradu, huraganu, pioruna**. Pomoc może być przyznana, jeżeli będą spełnione kryteriów określone w rozporządzeniu MRiRW dotyczącym tego działania.

Najistotniejszym warunkiem otrzymania takiego wsparcia jest powstanie w gospodarstwie na skutek działania jednego z wyżej wymienionych zdarzeń, **strat w majątku produkcyjnym i także w produkcji rolnej**. Przy czym szkody w majątku trwałym, czyli w budynkach, budowlach, maszynach lub urządzeniach służących do produkcji rolnej, sadach lub plantacjach wieloletnich albo stadach podstawowych zwierząt gospodarskich muszą wynieść **co najmniej 10 tys. zł**, natomiast **straty w produkcji rolnej**, czyli uprawach rolnych, zwierzętach gospodarskich lub rybach, muszą osiągnąć **powyżej 30% wielkości średniej rocznej produkcji rolnej w gospodarstwie**. **Oba te warunki muszą być spełnione łącznie w roku 2012 lub 2013.**

W przypadku wystąpienia szkód w gospodarstwie zarówno w 2012 r., jak i w 2013 r., istnieje możliwość uwzględnienia ich łącznie we wniosku, jeżeli są spełnione w każdym z tych lat osobno warunki przyznania pomocy - czyli zarówno w 2012 jak i w 2013 roku w gospodarstwie powstały odpowiednio wysokie straty w majątku produkcyjnym jak i w produkcji rolnej.

Maksymalna kwota pomocy, jaką można przyznać na jedno gospodarstwo rolne w okresie realizacji PROW na lata 2007-2013, wynosi **300 tys. zł**, refundacji podlega **do 90% kosztów** kwalifikowalnych, poniesionych przez rolnika na inwestycje przywracające potencjał produkcyjny gospodarstwa.

Pomoc może być przyznana na operację obejmującą wyłącznie inwestycje związane z prowadzeniem działalności rolniczej, w tym m.in. budowę, przebudowę, remont budynków lub budowli służących do produkcji rolnej, zakup wyłącznie nowych maszyn lub urządzeń, wyposażenia do produkcji rolnej, odtwarzanie lub wyposażanie sadów lub plantacji wieloletnich, zakup stada podstawowego zwierząt hodowlanych.

Kolejność przysługiwania wsparcia będzie ustalana zgodnie z liczbą punktów przyznanych na podstawie kryteriów wyliczonych z operacji tzn. wysokości wnioskowanej przez rolnika kwoty pomocy oraz wysokości szkód (określonej procentowo) w uprawach, zwierzętach gospodarskich lub rybach. Szczegółowe kryteria zawarte są w załączniku do rozporządzenia MRiRW.

Informacje na temat działania „Przywracanie potencjału produkcji rolnej zniszczonego w wyniku wystąpienia klęsk żywiołowych oraz wprowadzenie odpowiednich działań zapobiegawczych” udzielane są w Mazowieckim Oddziale Regionalnym ARiMR oraz pod numerem bezpłatnej infolinii 0 800 38 00 84.

ARiMR przypomina młodym rolnikom

Każdy z młodych rolników, który otrzymał z ARiMR premię na samodzielne rozpoczęcie prowadzenia gospodarstwa, zobowiązał się m.in. do wypełnienia i złożenia do Agencji ankiety monitorującej. Zawiera ona informacje niezbędne do oceny spełnienia przez młodego rolnika zobowiązań związanych z otrzymaną pomocą, a także do oceny sposobu i efektów wdrażania działania „Ułatwianie startu młodym rolnikom” w ramach PROW 2007-2013. Ankieta jest również źródłem danych, które są wykorzystywane w sprawozdaniach przekazywanych do Komisji Europejskiej. Na tej podstawie badana jest skuteczność i efektywność udzielonej pomocy, a także formułowane są wnioski dotyczące zasad i warunków udzielania takiego wsparcia w przyszłości.

Z tego względu rzetelne opracowanie ankiety i terminowe dostarczenie jej do ARiMR jest niezmiernie ważne, także dla beneficjenta pomocy. Jeżeli bowiem **młody rolnik nie złoży w ogóle lub spóźni się z dostarczeniem ankiety monitorującej do Agencji**, wówczas **zostanie na niego nałożona kara finansowa**. Dlatego nie warto lekceważyć tego obowiązku. Ankiety monitorujące **na należy dostarczyć** do oddziału regionalnego ARiMR, nie wcześniej niż po upływie 4 lat i 10 miesięcy, licząc od dnia wypłaty pomocy, jednak nie później niż do dnia upływu 5 lat od wypłaty pomocy.

Obowiązek złożenia ankiety przez beneficjenta wynika z § 19 ust. 5 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 października 2007 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania pomocy w ramach działania „Ułatwianie startu młodym rolnikom” objętego PROW 2007-2013 (Dz. U. nr 200, poz. 1443 z późniejszymi zm.).

inf.

Wiś Mazowiecka, grudzień 2013

NIEZNAJOMOŚĆ PRAWA NIE ZWALNIA OD ODPOWIEDZIALNOŚCI

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

Warunki wstępnego uznawania grup producentów owoców i warzyw, uznawanie organizacji producentów owoców i warzyw oraz warunki i wymagania, jakie powinny spełniać plany dochodzenia do uznania, określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 19 września 2013 roku (Dz. U. z 04.10.2013 r., poz. 1178).

Szczegółowy tryb sprzedaży wierzytelności Agencji Nieruchomości Rolnych, określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 19 września 2013 roku (Dz. U. z 08.10.2013 r., poz. 1193).

Jednolity tekst ustawy o ochronie gruntów rolnych i leśnych, zawiera Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z 18 lipca 2013 roku (Dz. U. z 11.10.2013 r., poz. 1205).

Jednolity tekst rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie nadania funkcjonariuszom Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych oraz Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa uprawnień do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego, zawiera Obwieszczenie Prezesa Rady Ministrów z 30 lipca 2013 roku (Dz. U. z 14.10.2013 r., poz. 1213).

Stawki podatku od środków transportowych, obowiązujące w 2014 roku, podaje Obwieszczenie Ministra Finansów z 7 października 2013 roku (M.P. z 11.09.2013 r., poz. 812).

Jednolity tekst ustawy – Prawo łowieckie, zawiera Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z 26 sierpnia 2013 roku (Dz. U. z 18.10.2013 r., poz. 1226).

Jednolity tekst ustawy – Prawo ochrony środowiska, zawiera Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z 26 sierpnia 2013 roku (Dz. U. z 23.10.2013 r., poz. 1232).

Jednolity tekst ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko, zawiera Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z 26 sierpnia 2013 roku (Dz. U. z 24.10.2013 r., poz. 1235).

Jednolity tekst rozporządzenia MRiRW w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy technicznej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 -2013, został zamieszczony w Obwieszczeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 28 czerwca 2013 roku (Dz. U. z 24.10.2013 r., poz. 1237).

Zmianę rozporządzenia w sprawie rodzajów roślin objętych płatnością uzupełniającą oraz szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty płatności w ramach systemów wsparcia bezpośredniego, wprowadza Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 9 października 2013 roku (Dz. U. z 28.10.2013 r., poz. 1254).

Zmiana rozporządzenia w sprawie wzoru formularza wykazu producentów, którzy spełnili wymagania dotyczące produkcji w rolnictwie ekologicznym oraz sposób jego przekazywania, została dokonana w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 28 października 2013 roku (Dz. U. z 30.10.2013 r., poz. 1269).

Zmiana ustawy o organizacji rynku mleka i przetworów mlecznych, została zamieszczona w Ustawie z 13 września 2013 roku (Dz. U. z 30.10.2013 r., poz. 1272).

Średnia cena skupu żyta za okres 11 kwartałów, będąca podstawą do ustalenia podatku rolnego na 2014 rok, wynosi **62,28 zł za 1 dt** – na podstawie Komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z 18 października 2013 roku (M.P. z 22.10.2013 r., poz. 814).

Przeciętne miesięczne wynagrodzenie w sektorze przedsiębiorstw, włącznie z wypłatami z zysku, w trzecim kwartale 2013 roku, wyniosło – **3 813,25 zł**, na podstawie Obwieszczenia Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z 16 października 2013 roku (M.P. z 24.10.2013 r., poz. 827).

Średnia cena sprzedaży drewna, obliczona według średniej ceny drewna uzyskanej przez nadleśnictwa za pierwsze trzy kwartały 2013 roku, wyniosła **171,05 zł za 1m³**, na podstawie Komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z (M.P. z 29.10.2013 r., poz. 828).

Cena drewna stanowi podstawę do wyliczenia podatku leśnego w 2014 roku.

Stawki opłat za usunięcie drzew i krzewów oraz stawki kar za zniszczenie zieleni na 2014 rok, określa Obwieszczenie Ministra Środowiska z 24 października 2013 roku (M.P. z 31.10.2013 r., poz. 835).

Maksymalna stawka opłaty za usuwanie drzew, za 1 cm obwodu pnia mierzonego na wysokości 130 cm, gdy wielkość pnia wynosi:

- do 25 cm - **337,21 zł**,
- od 26 do 50 cm - **510,07 zł**,
- od 51 do 100 cm - **799,34 zł**
- od 101 do 200 cm - **1 248,98 zł**
- od 201 do 300 cm - **1 873,46 zł**
- od 301 do 500 cm - **2 622,83 zł**
- od 501 do 700 cm - **3 372,22 zł**
- powyżej 700 cm - **4 371,21 zł**.

Stawka za 1 cm obwodu pnia drzewa mierzonego na wysokości 130 cm, gdy jest to:

- topola, olsza, klon jesionolistny, wierzba, czeremcha amerykańska, grochodrzew wynosi **-13,52 zł**;
- kasztanowiec, morwa, świerk pospolity, modrzew, brzoza brodawkowata i omszona, jesion amerykański, czeremcha zwyczajna, sosna zwyczajna, daglezja - **36,75 zł**;
- dąb, buk, grab, lipa, choina igliczna, glóg – forma drzewiasta, jarząb, jesion wyniosły, brzoza (pozostałe gatunki i odmiany), jodła pospolita, świerk i sosna (pozostałe gatunki i odmiany), żywotnik, platan klonolistny, wiąz, cyprysik, klon z wyjątkiem klonu jesionolistnego, gatunki i odmiany ozdobne jabłoni, śliwy, wiśni i orzecha, leszczyna turecka - **89,39 zł**;
- jodła (pozostałe gatunki i odmiany), tulipanowiec, magnolia, korkowiec, miłorząb, cis, cyprysnik, bożodrzew - **337,21 zł**.

Stawki kar za usunięcie jednego metra kwadratowego powierzchni pokrytej krzewami wynoszą – **249,79 zł**, natomiast za zniszczenie jednego metra kwadratowego terenu zieleni: trawników – **57,44 zł**, kwietników – **493,34 zł**.

Barbara Włodarczyk,
Oddział Siedlce

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DLA ROLNIKÓW W PRZYPADKU KONIECZNOŚCI UBOJU ZWIERZĄT GOSPODARSKICH KOPYTNYCH POZA RZEŻNIĄ

Ubój z konieczności zwierząt gospodarskich kopytnych poza rzeźnią dotyczy sytuacji, gdy zdrowe zwierzę, np. świnia, owca, koza, krowa, czy koń, ulegnie wypadkowi, np. złamaniu kończyny, kręgosłup, lub też ulegnie innemu urazowi, który uniemożliwia mu naturalne poruszanie się i tym samym transport do rzeźni. W takiej sytuacji istnieje możliwość uratowania wartości rzeźnej zwierzęcia.

Pytanie 1. Co należy zrobić, gdy zdrowe zwierzę ulegnie wypadkowi?

W pierwszej kolejności należy jak najszybciej wezwać lekarza weterynarii zajmującego się leczeniem zwierząt gospodarskich, który stwierdzi czy zwierzę powinno być leczone, poddane ubojowi z konieczności, czy też uśmiercone.

Pytanie 2. Co należy zrobić, jeżeli wezwany lekarz weterynarii stwierdzi, że zwierzę może być poddane ubojowi z konieczności?

a) Należy skontaktować się z najbliższą rzeźnią celem ustalenia, czy istnieje możliwość przyjęcia tuszy i narządów wewnętrznych zwierzęcia poddanego ubojowi z konieczności.

Tusza zwierzęcia wraz z przynależnymi do niej narządami wewnętrznymi musi być przewieziona do rzeźni, gdzie urzędowy lekarz weterynarii dokona badania poubojowego i wyda ocenę przydatności mięsa do spożycia przez ludzi. Wydanie takiej oceny jest warunkiem koniecznym wprowadzenia mięsa na rynek, tj. oferowania do sprzedaży i tym samym uratowania wartości rzeźnej zwierzęcia.

b) Należy poddać zwierzę ubojowi z konieczności.

Pytanie 3. Kto może dokonać uboju z konieczności?

Ubój z konieczności powinien być dokonany przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje, tj. takie same jak w przypadku uboju zwierząt w rzeźni.

Pytanie 4. W jaki sposób i w jakich warunkach powinien odbyć się ubój z konieczności?

W przypadku uboju zwierząt z konieczności poza rzeźnią posiadacz zwierząt jest zobowiązany do podjęcia wszelkich koniecznych działań, aby jak najszybciej dokonać uboju zwierzęcia, w tym dolożyć starań, aby podczas uboju i działań z nim związanych oszczędzić zwierzętom wszelkiego niepotrzebnego bólu, niepokoju i cierpienia.

Należy spełnić wymagania dotyczące ochrony zwierząt podczas uboju. Zwierzę powinno być ogłuszone i wykrwawione zgodnie z przepisami określonymi w rozporządzeniu Rady nr 1099/2009 przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

Po uboju tusza powinna być wykrwawiona. W miejscu dokonania uboju można również, pod nadzorem wezwanego lekarza weterynarii, usunąć z tuszy żołądek oraz jelita zwierzęcia. Usunięte narządy należy oznakować (w sposób umożliwiający ich identyfikację z daną tuszą) i wraz z tuszą przewieźć do rzeźni.

Pytanie 5. Jakie dokumenty muszą być dostarczone do rzeźni wraz z tuszą i narządami wewnętrznymi zwierzęcia?

Do rzeźni wraz z tuszą i narządami wewnętrznymi zwierzęcia muszą być dostarczone następujące dokumenty:

- a) oświadczenie rolnika - stwierdzające tożsamość zwierzęcia zawierające informacje na temat weterynaryjnych produktów leczniczych lub innych środków, jakie podawano zwierzęciu lub wobec niego stosowano, z wyszczególnieniem dat podawania i okresów karencji;
- b) zaświadczenie lekarza weterynarii - stwierdzające korzystny wynik badania przedubojowego, datę i czas przeprowadzenia tego badania, przyczynę dokonania uboju z konieczności oraz informację na temat leczenia, jakiemu poddane było to zwierzę.

Pytanie 6. W jakich warunkach tusza wraz z narządami wewnętrznymi zwierzęcia powinna być przewieziona do rzeźni?

Tusza zwierzęcia wraz z przynależnymi do niej narządami wewnętrznymi powinna być przewieziona do rzeźni w warunkach higienicznych i najszybciej jak to możliwe. Jeżeli transport potrwa dłużej niż 2 godziny od chwili dokonania uboju zwierzęcia, należy zapewnić warunki chłodnicze dla przewożonej tuszy i narządów wewnętrznych. W przypadku, gdy warunki klimatyczne na to pozwolą, nie ma konieczności poddawania chłodzeniu tusz i narządów wewnętrznych.

Pytanie 7. Co się stanie jeśli lekarz weterynarii uzna, że nie może być przeprowadzony ubój z konieczności?

Lekarz weterynarii może stwierdzić, że zwierzę powinno być leczone, albo uśmiercone.

W przypadku gdy podjęta jest decyzja o uśmierceniu zwierzęcia, to:

- 1) uśmiercanie przeprowadza lekarz weterynarii przez podanie środka usypiającego,
- 2) tusza może być:
 - a) poddana utylizacji lub
 - b) za zgodą urzędowego lekarza weterynarii przeznaczona do skarmiania mięsożernych zwierząt futerkowych (jeżeli chce się uzyskać taką zgodę, należy skontaktować się z powiatowym lekarzem weterynarii).

Ponadto, w przypadku zdrowych zwierząt kopytnych, które uległy wypadkowi, takich jak świnia, owca, koza lub cielę do 6 mie-

siąca życia, możliwe jest przeprowadzenie uboju zwierzęcia w celu pozyskania mięsa na własne potrzeby. Przy przeprowadzaniu takiego uboju nie jest konieczna obecność lekarza weterynarii, niemniej jednak pozyskane mięso nie może być oferowane do sprzedaży.

Pytanie 8. Co należy zrobić, jeśli nie znajdzie się rzeźni, który zgodziłaby się na przyjęcie tuszy wraz z narządami wewnętrznymi zwierzęcia poddanego ubojowi z konieczności?

W tej sytuacji rolnik może zdecydować się na leczenie zwierzęcia, uśmiercenie go bądź przeprowadzenie uboju w celu pozyskania mięsa na własne potrzeby. Jeśli nastąpi śmierć zwierzęcia, zwłoki należy poddać utylizacji, w tym przypadku koszty utylizacji pokrywa Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Pytanie 9. Czy w każdym przypadku prawidłowo przeprowadzonego uboju z konieczności można zagwarantować, że zostanie uratowana wartość rzeźna zwierzęcia?

Mięso pozyskane ze zwierzęcia poddanego ubojowi z konieczności, w każdym przypadku poddawane jest badaniu poubojowemu przeprowadzonemu przez urzędowego lekarza weterynarii w rzeźni. Badanie to ma na celu dokonanie oceny, czy mięso jest zdatne, czy też niezdatne do spożycia przez ludzi, zanim zostanie wprowadzone na rynek.

Wartość rzeźna zwierzęcia zostanie uratowana w przypadku, gdy tusza zostanie oceniona jako zdatna do spożycia przez ludzi.

Natomiast gdy tusza zostanie oceniona jako niezdatna do spożycia przez ludzi, poddawana jest utylizacji (kto ponosi koszt utylizacji zależy od umowy jaka została zawarta pomiędzy rolnikiem, a podmiotem prowadzącym rzeźnię) bądź za zgodą urzędowego lekarza weterynarii przeznaczona jest do skarmiania mięsożernych zwierząt futerkowych.

Pytanie 10. Czy w przypadku uboju z konieczności wymagane jest powiadomienie Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa?

W każdym przypadku przeprowadzenia uboju z konieczności zwierząt z gatunku bydło, owce, kozy lub świnię, konieczne jest powiadomienie o tym zdarzeniu Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Należy pamiętać, że ubój bydła, owcy lub kozy należy zgłosić w terminie 7 dni, natomiast ubój świni w terminie 30 dni od dnia dokonania uboju z konieczności.

Opracowano w: Departamencie Bezpieczeństwa
Żywności i Weterynarii
Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

CZYTELNICY PYTAJĄ - REDAKCJA ODPOWIADA

📞 Producent cięgników podają przy charakterystyce danego modelu kilka wielkości odnośnie mocy silnika: znamionową, maksymalną i chwilową (z tzw. Power Buster, Power Management, itp.). Którą wielkość należy brać do porównań przy wyborze między producentami i do rozliczenia z ARiMR w ramach składanych wniosków PROW? - rolnik z powiatu płońskiego

Najbardziej miarodajną informacją dotyczącą mocy silnika jest moc znamionowa, która z reguły mierzona jest przy około 2000 obrotów/min silnika. Istotne jest też według jakiej normy podawana jest wartość mocy, ponieważ rozbieżności wynoszą nawet 10%. Jedną z najbardziej wiarygodnych jest norma ECE.

📞 Wydzierżawiłem pod koniec lata od sąsiada 10 ha ziemi. Grunty te już obsiałem. W umowie dzierżawy sąsiad zastrzegł sobie, iż on będzie ubiegał się o dopłaty bezpośrednie do tych 10 ha. Czy jest to zgodne z prawem? - rolnik z gm. Baboszewo

Często zdarza się sytuacja, w której, w umowie dzierżawy wydzierżawiający grunty poza umownym czynszem dzierżawy, domaga się również pobierania dopłat bezpośrednich.

Zgodnie z prawem i przepisami do jakich stosuje się ARiMR, dopłaty bezpośrednie do gruntów rolnych przysługują temu kto faktycznie użytkuje dany grunt, a nie właścicielowi.

Jeśli występuje sytuacja, że o dopłaty występuje dzierżawca, a w umowie pomiędzy wydzierżawiającym, a dzierżawcą jest zapis i część opłaty dzierżawnej będą stanowić dopłaty bezpośrednie, to w takiej sytuacji prawo nie jest łamane.

Natomiast w sytuacji odmiennej, gdy w umowie nie ma takiego zapisu i o dopłaty wystąpi wydzierżawiający, a grunty rolne będą użytkowane przez dzierżawcę, to następuje złamanie prawa. W tym przypadku wydzierżawiający naraża obie strony umowy nawet na

odpowiedzialność karną za wprowadzenie ARiMR w błąd i uzyskanie niezależnej pomocy.

📞 Jestem studentem, a moja sytuacja materialna rodziny nie jest łatwa. Słyszałem o możliwości ubiegania się o kredyt studencki z poręczeniem Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa Czy to prawda? - student z powiatu płońskiego

Tak. ARiMR udziela takich poręczeń. Stanowią one, od 80 do 100% wykorzystanej kwoty kredytu. Wysokość pomocy uzależniona jest od wielkości dochodu na osobę w rodzinie studenta. ARiMR może poręczyć spłatę 100% wykorzystanej kwoty kredytu, jeśli dochód na osobę w rodzinie studenta nie przekracza 600 zł. Uzyskanie kredytu studenckiego z poręczeniem Agencji możliwe jest wyłącznie w banku, który podpisał stosowną umowę o współpracy z ARiMR (np. Bank Polskiej Spółdzielczości SA, SGB, Bank SA).

📞 Czy w przypadku ubiegania się o zwrot podatku akcyzowego przez jednego ze współposiadaczy gospodarstwa rolnego mogą zostać uwzględnione faktury VAT wystawione na pozostałych współposiadaczy? - rolnik z gm. Joniec

Tak, jest to możliwe, jeżeli pozostali współposiadacze wyrażą zgodę, żeby wniosek złożył jeden z nich.

📞 Czy konieczne jest zarejestrowanie działalności gospodarczej, jeśli rolnik chce wytwarzać i sprzedawać artykuły żywnościowe? - rolnik z powiatu płońskiego

Wytwarzanie i sprzedaż produktów nieprzetworzonych, pochodzących z własnego gospodarstwa, nie wymaga rejestrowania działalności, natomiast wyrób i sprzedaż produktów przetworzonych wiąże się z rejestracją działalności gospodarczej.

