

ISSN 1507 - 4714

Wi e ś Mazowiecka

NR 1 (164) STYCZEŃ 2014 R.

CENA 3,00 ZŁ (W TYM 5% VAT)



MIESIĘCZNIK MAZOWIECKIEGO OŚRODKA DORADZTWA ROLNICZEGO

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



Jedźmy kietki • Oszczędzajmy energię! • Dobra Praktyka Rolnicza na OSN

OBSZARY SZCZEGÓLNIENIE NARAŻONE W CENTRUM UWAGI

3 grudnia 2013 r. w Sochaczewie odbyła się konferencja „Ochrona wód przed zanieczyszczeniami produkcji rolniczej - nowy program działań na OSN Bzura”. Została ona zorganizowana przez doradców MODR Oddział Bielice, a jej celem była edukacja osób prowadzących działalność rolniczą na OSN.

Urszula Milczarek, dyrektor MODR Oddział Bielice, zwróciła uwagę na fakt, że ok. 10% obszaru z powiatów sochaczewskiego, grodziskiego i żyrardowskiego to OSN-y (przy 4,5% powierzchni objętych OSN-ami w kraju). Z tego powodu tematyka wymogów obowiązujących na OSN poruszana była przez cały ubiegły rok w trakcie szkoleń i porad udzielanych rolnikom.



Właśnie od ubiegłego roku rolnicy gospodarujący na Obszarach Szczególnie Narażonych zobowiązani są do przestrzegania dodatkowych wymogów wynikających z „Programu działań mających na celu ograniczenie odpływu azotu ze źródeł rolniczych dla obszaru szczególnie narażonego Bzura”, który został wprowadzony zgodnie z Rozporządzeniem Nr 5/2013 Dyrektora Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej w Warszawie z dnia 8 maja 2013 r. Na terenie obsługiwany przez MODR Oddział Bielice znajduje się około 2300 gospodarstw, które posiadają działki rolne na OSN Bzura.

Wdrażanie Dyrektywy Azotanowej i Ramowej Dyrektywy Wodnej w Polsce przedstawiła Anna Rudlicka - kierownik Zespołu Ochrony Zasobów Wodnych z RZGW. Wskazała ona kryteria,



którymi kierowano się wyznaczając te obszary. Natomiast program działań mających na celu ograniczenie odpływu azotu ze źródeł rolniczych i wynikające z niego obowiązki osób prowadzących działalność na OSN w zakresie poprawy praktyki rolniczej zaprezentowała Katarzyna Kot z RZGW.

Z kolei Agnieszka Seżalska z Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska Delegatura w Płocku, zreferowała trudny temat kontroli gospodarstw oraz bardzo obrazowo przedstawiła przykłady nieprawidłowości ujawnianych przez Inspekcję Ochrony Środowiska. Zwróciła przy tym uwagę na niewłaściwe przechowywanie nawozów naturalnych, nawożenie poza dopuszczalnymi okresami i nie zachowywanie odpowiedniej odległości od wód oraz niezgodne z prawem wykorzystywanie ścieków bytowych na użytkach rolnych. Wskazała też na częsty brak dokumentacji dotyczącej lokalizacji przyzmy obornika, rejestrów zabiegów agrotechnicznych, czy pisemnych umów na przekazanie nawozu naturalnego w kontrolowanych gospodarstwach. Przypomniała, że w związku ze stwierdzonymi naruszeniami wymagań ochrony środowiska WIOŚ może podjąć działania pokontrolne, adekwatne do stwierdzonych nieprawidłowości, polegające na pouczeniu lub nałożeniu grzywny w drodze mandatu karnego, a nawet skierować wnioski do sądu.

Jacek Michalski ze Stacji Chemiczno-Rolniczej w Łodzi zachęcał rolników do wykonywania analiz glebowych oraz wprowadzania roślin, nawozów i substancji polepszających glebę. Proponował również doradztwo w sprawach nawożenia.



Zaś Tomasz Gajdowicz z Grupy Azoty podzielił się z uczestnikami konferencji własnymi doświadczeniami w sposobie nawożenia rzepaku, ziemniaków i kukurydzy.

Rolnicy aktywnie uczestniczyli w obradach i zadawali dużo pytań wszystkim prelegentom. Nie ma w tym nic dziwnego, gdyż włączenie gruntów rolnych do OSN nie jest dla nich dobrą wiadomością, bo wiąże się z dodatkowymi obowiązkami. Z drugiej strony zmierza ono w kierunku ochrony wody, która jest naszą wspólną wartością. Musimy więc wspierać działania, które monitorują i wpływają na poprawę jakości zasobów wodnych. Mamy nadzieję, że konferencja spełniła swój cel.

Krystyna Saganowska,
zdjęcia: Bożena Kalkowska
Oddział Bielice



Odeszła Nasza Pani Dyrektor Grażyna Opolska

Dr nauk technicznych (SGGW), magister inżynier technologii żywności (SGGW). Wieloletni pracownik naukowo - dydaktyczny Wydziału Technologii Żywności na SGGW. W latach 2002 - 2006 Dyrektor Regionalnego Centrum Doradztwa Rozwoju Rolnictwa i Obszarów Wiejskich w Poświętnem, od 2008 roku zastępca Dyrektora Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego. Członek Rady Naukowej Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin w Radzikowie. Prezes stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania – Przyjazne Mazowsze i członek Polskiego Stowarzyszenia Biomasy POLBIOM.

Mieliśmy szczęście, że na naszej drodze spotkaliśmy Panią Dyrektor. Kochała ludzi. Kochała życie i potrafiła tą miłością zarażać innych. Każdego dnia w jej głowie rodził się kolejny pomysł. Nigdy nie mówiła „to się nie uda”. Nie było dla niej rzeczy niemożliwych. To pierwszy raz, kiedy pozostały po Niej niedokończone pomysły i marzenia. Zrealizujemy Pani plany, choć będzie trudno, ponieważ są ludzie, których nie da się zastąpić.

*Z wyrazami współczucia dla Rodziny
Dyrekcja i pracownicy
Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego*

PRAWDZIWA KOBIETA

Od razu na początku zastrzegam, że nie zamierzałem pisać laurki. I ktokolwiek przeczyta te kilka słów skreślonych na temat Pani dyrektor Grażyny Opolskiej, niech potraktuje je jak opowieść o wspaniałym Człowieku i ujmującym Szeffie. Dziękuję losowi, że miałem okazję poznać Ją i współpracować. To krótka opowieść o prawdziwej kobiecie, która każdego dnia udawadniała, że potrafi sprostać zadaniom, potrafi realizować projekty, które inni kwalifikują do gatunku z góry przegranych. Wielokrotnie też, w rozmowach tzw. technicznych, w których specjalizują się głównie mężczyźni, potrafiła zapędzić rozmówców w „kozi róg”. Nie specjalnie, aby cokolwiek udowodnić. Po prostu była merytorycznie przygotowana do każdego z tematów, których się podejmowała. To wspomnienie kobiety, która swoim życiem, swoimi dokonaniem, realizacją marzeń dawała przykład, że wszystko jest możliwe. Kiedy zmarł jeden z długoletnich pracowników MODR Oddział w Radomiu, Pani dyrektor przyjechała po pogrzebie przygnębiona faktem, że nie miała możliwości powiedzenia kilku słów o zmarłym. Dała mi wtedy materiały, które przygotowała i poprosiła o przypomnienie życiorysu zmarłego w naszym miesięczniku „Wiś Mazowiecka”. To miało być nie tylko przypomnienie zasług i dokonań zmarłego pracownika, lecz także pamiętka dla jego rodziny. Była wrażliwa na sprawy innych ludzi. Nie robiła tego „na pokaz”. Drzwi do Jej gabinetu były otwarte dla każdego. Także wtedy, kiedy chcieliśmy po-

rozmawiać o swoich prywatnych sprawach. I chociaż była wciąż zajęta; bo projekt, bo przygotowanie konferencji, bo spotkanie w Ministerstwie lub komisja w Sejmie, setki telefonów dziennie - znajdowała czas na rozmowę. Nigdy nie stwarzała wrażenia osoby wszystkowiedzącej. Mimo ogromnego doświadczenia życiowego i służbowego, każdy czuł się w rozmowie z Nią partne-



rem. Sama także nie wstydziła się zapytać o radę. Szybko podejmowała decyzje, jasno określała cele, trafnie analizowała. Nie obrażała się na ludzi i nie oceniała ich prywatnie. Z jej gabinetu nie wychodziły plotki i biada temu, kto by chciał je tam wnieść. Potrafiła być surowa jako szefowa, choć nigdy nie podnosiła głosu na kogokolwiek, mimo, że były sytuacje czy ludzie (jak to w pracy), aż proszący się o ostre podsumowanie ich pracy. Kandydując na posłankę do Sejmu RP z hasłem na ulotce „Człowiek jest najważniejszy” na końcu tejże ulotki zwracała się do wyborców: „jeśli doce-

niasz kompetencje i konsekwencje kobiet w działaniu, to liczę na twój głos”. To nie były hasła pod publiczność. Taka była dyrektor Grażyna Opolska. Przy okazji wizyty Kenijczyków w Polsce, odwiedziliśmy gospodarstwo, zajmujące się hodowlą krów. Gospodarz zamontował w oborze muzykę, dzięki której - jak mówił - *krowy są spokojniejsze i dają więcej mleka. Choć ostatnio jest tego mleka mniej* - podsumował opowieść gospodarz. Pani dyrektor zapytała jaką muzykę im puszcza. - *Radio RMF FM* - odpowiedział nieco zaskoczony gospodarz. - *To musi Pan zmienić stację* - podsumowała Pani Grażyna. Potrafiła szybko, trafnie i z humorem spuentować spotkanie czy rozładować napięcie wśród rozmówców. Jej prezentacje, czy wypowiedzi podczas różnego rodzaju konferencji zawsze zawierały kilka słów „od siebie”. Ten sposób przedstawiania spraw ważnych i istotnych dla polskiego rolnictwa, sprawiał, że Jej referaty i wystąpienia były zrozumiałe i trafiały do wszystkich.

Zawsze pełna pomysłów i gotowa do podejmowania rozmów na różne, czasem kompletnie przeciwbiegunowe sprawy, na wszelki wypadek (jak to kobieta), nosiła pełną dokumentów torbę, laptop i jeszcze jedną torbę i jeszcze jedną, i... Mówiliśmy, że nosi biuro ze sobą...

Nie chcę tych wspomnień kończyć słowami: żegnamy Panią Grażynę, wspominamy, pozostanie w naszej pamięci...

Bo Ona po prostu JEST z nami i każdego dnia będzie tak samo.

Wojciech Asiński
MODR Warszawa

KONIE - MOJA PASJA

Sprzyjające warunki naturalne, malownicza okolica, lasy, rzeki i bogata szata roślinna - tak w skrócie można by opisać gminę Radziejowice. To teren wprost wymarzony do prowadzenia działalności agroturystycznej. Dlatego właśnie tu, we wsi Adamów Parcel, prowadzi gospodarstwo agroturystyczne Filip Wróblewski. W założonej przez niego szkółce jazdy konnej każdy może znaleźć coś dla siebie - niezależnie od stopnia zaawansowania w sztuce jeździeckiej. Każdy spotka się tu z miłą i przyjazną atmosferą, a profesjonalna kadra dołoży starań, by wizyta była udana.



Grażyna Adamczyk: - Jest Pan młodym, wykształconym człowiekiem, pochodzącym z miasta. Co skłoniło Pana do zamieszkania w gminie Radziejowice?

Filip Wróblewski: - Z zawodu jestem lektorem języka angielskiego i właściwie całe życie mieszkalem w mieście, zarówno w kraju (Warszawa), jak i za granicą (Norwegia, Szkocja). Uwielbiam swoją pracę, lecz niemożliwe okazało się utrzymanie się z niej i jednocześnie realizowanie swojej pasji, czyli koni. Jeździectwo uprawiane rekreacyjnie nie jest droższym sportem od innych (ceny jazd konnych są porównywalne do zajęć, np. z tenisa), ale to mi nie wystarczało. Chciałem mieć swoje konie i móc dalej rozwijać się w tym kierunku. Utrzymanie własnego konia to koszt minimum 10-12 tys. rocznie, do tego dochodzą jeszcze treningi, dojazdy, o ewentualnej opiece weterynaryjnej już nie wspomnę. Mogłem więc, albo pracować całymi dniami, żeby zarobić na opłaty i nie mieć już siły na jazdę konną, albo zrezygnować z intensywnego uprawiania swojego hobby. Nie jestem jednak typem osoby, która potrafi robić coś „na pół gwizdka”, chciałem zajmować się końmi na poważnie.

Tak czy inaczej, trafiłem właśnie tutaj, do Adamowa Parceli. Absolutnie nie żałuję przeprowadzki na wieś. Teraz, przyjeżdżając do Warszawy, już po kilku godzinach czuję się zmęczony i przytłoczony wielkomiejskim ruchem, hałasem, tłumami. Z prawdziwą przyjemnością wracam do siebie, gdzie mam ciszę i spokój. Odzywają się chyba we mnie moje wiejskie korzenie - mój tata wychował się na wsi, a i ja sporo czasu spędzałem u babci w wakacje, ferie. Jako kilkulatek twierdziłem, że jak dorosnę to wyprowadzę się na wieś i zostanę weterynarzem. Jakoś bardzo chyba się nie pomyliłem.

Grażyna Adamczyk: - Kiedy odkrył Pan w sobie miłość do koni?

Filip Wróblewski: - Pewnego dnia trafiłem do miejsca, gdzie trzymano konie. Miałem już wtedy około 20 lat, więc nie była to pasja

od małego. Wtedy po raz pierwszy miałem styczność z tymi wielkimi, groźnymi, jak mi się wtedy zdawało, zwierzętami. I przyznam szczerze, że byłem przerażony wchodząc pierwszy raz do końskiego boksu. Wydawało mi się, że ta straszna bestia tylko czyha, żeby mnie dopaść, pogryźć i pokopać. Myślałem, że konie są jak takie duże psy. Z czasem nauczyłem się, że to zupełnie inne zwierzęta, bardzo łagodne i wręcz opiekuńcze.

Pierwsze jazdy traktowałem jak próby sprawdzenia się w kolejnym sporcie, jak wyzwanie. Z czasem okazało się, że mogę się bardzo dużo nauczyć od koni, a praca z nimi jest ciągłą przygodą, która bardzo kształtuje charakter. Bardzo ważne jest, żeby zrozumieć, że zwykle to człowiek jest winny, gdy we współpracy z koniem coś nie wychodzi - najwyraźniej nie potrafi przekazać, czego oczekuje od konia. To bardzo trudna lekcja, którą trzeba powtarzać codziennie.

Tak minął pierwszy rok nauki, pierwsze galopy, nauka skoków przez przeszkody, wyjazdy w teren. Potem był staż w stajni, gdzie pomagałem kierownicze w zarządzaniu i opiece nad końmi. Później poznałem dziewczynę, która miała swoje konie i razem rozwijaliśmy tę pasję. Razem zaczynaliśmy też prowadzenie gospodarstwa w Adamowie Parceli, ale nasze drogi się rozeszły.

Grażyna Adamczyk: - Teraz prowadzi Pan działalność na własną rękę?

Filip Wróblewski: - Tak, mam pięć swoich koni, cztery użytkuję i siedem oddanych mi pod opiekę. Prowadzę naukę jazdy konnej, szkolę młodzież do zawodów, a ostatnio zacząłem również trenować konie prywatne. W tym kierunku chciałbym się dalej rozwijać. Posiadam podstawowe uprawnienia instruktorskie i niedługo chciałbym podejść do egzaminów na kolejne.

Grażyna Adamczyk: - Rozumiem więc, że to pasja zdecydowała o Pana życiu. Ale praca z tymi niezwykłymi zwierzętami nie należy chyba do lekkich?

Filip Wróblewski: - Praca w gospodarstwie, przy zwierzętach, jest bardzo obciążająca. Fizycznie, bo najwyczerpijniej w świecie trzeba ciężko pracować i na dobrą sprawę od świtu do zmierzchu człowiek zawsze ma coś do zrobienia. Ale również psychicznie, bo trudno jest zrobić sobie przerwę - w biurze można wziąć urlop





i wyjechać na dwa tygodnie, ale zwierzęta same się nie nakarmią, nie uporządkują boksów. Choroba, gorączka, czy nie trzeba rano wstać, dać siana, owsa, wyprowadzić konie na dwór. Podobnie jest z jazdami - tak naprawdę moje konie to sportowcy w treningu, nie powinno się im robić przerw, bo wtedy tracą formę. Tak więc, chcąc nie chcąc trzeba codziennie jeździć, trenować. Teraz i tak mam luksus, bo mogę sobie pozwolić na zatrudnienie pomocy w stajni, więc spora część pracy fizycznej odpada. Do tego w ciągu dwóch lat działalności zebrała się grupka młodzieży, która zjeżdża do stajni na weekendy i pomaga w obowiązkach. Ale początki, gdy trzeba to wszystko było robić samemu, nie były lekkie.

Grażyna Adamczyk: - *Jakie usługi turystyczne ma Pan w ofercie?*

Filip Wróblewski: - Skupiam się głównie na działalności jeździeckiej, czyli prowadzeniu jazd konnych, oprowadzankach, treningach koni i jeźdźców, pensjonacie dla koni. Latem goszczę u siebie letników, którzy przyjeżdżają odpocząć od codziennego życia w mieście, przy okazji jeżdżąc konno. Organizujemy też czasem spotkania integracyjne, ogniska, itp.

Grażyna Adamczyk: - *Czy trudno jest pozyskiwać turystów?*

Filip Wróblewski: - Zawsze najtrudniejsze są początki. Trzeba dać się poznać na rynku, pokazać, że tutaj właśnie otworzyło się coś nowego, coś fajnego. Na szczęście ten etap mam już chyba za sobą. Ostatnio usłyszałem taką wypowiedź: „Wreszcie ktoś na dłużej zajął się tą stajnią i ma dobrą opinię“. To właśnie na bazie takiej dobrej opinii zdobywa się najwięcej klientów - nic tak dobrze nie działa jak poczta pantoflowa.



Wieś Mazowiecka, styczeń 2014

Grażyna Adamczyk: - *Jak widzi Pan przyszłość swojego gospodarstwa i działalności, którą Pan prowadzi?*

Filip Wróblewski: - Szkółka i pensjonat dla koni zawsze będą najważniejszą częścią mojej działalności. Marzy mi się, żeby zebrać zespół ludzi, między których będę mógł podzielić różne obowiązki i zająć się tym, co mnie najbardziej kręci - treningiem koni i jeźdźców, przygotowaniem do zawodów, pracą z młodymi, surowymi końmi. Chciałbym, żeby kiedyś zawodnicy pod szyldem Chrapki odnosili sukcesy na zawodach, żeby ludzie chcieli szkolić siebie i swoje konie pod moim okiem. Długa droga jeszcze przede mną, ale cieszę się, że już na niej jestem.

Grażyna Adamczyk: - *Od roku 2014 wchodzi nowy Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Jeśli będzie możliwość korzystania z funduszy unijnych, czy będzie Pan to robił? A jeśli tak, to co chciałby Pan jeszcze zrealizować?*



Filip Wróblewski: - Jest mnóstwo rzeczy, na które chciałbym znaleźć fundusze. Pieniądze z dotacji chciałbym przeznaczyć na remont stajni, zakup maszyn, poprawę infrastruktury, postawienie zadanej ujeżdżalni. To są ogromne inwestycje, na które mnie samego raczej nigdy nie będzie stać, dlatego fundusze unijne są fenomenalną szansą na rozwój.

Idelnie byłoby móc kiedyś kupić kawałek swojej ziemi i postawić na nim swoją stajnię, ale trudno mi na razie uwierzyć, że coś takiego kiedykolwiek będzie możliwe.

Grażyna Adamczyk: - *Co Pan myśli na temat jednostek pracujących na rzecz rolnictwa na terenie gminy Radziejowice i jak układa się Panu współpraca?*

Filip Wróblewski: - Mam chyba za małe doświadczenie, żeby cokolwiek móc ocenić. W każdym razie moja współpraca z jednostkami pracującymi na rzecz rolnictwa w okolicy układa się na razie bardzo dobrze, wiem gdzie mogę się zgłosić po pomoc, której nigdy mi nie odmówiono.

Grażyna Adamczyk: - *Bardzo dziękuje Panu za wywiad i podzielenie się z naszymi Czytelnikami swoim doświadczeniem. Myślę, że dla wielu ludzi może być Pan wzorem i dowodem, że podążając za swymi pasjami można wiele osiągnąć.*

tekst i zdjęcia: Grażyna Adamczyk
Oddział Bielice

EKOLOGICZNY CHÓW U PAŃSTWA KĘCIEK

30 km na południe od centrum Warszawy, w gminie Prażmów powstało niedawno nowe, ekologiczne gospodarstwo rolne prowadzące hodowlę interesujących gatunków i ras zwierząt gospodarskich. Państwo Jan i Danuta Kęciek, prowadzący gospodarstwo opowiadają nam o swojej pracy.

W. Mazowiecka: - *Wcześniej nie zajmowali się Państwo produkcją rolniczą. Co Was skłoniło do utworzenia gospodarstwa ekologicznego i zajęcia się hodowlą zwierząt?*

Jan Kęciek: - Potrzeba i chęć zwolnienia tempa życia. Od wielu lat prowadzimy własną działalność w innym sektorze gospodarki. Zainteresowaliśmy się możliwością stworzenia alternatywnej, ekstensywnej produkcji rolniczej, w której najważniejsza jest jakość uzyskanego produktu. Nie bez znaczenia była też chęć zapewnienia rodzinie zdrowej, ekologicznej żywności.

W. M.: - *Na jakim areale gospodarujecie?*

Danuta Kęciek: - Całkowita powierzchnia wynosi ok. 7 ha, ale użytki rolne liczą ok. 4 ha, reszta to las. Użytki rolne to pastwiska trwałe na glebach klasy V i VI, pozyskane głównie po usunięciu zadrzewień.

W. M.: - *Jaki jest kierunek produkcji?*

Jan Kęciek: - Nasze gospodarstwo posiada certyfikat ekologiczny na pasze, zielonkę i siano, a w przyszłym roku dojdzie też produkcja ekologiczna mięsa z hodowanych zwierząt gospodarskich oraz jaj od kur zielononózek. Stado tych kur już istnieje, ale dopiero w następnym roku uzyska certyfikat ekologiczny. Od 2011 roku uczestniczymy w programie rolnośrodowiskowym, oczywiście w pakiecie ekologicznym.

W. M.: - *Jaką hodowlę prowadzicie Państwo w gospodarstwie i czym kierowaliście się wybierając określone gatunki i rasy zwierząt do hodowli?*

Jan Kęciek: - Jako główny cel gospodarowania przyjęliśmy uzyskanie wysokiej jakości ekologicznego mięsa przy jednoczesnym obniżeniu kosztów produkcji do minimum. W związku z tym do hodowli poszukiwaliśmy ras odpornych na zmienne warunki atmosferyczne, a co za tym idzie nie wymagających kosztownych budynków inwentarskich, a jedynie wiat osłaniających przed wiatrem i opadami. Zdecydowaliśmy się na zwierzęta pochodzące z Niziny Węgierskiej: bydło węgierskie szare, świnie pastwiskowe rasy Mangalica oraz owce rackie węgierskie. Są to silne, mało wymagające pod względem żywieniowym i hodowlanym rasy zwierząt, a dają doskonałej jakości mięso.

W. M.: - *Jak wygląda baza żywieniowa?*

Jan Kęciek: - Podstawą żywienia jest pastwisko trwałe, na którym zwierzęta przebywają niemal cały rok. Obecnie jest to ogrodzona kwatery o powierzchni ok. 3,5 ha obejmująca pastwisko i część lasu, na którym to obszarze zwierzęta swobodnie przemieszczają się.

Rano i wieczorem są dokarmiane warzywami, burakami pastewnymi, czy rozdrobnionym owsem. Na obszarze kwatery został wykopany staw, z którego szczególnie chętnie korzystają świnie. Woda pitna pochodzi ze studni i jest pobierana przez zwierzęta z rozstawionych na pastwisku poideł.

W. M.: - *Proszę o krótką charakterystykę ras zwierząt hodowlanych występujących w gospodarstwie.*

Jan Kęciek: - To dopiero początki hodowli. Sprowadziliśmy byka i planujemy kupno jałówek rasy bydło węgierskie szare. Jest to stara rasa ogólnoużytkowa o długich, lirowatych rogach osiagających 1,5 m długości i białoszarej maści. W Polsce nie hodowano tej rasy i jest mało znana, spotkać ją można w niektórych gospodarstwach agroturystycznych i ogrodach zoologicznych, niemniej w XIX wieku była bardzo popularna w większości krajów europejskich.

Z wyglądu przypomina nieco tura, który niegdyś zamieszkiwał tereny Polski. Osobniki bydła szarego są spokojne, bardzo silne i odporne na niekorzystne, zmienne warunki środowiska oraz na choroby nękaące nowoczesne rasy i mieszańce bydła. Na pastwisku zadawają się nawet najgorszej jakości trawą, sianem, chwastami i suchymi gałązkami. Chów tej starej rasy staje się opłacalny ze względu na niskie nakłady i zakrojoną na dużą skalę promocję mięsa od osobników bydła szarego węgierskiego.

Rozpoczęliśmy także hodowlę świń pastwiskowych rasy Mangalica. Osobniki tej rasy są łagodne, odporne na choroby i zmienne warunki środowiska, mało wymagające co do jakości żywienia, osiagają wagę do 350 kg. Obecnie znajdują się w naszym gospodarstwie jeden knur rozplodowy i locha, od których uzyskaliśmy sześć prosiąt. Mięso tych zwierząt jest wyśmienite, ciemnokrwiste-go koloru zbliżonego do barwy wołowiny, o smaku spożywanym przez zwierzę ziół. Przy ich hodowli trzeba tylko pamiętać, że potrzebują dużych przestrzeni. Zwierzę nie może być utrzymywane na małej, ograniczonej powierzchni rzędu kilku metrów kwadratowych.

Danuta Kęciek: - W gospodarstwie znajdują się jeszcze trzy owce rackie węgierskie, śruborogie, ogólnoużytkowe, prowadzone także



Owce rackie węgierskie

w chowie otwartym. Jest to bardzo rzadka rasa hodowana na wełnę, mięso i mleko. No i wspomniane wcześniej zielononózki, drobne kury zaliczane do drobiu ozdobnego, o barwnym upierzeniu. Są lepiej przystosowane do polskich warunków klimatycznych i ekstensywnego systemu utrzymania niż inne nieśne, bardziej wydajne rasy kur. Stado liczące ok. 60-70 sztuk przebywa na ogrodzonym terenie - wolierni o powierzchni 400 metrów kwadratowych. Tam zielononózki znoszą jaja, a po popołudniu są wypuszczane pod

PROGRAMY ROLNOŚRODOWISKOWE W GMINIE ZATORY

Gmina Zatory leży w południowo-wschodniej części powiatu pultuskiego. Jest typową gminą wiejską, w której mieszka około pięciu tysięcy mieszkańców. Powierzchnia gminy wynosi 12162 ha, w tym 7198 ha zajmują użytki rolne i 3935 ha lasy.

Gmina znajduje się w obrębie **Zielonych Płuc Polski i Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego**. Ze względu na wysokie walory przyrodnicze można tu znaleźć tereny zaliczane do europejskiego systemu obszarów chronionych Natura 2000 – w ramach specjalnej ochrony ptaków – **Puszcza Biała**.

Podstawową funkcją gospodarczą gminy jest produkcja rolna. Średnia wielkość gospodarstwa wynosi 8,46 ha. Ze względu na słabą jakość gleb (głównie IV, V i VI klasy bonitacyjnej) rolnicy zajmują się uprawą zbóż, wśród których dominują żyto i owies. Sadzone są też ziemniaki jadalne.

