

ISSN 1507 - 4714

Wi e ś Mazowiecka

NR 7-8 (170) LIPIEC - SIERPIEŃ 2014 R.

CENA 3,00 ZŁ (W TYM 5% VAT)



MIESIĘCZNIK MAZOWIECKIEGO OŚRODKA DORADZTWA ROLNICZEGO

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

Dolina Liwca • Dlaczego melioracje są ważne? • Słoma - przyorać czy sprzedać?

DOLINA LIWCA W GMINIE SIEDLCE

Dolina Liwca jest obszarem obejmującym dolinę rzeki Liwiec od jej źródeł do ujścia do Bugu. Większa jej część jest stosunkowo wąska i nie przekracza szerokości 2 km, jedynie w dwóch miejscach rozszerza się do ponad 5 km tworząc formę wydłużonych basenów. Pierwszy z tych basenów znajduje się w górnym biegu rzeki, w okolicach miasta Mordy, drugi zaś w dolnym jej biegu, w okolicach Łochowa.



Znaczne rozszerzenie występuje również na terenie gminy Siedlce, gdzie do Doliny Liwca włączono stawy siedleckie. Teren ten tworzy bardzo malowniczy i ciekawy naturalny krajobraz. W latach 90-tych XX w. część mokradeł w dolinie rzeki została zmeliorowana. Obecnie jednak, z racji braku środków do okresowej pielęgnacji rowów oraz ekspansji bobrów, następuje wtórne zabagnienie terenu.

Kilka słów o rzece

W górnym biegu Liwiec jest uregulowany, w środkowym i dolnym zaś (teren gminy Siedlce) koryto rzeki ma charakter naturalny i tworzy zakola, meandry, starorzeczka i rozgałęzienia. Brzegi Liwca są w większości płaskie i niskie, niekiedy zaś wysokie i urwiste, bądź też piaszczyste, z tworzącymi się w korycie łachami. Dno doliny rzeki zajmują w większości wilgotne i świeże łąki oraz pastwiska utworzone na zmeliorowanych torfowiskach. Lokalnie występują fragmenty naturalnych torfowisk niskich oraz wtórne zabagnienia.



Wymarzone siedlisko dla zwierząt

Omawiany obszar w znacznej części pokrywa się z siedliskowym obszarem Natura 2000 Ostoja Nadliwiecka PLH140032 (zajmuje 13622,7 ha) i obejmuje fragment Siedlecko-Węgrowskiego Obszaru Chronionego Krajobrazu. Zachowaniu i utrzymaniu siedlisk cennych gatunków ptaków w dolinie Liwca sprzyja tradycyjna ekstensywna gospodarka łąkarska na użytkach zielonych oraz prowadzona na stawach ekstensywna gospodarka rybacka. Do najważniejszych zagrożeń dla lokalnej awifauny i jej siedlisk należą: zaniechanie, bądź ograniczenie wypasu i koszenia na niektórych terenach, na innych zaś intensyfikacja produkcji rolnej i zamiana użytków zielonych w grunty orne. Na terenie gminy Siedlce, gdzie przepływa Liwiec, okoliczne łąki są najczęściej nie koszone. Na ten fakt złożyły się dwa czynniki: ograniczenie lub całkowity zanik hodowli bydła na tym terenie, jak również zasiedlenie rzeki przez bobry. Brak przeżuwaczy powoduje zaniechanie koszenia i pielęgnacji użytków zielonych, a coraz liczniejsze rodziny bobrów i budowa przez nie tam, powodują stałe podtopienia i zabagnienia okolicznych łąk. Nie koszone łąki ulegają zakrzaczeniu i zadrzewieniu. Daje to dogodny warunki do rozwoju wielu gatunków ptaków (w tym chronionych), jak również dużych dzikich zwierząt, jak dziki, sarny, czy coraz liczniej występujących łosi.

Plusy i minusy

Taki stan rzeczy ma swoją dobrą, ale i złą stronę. Dobrą jest rozwój naturalnej fauny i flory, zaś złą ograniczenie terenów użytkowanych rolniczo. Ustanowienie tu obszaru Natura 2000 uniemożliwiło rolnikom zmiany przeznaczenia gruntów, ale mieszkańcy Siedlec oraz miłośnicy przyrody i wypoczynku w naturalnym środowisku mogą się cieszyć, gdyż tuż za granicami miasta mogą obcować z dziką przyrodą i znaleźć chwilę ciszy i wytchnienia od codziennych spraw. A że jest co podziwiać i czym się zachwycić, pokazują zamieszczone fotografie.

tekst: Wiesław Tarkowski
zdjęcia: Andrzej Dmowski
Oddział Siedlce



NATURA 2000

- Dolina Liwka w gminie Siedlce 2
WIEŚCI MAZOWIECKIE
Światowy Dzień Ziemi w Ostrołęce 4



- XIV Święto Mleka 5
 Wyjątkowa Giełda Rolnicza
 w słonecznym Łącku 6
 Olimpiady dla gospodyń wiejskich 35
 Rok Kolberga 36
 Kalendarz imprez MODR 37

ARIMR INFORMUJE

- Można składać wnioski
 o wsparcie na posadzenie lasu

KONKURS

- Jedźmy po foto wspomnienia 9
 Przepisy naszych Czytelników 34

PRAWO NA CO DZIEŃ

- Nieznajomość prawa
 nie zwalnia od odpowiedzialności 10

CENNIK REKLAM

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

Do cen należy doliczyć 23 % VAT.

Treść reklamy, wraz ze zleceniem i upoważnieniem do wystawienia faktury VAT, bez podpisu zleceniodawcy z podaniem numeru NIP, należy przesłać 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

PORADY PRAWNE

- Scalanie gruntów - nowe przepisy 11
PYTAŃIA OD ROLNIKÓW
 Czytelnicy pytają - Redakcja odpowiada 12
Czy powinniśmy bać się szerszeni? 12



OCHRONA ŚRODOWISKA

- Dlaczego melioracje są ważne? 13
PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ

- Jak zlikwidować
 działalność gospodarczą? 14

ROZWOJ OBSZARÓW WIEJSKICH

- Fundusz sołecki w Chmielewku 15
RADY GOSPODARSKIE

- Uprawa pszenżyta ozimego 16
 Słoma - przyorać czy sprzedać? 18

- Wapnowanie pierwszym
 zabiegiem późniejszym 19

- BHP podczas eksploatacji
 sieczkarni samojezdnych 22

- Zmianowanie poprawia
 zdrowotność zbóż 22

- Uprawa zbóż ozimych w skrócie 23
 Nowe odmiany żyta ozimego 24

- Nowe wczesne odmiany siliw 25
PORADNIK GOSPODYNI

- Grzyby jadalne 20
Stewia - naturalna słodycz 27



- Wpływ substancji dodatkowych
 na zdrowie 28

- Bezpieczeństwo żywności
 w gospodarstwie agroturystycznym 29

- Pachnąca lawenda 30
 Niwaki - co to jest? 31
 Potrawy z bakłażana 32
 Niskokaloryczna fasola szparagowa 33
OGRODNICTWO TOWAROWE
 Kiła kapusty - narastający problem 26
KĄCIK DLA DZIECI
 Krzyżówka Nr 5 38
 Rebus 5 38

WARUNKI PRENUMERATY
w roku 2014

Do 28 lipca 2014 r. przyjmujemy zamówienia na prenumeratę Wsi Mazowieckiej od numeru 9/2014.

→ 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”.

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

Sprostowanie

W numerze 06/2014 Wsi Mazowieckiej w artykule „Krajowe gatunki ryb odpowiednie do oczka wodnego”, zabrakło pewnych istotnych informacji na temat wymiarów ochronnych ryb i ich okresów ochronnych. Karaś pospolity i Karaś srebrzysty nie mają wymiaru ochronnego, ani okresu ochronnego; Ukleja nie ma wymiaru ochronnego, ani okresu ochronnego; Lin ma wymiar ochronny ustalony na 25 cm, ale nie ma okresu ochronnego. Przepraszam za zaistniałą pomyłkę.

Kamil Linka
Oddział Ostrołęka

ŚWIATOWY DZIEŃ ZIEMI W OSTROŁĘCE

Święto obchodzone jest na świecie od 1970 roku, a w całej Polsce od 15 lat. W Ostrołęce po raz szósty zorganizowano imprezę z tej okazji. Tym razem odbyła się 18 maja 2014 roku, a MODR Oddział Ostrołęka - tradycyjnie już - był jednym z organizatorów. Dopisało wszystko: pogoda (mimo, iż poprzednie dni były deszczowe), wystawcy, artyści na scenie i oczywiście publiczność.

Co roku impreza ma inne hasło przewodnie, tym razem było nim „Zmieniamy nawyki, nie klimat”. Festyn rozpoczął się o godz. 10.00, ale stoiska zaczęły funkcjonować i kusić różnorodnością już wcześniej. Każdy mógł zapoznać się z ofertą biur podróży, zakupić wyroby rękodzieła ludowego i artystycznego, zdobyć nagrody na stoisku nadleśnictwa oraz zapoznać się z ofertą edukacyjną Zespołu Szkół STO i Zespołu Szkół Zawodowych Nr 4 w Ostrołęce. Można też było dowiedzieć się wielu ciekawych rzeczy o Unii Eu-



ropejskiej, czy obejrzeć zbiory kolekcjonerskie członków Ostrołęckiego Klubu Kolekcjonerów „Unikat”.

Największe stoisko, złożone z kilku namiotów, należało do Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego Oddział Ostrołęka. Znalazł się tam m.in. punkt informacyjny MODR, w którym można było zasięgnąć fachowych porad dotyczących rolnictwa i zakupić wydawnictwa MODR. Byli też zaproszeni przez MODR twórcy ludowi i rękodzielnicy, których wyroby szybko znajdowały nabywców.

Wszyscy chętni mogli także obejrzeć dwie wystawy - plastyczną pokazującą prace dzieci i fotograficzną Michała Nerwińskiego „Ptaki Kurpiowszczyzny”.



O godz. 13.00 przedstawiciele organizatorów: **Janusz Paweł Stańczyk** – wiceprezydent Miasta Ostrołęka, **Anna Przygoda Majewska** – dyrektor ZSZ Nr 4, **Wiesław Szczubelek** – dyrektor MODR Warszawa Oddział Ostrołęka i **Bogdan Sokalski** – wiceprezes stowarzyszenia Ekomena przywitali publiczność i po krótkich przemówieniach dokonali oficjalnego otwarcia imprezy, którą poprowadził Stanisław Orłowski.



Jako pierwsi na scenie pojawili się najmłodsi. Na początku zawładnęły nią dzieci z Przedszkoli Miejskich Nr 5, 7, 9 i 17 oraz Zespołów Szkół Nr 3 i 4, Szkoły Podstawowej Nr 2 w Ostrołęce, a także Szkoły Podstawowej w Nasiadkach i Zespołu Szkół Społecznego Towarzystwa Oświatowego. Później przyszła kolej na występ reprezentanta Zespołu Szkół Zawodowych Nr 4, a następnie sceną zawładnęli Aleksandra Dzwigała, Adam Wołosz i zespół Silence. Równocześnie odbyły się dwie edycje konkursu ekologicznego dla dzieci ze szkół podstawowych i gimnazjów.



Organizatorami tegorocznego Dnia Ziemi w Ostrołęce byli: Stowarzyszenie Ekomena, Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Ostrołęka, Zespół Szkół Zawodowych Nr 4 i Zespół Szkół Społecznego Towarzystwa Oświatowego w Ostrołęce.

tekst: Stanisław Orłowski
zdjęcia: Edward Piwowarski
Oddział Ostrołęka

Wieś Mazowiecka, lipiec - sierpień 2014

XIV ŚWIĘTO MLEKA



W dniach 31.05-01.06 br. w Płoniawach - Bramurzę odbyła się XIV Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych mająca rangę wystawy wojewódzkiej. Ze względu na to, że wystawa wojewódzka jest wystawą kroczącą, gmina Płoniawy gościła w tym roku rolników z wielu powiatów województwa mazowieckiego.

Starania mające na celu wybranie najlepszych krów Mazowsza przyniosły świetne rezultaty. Wszystkie zwierzęta były profesjonalnie wystrzyżone, a przed wystawą oprowadzane, aby mogły się dobrze zaprezentować. Doświadczenie i wiedza hodowców sprawiły, że sędzia miał duży problem, aby spośród bardzo wyrównanych grup wybrać najlepsze krowy. Bardzo chwalił rolników właśnie za profesjonalizm i duże przedsięwzięcie logistyczne mające na celu zaprezentowanie swojego dorobku. **Krowy z wystawy w Płoniawach zdobywają najwyższe trofea na wystawach krajowych.** Postęp hodowlany prowadzony w gospodarstwach (tylko sztuki urodzone w kraju mogą być prezentowane) sprawił, że goście z zagranicy są pod wrażeniem wydajności i jakości naszego bydła.

Również na tej wystawie najlepiej na wybiegu wypadły krowy **Łukasza Majkowskiego**. Hodowca swoją wiedzą i zaangażowaniem po raz kolejny sprawił, że 2 sztuki z jego gospodarstwa znalazły się na najwyższym podium, w tym jedna zdobyła tytuł superczempiona. Gospodarstwo pana Łukasza powtórzyło, więc swój ubiegłoroczny sukces i obecnie hodowca planuje wciąż udział w wystawie krajowej.

Łącznie ocenianych było 73 sztuki bydła i 10 cieląt. Poza oceną odbył się pokaz bydła mlecznego ras kolorowych. Dużym zainteresowaniem cieszyły się rasy Polska Czerwona i Białogrzbietą (rasy zachowawcze) oraz Jersej, Mombeliej i Simental będące alternatywą dla rasy HF.

Tradycyjnie najmiłym punktem programu okazała się prezentacja cieliczek oprowadzanych przez dzieci hodowców. Nie było to łatwe zadanie, gdyż czasem trudno jest okiełznać rozbrykane cielę. Dzieci wykazywały się także znajomością stada i chętnie odpowiadały na pytania sędziego. Ta kategoria jest zawsze bardzo widowiskowa i chętnie oklaskiwana, a dzieciom towarzyszą całe rodziny. Oczywiście ich trud został nagrodzony, ponieważ każde dziecko

otrzymało puchar, a wiele spośród nich i inne nagrody. Głównym sędzią był Roman Januszewski.

Komisja sędziowska przyznała:

Tytuł "Superczempiona" Łukaszowi Majkowskiemu z Jarzyl

Tytuły "Czempiona" w kategorii:

Jalówki niecielne – Sebastian Pielech z Nowych Czerniec

Jalówki cielne - Łukasz Majkowski z Jarzyl

Pierwiastki - Łukasz Majkowski z Jarzyl

II laktacja - Aniela Świerżyńska z Nienalt Szymanów

III laktacja i dalsze – Andrzej Soliwodzki z Mchówka

"Wicieczempiona" w kategorii:

Jalówki niecielne - Bogusław Tomaszewski z Przasnysza

Jalówki cielne - Sebastian Pielech z Nowych Czerniec

Jalówki cielne - Sebastian Pielech z Nowych Czerniec

Pierwiastki – Andrzej Soliwodzki z Mchówka

Pierwiastki - Andrzej Szczepański z Pomask Wielkich

II laktacja - Andrzej Soliwodzki z Mchówka

III laktacja i dalsze - Stadnina Koni „Krasne” Spółka z o.o.

III laktacja i dalsze - Wiesław Tadeusz Ferenc z Rogowa

Podczas „Święta Mleka” trwały Targi Rolnicze, na których zaprezentowały się licznie przybyłe firmy handlowe (szczególnie te, sprzedające maszyny, prześcigały się w bogactwie ofert). Wystawa cieszyła się dużym zainteresowaniem zwiedzających, a dodatkowe atrakcje w postaci licznych konkursów oraz występów rozrykowych umiliły czas zapracowanym na co dzień mieszkańcom wsi.

Nasz Oddział przygotował stoisko oferujące fachowe doradztwo i wydawnictwa MODR, a eksperci MODR udzielali porad zainteresowanym rolnikom.

*tekst i zdjęcie: Barbara Karol
Oddział Ostrolęka*

WYJĄTKOWA GIEŁDA ROLNICZA W SŁONECZNYM ŁĄCKU

W tym roku dyrekcja i pracownicy plockiego Oddziału MODR mają wiele powodów do satysfakcji i zadowolenia. Współorganizatorami tegorocznej XXIII Giełdy Rolniczej były władze samorządowe Gminy Łąck, Starostwa Powiatowego w Płocku oraz Zarząd Stada Ogierów w Łącku

W niedzielę 18 maja br. w naszej już XXIII Giełdzie Rolniczej uczestniczyło ponad 150 wystawców i tłumy zwiedzających (około 20 tysięcy). Sprzyjała nam pogoda, po porannej burzy z ulewnym deszczem ukazała się pełna tęcza, zwiastująca piękną pogodę na



Licznie przybyli goście i zwiedzający

cały dzień. Giełda ma już swoją wieloletnią tradycję i liczne grono sympatyków. Odwiedzający mieli okazję zapoznać się z ofertami handlowymi i usługowymi firm, instytucji branży rolniczej, ogrodniczej z całego kraju.

„Tak udana impreza jest efektem świetnej współpracy wszystkich organizatorów Giełdy Rolniczej oraz dużego zaangażowania dyrektora i pracowników Oddziału Płock” - podkreślił w swoim



Pokaz woltyżerki



Puchar Dyrektora MODR za "Najciekawszą ofertę rolniczą"

wystąpieniu Andrzej Kamasa – dyrektor Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego „(...)Szczególnie doceniamy kilkuletnią bardzo dobrą współpracę z wójtem gminy Łąck, co bardzo ułatwia organizację największej imprezy rolniczej na Mazowszu Płockim. Łąck, to piękna miejscowość położona w otoczeniu jezior i lasów, i najlepsze miejsce dla naszej Giełdy Rolniczej(...)”.

Doradcy Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego odpowiadali na pytania dotyczące wszelkich zagadnień związanych zarówno z produkcją rolną, ogrodnictwem, ekonomią, ekologią, agroturystyką czy pozyskiwaniem funduszy unijnych.

Goście Giełdy mogli także skorzystać z porad konsultantów Agencji Restrukturyzacji Modernizacji Rolnictwa, Agencji Rynku Rolnego czy Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego. Swoje oferty przedstawiły banki i firmy ubezpieczeniowe.

Zwiedzający mogli zobaczyć lub kupić (na miejscu) ciągniki, maszyny, urządzenia rolnicze różnych marek (marzenie wielu rolników) oraz inne środki do produkcji rolnej. Prezentowana była także szeroka oferta materiałów budowlanych, ekologicznych materiałów opałowych i firm oferujących urządzenia związane z odnawialnymi źródłami energii.

Zainteresowani motoryzacją mogli podziwiać nowe modele samochodów osobowych i dostawczych różnych marek.

Bardzo bogato przedstawiała się oferta roślin ozdobnych. W sektorze ogrodniczym już od samego rana panował duży ruch. Można było obejrzeć i zakupić unikalne gatunki krzewów ozdobnych i owocowych, roślin egzotycznych i ziół oraz całą gamę kwiatów jednorocznych balkonowych i doniczkowych.



Najciekawsza oferta ogrodnicza

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,
- ✔ granulata 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!

Dystrybucja nawozu do gospodarstwa rolnika w big - bagach (500 kg):

Firma Handlowo - Usługowa

RODAN - Roman Sałdan, tel.: 512 473 813

www.nawozywapniowe.com.pl

**PROMOCYJNE WARUNKI PRZY
 ZAKUPIE 24 TON - CENA HURTOWA**

POLCALC
 PRODUCENT NAWOZÓW WAPNIOWYCH Sp z o.o.

Najlepsze wapno rolnicze!



Dużą atrakcją była wystawa królików różnych ras – około 100 szt., przygotowana przez Mazowiecki Związek Hodowców Królików i Drobnego Inwentarza.

Najlepsi wystawcy otrzymali od organizatorów puchary:

- Puchar Starosty Płockiego za „Najciekawsze stoisko wystawowe” otrzymała firma Budmat Materiały budowlane Sp. z o.o. z Płocka,
- Puchar Dyrektora MODR za „Najciekawszą ofertę rolniczą” - otrzymała firma „POLSAD” Jacek Korczak z Kutna, oferująca do sprzedaży ciągniki rolnicze Kubota, wózki widłowe,
- Puchar Wójta Gminy Łąck za „Najciekawszą ofertę ogrodniczą” otrzymała firma ANEMONE z Działdowa oferująca kwiaty doniczkowe.

Udział w XXIII Gieldzie Rolniczej to nie tylko zwiedzanie i zakupy, ale także możliwość uczestniczenia w licznych konkursach przygotowanych przez organizatorów. Było w czym wybierać.



Konkurs plastyczny dla dzieci

Na głównej scenie odbyło się także podsumowanie i wręczenie nagród dla uczestników wielu konkursów, m.in.: konkursu KRUS „Pracuj bezpiecznie” oraz konkursu „Rzut podkową” o puchar Prezesa SO w Łącku.

Została także rozstrzygnięta II edycja konkursu „Potrawy mojej mamy”. Regionalne przysmaki, które były zgłoszone do konkursu, zwiedzający mogli zakupić podczas imprezy w kompleksie pięknie udekorowanych stoisk.

Najmłodszy uczestniczący w konkursie plastycznym pt. „Wiosna w ogrodzie” uhonorowani zostali nagrodami i dyplomami.

Przedstawiciel Państwowej Straży Pożarnej w Płocku przedstawił krótką informację o zagrożeniach wynikających z wypalania traw.

Przez cały czas trwania Gieldy Rolniczej na scenie odbywały się występy artystyczne z udziałem całej gamy lokalnych zespołów, które uprzyjemniały pobyt wystawcom i zwiedzającym. W godzinach popołudniowych na miejscowym stadionie odbył się pokaz Sekcji Woltyżerki Klubu Jeździeckiego „Łąck” – jednej z najbardziej widowiskowych atrakcji.

Serdecznie dziękujemy współorganizatorom oraz wystawcom, którzy przyjęli nasze zaproszenie. Podziękowania kierujemy także do wszystkich sponsorów, którzy wsparli finansowo organizację XXIII Gieldy Rolniczej.

Za popularyzację naszej imprezy dziękujemy patronom medialnym.

Zapraszamy za rok!

*tekst: Jadwiga Skibowska - Oddział Płock
 zdjęcia: Agnieszka Rembiszewska - MODR Warszawa*

3 logo

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

MOŻNA SKŁADAĆ WNIOSKI O WSPARCIE NA POSADZENIE LASU

Do 31 lipca 2014 r. można składać w biurach powiatowych ARiMR wnioski o przyznanie wsparcia z działania „Zalesianie gruntów rolnych oraz zalesianie gruntów innych niż rolne”. Z takiej pomocy korzystają najczęściej rolnicy, którzy prowadzą działalność na słabych jakościowo gruntach i otrzymują niskie plony, a co z tego wynika mierne dochody.

Wsparcie z tego działania może uzyskać rolnik, który zadeklaruje posadzenie lasu na swoim gruncie lub na gruncie należącym do jego małżonka, albo też na terenie którego jest współwłaścicielem. Powierzchnia przeznaczona do zalesienia musi być większa niż 0,5 ha, a jej szerokość musi wynosić powyżej 20 m. W przypadku gruntów graniczących z lasem, nie stosuje się tych wymagań, wystarczy jedynie by ich powierzchnia wynosiła co najmniej 0,1 ha.

Maksymalny obszar, który może zalesić jeden rolnik wynosi 100 ha. Nie można sadzić lasu, m.in. na terenach objętych programem „Natura 2000”, w parkach krajobrazowych czy rezerwach przyrody. Ważne jest to, że zalesienie gruntu nie może być sprzeczne z miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego, a w przypadku braku tego planu, z ustaleniami studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy.

Wysokość wsparcia jakie może otrzymać rolnik z ARiMR, zależy od tego na jakich gruntach zdecyduje się posadzić las. Jeżeli są to grunty rolne, wówczas przysługują mu trzy rodzaje pomocy. Pierwszy z nich to, wypłacane jednorazowo po posadzeniu lasu, wsparcie na zalesianie. Wynosi ono od 4160 zł/ha do 6260 zł/ha i zależy, m.in. od proporcji gatunków drzew iglastych i liściastych oraz ukształtowania terenu. Dodatkowe pieniądze można uzyskać za wykonanie odpowiedniego, zaleconego przez nadleśniczego, zabezpieczenie sadzonek.

Drugim rodzajem wsparcia jest premia pielęgnacyjna. Otrzymują ją rolnicy przez kolejne pięć lat i wynosi ona rocznie, w zależności od ukształtowania terenu, od 970 zł/ha do 1360 zł/ha. Tu również można otrzymać dodatkową pomoc za stosowanie zaleconych przez nadleśniczego środków ochronny uprawy leśnej przed zwierzyną.

Ostatnim rodzajem wsparcia, które może otrzymać rolnik jest premia zalesieniowa. Uprawnione do niej są osoby, które udokumentują, że 25% ich dochodów pochodzi z działalności rolniczej. Premię zalesieniową w rocznej wysokości 1580 zł/ha rolnik otrzy-



muje przez 15 lat. Ma ona rekompensować utracony dochód, który rolnik osiągnąłby prowadząc na danym gruncie uprawy rolne.

