

Nr 10 (227) październik 2019 r.

# wieś mazowiecka

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



CENA 3,00 ZŁ (W TYM 5% VAT)

Wydawana od kwietnia 1999

[www.modr.mazowsze.pl](http://www.modr.mazowsze.pl)

ISSN 1507 - 4714

## Nowości w harmonogramie PROW

Harmonogram tegorocznych naborów w ramach PROW na lata 2014-2020 został zaktualizowany. W porównaniu z poprzednim planem rozszerzono go o możliwość skorzystania przez rolników z dotacji na inwestycje chroniące wody gruntowe przez azotanami.

Jak wcześniej zapowiadano, ARiMR uruchomi w październiku nabór wniosków na „Przetwórstwo i marketing produktów rolnych” przeznaczony dla tych rolników, którzy zajmują się lub chcą podjąć działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD). W tym przypadku wsparcie o jakie mogą się ubiegać rolnicy wynosi maksymalnie 100 tys. zł.

Ruszyły nabory wniosków w ramach „Płatności na rzecz rolników kwalifikujących się do systemu dla małych gospodarstw, którzy trwale przekazali swoje gospodarstwo innemu rolnikowi” oraz „Premii na rozpoczęcie działalności pozarolniczej”. Dokumenty można składać do 29 października. Natomiast od 2 października do 12 listopada będzie można ubiegać się w ARiMR o przyznanie „Wsparcia na inwestycje zwiększające odporność ekosystemów leśnych i ich wartość dla środowiska”.

Aktualnie w ARiMR do 31 grudnia przyjmowane są wnioski o przyznanie pomocy od tych rolników, którzy ponieśli w gospodarstwach straty spowodowane klęskami żywiołowymi bądź ASF.

### Bezpłatnej infolinia ARiMR - tel. 800-38-00-84.

#### W numerze

<b>Ważne sprawy</b>		<b>Spacerkiem po regionie</b>		<b>Zespół Pieśni i Tańca Ziemi Łosickiej</b>	30
Przyczyny i skutki zmęczenia gleb	3	Zabytki i atrakcje gminy Mochowo	18	<b>Agroturystyka</b>	
Wybrano najlepszych na Mazowszu!	16	<b>Przyroda</b>		Agroturystyka dla zmęczonych	32
Przekaż gospodarstwo		Dlaczego nie obchodzą nas jaskółki?	20	cywilizacją	
i weź rekompensatę z PROW	17	<b>Z Oddziału Poświętne</b>		<b>Ogrodnictwo</b>	
<b>Nasze imprezy</b>		Technologie cyfrowe	22	Dynia - warzywo na topie	33
Mazowiecka wieś w Europie	4	a inteligentne wsie		<b>Kulinaria</b>	
<b>Z Oddziału Bielice</b>		Innowacyjny pomysł - hodowla	23	Domowe wypieki - serniki	34
Jak przygotować kompostownik?	8	ślimaka		<b>Przepisy Czytelniczek</b>	
Dożynki powiatu		XXI Dzień Kukurydzy i Buraka	24	Jesienne przetwory	35
sochaczewskiego 2019	9	odbył się w Poświętne		<b>Ogród</b>	
<b>Z Oddziału Ostrołęka</b>		XIV Jesienny Jarmark	25	Trawy ozdobne w ogrodzie	36
Jesienne nawożenie runi trawiastej	10	"Od pola do stołu"		<b>Kącik dla dzieci</b>	
XIII Kurpiowskie Targi Rolnicze	11	<b>Z Oddziału Radom</b>		Przedszkolaki na start	37
Uprawa soi w Polsce	12	Zioła na zdrowie	27	Krzyżówka nr 9	38
<b>Z Oddziału Płock</b>		<b>Z Oddziału Siedlce</b>		Rebus 9	38
Późny siew pszenicy ozimej	14	Właściwości lecznicze produktów			
		pszczelich	28		

Reklamy umieszczono na stronie 39

**Wydawca:** Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, ul. Czereśniowa 98, 02 - 456 Warszawa - **Dyrektor:** Sławomir Piotrowski  
tel. 22 571 61 00; fax 22 571 61 01, <http://www.modr.mazowsze.pl>,

**Przewodniczący Rady Wydawnictw:** Tomasz Skorupski - zastępca dyrektora MODR,

**Sekretarz Rady Wydawnictw:** Agnieszka Kowaluk

**Członkowie Rady Wydawnictw:** Bożena Kalkowska, Małgorzata Wyszomirska, Małgorzata Najehalska, Agnieszka Maciejczak, Ewa Gregorczyk, Jadwiga Przedpelska, Andrzej Dmowski

**Redaktor naczelny:** Wojciech Asiński, tel. 22 571 61 43; e-mail: [wojciech.asinski@modr.mazowsze.pl](mailto:wojciech.asinski@modr.mazowsze.pl)

**Adres redakcji:** MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21; tel. 25 640 09 42, 25 640 09 43

**Skład i łamanie:** Rafał Serementa; tel. 25 640 09 43

**Korekta i redakcja:** Andrzej Dmowski, Wojciech Asiński

**Nakład:** 3900 egz.

**Druk:** Drukarnia TopDruk Sp. z o.o., sp.k., Łomża

**Numer zamknięto:** 24 września 2019 r.

**Ogłoszenia i reklama:** Redakcja - tel. 25 640 09 11, 25 640 09 42; e-mail: [andrzej.dmowski@modr.mazowsze.pl](mailto:andrzej.dmowski@modr.mazowsze.pl)

**Ogłoszenia drobne od rolników zamieszczamy bezpłatnie**

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



# Przyczyny i skutki zmęczenia gleb

**Gleba jest żywym układem i jednocześnie środowiskiem występowania niezliczonej liczby organizmów (bakterii, grzybów, roztoczy, nicieni, bezkręgowców, owadów, stawonogów i drobnych ssaków). Pełnią one wiele ważnych i nie w pełni poznanych funkcji w utrzymaniu stanu równowagi między zachodzącymi w niej procesami biochemicznymi.**

Organizmy glebowe uczestniczą również w przetwarzaniu resztek roślinnych w próchnicę oraz uwalnianiu składników pokarmowych i innych substancji (np. antybiotyków, witamin) niezbędnych dla prawidłowego wzrostu i rozwoju roślin.

Intensyfikacja produkcji rolniczej, a zwłaszcza stosowanie zabiegów agrotechnicznych i chemizacja rolnictwa, mogą powodować zakłócenie delikatnej równowagi środowiska glebowego oraz przyczyniać się do degradacji i zmęczenia gleby.

## Czym jest zmęczenie gleby?

Jest nim znaczne pogorszenie właściwości fizyko-chemicznych i biologicznych gleby, którego skutkiem jest zmniejszenie urodzajności oraz plonowania roślin uprawnych. Problem ten najczęściej dotyczy gospodarstw specjalizujących się w intensywnej uprawie roślin jednego lub kilku gatunków, zwłaszcza roślin sadowniczych, podczas uprawy których stosuje się zabiegi agrotechniczne oraz znaczne nawożenie mineralne i opryski pestycydami.

**Do głównych czynników sprzyjających zmęczeniu gleb należy zaliczyć:**

- a) czynniki związane z pogorszeniem ich naturalnych właściwości fizykochemicznych (np. zakwaszenie, alkalizację, zasolenie, niewłaściwe proporcje między makro- i mikroskładnikami, zawartość metali ciężkich),
- b) zanieczyszczenie gleby spowodowane chemizacją rolnictwa (nawozy mineralne, pestycydy) oraz inne zanieczyszczenia (powietrza, zanieczyszczone opady atmosferyczne),
- c) autotoksyczne wydzieliny korzeniowe roślin uprawnych, które mogą ograniczać pobieranie wody i składników pokarmowych przez włósniki, utrudnić oddychanie roślin oraz ich naturalne reakcje obronne,
- d) niska zasobność gleby w materię organiczną, która znacznie poprawia właściwości fizykochemiczne i stymuluje rozwój życia biologicznego w glebie.
- e) czynniki klimatyczne, a zwłaszcza temperatura oraz poziom opadów atmosferycznych, które mogą pośrednio kształtować przebieg procesów zachodzących w glebie.