Kierunek – ochrona środowiska

W ramach programu rolnośrodowiskowego na lata 2007 – 2013 w gminie Zatory realizowane są następujące jego pakiety:

1. Rolnictwo zrównoważone.
2. Rolnictwo ekologiczne.
3. Ekstensywne trwałe użytki zielone.
4. Ochrona zagrożonych gatunków ptaków i siedlisk przyrodniczych na obszarach natura 2000.
5. Zachowanie zagrożonych zasobów genetycznych zwierząt w rolnictwie.
6. Ochrona gleb i wód.

Programy te są obowiązkowe dla wszystkich krajów członkowskich i pełnią kluczową rolę w realizacji planu ochrony przyrody. Służą też wsparciu działalności rolniczej ukierunkowanej na ochronę środowiska oraz zachowaniu walorów przyrodniczych i kulturowych obszarów wiejskich. W szczególności chodzi o:

- przywracanie walorów lub utrzymanie stanu cennych siedlisk użytkowanych rolniczo,
- promowanie zrównoważonego systemu gospodarowania,
- odpowiednie użytkowanie gleb i ochronę wód,
- kształtowanie struktury krajobrazu,
- ochronę lokalnych ras zwierząt gospodarskich i lokalnych odmian roślin uprawnych.

nadzorem na pastwisko. Podstawą żywienia jest pszenica i zielecina.

W. M.: - Skąd taka różnorodność w doborze gatunków i ras zwierząt ?

Danuta Kęciak: - Ze względu na piękną, leśną okolicę sąsiadującą z Chojnowskim Parkiem Krajobrazowym, dolinę rzeki Jeziorki i malownicze wsie w sąsiedztwie, zamierzamy rozpocząć działalność agroturystyczną. Planujemy obsługę wycieczek, imprez i edukację ekologiczną przedszkolaków, młodzieży i dorosłych. Jedną z głównych atrakcji będzie właśnie prezentacja zwierząt hodowlanych pochodzących z Niziny Węgierskiej.

12% zadowolonych

Rolnicy z gminy Zatory wyrażne zainteresowanie programami rolnośrodowiskowymi przejawili już w roku 2009. W tym czasie przystąpiło do nich około 2% gospodarstw. Od tego czasu zauważalny jest stały wzrost tej liczby. Obecnie korzysta z nich około 12% gospodarstw. Największym zainteresowaniem cieszą się:

- pakiet 1. Rolnictwo zrównoważone
 - wariant 1.1 Zrównoważony system gospodarowania,
- pakiet 8. Ochrona gleb i wód
 - wariant 8.2.1 Międzyplon ozimy,
 - wariant 8.3.1 Międzyplon ścierniskowy.

Zazwyczaj gospodarstwa korzystają z obydwu pakietów jednocześnie. Do programu rolnośrodowiskowego - rolnictwo zrównoważone przystąpili ci rolnicy, u których w strukturze upraw dominują zboża i ziemniaki. Dostosowanie tej struktury nie nastęrczało nikomu problemów, gdyż wymagało włączenia do uprawy jeszcze jednego gatunku roślin.

Rolnicy pozytywnie oceniają powyższe pakiety, gdyż przy stosunkowo niskich nakładach uzyskują wymierne korzyści finansowe, jak i korzyść w postaci poprawy struktury oraz żyzności gleby, co uwidacznia się w kolejnych okresach wegetacyjnych.

Ekologia nie dla nich

W gminie Zatory pakiet 2. Rolnictwo ekologiczne nie cieszy się dużym zainteresowaniem. Przystąpiło do niego tylko czterech rolników. Niskie zainteresowanie wynika głównie z bardzo słabych gleb, braku specjalistycznego sprzętu uprawowego, dużych nakładów pracy fizycznej oraz małej ilości jednolitego towaru do sprzedaży.

Rolnicy chcieliby korzystać z programów rolnośrodowiskowych, co jednak w ich ocenie jest trudne ze względu na duże wymagania zawarte w poszczególnych pakietach. Jednakże przystępując do programów rolnośrodowiskowych mają świadomość, że zrównoważony system gospodarowania pozwala im lepiej chronić środowisko, w którym żyją.

*Urszula Turkiewicz
Oddział Poświętne*

Źródła:

1. www.zatory.pl
2. www.agro.eko.org.pl

W. M.: - A co planujecie Państwo, oprócz rozbudowywania bazy agroturystycznej, w najbliższej przyszłości ?

Jan Kęciak: - Wkrótce wyjeżdżamy znowu na Węgry, aby zakupić kolejne zwierzęta do hodowli oraz węgierskie psy pasterskie, przydatne ze względu na zagrożenie stwarzane głównie dla kur zielononózek przez lisy i dzikie psy.

W. M.: - Dziękuję za rozmowę i życzę powodzenia w realizacji planów.

*Rozmawiała: Ewa Stasiak - MODR Warszawa
Zdjęcie z archiwum Państwa Kęciak*

PROW 2007 - 2013 UNOWOCZEŚNIŁ MAZOWIECKĄ WIEŚ

Tysiące nowoczesnych maszyn rolniczych w mazowieckich gospodarstwach i nowe miejsca pracy, inwestycje budowlane, przyspieszenie wymiany pokoleniowej w rolnictwie, dbałość o środowisko naturalne to tylko niektóre efekty wsparcia wypłaconego przez Mazowiecki Oddział Regionalny Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Dobiega końca realizacja, wdrażanego przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, unijnego Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. W budżecie PROW 2007-2013 do rozdysponowania było ponad 70 miliardów zł. Dotychczas wypłacono ok. 50 miliardów zł, a 90% środków jest zagospodarowanych w ramach przyjętych przez ARiMR zobowiązań wieloletnich. To sprawia, że efekty Programu widać wszędzie.

Województwo mazowieckie ma największy udział w wykorzystaniu tych pieniędzy, bo na Mazowszu prawie we wszystkich działaniach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 złożono najwięcej wniosków i skala pomocy jest największa w kraju. W naszym województwie złożono w trzech naborach ponad 15 tysięcy wniosków ma działanie Modernizacja gospodarstw rolnych. Zrealizowane płatności już wynoszą ponad 1 miliard 260 milionów złotych. Ta suma z dnia na dzień rośnie, bo finalizowane są zakupy maszyn, kończą się inwestycje w gospodarstwach, rolnicy składają wnioski o płatność.

W innych działaniach PROW 2007-2013 już zrealizowane płatności są imponujące, a pieniądze będą wpływać jeszcze na konta rolników. Prawie 171 milionów złotych otrzymali już beneficjenci korzystający z działania Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej, ponad 123 miliony do tych którzy złożyli wnioski na Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw. W tym działaniu najważniejsze jest jednak, że na terenach wiejskich powstały nowe miejsca pracy poza rolnictwem.

Blisko 4 tysiące młodych rolników skorzystało z premii dla rozpoczynających samodzielne gospodarowanie. Prawie 260 milionów złotych, które im wypłacono pozwoliło na zakup maszyn, ciągników czy zrealizowanie inwestycji ułatwiających im start w samodzielne gospodarowanie. Program rent strukturalnych z PROW 2007-2013 miał zachęcić do przekazywania gospodarstw młodym rolnikom i wymianę pokoleniową w rolnictwie. Rolnikom odchodzącym od gospodarowania wypłacono dotychczas ponad 205 milionów złotych.

Na Mazowszu corocznie składa się też około 140 tysięcy wniosków o płatności dla gospodarujących w niekorzystnych warunkach (ONW). Z PROW 2007-2013 przekazano dotychczas 1 miliard 621 milionów złotych. Dzięki tym dopłatom możliwe było utrzymanie opłacalności działalności gospodarczej na terenach trudnych do gospodarowania, zachowanie tradycyjnych ras zwierząt i upraw roślin oraz wprowadzenie najwyższych standardów ochrony środowiska.

Mazowiecki OR ARiMR pomaga również rolnikom którzy ucierpieli w wyniku klęsk żywiołowych, producentom owoców i warzyw, wspiera grupy producentów rolnych, wypłaca pieniądze rolnikom, którzy zdecydowali się zalesić swoje grunty a także tym którzy dbają o środowisko naturalne realizując program rolnośrodowiskowy, producentom i przetwórcom ryb. Z tych programów na konta beneficjentów płyną również miliony złotych unowocześniając mazowiecką wieś. Wystarczy podać, że tylko z tytułu programu rolno środowiskowego na konta mazowieckich rolników wpłynęło 188 milionów złotych. Agencja nie zostawiła również bez pomocy rolników, których gospodarstwa i uprawy ucierpiały w wyniku klęsk żywiołowych, deszczu nawalnego, gradu, powodzi i tym podobnym niekorzystnym zjawiskom atmosferycznym. Z tego programu już wypłacono 135 milionów złotych. Ostatni nabór wniosków na to działanie zakończył się w grudniu ubiegłego roku.

ARiMR wspiera także rozwój sektora przetwórstwa rolno spożywczego. Z działania zwiększanie wartości podstawowej produkcji rolnej i leśnej na konta przedsiębiorców trafiło blisko 300 milionów złotych.

Mazowieckie wsie i miasteczka wypiękniały i poprawiła się tam jakość życia. Było to możliwe także dlatego, iż z PROW 2007-2013, za pośrednictwem Mazowieckiego Urzędu Marszałkowskiego Agencja wypłaciła do końca 2013 r. prawie 400 mln zł na inwestycje w ramach działań: „Odnowa i rozwój wsi” oraz „Podstawowe usługi dla gospodarki i ludności wiejskiej”. Efektem są: place zabaw dla dzieci, wybudowanie i odnowienie tysięcy świetlic wiejskich i wyposażenie ich, przywrócenie dawnego „blasku” centrom miasteczek i wsi. Powstały też kilometry nowych wodociągów, kanalizacji, wprowadzono segregację odpadów, a także powstało wiele zakładów wytwarzania energii ze źródeł odnawialnych.

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.

Szczegółowe wymagania weterynaryjne mające zastosowanie do drobiu i jaj wylęgowych, określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 27 września 2013 roku (Dz. U. z 08.11.2013 r., poz. 1301).

Zmiana rozporządzenia w sprawie siedlisk przyrodniczych oraz gatunków będących przedmiotem zainteresowania Wspólnoty, a także kryteriów wyboru obszarów kwalifikujących się do uznania lub wyznaczenia jako obszary Natura 2000, została dokonana w Rozporządzeniu Ministra Środowiska z 6 listopada 2013 roku (Dz. U. z 08.11.2013 r., poz. 1302).

Wzory rocznego obliczenia podatku oraz zeznań podatkowych obowiązujących w zakresie podatku dochodowego od osób fizycznych, określa Rozporządzenie Ministra Finansów z 10 października 2013 roku (Dz. U. z 08.11.2013 r., poz. 1303).

Terminy składania wniosków o wyrażenie zgody na wprowadzenie do obrotu materiału siewnego odmian regionalnych roślin rolniczych i odmian regionalnych roślin warzywnych - podaje Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 25 października 2013 roku (Dz. U. z 13.11.2013r., poz. 1311).

Zmiana rozporządzenia w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania pomocy finansowej w ramach działania „Program rolnośrodowiskowy” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 -2013, została zawarta w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 4 listopada 2013 roku (Dz. U. z 13.11.2013r., poz. 1312).

Zmianę rozporządzenia w sprawie liczby punktów, jaką przypisuje się stwierdzonej niezgodności, oraz procentowej wielkości zmniejszenia płatności bezpośredniej, płatności cukrowej, płatności do pomidorów lub wsparcia specjalnego, wprowadza Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 24 października 2013 roku (Dz. U. z 15.11.2013 r., poz. 1320).

Szczegółowy sposób postępowania przy zwalczaniu i zapobieganiu rozprzestrzenianiu się organizmu *Bursaphelenchus xylophilus* (Steiner et Buhner) Nickle et al. (węgorzek sosnowiec), określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 9 października 2013 r. (Dz. U. z 18.11.2013 r., poz. 1331).

Stawka jednolitej płatności obszarowej za 2013 rok wynosi **830,30 zł na 1 ha** gruntów rolnych - na podstawie Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 14 listopada 2013 roku (Dz. U. z 19.11.2013 r., poz. 1334).

Stawka płatności do pomidorów za 2013 rok wynosi **167,44 zł na 1 tonę** - na podstawie Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 14 listopada 2013 roku (Dz. U. z 19.11.2013 r., poz. 1336).

Specjalna płatność do powierzchni upraw strączkowych i motylkowych drobnonasiennych uprawianych w plonie głównym w ramach systemów wsparcia bezpośredniego wynosi - **719,43 zł na 1 ha** powierzchni upraw. W przypadku płatności do samic : gatunku bydło domowe - wynosi **602,60 zł sztukę**; **126,86 zł za sztukę** gatunku owca domowa. Stawki wsparcia specjalnego za 2013 rok, określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 14 listopada 2013 roku (Dz. U. z 19.11.2013 r., poz. 1337).

Stawka płatności cukrowej za 2013 rok wynosi **54,10 zł na 1 tonę** buraków cukrowych - na podstawie Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 14 listopada 2013 roku (Dz. U. z 19.11.2013 r., poz. 1338).

Jednolity tekst rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie przekazywania gminom dotacji celowej na postępowanie w sprawie zwrotu podatku akcyzowego, zawartego w cenie oleju napędowego wykorzystywanego do produkcji rolnej i jego wypłatę - zawiera Obwieszczenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 24 czerwca 2013 roku (Dz. U. z 19.11.2013 r. poz. 1339).

Wzory zeznań, deklaracji i informacji podatkowych obowiązujących w zakresie zryczałtowanego podatku dochodowego od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne - określa Rozporządzenie Ministra Finansów z 12 listopada 2013 roku (Dz. U. z 21.11.2013r., poz. 1358).

Stawki płatności uzupełniającej za 2013 r. na 1 ha powierzchni :
 • uprawy roślin objętych tą płatnością i gruntów ornych na których nie była prowadzona uprawa roślin, jeżeli został zasiany zielony nawóz, a roślinność została przyorana lub wprowadzona do gleby do 31 sierpnia 2013 roku - **139,39 zł**,

• uprawy roślin przeznaczonych na paszę uprawianych na trwałych użytkach zielonych - **238,93 zł**,

• uprawy chmielu - **1263,50 zł**, podaje Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 19 listopada 2013 roku (Dz. U. z 22.11.2013 r., poz. 1360).

Stawka płatności niezwiązanej do tytoniu za 2013 rok wynosi:

- **5,75 zł** na 1 kg tytoniu jasnego z grupy odmian Virginia;

- **4,02 zł** na 1 kg tytoniu jasnego typu Burley, tytoniu ciemnego suszonego powietrzem oraz tytoniu ciemnego suszonego powietrzem z możliwością dosuszenia i wędzenia - na podstawie Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 19 listopada 2013 roku (Dz. U. z 22.11.2013 r., poz. 1361).

Jednolity tekst rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie sposobu dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób, zawiera Obwieszczenie Ministra Zdrowia z 29 lipca 2013 roku (Dz. U. z 25.11.2013 r., poz. 1380).

Jednolity tekst ustawy o podatku rolnym, zamiera Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z 24 października 2013 roku (Dz. U. z 26.11.2013 r., poz. 1381).

Jednolity tekst ustawy o utrzymaniu czystości i porządku w gminach, został zamieszczony w Obwieszczeniu Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z 13 września 2013 roku (Dz. U. z 28.11.2013 r., poz. 1399).

Stawka płatności niezwiązanej do skrobi za 2013 rok wynosi **449,44 zł** na 1 tonę skrobi ziemniaczanej - na podstawie Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 22 listopada 2013 roku (Dz. U. z 28.11.2013r., poz. 1400).

Stawka oddzielnej płatności do owoców miękkich za 2013 rok, wynosi **1 579,54 zł** na 1 ha powierzchni uprawy, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 22 listopada 2013 roku (Dz. U. z 28.11.2013 r., poz. 1401).

Jednolity tekst ustawy o ubezpieczeniu społecznym rolników, zawiera Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z 13 września 2013 roku (Dz. U. z 29.11.2013 r., poz. 1403).

W2014 roku stawkę zwrotu podatku akcyzowego zawartego w cenie oleju napędowego, wykorzystywanego do produkcji rolnej - w wysokości **0,95 zł** na 1 litr oleju, ustala Rozporządzenie Rady Ministrów z 22 listopada 2013 roku (Dz. U. z 29.11.2013 r., poz. 1408).

Barbara Włodarczyk - Oddział Siedlce

CZYTELNICZY PYTAJĄ - REDAKCJA ODPOWIADA

📞 Czy żywieniem kur niosek można wpłynąć na barwę skorupy jaja kurzego?

Niestety nie. Barwa skorupy jaja jest cechą genetyczną i przypisaną do danej rasy kur, np. kury rasy Leghorn znoszą jaja o śnieżno-białej skorupie, natomiast kury rasy karmazyn znoszą jaja o barwie brązowej.

📞 Czy obierki z ziemniaków są cenną paszą, np. dla świń?

Obierki z ziemniaków są cenną paszą, ponieważ pod samą skórką ziemniaka jest największa kumulacja witamin i białka w związku z tym mogą być wykorzystywane w żywieniu, np. trzody chlewnej w małych stadach. Obierki mogą być skarmiane na surowo i po ugotowaniu. Należy pamiętać, że przy stosowaniu surowych obierków należy zwierzęta najpierw do takiej paszy przygotować podając im na początku niewielkie ilości paszy.

📞 Czy wirusem Afrykańskiego Pomoru Świń mogą zarazić się inne zwierzęta?

Wirusem Afrykańskiego Pomoru Świń nie mogą się zarazić inne zwierzęta. Wirus ten atakuje tylko świnię domową oraz świnię dzikie. Inne gatunki zwierząt takie jak pies, czy lis, itp., mogą być przenosicielami wirusa na teren gospodarstwa, jeśli miały kontakt z chorym zwierzęciem.

📞 Na działce mam kilka odmian kanny. W jaki sposób powinienem je przechowywać przez okres zimy?

W naszych warunkach klimatycznych kanna – inaczej nazywana paciorecznikiem nie przetrzymuje w gruncie. Dlatego jej kłącza musimy wykopać przed nadejściem zimy. Rośliny wykopujemy, gdy pierwsze przymrozki „zetrną” liście kanny. Wówczas obcinamy liście na wysokości 10 cm od ziemi i wykopujemy całą bryłę korzeniową. Następnie odcinamy łodygi, kłącza oczyszczamy

z ziemi (te większe dzielimy) i wstawiamy do ciemnego pomieszczenia o temperaturze 5-8 °C. Kłącza najlepiej przechowują się w tekturowych pojemnikach (pudłach), gdzie są przykryte torfem, piaskiem lub trocinami. Jeśli w pomieszczeniu jest zbyt suche powietrze należy co jakiś czas delikatnie zwilżyć materiał w którym przechowujemy kanny. Ze względu na możliwość gnicia powinno się kontrolować zdrowotność kłączy i te uszkodzone należy sukcesywnie usuwać. W takich warunkach rośliny powinny bez problemu przechować się do wiosny.

📞 Czy w ramach działania 126 „Przywracanie potencjału produkcji rolnej zniszczonego w wyniku wystąpienia klęsk żywiołowych oraz wprowadzenie odpowiednich działań zapobiegawczych”, w przypadku podpisania z ARiMR umowy o przyznanie pomocy jest obowiązek do ubezpieczenia zrealizowanej inwestycji?

Tak. W przypadku realizacji operacji wynikającej z podpisanej umowy o przyznanie pomocy w ramach działania 126 jest konieczność ubezpieczenia zrealizowanej inwestycji. Dotyczy to głównie przypadków zakupu i posadzenia materiału roślinnego w celu odtworzenia sadu lub plantacji wieloletniej, oraz w odniesieniu do budynków rolniczych, zbudowanych, wyremontowanych, zmodernizowanych, w wyniku zrealizowanej przez rolnika inwestycji.

📞 Kiedy można zmienić status rolnika rozliczającego się na zasadach ogólnych z VAT na status rolnika ryczałtowego?

Rolnik, który zrezygnował ze zwolnienia związanego z systemem ryczałtowego zwrotu podatku VAT i przeszedł na status rolnika rozliczającego się na zasadach ogólnych, może powrócić do rozliczania w ramach ryczałtowego zwrotu podatku po upływie 3 lat od daty rezygnacji z systemu ryczałtowego.

Redakcja

RÓŻOWA ZGNILIZNA KORZENI CEBULI I PORA

Choroba ta, powodowana przez grzyby *Pyrenochaeta terrestris* i *Fusarium* spp., jest najbardziej popularną chorobą odglebową warzyw cebulowych, zwłaszcza w rejonach, gdzie tradycyjnie je się uprawia. Atakuje głównie cebulę, pora, czosnek, ale również pomidory, ogórki, paprykę i ziemniaki. Największe jednak szkody wyrządza w uprawach cebuli.

Najbardziej charakterystycznym objawem, pojawiającym się w drugiej połowie wegetacji, są różowe korzenie, które z czasem stają się prawie fioletowe i stopniowo zamierają. Zdarza się również, że zamierają bez zmiany koloru. Porażone rośliny przedwcześnie kończą wegetację i w przypadku cebuli, szczypiarz ulega załamaniu, a rośliny przestają rosnąć. Choroba stanowi poważne zagrożenie na plantacjach cebuli nasiennej, gdyż pędy wywracają się.

Najczęstszym źródłem choroby jest zakażona gleba. Najbardziej podatne na nie są rośliny rosnące w stresowych warunkach (nieodpowiednia zawartość składników pokarmowych w glebie, zasolenie, zbyt wysoka temperatura gleby).

Badania wykazały, że różowa zgnilizna korzeni występuje częściej na glebach o złej strukturze (w tym przy niskiej zawartości próchnicy) oraz na glebach szybko nagrzewających się. Źródłem choroby mogą być również nasiona oraz materiał wysadkowy.

Zauważono, że jeśli choroba atakuje późne odmiany, straty w plonach nie są duże i nie mają większego znaczenia ekonomicznego.

W przypadku większości chorób roślin cebulowych producenci powinni stosować kilkuletnią przerwę w uprawie na tym samym polu. Zaleca się wracać na pole dopiero po 3-4 latach. W aktualnym Programie Ochrony znajdują się zaprawy (MAC-Mankozeb 75 WG, Zaprawa Nasienna T 75 DS /WS). Należy jednak zdawać sobie sprawę z faktu, że zaprawianie nasion nie daje pełnej gwarancji ochrony przed tą chorobą, a zwalczanie jej środkami ochrony roślin jest właściwie niemożliwe. Zauważono, że obornik zastosowany jesienią w roku poprzedzającym uprawę ograniczył jej szkodliwość.

Agnieszka Janiec - Oddział Radom

Literatura pomocnicza: Choroby i szkodniki warzyw cebulowych, J. Robak, K. Wiech, 2005 r.

INTEGROWANA OCHRONA ROŚLIN

NOWE WYZWANIE DLA ROLNIKÓW

Integrowana ochrona roślin (*ang. IPM - Integrated Pest Management*), obejmuje wszystkie dostępne działania ochronne przed organizmami szkodliwymi, w sposób minimalizujący zagrożenie dla środowiska oraz zdrowia ludzi i zwierząt. Pierwszeństwo mają metody niechemiczne - agrotechniczne, mechaniczne, fizyczne, biologiczne i hodowlane.

Są nimi:

1. Odpowiedni płodozmian, termin siewu, obsada roślin.
2. Stosowanie agrotechniki w sposób ograniczający występowanie organizmów szkodliwych, w tym stosowanie mechanicznej ochrony roślin.
3. Wykorzystywanie odmian odpornych lub tolerancyjnych na organizmy szkodliwe oraz materiału siewnego wytworzonego i podanego ocenie zgodnie z przepisami o nasiennictwie.
4. Odpowiednie nawożenie, nawadnianie i wapnowanie.
5. Czyszczenie i dezynfekcja maszyn, opakowań i innych przedmiotów, mające na celu zapobieganie rozprzestrzenianiu się organizmów szkodliwych.
6. Ochrona organizmów pożytecznych oraz stwarzanie warunków sprzyjających ich występowaniu.

Metodę chemiczną będzie można zastosować wówczas, gdy wyżej wymienione działania okażą się niewystarczające. Jednak użycie pestycydu będzie wymagało spełnienia pewnych warunków, określonych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 kwietnia 2013 r. w sprawie integrowanej ochrony roślin. Zastosowanie chemicznego środka ochrony roślin powinno być poprzedzone monitorowaniem występowania organizmów szkodliwych i uwzględniać aktualną wiedzę z zakresu ochrony roślin przed organizmami szkodliwymi, z uwzględnieniem:

- progów ekonomicznej szkodliwości organizmów szkodliwych wskazujących, kiedy wykonanie chemicznych zabiegów ochrony roślin jest ekonomicznie uzasadnione, lub
- wskazań wynikających z opracowań naukowych, umożliwiających określenie optymalnych terminów wykonania chemicznych zabiegów ochrony roślin, w szczególności o dane meteorologiczne oraz znajomość biologii organizmów szkodliwych (programów wspomaganie decyzji w ochronie roślin), lub
- informacji uzyskanych od osób świadczących usługi doradcze dotyczące metod ochrony roślin w zakresie realizacji wymagań integrowanej ochrony roślin oraz stosowania środków ochrony roślin.

Przeprowadzając chemiczne zabiegi ochrony roślin, należy uwzględnić:

- dobór środków ochrony roślin w taki sposób, aby minimalizować negatywny wpływ zabiegów ochrony roślin na organizmy pożyteczne - zapylacze i naturalnych wrogów organizmów szkodliwych;
- ograniczanie liczby zabiegów i ilości stosowanych środków ochrony roślin do niezbędnego minimum;
- przeciwdziałanie powstawaniu odporności organizmów szkodliwych na środki ochrony roślin poprzez właściwy dobór i przemiennie stosowanie tych środków.

Ponadto osoby wykonujące zabiegi chemiczne zobowiązane są posiadać odpowiednie kwalifikacje, a sprawność techniczna opryskiwacza winna być potwierdzona badaniem w autoryzowanej stacji.

Ważnymi narzędziami, wykorzystywanymi w integrowanej ochronie roślin są:

- metodyki integrowanej ochrony roślin poszczególnych upraw,
- progi ekonomicznej szkodliwości patogenów, które określają kiedy stosowanie chemicznej ochrony roślin staje się ekonomicznie opłacalne, tzn. przy jakiej liczebności organizmu szkodliwego dla roślin straty, jakie może on spowodować, przewyższają koszty jego chemicznego zwalczania,
- systemy wspomaganie decyzji w ochronie roślin - systemy te, bazujące na znajomości biologii organizmów szkodliwych, wskazują optymalny termin wykonania chemicznych zabiegów ochrony roślin.

* * *

Należy pamiętać, że w integrowanej ochronie roślin nie zakłada się całkowitej likwidacji populacji organizmu szkodliwego, lecz jego regulację, czyli utrzymanie liczebności agrofaga na takim poziomie, aby nie powodował strat gospodarczych i środowiskowych.

Od 1 stycznia 2014 r. profesjonalni użytkownicy środków ochrony roślin zobowiązani będą do stosowania zasad integrowanej ochrony roślin. Wynika to z postanowień art. 14 dyrektywy 2009/128/WE oraz rozporządzenia 1107/2009/WE. Będą oni zobowiązani do prowadzenia i przechowywania przez co najmniej trzy lata dokumentacji dotyczącej stosowania przez nich środków ochrony roślin, a od 1 stycznia 2014 r. będą zobowiązani również do wskazania sposobu realizacji wymagań integrowanej ochrony roślin poprzez podanie co najmniej przyczyny wykonania zabiegu (art. 35 pkt. 3 ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o środkach ochrony roślin).

Na zlecenie ministerstwa rolnictwa i rozwoju wsi opracowane zostały metodyki integrowanej ochrony roślin dla poszczególnych upraw. Będą one zamieszczane i aktualizowane na stronie internetowej MRiRW (Informacje branżowe > Produkcja roślinna > Ochrona roślin > Integrowana ochrona roślin).