W przypadku posadzenia lasu na gruntach innych niż rolne, ARiMR przyznaje wsparcie na zalesianie oraz premię pielęgnacyjną. Agencja nie wypłaca wówczas premii zalesieniowej, bowiem grunty na których posadzony został las nie były gruntami rolnymi, a więc nie mogły przynosić dochodu z działalności rolniczej.

Przed złożeniem wniosku o przyznanie pomocy z działania „Zalesianie gruntów rolnych oraz gruntów innych niż rolne” rolnik powinien posiadać plan zalesienia. O jego sporządzenie musi się zwrócić do nadleśniczego. Następnie rolnik musi wykonać zalesienie dokładnie według tego planu i w ciągu 7 dni od zakończenia tych prac zawiadomić o tym nadleśniczego. Wówczas nadleśniczy sporządzi zaświadczenie o wykonaniu zalesienia zgodnie z planem.

Oświadczenie o wykonaniu zalesienia zgodnie z planem zalesienia, do którego obowiązkowo dołączone jest takie zaświadczenie oraz protokół z odbioru gruntów zalesionych w ramach działania „Zalesianie gruntów rolnych oraz zalesianie gruntów innych niż rolne”, powinno zostać złożone do biura powiatowego ARiMR do 20 maja roku, w którym zalesienie wykonano wiosną albo roku następującego po roku, w którym zalesienie wykonano jesienią.

Zalesianie gruntów było dofinansowywane przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w ramach Planu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2004 - 2006 oraz Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 - 2013. W tym czasie rolnicy posadzili las na powierzchni ponad 70 tys. ha.

inf.

Wieś Mazowiecka, lipiec - sierpień 2014

JEDŹMY PO FOTO WSPOMNIENIA

To trochę tak z tym latem u nas, jak w tym kawale o mieszkańcu Syberii, który zapytany jaka w tamtych rejonach świata jest pogoda, powiedział: *u nas? 10 miesięcy zimy, a potem już tylko lato, lato, lato!*

No tak. Wiemy coś o tym. Każdy z nas choć raz w życiu (minimum) spotkał się z taką deszczową aurą przez cały urlop lub większość dni urlopowych. Wracaliśmy zde gustowani wakacjami, zarzekając się, że w kolejnym roku na wypoczynek wybierzemy najcieplejsze rejony naszego globu. Ja też uwielbiam wygrzewać się na słońcu, kąpać w ciepłym morzu i grillować wieczorami. Ale tak naprawdę, to nie pogoda jest istotna na wakacjach. Istotne, że „ładujemy akumulatory”, dajemy odpocząć szarym komórkom, odrywamy się od „priorytetów”, „umów”, „realizacji”, „wniosków”, maili, telefonów, posiedzeń, narad, konferencji, szkoleń, wstawania z kurami, opieki nad..., zakupami w ..., nadziejami na... Wreszcie istotne jest towarzystwo i to, że możemy przez te dwa tygodnie robić to co chcemy.



Aby nie liczyć tylko i wyłącznie na słońce, a potem powracać do domowych pieleszy zwracając na przyrodę, która i tak rządzi się swoimi prawami, przygotujmy się psychicznie i zaplanujmy przynajmniej jedną wyjątkową aktywność na każdy dzień naszych wakacji. To tak na wszelki wypadek, gdyby nie było możliwości spędzenia któregośkolwiek dnia na słońcu. Chociaż trzeba mieć wyjątkowego pecha, aby choć jeden taki słoneczny dzień nam się nie zdarzył.



Nie myślę tu tylko i wyłącznie o biciu rekordów w wypiciu złociwego zmrózonego napoju. Myślę o tym, czym będziemy mogli się podzielić ze swoimi przyjaciółmi po powrocie z wakacji. Założmy, że jednak zawierzymy zapowiedziom synoptyków i zaplanujecie wakacje w Polsce. W dobie powszechnego dostępu do informacji, łatwo jest wybrać i zaplanować sensowny odpoczynek za niewielkie pieniądze. Potem już na miejscu można porobić rodzinie fotki lub sobie sweet focie. Można „obfotografować” okolice, wyjątkowe miejsca i krajobrazy. To nadal znakomita dokumentacja naszego życia, naszych przygód czy wakacyjnych przyjaźni. Lepsza i tańsza niż zdjęcia z wakacji, zrobione przez licznie rozsiane po naszym kraju fotoradary. A znam takich, dla których to jedyne foto- wspomnienie z wakacji.

A teraz... (ulubione zdanie większości konferansjerów) propozycja dla czytelników „Wsi Mazowieckiej”. Nieważne, gdzie będziecie, nieważne jaka będzie pogoda, udokumentujcie swoje wrażenia, wykonując zdjęcia z wakacji. Przyzwyczajeni do mazowieckich, nizinnych krajobrazów, pokażmy pozostałym czytelnikom, miejsca w naszym kraju: w górach, nad morzem, na Mazurach, gdzie warto jest spędzić wakacje.



Postarajmy się jak najpełniej oddać w fotografii wrażenia jakie na nas zrobiły okolice, w których przebywaliśmy lub rzeczy, które oglądaliśmy. Najlepsze foto- relacje opatrzone niewielkimi komentarzami i opisem miejsc, zamieścimy w miesięczniku „Wiś Mazowiecka”, doceniając wysiłki autora zdjęć i tekstu. Jednym słowem oddajemy nasze łamy w Wasze ręce. Mamy nadzieję, że w ten sposób zaimam, narzekając na polską aurę, zaczniemy planować zagraniczne wojaże, poznamy sprawdzone, polecane i piękne miejsca w naszym kraju, których przecież nie brak. Myślę, że wpisujemy się tym samym w hasło akcji „Teraz Polska” wymyślone przez Wiktora Zborowskiego.

Zdjęcia należy nadsyłać na adres poniższy w formacie pocztowym, dołączając krótki (400 znaków ze spacjami) tekst.

Adres redakcji: Redakcja "Wsi Mazowieckiej" MODR
Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21
e-mail: wydawnictwa.siedlce@modr.mazowsze.pl

tekst: Wojciech Asiński
zdjęcia: Agnieszka Rembiszewska
MODR Warszawa

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.

Jednolity tekst ustawy o kierujących pojazdami, zawiera Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z 12 marca 2014 roku (Dz. U. z 13.05.2014 r., poz.600).

Jednolity tekst rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie rejonów wrażliwych pod względem gospodarczym lub środowiskowym, zawiera Obwieszczenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 28 lutego 2014 roku (Dz. U. z 14.05.2014 r., poz.611).

Rozporządzenie jest aktem wykonawczym do ustawy z 26.01.2007 r. o płatnościach w ramach systemów wsparcia bezpośredniego i ustala następujące rejony wrażliwe, na terenie których znajduje się siedziba stada samic z gatunku bydło domowe – województwa : lubelskie, małopolskie, podkarpackie, śląskie i świętokrzyskie oraz rejony wrażliwe na terenie których znajdują się siedziby stada samic z gatunku owce domowe – województwa: dolnośląskie, łódzkie, małopolskie, opolskie, podkarpackie, śląskie i świętokrzyskie.

Jednolity tekst ustawy o ochronie roślin, zawiera Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z 12 marca 2014 roku (Dz. U. z 15.05.2014 r., poz. 621).

Ustawa reguluje sprawy: ochrony roślin przed organizmami szkodliwymi oraz organizację Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Wysokości kar pieniężnych dla podmiotu działającego na rynku pasz, który wytwarza lub wprowadza do obrotu pasze, za naruszenia określone w przepisach o paszach dotyczące postępowania z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego i produktami pochodnymi – określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 2 maja 2014 roku (Dz. U. z 16.05.2014 r., poz. 625).

Wysokości kar pieniężnych za naruszenia określone w przepisach o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt dotyczące postępowania z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego i produktami pochodnymi, określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 2 maja 2014 roku (Dz. U. z 19.05.2014 r., poz. 629).

Zmianę rozporządzenia w sprawie zakazu stosowania materiału siewnego odmian kukurydzy MON 810, wprowadza Rozporządzenie Rady Ministrów z 30 kwietnia 2014 roku (Dz. U. z 20.05.2014 r., poz. 641).

Zmiana rozporządzenia w sprawie wykazu produktów i grup produktów, dla których mogą być tworzone grupy producentów rolnych, minimalnej rocznej wielkości produkcji towarowej oraz minimalnej liczby członków grupy producentów rolnych, została zawarta w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 8 maja 2014 roku (Dz. U. z 20.05.2014 r., poz. 648).

Zmiana rozporządzenia w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy technicznej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 – 2013, została zamieszczona w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 8 maja 2014 roku (Dz. U. z 22.05.2014 r., poz. 661).

Zmiana rozporządzenia w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania pomocy finansowej w ramach działania „Odnowa i rozwój wsi” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 – 2013, została zamieszczona w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 13 maja 2014 r., poz.665).

Na podstawie Obwieszczenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z 16 maja 2014 roku, od dnia 1 czerwca 2014 roku wysokość zasiłku dla bezrobotnych przyznanego po dniu 31 grudnia 2009 roku wynosi: 831,10 zł – w okresie pierwszych trzech miesięcy posiadania prawa do zasiłku i 652,60 zł – w okresie kolejnych miesięcy posiadania prawa do zasiłku. W przypadku zasiłków przyznanych do dnia 31 grudnia 2009 roku, ich wysokość wynosi 666,60 zł (M.P. z 22.05.2014 r., poz. 367).

Jednolity tekst ustawy o scalaniu i wymianie gruntów, zawiera Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z 12 marca 2014 roku (Dz. U. z 28.05.2014 r., poz. 700).

W celu poprawy struktury obszarowej gospodarstw rolnych, lasów i gruntów leśnych, dla racjonalnego ukształtowania rozłogów gruntów i dostosowania granic nieruchomości do systemu urządzeń melioracji wodnych, dróg oraz rzeźby terenu prowadzone jest scalenie gruntów. Scalenie może obejmować grunty położone w jednej lub kilku wsiach, bądź w ich częściach. Wydzielenie gruntów zabudowanych innemu uczestnikowi scalenia jest możliwe tylko za zgodą uczestnika scalenia i dotychczasowego właściciela, pod warunkiem rozbiórki lub przeniesienia zabudowań przez właściciela w oznaczonym terminie lub wyrażenie zgody na dokonanie rozliczenia wartości zabudowań w gotówce, lub w innej formie. Zmiana granic nieruchomości zabudowanej może być dokonywana w trakcie scalenia pod warunkiem, że nie pogorszy to

SCALANIE GRUNTÓW - NOWE PRZEPISY

Procedura scalania i wymiany dotyczy gruntów rolnych i leśnych, gdy celem jest poprawa ich funkcjonalności bądź wprowadzenie zmian w układzie własności służących poprowadzeniu nowych urządzeń melioracji wodnej, dróg, lub usprawnienie rzeźby terenu.

Postępowanie scaleniowe jest jedną z najtrudniejszych i najbardziej skomplikowanych spraw administracyjnych. Do tej pory jego uczestnikami byli wyłącznie właściciele i użytkownicy gruntów. W nowych uregulowaniach niezależnymi od siebie uczestnikami scalenia będą mogli być zarówno użytkownik gruntu położonego na obszarze scalenia, jak i inwestor.

Wprowadzono również zmianę, która uzależni wydzielenie gruntów zabudowanych od rozbiórki dokonanej przez dotychczasowego właściciela lub wyrażenia przez niego zgody na rozliczenie.

Ponadto doprecyzowano zapis mówiący o zmianie granic nieruchomości zabudowanej będącej wynikiem scalenia. Będzie ona możliwa pod warunkiem korzystania z takiej nieruchomości, a w szczególności dostępu do budynków.

W postępowaniu scaleniowym możliwe będzie zmniejszenie obszaru gruntów uczestników scalenia o tę część, którą wydzielono na drogi dojazdowe do gruntów rolnych i leśnych. Wyłączono z tego procesu wydzielenia na cele miejscowej użyteczności publicznej. Jest to związane z tym, że w przypadkach przeznaczenia

gruntów uczestników scalenia na drogi dojazdowe do gruntów rolnych i leśnych, gmina będzie musiała zastosować dopłaty. To ona stanie się właścicielem wydzielonych nieruchomości.

W nowelizacji przepisów chodzi o konieczność zminimalizowania obciążenia gmin kosztami związanymi ze scalaniem gruntów. Do postępowań administracyjnych - wszczętych i nie zakończonych przed dniem wejścia w życie nowych uregulowań prawnych - stosuje się przepisy dotychczasowe.

Zmiany modyfikują też procedurę wszczynania postępowania scaleniowego z urzędu. Uprawnia się inwestora, lub organ właściwy w zakresie ochrony przyrody, do składania wniosków w tym zakresie.

Koszty scaleń będą pokrywali inwestorzy, lub organ właściwy w zakresie ochrony przyrody, jeżeli też wystąpił z wnioskiem o scalenie. Nowe uregulowania przewidują również odstępienia od wyjątków ustawowych wskazujących grunty, które dotychczas nie mogły być objęte scaleniem m.in. grunty, na których znajdują się zakłady górnicze i przemysłowe

*Wacław Grzyb
Oddział Ostrołęka*

Źródło: Tygodnik Poradnik Rolniczy, wrzesień 2013

warunków korzystania z nieruchomości, w szczególności dostępu do niej.

Postępowanie scaleniowe może być wszczęte:

- na wniosek większości właścicieli gospodarstw rolnych, położonych na projektowanym obszarze scalenia lub na wniosek właścicieli gruntów, których łączny obszar przekracza połowę powierzchni obszaru scalenia,
- z urzędu, po uprzednim uzyskaniu opinii rady sołectkiej, a także działających na terenie danej wsi społeczno – zawodowych organizacji rolników, jeżeli:

- 1) grunty Zasobu Własności Rolnej Skarbu Państwa, których powierzchnia przekracza 10% projektowanego obszaru scalenia nie mogą być racjonalnie zagospodarowane bez scalenia;
- 2) ukształtowanie rozłogów gruntów na projektowanym obszarze scalenia wskutek działalności przemysłowej, przebiegu istniejących lub budowanych dróg publicznych, kolei, rurociągów naziemnych oraz zbiorników wodnych lub urządzeń melioracji wodnych, zostało lub zostanie znacznie pogorszone;
- 3) o scalenie wystąpi osoba, której grunty wymagają poprawienia rozłogu, a jednocześnie scalenie to nie pogorszy warunków gospodarowania innym uczestnikom postępowania;
- 4) o scalenie wystąpi inwestor, którego działalność spowodowała lub spowoduje skutki, o których mowa w pkt 3;
- 5) o scalenie wystąpi organ właściwy w zakresie ochrony przyrody, w przypadku gdy korzystanie z gruntów, na których ochronie

podlegają zagrożone wyginięciem gatunki roślin i zwierząt, lub siedlisk przyrody stało się niemożliwe lub istotnie ograniczone.

Jeżeli do racjonalnego ukształtowania gruntów wchodzących w skład gospodarstw rolnych zachodzi potrzeba zmiany ich położenia w drodze wzajemnej wymiany, wymiana może być dokonana na zgodny wniosek właścicieli tych gruntów, a w przypadku gruntów Zasobu Własności Rolnej Skarbu Państwa – za zgodą Agencji. Wymianą mogą być objęte grunty położone na terenie jednej lub kilku gmin (w tym również grunty zabudowane).

Wszczęcie postępowania scaleniowego lub wymiennego następuje w drodze postanowienia starosty. Ustawa określa poszczególne etapy i zasady prowadzenia tego trudnego procesu.

Warunki kadrowe, organizacyjne i techniczne jakie powinny spełniać ośrodki szkoleniowe oraz programy szkolenia z zakresu oceny materiału siewnego, wymagania do wykonywania tej oceny oraz nadzór i kontrola pracy podmiotów dokonujących tej oceny, zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 2 maja 2014 roku (Dz. U. z 28.05.2014 r., poz. 697)

*Barbara Włodarczyk
Oddział Siedlce*

CZYTELNICZY PYTAJĄ - REDAKCJA ODPOWIADA

📞 Dlaczego musimy wykopywać cebulki tulipanów po ich przekwitnięciu?

Cebulek tulipanów nie musimy wykopywać przed nadejściem lata, ale powinniśmy to zrobić gdyż rzutuje to na przyszłoroczne kwitnienie roślin (z cebul nie wykopanych mamy słabsze kwitnienie w następnym sezonie). Wokół cebulki macierzystej tworzą się przybyszowe, które osłabiają podstawową roślinę. Poza tym cebulki pozostawione w glebie porażane są przez choroby grzybowe.

Orientacyjnie rośliny wykopuje się od połowy czerwca do połowy lipca – zazwyczaj w tym okresie liście roślin już zasychają. Jednak zróżnicowane warunki pogodowe wiosną (ciepło i duże ilości wilgoci) sprawiają, że liście pozostają zielone, – „przez co roślina może wprowadzić nas w błąd”. Wówczas najlepszym sposobem na określenie odpowiedniego momentu na wykopanie cebul jest sprawdzenie, czy zmieniły już kolor na brązowy. Przy wykopywaniu roślin należy zachować szczególną ostrożność, aby nie uszkodzić cebul, bo takie podatne są na choroby (szczególnie grzybowe).

📞 Jakie rośliny można sadzić lub siać na glebach zasolonych?

Do roślin uprawianych u nas w kraju, które w miarę dobrze znoszą zasolenie gleby należą: rośliny kapustne, buraki, rzepa, jarmuż, pomidor, szpinak. Rośliny średnio odporne na zasolenie to: słonecznik i jęczmień.

📞 Jakimi cechami charakteryzuje się wirus Afrykańskiego pomoru świń?

Wirus ASF po zakażeniu organizmu świni, czy dzika namnaża się przede wszystkim w komórkach odpornościowych. Trzeba podkreślić, iż wirus ten charakteryzuje się dużą opornością na czynniki środowiska, a więc temperaturę i czynniki chemiczne. Przykładowo w mięsie mrożonym wirus ten przeżywa około 1000 dni, w krwi przechowywanej w temperaturze pokojowej zarazek utrzymuje się w stanie zakaźnym przez 10-18 tygodni. Jest odporny na wysychanie i gnienie. Reasumując, wirus ten jest bardzo żywotny i zjadliwy.

📞 Co to jest biofilm, gdyż słyszałem, że ma on wpływ na podawanie zwierzętom antybiotyków doustnie z wodą.

Biofilm jest to nic innego jak tylko osad zawierający, między innymi kolonie bakterii odkładających się wewnątrz przewodów wodnych. W związku z czym, w przypadku stosowania antybiotyków w wodzie istnieje konieczność uprzedniej dezynfekcji całego systemu wodnego. Brak takiego zabiegu może spowodować pogorszenie jakości wody i ograniczyć jej spożycie przez leczone zwierzęta. Jednocześnie antybiotyki mogą wchodzić w reakcję z biofilmem. Biofilm zmniejsza przepływ wody, co może doprowadzić do zatkania poidel.

Redakcja

CZY POWINNIŚMY BAĆ SIĘ SZERSZENI?

Wokół ich użądleń narosło wiele mitów i temat ten odżywa co roku. Dlatego warto wiedzieć, czy szerszenie są rzeczywiście poważnym zagrożeniem dla ludzi. Na pewno mogą być groźne – mają chociażby silne żuwaczki, którymi przegrzają skórę owoców, a nawet korę drzew.

Szerszeń europejski (*Vespa crarbo*), czyli szerszeń groźny, potocznie nazywany szerszeniem, to gatunek owada z rodziny osowatych, z grupy żądłówek - największy owad drapieżny w Europie Środkowej. Jest bardzo pospolity na terenie Polski i nie unika terenów zamieszkałych przez ludzi. Choć blisko spokrewniony z pszczołami i osami, w odróżnieniu od nich jest owadem drapieżnym.

Pierwotnie szerszeń występował w zachodniej i północnej Europie oraz w Azji, w strefie klimatu umiarkowanego. Ponieważ jest gatunkiem ekspansywnym i łatwo adaptującym się do nowych terenów, obecnie zamieszkuje strefę klimatu umiarkowanego na wszystkich kontynentach półkuli północnej. Typowym siedliskiem szerszeni są lasy liściaste. Gniazda zakładają w dziuplach starych drzew, a także w norach ziemnych, czy opuszczonych ulach. Ze względu na utratę naturalnych siedlisk owad ten przystosował się do życia w pobliżu siedzib ludzkich. Na terenach zurbanizowanych szerszenie korzysta również z opuszczonych skrzynek lęgowych dla ptaków.

Długość ciała królowej wynosi 25 - 35 mm, samca 21 - 23 mm, a robotnicy 17 - 24 mm. Ubarwienie jest zmienne, zależne od regionu, płci i stopnia rozwoju, ale przypomina ubarwienie dużej osy.

Szerszenie jako owady drapieżne żywią się drobnymi owadami, pełnią więc pożyteczną rolę. Niestety żywią się także pszczołami, nadgryzają owoce i pnie młodych drzew, powodując szkody w le-

śnictwie i sadownictwie. Mogą też stanowić potencjalne zagrożenie dla człowieka. Ich użądlenie wywołuje dotkliwy ból, zaczerwienienie i obrzęk. Jad u osób uczulonych może wywołać wstrząs anafilaktyczny. Jednak owady te nie są bardziej niebezpieczne od os. Nie jest prawdą, że jedno lub dwa ich użądlenia powodują śmierć człowieka (oczywiście z wyjątkiem ludzi uczulonych na jad). Samo wbicie żądła w skórę jest bezbolesne, lecz acetylocholina zawarta w jądzie powoduje ból i obrzęk. Osoby uczulone na jad mogą po użądleniu odczuwać narastające poczucie duszności, osłabienie, występują też obrzęk okolic szyi i wysypka. W takim przypadku należy za pomocą zimnej wody schłodzić miejsce użądlenia, unieruchomić je, a w przypadku osłabienia unieść nogi do góry. W razie utraty przytomności do osoby użądłonej należy bezwzględnie wezwać pogotowie ratunkowe.

Najważniejszym parametrem jadu szerszeni jest wartość LD50 (lethal dose). Wartość ta określa ilość jadu przypadającą na kilogram masy ciała powodującą śmierć 50% populacji. W przypadku jadu szerszeni LD50 wynosi średnio 50 mg/kg. A zatem do zabicia ofiary ważącej 60 kg potrzeba średnio 60 x 50 = 3000 mg jadu. Ponieważ szerszeń w woreczku jadowym posiada średnio około 0,26 mg jadu, do wywołania śmierci człowieka konieczne byłoby ukąszenie go przez kilkaset owadów. Tak więc do szerszeni należy podchodzić z dużą ostrożnością, ale nie należy też popadać w skrajności. Usuwanie gniazda szerszeni jest konieczne tylko wtedy, gdy znajduje się ono w pobliżu siedzib ludzkich.

Kamil Linka - Oddział Ostrołęka

Źródła:

1. Wikipedia: Szerszeń europejski
2. www.szerszenie.net
3. www.crabro.republika.pl

DLACZEGO MELIORACJE SĄ WAŻNE?

Melioracja to zabiegi techniczne mające na celu polepszenie zdolności produkcyjnych gleb, do których zaliczamy drenowanie, wykonywanie rowów nawadniająco-odwadniających, budowę zbiorników retencyjnych, regulację rzek, ochronę przeciwpowodziową oraz nasadzenia roślinnością terenów zalewowych i nieużytków rolnych (fitomelioracje).

Rozróżnia się: melioracje rolne (najszerzej stosowane) oraz melioracje miejskie i melioracje leśne.

Melioracje rolne obejmują:

- melioracje wodne - umożliwiające regulację stosunków wodnych w glebie dzięki nawadnianiu gruntów na obszarach z niedoborem wody lub odwadnianiu terenów, na których występuje jej nadmiar,
- agromelioracje - polepszające glebę przez długo działające zabiegi uprawowe poprawiające warunki siedliskowe roślin,
- fitomelioracje - polegające na zadrzewianiu śródpolnym i racjonalnym rozmieszczeniu zalesienia, dzięki czemu zmienia się mikroklimat lokalny (prędkość wiatru, temperatura, wilgotność),
- przeciwerozyjne - czyli zapobiegające zmywaniu żyznych warstw gruntu poprzez zahamowanie spływu powierzchniowego wód opadowych.

Nasz klimat wymusza melioracje

W warunkach klimatycznych Polski, ze względu na zmienny stan wilgotności gleby w ciągu roku, stosuje się zarówno odwadnianie, jak i nawadnianie gleb. Ostatnie lata pokazały, że częstym zjawiskiem są u nas silne deszcze, w wyniku czego znaczna część terenu kraju jest zalewana i podtapiana. Bywa, że usunięcie nadmiaru wody warunkuje zebranie plonu i dlatego ważne jest podniesienie wartości użytkowanej gruntów. Z praktyki wiadomo bowiem, że w latach o nadmiernych opadach występuje znaczny spadek plonów roślin uprawnych. Początkowo potencjalny plon zapowiada się wysoki, lecz w późniejszych fazach rozwoju roślin występują zjawiska prowadzące do znacznego zmniejszenia jego ilości i wartości. Może to spowodować wyleganie roślin zbożowych i strączkowych, rozprzestrzenianie się chorób, porastanie ziarna, gnicie okopowych oraz straty podczas suszenia siana.