W wyniku działania wymienionych czynników następuje zachwianie równowagi między składem gatunkowym mikroflory glebowej, spowodowane przez osłabienie rozwoju i funkcjonowania organizmów pożytecznych na korzyść zwiększonej aktywności szkodliwych patogenów. Skutkiem tego jest słaby wzrost i rozwój roślin uprawnych oraz pojawienie się inwazji szkodników, chorób oraz bakteriofagów niszczących mikroorganizmy symbiotyczne (tj. bakterie *Rhizobium* wiążące azot atmosferyczny). Zmęczenie gleb może dotyczyć zarówno gleb słabych i lekkich, jak i ciężkich.

W sadownictwie proces ten określa się mianem **choroby replantacyjnej gleby**. Do najbardziej wrażliwych gatunków roślin sadowniczych należy zaliczyć: wiśnie, czereśnie, jabłonie, brzoskwinie, a w mniejszym stopniu truskawki i maliny.

## Jakie są skutki?

**Negatywnymi skutkami zmęczenia gleb są ich gorsze właściwości oraz zły stan fizjologiczny uprawianych roślin, a konkretnie:**

- pogorszenie struktury gleby (np. niszczenie struktury gruzelkowej),
- nieodpowiedni odczyn (zwykle nadmierne zakwaszenie),
- wyczerpanie makro- i mikroskładników niezbędnych do prawidłowego rozwoju roślin,
- nagromadzenie szkodliwych substancji w glebie (toksyny roślinne, patogeny),
- słaby wzrost i rozwój części nadziemnej i podziemnej roślin pomimo nawożenia,
- deformacje roślin, np. skrócone międzywęzła pędów, mniejsze blaszki liściowe,
- słabe plonowanie lub jego całkowity brak.

## Jak można zapobiegać?

Stosowanie odpowiednio dobranych zabiegów agrotechnicznych i fitoremediacyjnych może poprawić kondycję środowiska glebowego i plonowanie roślin uprawnych. **W celu przeciwdziałania degradacji gleby i jej zmęczeniu należy prowadzić racjonalną i dobrze zaplanowaną gospodarkę na gruntach rolniczych opartą na:**

- zaniechaniu uprawy jednego gatunku roślin, w zwartych monokulturach i na znacznej powierzchni terenu, na korzyść uprawy roślin w wielogatunkowych pasach,
- odpowiednio zaplanowanym płodozmianie,
- systematycznym wzbogacaniu gleby w materię organiczną (nawozy zwierzęce, komposty, nawozy zielone),
- ograniczaniu erozji powietrznej i wodnej gleby poprzez uprawę roślin okrywowych (przedplony, poplony, śródplony),
- racjonalnym nawożeniu opartym na badaniach fizykochemicznych gleby i potrzebach pokarmowych roślin uprawnych,
- regularnym badaniu odczynu gleby oraz jej zasobności w makro- i mikroskładniki niezbędne dla roślin uprawnych,
- ograniczonym stosowaniu pestycydów oraz uprawie odmian bardziej odpornych na występowanie chorób,
- w przypadku stwierdzonego zmęczenia gleby - wyeliminowanie na okres 4-6 lat uprawy gatunków roślin będących przyczyną tego zjawiska,
- regulacji odczynu gleby oraz stosowaniu zabiegu wapnowania na glebach nadmiernie zakwaszonych.

Ponadto, w przypadku długotrwałej uprawy roślin wieloletnich i sadowniczych na jednym stanowisku, zaleca się wysiew roślin o właściwościach zwiększających zawartość materii organicznej oraz roślin fitosanitarnych (np. uprawę motylkowatych na nawóz zielony, uprawę gorczyca, aksamitki).

*dr hab. Irena Burzyńska prof. nadzw. ITP  
Laboratorium Badawcze Chemii Środowiska  
Instytut Technologiczno-Przyrodniczy*

# Mazowiecką wieś w Europie

Pod takim hasłem odbyły się tegoroczne *XXVI Międzynarodowe Dni z Doradztwem Rolniczym*, połączone z *XV Regionalną Wystawą Zwierząt Hodowlanych*. W pierwszy weekend września na terenie Agencji Rozwoju Miasta Siedlce przy ul. Jana Pawła II stoiska zaprezentowało 430 wystawców. Ekspozycja zajęła powierzchnię 11 ha, a obejrzało ją około 80 tys. osób ze wschodniego Mazowsza, południowej Lubelszczyzny i południowego Podlasia. Świętu mazowieckiego doradztwa tradycyjnie towarzyszyły obchody Dni Siedlec oraz jednodniowa *Wystawa Klaczy i Ogierów Hodowlanych*.

*Tekst: Andrzej Dmowski*

*Zdjęcia: Andrzej Dmowski, Jakub Kondraciuk  
MODR Oddział Siedlce*



*Tłumy odwiedziły naszą wystawę*

W ciągu 15 lat, czyli od czasu, gdy Polska znalazła się w Unii Europejskiej, nasza wieś bardzo się zmieniła - stała się nowoczesna, zadbana i piękna - nie tracąc jednak przy tym nic ze swojej tradycji. Nasi rolnicy od lat wykorzystują nowoczesny sprzęt, nowe technologie produkcji, nawozy i środki ochrony roślin, ale ze względu na ciągły postęp techniczny i konieczność powiększania gospodarstw zmuszeni są do nieustannego śledzenia zmian dokonujących się w agrotechnice, mieszankach pasz i środkach ochrony roślin. Pomocą służyli

im nie tylko doradcy z MODR, ale także MRiRW, ARiMR, i KRUS, dzięki którym mogli uzyskać potrzebne informacje.

## Ale rolnictwo to nie tylko hodowla i agrotechnika

Przez dwa dni trwania wystawy jej uczestnikami byli również producenci wyrobów mięsnych i mlecznych, produktów owocowo-warzywnych, miodów, pieczywa, a także firmy handlowe i usługowe pracujące na rzecz rolnictwa oraz hodowcy zwierząt gospodarskich. Prezentowali oni swoje osiągnięcia i produkty, a hodowcy najlepsze zwierzęta. Dzięki *XV Regionalnej Wystawie Zwierząt Hodowlanych* wybrano najlepsze krowy, jałówki i cieliczki. Integralną częścią imprezy była *Wystawa Drobno Inwentarza* prezentująca króliki, szynszyle, drób użytkowy i ozdobny, gołębie i papugi.

W rozstawionym tuż przy scenie namiocie *Rękodzieło* można było przyjrzeć się pracy garncarza i tkaczki, zobaczyć jak plecie się kosze z wikliny i robi kwiaty z bibuły. Można też było kupić obrazy, szydełkowe serwetki, wyroby ze sznurka, a nawet tradycyjne ligawy. Wiele osób chciało spróbować własnych umiejętności, a twórcy chętnie pokazywali jak powstają ich unikatowe wyroby. W tym samym namiocie prezentowano szeroką ofertę gospodarstw agroturystycznych regionu, a tuż obok wystawiali się rolnicy sprzedający produkty w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego - można było kupić wytwarzane przez nich wędliny i sery. Niedaleko swoje produkty prezentowali właściciele gospodarstw ekologicznych, można więc było też kupić ekologiczne pieczywo, przetwory mleczne, wędliny i przetwory owocowo-warzywne.