Redakcja

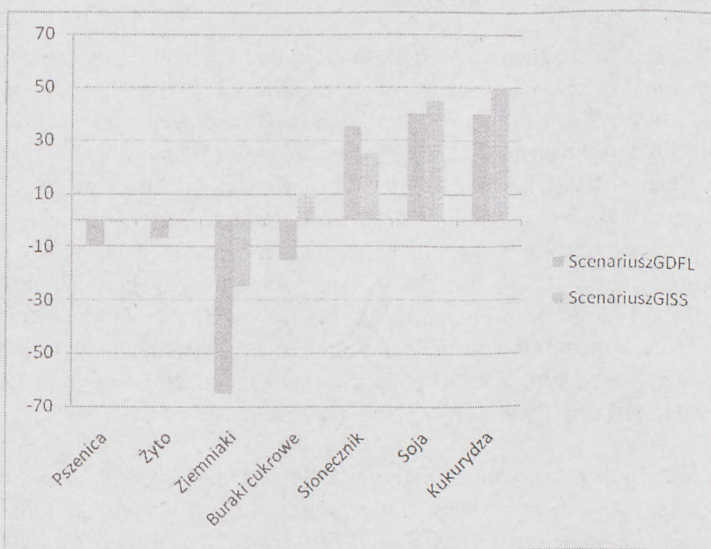
ZMIANY KLIMATYCZNE A ROLNICTWO W POLSCE

„Zmiany klimatu to problem globalny, którego skutki najbardziej odczujemy lokalnie. Rolnictwo należy do najważniejszych obszarów, który w pierwszej kolejności powinniśmy chronić przed negatywnymi skutkami zmian klimatu. Rolnictwo jest tym działem gospodarki, który charakteryzuje się dużą wrażliwością na zmiany klimatu. Zmniejszenie się sumy opadów i struktury (rozkład opadów w ciągu roku i ich natężenie) oraz wzrost temperatury spowoduje nasilenie się zjawisk ekstremalnych: susze, ulew, powodzie, przymrozki, trąby powietrzne i inne, dotkną przede wszystkim produkcję roślinną.” Powiedział Ric Todd’a Ambasador brytyjski w Polsce, na konferencji FDPA w 2007 roku, w Warszawie.

Prognozy klimatyczne opracowane dla Europy na lata 2071-2100 w projekcie PRUDENCE, wskazują na wzrost średniej temperatury rocznej powietrza w stosunku do lat 1961-1990, a na większości obszaru Polski o ok. 3,5°C. W południowej i wschodniej części Polski wzrost ten może osiągnąć do ok. 4°C.

W przypadku opadów atmosferycznych scenariusze dla obszaru Polski nie są tak jednoznaczne. Według jednego z nich, średnia roczna suma opadu atmosferycznego ma wzrosnąć na obszarze Polski o 10% w stosunku do sumy z lat 1961-1990, a w górach ma pozostać na podobnym poziomie.

Inne prognozy wskazują na zmniejszenie sumy opadu atmosferycznego w okresie od lipca do sierpnia o około 40%, przy jednocześnie wzroście częstotliwości ekstremalnych opadów. Różnice te są głównym źródłem niepewności w prognozowaniu warunków prowadzenia działalności rolniczej.



Prognozy plonów pszenicy, żyta, ziemniaka, buraka cukrowego, słonecznika, soi, kukurydzy w stosunku do uzyskiwanych w latach 1970-1995 dla dwóch scenariuszy klimatycznych GFDL i GISS, zakładających podwojenie się ilości dwutlenku węgla w atmosferze.

ku do lat 1961-1990, a w północnej wzrosną o 5%. Istotny wzrost plonów wynoszący ok. 30% ma nastąpić na obszarach górskich.

Scenariusz ECHAM4/RCA3 prognozuje znaczne spadki plonów na większości obszaru Polski. Na północy Polski spadek plonów do 5%, w centralnej części do 10%, a w południowej i południowo-zachodniej części Polski do 15%, na obszarach górskich prognozuje się wzrost plonów do 30%.

Naukowcy od wielu lat prezentują różne prognozy i scenariusze zmian w światowej produkcji rolniczej. W badaniach zmian klimatycznych stosowane są dwa podejścia:

- empiryczne - oparte na wykorzystywaniu informacji zawartych w historycznych ciągach obserwowalnych danych,
- dynamiczne - polegające na wykorzystaniu matematycznych modeli symulacyjnych.

W podejściu dynamicznym do symulacji zmian systemu klimatycznego używane są trójwymiarowe modele ogólnej cyrkulacji GCM (ang. General Circulation Models), zawierające trójwymiarowy opis procesów fizycznych zachodzących w atmosferze, oceanie, kriosferze i na powierzchni Ziemi.

Są to odpowiednie, najbardziej zaawansowane narzędzia badania reakcji zmian klimatu na zwiększające się stężenie gazów cieplarnianych w atmosferze kuli ziemskiej. Modele te są używane do symulacji zmian klimatu i pozwalają uwzględnić różne strategie rozwoju ekonomicznego świata. Opracowywane są na zlecenie Międzyrządowego Zespołu do spraw Zmian Klimatu IPCC i wykorzystywane w procesach symulacji scenariuszy emisji SRES (Special Report on Emission Scenarios), dzielą się na cztery grupy:

A1. Bardzo szybki wzrost gospodarczy. Populacja rośnie do roku 2050, a następnie zmniejsza się. Szybko są wdrażane nowe i efektywne technologie. Wyrównywanie poziomu cywilizacyjnego między regionami, zwiększona współpraca gospodarcza i migracja ludności powodują wyrównywanie poziomu dochodowości między regionami.

A2. Duże zróżnicowanie gospodarki światowej wynikające z utrzymania lokalnej specyfiki ekonomicznej. Populacja wzrasta, a dochodowość pozostaje zróżnicowana. Postęp technologiczny jest najslabszy w porównaniu do innych scenariuszy.

B1. Wyrównywanie warunków ekonomicznych i socjalnych podobne do scenariusza A1. Szybka zmiana strukturalna w związku z informatyzacją gospodarki i ukierunkowaniem na usługi. Redukcja materiałochłonności, zrównoważony rozwój, ale bez szczególnego przeciwdziałania zmianom klimatu, wykraczającego poza uzgodnienia z Kioto.

B2. Redukcja materiałochłonności, zrównoważony rozwój przy zachowaniu regionalnego zróżnicowania tempa rozwoju. Wzrost populacji podobny jak w grupie A2, choć mniejszy. Scenariusz pośredni względem B1 i A1 - ukierunkowany na zrównoważony rozwój i równowagę socjalną, ale w ramach lokalnej specyfiki kulturowej.

W czwartym Raplocie Międzyrządowego Zespołu do spraw Zmian Klimatu, który podsumowuje badania z zakresu zmian

W projekcie PESETA prognozy plonów na lata 2071-2100 wykonane dla Europy różnią się od scenariusza GISS i GFDL.

Scenariusz HadCM3/HIRHAM szacuje, że średnie plony na obszarze Polski ulegną tylko nieznacznym zmianom. Zakłada się, że w centralnej części Polski średnie plony spadną o ok. 5%, w stosun-

klimatycznych z ostatnich lat oraz ocenia zagrożenia związane ze zmianami klimatycznymi, m.in. w odniesieniu do rolnictwa europejskiego, Polskę zakwalifikowano do obszaru centralnego Europy, gdzie prognozuje się możliwość występowania zarówno pozytywnych, jak i negatywnych skutków zmian klimatycznych dla rolnictwa.

Do głównych zagrożeń należy zaliczyć:

Zaburzenie gospodarki wodnej.

Będzie to szczególnie niebezpieczne w naszym kraju, gdyż czynnikiem w znaczącym stopniu limitującym produkcję rolniczą w Polsce jest wielkość opadów. Większość scenariuszy przewiduje, zmianę rozkładu opadów w ciągu roku i ich natężenie - wzrośnie ilość opadów zimowych, zmniejszy się ich ilość w okresie wegetacyjnym. Będzie to miało bardzo negatywny wpływ na plony. Prognozuje się, że zmiany te dotkną przede wszystkim terenów Polski zachodniej. Wystąpi tam silniejszy wzrost temperatury powietrza i większy spadek ilości opadów.

Przesunięcie faz fenologicznych.

Spowodowane będzie wzrostem średniej temperatury powietrza. Będzie to mieć negatywne konsekwencje szczególnie dla produkcji ogrodniczej i sadowniczej. Wiosenny wzrost roślin ulegnie przyspieszeniu, uprawy wcześniej wejdą w proces kwitnienia. Tym samym staną się znacząco bardziej narażone na późnowiosenne przymrozki. Rozluźnieniu też uleg mogą niektóre etapy rozwoju roślin i zwierząt z nimi współdziałających (np. kwitnienie określonych roślin następować będzie wcześniej niż owady je zapylające dojdą do odpowiedniego do tego celu - etapu swego rozwoju).

Zmiany w kierunkach upraw.

Konieczne stanie się odejście od produkcji roślin wymagających chłodniejszego klimatu i wprowadzania upraw przystosowanych do wzrostu w wyższej temperaturze powietrza, tzw. roślin „ciepłolubnych”, takich jak: kukurydza, soja, proso, słonecznik, sorgo, winorośl, dynia oleista, rączniki. Dotyczy to szczególnie centralnych, a nawet północno-zachodnich rejonów kraju. Należy spodziewać się, że zmiany te będą miały poważne konsekwencje dla przemysłu rolno-spożywczego (nowe kierunki produkcji) i będą wymagać zmian w odżywianiu się Polaków.

Pojawienie się nowych chorób, szkodników i chwastów.

Wzrośnie zagrożenie upraw przez te chwasty, szkodniki i choroby, które wraz z ociepleniem klimatu znajdą dogodniejsze warunki do przetrwania okresu zimowego oraz dłuższego żerowania w okresie wegetacyjnym roślin. Mają one też krótki cykl rozwojowy (roztocza, mszyce, przylżeńce i niektóre choroby grzybowe, bakteryjne i wirusowe). Częściej występujące susze spowodują wzrost konkurencji pomiędzy chwastami i roślinami o typie fotosyntezy C4 (np. kukurydza). Możliwe będzie pojawienie się zupełnie nowych chwastów, szkodników i chorób.

Niszczący drzewa kasztanowca białego szrotówek - kasztanowcowiaczek, wcześniej występował jedynie w strefach o cieplejszym klimacie, a teraz występuje także w Polsce. Pojawiły się też nowe szkodniki kukurydzy, dla których jeszcze kilka lat temu było w naszym kraju za zimno - ploniarka zbożówka i omacnica prosowianka. Ta ostatnia w południowych rejonach Polski uszkadza nawet do 100% roślin, a w Wielkopolsce - ok. 30%.

Zwiększenie częstotliwości występowania anomalii pogodowych.

Gradobicia, huraganowe wiatry, późne przymrozki i gwałtowne

zmiany temperatury, mogą negatywnie wpływać na produkcję rolniczą.

Skutki zmian klimatycznych dla rolnictwa w Polsce to problemy z wodą, przede wszystkim ograniczenie jej dostępności.

Korzyści dla rolnictwa to przede wszystkim wydłużenie okresu wegetacyjnego na wschodzie nawet o 70 dni, a okres wegetacyjny wydłuży się od 60 do 110 dni w pozostałych częściach kraju.

Podstawowym sposobem adaptacji powinny być takie działania, które nie ingerują nadmiernie w środowisko przyrodnicze czyli, np. zwiększanie lesistości kraju, odtwarzanie zalesień śródpolnych, a zwłaszcza zabagnień i śródpolnych oczek wodnych, utrzymywanie wody w rowach melioracyjnych, niedopuszczanie do osuszania torfowisk, spowalnianie spływu wody w dorzeczach i ochrona terenów źródłiskowych. Tam, gdzie jest to możliwe i nie powoduje negatywnych skutków środowiskowych, należy na strumieniach i rzekach budować spiętrzenia umożliwiające magazynowanie wody. Jednocześnie należy kontynuować prace na rzecz ochrony i poprawy jakości zasobów wodnych tak, aby retencjonowana była woda wysokiej jakości. Działania w tym zakresie należy uznać za priorytetowe, gdyż stanowią one nie tylko adaptację do przyszłych warunków klimatycznych, ale poprawią również obecne warunki prowadzenia działalności rolniczej.

Dostosowanie rolnictwa do prognozowanych warunków klimatycznych wymaga zmian w organizacji produkcji rolniczej, w edukacji i doradztwie na poziomie gospodarstwa.

Rozszerzenie edukacji w szkołach rolniczych o informacje na temat upraw, które w Polsce będą wprowadzane w związku ze zmieniającymi się warunkami klimatycznymi, wzrostem temperatury i przedłużeniem okresu wegetacyjnego (daty siewu, aplikacji nawozów, środków ochrony roślin, itp.).

Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu fitopatologii i entomologii o choroby i szkodniki występujące w cieplejszym klimacie, które mogą zagrażać uprawom w Polsce.

Działania te wymagają systematycznego monitoringu zmian oraz produktywności rolnictwa. W tym zakresie szczególną rolę muszą odgrywać służby rolne w jednostkach samorządu terytorialnego i państwowe ośrodki doradztwa rolniczego, które powinny być odpowiedzialne za monitoring, szkolenie i doradzanie rolnikom oraz dostarczanie decydom kompleksowej informacji.

Waldemar Witek
Oddział Radom

Źródła:

1. dr Jerzy Kozyra, dr Katarzyna Mizak „Nowe wyzwania dla rolnictwa w dobie zmian klimatu”, Fundacja na Rzecz Zrównoważonego Rozwoju, Warszawa 2012.
2. Praca zbiorowa pod redakcją dr Jacka Leśnego, „I Ty masz wpływ na klimat”, Wielkopolskie Stowarzyszenie Sołtysów, Konin 2010.
3. Zbigniew M. Karaczun i Aleksandra Arcipowska, „Jak chronić klimat na poziomie lokalnym?” NFOŚiGW, Warszawa 2008.
4. Z.W. Kundzewicz, J. Kozyra - Ograniczanie wpływu zagrożeń klimatycznych w rolnictwie, Polish Journal of Agronomy, 2011.
5. Zmiany klimatu, a rolnictwo i obszary wiejskie, Fundacja na Rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa, Warszawa 2007.
6. <http://ecoportal.com.pl>

NIE OGRZEWAJMY DOMU ŚMIECIAMI!

Co roku jesienią, kiedy dni i noce są chłodniejsze, zaczynamy w naszych domach sezon grzewczy. Niestety, właśnie wtedy można zobaczyć za oknem kłęby gryzącego dymu z kominów i poczuć niemiły zapach. Dzieje się tak dlatego, że w naszych piecach spalamy co popadnie: butelki plastikowe, worki foliowe, opakowania po mleku, odpady z gumy, lakierowane drewno i nawet... pieluchy jednorazowe.

Czym może grozić spalanie tych przedmiotów w piecu do tego nieprzystosowanym? Lekarze i naukowcy ostrzegają, że wzrost zachorowań na astmę oskrzelową, alergiczne zapalenie skóry, alergie pokarmowe, czy niektóre nowotwory spowodowany jest złą jakością powietrza, co wynika również ze spalania odpadów w piecach domowych. Należy mieć świadomość, iż uwalniane trucizny osiadają na wszystkim, także na owocach i warzywach uprawianych w ogródkach przydomowych. Poza tym podczas palenia śmieci w domowych piecach dochodzi do zatłuszczenia kominów, czyli osadzania się w nich sadzy, co często jest przyczyną pożarów i zacczadzeń.

Sami się trujemy

Temperatura w naszych piecach c.o. jest zbyt niska, aby zaszła utylizacja niebezpiecznych substancji powstających w czasie spalania. Wkładając do pieca torebkę foliową czy butelkę plastikową sprawiamy, że do atmosfery uwalnia się **gazowy chlorowodór**, który po połączeniu z parą wodną tworzy **kwasy solne**. Jeżeli spalimy w piecu starą tapicerkę z mebli, ubrania czy obuwie z dodatkiem pianki poliuretanowej, uwolnimy do atmosfery **cyjanowodór**, który z wodą tworzy **kwasy pruskie**, silną truciznę. Inne substancje powstałe w czasie spalania niedozwolonych, czy nieodpowiednich rzeczy w piecach centralnego ogrzewania to: **dioksyne**, **pył z metalami ciężkimi**, **dwutlenek siarki**, **tlenek węgla** i **tlenek azotu**.

Tego absolutnie nie wolno palić!

Miejmy świadomość, że plastikowych pojemników i butelek po napojach, zużytych opon i innych odpadów z gumy, przedmiotów z tworzyw sztucznych, elementów drewnianych pokrytych lakierem, sztucznej skóry, opakowań po rozpuszczalnikach czy środkach ochrony roślin, opakowań po farbach i lakierach, pozostałości farb i lakierów, plastikowych toreb, papieru bielonego związkami chloru z nadrukiem farb kolorowych - **nie wolno spalać w naszych domowych piecach**.

Segregujmy odpady

Z tematem spalania ściśle wiąże się sortowanie wytwarzanych przez nas odpadów. Segregacja pozwala oddzielić odpady nadające się do spalania w piecu (jak papier, tektura, drewno i opakowania z tych materiałów) od tych niebezpiecznych, których miejsce jest w koszu. Poza tym w ustawie o utrzymaniu czystości i porządku w gminach przyjęto, że stawki opłat za odbiór odpadów selektywnie zebranych są niższe niż za odpady zmieszane.

Chciałabym przypomnieć, że za spalanie odpadów w piecu grozi nam kara sięgająca 5000 zł, lub nawet areszt do 30 dni.

Miejsce większości śmieci jest w koszach, a nie w piecach. Paląc czym popadnie ponosimy też koszty materialne, gdyż niszczymy własne piece i kominy. Przede wszystkim jednak niszczymy zdrowie swoje, naszych dzieci, sąsiadów oraz środowisko naturalne.

Bożena Konopka
MODR Warszawa

DOKUMENTY OBOWIĄZUJĄCE GOSPODARSTWA UTRZYMUJĄCE ZWIERZĘTA

Mięso, mleko, jaja oraz produkty przetworzone są źródłem dochodu dla wielu polskich rodzin rolniczych. Zdrowa, bezpieczna i dobra polska żywność jest naszym skarbem narodowym. Te dwa warunki zadecydowały o tym, że z każdym rokiem przybywało obowiązków prowadzonej w tych gospodarstwach dokumentacji.

Nad bezpieczeństwem produkowanej w Polsce żywności czuwa Inspekcja Weterynaryjna mająca jednocześnie prawo i obowiązek sprawdzenia:

- warunków utrzymywania zwierząt gospodarskich oraz
- posiadania przez rolnika obowiązkowych dokumentów.

Najwygodniej jest gromadzić dokumenty w segregatorach lub teczkach, tym bardziej, że większość z nich mamy obowiązek przechowywać przez 5 lat. Niepełna dokumentacja lub, co gorsza, jej

brak, może skutkować zabránieniem części lub w rażących przypadkach całości dopłat bezpośrednich.

Gospodarstwa prowadzące chów czy hodowlę zwierząt mają obowiązek posiadania następującej dokumentacji:

Dokumentacja dotycząca identyfikacji i rejestracji zwierząt

- zaświadczenie o zarejestrowaniu siedziby stada,
- księgi rejestracji stada wydane przez ARiMR (uzupełnione w ustawowym terminie),
- paszporty zwierząt,
- korespondencja np. decyzje o przyznanych kwotach mlecznych, czy udokumentowane postępowanie z martwymi zwierzętami, odpadami (utylizacja, dokument handlowy potwierdzający oddanie padliny do zakładu utylizacyjnego).

CELE PROW W LATACH 2014-2020

W kolejnej perspektywie finansowej wsparcie skierowane do rolnictwa i obszarów wiejskich ukierunkowane będzie na realizację celów związanych ze „Strategią zrównoważonego rozwoju wsi, rolnictwa i rybactwa”. Głównym celem Strategii jest „poprawa jakości życia na obszarach wiejskich oraz efektywne wykorzystanie ich zasobów i potencjałów, w tym rolnictwa i rybactwa, dla zrównoważonego rozwoju kraju”.

Określone zostało pięć celów szczegółowych:

Cel 1. Wzrost jakości kapitału ludzkiego, społecznego, zatrudnienia i przedsiębiorczości na obszarach wiejskich;

Cel 2. Poprawa warunków życia na obszarach wiejskich oraz poprawa ich dostępności przestrzennej;

Cel 3. Bezpieczeństwo żywnościowe;

Cel 4. Wzrost produktywności i konkurencyjności sektora rolnospożywczego;

Cel 5. Ochrona środowiska i adaptacja do zmian klimatu na obszarach wiejskich.

Celem Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 - 2020 będzie poprawa konkurencyjności rolnictwa, zrównoważone zarządzanie zasobami naturalnymi i działania w dziedzinie klimatu oraz zrównoważony rozwój terytorialny obszarów wiejskich.

PROW 2014 - 2020 będzie realizował wszystkie sześć priorytetów wyznaczonych dla wspólnotowej polityki rozwoju obszarów wiejskich na lata 2014 - 2020 w odniesieniu do celów strategii Europa 2020. Są to priorytety następujące:

PRIORYTET I. Ułatwianie transferu wiedzy i innowacji w rolnictwie, leśnictwie i na obszarach wiejskich.

W jego ramach znajdują się następujące działania:

- Transfer wiedzy i i działania informacyjne,
- Doradztwo,
- Współpraca.

PRIORYTET II. Poprawa konkurencyjności wszystkich rodzajów gospodarki rolnej i zwiększenie rentowności gospodarstw rolnych.

Ewidencja leczenia zwierząt:

- dokumentacja weterynaryjna dotycząca przebiegu leczenia, prowadzonych zabiegów weterynaryjnych, podpisana przez lekarza weterynarii i właściciela zwierząt.
- w przypadku gospodarstw utrzymujących bydło decyzja Powiatowego Lekarza Weterynarii o uznaniu stada za urzędowo wolne od gruźlicy, brucelozy, enzootycznej białaczki bydła.

Ewidencja produkcji pasz, albo inaczej rejestr zakupu i zużycia środków żywienia zwierząt:

- udokumentowane źródła zakupu i ilości zakupionych koncentratów, mieszanek paszowych pełnoporcjowych, innych materiałów paszowych, dodatków paszowych, dodatków mineralnych, itd. Najlepiej, gdy ewidencja prowadzona jest w formie tabelarycznej, a dodatkowo gospodarstwo może okazać się rachunkami za kupioną paszę lub dodatki.

Przykładowa tabela:

Data zakupu paszy	Dostawca/ miejsce zakupu	Nazwa paszy/ rodzaj	Zakupiona ilość	Przeznaczenie/rodzaj zwierząt

W jego ramach znajdują się następujące działania:

- Modernizacja gospodarstw rolnych,
- Restrukturyzacja małych gospodarstw,
- Premia dla młodych rolników.

PRIORYTET III. Poprawa organizacji łańcucha żywnościowego i promowanie zarządzania ryzykiem w rolnictwie.

W jego ramach znajdują się następujące działania:

- Systemy jakości produktów rolnych i środków spożywczych,
- Przetwórstwo i marketing produktów rolnych,
- Tworzenie grup producentów,
- Podstawowe usługi i odnowa wsi na obszarach wiejskich - targowiska,
- Przywracanie potencjału produkcji rolnej zniszczonego w wyniku klęsk żywiołowych i katastrof oraz wprowadzenie odpowiednich działań zapobiegawczych.

PRIORYTET IV. Odtwarzanie, chronienie i wzmacnianie ekosystemów zależnych od rolnictwa i leśnictwa.

W jego ramach znajdują się następujące działania:

- Działania rolnośrodowiskowo - klimatyczne,
- Rolnictwo ekologiczne,
- Płatności do obszarów ONW,
- Scalanie gruntów.

PRIORYTET V. Wspieranie efektywnego gospodarowania zasobami i przechodzenia na gospodarkę niskoemisyjną i odporną na zmiany klimatu w sektorach: rolnym, spożywczym i leśnym.

W jego ramach znajduje się następujące działanie:

- Zalesianie i tworzenie terenu zalesionego.

PRIORYTET VI. Zwiększenie włączania społecznego, ograniczanie ubóstwa i promowanie rozwoju gospodarczego na obszarach wiejskich.