Rodzaje melioracji

Jednym z podstawowych zadań melioracji rolnych jest odprowadzenie nadmiaru wody, ale urządzenia do tego powinny być tak zaprojektowane i wykonane, aby w miarę potrzeby uzupełniały jej niedobór. Do elementów systemów odwadniających zaliczamy: rowy, rurociągi drenarskie, agromelioracje (drenowanie krecie, kretowanie, głęboka orka), odbiorniki wód, budowle (wyloty i studzienki drenarskie, budowle drogowe - mosty, przepusty).

Ze względu na sposób oddziaływania na środowisko rozróżniamy melioracje:

- **techniczne** - polegające na budowie rowów odwadniających lub rowów odwadniająco-nawadniających, drenowaniu za pomocą rurek ceramicznych lub z tworzyw sztucznych, wykonywaniu budowli regulujących na ciekach, obwałowań ochronnych, budowie retencyjnych zbiorników wodnych, stawów rybnych, stacji pomp i mostów;

- **agrotechniczne**, czyli zabiegi uprawowe zwiększające retencję wody w glebie oraz ułatwiające spływ wód powierzchniowych, jak: głęboka orka, nawożenie nawozami organicznymi, wapnowanie gleb, zapobieganie ich erozji, rozorywanie brzdów ułatwiające spływ wód powierzchniowych na wiosnę i po gwałtownych deszczach;
- **fototechniczne** - zadrzewianie i zadarnianie terenów śródpolnych w celu ochrony przed erozją lub zwiększenie transpiracji w bezodpływowych i nadmiernie uwilgotnionych zagłębieniach terenowych.

Ważna rzecz - prawidłowa eksploatacja urządzeń

Budowa i działanie urządzeń melioracyjnych jest proste, ale utrzymanie ich w stanie sprawności technicznej trudne i wymagające większego nakładu pieniędzy. Są one rozmieszczone na terenach rolniczych, bardzo często na znacznych powierzchniach i poddawane ciąglemu wpływowi naturalnych czynników (erozja, wiatr, temperatura) niszczone, ulegają dewastacji człowieka i są nieprawidłowo eksploatowane. Tymczasem prawidłowa eksploatacja jest bardzo ważnym elementem utrzymania ich w stanie sprawności technicznej i tylko systematyczne podejście do tego problemu daje pozytywne efekty. W związku tym należy:

- przynajmniej dwa razy w roku wykaszcać skarpy i dna rowów,
- co najmniej raz w roku odmulać dna rowów,
- naprawiać uszkodzone umocnienia dna i skarpy rowów,
- usuwać na bieżąco z rowów odpady oraz śmieci, którymi są zanieczyszczone,
- naprawiać budowle wodno-melioracyjne,
- odmulać przepusty,
- kontrolować i usuwać uszkodzenia urządzeń drenarskich.

Dobrze wykonane melioracje i właściwe nawodnienia przynoszą rolnictwu szereg korzyści. Dzięki uregulowaniu stosunków wodnych zwiększa się zdolność produkcyjna gleby, ułatwiona zostaje jej uprawa i możliwa staje się mechanizacja prac polowych. Realna staje się wówczas zmiana kierunku produkcji na korzystniejszy, albo też możliwy jest wzrost jej intensywności. No i rzecz najważniejsza - meliorowanie zapewnia ochronę użytków rolnych przed powodzią.

Beata Samsel
Oddział Ostrołęka

Źródła:

- *Gospodarka wodna w rolnictwie*, M. Trybała. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa 1996
- www.wikipedia.pl

JAK ZLIKWIDOWAĆ DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZĄ?

Prowadzenie własnego biznesu nie zawsze przynosi takie efekty, jakich życzyłby sobie przedsiębiorca. Dlatego polskie ustawodawstwo przewiduje możliwość zawieszenia działalności gospodarczej na okres od 30 dni do 24 miesięcy, a wyjątkowo na okres 3 lat (jednak, np. przedsiębiorca zatrudniający pracownika nie może skorzystać z tego uprawnienia). Likwidację firmy osoby fizycznej można przeprowadzić łatwo i szybko. Trzeba tylko wiedzieć, że pewne konsekwencje prawne i podatkowe mogą być odczuwalne także po jej przeprowadzeniu.

Decyzja o zlikwidowaniu działalności gospodarczej nakłada na przedsiębiorcę obowiązek dokładnego podsumowania prowadzonych rejestrów, ponadto będzie on musiał sporządzić nowe wykazy. Dotyczy to zarówno podatników, którzy prowadzą podatkową księgę przychodów i rozchodów, jak i ryczałtowców prowadzących ewidencję samych przychodów.

Wyrejestrowanie z CEIDG i zgłoszenie do ZUS

W przypadku likwidacji prowadzonej działalności gospodarczej, przedsiębiorca powinien na tę okoliczność złożyć w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej wniosek o wykreślenie z ewidencji działalności gospodarczej w terminie 7 dni, licząc od dnia trwałego zaprzestania wykonywania tej działalności. Na podstawie danych z wniosku CEIDG-1 oraz kopii decyzji o wykreśleniu przedsiębiorcy z ewidencji otrzymanych z CEIDG, ZUS dokona za przedsiębiorcę wyrejestrowania płatnika składek (na formularzu ZUS ZWPA). Przedsiębiorca nie musi go więc samodzielnie składać w ZUS. Likwidując działalność gospodarczą ma jednak obowiązek przekazać do ZUS wyrejestrowanie z ubezpieczeń siebie - jako osoby ubezpieczonej - oraz pracownika, z którym została rozwiązana umowa o pracę. Wyrejestrowanie z ubezpieczeń dokonuje się na formularzu ZUS ZWUA. Jako kod przyczyny wyrejestrowania (zarówno przedsiębiorcy, jak i pracownika) należy podać 100 - ustanie tytułu do ubezpieczeń.

Likwidacja firmy a podatek dochodowy

CEIDG przekazuje informacje o zakończeniu działalności do urzędu skarbowego, ZUS i GUS, ale nie zmienia to faktu, że z likwidacją wiąże się szereg istotnych obowiązków dotyczących przede wszystkim podatków. Podatnik w przypadku decyzji o likwidacji działalności gospodarczej opodatkowanej na zasadach ogólnych i przy prowadzeniu podatkowej Księgi Przychodów i Rozchodów jest zobowiązany do sporządzenia spisu z natury oraz sporządzenia wykazu składników majątku. Te dwie ewidencje są sporządzane na potrzeby podatku dochodowego.

Wykaz składników majątku firmy powinien obejmować wszystkie rzeczy i wartości niematerialne (np. licencje) rozliczone w ramach działalności (środki trwałe, składniki wyposażenia, towary handlowe, materiały itp.). Nie trzeba sporządzać spisu rozliczonych w kosztach usług. Ten wykaz stanowi podstawę zamknięcia Księgi Przychodów i Rozchodów.

Spis z natury do celów podatku dochodowego to wykaz towarów i materiałów handlowych pozostałych na dzień likwidacji fir-

my. Zawiera on szereg informacji o każdym z nich, w tym przede wszystkim wycenę. Ta ewidencja pełni funkcję remanentu końcowego pozwalającego ustalić dochód, od którego przedsiębiorca płaci ostatnią zaliczkę na podatek dochodowy i który zostaje wykazany w zeznaniu rocznym. Sporządzenie spisu z natury obowiązuje także osoby opodatkowane ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych. Nie muszą one natomiast uwzględniać wartości spisu przy ustaleniu ryczałtu za ostatni miesiąc prowadzenia przedsiębiorstwa.

W momencie likwidacji działalności gospodarczej majątek firmy staje się automatycznie majątkiem prywatnym przedsiębiorcy, co nie wiąże się z koniecznością zapłaty podatku dochodowego. Były przedsiębiorca może swobodnie korzystać z objętych wykazami składników majątku, np. samochodu czy komputera. Może także przekazać je w darowiźnie. Jednak sprzedaż składnika majątku firmowego może powodować powstanie przychodu z działalności gospodarczej, nawet jeśli jest ona zamknięta. W takiej sytuacji były przedsiębiorca powinien od uzyskanego ze sprzedaży dochodu zapłacić zaliczkę na podatek dochodowy tak samo, jak robił to prowadząc działalność, a także wykazać go w rocznym zeznaniu PIT. Opodatkowania można jednak uniknąć. Stanie się tak, jeśli od pierwszego dnia kolejnego miesiąca po likwidacji firmy do dnia sprzedaży składnika majątku upłynęło 6 lat.

Jak rozliczyć się z VAT zamykając działalność?

W przypadku gdy przedsiębiorca był czynnym płatnikiem VAT, zamykając firmę musi przygotować **spis z natury**, czyli tzw. **remanent likwidacyjny**. Nie ma tego obowiązku, jeśli korzystał ze zwolnienia z VAT. Trzeba pamiętać, aby na co najmniej 7 dni przed datą rozpoczęcia spisu, poinformować pisemnie naczelnika urzędu skarbowego o zamiarze jego przeprowadzenia. Różnica pomiędzy spisem z natury dla potrzeb PIT, a spisem z natury dla potrzeb VAT jest taka, że zapisuje się w nim nie tylko towary i materiały, ale także np. wyposażenie, czyli składniki majątku przeznaczone do użytkowania dłużej niż rok i o wartości początkowej ponad 3,5 tys. zł (np. samochód firmowy, komputer, itp.). Przygotowanie spisu z natury pozwala ustalić wartość towarów i innych elementów majątku firmy, od których trzeba zapłacić VAT. Kwotę podatku wynikającą z remanentu uwzględnia się w ostatniej składanej deklaracji VAT. Kiedy na ostatniej deklaracji pojawi się nadpłata VAT, trzeba wystosować do urzędu skarbowego prośbę o zwrot. Razem z deklaracją do naczelnika właściwego urzędu skarbowego składa się oświadczenie o przeprowadzeniu wspomnianego spisu z natury. Dodatkowo należy również poinformować urząd skarbowy o zakończeniu działalności gospodarczej na formularzu VAT-Z w terminie 7 dni od momentu likwidacji firmy.

Zamknięcie kasy fiskalnej

Likwidując firmę nie można również zapomnieć o zakończeniu pracy kasy fiskalnej. Następuje to w obecności pracownika urzędu skarbowego, który dokonuje odczytu zawartości pamięci kasy i sporządza odpowiedni protokół. Moment ten jest równoznaczny z zakończeniem funkcjonowania kasy. Przedsiębiorcy, którzy nie używali kasy fiskalnej w swojej działalności dłużej niż 3 lata, będą musieli zwrócić ulgę z tytułu zakupu kasy.

FUNDUSZ SOŁECKI W CHMIELEWKU

Od tego roku obowiązuje nowa ustawa o funduszu sołeckim. Czym jest ten fundusz? Są to wyodrębnione z budżetu gminy środki pieniężne przeznaczone na realizację przedsięwzięć zgodnych ze strategią rozwoju gminy, należących do zdań własnych gminy i mających na celu poprawę życia mieszkańców.

Zgodnie z zapisami zawartymi w ustawie gmina, która tworzy taki fundusz, ma prawo do zwrotu części poniesionych wydatków z budżetu państwa. Obecnie zwrot ten może dotyczyć 20, 30 lub 40% poniesionych kosztów, zależnie od zamożności gminy, która zdecydowała się wyodrębnić fundusz sołecki (największy procentowo zwrot otrzymują gminy najbiedniejsze).

O tym, czy w danym roku budżetowym zostaną wyodrębnione środki pieniężne na fundusz sołecki decyduje rada gminy, podejmując - do 31 marca roku poprzedzającego rok budżetowy – stosowne uchwały. Wysokość funduszu dla danego sołectwa ustalana jest w oparciu o wzór określony w „Ustawie o funduszu sołeckim”. Wzór uwzględnia liczbę mieszkańców danego sołectwa oraz kwotę bazową, którą oblicza się jako iloraz wykonanych dochodów danej gminy oraz liczby jej mieszkańców. Wysokość tych środków zależy od zamożności gminy. Wójt do 31 lipca każdego roku informuje sołtysów o wysokości środków, które będą mogły wykorzystać poszczególne sołectwa w następnym roku.

Jak zdobyć środki z funduszu sołeckiego?

W sołectwie, które stara się o uzyskanie wsparcia z funduszu, musi zostać zwołane zebranie wiejskie, na którym powinien zostać uchwalony wniosek o przyznanie środków. Projekt wniosku dotyczący funduszu sołeckiego może złożyć sołtys, rada sołecka lub 15 pełnoletnich mieszkańców sołectwa. Wniosek powinien zawierać informację na jaki cel pozyskane środki zostaną przeznaczone wraz z szacunkowym kosztem planowanych działań. Sołtys przekazuje go wójtowi w terminie do 30 września roku poprzedzającego rok, w którym sołectwo wiejskie lub miejskie chce otrzymać fundusz. Wójt nie może oceniać, czy mieszkańcy danego sołectwa wybrali właściwe działanie. O tych sprawach decyduje zebranie wiejskie, a wójt czuwa jedynie nad prawidłowością uchwalenia i sporządzenia wniosku oraz nad tym, aby planowane działanie służyło jak największemu gronu mieszkańców.

Na co można przeznaczyć środki?

Pieniądże z funduszu można przeznaczyć na realizację zadań gminy, które będą służyły poprawie życia mieszkańców danego sołectwa, a także na usuwanie skutków klęsk żywiołowych. To mieszkańcy danej wsi wspólnie decydują na co warto przeznaczyć

pozyskane środki. W małych miejscowościach często decydują oni, aby fundusz został przeznaczony na budowę lub remont placu zabaw dla dzieci, chodników dla pieszych, remont wiaty przystankowej czy wyposażenie remiz strażackich w celu stworzenia miejsca spotkań dla mieszkańców.

Fundusz sołecki sprzyja rozwojowi sołectw. Dzięki niemu nawet niewielkie, kilkudziesięcioosobowe wsie, mają możliwość zrealizowania swych potrzeb i zagospodarowania przestrzeni publicznej.

Przykład? Proszę bardzo

Dobry przykład wykorzystania środków z funduszu sołeckiego dała wieś **Chmielewko** (pow. mławski, gm. Wieczfnia Kościelna). Wieś ta w okresie 3 lat z funduszu sołeckiego pozyskała około 33 tys. zł. Duże znaczenie miała przy tym bardzo dobra współpraca mieszkańców wsi z wójtem gminy Wieczfnia Kościelna. Pieniądże przeznaczone na utworzenie miejsca spotkań dla mieszkańców i urządzenie placu zabaw. Ogrodzono wiejski plac i posadzono na nim drzewka oraz krzewy. Do pielęgnacji trawnika zakupiono kosiarkę i kosę spalinową. Na placu ustawiono dużą drewnianą altanę wraz z ławkami i stołami oraz urządzenia do zabaw dla młodszych dzieci. Dla osób starszych lubiących sport ustawiono na boisku bramki do piłki nożnej i tablicę do gry w koszykówkę. Mieszkańcy Chmielewka uzyskali miejsce, w którym mogą się spotykać i wspólnie spędzać czas, a ich dzieci bawić się bezpiecznie.

Warto wziąć przykład z Chmielewka...

...bo aktywność i dobra organizacja mieszkańców tego sołectwa, połączona ze wzorową współpracą z Urzędem Gminy, zagwarantowała realizację przedsięwzięć kształtujących wiejską przestrzeń, istotnie wpływających na wizerunek wsi. Takie działania integrują mieszkańców, dają im realne poczucie odpowiedzialności za „małe ojczyzny”. Wkład własny sołectwa w postaci robocizny, materiałów, sprzętu i środków transportu stanowi często znaczny procent wartości całego przedsięwzięcia. Dzięki funduszom sołeckim buduje się kapitał społeczny, powstaje społeczeństwo obywatelskie – i to jest największa ich wartość.

Natalia Boćkowska - Oddział Poświętne

Źródła:

1. Ustawa z dnia 21 lutego 2014 r. o funduszu sołeckim Dz. U. z 2014 r. poz. 301, która weszła w życie 20 marca 2014 r
2. www.funduszesoleckie.eu

Likwidacja firmy a kontrola podatkowa

Należy pamiętać o obowiązku przechowywania dokumentacji, który obowiązuje zarówno w trakcie prowadzenia, jak i po zamknięciu firmy. Powinniśmy wiedzieć, że urząd skarbowy ma prawo przeprowadzenia kontroli podatkowej także u przedsiębiorców, którzy zlikwidowali działalność gospodarczą. Dlatego bardzo ważne jest zachowanie całej dokumentacji, w tym wydruków z KPiR, rejestrów VAT, faktur i rachunków, potwierdzeń zapłaty, itd. Obowiązek przechowywania tej dokumentacji wynosi 5 lat, licząc od

końca roku, w którym dany dokument został sporządzony. Ryzyko kontroli u byłych przedsiębiorców, którzy zakończyli działalność jest większe, jeżeli wnioskowali o zwrot podatku VAT.

Anna Dobkowska - Oddział Ostrolęka

Źródła:

1. www.proseedmag.pl
2. www.gofin.pl
3. <http://mikrofirma.com.pl>
4. www.bankier.pl

UPRAWA PSZENŻYTA OZIMEGO

Uprawę pszenżyta w Polsce na szeroką skalę rozpoczęto w połowie lat osiemdziesiątych. Areal i zbiory tego zboża charakteryzują się dużą dynamiką zmian. Aktualnie pszenżyto ma znaczący udział w strukturze zasiewów. Dzięki dużemu potencjałowi plonowania oraz dobrej wartości pokarmowej stało się konkurencyjne dla innych gatunków zbóż.

Pszenżyto ozime (*triticale*) jest mieszańcem uzyskanym przez zapylenie pszenicy pyłkiem żyta. Rozmnaża się przez samozapylenie oraz zapylenie pyłkiem pszenicy, a otrzymane potomstwo podobne jest do pszenicy. Jego uprawa upowszechniła się w rejonach o wysokiej kulturze rolnej - w Wielkopolsce i na Kujawach, a więc w rejonach charakteryzujących się wysoką obsadą trzody chlewnej i drobiu. Ziarno pszenżyta jest głównie wykorzystywane bezpośrednio w gospodarstwie i przeznaczane na samozaopatrzenie przez rolników produkujących trzodę chlewną i drób. Jego wartość pokarmowa wynika z dość dużej zawartości białka odznaczającego się korzystnym składem aminokwasowym i wysokim współczynnikiem strawności. W związku z tym wprowadzenie pszenżyta na część arealu gleby zajmowanej przez żyto powiększa ilość białka wnoszonego przez ziarno zbóż do pasz. Zboże to podnosi też efektywność ekonomiczną tuczu trzody chlewnej. Pszenżyto ozime, dzięki osiągniętemu postępowi w hodowli, jest od kilku lat najwyższym plonującym zbożem w doświadczeniach rejestrowych COBORU.

Odmiany pszenżyta ozimego: Alzo, Bogo, Fidelio, Disco, Janko, Kitaro, Lamberto, Marko, Moreno, Hewo, Prado, Pronto, Pawo, Kazo, Tornado, Tewo, Ugo, Woltario, Zorro.

Wymagania środowiskowe

Pszenżyto ozime jest zbożem o dość dużych wymaganiach wodnych i reaguje spadkiem plonu w latach o mniejszej ilości opadów, szczególnie na glebach lżejszych. Największe wymagania wodne występują od fazy krzewienia, poprzez fazę strzelania w źdźbło, do kłoszenia się. Z kolei nadmiar wody w okresie formowania i dojrzewania ziarna sprzyja rozwojowi chorób grzybowych i porastaniu ziarna. Poszczególne odmiany charakteryzują się różną zimotrwałością, ale większość dobrze zimuje na terenie całego kraju. Pszenżyto lubi równomierne i umiarkowane opady, jest wrażliwe na przebieg pogody. Potencjalne możliwości plonowania ma większe niż pszenica i żyto, ponieważ w kłosie powstaje większa ilość kwiatów, jednak o wysokim plonie decydują dobre warunki pogodowe, glebowe i doskonała agrotechnika, w tym nawożenie. Na bardzo dobrych glebach, ze względu na cenę ziarna, bardziej opłacalna jest uprawa pszenicy.

Wymagania glebowe

Pszenżyto ozime ma mniejsze wymagania glebowe jak pszenica i jęczmień, a większe niż żyto. Zaleca się je do uprawy na glebach kompleksu pszennego bardzo dobrego i dobrego (klasa I do IIIb), żytniego bardzo dobrego (klasa IIIa i IIIb), pszennego górskiego i zbożowego górskiego oraz zbożowo-pastewnego mocnego. Na słabszych glebach, na przykład kompleksu żytniego dobrego (klasa IVa i IVb) i żytniego słabego (klasa IVb i V) należy zwrócić większą uwagę na dobór odmiany, a glebę utrzymywać w wysokiej kulturze.

Wszystko o siewie

Termin siewu jest jednym z czynników plonotwórczych pszenżyta ozimego. Optymalny termin siewu w zależności od rejonu trwa od 5 września do końca września. Termin ten gwarantuje dobre rozkrzewienie się zboża jesienią i „zaprogramowanie” plonu. Zbyt późny siew zmniejsza krzewistość ogólną i produktywną oraz powoduje, że pędy boczne są krótsze od głównych i dają mniejszy plon z kłosa. Pszenżyto wysiewa się w rozstawie rzędów 11 cm, na głębokość 4-5 cm na glebach żytnich oraz 3 cm na glebach pszenicznych.

Pszenżyto jest mniej wrażliwe od żyta na osiadanie świeżo zoranego gleby. Orka może być wykonana 7-14 dni przed siewem, ale chcąc zagwarantować równomierny siew, a później równomierne wschody i rozwój, należy stosować agregat uprawowy z wałem strunowym. Opóźnienie terminu siewu powoduje spadek plonu, głównie dzięki zmniejszeniu się krzewienia i gorszego zimowania. Ogólnie pszenżyto jest zbożem wrażliwym na opóźnienia terminu siewu, jednak pośród zrejonizowanych w kraju odmian jako bardziej tolerancyjne można wymienić Lamberto, Tewo, Bogo, Prado, Kitaro, Kazo, Woltario, Hewo, Pawo, Zorro.

Dobór odpowiedniej ilości wysiewu uzależniony jest przede wszystkim od wymagań odmianowych oraz kompleksu glebowo-rolniczego i terminu. Z uwagi na to, że każda partia materiału siewnego charakteryzuje się na ogół odmiennymi parametrami jakościowymi, a zwłaszcza masą 1000 ziaren oraz zdolnością kiełkowania, ilość wysiewu w kg/ha należy każdorazowo określić w oparciu o następujący wzór:

$$\text{ilość wysiewu w kg/ha} = \frac{\text{obsada roślin na 1 ha (sztuk)} \times \text{masa 1000 ziarn/g}}{10000 \times \text{zdolność kiełkowania (\%)}}$$

Materiał siewny powinien być bardzo starannie doczyszczony. W przypadku późnego terminu siewu należy zwiększyć ilość wysiewu o 10 - 15 %. Pamiętać trzeba, że ustaloną ilość wysiewu zapewniamy tylko poprzez precyzyjne ustawienie siewnika, do tego często niezbędne jest wykonanie próby kręconej.

Agrotechnika

Najlepszymi przedplonami są wczesne rośliny strączkowe na nasiona, motylkowate wieloletnie, a także wczesne i średnio późne ziemniaki. Mniej korzystne stanowisko dla pszenżyta zostawiają inne zboża. Najgorszymi przedplonami są: pszenżyto, pszenica oraz żyto ze względu na przenoszenie tych samych chorób.

Po przedplonach pozostawiających ściernisko stosuje się najpierw kultywatorowanie bądź talerzowanie w celu przyspieszenia rozkładu resztek poźniwnych oraz stymulując wschody chwastów nasiennych oraz samosiewnych roślin uprawnych. W miarę pojawiania się siewek chwastów stosujemy bronowanie aż do czasu wykonania orki przedplonowej.

Orkę siewną wykonujemy na głębokość 20 - 25 cm i natychmiast bronujemy. Na glebach lżejszych, o dobrej kulturze po dobrych przedplonach, orkę można spłyć. Bezpośrednio przed siewem należy użyć agregatu złożonego z brony i wału strunowego, bądź - na glebach związlejszych - brony wahadłowej i cięższego wału kruszącego.

Po okopowych glebę tylko spulchniamy, a przed siewem doprawiamy broną rotacyjną lub ciężką broną zwykłą.

Nawożenie

Jeżeli gleba jest bardzo kwaśna, należy stosować wapno węglanowe lub tlenkowe na ścierni, a następnie wymieszać je kultywátorem lub wykonać podorywkę i natychmiast zabronować. W przypadku bardzo niskiej zasobności magnezu w glebie zaleca się stosować wapno magnezowe, nawet niewielkie ilości 300 - 600 kg/ha dolomitu.

Nawożenie fosforem i potasem jest najbardziej efektywne, gdy nawozy są dobrze wymieszane z 10 - 20 cm warstwą gleby. Nawozy kompleksowe stosować najlepiej pod orkę siewną, lub uprawki przedsiewne, na 7 - 14 dni przed siewem ziarna. Dawki nawozów, w zależności od zasobności gleby i przewidywanego plonu, przedstawiono w tabeli 1.