## Jak produkty lokalne ułatwiają życie mieszkańcom?

Podczas trwania wystawy w namiocie MODR (Produkcja roślinna) odbył się panel dyskusyjny na temat: *Jak produkty lokalne ułatwiają życie mieszkańcom?* Prowadziła go Irmina Sołowiej z *Tygodnika Siedleckiego* - patrona medialnego imprezy, a udział wzięli: dr hab. Katarzyna Antosik (*UPH Siedlce*), Marek Czapski (*OSM Siedlce*), Joanna Kurowska (firma *Atut*), Marek Machała (łowisko *Traper* w Kamieniu), Piotr Myrcha (*Honda Wyszomirski Siedlce*), (*Wokas Łosice*) oraz Adam Zdanowski (*Zakład Mięsny Wierzejki*). Panel był okazją do bliższego poznania czołowych przedsiębiorców z regionu siedleckiego i oferowanych przez nich produktów. Dyskusję można było obejrzeć na telebimie przy scenie głównej.



*Rozmiar maszyny dopasowany do wielkości operatora*



Jan Romańczuk - dyrektor MODR Oddział Siedlce - podczas otwarcia XXVI MDzDR

### Odnaki honorowe Zasłużony dla rolnictwa

Dr **Piotr Łysoń** - dyrektor Departamentu Doradztwa i Nauki w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi - wręczył odznaki najbardziej zasłużonym dla rolnictwa mieszkańcom Mazowsza. Otrzymali je: **Wioletta Czemiel-Grzybowska** - doktor nauk ekonomicznych, zaangażowana w gazyfikację terenów wiejskich (Polska Spółka Ga-



Występ zespołu "Sokołowianie"

zownictwa w Warszawie), **Joanna Borkowska** - wieloletni pracownik Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, **Stanisław Stefaniuk** - wójt gminy Huszlew, **Tomasz Hapunowicz** - wójt gminy Zbuczyn, **Grzegorz Krasnodębski** - wspólnie z żoną Ewą prowadzący gospodarstwo (o powierzchni 270 ha) w Ludwinowie, **Wojciech Kobyliński** - właściciel przedsiębiorstwa ANWO w Pruszyńku (powiat siedlecki) produkującego podzespoły do opryskiwaczy oraz **PaWEł Burgs** - właściciel pieczarkarni w Wylazach (gmina Siedlce).

**Etap wojewódzki XVII edycji Ogólnokrajowego Konkursu Bezpieczne Gospodarstwo Rolne 2019**

XVII Konkurs Bezpieczne Gospodarstwo Rolne uzyskał patronat Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej Andrzeja

Dudy. Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego wraz z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Państwową Inspekcją Pracy w tym roku przeprowadziła XVII edycję Ogólnokrajowego Konkursu Bezpieczne Gospodarstwo Rolne. Jego celem jest promocja zasad ochrony zdrowia i życia w gospodarstwach. Ocenie podlegały m.in.: organizacja obejścia i podwórza, porządek, stan techniczny budynków, zabezpieczenia schodów i drabin, stan instalacji i elektrycznych, wyposażenie maszyn w osłony ruchomych części, odpowiednie zabezpieczenie środków ochrony roślin oraz warunki obsługi i bytowania zwierząt. W tym roku do udziału w konkursie zgłoszonych zostało 168 gospodarstw, spośród których wyłoniono 6 najbezpieczniejszych.

**Tytuł najbezpieczniejszego gospodarstwa rolnego** w województwie mazowieckim przyznano gospodarstwu **Grażyny i Leszka Bobrowskich** z Wólki Kurdybanowskiej (gmina Błędów, powiat grójecki - sadownictwo) - za przydomową oczyszczalnię ścieków, odprowadzanie wody deszczowej do ponownego nawadniania oraz stanowisko do mycia opryskiwaczy z warstwą pochłaniającą wymienianą co 4 lata. Dodatkowym atutem jest zamawianie środków ochrony roślin na zasadzie „karty info”. Rolnik nie kupuje ich na zapas, ale otrzymuje sms-em informację o zagrożeniu i potrzebie wykonania zabiegu konkretnym fungicydem, dzięki czemu zakupuje preparat w ilości potrzebnej na oprysk.

Kolejnym sukcesem Grażyny i Leszka Bobrowskich, jaki osiągnęli na etapie centralnym tego konkursu, jest **zdobycie III miejsca w Polsce**.

**Drugie miejsce** przyznano **Agnieszce i Robertowi Fiolchowskim** z Milewa Wielkiego (gm. Troszyn, powiat ostrołęcki - mleczarstwo) - za system wjeżdżania dużych samochodów z paszą do niskiego pomieszczenia, co możliwe jest dzięki podnoszonemu dachowi wyciąganemu do góry silnikiem elektrycznym. Dodatkowym udogodnieniem są trzy wjazdy na teren gospodarstwa i monitoring na porodówce.

**Na trzecim miejscu** sklasyfikowano gospodarstwo **Hanny i Tadeusza Walczaków** z Łosewa (gm. Pokrzywnica, pow. pułtuski - mleczarstwo) - za dobrą organizację pracy, szerokie ciągi komunikacyjne dla maszyn, czystość oraz dobrze wyposażony magazyn warsztatowy. W gospodarstwie stosowane są również udogodnienia - boczne wjazdy dla maszyn rolniczych.



Uchonorowani odznaką Zasłużony dla rolnictwa

## Podsumowanie konkursu AgroLiga 2019

(z terenu działania MODR Oddział Siedlce)

**Siedleckim Mistrzem Konkursu AgroLiga 2019** w kategorii Rolnik zostali **Katarzyna i Andrzej Żuraw** (gmina Wilga, powiat garwoliński - sadownictwo). Sady zwycięzców są nawadniane i mają ochronę antymrozową. Owoce przechowywane są w nowoczesnych chłodniach.



Andrzej Żuraw - siedlecki Mistrz Agroligi 2019 w kategorii rolnik, odbiera gratulacje od Krzysztofa Tchórzewskiego - ministra energii

**Mistrzem AgroLigi 2019 roku siedleckiego Oddziału Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego** w kategorii Firma zostało przedsiębiorstwo **WIL - SAD sp. z o. o.** składające się z 30 producentów-sadowników z gminy Wilga. Grupa powstała w roku 2010 i gospodaruje na powierzchni około 300 ha. Wprowadza na



Marek Konarzewski - przedstawiciel przedsiębiorstwa WIL-SAD siedleckiego Mistrza Agroligi 2019 w kategorii firma, odbiera nagrodę od Krzysztofa Tchórzewskiego - ministra energii i Sławomira Piotrowskiego - dyrektora MODR Warszawa

rynek około 30 tysięcy ton owoców rocznie, z czego 60% pochodzi od udziałowców. Jako jedna z nielicznych grup w kraju rozprowadza on swój towar do krajów Azji (Wietnam, Indie, Hong-Kong) i Afryki (Egipt).

## Grupy producenckie

Dyrektor MODR Sławomir Piotrowski wręczył puchary 8. grupom producenckim biorącym udział w wystawie. Jest to owoc wieloletniej współpracy rolników - sadowników, mleczarzy i producentów trzody chlewnej prowadzących gospodarstwa głównie w czterech powiatach: łosickim, sokołowskim, węgrowskim i siedleckim.