W jego ramach znajdują się następujące działania:

- Premie na rozpoczęcie działalności pozarolniczej,
- Podstawowe usługi i odnowa wsi na obszarach wiejskich - odbudowa i poprawa dziedzictwa kulturowego wsi, infrastruktura małej skali.

Kinga Białobrzaska - Kijak - MODR Warszawa

Ewidencja zabiegów ochrony roślin (3 lata przechowywana).

Ewidencja stosowania środków biobójczych /dezynfekcyjnych.

Dokumentacja dotycząca wyników wszelkich analiz pasz.

Dokumentacja z jakości wody (dla gospodarstw produkujących mleko).

Książeczka zdrowia dla osób zajmujących się dojem krow.

Zaświadczenie o spełnieniu minimalnych wymagań higieny pożytkiwania mleka (tzw. certyfikat obory).

Nasza dokumentacja nie będzie pełna, jeśli nie zgromadzimy w niej jeszcze systematycznie prowadzonych zapisów terminów krycia, czy inseminacji zwierząt.

Na koniec nie pozostaje nic innego jak życzyć rolnikom obowiązkowości, systematyczności i dużego popytu na polskie produkty zwierzęce, bo są one najlepszym motorem rozwojowym dla naszych gospodarstw.

Barbara Mitrzak
Oddział Siedlce

KŁOS DO KŁOSA...

Powiat piaseczyński od dawna specjalizuje się we wdrażaniu produkcji najnowszych odmian zbóż wysokogatunkowych, w tym pszenic o dobrych własnościach wypiekowych, tzw. wysokoglutenowych, które z powodzeniem mogły i mogą konkurować z odmianami pochodzącymi z krajów Unii Europejskiej.



Do tej pory materiał siewny zbóż jakościowych o wysokich kwalifikatach nasiennych był pozyskiwany głównie z instytutów hodowli nasiennej oraz z okolicznych central nasiennych zajmujących się dystrybucją materiału siewnego. **Inspiracją do utworzenia grupy miejscowych producentów nasiennych mogących z powodzeniem konkurować z centralami nasennymi, było pozyskanie czyszczalni zbożowej PETKUS.** Dzięki tak powstałej bazie możliwe stały się działania niezbędne do uzyskania statutu producenta nasiennego oraz utworzenia całego ciągu technologicznego produkcji, składowania, suszenia, zaprawiania, transportu i zbioru materiału nasiennego zbóż jarych i ozimych, produkowanego we własnych gospodarstwach.

Są pierwsze efekty

Obecnie na terenie powiatu piaseczyńskiego współpracujący ze sobą rolnicy produkują oraz rozprowadzają materiał siewny następujących odmian zbóż:

- pszenica ozima „TONACJA” - stopień kwalifikacji C 1 (pierwszego rozmnożenia - został uznany w urzędowej ocenie lub pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, jako spełniający wymagania dla tego stopnia materiału siewnego w kategorii jako kwalifikowany), worki papierowe 50 kg, wyprodukowana ilość 12 ton, proponowana cena sprzedaży 155 zł/dt;
- pszenica ozima „BAMBERKA” - stopień kwalifikacji C 1, worki papierowe 50 kg, wyprodukowana ilość 21 ton, proponowana cena sprzedaży 155 zł/dt;
- pszenżyto ozime „BORWO” - stopień kwalifikacji C 1, worki papierowe 50 kg, wyprodukowane w 2013 roku - ilość to 7 ton produktu. Proponowana cena sprzedaży 145 zł/dt.

Rok 2013 był ciężki dla produkcji nasiennej w rejonie powiatu piaseczyńskiego, ze względu na nadmierne opady. Spowodowały one duże straty (wymoknięcia) na plantacjach odmian jarych. W przypadku tej grupy producentów spowodowało to brak ofert nasiennej odmian jarych pochodzących z własnej produkcji (konieczność powtórzenia siewu innych gatunków roślin), które stanowiły dotychczas główną pozycję w ofercie nasiennej.

Stan posiadania

Działania produkcyjne materiału siewnego opierają się na powiązaniach rolników dotyczących przygotowania i sprzedaży materiału siewnego zbóż w oparciu o posiadane wyposażenie techniczne lidera grupy oraz samych producentów w tym:

- 1) Maszyny do czyszczenia ziarna - Petrus.
- 2) Silosów i zbiorników do składowania materiału siewnego, w tym dwóch silosów BIN po 60 ton każdy, zbiornika 15 tonowego na ziarno nad maszyną czyszczącą, ponadto zadaszony magazynu zbożowego w pobliżu czyszczalni.
- 3) Zaprawiarki natryskowej z przenośnikiem ślimakowym do ziarna.

4) Wagi zbożowej wraz z workownicą oraz zszywarką worków z materiałem siewnym.

5) Zespołu przenośników kbelkowych oraz pneumatycznych do załadunku i rozładunku silosów zbożowych i zbiorników na ziarno.

6) Kosza zsykowego wraz z systemem przenośników do rozładunku i załadunku przyczep wywrotek z ziarnem.

7) Zespołu przenośników pneumatycznych do ziarna oraz dmuchawy wykorzystywanej do dosuszania ziarna w silosach zbożowych.

8) Kombajnu zbożowego CLAAS sterowanego komputerowo do zbioru produkowanych zbóż nasiennych u rolników dostarczających produkty zbożowe dla produkcji (materiał siewny według jednolitej technologii ustalonej przez polskie normy nasienne).

Wszystko pod kontrolą

Łączny areal produkcyjny zbóż współpracujących ze sobą rolników wyniósł tylko 10 ha, w tym:

- pszenżyto ozime „BORWO” uprawiane było na powierzchni 3 ha,
- pszenica ozima „BAMBERKA” uprawiana była na powierzchni 3 ha,
- pszenica ozima „TONACJA” uprawiana była na powierzchni 4 ha.

W trakcie trwania okresu wegetacji prowadzone są kwalifikacje polowe plantacji nasiennych, natomiast po zakończeniu cyklu produkcyjnego oraz oczyszczeniu i dosuszeniu ziarna kwalifikacje nasienne i badania niezbędne do uzyskania Świadectwa Kwalifikacji Nasion. Kontrole, badania oraz oceny polowe prowadzone są przez pracowników Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w trakcie trwania okresu wegetacji, którzy oceniają stan plantacji, kondycję roślin oraz poziom zachwaszczenia. Po zbiorach prowadzi się ocenę ziarna dla upraw ozimych we wrześniu, dla upraw jarych w listopadzie danego roku, co pozwala uzyskać świadectwo kwalifikacji nasion uprawniające do sprzedaży i obrotu kwalifikowanego materiału siewnego.

Nowości mile widziane

Istotną nowością produkcji nasiennej jest wprowadzenie do uprawy elementów biologicznej uprawy roślin, poprzez zastosowanie kompozycji mikroorganizmów EM-Farming, służących do regeneracji gleby i pozwalających zabezpieczyć plantacje przed zagrożeniami chorobotwórczymi. Stosowane preparaty chemiczne oraz nawozy donasienne do zaprawiania materiału siewnego zbóż ozimych i jarych do sprzedaży, kształtują się następująco:

- stosowane zaprawy nasienne - Scenic 080 FS w dawce 100 ml/100 kg ziarna (zawiera trzy substancje aktywne, tj: fluoksastrobinę, protiokonazol i tebukonazol. Zwalcza w zbożach ozimych (pszenica, pszenżyto i żyto), m.in.: pleśń śniegową, zgorzel siewek, śniecie i głównie żółtobłą,

ZABIEGI POPRAWIAJĄCE WŁAŚCIWOŚCI GLEBY

Poprzez właściwe zabiegi agrotechniczne i racjonalne nakłady można poprawić właściwości gleb słabszych i tym samym zwiększyć asortyment uprawianych na nich roślin. Do zabiegów które polepszają żyzność, a tym samym właściwości gleby, możemy zaliczyć wapnowanie, nawożenie organiczne i zmianowanie.

Ogromne znaczenie dla żyzności gleby ma regulacja jej odczynu i doprowadzenie do optymalnego pH. Zakwaszenie ma niekorzystne skutki dla środowiska glebowego i ujemnie wpływa na plonowanie. Uwalniają się wówczas do gleby jony glinu, który jest toksyczny dla roślin (uszkadza korzenie, powoduje zaburzenie pobierania składników pokarmowych). Zmniejsza się też dostępność dla roślin niektórych składników pokarmowych (fosforu, molibdenu, boru), które przechodzą w formy trudno przyswajalne. Maleje pobieranie azotu, ograniczony zostaje rozwój wielu mikroorganizmów glebowych (bakterii nityfikacyjnych, symbiotycznych). Poza tym wzrasta aktywność metali ciężkich (mangan, żelaza, ołowiu) i pogarsza się struktura gleby - następuje rozpad struktury gruzelkowej i pogarszają się stosunki wodno-powietrzne.

Wapnowanie

W wyniku zastosowania odpowiednich ilości wapna, możemy nadać glebie odpowiedni odczyn, dostosowany do wymagań różnych gatunków roślin. Określenie dawek nawozów wapniowych wykonuje się na podstawie analizy glebowej wykonywanej przez Stacje Chemiczno-Rolnicze. Wapnowanie wpływa na przyspieszenie rozkładu substancji organicznej oraz procesu nityfikacji. Poprawia też strukturę gleby, zwiększając jej pojemność wodną.

Najlepszym terminem wapnowania jest czas uprawek późniejszych, kiedy to następuje dobre wymieszanie wapna z glebą, dzięki później wykonywanym zabiegom uprawowym. Wapnowanie jest zabiegiem, który działa powoli, a jego korzystny wpływ utrzymuje się do 8 lat, należy zatem traktować je jako inwestycję w żyzność gleby.

Nawożenie organiczne

Bardzo ważnym działaniem mającym wpływ na urodzajność gleby jest dostarczenie jej nawozów organicznych. Nawozy te stanowią, bowiem nie tylko źródło substancji organicznej i składników pokarmowych, ale wpływają również na jej właściwości fizyczne (strukturę gruzelkową, stosunki wodno-powietrzne), biologiczne (rozwój pożytecznych mikroorganizmów i chemiczne (wzrost pojemności sorpcyjnej

gleby). Podstawowym nawozem organicznym jest obornik, ale w gospodarstwach gdzie go brakuje można zastosować nawozy zielone.

Najlepiej przeznaczyć na nie rośliny uprawiane w poplonach, a przy okazji można skorzystać z dopłat rolnośrodowiskowych. Do nawozów organicznych często stosowanych w gospodarstwach zaliczamy też gnojówkę, gnojowicę, komposty oraz przyorywane resztki pożywnie i słomę.

Płodozmian

Nie można mówić o podwyższaniu i utrzymaniu żyzności gleby, bez wprowadzenia odpowiedniego płodozmianu. Jak powszechnie wiadomo nie należy uprawiać parę lat z rzędu tej samej rośliny na jednym polu, gdyż powoduje to wyjaławianie gleby, wzrost zachwaszczenia oraz inne niekorzystne objawy, a w konsekwencji spadek plonu. Dlatego konieczne jest przestrzeganie starej zasady zmianowania roślin, pamiętając o tym, że po roślinach płytko korzeniących się (zboża) niszczących strukturę, powinny być uprawiane rośliny głęboko korzeniące się. Chcąc ułożyć dobry płodozmian, należy dobrać do uprawy rośliny możliwie jak najdłużej pokrywające glebę, co w znacznym stopniu pozwoli ograniczyć erozję.

Przy układaniu płodozmianu trzeba również brać pod uwagę wpływ roślin na bilans substancji organicznej. W płodozmianach z przewagą zbóż, zwłaszcza w pierwszych latach uprawy i bez przyorywania słomy, następuje spadek zawartości próchnicy. Aby nie dopuścić do degradacji gleb, rolnik powinien wprowadzić na pole przede wszystkim rośliny motylkowate drobnonasienne (koniczyna perska, koniczyna czerwona, lucerna mieszańcowa, seradela). Są one lepsze niż strączkowe, gdyż pozostawiają w glebie dużo masy organicznej szybko przetwarzanej na próchnicę. Dostarczają także więcej azotu, który jest w mniejszym stopniu, niż u strączkowych, wynoszony z plonami. Uprawę roślin motylkowatych drobnonasiennych łatwiej wprowadzić w gospodarstwach z produkcją zwierzęcą, gdyż uzyskany plon masy można wykorzystać na paszę. Na glebach słabszych zaleca się wprowadzić do uprawy łubin żółty, seradellę, wykę. W związku z tym, podczas układania płodozmianu, należy uwzględnić w nim w miarę możliwości rośliny, które wpłyną na poprawę struktury gleby.

Gleba, jako jedyny ze środków procesu produkcji rolnej nie ulega zużyciu w czasie procesu produkcji rolnej, ale utrzymanie jej wysokich wartości produkcyjnych w dużym stopniu zależy od dbałości o jej trwałą żyzność przy pomocy opisanych tu działań.

Iwona Woźniak - Oddział Radom

• stosowane nawozy donasienne - *INSOL* w dawce 150 g /100 kg ziarna, oraz nawóz donasienny *Peridiam Ferti* stanowiący dodatek komponentowy do zaprawy nasiennej *Scenic 080 FS*. Produkt finalny pakowany jest w workach papierowych o wadze 50 kg i w zależności od odmiany zboża zaopatrzony jest w etykiety stosowanej zaprawy oraz rodzaju stosowanych nawozów donasiennych, stopnia kwalifikacji jak również etykiety zawierające informacje o danych określonego producenta materiału siewnego.

Kierunek nasienny produkcji może stanowić alternatywę poprawy opłacalności uprawy zbóż oraz zapewnić stabilne ceny sprze-

daży przygotowanego do siewu produktu nasion. Brak stabilnych cen zbóż zwykłych (nie przetworzonych) na rynku rolnym, czyni produkcję bardziej lub mniej opłacalną. Materiał siewny, ze względu na jego jakość oraz technologię przygotowania do sprzedaży, praktycznie nie ulega dużym wahaniom cenowym, co czyni tę produkcję stabilną i przewidywalną w czasie.

Krzysztof Bińkowski
MODR Warszawa

Od Autora: Artykuł powstał na podstawie konsultacji z rolnikami współpracującymi w produkcji materiału siewnego zbóż oraz dokumentacji firm produkujących zastosowane środki ochrony roślin oraz zaprawy - *INS Pulawy* oraz *Bayer CropScience AG*.

JAK UZYSKIWAĆ WYSOKIE PLONY ZBÓŻ?

Wstrukturze zasiewów powiatu ciechanowskiego zboża stanowią znaczną część ogólnej powierzchni upraw. Zazwyczaj ich areal oscyluje na poziomie około 75% użytków rolnych gospodarstw, ale niekiedy zajmują niemal 100% powierzchni. Dlatego dobrze jest zwrócić uwagę na niektóre elementy agrotechniki zbóż, o których większość rolników doskonale wie, ale nie zawsze stosuje w praktyce z racji niskiej opłacalności, lekceważenia lub własnych przyzwyczajeń.

Każde niedociągnięcie w stosowaniu technologii odbija się na uzyskanym plonie i jego jakości. A że w naszym klimacie żniwa są tylko raz w roku, każdy błąd uwidacznia się natychmiast w zasobności kieszeni rolnika.

Analiza gleby zmniejszy nasze koszty

Wiadomo, że warunki przyrodnicze w gospodarstwie trudno jest poprawić, lecz **właściwości chemiczne gleby** można i należy kontrolować. Każdy rolnik powinien dysponować, więc **aktualną analizą chemiczną** gleby, która pozwoli mu ocenić jej zasobność w podstawowe makroelementy (P, K, Mg) i dopiero na tej podstawie zaplanować odpowiednie nawożenie pod konkretne rośliny.

Wiedza ta jest szczególnie istotna na gruntach przejmowanych w użytkowanie, kiedy nie znamy ich zasobności i historii nawożenia. Dzięki niej można zaoszczędzić na niektórych składnikach pokarmowych – jeśli analiza wykazała ich wysoką zawartość. Nigdy nie należy nawozić na, tzw. oko. Ma to coraz większe znaczenie, ponieważ ceny nawozów systematycznie wzrastają i stanowią coraz większą część struktury kosztów bezpośrednich.

Analiza chemiczna gleby określa także poziom pH, czyli odczyn gleby, co stanowi elementarną informację dla rolnika na temat możliwości produkcyjnych jego ziemi. W przypadku niskiego pH pierwszym zabiegiem powinno być uregulowanie odczynu poprzez wapnowanie. W przeciwnym wypadku nawożenie mineralne będzie znacznie mniej skuteczne, a większość kosztownych składników dostarczanych do gleby przejdzie w formy niedostępne dla roślin i nie przyniesie oczekiwanego efektu produkcyjnego.

Dobór odmian

Rozważając prawidłową technologię uprawy roślin zaczynamy od **doboru gatunku i odmiany** przeznaczonej na konkretne pole. Warto wówczas skorzystać z wyników COBORU, najłatwiej przez Internet (www.coboru.pl).

Powinniśmy kierować się następującą zasadą: **dobierając wysokość roślin na słabsze gleby wybieramy odmiany o dłuższej słomie, które na ogół lepiej radzą sobie z okresowymi niedoborami wody, a na gleby lepsze odmiany, tzw. „krótkosłome”, którym możemy ograniczyć stosowanie regulatorów wzrostu** (szczególnie istotne jest to w uprawie pszenżyta).

Kolejnym czynnikiem decydującym o końcowym efekcie jest **zdrowotność roślin**. Dlatego chciałbym zachęcić rolników do **stosowania kwalifikowanego materiału siewnego, gwarantującego wyższą zdrowotność roślin dzięki odpowiedniemu zaprawieniu** (niektórzy rolnicy nie stosują zapraw, lub z powodu braku środków technicznych zaprawiają ziarno mało skutecznie). Niemniej ważne są: prawidłowa ochrona w trakcie produkcji, wysoka siła kielko-

wania oraz postęp biologiczny. Dość wysoką cenę takiego materiału można sobie zrekomensować poprzez uzyskanie częściowego zwrotu poniesionych kosztów z Agencji Rynku Rolnego (www.arr.gov.pl) w wysokości 100 zł/ha.

Ważna rzecz - agrotechnika

Warto też pamiętać o **dotrzymywaniu optymalnego terminu siewu**. Jest to czynnik bezkosztowy, ale mający duży wpływ na wielkość plonu. Przekonali się o tym ci, którzy w tym roku znacznie siew opóźnili (np. rzepaku). Przy wczesnym siewie zbóż można znacznie ograniczyć ilość materiału siewnego, co wpływa na zmniejszenie kosztów.

Chcąc uzyskać wysoki plon, nie należy też zapominać o **ochronie fungicydowej**, która w większości przypadków daje pozytywny efekt ekonomiczny. Tym większe ma to znaczenie, im większy procent w strukturze zasiewów zajmują zboża. Ponadto należy pamiętać, że stosując zdrowe ziarno w żywieniu zwierząt, pozbawione mykotoksyn produkowanych przez grzyby pasożytnicze na zbożach, uzyskujemy znacznie lepsze efekty produkcyjne w chowie zwierząt, wyrażone wzrostem przyrostów i wydajności.

O **walce z chwastami** rolnicy na ogół pamiętają, ale często termin zabiegu nie jest właściwie wybrany. Zabieg powinien być w miarę możliwości wykonany jak najwcześniej, kiedy chwasty są w początkowej fazie rozwojowej. Jednocześnie trzeba pamiętać, że temperatura powietrza powinna umożliwiać chwastom pobranie substancji aktywnej preparatu, czyli powinny one przed, i po zastosowaniu środka ochrony, znajdować się w stanie intensywnej wegetacji. Zarówno zbyt wysoka temperatura (fungicydy), jak i zbyt niska (herbicydy) znacznie obniża skuteczność stosowanych pestycydów.

Kontrola uprawy

Nie zapominajmy również o kontroli **rotacji preparatów**, a tak naprawdę ich substancji aktywnych, ponieważ niektóre środki różnią się tylko nazwą handlową, a w rzeczywistości mają ten sam skład chemiczny. Istotne jest to o tyle, że patogeny występujące na plantacjach – po kilkakrotnym stosowaniu tej samej substancji aktywnej na danym polu – wytwarzają osobniki posiadające odporność na preparat, co z roku na rok się nasila (szczególnie miotła zbożowa ma duże możliwości w tym zakresie).

W następnych latach należy baczniej przyglądać się także **szkodnikom, które dotychczas nie wyrządzały większych strat** w zbożach. Już w roku 2013 wystąpiło duże zagrożenie pryszczarkiem zbożowym, dodatkowo pojawiły się ploniarka, mszyce i skrzyżonka, które mogą znacznie obniżyć plony w kolejnych latach. Dlatego trzeba okresowo obserwować plantacje i w razie przekroczenia ekonomicznego progu szkodliwości, zastosować odpowiedni insektycyd.

Podsumowując powyższe uwagi myślę, że w nadchodzącym roku wegetacyjnym należy bardziej wnikliwie zadbać o poprawienie technologii uprawy zbóż, dzięki czemu efekt ekonomiczny będzie dodatni, a i satysfakcja z wyników własnej pracy wyższa. Tego serdecznie życzę wszystkim zajmującym się uprawą.

Waldemar Roman
Oddział Poświętne

WAPNOWANIE GLEB

Gleba jest jednym z podstawowych czynników produkcji rolniczej, gdyż od niej zależy prawidłowy rozwój roślin będący podstawą wyżywienia zwierząt i człowieka. Większość gleb jest jednak w Polsce zakwaszona. Spowodowane jest to tym, że powstały z kwaśnych skał osadowych, ale na stan zakwaszenia wpływa też człowiek - czy to przez działalność przemysłową (duże ilości siarki, azotu i węgla wydzielane do atmosfery powodujące, tzw. kwaśne deszcze), czy to rolniczą (nawozy mineralne, zwłaszcza zawierające formę amonową azotu oraz słabo rozłożony obornik).

Aby gleba mogła prawidłowo spełniać swoje zadanie, musi być żyzna. Podstawowym wskaźnikiem żyzności jest jej odczyn, czyli pH (gleby bardzo silnie kwaśne wykazują pH od 0-4,5; silnie kwaśne 4,6-5,5; lekko kwaśne 5,6-6,5; obojętne 6,6-7,2 i powyżej 7,2 zasadowe).^{*} Zakwaszenie powoduje wiele niekorzystnych zmian zakłócających równowagę biologiczną gleby oraz uniemożliwia jej skuteczną regenerację. Jego skutkami ubocznymi są: zwiększenie strat składników pokarmowych, uwalnianie glinu, który staje się toksyczny dla roślin, zmniejszenie się dostępności składników pokarmowych przechodzących w formy niedostępne dla roślin, ograniczenie rozwoju wielu pożytecznych organizmów glebowych, w tym bakterii nityfikacyjnych, symbiotycznych oraz organizmów biorących udział w procesach mineralizacji i humifikacji. Maleje też ilość substancji organicznej w glebie, a rośnie aktywności metali ciężkich, pogarsza się jej struktura oraz pojawiają się zaburzenia w rozwoju roślin i zmniejsza ich odporność na stres, suszę oraz choroby.