Jolanta Budzichowska
Oddział Ostrolęka

Źródła:

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE), nr 1107/2009, z dnia 21 października 2009 r. dotyczące wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin.
2. Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady, nr 2009/128/WE, z dnia 21 października 2009 r. ustanawiająca ramy wspólnotowego działania na rzecz zrównoważonego stosowania pestycydów.
3. Ustawa z dnia 8 marca 2013 r. o środkach ochrony roślin.
4. Ustawa z dnia 18 grudnia 2003 r. o ochronie roślin.
5. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 kwietnia 2013 r. w sprawie wymagań integrowanej ochrony roślin.

DOBRA PRAKTYKA ROLNICZA NA OSN

W Polsce jest 48 Obszarów Szczególnie Narażonych (OSN), zajmujących powierzchnię 13935,03 km², co stanowi 4,46% powierzchni kraju. Znajdują się na nich wody zagrożone zanieczyszczeniami związkami azotu pochodzącymi ze źródeł rolniczych. Obszary te wyznaczone są zgodnie z zaleceniami Dyrektywy Rady 91/676/EWG z 12 grudnia 1991 r. dotyczącej ochrony wód przed azotanami pochodzenia rolniczego, zwanej Dyrektywą Azotanową.

Aby zapobiec pogarszaniu się jakości wód oraz poprawić ich obecny stan, należy przede wszystkim poprawić praktyki rolnicze na OSN. Służy temu jednakowy dla całego kraju Program działań mających na celu ograniczenie odpływu azotu ze źródeł rolniczych, wprowadzony rozporządzeniem dyrektorów Regionalnych Zarządów Gospodarki Wodnej (RZG). Programy działań realizowane są przez 4 lata. Obecnie obowiązujące dotyczą lat 2012 - 2016.

Środki zaradcze

Program nakłada na rolników obowiązki, określone jako tzw. środki zaradcze. Dotyczą one głównie terminów nawożenia, które stosowane jest wtedy, gdy nie istnieje zagrożenie, że zawarte w nawozach składniki nie będą wymywane do wód gruntowych lub zmywane do wód powierzchniowych, powodując ich zanieczyszczenie.

Tab. 1. Terminy stosowania nawozów na OSN

Rodzaj gruntów	Nawozy naturalne		Nawozy organiczne	Nawozy azotowe mineralne
	stałe	płynne		
Grunty orne	1 marca - 15 listopada			1 marca - 15 listopada*
Uprawy wieloletnie				
Łąki trwałe	1 marca - 30 listopada	1 marca - 15 sierpnia		1 marca - 15 sierpnia
Pastwiska trwałe	1 marca - 15 kwietnia i 15 października - 30 listopada			
Użytkowanie zmienne (kośno-pastwiskowe) i wypas kwatery		do 85 kg N/ha/rok bezpośrednio po pokosie/wypasie, ale nie później niż do dnia 15 sierpnia		
Gleby nieuprawiane w tym ugory	Nie stosuje się nawożenia przez cały rok			
	* Termin 15 listopada nie dotyczy producentów buraków, kukurydzy, którzy zawarli umowy kontraktacyjne na dostawę buraków i kukurydzy po dniu 15 listopada. Jesienny termin graniczny stosowania nawozów azotowych mineralnych oblicza się dodając 14 dni do terminu dostawy produktów rolnych objętych umową kontraktacyjną, jednak nie później niż po zakończeniu okresu wegetacyjnego w danym regionie.			

W roku 2016, czyli na koniec obowiązywania Programu, rolnicy muszą posiadać zbiorniki na płynne nawozy naturalne, szczelne i o pojemności umożliwiającej gromadzenie w nich nawozów przez co najmniej 6 miesięcy. Nie ma obowiązku posiadania płyty obornikowej, ale obornik należy przechowywać w taki sposób, który uchroni przed przenikaniem odcieków do wód lub do gruntu, lub też - w przypadku utrzymywania zwierząt na głębokiej

ściółce - w budynku inwentarskim o nieprzepuszczalnym podłożu. Miejsca do przechowywania musi wystarczyć na co najmniej 6 miesięcy. Okres ten obowiązuje od 1 marca do 31 października, jednak nie dłużej niż przez 12 tygodni.

Przechowywanie obornika na gruncie

Dopuszcza się złożenie obornika na pryzmie bezpośrednio na gruncie, przy zachowaniu następujących wymagań:

- 1) pryzmy muszą być zlokalizowane na terenie płaskim (o dopuszczalnym spadku do 3%), w odległości większej niż 20 m od brzegu wód powierzchniowych, a podłoże winno być piaszczyste i nie podmokłe;
- 2) w sytuacji, kiedy następuje potrzeba ponownego złożenia obornika na pryzmie (w kolejnym sezonie wegetacyjnym), pryzmy muszą znajdować się w innym miejscu;
- 3) położenia pryzmy oraz datę złożenia obornika w danym roku, na danej działce, prowadzący działalność rolniczą na OSN zaznacza na mapie lub szkicu działki, które musi przechowywać przez okres obowiązywania Programu i rok po jego zakończeniu (w tym przypadku do końca 2017 r.).

Pasze soczyste przechowuje się na zabezpieczonym gruncie w taki sposób, aby wycieki nie przedostawały się do gruntu i wód, w szczególności w silosach, na płytach lub na podkładzie z folii i sieczki oraz pod przykryciem foliowym. Kiszonki składa się w odległości większej niż 20 m od linii brzegu wód powierzchniowych oraz źródeł i ujęć wody.

Stosowanie nawozów azotowych

Na glebach nie zamrzniętych powierzchniowo stosuje się nawozy oraz rolniczo wykorzystuje ścieki. Nie dotyczy to jednak pierwszej wiosennej dawki nawozów azotowych na uprawach roślin ozimych, na glebach zamrzniętych powierzchniowo (nocne przymrozki i odwilże w dzień) - jeżeli uzasadniają to względy agrotechniczne. **Dopuszczalna dawka z nawozów naturalnych na 1 ha użytków rolnych w gospodarstwie, nie może przekroczyć 170 kg azotu w czystym składniku.**

Przestrzegać należy również, aby rozsiewacze nawozów i opryskiwacze były dokładnie myte, a woda po umyciu rozlewana w odległości większej niż 20 m od brzegu zbiorników oraz cieków wodnych.

Prowadzący działalność rolniczą na OSN, gospodarujący na powierzchni do 100 ha użytków rolnych na OSN* stosują dawki nie przekraczające maksymalnych dawek nawożenia azotem dla upraw w plonie głównym (patrz tabela 2).

Tabela 2. Przykłady maksymalnych dawek nawożenia azotem (ze wszystkich źródeł) dla zbóż, roślin okopowych, strączkowych i pastewnych na zielonkę w plonie głównym N w kg/ha składnika działającego.

Rodzaj uprawy	Max. dawki azotu ze wszystkich źródeł (N kg/ha)	Rodzaj uprawy	Max. dawki azotu ze wszystkich źródeł (N kg/ha)
Zboża		Strączkowe	
Pszonka ozima	200	Groch (peluszkę, grochopeluszkę)	30
Pszonka jara	160	Bobik	30
Jęczmień	140	Łubin	0
Żyto	120	Bób	60
Owies	120	Wyka	20
Kukurydza na ziarno	240	Seradela	30

NOWA PERSPEKTYWA DLA GRUP PRODUCENTÓW W LATACH 2014-2020

Planowane wsparcie dla grup producentów rolnych w perspektywie finansowej na lata 2014-2020 ma być kontynuowane. Mówi o tym art. 28 (wraz z załącznikiem) Wniosku Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Dokument (datowany na 12.10.2011 r.) gwarantuje, że w okresie 2014-2020 grupy producentów rolnych mają otrzymywać wsparcie na ułatwienie tworzenia grup producentów w sektorze rolnym, w wysokości podanej w tabeli.

Tabela. Wsparcie na ułatwienie tworzenia grup producenckich w latach 2014-2020

Lp.	Rok działania	Pomoc od wartości sprzedaży do równowartości w PLN 1 mln EURO (%)	Pomoc od wartości sprzedaży powyżej równowartości w PLN 1 mln EURO (%)	Maksymalna roczna kwota pomocy (tys. EURO)
1.	pierwszy	10	5	100

2.	drugi	10	5	100
3.	trzeci	8	4	100
4.	czwarty	6	3	100
5.	piąty	4	2	100

Maksymalna kwota pomocy, jaką grupa może uzyskać w ciągu 5 lat, to 500 tys. EURO.

Wsparcie to ma być wyższe od wsparcia udzielanego w ramach działania „Grupy Producentów Rolnych” PROW 2007-2013. Z propozycji Komisji Europejskiej wynika, że nie zmieniają się ogólne cele wsparcia, natomiast częściowej zmianie ulegną zasady jego uzyskania. **Wsparcie otrzymają grupy producentów, które zostały oficjalnie uznane przez właściwy organ państwa członkowskiego na podstawie planu operacyjnego. Realizacja planu operacyjnego będzie weryfikowana przez właściwy organ w trakcie działalności grupy. Ostatnia, piąta rata wsparcia**

dokończenie na str. 17

<i>Pszenżyto</i>	180	<i>Soja</i>	100
<i>Mieszanki zbożowe</i>	100	<i>Lędwian</i>	60
<i>Mieszanki zbożowe na ziarno</i>	140	<i>Fasola</i>	60
Okopowe		<i>Fasolka szparagowa</i>	60
<i>Ziemniaki wczesne</i>	100	<i>soczewica</i>	20
<i>Ziemniaki późne</i>	250	Pastewne na zielonkę	
<i>Buraki cukrowe</i>	180	<i>Żyto, owies na zielonkę</i>	120
<i>Buraki pastewne</i>	200	<i>Kukurydza na zielonkę</i>	260
<i>Marchew pastewna</i>	150	<i>Strączkowe na zielonkę</i>	0
<i>Brukiew</i>	180	<i>Mieszanki zbożowo-strączkowe</i>	100
<i>Rzepa</i>	120	<i>Łąka 1 pokos</i>	60
Oleiste		<i>Łąka 2 pokosy</i>	120
<i>Rzepak</i>		<i>Łąka 3 pokosy</i>	180
<i>Inne oleiste</i>		<i>Łąka 4 pokosy</i>	240
<i>Rzepak</i>		<i>Grunt w użytkowaniu kośno-pastwiskowym</i>	160
<i>Słonecznik</i>		<i>Koniczyna</i>	30
<i>Gorzycza</i>		<i>Lucerna</i>	30
<i>Rzodkiew oleista</i>		<i>Trawy</i>	300
<i>Perko</i>		<i>Motylkowe z trawami</i>	100

Do opracowania planu nawożenia zobowiązani są wszyscy prowadzący działalność rolniczą na OSN, gospodarujący na powierzchni **powyżej 100 ha użytków rolnych na OSN***. W takim gospodarstwie nie można stosować wyższych dawek nawożenia, niż dawki wynikające z planu nawożenia.

Przechowywanie dokumentacji

Na potrzeby opracowania planu nawożenia sporządza się bilans azotu metodą „na powierzchni pola”. Kolejnym etapem jest stworzenie planu nawożenia, w którym dokonywany jest prawidłowy rozdział składników nawozowych, przy uwzględnieniu zapotrzebowania gleby w azot. Plan należy przechowywać przez okres obowiązywania Programu i rok po jego zakończeniu, tj. do końca 2017 r. Ilość dostępnego dla roślin azotu zawartego w nawozach naturalnych ustala się według zawartości w nich, tzw. azotu działającego, który wylicza się w oparciu o równoważnik nawozowy.

Prowadzący działalność rolniczą na OSN zobowiązani są do prowadzenia dokumentacji wszystkich zabiegów agrotechnicznych, a w szczególności związanych z nawożeniem (termin, rodzaj, zastosowana dawka pod daną uprawę). Należy ją przechowywać przez okres obowiązywania Programu i rok po jego zakończeniu.

Efektom wdrożenia Programu ma być poprawa praktyk rolniczych stosowanych na OSN, zdobycie przez rolników umiejętności identyfikowania, przewidywania i rozwiązywania problemów - w szczególności z zakresu ochrony środowiska - występujących w obszarach gospodarowania rolniczego oraz ograniczenie negatywnego wpływu rolnictwa na jakość wód. W osiągnięciu takich rezultatów pomagać będą pracownicy ośrodków doradztwa rolniczego, organizując szkolenia poświęcone Dyrektywie Azotanowej i Kodeksowi Dobrej Praktyki Rolniczej.

Natalia Długolecka - Oddział Poświętne

* stanowiących własność prowadzącego działalność rolniczą na OSN, dzierżawionych przez niego lub będących w jego użytkowaniu lub w użytkowaniu wieczystym

Źródła:

1. Rozporządzenie Nr 7/2013 Dyrektora Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej w Warszawie z dnia 8 maja 2013 r. w sprawie wprowadzenia programu działań mających na celu ograniczenie odpływu azotu ze źródeł rolniczych dla obszarów szczególnie narażonych Dopływy Narwi od Orzu do Pety, Krępanka, Niestępówka, Pniewnik i Wkra.
2. Ustawa o nawozach i nawożeniu z dnia 10 lipca 2007 r.

LEADER W NOWEJ PERSPEKTYWIE

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich prowadzi konsultacje „Wersji I” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 -2020. Mamy w nim opisane podejście Leader w nowej perspektywie i lakoniczny zapis jego szerszej koncepcji, tzw. **Rozwój Lokalny Kierowany przez Społeczność**.

Wydawać się może, że przyszłość Leadera rysuje się dobrze. Wyciągnięto wnioski z dotychczasowych doświadczeń i zapisano je w projekcie ministerialnym. Leader dalej bazuje na partnerstwie trzech sektorów, które mają formę lokalnych grup działania (LGD) - stowarzyszeń działających w oparciu o przepisy ustawy o rozwoju obszarów wiejskich. Grupy mają mieć odpowiedni potencjał, więc zakłada się, że jedna LGD ma obejmować od 30 000 do 150 000 mieszkańców i obszar co najmniej dwóch gmin. LGD ma opracować nową strategię dla swojego obszaru i przystąpić do konkursu na wybór lokalnej strategii rozwoju (LSR). W LSR zostanie zapisana przejrzysta procedura jej aktualizacji i każda jej zmiana wymagać będzie uzasadnienia i zatwierdzenia przez samorząd województwa.

Określone w LSR *Kryteria wyboru projektów* z obszaru LGD są bardzo ważne, więc podkreśla się by były obiektywne, przejrzyste i mierzalne. Innowacyjność - kryterium jakościowe - obecnie często kontrowersyjne, ma być doprecyzowane, aby umożliwić ocenę projektu pod tym kątem. Lokalna strategia rozwoju - dokument tworzony przy współudziale lokalnej społeczności - ma upoważniać LGD do dofinansowania takich projektów, których celem będzie „wspieranie lokalnego rozwoju na obszarach wiejskich”. Realizowane **projekty mają służyć „włączeniu społecznemu, redukcji ubóstwa i promowaniu rozwoju gospodarczego na obszarach wiejskich”**.

Co będzie można realizować?

LGD skierują środki unijne tylko na działania sprzyjające wspomnianym celom. W podejściu Leader w ramach PROW 2014-2020 beneficjenci będą mogli realizować projekty z pięciu działań:

1. Transfer wiedzy i innowacji oraz doradztwo:

- wnioski w ramach tego działania mogą obejmować takie koszty jak: wynajem bazy dydaktycznej, wykładowców, materiały szkoleniowe, promocja szkoleń;
- intensywność pomocy do 100% kosztów kwalifikowalnych.

2. Przetwórstwo i marketing produktów rolnych w tym inkubatory kuchenne:

- przykładowe wnioski o przyznanie pomocy mogą dotyczyć budowy, modernizacji budynków na cele przetwórstwa, przechowywania i handlu produktami rolnymi, niezbędnych do tego celu maszyn i urządzeń, specjalistycznej aparatury, środków transportu.
- inkubator kuchenny - to podmiot, który przygotowuje odpowiednią infrastrukturę i udostępni ją lokalnym producentom rolnym, przetwórcom. Będą to pomieszczenia wyposażone w urządzenia i maszyny niezbędne do przetwarzania i przygotowania produktów rolnych do sprzedaży. Ta infrastruktura ma spełniać wymagania weterynaryjne, sanitarne, dobrostanu zwierząt i ochrony środowiska. Taki inkubator miałby świadczyć doradztwo prawne, technologiczne, marketingowe oraz oferować narzędzia informatyczne potrzebne do sprzedaży i dystrybucji produktów rolnych;

- intensywność pomocy do 50% kosztów kwalifikowalnych. W przypadku inkubatora pomoc będzie miała charakter pomocy de minimis.

3. Rozwój przedsiębiorczości:

- odbywać się będzie poprzez dofinansowanie, np. budowy lub modernizacji nieruchomości, zakupu nowych maszyn, urządzeń, oprogramowania;
- intensywność pomocy do 75% kosztów kwalifikowalnych.

4. Podstawowe usługi dla ludności i odnowa wsi na obszarach wiejskich:

- to przede wszystkim inwestycje poprawiające stan dziedzictwa przyrodniczego, kulturowego wsi, poprawa infrastruktury turystycznej, rekreacyjnej;
- intensywność pomocy do 75 % kosztów kwalifikowalnych.

5. Tworzenie i funkcjonowanie sieci w zakresie krótkich łańcuchów dostaw:

- sieć będą mogły tworzyć co najmniej dwa podmioty (inne niż grupa producentów rolnych, grupy operacyjne na rzecz innowacji), których celem będzie utworzenie krótkich łańcuchów żywnościowych, lub rynków lokalnych, lub usług turystycznych. Dofinansowane zostaną koszty inwestycyjne - budynki, niezbędny sprzęt i wyposażenie, środki transportu oraz narzędzia informatyczne, badania, analizy, opracowania w/w zakresie;
- intensywność pomocy do 50% kosztów kwalifikowalnych.

Projekt określa limity pomocy na projekty realizowane w ramach Lokalnych Strategii Rozwoju: 800 000 zł inkubator kuchenny: 300 000 zł na beneficjenta (z wyłączeniem inkubatora).

Dla grup nieformalnych, które będą mogły korzystać ze środków unijnych za pośrednictwem LGD zostanie ustalony odrębny limit.

Projekt parasolowy

LGD otrzyma większe kompetencje. Będzie mogła wdrażać, tzw. projekt parasolowy. Ma on się składać z szeregu „mikro-projektów” o wartości do 50 tys. zł. O takie środki będą ubiegać się beneficjenci mieszkający na obszarze LGD, przede wszystkim stowarzyszenia. Gminy - obecnie główni beneficjenci Małych projektów - prawdopodobnie będą miały bardzo ograniczony dostęp do mikro-projektów. Zakłada się, że maksymalnie 20% wartości danego projektu parasolowego. Warunki dostępu i wyboru tych „mikro-projektów” określi LGD, lecz zatwierdzi samorząd województwa. Grupa będzie nie tylko rozpatrywać wnioski, wybierać projekty, ale też nadzorować ich wdrażanie. Na realizację projektu parasolowego LGD może otrzymać kwotę do 400 000 zł.

Wysoka jakość wniosków

Wyrazem wzrostu uprawnień i odpowiedzialności LGD jest także większa liczba zadań. Wniosek o przyznanie pomocy za pośrednictwem LGD może otrzymać dofinansowanie, jeśli bezpośrednio przyczyni się do osiągnięcia konkretnych wskaźników określonych w LSR. LGD zostaną zobowiązane nie tylko do pomocy beneficjentom przy wypełnianiu wniosków, ale też do wskazywania wnioskodawcom nieprawidłowości, egzekwowania załączników oraz weryfikowania uzupełnień wniosków. Będą odpowiedzialne za jakość wniosków.

Nie przewiduję się możliwości wzywania beneficjentów przez samorząd województwa do uzupełnień. Samorząd województwa

OSZCZĘDZAJMY ENERGIĘ!

Zeby nastąpiła jakakolwiek zmiana lub zaszło jakieś zdarzenie, potrzebna jest energia. To moc, która pozwala działać, pracować i poruszać się ludziom, zwierzętom i maszynom. Organizmy żywe i maszyny korzystają z tej samej energii, chociaż występuje ona pod różnymi postaciami. Najpowszechniejszą jej formą jest energia elektryczna, z którą każdy z nas ma do czynienia na co dzień. Światło, ciepło i prąd - każda z tych rzeczy wiąże się z zużyciem tej energii.

Oszczędne i efektywne korzystanie z energii jest promowane na całym świecie jako wzorzec świadomej dbałości o środowisko. Sama zmiana przyzwyczajzeń w używaniu energii pozwala ograniczyć jej koszty od 5 do 15%, a inwestycje w oszczędne technologie mogą zwrócić się już po kilku latach. Warto spróbować!

Najtańsza energia to ta zaoszczędzona

Jest wiele sposobów oszczędzania energii, a oto najważniejsze z nich:

1. Jeśli zmniejszysz temperaturę w pomieszczeniach o 1°C, zamkniesz drzwi do nieogrzewanych pokoi oraz odsłonisz grzejniki, możesz zaoszczędzić prawie 30% energii.
 2. Lodówka to jeden z domowych sprzętów pożerających najwięcej energii. Kupując nową, pamiętaj o tym, żeby miała system „no frost” (odmrażania). Jeżeli tego systemu nie ma, to ustaw ją z dala od źródeł ciepła, najlepiej w zacienionym miejscu, w pewnej odległości od ściany i regularnie rozmrażaj.
 3. Gotuj w czajniku tylko tyle wody, ile potrzebujesz. Przy zmniejszeniu ilości z 1,5 l do 0,5 l - koszty mogą zmaleć nawet o 120 zł rocznie.
 4. Regularnie wymieniaj worek z kurzem w odkurzaczu. Pełen worek zwiększa zużycie energii nawet o 50%.
 5. Wyłączaj telewizor! Przykładowo - jeśli oglądasz go przez dwie godziny, ale pozostawiasz włączony na sześć, to te cztery zbędne godziny kosztują Cię, około 68 zł rocznie.
 6. Zrezygnuj z używania funkcji stand-by. Twoje urządzenia zużywają w tym czasie energię. Zapominasz je wyłączać, bo masz ich zbyt wiele? Zaczynaj korzystać z listwy przełącznikowej, która rozwiąże Twoje problemy!
 7. Kupując nowe urządzenia elektryczne, wybieraj te z wysoką klasą efektywności energetycznej. Oznaczone są one literą A+++.
- W tej skali najniższa klasa to D.

Rola Lidera w nowym okresie wzrasta, zwiększa się zakres uprawnień i odpowiedzialności grup, dochodzą nowe instrumenty oddziaływania na aktywność mieszkańców. Jednak znacznie większy wpływ na rozwój obszarów wiejskich byłby, gdyby za-

8. Uszczelniaj, a najlepiej wymień niesprawne okna na nowe, które zapobiegają „ucieczce” ciepła.
9. Pamiętaj o tym, żeby podczas gotowania używać pokrywek i staraj się korzystać z szybkowaru, co pozwoli Ci na kolejne oszczędności!
10. 39 zł rocznie możesz zaoszczędzić, używając energooszczędnej świetlówki o mocy 20W!

Na co należy zwracać uwagę?

Kupując nowe urządzenia gospodarstwa domowego czytajmy etykiety i prośmy o pomoc sprzedawcę. Etykiety informują o danych technicznych i efektywności energetycznej urządzenia, co pozwala na porównanie go z innymi urządzeniami z tej samej grupy. Z reguły cena urządzeń energooszczędnych jest wyższa od pozostałych, jednak pozwalają one na znaczne oszczędności w poborze energii. Urządzenie o mocy 1 000 W zużywa w ciągu godziny 1 kWh prądu, a urządzenie o mocy 500 W tylko 0,5 kWh.

Pamiętajmy, że oznakowanie klasą: A - oznacza szczególnie niskie zużycie energii, C - wskazuje już stosunkowo duże zużycie energii, a G - zużycie bardzo wysokie. Kupując, np. chłodziarko-zamrażarkę w klasie energetycznej B zamiast C, można zaoszczędzić ok. 25% energii w trakcie jej użytkowania.

Jest wiele sposobów na oszczędzanie energii bez ograniczania naszych potrzeb. Możemy zaliczyć do nich stosowanie energooszczędnych urządzeń, biopaliw, baterii słonecznych, pomp ciepła i wiele innych. Spalając coraz więcej: węgla, gazu i ropy, przyczyniamy się do tego, że pewnego dnia złoża tych surowców się skończą. Dlatego oszczędzamy tyle energii ile tylko można, bo wpłynie to korzystnie i na nasz domowy budżet, i na środowisko naturalne.

*Michał Bobiński
Oddział Ostrołęka*

Źródła:

1. Główny Urząd Statystyczny, www.stat.gov.pl;
2. *Inteligentna energia - poradnik użytkownika*, www.mg.gov.pl;
3. oszczedzam-energie.pl;
4. www.przyjacielenatury.pl;
5. www.ure.gov.pl/pl/poradnik-odbiorcy/jak-oszczedzac-energie

będzie miał prawo zwracania projektów obciążonych błędami i uchylania uchwał LGD w sprawie wybrania, lub nie wybrania operacji. Grupy zostaną zobowiązane do monitorowania projektów, które otrzymają wsparcie. Zaś same będą okresowo sprawdzane z osiągnięcia założonych wskaźników, a w przypadku słabych efektów sankcją ma być redukcja budżetu LSR.

czął funkcjonować u nas Rozwój Lokalny Kierowany przez Społeczność. Ten instrument zwiększa udział współfinansowania ze środków UE i ma fundamentalne znaczenie dla rozwoju działań obywatelskich. Jak będzie - czas pokaże.

*Małgorzata Najechalska
Oddział Poświętne*

Źródło:

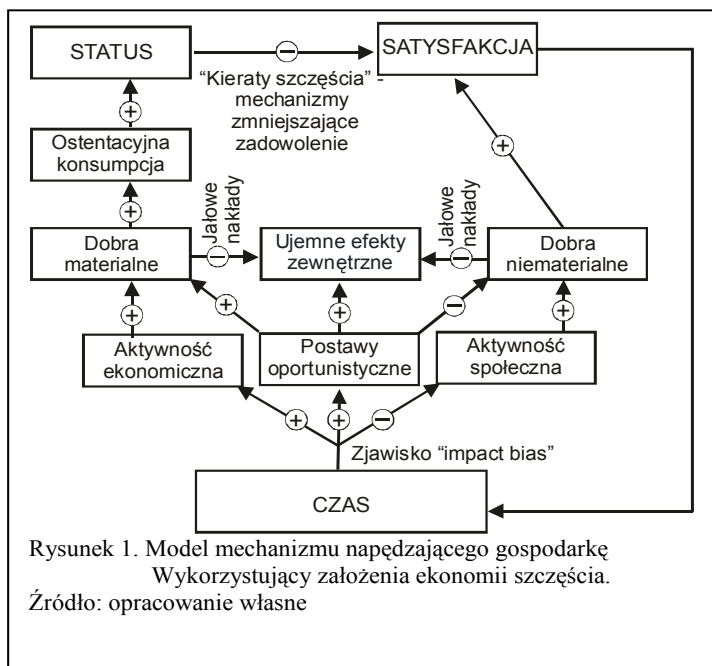
1. *Projekt Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014 -2020 - Wersja I* - www.minrol.pl
2. *Podjęcie Leader w nowym okresie programowania 2014 - 2020. Projekt, materiały szkoleniowe ARMSA, 4-5.12.2013 r. Serock.*

EKONOMIA SZCZĘŚCIA

(czyli jak pobudzać aktywność mieszkańców obszarów wiejskich)

Lokalna polityka rozwoju powinna być dopasowana do potrzeb i możliwości poszczególnych gmin. Podstawowym zagadnieniem, jakie należy rozważyć tworząc strategię rozwoju, jest znalezienie sposobu na pobudzanie aktywności mieszkańców wsi. Chodzi o mechanizm stymulujący gospodarkę na szczeblu lokalnym oraz wzmocnienie więzi społecznych.