## Podsumowanie konkursów MODR

### 1. *Poznajemy smaki z mazowieckiej spiżarni*

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział w Siedlcach zorganizował konkurs *Poznajemy smaki z mazowieckiej spiżarni*. Jego cele to: aktywizacja mieszkańców wsi w zakresie przetwórstwa i przedsiębiorczości pozarolniczej oraz promocja najlepszych przetworów owocowo-warzywnych wytwarzanych na terenie Wschodniego Mazowsza. Do udziału w konkursie zaproszeni zostali mieszkańcy z terenów wiejskich ośmiu powiatów: garwolińskiego, łosickiego, mińskiego, siedleckiego, sokołowskiego, węgrowskiego, otwockiego, wołomińskiego. Zgłoszonych zostało 51 różnorodnych przetworów.

Laureatkami konkursu zostały:

- I miejsce - Maria Mućko (Piaseczno, gm. Cegłów) za hrabiowską galaretkę chrzanową i marmoladę marchewkową;**
- II miejsce - Anna Szpura (Stara Kornica) za ocet malinowy i korzenną konfiturę z jagód;**
- III miejsce - Zofia Iwanek (Pruszyń, gm. Siedlce) za wiśnie po cesarsku.**

Wyróżnienia otrzymały: Anna Goliszevska (Kawęczyn, gm. Maciejowice), Katarzyna Latos (Henrysin, gm. Kosów Lacki), Lucyna Demianiuk (Mierzvice, gm. Sarnaki), Aneta Rybarczyk (Nowa Wieś Kosowska, gm. Kosów Lacki), Elżbieta Bajszczak (Podciernie, gm. Cegłów) i Jolanta Lipińska (Modrzew, gm. Zbuczyn).

### 2. *Najciekawsze stoisko XXVI MDzDR*

W konkursie uczestniczyli wszyscy wystawcy. Oceny stoisk dokonano w dwóch kategoriach: *wystawa* i *kiermasz*. Oceniano wartość dydaktyczną i merytoryczną ekspozycji, profesjonalizm urządzenia, jakość obsługi i wrażenie estetyczne.

- I miejsce w kategorii *wystawa* przyznano Dariuszowi Dąbrowskiemu z firmy P.P.H.U. AGROLAND w Trzebieszowie Pierwszym (maszyny).**
- II miejsce w kategorii *kiermasz* przyznano Bożenie i Dariuszowi Granowskim z Dębówki w gminie Błonie (rośliny: kaktusy i sukulenty).**

## HIT WYSTAWY

W niedzielę na scenie podsumowano konkurs: HIT XXVI MDzDR. Jego organizatorem był Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Siedlce. Celem konkursu było wybranie maszyny, ciągnika czy urządzenia technicznego, wyróżniających się wysoką jakością pracy, bezpieczeństwem obsługi, niskimi kosztami eksploatacji, trwałością i estetyką z wykorzystaniem tradycyjnych rozwiązań, ale jednocześnie będących nowoczesnymi.

Za Hit Wystawy uznano **opryskiwacz samojezdny do przeprowadzania zabiegów dezynfekcyjnych (producent ANDREON), zgłoszony przez firmę KANVWET - Sp. z o.o. z Olsztyna. Wyróżniono też następujące maszyny:**

- 1. Ładowarkę przegubową Eurotrac W12 K (producent Eurotrac Holande) - zgłoszoną przez firmę MEGA Technika Rolnicza z Łukowa.**



*Laureaci konkursu Hit XXVI MDzDR ze Sławomirem Piotrowskim - dyrektorem MODR Warszawa drugi od lewej oraz prowadzącymi Justyna Niedziałek pierwsza od lewej i Anna Olędzka czwarta od lewej - komisarz wystawy*

2. **Ciągnik rolniczy Massey Ferguson 5710 Dyna-4** - zgłoszony przez firmę WOKAS S.A. z Łosic.

3. **Ciągnik rolniczy Kubota M 7171 Premium** - zgłoszony przez firmę ROLMIX Mieczysław Głuchowski, Tadeusz Kicko, Krzysztof Rumik - Sp. J. z Łosic.

Laureaci otrzymali dyplomy i puchary ufundowane przez MODR. Laureat konkursu HIT Wystawy będzie miał możliwość bezpłatnego zareklamowania się na łamach „Wsi Mazowieckiej” - miesięczniku wydawanym przez MODR.

## Ekspozycja drobiarska...

... została zorganizowana przez Krajową Radę Drobiarstwa - Izbę Gospodarczą w Warszawie. Była częścią XV Regionalnej Wystawy Zwierząt Hodowlanych. Uczestniczyło w niej 7 hodowców, którzy zaprezentowali 12 stadek drobiu. Patronat naukowy nad wystawą objął Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach, Wydział Przyrodniczy. Natomiast patronat medialny - wydawca ogólnopolskiego czasopisma drobiarskiego *Wiadomości Drobiarskie Sp. z o.o.* Komisja sędziowska przyznała tytuł **SUPERCZEMPIONA stadku hodowlanemu przepiórek japońskich J-11**, należącemu do **Dariusza Królika**.

Przyznano też  **nagrodę specjalną dla Messa Ośrodek Hodowli Zarodowej Sp. z o.o. Mienia** za całokształt prac hodowlanych i wytworzenie dwóch nowych zestawów ro-



*Popatrz mamó jakie ładne oczy ma ten cielaczek*

dzicielskich kur nieśnych przeznaczonych do półintensywnej produkcji jaj.

## XV Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych

W wystawie wzięło udział 25 hodowców-wystawców z powiatów: garwolińskiego, łosickiego, mińskiego, ostrowskiego, siedleckiego, sokołowskiego oraz węgrowskiego. Zaprezentowano 25 krów, 25 jałowic i 11 cieliczek, które oprowadzali młodzi hodowcy - dzieci i wnuki doświadczonych hodowców bydła. Na wystawie, oprócz zwierząt rasy polskiej holsztyńsko-fryzyjskiej, można było podziwiać przedstawicielki ras: jersey, simentalskiej, białogrzbiętej oraz brown swiss.

## Zespoły artystyczne

Przez dwa dni trwania imprezy, na scenie swój program artystyczny zaprezentowali: *Zespół Pieśni i Tańca Sokołowianie* z Sokołowa Podlaskiego, *Zespół Wokalny Radość* z Radomyśli, *Zespół Jabłoniacy* z Jabłonnej Lackiej, *Zespół Pieśni i Tańca Ziemi Łosickiej* z Łosic, *Zespół Zakrze Śpiewa* z Zakrza, *Zespół Ludowy Przesmyczanki* z Przesmyk, *Zespół Korniczanie* ze Starej Kornicy oraz *Zespół Ludowy Marysieńki* ze Starych Szpaków.

**Wystawę w Siedlcach odwiedzili senatorowie i parlamentarzyści, m.in.:** Maria Koc - wicemarszałek Senatu Rzeczypospolitej Polskiej, Krzysztof Tchórzewski - poseł na Sejm Rzeczypospolitej Polskiej i minister energii, Waldemar Kraska - senator Rzeczypospolitej Polskiej, wiceminister zdrowia oraz samorządowcy i przedstawiciele instytucji obsługujących rolnictwo. Na oficjalne otwarcie przybyli przewodniczący delegacji miast partnerskich: z Białorusi (Rejon Wołkowyska), z Litwy ( Rejon Wileński), ze Słowacji (z miasta Sabinow), z Ukrainy (z miasta Berdyczów), z Niemiec (z miasta Dasing), z Włoch (z Pescantiny) i z powiatu Oberhavel w Niemczech.

Organizatorem imprezy był MODR Oddział Siedlce współpracujący z urzędem miasta Siedlce, starostwem powiatowym w Siedlcach, Zespołem Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4 w Siedlcach, Polską Federacją Hodowców Bydła i Producentów Mleka Region Oceny Parzniew, Mazowieckim Związkiem Hodowców Bydła i Producentów Mleka, Mazowieckim Centrum Hodowli i Rozrodu Zwierząt w Łowiczu Sp. z o.o. Zakład w Żelkowie.