Tab.1 Zalecane dawki nawozów kompleksowych do przedsiewnego i pogłównego nawożenia pszenżyta ozimego w kg/ha*

Nawóz [N:P ₂ O ₅ :K ₂ O:(MgO: SO ₃)]	Zasobność gleby w fosfor i potas					
	bardzo niska i niska		średnia ¹		wysoka i bardzo wysoka	
Przewidywany plon ziarna w t/ha	3,0	4,0	3,5	5,0	4,5	6,0
POLIFOSKA 4 [4:12:32:(2:9)]	300	400	230	330	190	250
POLIFOSKA 5 [5:15:30:(2:7)]	240	320	190	270	150	200
POLIFOSKA 8 [8:24:24:(9)]	150	200	115	165	95	125
POLIFOSKA M-MAKS [5:16:24:(4:7)]	225	300	175	250	140	190
POLIDAP Light [14:34:(17)] + sól potasowa 60	105 +90	140 +120	82 +70	115 +100	66 +60	90 +80

* - przewidując plon 3,5 t ziarna z hektara należy stosować dawki podane w tabeli, na przykład na glebie o średniej zasobności zastosować 190 kg/ha POLIFOSKI 5, a przy plonie 5 t ziarna - 270 kg/ha POLIFOSKI 5,

1 - jeżeli nie jest znana zasobność gleby, stosować dawki jak dla średniej zasobności, do czasu wykonania analizy gleby.

Zalecane dawki są bardzo oszczędne (minimalne), ale wysoce efektywne, a stosowanie mniejszego nawożenia powoduje znaczne obniżenie plonów.

Jeżeli ze względów organizacyjnych lub finansowych nie zastosowano przedsiewnie całej dawki nawozów kompleksowych, można do 50 % dawki stosować pogłównie, jak najwcześniej wiosną, czyli gdy jest możliwość wjechania na pole. Taki podział dawki dotyczy gleb o co najmniej średniej zasobności. Na glebach o niskiej zasobności cała dawka fosforu i potasu powinna być stosowana przedsiewnie.

Zaprawy

Zarejestrowane zaprawy chronią zboże przed: pleśnią śniegową, zgorzelą siewek, śniecią cuchnącą, zgorzelą podstawy źdźbła, septoriozą i rdzą brunatną. Oto wybrane środki do zaprawiania ziarna pszenżyta:

- Baytan Universal 094 FS, Goliat 025 FS, Lamardor 400 FS, Maredo 400 FS, Maxim 025 FS, Motto 25 FS, Sarox T 500 FS, Scenic 080 FS - **pleśń śniegową, zgorzel siewek,**
- Certicor 050 FS, Funaben Plus 02 WS, Premis 025 FS, Premis Pro 080 FS, Raxil 060 FS, Raxil Gel 206 GF, Sarfun T 65 DS,

Tarcza 060 FS, Zaprawa Domnic 060 FS, Zaprawa zbożowa Orius 060 FS - **zgorzel siewek,**

- Galmano 201 FS - **pleśń śniegową, zgorzel siewek, zgorzel podstawy źdźbła, septorioza, rdza brunatna,**
- Jockey New 113 FS - **pleśń śniegową, zgorzel siewek, zgorzel podstawy źdźbła, septorioza, mączniak prawdziwy,**
- Karbosar K 400 FS - **pleśń śniegową, zgorzel siewek, rynchosporioza, plamistość siatkowa,**
- Kinto Duo 080 FS, Premis Pro 080 FS - **zgorzel siewek, pleśń śniegową, śnieć cuchnąca,**
- Sarfun T 450 FS - **pleśń śniegową, zgorzel siewek, śnieć karłowa.**

Pielęgnacja

Łan pszenżyta spełnia podstawowe warunki dobrej konkurencji wobec chwastów. Dzięki szerokim liściom, sztywnej słomie, wysokim roślinom i dużej zwartości łanu, chwast nie ma możliwości wzrostu. W warunkach małego zachwaszczenia odstępuje się od chemicznej metody zwalczania chwastów. Jednak w przypadku występowania w pszenżycie, m.in. miotły zbożowej, przytulii czepnej czy bratka trójbarwnego, które w dużym natężeniu szkodliwie oddziałują na łan, nie można z niej zrezygnować. Pielęgnacja mechaniczna nie jest w pełni skuteczna, bo siewki ukorzeniają się jesienią i wtedy jedynym wyjściem jest zastosowanie herbicydów. Bronowanie zwalcza chwasty wschodzące oraz młode ich siewki, dlatego wskazane jest w zasiewach późnych oraz przerzedzonych przez mróz i pleśnią śniegową. W zwartych, rozkrzewionych zasiewach wczesnych, w których chwasty są w fazie kilku liści, jest ono mało skuteczne.

Tab. 2 Choroby pszenżyta

Palecznica zbóż i traw	Fuzaryjna zgorzel podstawy źdźbła	Septorioza paskowana liści pszenicy	Septorioza plew pszenicy
Pleśń śniegową zbóż i traw	Zgorzel podstawy źdźbła	Rynchosporioza zbóż	Fuzarioza kłosów zbóż
Zgorzel siewek	Łamliwość podstawy źdźbła	Rdza żółta zbóż i traw	Sporysz zbóż i traw
Fusarium spp	Rizoktonioza zbóż	Rdza brunatna pszenicy	
		Mączniak prawdziwy zbóż i traw	

Pszenżyto jest porażane przez patogeny obu roślin rodzicielskich - żyta i pszenicy, jednak wykazuje dużą odporność na mączniaka prawdziwego. Zwalczanie chwastów, szkodników i chorób należy przeprowadzić zgodnie z zaleceniami PIORIN-u.

Zbiór

Zbieramy w pełnej dojrzałości - jednoetapowo kombajnem, bądź we wcześniejszej fazie - dwuetapowo. Duża podatność na porastanie nakazuje zbierać ziarno podczas suchej pogody, a w przypadku wilgotności ziarna powyżej 18% konieczne jest jego szybkie schłodzenie i wysuszenie. Termin zbioru to 2 - 3 dekada sierpnia, ale bardzo często przeciąga się on do września.

Danuta Stanisławek
Oddział Radom

SŁOMA – PRZYORAĆ CZY SPRZEDAĆ?

Rolnicy coraz częściej stają przed wyborem, czy lepiej zaorać słomę, czy może ją sprzedać? Ze sprzedażą nie ma obecnie większego problemu. Można ją przecież użyć jako paliwa (brykiety, spalanie w ciepłowniach i elektrowniach), przeznaczyć do produkcji, np. podłoża pieczarkowego, sprzedać na ściółkę dla gospodarstw zajmujących się produkcją zwierzęcą, lub też - co będziemy rozważać w dalszej części artykułu - przyorać jako nawóz.

Ta ostatnia rola słomy - dla rolników nie mających dostępu do obornika - jest najważniejsza. W obliczu wysokich cen nawozów mineralnych warto zwrócić uwagę na jej wartość nawozową. Dostarcza nie tylko wielu składników pokarmowych, ale jest również cennym źródłem substancji organicznej, z której powstaje później próchnica będąca wskaźnikiem żyzności gleby, oraz - pośrednio - zwiększająca możliwość magazynowania wody opadowej. Podstawowym sposobem użyczenia gleb lekkich, piaszczystych, a takie dominują głównie w naszym kraju, jest właśnie zwiększenie zawartości próchnicy dzięki pozostawieniu resztek pożniwnych i słomy na polu.

Wartość nawozowa

Analizując wartość nawozową słomy, możemy przyjąć, że 1 hektar zbóż ozimych daje nam od 4 - 5 ton słomy. Taka ilość dostarcza glebie średnio 35 kg azotu, 11 kg fosforu, 65 kg potasu oraz 6 kg magnezu. Ilość mikroelementów jest śladowa, chociaż siarki wynosi 5 - 8 kg, a wapnia 11 - 20 kg. Słoma rzepakowa jest jeszcze cenniejsza.

W porównaniu z innymi nawozami organicznymi słoma zawiera dużo suchej masy (90%) i węgla, a małe ilości azotu. Stosunek C:N (węgla do azotu) wynosi 80 - 100 : 1. Dla porównania stosunek C : N w przefermentowanym oborniku wynosi 15 - 20:1. Łatwo dostępny w słomie węgiel pozytywnie wpływa na rozwój mikroorganizmów glebowych, które do własnej budowy wykorzystują nie tylko azot zawarty w substancji organicznej, ale również azot glebowy i azot dostarczony w nawozach mineralnych. W przypadku braku nawożenia azotem, proces ten prowadzi do okresowego blokowania azotu, a to do spadku plonu. Z tego względu przyjmuje się, że na każdą tonę słomy trzeba zastosować 7 - 10 kg azotu mineralnego.

Nawożenie azotem

Podane rozbieżności są dość duże, ale pod uwagę trzeba brać wysokość nawożenia azotowego, które było stosowane w uprawie zbóż na danym polu. Jeśli plantacja była silnie nawożona azotem, to i zawartość tego składnika w słomie jest większa, a to pozwala na ograniczenie dawki azotu do 7 kg N na tonę. Natomiast w sytuacji, gdy nawożenie azotem było niskie, w słomie jest mało azotu i można zastosować 10 kg N na tonę. Nie trzeba się obawiać, że zastosuje się zbyt dużą dawkę azotu i część tego składnika będzie stracona. Zostanie on pobrany przez mikroorganizmy glebowe, a po ich obumarciu będzie udostępniony roślinom. Większe dawki azotu, oznaczają jednak wzrost kosztów nawożenia, więc nie ma też co przesadzać. Do nawożenia możemy zastosować: mocznik, saletrę amonową, rozwór RSM lub gnojówkę czy gnojowicę. Efekt plono-



twórzy tego zabiegu zależy od warunków pogodowych (wyższy jest w latach wilgotnych), rodzaju, zasobności i odczynu gleby, jej aktywności biochemicznej, a także od rozdrobnienia, równomiernego rozmieszczenia i wymieszania słomy z glebą.

W warunkach niskiego odczynu w glebie dominują grzyby, które są mało efektywne w rozkładzie słomy. Z tego powodu obserwuje się długie zaleganie słomy, wyorując ją nawet po zbiorze kolejnej rośliny. Podstawowym zadaniem rolnika w takim przypadku jest wapnowanie i podwyższenie pH, aby stworzyć warunki do uzyskania optymalnego dla danej gleby rozkładu słomy. Rozkład jest również tym wyższy, im wyższa jest zasobność gleby w fosfor, magnez i mikrośladowki. W ostatnim czasie coraz powszechniej, w celu wspomoczenia procesu mineralizacji słomy stosowane są preparaty mikrobiologiczne.

Przyorywanie ma sens

Do zbioru najlepiej użyć kombajnu z rozdrabniaczem. Na glebach lekkich rozdrobnioną słomę należy wymieszać z glebą na głębokość 10 - 12 cm, a na ciężkich na głębokość 6 - 8 cm. Do przyorywania dobrze jest użyć kultywatora ścierniskowego zbudowanego ze sztywnych zębów, sekcji brony talerzowej i wału strunowego. Agregat równomiernie rozmieszcza słomę w całej warstwie ornej. W płodozmianie zbożowym słomy nie powinno się przyorać częściej niż co 2 lata, z uwagi na możliwość porażenia roślin przez grzyby wywołujące choroby podsuszkowe.

Na nawożenie słomą najlepiej reagują rośliny okopowe, a zwłaszcza ziemniaki oraz rośliny motylkowe.

Podsumowując - słoma jest cennym źródłem próchnicy oraz składników mineralnych, a szczególnie potasu, warto ją zatem zagospodarować na polu.

*Radosław Józwiak
Oddział Ostrolęka*

WAPNOWANIE PIERWSZYM ZABIEGIEM POŹNIWNYM

Zniwa są okresem, w którym widzimy efekt naszej pracy na polu. Jest on jednak często niezadawalający: oto wydaliśmy pieniądze na środki ochrony roślin i nawozy, a uzyskaliśmy plon znacznie niższy od oczekiwanego. Chcąc tego uniknąć, powinniśmy pamiętać, że podstawą opłacalności nawożenia jest badanie odczynu gleby i jej zasobności w składniki pokarmowe, a jeśli się okaże, że pH jest bardzo niskie - wapnowanie.

Wapnowanie kojarzy się wielu osobom z zamówieniem wapna, rozsianiem go na polu i...mamy problem z głową. Nie jest to jednak takie proste, a do tego - jeśli gleby są bardzo kwaśne - nie przywrócimy im funkcjonalności w jednym roku. Naszym celem jest doprowadzenie pH gleby do wartości najkorzystniejszej dla wzrostu roślin (większość najlepiej rośnie, gdy pH gleby wynosi 6,5). Jeśli na młodych roślinach zauważymy nienaturalne żółknięcie końcówek blaszki liściowej, słabe ukorzenie, a na polu występują takie chwasty jak szczaw, rumian pospolity czy skrzyp polny, na pewno mamy do czynienia z bardzo niskim odczynem gleby.

Skutki zakwaszenia gleb...

...są niezwykle ważne. Należą do nich:

- zmniejszenie przyswajalności składników pokarmowych, takich jak fosfor, magnez czy molibden,
- zwiększenie ruchliwości składników będących niebezpiecznymi w większych ilościach, głównie metali ciężkich oraz glinu,
- ograniczenie i zmniejszenie aktywności drobnoustrojów biorących udział w procesach rozkładu substancji organicznych,
- zmniejszenie zawartości próchnicy w glebie,
- osłabienie intensywności przebiegu procesu pobierania (asymilacji) azotu z powietrza, zarówno przez mikroorganizmy wolnożyjące w glebie, jak też współżyjące z większością roślin motylkowatych (w warunkach kwaśnych rozmnażają się wolno, są słabe i przyswajają mało azotu).

Nagromadzenie metali ciężkich w glebie, zwłaszcza kadmu i ołowiu, może doprowadzić do ich nadmiernej koncentracji w roślinach, co dyskwalifikuje je jako przeznaczone do konsumpcji.

Przywracamy właściwy odczyn

Regulacja odczynu gleby składa się z następujących etapów:

- oznaczenia pH gleby i oceny stanu jej zakwaszenia,
- pierwszego zabiegu wapnowania przeprowadzanego celem eliminacji toksyczności glinu,
- drugiego zabiegu wapnowania w celu podniesienia pH do odpowiedniego poziomu tolerowanego przez rośliny wrażliwe.

Ocenę stanu zakwaszenia rozpoczynamy od pobrania próbek i oznaczenia ich odczynu. Można to wykonać samodzielnie mając do dyspozycji kwasomierz Heliga (płytkę z odczynnikami dającą reakcję barwną), albo oddać próbki do laboratorium. Jeśli zdecydujemy się na laboratorium, potrzebne nam będą przyrządy do pobrania próbek, których dostarczy osoba reprezentująca stację badawczą oraz odpowiednio nas przy okazji poinstruuje.

W pierwszym zabiegu wapnowania gleb kwaśnych trzeba **wyeliminować toksyczny glin**, uzyskując pH gleby w zakresie **5,0 - 5,5**. Aktywny chemicznie (ruchomy) glin jest szczególnie szkodliwy dla jęczmienia, pszenicy, buraków, gorczycy i koniczyny.

Wapnowanie – czym i kiedy?

Przy wyborze formy nawozu wapniowego i ustaleniu warunków jego zastosowania należy wziąć pod uwagę rodzaj gleby podlegającej wapnowaniu.

Wapno tlenkowe nadaje się przede wszystkim na gleby cięższe. Na glebach lekkich, szczególnie piaskach, bardziej celowe jest stosowanie wapna węglanowego, które jest znacznie łagodniejsze w działaniu. Wapno stosowane w dużych ilościach powinno być równomiernie rozrzucone po polu i dokładnie wymieszane z całą warstwą gleby.

Najlepszy okres do wapnowania gleb to czas od zbioru roślin (czas późniwny) do wykonania orki zimowej. Wapno rozsiane po ściernisku w czasie podorywki dostaje się do środka warstwy ornej, a zabiegi uprawowe, prowadzone w walce z chwastami, przyczyniają się w dość krótkim czasie do starannego wymieszania go z glebą.

Małe ilości wapna można wprowadzać tuż przed siewem roślin, które wymagają nawożenia wapniowego. Mają one za zadanie podniesienie plonów tych kultur, pod które zostały wniesione.

Po roku, najpóźniej po dwóch latach, ponownie pobieramy próbki gleby i oznaczamy pH. Jeżeli odczyn się nie zmienił (co jest możliwe przy dużym zakwaszeniu), zabieg wapnowania ponawiamy.

Jeśli pH podniosło się przy uprawie roślin wrażliwych na kwasność gleby (rzepak, jęczmień), pomimo to należy powtórzyć wapnowanie. Można też zastosować siarczan wapnia lub magnezu (część siarczanowa wiąże toksyczny glin).

Po przeprowadzaniu opisanych zabiegów systematycznie zwiększamy zawartość próchnicy w glebie dzięki zagospodarowaniu resztek późniwnych, wysiewie międzyplonów oraz stosowaniu obornika.

Kiedy stwierdzimy głębokie zakwaszenie gleb, podstawowym rozwiązaniem jest zastosowanie kredy, najlepiej granulowanej, w ilości 1,5 - 2 t/ha. W kolejnym roku możemy zastosować ponownie wapno o wysokiej aktywności chemicznej, tak aby zadziałało jak najszybciej. Dopiero w późniejszych latach wapnowanie możemy powtarzać co 3 - 4 lata.

Kwaśność gleb wynika z kilku przyczyn. Przede wszystkim sami je zakwaszamy nawozami azotowymi i wieloskładnikowymi, fizjologicznie kwaśnymi. Poza tym zakwasza je postępująca mineralizacja słomy, a i same gleby mają naturalną skłonność do zakwaszenia z racji wypłukiwania z nich wapnia i magnezu.

Wapnowanie jest zatem podstawowym zabiegiem na polach uprawnych. Wpływa też na efektywność nawożenia azotowego oraz skuteczność zabiegów środkami ochrony roślin, gdyż niskie pH powoduje, że rośliny nie rozwijają się prawidłowo (słaby system korzeniowy, podatność na choroby).

*Radosław Józwiak
Oddział Ostrolęka*

GRZYBY JADALNE

Okres wakacyjny i następująca po nim jesień zachęcają do długich spacerów po naszych pięknych lasach. Podczas nich możemy natknąć się na różne gatunki grzybów, lecz z oczywistych względów zainteresują nas jadalne, z których można sporządzić smaczne potrawy. Aby to zrobić, powinniśmy wiedzieć kilka ważnych rzeczy.

Grzyby dzielimy na saprofityczne - te, które pobierają pokarm z obumarłych resztek organicznych oraz grzyby pasożytnicze - te, które pobierają pokarm żyjąc na innych roślinach i zwierzętach. Grzyby saprofityczne żyją w symbiozie z innymi roślinami i pobierają od swojego żywiciela część potrzebnych im związków do życia, a w zamian same oddają niektóre substancje potrzebne do życia innym roślinom. Dobrym przykładem symbiozy drzewa z grzybem jest koźlarz czerwony, który najczęściej występuje w sąsiedztwie takich gatunków drzew jak brzoza czy osika.

Należy pamiętać, że grzyby mogą być bardzo niebezpieczne, więc niech nas nie zmyli ich piękny wygląd. Tylko niewielka część jest jadalna, większość nie nadaje się do spożycia, a bardzo dużo jest wysoko toksycznych i może nawet spowodować śmierć.

Grzyby świeże po przyrządzeniu smakują znakomicie, dzięki czemu są świetnym dodatkiem do sosów i zup. Nadają się też do duszenia i marynowania w słoikach. Ich wartość odżywcza jest jednak niewielka, ze względu na budowę ścian komórkowych. Głównym składnikiem tych ścian (w komórkach owocników grzybów) jest trudno strawna dla ludzi chityna. Wartość odżywcza grzybów w stanie świeżym wynosi przeciętnie 40-55 kcal na 100 g świeżej masy. Grzyby jadalne w stanie świeżym zawierają około 90 % wody, pozostała część to tzw. sucha masa, której 40 - 60 % stanowią węglowodany, a około 30% związki azotowe (80 % to białka), 2 - 7 % stanowią tłuszcze, a 0,5 - 2 % składniki mineralne (potas, wapń, magnez, żelazo, fosfor, siarka, fluor, miedź, mangan, kobalt, jod, cynk, tytan).

Oto krótka charakterystyka kilku popularnych gatunków grzybów jadalnych:

Borowik szlachetny (*Boletus edulis*) - przy sprzyjających warunkach pierwsze owocniki pojawiają się już od końca maja (trwa to do października). Występuje głównie w lasach iglastych, dębowych i bukowych. Kapelusz ma średnicę 5 - 30 cm, u młodych owocników jest biały lub brązowo-biały, u starszych ciemnobrązowy do brunatnego. Skórka kapelusza jest gładka, bez połysku, nie oddziela się od miąższu. Rurki na spodzie kapelusza u młodych owocników są białe, kremowe, a u starszych żółte i żółtozielone. Trzon ma wysokość 10-15 cm i jest biały lub słomkowy, a bywa bulwiasty, wysmukły lub maczugowaty. U starszych osobników miąższ trzo-

nu bywa gąbczasty. Grzyb ten przyjemnie pachnie i wyśmienicie smakuje. Oprócz borowika szlachetnego wyróżniamy jeszcze borowika usiatkowanego, sosnowego i brązowego.

Koźlarz babka (*Leccinum scabrum*) - pierwsze owocniki pojawiają się w czerwcu, ale grzyb ten owocuje do początku października. Najczęściej możemy go spotkać w lasach brzozowych, ponieważ żyje w symbiozie z tym gatunkiem drzew. Owocniki są duże i osiągają rozmiar od 5 do nawet 20 cm średnicy kapelusza. Sam kapelusz jest półkulisty i miękki, barwy brązowej lub szarobrązowej. Skórka kapelusza nie oddziela się od miąższu podczas wilgotnej pogody. Spód kapelusza jest biały lub szarobiały, z wyraźnie widocznymi rurkami zarodnikowymi. Korzeń koźlaka jest biały, szarobiały lub jasnobrązowy, włóknisty, a u starszych osobników łykowaty, dorastający do 20 cm. Trzon pokryty jest brązowymi lub szaroczarnymi łuseczkami, które u młodych owocników bardzo łatwo jest zdrapać paznokciem. Grzyb jest bardzo chętnie zbierany, szczególnie młode osobniki. Ze względu na bardzo miękki kapelusz źle znosi transport. Nadaje się do duszenia, marynowania i suszenia. Cechą charakterystyczną koźlaków jest czernienie po wysuszeniu.



rany, szczególnie młode osobniki. Ze względu na bardzo miękki kapelusz źle znosi transport. Nadaje się do duszenia, marynowania i suszenia. Cechą charakterystyczną koźlaków jest czernienie po wysuszeniu.

Koźlarz czerwony (*Leccinum rufom*) - podobnie jak koźlarz babka, grzyb ten owocuje od czerwca do października. Stanowiskiem koźlarza czerwonego jest głównie las brzozowy oraz osiki, chociaż możemy go spotkać również na polanach leśnych. Owocniki dorastają do 20 cm średnicy. Barwa kapelusza od bladej pomarańczowej, poprzez pomarańczowoczerwoną, do ceglasto brązowej. Kształt od półkolistego do pękatego, o wyraźnie odciętym ostrym brzegu. Rurki na spodzie u młodych osobników są szarobiałe, u starszych szare lub szarozielonkawe. Kapelusz oraz trzon są grube i mięsiste. Trzon bywa biały lub brudnobiały, cylindryczny, albo zgrubiały na



końcu, pokryty szaroczarzarnymi łuseczkami. Owocnik po przekrojeniu zmienia barwę na ciemnofioletową lub czarną. Młode owocniki nadają się do marynowania, a starsze do duszenia. Ze względu na charakterystyczne czarnienie grzyba nie poleca się do suszenia.

Podgrzybek brunatny (*Xerocomus badius*) - owocuje od lipca do października, a występuje w lasach iglastych i liściastych, szczególnie w starszych drzewostanach. Kapelusz ma średnicę 5-15 cm i jest koloru brązowego, bądź ciemnobrązowego. Dolna część kapelusza ma kolor żółty, lub oliwkowożółty, z zaznaczonymi rurkami. Miąższ jest biały. Po naciśnięciu dolnej części kapelusza powstają charakterystyczne zielononiebieskie ślady, które z czasem bledną. Korzeń owocnika osiąga wysokość do 10 cm i jest zazwyczaj walcowaty, ze zgrubieniem przy podstawie, chociaż może być również gruby i pękaty, koloru jasnobrązowego, z charakterystycznymi włóknami. Grzyb jest dość powszechnie zbierany przez początkujących grzybiarzy i przeznaczany do duszenia, suszenia i marynowania.