Nowe spojrzenie na ten problem zawierają prace dwóch wybitnych ekonomistów europejskich - Mathiasa Binswagera ze Szwajcarii i Richarda Layarda z Wielkiej Brytanii. Obaj naukowcy zaliczani są do przedstawicieli „ekonomii szczęścia”, która bada powiązania między stanem gospodarki i poziomem satysfakcji społeczeństwa. Zgodnie z założeniami przyjętymi przez wspomnianych autorów **siłą napędową gospodarki jest występująca u ludzi potrzeba dominacji (ambicja) i manifestowanie statusu przez konsumpcję na pokaz (rysunek 1 poniżej)**. Potrzeba utrzymania lub podniesienia statusu sprawia, że ludzie - bez względu



na wielkość zasobu posiadanych dóbr - odczuwają ich stały niedosyt. Nie wystarczy mieć dużo. Trzeba mieć więcej, niż mają inni. Ta ułomność natury ludzkiej powoduje powstanie mechanizmów psychologicznych zwanych „kieratami szczęścia”, które sprawiają, że mimo wzrostu dochodów i konsumpcji, poziom zadowolenia społeczeństwa nie wzrasta, a nawet maleje. Brak satysfakcji zachęca ludzi do zwiększenia aktywności ekonomicznej, wykazania przedsiębiorczości, szukania nowych rozwiązań, itp. w celu zarobienia większej ilości pieniędzy. Współzawodnictwo występuje pomiędzy osobami różnych profesji funkcjonującymi w określonych środowiskach: rodzinnych, towarzyskich oraz wyodrębnionych terytorialnie.

Cechy rywalizacji silnych

Ta konkurencja premiuje silnych i pogłębia nierówności. Liczba wygranych maleje, a zwiększa się liczba niezadowolonych - prze-

granych. Rozszerza się sfera ubóstwa i nasila proces marginalizacji, co jest przyczyną osłabienia rozwoju w przyszłości. Przegranymi są w każdej z grup społecznych, gdyż bogaci konkurują z bogatymi, a biedni z biednymi. Przegrywający, należący do różnych grup, często próbują dogonić konkurentów za wszelką cenę. Zachowania nieetyczne pojawiają się głównie w stosunku do przedstawicieli innych grup społecznych, gdyż wewnątrz grup funkcjonują liczne zależności ograniczające takie działania.

Dla grup zamożnych charakterystyczne są:

- wyzysk, czyli wykorzystywanie przewagi ekonomicznej dla narzucenia kontrahentom niekorzystnych dla nich umów; umowy takie, choć mają moc prawną, budzą zastrzeżenia natury moralnej i powodują określone reakcje ze strony tych, którzy czują się krzywdzeni;
- wykorzystywanie luk prawnych lub przekraczanie prawa w celu uzyskania korzyści kosztem sektora publicznego;
- psucie instytucji regulujących prawa [M. Garbicz 2007, s. 23];
- tworzenie i rozszerzanie prowadzących do spadku efektywności gospodarowania systemów korupcyjnych i nepotycznych¹;
- nadużywanie środowiska przyrodniczego, zasobów naturalnych i innych dóbr wspólnych.

Reakcja słabych

Grupy słabsze reagują zmniejszeniem wydajności pracy. W przypadku nagromadzenia się frustracji mogą wystąpić wybuchy niezadowolenia połączone z aktami naruszania porządku publicznego.

W rachunku strat uwzględnić też należy skutki patologicznych zachowań ludzi, którzy „odpadli z gry” i zostali zepchnięci na margines społeczeństwa. Opisane postawy biednych, wywołane postawą grup uprzywilejowanych, wywołują reakcję z ich strony. Powstaje zatem sprzężenie zwrotne prowadzące do eskalacji konfliktów.

Obok postaw moralnie nagannych ujawniają się też takie, których etyczna ocena nie jest negatywna, ale również powodują straty społeczne. Wymienić można, m.in.: zanikanie gorzej wynagradzanych zawodów, migracje, zwiększenie mobilności siły roboczej, osłabienie więzi społecznych oraz ograniczanie rozrodczości. Skutkiem nadmiernej żywołowości tych procesów są zwykle zaburzenia ładu gospodarczego, społecznego, ekologicznego i przestrzennego. Pojawienie się opisanych problemów zmusza społeczeństwo do ponoszenia znacznych nakładów, które w ocenie ekonomistów są jałowe.

Możliwe kierunki działań na szczeblu lokalnym

Rozwój wymaga działań mających na celu utrzymanie motywacji ludzi do zwiększania aktywności ekonomicznej, przez ograniczanie skutków działania czynników obniżających poziom satysfakcji. Przedstawiciele ekonomii szczęścia zalecają, by **więcej uwagi poświęcić czynnikom, które nazwali „filarami szczęścia”**. Są nimi: **dochód, rodzina, praca jako źródło satysfakcji, otoczenie społeczne, zdrowie, wolność i uczestnictwo w życiu społecznym oraz religia** [Layard 2009 s. 77].

¹ System korupcyjny i nepotystyczny sprzyjają obniżeniu wydajności pracy. Gdy korzyści, które powinny być dzielone według wkładu pracy, przyznawane są na podstawie innych kryteriów zanika motywacja zarówno u tych, którzy wspomniane mechanizmy tworzą i w nich uczestniczą, jak i u tych, którzy z nich korzystać nie mogą. Problem ten rozwinął St. Pszczołkowski (1936, s. 53).

Dbałość o źródła dochodów obywateli na szczeblu lokalnym, przejawiać się powinna we wspieraniu:

- lokalnej gospodarki;
- powiązań kooperacyjnych wewnątrz obszaru;
- rynku wewnętrznego przez lokowanie na nim możliwie dużej części zamówień publicznych;
- aktywności mieszkańców na zewnętrznych rynkach zatrudnienia, na przykład poprzez dbałość o jakość połączeń komunikacyjnych,

Wsparcie rodziny ma mieć na celu eliminowanie stresujących form życia rodzinnego. Pracodawcy powinni unikać takiej organizacji pracy, która powodowałaby nasilenie problemów. Mogą przykładowo w szerszym stopniu wykorzystywać możliwość pracy na odległość (w domu pracownika). Sektor publiczny powinien wesprzeć rodziny w procesie wychowania dzieci, które jest głównym źródłem napięć. Pożyteczne okazać się może oszczędzanie czasu społeczności lokalnej przez rozwój i zwiększenie dostępności usług publicznych (e-urzędy, systemy informacji lokalnej, wydłużenie czasu dostępu do urzędu, itp.).

Wzmacnianie więzi

Ponieważ praca jest nie tylko źródłem dochodu, ale i satysfakcji, zaleca się tworzenie wielu pól aktywności (zawodowej i pozazawodowej), na których ludzie mogą osiągnąć sukcesy.

Jakość otoczenia społecznego - będącego podstawą tworzenia się kapitału społecznego - zależy od więzi łączących ludzi w społecznościach lokalnych, które można wzmacniać poprzez:

- promowanie postawy polegającej na przedkładaniu życia z ludźmi ponad posiadanie dóbr materialnych. Wskazane jest, by szczególnie w organizacjach sektora publicznego (np. szkoły, urzędy) ograniczać wszelkie przejawy manifestacji statusu majątkowego. Niezależnie od sektora gospodarki istotny jest również system wynagradzania. Wskazane jest również unikanie kontrastów majątkowych w przestrzeni publicznej, co można osiągnąć przez odpowiednią politykę planowania przestrzennego,
- zwalczanie manii rankingów, które poprzez system oceny kierują aktywność uczestników na działania często dla nich nieistotne lub nawet niekorzystne. Rankingi wzbudzają dodatkowo emocje, które psują relacje społeczne,
- uwolnienie się spod dominacji pojęć takich jak: „konkurencja”, „efektywność”, „innowacje”, „reformy”. Często są one prowadzone w celu zaspokojenia ambicji różnego rodzaju menagerów i „reformatorów”, którzy potrafią się skutecznie zabezpieczyć na

wypadek niepowodzenia tych działań. Zaleca się, by proponując wprowadzenie zmian dokładnie wykazał kto i co na nich zyska oraz kto i ile na nich straci,

- ograniczenie przywilejów najlepiej zarabiających, przy równoczesnym zwiększeniu wsparcia dla biedniejszych (powinien być realizowany z wykorzystaniem funduszy przeznaczonych na cele socjalne),
- zwiększenie podaży dóbr poprzez oszczędności uzyskane dzięki:
 - 1) unikaniu poszukiwania najlepszych rozwiązań, które powoduje nadmierne zużycie sił i środków i często bywa przyczyną rozczarowań i korzystanie z rozwiązań sprawdzonych i „wystarczająco dobrych”;
 - 2) wprowadzenie obowiązkowych ograniczeń, co pozwala oszczędzać czas i środki. Doświadczenia wykazują, że po wprowadzeniu ograniczeń wzrasta jakość uzyskanych produktów. Oszczędzone dzięki temu zasoby można skierować na inne cele;
- promowanie tak zwanej sztuki życia, czyli umiejętności wykorzystania dochodów i dóbr materialnych w celu zwiększania zadowolenia.

Podsumowanie

Prezentowane koncepcje świadczą, że rozwijająca się dynamicznie po roku 2007 (początek kryzysu) ekonomia szczęścia dostarcza wielu instrumentów przydatnych w sterowaniu rozwoju wspólnot lokalnych. Wykorzystanie większości z nich nie wymaga ani większych nakładów finansowych, ani nie stoi w sprzeczności z dotychczas prowadzonymi działaniami. O wartości koncepcji świadczy fakt, że cytowana praca M. Binswagera pomiędzy rokiem 2006 a 2010 była wznowiona czterokrotnie. Może, więc warto wziąć pod uwagę zawarte w niej sugestie?

Roman Lusawa
Oddział Poświętne

Literatura:

1. Binswager M., 2010, *Die Tretmühlen des Glücks - Wir haben immer mehr und werden nicht glücklicher. Was können wir tun?* Herder Verlag, Freiburg-Basel-Wien, Wyd. 4.
2. Garbicz M. 2007, *Rozwój gospodarczy a nierówności społeczne*, [w:] R. Lusawa (red.), *Zrównoważony rozwój obszarów wiejskich wyzwaniem dla gmin Mazowsza, Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, Wydawnictwo Wieś Jutra, Warszawa, s. 20-25.*
3. Layard R. 2009, *Die glückliche Gesellschaft Was wir aus der Glücksforschung lernen können*, Campus Verlag, Frankfurt-New York.

dokończenie ze str. 13

będzie mogła zostać wypłacona grupie producentów wyłącznie po potwierdzeniu prawidłowej realizacji planu operacyjnego. Wsparcie będą mogły otrzymywać podmioty, które będą mieściły się w definicji małych lub średnich przedsiębiorstw.

Tak jak dotychczas, wsparcie dla grup producentów będzie realizowane w formie rocznych płatności przez okres pierwszych pięciu lat następujących po dacie, w której grupa producentów została uznana na podstawie jej planu operacyjnego i będzie stanowiło procentowy ryczałt od wartości przychodów netto grupy ze sprzedaży produktów lub grupy produktów wytworzonych w gospodarstwach rolnych jej członków w poszczególnych latach.

Z pomocy grupa będzie mogła skorzystać tylko raz w okresie swej działalności.

Państwa członkowskie będą miały prawo wypłaty wsparcia w pierwszym roku na podstawie wartości produkcji sprzedanej

przez członków, w ostatnich trzech latach przed przystąpieniem do grupy.

Projekt rozporządzenia zakłada też uznawanie organizacji producentów we wszystkich sektorach rolnych, nie precyzuje jednak wprost, jakie korzyści będą wynikały z faktu uzyskania uznania.

Jak będą powstawały kolejne grupy, w świetle nowych zasad dotyczących funkcjonowania zorganizowanych producentów i pomocy dla nich w latach 2014-2020, pokaże czas. Faktem jest, że KE uznała grupy producentów za jeden z priorytetów przyszłej WPR, co napawa optymizmem.

Bożena Gluchowska
Oddział Siedlce

JAK KUPOWAĆ, ŻEBY ŚMIECI NAS NIE ZASYPAŁY?

Śmieci są różne - bardziej lub mniej uciążliwe. Wprowadzona niedawno „ustawa śmieciowa” ma pomóc w rozwiązaniu odwiecznego problemu zbiórki i selekcji odpadów. Wywołała ona spore zamieszanie, zarówno w środowisku firm zajmujących się gospodarką odpadami, jak i wśród konsumentów, którzy te odpady wyrzucają.

Pomimo różnych akcji informacyjnych, ludzie nadal mają wątpliwości co zrobić z czymś, co przestało już być potrzebne. Nie wiedzą, gdzie pewne rzeczy należy wyrzucić.

Niestety, na świecie jest nas coraz więcej, a powierzchnia środowiska przypadającego na każdą osobę maleje. Natura nie jest już w stanie poradzić sobie z coraz większą ilością odpadów. Sprawę komplikuje fakt, że od wielu lat są wytwarzane takie substancje chemiczne, które w naturze nigdy nie powstawały, lub nie występowały w tak dużej koncentracji (przedmioty metalowe, oleje itd.) Nie ma więc naturalnych mechanizmów ich rozkładu.

Co jest przyczyną problemu i kto jest za niego odpowiedzialny? Faktem jest, że wszystko wytwarzają producenci, lecz za całą sytuację odpowiedzialny jest konsument. Rynek nie reguluje się sam, tworzą go ludzie i ich decyzje. Dokonując wyboru powinniśmy przewidzieć, co pozostanie z danego produktu po wykorzystaniu.

Jak oni to zapakowali...

Warto kupować produkty w dużych opakowaniach, gdy często ich używamy - wówczas cena jednostkowa pojedynczej rzeczy jest niższa, a na wyprodukowanie zbiorczego opakowania zużyto mniej surowców. Istnieją sklepy sprzedające określone artykuły bez opakowań: zamiast kupić olej silnikowy opakowany przez producenta, warto wybrać ten sam sprzedawany na litry „z beczki” i nalać go w przyniesiony ze sobą kanister. Kupujemy zatem tyle surowca, ile nam potrzeba i nie płacimy za opakowanie, które za chwilę zostanie wyrzucone.

Kolejnym problemem są opakowania warstwowe. Dotyczy to zwłaszcza drobnych artykułów przemysłowych pakowanych w torebkę, plastikowy pojemnik i jeszcze zawierających kartonową etykietę, metalowe zapięcie, zszywki. Odzysk zużytych na to surowców jest wyjątkowo uciążliwy i energochłonny.

Opakowania stanowią bardzo duży udział w ogólnej ilości śmieci, dlatego nie jest obojętne z czego zostały zrobione. Trzeba mieć świadomość, że nasza wygoda bywa okupiona niszczeniem środowiska. Wybierając produkty zapakowane w papier lub inny przyjazny sposób, pokazujemy producentom czego potrzebujemy.

Tanie rzeczy są dla bogatych

Od tej reguły istnieją wyjątki, ale rzadko kiedy niska cena idzie w parze z wystarczającą jakością. Dysponując małą kwotą pieniędzy, lepiej jest kupić jedną porządną rzecz, która będzie dobrze nam służyła przez długi czas. Korzystanie z tanich, jednorazowych wyrobów, jest realnie drogie i generuje dużo odpadów. Dotyczy to zarówno pojazdów, jak i ubrań, narzędzi, części do maszyn rolniczych, mebli i szczoteczki do zębów. Nabywanie przedmiotów o niskiej jakości, które szybko wyrzucimy, jest marnotrawieniem czasu, energii i zasobów środowiska skoncentrowanych w produkcie.

Bądźmy rozsądni

Bardzo poważną grupę odpadów stanowią torby plastikowe - lekkie i czasem zabójcze dla małych zwierząt. Są bardzo wygodne, ale najczęściej służą nam tylko raz. Lepszym rozwiązaniem jest wybieranie się na zakupy z trwałą torbą. Kiedy musimy skorzystać z plastikowej, warto zapytać o wykonaną z tworzywa biodegradowalnych, która całkowicie ulegnie rozkładowi w procesie kompostowania.

Organizując imprezę lepiej wybrać naczynia jednorazowe wykonane z kartonu, a nie z plastiku, albo też zdecydować się na tradycyjną zastawę stołową, której użycie podniesie rangę przyjęcia.

Pakując delikatne przedmioty do wysyłki kurierskiej lepiej wypełniać pudło kartonowe gazetami, sianem lub wiórami drzewnymi, zamiast folią bąbelkową lub styropianem - będzie tanio i ekologicznie.

Przy korzystaniu z toalety w miejscu publicznym umyte ręce warto osuszyć suszarką, a nie ręcznikiem papierowym, na którego wytworzenie zużyto zdecydowanie więcej energii niż potrzebuje suszarka na podgrzanie porcji powietrza. A korzystając często z różnych przenośnych urządzeń elektrycznych, lepiej używać akumulatorów zamiast jednorazowych baterii, a inwestycja szybko się zwróci.

Spójrz co wrzucasz do koszyka

Zakupy muszą być rozsądne - kupujemy to, co jest nam potrzebne, kierując się nie tylko ceną, ale i jakością. Wybierajmy rzeczy wykonane z naturalnych surowców, które łatwo ulegają rozkładowi. Unikajmy plastikowych opakowań, a także wybierajmy towary w opakowaniach zwrotnych, które często są przez to tańsze. Z rezerwą podchodzimy do promocji typu „gratis”, gdzie np. do zakupionego opakowania kawy dostajemy za darmo kubek. Taki przedmiot, zwykle tandetny, ma przyciągnąć naszą uwagę i skłonić do zakupu danego towaru, ale rzadko kiedy uznalibyśmy go za potrzebny, gdyby stał na innej półce. Często więc, oprócz potrzebnego nam produktu, kupujemy niepotrzebny śmieć.

Czytając etykiety możemy uzyskać znaczące podpowiedzi: „*zawiera kadm, ołów, pochodne ciężkich frakcji ropy naftowej, niebezpieczny dla organizmów wodnych*”. Wyciągajmy z tego wnioski.

Oplaca się korzystać z produktów nowszej generacji jak, np. proszki do prania, detergenty „*o obniżonej zawartości kationowych środków powierzchniowo czynnych, nie zawierające fosforanów*”, które są skuteczne, a zarazem nie przyczyniają się do skażenia środowiska.

Dobrym przykładem jest też wybór płynu eko do chłodził silnikowych na bazie glikolu propylenowego, który jest całkowicie biodegradowalny, zamiast tradycyjnego z glikolu etylowego, który jest silną trucizną. Ten pierwszy jest niewiele droższy, a pozwala zachować „czyste” sumienie... i środowisko wokół nas. Podobnych przykładów jest wiele.

Gospodarka odpadami zależy głównie od nas samych - konsumentów i mieszkańców danego regionu, a tylko w niewielkim stopniu od władz, której zadaniem jest raczej kontrola tego procesu. Podejmowane każdego dnia decyzje mają wpływ na to, czy w przyszłości pozostawimy po sobie czyste, zielone, tętniące życiem krajobrazy, czy też hałdy martwych odpadów.

Michał Sidorezyk
Oddział Bielice

CZY WARTO ROBIĆ PLAN NAWOZOWY?

Otym, że w gospodarstwie potrzebny jest plan nawozowy, decydują aspekty ekonomiczny i środowiskowy (w tym artykule skupię się na aspekcie ekonomicznym). Wiadomo, że o opłacalności produkcji rolnej decydują koszty środków produkcji. Wprawdzie rolnik nie ma wpływu na ceny nawozów, ale może mieć wpływ na ilość, rodzaj i termin zastosowania ich w swoim gospodarstwie.

Każdy kg nawozów to koszt bezpośredni, i tak np: **1 kg azotu w moczniku kosztuje 3,72 zł, w saetrze amonowej 4,26 zł, 1 kg fosforu w superfosfacie wzbogaconym kosztuje 4,38 zł, a jeden kg potasu w soli potasowej kosztuje 3,38 zł.** Rolnik, stosując nawozy powinien liczyć każdą złotówkę, czyli stosować nawozy według potrzeb, dzięki czemu zaoszczędzi pieniądze i nie będzie szkodził środowisku.

Wysokość nawożenia

Zależność między poziomem nawożenia mineralnego, a wysokością uzyskanych plonów jest oczywista, gdyż żaden inny czynnik nie wykazuje tak silnej współzależności z plonem. Badania nad efektywnością nawożenia wykazują, że wzrost plonów co najmniej w 50 % zawdzięczamy nawożeniu mineralnemu, natomiast wpływ genetyki i hodowli ocenia się na poziomie 25 %, pozostałe czynniki (ochrona, zabiegi agrotechniczne) wpływają na plony nie więcej niż w 20 %.

W Polsce, w przeliczeniu na 1 ha UR, zużycie NPK wyniosło 132,6 kg (dla porównania Niemcy zużywają około 140 kg, Holendrzy ponad 200 kg, Czesi 115 kg, Francuzi 120 kg, Litwini 125 kg, a Rumuni niespełna 30 kg), jednak w kraju występuje duże zróżnicowanie regionalne. Największe zużycie NPK odnotowano w województwie opolskim - 197,9 kg, najniższe natomiast w podkarpackim - 66,1 kg.

W strukturze zużycia największy był udział nawozów: azotowych (53,3 %), nawozy potasowe stanowiły 25,1 %, a fosforowe - 21,6 %.

Rutyna nawozowa szkodzi

Tak więc stosujemy stosunkowo dużo nawozów, ale czy stosujemy je rozsądnie i zgodnie z potrzebami roślin? Chyba nie.

Wielu rolników wysiewa „mechanicznie” pewną ilość nawozów nie uwzględniając zasobności gleby, potrzeb pokarmowych roślin i wpływu nawożenia organicznego. Często występuje, tzw. „rutyna nawozowa”, czyli standardowe stosowanie takich samych nawozów od lat, w niewłaściwych proporcjach. Rolnicy zdają sobie sprawę z plonotwórczego działania azotu, ale często zapominają, że składniki muszą być zbilansowane, bo tylko wtedy możemy uzyskać wysoki efekt plonotwórczy. **Zgodnie z prawem „minimum” niedobór jednego składnika odżywczego może ograniczyć działanie pozostałych.**

Poniższa tabela, zawierająca potrzeby pokarmowe roślin, wyraźnie pokazuje nam jak różne są potrzeby roślin w stosunku, do np. potasu (ziemniaki potrzebują zdecydowanie więcej potasu niż zboża i to właśnie ilość potasu będzie decydować jaki plon uzyskamy).

Tabela 1. Potrzeby pokarmowe niektórych roślin uprawnych

Roślina	Plon w dt/ha	Potrzeby pokarmowe (kg/ha)		
		Azot	Fosfor	Potas
Pszenica ozima	50	119	49	76
Jęczmień jary	45	95	43	74
Kukurydza na ziarno	65	185	80	182
Ziemniaki	300	117	42	198

Musimy pamiętać, że nawożenie fosforem i potasem uzależnione jest również od zasobności gleb, stąd potrzeba badania gleby. Dopiero potem - w zależności od zasobności - możemy zmniejszyć ilość zastosowanego fosforu, czy potasu.

W kolejnej tabeli przedstawiam jaki jest wpływ zasobności gleby (przy niskiej zawartości fosforu i wysokiej zawartości potasu) na poziom nawożenia fosforem i potasem w stosunku do potrzeb pokarmowych roślin.

Tabela 2. Potrzeby nawożenia PK - współczynnik korelacyjny

Współczynnik korelacyjny w zależności od zasobności gleby				
b. niska	niska	średnia	wysoka	b. wysoka
1.5	1,25	1.0	0,75	0,5

Tabela 3. Potrzeby nawożenia PK uwzględniające zasobność gleby

Roślina	Potrzeby pokarmowe (kg/ha)			Potrzeby nawożenia (kg/ha)		
	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	N	P ₂ O ₅	K ₂ O
pszenica ozima	119	49	76	119	61	57
jęczmień jary	95	43	74	95	54	56
kukurydza	185	80	182	185	100	137
ziemniaki	117	42	198	117	53	149

Rolnik, bez względu na wielkość uprawianego arealu, musi zdawać sobie sprawę, że **podstawowym warunkiem opłacalności produkcji roślinnej jest utrzymanie optymalnego odczynu gleb.** Niskie zużycie nawozów wapniowych przy jednocześnie wzrastającym zużyciu nawozów azotowych zwiększa stopień zakwaszenia gleb i niekorzystnie wpływa na ich strukturę. Dlatego należy systematycznie kontrolować odczyn gleby, który jest podstawą do wyznaczenia potrzeb wapnowania.

Przygotowujemy plan nawozowy

Żeby prawidłowo przygotować plan nawozowy trzeba przede wszystkim zrobić badanie gleby i skorzystać z pomocy programu komputerowego uwzględniającego wszystkie elementy nawożenia (gatunek roślin, zasobność gleby, przedplon, skład obornika, potrzeby pokarmowe roślin). Można zwrócić się o pomoc do doradcy MODR, który nam pomoże opracować taki plan. Prawidłowo sporządzony plan nawożenia powinien zawierać:

dokończenie na str. 22

CHÓW KÓZ NIE JEST TRUDNY

Kozy utrzymywane są dziś głównie w małych gospodarstwach rolnych, tylko niewielki procent ich populacji przebywa w dużych stadach produkcyjnych. Niemniej chów tych zwierząt w Polsce ma długą tradycję - jeszcze w latach przedwojennych dostarczały one cennych produktów białkowych głównie najbiedniejszym, drobnym rolnikom. W latach osiemdziesiątych szerzej zainteresowano się ich chowem ze względu na odkrycie szczególnych właściwości koziego mleka, zalecanego przez lekarzy dzieciom z dysfunkcją układu pokarmowego.

Głównym kierunkiem użytkowym kóz w Polsce jest, więc użytkowanie mleczne. Przynajmniej, że mleko kozie ma wiele walorów, które sprawiają, że jest cennym produktem żywnościowym. Jego pozyskiwanie i późniejsze postępowanie z nim po doju nie odbiega od standardowych czynności wykonywanych przy chowie bydła czy owiec.



Wszystkie zwierzęta muszą mieć stały dostęp do wybiegów, które powinny być zaopatrzone w urządzenia do zabaw dla kozłat. Ponieważ kozy są bardzo ruchliwe i zwinne, powinniśmy przygotować dla nich drewniane konstrukcje, po których mogłyby się wspinać. Wybiegi powinny mieć zadaszenie zapewniające schronienie przed deszczem, wiatrem i słońcem.

Koziarnie należy usytuować po stronie odwietrznej w stosunku do budynków mieszkalnych, a po stronie nawietrznej w stosunku do budynków gospodarczych, ogrodów i pól. Ich wyposażenie nie odbiega od wyposażenia innych budynków inwentarskich. Dodatkowym elementem w pomieszczeniach mogą być, tzw. półki noclegowe przymocowane do ściany budynku i umieszczone około 40 cm nad podłogą. Kozy bardzo chętnie się na nich kładą.

Ważne jest, aby zapewnić zwierzętom komfort psychiczny i zminimalizować stres możliwy podczas doju. Bardzo dobrym rozwiązaniem jest zamontowanie w koziarni korytek, w których podczas doju podamy im paszę treściwą (można je też wykorzystać do ewentualnego podawania leków wraz z paszą).

Czym żywić?