**Patronat honorowy nad imprezą objęli:** ks. dr Kazimierz Gurda - biskup siedlecki, Jan Krzysztof Ardanowski - minister rolnictwa i rozwoju wsi, Krzysztof Tchórzewski - minister energii, Zdzisław Sipiера - wojewoda mazowiecki, Adam Struzik - marszałek województwa mazowieckiego, Andrzej Sitnik - prezydent miasta Siedlce, Karol Tchórzewski - starosta siedlecki.

**Współpracę z MODR podjęli:** Agencja Rozwoju Miasta Siedlce, Wojewódzki Związek Hodowców Koni w Warszawie, Polskie Zrzeszenie Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego, Uniwersytet Przyrodniczo- Humanistycznym w Siedlcach, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, Agencja Eventowa METRO Promo-tion, Centrum Kultury i Sztuki im. Andrzeja Meżeryckiego Scena Teatralna Miasta Siedlce.

**Sponsor główny:** Polska Spółka Gazownictwa Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie.

**Patronat medialny:** Telewizja Polska Program 1, TVP 3 Warszawa, Telewizja WSCHÓD, Tygodnik Siedlecki, Katolickie Radio Podlasie, Podlasie 24 - Regionalny Portal Informacyjny, Echo Katolickie, Życie Siedleckie, Gazeta Ogłoszeniowa, Hodowla i Chów Bydła, Wieś Mazowiecka.

# Jak przygotować kompostownik?

**Każdy z nas wyrzuca ogromne ilości masy zielonej pochodzącej z ogródka i gospodarstwa domowego. A gdyby zamienić te odpadki na kompost, można by zaoszczędzić na kupowanych nawozach i dostarczyć roślinom wspaniałej odżywkę. Kompostowanie jest najlepszym sposobem, żeby uzyskać własny materiał do użyźniania gleby.**

**Kazimiera Wołkowska**  
MODR Oddział Bielice

Dzięki kompostowaniu odzyskamy substancje organiczne i zmniejszyliśmy ilość odpadów pochodzących z gospodarstwa domowego. Odpady biodegradowalne stanowią około 70% naszych śmieci. Jeśli trafią do kompostownika, będziemy mogli posegregować nawet 95% odpadów pozostałych po oddzieleniu resztek jedzenia. Uzyskany kompost jest naturalnym, darmowym nawozem, który możemy wykorzystać do użyźnienia gleby w ogrodzie czy doniczkach. Dlatego warto posiadać kompostownik.

## Kupić czy zrobić?

Najprostszym rozwiązaniem jest zakup gotowego kompostownika z tworzyw sztucznych. Sprawdza się on w małych ogrodach, gdzie nie powstaje dużo resztek roślinnych. Ale kreatywni majsterkowicze potrafią zbudować go z wielu różnych surowców i w najrozmaitszych formach. Za kanwę kompostownika może posłużyć duże plastikowe wiadro lub zbiornik, w którym wywiercimy otwory. Może to być stary kosz na bieliznę z tworzywa sztucznego, z odciętym dnem. Niektórzy wykorzystują siatkę drucianą opartą na drewnianej konstrukcji lub betonowe pustaki złożone w prostokątny komin. Zupełnie prosty mały kompostownik da się również zestawić z transporterów na napoje.

## Co nadaje się na kompost, a co nie?

Na kompost nadają się: skoszona trawa, obierki z warzyw, zepsute owoce, zwiędnięte rośliny, cienkie gałązki, wióry z nielakierowanego drzewa, suche liście, a także stare pieczywo, torebki z fusami herbacianymi, zmielona kawa, zwiędłe kwiaty cięte i uschnięte rośliny doniczkowe, chusteczki higieniczne, popiół, skorupki z orzechów, pestki, skorupki po jajkach i recyklingowy brązowy karton.

Natomiast w kompoście nie powinny się znaleźć: rośliny ogrodowe zaatakowane przez choroby, chwasty, duże gałęzie, skórki od owoców cytrusowych i egzotycznych, kości i pozostałości z mięsa i ryb, resztki obiadu, oleje roślinne, niedopałki papierosów i kamienie.

## Przygotowania

Kompostownik najlepiej zakładać od wiosny do jesieni, kiedy jest ciepło. Prace należy zacząć od wybrania dogodnego miejsca. Powinno to być ustronne część ogrodu oddalona od części reprezentacyjnej, gdyż oglądanie kompostu nie należy do najbardziej estetycznych. Należy więc znaleźć ustronne miejsce, najlepiej pod osłoną krzewów.

Kompostownik nie może stać na słońcu, aby jego zawartość nie



wysychała, ani na zbyt mokrym, bo mogłoby to prowadzić do gnicia materii znajdującej się wewnątrz.

Podłoże musi być płaskie, a ziemia dokładnie przekopana, aby organizmy w niej żyjące miały dostęp do dodawanych przez nas resztek. Dobrym rozwiązaniem jest budowanie przyzmy. Zaczynamy od ułożenia bezpośrednio na ziemi grubszych gałęzi, co zapewni cyrkulację powietrza i odpływ wody. Nie należy betonować miejsca, na którym będą składowane odpadki, gdyż ograniczy to obieg powietrza i utrudni dżdżownicom przejście do przyzmy.

## Budowa: krok po kroku

Ściany kompostownika możemy wykonać z desek lub okorowanych i zaimpregnowanych belek. Zaczynamy od wkopania w ziemię czterech elementów narożnych, po czym na przemian budujemy ścianki z desek ułożonych poziomo. Między nimi należy pozostawić wąskie szpary, aby zapewnić odpowiednią wentylację, niezbędną do powstawania kompostu.

Poszczególne warstwy roślin/resztek powinny składać się z różnych materiałów o grubości ok. 15-20 cm.

Aby przyspieszyć powstawanie kompostu, do zdrewniałych odpadów można dodawać obornik lub inny nawóz organiczny. Konieczny jest dostęp powietrza.

Rozkład kompostu przyspieszy regularne przerzucanie go co 2-4 tygodnie. Odpadów w przyzmy kompostowej nie powinno się ubijać.

Organiczny recykling jest dobry dla nas, naszego ogrodu i środowiska naturalnego. To niesłychanie satysfakcjonujące mieć świadomość, że niepotrzebne odpadki powstające w domu i ogrodzie, możemy przerobić na wartościowe „czarne złoto ogrodników”.

Źródła:

1. <https://www.planetnatural.com/composting-101>
2. <https://www.diyncrafts.com/33618/home/gardening/35-cheap-easy-diy-compost-bins-can-build-weekend;>
3. <https://www.ekologia.pl>
4. [http://www.kompostuj.cz/vime-jak/vyrobt-si-komposter/jak-si-zhotovit-paletovy-komposter/;](http://www.kompostuj.cz/vime-jak/vyrobt-si-komposter/jak-si-zhotovit-paletovy-komposter/)



# Dożynki powiatu sochaczewskiego 2019

**W niedzielę 15 września w Giżycach w gminie Iłów, odbyły się dożynki powiatu sochaczewskiego. Tegoroczne miejsce zostało wybrane nieprzypadkowo bowiem miejscowość Giżyce obchodzi w tym roku 780 - lecie, a parafia świętych Apostołów Piotra i Pawła w Giżycach 580 - lecie istnienia.**

**Tekst: Aleksandra Koterwa-Chłystek**  
MODR Oddział Bielice

Dożynki rozpoczęto uroczystą mszą świętą, którą celebrował biskup Józef Zawitkowski. Delegacje z gmin i instytucji rolniczych złożyły na ołtarzu wieńce, bochny chleba oraz kosze z darami. Po mszy dziękczynnej przybyła ludność podziwiała korowód z delegacjami dożynkowymi z gmin powiatu sochaczewskiego, w którym niesiono piękne wieńce dożynkowe, oraz bochny chleba symbolizujące zebrane plony.