Określanie potrzeby wapnowania i dawki

Chcąc uniknąć negatywnych skutków zakwaszenia, powinniśmy przeprowadzić wapnowanie, czyli zastosować nawozy wapniowe lub wapniowo-magnezowe. **Wyznaczenie dawki CaO uzależnione jest od kategorii gleby** (bardzo lekka, lekka, średnia, ciężka oraz bardzo ciężka) **oraz pH**. Metodyka wyznaczania dawek azotu stosowana przez Okręgowe Stacje Chemiczno-Rolnicze opiera się na założeniu, że każda kategoria gleby posiada tylko jej właściwy zakres optymalnego odczynu i powyżej niego wapnowanie jest zbędne. Wynika to z tego, że wykonywane jest ono do danej kategorii gleby, a nie na konkretną roślinę.

Tab. 1 Określanie potrzeb wapnowania gleb mineralnych gruntów ornych na podstawie pH w KCl [Łachacz 2007]

Kategoria gleby pH (KCl)				Wapnowanie
bardzo lekkie	lekkie	średnie	ciężkie	
<4,0	<4,5	<5,0	<5,5	konieczne
4,6-5,0	4,6-5,0	5,1-5,5	5,6-6,0	potrzebne
5,1-5,5	5,1-5,5	5,6-6,0	6,1-6,5	wskazane
5,6-6,0	5,6-6,0	6,1-6,5	6,6-7,0	ograniczone
>6,0	>6,1	>6,6	>7,1	zbędne

Z zestawienia wynika, że **konieczne jest** wapnowanie gleb bardzo lekkich przy pH<4,0, a gleb średnich już przy pH<5,0. Dawki wapna uzależnione są od kategorii gleby oraz potrzeb wapnowania.

Tab. 2 Dawki wapna w t CaO · ha⁻¹ [Filipek 2006]

Wapnowanie	Grunty orne na glebach			
	bardzo lekkich	lekkich	średnich	ciężkich
Konieczne	3,0	3,5	4,5	6,0
Potrzebne	2,0	2,5	3,0	3,0
Wskazane	1,0	1,5	1,7	2,0
Ograniczone	-	-	1,0	1,0

Wrażliwość roślin

Stosując wapnowanie trzeba pamiętać, że rośliny uprawne charakteryzują się różną wrażliwością na odczyn gleby:

- bardzo wrażliwe - burak, kukurydza, lucerna, koniczyna, jęczmień;
- wrażliwe - pszenica, rzepak, bobik, pszenżyto;
- średnio wrażliwe - owies, ziemniaki, mieszanki zbożowe;
- mało wrażliwe - seradela, len, żyto, trawy.

Przykłady zakresów pH dla niektórych roślin: pszenżyto - 6,0-6,8; mieszanka zbożowa - 5,5-6,5; ziemniaki - 5,5-6,0; TUZ - 5,2-6,2.

Roślinami, pod które należy glebę wapnować, są jęczmień i pszenżyto. Łubin żółty nie znosi wapnowania, a ziemniaki są wrażliwe na świeże wapnowanie.

Dobór i stosowanie nawozów

Dobór nawozu wapniowego lub wapniowo-magnezowego uzależniony jest od kategorii gleby. Na gleby lekkie należy stosować nawozy wolno działające, czyli zawierające wapń i magnez w formach węglanowych, zaś na gleby ciężkie nawozy szybko działające - zawierające wapń i magnez w postaci tlenków i wodorotlenków. Wapnowanie powinno przeprowadzać się co 3-4 lata, a najwyższa efektywność przypada na 2 i 3 rok po zabiegu. Na rynku dostępnych jest wiele nawozów w obu formach pochodzących ze źródeł naturalnych, jak i w postaci produktów ubocznych przemysłu. Wszystkie powinny posiadać atest, a dokumentem uprawniającym do reklamacji jest faktura.

Nawozy wapniowe i wapniowo-magnezowe są stosowane przed-siewnie i muszą być wymieszane z glebą. Poglównie stosowane są na TUZ i uprawy wieloletnie. Najlepszym terminem stosowania wapnowania jest okres po sprzęcie zbóż, na ściernisko, przed uprawkami późniejszymi. Innym okresem stosowania jest wiosna - minimum 3-4 tygodnie przed siewem roślin. Należy pamiętać, że pomiędzy wapnowaniem, a stosowaniem innych nawozów wskazana jest przerwa 4-6 tygodni, co zapobiega stratom przede wszystkim azotu oraz fosforu.

Wapnowanie jest zabiegiem koniecznym przede wszystkim ze względu na poprawę jakości i wielkości osiąganych plonów, zdrowotności roślin w okresie wegetacyjnym, możliwości racjonalnego wykorzystania stosowanych nawozów, a także środków ochrony roślin oraz - co wydaje się bardzo ważne przy zrównoważonym systemie gospodarowania - nie dopuszcza do degradacji gleb.

Adam Matyszczyk
Oddział Siedlce

^{*} Badania pH można przeprowadzić samemu wykorzystując metody mniej dokładne, np. kwasomierz Heliga albo zlecić wykonanie badań Okręgowej Stacji Chemiczno-Rolniczej lub innym uprawnionym laboratorium.

Profesjonalne Nawożenie

Producent: Grupa Azoty S.A. – Tarnów

Saletrosan[®] 26 makro

Stosunek azotu do siarki 2:1 pozwala na łatwe uzupełnienie deficytu siarki w glebie, a zarazem zapewnia wysoką efektywność zastosowanej dawki azotu.

Zawartość azotu (N) całkowitego 26% w tym:

- 19% w formie azotu amonowego - nie ulega wymywaniu z gleby, jest wolno pobierana przez rośliny
- 7% w formie azotu azotanowego - przyspiesza wegetację roślin
- 13% siarki (S) w formie siarczanowej szybko przyswajalnej przez rośliny (w przeliczeniu na SO_3 – 32,5%)

Granulacja między 2-6 mm pozwala na równomierny i daleki wysiew nawozu.

Wesołych Świąt
i Szczęśliwego Nowego Roku


**GRUPA
AZOTY**

www.grupaazoty.com

WAPNO GRANULOWANE

98% węglan wapnia CaCO_3 z kredy technicznej, 100% reaktywność

POLCALC III GENERACJI to:

- ♥ bezpieczny, wysocereaktywny CaCO_3 uzyskiwany z naturalnych złóż kredowych,
- ♥ granulaty łatwo rozpuszczalny w wodzie,
- ♥ aktywator wchłaniania azotu, fosforu, wapnia, magnezu, boru, przez rośliny
- ♥ stymulator rozwoju dobroczynnej mikroflory,
- ♥ polepszacz struktury fizycznej gleby.

Najlepsze wapno rolnicze!
zalecane również pod uprawę owoców i warzyw.
Posiada kwalifikację do stosowania
w gospodarstwach ekologicznych!
Najwyższa jakość i ekonomia stosowania!

Zakład Produkcji Nawozów Wapniowych w Lubieniu Kujawskim
 ul. Kaliska - Lotnisko 151, 87-840 Lubień Kujawski
www.polcalc.pl

Dostawa nawozu do gospodarstwa rolnika w big - bagach (500 kg):
Roman Saldan tel.: 512 473 813



POLCALC
 PRODUCENT NAWOZÓW WAPNIOWYCH Sp. z o.o.

Najlepsze wapno rolnicze!

Nacinanie betonowych posadzek

zapobiegające poślizgom i kontuzjom krów w oborach



NOWOŚĆ

Wozy paszowe
 perfekcyjne wymieszanie,
 optymalny TMR



Zadbaj o prawidłowy dobrostan zwierząt



Blattin Polska sp. z o.o. Tel.: + 48 602 643 993; e-mail: blattin_technika@blattin.pl; www.blattin.pl



HODOWLA BYDŁA MIĘSNEGO

W Polsce nie ma tradycji konsumpcji wołowiny. Wynika to z dwóch przyczyn - nie znamy smaku dobrej wołowiny kulinarnej pochodzącej z ras typowo mięsnych, a w naszych sklepach utrzymują się wysokie ceny tego mięsa. Jednak z uwagi na większe zainteresowanie konsumentów i niskimi nakładami na jego produkcję, coraz więcej rolników - szczególnie z małych gospodarstw - decyduje się na hodowlę bydła mięsnego.

Najbardziej przydatne do produkcji żywca wołowego są następujące rasy: **Charolaise, Limousine, Blond d'Aquitaine, Schorthorn, Hereford, Aberdeen Angus, Chianina, Marchigiana, Sallers, Belgijska Bialo - Błękitna, Simental** oraz **Piemontese**.

Natomiast metody produkcji żywca wołowego są różne. Można wykorzystać likwidowane stado mleczne, albo do produkcji przeznaczyć krowy pokryte buhajami ras mięsnych. Dzięki temu ostatniemu rozwiązaniu w ciągu 8-10 lat stado bydła mlecznego - poprzez krzyżowanie wypierające - można przekształcić w stado bydła mięsnego. Można również produkować wołowinę w stadzie bydła mięsnego czystorasowego, lecz jest to sposób kosztowny z uwagi na wysokie ceny zakupu krów i cieląt.

Warunki utrzymania stada

Bydło mięsne zaleca się utrzymywać w systemie otwartym. Może ono przebywać w takich budynkach jak szopy i wiaty - nie mających ścian zamkniętych. Powinny jednak przylegać do nich okólniki, czyli obszerne ogrodzone wybiegi. W lecie można utrzymywać bydło bez budynków, na pastwiskach. Wówczas na jedną krowę z cielęciem powinna przypadać powierzchnia 0,5-1,0 ha. Natomiast w zimie można je utrzymywać na pastwiskach, o ile zapewni mu się schronienie w postaci zasłon przed wiatrem (szopy, wiaty lub miejsca noclegowe znajdujące się, np. przy ścianie drzew). Obowiązuje jednak zasada, że w stadzie nie trzeba zmieniać raz ustalonego sposobu utrzymania. Oznacza to, że zwierzęta przyzwyczajone do systemu otwartego nie mogą być zamykane od czasu do czasu w budynkach inwentarskich i na odwrót - stado bydła mięsnego utrzymywane w budynku zamkniętym nie może być okresowo utrzymywane poza budynkami, zwłaszcza w nocy i sezonie zimowym.

Swobodny wychów

Chów powinien być zbliżony do naturalnych warunków przyrodniczych. Pożywienie, woda, schronienie, kontakty w stadzie, możliwość zaspokojenia potrzeb, bytowanie zgodnie z instynktem, poczucie bezpieczeństwa oraz swoboda poruszania się - to najważniejsze warunki jakie trzeba zapewnić zwierzętom. Bydło mięsne źle znosi chów uwięziowy i nie powinno być więzane.

Rasy przydatne do chowu intensywnego mogą być utrzymywane nawet bez budynków inwentarskich, jednak zgodnie z zasadami dobrostanu. Krowy muszą mieć możliwość ucieczki przed dzikimi zwierzętami, wodę zdatną do picia (w zimie nie zamarzającą), karmę podawaną do woli oraz suche miejsce do poleżenia. Teren bytowania bydła najlepiej lokalizować na skraju zadrzewień. Zwierzęta same wybiorą sobie miejsce egzystencji.



Cykle i etapy produkcyjne

W chowie wyróżnia się dwa cykle produkcyjne - dwuletni i trzyletni. W cyklu dwuletnim pierwsze wycielenie jałówek następuje w wieku 24 miesięcy. Już w trzecim roku tego cyklu jałówki cielą się w tym samym sezonie, co pozostałe krowy w stadzie. Innym rozwiązaniem jest cykl trzyletni, w którym pierwsze wycielenia następują w wieku 36 miesięcy.

Chów i produkcja bydła mięsnego przebiega zawsze w dwóch etapach. W pierwszym, w stadach matecznych cykl produkcyjny rozpoczyna się od rozrodu w stadzie podstawowym, a kończy na odsadzeniu cieląt. W czasie odchowu cielęta przebywają z matkami od 7 do 9 miesięcy. Następnie po odsadzeniu wartościowe buhajki kierowane są do wychowalni, a pozostałe buhajki i jałówki na opas. Jałówki po odsadzeniu pozostają do remontu stada, albo też są sprzedawane jako odsadki w wieku 10 - 12 miesięcy, lub jako jałówki cielne.

Drugi etap polega na opasie młodego bydła do uzyskania dojrzałości opasowej. Bydło mięsne powinno być od wiosny do późnej jesieni żywione przez wypas na pastwiskach uzupełniony słomą, a zimą dostawać sianokiszonkę, siano i słomę. Dodatek pasz treściwych może być potrzebny przy najmniejszym zapotrzebowaniu produkcyjnym zwierząt. Pasze treściwe daje się, np. krowom mamkom w ilości 1 - 2 kg na sztukę w ciągu doby, w okresie zwiększonego zapotrzebowania w szczycie laktacji (2 miesiące po wycieleniu) dla utrzymania wydajności, kiedy cielęta potrzebują mleka, w okresie krycia oraz w ostatnim okresie ciąży. Pasy treściwe dla mamek podaje się też przy niższej wartości pokarmowej pasz objętościowych.

Bardzo dużą rolę w żywieniu bydła mięsnego odgrywa słoma, która daje uczucie sytości, wypełnienia i zaspokaja głód fizyczny. Włókno zawarte w słomie spowalnia przechodzenie treści pokarmowej przez żwacz, co poprawia wykorzystanie innych pasz oraz stymulację odruchu przeżuwania.

Krzysztof Zieliński
Oddział Siedlce

CHOROBA WYSOKOWYDAJNYCH KRÓW

Intensywny rozwój hodowli bydła mlecznego i selekcja krów ukierunkowana na pozyskiwanie dużej wydajności mleka o znacznej zawartości tłuszczu i białka, wpłynęły na pojawienie się wielu problemów żywieniowych w wysokowydajnych stadach. Dla uzyskania dużej wydajności mleka, niezbędne jest właściwe zaspokojenie zapotrzebowania zwierząt na składniki pokarmowe. Nieodpowiednie dawki żywieniowe mogą doprowadzić do zaburzeń przemian energetycznych, gromadzenia się nadmiaru ilości związków ketonowych we krwi, w moczu i mleku, a efektem tego jest ketoza - choroba metaboliczna krów.

Mechanizm jej powstawania polega na tym, że przy deficycie składników pokarmowych (głównie energetycznych) organizm krowy dąży do pokrycia potrzeb, uruchamia zapasy zgromadzone w postaci tłuszczu zapasowego, który powinien być całkowicie spalony przy użyciu węglowodanów. Jednak przy braku węglowodanów wolne kwasy tłuszczowe (ich ilość wzrasta wtedy nawet kilkasetkrotnie), nie mogą być całkowicie spalane, co prowadzi do nagromadzenia się we krwi, w moczu i mleku ciał ketonowych, to jest: acetonu, kwasu acetooctowego i β -hydroksymasłowego. Następuje wówczas zakłócenie funkcjonowania wątroby, obniża się odporność zwierzęcia na choroby zakaźne i infekcję gruczołu mlekowego - krowa jest chora na ketozę.

Różne odmiany ketozy

Ze względu na przyczyny powstawania wyróżniamy ketozę pierwotną występującą w okresie okołoporodowym, ketozę pokarmową związaną z żywieniem nieodpowiednimi paszami i ketozę wtórną, która jest konsekwencją innych chorób.

Ketoza pierwotna - nazywana często spontaniczną, występuje najczęściej u krów o bardzo wysokiej wydajności, w szczycie laktacji. Pojawia się najczęściej w pierwszym tygodniu po ocieleniu i trwa ponad dwa tygodnie. Podstawową przyczyną tej choroby jest ujemny bilans energetyczny po wycieleniu i niewystarczająca ilość glukozy syntetyzowanej w wątrobie, spowodowana niedostateczną ilością kwasu propionowego powstającego w procesie fermentacyjnym w żwacu i aminokwasów glukogennych z białka trawionego w jelicie. Jest tak dlatego, że szczyt laktacyjny przypada na 4-6 tydzień po porodzie i wyprzedza znacznie okres, w którym krowy mają najlepszy apetyt, tj. 11-13 tydzień. Zapotrzebowanie w szczytowym okresie laktacji na glukozę jest tak duże, że trudno jest dostosować dawkę pokarmową węglowodanów do wydajności mlecznej krowy. Wtedy pobierany jest tłuszcz zapasowy z tkanki podskórnej i następuje niepełne spalanie kwasów tłuszczowych. W konsekwencji we krwi, w mleku i moczu oraz narządach wewnętrznych powstają większe ilości związków ketonowych: acetonu, kwasu acetooctowego i β -hydroksymasłowego.

Ketoza pokarmowa - spowodowana jest błędami żywieniowymi, czyli przede wszystkim skarmianiem złej jakości kiszzonek o dużej zawartości kwasu masłowego. Pobrany wraz z kiszzonką kwas masłowy w większości ulega przemianom do kwasu β -hydroksymasłowego, co daje prawdopodobieństwo wystąpienia ketozy. Tego rodzaju kiszzonek nie można podawać krowom w okresie zasuszania i w pierwszych tygodniach laktacji. Najczęściej zawierają one niedostateczną ilość suchej masy. Dawki pokarmowe zawierające niedostatek celulozy i nadmiar ligniny oraz pasz

treściwych o nadmiernej ilości związków azotowych mogą doprowadzić do ketogennej fermentacji w żwacu i wzrostu produkcji kwasu masłowego. Sytuacja taka ma miejsce wtedy, gdy skarmiamy w nadmiernej ilości pasze zawierające cukry proste (melasa, buraki cukrowe i półcukrowe) przy niedoborze pasz strukturalnych. Najwięcej zachorowań na ketozę pokarmową obserwuje się w okresie zimowo-wiosennym, kiedy jest dużo wycieleń, a kiszzonek są nie najlepszej jakości.

Ketoza wtórna - powiązana jest z występowaniem wielu innych chorób pierwotnych, a podstawową jej przyczyną jest niedożywienie uwarunkowane brakiem apetytu. Wraz ze spadkiem apetytu obniża się, a nawet zanika, produkcja mleka. Choroby towarzyszące ketozie wtórnej to: niestrawność, przemieszczenie trawienia, urazowe zapalenie czepca i otrzewnej, zapalenie wymienia, macicy i wiele innych.

Diagnoza ketozy

Diagnoza powinna opierać się na wynikach badań biochemicznych, a więc sprawdzeniu poziomu glukozy, związków ketonowych i wolnych kwasów tłuszczowych we krwi. W warunkach terenowych ketozę można wykryć za pomocą testów, oznaczających związki ketonowe w mleku i moczu. Obserwując stado można określić stan występowania choroby.

Wprawdzie w pierwszym etapie objawy są mało charakterystyczne, ale krowy chętniej pobierają siano i trawę, natomiast unikają pasz treściwych i kiszzonek. Jedzą również piasek i kamyczki, na pastwisku mają chwiejny chód, a w czasie leżenia głowy trzymają na legowisku.

W drugim etapie krowy już wyraźnie mniej jedzą, chudną, są otepiałe, zmniejsza się ich wydajność mleczna, a w mleku występuje wysoka zawartość tłuszczu (nawet 5 %) i niska zawartość białka. Mleko ma piekący smak, jest gęste, a przy gotowaniu waży się. W oborze, w wydychanym powietrzu wyczuwa się zapach fermentujących owoców i acetonu. Kał jest suchy, twardy, często pokryty śluzem, a krowy opuszczają głowy i przymykają oczy.

W trzecim, ostatnim etapie choroby u krów można zaobserwować silne drgawki i obfity ślinotok, zwierzęta są wrażliwe na hałas i dotyk, mlaskają głośno zanurzając pysk w poidłach. We krwi jest bardzo niskie stężenie tłuszczu, a bardzo wysokie kwasu β -hydroksymasłowego.

Ketoza jest zespołem chorobowym, który może występować w postaci klinicznej i podklinicznej-utajonej. Postać kliniczna najczęściej występuje sporadycznie, dotyczy pojedynczych sztuk w stadzie, jej obraz jest uzależniony od poziomu związków ketonowych we krwi i nasilenia hipoglikemii. Natomiast postać podkliniczna może występować masowo nawet u większości krów w stadzie, powodując duże straty gospodarcze z uwagi na niską wydajność mleczną i pogarszającą się funkcję rozrodczą zauważalną dopiero po dłuższym okresie trwania choroby.

Zapobieganie

W zapobieganiu występowania ketozy ważne jest prawidłowe zarządzanie stadem, a przede wszystkim żywienie. Należy:

- prawidłowo prowadzić krowę w okresie zasuszania, nie dopuszczać do nadmiernego otluszczenia (ocena wg skali BCS to 3,5),

dokończenie na str. 24

- dbać o odpowiedni udział pasz energetycznych w dawce pokarmowej po wycieleniu - ich skład musi maksymalnie stymulować procesy fermentacyjne w żwacu,
- stopniowo zmieniać skład dawki pokarmowej - w okresie przejścia od zasuszania do szczytu laktacji zwiększając, a po szczycie zmniejszając ilość paszy treściwej,
- ograniczyć ilość pobierania paszy przez krowy w okresie od drugiej połowy laktacji,
- precyzyjnie bilansować dawki pokarmowe oraz stale kontrolować wyjadanie paszy,
- ograniczyć nadmiar białka w dawce żywieniowej i unikać podawania pasz ketogennych,
- zapewnić krowom odpowiednią ilość ruchu (w oborach wolnostanowiskowych ketoza występuje rzadziej),
- monitorować stada przy pomocy testów moczu.

Leczenie

W leczeniu ketozy najważniejszym zadaniem jest szybkie podniesienie stężenia glukozy w organizmie oraz obniżenie poziomu ciał ketonowych. Można to osiągnąć poprzez podawanie krowom:

- glukozy (100-200 g w roztworach 20 lub 40% dożylnie),
- glikokortykoidów (octan hydrokortizonu, deksametazo, deksametazon z prenizolonem, flumetazon),

- związków glukoplastycznych (sole kwasu propionowego, glikol propylenowy, glicerol),
- leków wspomagających (insulina, wit. B1, kwas nikotynowy, związki lipotropowe, a przy stanie nerwowym krowy, dodatkowo leki uspokajające).

Leczenie farmakologiczne ketozy - bez wprowadzenia radykalnych zmian żywieniowych - nie przynosi spodziewanych efektów. Najwłaściwszą metodą na podwyższenie poziomu związków glukotwórczych jest racjonalne żywienie i dbałość o zachowanie prawidłowych procesów fermentacyjnych w żwacu. **Profilaktycznie**, jak mówi dr inż. Zbigniew Lach z OHZ Osiecin na szkoleniach z rolnikami, **dobrze jest podawać krowom po wycieleniu glicerynę.** W Zakładzie w Osiecinach wszystkie zwierzęta w 2,3,4, a nawet 5-tym dniu po wycieleniu otrzymują 0,5 litra gliceryny na sztukę dziennie, **bezpośrednio do pyska.** Rolnicy często popełniają błędy dodając glicerynę do TMR-u. Zdaniem dra Lacha konieczne jest podawanie jej do pyska, gdyż wtedy wątroba wyprodukuje szybko glukozę, która spali ciała ketonowe w krwioobiegu. Taniej i lepiej jest zapobiegać niż leczyć.

Jacek Mroczkowski
Oddział Ostrołęka

SZKODNIKI W MAGAZYNACH ZBOŻOWYCH

Zazwyczaj problem dostrzegany jest dopiero wtedy, gdy rolnik na własne oczy zobaczy na przymie chodzące wółki, lub też gdy przyma zboża wygląda podejrzanie, np. ziarniaki są pozlepiane. Wówczas szuka pomocy, podczas gdy sam problem powstał już na polu, kiedy trzeba było zebrać ziarno o właściwych parametrach.