W chowie kóz bardzo istotnym elementem jest żywienie, które podobne jest do żywienia innych przeżuwaczy. Zasadniczą różnicą jest tylko to, że zjadają one wiele pasz nieprzydatnych w skarmianiu innych zwierząt. Przede wszystkim żywienie powinno opierać się na maksymalnym wykorzystaniu pastwisk. To znaczy, że co najmniej 60 % suchej masy dziennej dawki pokarmowej ma stanowić pokarm z wypasu - zielonka, siano lub kiszzonka. Poza tym należy podawać kozom rośliny okopowe - buraki pastewne, marchew pastewną oraz pasze treściwe: ziarna zbóż, nasiona strączkowych, pędy oraz liście drzew i krzewów (posiadają one niezbędne mikroelementy i garbniki).

Jolanta Gwiazda

Oddział Siedlce

Zdjęcia: Archiwum MODR



Pamiętajmy, że kozy dostarczają również mięso - wysoko cenione zarówno ze względów smakowych, jak i odżywczych. Zawiera ono więcej białka i soli mineralnych niż jagnięcina i cielęcina, a znacznie mniej tłuszczu śródmięśniowego.

Rasowe czy nierasowe?

Pierwszym warunkiem jaki trzeba spełnić decydując się na chów kóz jest wybór odpowiedniej rasy. Należy przy tym uwzględnić przystosowanie kóz do miejscowych warunków środowiskowych, ich żywotność oraz odporność na choroby. Można też zdecydować się na dominujące w Polsce kozy nierasowe, tzn. użytkowe. Są one bardzo różnorodne pod względem wyglądu, ale i cech użytkowości produkcyjnej. Znajdziemy je w małych gospodarstwach rolnych.

Następnym parametrem, jaki należy spełnić przy chowie kóz, jest zapewnienie im odpowiednich warunków zoohigienicznych. Zwierzęta przez sześć miesięcy przebywają zwykle na pastwisku, ale pozostałe pół roku spędzają w budynkach inwentarskich.

Cechy dobrej koziarni

Budynki powinny być suche i pozbawione przeciągów, ale zaopatrzone w sprawną wentylację. Bardzo ważne jest regularne usuwanie obornika i regularne ścielenie słomą pomieszczeń.

Źródła:

1. Chów kóz w gospodarstwie ekologicznym, broszura wykonana w ramach projektu PHARE PL
2. Rolnictwo ekologiczne, dr inż. Jacek Sikora
3. Kozy chów i hodowla, Jamroz D., Nowicki B.
4. Chów kóz, Kopański R.
5. Kozy - poradnik chowu, Tyska Z. J.

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,
- ✔ granulát łatwo rozpuszczalny w wodzie,
- ✔ aktywator wchłaniania azotu, fosforu, wapnia, magnezu, boru, przez rośliny
- ✔ stymulator rozwoju dobroczynnej mikroflory,
- ✔ polepszacz struktury fizycznej gleby.

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

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

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



Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o. Sprawdzony partner w systemie rolnictwa ekologicznego

Posiadamy akredytację Polskiego Centrum Akredytacji oraz upoważnienie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o numerze PL-EKO-09



Myślisz o prowadzeniu produkcji metodami ekologicznymi?

Wybierz Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o., jednostkę certyfikującą rolnictwo ekologiczne, która zaprasza do współpracy w następujących zakresach:

- Ekologiczna uprawa roślin i utrzymanie zwierząt.
- Przetwórstwo produktów ekologicznych oraz produkcja pasz lub drożdży.
- Wprowadzanie na rynek produktów ekologicznych.
- Zbiór ze stanu naturalnego.
- Pszczelarstwo.
- Produkty akwakultury i wodorosty morskie.

Chcesz podjąć współpracę z jednostką certyfikującą Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o. ?

- Masz doświadczenie w pracy w rolnictwie lub z rolnikami.
- Jesteś doradcą rolnośrodowiskowym, bądź zamierzasz nim zostać.

Oferujemy Ci współpracę w zakresie:

- Wykonywania kontroli w gospodarstwach i przedsiębiorstwach ekologicznych.
- Promowania różnorodnej działalności Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o.

Gwarantujemy każdemu współpracownikowi bezpłatne przygotowanie do wykonywania swoich obowiązków zgodnie z europejskimi standardami.

Skontaktuj się z nami.

Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o.
 ul. Modlińska 6 lok. 207
 03-216 Warszawa
 tel. 22 884 00 20
 kom. 666 338 204
 fax. 22 884 00 21
 e-mail: sekretariat@agroeko.com.pl

dokończenie ze str. 19

- plan działek (pól),
- określenie potrzeb wapnowania i dawek wapna,
- określenie potrzeb pokarmowych roślin,
- określenie potrzeb nawożenia (analiza gleby),
- określenie wielkości produkcji nawozów naturalnych,
- rozdysponowanie nawozów naturalnych,
- określenie dopływu składników nawozowych z innych źródeł,
- wyliczenie dawek nawozów mineralnych.

Drugim aspektem stosowania planu nawozowego jest aspekt **ochrony środowiska** związany przede wszystkim z racjonalnym nawożeniem i niedopuszczeniem do skażenia środowiska składnikami pochodzącymi ze źródeł rolniczych. Zgodnie z ustawą o nawozach i nawożeniu, ilość azotu zastosowana przez gospodarstwo w nawozach naturalnych **nie może przekroczyć 170 kg/ha/rok.**

Plan nawozowy - nasza korzyść

Jest grupa rolników, która - ze względu na zobowiązania rolno-środowiskowe i ochronę środowiska - ma obowiązek sporządzenia planu nawozowego:

- ✓ pakiet 1 „Rolnictwo zrównoważone” w Programie rolno-środowiskowym 2007-2013,
- ✓ obszary szczególnie narażone na zanieczyszczenia wód azotanami pochodzenia rolniczego (programy działań na OSN),
- ✓ podmioty prowadzące chów lub hodowlę drobiu powyżej 40 000 stanowisk, lub trzody chlewnej - powyżej 2 000 stanowisk dla świń o wadze ponad 30 kg, lub 750 stanowisk dla macior.

Pozostali rolnicy nie mają obowiązku sporządzania planu nawozowego, ale ze względów ekonomicznych powinni to zrobić, ponieważ **jest to jeden z głównych czynników decydujących o opłacalności produkcji rolnej.** Efekt ekonomiczny zależy przede wszystkim od aktualnego poziomu cen nawozów, ale jest rzeczą oczywistą, że racjonalne nawożenie zwiększa dochód gospodarstwa.

Marianna Nasternak
Oddział Bielice

Źródła:

1. *Efektywne wykorzystanie składników mineralnych z nawozów we współczesnym rolnictwie, Renata Gaj.*
2. *Opracowania JUNG - Pulawy.*

OKREŚLANIE POTRZEB NAWOZOWYCH ROŚLIN SADOWNICZYCH

Nawożenie jest jednym z podstawowych zabiegów agrotechnicznych, który istotnie wpływa na produktywność roślin i jakość plonu. Wykonując je powinniśmy opierać się na znajomości wymagań pokarmowych poszczególnych gatunków drzew, krzewów, a nawet odmian i podkladek.

Strategia nawożenia opiera się na analizie gleby, analizie tkanek roślin, a także ocenie wizualnej roślin (rys.1).

Rys. 1 Metody określania potrzeb nawozowych roślin sadowniczych

1. Analiza gleby	Nawożenie roślin sadowniczych
2. Analiza tkanek roślin	
3. Ocena wizualna wzrostu i plonowania roślin.	

Kompleksową strategię można jednak określić dopiero dysponując wszystkimi powyższymi elementami diagnostycznymi.

Podstawowa analiza gleby obejmuje odczyn gleby, oraz zawartość przyswajalnego P, K i Mg. Ma ona szczególne znaczenie przed założeniem sadu, czy plantacji roślin jagodowych. Tylko w tym momencie jest możliwość dostarczenia składników pokarmowych do głębszych warstw gleby przez ich przyoranie.

Pobieranie próbek gleby

Pobierane do analiz próbki gleby powinny być reprezentatywne, czyli charakteryzować wybrane pole, kwaterę lub część sadu. Dlatego też przystępując do pobierania próbek glebowych pierwszą czynnością, jaką powinniśmy zrobić to wyznaczyć kwatery, o odmiennym ukształtowaniu terenu i historii nawożenia. Przed założeniem sadu, plantacji roślin jagodowych, jak i w trakcie ich prowadzenia pobiera się próbki z dwóch poziomów genetycznych, tzn.

z poziomu próchnicznego oraz z warstwy położonej niżej. W przypadku sadów przed ich założeniem zaleca się jednak pobranie także próbek z trzeciego poziomu genetycznego. Próbki glebowe pobiera się łaską Egnera, ewentualnie szpadlem. Łaska glebowa zapewnia równo objętościowo porcję gleby (próbki indywidualne) z określonej głębokości. Z pobranych równomiernie na danej powierzchni 15-20 próbek indywidualnych powstaje próbka mieszana. Z próbki mieszanej po uprzednim jej wymieszaniu pobiera się ok.1 kg gleby (próbka reprezentatywna), którą po wysuszeniu i oznakowaniu wysyła się do laboratorium. Przy pobieraniu próbek należy zadbać o to, aby nigdy nie mieszać ze sobą próbek z różnych poziomów glebowych. W przypadku pobierania próbek w sadzie należy je pobierać oddzielnie z pasów herbicydowych oraz murawy. Takie postępowanie wynika ze zróżnicowania odczynu gleby, zawartości składników pokarmowych i/lub ich przyswajalności pod powierzchnią ugoru herbicydowego oraz pasa murawy.

Odczyn gleby

Najważniejszym czynnikiem warunkującym pobieranie składników pokarmowych z gleby oraz wpływającym na wzrost i plonowanie roślin jest odczyn gleby. Zakwaszenie gleb w sadzie lub na plantacji ogranicza możliwość uzyskiwania wysokich plonów, nawet przy prawidłowej uprawie. Przyswajalność wielu składników gwałtownie maleje w kwaśnym środowisku, w związku z czym stają się one trudno dostępne dla roślin. Zagrożeniem jest także występowanie w kwaśnych glebach nadmiaru wolnych jonów glinu i manganu, które to działają silnie toksycznie na rośliny. Potrzeby wapnowania wynikać będą z wymagań poszczególnych gatunków roślin sadowniczych (tab. 1), stopnia zakwaszenia i związłości; składu mechanicznego gleby (tab. 2).

Tab. 1 Wymagania roślin sadowniczych odnośnie odczynu gleby

Gatunek	Optymalne pH w KCl	Odczyn
Wiśnie, czereśnie, śliwy, morele, brzoskwinie, winorośl, orzech włoski	6,7 - 7,1	obojętny
Jabłonie, grusze, porzeczki czarne i kolorowe	6,2 - 6,7	lekko kwaśny - obojętny
Agrest, maliny, truskawki	5,5 - 6,2	kwaśny - lekko kwaśny
Borówka, żurawina	<5,0	silnie kwaśny

Tab. 2 Maksymalne dawki nawozów wapniowych lub wapniowo-magnezowych stosowane jednorazowo w sadach i na plantacjach jagodowych lub przed ich założeniem (Sadowski i inni, 1990)

Odczyn gleby pH KCl	Gleby lekkie <20% cz.splaw.	Gleby średnie 20-35% cz.splaw.	Gleby ciężkie >35% cz.splaw.
	dawka CaO lub CaO+MgO ⁽²⁾ kg/ha		
<4,5	1 500	2 000	2 500
4,6-5,5	750	1 500	2 000
5,6-6,0 ⁽¹⁾	500	750	1 500

1) W tym zakresie pH celowe jest stosowanie tylko wapna magnezowego, jeśli jednocześnie zawartość magnezu w glebie jest niska lub średnia, albo stosunek K/Mg w glebie jest bardzo wysoki lub wysoki.

2) Przy stosowaniu wapna węglanowego (CaCO₃ lub CaCO₃ + MgCO₃ dawki podane w tabeli należy pomnożyć przez 1,8).

Liczby graniczne

Na podstawie wyników badań nawozowych opracowano dla roślin sadowniczych, tzw. liczby graniczne (tab.3) zawartości składników pokarmowych w glebie. Służą one do oceny celowości nawożenia danym składnikiem pokarmowym, oraz ustalenia jego dawki.

Tab. 3 Liczby graniczne dla zawartości składników przyswajalnych w glebie (Sadowski i inni, 1990)

Wyszczególnienie	Klasa zasobności		
	niska	średnia	wysoka
Dla wszystkich rodzajów gleb:	Zawartość P mg/100 g gleby		
warstwa orna 0-20 cm	< 2	2-4	>4
warstwa podorna ⁽¹⁾	< 1,5	1,5-3	>3
Nawożenie	Dawka P₂O₅ kg na 1 ha		
- przed założeniem sadu	300	100-200	-
- przed założeniem plantacji jagodowych	100	100	-
Warstwa orna 0-20 cm	Zawartość K mg/100 g gleby		
gleby lekkie (< 20% cz.splaw.)	< 5	5-8	>8
gleby średnie (20-35% cz.splaw.)	< 8	8-13	>13
gleby ciężkie (> 35% cz.splaw.)	< 13	13-21	>21
Warstwa podorna⁽¹⁾			
gleby lekkie (< 20% cz.splaw.)	< 3	3-5	>5
gleby średnie (20-35% cz.splaw.)	< 5	5-8	>8
gleby ciężkie (> 35% cz.splaw.)	< 8	8-13	>13

Nawożenie	Dawka K ₂ O kg na 1 ha ⁽²⁾		
- przed założeniem sadu, plantacji porzeczek lub agrestu	150-300	100-200	-
- przed założeniem plantacji malin lub truskawek	100-180	60-120	-
- w sadzie owocującym lub na plantacji porzeczek, agrestu lub malin	80-120	50-80	-
Dla obu warstw gleby:	Zawartość Mg mg/100 g gleby		
gleby lekkie (< 20% cz.splaw.)	< 2,5	2,5-4	>4
gleby średnie i ciężkie (> 20% cz.splaw.)	< 4	4-6	>6
Nawożenie	Dawka MgO		
- przed założeniem sadu lub plantacji jagodowych	(3)		-
- w sadzie lub na plantacji krzewów jagodowych	(4)	(4)	
	12 g/m ²	6 g/m ²	
Dla wszystkich rodzajów gleb i dla obu warstw	Stosunek K/Mg⁽⁵⁾		
	b.wysoki	wysoki	poprawny
	>6	3,5-6	< 3,5

1) Warstwa położona bezpośrednio pod poziomem orno-próchnicznym.

2) Na glebach lżejszych (o małej zawartości cz.splaw.) stosować dawki niższe niż na glebach cięższych.

3) Nawożenie magnezem przed założeniem sadu lub plantacji (na całą powierzchnię pola) powinno się stosować tylko w formie wapna magnezowego, kierując się przesłankami podanymi w tab.2.

4) Podana dawka dotyczy tylko siarczanu magnezu stosowanego indywidualnie wokół drzew w pasach wzdłuż rzędów drzew. Jeżeli pH KCL jest niższe niż 6,0, stosować wapno magnezowe, tak jak przed założeniem sadu lub plantacji.

5) Wysoka i bardzo wysoka wartość stosunku K/Mg w glebie decyduje o potrzebie nawożenia magnezem nawet wtedy, gdy zawartość Mg w glebie jest w zakresie wysokim. Zalecane dawki MgO przy bardzo wysokim stosunku K/Mg - takie jak przy niskiej zawartości Mg w glebie; jednocześnie należy zaniechać nawożenia potasem.

Analiza gleby jest podstawowym i niezbędnym elementem w strategii nawożenia roślin sadowniczych, przecież to z gleby rośliny pobierają składniki pokarmowe. Pominięcie jej przed założeniem sadu, czy plantacji, jak i w trakcie ich prowadzenia może producenta narazić na dotkliwe straty finansowe. Określenie potrzeb nawozowych powinno być jednak uzupełniona o wyniki analizy tkanek roślin i ocenę wizualną roślin. Wyniki poszczególnych metod określania potrzeb nawozowych będą się wzajemnie uzupełniały, co pozwoli na wydanie racjonalnych zaleceń nawozowych i dobór odpowiednich nawozów do zaistniałych warunków.

Tomasz Pajk
Oddział Radom

Źródła:

- Sadowski A., Nurzyński J., Pacholak E., Smolarz K., 1990, Określanie potrzeb nawożenia roślin sadowniczych. II. Zasady, liczby graniczne i dawki nawożenia. Instrukcja upowszechnieniowa Nr 3, Warszawa.
- Wójcik P. 2009, Nawozy i nawożenie drzew owocowych. Hortpress, Warszawa
- Mochecki J. 1999, Ustalanie dawek nawozowych w sadach i jagodnikach, Broszura upowszechnieniowa ISK 268.1-25.
- Mochecki J. 1997, Pobieranie próbek gleby i liści z sadów i jagodników, Broszura upowszechnieniowa ISK 243.1-19.

INTEGROWANA OCHRONA OGÓRKA POD OSŁONAMI

Integrowana ochrona roślin jest sposobem ich ochrony przed organizmami szkodliwymi, polegającym na wykorzystaniu wszystkich dostępnych metod - w szczególności nie chemicznych - w sposób minimalizujący zagrożenie dla zdrowia ludzi, zwierząt i środowiska. Obowiązek stosowania jej zasad przez wszystkich profesjonalnych użytkowników środków ochrony (począwszy od 1 stycznia 2014 r.), wynika z postanowień art. 14 dyrektywy 2009/128/WE oraz rozporządzenia nr 1107/2009.

Obowiązki wynikające ze stosowania zasad integrowanej ochrony będą elementami systemu wzajemnej zgodności „cross compliance”. Od spełnienia tych wymagań zależało będzie uzyskanie przez rolników płatności bezpośrednich.

Co decyduje o zdrowiu roślin?

Ogórek jest jednym z najpopularniejszych gatunków warzyw uprawianych na świecie. Ze względu na swe pochodzenie (Indie) ma duże wymagania ciepłne, szczególnie w okresie kiełkowania. Utrzymywanie dość wysokich temperatur i wilgotności powietrza w uprawie ogórków pod osłonami stwarza wprawdzie optymalne warunki dla wzrostu roślin, lecz zarazem sprzyja rozwojowi większości chorób bakteryjnych i grzybowych ogórka. Stąd kształtowanie **odpowiedniego mikroklimatu** w pomieszczeniu uprawowym, a zwłaszcza **unikanie wilgotności powietrza przekraczającej 85%** oraz **prawidłowa agrotechnika** nie dopuszczająca do wystąpienia stresowych warunków wzrostu, w istotnym stopniu decydują o zdrowotności roślin.

Dobór odmian odpornych ogranicza podatność na parcha dyniowatych, antraknozę, mączniaka prawdziwego i rzekomego, wirusa mozaiki ogórka i ewentualnie inne choroby.

Należy również podkreślić duże znaczenie fitosanitarne **szczepienia ogórków na dyni figolistnej**, gdyż zabieg ten chroni nie tylko przed fuzaryjnym wędnięciem, ale również przed czarną zgnilizną korzeni, a w przypadku silnie zakażonego podłoża dobre wyniki daje w połączeniu z termicznym lub chemicznym odkażaniem ziemi.

Profilaktyka

Przed i między cyklami uprawy należy wykonać **termiczne odkażanie gleby** ogrzewając ją do 80 – 90 °C przez 20 - 30 minut. Kilka dni przed parowaniem gleby trzeba silnym strumieniem wody **zmyć dokładnie konstrukcję szklarni od wewnątrz**. Integrowany program ochrony warzyw uprawianych pod osłonami przed chorobami wskazuje, aby do dezynfekcji stosować Huwa San TR 50 w stężeniu 2%, który jednocześnie pełni funkcję stymulatora wzrostu.

Profilaktyka pełni bardzo ważną rolę w przeciwdziałaniu wszystkim organizmom szkodliwym. Stwarzanie roślinom uprawnym **optymalnych warunków wzrostu** przez właściwe zmianowanie, staranną uprawę, nawożenie i nawadnianie ma ogromne znaczenie w eliminowaniu ujemnych skutków powodowanych przez agrofagi.



Mechaniczna uprawa gleby pełni znaczącą rolę w zwalczaniu niektórych szkodników oraz zmniejsza liczbę żywotnych nasion chwastów. Odpowiednio przygotowana gleba i pielęgnacja roślin, to połowa sukcesu produkcyjnego. Dlatego wszystkie czynności uprawowe poprzedzające siew lub sadzenie roślin, powinny być wykonywane starannie, z uwzględnieniem aktualnego stanu stanowiska i we właściwym terminie.

Pożądanne zabiegi

Z zaleceń ogólnych Integrowanego programu ochrony warzyw uprawianych pod osłonami wynika, że pożądane są zabiegi takie jak **gazowanie pustych szklarni** przez spalanie siarki po zakończeniu zbiorów. W przypadku konstrukcji aluminiowych do odkażania zalecany jest podchloryn sodu w celu wyeliminowania form zimujących szkodników, takich jak: wciornastki, miniarki i przędziorki.

Termiczne odkażanie substratów i podłoża do głębokości 25-30 cm pomaga pozbyć się drutowców, rolnic, komarnic, leniowatych, guzaków i innych gatunków nicieni glebowych.

W profilaktyce ochronnej ma też swój udział **gorczyca biała**, gdyż jej szczególne właściwości powodują ograniczenie występowania bakteryjnej kanciastej plamistości i niektórych nicieni glebowych oraz drutowców. Można ją wsiać w zagony i wymieszać z glebą, nie dopuszczając do kwitnienia. W ten sposób wprowadzamy sporo zielonej masy do podłoża, dzięki czemu wzrasta w nim ilość materii organicznej.

Należy dobrać **właściwe terminy siewu i sadzenia, odpowiednią rozstawę rzędów i zagęszczenie roślin**, aby stosowanie środków chemicznych mogło być ograniczone do minimum.

W czasie wegetacji do monitorowania wciornastka tytoniowca wykorzystuje się niebieskie **tablice lepowe**, a żółte tablice lepowe stosowane są na mączlika szklarniowego. Można również posadzić

rośliny wskaźnikowe, np. tytoń, który w pierwszej kolejności jest atakowany przez szkodniki.

Zwalczanie biologiczne

Ochrona biologiczna ogórka pod osłonami polega na wprowadzeniu drapieżnych roztoczy *Amblyseius cucumeris* (dobroczynek wciornastkowy), *Amblyseius swirskii* i drapieżnych pluskwiaków, które wspomagają zwalczanie przędziorków i mszyc. Można je wprowadzać profilaktycznie, bądź interwencyjnie.

Do zwalczania mączlika szklarniowego wprowadza się pasywnie **blonkówki** *Encarsia formosa*, *Eretmocerus eremicus*, *Eretmocerus mundur*, **drapieżne pluskwiaki** *Macrolophus caliginosus*, **drapieżnego chrząszcza** *Delphastus catalinae*, **drapieżnego roztocza** *Amblyseius swirskii*. Można również przeprowadzić zabiegi opryskiwania **środkiem zawierającym grzyba** *Paecilomyces fumosoroseus*, który zwalcza wszystkie stadia rozwojowe mączlika szklarniowego. Grzyb nie powoduje natychmiastowej śmierci owadów, ale powoli obniża ich liczebność przez szereg tygodni po aplikacji.

Ważne jest rozpoznanie zagrożeń

Decyzje o wykonaniu zabiegów ochrony roślin powinny być podejmowane w oparciu o obserwacje występowania organizmów szkodliwych, z wykorzystaniem wiedzy o biologii organizmów szkodliwych dla roślin. Jedną z metod ograniczenia zużycia środków ochrony roślin może być ich **precyzyjne stosowanie** tam, gdzie określony organizm szkodliwy występuje. Agrofagi nie muszą występować corocznie i na każdej plantacji, dlatego nie wszystkie gatunki wymagają jednakowego zwalczania. Stąd do podstawowych zasad DPOR należy stosowanie środków ochrony roślin nie według z góry określonego programu, lecz **na podstawie dobrego i aktualnego rozpoznania nasilenia występowania, identyfikacji agrofagów i uwzględnianie progów ekonomicznej szkodliwości** (przy jakiej liczebności organizmu szkodliwego straty, które może on spowodować, przewyższają koszty jego chemicznego zwalczania). Należy ich szukać w Programie Ochrony Roślin Warzywnych lub na stronie internetowej www.piorin.gov.pl.

Jak zapewnić uprawie zdrowotność?

Ogórek to gatunek, który zarówno w uprawie polowej, jak i pod osłonami atakowany jest przez liczne choroby, które często potrafią zniszczyć całą uprawę, dlatego warto umieć je rozpoznać i skutecznie z nimi walczyć. Szybkie rozpoznanie i rozpoczęcie działań pozwala zmniejszyć straty plonu. Choroby rozwijają się zwykle na roślinach osłabionych, dlatego **właściwa pielęgnacja** jest najlepszym środkiem zapobiegawczym. Silne rośliny efektywnie opierają się infekcjom patogenów.

Na początku uprawy większość zabiegów powinna posłużyć **prawidłowemu rozwojowi korzeni i utrzymaniu ich zdrowotności**. W pierwszym okresie po posadzeniu należy ogórkom zapewnić **optymalne nawożenie fosforem**, nawozem zawierającym fosforyn potasu, aktywizujący rozwój systemu korzeniowego, poprawiający stan odżywienia i witalności roślin. Dzięki temu wzrasta ich odporność na patogeny i czynniki stresowe. Na rozbudowę systemu korzeniowego oraz odporność roślin na niekorzystne warunki uprawy, takie jak niedostatek wody, wahania temperatury i obecność patogenów stosować można również **organiczny stymulator wzrostu** zawierający wyciąg z glonów morskich z grupy brunatnic.

Kolejnym preparatem poprawiającym zdrowotność uprawy jest **biopreparat mikrobiologiczny oparty na grzybach** *Trichoderma spp.* Zwiększa on dostępność roślin na minerały trudno rozpuszczalne (fosforany i niektóre mikroelementy).

Zabiegi uzupełniające

Nie zawsze sama ochrona biologiczna wystarcza, by całkowicie zabezpieczyć rośliny i konieczne bywa wykonanie uzupełniających zabiegów chemicznych. Ochrona biologiczna pozwala jednak znacznie ograniczyć ilość zastosowanych preparatów chemicznych.

Wszystkie zabiegi ochrony roślin należy starać się wykonywać w warunkach optymalnych dla ich działania i w taki sposób, aby w maksymalnym stopniu wykorzystać ich biologiczną aktywność, przy jednoczesnej minimalizacji dawek. Stosowanie środków ochrony roślin powinno być ograniczone do niezbędnego minimum, w szczególności poprzez zredukowanie dawek lub ograniczenie ilości wykonywanych zabiegów. Trzeba je stosować w sposób ograniczający ryzyko powstania odporności u organizmów szkodliwych (przemienne stosowanie substancji aktywnych z różnych grup chemicznych, a nie kierowanie się nazwami środków ochrony roślin).

Należy również zwrócić uwagę, że w integrowanej ochronie ogórka uprawianego pod osłonami mamy ograniczoną ilość preparatów, które możemy zastosować. Wynika to z ich inwazyjności na organizmy pożyteczne. Gdybyśmy zastosowali substancje aktywne zalecane w konwencjonalnej ochronie roślin, to biologiczna ochrona nie miałaby najmniejszego sensu, bo po prostu organizmy te nie miałyby optymalnych warunków do introdukcji.

Integrowany program ochrony warzyw uprawianych pod osłonami przed chorobami zezwala na stosowanie następujących fungicydów: Previcur Energy 840 SL, Topsin M 500SC, Poliversum WP, Curzate M 72,5 WP, Infinito 687,5 SC, Nimrod 250 EC, Contans WG w różnych kombinacjach mieszanin z uwzględnieniem okresów karencji.

Stosowanie ogólnych zasad integrowanej ochrony roślin pozwala ograniczyć użycie chemicznych środków ochrony roślin do niezbędnego minimum i w ten sposób ogranicza presję na środowisko naturalne oraz chroni bioróżnorodność środowiska rolniczego.