Podczas trwających uroczystości dożynkowych odbywał się konkurs *Miodowe przysmaki ziemi sochaczewskiej*, którego organizatorami byli: Starostwo Powiatowe w Sochaczewie, Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Bielice oraz Powiatowe Koło Pszczelarzy w Sochaczewie.

Do konkursu zostały zgłoszone wyroby osób indywidualnych jak i Kół Gospodyń Wiejskich. Każdy konkursowy produkt zawierał w swoim składzie miód.

Łącznie zgłoszono 18 produktów: w kategorii wyroby cukiernicze - 12, w kategorii napoje regionalne - 6 produktów.

Zgłoszone pyszności oceniła komisja w składzie: Stefan Peńsko - przedstawiciel Powiatowego Koła Pszczelarzy w Sochaczewie, Agnieszka Okraska - przedstawicielka MODR Oddział Bielice, Zygmunt Łukasiewicz - przedstawiciel Powiatowego Koła Pszczelarzy w Sochaczewie, Agnieszka Grzelak z Rady Powiatowej Mazowieckiej Izby Rolniczej oraz Agnieszka Brzeska z Urzędu Gminy Iłów. Komisja wyłoniła zwycięzców. W namiocie MODR można było degustować wszystkie zgłoszone do konkursu wyroby lokalne.

## Zwycięzcy:

### Kategoria wyroby cukiernicze:

1. miejsce - **Irena Izydorczyk** z gminy Iłów za ciasto *Miodowiec*;
2. miejsce - **Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza w Giżycach** gmina Iłów za ciasto *Miodownik z jabłkiem*;
3. miejsce - **Koło Gospodyń Wiejskich Kreatywni w Kozłowie Biskupim i Kornelinie**, gm. Nowa Sucha za *chleb pszenno - razowy z miodem i ziarnami*

### Kategoria napoje regionalne:

1. miejsce - **Sebastian Szymańczak** z gminy Teresin za napój regionalny *Krupnik*
2. miejsce - **Koło Gospodyń Wiejskich w Kozłowie Biskupim i Kornelinie**, gm. Nowa Sucha, za nalewkę *Tyrajmisiu* z miodem
3. miejsce - **Koło Gospodyń Wiejskich w Kozłowie Biskupim i Kornelinie**, gm. Nowa Sucha za nalewkę *Mięta trącona miodem*

Wszystkie pozostałe wyroby cukiernicze oraz napoje regionalne biorące udział w konkursie zostały wyróżnione.

Nagrody ufundowane zostały przez Starostwo Powiatowe w Sochaczewie, Powiatowe Koło Pszczelarzy w Sochaczewie, gospodarstwo sadownicze *Tęczowy Ogród*



*W korowodzie dożynkowym (fot. Sylwia Seklecka)*

## Przyznano również nagrody indywidualne:

Nagroda indywidualna wójta gminy Iłów trafiła w ręce gospodyń z KGW w Kozłowie Biskupim i Kornelinie gm. Nowa Sucha za *chleb pszenno - razowy z miodem i ziarnami*.

Nagrody indywidualne Rady Powiatowej Mazowieckiej Izby Rolniczej w kategorii wyroby cukiernicze przyznano Marcie Urbania z gminy Iłów, za ciasto *Sezamowiec miodowy*; w kategorii napoje regionalne nagroda trafiła do Koła Gospodyń Wiejskich *Kreatywni* w Kozłowie Biskupim i Kornelinie gm. Nowa Sucha za nalewkę *Tyrajmisiu* z miodem.

**Podczas dożynek Jolanta Gonta - starosta sochaczewski oraz poseł Maciej Małecki wręczyli wyróżnienie Karolowi Słomie - właścicielowi lokalnego Browaru Socho, który od 2016 roku promuje region sochaczewski. W tym roku browar otrzymał nagrody i tytuł Mistrza Agroligi województwa mazowieckiego 2019, w kategorii FIRMA.**

Na placu dożynkowym nie zabrakło zarówno stoisk gastronomicznych czy też wystawienniczych należących do rzemieślników oraz instytucji związanych z rolnictwem. Zabawie dożynkowej i potańcówce na dechach towarzyszyły występy *Sochaczewskiej Orkiestry Dętej* oraz lokalnych zespołów.

Wśród gości uroczystości dożynkowych nie zabrakło przedstawicieli organów państwowych oraz samorządu lokalnego, byli m.in.: Maciej Małecki - poseł RP, Jolanta Gonta - starosta sochaczewski, Jan Paweł Kraśniewski - wójt Gminy Iłów, Krzysztof Ławniczak - przedstawiciel delegatury płockiej MUW, Adam Orliński - wiceprzewodniczący Sejmiku Województwa Mazowieckiego.

Za trud włożony w zbiór tegorocznych plonów dziękowali rolnikom Aneta Roskosz - przewodnicząca rady powiatowej Mazowieckiej Izby Rolniczej w Sochaczewie i Krzysztof Szumski - dyrektor MODR Oddział Bielice.

# Jesienne nawożenie runi trawiastej

**W większości gospodarstw jesienne nawożenie mineralne łąk i pastwisk polega na dostarczeniu roślinom potasu i fosforu. To podejście jest bardzo uproszczone i nie uwzględnia pogłębiających się w Polsce niedoborów siarki. Jak zatem optymalnie nawozić użytki rolne jesienią?**

**Wacław Grzyb**  
MODR Oddział Ostrołęka

Racjonalne nawożenie jest możliwe tylko na podstawie podstawowych badań gleby. Dotyczy to również użytków zielonych. W przypadku użytków krótkotrwałych, zasobność i odczyn pH powinniśmy zbadać przed ich założeniem. Jeżeli mamy trwałe użytki zielone, powinniśmy także badać ich zasobność w przyswajalne formy składników pokarmowych okresowo - raz na 4 lata - i wtedy regulować pH małymi dawkami nawozów wapniowych. Do takiej analizy pobiera się reprezentatywne próbki z profilu 5-20 cm. Oznacza to, że przed pobieraniem próbek na użytkach zielonych najpierw zdejmujemy górną warstwę (około 5 cm) i z tej odkrywki pobieramy próbki z profilu (5-20 cm).

Pod rośliny polowe fosfor w całości powinien być podawany jesienią, a na użytki zielone wskazane jest stosowanie go jesienią i wiosną. Jesienią na łąkach zaleca się stosować od ¼ do ½ dawki fosforu, a resztę wczesną wiosną. Natomiast na pastwiskach wczesną wiosną i po trzecim wypasie - kiedy są one często zalewane. Generalnie w większości polskich gleb widoczny jest niedobór potasu i na takich stanowiskach roczna dawka nie powinna być mniejsza niż 100 kg. Na glebach zasobnych w fosfor zaleca się całoroczną dawkę w ilości 40-80 kg/ha. Natomiast na glebach o średniej zasobności w potas, przy intensywnym wielokośnym użytkowaniu łąk, całoroczne dawki potasu powinny wynosić 100-160 kg potasu, a na pastwiskach 60-120 kg.

W przypadku stosowania gnojówki i gnojowicy istotne jest, by nawożenie mineralne w całym sezonie ograniczyć do minimum.