Czubajka kania (*Macrolepiota procera*) - pierwsze owocniki pojawiają się w połowie lipca, a ostatnie na początku listopada. Kania występuje w każdym rodzaju drzewostanu oraz na łąkach, pastwiskach i w sadach przydomowych. Bardzo często spotykany ją na łąkach za budynkami gospodarczymi. Grzyby są dość okazałe, o średnicy kapelusza do 30 cm, a nawet 40 cm. Są koloru brązowego lub szarobrązowego, z białymi prześwitami. Cechą charakterystyczną kapelusza są charakterystyczne łuski bądź dachówki, na górnej części kapelusza, w kolorze ciemnobrązowym. Młode osobniki mają charakterystyczny jajowaty kapelusz, natomiast dorosłe parasolowaty. U dorosłych charakterystyczne jest też centryczne uwypuklenie na kapeluszu, zazwyczaj ciemniejszej barwy.



Błaszki zarodnikowe są duże i białe, u starszych osobników brązowawe i bardzo wyraźnie oddzielone. Trzon jest długi, smukły, ma do 30 cm, wewnątrz pusty i łykowaty, nie nadający się do jedzenia. Bywa koloru szarobrązowego lub jasnobrązowego, z charakterystycznym zgrubieniem na końcu. Na trzonie znajduje się podwójny

ruchomy pierścień - kolejny znak charakterystyczny odróżniający czubajkę kanię od muchomora, który ma pierścień przyrośnięty na stałe. Grzyb ten wydziela charakterystyczny zapach orzechów. Nadaje się do duszenia i suszenia. Bardzo smaczny jest smażony w panierce na patelni.

Maślak zwyczajny (*Suillus luteus*) - rośnie od końca maja do początku listopada. Występuje głównie w lasach iglastych, szczególnie w młodych drzewostanach, na polanach śródleśnych i obrzeżach lasów. Kapelusz ma jasnobrązowy, bądź brązowy, o średnicy 4-15 cm, pokryty lepkiem śluzem (bardzo śliskim, szczególnie jest to widoczne po opadach deszczu). Skórka łatwo oddziela się od kapelusza i nie nadaje się do spożycia, ponieważ ma kwaśno-gorzki smak. Spodnia część grzyba z rurkami zarodnikowymi jest blado żółta lub żółta, do barwy zielonkawej. Miąższ biały, kremowy, bądź żółty. Korzeń o długości do 10 cm przy nasadzie kapelusza jest koloru cytrynowego, u podstawy brązowawy. U młodych osobników występuje biała błona pod kapeluszem okrywająca jego spodnią część. W miarę wzrostu błona pęka tworząc pierścień, który u starszych osobników przybiera filetowy połysk. Wszystkie maślaki są bardzo smaczne, występują obficie i dość szybko się je zbiera.

Pieprznik jadalny (*Cantharellus cibarius*) - pierwsze owocniki pojawiają się w czerwcu, ale grzyb owocuje do listopada. Występuje w drzewostanach iglastych, głównie w starszych lasach. Owocniki mają maksymalnie 10 cm średnicy, choć zazwyczaj zbiera się osobniki kilkucentymetrowe, koloru żółtego, bladożółtego, lub żół-



topomarańczowego. Powierzchnia owocników jest falisto powyginana, u dużych osobników lejkowata o podwiniętych i postrzępionych brzegach, a u młodych ma nieregularny okrągły kształt. Korzeń jest tej samej barwy co kapelusz, czasami bywa troszkę jaśniejszy, walcowaty, krótki, zwężający się ku dołowi. Pieprznik jest grzybem bardzo aromatycznym, o przyjemnym zapachu i nadającym się do doskonale do przetwarzania. Bardzo dobrze znosi długi transport i nie robaczywieje.

tekst i zdjęcia: Tomasz Pfajfer
Oddział Ostrolęka

Źródła:

1. Atlas grzybów, Grzędzicka E., Warszawa 2007
2. Grzyby leśne, Grzywacz A., Warszawa 1990
3. Poznajemy grzyby, Dermek A., Pilat A., Wrocław 1988
4. www.wikipedia.pl

BHP PODCZAS EKSPLOATACJI SIECZKARNI SAMOJEZDNYCH

Podczas pracy z użyciem sieczkarni rolnik narażony jest na wiele zagrożeń. Najczęściej wynikają one z nieprzestrzegania i lekceważenia podstawowych zasad BHP zawartych w instrukcji obsługi maszyny.

Sieczkarnie samojezdne to maszyny skomplikowane pod względem budowy i rozwiązań technologicznych, dlatego do ich obsługi konieczne są: fachowa wiedza, prawo jazdy kat. B lub T oraz odbyte szkolenie. Odpowiednie przygotowanie obsługujących jest podstawowym warunkiem gwarantującym bezpieczną pracę. O bezpieczeństwie decyduje również sprawność techniczna zespołów i układów.

Oto podstawowe zasady bezpiecznej obsługi sieczkarni samojezdnych, których powinniśmy bezwzględnie przestrzegać:

- uważnie przeczytaj instrukcję obsługi maszyny i zapoznaj się z jej budową i funkcjonowaniem poszczególnych zespołów,
- oprócz wskazań zawartych w instrukcji, przestrzegaj również ogólnych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- przestrzegaj wskazań napisów i symboli ostrzegawczych umieszczonych na maszynie,
- podczas jazdy po drogach publicznych używaj migaczy ostrzegawczych, lub lampy z obrotowym odbłyśnikiem oraz oznakowania przekroczenia skrajni drogowej, stosownie do krajowych przepisów ruchu drogowego,
- włączaj światła, by pojazd był lepiej widoczny,
- przed jazdą, maszynę zawsze sprawdź pod kątem bezpieczeństwa jazdy i eksploatacji,
- przy wchodzeniu na maszynę oraz jej opuszczaniu trzymaj się mocno uchwyty,
- na platformę nie zabieraj żadnych osób,
- podczas jazdy drogą przełącznik bezpieczeństwa drogowego musi się znajdować w położeniu drogowym, w celu zapewnienia, że- za wyjątkiem układu kierowania i hamulców - wszystkie funkcje hydrauliczne są wyłączone,
- jedź zawsze z zalecaną prędkością,
- podczas poruszania się po drogach umieść narzędzia robocze w położeniu transportowym i zablokuj je zgodnie z wytycznymi producenta,
- przy pokonywaniu zakrętów zawsze uwzględniaj szerokość przystawki z przodu maszyny oraz fakt, że tył sieczkarni nadbiega; pamiętaj, że jakość podłoża ma wpływ na jazdę maszyny,
- zachowaj ostrożność podczas pokonywania zagłębień, rowów i innych przeszkód, które mogą spowodować przewrócenie się

sieczkarni; grozi to zwłaszcza na pochyłościach,

- po wyłączeniu napędów nadal istnieje zagrożenie ze strony wirujących mas - w tym czasie nie wolno ci podchodzić do tych narzędzi; dopiero, gdy maszyna jest w całkowitym bezruchu, możesz przy nich pracować,
- czyszczenie, smarowanie, nastawienia sprzętu roboczego przeprowadzaj tylko przy wyłączonym napędzie, wyłączonym silniku i wyciągniętym ze stacyjki kluczyku,
- w przypadku uszkodzeń natychmiast je usuwaj, zanim sprzęt zacznie pracować,
- przed przystąpieniem do pracy sprawdź prawidłową sprawność gaśnicy i zapoznaj się z jej użyciem,
- gaśnica musi być poddawana regularnej konserwacji i na nowo napełniania, nawet przy nieznacznym jej użyciu,
- w celu uniknięcia zagrożenia pożarowego sieczkarnię zawsze utrzymuj w czystości;
- usuwaj zwłaszcza zawijające się w trakcie pracy na wirujących częściach żdźbła i łodygi,
- ponieważ sieczkarnia obrabia również bardzo suchy materiał (siano, słomę), istnieje zwiększone zagrożenie pożarowe; zmniejsz się ono, jeżeli nagromadzony w ciągu dnia zbiór będziesz codziennie usuwał z maszyny i sprawdzał czy części maszyny nie przegrzewają się,
- unikaj wycieków oleju i stosuj się do instrukcji smarowania,
- zachowaj szczególną ostrożność przy ostrzeniu noży sieczkarki ze względu na iskrzenie i pamiętaj o sumiennym czyszczeniu tej części maszyny,
- przewody oleju hydraulicznego dokładnie i częściej sprawdzaj pod kątem ich właściwego ułożenia i stanu, zachowując przy tym odpowiednio dużą odległość od ewentualnie ostrych krawędzi styku przewodów,
- sprawdzaj gorące strefy silnika - układ wydechowy i rury, turboladówkę oraz usuwaj resztki zebranych płodów,
- zachowuj ostrożność przy obchodzeniu się z paliwem; nie dolewaj go nigdy w pobliżu otwartego ognia czy powodujących zapalenia isker; nie pal papierosów podczas tankowania.

*Grzegorz Antoniuk
Oddział Siedlce*

ZMIANOWANIE POPRAWIA ZDROWOTNOŚĆ ZBÓŻ

Zmianowanie ma na celu harmonijne wykorzystanie składników mineralnych gleby i zapobiega jej zmęczeniu. Polega ono na następcie roślin uprawnych, przy uwzględnieniu wymagań przyrodniczych i pokarmowych poszczególnych gatunków, oraz ich znaczenia jako przedplonu dla następnego gatunku uprawianego na tym samym polu.

Problem wysokiego udziału zbóż w strukturze zasiewów dotyka coraz więcej gospodarstw. Duża koncentracja zbóż w uprawie jest niekorzystna, gdyż prowadzi do zmniejszenia plonów, większego zużycia środków ochrony, nawozów, a w późniejszym okresie do degradacji gleby. Utrzymanie plonów na odpowiednio wysokim poziomie wymaga wysokich nakładów na środki produkcji.

Przyczyn spadku plonów jest kilka. Za główną należy uznać **uprawianie zbyt często po sobie tych samych gatunków roślin.**

Zwiększa to porażenie ich przez choroby plodozmianowe. Patogeny przenoszone są najczęściej za pośrednictwem gleby oraz resztek poźniwnych. Można do nich zaliczyć choroby podstawy żdźbła (tzw. choroby podsuszkowe): zgorzel podstawy żdźbła, łamliwość, zgorzel podstawy żdźbła i korzeni, fuzariozy oraz szkodniki np. pryszczarka zbożowego.

Kolejną jest **wzrost zachwaszczenia** spowodowany częstą uprawą zbóż po sobie. Jego efektem jest kompensacja gatunków chwastów (nasilenie występowania miotły zbożowej, przytulii czepnej, gwiazdnicy pospolitej, owsa głuchego).

Z kolei powstanie **związków biologicznie czynnych** hamuje wzrost zbóż, a stosowanie **uproszczonego zmianowania** ogranicza występowanie mikroorganizmów prowadzących rozkład resztek poźniwnych w glebie oraz powoduje wzrost zawartości substancji fitotoksycznych hamujących wschody i początkowy wzrost zbóż.

UPRAWA ZBÓŻ OZIMYCH W SKRÓCIE

Polska pod względem powierzchni uprawy zbóż zajmuje drugie miejsce w Unii Europejskiej po Francji, a w zbiorach zbóż trzecie miejsce po Francji i Niemczech. W strukturze naszych zasiewów zboża stanowią blisko 74% ogólnej powierzchni zasiewów. W Polsce przeważa uprawa zbóż ozimych, których plony są wyższe niż zbóż jarych.

Spośród zbóż ozimych w Polsce największy areal zajmują pszenica ozima, następnie pszenżyto ozime i żyto, przy czym wzrasta uprawa jęczmienia ozimego. Najbardziej wymagające co do przedplonu są jęczmień i pszenica. Natomiast najlepszymi przedplonami są rzepak i rośliny strączkowe oraz wczesne ziemniaki. W przypadku jęczmienia przedplon musi wcześniej schodzić z pola.

Siew

Do siewu należy używać wyłącznie materiału kwalifikowanego, który wystarczy wymieniać raz na 3 - 4 lata. Wyjątkiem są odmiany mieszańcowe żyta (F1), które muszą być wymieniane co roku. Ponowne wysianie ziarna takich odmian powoduje rozszczepienie cech oraz obniżenie plonowania i pogorszenie jego jakości w pokoleniu drugim (F2).

Stosowanie materiału kwalifikowanego zdecydowanie poprawia wielkość i jakość plonu. Jest to szczególnie ważne w wypadku odmian jakościowych pszenicy oraz jęczmienia browarnego. Poza tym można skorzystać z dopłat do zakupu ziarna siewnego.

Siew w optymalnym terminie jest najważniejszym czynnikiem (i jedynym nie wymagającym od rolnika wydania pieniędzy), który może wpłynąć na rozwój systemu korzeniowego zbóż. Terminowy siew jest ważny, ponieważ zboża muszą się przygotować do zimy, tzn. rozwinąć dobry system korzeniowy, prawidłowo się rozkrzewić i nagromadzić odpowiednią ilość cukrów warunkujących dobrą mrozoodporność.

Ustalenie ilości wysiewu winno opierać się o zalecaną obsadę ziaren, masę 1000 ziaren i zdolność kiełkowania. Ze zbóż ozimych najwcześniej należy rozpocząć siewy jęczmienia ozimego, następnie pszenicy, pszenżyta i żyta. Pszenicę trzeba siać w drugiej i trzeciej dekadzie września, natomiast pszenżyto i żyto po późno schodzących przedplonach do 5 października.

Nawożenie zbóż ozimych

Nawożenie przedsiewne w pierwszej kolejności dotyczy zwykle fosforu i potasu. Rola tych składników, zarówno w okresie jesiennej, jak wiosennej wegetacji, jest nie do przecenienia. Fosfor decyduje

między innymi o szybkości wzrostu systemu korzeniowego, a tym samym określa zdolność roślin do pobierania wody i składników pokarmowych z gleby. Ma też wpływ na wczesne rozpoczęcie wegetacji i szybki wzrost roślin w okresie wiosennym oraz lepsze zaziarnianie kłosów, co skutkuje wyższymi plonami. Natomiast potas jest pobierany przez rośliny w dużych ilościach i ma wpływ na przezimowanie roślin, kontroluje gospodarkę wodną zwiększając odporność roślin na suszę, a wraz z fosforem, siarką i magnezem decyduje o efektywności nawożenia azotem.

Przystępując do nawożenia w pierwszej kolejności należy oszacować potrzeby pokarmowe roślin. Przykładowo, jeśli chcemy uzyskać 8 ton pszenicy z hektara, to potrzeby pokarmowe wynoszą 72 - 104 kg P₂O₅ i 128 - 192 kg K₂O. Przy określaniu zapotrzebowania roślin należy rozważyć jaka będzie dostępność składników pokarmowych z gleby.

Nawożenie azotowe w okresie jesiennym należy ograniczyć do dawki startowej, w zależności od gatunku zboża, w ilości 20 - 40 kg N na 1 ha.

Zboża na wyprodukowanie 1 tony ziarna wraz ze słomą pobierają przez cały sezon około 10 kg fosforu i 20 kg potasu, 30 kg azotu i 3 - 5 kg siarki.

O czym jeszcze trzeba pamiętać?

Zwalczanie chwastów jesienią, zwłaszcza podczas wczesnych siewów wrześnieowych, jest koniecznością i w pierwszej kolejności zabiegi zwalczania wykonujemy na plantacjach jęczmienia, pszenicy i pszenżyta. Zabiegi jesienne najczęściej stosujemy przeciwko miotle zbożowej w fazie 1-2 liści.

Chcąc osiągać dobre plony starajmy się przestrzegać powyższych zasad, dbajmy o stosowanie dobrego materiału siewnego, odpowiednią kombinację nawozów, środków ochronnych, poszukujmy nowych technologii i uzupełniajmy naszą wiedzę rolniczą.

*Czesław Postek
Oddział Poświętne*

Źródło:

- 1) *Internet - PROCAM - zboża ozime*
- 2) *Internet - Nawożenie zbóż ozimych*

Uzyskanie wysokich plonów zbóż możliwe jest przy zastosowaniu prawidłowego płodozmianu polegającego na **zaplanowaniu na wiele lat następstwa roślin po sobie, z uwzględnieniem elementów zmianowania na wyznaczonych polach, dostosowanego do warunków glebowych, klimatycznych i ekonomicznych. Uwzględnia on następstwo roślin i zabiegi agrotechniczne prowadzone na poszczególnych polach.**

Elementy zmianowania to: zboża ozime, zboża jare, okopowe, strączkowe, jednoroczne rośliny pastewne, wieloletnie motylkowe i międzyplony.

Wzrost produktywności i zdrowotności zbóż jest możliwy przy wykorzystaniu w płodozmianie gatunków roślin należących do różnych grup biologicznych. Rośliny alternatywne dla zbóż to: rzepak, ziemniaki, rośliny strączkowe, kukurydza i soja. Niestety uwarunkowania rynkowe i ekonomiczne gospodarstw wymuszają ograniczenie liczby uprawianych gatunków.

Właściwe następstwo roślin przy poprawnej agrotechnice stabilizuje plony zbóż, pozytywnie wpływa na zwiększenie udziału w glebie pożytecznych organizmów (dżdżownic, nicieni oraz bakterii glebowych).

Aktywność biologiczna gleby ma wiele aspektów. Jej pozytywny wpływ ujawnia się głównie w postaci uruchamiania składników pokarmowych, w wyniku rozkładu substancji organicznej pochodzących z nawozów naturalnych, lub z resztek poźniwnych pozostających w glebie oraz mikrobiologicznego wiązania wolnego azotu z powietrza do form przyswajalnych dla roślin.

*Małgorzata Stolarzewska-Sierakowska
Oddział Siedlce*

Źródła:

1. *www.raportrolny*
2. *www.wrp*

NOWE ODMIANY ŻYTA OZIMEGO

Zyto w naszym kraju jest dość chętnie uprawiane, gdyż doskonale nadaje się do siewu na najsłabszych glebach. Żyto ozime ma duży udział w strukturze zasiewów. Największą popularnością cieszą się jego odmiany populacyjne, udział odmian mieszańcowych jest niewielki.

Odmiany mieszańcowe charakteryzują się wyższą plennością w porównaniu z odmianami populacyjnymi, jednak są bardziej podatne na choroby. Większość form mieszańcowych cechuje też mniejsza odporność na wyleganie i wyższa liczba opadania. Dokonując wyboru odmiany warto zwrócić uwagę nie tylko na jej cechy ilościowe, czyli plon, ale także na jego jakość.

W roku 2012 zarejestrowano dwie nowe odmiany żyta ozimego:

SU Allawi - odmiana mieszańcowa, trójkomponentowa. Jest odporna na pleśń śniegową, rynchosporiozę i septoriozę liści. Cechuje ją dość duża odporność na choroby podstawy źdźbła i mączniaka prawdziwego, średnia na rdzę brunatną, a dość mała na rdzę źdźbłową. Wykazuje nieco większą podatność na porażenie sporyszem. Rośliny są dość niskie i mają dość małą odporność na wyleganie. Termin kłoszenia jest dość wczesny, natomiast dojrzewania średni. Masa 1000 ziaren jest duża, wyrównanie dobre, gęstość w stanie zsypanym - średnia. Odporność na porastanie ziarna w kłosie jest średnia, liczba opadania dość duża, a zawartość białka mała. Tolerancja odmiany na zakwaszenie gleby jest średnia. Plenność osiąga bardzo dobrą.

SU Stakkato - to odmiana mieszańcowa, trójkomponentowa. Jej odporność na pleśń śniegową, choroby podstawy źdźbła, rynchosporiozę i septoriozę liści jest dość duża. Na mączniaka prawdziwego, rdzę brunatną i rdzę źdźbłową - średnia. Wykazuje nieco większą podatność na porażenie sporyszem. Rośliny są dość niskie, o średniej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia jest dość wczesny, a dojrzewania średni. Odmiana ma średnią masę 1000 ziaren, wyrównanie dość dobre, gęstość w stanie zsypanym - średnią. Odporność na porastanie ziarna w kłosie i liczba opadania są dość duże, natomiast zawartość białka w ziarnie mała. Tolerancja na zakwaszenie gleby średnia, Plenność bardzo dobra.

W roku 2013 zarejestrowano dwie odmiany populacyjne żyta ozimego Antonińskie i Dańkowskie Rubin oraz trzy odmiany żyta mieszańcowego: SU Satellit, SU Spektrum oraz Tur.

Antonińskie - jest odmianą populacyjną, przeznaczoną do uprawy na ziarno. Jej plenność jest na poziomie najlepiej plonujących odmian populacyjnych. Odporność na pleśń śniegową, rdzę brunatną i źdźbłową ma dość dużą, na mączniaka prawdziwego i septoriozę liści średnią, a na rynchosporiozę i choroby podstawy źdźbła małą. Rośliny są wysokie, o dość małej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia i dojrzewania - średni. Masa 1000 ziaren jest średnia, wyrównanie dość słabe, gęstość w stanie zsypanym - średnia. Odporność na porastanie ziarna w kłosie jest dość mała, liczba opadania średnia, a zawartość białka dość duża. Tolerancja na zakwaszenie gleby - średnia.

Dańkowskie Rubin - to odmiana populacyjna. Plenność ma na wysokim poziomie. Odporność na mączniaka prawdziwego, rdzę



brunatną i źdźbłową jest dość duża, na pleśń śniegową, rynchosporiozę i septoriozę liści średnia, a na choroby podstawy źdźbła dość mała. Rośliny są średniej wysokości, o przeciętnej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia i dojrzewania jest średni. Masa 1000 ziaren - średnia, wyrównanie dość słabe, gęstość w stanie zsypanym - średnia. Odporność na porastanie ziarna w kłosie - średnia, liczba opadania dość mała, zawartość białka dość duża. Tolerancja odmiany na zakwaszenie gleby jest średnia.

SU Satellit - to odmiana mieszańcowa, trójkomponentowa. Plenność ma bardzo dobrą. Odporność na pleśń śniegową dość dużą, na septoriozę liści, rynchosporiozę i choroby podstawy źdźbła średnią, a na mączniaka prawdziwego, rdzę brunatną i źdźbłową małą. Rośliny są dość niskie, o małej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia i dojrzewania - średni. Masa 1000 ziaren, wyrównanie i gęstość ziarna w stanie zsypanym jest średnia. Odporność na porastanie ziarna w kłosie dość mała, liczba opadania duża, zawartość białka mała do bardzo małej. Tolerancja na zakwaszenie gleby średnia.

SU Spektrum - odmiana mieszańcowa, trójkomponentowa. Jej plenność jest bardzo dobra. Odporność na pleśń śniegową i septoriozę liści - dość duża, na mączniaka prawdziwego, rynchosporiozę, choroby podstawy źdźbła i rdzę brunatną - średnia. Rośliny są niskie, o przeciętnej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia i dojrzewania - średni. Masa 1000 ziaren jest mała, wyrównanie dość słabe, a gęstość ziarna w stanie zsypanym dość duża. Odporność na porastanie ziarna w kłosie i liczba opadania są średnie, a zawartość białka mała. Tolerancja na zakwaszenie gleby - średnia.

Tur - odmiana mieszańcowa, trójkomponentowa. Plenność ma bardzo dobrą. Odporność na pleśń śniegową i septoriozę liści jest dość duża, a na mączniaka prawdziwego, rynchosporiozę, choroby podstawy źdźbła, rdzę brunatną i źdźbłową - średnia. Rośliny są średniej wysokości, o przeciętnej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia i dojrzewania - średni. Masa 1000 ziaren, wyrównanie, gęstość w stanie zsypanym - średnie. Odporność na porastanie ziarna w kłosie jest dość mała, liczba opadania średnia, a zawartość białka mała. Tolerancja na zakwaszenie gleby - średnia.

Grażyna Sikorska
Oddział Siedlce

NOWE WCZESNE ODMIANY ŚLIW

Doświadczenia z oceną nowych odmian śliw prowadzone są w Instytucie Ogrodnictwa od początku lat sześćdziesiątych ubiegłego wieku. Celem programu badawczego jest poszukiwanie nowych odmian odznaczających się tolerancją na choroby, dostatecznie znoszących niskie temperatury, a jednocześnie wyróżniających się atrakcyjnymi owocami - deserowymi i dla przetwórstwa.

Efektom doświadczeń prowadzonych w latach ubiegłych jest znana i ceniona odmiana **Węgierka Dąbrowicka** oraz trzy klonny **Węgierki Zwykłej** – **Tolar**, **Promis** i **Nectavit**.

W wyniku prac realizowanych w ostatnich latach uzyskano trzy nowe wczesne odmiany: **Emper**, **Kalipso** i **Polinkę**. Zostały one wpisane do Krajowego Rejestru Odmian Roślin Uprawnych i do Księgi Ochrony Wyłącznego Prawa COBORU w Słupi Wielkiej.

Cechy nowych polskich odmian

Odmiana **Emper** powstała ze skrzyżowania odmian **Empress** i **Herman**. Fioletowo-niebieskie owoce pokryte jasnoszarym woskowym nalotem są większe niż u odmiany **Herman**, osiągają średnią masę od 30 do 45 g. Miąższ jest żółtozielony, soczysty i bardzo smaczny. Pestka dobrze oddziela się od miąższu. **Emper** zaliczana jest do odmian plennych, regularnie owocujących (zwykle w trzeciej dekadzie lipca). Drzewa rosną silnie, tworząc wzniesioną, zagęszczoną koronę. Zalecaną podkładką jest **Węgierka Wangenheima**, zapewniająca ograniczenie siły wzrostu drzew i wysokie plonowanie. Odmiana **Emper** wykazuje dobrą wytrzymałość na mróz i raka bakteryjnego, może być jednak porażana przez szarękę.