Marta Jusińska – Sołowiej
MODR Warszawa

Źródła:

- Program Ochrony Rośliny Warzywne 2013
- www.piorin.gov.pl Metodyka: Integrowana produkcja ogórków pod osłonami, Warszawa kwiecień 2005
- www.koppert.info.pl
- www.minrol.gov.pl
- J. Robak, J. Sobolewski 2012. Metodyka integrowanej ochrony roślin warzywnych przed chorobami. Instytut Ogrodnictwa Skierniewice, str. 26-29
- dr inż. Beata Szymańska: Diagnostyka chorób ogórka, miesięcznik Warzywa 6/2013 str. 17-20
- A. Wize, E. Ługowska: Ogórki we wczesnej uprawie, dwumiesięcznik Pod osłonami 2/1013 str. 42-46

PRAWIDŁOWE ŻYWIENIE PROSIĄT

Osiągnięcie jak najlepszych wyników finansowych jest celem każdej produkcji, również zwierzęcej. W przypadku trzody chlewnej najważniejszym elementem rzutującym na efektywność jest poródówka. Osiągany obecnie zysk jednostkowy jest coraz niższy, dlatego należy tak poprowadzić fermę, aby uzyskiwać jak najwyższą liczbę potomstwa od lochy. Szanse powodzenia mają tylko ci, którzy są w stanie wyprodukować 26 i więcej prosiąt od lochy rocznie.

Tylko tacy rolnicy mogą mówić o efektywnym gospodarowaniu i najlepszych wynikach finansowych, które pozwolą im utrzymać się na rynku trzody chlewnej.

Właściwa opieka nad prosiętami od momentu urodzenia procentuje podczas dalszej produkcji. Prosiak rodzi się nagi i nie jest lizany przez matkę, jak to robią inne gatunki zwierząt. Należy, więc natychmiast po urodzeniu osuszyć prosię i zabezpieczyć przerwana pępowinę.

Najważniejsze dla dobrej kondycji i odporności noworodków jest szybkie pobranie odpowiedniej ilości siary. Musimy pamiętać, że prosięta są w stanie wykorzystać zawarte w niej przeciwciała matczyne przez jedyne 12 do maksymalnie 24 godzin po urodzeniu. Po tym czasie przepuszczalność błony śluzowej jelit dla immunoglobulin zawartych w sianie spada. Produkcja własnych przeciwciał rozpoczyna się dopiero powyżej 10 dnia życia.

Opieka w pierwszym tygodniu życia

Legowisko dla młodych prosiąt musi być suche i ciepłe. Temperatura przez pierwsze dni życia powinna wynosić 30-32°C. Takie warunki możemy uzyskać dzięki zastosowaniu budek z zamontowanym promiennikiem, lub mat grzewczych.

Pierwszego dnia, jeżeli istnieje taka konieczność, wykonujemy zabiegi obcinania ogonków i usuwania kielków. Jeżeli zaistnieje potrzeba przesadzenia prosiąt między miotami, powinniśmy pamiętać, że można to zrobić dopiero po 24 godzinach od urodzenia, po pobraniu przez nie odpowiedniej ilości siary - przy czym zawsze wybieramy prosięta najsilniejsze, ze względu na walkę o pokarm matki.

W drugim lub trzecim dniu wszystkie prosięta muszą otrzymać preparat zawierający żelazo. Wybór preparatu oraz sposób podania należy skonsultować z lekarzem weterynarii nadzorującym gospodarstwo. Preparaty podawane iniekcyjnie charakteryzują się lepszym działaniem. Nigdy nie podajemy doustnie żelaza zwierzętom, u których wystąpiła biegunka.

W czwartym dniu życia należy pamiętać o profilaktyce kokcydiozy prosiąt, która może wywołać trudną do opanowania biegunkę (najczęściej pojawia się około 9 dnia życia). Preparat podajemy doustnie, zgodnie z zaleceniami lekarza weterynarii.

Pierwszy tydzień życia to najlepszy moment na kastrację knurków. Prawidłowo wykonany zabieg w pierwszym tygodniu od urodzenia gwarantuje szybkie gojenie się ran i małe ryzyko komplikacji. Poza tym przepisy dotyczące **dobrostanu zwierząt** dopuszczają wykonywanie zabiegów chirurgicznych bez znieczulenia jedynie do siódmego dnia życia.

Dokarmianie

Dla utrzymania właściwej kondycji prosiąt bardzo ważne jest jak najszybsze rozpoczęcie dokarmiania. Optymalnie w 3-4 dniu,

a najpóźniej w 10. dniu życia, prosięta powinny mieć możliwość pobierania dobrej jakości wczesnych prestarterów, które powinny być zadawane w czystych korytkach 4-8 razy dziennie. Podawane ilości są niewielkie, około 50 g/sztukę. Należy przy tym pamiętać, że korytko czy miska muszą być stabilne (np. krążki kamionkowe) i umożliwiać wielkością dostęp do paszy równocześnie wszystkim prosiętom.

Od pierwszego dnia życia prosięta muszą mieć zapewniony stały dostęp do czystej wody. Sprawne poidła powinny zagwarantować przepływ wody od 0,5-1 litra na minutę. Montujemy je nad podłogiem, na właściwej dla zwierząt wysokości, oraz w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenia go odchodami. Celowe jest, by prosięta miały dostęp do dwóch źródeł wody, tj. do miseczki na ziemi oraz do poidła smoczkowego. Stwierdzono, że dzięki takiemu systemowi pojenia pobieranie przez nie paszy i przyrost wzrastają o 10 do 15%.

Odsadzanie

Zalecanym terminem odsadzania prosiąt w warunkach polskich jest czwarty tydzień życia. Należy jednak pamiętać, że o zasadności tego terminu decyduje masa ciała, która powinna wynosić wtedy ok. 7 kg. Po odsadzeniu pobranie mieszanki jest małe, stąd też powinny one charakteryzować się dużą koncentracją składników pokarmowych, aby nie dopuścić do znacznego zahamowania wzrostu prosiąt. Najlepsza mieszanka do wagi 10 kg miesięcznego prosięcia winna zawierać: **energii metabolicznej MJ 13,0**, białka ogólnego - 21%, aminokwasów: lizyny ok. 1,3%, metioniny + cystyny - 0,78%, treoniny - 0,81%, tryptofanu - 0,23%. Podane poziomy białka ogólnego w mieszance należy traktować jako orientacyjne. Ilość białka powinna wynikać z zagwarantowania właściwego poziomu aminokwasów, zgodnie z koncepcją „białko idealnego”. Znaczący to, że każdy aminokwas w wiązaniu białka jest bardzo ważny i w układaniu dawki pokarmowej nie może być pominięty. W efekcie, im skład aminokwasowy mieszanki jest bardziej zbliżony do potrzeb prosiąt, tym lepiej białko jest wykorzystywane na przyrost masy ciała maluchów.

Właściwe zbilansowanie aminokwasów...

...w mieszance dla prosiąt ma także wpływ na ich system odpornościowy. Wiodącą funkcję w tym względzie pełni treonina stanowiąca istotny składnik gamma-globulin. W ten sposób powstaje idealny kompleks białkowy, który przynosi takie korzyści jak:

- oszczędność śruty sojowej,
- unikanie nadmiaru białka w paszy,
- zmniejszenie stopnia wiązania kwasów, w efekcie większą wydajność i poprawę zdrowotności prosiąt,
- optymalne wykorzystanie białka, a więc większy poziom odkładania się mięsa,
- ograniczenie wydalania azotu do środowiska,
- lepszy bilans gnojówki (azot),
- lepszy klimat w chlewni.

Dotatki mineralne

Ponadto mieszanki dla prosiąt powinny zawierać także właściwą ilość składników mineralnych o wysokiej przyswajalności.

NOWE ODMIANY PSZENICY JAREJ

W roku 2012 zarejestrowano dwie odmiany pszenicy jarej - Izerę i KWS Torridon. Natomiast na początku roku 2013 w COBORU zarejestrowano jedną odmianę pszenicy jarej o nazwie Struna. Poznajmy cechy nowych odmian.

Izera - hodowcą jest Małopolska Hodowla Roślin HBP Sp. z o.o.

Jest to odmiana jakościowa (grupy A). Odporność na choroby podstawy źdźbła ma dużą (8,4 w skali 9-stopniowej), na rdzę brunatną dość dużą (7,7 w skali 9-stopniowej), a na mączniaka i septoriozę liści i plew, fuzariozę kłosów oraz brunatną plamistość liści - średnią. Na rdzę żółtą - dość małą.

Rośliny są dość wysokie (około 96 cm), o przeciętnej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia wczesny, a dojrzewania dość wczesny. Masa 1000 ziaren (ok. 40 g) i wyrównanie (ok. 75%) średnie, gęstość w stanie zsypanym duża do bardzo dużej. Odporność na porastanie mała, liczba opadania dość duża. Zawartość białka duża (ok. 14%), ilość glutenu duża do bardzo dużej. Wskaźnik sedymentacyjny SDS duży do bardzo dużego. Wydajność ogólna mąki dość duża. Plenność dość dobra w całym kraju. Tolerancja na zakwaszenie gleby przeciętna.

KWS Torridon - hodowcą jest KWS UK Ltd. (DE), pełnomocnikiem hodowcy - KWS Lochow Polska Sp. z o.o.

Odmiana jakościowa (grupa A). Odporność na rdzę brunatną, rdzę żółtą i choroby podstawy źdźbła ma dużą (8,2 do 8,3 w skali 9-stopniowej), na mączniaka i septoriozę plew średnią.

Rośliny są niskie (ok. 83 cm), o dużej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia dość późny, dojrzewania średni. Masa 1000 nasion średnia (ok. 41 g), wyrównanie przeciętne (ok. 77%), gęstość w stanie zsypanym dość duża do bardzo dużej. Wskaźnik sedymentacyjny SDS duży do bardzo dużego. Wydajność ogólna mąki średnia. Plenność dobra. Tolerancja na zakwaszenie gleby przeciętna.

Struna - hodowcą jest Danko-Hodowla Roślin Sp. z o.o.

Odmiana jakościowa (grupa A). Plenność dobra. Odporność na

mączniaka prawdziwego, rdzę brunatną i septoriozę liści - dość duża, na fuzariozę kłosów, choroby podstawy źdźbła i septoriozę plew - średnia.

Rośliny są dość wysokie (ok. 96 cm), o dość małej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia i dojrzewania średni. Masa 1000 ziaren przeciętna (ok. 41g), wyrównanie dość małe (ok. 77), gęstość w stanie zsypanym - duża do bardzo dużej. Odporność na porastanie w kłosie - mała do bardzo małej, liczba opadania - dość duża.

Wskaźnik sedymentacyjny SDS bardzo duży. Wydajność ogólna mąki duża. Tolerancja na zakwaszenie gleby przeciętna. **Strunę wyróżnia wysoka wydajność mąki oraz mniejsze wymagania glebowe, dające możliwość uprawy na nieco gorszych glebach.**

Warunkiem rejestracji nowych odmian jest ich odpowiednia wartość gospodarcza. Odmiany te cechuje bardzo dobra lub dobra plenność oraz zadawalający poziom odporności na choroby i wyleganie. Duże znaczenie ma jakość plonu i jego przydatność do przetwórstwa.

W rejestrze odmian (RO) znajduje się 27 odmian pszenicy jarej, w tym 5 zagranicznych. Wszystkie wpisane odmiany do RO są przydatne na cele piekarskie.

- w grupie technologicznej E - pszenica elitarna znajdują się 2 odmiany polskiej hodowli: Torka i Bombona,
- w grupie A - pszenica jakościowa jest 20 odmian: Arabella (d. Arabeska), Bryza (ostka), Griwa, Hewilla, Izera, Kandela, Katoda, Koksa, Korynta, KWS Tonidon (DE), Łągwa, Monsun (DE), Nawra, Ostka Smolicka (ostka), Parabola, Paryzan (DE), Raweta, Tybalt, Waluta i Żura,
- w grupie B - pszenica chlebowa - 4 odmiany: Banti, Cytra, Trappe (DE) i Zadra(ostka),
- w grupie C - pszenica pozostała (paszowa) odmiana Rodocha.

Odmianą wzorcową w ocenie klasyfikacji wskaźników wartości technologicznej jest odmiana Tybalt.

Wanda Żółkowska
Oddział Siedlce

Weźnie odsadzane prosięta wymagają mieszanki o zawartości wapnia ok. 0,7-0,8%. Najczęściej stosowana jest kreda pastwana, która najlepiej podnosi pH paszy. Optymalizując skład mieszanki dla prosiąt warto zadbać też o inne źródła wapnia charakteryzujące się mniejszą zdolnością wiązania kwasów. Takimi dodatkami mogą być fosforany jedno- i dwu-wapniowy lub mrówczan wapnia.

Surowcami, które umożliwiają obniżenie pojemności buforowej paszy są kwasy, wśród których szczególnie efektywne są kwas ortofosforowy, mrówkowy i cytrynowy. Natomiast wśród makroelementów należy zwrócić uwagę na sód, którego poziom w mieszance pełnoporcjowej dla weźnie odsadzanych prosiąt powinien wynosić ok. 0,3%.

Bardzo ważne jest dostarczenie min. 0,25 - 0,3% chloru, gdyż stres okołosadzeniowy powoduje zmniejszenie wydzielania kwasu solnego w żołądku. W związku z tym zwiększony poziom soli w mieszankach dla weźnie odsadzanych prosiąt zdecydowanie wpływa na pobranie przez nie paszy oraz wody i w efekcie na przyrosty ich masy ciała.

Z dodatków biologicznych zawsze należy pamiętać o zakwaszacach, które obniżą pH żołądka.

Aby maluchy mogły się prawidłowo rozwijać, firmy paszowe produkują odpowiednie mieszanki (prestartery) dla poszczególnych grup wiekowych - przed odsadzeniem, w okresie okołosadzeniowym i po odsadzeniu. Każdy hodowca może produkować je sam, ale musi pamiętać, by korzystać przy tym z bardzo dobrych komponentów, lub mieszanek uzupełniających (koncentratów), ponieważ małe prosię „nie da się oszukać” i zareaguje gorszymi przyrostami. Pamiętajmy też o prawidłowej profilaktyce weterynaryjnej, która pomoże nam odchowac zdrowe zwierzęta.

Wiesław Błaszkiwicz
Oddział Poświętne

Źródło:

1. Program żywienia świń, firma SANO
2. Wybór świadomych hodowców, firma DOSSCHE
3. Wpływ żywienia prosiąt na wyniki produkcyjne - Prof.dr.hab. Daniel Karniewicz - firma LNB

JAK UPRAWIAĆ POLSKI CZOSNEK?

Pochodzi z Azji Centralnej i jest jedną z najstarszych roślin - uprawiany był już w starożytnej Grecji, Rzymie i Chinach. Cenimy jego silne właściwości bakteriobójcze, antybiotyczne oraz przeciwnowotworowe. Działa też żółciopędnie, przeciwmiażdżycowo, obniża ciśnienie krwi oraz wzmacnia i uodparnia organizm.

Ponieważ czosnek jest rośliną wytrzymałą na niskie temperatury, posadzony na jesieni dobrze zimuje w gruncie. Na wiosnę wzrasta w temperaturze 3 - 5 °C. W odróżnieniu od cebuli dla wytworzenia zgrubienia wymaga wystawienia na działanie niskich temperatur 0 - 10 °C przez 1 - 2 miesiące w okresie przechowywania, albo jako młoda roślina na polu. Tworzenie cebul jest stymulowane przez długi dzień. Wyższa temperatura i dłuższy dzień powodują tworzenie się większych główek.

Wymagania

Ze względu na płytki system korzeniowy, przy długotrwałej suszy gatunek ten wymaga nawadniania. Ma też duże wymagania glebowe: do uprawy wskazane są gleby organiczne II i III klasy oraz gliniasto-piaszczyste, przepuszczalne, niezlewnie, ale dobrze utrzymujące wodę. Nie należy zakładać plantacji na glebach zbyt ciężkich, zwięzłych i gliniastych. Przy uprawie na czarnoziemach i czarnych ziemiach następuje zabrudzenie łuski czosnku, a główki gorzej się przechowują.

Czosnek jest silnie porażany przez choroby grzybowe. Nie można go sadzić rok po roku na tym samym polu, ani po innych roślinach cebulowych. Także uprawa po burakach, ziemniakach, rzepaku, warzywach kapustnych i korzeniowych jest niewskazana. Najlepsze dla niego są stanowiska po zbożach, ale z wyjątkiem owsa, który sprzyja rozwojowi nicienia - niszczyka zjadliwego. Można go również uprawiać po fasoli, ogórkach i pomidorach. Kwasowość gleby powinna wynosić 6,5-7,0 pH.

Nawożenie organiczne i mineralne

Czosnek dobrze reaguje na nawożenie organiczne. Na glebach żyznych można go uprawiać w drugim roku po oborniku, na słabszych w pierwszym. Przy sadzeniu jesienią obornik daje się pod przedplon, a przy sadzeniu wiosną dobrze rozłożony obornik przyoruje się wczesną jesienią. Dawki mogą dochodzić do 60 t/ha.

Nawożenie mineralne jest uzależnione od żyzności i zasobności gleby. Zalecane dawki wynoszą: 100 kg/ha N, 100 kg/ha P, 120-200 kg/ha K. Nawozy azotowe wysiewa się w trzech dawkach: 1/3 przed sadzeniem, a pozostałe 2/3 w dwóch dawkach pogłównie - pierwszą po wschodach roślin, a drugą na przełomie maja i czerwca. Czosnek dobrze reaguje na dolistne dokarmianie, szczególnie w okresie suszy wiosennej.

Przygotowanie do sadzenia

W obrębie tego gatunku występują dwie grupy: czosnek strzałkujący - wytwarzający pędy kwiatostanowe oraz nie strzałkujący - nie wytwarzający takich pędów. W obu grupach występują formy ozime i jare.

Formy ozime powinno się sadzić od połowy października do połowy listopada. Termin zależy od warunków atmosferycznych i na-

leży dobrać go tak, aby rośliny zdążyły się ukorzenie przed mrozami. Nie powinny się jednak w tym czasie nadmiernie rozwinąć, gdyż byłyby bardziej wrażliwe na niską temperaturę, co mogłoby doprowadzić do ich wymarzenia.

Czosnek jary należy sadzić jak najwcześniej wiosną, gdy tylko warunki pozwolą na przystąpienie do prac polowych. Materiał sadzeniowy (odmian nadających się do uprawy w naszych warunkach) powinien pochodzić z plantacji kwalifikowanych, co gwarantuje jego wysoką zdrowotność. Do uprawy ozimej z sadzenia jesiennego przeznaczone są odmiany: **Arkus**, **Ceves**, **Harnaś**, **Mega** i **Ornak**, a z sadzenia wiosennego odmiany **Jankiel** i **Jarus**. Do sadzenia należy wybierać duże główki i ząbki. Powinny być one zdrowe, nieuszkodzone i o wyglądzie typowym dla danej odmiany.

Przed sadzeniem czosnek należy zaprawić przeciwko nicieniom i chorobom grzybowym. Ząbki powinniśmy moczyć przez 30 minut w roztworze preparatów grzybobójczych.

Metody uprawy

W Polsce popularna jest pasowo-rzędowa uprawa czosnku „na płasko”. Rozstawa rzędów i pasów uzależniona jest od sposobu zwalczania chwastów oraz sprzętu, którym będziemy wykonywać zabiegi ochrony roślin czy zbior. Najczęściej rozstawa rzędów wynosi 30 - 40 cm, natomiast w rzędzie ząbki czosnku jarego sadi się co 6 cm, a ozimego co 10 cm. W pasie mieści się 4-5 rzędów, odstęp między pasami wynosi około 50 cm, co umożliwia swobodny przejazd ciągnikiem.

Czosnek sadzony jest ręcznie, lub specjalnymi sadzarkami, na głębokość 5 cm (odmiany jare) lub 10 cm (ozime). Głębokość zależy też od typu gleby: na lekkich ząbki sadi się nieco głębiej, natomiast na ciężkich płycej. Wskazane jest ściółkowanie plantacji słomą: odmian ozimych - z nastaniem mrozów, jarych - po sadzeniu. Ściółka chroni rośliny przed przymrozkami, a dodatkowo zabezpiecza glebę przed utratą wody, zaskorupieniem się i rozwojem chwastów.

W czasie wegetacji należy chronić plantacje przed chwastami, chorobami i szkodnikami - według „Programu ochrony warzyw”. Ważnym zabiegiem wpływającym na wielkość plonu jest usuwanie pędów kwiatostanowych, głównie u form ozimych.

Zbiór i przechowywanie

Bardzo ważne jest ustalenie właściwego terminu zbioru główek, bo ma on decydujący wpływ na jakość plonu i przydatność czosnku do przechowywania. Czosnek sadzony jesienią dojrzewa zazwyczaj w lipcu, a sadzony wiosną miesiąc później. Zbiór czosnku nie wytwarzającego pędów kwiatostanowych przeprowadza się, kiedy ponad 50% roślin załame szczypiar. Odmiany wytwarzające pędy kwiatostanowe są dojrzałe, gdy pęka pierwsza zewnętrzna łuska na główkach i 4 liście (licząc od dołu rośliny) są żółte. Główki po wykopaniu powinny być okryte 3-5 łuskami. Plony wahają się w granicach 60-130 q/ha.

Czosnek lepiej zebrać kilka dni wcześniej, niż za późno. Przy opóźnieniu zbioru następuje pęknięcie łusek i otwieranie się główek, a tym samym obniżenie plonu. Po zbiorze należy go jak najszybciej dosuszyć, obciąć korzenie i skrócić łodygi pozostawiając 2-3-centymetrowy odcinek nad główkami. Jeżeli jest przeznaczony do sprzedaży pęczkowej, szczypiar należy pozostawić odpowiednio dłuższy.

ROŚLINY DLA LENIWYCH

Rośliny doniczkowe wymagają regularnej pielęgnacji. Niestety, większość z nas nie ma na to czasu albo chęci. Na szczęście istnieją i takie, którym wystarczy odrobina zainteresowania z naszej strony. W przypadku osób bardzo leniwych i stale zabieganych, najlepiej sprawdzi się uprawa roślin nie wymagających częstego podlewania.

Jakich? Oto pięć przykładów.

Aloes - idealna roślina dla każdego domu. W ciągu dnia pochłania dwutlenek węgla, a nocą przerabia go na zbawienny tlen - warto, więc postawić go jak najbliżej łóżka. Jest niezwykle odporny na brak wody, czyli doskonały dla wiecznie zapracowanych i nie mających czasu ludzi. Umiarkowane podlewanie jest koniecznością, gdyż aloes jest sukulentem i źle znosi nadmiar wody. Jeśli podlewa się go zbyt często, to jego słabo rozwinięte korzenie zaczynają gnić. Wystarczy zrobić to raz w tygodniu. Nie wszyscy wiedzą, że aloes jest w stanie przeżyć bez wody nawet pół roku. A więc nic mu się nie stanie, jeśli na jakiś czas o nim zapomnimy. Latem należy zasiląć go, co dwa tygodnie słabym roztworem nawozu wieloskładnikowego.

Znane są właściwości lecznicze soku z aloesu, który pomaga w leczeniu oparzeń, skaleczeń i ukąszeń.

Nolina - wyglądem przypomina małą palmę i idealnie nadaje się do hodowania w warunkach domowych. Jest sukulentem gromadzącym wodę w zgrubieniu łodygi, dzięki czemu można wyjechać nawet na dwa tygodnie, pozostawiając ją samą sobie. Zimą dobrze znosi niskie temperatury (nawet bliskie 0°C), a przy częstym podlewaniu nie przeszkadza jej ogrzewanie centralne(!). W czasie zimowego odpoczynku z podlewania możemy całkiem zrezygnować, chyba że nie możemy jej tego odpoczynku zapewnić. Wtedy

Najlepiej przechowywać czosnek w temperaturze -3°C. W chłodniach zazwyczaj przechowywany jest w temperaturze około 0°C i wilgotności powietrza 60-70%. Małe ilości, przeznaczone na potrzeby własne, przechowuje się w workach siatkowych na strychach.

Czosnek na polskim rynku

Ze względu na prozdrowotne właściwości, zachęcam do zainteresowania się uprawą tej rośliny - zarówno towarową (do spożycia na świeżo oraz dla przemysłu), jak i amatorską. Polski czosnek cieszy się bardzo dobrą opinią klientów, lecz trudno go kupić, bo rynek zalewa importowany z Chin i Hiszpanii. Konkurencyjność polskiego mogłaby wzrosnąć przy obniżeniu kosztów produkcji. Może to nastąpić dzięki zmianie kanałów dystrybucji przez związek producentów czosnku - ochroniłoby to interesy polskich rolników.

*Justyna Decyk
Oddział Poświętne*

Źródło:

1. Warto uprawiać czosnek, Doruchowski Roch, Włodzimierz, wyd. Hortpress
2. www.czosnek.uprawy.info/uprawa-czosnku/

ustawiamy nolinę w jak najjaśniejszym miejscu mieszkania i podlewamy normalnie.

Dracena - to kolejna, niesamowicie łatwa w uprawie roślina. Najlepiej czuje się w miejscu o rozproszonym, słonecznym świetle, ale może też rosnąć w półcieniu. W lecie powinna mieć stale wilgotne podłoże, a w zimie suche (ziemia w doniczce może przesycać między jednym, a drugim podlewaniem). Niedobór wilgoci poznamy po brązowiejących krawędziach liści.

Szukając dla niej miejsca, postarajmy się znaleźć takie, w którym przez cały rok jest sporo światła. Najlepiej, aby było ono rozproszone, dlatego rośliny nie należy ustawiać bezpośrednio na parapecie, ale np. za firanką. Jest to istotne zwłaszcza w pierwszym okresie, kiedy dracena adaptuje się do nowych warunków.

Roślina nie lubi też zbyt suchego powietrza, warto więc nawilżać ją dolistnie, szczególnie zimą, gdy stoi w pobliżu kaloryfera. Dracena lubi ciepło i nie trzeba przenosić jej na zimę do nie ogrzewanego pomieszczenia. Optymalna temperatura zimą nie powinna spaść poniżej 15°C.

Hoja - nie lubi przelania ziemi w doniczce i może wtedy gubić liście. Latem hoję podlewamy jeden lub dwa razy w tygodniu, a zimą raz na dwa tygodnie. Dobrze jest, co jakiś czas zraszać liście.

Doniczkę z hoją powinniśmy umieścić w jasnym, ale nie bezpośrednio nasłonecznionym miejscu. Bezpośredniego słońca nie lubi zwłaszcza hoja kwitnąca na biało. Nie służą jej też przeciągi, ani zmienianie miejsca, więc lepiej bez potrzeby jej nie przestawiać. Dopóki jest młoda, trzeba ją raz w roku - na przełomie zimy i wiosny, przesadzić do nieco większej doniczki. Starsze rośliny za przesadzaniem nie przepadają. Zresztą nie jest ono takie proste, jeśli pędy mają po 2-3 m i trzymają się na podporach.

Ważne jest, aby po przekwitnięciu hoi nie usuwać szypulek kwiatowych, bo w ich miejscu wyrosną nowe kwiaty.

Sansewieria jest sukulentem, co oznacza, że jest rośliną niesamowicie odporną, z ogromną „siłą woli”. Bardzo wytrzymała na niedobory wody - doskonała dla zapominalskich. Woli suszę od nadmiaru wilgoci i przeżyje nawet miesiąc bez jednej kropli. Jest sukulentem liściowym - magazynuje wodę w mięsistych liściach i korzysta z niej, kiedy tylko ma na to ochotę. Zimą musi mieć „suche nogi”, inaczej łatwo zgnieje. Podleważmy ją więc rzadko, tak aby na podstawie nie tworzyły się kałuże. Przesadzając roślinę, wysypmy na dno doniczki garść drenażu.

Rośliny przeważnie dorastają do wysokości 1 metra, choć zdarzają się odmiany karłowe, nie wyższe niż 30 cm. Wysokie sansewierie łatwo się przewracają, dlatego należy je uprawiać w ciężkich donicach.