Ważne są **siarka, magnez i sól**. Przy dużych całorocznych dawkach azotu niezbędne jest nawożenie użytków zielonych siarką, bo jest ona pobierana przez rośliny w dużych ilościach, a ponadto wywiera olbrzymi wpływ na efektywność azotu. Przyjmuje się, że dawka siarki powinna stanowić ¼ dawki azotu, ale możemy zastosować część nawet późną jesienią. Duże znaczenie ma też nawożenie użytków zielonych wapniem oraz magnezem - zwłaszcza na glebach organicznych. Rocznie na tych glebach powinno stosować się około 100-150 kg czystego składnika MgO, a na glebach mineralnych 50-100 kg MgO. Zapotrzebowanie na siarkę i magnez można pokryć nawozami - siarczanem amonu i kizerytem, które można stosować wczesną wiosną przed ruszeniem wegetacji (lub niewielką część jesienią). Na glebach mineralnych magnez i wapń można dostarczyć roślinom w postaci wapna magnezowego lub mączki dolomitowej, a na użytkach zielonych wapń najlepiej uzupełniać węglanowymi nawozami wapniowymi lub siarczanem wapnia. Duże znaczenie dla plonowania użytków zielonych ma także sól. Na rynku są specjalistyczne nawozy przeznaczone na użytki zielone, zwłaszcza z dużym udziałem motylkowych, zawierające sól, potas, magnez i siarkę.

*Źródło: Tygodnik Poradnik Rolniczy nr 40/2018*

# XIII Kurpiowskie Targi Rolnicze

15 września br. Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Ostrołęka zorganizował cykliczną imprezę *Kurpiowskie Targi Rolnicze*.

Od wielu lat wpisuje się ona w lokalny kalendarz wydarzeń, szczególnie dla mieszkańców Ostrołęki, okolicznych miejscowości i powiatów. Jak co roku zostało przygotowanych wiele stoisk wystawowych i występów artystycznych. Była to doskonała okazja do



promocji produktów dla lokalnych firm, twórców ludowych i instytucji działających w sektorze rolnictwa.

Mieszkańcy Ostrołęki i okolicznych gmin mogli kupić świeże wędliny wytworzone według tradycyjnych receptur, miód pszczeleli



z kurpiowskich pasiek oraz skosztować regionalnych wypieków i piwa koziczowego.

Puchar Dyrektora MODR Oddział Ostrołęka na najlepszego dojarza *Kurpiowskich Targów Rolniczych* wywalczył Marek Dziekoński, drugie miejsce zajął Jarosław Podeszwa, trzeci był Szymon Mydło.

Główną atrakcją targów były występy Kół Gospodyń Wiejskich i kapel ludowych. Pięknie zaprezentowały się również dzieci z Przedszkola Samorządowego z Rzekunia.

Przy pięknej pogodzie wszyscy wspaniale się bawili.



Wręczenie nagród w konkursie na najlepszego dojarza przez Bogdana Bagińskiego - dyrektora MODR Oddział Ostrołęka

# Uprawa soi w Polsce

**Nasiona soi są bardzo ważnym surowcem w produkcji pasz i stanowią cenny pokarm dla człowieka. Produkty spożywcze z soi – jako alternatywa dla mięsa – chętnie włączają do diety wegetarianie. Z nasion soi wytwarza się olej sojowy, mączkę sojową, kaszę sojową, mleko sojowe, tofu, tempeh i lecytynę. Preparaty z soi dodawane są do różnych przetworów, m.in. konserw mięsnych i wędlin podnosząc ich wartości odżywcze.**

**Andrzej Rosa**

*MODR Oddział Ostrołęka*

Nasiona soi zawierają bardzo dużo, bo aż 30-50% białka, przy czym mają korzystny dla człowieka skład aminokwasów. Ponadto zawierają dużo tłuszczu (14-24%), oraz witaminy z grupy B.

Obecnie w Polsce, tak jak i całej Europie, kładzie się duży nacisk na zwiększenie produkcji własnego białka paszowego i ograniczenie importu śrutki sojowej pochodzącej z roślin genetycznie modyfikowanych. Uprawa soi wpisuje się w programy zwiększenia produkcji własnego białka. Żeby zwiększyć obszar uprawy soi w Polsce, rośliny nowej dla rolnika, trzeba spełnić kilka warunków. Do najważniejszych należą: dostępność odmian dostosowanych do uprawy w warunkach klimatycznych Polski, opanowanie uprawy soi przez rolników oraz możliwość sprzedaży nasion. Aktualnie pojawiło się w Polsce kilka czynników sprzyjających rozwojowi uprawy soi. Najważniejszymi są: poszerzenie oferty odmianowej, zwiększenie produkcji i dostępności kwalifikowanego materiału siewnego, dopłaty do uprawy roślin strączkowych i materiału siewnego oraz włączenie soi do programu zazielenienia. Bardzo istotnym czynnikiem jest pojawienie się na szerszą skalę podmiotów gospodarczych skupujących nasiona soi od rolników.

## **Wymagania glebowe**

Soję powinno uprawiać się na glebach żyznych, w wysokiej kulturze oraz dobrych właściwościach fizycznych. Grunty powinny być ciepłe, przewiewne i dobrze utrzymujące wilgoć. Gleby zbyt zwarte są mniej przydatne, gdyż w takich warunkach kiełkowanie nasion i wschody roślin są utrudnione. Dobre plony uzyskuje się na czarnych ziemiach, jak i na glebach lżejszych, pod warunkiem, że nawożenie mineralne jest obfite, a opadów jest dużo. Najodpowiedniejsze dla soi są gleby zaliczane do kompleksu pszennego bardzo dobrego, dobrego wadliwego, klasy bonitacyjnej II - IIIb. Soja nie znosi gleb kwaśnych, najbardziej odpowiadają jej gleby o pH 6-7. Przy takim odczynie symbioza między soją a bakteriami brodawkowymi przebiega prawidłowo.

## **Dobór odmian**

Wybór odmiany jest jedną z kluczowych decyzji wpływających na wysokość plonów. Szczególnie dotyczy to soi, gatunku stosunkowo nowego dla rolnika, który nie był uprawiany w Polsce na szerszą skalę. Z tego powodu, mimo wzrostu zainteresowania uprawą soi w Polsce, w Krajowym Rejestrze (KR) w roku 2017 wpisanych było tylko dwanaście odmian: **Abelina, Aldana, Aligator, Augusta, Erica, GL Melanie, Madlen, Maja, Mavka, Paradis, Petrina, Sculptor**. Przy wyborze odmiany do uprawy w Polsce należy się kierować nie tylko wysokością plonu, ale również długością okresu wegetacji, od

którego będzie zależała możliwość zbioru nasion w dobrych warunkach pogodowych. W przypadku odmian późnych, które z reguły dają wyższe plony, ale mogą dojrzewać w październiku, trzeba liczyć się z problemami ze zbiorem i koniecznością dosuszania nasion (dodatkowe koszty). Po zbiorze odmian późnych nie będzie już można zasiać np. pszenicy, którą można wysiewać po zbiorze odmian wczesnych i dla której soja jest doskonałym przedplonem.

## **Miejsce w plodozmianie**

W naszych warunkach soję można uprawiać na stanowisku po zbożach, które zostawiają pole wolne od chwastów oraz średnio zasobnym w azot (zbyt duża zawartość azotu powoduje słabe zawiązywanie bakterii brodawkowych oraz może powodować wyleganie roślin). Dodatkowo, jak inne bobowate, soja może być rośliną przerywającą następstwo zbóż po sobie, wpływając korzystnie na ich wzrost, rozwój i plonowanie. Można ją również uprawiać w trzecim roku po okopowych uprawianych na obroniku.