Odmiana **Kalipso** powstała ze skrzyżowania odmian **Opal** i **Cacanska Lepotica**. Fioletowo-niebieskie owoce z szarym nalotem woskowym osiągają masę od 25 do 35 g. Miąższ dojrzałych owoców jest żółty, bardzo smaczny. Pestka dobrze oddziela się od miąższu. Owoce dojrzewają w końcu lipca i nadają się do spożycia w stanie świeżym oraz do przetwórstwa. Drzewa wykazują słabszą siłę wzrostu niż u odmian **Opal** i **Cacanska Lepotica**, tworząc koronę wzniesioną, średnio zagęszczoną. W celu zapewnienia obfitego plonowania, odmiana **Kalipso** powinna być uprawiana w sąsiedztwie odmian: **Cacanska Rana**, **Emper** i **Jojo**, będących dla niej dobrymi zapylaczami. **Kalipso** wykazuje dostateczną wytrzymałość na mróz, małą podatność na raka bakteryjnego, jest tolerancyjna na szarękę.

Trzecia odmiana - **Polinka** - stanowi efekt krzyżowania odmian **Cacanska Lepotica** i **Węgierka Dąbrowicka**. Wytwarza owoce fioletowo-niebieskie z intensywnym szarym nalotem woskowym, o średniej masie od 30 do 50 g. Dojrzałe owoce mają miąższ żółty, soczysty i smaczny. Pestka bardzo dobrze oddziela się od miąższu. Owoce dojrzewają w pierwszej dekadzie sierpnia i nadają się do spożycia w stanie świeżym oraz dla przetwórstwa. Drzewa wykazują słabszą siłę wzrostu niż u odmiany **Węgierka Dąbrowicka**, tworząc koronę wzniesioną i średnio zagęszczoną. Obfite plonowanie może zapewnić posadzenie w sąsiedztwie odmiany **Jojo**. **Polinka** jest odmianą charakteryzującą się dobrą wytrzymałością na mróz, małą podatnością na moniliozę i raka bakteryjnego. W doświadczeniach skierniewickich wykazuje ograniczoną tolerancję na szarękę.

Nowe śliwy rosyjskie i ukraińskie

Oprócz trzech wymienionych polskich odmian, które zostały zarejestrowane i mogą być polecane do uprawy w sadach towarowych i w ogrodach przydomowych, w ofertach szkółek znajdują się zapewne wkrótce niektóre nowe odmiany śliw, których przydatność do uprawy w Polsce jest przedmiotem badań. Według specjalistów z Instytutu Ogrodnictwa interesująco zapowiadają się, między innymi następujące nowe wczesne odmiany śliw hodowli rosyjskiej i ukraińskiej:

Kometa Rannaja - o owocach barwy czerwono-bordowej i żółtozielonym, słodkim miąższu. Jest to odmiana dojrzewająca w połowie lipca, według dotychczasowych ocen nadaje się do uprawy amatorskiej i towarowej;

Sliwovidnaja - o owocach barwy brązowo-granatowej, mało soczystym miąższu o smaku morelowym. Odmiana dojrzewa w końcu drugiej dekady lipca i według dotychczasowych ocen może być przydatna w uprawie amatorskiej;

Siniczka - o owocach granatowych, których miąższ jest żółty, soczysty i smaczny. Odmiana dojrzewa na początku trzeciej dekady lipca. Według dotychczasowych ocen może być przydatna w uprawie towarowej i amatorskiej;

Desertnaja Rannaja - o owocach purpurowo-fioletowych i miąższu żółtoróżowym, smacznym. Odmiana dojrzewa na początku trzeciej dekady lipca. Według dotychczasowych ocen nadaje się głównie do uprawy amatorskiej;

Renklod Rannyj - o owocach barwy żółtej, których miąższ jest również żółty, zwarty, kwaskowo-słodki. Odmiana dojrzewa na początku sierpnia. Według dotychczasowych ocen może być przydatna głównie w uprawie amatorskiej;

Renklod Korbyszewa - o owocach różowoczerwonych, pokrytych silnym woskowym nalotem. Miąższ jest żółtozielony, soczysty i smaczny. Odmiana dojrzewa pod koniec pierwszej dekady sierpnia i według dotychczasowych ocen może być uprawiana amatorsko oraz w sadach towarowych;

Nienka - o owocach ciemnoniebieskich, z jasnym woskowym nalotem. Miąższ jest jasnożółty, soczysty i aromatyczny. Odmiana dojrzewa pod koniec pierwszej dekady sierpnia. Według dotychczasowych ocen nadaje się głównie do uprawy amatorskiej;

Węgierka Doniecka Rannaja - o owocach niebiesko-fioletowych z jasnymi cętkami. Miąższ jest zielonkawożółty, smaczny. Odmiana dojrzewa w połowie sierpnia i według dotychczasowych ocen może być przydatna do nasadzeń amatorskich oraz w niewielkim stopniu do sadów towarowych.

Warto zapamiętać nazwy przedstawionych w skrócie wczesnych odmian śliw pochodzących z Rosji i Ukrainy. Dalsze prace badawcze umożliwią pełniejszą ocenę ich przydatności do uprawy w naszym kraju.

Zbigniew Piper
MODR Warszawa

KIŁA KAPUSTY - NARASTAJĄCY PROBLEM

Wminionym roku na wielu plantacjach, zwłaszcza kalafiorów, kapusty pekińskiej i głowiastej, kiła kapusty stanowiła poważny problem. Coraz częściej atakuje również plantacje rzepaku, którego areal, ze względu na wysoką opłacalność, stale się powiększa. Jest to wciąż najgroźniejsza i trudna do opanowania choroba roślin krzyżowych.

Najbardziej wrażliwa na nią jest kapusta pekińska, następnie kalafior i brokuły. Najczęstszym źródłem rozprzestrzeniania się kiły kapusty na polach jest zakażona rozsada produkowana w kolejnych latach na tym samym stanowisku.

Sprawcą choroby jest pierwotniak *Plasmodiophora brassicae*. Może on przetrwać w glebie nawet dziesięć lat w postaci zarodników. Pierwotniak ten jest organizmem polifagicznym, porażającym ponad 200 gatunków roślin, należących do 64 rodzajów. Są to głównie gatunki z rodziny kapustowatych: rzepak, gorczyca, rzepik, kapusta, kalafior i brokuły. Rozwijają się jedynie wewnątrz żywych organizmów roślinnych. Rozprzestrzenianie się go spowodowane jest kilkoma przyczynami: wzrastającą monokulturą upraw, wysoką żywotnością patogena, oraz ograniczoną ilością uprawek (zarówno późniowych jak i przedsiwnych) na rzecz upraw uproszczonych. Rozwojowi choroby sprzyjają zmieniające się warunki klimatyczne - okresy wysokiej wilgotności gleby i temperatury. Optymalne pH gleby dla rozwoju *Plasmodiophora* to 5,3 - 5,7, temperatura 22 - 25 °C i 70% pojemności wodnej gleby.

Jakie są objawy choroby?

Można je łatwo zauważyć po wykopaniu roślin z ziemi. Na korzeniach widoczne są pojedyncze lub liczne narośla (guzy) o kolorze białokremowym, a następnie brązowym. System korzeniowy jest



zredukowany, lub całkowicie pozbawiony korzeni bocznych i włóśnikowych. Powierzchnia guzów jest początkowo gładka, a następnie ulega spękaniu, gnije i rozpada się. Zmiany powodowane przez tę chorobę mogą być obserwowane też na częściach nadziemnych w postaci żółtych lub czerwono-fioletowych przebarwień, zmniejszenia się wielkości liści, zahamowania wzrostu, przyspieszonego kwitnienia, więdnienia, a czasami zamierania całych roślin.

Objawy kiły przypominają niekiedy uszkodzenia powodowane przez chowacza galasówka, który w porównaniu z kiłą tworzy gładkie, zielone guzy, we wnętrzu których po przekrojeniu można



stwierdzić obecność larw i ślady po ich żerowaniu. Guzy te nie ulegają rozpadowi podczas wegetacji roślin. Choroba może być też mylona jesienią z objawami zgorzeli siewek, ze względu na więdnienie i zamieranie roślin.

Jak zapobiegać kile?

Skuteczne ograniczanie strat wynikających z występowania kiły kapusty wymaga konsekwentnego stosowania wielu, wzajemnie uzupełniających się metod ochrony roślin (metod integrowanych), do których można zaliczyć między innymi:

1. Odpowiednie zmianowanie, czyli 4-5 letnią przerwę w uprawie roślin kapustowatych na tym samym polu. W zmianowaniu należy uprawiać gatunki nie będące żywicielami np. zboża, buraki, ziemniaki, facelię, motylkowate.
2. Odpowiednie pH gleby wynoszące 6,5-7,2.
3. Poprawę struktury gleby i uregulowanie stosunków wodnych, zapobieganie jej zaskorupianiu się, zbrylaniu i zalewaniu wodą.
4. Dokładne przyorywanie resztek późniowych, skuteczne niszczenie samosiewów i chwastów.
5. Chemiczne odkażanie gleby na rozsadnikach, w tunelach foliowych.
6. Analizę próbek gleby z pól i rozsadników oraz substratów torfowych na obecność *Plasmodiophora brassicae* (Instytut Ogrodnictwa Skierniewice).
7. Profilaktyczne stosowanie dogłębowo środka Altima 500 SC w dawce 2-3 l/ha. Opryskiwanie powierzchni gleby i wymieszanie do głębokości 10 cm.
8. Uprawę roślin przedplonowych, naturalnie przyspieszających zanikanie zarodników przetrwalnikowych: pora, pomidora, fasoli, ogórka, owsa, roślin aromatycznych (mięty).
9. Uprawę roślin odpornych (od kilku lat są w ofercie odmiany kapusty i kalafiora odpornych na kiłę).
10. Nie stosowanie do nawożenia pól obornika pochodzącego od

STEWIA - NATURALNA SŁODYCZ

Stewia to bardzo ciekawa roślina. Uznawana jest za naturalny słodzik zielony. W Polsce jest wciąż mało znana, ale w ostatnim czasie zyskuje na popularności, dzięki swym wyjątkowym właściwościom.

Stewia (*Stevia rebaudiana*) jest wieloletnim krzewem, należącym do rodziny astrowatych. W stanie naturalnym rośnie w Ameryce Południowej, gdzie od lat używana jest do słodzenia pokarmów, wywarów leczniczych i herbaty. Występuje tam ok. 200 odmian, ale żadna nie jest tak słodka jak *Stevia rebaudiana*. Od lat 70., kiedy opracowano metody jej wykorzystania w produkcji słodzików, jest powszechnie używana w Japonii, Chinach, Korei, Brazylii do produkcji napojów, ciast, kosmetyków, past do zębów, gum do żucia. Japonia to główny producent stewii. Swoją słodką smak zawdzięcza zawartym w niej glikozydom stewiolowym (stewiozyd). Najwięcej tych substancji zawierają liście, następnie kwiaty, łodygi, nasiona i korzenie. Stewiozyd, nie jest tak wchłaniany przez organizm jak cukier, więc może wspomagać walkę z nadwagą i być stosowany przez chorych na cukrzycę. W prasie często można spotkać informacje, że stewia jest 300 razy słodsza od cukru, co nie jest całkiem prawdziwe. Co prawda zawiera substancje 300 razy słodsze od cukru, lecz suszone liście zawierają ich od 6 - 19 %, więc suszone liście są ok. 30 - 40 razy słodsze od cukru. Nie jest też prawdą, że liście stewii mają zero kalorii. Zawierają ok. 12% białka i niewielkie ilości węglowodanów, ale dzienne spożycie stewii nie przekracza kilku gramów, więc w bilansie żywieniowym można pominąć ilość kalorii od niej pochodzącą. Świeże liście można dodawać do sałatek. Suszone, sproszkowane, można traktować jako słodzik do napojów. W temperaturze do 200 °C stewia nie ulega rozpadowi i może być stosowana do produkcji dżemów i galaretek.

Uprawa stewii

Stewia w warunkach naturalnych uprawiana jest jako roślina wieloletnia, której pędy są ścinane 3-4 razy do roku. W naszym klimacie uprawia się ją w gruncie jako roślinę jednoroczną lub w pojemnikach jako wieloletnią, zimującą w pomieszczeniach. Można ją uprawiać z nasion lub z sadzonek. Nasiona mają dość niską siłę kiełkowania, dlatego należy wysiewać ich więcej. Siew przeprowadza się w połowie marca. Nasiona kiełkują po 1-2 tygodniach. Gdy rośliny podrosną należy je przesadzić do pojedynczych doniczek. Stewię można uprawiać w ogrodzie bezpośrednio

zwierząt karmionych roślinami z rodziny kapustowatych, porażonymi przez kiłę kapusty.

11. Unikanie wczesnych terminów siewu, np. rzepaku (przyspieszony siew w nadmiernie ogrzanej i wilgotną glebę zwiększa ryzyko infekcji).

12. Ograniczenie ilości wjazdów i zabiegów uprawowych na polu zainfekowanym do niezbędnego minimum.

13. Dokładną kontrolę pól, szczególnie w rejonach potencjalnie zagrożonych.

Skutki intensyfikacji produkcji niosą za sobą niebezpieczeństwo kompensacji agrofagów, tj. chwastów, szkodników oraz chorób.

w ziemi lub pojemnikach w okresie czerwiec- wrzesień. Nie toleruje temperatur poniżej 0°C. Rośliny wysadza się do gruntu zwykle w połowie maja, w rozstawie 60 x 10 cm lub 70 x 25 cm, w miejscu nasłonecznionym. Jest rośliną o niewielkich wymaganiach glebowych. Najlepiej toleruje gleby o dużej zawartości składników organicznych, przepuszczalne, lekko kwaśne. Warunkiem dobrego wzrostu jest zapewnienie stałej, umiarkowanej wilgotności. Stewia nie wymaga szczególnego nawożenia, aczkolwiek korzystne jest w początkowej fazie wzrostu podlewanie płynnymi nawozami wieloskładnikowymi w niewielkich stężeniach. Sadzonek zakupionych wczesną wiosną nie należy zaraz po zakupie wystawiać na działanie słońca. Miejsce przeznaczone do posadzenia stewii powinno być osłonięte od silnych wiatrów ze względu na jej wiotkie pędy, które mogłyby zostać uszkodzone. Przed nadejściem przymrozków rośliny należy wykopać z bryłą ziemi, przenieść do pomieszczenia o temperaturze 5 - 10 °C i niemal całkowicie ograniczyć podlewanie. Zbiór liści powinien być przeprowadzony przed kwitnieniem, ponieważ w trakcie jego trwania spada zawartość stewiozydów w liściach. Zbiór całościowy przeprowadza się w drugiej połowie września.

Wykorzystanie

Liście lub wierzchołki suszy się w temperaturze pokojowej. Szczelnie zamknięte zachowują swe właściwości nawet kilka lat. Można też przygotować syrop, gotując liście w małej ilości wody. Suszonych, sproszkowanych liści można używać do słodzenia herbaty, kawy (1/5 łyżeczki na szklanke), ciast, deserów, dżemów, świeżych do sałatek i surówek.

Gdzie kupić stewię

Sklepy internetowe, portale aukcyjne, sklepy ogrodnicze i te ze zdrową żywnością oferują stewię w różnej postaci.

Można ją nabyć w formie tabletek, koncentratu, proszku, suszu. Oczywiście jeśli chcemy sami zająć się jej uprawą - warto kupić nasiona lub sadzonki. Stewia jest rośliną dość łatwą w uprawie i nawet osoby z niewielkim doświadczeniem mogą uzyskać dobre efekty w jej uprawie.

Grażyna Michalak - Oddział Bielice

Coraz bardziej wzrasta, więc ranga trafnej diagnostyki oraz metod ich zwalczania. Tempo infekcji roślin przez kiłę kapusty jest bardzo szybkie. Jeżeli w pierwszym roku infekcja pola obejmuje 1% roślin, to w sprzyjających warunkach, w trzecim roku uprawy, może już osiągnąć 100%.

*Grażyna Michalak
Oddział Bielice*

Źródło:

1. *Chrońmy rzepak przed kiłą kapusty, IOR*

WPLYW SUBSTANCJI DODATKOWYCH NA ZDROWIE

Dodatki do żywności znane są od dawna. Niegdyś, aby przedłużyć trwałość potraw dodawano sól, cukier, przyprawy korzenne lub ocet balsamiczny. Obecnie dodatków jest dużo więcej i pozwalają one nie tylko dłużej cieszyć się świeżością żywności, ale również zwiększyć jej wartość odżywczą, poprawić konsystencję, smak czy ułatwić przechowywanie. Stosowanie substancji dodatkowych wymusił rozwój cywilizacyjny.

Substancja dodatkowa do żywności definiowana jest jako „każda substancja zazwyczaj sama nie spożywana jako żywność i nie używana jako typowy jej składnik. Jej celowe użycie w procesie produkcji, przetwarzania, przygotowywania (...) powoduje zamierzone lub spodziewane rezultaty w środku spożywczym lub jego składnikach”.

Do najczęściej stosowanych substancji dodatkowych w żywności można zaliczyć: konserwanty, barwniki syntetyczne, preparaty zagęszczające, substancje zakwaszające i preparaty zastępujące cukier.

Co oznacza ten symbol?

Większość dodatków oznaczana jest skrótowo symbolem E wraz z numerem. Czasem pod tym oznaczeniem kryją się naturalne substancje, np. lecytyna otrzymywana z ziaren soi, jednak przeważająca większość to dodatki otrzymywane w laboratoriach.

Pod numerami obok litery E znajdują się:

- E100 - E200 - barwniki,
- E200 - E300 - środki konserwujące,
- E300 - E400 - przeciwutleniające,
- E400 - E500 - emulgatory,
- E400 - E500 - emulgatory i środki zagęszczające,
- E500 - E600 - dodatki o różnicowanym przeznaczeniu,
- E600 - E700 - wzmacniacze smaku,
- E700 - E800 - antybiotyki,
- E900 - E1202 - dodatki do żywności o różnym zastosowaniu,
- E1400 - E1500 - modyfikowane skrobie (środki zagęszczające),
- E1500 - E1525 - sztuczne wzmacniacze smaku.

Czy dodatki do żywności są niebezpieczne dla zdrowia?

Większość sztucznych barwników i aromatów może uczulać. Przykładami alergizujących dodatków są:

- **E 110** (żółcień pomarańczowa). Syntetyczny barwnik pomarańczowy, stosowany głównie do barwienia marmolad, żeli, gum do żucia, napojów oraz w przemyśle farmaceutycznym do nadawania koloru powłokom tabletek.
- **E 122** (azorubina). Czerwony barwnik syntetyczny. Służy do barwienia dżemów i marmolad wiśniowych, budyniów, lodów, napojów oraz polew cukierniczych.
- **E 123** (amarant). Syntetyczny, czerwony barwnik dozwolony tylko do dobarwiania win przeznaczonych na aperitify i alkoholi. Odradza się spożywanie.
- **E 154** (brąz FK). Syntetyczna, brązowa mieszanka sześciu różnych barwników bazowych.

Dodatki do żywności mogą wywoływać choroby

Wymieńmy kilka najważniejszych:

Choroba tarczycy. Przykładem jest E 127, syntetyczny czerwony barwnik, dozwolony do stosowania tylko w przypadku wiśni

koktajlowych i kandyzowanych, sałatek owocowych i owoców konserwowanych z dodatkiem wiśni. Może on uwalniać jod i upośledzać funkcję tarczycy.

Choroba Alzheimera. Jednym z podejrzanych o jej wywoływanie sztucznych dodatków jest E 173 (aluminium) - syntetyczny, srebrno-szary, mineralny barwnik w postaci pyłu metalicznego, znajdujący zastosowanie najczęściej w dekoracji słodczy, a także wchodzący w skład proszku do pieczenia i środków przeciwzbrylaających i emulgujących. Zagrożenie zwiększa się w przypadku osób chorych na nerki, gdyż nie mogą one wydalają aluminium.

Choroby żołądka i jelit. Substancja oznaczona numerem E 407 (kragen) może przyczyniać się do owróżnienia jelit, natomiast E 210 (kwas benzoowy) podrażnia śluzówkę jelit i żołądka, podobnie E 260 (kwas octowy, zawarty w przetworach mięsnych i sosach). Spożywając E 517 (siarczan amonu) możemy spodziewać się biegunkę, podobnie działają znajdujące się w mieszankach przyprawowych E 508 (chlorek potasu), E 509 (chlorek wapnia) i E 511 (chlorek magnezu). W konfiturach i galaretkach możemy natknąć się na E 525 (wodorotlenek potasu), który jest częstą przyczyną bólów żołądkowo-jelitowych.

Nowotwory. To najgroźniejsze choroby wywoływane sztucznymi dodatkami do żywności. Mogą je wywołać, m.in. E 249 (azotyny potasu) i E 250 (azotyny sodu) używane do **peklowania mięs**, które przyczyniają się do powstania rakotwórczych mizozamin.

Zaburzenia przemiany materii. Wywoływane, m.in. E 451 (polifosforanami), które znajduje się bardzo często w rybach. Substancja ta ma na celu zwiększenie masy produktu, gdyż wiąże wodę w ilości równej wielokrotności własnej wagi. Nie pozostaje jednak obojętna dla naszych organizmów: dereguluje przemianę materii i gospodarkę wapniową organizmu.

Należy jednak podkreślić, że stosowanie substancji dodatkowych zabezpiecza produkt przed tworzeniem się substancji szkodliwych, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumenta, np. dodatek azotynów zapobiega rozwojowi Clostridium botulinum (pałeczka jadu kielbasianego), a przeciwutleniające przeciwdziałają jęlczeniu tłuszczu. Substancje słodzące są niezastąpione w diecie chorych na cukrzycę, jak również osób otyłych lub dbających o prawidłową masę ciała. Należy zwrócić uwagę, że podawanie informacji o stosowanych dodatkach jest obowiązkowe i konsument może dokonać świadomego wyboru.

Zagadnienie dotyczące dodatków do żywności jest tematem kontrowersyjnym i dlatego wzbudza na ogół negatywne emocje. Konsument poszukuje obecnie zdrowych i smacznych artykułów żywnościowych zawierających możliwie najmniej dodatków. Bardzo ważne jest to, aby każdy uświadomił sobie, że im mniej chemii spożywamy, tym lepiej. Ale jeśli już nie mamy dostępu do żywności naturalnej, to należy sprawdzać czym się odżywiamy.

Michał Bobiński - Oddział Ostrołęka

Źródła:

1. Inżynieria i Aparatura Chemiczna 2011, 50, 2, 19-21
2. Opracowanie mgr inż. Aliny Maciąg HŻŻ i PU WSSE w Poznaniu na podstawie: Najważniejsze informacje o dodatkach do żywności. Wszystko, co powinniśmy wiedzieć o dodatkach, Bezpieczeństwo i higiena żywności, 05/106/2012 str. 44-46.
3. www.pzh.gov.pl
4. www.zdrowylink.pl/dodatki-do-zywnosci

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI W GOSPODARSTWIE AGROTURYSTYCZNYM

Doskonałą możliwością rozszerzenia usług świadczonych przez gospodarstwo agroturystyczne jest oferowanie wyżywienia. Należy pamiętać o tym, że goście zwracają uwagę na sposób produkcji i pozyskiwania surowców spożywczych, jak również na warunki, w jakich odbywa się przygotowanie posiłków.

Temat bezpieczeństwa żywności jest bardzo obszerny, więc w tym artykule jedynie go sygnalizujemy i zwracamy uwagę na rzeczy najistotniejsze. Szczegóły znajdziecie Państwo w obowiązujących aktach prawnych.

Podstawowym aktem prawnym regulującym zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności, a więc również żywienia gości w gospodarstwie agroturystycznym, jest USTAWA z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z późn. zm. Ustawa z dnia 8 stycznia 2010 o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z dnia 8 lutego 2010). Ustawa określa wymagania i procedury niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.

W świetle obowiązującego prawa pełną odpowiedzialność za zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ponosi przedsiębiorca (dotyczy również rolników) produkujący lub wprowadzający ją do obrotu. On też odpowiada za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną żywności.

Prowadzenie żywienia gości w gospodarstwie agroturystycznym zobowiązuje do spełnienia podstawowych wymogów sanitarno-higienicznych i zapewnienie właściwego bezpieczeństwa i wysokiej jakości zdrowotnej przygotowywanych posiłków. **Art. 63 ust. 2 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia** nakłada na gospodarstwo agroturystyczne obowiązek złożenia do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej wniosku o wpis do rejestru podmiotów działających na rynku spożywczym (bez obowiązku zatwierdzenia).

Spełnienie wymogów bezpieczeństwa żywności w gospodarstwie agroturystycznym w praktyce oznacza realizację zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz elementów systemu HACCP.