Oczywiście najważniejsza jest jego wilgotność, która decyduje o długości przechowywania. Powinna wynosić mniej niż 14%, bo wtedy jesteśmy w stanie przechować ziarno przez kilkanaście miesięcy (należy wybrać właściwe miejsce, czyste, suche, dobrze izolowane i uszczelnione). Magazyn, spichlerz i silosy to miejsca, które szczególnie upodobały sobie szkodniki magazynowe. Są one dobrze przystosowane do warunków pomieszczeń zamkniętych i w ciągu stosunkowo krótkiego czasu mogą zniszczyć nam znaczną część zmagazynowanych zbóż. Wiadomo, że zjadają produkty magazynowe, ale straty nie ograniczają się tylko do tego. Produkty te ulegają zanieczyszczeniu ich wylinkami, trupami i kałem. Szkodniki powodują również ich zawilgocenie i zagrzewanie się, wskutek czego pogarszają się warunki dalszego składowania. Poza tym produkty infekowane są mikroorganizmami przenoszonymi na ciele szkodników i występującymi w ich kale. W wyniku rozwoju bakterii oraz grzybów pleśniowych następują w nich poważne zmiany organoleptyczne: gorzknienie, jęczenie i kwaśnienie. Zmieniają też barwę. Na przykład rozkruski mogą wprowadzać do produktów wydzieliny swoich gruczołów łojowych, niebezpieczne dla zdrowia ludzi i zwierząt domowych. Wolek zbożowy, trojszyki czy kapturzik zbożowiec rozpoczynają żerowanie w ziarnie od części zarodkowej, co powoduje znaczne obniżenie jego zdolności kiełkowania. Najłatwiej spośród szkodników rozpoznać chrząszcze, do których należą: wółki, trojszyki, skórek zbożowy i ulce, ponieważ pierwsza para skrzydeł zmieniona jest w pokrywę chroniącą drugą parę skrzydeł. Żerują one na wszystkich rodzajach pokarmów magazynowych.

Najgroźniejsze chrząszcze

Wółki - mają wydłużoną część głowy w ryjek, larwy są beznogie, grube i krótkie. **Wolek zbożowy** osiąga długość 2,0-5,0 mm, jest barwy jasnobrązowej do czarnej z połyskiem. Natomiast **wolek ryżowy** ma długość 2,5-4,0 mm, jest czarny, brązowy lub ciemnobrązowy z charakterystycznymi czterema rdzawymi plamkami na pokrywach.

Samica składa jajo do wygryzionego w ziarnku kanału i zalepia je przezroczystą substancją, która szybko twardnieje. Przeciętnie występują 2-3 pokolenia szkodnika. Długość życia osobników dorosłych zależy od warunków środowiskowych, tj. obecność pożywienia, temperatury i wilgotności. Wółki żyją do dwóch lat. Unikają światła, żerują na ziarnie jęczmienia, pszenicy, owsa, żyta, ryżu, gryki i żołądźiach.

Trojszyki - najpopularniejsze są cztery gatunki: trojszczyk ulec, gryzący, większy i ciemny.

Trojszczyk ulec - ma długość 2,6-5,0 mm i barwę czerwono-brązową. Żyje 2-4 lata. Samica składa około 1200 jaj, przykleja je do pokarmu. Rozwój jednego pokolenia trwa około pół roku.

Trojszczyk gryzący - ma długość 2,3-3,5 mm, jest brązowo-czerwony. Samica składa 450 jaj, rozwój jednego pokolenia trwa około 20 dni. Osobniki dorosłe żyją do półtora roku.

Trojszczyk większy - ma długość 4,5-5,7 mm, jest czarny lub ciemnobrązowo-czarny, z połyskiem. Spotkać go można w mieszkaniach, sklepach itp. W sprzyjających warunkach chrząszcze żyją do 4 lat.

Trojszczyk ciemny - osiąga długość 3,9-5,1 mm, jest czarny lub ciemnobrązowy z połyskiem. Chrząszcze wydzielają związki zapachowe, dlatego porażone ziarno lub produkt ma nieprzyjemny zapach, a poza tym szybko się zagrzewa.

Skórek zbożowy - to chrząszcz o długości 1,5-3,0 mm, rdzawo

brunatny z żółtymi włoskami, pokryty plamkami. Larwy są barwy żółtej do żółto-brunatnej, równomiernie pokryte szczecinkami. Żeruje na ziarnach pszenicy, jęczmienia, owsa, żyta, ryżu, sorgo, nasion strączkowych, lnu, makuchach, paszach, słomie i makaronie.

Rozkruszk

To niewielkie pajęczki (zaledwie dostrzegalne gołym okiem). Mają szczękoczułki w kształcie szczyptec, przystosowane do gryzienia. W rozwoju przechodzą dwa stadia nimfy, z których jedno jest pokryte zgrubiałym pancerzem - nie ma otworu gębowego, odbyłowego ani płciowego i przez szereg miesięcy obywa się bez pokarmu. Przyczepia się do zwierząt lub owadów i w ten sposób przenosi się z miejsca na miejsce. Następnie opuszcza gospodarza w dogodnym środowisku, gdzie kończy rozwój i rozpoczyna żerowanie. Jednym z najgroźniejszych szkodników jest **rozkruszek mączny** o długości 0,4-0,6 mm, niszczy on ziarno, mąkę, kaszę i zanieczyszcza je wylinkami i kałem, nawilgaca i zagrzewa. Dlatego produkty te nabierają nieprzyjemnego zapachu stęchlizny. Zanieczyszczone odchodami rozkrusza wywołują u człowieka nieżyt przewodu pokarmowego i biegunki. Rozkruszk zwalczą poprzez gazowanie np. dwutlenkiem etylenu, fosforowodorem i bromkiem metylu.

Psotniki

Inaczej gryzaki, czyli **kolatek**, **lalotek** i **zakamarnik**, charakteryzują się małym wzrostem 1,5-2,0 mm, drobną budową ciała, szybko biegają. Ubarwienie mają od żółtawego poprzez szare aż do ciemnobrązowego. Posiadają cztery delikatne skrzydła (mogą być zredukowane do samych wyrostków lub łusek), ale nie latają.



Psotnik zakamarnik

Występują w pomieszczeniach zarówno suchych, jak i wilgotnych, zwykle tam, gdzie żyją grzyby pleśniowe, którymi się odżywiają. Żerują na ziarnie zbóż, mące, kaszy, suszonych owocach, grzybach i ziołach. W pomieszczeniach socjalnych żerują na wilgotnych tapetach, książkach, meblach, itp. Najlepszą metodą ich zwalczania jest przesuszanie produktów i pomieszczeń, w których występują.

Motyle: mól ziarniak, mkliki i omacnice

Mól ziarniak - to motyl nocny, o rozpiętości skrzydeł 9,0-14,0 mm; przednie są srebrzysto-szare z żółtawym odcieniem. Na skrzydłach występują ciemne, nieregularnie rozmieszczone plamki. Gąsienice, osiągające długość 10 mm, są barwy brunatno-żółtej z ciemną główką. Samica składa 60-100 jaj na produkty i opakowania. Gąsienice żerują wewnątrz ziarniaka, a porażone ziarno łączą przędzą w grudki. Zjadają ziarna zbóż, strączkowych, orzechy i nasiona traw.

Mklik próchniaczek - rozpiętość skrzydeł 16-22 mm, przednie są niebieskawo-szare lub brązowe z dwoma poprzecznymi jaśniejszymi przepaskami. Samica składa do 150 jaj na produktach, zbożowych i ziarniakach.

Mklik mączny - motyl nocny, o rozpiętości skrzydeł 20-25 mm. Przednie skrzydła szare z niebieskawym odcieniem, z czarnymi zygzakowatymi liniami w części nasadowej i wierzchołkowej. Szkodnik poraża rozdrobnione produkty pochodzenia zbożowego (mąka, płatki, kasze), a także orzechy, suszone warzywa, suszone owoce, kakao.

Mklik daktylowiec - ma rozpiętość skrzydeł 9-14 mm, przednie skrzydła są szare lub szarobrunatne z brązowym odcieniem, widoczna jest na nich ciemna kreska od wewnątrz otoczona jaśniejszymi łuskami. Liczba pokoleń jest uzależniona od ilości pokarmu, wilgotności i temperatury.

Omacnica spichrzanka - to motyl nocny, o rozpiętości skrzydeł 14-18 mm. Jest charakterystycznie ubarwiony: nasadowa część przednich skrzydeł jest żółtawa, pozostała ciemnoczerwona lub ceglasta z szaroniebieskimi poprzecznymi paskami. Gąsienice mają różną barwę w zależności od pokarmu, tj. białą, czerwoną, zielonkawą lub pomarańczową. Samica składa do 500 jaj na produkty i opakowania. Gąsienice żerują w oprzędach na mące, płatkach, orzechach, suszonych warzywach, paszach i wyrobach cukierniczych.

Metody zwalczania

Integrowana - jest bezpieczna dla ludzi, nie ma pozostałości. Jej wadą jest długi czas stosowania, wysokie nakłady i niepełna skuteczność.

Fizyczna - zwalczanie szkodników magazynowych wysoką i niską temperaturą, promieniowaniem lub ultradźwiękiem. W jej stosowaniu przeszkadza nieszczelność magazynów.

Kwarantanna - zapobiega przedostaniu się szkodników z różnych obszarów klimatycznych i zabezpiecza przed ich rozwojem. Na liście kwarantannowej znajdują się: kapturek zbożowiec, skorek zbożowy, wołek ryżowy, wołek kukurydzowy, mklik daktylowiec, skośnik zbożowiec i trojszyki.

Chemiczna - najczęściej stosowana ze względu na dobrą skuteczność i niskie koszty. Do tej metody należy zaprawianie ziarna, fumigacja, zamglawianie, odymanie, opryskiwanie i opylanie.

Chemiczne zwalczanie szkodników magazynowych

Preparaty kontaktowe porażają najczęściej system nerwowy, lub mogą działać na układ oddechowy. Zabiegi tymi preparatami właściciel może samodzielnie wykonać. Dopuszczona do stosowania jest mała ilość środków w pustych magazynach, np.: Actellic 50 EC, K-Othrine 2,5 WP. Dopuszcza się stosowanie ich bezpośrednio na ziarno i nasiona przeznaczone do siewu. Stosując wszelkie środki ochrony roślin zawsze trzeba zapoznać się z etykietą-instrukcją stosowania.

Krzysztof Rzewuski
Oddział Siedlce

Źródła:

1. Program Ochrony Roślin Rolniczych 2013, IOR Poznań, wyd. Hortpress
2. Zboża wysokiej jakości o wszechstronnym wykorzystaniu, 2012 r., HR wyd. AgroSerwis

MAŁOWNICZE CYPRYSIKI W CHŁODNIEJSZYM KLIMACIE

Cyprysyki to małe lub średnie drzewa, o regularnej stożkowatej koronie, chętnie sadzone w ogrodach ze względu na piękne kształty i oryginalne kolory. Często mylone są z żywotnikami (tujami). Ich cechą charakterystyczną jest przewisający pęd wierzchołkowy oraz niebieskawy lub srebrzysty kolor koron, niespotykany u żywotników. Natomiast na liściach (luskach) widoczne są - w zależności od gatunku - „wzorki” z nalołu woskowego w kształcie motyla lub liter X czy Y.

Roślinom sprzyja łagodny klimat z dużą wilgotnością powietrza i obfitymi opadami (lubią gleby świeże i dostatecznie nawodnione). Niestety, duże szkody wyrządzają im zimą mroźne, wysuszające wiatry, zwłaszcza przy słonecznej pogodzie. Dlatego we wschodniej części Polski należy wybierać dla nich miejsca osłonięte przez drzewa lub budynki, bez przeciągów i stanowiska raczej półcieniste. Cyprysyki, podobnie jak tuje, dobrze znoszą strzyżenie.

W warunkach naturalnych, w Ameryce Północnej i wschodniej Azji, rośnie siedem gatunków cyprysyków. W Polsce uprawia się tylko kilka, i w różnym stopniu ich odmiany nadają się do posadzenia w chłodniejszych strefach naszego kraju.

Najbardziej odporny na zimno jest...

Cyprysyk nutkajski (*Chamaecyparis nootkatensis*)

Ma on stożkową koronę i osiąga 25 m wysokości. Jego gałązki są zwisające i wiotkie, a łuski mają kolor żywozielony. Można go sadzić pojedynczo lub w malowniczych szpalerach. W obrębie tego gatunku poleca się następujące odmiany:

Aurea - dość silnie rosnąca forma, o regularnym stożkowym kształcie. Po 10 latach dorasta do 2,5 m. Młode przyrosty są żółtawe, później zielono-żółte. Polecana jest do nasadzeń w dużych ogrodach i parkach;

Jubilee - charakteryzuje się smukłym, luźnym pokrojem. Z gałęzi bocznych zwisają długie, wiotkie pędy jasnozielonej barwy. Dorasta do 15 m, ale nie zajmuje wiele miejsca. Może być sadzona pojedynczo w miejscach eksponowanych. Lubi stanowiska słoneczne.

Pendula - jedna z najładniejszych form płaczących wśród drzew iglastych. Po 10 latach dorasta do 3 m. Wytwarza bardzo długie, zwisające gałązki przypominające frędzle, wierzchołek jest przewijający. Jest to bardzo dobra odmiana na nasadzenia soliterowego (pojedynczego) w miejscach eksponowanych.

Strict Weeper - to oryginalna odmiana o bardzo wąskim, kolumnowym pokroju. Rocznie przyrasta około 30 cm, a na szerokość 5 cm. Pędy boczne silnie przewisają, kolor łusek jest żywozielony. Dobrze rośnie na stanowiskach słonecznych i przeciętnych glebach. Polecana do sadzenia pojedynczo w miejscach eksponowanych.

Tatra - to odmiana szerokostojkowa, w wieku 10 lat osiąga około 2 m wysokości. Ulistnienie ma niebiesko-zielone, przy czym główne pędy są wyprostowane, a boczne odstające.

Variegata - odmiana dwubarwna, o piramidalnym kształcie. Ulistnienie ma zielone, z dużą ilością kremowych fragmentów. Jest to krzew wolno rosnący, którego pędy ustawione są horyzontalnie, a boczne gałązki lekko przewisają.

Cyprysyk groszkowy (*Chamaecyparis pisifera*)

Pochodzi z Japonii. W naszych warunkach jest dość wrażliwy, ale istnieją odmiany, które z powodzeniem można sadzić w chłodniejszych regionach. Są to:

Boulevard - początkowo ma pokrój kępiasty, potem stożkowaty; bardzo zagęszczone gałązki pokryte są drobnymi, niekłującymi igielkami o szarym odcieniu; jest to forma wolno rosnąca, polecana do małych ogrodów.

Filifera Aurea - to wolno rosnący krzew, o pokroju szerokiego stożka, często wielopienny. Dorasta do 5m; łuski ma jaskrawożółte, a gałązki nitkowate, cienkie, zwisające. Polecany jest do kompozycji kolorystycznych oraz uprawy pojemnikowej.

Filifera Aurea Nana - to wolno rosnący krzew o pokroju kopulastym, dorastający do 1m wysokości i 2 m szerokości. Pędy ma nitkowate, żółto-żłociste, najintensywniej wybarwione są młode przyrosty krzewów rosnących w pełnym słońcu. Jest to cenna odmiana do ogrodów skalnych i na wrzosowiska; podobny pokrój oraz wymagania ma odmiana Sungold.

Plumosa Aurea - drzewo to rośnie dość wolno, dorasta do 8m wysokości i 3m szerokości, ma zwarty, stożkowy pokrój i żłocisto-żółte, „kędzierzawe” gałązki.

Cyprysyk Lawsona (*Chamaecyparis lawsoniana*)

Jest bardzo popularnym gatunkiem w naszych ogrodach. Lubi stanowiska zaciszne, umiarkowanie wilgotne, nie znosi stanowisk suchych. Wywodzi się z terenów Ameryki Północnej i, niestety, we wschodniej Polsce tylko niektóre gatunki można polecić do uprawy:

Columnaris - to drzewo dorastające do 8m i szerokości 1m. Ma kolumnowy pokrój i niebiesko-stalową barwę gałązek. Ta odmiana jest uznana za najbardziej odporną, nadaje się do kompozycji i na nasadzenia pojedyncze. We wschodnich rejonach nie poleca się jej na żywopłoty.

Ivonne - to małe drzewo o piramidalnym pokroju, po 10 latach dorastające do 2,5m; łuski mają żłocistożółte zabarwienie nawet zimą. Lubi stanowiska słoneczne, ciepłe i osłonięte; polecana do małych ogrodów.

Pelt's Blue - kolumnowa odmiana o szybkim wzroście (w wieku 10 lat osiąga 3m wysokości); łuski są intensywnie niebieskie. Polecana do barwnych kompozycji ogrodowych.

Nieco rzadziej sadzony w naszych ogrodach jest...

Cyprysyk tępołuskowy (*Chamaecyparis obtusa*)

Pochodzi on z górzystych terenów Japonii. Niestety, w chłodniejszych rejonach Polski większość odmian przemarza. Najczęściej sadzone są formy karłowe. Do uprawy w chłodniejszych rejonach można polecić odmiany:

Drath - wąskostojkowy, wolno rosnący krzew, który po 10 latach dorasta do 2 m. Pędy ma wyprostowane, grube, a ulistnienie szarozielone; polecany jest do ogrodów japońskich oraz małych ogrodów przydomowych.

Nana Gracilis - karłowy, bardzo wolno rosnący krzew (w ciągu 10 lat dorasta do 50 cm); rozgałęzienia ma krótkie, wachlarzowate, a łuski ciemnozielone i błyszczące. Jego pokrój jest zbliżony do kulistego. Odmianę poleca się do małych ogrodów, ogródków skalnych i na wrzosowiska.

Anna Matyszcak
Oddział Siedlce

Źródła:

1. Drzewa i krzewy iglaste. Włodzimierz Seneta
2. Leksykon iglaków. Pavol Vrešniak, Zdeněk Osvald
3. Katalog roślin - drzewa, krzewy, byliny, wyd. Związek Szkółkarzy Polskich

Wiś Mazowiecka, grudzień 2013

PRODUKTY PSZCZELE W KOSMETYKACH

Dobroczynne właściwości produktów pszczelich znane są od wieków. Przez stulecia wchodziły w skład kosmetyków poprawiających urodę. Również w obecnych czasach dodawane są do kremów, maści czy maseczek. Zawierają w swoim składzie wiele witamin i minerałów, a produkty z nich powstałe mają wielorakie zastosowanie. Jak powstają i co kryje się za ich tajemniczymi nazwami?

MIÓD - od wielu lat powszechna jest opinia, że zapewnia długowieczność. Legendarne, piękne kobiety dla podtrzymania młodości, pięknej skóry i pięknych włosów stosowały kosmetyki zawierające właśnie miód. Kleopatra zażywała kąpeli w mleku i miodzie. Żona cesarza Nero, Poppea, używała mieszanki mleka i miodu w formie maseczek na twarz, podtrzymujących jej piękny, młody wygląd. W XIX wieku pierwsze fabryki kosmetyków często używały miodu. Współczesne wytwórnie powracają do starych receptur i coraz częściej wykorzystują miód w produktach. A wszystko dlatego, że miód ma on w nawilżeniu i utrzymaniu odpowiedniej wilgotności skóry. Hamuje również rozwój bakterii, grzybów, wirusów i pierwotniaków. Kosmetyki pielęgnacyjne zawierające miód to najczęściej maseczki, kremy, balsamy do ciała, szampony i odżywki do włosów, czy sól do kąpieli. Szampony do włosów i odżywki z miodem działają regenerująco na suche i zniszczone włosy, przywracając im blask i miękkość. Balsamy do ciała na bazie miodu często łączone są z wanilią i morelą.

PROPOLIS (KIT PSZCZELI) - to lepka, żywiczna substancja o barwie brunatnej. Wytwarzany jest przez pszczoły z żywicy pąków drzew. Pszczoły wykorzystują właściwości bakteriobójcze i bakteriostatyczne propolisu, uszczelniając nim wszystkie elementy wewnętrzne ula, aby chronić rodzinę pszczelą przed bakteriami, zakażeniami i pleśniami. Propolis zawiera wiele związków chemicznych, takich jak: flawonoidy, kwasy aromatyczne, estry, alkohole, aldehydy, kumaryny, sterole, kwasy tłuszczowe oraz mikroelementy, które powodują jego antybakteryjne właściwości.

Ze względu na lecznicze właściwości polecany jest do pielęgnacji skóry zanieczyszczonej, problematycznej i tłustej. Zawiera również witaminy A, E i F, - niezbędne do utrzymania naturalnej kondycji skóry. Dodatkowo regeneruje uszkodzony naskórek, skórę głowy i nawilża włosy, dlatego jest dodawany do szamponów.

MLECZKO PSZCZELE - wytwarzają je młode pszczoły karmicielki. Służy do karmienia młodych larw pszczelich, trutowych, przez pierwsze 3 dni życia oraz matki królowej przez cały okres życia. Mleczko wykazuje wysokie właściwości odżywcze i stosowane było w kosmetyce ludowej. Koi podrażnioną skórę, odbudowuje naskórek i z tego względu jest ważnym składnikiem kremów, balsamów i płynów pielęgnacyjno-odżywczych przeznaczonych zarówno do cery suchej, normalnej, jak i tłustej. Zawierające je kremy i balsamy pobudzają metabolizm komórkowy oraz normalizują wydzielanie gruczołów łojowych. Mleczko wywiera na skórę korzystne działanie tonizujące, a także poprawia jej nawilżenie i elastyczność. Jego zawartość w preparatach kosmetycznych waha się od 0,5 do 10%.

W swoim składzie zawiera wiele makro- i mikroelementów, witaminy i aminokwasy. Wykazuje również działanie przeciwwirusowe i przeciwbakteryjne. Ze względu na cenne właściwości nazywane jest często eliksirem młodości.



WOSK PSZCZELI - jest wydzieliną gruczołów woskowych znajdujących się na brzusznej stronie pszczoły robotnicy. Ma konsystencję stałą i barwę od białej, poprzez żółtą, do ciemnobrązowej. Nie jest tłusty i topi się w temperaturze 65 °C. Wosk stanowi mieszaninę kwasów, hydrokwasów, alkoholi, estrów i węglowodorów i dzięki tej mieszance działa natłuszczająco, nawilżająco i ochronnie - zmiękcza i uelastycznia skórę. Do produkcji kosmetyków używany może być naturalny lub bielony. Wosk bielony wykorzystuje się do produkcji białej emulsji, o typie masy perłowej, stosowanej do wszystkich rodzajów kremów przygotowanych na zimno. Znajdziemy go również w mydłach, balsamach i mleczkach. Jako składnik preparatów do włosów nadaje im połysk, wygładza, pomaga zregenerować rozdwojone końcówki, a także podkreśla skręt loków i fal.

Ponadto wosk pszczeli znalazł zastosowanie w pomadkach ochronnych do ust oraz w produkcji plastrów do depilacji.

JAD PSZCZELI - jest wytwarzany przez gruczoły jadowe pszczoły robotnicy i pszczoły matki. Gromadzi się w zbiorniczku jadowym znajdującym się w tylnej części odwłoka. W jego skład wchodzi białko, peptydy, protein, enzymów, produktów rozkładu białka, kwasu fosforowego i solnego oraz pyłku kwiatowego. Jad wykazuje właściwości bakteriobójcze i antybiotyczne.