*Renata Rejmentowska
Oddział Ostrołęka*

Źródła:

1. www.zaradni.pl,
2. www.e-ogrody.pl,
3. www.infor.pl,
4. www.regiodom.pl.

ETYKIETY NA PRODUKTACH TRADYCYJNYCH I REGIONALNYCH

Produkcja tradycyjnej i regionalnej żywności jest szansą zwiększenia dochodów w małych gospodarstwach rolnych oraz firmach rodzinnych. Wykorzystanie bardzo dobrych surowców, odpowiednia promocja i prawidłowe oznakowanie mogą przynieść wytwórcom spory zysk.

Ostatnio obserwuje się trend skracania drogi produktu „od pola do stołu” w obrocie żywnością. Lokalni wytwórcy prowadzą sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego (nieprzetworzonych, np. mleka), bezpośrednią produktów innych niż zwierzęce (nieprzetworzone produkty roślinne, np. ziemniaki, zioła) albo też sprzedaż w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, potocznie nazywaną MOL, a obejmującą przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego (np. sery, wędliny).

Ale bez względu na formę sprzedaży, konsumenci chcą wiedzieć jak najwięcej o nabywanym produkcie - także tym tradycyjnym czy regionalnym. Szukają, więc wiarygodnych, szczegółowych informacji, których dostarczają im etykiety. Dlatego oznakowanie żywności jest ważne nie tylko dla wielkich producentów żywności, ale także dla małych gospodarstw sprzedających swoje kulinarne specjalności w niewielkich ilościach. Dodajmy, że **zamieszczanie etykiet na produktach stanie się wkrótce obowiązkiem wszystkich producentów - nawet tych prowadzących wymienione wyżej formy sprzedaży.**

Zasady i znaczenie etykietowania

Etykietowanie oznacza umieszczenie na produkcie informacji w postaci etykiety zawierającej nazwę oraz dane produktu, znaki handlowe, markę i ilustracje lub symbole odnoszące się do niego. Najlepiej jest etykietę umieścić w głównym polu widzenia, łatwym do dostrzeżenia przez konsumenta w chwili zakupu. Dzięki temu będzie mógł on szybko zidentyfikować wyrób i ewentualnie go nabyć.

Na etykiecie musi się znaleźć dwanaście obowiązkowych informacji: **nazwa żywności, wykaz składników, wykaz alergenów, ilość lub kategoria składników, waga netto, termin przydatności do spożycia (lub data minimalnej trwałości oraz data zamrożenia), specjalne warunki przechowania lub warunki użycia, instrukcja użycia (gdy jest to konieczne), rzeczywista zawartość alkoholu w napojach powyżej 1,2 proc. objętości, nazwa lub firma oraz jej adres, kraj lub miejsce pochodzenia oraz wartość odżywcza.**

Świadomy wybór

Można posługiwać się nazwami zwyczajowymi produktów, np. kawa zbożowa. Etykieta ma być jednak czytelna, stąd ważna jest odpowiednia czcionka, kolor, kontrast - grafika. Treść powinna być dla kupującego zrozumiała. Można użyć nazwy i opisu produktu, a także (w razie potrzeby) zamieścić opis jego stosowania. Sama nazwa powinna być na tyle jasna, aby konsument mógł poznać rzeczywisty charakter produktu oraz odróżnić go od tych, z którymi mógłby go pomylić, np. marmoladę z dżemem.

Informacje podawane na etykiecie służą ochronie zdrowia i interesów konsumentów. Czytając je dokonują świadomego wyboru produktu. Dlatego tak ważne jest uczenie dzieci i młodzieży czytania treści etykiet. Umiejętność rozumienia zawartych na nich informacji powinna przyczynić się do zmiany nawyków, np. w aspekcie problemu nadwagi i otyłości wśród dzieci i młodzieży. Często nadmierne spo-



Przykład etykiety podkreślającej wyjątkowość produktu. Ten olej lniany zdobył złoty medal na Międzynarodowych Targach „Polagra” w Poznaniu, I miejsce w Konkursie o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego, producent jest członkiem sieci Dziedzictwo Kulinarne Mazowsze

żywanie produktów o wysokiej zawartości cukru wynika z niewiedzy. Warto, więc zachęcać dzieci i młodzież do uważnego zapoznania się z etykietą i wyciągnięcia właściwych wniosków.

Znaki szczególne na etykietach

Bardzo ważna dla odbiorcy produktów spożywczych jest też ich jakość. Informują o tym specjalne oznaczenia, które warto poznać. Unia Europejska wprowadziła specjalny system certyfikowania i znakowania produktów tradycyjnych i regionalnych. Celem jego jest ich wyróżnienie oraz lepsza ochrona dziedzictwa kulinarnego. Dzięki znakowaniu konsumenci otrzymują czytelną i rzetelną informację o wyjątkowej jakości i oryginalności takich wyrobów, natomiast producentom daje to możliwość promocji i umożliwia ochronę przed nieuczciwą konkurencją i fałszowaniem. Na przykład wytwórcy produktów tradycyjnych i regionalnych zarejestrowanych na liście Unii Europejskiej mają prawo użycia na etykiecie dodatkowo jednego ze znaków: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Te oznaczenia dają sygnał, że produkt jest dobry i ma szczególną jakość, co zapewnia mu wartość dodaną i uzasadnia jego wyższą cenę. Zamieszczenie jednego z wyżej wymienionych znaków jest nie tylko formą promocji czy wyrazem renomy, ale niekiedy daje producentowi możliwość odstępstw od wymogów sanitarno-weterynaryjnych.

Systemy jakości

W Polsce istnieje pięć uznanych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi krajowych systemów jakości:

HERBATY ŚWIATA

Są nie tylko smaczne i gaszą pragnienie, ale przede wszystkim mają nieoceniony wpływ na zdrowie. Większość z nich zawiera przeciwutleniacze, które chronią przed nowotworami i innymi poważnymi chorobami. Korzystnie wpływają także na wygląd. Oto najzdrowsze herbaty na świecie.

Herbata zielona jest zdecydowanie jedną z najzdrowszych, głównie za sprawą obecnych w niej flawonoidów, czyli antyoksydantów neutralizujących działanie wolnych rodników. Liczne badania udowodniły, że chroni przed nowotworami i chorobami serca, obniża ciśnienie, usprawnia krążenie, działa pobudzająco na pęcherz moczowy, pomaga oczyścić organizm z toksyn oraz hamuje rozwój bakterii w układzie pokarmowym. Znajdują się w niej także korzystnie wpływające na zdrowie witaminy - E, C, z grupy B oraz garbniki. Obecny w zielonej herbacie fluor chroni zęby przed rozwojem próchnicy.

Herbata czerwona znana pod nazwą **pu-erh** uprawiana jest w Chinach od ponad 1700 lat. Obniża ciśnienie i poziom „złego” cholesterolu, pobudza trawienie, działa wzmacniająco na organizm, poprawia pamięć i koncentrację, uspokaja, zmniejsza wchłanianie tłuszczu w jelitach, usprawnia pracę wątroby, oczyszcza organizm z toksyn, wzmacnia ściany naczyń krwionośnych, chroni kości oraz zęby. W czerwonej herbacie znajdują się ważne dla zdrowia pierwiastki - żelazo, cynk, fluor, wapń, miedź, magnez oraz witaminy (głównie E). Badania dowiodły także, że czerwona herbata ma działanie antynowotworowe. Pomaga też skutecznie pozbyć się nadwagi, dlatego Amerykanie nazywają pu-erh „mordercą tłuszczu”.

Herbata biała wytwarzana jest w Chinach zgodnie ze starą, pilnie strzeżoną metodą, dlatego to jedną z najdroższych herbat świata. Ma delikatny smak i bladeżółtą barwę. Zawiera przede wszystkim polifenole (ma ich aż 47%, czyli ponad dwukrotnie więcej niż herbata zielona). Są to naturalne antyoksydanty, chroniące przed wolnymi rodnikami, korzystnie wpływające na zdrowie. Poza tym biała herbata zawiera dużą dawkę witaminy C. Działa pobudzająco, orzeź-

wiająco, poprawia pamięć i koncentrację, redukuje napięcie, działa antymutagenne, co oznacza, że chroni przed różnymi nowotworami. Jest polecana zwłaszcza jako zamiennik kawy.

Bezcenne właściwości ma **Yerba mate**. Nazywane są tak suszone i zmielone liście ostrokrzewu paragwajskiego. Yerba mate, która zdobyła popularność także w Polsce, działa pobudzająco jak kawa, a ponadto reguluje przemianę materii, odbudowuje zniszczone tkanki jelit i żołądka, obniża poziom cholesterolu, stymuluje system nerwowy, podnosi sprawność fizyczną i intelektualną, likwiduje objawy zmęczenia, wzmacnia odporność organizmu. Badania dowiodły, że regularne picie Yerba mate hamuje uczucie głodu, warto, więc po nią sięgać w kuracjach odchudzających. Zawiera witaminy (A, C, PP, H, z grupy B) oraz, m.in. magnez, fosfor, potas, cynk, mangan i krzem.

Rooibos (czyt. rojbos) to czerwonekrzew uprawiany w RPA. Robiony z niego napój nie jest spokrewniony z tradycyjnymi herbatami. Ma charakterystyczny, miodowy, łagodny smak. Nie zawiera kofeiny - dlatego można go śmiało pić przed snem - sporo jest za to w nim przeciwutleniaczy. Rooibos obniża ciśnienie krwi, wzmacnia układ odpornościowy, hamuje produkcję komórek nowotworowych, korzystnie wpływa na przewod pokarmowy. W naparze znajduje się fluor, dlatego picie go chroni zęby. Po herbatę rooibos powinny sięgać zwłaszcza kobiety w ciąży, ponieważ obfituje w żelazo i zapobiega mdłościom. Poza tym znajduje się w niej miedź, potas, sód, olejki eteryczne oraz witamina C. Jest to herbata, którą warto pić przy problemach żołądkowych, bezsenności, bólach głowy i rozdrażnieniu

Różne gatunki herbat słyną z korzystnego oddziaływania na nasze zdrowie i urodę. Warto o tym pamiętać, gdyż jest to banalnie prosty sposób na zapobieganie niektórym negatywnym procesom dziejącym się w naszym organizmie.

Renata Rejmentowska
Oddział Ostrołęka

Źródło: <http://www.ofeminin.pl/>

1. System „Jakość Tradycja” (JT) - czyli system ochrony i promocji dla produktów tradycyjnych.

Kolejne dotyczą wymogów bezpieczeństwa żywności i ochrony środowiska, w ramach innych komercyjnych systemów jakości:

2. **Integrowana Produkcja (IP) Urzędowo Kontrolowana** - system mniej restrykcyjny od rolnictwa ekologicznego.

3. **QMP (Quality Meat Program)** - system jakości dla mięsa wołowego.

4. **PQS (Pork Quality System)** - system jakości dla mięsa wieprzowego.

5. **QAFP (Quality Assurance for Food Products) System Gwarantowanej Jakości Żywności.**

Głównym wyróżnikiem krajowych systemów jakości jest to, że produkty uczestniczące w tych systemach są systematycznie kontrolowane i certyfikowane przez akredytowane jednostki kontrolne. Mają naprawdę najwyższą jakość.

Często na etykietach znajdują się też informacje o przyznanych wyróżnieniach, nagrodach, certyfikatach, które podnoszą walory produktu w oczach konsumenta.

Zalety etykietowania

W ostatnich latach zaskakująco szybko rośnie zainteresowanie produktami tradycyjnymi i regionalnymi. Są one bardzo modne i po-

szukiwane. Cóż, bardzo ładnie opakowane i opatrzone etykietkami z pełną informacją, stanowią atrakcję dla nabywcy. Ich wytwórcy powinni jednak się starać, aby opakowania i etykiety nawiązywały do obszaru, z którego pochodzi produkt. To bardzo ważny element marketingowy podkreślający specyfikę regionu, a jednocześnie przyciągający do niego turystów. Prawdłowo przygotowane etykiety ułatwią sprzedaż produktów tradycyjnych i regionalnych, a poprawnie oznakowane produkty staną się konkurencyjne na rynku. Stale zwiększający się popyt na zdrową, tradycyjną żywność, estetycznie opakowaną, z odpowiednią etykietką, będzie źródłem dodatkowych dochodów gospodarstw i pośrednio przyczyni się do rozwoju obszarów wiejskich, a ponadto będzie sprzyjał promocji danego regionu.

Po 13 grudnia 2014 r. producenci żywności będą zobowiązani do etykietowania produktów i umieszczania na nich informacji niezbędnych dla kupujących ze względów zdrowotnych, ekonomicznych, środowiskowych, społecznych i etycznych.

Zenona Szostek - Oddział Poświętne

Źródła:

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady /UE/ Nr 1169/2011 z 25.10.2011 r. inaczej FIR / Food Information Regulation/.

2. wwwProduktyTradycyjne.pl

ZALETY MIODU

Miód zwany popularnie „bursztynem w płynie” lub „płynnym złotem” cieszy się niesłabnącą popularnością od tysięcy lat. Jego dobroczynne właściwości znano już w antycznej Grecji i starożytnym Egipcie, gdzie wykorzystywany był do słodzenia, konserwowania żywności, jako kosmetyk, czy też środek do balsamowania zwłok. Starożytni wierzyli, że zapewni im zdrowie, młodość i długowieczność.

I trzeba przyznać, że w swej ocenie wcale się nie mylili. W średnio-wiecznej Polsce miód wykorzystywano do produkcji miodu pitnego oraz wypieku miodowych kołaczy i pierników, których niezapomniany smak ceniony jest do dziś. I mimo, że jest słodki i wysokokaloryczny (324 kcal/100 g), to trudno amatorów miodu do niego zniechęcić.

Obecnie wykorzystywany jest w kuchniach całego świata do wyrobu słodkich wypieków, sosów, marynat, jako dodatek do mięs, a także składnik napojów alkoholowych, takich jak krupnik, czy grzaniec.

Krystalizacja nie jest wadą

Miód jest dziełem pracy pszczół, które zbierają nektar kwiatów lub spadź (płynna substancja powstała z soków roślinnych i wydzielin mszyc żerujących na drzewach), przekształcają go w swoich organizmach, a potem składają w plastrach, gdzie dojrzewa. O jego smaku i aromacie decydują olejki eteryczne pochodzące z nektaru.

Dojrzały miód ma konsystencję gęstego syropu, który krystalizuje w okresie przechowywania. Trzeba wspomnieć, że krystalizacja nie jest wadą. Im więcej glukozy w miodzie, tym szybciej następuje ten proces (miód rzepakowy), a im więcej fruktozy, tym dłużej pozostaje płynny (miód akacjowy).

Miód jest źródłem węglowodanów, witamin z grupy B, A, C i K, aminokwasów oraz ponad 30 składników mineralnych, z których najważniejsze to żelazo, mangan, kobalt i magnez. Zawiera też olejki eteryczne, barwniki, bioflawonoidy, enzymy i substancje bakteriobójcze, np. inhibinę. Żelazo zawarte w miodzie jest prawie całkowicie przyswajane przez nasz organizm.

Miód leczy

Miód zwiększa odporność na choroby, a stosowany w stanach wyczerpania powoduje szybką regenerację organizmu. Wspomaga pracę serca. Jest ceniony w leczeniu schorzeń gardła, astmy i bronchitu. Jest też naturalnym kosmetykiem - nawilża i utrzymuje odpowiednią wilgotność skóry. Poza tym doskonale sprawdza się jako środek na spierzchnięte usta, na których tworzy ochronną warstwę zabezpieczającą przed drobnoustrojami i przyspiesza gojenie się ran.

Kolor, skład, zapach, i smak zależą od rodzaju i gatunku roślin, z których pszczoły zebrały nektar.

Rozróżnia się trzy zasadnicze typy miodu: nektarowy (miody kwiatowe), spadziowy oraz mieszany (nektarowo-spadziowy).

Właściwości poszczególnych miodów

Wielokwiatowy - nektarowy, ciemny, bardzo słodki, o ostrym smaku. Wzmacnia odporność, dodaje energii, doskonały na przeziębienia, pomocny w leczeniu chorób serca, kataru siennego i alergii. Polecany szczególnie dla alergików uczulonych na pyłki kwiatowe. Niewielka zawartość pyłków kwiatowych w tym miodzie sprawia, że nie uczula, a działa jak szczepionka.

Akacjowy - nektarowy, jasny, prawie przezroczysty, o słodkim smaku, bardzo wolno się krystalizujący. Polecany diabetikom, a także przy schorzeniach przewodu pokarmowego, chorobach nerek i dróg moczowych.

Lipowy - nektarowy, jasny, o ostrym smaku, stosowany przy przewlekłym przeziębieniu i kaszlu, anginie oraz zapaleniu oskrzeli. Wykazuje działanie przeciwgorączkowe, uspokajające i nasenne.

Rzepakowy - nektarowy, jasny, o słodko-gorzkim smaku. Szybko krystalizuje. Wspomaga leczenie wątroby, trzustki, schorzeń serca i górnych dróg oddechowych.

Gryczany - nektarowy, ciemny, o ostrym smaku. Posiada właściwości antybiotyczne, uzupełnia niedobory żelaza. Zawiera rutynę - substancję wzmacniającą i oczyszczającą naczynia krwionośne. Stosowany w schorzeniach układu krążenia, szczególnie na tle miażdżycowym i przy nadciśnieniu.

Spadziowy - powstaje ze spadzi, lepkiej substancji występującej na świerkach, jodłach, sosnach, dębach, klonach, lipach i brzozach. Ma zielonkawy kolor i korzenny smak. Jest najmniej słodki. Zawiera dużo związków azotowych i mikroelementów. Działa przeciwzapalnie, antybakteryjnie. Stosowany przy schorzeniach płuc, stawów, cukrzycy, astmie i zapaleniach górnych dróg oddechowych.

Wrzosowy - nektarowy, ciemny, o ostrym, gorzkawym smaku. Niezbyt słodki. Stosowany w zapaleniach dróg moczowych, kamicy nerkowej, chorobie prostaty, zapaleniu jelit i biegunkach.

Koniczynowy - nektarowy, jasny, o słodkim smaku. Działa uspokajająco, stosowany w wyczerpaniu nerwowym i anemii.

Malinowy - nektarowy, jasny. Działa rozgrzewająco, napotnie, przeciwgorączkowo. Stosowany również w schorzeniach górnych dróg oddechowych, przeziębieniach i niezycie żołądka.

Mniszkowy - nektarowy, jasny, słodkomdły. Szybko krystalizuje. Stosowany w chorobach wątroby i dróg żółciowych, chorobach reumatycznych, niedokrwistości. Przyspiesza gojenie ran.

Kilka uwag na koniec

Jaśniejsze miody są zazwyczaj słodsze, dlatego warto dodawać je do deserów i napojów. Miody o ciemnej barwie mają bardziej wyrazisty smak i świetnie komponują się z marynatami mięsnymi i sosami. Nadają też charakterystyczny smak pieczywu np. chlebom domowego wypieku.

Żeby miód mógł dłużej zachować swoje właściwości, należy pamiętać o odpowiednim jego przechowywaniu. Najlepszym miejscem będzie pomieszczenie suche, ciemne i chłodne o temperaturze 10 - 16 °C.

W celu lepszego wykorzystania właściwości leczniczych miodu wskazane jest rozpuszczenie go w szklance lekko ciepłej wody i picie po 10-12 godzinach. Ten złoty przysmak warto spożywać szczególnie zimą, żeby uchronić się przed przeziębieniem. Można na przykład wypijać miksturę przygotowaną z miodu i cytryny: wieczorem zalewamy łyżkę miodu i plasterek cytryny ciepłą wodą, a rano wypijamy przygotowany napój. Taki trunek oczyści organizm z toksyn i doda nam energii. Dlatego pijmy go na zdrowie!

*Grażyna Michalak
Oddział Bielice*

Źródła:

1. Dzialkowiec nr 5/2012

2. Skarby z Ula, Andrzej Niedźwiedzki, 2013 r. wyd. MODR

Zapraszamy do udziału w konkursie: Smaczne i zdrowe potrawy

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

PRZEPISY NASZYCH CZYTELNIKÓW

GOFRY

Składniki: 2 szk. mąki, 3 jajka, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, ½ łyżeczki sody, 100 g śmietany 18%, 2 łyżki cukru, lub 1 łyżka cukru + 1 szt. cukier wanilinowy, ½ kostki masła zwykłego, ok. ¼ szklanki mleka.

Wykonanie: Mąkę, cukier, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, sodę wsypać do miski, a następnie dodać jajka, wlać roztopione, przestudzone masło i wszystko dokładnie wymieszać, żeby nie było grudek. Na koniec do masy dodać ok. ¼ szklanki mleka (ewentualnie dolać więcej mleka do odpowiedniej konsystencji, ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany).

Pieczenie: Nagrzaną gofrownicę za pomocą pędzelka wysmarować tłuszczem, nałożyć niewielką ilość ciasta. Gofry piec przez około 5 - 7 minut. W połowie czasu pieczenia gofrownicę lekko uchylić na 3 sekundy. Przed każdym kolejnym nakładaniem ciasta, gofrownicę ponownie wysmarować tłuszczem i rozgrzać do maksymalnej temperatury. Gofry najlepsze (chrupiące) są zaraz po upieczeniu. Podawać z dżemem, bitą śmietaną i rozpuszczoną czekoladą.

BISKOPI PRZEKŁADANY BITĄ ŚMIETANĄ Z ANANASEM

Składniki na biszkopt: 8 jajek, 1 szk. cukru, 1,5 szk. mąki tortowej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżeczka octu.

Wykonanie: Białka ubić z cukrem na sztywną pianę. Żółtka wymieszać z octem i proszkiem do pieczenia, dodać do białek i razem chwilę miksować. Do białek połączonych z żółtkami, dodać przesianą mąkę i ręcznie mieszać do czasu całkowitego połączenia składników. Wlać do wysmarowanej i wysypanej bułką tartą blaszki. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180 °C około 30 min. Po wyjęciu, lekko ostudzony biszkopt, wkładamy i kładziemy go do góry spodem, będzie wtedy równy. Po ostudzeniu biszkopt przekroić na 2 równe części.

Składniki na krem: 0,5 litra śmietany kremówki 30% lub 36%, 1 łyżka cukru pudru, 1 serek mascarpone 250 g, 1 galaretkę cytrynowa, 1 puszka ananasa, 1 galaretkę, np. truskawkowa.

Wykonanie: 0,5 litra śmietany kremówki, ubić z 1 łyżką cukru pudru, dodać cały serek mascarpone, pod koniec gdy śmietana jest już ubita, dodać przestudzoną galaretkę cytrynową (rozpuszczoną w 1 szk. wody), chwilę wszystko miksować. Z ubitej masy odłożyć 6 łyżek do dekoracji na wierzchu placka. Do pozostałej czę-

ści masy, dodać pokrojonego ananasa z puszki, a sok z dodatkiem alkoholu wykorzystać do nasączenia biszkoptu, na koniec dodać pokrojoną w kostkę galaretkę truskawkową (rozpuszczoną w 1 szk. wody), wszystko delikatnie wymieszać ręcznie. Masą z galaretką i anansem przekładamy biszkopt, odłożoną czystą masą smarujemy biszkopt po wierzchu i posypujemy, np. kakao lub inną posypką.

SALAŃKA ZE SZPINAKIEM, MOZZARELLĄ I ŚWIEŻYMI POMIDORAMI

Składniki: 1 opakowanie świeżego szpinaku, 1 opakowanie pomidorków koktajlowych, 1 opakowanie mozzarelli mini, sól i pieprz, 4 łyżeczki musztardy gruboziarnistej francuskiej, 4 łyżki oliwy, 2 ząbki czosnku.

Wykonanie: Liście szpinaku umyć, lekko osuszyć, duże liście grubo pokroić, jeśli będą małe mogą pozostać w całości. Przełożyć je do miski. Dodać do nich przekrojone na 4 części pomidorki. Ser wyjąć z zalewy, pokroić na mniejsze kawałki, dodać do szpinaku. Wszystko lekko oprószyć solą i pieprzem, wymieszać. Olej przelać do szklanki, dodać do niego musztardę i przeciśnięty czosnek, wymieszać na gładki sos. Wlać do sałatki i lekko wymieszać.

SALAŃKA Z BROKUŁAMI I POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI

Składniki: 1 mały brokuł (ok. ½ kg), 1 pudełko pomidorków koktajlowych (ok. ½ kg), 3 średnie cebule, 1 puszka kukurydzy, 1 pęczek natki pietruszki, sól, pieprz.

Składniki na sos czosnkowy: 1 mały jogurt naturalny, 3 łyżki majonezu, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz.

Wykonanie: Brokuły dokładnie umyć, podzielić na małe różyczki, gotować w osolonym wrzątku przez ok. 5 - 7 minut. Odsączyć i wystudzić. Pomidorki koktajlowe pokroić na połówki, cebulę pokroić w kostkę, pietruszkę drobno posiekać, kukurydzę odcedzić.

Do półmiska wkładamy: pomidorki, kukurydzę, cebulkę, pietruszkę, przyprawiamy solą, pieprzem i delikatnie mieszamy, na koniec dodajemy brokuły, ponownie delikatnie mieszamy. Przekładamy do salaterki i całość polewamy sosem zrobionym z jogurtu, majonezu i przeciśniętego przez praskę czosnku, doprawionego solą i pieprzem.

Grażyna Szymańska
gmina Jedlińsk

JEDZMY KIEŁKI

Można zapytać: Co takiego mają w sobie, że stają się coraz bardziej popularne w naszych kuchniach? Odpowiedź jest prosta: Podstawową ich zaletą jest wartość odżywcza, która wpływa na nasz układ odpornościowy oraz działanie antyrakowe i ochrona przed chorobami serca i otyłością. Niewiele mamy naturalnych pokarmów, które w swoim składzie mogą nam zaoferować tyle wartości pokarmowych, co kiełki: białko, enzymy, żelazo, witaminy, potas, magnez, wapń, fosfor, aminokwasy i kwasy tłuszczowe.

Kolejnymi zaletami kiełków są łatwość ich uprawy oraz możliwość hodowli przez cały rok (szczególnie ważne jest to w okresie zimowym). Trzeba przyznać, że kiełki dostarczają nam wielu składników odżywczych o najwyższej jakości za niewielką cenę.

Ich niezwykłą „moc” poznał i wykorzystał w XVIII wieku kapitan James Cook (wówczas nie znano jeszcze witaminy C). Opracował on recepturę słodu z kiełków pszenicy, dzięki czemu przez lata żaden z członków jego załogi nie zachorował na skorbut.

Również w czasie pierwszej wojny światowej żołnierze spożywali kiełki, aby dostarczyć organizmowi tej witaminy. Natomiast podczas drugiej wojny światowej w Stanach Zjednoczonych zalecano spożywanie kiełków, w celu uzupełnienia białka.

Które są najlepsze?

Najlepsze nasiona do kiełkowania pochodzą z gospodarstw ekologicznych (dysponujących certyfikatem). Jeżeli zamierzamy je kupić w sklepie, opakowanie powinno posiadać informację, że są to nasiona przeznaczone do kiełkowania. Na rynku jest wiele rodzajów kiełków, ale opiszemy tylko kilka najbardziej popularnych:

Kiełki brokula - zawierają aminokwasy i chlorofil. Badania wykazały, że niektóre zawarte w nich związki (podobnie jak i w kiełkach kalafiora) obniżają ryzyko zachorowania na raka piersi oraz chronią przez rakiem skóry. Do spożycia nadają się po 3-4 dniach od wysiewu.



Kiełki brokula

Kiełki kapusty czerwonej - są bogate w witaminy, sole mineralne i mikroelementy. Zawarty w nich sulforafan ma działanie antyrakowe, a stężenie tej substancji w kiełkach jest większe niż w samej kapuście.