• **Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)** oznacza działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełnione, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Obszar GHP obejmuje:

- a) lokalizację, otoczenie i stan sanitarny gospodarstwa,
- b) układ funkcjonalny kuchni, jadalni, spiżarni, pomieszczeń pomocniczych, ich wyposażenie i stan higieniczny,
- c) procesy mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu,
- d) zaopatrzenie w wodę pitną,
- e) maszyny i urządzenia,
- f) usuwanie odpadów i śmieci,
- g) zabezpieczenie przed szkodnikami (owadami i gryzoniami),
- h) higienę personelu i wymagania zdrowotne,
- j) szkolenia osób obsługujących gości z zakresu: Dobrej Praktyki-

ki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) potwierdzone zaświadczeniem,

k) dokumentację - każde gospodarstwo agroturystyczne powinno posiadać zbiór instrukcji, określających jak spełnia się wymogi higieniczne przy przygotowywaniu i wydawaniu posiłków domowych.

• **Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP)** oznacza działania, które muszą być podjęte oraz warunki konieczne do spełnienia, aby produkcja żywności i materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający jakość zdrowotną żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem.

a) dostawy, zakupy, przyjęcie towaru;

b) przechowywanie surowców i składników;

c) obróbka wstępna (mycie, obieranie, rozmrażanie, patroszenie, itp.);

d) obróbka zasadnicza (gotowanie, smażenie, pieczenie, itp.);

e) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw;

f) schładzanie i przechowywanie potraw;

g) postępowanie z produktami wysokiego ryzyka (jaja kurze, ubój i patroszenie drobiu oraz ryb).

Zaleca się, aby gospodarstwa agroturystyczne przechowywały próbki wszystkich potraw o krótkim okresie przydatności do spożycia, wyprodukowanych i przeznaczonych do żywienia, celem zabezpieczenia się przed ewentualnymi roszczeniami gości (Rozporządzenie MZ z 17 kwietnia 2007 r., Dz. U. Nr 80, poz. 545)

Próbki żywności (150 g) przechowuje się przez 72 godziny w wydzielonej części lodówki, w temperaturze nie przekraczającej 4 °C. Próbki lodów przechowujemy w temperaturze poniżej 0 °C. Pojemniki do próbek powinny być niewielkie, szczelne i łatwe do utrzymania czystości.

• **System HACCP** – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli polega na zidentyfikowaniu miejsc, w których mogą pojawić się niebezpieczeństwa i odpowiednim zareagowaniu, jeśli zagrożenie nastąpi. Wymóg wdrażania i stosowania zasad systemu HACCP obowiązuje od dnia 1 maja 2004 r. również w gospodarstwach agroturystycznych, ale powinien być rozumiany dość elastycznie, z uwzględnieniem specyfiki działalności agroturystycznej. Podstawę stanowią omówione wcześniej Dobre Praktyki. Zasadnym jest opracowanie w gospodarstwie agroturystycznym harmonogramu wykonywanych prac przy przygotowywaniu i wydawaniu potraw z uwzględnieniem pomieszczeń i czasu.

Danuta Arcipowska
MODR Warszawa

Źródła:

1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z późn. zm. - Ustawa z dnia 8 stycznia 2010 o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z dnia 8 lutego 2010).
2. www.izz.waw.pl
3. www.minrol.gov.pl

PACHNĄCA LAWENDA

Pelnia lata to czas dla lawendy, którą na pewno warto mieć w ogrodzie. Ta nieduża, wieloletnia krzewinka ma wiele zalet - piękny, wykwintny zapach, atrakcyjny kolor kwiatów i liści oraz niewielkie wymagania. Wywodzi się z rejonu Morza Śródziemnego i wielu osobom kojarzy się z upalnym latem spędzonym w południowej Francji. W polskich ogrodach może być uprawiana na rabatach oraz w pojemnikach.

Wszystkie gatunki i odmiany lawendy lubią stanowiska w pełnym słońcu. Preferują lekką, dobrze zdrenowaną glebę o odczynie lekko zasadowym (pH 6,5 - 7,5). Są to świetne rośliny na słabsze stanowiska w ogrodzie, dobrze znoszące suszę. Jeśli podłoże jest gliniaste, przed sadzeniem trzeba je rozluźnić, dodając piasek i dobrze rozłożony kompost.

Wymagania i cechy charakterystyczne

Lawenda lubi miejsca przewiewne, źle znosi zachwaszczenie i brak cyrkulacji powietrza. Niestety, rośliny nie są w pełni mrozoodporne i w chłodniejszych regionach należy je lekko okrywać. Przy pielęgnacji należy pamiętać, że nie lubią nadmiaru wody oraz zraszania po liściach, woda powinna być dostarczana jedynie w czasie długotrwałej suszy lub roślinom świeżo posadzonym. Częstszego podlewania wymagają oczywiście rośliny uprawiane w pojemnikach.

Lawenda bardzo rzadko choruje i nie jest atakowana przez szkodniki. Zamieranie czy pogorszenie wyglądu wynika raczej z niewłaściwej pielęgnacji lub nieodpowiedniego stanowiska. Roślina ta ma właściwości odstrasżające szkodniki, a suszone ziele wyspane do lnianych woreczków i umieszczone w szafie odstrasza mole i jednocześnie pozostawia piękny zapach. Z tego powodu lawenda jest składnikiem wielu mieszanek zapachowych z roślin, tzw. potpourri.

Kwitnie od połowy czerwca do września. Oprócz najczęstszej barwy fioletowej spotyka się kwiaty w kolorach białym, poprzez odcienie różu i purpury do ciemnego fioleto. Zebrane w kłosowate kwiatostany. Ozdobne są także gęsto ułożone, wąskie liście pokryte niebieskawo-szarym kutnerem. Cała krzewinka zawiera olejki eteryczne, które pięknie pachną (zwłaszcza w upalne dni) i zwabiają wiele owadów. Lawenda jest rośliną miododajną, często odwiedzają ją pszczoły i trzmiele. Wytwarzane przez nią olejki eteryczne wykorzystywane są w ziołarstwie, aromaterapii i przemyśle kosmetycznym. Surowiec zielarski oraz olejek lawendowy mają działanie przeciwskurczowe, uspokajające i antyseptyczne. Natomiast kwiaty wykorzystywane są w kosmetyce, gdyż działają dezynfekująco, antytrądzikowo i przyspieszają regenerację naskórka.

Lawenda wąskolistna

Do naszego klimatu najbardziej pasuje **lawenda wąskolistna** (*Lavandula angustifolia*). Wyrasta ona do wysokości 60 cm podczas kwitnienia i tworzy zaokrąglone kopyły. Może być sadzona pojedynczo, jako uzupełnienie kompozycji, lub jako roślina obwódkowa (niski żywopłot). Rośliny sadi się w odległości 40-60 cm, a w żywopłocie co 30 cm. Lawenda najlepiej prezentuje się posadzona w dużej, jednogatunkowej masie, gdyż tworzy wtedy malownicze plamy barwne.

Dobrym towarzyszem dla niej w kompozycjach ogrodowych są róże, hosty, bodziszki, żurawki, a z krzewów, np. żółtolistna trzmielina Fortunea czy purpurowy perukowiec podolski. Jeśli chodzi o inne rośliny kwitnące, to lawenda świetnie komponuje się z tymi, które kwitną w kolorze różowym, niebieskim, fioletowym i białym.

Roślina doskonale wygląda w donicach lub skrzynkach i świetnie nadaje się na słoneczne tarasy. Spośród odmian polecane są: **Draf Blue** o ciemnofioletowych kwiatach, **Hidcote** o dużych, niebiesko-fioletowych kwiatach oraz **Munstead** o wyjątkowo długich kwiatostanach.

W pojemnikach można uprawiać inny gatunek - **lawendę francuską**, inaczej zwaną szypułkową (*Lavandula stoechas*), która w Polsce nie zimuje w gruncie. Jest bardzo efektowna ze względu na kwiaty - fioletowe lub białe, z charakterystycznymi dużymi przylistkami na wierzchołku. Szarzielone liście tworzą puszystą kopułę i wydzielają lekki zapach kamfory. Pojemniki z lawendą francuską trzeba na zimę przenieść do widnego, chłodnego pomieszczenia (5-10°C) i ograniczyć podlewanie. Wiosną krzewy trzeba przyciąć, a na zewnątrz wystawić dopiero, gdy temperatury się unormują.

Przycinanie

Lawenda zachowuje ładny pokrój i długo kwitnie, gdy jest odpowiednio przycinana, a zabieg ten jest bardzo prosty. Jeśli sadzimy w ogrodzie bardzo małe rośliny, to pozwalamy im zakwitnąć i przycinamy przekwitłe kwiatostany. Po zimie krzewy lawendy trzeba skrócić o połowę, wtedy ładnie się zagęszczą.

Po kilku latach krzewy starzeją się, częściowo tracąc swój zwarty pokrój i mogą wyglądać niezbyt estetycznie. Można te egzemplarze zastąpić nowymi lub spróbować je „odświeżyć”. Wiosną, w celu prześwietlenia, wycinamy u nasady 1/3 wszystkich pędów. Pobudzi to roślinę do wypuszczania młodych pędów, które latem skrócimy o połowę, a następnie całkowicie usuniemy pozostałe stare pędy.

Rozmnażanie

Lawendę można z powodzeniem rozmnażać samodzielnie poprzez siew nasion, sadzonki oraz odkłady.

Dzięki **wysiewowi nasion** możemy niewielkim kosztem uzyskać wiele roślin. Nasiona można zakupić lub pozyskać z własnego ogrodu. Zbiera się je, gdy są suche i czarne, jednak rośliny uzyskane z takich nasion mogą nie powtórzyć cech rośliny matecznej. Nasiona wysiewa się w kwietniu do skrzyneczek i lekko przykrywa piaskiem. Wschodzą po około 6 tygodniach. Dobre wschody



NIWAKI – CO TO JEST?

Ogród jest miejscem, w którym można wypocząć ciesząc się kolorowymi kwiatami i bogactwem roślinności. Niekiedy jednak rośliny przyjmują formy bardziej wyszukane, zadziwiające, będące na pograniczu ogrodnictwa i sztuki. Takimi właśnie pięknymi twórcami są niwaki (czyt. niaki) - drzewa i krzewy o różnorodnych, formowanych kształtach, uprawiane w gruncie lub w pojemnikach z założeniem, że docelowo i tak do niego trafią. Można więc powiedzieć, że są wersją „plenerową” bonsai.

Nazwa tych form pochodzi z języka japońskiego Niwa (ogród) i Ki (drzewa). Są to wszystkie drzewa w ogrodzie japońskim, które nie są pozostawione samym sobie, ale dopracowane w najdrobniejszych szczegółach; podobnie jak „bonsajowe”, tylko trochę większe. Ciecicie roślin zgodnie z tą sztuką jest zajęciem bardziej przypominającym rzeźbienie niż ogrodnictwo. Rozróżnia się kilka podstawowych stylów: wijący się, bliźniaczy, mnogi, kule oraz schody.

Formowanie roślin wymaga mnóstwo uwagi i cierpliwości. Proces trwa przez wiele sezonów i składa się z kilku etapów. Pierwszym jest nadanie kierunku, czyli formowanie wstępne. Niestety bywa, że przez pewien okres, zanim roślina się zagości, zamiast zdobić ogród i błyszczeć w nim, straszy nas nagością pni i zdeformowanymi gałązkami. Często też jest dodatkowo popręplataną sznurami profilującymi i obciążnikami.

Drugim, powtarzającym się w nieskończoność etapem, jest docinanie powiększającej się bryły rośliny.

Stałe delikatne korekty są niezbędne przy nadawaniu roślinom form bonsai. Pierwszego ciecicia roślin iglastych dokonujemy wczesną wiosną, zanim jeszcze wypuszczą młode pędy. Nie wszystkie iglaki dobrze znoszą formowanie, dlatego aby efekt pięknej rzeźby w ogrodzie został osiągnięty, trzeba wybrać odpowiednią roślinę. Wiele odmian iglaków ma naturalny pokrój kuli, stożka czy kolumny, co można wykorzystać przy tworzeniu bardziej skomplikowanych figur roślinnych. Niektóre gatunki, np. sosny, tworzą bardzo malownicze korony, które wystarczy jedynie podkreślić ciecieniem.



Początkujący powinni wybierać gatunki, tzw. łatwe i odporne. Klasyka to cisy (*Taxus*) i żywotniki (*Thuja*). Ich urodę naprawdę trudno zepsuć (ale uwaga, żywotnik olbrzymi *Thuja plicata* rośnie zbyt szybko, więc mogą z nim być kłopoty). Dobrze znoszą ciecienie również jałowce pośrednie (*Juniperus media*), wirginijskie (*Juniperus virginiana*), sabińskie (*Juniperus sabina*) oraz płozące (*Juniperus horizontalis*). Zaawansowani mogą sięgnąć po cyprysik groszkowy (*Chamaecyparis pisifera*), choiny (*Tsuga*) i modrzewie (*Larix*).

Co do samego formowania, to można je wykonywać na wiele sposobów, a wszystko zależy od fantazji i wyobraźni formującego. Kule, spirale czy uformowane puszyste obłoczki nie są już niczym dziwnym w naszych ogrodach.

Ostatnie ciecienie powinno odbyć się najpóźniej na przełomie sierpnia i września, aby pobudzone do wzrostu młode gałązki zdążyły zdrewnieć przed zimą.

Jeżeli wybierzemy gatunek, który daje gęste przyrosty, trudno będzie nam coś popsuć. Zanim chwycimy za sekator powinniśmy określić nasz cel i odpowiedzieć sobie na pytanie: jaki efekt chcielibyśmy uzyskać. To również decyduje o tym, jakie rośliny wybierzemy, bo innych gatunków potrzeba na żywopłot, a inne dobre są do strzyżenia w spiralę czy kulę. Wykorzystujemy tu po prostu naturalne warunki rośliny, która poddana modyfikacjom da nam oczekiwany efekt. Niestety z płozącego jałowca nie da się zrobić kolumny, a żywotnika olbrzymiego trzymać w doniczce!

Niwaki są sztuką, a nie zwykłym ogrodnictwem. Kierujemy się w niej zasadą wydobycia piękna z konkretnej rośliny. Wybierając gatunki wolniej rosnące, z małymi przyrostami, mamy gwarancję, że nie będą wymagały dużo pracy. Ich niekiedy bardzo fantazyjne kształty będą stanowić niewątpliwą ozdobę ogrodu i nadadzą mu prestiżu.

Joanna Borkowska
Oddział Siedlce

można uzyskać stosując przed siewem przechłodzenie nasion (tzw. stratyfikacja). Domowy sposób polega na wymieszaniu nasion z mokrym piaskiem i umieszczeniu w chłodziarce na dolnej półce na 1-2 miesiące. Po wschodach rośliny pozostawiamy w pojemnikach, w zacisznym miejscu, aż do wiosny następnego roku, zimą odpowiednio przykrywamy. Młode rośliny uszczykujemy w celu rozkrzewienia. W przypadku lawendy wąskolistnej można również wypróbować wysiew nasion, tzw. „pod grudę”, czyli późną jesienią (październik – listopad). Miejsce wysiewu należy zabezpieczyć okrywając ściółką lub agrowłókniną.

Kolejny sposób to **sadzonkowanie** - tą metodą uzyskamy okazy o takich samych cechach jak roślina mateczna. W sezonie wiosenno-letnim pobiera się sadzonki zielne o długości około 10 cm,

dolne listki należy usunąć, przyciąć sadzonkę w węźle i zanurzyć w ukorzeniaku. Sadzonki umieszcza się w skrzynce wypełnionej piaszczystym podłożem na głębokość do 2cm. W okresie ukorzenia ważna jest utrzymanie wilgotności podłoża i ustawienie skrzynek w zacisznym, ale przewiewnym miejscu. Po około 20 dniach ukorzone roślinki można przesadzać w pojedyncze pojemniki.

Wykonanie **odkładów** polega na przygięciu dość długiej łodygi do gruntu i przytwierdzeniu do podłoża drutem wygiętym w kształcie litery „U”. Tak potraktowany pęd w ciągu roku ma szansę wytworzyć korzenie i po odcięciu wiosną następnego roku ozdabiać nowe miejsce w ogrodzie.

Anna Matyszczak – Oddział Siedlce

POTRAWY Z BAKŁĄŻANA

Bakłażan, znany także, jako oberżyna, ma mało kalorii, sporo potasu, wapnia i magnezu. Zawiera cenne przeciwutleniające, takie jak witaminy C i A oraz antocyjany. Bakłażan jest dietetyczny i chroni przed wieloma chorobami. Jeżeli chodzi o aspekty żywieniowo odżywcze, to bakłażan - podobnie jak większość warzyw, jest niskokaloryczny, 100 g zawiera zaledwie 20 kcal. Poza tym dostarcza znacznych ilości potasu, wapnia i magnezu. Bakłażan to także bardzo dobre źródło błonnika. Z wielu względów warto włączyć do diety bakłażana. Jak zatem przyrządzić to warzywo, aby się nie zrazić do jego specyficznego smaku? Na początek używać oberżynę, jako składnika rozmaitych zapiekanek. Bakłażan doskonale komponuje się z ziemniakami i sosem pomidorowym, a poza tym pieczenie łagodzi gorzkawy posmak.



Leczo wegetariańskie z dodatkiem cukinii, pieczarek i bakłażana

Składniki na 4 porcje: 1 ząbek czosnku, 1 cebula, 1/3 papryczki chili, 3 łyżki oliwy, 2 papryki (mogą być różne kolory), 1 średnia cukinia, 150 g pieczarek, 1 mały bakłażan, 2 pomidory, 250 g domowego przecieru pomidorowego lub gotowej passaty w butelce, 1/2 łyżeczki papryki w proszku, 1 łyżeczka suszonego oregano, 1/2 łyżeczki cukru, około 1/2 łyżeczki soli morskiej i świeżo zmielony pieprz.

Wykonanie: Czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Cebulę pokroić w kostkę. Na dużą wysoką patelnię lub do dużego garnka wlać 1 łyżkę oliwy, włożyć czosnek i podgrzewać przez kilkanaście sekund, dodać cebulę oraz papryczkę chili. Smażyć przez około 5 minut na umiarkowanym ogniu, co chwilę mieszając, aż cebula się zeszkli. Dodać paprykę oczyszczoną z nasion i pokrojoną w kostkę. Zwiększyć ogień, dodać pokrojoną cukinię i smażyć przez 2 minuty. Dodać łyżkę oliwy, pokrojone na plasterki pieczarki oraz pokrojonego w kostkę bakłażana. Smażyć przez około 10 - 12 minut, od czasu do czasu warzywa przemieszać, w międzyczasie doprawić solą i pieprzem. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, wyciąć szypułki, usunąć pestki. Pokroić w kostkę i razem

z sokiem wrzucić do warzyw. Dodać passatę pomidorową, czerwoną paprykę w proszku oraz suszone oregano, doprawić cukrem i gotować przez około 5 minut, od czasu do czasu zamieszać. Gdyby leczo było za gęste rozcieńczamy je gorącą wodą lub bulionem.

Miłosny przekładaniec z bakłażana

Składniki na 2 porcje: 2 małe bakłażany, 3 pomidory, oliwa z oliwek lub olej, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki startego parmezanu, listki rukoli do dekoracji, oregano, sól, pieprz,

Wykonanie: Bakłażany umyć, wytrzeć, pokroić wzdłuż na dość cienkie plasterki. Każdy plaster posmarować z dwóch stron oliwą i zrumienić na patelni. Pomidory umyć, sparzyć, obrać, pokroić w kostkę i poddusić na oliwie z posiekanym czosnkiem, doprawić solą, pieprzem. W żaroodpornej misce wyłożyć plasterki bakłażana na nie duszone pomidory i dalej układać na przemian plasterki bakłażana i duszone pomidory, na wierzchu przesypać parmezanem. Zapiekać, ok. 25 min. w 190°C. Udekorować rukolą.

Bakłażan faserowany mięsem mielonym

Składniki: 3 młode bakłażany, 1/2 kg mięsa mielonego, 1 duża cebula, 2 łyżki przecieru pomidorowego, 1 jajko, 2-3 ząbki czosnku, ok 20 dag sera mozzarella, 1 duży pomidor, sól, pieprz, papryka słodka, bazylii, kilka kropli tabasco, kilka świeżych listków bazylii, odrobina oliwy.

Wykonanie: Cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na oliwie. Dodać mięso mielone i razem przesmażyć. Następnie dodać przyprawę, czosnek przeciśnięty przez praskę i koncentrat pomidorowy.

Bakłażany umyć, odkroić ogonki, przekroić wzdłuż i za pomocą łyżki wydrążyć ze środka miąższ. Powstałe łódki delikatnie od środka posolić. Miąższ pokroić w kostkę i dodać do mięsa. Chwilę podsmażyć, wbić jajko. Tak przygotowanym farszem nadziewać połówki bakłażanów.

Pomidora umyć i pokroić w plasterki, ułożyć na połówki bakłażanów, na wierzch położyć plasterki sera mozzarella.

Wstawić do piekarnika na ok. 40 minut. Piec w temp. 160°C. Udekorować listkami świeżej bazylii.

Gulasz wegetariański

Składniki: po 2 strąki papryki czerwonej i żółtej, 1 bakłażan, 1 duża cukinia, 1 cebula, 1 ząbek czosnku, 2 łyżki oliwy, 5 dag czarnych oliwek bez pestek, ok. 250 ml bulionu warzywnego, kilka gałązek bazylii, sól, pieprz.

Wykonanie: Warzywa umyć. Bakłażana rozkroić wzdłuż na pół, posolić, odłożyć na 10 minut. Paprykę pokroić w kostkę. Bakłażana wraz z cukinią pokroić w kostkę. Cebulę obrać, pokroić w krążki. Na patelni rozgrzać oliwę, zeszklić cebulę. Dodać paprykę, bakłażana, cukinię i czosnek. Warzywa posolić, smażyć 5 minut. Podlać bulionem, dusić 20 minut. Włożyć oliwki, listki bazylii, jeszcze chwilę dusić. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Aleksandra Sobczak
Oddział Radom

NISKOKALORYCZNA FASOLA SZPARAGOWA

Może być żółta lub zielona, a sezon na nią trwa od czerwca do końca września. Fasolka szparagowa to po prostu niedojrzałe strąki fasoli, czyli takie, w których nie wytworzyły się jeszcze ziarna. Fasolki szparagowej nie można jeść na surowo, gdyż zawiera substancje toksyczne, które rozkładają się dopiero podczas gotowania. Fasolka szparagowa w 100 g zawiera tylko 27 kcal. Wszystko dlatego, że w 90% składa się z wody. W sezonie najlepsza świeża, ugotowana lub smażona.

Wołowina z fasolką szparagową i cząbrem

Składniki: 90 dag przęgi wołowej, 4 łyżki oleju, 1 szkl. gorącej wody, 1 czerwona cebula, 2 ząbki czosnku, 1 duża czerwona papryka, 60 dag fasolki szparagowej (ciętej na kawałki), 2 duże pomidory, sól, świeżo mielony pieprz, 1 czubata łyżeczka cząbrku.

Przygotowanie: Mięso myjemy, osuszamy, oczyszczamy z wewnętrznej błony i kroimy w większą kostkę. Obsmażamy ze wszystkich stron na 2 łyżkach oleju, podlewamy gorącą wodą i dusimy pod przykryciem około 50-60 minut, od czasu do czasu uzupełniamy odparowaną wodę. Cebulę i czosnek obieramy, cebulę kroimy w pół plastry, czosnek drobno siekamy. Paprykę myjemy, osuszamy, usuwamy gniazdo nasienne i kroimy w paseczki. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju, wrzucamy cebulę i czosnek, smażymy, gdy cebula się zeszkli dodajemy paprykę i przez chwilę razem smażymy, wrzucamy do mięsa i dusimy razem około 20 minut. Dodajemy zamrożoną fasolkę i dusimy około 10 minut. W tym czasie pomidory sparzamy wrzątkiem, obieramy ze skóry, kroimy w ósemki, każdą ósemkę kroimy na pół. Dodajemy do mięsa. Po 5 minutach przyprawiamy do smaku solą, pieprzem oraz rozartym w dłoniach cząbrem. Dusimy 2-3 minuty. Danie podawać z pieczywem lub z kaszą gryczaną.

Mięsne waleczki z fasolką szparagową

Składniki: 50 dag mięsa mielonego wieprzowo-wołowego, 1 jajko, 1 kajzerka, około 1 szklanki mleka, około 1 szklanki wody, sól, pieprz, papryka słodka, 1 szklanka bułki tartej, koperek, tłuszcz do smażenia, 150-200 g żółtej fasolki szparagowej.

Przygotowanie: Fasolkę szparagową myjemy i gotujemy do miękkości (15 minut) w osolonej wodzie, następnie odcinamy końcówki i kroimy w mniejsze kawałeczki (takie, abyśmy mogli nimi nafaszerować mięsne waleczki).

Do miski przekładamy mięso, dodajemy namoczoną w wodzie i mleku bułkę, którą odciskamy, następnie wbijamy jajko, dodajemy sól, pieprz i paprykę. Wyrabiamy wszystko na jednolitą masę mięsną, jeżeli będzie potrzeba dodajemy odrobinę bułki tartej, aby uzyskać odpowiednią konsystencję masy mięsnej.