Stosowany jest głównie w kosmetyce dermatologicznej przy leczeniu stanów chorobowych skóry, wrzodów i ran oraz przy wygładzaniu blizn. Według najnowszych badań może pomagać w walce ze zmarszczkami, gdyż pobudza produkcję kolagenu czyli białka, które jest odpowiedzialne za elastyczność skóry (jego ubytek powoduje powstawanie zmarszczek).

PIERZGA - to zakonserwowany przez pszczoły pyłek kwiatowy.

Po przeniesieniu go do ula, owady dodają wydzielinę gruczołów ślinowych i dopełniają komórki miodem. Pszczoły odżywiają się nim w okresach braku pyłku w przyrodzie - na jesieni, w zimie czy wczesną wiosną. Pierzga jest bogata w witaminy A, B₁, B₂, B₃, E, C, B₆, PP, P, D, H, B₁₂, biotynę, kwas mlekowy, kwas foliowy i kwas pantotenowy. Ponadto zawiera w składzie potas, fosfor, wapń i magnez.

Dzięki zawartości kwasu L-mlekowego kosmetyki zawierające pierzgę regulują odnowę komórkową skóry, dzięki usunięciu zbęd-

dokończenie na str. 29

WIEŚ CORAZ MNIEJ ROLNICZA?

Powoli zbliża się zima. Czytając prognozy „bardzo długoterminowe” w wydaniu amerykańskim można się tylko cieszyć, bo przewidują zimę „ciepłą i krótką”. Inaczej rzecz ma się z prognozami meteorologów rosyjsko-brytyjskich, gdyż ci przywidują katastrofę. Ma być to „zima stulecia”, zarówno pod względem opadów śniegu, jak i mrozu. Jak będzie, czas pokaże, ale prognozy mamy niezbyt zgodne.

Tak to już jest, proszę Państwa, z tymi naukowcami i ich oceną sytuacji – ci, którzy zgadną zyskają autorytet, a może i zostaną nagrodzeni. Muszą jednak pamiętać, że hołubieni będą do momentu, gdy nie uda im się przewidzieć pogody w następnych okresach.

Co do przewidywań, ale nie pogody, wpadł mi ostatnio w ręce artykuł pod tytułem „Polska wieś coraz mniej rolnicza?” Jego autor ubolewa, że „60% ludności wiejskiej nie ma już żadnego związku z produkcją rolniczą i użytkowaniem ziemi rolniczej”.

Przyznam się szczerze, że zachciało mi się śmiać z tego zmartwienia, bo przecież gremia odpowiedzialne za politykę rolną od ponad 20 lat robią wszystko, aby tak właśnie było. Na przykład uruchomiły kredyty preferencyjne na rozwój rolnictwa, które bardzo się do tego przyczyniły. Poza tym, tak kształtują PROW w różnych latach, aby w największym stopniu były wspierane tylko te gospodarstwa, które rokuje rozwój. Autor płacze zaś, „że tylko 1/3 mieszkańców wsi żyje głównie lub wyłącznie z rolnictwa, a i ta zbiorowość szybko maleje. Kurczy się zbiorowość gospodarstw, które do niedawna uchodziły za średnie, a nawet za duże i to nawet do 30 ha”.

Moim zdaniem problem tkwi gdzie indziej, a że tak jest, utwierdził mnie przypadkowo zabrany do samochodu pasażer. Po drodze do gmi-

ny zabrałem bowiem ojca rolnika, którego znałem ze wcześniejszej współpracy, kiedy sam był jeszcze rolnikiem. Właśnie odwiedzał córkę w mieście. Roznowę rozpoczął nawiązaniem do sytuacji gospodarstwa, które prowadzi obecnie jego syn. W gminie należy ono do tych, które się rozwijają. Właśnie on powiedział mi, że to gospodarstwo tylko dlatego się rozwija, bo w odpowiednim czasie on sam wziął kredyt preferencyjny i dokupił 22 ha ziemi (kiedy jeszcze nie było dopłat), do posiadanych 20 ha. Jego syn nie uciekł do miasta, choć wszystko było na tej drodze, bo już tam pracował, lecz wrócił na wieś, i co było chyba najważniejsze – ożenił się z dziewczyną, która chciała zostać na wsi.

- Gdyby się nie ożenił z powodu gospodarstwa, ja bym go z tej wsi chyba wygnał z powrotem do miasta – powiedział ojciec – i kontynuował: - Dalej inwestowaliśmy w gospodarstwo. Za kolejny kredyt preferencyjny syn zmodernizował chlewnię, dzięki czemu podwoił produkcję świń, a i tak nie była ona mała, i dopiero później zaczął korzystać ze środków PROW, chcąc odnowić bazę maszynową.

Moim zdaniem, zarówno on jak i syn wykorzystali i wykorzystują to, co było intencją polityków, którzy realizowali politykę rolną po 89. roku. Ten rolnik poruszył, ale w innym aspekcie również, o czym pisał autor artykułu.

- Wie pan co – powiedział – w naszej wsi, liczącej kiedyś 62 gospodarstwa, obecnie jest 6 gospodarstw prowadzących na skalę towarową produkcję zwierzęcą. Domów nie ubyło, lecz jeszcze przybyło, ale gospodarstw jest tylko 6. Te gospodarstwa „pachną wsią”, bo są produkcyjne, a tylko takie gospodarstwa „pachną wsią” – inne pachną kwiatami. Ten zapach wsi, prawdziwy zapach wsi produkcyjnej, przeskadza tym nie rolnikom – mieszkającym na wsi. Właśnie ci nie rolnicy zaczynają się buntować przeciw temu, co na wsi zawsze było tradycyjne – zapachowi produkcji zwierzęcej. Trzeba przyznać, że sporo skomasowało się jej na terenie naszej wsi w tych 6. gospodarstwach. Powiem tak: jest jej więcej, jak kiedyś „za Gierka”, w tych 62.

Dzięki funduszom UE i kupionym maszynom rolniczym, syn mógł wziąć w dzierżawę kolejne 20 ha. Aby produkcję tuczników uczynić tańszą, chce budować nową chlewnię i dalej ją powiększać. Tu napotyka jednak opór sąsiada, nie rolnika, a czas ucieka, gdyż sprawa ciągnie się już prawie rok.

- Syn nie może dostać pozwolenia na budowę, gdyż właściciel sąsiedniej działki, która jest obecnie polem, oświadczył, że będzie tam budował dom dla własnego syna i już mój syn nie może dostać pozwolenia na budowę chlewni – oczywiście dużej chlewni. Skargę sąsiada poparli inni nie rolnicy, bo im „śmierdzą świnię”. I tak ja na starość to może nie, ale syn ze swoją produkcją świń musi ze wsi uciekać, bo prawdziwych rolników jest tam mniejszość. A przecież siedlisko mamy duże. Moja rodzina żyła tam „od dziada pradiada”. Panie, ja to chyba wiem, dlaczego się tak dzieje. W naszej gminie wójt dobrze rozbudował infrastrukturę, a działki w mieście drogie. Dzieci dawnych rolników budują się, więc na wsi. A że im wieś śmierdzi, to zlikwidują rolnictwo produkcyjne. Prawo chyba jest za nimi...

Tyle drodzy Państwo rozżalony rolnik. Czy tak jest w istocie, nie wiem, nie rozmawiałem z innymi mieszkańcami tej wsi. Ale chcę stwierdzić, że czasem nawet najlepsza polityka będąca prorozwojową dla ludzi myślących i pracowitych, może wywołać takie problemy o „jakich się filozofom nie śniło”. I przez te problemy można wygnać wieś ze wsi, „bo wieś produkcyjna pachnie zwierzętami, a nie kwiatami” – jak powiedział mój rozmówca.

Zdzisław Soszyński
Oddział Siedlce

W Dzień Bożego Narodzenia

Wszystko jest, jak przed rokiem:
na szybach srebrne kwiaty
i ten sam obraz w ramach okien;
świat biały, jak opłatek...

Będzie wilia! – Uśmiechną się ludzie,
do świątecznej zasiadą wieczerzy –
błogosławiony grudzień!...
„W złobie leży – któż pobieży...”

Pomyśl: na cudzej ziemi wśród obcych,
tacy jak ty młodzi chłopcy
i małe dziewczęta
zaśpiewają tę samą kolędę.

Pamiętaj: będą
ludzie smutni, opuszczeni,
niepotrzebni nikomu –
i nikt z nimi słowa nie zamieni,
nie zaprosi do swego domu...

Weź do ręki biały opłatek,
choćbyś nawet nie miał go z kim dzielić –
i życz szczęścia całemu światu;
niech się wszystkie serca rozweselą!...

Zdzisław Kunstman

NOWE ŹRÓDŁO DOCHODU NA WSI

Pierekaczewnik, pańska skórka, redykolka, fafernuchy - brzmi tajemniczo? To produkty regionalne i tradycyjne, które są nie tylko niezwykłymi potrawami, ale i elementami tradycji oraz źródłem integracji społecznej. Dziś stają się ponownie wyróżnikami regionu i dają możliwość stworzenia alternatywnych źródeł dochodu gospodarstwu wiejskim.

Produkty te odgrywały i nadal odgrywają istotną rolę w naszym życiu. To wokół stołu świętujemy najważniejsze wydarzenia, takie jak wesela, chrzciny, urodziny czy też spotkania z przyjaciółmi. Ale był taki czas, kiedy w pewnym momencie zniknęły ze stołów i sklepów. Na szczęście ocalały w niektórych przydomowych spiżarniach, bo informacje o sposobie ich wykonywania przekazywało z pokolenia na pokolenie, dzięki czemu pamięć o ich smaku i wyglądzie przetrwała.

To opłaca się wszystkim

Polska żywność tradycyjna należy do najlepszych i najzdrowszych w Europie i na świecie. Potrzebne są tylko dobra promocja i reklama, które przekażą jej walory i poinformują, że wytwarzamy ją z naturalnych surowców bez konserwantów i polepszaczy. Korzyści z tego będą obustronne, gdyż coraz bardziej świadomy konsument, dbający o swój stan zdrowia, poszukuje żywności zdrowej i nieprzetworzonej. Spośród wielu produktów wybiera zatem żywność niepowtarzalną, z własną historią. Dlatego w ostatnim czasie zauważyć można nieustanny wzrost zainteresowania produktami wyrabianymi z naturalnych składników i według tradycyjnych receptur. Ich wytwarzanie, ochrona oraz promocja stają się zarazem ważnym elementem rozwoju regionu, a wyroby przygotowane w oparciu o tradycyjne receptury, charakteryzujące się wyjątkowością i oryginalnością, są po prostu modne. W wielu przypadkach taki produkt staje się wizytówką regionu, a nieznana przedtem nazwa miejscowości zaczyna być kojarzona w całym kraju. Dzięki temu zwiększa się renowacja okolicy i podnosi poczucie tożsamości lokalnych społeczności.

Powrót konsumentów do znanych z przeszłości smaków i produktów, zmiana upodobań, a także rosnące zainteresowanie produktami regionalnymi i tradycyjnymi stwarzają, więc długookresowe perspektywy rozwoju dla producentów; sprawiają, że coraz więcej młodych zaczyna wiązać swoją przyszłość z ich wytwarzaniem. Produkty te dla mieszkańców wsi mogą stanowić niepowtarzalną szansę poprawy jakości życia, bez ponoszenia dużych nakładów finansowych.

A oto przykład

Może być nim gospodarstwo rolno-spożywcze **Krystyny i Andrzeja Marcyjańskich z Lutobroku** (gm. Zatory, powiat pułtuski).

nych, zrogowaciałych komórek, dzięki czemu poprawiają jej strukturę i koloryt oraz zwiększają skuteczność działania innych preparatów kosmetycznych. Kwas mlekowy wpływa na produkcję kolagenu skóry, powodując zwiększenie grubości i wzmocnienie skóry właściwej. Podnosi poziom glikozaminoglikanów - związków, które jak gąbka chłoną wodę i zapewniają odpowiednie nawodnienie głębszych warstw skóry. Pierzga wygładza drobne zmarszczki powierzchniowe i poprawia elastyczność i jędrność skóry. Odblokuje pory i działa antybakteryjnie, dzięki czemu zapobiega tworzeniu ognisk zapalnych, czyli wszelkiego rodzaju wyprysków i zaskórników. Daje również bardzo dobre efekty przy leczeniu łuszczycy.

ski). Pani Krystyna знаła tradycyjną recepturę wytwarzania smacznej polędwicy, skorzystała więc z pomocy doradców MODR Oddział Poświętne w Płońsku i wzięła udział w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” - etap wojewódzki. Jej *polędwiczki wędzone podsuszane* zajęły II miejsce. Wtedy zaczęła zastanawiać się jak zainteresować produktem potencjalnych konsumentów - rozważała możliwości sprzedaży. Chcąc zapewnić odpowiednią markę polędwiczkom, przy pomocy doradcy MODR wystąpiła z wnioskiem o umieszczenie wyrobu na Liście Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Aby wpisać ten produkt na Listę przedstawiła 25 letnią tradycję jego wytwarzania w jej rodzinie. Wniosek rozpatrzono pozytywnie i *polędwiczki wędzone podsuszane* znalazły się na Liście Produktów Tradycyjnych. Dzięki uzyskaniu wpisu Krystyna Marcyjańska korzysta z możliwości odstępstw od obowiązujących i prawnie uregulowanych wymogów produkcyjnych, m.in. sanitarnych, jak wędzenie w drewnianej wędzarni. Wytwarzanie polędwiczek oraz innych wyrobów tradycyjnych w gospodarstwie państwa Marcyjańskich nie było jednak prostym procesem, gdyż wymagało wielu zabiegów oraz wyremontowania jednego z budynków gospodarczych na potrzeby małej firmy.

Obecnie Marcyjańscy są rozpoznawalnymi wytwórcami wyrobów tradycyjnych - ich przetwórnia nazywa się ANMARK.

- *Łatwo nie było* - mówi dziś pani Krystyna - *ale udało się*. ANMARK ma coraz więcej klientów, gdyż jego wyroby są wyjątkowo smaczne, wyróżniają się wysoką jakością i zyskały uznanie konsumentów. Przedsięwzięcie stworzyło nowe, dodatkowe źródło utrzymania dla rodziny i poprawiło jej sytuację materialną.

Podsumowanie

Wytwarzanie produktów tradycyjnych i regionalnych ma ogromny wpływ na rozwój obszarów wiejskich. Stwarza na wsi nowe źródła utrzymania, zwiększa dochody rolników oraz chroni nasze dziedzictwo kulturowe. Ma to wielkie znaczenie, w szczególności dla obszarów odległych, regionów dotkniętych wysokim bezrobociem i niskimi dochodami, gdyż pozytywne aspekty takiej działalności mogą wpływać hamująco na wyludnianie się tych terenów. Produkty regionalne i tradycyjne, wytwarzane według tradycyjnych, sprawdzonych od pokoleń receptur, są więc szansą rozwoju polskiej wsi i promocji Polski w Europie. Coraz częściej uzupełniają dochody gospodarstw i decydują o ich rozwoju.

Anna Lenart - Oddział Poświętne

Źródła:

1. www.org.pl/data/rzecz_o_dziedzictwie_na_wsi.pdf
2. www.fdp.org.pl

Dobroczynne działanie produktów pszczelich warto sprawdzić w codziennej pielęgnacji, nie zapominając przy tym o ich leczniczych właściwościach.

Bożena Mróz
MODR Warszawa

Źródła:

1. *O kosmetykach praktycznie*, Jacek Arci
2. *Co może miód?*, Helena Bieronowa
3. *Miód, pyłek, wosk, mleczko pszczele*, Wolfgang Oberrisser
4. www.poradnikzdrowie.pl
5. www.dbamozdrowie.pl

DROGOCENNA MOC ORKISZU

Moda na zdrowe odżywianie sprawiła, że na nowo odkryto wachlarz właściwości pszenicy orkisz (*Triticum pelta*). Jest to stara odmiana, znana już w czasach starożytnych, popularna w średniowieczu, ale przez długi czas zapomniana, a obecnie z powodzeniem powracająca do łask. Orkisz zachował wszystkie cenne właściwości, których nie mają już nowe, uszlachetnione odmiany, dlatego sporządzone z niego produkty zapewnią nam zdrowie.

Rzymianie uznawali go za pokarm dający siłę gladiatorom i za wodnikom biorącym udział w igrzyskach. W XII wieku drogocenną moc orkiszu poznała i rozpropagowała przeorysza klasztoru Benedyktynów Hildegarda z Bingen. Będąc uznaną uzdrowicielką uważała, że orkisz jest doskonałym środkiem leczniczym i najlepszym ziarnem ze wszystkich zbóż. „Orkisz prowadzi do dobrej krwi, daje rozluźniony charakter i cnotę zadowolenia” - pisała. Jej zdaniem dieta orkiszowa wzmacnia mięśnie i daje zdrową krew, szczęśliwy umysł i pogodną duszę, wspomaga ukrwienie i daje dobre samopoczucie. Wizjonerka z Bingen napisała wiele dobrego o tym zbożu, a dziś każdy z nas może się przekonać, że miała rację.

Czym różni się od współczesnej pszenicy?

Pszenica już podczas zbioru traci łupinę i z tego powodu jest narażona na zanieczyszczenie środkami ochrony roślin oraz szkodliwymi wpływami środowiska. Natomiast stare odmiany orkisz przy wzroście, dojrzewaniu i zbiorze mają nienaruszalną łuskę, która szczelnie chroni ich ziarniaki przed zanieczyszczeniami, skażeniami, a nawet promieniowaniem radioaktywnym. Dopiero podczas odplewiania ziarno orkiszu zostaje odłączone od łupiny i z całą swoją cenną zawartością trafia do konsumenta.

Niestety, orkisz - dający mniejszy plon od pszenicy - nie był interesującym materiałem dla szybko rozwijającego się przemysłu, który gonił za ilością łatwego w odplewianiu zboża. Jego uprawą najczęściej zajmowali się rolnicy w gospodarstwach ekologicznych, gdyż zboże to nie jest zbyt wymagające względem gleby, nawożenia oraz stosowania środków ochrony roślin. Dzięki temu nie straciło na swojej jakości i wartości. Tych, którzy chcieliby je uprawiać informujemy, że chociaż obecnie na rynku jest dostępnych wiele odmian orkisz, tylko pięć z nich ma potwierdzone dobroczynne właściwości. Są to odmiany najstarsze i najczystsze, bez domieszek i wykonanych na nich zabiegów uszlachetniających: **Schwabenkorn, Steiners Roter Tiroler, Frankenkorn** (*Altgold x Rouquin*), **Oberkulmer Rotkorn** oraz **Ostro**.

Dlaczego orkisz daje zdrowie?

Prowadzone przez różne jednostki badania naukowe dowiodły, że w porównaniu z innymi zbożami, orkisz posiada optymalną zawartość wszystkich składników - wysokowartościowego białka, węglowodanów, nienasyconych kwasów tłuszczowych, soli mineralnych, pierwiastków (żelaza, magnezu, fosforu, wapna, elektrolitów) i witamin (A, E, D, B₁, B₂, B₆). Dojrzały orkisz posiada również znaczne ilości kwasu krzemowego.

Ostatnim odkryciem jest wysoka ilość, niespotykanego w takiej ilości w innych produktach, rodanidu (jest to tiocyjanat - element wzmacniający i odpowiednio budujący system immunologiczny, naturalny czynnik wzrostu komórek nerwowych, krwi, tkanek kostnych i ciał odpornościowych). Składnik ten zapobiega powstawaniu komórek nowotworowych. Polecany jest i z powodzeniem stosowany przy przesileniu organizmu, spadku jego wydolności i odporności, zmęczeniu. Poza tym orkisz zwalcza choroby reumatyczne, choroby układu krążenia i serca, hemoroidy, schorzenia żołądkowo-jelitowe, choroby przemiany materii, nerwice, depresje, alergie, choroby krwi, nerek i wątroby, kamienie żółciowe, zmniejsza poziom cholesterolu we krwi oraz zapobiega skurczom jelit. Można go również stosować w kosmetologii przy chorobach skóry.

Jak to wykorzystać?

Sklepy oraz bezpośredni dostawcy oferują nam ziarno orkisz, pęczak, orkisz dmuchany, otręby, płatki, mąkę orkiszową razową, kaszę, chleb orkiszowy, kawę orkiszową, makarony, wypieki słodkie, piwo i syrop słodowy z orkisz. Korzystając z tak dużego asortymentu sami możemy sprawdzić zalety tego zboża wprowadzając je do codziennych posiłków. Dieta z orkiszem w roli głównej jest, bowiem dobra na wszystko. Dodajmy, że zboże to ma łagodny, lekko orzechowy smak i jest łatwostrawne.

Jak działają wyroby z orkisz? Całe ziarna, pęczak i kasze **przyspieszają przemianę materii** jednocześnie dając uczucie sytości, co przy okazji **ułatwia odchudzanie**. Przy okazji możemy z łatwością **oczyścić organizm z toksyn** i poprawić jego motoryczność. Kleiki orkiszowe powodują **spadek cholesterolu we krwi** oraz są wskazane dla diabetyków. Zupa i kleik **leczą biegunkę** oraz

Ziarna orkisz **zapobiegają powstawaniu kamicy żółciowej i kolek nerkowych**. Kawa poprawia trawienie i działa **lekko przeczyszczająco** oraz **przeciwalergicznie**. Łuski orkisz, które są źródłem błonnika, można wykorzystać do kąpieli, które **łagodzi dolegliwości skórne**. Otręby mogą być naturalnym **peelingiem**. Natomiast plewki z orkisz mogą być **zdrowym wypełniaczem poduszek i kółder**.

A oto kilka prostych sposobów na poprawę naszego zdrowia i samopoczucia.

Ciasteczka orkiszowe

Składniki: 1 szklanka płatków orkiszowych, 1 szklanka mąki orkiszowej pełnoziarnistej, 2 łyżki miodu, 75 g masła lub margaryny, 1 jajko, 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej, 50 - 100 g czekolady gorzkiej.
Wykonanie: Do mąki i płatków dodajemy jajko, masło, miód i sodę. Całość zagniatamy. Czekoladę kroimy na małe kawałki i dodajemy na koniec do ciasta. Wilgotnymi dłońmi formujemy ciasteczka różnych kształtów. Pieczemy w nagrzanym piekarniku, w temp. 180°C przez ok. 10-15 min, aż się zarumienia.

Ciasteczka są dobre dla ciała, natomiast dobrego ducha zapewni nam z pewnością **piwo z orkisz**, które świetnie **rozluźnia** i na-

ORKISZ W KUCHNI

Papryka faszerowana pszenicą orkisz

to oryginalne danie można przyrządzić na stół wigilijny

Składniki: 30 dag pszenicy orkisz, 3 czerwone, 2 żółte i 1 zielona papryka, 2 cebule, 2 marchewki, 1 pęczek pietruszki, 2 łyżki oleju, 3 łyżki masła, 1/2 łyżeczki curry, 1/2 łyżeczki bazylii, 500 ml wywaru warzywnego, 40 dag pomidorów z puszki, 1/2 łyżeczki cukru, sól, pieprz.

Sposób przyrządzenia: Pszenicę moczyć w 0,5 l wody przez 15 minut. Strąki papryki przekroić wzdłuż. Po usunięciu gniazd nasiennych umyć. Odłożyć po dwie połówki żółtej i czerwonej papryki, resztę pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w plasterki. Marchew pokroić w kostkę. Natkę pietruszki posiekać. Pszenicę odcedzić. Na patelni rozgrzać olej z masłem. Włożyć warzywa i pszenicę, dodać pietruszkę, bazylię i przyprawy. Dusić ok. 5 minut. Następnie wlać sos sojowy. Połówki papryk wypełnić nadzieniem. Można napełniać całą paprykę. Gotować w wywarze na wolnym ogniu 15 minut, a następnie wyjąć ostrożnie warzywa, sos podgrzać i podawać razem z papryką.