Kiełki kapusty czerwonej

Kiełki kozieradki - zawierają witaminy B₁, B₆, A, C, E, H oraz mikroelementy. Są doskonałym źródłem kwasów tłuszczowych omega-3, błonnika i białka. Obniżają poziom cholesterolu we krwi, wspomagają trawienie oraz działają osłaniająco i przeciwzapalnie na błonę śluzową przewodu pokarmowego. Do spożycia nadają się po 4-5 dniach od wysiewu.



Kiełki kozieradki

Kiełki lucerny - są bogate w witaminy z grupy B oraz A, C, D, E, K. Zawierają wapń, miedź, żelazo, selen i cynk. Zawierają saponiny, które pomagają przy chorobach miażdżycowych.

Kiełki rzodkiewki - zawierają witaminę C i A, gdzie witamina C jest 29 razy więcej niż w mleku, a witamina A - 4 razy więcej. Dodatkowo zawierają wapń i białko. Mają ostry smak.

Kiełki słonecznika - w swym składzie zawierają witaminy z grupy B, D, E, żelazo, potas, fosfor, magnez, kwasy tłuszczowe oraz białko.

W trakcie kiełkowania zgromadzone w nasionach składniki odżywcze przemieniają się w związki przyswajalne przez organizm człowieka, dzięki czemu spożywanie kiełków wpływa na zwiększenie się naszej odporności. Lecz największą wartość odżywczą mają wtedy, gdy po wykiełkowaniu wystawimy je na słońce. Wówczas wypuszczają listki, a te wytworzą chlorofil bardzo dobrze wpływający na układ krwionośny, uaktywniający enzymy i łagodzący stany zapalne.

Kielki z kielkownicy

Do ich produkcji nie jest potrzebna gleba, ale sama woda (metoda hydroponiczna). Możemy kielki uprawiać w słoiku, woreczku lub w specjalnym pojemniku do kielkowania, tzw. **kielkownicy**. Jest to naczynie wielokrotnego użytku, w którym jednocześnie na trzech tackach można uprawiać trzy rodzaje kielków. Cena kielkownicy to 30 - 35 zł, a nasion (5 - 8 g) to 2 zł.

Kielkownica składa się z trzech szalek, są to pojemniki o średnicy 20 cm. Każda szalka posiada syfon zapewniający równomierny odpływ wody oraz wentylator odprowadzający gazy, w tym tlen. Wentylator umieszczony jest także w pokrywie. Kielkownica posiada również zbiornik na spływającą wodę.

Do uprawy wybieramy nasionka przeznaczone specjalnie do kielkowania. Przed posianiem należy je starannie opłukać letnią wodą i odcedzić. Następnie układamy je w kielkownicy tak, by powstała warstwa. Przez 3-6 dni kielkownica powinna stać w półcieniu (są to odpowiednie warunki do kielkowania). Przez ten okres należy dwa razy dziennie przepłukiwać nasiona wodą, to znaczy ok. 0,5 litra letniej wody powoli wlewamy do górnej szalki i pilnujemy, aby dobrze obciekła. Używając kielkownicy takiej jak na zdjęciu, musimy uważać na zatykające się korzonkami syfony odpływowe, przez co blokuje się odpływ wody z poszczególnych poziomów. Należy je udrożnić tak, aby nasionka nie były zanurzone w wodzie, gdyż mogą zapleśnieć. Gotowe kielki najlepiej jeść od razu, pozostałe możemy przechowywać w lodówce przez ok. 7 dni. Przed umieszczeniem w lodówce należy je jednak dokładnie osuszyć.

Jest też inny sposób

Równie dobrze do produkcji kielków można wykorzystać słoik z szeroką szyjką i materiałową przykrywką. Pierwszą czynnością jest płukanie nasion, następnie umieszczamy je w słoiku i zalewa-



Kielkownica

my zimną wodą. Zazwyczaj stosuje się cztery razy więcej wody w stosunku do objętości nasion. Moczmy je średnio przez 6-12 godzin. Następnie odlewamy wodę, a słoik ustawiamy w ciemnym i chłodnym miejscu. Nasionka płuczemy i odlewamy z nich wodę, nawet trzy razy dziennie. Należy zwrócić uwagę na to, aby były

równomiernie rozłożone. Słoik najlepiej jest kłaść na boku. Kiedy kielki zaczną wyrastać, naczynie ustawiamy w nasłonecznionym miejscu (jednocześnie dbając, aby temperatura nie była zbyt wysoka). Kiedy roślinkom zazielenią się listki, trzeba przełożyć je do miski z zimną wodą (w celu opłukania z łupinek), a następnie odsączyć. W ten sposób otrzymamy gotowe kielki, które możemy przechowywać w lodówce przez nawet 7 dni.

Dania z wykorzystaniem kielków:

Pasta jajeczna z kielkami rzodkiewki

Składniki: ok. 50 g kielków rzodkiewki, 4 jajka ugotowane na twardo, majonez, sól i pieprz do smaku, papryka ostra, natka pietruszki.

Wykonanie: Kielki i pietruszkę płuczemy, osuszamy i drobno kroimy. Jajka drobno kroimy. Wszystkie składniki razem mieszamy, doprawiamy do smaku. Pastę można podawać na chlebie lub jeść samą. To świetny pomysł na dobre śniadanie.

Salatka z kielkami

Składniki: ok. 50 g kielków brokuła, mix salat z rukolą, 5 dag płatków migdałowych, 10 dag łososia norweskiego wędzonego, ½ pęczka kopru, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżka oliwy z oliwek, sól, pieprz do smaku.

Wykonanie: Migdały zrumienić na patelni bez dodatku tłuszczu, ostudzić. Łososia pokroić na drobną kostkę, dodać do niego sok z cytryny i oliwę z oliwek. Koperek i kielki opłukać, osuszyć i pokroić. Wszystkie składniki przekładamy do miski z tym, że łososia na końcu. Całość doprawiamy solą i pieprzem. Wstawiamy na 10 minut do lodówki, po czym możemy podawać.

Twarożek z kielkami

Składniki: 50 g kielków czerwonej kapusty, kilka rzodkiewek, 200 g twarogu, śmietanka, sól, pieprz.

Wykonanie: Twaróg ucieramy na gładką masę, dodając odrobioną śmietanki. Do tego dokładamy drobno pokrojoną rzodkiewkę i kielki. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Twarożek doskonale nadaje się na kanapki.

Wiosenna salatka

Składniki: 3 gatunki salaty, cykoria czerwona, kielki sojowe, pomidory obrane ze skórki, świeży ogórek, sos winegret, pierś z kurczaka, sos sojowy, łyżeczka miodu, sól, pieprz, czosnek, wiórki migdałowe, olej, bułka wrocławska.

Wykonanie: Salatę lodową, zwykłą, cykorię czerwoną umyć, osuszyć, rozdrobnić koniecznie palcami (nie wolno używać noża). Dodać kielki sojowe, pomidory, ogórek starty na grubych oczkach, pieprz, sól do smaku, drobno pokrojony czosnek. Sos winegret wymieszać i odstawić do lodówki. Pierś kurczaka umyć, pokroić w cienkie paski, otoczyć w wiórkach kokosowych, posolić, popieprzyć i obsmażyć w sosie miodowo-sojowym do wystygnięcia. Przyrządzić grzanki: bułkę wrocławską pokroić w drobną kostkę, zrumienić na małej ilości oleju. Podawać na okrągłym półmisku. Na środku ułożyć salate, a wokół grzanki. Czas przyrządzania: 1 godzina.

tekst i zdjęcia: Agnieszka Janiec
Oddział Radom

Źródła:

1. Hodujemy kielki, Kathleen O'Bannon, wydawca: Fundacja Źródło Życia, Rok wydania: 2012
2. www.smaczny.pl
3. www.gotujemy.pl
4. kobieta.interia.pl

PRZEPIÓRKA JAPOŃSKA (*COTURNIX JAPONICA*) cz. 1

Dzięki unikalnym walorom smakowym mięsa i jaj oraz wysokiej nieśności ptak ten wykorzystywany jest w produkcji drobiarskiej. Pochodzące od niego produkty są wartościowym składnikiem diety. Warto zainteresować się jego hodowlą.

Przepiórka japońska pochodzi z Azji Wschodniej, a miejscem jej udomowienia była prawdopodobnie Japonia. W XVII wieku n.e. przepiórki utrzymywane były tam jako ptak śpiewający. Na początku XX w. odkryto jednak wybitne zdolności tego gatunku w produkcji nieśnej, co doprowadziło do powstania w Japonii pierwszych linii nieśnych. W latach 50-tych XX w. przepiórkę sprowadzono do Stanów Zjednoczonych, Europy i na Bliski Wschód. Dzięki dużym walorom użytkowym ptaków Włochy, Francja i Jugosławia zainteresowały się ich fermową hodowlą.

Pierwsze przepiórki japońskie sprowadził z Japonii do Polski w roku 1963 prof. Jerzy Szuman, a następnie z Włoch, w roku 1966, prof. Adam Mazanowski. Następnie, w roku 1971, sprowadzono z USA pięć ras do Pracowni Genetyki Drobiu Instytutu Genetyki i Hodowli Zwierząt PAN w Jastrzębcu, której kierownikiem była prof. Bohdana Kraszewska-Domańska.

Przepiórka japońska znalazła również zastosowanie jako zwierzę laboratoryjne. Pierwsze doświadczenia z udziałem tego gatunku przeprowadzone zostały w roku 1940 i związane były z kolorem upierzenia. Cechami, które zdecydowały, że to właśnie przepiórka wykorzystywana jest w badaniach są, m.in.: wczesna dojrzałość płciowa, płodność, możliwość określenia płci w wieku trzech tygodni, łatwość w odchowie, wysoka nieśność i odporność na choroby.

Cechy charakterystyczne

Przepiórki japońskie mają upierzenie kuropatwiane. Rozpoznanie płci jest łatwe. Samce mają rdzawą barwę piór na głowie i kołnierzu, a samice drobne cełki na szyi i piersi. Dorosłe samce osiągają 120-130g, a samice 140-150g. Przepiórki japońskie rozpoczynają nieśność w 6 tygodniu życia i noszą jaja przez 10-12 miesięcy. W tym okresie mogą znieść do 300 jaj o masie 10-11g. Zapłodnienie jaj i wyląg piskląt z jaj zapłodnionych są bardzo wysokie.

Ocena użyteczności w poszczególnych kierunkach użytkowych jest co do pewnych cech genetycznych wspólna, co do innych zróżnicowana. Selekcjonując ptaki w kierunku nieśnym zwraca się uwagę na: wiek dojrzewania płciowego, nieśność całkowitą, tempo nieśności 100-dniowej, seryjność nieśności, długotrwałość użytkowania nieśnego i ciężar jaja. Natomiast selekcjonując ptaki w kierunku mięsnym zwraca się uwagę na: ciężar ciała, wartość ubojową, pokrój oraz upierzenie. Ciężar ciała podczas wzrostu wskazuje na dziedziczne znaczenie dobrego tempa wzrostu i właściwego rozwijania się dobrze żywionego ptaka. Ciężar dorosłej sztuki wskazuje na maksymalne możliwości osiągnięcia w dobrych warunkach bytowania wzrostu uwarunkowanego predyspozycjami genetycznymi i wreszcie ciężar wskazuje na wartość rzeźną przepiórek.

Warunki hodowlane

Przepiórki japońskie mają specyficzne i dość wysokie wymagania środowiskowe.

Temperatura w pierwszych siedmiu dniach życia pisklęta należy utrzymać w temperaturze 30°C w pomieszczeniu, a pod źródłem ciepła (promiennikiem) powinno być 38°C. W drugim tygodniu życia obniżamy ją do 25°C w pomieszczeniu i 34°C pod promiennikiem. Termoregulacja u trzytygodniowych ptaków jest właściwa ptakom dorosłym i od tego czasu dodatkowe źródła ogrzewania są zbędne - w pomieszczeniu należy zapewnić ciepłość około 21°C (należy przy tym pamiętać, iż spadek temperatury poniżej 16°C spowoduje zahamowanie nieśności).

W chowie całkowicie amatorskim, gdy nieśność nie jest najważniejsza, można ptaki utrzymywać przez cały rok w wolierach zewnętrznych bez ogrzewania. W takich warunkach ptaki będą się ono nosły tylko latem i wczesną jesienią. Przepiórki doskonale znoszą niskie zimowe temperatury pod warunkiem zabezpieczenia ich przed wiatrem i przeciągiem oraz zapewnienia im wysokoenergetycznego, niskobiałkowego pożywienia. Ważne, żebyśmy przyzwyczajali je do niskich temperatur. Dlatego nie wolno umieszczać ptaków w wolierze gdy panują chłody, lecz zasiedlenie jej musi nastąpić latem.

Wilgotność i oświetlenie. Przepiórki japońskie są dość mało wrażliwe na zmiany wilgotności powietrza, ale zaleca się aby kształtowała się pomiędzy 65, a 75%. Ptaki lubią przebywać w intensywnie oświetlonych pomieszczeniach. Powinny być one tak jasno oświetlone, jak w czasie pełnego letniego dnia. Dojrzewające przepiórki (około 7 tygodnia życia), powinny mieć 14-godzinny dzień świetlny. W celu pobudzenia ich do wysokiej nieśności należy wywołać „efekt wiosny”, czyli wydłużać dzień świetlny o pół godziny co dwa tygodnie, aż do uzyskania 17 godzin światła na dobę.

Zupełnie inne są potrzeby świetlne młodych przepiórek w okresie odchovu. Pisklęta cechuje bardzo szybka przemiana materii i uniemożliwienie im pobierania paszy przez kilka godzin jest niedopuszczalne. Zaleca się więc, aby od drugiego tygodnia życia oświetlane były w sposób ciągły, bez przerw nocnych, a od trzeciego tygodnia życia należy skracać czas oświetlania o dwie godziny co tydzień, aby w siódmym tygodniu życia młode przepiórki miały 14-godzinny dzień świetlny.

Wentylacja pomieszczenia dla przepiórek musi być sprawna, aby wymiana powietrza następowała przynajmniej siedem razy na godzinę. System powinien działać łagodnie, nie powodując zbyt silnych zawirowań powietrza i przeciągów, ponieważ przepiórki są na nie bardzo wrażliwe. Ptaki przebywające w przeciągach najpierw gubią pióra, następnie maleje ich produktywność, a w końcu chorują i padają.

Magdalena Traczyk
Oddział Siedlce

Ciąg dalszy w numerze lutym


INTERMAG

**LEPIEJ ZAPOBIEGAĆ
NIŻ LECZYĆ**



KOKCIDIN®

Kokcydia pod nadzorem

KOKCIDIN® jest odpowiedzią na problem narastającej oporności pierwotniaków na kokcydiostatyki oraz oczekiwania konsumentów w odniesieniu do jakości mięsa drobiowego i jaj.

KOKCIDIN® jest unikalną, odpowiednio dobraną kompozycją naturalnych ekstraktów roślinnych o działaniu kokcydiostatycznym, bakteriostatycznym oraz immunostymulującym. Jego stosowanie nie wymaga okresu karencji, a kokcydia nie nabywają oporności na substancje czynne obecne w zastosowanych roślinnych wyciągach.

- Działa profilaktycznie przeciw kokcydiozie
- Poprawia wskaźnik efektywności odchowu
- Zwiększa odporność na infekcje bakteryjne, grzybowe, wirusowe
- Nie wymaga okresu karencji



Kokcidin na kokcydiozę

www.intermag.pl

Nowa linia produktów prozdrowotnych

Animal
HealthProduct

WIEŚCI MAZOWIECKIE

Obszary Szczególnie Narażone
w centrum uwagi 2
Prawdziwa kobieta - wspomnienie 3
Olimpiada Wiedzy Rolniczej 39

PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ
Konie - moja pasja 4

EKOLOGIA
Ekologiczny chów u Państwa Kęciek 6
Programy rolnośrodowiskowe
w gminie Zatory 7

ARIMR INFORMUJE
PROW 2007 - 2013 unowocześnił
mazowiecką wieś 8

PRAWO NA CO DZIEŃ

Niezajomość prawa
nie zwalnia od odpowiedzialności 9

PYTANIA OD ROLNIKÓW

Czytelnicy pytają - Redakcja odpowiada 10
Różowa zgnilizna korzeni cebuli i pora 10

W UNII EUROPEJSKIEJ

Integrowana Ochrona Roślin
nowe wyzwanie dla rolników 11

OCHRONA ŚRODOWISKA

Dobra Praktyka Rolnicza na OSN
Oszczędzajmy energię ! 12

Jak kupować, żeby śmieci nas nie zasypały? 18

GRUPY PRODUCENCKIE

Nowa perspektywa dla grup producentów
w latach 2014 - 2020 13

LOKALNE GRUPY DZIAŁANIA

Leader w nowej perspektywie
ROZWÓJ OBSZARÓW WIEJSKICH 14

Ekonomia szczęścia
RADY GOSPODARSKIE 16

Czy warto robić plan nawozowy?
Chów kóz nie jest trudny 19

Określanie potrzeb nawozowych
roślin sadowniczych 22

Prawidłowe żywienie prosiąt
Nowe odmiany pszenicy jarej 26

Jak uprawiać polski czosnek?
OGRODNICTWO TOWAROWE 28

Integrowana ochrona ogórka
pod osłonami 24

ZIELONY KĄCIK

Rośliny dla leniwych
PORADNIK GOSPODYNI 29

Etykiety na produktach tradycyjnych
i regionalnych 30

Herbaty świata
Zalety miodu 31

Jedzmy kiełki
Przepiórka japońska (*Coturnix japonica*), cz. 1 34

Spacerkiem po okolicy ...
KONKURS 40

Przepisy naszych Czytelników 33

Rozwiązanie Krzyżówki Nr 10 - **MIŚ USZATEK**.
Nagrody książkowe wylosowała: **Lena Pilarska, Warszawa.**

Rozwiązanie Rebusu 10 - **W LISTOPADZIE GOŁO W SADZIE**.
Nagrody książkowe wylosowała: **Barbara Korzeniecka, gm. Maków Mazowiecki.**
Gratulujemy ! Nagrody wyślemy pocztą.

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

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 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**

WARUNKI PRENUMERATY w roku 2014

Do 28 stycznia 2014 r. przyjmujemy zamówienia na prenumeratę Wsi Mazowieckiej od numeru 3/2014.

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

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

Wydawca: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, ul. Czeresińska 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 Najechalska, 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 Pisia - prawy dopływ Bzury na terenie gminy Sochaczew - autor Bożena Kalkowska - Oddział Bielice

Zlecenie druku: MODR-DS-06101-50/2013; **Nakład:** 5000 egz.

Druk: Zenon Gochnio, Stanisław Brodowski - MODR Poligrafia w Oddziale Siedlce

Numer zamknięto: 17 grudnia 2013 r.

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

Ogłoszenia drobne od rolników zamieszczamy bezpłatnie

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



OLIMPIADA WIEDZY ROLNICZEJ

6 grudnia ub.r. w MODR Oddział Poświętne odbyła się 21. Olimpiada Wiedzy Rolniczej. Uczestniczyło w niej 75. młodych rolników prowadzących gospodarstwa samodzielnie lub wspólnie z rodzicami.

Celem olimpiady była popularyzacja osiągnięć nauki i praktyki rolniczej oraz aktualnej wiedzy dotyczącej rolnictwa i obszarów wiejskich, a także rozbudzanie ambicji dalszego doskonalenia zawodowego i wymiana doświadczeń.

Eliminacje rozegrano w dwóch etapach – testu i ustnego finału. Pytania obejmujące zagadnienia z zakresu rozwoju obszarów wiejskich, przystosowania gospodarstw do wymogów unijnych, agrobiznesu, technologii produkcji rolniczej, ekologii i ochrony



Finaliści przygotowują się do odpowiedzi ustnych

środowiska oraz agroturystyki opracowali specjaliści z Oddziału Poświętne.

Komisja, której przewodniczył Marek Świątkowski - główny specjalista w Zespole Systemów Produkcji Rolnej Standardów Jakościowych i Doświadczalnictwa - sprawdziła testy i oceniła odpowiedzi ustne.

W tym czasie Marek Tyrajski z firmy ANWIL wygłosił wykład omawiający „Ekonomiczne aspekty nawożenia pszenicy ozimej”.

Laureatami Olimpiady Wiedzy Rolniczej w roku 2013 zostali:

I miejsce - Mariusz Szczepiek z Nowej Dzierżąni (gm. Dzierżążnia)

II miejsce - Radosław Chmielewski z Rozwożina (gm. Żuromin)

III miejsce - Łukasz Szostak z Żukowa (gm. Naruszewo)

IV miejsce - Hubert Gregorczyk ze Strzegowa (gm. Strzegowo)

V miejsce - Krzysztof Górski z Będzimina (gm. Żuromin)

Wszyscy finaliści prezentowali wysoki i wyrównany poziom wiedzy. Świadczy to o tym, że młodzi rolnicy doceniają potrzebę jej doskonalenia, gdyż bez wiedzy trudno jest dziś osiągnąć suk-



Nagrody główne dla laureatów

ces w gospodarstwie. W nagrodę zwycięzcy otrzymali kosiarki ogrodowe ufundowane przez Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie, roczną prenumeratę „Wsi Ma-



Finaliści, organizatorzy i sponsorzy Olimpiady

zowieckiej” ufundowaną przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego oraz upominki od sponsorów. Pozostali „olimpijczycy” zostali obdarowani nagrodami pocieszenia.

Mamy nadzieję, że nagrody nie tylko uhonorowały ich wiedzę, ale i zachęciły do udziału w następnej Olimpiadzie.

Dla wszystkich przygotowano poczęstunek i obiad.

*Maria Kacprowska, zdjęcia: Bożena Chądzyńska
Oddział Poświętne*

REKLAMA

EKO-MOTO


GRZAŁKI SILNIKA- SZWEDZKI SPOSÓB NA ZIMĘ !

Profesjonalne systemy ogrzewania postojowego to:

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

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



ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY DYSTRYBUTORÓW ORAZ WARSZTATY.

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

SPACERKIEM PO OKOLICY...

...czyli o tym jak przyjemnie można spędzić wolny czas z przyjaciółmi. Wystarczy namówić znajomych na zakup kijków nordic walking, ubrać się sportowo, a potem przeznaczyć jedną godzinę na wspólne przebywanie. Dla osób prowadzących siedzący tryb życia ze względu na pracę zawodową jest to idealny sposób aktywnego spędzenia czasu z tymi, których lubimy, lub z którymi dobrze się czujemy.

Dzięki wspólnym spacerom możemy połączyć towarzyskie spotkanie, sport i obcowanie z naturą. Często zmieniające się pory roku widzimy zza szyb samochodu lub okna domu i tłumaczymy sobie, że brakuje nam czasu. Wszyscy mamy go jednak tyle samo, bo 24 godziny, i tylko od nas zależy jak ten czas zagospodarujemy. Ja namawiam Państwa na codziennie wychodzenie z domu na spacer z kijkami w towarzystwie bratniej duszy.

Zyskamy formę i zobaczymy więcej

To naprawdę aktywna forma spędzenia czasu. Dzięki niej nasza sylwetka stanie się bardziej wyprostowana, jakby wymodelowana, pozbawiona tłuszczu. Tłuszcz zniknie, ale zostaną mięśnie, gdyż podczas spaceru pracują nasze plecy, ramiona, ręce, palce, nadgarstki, biodra, miednica, nogi, kolana, stopy, szyja i - co ważne - kręgosłup. Badania dowodzą, że 90% mięśni naszego ciała jest czynnie zaangażowanych podczas chodzenia z kijkami. Ponadto nasz organizm będzie dotleniony, rozluźniony i wspaniale się pocujemy. A jeżeli spacerować będziemy tuż przed snem, jakość snu ulegnie poprawie.

Chodząc będziemy też mieli okazję obserwowania zjawisk zachodzących w przyrodzie. Na spacer każda pogoda jest dobra, musimy tylko odpowiednio się ubrać. Możemy więc spacerować, gdy dzień zamienia się w noc i obserwować piękne zachody słońca lub wychodzić późną nocą, aby obserwować fazy księżyca. Jakże pięk-

na jest pełnia księżyca i rozgwieżdżone niebo jesienią lub zimą. Nie wspomnę już o cudownych mgłach unoszących się tuż nad ziemią, gdy niebo jest jasne od gwiazd, a powietrze ponad mgłą przejrzyste (czy udało się Państwu to zjawisko zobaczyć?).

Bardzo przyjemnie jest też spacerować wiosną, gdy przyroda budzi się do życia, wsłuchać się w śpiew ptaków, poobserwować sarny pasące się w oddali lub przelot bocianów wracających do gniazda, przynoszących kolację swoim pociechom. A może będziemy mieli więcej szczęścia i zobaczymy klucze żurawi, gęsi lub kaczek?

Praktyczne korzyści spacerowania z kijkami

Tempo spaceru możemy dostosować do naszych możliwości i umiejętności - trenować łagodnie dla odprężenia lub bardziej dynamicznie i ostro dla poprawienia kondycji i zrzucenia zbędnych kilogramów. Dzięki temu zadbamy o nasze serce i układ krwionośny. Jak powiedział kiedyś św. pamięci prof. Zbigniew Religa „postaw swoje serce na nogi” - a więc ruszajmy się. Wychodzimy z naszych domów.

Jakie są zalety chodzenia z kijkami?

- mogą to robić osoby w każdym wieku i o różnej kondycji fizycznej,
- możemy spacerować po każdej nawierzchni i o każdej porze roku,
- spacer z kijkami wzmacnia nasze mięśnie, nogi ramiona i barki,
- po spacerze nasz organizm jest dotleniony i odprężony,
- jest to bezpieczna forma ćwiczeń, bo kijki zapewniają równowagę i stabilność podczas chodzenia w trudnym terenie,
- odciążony jest cały aparat ruchowy, nie pogarszamy stanu obolałych stawów,
- zwiększamy mobilność górnego odcinka kręgosłupa, łagodzimy napięcie mięśniowe w okolicy barków,
- obniżamy wartości tłuszczowe krwi i zapobiegamy cukrzycy,
- wzmacniamy kości i zmniejszamy ryzyko osteoporozy,
- obniżamy poziom hormonów stresu,
- podnosimy kreatywność i sprawność działania mózgu,
- tętno wzrasta o 5-17 uderzeń na minutę, a serce pompuje więcej krwi, dzięki czemu organizm jest lepiej dotleniony,
- poprawiamy sprawność układu krążenia, zmniejszamy ryzyko zawału serca.

Czyli spacerowanie z kijkami daje nam zdrowie!

A teraz o komforcie

Długość spaceru oraz jego porę regulujemy sami. Nie musimy kupować biletów wstępu, karnetów i ponosić dodatkowych kosztów poza zakupem kijków i sportowego ubrania. Sami wyznaczamy trasę, którą chcemy chodzić. Oczywiście należy wybrać bezpieczną drogę, ale oddaloną od uczęszczanych ciągów komunikacyjnych. Najlepiej byłoby chodzić ścieżkami leśnymi lub położonymi w parku. Jeżeli nie mamy szczęścia mieszkać w pobliżu lasu, wybieramy drogi polne, bezpieczne do pieszego poruszania się.

Spacery możemy rozpocząć od krótkich tras i stopniowo je wydłużać, zgodnie z naszą sprawnością fizyczną. Musimy jednak pamiętać o dostosowaniu długości kijków do naszego wzrostu.

Na terenie gminy Nowa Sucha jest wiele urokliwych miejsc, gdzie możemy wybrać się z kijkami. Wystarczy, że wybierzemy trasy pozbawione zwiększonego ruchu pojazdów mechanicznych i ruszajmy. Może spotkamy się na trasie?

Barbara Wójcik
Oddział Bielice

Źródła:

1. *Moda na zdrowie*, Nr 4 (119) kwiecień 2013

2. strona internetowa „Chodzenie z kijkami > sport: chodzenie z kijkami