Przygotowujemy panierkę: na talerz wysypujemy bułkę tartą, dodajemy paprykę słodką oraz posiekany koperek - mieszamy. Z masy mięsnej formujemy placki wielkości dłoni, nakładamy pokrojoną fasolkę i formujemy waleczki, które obtaczamy w przygotowanej panierce. Smażymy na złoty kolor ze wszystkich stron, można smażyć pod przykryciem.



Fasolka szparagowa a'la po bretońsku

Składniki: 1 kg żółtej fasolki szparagowej, 40 dag cienkiej kiełbasy, 2 łyżki suszonej włoszczyzny, 3 ząbki czosnku, 3 kulki ziela angielskiego, 2 liście laurowe, 1 płaska łyżeczka ziaren pieprzu zielonego, olej słonecznikowy, 2 cebule, 1 łyżeczka pieprzu czosnkowego, 2 łyżki pomidorów suszonych z czosnkiem i bazylią, 1 łyżka słodkiej papryki, chili według smaku, 1 łyżka ziół prowansalskich, 1 łyżka majeranku, 1 łyżeczka imbiru, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, sos sojowy i pieprz mielony do smaku.

Przygotowanie: Fasolkę myjemy i odcinamy końcówki z obu stron, następnie kroimy na mniejsze kawałki. Zalewamy w garnku wodą, dodajemy włoszczyznę, plasterki czosnku, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz zielony i gotujemy. Cebulę obieramy i kroimy w piórka, przesmażamy na oleju, jak zmięknie dodajemy pokrojoną kiełbasę i smażymy na rumiano. Przekładamy do garnka z fasolką, dodajemy resztę przypraw. Następnie gotujemy do miękkości. Pod koniec dodajemy koncentrat pomidorowy. Mieszamy, doprawiamy do smaku. Można podawać z białym pieczywem.

Fasolka w sosie jogurtowo-serowym

Składniki: 400 g fasolki szparagowej, 2 pomidory, 1 cebula biała, 1 pęczek szczypiorku.

Przygotowanie: Fasolkę szparagową myjemy, odcinamy końcówki z obu stron i gotujemy do miękkości (15 minut) w osolonej wodzie. Odcedzamy, studzimy i kroimy na mniejsze kawałki. Pomidory myjemy, kroimy w ćwiartki. Szcypior myjemy, drobno siekamy, cebulę drobno kroimy. Warzywa układamy na talerz i polewamy sosem.

Sos: 1 łyżka majonezu, 2 trójkąciki serka topionego zielonego, 3-4 łyżki jogurtu, sól i pieprz czarny do smaku, 2 ząbki czosnku, 5 łyżek natki pietruszki,

Wszystkie składniki na sos wkładamy do pojemnika, miksujemy, aż powstanie jednolita masa.

Aleksandra Sobczak
Oddział Radom

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 2014 r. specjalistki gospodarstwa wiejskiego i agroturystyki.

PRZEPISY NASZYCH CZYTELNIKÓW

Chłodnik z ogórkiem i rzodkiewką

Składniki: 2 ogórki szklarniowe, 1 pęczek rzodkiewek (ok. 12 szt.), 400 ml kefiru, 400 ml maślanki, 200 ml jogurtu naturalnego gęstego, 4 łyżki koperku, 4 łyżki szczypiorku, sól, pieprz.



Wykonanie: Warzywa dokładnie myjemy. Ogórki obieramy ze skórki. Ogórki oraz rzodkiewki ścieramy na tarce o grubych oczkach do dużej miski lub garnka. Mieszamy schłodzony jogurt, maślankę, kefir i dolewamy stopniowo do startych warzyw. Następnie dodajemy drobno posiekany koperek i szczypiorek, mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy do jedzenia od razu po przygotowaniu.

Chłodnik z botwinki

Składniki: 1 pęczek botwinki, 1 średni burak, 2 ogórki szklarniowe, 1 pęczek rzodkiewek (ok. 10 szt.), 2-3 ząbki czosnku, sok z połowy cytryny, 400 ml kefiru, 400 ml maślanki, 200 ml jogurtu naturalnego gęstego, 4 łyżki koperku, 4 łyżki szczypiorku, sól, pieprz, łyżeczka cukru, jajka gotowane do wyłożenia na talerz.

Wykonanie: Warzywa dokładnie myjemy. Botwinę kroimy razem z buraczkami, najdrobniej jak się da. Wrzucamy do garnka, zalewamy wodą, tak żeby całość była zalana, a wody nie było zbyt dużo. Solimy, dodajemy 1 łyżeczkę cukru i gotujemy kilka minut, aż kawałki buraków będą miękkie. Odstawiamy do wystudzenia. Buraka obieramy, ścieramy surowego na drobnych oczkach, i dodajemy do chłodnika lub inny sposób: buraka wcześniej gotujemy, lub możemy podpiec i ścieramy go po wystudzeniu na tarce o grubych oczkach.

Ogórki obieramy ze skórki. Ogórki oraz rzodkiewki ścieramy na tarce o grubych oczkach.



W dużej misce lub garnku mieszamy schłodzony jogurt, maślankę, kefir następnie dodajemy podgotowaną przestudzoną botwinę, startego buraczka, starte ogórki i rzodkiewki, posiekany, szczypiorek i koperek, przeciśnięty przez prasę czosnek, sok z połowy cytryny. Wszystkie składniki delikatnie mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy do jedzenia od razu po przygotowaniu. Na talerz wlewamy chłodnik dekorujemy, połówką jajka ugotowanego na twardo i świeżym, posiekanym koperkiem.

Placek ze śliwkami

Składniki: 2 szkl. mąki, ½ kostki margaryny, ½ szkl. cukru, 1 cukier wanilinowy, 1 jajo całe, 1 żółtko, 1 łyżka kwaśnej śmietany, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 kisiel o smaku żurawinowym, ok. 1 kg śliwek.

Składniki na kruszonkę: 10 dag cukru, 10 dag masła, 1 szkl. mąki.

Wykonanie: Śliwki myjemy, odsączamy, pozbawiamy pestek i odstawiamy na bok. W naczyniu, w którym będzie wyrabiane ciasto mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia. Dodajemy cukier, cukier wanilinowy, margarynę, jajko, żółtko i śmietanę. Zagniatamy na gładkie ciasto. Rozwałkowanym ciastem wykładamy spód formy (o wymiarach: 25x35) wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto pokrywamy śliwkami, układając je skórką do dołu, ułożone śliwki posypujemy kisielem, wtedy sok ze śliwek ładnie się wiąże i nie wsiąka w ciasto.

Przygotujemy kruszonkę i posypujemy nią śliwki. Ciasto wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160°C i pieczemy ok 45 min.

Anna Karasek - gmina Jedlińsk
zdjęcia: Agnieszka Maciejczak
Oddział Radom

OLIMPIADY DLA GOSPODYŃ WIEJSKICH

Siedlecki Oddział MODR od wielu lat organizuje na terenie swojego działania gminne olimpiady Wiedzy o Wiejskim Gospodarstwie Domowym, Przedsiębiorczości i Ekologii. Ta atrakcyjna forma szkolenia popularyzuje wiedzę oraz integruje i aktywizuje społeczność wiejską.



Konkurs "Najlepsza potrawa z jaj"

W tym roku olimpiady odbyły się już w czterdziestu gminach. Udział wzięło w nich ponad 1300 osób. Największym zainteresowaniem cieszyły się olimpiady w gminie Huszlew, Stara Kornica, Ceglów, Olszanka, Górzno, Łaskarzew, Sarnaki, Mrozy, Stanisławów; frekwencja sięgała tam nawet ponad 80 osób.



Olimpiada w gminie Mrozy

Olimpiady są skierowane do kobiet wiejskich, nie pracujących zawodowo. Zwycięzcami nie mogą być laureatki I, II i III miejsca z dwóch poprzednich lat. Każda z uczestniczek odpowiada na kilkadziesiąt pytań testowych. Trzeba wykazać się wiedzą z zakresu unowocześniania gospodarstwa domowego, bezpieczeństwa żywności i żywienia, estetyki oraz ekologii w domu i zagrodzie. Tematyka pytań dotyczy również funkcjonowania Unii Europejskiej,



Test nie był łatwy

przedsiębiorczości pozarolniczej, turystyki wiejskiej, produktu regionalnego i tradycyjnego. Kiedy test nie pozwala na wyłonienie laureatów, prowadzona jest (do skutku) dogrywka ustna. W skład komisji oceniającej wchodzi, poza pracownikami MODR, przedstawiciele władz samorządowych, szkół, GOK-ów. Po przeprowadzonych eliminacjach zawsze udzielane są prawidłowe odpowiedzi na wszystkie zadane pytania.



Występ dzieci ze szkoły w Olszance

W miesiącu maju br., w dwóch powiatach: łosickim i mińskim odbyły się finały powiatowe. Zmierzyły się w nich ze sobą laureatki olimpiad gminnych (czyli zdobywczynie I, II i III miejsca na olimpiadach gminnych). W powiecie łosickim olimpiady gminne zorganizowano w sześciu (czyli we wszystkich) gminach, a w powiecie mińskim przeprowadzono je w dziesięciu gminach.

W powiecie **łosickim** zwyciężyły: I miejsce - **Elżbieta Pomagruk**, II miejsce - **Joanna Pfilippe**, III miejsce - **Wanda Gizińska**.

W powiecie **mińskim**: I miejsce - **Barbara Świątek**, II miejsce - **Elżbieta Baranek**, III miejsce - **Józefa Jacak**.

Laureatki olimpiad, zarówno powiatowych jak i gminnych, otrzymują dyplomy z MODR i nagrody rzeczowe ufundowane przez samorzady terytorialne.

dokończenie na str. 36

ROK KOLBERGA

Wtym roku mija dwieście lat od urodzin Henryka Oskara Kolberga - kompozytora i folklorysty. Urodził się 22 lutego 1814 roku w Przysusze, w powiecie opoczyńskim. W 200 lat od jego urodzin Sejm Rzeczypospolitej Polskiej ustanowił 2014 Rokiem Oskara Kolberga.

W wydanych za życia 33 tomach monografii regionalnych, Kolberg utrwalił obraz polskiej sztuki i kultury ludowej. Uważał, że zachowanie tradycji stworzy fundament sprzyjający odrodzeniu Polski. Stworzył, m.in. wielotomowe dzieło „Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce” oraz ogromne archiwum rękopiśmienne. Jego zapisy muzyki i tekstów folklorystycznych do dziś wykorzystywane są przez kompozytorów, nauczycieli muzyki, muzyków folkowych oraz zespoły amatorskie.



Muzeum Kolberga w Przysusze

Rodzinne miasto kompozytora Przysucha w 2014 zaplanowało wiele działań koncertowych, edukacyjnych, wydawniczych poświęconych Kolbergowi.

Uroczysta inauguracja Roku Oskara Kolberga odbyła się w Przysusze, w piątek, 21 lutego, w przysuskim Domu Kultury. Zorganizowana została przez Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego, Samorząd Województwa Mazowieckiego, Instytut Muzyki i Tańca, Muzeum Wsi Radomskiej oraz Muzeum im. Oskara Kolberga w Przysusze. Dla przybyłych na uroczystość gości wystąpili, m.in. artyści z Akademii Muzycznej w Poznaniu, Zespół Regionalny „Mogilanie” - laureat Nagrody im. Oskara Kolberga. Jednocześnie w Muzeum im. Oskara Kolberga w Przysusze można

było zwiedzić wystawę stałą „Oskar Kolberg (1814-1890) folklorysta, etnograf, kompozytor” i wystawę czasową: „Muzyka ludowa i instrumentarium laureatów Nagrody im. Oskara Kolberga”, a w Domu Kultury wystawę prac malarskich i rysunkowych pn. „Ziemia rodzinna Oskara Kolberga”, wykonanych przez uczestników plenerów organizowanych przez Dom Kultury.

W niedzielę 8 czerwca odbyły się 55 Dni Kolbergowskie. W całej Przysusze rozbrzmiewała muzyka ludowa. 31 zespołów śpie-



Pomnik Ławeczka z Kolbergiem w Przysusze

waczych, 14 kapel ludowych, 21 solistów śpiewaków oraz 10 solistów instrumentalistów z Mazowsza przybyło na XV Mazowiecki Przegląd Folkloru.

Głównym punktem obchodów było odsłonięcie pomnika „Ławeczka z Kolbergiem”. Rzeźba stanęła w centralnym punkcie Przysuchy, na Placu Kolberga. To zaledwie kilka kroków od domu, w którym urodził się Oskar. Teraz każdy może posiedzieć obok Kolberga na ławeczce i zrobić pamiątkowe zdjęcie. Pomnik powstał dzięki współpracy Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki”, częściowo został sfinansowany z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Przypomnę, że w 2011 roku, w powiecie przysuskim powstała SZKOŁA MUZYCZNA I STOPNIA im. Oskara Kolberga w Ruszkowicach.

Lato z Radiem w Przysusze

Na zaproszenie Burmistrza Przysuchy 19 lipca 2014 r. Przysuchę odwiedzi „Lato z Radiem”. Wizyta radiowców w naszym mieście ma oczywiście związek z obchodami Roku Oskara Kolberga. Podczas bezpośredniej audycji na antenie Polskiego Radia 19 lipca, w godzinach 9:00 - 13:00, słuchacze będą mieli okazję poznać historię miasta Przysuchy oraz olbrzymi dorobek Oskara Kolberga. Na przybyłych gości czeka wiele atrakcji oraz koncert finałowy, który rozpocznie się o godzinie 16:00. Wystąpią, między innymi Maciej Pol - iluzjonista, zespoły: KOMBI - ŁOSOWSKI, DE MONO i WILKI.

tekst: Agnieszka Rus

*zdjęcia: Agnieszka Maciejczak
Oddział Radom*

dokończenie ze str. 35

W zależności od możliwości mieszkańców wsi, ich aktywności oraz pomysłowości organizatorów, olimpiadom towarzyszą ciekawe pogadanki, konkursy kulinarne, występy zespołów i wystawy rękodzieła. Dużą atrakcją dla kobiet są degustacje potraw, podczas których poznają nowoczesne i tradycyjne przysmaki.

*tekst i zdjęcia: Maria Sudnik
Oddział Siedlce*



ROLEXPO

TARGI ROLNO-PRZEMYSŁOWE

23-24 sierpnia, Sochaczew

ROLEXPO po raz drugi w Sochaczewie

Serdecznie zapraszamy do udziału w II edycji Targów Rolno-Przemysłowych ROLEXPO, które odbędą się w dniach 23–24 sierpnia br. na terenie sochaczewskiego MOSiR-u, przy ul. Olimpijskiej. Organizatorem wydarzenia jest spółka Murator EXPO – doświadczony organizator targów, wystaw i konferencji.

ROLEXPO to sprawnie funkcjonująca platforma kontaktów między rolnikami, producentami oraz usługodawcami. Ale nie tylko. Obok ekspozycji wystawców będzie program wydarzeń towarzyszących – spotkania, pokazy, konferencje czy warsztaty adresowane zarówno do profesjonalistów z branży, w tym wystawców, jak i do indywidualnych odbiorców. Stawiamy sobie za cel, by kolejna edycja Targów Rolno-Przemysłowych ROLEXPO była miejscem spotkań oraz forum wymiany opinii i doświadczeń przedstawicieli branży.

Chcemy, aby targi służyły prezentacji aktualnej oferty producentów przemysłu rolnego i budowlanego szerokiej publiczności, przyczyniły się do nawiązania nowych kontaktów handlowych oraz do rozwoju zainteresowania dobrymi jakościowo produktami. Na ROLEXPO wszyscy zainteresowani będą mieli możliwość uzyskania rzetelnej i fachowej a zarazem bezpłatnej porady. Naszą ambicją jest, aby w tej części Mazowsza Targi Rolno-Przemysłowe ROLEXPO na stałe zapisały się w kalendarzu, jako profesjonalne targi związane z branżą rolną i budowlaną – innymi słowy święto mieszkańców regionu mazowieckiego – mówi Jacek Oryl, prezes zarządu Murator EXPO.

Na Targach ROLEXPO będzie można zobaczyć najnowsze maszyny i urządzenia do produkcji roślinnej i zwierzęcej, nawozy, środki ochrony, produkty dla ogrodnictwa i warzywnictwa. Wśród wystawców nie zabraknie również przedstawicieli branży budowlanej. Osobom budującym dom, planującym budowę, przebudowę bądź remont oferujemy bogaty program edukacyj-

ny poświęcony najważniejszym etapom realizacji inwestycji. Osobną grupę wystawców stanowić będą organizacje i instytucje związane z obsługą rolnictwa oraz stowarzyszenia producentów i związki branżowe. Na zwiedzających czekać będą konsultanci w punktach informacyjnych instytucji państwowych oraz banków i ubezpieczycieli. Odbędzie się Kiermasz Roślin Ogrodowych gdzie można będzie kupić kwiaty doniczkowe, ogrodowe, roślinność działkową, krzewy i drzewka owocowe a także narzędzia na działkę, do ogrodu i domu. Z pewnością szczególną uwagę zwiedzających przyciągnie prezentacja dzieł twórców ludowych, warsztaty i pokazy dla dzieci i dorosłych. Swoje produkty pokażą producenci, cenionej coraz bardziej, regionalnej żywności z różnych stron Polski.

Wszystkich, którzy chcą dowiedzieć się, co nowego pojawiło się w branży rolnej, jak zarządzać gospodarstwem i gdzie kupować najlepsze produkty i materiały budowlane, a oprócz tego jak niedrogo i nowocześnie zaprojektować, zbudować, wyremontować, wyposażyć dom lub mieszkanie, czy jak urządzić ogród zapraszamy na ROLEXPO do Sochaczewa.

Szczegóły na www.rolexpo.pl, e-mail: biuro@muratorexpo.pl
tel.: 22 829 66 80, 22 829 66 33

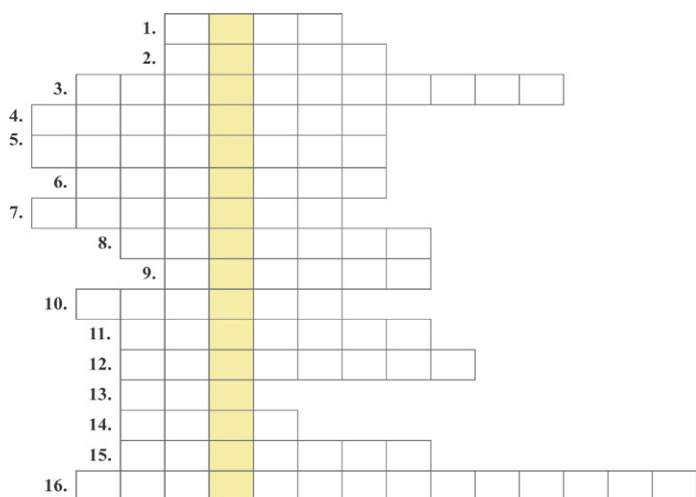
KALENDARZ IMPREZ ORGANIZOWANYCH W LIPCU, SIERPNIU I WRZEŚNIU 2014 R. PRZEZ MODR

L.p.	Nazwa imprezy promocyjnej	Data i miejsce	Numer tel., pod którym można uzyskać dodatkowe informacje
1.	XI Dni Ogórka	lipiec Kozienice	48 611 05 08
2.	XXII Dni Papryki	3 sierpnia Potworów	48 675 25 95
3.	XV Targi Papryki	17 sierpnia Przytyk	48 365 69 52
4.	X Święto Papryki	23 sierpnia Klwów	48 675 25 95
5.	Dni Kukurydzy	sierpień Andrzejewo	29 746 20 12
6.	Dokopiny Ziemniaka	sierpień Przesmyki	25 641 23 22
7.	XXI Międzynarodowe Dni z Doradztwem Rolniczym	6-7 września Siedlce	25 640 09 22, 25 640 09 11
8.	Kurpiowskie Targi Rolnicze	wrzesień Ostrołęka	29 760 03 69
9.	VI Festiwal Miodu Ziemi Sochaczewskiej	7 września teren pow. sochaczewskiego**	46 862 00 46
10.	IX Jesienny Jarmark „Od Pola do Stołu”	21 września Poświętne	23 663 07 26
11.	XVI Dni Kukurydzy i Buraka	21 września Poświętne	23 663 07 10
12.	Siedleckie Targi Miodu	28 września Siedlce	25 640 09 23, 640 09 11

** co roku odbywa się w innej miejscowości – jeszcze nie ustalono gdzie.

Krzyżówka Nr 5

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



4. Największe jezioro w Polsce.
5. Największe miasto w Polsce.
6. Najwyższy szczyt Karkonoszy i Sudetów.
7. Pierwsza stolica Polski.
8. Najgłębszy przełom w Polsce to Przełom.....
9. Najgłębsze jezioro w Polsce.
10. Zachodni sąsiad Polski.
11. Najdłuższe molo w Polsce jest w
12. Południowy sąsiad Polski.
13. Najdłuższy półwysep w Polsce.
14. Najwyższy szczyt polskich Tatr.
15. Największy wodospad w Polsce.
16. Najstarsze góry w Polsce.

PYTANIA:

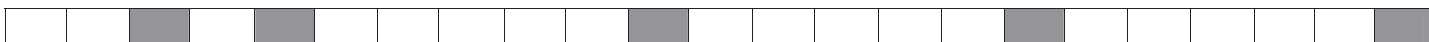
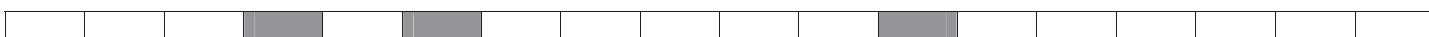
1. Druga co do wielkości rzeka w Polsce.
2. Największa wyspa znajdująca się w całości w Polsce.
3. Największy Park Narodowy w Polsce.

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

Litery z zaznaczonych pól utworzą rozwiązanie. Hasło prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **25 sierpnia 2014 r.** na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, z dopiskiem "Krzyżówka Nr 5".



Rebus 5



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

Odgadnięte hasło prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **25 sierpnia 2014 r.** na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, z dopiskiem "Rebus 5".

Wydawca: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, ul. Czeresiñowa 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: rzeka Liwiec, autor Andrzej Dmowski - Oddział Siedlce
Zlecenie druku: MODR-DS-06101-22/2014; **Nakład:** 4900 egz.
Druk: Zenon Gochnio, Stanisław Brodowski - MODR Poligrafia w Oddziale Siedlce
Numer zamknięto: 17 czerwca 2014 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 adiustacji tekstów, zmiany tytułów i śródtytułów oraz innych poprawek w nadesłanych materiałach.





Starostwo Powiatu
Przysuskiego



Gmina
Potworów



Mazowiecki Ośrodek
Doradztwa Rolniczego

ORGANIZATORZY MAJĄ ZASZCZYT ZAPROSIĆ NA XXII DZIEŃ PAPRYKI POTWORÓW 3 SIERPNI 2014

Andrzej Rosiewicz



Kabaret
Skeczów Męczących

W PROGRAMIE PRZEWDZIANO:

- 12⁰⁰ Msza Święta w kościele Św. Doroty w Potworowie
- 13³⁰ Uroczyste otwarcie festynu na terenie stadionu sportowego w Potworowie przy ulicy Lipowej 3
- 14⁰⁰ Wręczenie wyróżnień dla rolników
- 14³⁰ Występ chóru „CANTO”
- 15³⁰ Młodzieżowa Orkiestra Dęta z Potworowa
- 16⁰⁰ Występ artystów dla dzieci
- 16⁴⁰ Występ kapeli ludowej „Piotra Gacy” i chór „Przystalanki”
- 17⁰⁰ Występ Andrzeja Rosiewicza
- 18⁰⁰ Kabaret „Skeczów Męczących”
- 19⁰⁰ Zespół „PIERSI”
- 21⁰⁰ Pokaz sztucznych ogni i zabawa taneczna przy zespole EXPERT

Podczas trwania imprezy na stoisku Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego będzie można skorzystać z porad udzielanych przez specjalistów MODR Oddział Radom, pracowników Instytutu Warzywnictwa w Skierniewicach, oraz zakupić broszury tematyczne.



PIERSI



BEZPŁATNA POMOC

DLA WNIOSKODAWCÓW I BENEFICJENTÓW DZIAŁAŃ PROW 2007 - 2013

9 czerwca br. w Mazowieckim Ośrodku Doradztwa Rolniczego powstał Zespół Ekspertów, ściśle współpracujący z ARiMR, zajmujący się wsparciem wnioskodawców i beneficjentów korzystających ze środków PROW 2007-2013.

Udzielamy pomocy w zakresie:

- prawidłowości dokumentowania i rozliczania poniesionych przez beneficjentów kosztów,
- prawidłowości dokumentowania realizacji operacji,
- wniosków w sprawie zmian umów o przyznanie pomocy,
- przygotowywania odpowiedzi na pisma otrzymywane przez wnioskodawców lub beneficjentów z Agencji w ramach postępowania w sprawie przyznania pomocy oraz postępowania o wypłatę pomocy, w tym przygotowywania środków zaskarżenia,
- przygotowywania odpowiedzi lub zastrzeżeń do protokołów (raportów) z kontroli u wnioskodawców i beneficjentów,
- spraw dotyczących zwrotu pomocy finansowej oraz zwrotu nienależnie lub nadmiernie pobranych środków.



Zapraszamy do korzystania z naszych usług

www.modr.mazowsze.pl