Placki z orkisz

Składniki: 300 g orkisz, 1/2 litra wywaru z warzyw, 50 g cebuli, 2 jajka, sól ziółowa, 2 łyżki masła.

Sposób przyrządzenia: Orkisz wypłukać dobrze i moczyć do 12 godzin, po czym gotować w wywarze 1-1,5 godz. żeby był miękki, a ziarenka pozostały całe. Odstawić na 40 minut, dodać pokrojoną drobno cebulę. Wymieszać z jajkami, przyprawić solą i formować placki. Smażyć 10 minut. Można podawać z duszonymi pomidorami.

Sałatka z orkiszem

Składniki: pół salaty lodowej, 50 g pomidorów suszonych, 2 świeże pomidory, mała mozzarella, 150 g orkisz.

Sos: 2 łyżki oliwy z oliwek, 1 łyżka octu balsamicznego, 1 łyżka syropu malinowego, sól, 3 ząbki czosnku.

Sposób przyrządzenia: Składniki sosu zmieszać, doprawić do smaku. Salatę, świeże pomidory i mozzarellę pokroić w paski, dodać suszone pomidory. Składniki wymieszać i na końcu dodać wcześniej ugotowany i ostudzony orkisz. Przed podaniem skropić przygotowanym sosem. Podawać z ciepłą bagietką.

Chleb orkiszowy

- porcja na dwa duże bochenki

Składniki: 1,5 kg mąki z orkisz (ecco 1400), 1,2 litra letniej wody, 30 g świeżych drożdży, 20 g soli (najlepiej morskiej), 2 łyżki oleju słonecznikowego lub oliwy, 2 łyżki ziarna sezamowego do posypania (niekoniecznie), 2 podłużne formy lekko wysmarowane tłuszczem.

tychmiast poprawia samopoczucie. Ma smak podobny do piwa jasnego.

Z kolei na **dobry sen** najlepsze są poduszki i materace wypełnione plewami orkiszowymi. Dzięki nim poprawimy sobie krążenie, usuniemy wzmożone napięcie mięśni oraz złagodźmy bóle reumatyczne. Wypełniacz ten nie tylko ułatwia zasypianie, ale i zapobiega powstawaniu odleżyn.

Pisząc ten artykuł dziwiłam się, że dotychczas za mało doceniałam wysiłek rolników-ekologów, z którymi współpra-

Sposób przyrządzenia: Wsypać mąkę do dużej miski i zrobić na środku wgłębienie. Do małej miski wkruszyć świeże drożdże i rozprowadzić połową odmierzonej letniej wody, tak by nie było grudek. W reszcie wody rozpuścić sól, następnie wlać olej i dokładnie wymieszać. Rozprowadzone drożdże wlać do wgłębienia w mące i z grubsza wymieszać. Wlać osoloną wodę z olejem i energicznie wygniatać ręką przez 5 minut. Z początku ciasto będzie bardzo luźne i lepkie, ale w miarę wyrabiania zmieni konsystencję i będzie czysto odchodzić od ścianek miski. Podzielić ciasto na pół i włożyć do dwóch form; powinno wypełnić połowę każdej formy. Wygładzić powierzchnię wilgotnym pędzelkiem, delikatnie dociskając, tak by ciasto wypełniało rogi foremki. Można posypać powierzchnię ziarnem sezamowym. Przykryć wilgotną ściereczką i zostawić do wyrośnięcia w umiarkowanie ciepłym pomieszczeniu na 35 - 45 minut, aż ciasto dojdzie prawie do górnej krawędzi formy. W tym czasie nagrzać piekarnik do 200 °C. Piec 45 - 50 minut, aż chleb będzie gotowy, co należy sprawdzić, opukując go od spodu- powinien wydawać głuchy odgłos. Bochenki mają dość płaski wierzch.

Drożdźówka orkiszowa

na niewielką blaszkę (30x20 cm)

Składniki: 1 szklanka jasnej mąki orkiszowej, 1 szklanka razowej mąki orkiszowej, 1 jajko, lekko ubite, 125 ml mleka, 14 g świeżych drożdży, 1/4 szklanki brązowego cukru, szczypta soli.

Na nadzienie: 1 jajko, łyżka śmietany, po garści różnych owoców (jagody, czerwone porzeczki, truskawki i agrest), 5 łyżek płatków owsianych, 2 łyżki bułki tartej, 2 łyżki cukru.

Sposób przyrządzenia: Mleko lekko podgrzać, rozpuścić drożdże. Mąki wymieszać, dodać sól, cukier, wlać mleko z drożdżami i wbić jajko. Całość wyrabiać na gładkie i elastyczne ciasto, aż będzie lekko lepkie. Odstawić do wyrośnięcia, na 1 godzinę lub do podwojenia objętości. Owoce wymieszać z bułką tartą i płatkami owsianymi. Odstawić. Piekarnik nagrzać do 200 stopni C. Ciasto przełożyć do natłuszczonej lub wyłożonej papierem blaszki, rozciągnąć lub rozwałkować do jej brzegów. Zostawić około 2-centymetrowy rant. Całość (łącznie z rantem) posmarować jajkiem rozkłóconym ze śmietaną. Owoce przed samym wyłożeniem na ciasto wymieszać z cukrem, rozłożyć równomiernie na cieście. Pierwsze 10 minut pieczemy w 200 °C, kolejne 10-15 dopiekamy w 180 °C. Możemy jeść ciepłe.

Małgorzata Florczak
Oddział Bielice

Materiały źródłowe:

1. http://www.vismaya-maitreya.pl/naturalne_leczenie_pszenica_orkisz.html
2. <http://kuchniaalicy.blogspot.com/2011/09/kotlety-z-orkiszu-czyli-niezwykly.html>

Oni już od wielu lat uprawiają orkisz, przetwarzają go i mówią o jego właściwościach. Poznali jego moc, podczas gdy ja dopiero zaczynam. Życzę Państwu podobnych, pozytywnych odkryć.

Justyna Niedziałek
Oddział Siedlce

ŚWIĄTECZNE PIERNIKI

Pierniki charakteryzują się brązową barwą, smakiem i aromatem miodowo - korzennym oraz dość długą utrzymującą się wilgotnością. Spulchniane są zazwyczaj proszkiem do pieczenia lub sodą oczyszczoną. Ciasto piernikowe sporządzać można dwoma sposobami:

- metodą bezpośrednią połączenia wszystkich składników (zarbienie ciasta, uformowanie i wypiek),
- z ciasta leżakowanego (metoda ta stosowana jest raczej w zakładach przemysłowych).

Ciasto piernikowe pieczone w formie powinno mieć konsystencję gęstej śmietany, natomiast ciasto piernikowe na drobne ciasteczka powinno mieć gęstość zbliżoną do ciasta pierogowego. Pierniki wypieka się w temperaturze 170°C, wyższa temperatura może spowodować przypalenie się ciasta z uwagi na dużą zawartość cukru.

Pierniki miodowe

Składniki: 25 dag mąki, 12 dag miodu, 1 jajko, 10 dag cukru, ½ łyżeczki cynamonu.

Sposób wykonania: Miód rozpuścić w garnku, ostudzić, utrzeć z cukrem i jajem. Dodać mąkę wymieszaną z cynamonem. Wyrobić ciasto i rozwałkować na stolnicy. Wycinać z niego foremkami różne kształty. Piec w temperaturze 170°C na złoty kolor. Po wystudzeniu posmarować lukrem lub polewą czekoladową.

Pierniki z piwem

Składniki: 50 dag mąki, 4 jaja, 1 szklanka cukru, 1 szklanka miodu sztucznego, 1 szklanka piwa, 1 margaryna, 1 łyżeczka sody, aromat rumowy.

Sposób wykonania: Margarynę, żółtka i cukier utrzeć, wlać miód, aromat i piwo. Następnie stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z sodą, na koniec ubitą pianę z białek. Piernik po upieczeniu będzie na górze jaśniejszy, a na spodzie ciemniejszy.

Piernik z dżemem

Składniki: 4 całe jaja, 1 szklanka oleju, 2 szklanki cukru, słoik dżemu, 2 szklanki wody, 3 łyżeczki sody, 1 torebka przyprawy do piernika, 0,5 fiołki aromatu rumowego, 3 szklanki mąki.

Sposób wykonania: Jaja utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać pozostałe składniki, na koniec dodać mąkę. Po wymieszaniu wylać na wysmarowaną i oprószoną bułką tartą blachę. Piec w piekarniku 1 godzinę, w temperaturze 170°C.

Pierniczki tanie

Składniki: 1 kg mąki, 10 dag miodu, 25 dag cukru, 30 dag cukru, 1 szklanka mleka, 3 jaja, 1 opakowanie przyprawy do piernika, 2 łyżeczki sody oczyszczonej.

Sposób wykonania: Cukier silnie zrumienić, rozproszyc gorącą wodą, zagotować (powinna być szklanka karmelu). Miód z cukrem zagotować, dodać karmel i przyprawę; przestudzić. Do mąki dodać miód, jaja, sodę i zagnieść ciasto. Jeżeli okaże się zbyt gęste, wlać trochę mleka. Rozwałkować ciasto dość grubo, wykrawać foremką różnego kształtu pierniczki i piec w dobrze nagrzanym piekarniku 10-15 minut. Po wystudzeniu polać polewą kakaową lub polukrować.

Lukier ucierany

Składniki: 20 dag cukru pudru, 2 łyżki wody, 2 łyżeczki soku z cytryny.

Sposób wykonania: Cukier zalać wodą, dodać sok z cytryny i starannie ucierać, ok. 15 minut.

Pierniczki świąteczne

Składniki: ½ kg mąki, 20 dag, miodu, 20 dag cukru, ½ margaryny, 1 jajko, 1 łyżeczka sody, 1 opakowanie przyprawy do piernika, tłuszcz do posmarowania formy.

Sposób wykonania: Miód podgrzać w garnku z cukrem i przyprawami, cały czas mieszając. Następnie połączyć z mąką wymieszaną z sodą. Dodać rozpuszczoną, ostudzoną margarynę i jajko. Wyrobić ciasto, aż będzie lśniące. Ciasto wałkujemy na grubość 0,5 cm i wykrawamy pierniczki za pomocą foremek, ułożyć na blasze i piec w nagrzanym piekarniku, w 160°C przez 10 minut. Ostudzone ciasteczka smarujemy lukrem.

Piernik z orzechami

Składniki: 3 szklanki mąki, 1 szklanka cukru, 20 dag miodu sztucznego, 1 masło lub margaryna, 1 szklanka mleka, 4 łyżeczki kakao, 3 łyżeczki przyprawy do piernika, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 1 ½ szklanki orzechów, tłuszcz do wysmarowania formy, bułka tarta.

Sposób wykonania: Mąkę wymieszać z kakao, proszkiem do pieczenia i przyprawą do piernika. Miód roztopić lekko z masłem. Żółtka utrzeć z cukrem, wlać mleko oraz mąkę z dodatkami. Na koniec dodać ubitą pianę białek i orzechy, dokładnie wymieszać. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą formy. Wstawić do piekarnika, piec w temperaturze 170°C, około 1 godziny.

Piernik na miodzie naturalnym z bakaliami

Składniki: 50 dag mąki, 5 jaj, 20 dag cukru, ½ masła lub margaryny, 20 dag miodu, 1 przyprawa do piernika, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, bakalie (rodzynki, orzechy, skórka pomarańczowa w syropie).

Sposób wykonania: Formę wysmarować tłuszczem, oprószyć bułką tartą. Bakalie drobno posiekać. Białka ubić na pianę. Miód zrumienić z przyprawami, mieszając. Tłuszcz utrzeć, dodać żółtka, cukier oraz miód z przyprawami. Do masy dodawać na przemian mąkę i pianę, wsypać bakalie, wymieszać. Jeżeli ciasto jest gęste, można dodać 4-5 łyżek śmietany. Wyłożyć do formy i piec ok. 1 godziny w temperaturze 170 °C. Po ochłodzeniu wyłożyć piernik na kuchenną deskę.

Piernik bez miodu (z polewą)

Składniki: 50 dag mąki, 1 ½ szklanki mleka, 1 ½ szklanki cukru pudru, 20 dag masła lub margaryny, 2 jaja, 9 łyżeczek marmolady lub dżemu, 2 łyżeczki kakao, 1 porcja przyprawy do piernika, 1 ½ łyżeczki sody oczyszczonej.

Składniki do wykonania polewy: 0,5 kostki masła lub margaryny, 6 łyżek cukru, 4 łyżki wody, 4 łyżki kakao.

Sposób wykonania: Margarynę stopić. Do mąki dodać wszystkie wymienione składniki, stopioną i ostudzoną margarynę, wszystko razem utrzeć. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą formy i piec w nagrzanym piekarniku ok. 1 godziny.

Wykonanie polewy: Cukier wymieszać z kakao, dodać wodę i zagotować. Po rozpuszczeniu cukru dodać masło (margarynę) i mieszając gotować 3 minuty, aż polewa zgęstnieje. Wystudzony piernik polać gorącą polewą.

Na podstawie własnych przepisów opracowała: Danuta Tyc
Oddział Ostrołęka

Zapraszamy do udziału w konkursie: Smaczne i zdrowe potrawy

Prosimy o przesyłanie na adres Redakcji wypróbowanych przepisów na różne potrawy. Każdy list wydrukujemy. Oceny najciekawszego przepisu kulinarnego dokonają pod koniec 2013 r. specjalistki gospodarstwa wiejskiego i agroturystyki.

POLECAMY NA STÓŁ WIGILIJNY

Rosół z leśnymi grzybami i zacierkami

Składniki: 200 g grzybów leśnych (kurka, podgrzybek, gąska, borowik), 1 litr rosółu (może być wywar z warzyw), 1 cebula, 2 ząbki czosnku, 3 łyżki siekanego koperku, 1 jajko, mąka, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, 0,25 kostki masła.

Wykonanie: Na maśle obsmażyć posiekaną cebulę i czosnek, dodać pokrojone grzyby i dusić ok. 5 minut. Wszystko zalać bulionem, dodać przyprawy i gotować na małym ogniu kolejne 15 minut. Dodać koperek i sprawdzić smak.

Jajko z odrobiną soli wymieszać z taką ilością mąki, aby powstało twarde, jednolite ciasto. Wyrobite ciasto zetrzeć na tarce i dodać do zupy. Doprowadzić do wrzenia i podawać.

Magdalena Siemianowska, zam. Będzimin, gm. Żuromin

Kutia wigilijna

Składniki: 1 szklanka ziaren pszenicy, 1 szklanka maku, 4 łyżki miodu, 5 dag rodzynek, 5 dag migdałów, 5 dag fig, 5 dag suszonych śliwek, aromat migdałowy.

Wykonanie: Kutię należy zacząć przygotowywać na dzień przed Wigilią. Oczyszczyć pszenicę, zalać ją wrzącą wodą i odstawić na noc. Następnego dnia odcedzić, zalać świeżą wodą i gotować do miękkości przez ok. 3 godziny. Oplukać mak, sparzyć, odcedzić i zmielić dwukrotnie w maszynce do mielenia. Wymieszać z odcedzoną pszenicą, rozpuszczonym i podgrzanym miodem oraz aromatem migdałowym. Dodać posiekane orzechy, rodzyнки, figi i śliwki. Wszystko razem wymieszać. Kutia wigilijna powinna pozostać schłodzona w lodówce. Najlepiej smakuje właśnie zimna. Wierzch udekorować bakaliami.

Katarzyna Sochocka, zam. Lubowidz, gm. Lubowidz

Łamańce z makiem

Składniki na masę: 0,5 kg maku, 1 litr mleka, 1 laska wanilii, 1 opakowanie rodzynek, 4 łyżki rumu, 1 szklanka czarnej herbaty, 1 kieliszek amaretto, 1 zapach migdałowy, 1 szklanka smażonej skórki pomarańczowej, 1 opakowanie orzechów włoskich (200 g), 1 opakowanie migdałów w płatkach (200 g), otarta skórka z 4 cytryn, kogel-mogel z 6 żółtek, 1 szklanka miodu, 1 szklanka cukru, 6 białek, 1 kostka masła.

Wykonanie masy: Do wrzącego mleka wsypać mak, dodać wanilię, a rodzyńki wrzucić do wrzącej herbaty z rumem. Wylać mak na sito. Rodzyńki odsączyć. Na patelni rozpuścić masło, dodać zmielony mak, a następnie bakalie i miód. Wlać amaretto i zapach migdałowy. Prażyć wszystko, aż zacznie pachnieć. Do ostygniętego maku dodać kogel-mogel i wymieszać. Ubić białka z cukrem i szczyptą soli na sztywno i dodać do masy makowej. Wymieszać. Masę przełożyć do szklanej salaterki.

Składniki na ciasto: 2 szklanki mąki, 200 g masła, 1 opakowanie cukru pudru, 1 jajko, sól, otarta skórka z 1 cytryny.

Wykonanie ciasta: Masło posiekać z mąką, dodać cukier, jajko, skórkę cytrynową i szczyptę soli. Zagnieść ciasto, zrobić kulę i włożyć do lodówki na 2-3 godziny. Ciasto cienko rozwałkować, ponakłuwać i piec w 180°C ok. 30 minut. Wystudzony placek połać na kawałki i powkładać do masy makowej. Zostawić do następnego dnia.

Teresa Serafińska, zam. Lubowidz, gm. Lubowidz

Sandacz smażony w borowikach

Składniki: 400 gramów fileta z sandacza, 1 opakowanie sosu borowikowego, 4 suszone borowiki (wcześniej namoczone), 2 cebule szalotki, 2 ząbki czosnku, 1 szklanka śmietany, 1 szklanka wody, 2 łyżki margaryny, 2 łyżki oleju, 2 łyżki mąki, świeży koper do dekoracji, sól, pieprz do smaku.

Wykonanie: Sandacza podzielić na mniejsze kawałki, oprószyć delikatnie przyprawami i mąką. Na patelni rozgrzać łyżkę oleju i margaryny, smażyć na wolnym ogniu rybę z obu stron, aż będzie złocista.

Sos: W rondelku rozgrzać drugą łyżkę oleju i margaryny i podsmażyć posiekany czosnek i szalotkę. Grzyby pokroić w paseczki i przełożyć do rondelka. Sos borowikowy wymieszać z wodą i śmietanką, wlać do rondelka. Gotować chwilę, aż powstanie gęsty sos. Usmażonego sandacza ułożyć na półmisku, połać sosem i udekorować gałązkami kopru.

Barbara Sobolewska, zam. Poniatowo, gm. Żuromin

Śledziowy przekładaniec

Składniki: platy śledziowe, cebula biała i czerwona, papryka czerwona, żółta i zielona (wedle uznania), olej lub oliwa z oliwek, zioła (wedle uznania, np.: majeranek, mięta, bazylija).

Ilość śledzi i dodatków zależy od ilości jaką chcemy przygotować i naszych upodobań.

Wykonanie: Śledzie wymoczyć i pokroić na małe kawałki. Cebulę i paprykę pokroić w bardzo drobną kostkę. Do szklanego naczynia układać warstwami: kolorową cebulę, śledzie, zioła, paprykę. Połać olejem i tak do wyczerpania składników.

Monika Kowalczyk, zam. Przedświt, gm. Wąsewo

Ryba w śmietanie

Składniki: 1,5 kg świeżej ryby, 2-3 cebule, 0,5 l śmietany 30%, sól, pieprz.

Wykonanie: Rybę oczyścić, wyjąć ości, podzielić na dzwonka i doprawić solą i pieprzem. Następnie usmażyć i odstawić ją w ciepłe miejsce. Cebule obrać, pokroić w piórka. Na większej patelni zeszklić cebulę w małej ilości tłuszczu, dodać śmietanę. Zagotować. Przełożyć uprzednio usmażoną rybę i całość poddusić jeszcze przez 15 minut. Podawać na ciepło.

Regina Rataj, zam. Łacha, gmina Serock

ESTETYCZNIE I ZDROWO

Wciąż aktualne jest stare powiedzenie, iż człowiek jada nie tylko ustami, ale i oczami. Dlatego odpowiedni do okoliczności wystrój stołu oraz estetyka przygotowanych potraw i umiejętność ich podania są bardzo istotne. Starajmy się o tym pamiętać nie tylko przygotowując przyjęcie dla gości, ale i na co dzień. Pomoże nam w tym umiejętność garnirowania.



Jest to stara sztuka dekorowania potraw oraz napojów. Garnirowanie ma na celu nadanie im pożądanego koloru, smaku oraz wyglądu. Dekoracja powinna przyciągać uwagę oraz współgrać z całą resztą potrawy, podnosić jej walory smakowe i pobudzać wszystkie nasze zmysły.

Ojczyzną garnirowania jest Azja, a mistrzami w tej dziedzinie są Chińczycy, Tajlandczycy i Japończycy. Zwyczaj dekorowania potraw sięga VII wieku, a więc czasów panowania w Chinach dynastii Tang (618-907). W tym czasie wykrawane warzywa i owoce zdobiły nie tylko cesarskie stoły, ale też stoły średniej warstwy społeczeństwa.



Wielki przełom w dekorowaniu potraw nastąpił jednak obecnie, kiedy wraz z rozwojem turystyki zaznaczył się istotny wpływ cywilizacji wschodnich na Zachodzie.



Czym jest garnirowanie?

Sztuka dekorowania potraw i naczyń (na których są one podawane), to z języka francuskiego **garnirowanie** (fr. garnir - ozdabiać). Dodatki, którymi zdobi się potrawę zwie się **garnirunkiem**.

Kluczem do prezentacji potraw jest **zmysł wzroku**. Ładnie ozdobiona potrawa, lub udekorowany półmisek, podnoszą smak dania. Nawet skromnie ozdobiony posiłek zyskuje na wyglądzie i smaku. Garnirowanie polega jednak nie tylko na pobudzeniu wzroku, ale i innych zmysłów człowieka - **smaku** oraz **węchu**.

Umiejętne dekorowanie potraw to klucz do efektywnej aranżacji dań nie tylko w wykwintnych restauracjach, ale i w domach. Mając pod ręką ostry nożyk, zwykłe akcesoria kuchenne i kilka podstawowych warzyw lub owoców, można samemu wyczarować prawdziwe cuda. Nie należy jednak zbytnio przesadzać z dekoracjami. Nasz gość powinien sięgać po danie bez obawy, że zniszczy swoje dzieło sztuki.

Podstawowe zasady

Przygotowanie uczyty w dobrym stylu, czy nawet rodzinnego posiłku, wymaga zarówno określonego wyposażenia, jak i podstawowej wiedzy o sztuce dekorowania oraz sposobu podawania do stołu. Potrawy powinny być tak podane, aby ich **wygląd był apetyczny**. Uzyskamy to poprzez **estetyczne ułożenie ich w odpowiednich naczyniach i udekorowanie**. Przecież pierwsze zetknięcie z potrawą to właśnie zaobserwowanie jej wyglądu. Zanim jeszcze ocenimy smakowitość dania, zwracamy uwagę na atrakcyjność podania i na ogólną estetykę. Nic nie wiedząc o potrawie możemy ją wybrać spośród innych tylko dlatego, że ładnie wygląda i że się nam podoba. Nawet najdroższą i najbardziej smaczną pominiemy, jeżeli nie zachęci nas swoim wyglądem do skosztowania.

Jak więc postępować, żeby nasza potrawa wyglądała jak najefektowniej?

- przede wszystkim powinna być ona starannie ukształtowana lub też odpowiednio ułożona na półmisku;
- naczynia i sztuczki muszą być idealnie czyste;
- wszystkie potrawy powinny być świeże i podawane w odpowiedniej temperaturze;

DZIEDZICTWO KULTUROWE A TURYSTYKA WIEJSKA

25 października br. w siedzibie siedleckiego Oddziału MODR odbyła się konferencja pod tytułem „Dziedzictwo kulturowe jako element atrakcyjności turystycznej Mazowsza”. Uczestniczyło w niej ponad 90 osób, wśród których byli rolnicy prowadzący działalność agroturystyczną, wytwórcy produktów tradycyjnych, rękodzielnicy i przedstawiciele zespołów ludowych.

Podczas konferencji dr Dorota Mączka z Państwowej Szkoły Wyższej im. Papieża Jana Pawła II przedstawiła istotę dziedzictwa kulturowego i zaprezentowała najciekawsze miejsca wschodniego Mazowsza. Jej zdaniem zasoby dziedzictwa kulturowego dowodzą ogromnych możliwości rozwoju turystyki kulturowej na tym obszarze.

Z kolei Barbara Dymna z Mazowieckiego Biura Planowania Regionalnego zaprezentowała prowadzone przez Oddział Tere-



nowy MBPR w Siedlcach prace analityczne dotyczące potencjału turystycznego i wskazała preferowane formy turystyki w naszym subregionie.

Tradycje regionalne - na przykładzie pracy zespołów ludowych - przedstawiła etnograf, a zarazem kustosz Muzeum Regionalnego w Siedlcach - Wanda Książkowska. Ważną częścią jej wystąpienia była prezentacja stroju ludowego charakterystycznego dla wschodniego Mazowsza.

Wszystkich uczestników bardzo wzruszyło widowisko zatytułowane „Dożywocie babki” przygotowane przez Zespół Ludowy z Trzcińca (powiat siedlecki). Zespół ten był wielokrotnym uczestnikiem festiwali, konkursów i sejmików teatralnych, a w roku 2011 uhonorowany został prestiżową Nagrodą im. Oskara Kolberga „Za zasługi dla kultury ludowej”.

Oczywiście nie zapomniano o produktach tradycyjnych i regionalnych wschodniego Mazowsza. Spotkanie uatrakcyjniła degustacja najsmaczniejszych produktów w regionie, wśród których między innymi był: żurek z Zaścianka Polskiego (będącego w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsza), chleb śródziemnomorski z Piekarni Baldwin ze Skórcza (laureat tegorocznego konkursu na najlepszy produkt żywnościowy o Laur Marszałka), przetwory mleczne (posiadające certyfikat „Poznaj Dobrą Żywność”) z Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Siedlcach oraz pierogi szlacheckie, które od 2010 roku są na Liście Produktów Tradycyjnych.

Maria Sudnik
Oddział Siedlce

- elementy dekoracyjne winny być przygotowane z warzyw i owoców o wysokiej jakości, ładnie wybarwionych;
- poszczególne elementy zakąsek powinny być jednakowo dekorowane;
- gorące dania ozdabiamy natką pietruszki, koperkiem, szczypiorkiem.

Czym i jak ozdabiać dania?

Najczęściej używanymi warzywami do zdobienia są: marchew, rzodkiewka, pomidory, papryka kolorowa, kalarepa, pietruszka, ogórki, jabłka, cytryna, ananas, brzoskwinia, kiwi, cebula kolorowa oraz por. Jednak w zależności od pomysłowości wykonawcy, można zastosować wiele innych warzyw. Kulinarne dzieło można wykończyć sałatą, szczypiorkiem, koperkiem, natką pietruszki, selera, listkami bazylii, melisy czy mięty.

Najbardziej popularnymi rodzajami dekoracji są wszelkiego rodzaju kwiatki, różyczki, gwiazdki, wachlarze, listki sporządzone z wyżej wymienionych warzyw i owoców. Ozdoby te wykonuje się poprzez odpowiednie nacięcie ich ostrym nożem. **Najwyklesza nawet przekąska nabierze świeżego charakteru i stanie się bardziej atrakcyjna i apetyczna dzięki niewielkiej nawet dekoracji.**

Garniować można również napoje. Najczęściej do tego celu stosuje się plaster cytryny, pomarańczy, spiralnie skrojoną skórkę z cytryny, plaster kiwi, truskawkę, częśćkę brzoskwini, ananasa,

wisienki i cebulki koktajlowe, oliwki, itp. Owoce do drinków powinny być drobne, dobrze wymyte, świeżo przygotowane (skrojone). Drobne owoce nabija się na szpadki, zaś plastry cytryny lub pomarańczy po nacięciu nasadza się na brzeg szkła.

Przydatne narzędzia

Do podstawowych należą noże - zarówno te trochę większe, jak i małe, o różnych kształtach ostrzy (ważne są małe, spiczaste nożyki). Najważniejsze jest, aby wszystkie były bardzo dobrze naostrzone. Przydatne są również przyrządy do robienia spirali z ogórka i rzodkwi, dekoracyjnego rowkowania skórki warzyw i owoców, nożyki dekoracyjne do cytrusów, łyżeczki do wydrążania kulek, foremki do wykrawania kanapek, tartinek i koreczków, specjalne noże faliście, krajacze do jajek, itp.

W sprzedaży są również specjalne zestawy do rzeźbienia w owocach i warzywach, które przypominają dłutka o różnych kształtach końcówek. Przeznaczone są do, tzw. carvingu, czyli sztuki artystycznego dekorowania popularnego w krajach azjatyckich, a obecnie podbijającego inne kontynenty oraz kraje, w tym również i Polskę.

tekst i zdjęcia: Henryka Borkowska
Oddział Siedlce

Profesjonalne Nawożenie

Producent: Grupa Azoty
Zakłady Azotowe Kędzierzyn S. A.

Kędzierzyńska Saletra Amonowa

Cenne źródło efektywnego azotu (N) 32% występującego w dwóch formach: szybko działającej – azotanowej 16%, oraz o spowolnionym działaniu – amonowej 16%. Domieszka wapnia i magnezu zwiększa efektywność działania azotu.

Zastosowana technologia zwiększa wytrzymałość mechaniczną granulek, dzięki czemu nawóz nie zbryla się i nie kruszy, a tym samym umożliwia jego równomierną aplikację na duże odległości (nawet 42m).

Równomierna granulacja (2-5 mm) daje możliwość mieszania z innymi nawozami stałymi (granulowanymi), co umożliwia przeprowadzenie pełnego zabiegu nawożenia przy jednej aplikacji.

Wesołych Świąt
i Szczęśliwego Nowego Roku


**GRUPA
AZOTY**

www.grupaazoty.com

Niech POLIFOSKI spełnią Wasze marzenia o dobrych plonach



Niech zdrowie i spokój świąt Bożego Narodzenia
towarzyszą wszystkim Rolnikom
i Współpracownikom przez cały Nowy 2014 Rok.

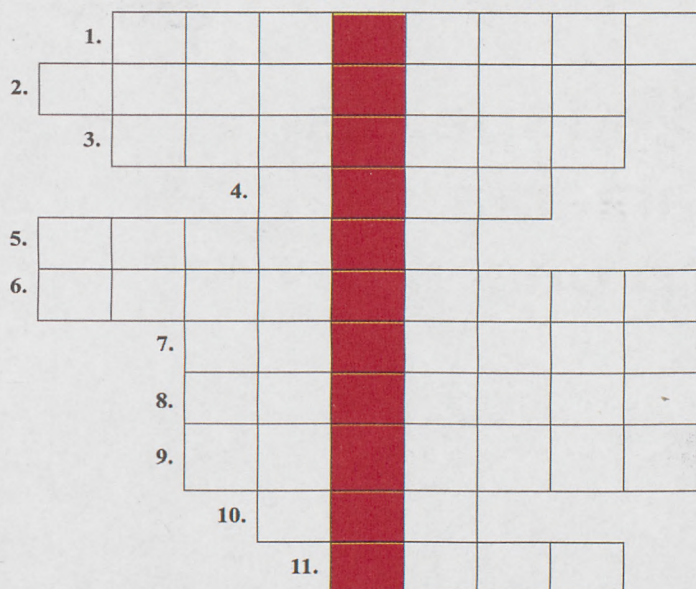
Grunt to nawóz

www.polifoska.pl

Grupa Azoty Zakłady Chemiczne „POLICE” S.A.
72-010 Police, ul. Kuźnicka 1

Krzyżówka Nr 11

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



1. Dwunasty miesiąc roku?
2. Wypatrywana na niebie w wieczór wigilijny?
3. Świąteczne drzewko?
4. Ryba na wieczernę wigilijną?
5. Śpiewana podczas Bożego Narodzenia?
6. Ostatnia zabawa w roku?
7. Przynosi prezenty 6 grudnia?
8. Kolorowe kulki na choince?
9. Czerwony z uszkami?
10. Zimne kostki do napojów?
11. Bywa mrożna i śnieżna?

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

Litery z zaznaczonych pól utworzą rozwiązanie. Hasło prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **23 grudnia 2013 r.** na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, z dopiskiem "Krzyżówka Nr 11".

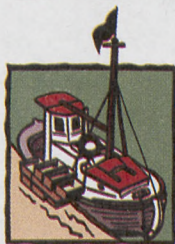
Rozwiązanie Krzyżówki Nr 9 - **LABIRYNT**.

Nagrody książkowe wylosowała: **Anna Szpura, gm. Stara Kornica.**
Gratulujemy! Nagrody wyślemy pocztą.

A=E



A



KA



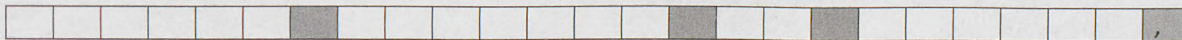
KA = A



R



Y=DZI



Rebus 11

A=O

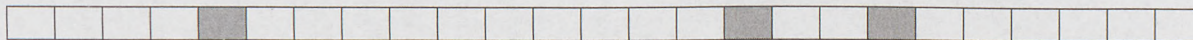
ANT=E

JE=NARO

O

NA

A=ZIE



Odgadnięte hasło prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **23 grudnia 2013 r.** na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, z dopiskiem "Rebus 11".

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

Rozwiązanie Rebusu 9 - **PAŹDZIERNIK STOI U DWORA WYKOP ZIEMNIANKI Z POLA.**

Nagrody książkowe wylosował: **Karolina Seta, gm. Przysucha.**
Gratulujemy! Nagrody wyślemy pocztą.

Wydawca: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, ul. Czereśniowa 98, 02 - 456 Warszawa - **Dyrektor:** Andrzej Kamasa
tel. 22 571 61 00; fax 22 571 61 01, <http://www.modr.mazowsze.pl>,
Przewodniczący Rady Wydawnictw: Wojciech Rzewuski - z-ca Dyrektora MODR, **Sekretarz Rady Wydawnictw:** Agnieszka Kowaluk
Członkowie Rady Wydawnictw: Bożena Kalkowska, Stanisław Orłowski, Lucyna Kornas - Frankie, Małgorzata Najehalska,
Agnieszka Maciejczak, Ewa Gregorczyk
Redaktor naczelna: Ewa Gregorczyk, tel. 25 640 09 24; e-mail: ewa.gregorczyk@modr.mazowsze.pl
Adres redakcji: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21; tel. 25 640 09 24
Skład komputerowy: Rafał Serementa; tel. 25 640 09 45
Korekta i redakcja: Andrzej Dmowski, Ewa Gregorczyk
Zdjęcie na okładce: Stanisław Orłowski - Oddział Ostrołęka
Zlecenie druku: MODR-DS-06101-48/2013; **Nakład:** 5000 egz.
Druk: Zenon Gochnio, Stanisław Brodowski - MODR Poligrafia w Oddziale Siedlce
Numer zamknięto: 20 listopada 2013 r.
Ogłoszenia i reklama: Redakcja - tel. 25 640 09 24; e-mail: ewa.gregorczyk@modr.mazowsze.pl
Ogłoszenia drobne od rolników zamieszczamy bezpłatnie
Redakcja zastrzega sobie prawo do skracania i adustacji tekstów, zmiany tytułów i śródtytułów oraz innych poprawek w nadesłanych materiałach.



BROCHÓW - HISTORIA I TERAŹNIEJSZOŚĆ

Brochów kojarzony jest głównie z Fryderykiem Chopinem i Kościołem Parafialnym pod wezwaniem św. Rocha i Jana Chrzyciela. W tym unikatowym gotycko-renesansowym kościele obronnym ślub brali rodzice kompozytora, a on sam był ochrzczony. W archiwum parafialnym można obejrzeć kopie metryk poświadczające te wydarzenia. Bazylika, zwłaszcza w sezonie letnim, kiedy odbywają się koncerty w wykonaniu wybitnych pianistów, jest chętnie odwiedzana przez turystów.

Gmina Brochów znajduje się w województwie mazowieckim, powiecie sochaczewskim, w odległości około 50 km od Warszawy. Położona jest w otulinie Kampinoskiego Parku Narodowego. Od strony północnej jej granicę stanowi rzeka Wisła, od zachodniej rzeka Bzura, a przez środek przepływa rzeka-kanal Łasica.

Wychodzą stąd liczne szlaki turystyczne, między innymi do **Dębu Kobendzy** - drzewa nazwanego tak dla uczczenia pamięci profesora **Romana Kobendzy**, botanika i dendrologa, który przyczynił się do utworzenia Kampinoskiego Parku Narodowego. W samej puszczy warto przyjrzeć się wydmom powstałym w pradolinie Wisły. Są one uważane za **najlepiej zachowany kompleks wydm śródlądowych w skali Europy**.

Atrakcji jest wiele

Odpowiednio przygotowane i oznakowane trasy rowerowe i piesze sprzyjają możliwości wypoczynku na łonie przyrody. Występują tu rzadkie gatunki roślin i zwierząt. Przy odrobinie szczęścia można spotkać łosie, jelenie, rysie, a wśród mokradeł bobry, wydry i żurawie. Ale przede wszystkim pooddychać naprawdę czystym powietrzem.

Na obszarze gminy Brochów rośnie ponad 20 drzew uznanych za pomniki przyrody. Wiekowe dęby szypułkowe, topole czarne i sosny pospolite znajdują się we wsiach **Kromnów, Przęslawice, Śladow i Tułowice**. Najstarszy **Dąb Obrońca** ma około 500 lat i ponad 600 cm w obwodzie - można go podziwiać we wsi **Śladow** na terenie gospodarstwa rolnego.

Aktywnym polecamy rekreację wodną, zwłaszcza **spływy kajakowe Bzurą i Łasicą**. Do wspaniałych atrakcji należy też **przejażdżka kolejką wąskotorową**. Podczas wakacji można pojechać na wycieczkę zabytkowym pociągiem, połączoną ze spacerami i ogniskiem. Kursuje on na trasie Sochaczew - Brochów - Wilcze Tułowskie. Wyjazdy cieszą się dużym zainteresowaniem.

Dodać należy, że kolej wąskotorowa z Sochaczewa na teren gminy Brochów dojeżdżała już w roku 1922, potem trasa wydłużyla się do Piasków Królewskich, a w roku 1924 do Wyszogrodu. Kolejka przewoziła ludzi oraz różne towary. Regularne kursy zakończyła 30 listopada 1984 roku.

Spotkania z historią

W **Tułowicach** znajduje się zabytkowy dwór z elementami architektury z okresu klasycyzmu. Był zbudowany około 1800 roku dla **Franciszki Lasockiej** i jest otoczony zabytkowym parkiem. Atrakcją turystyczną jest także leżące we wsi **Górki** małe muzeum etnograficzne, chata wiejska i kolekcja sprzętów domowych, które są prywatną własnością **Henryka Goszcza**.

Puszcza Kampinowska była świadkiem wielu wydarzeń historycznych. Przed bitwą grunwaldzką w roku 1410 przez Bzurę i okolice Brochowa przemieszczała się duża część wojsk króla **Władysława Jagielly**, zdążająca razem z monarchą na spotkanie z Litwinami i wojskami książąt mazowieckich. Miłośnikom „dwóch kółek”

i historii można polecić „**Szlak Jagielly**”. W jego skład wchodzi cztery trasy, którymi maszerowały wojska, na odcinku **Kozłów Biskupi - Czerwińsk**.

Miejsca pamięci

Kolejny raz Brochów był świadkiem wojennych wydarzeń w roku 1939. Przez rzekę Bzurę, przepływały się dwie polskie armie „Poznań” i „Pomorze”. Nad Bzurą stoczono też **największą bitwę kampanii wrześniowej 1939 roku**. Zginęło w niej wielu żołnierzy i mieszkańców pobliskich wsi. Na terenie gminy znajdują się, więc liczne miejsca pamięci narodowej. **Pomnik w Śladowie** na wale wiślanym **upamiętnia zbrodnię niemiecką dokonaną**



Miejsce cmentarza wojennego poległych nad Bzurą w 1939 r. (zwłoki ekshumowano w 1952 r.)

dokończenie na str. 40

REKLAMA

EKO-MOTO

Calix

GRZAŁKI SILNIKA- SZWEDZKI SPOSÓB NA ZIMĘ !

Profesjonalne systemy ogrzewania postojowego to:

- koniec problemów z rozruchem silnika w zimę
- zmniejszenie spalania
- szybsze ogrzanie kabiny
- komfort i bezpieczeństwo użytkownika









Grzałki do maszyn rolniczych, budowlanych, samochodów osobowych i ciężarowych.

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY DYSTRYBUTORÓW ORAZ WARSZTATY.

Zamówienia oraz zapytania prosimy kierować do:
 EKO-MOTO SP. Z O.O. ul. Św. Brata Alberta 105/107, 42-224 Częstochowa
 tel./fax 34 365 12 88
 e-mail: info@eko-moto.com.pl
www.eko-moto.com.pl

WALORY TURYSTYCZNE GMINY MIRÓW

Gmina Mirów leży w południowo-wschodniej części powiatu szydlowieckiego, w odległości 25 km od Radomia, 17 km od Szydłowca i 25 km od Skarżyska-Kamiennej. Od południowego wschodu graniczy w województwem świętokrzyskim. Sąsiaduje z gminami Mirzec, Wierzbica, Jastrząb, Szydłowiec i Skarżysko Kościelne. Jej powierzchnia to 5317 ha, mieszka w niej około 3900 osób.

Ważnym elementem tutejszej przyrody są przepiękne lasy oraz sielskie widoki. Część środkowa i południowa gminy to obręb chronionego krajobrazu - określonego jako „**Lasy Przysusko-Szydłowieckie**” - a obejmującego również źródła rzeki Ilżanki, jej dolinę w górnym biegu oraz duże i bogate kompleksy leśne, sosnowo-jodłowe, z drzewostanem mającym w niektórych przypadkach powyżej 100 - 130 lat.

Na terenie gminy znajdują się **dwie pomniki przyrody ożywionej**, ustanowione Rozporządzeniem Nr 17/94 Wojewody Radomskiego z dnia 30 grudnia 1994 r. (Dz. U. Nr 20, poz. 180). Są to cztery „obiekty” - grupa drzew i trzy drzewa pojedyncze. Grupa **10 dębów szypułkowych mających powyżej 150 lat**, o obwodach pni (mierzonych na wysokości 130 cm) 250-550 cm i wysokich na 14 - 21 m, znajduje się na terenie Nadleśnictwa Skarżysko, obręb Szydłowiec, obok leśniczówki. Natomiast grupa trzech drzew rośnie w **zabytkowym parku w Mirowie**, który został objęty ochroną prawną. Dawny drewniany dworek, wraz z parkiem, zajmują

powierzchnię 2,5 ha. W otoczeniu zachowała się stara kuźnia, obok której stoi kamienny krzyż przydrożny otoczony stuletnimi kasztanowcami.

Powierzchnia gminy jest bardzo urozmaicona, można tu podziwiać przełomy, rzekę, wydmy, jamy i wąwozy, ostre skarpy, urwiska oraz ostańce skalne. Miejscem które warto odwiedzić jest **Góra Piekło**, leżąca między Rogowem i Zbijowem Dużym (przy trasie Radom - Wierzbica - Mirów - Grzybowa Góra). Przewiduje się objęcie jej ochroną prawną w formie rezerwatu przyrody - częściowego, geologicznego. Jest to odosobnione wzgórze o powierzchni 16,05 ha, długości 1 km i wysokości względnej 20 - 25 m (leżące na wysokości 225 m nad poziomem morza), otoczone rozległymi i bagnistymi obniżeniami dolin źródłowych cieków Ilżanki. Pod względem geologicznym Góra Piekło zbudowana jest z piaskowców środkowo-jurajskich, odsłaniających się na zboczach w formie naturalnych skałek z charakterystycznymi zaokrągleniami owalnymi - „poduszkami”. Skałki te są unikatowe w tym regionie, do rzadkości bowiem należą w Górach Świętokrzyskich naturalne formy skalne zbudowane z utworów środkowej jury - skąd ich znaczenie naukowe i krajoznawcze.

Karolina Sieczka
Oddział Radom

18 września 1939 roku na ludności cywilnej okolicznych wsi oraz żołnierzach Wojska Polskiego. Kamień i tablica w Tulowicach są poświęcone pamięci generała brygady kawalerii Stanisława Grzmota-Skotnickiego, a w Janowie znajduje się pomnik-kopiec ku czci żołnierzy poległych we wrześniu 1939 w okolicach Brochowa.



Wydmy w Kampinoskim Parku Narodowym

Z kolei w **Śladowie, Famułkach Łazowskich, Władysławowie, Karolinowie** oraz **Miszorach, Kromnowie i Piaskach Królewskich** znajdują się **cmentarze ewangelickie** po zamieszkujących tu przez wiele wieków **Olendrach**. Mianem tym początkowo określano ludność holenderską, a później osadników również innych narodowości, głównie Polaków, Niemców, Szkotów, Czechów i Węgrów, którzy w XVI i XVII wieku zakładali wsie w Prusach Królewskich, wzdłuż Wisły i jej dopływów. W 2007 roku cmentarze i ocalałe groby zostały uporządkowane, a przy głównych drogach dojazdowych umieszczono tablice informacyjne ułatwiające turystom dotarcie do tych miejsc.

Gmina Brochów posiada coraz szerszą bazę noclegową. Zarówno ci, którzy chcą posłuchać muzyki Chopina, jak i ci, którzy są żądni przygód na turystycznych szlakach, znajdą tu coś dla siebie. Ciekawe miejsca historyczne, bogata przyroda otuliny Kampinoskiego Parku Narodowego i piękne krajobrazy sprawiają, że pobyt w tych stronach będzie miłym przeżyciem.

Tekst i zdjęcia: Małgorzata Florczak
Oddział Bielice

Źródła:

1. J. Żmudziński, *Brochów miejsce chrztu Fryderyka Chopina*, Wydawnictwo Czuwajmy, Kraków, 2010.
2. M. Moczulski, *Na wąskotorowym szlaku Mazowsza i Mazur*, Oficyna Wydawniczo-Poligraficzna ROTA, CDOKP w Warszawie.
3. W. Rusiński, *Osady tzw. Olędrów w dawnym województwie poznańskim*, Polska Akademia Umiejętności, Kraków, 1947.
4. www.polskieszlaki.pl
5. www.wikipedia.org
6. www.brochów.pl