Na glebach słabszych może być uprawiana po okopowych w drugim roku po użyczeniu gleby obronikiem, ale pod warunkiem, że termin siewu był optymalny. Stanowisko po okopowych wpływa na soję niekorzystnie, przedłużając jej wegetację. Soję można również siać po kukurydzy pod warunkiem, że stosowane w niej herbicydy uległy rozkładowi. Jest ona bardzo dobrym przedplonem dla pszenicy ozimej, zostawiając glebę naturalnie zdrenowaną i rozluźnioną. Pozostawia także znaczne ilości azotu zawiązanego przez bakterie brodawkowe, którego ilość waha się w przedziale 40-80 kg N/ha rocznie. Pamiętajmy, że soja służy do poprawiania wartości stanowiska, a udział roślin bobowatych w zmianowaniu sprzyja zmniejszeniu zachwaszczenia zbóż i porażaniu ich przez choroby grzybowe.

## **Przygotowanie stanowiska**

Zabiegi uprawowe trzeba przeprowadzić z dużą starannością. Największą wagę należy przyłożyć do odchwaszczenia stanowiska i jednocześnie zapewnić dobre warunki wilgotnościowe do kiełkowania nasion. Pierwszym zabiegiem mającym na celu zatrzymanie wilgoci w glebie jest zerwanie ścierniska po skoszeniu zboża. Pole pod zasiew soi powinno być zaorane na zimę na głębokość 25 cm. Soję można uprawiać w systemie bezorkowym, wykonując głęboką uprawę (nie płycej niż 25 cm) gruberem jesienią. Uprawy wiosenne należy ograniczyć, aby nie przesuszyć roli. Wczesną wiosną należy wykonać włókovanie w celu przzerwiania parowania i zniszczenia kiełkujących chwastów. Przed samym siewem glebę należy dopracować na głębokość 5-6 cm za pomocą agregatu uprawowego. Bardzo

ważne jest, aby pole przed siewem było wyrównane i bez kamieni ze względu na konieczność bardzo niskiego koszenia - większość odmian soi nisko wiąże dolne strąki.

### Nawożenie

Rośliny soi, dzięki symbiozie z bakteriami brodawkowymi, same zapatrują się w azot. W naszym klimacie, na polu należy zaszczerpić bakteriami *Bradyrhizobium japonicum*, soję wystarczy nawieźć tzw. dawką startową (przedsiewną) w wysokości 32 kg/ha, najlepiej w postaci RSM-u lub saletry amonowej. Wyniki badań wskazują, że na glebach mniej zasobnych i na stanowiskach po zbożach nawożenie azotem zwiększa plon nasion, ale równocześnie może przedłużać okres wegetacji, obniżać masę brodawek oraz powodować wyleganie roślin. Soja uprawiana na glebach o wysokiej zasobności w fosfor i potas nie wymaga nawożenia tymi składnikami. Na glebach o średniej zawartości fosforu i potasu zaleca się wysiać jesienią około 40-50 kg/ha  $P_2O_5$  oraz 60-80 kg/ha  $K_2O$ . Na glebach o niskiej zasobności dawki należy zwiększyć do 70 kg/ha  $P_2O_5$  oraz 120 kg/ha  $K_2O$ .

### Siew

Fenologicznym wskaźnikiem terminu siewu soi jest okres kwitnienia klonu zwyczajnego lub koniec kwitnienia wiśni; zazwyczaj jest to czas od 20 kwietnia do 5 maja, w zależności od rejonu. Wczesny termin siewu wpływa korzystnie na wysokość osadzenia dolnych strąków. Soja nie znosi zbyt głębokiego siewu, nasiona należy wysiewać na głębokość ok. 3-4 cm, w zależności od warunków glebowych. Najkorzystniej jest wysiewać ją w rozstawie rzędów 15-25 cm, wykorzystując siewnik zbożowy. Można też wysiewać ją siewnikiem punktowym (np. do buraków) w rozstawie 45 cm, pod warunkiem założenia specjalnych tarcz wysiewających. Przy siewie soi w rozstawie 45 cm między rzędami (czyli tak jak w burakach cukrowych), a w rzędach co 4-5 cm, obsada roślin na  $m^2$  wyniesie 44,4 rośliny. Przy siewie w rozstawie międzyrzędzi 45 cm należy liczyć się z większą konkurencją chwastów, gdyż rośliny soi później zakrywają łan.

### Pielęgnacja

Uprawa soi jest mało intensywna. W początkowym okresie wzrostu, tj. od kiełkowania do fazy 2-3 trójlistków, bardzo ważna jest kontrola chwastów na plantacji. Jednym z podstawowych warunków uzyskania oczekiwanego plonu jest ochrona przed zachwaszczeniem. Soja charakteryzuje się wolnym tempem wzrostu, dlatego łatwo ulega zachwaszczeniu w początkowych fazach rozwoju. Przy silnym zachwaszczeniu rośliny soi wykazują objawy niedoboru składników pokarmowych, a plon jest niski i cechuje się gorszymi parametrami jakościowymi. Do najważniejszych gatunków chwastów, silnie konkurujących z roślinami soi, należą: komosa biała, szarłat szorstki, rdestówka powojowata, tobołki polne, ostrożeń polny, samosiewy rzepaku, chwastnica jednostronna i perz właściwy. Aby plantacja była czysta, niezbędne jest zazwyczaj zastosowanie dwóch zabiegów herbicydowych.

Na soi można zaobserwować objawy wielu chorób powodowanych przez grzyby, jednak aktualnie nie mają one w Polsce znaczenia gospodarczego i nie wymagają stosowania chemicznych środków grzybobójczych.

Na plantacjach w Polsce rzadko dochodzi do konieczności bezpośredniego zwalczania szkodników. Wyjątek może stanowić motyl rusałka osetnik (*Vanessa cardui*), który w pewnych sezonach powoduje dotkliwe uszkodzenia roślin.

### Zbiór

Dojrzałość soi do zbioru poznaje się po opadnięciu liści. Strąki są żółtobrązowe, a nasiona nabierają żółtej barwy z brązowym znaczkami, twardnieją i „dzwonią” w strąkach. Odmiany uprawiane w Polsce, w zależności od regionu, nadają się do zbioru już w pierwszej dekadzie września, a najpóźniej w pierwszej dekadzie października. Zbiór przeprowadza się kombajnem zbożowym, kiedy wilgotność ziarna wynosi 13%. Pod wpływem większej ilości opadów i obniżonej temperatury dosychanie roślin przedłuża się i zbiór jest utrudniony.

\*\*\*

Soja jest podstawowym składnikiem wielu pasz, ale jedną z jej ważniejszych zalet jest zdolność do współżycia z bakteriami brodawkowymi *Bradyrhizobium japonicum*, które wiążą wolny azot z powietrza w związki przyswajalne dla roślin. Dzięki możliwości „samozaopatrywania się” soi w niezbędne do wzrostu i rozwoju związki azotowe, wymaga ona tylko niewielkiego nawożenia sztucz-



nymi nawozami azotowymi. Ograniczone nawożenie pól azotem daje konkretne oszczędności rolnikowi, a ponadto chroni środowisko przed nadmiernym wysyceniem związkami azotu, dzięki czemu nie zanieczyszczają one naszych jezior, rzek i studni. Silnie rozwinięty system korzeniowy soi sięga nawet do głębokości 150 cm. Większość masy korzeniowej rozwija się w warstwie ornej gleby, co poprawia jej strukturę fizykochemiczną. Soja pobiera wypłukane do podglebia składniki pokarmowe i przemieszcza je do warstwy ornej. W ten sposób przyczynia się do lepszego wykorzystania nawozów mineralnych. Głęboko rosnące korzenie rozluźniają dolne warstwy gleby.

**Dużym ograniczeniem w rozwoju uprawy soi są nasze warunki klimatyczne i krótki okres wegetacji, jednak postęp w hodowli i wprowadzanie coraz to nowych odmian daje realną perspektywę przekroczenia tej bariery.**

Soja w naszym kraju zyskuje coraz większe zainteresowanie rolników, m.in. ze względu na dopłaty do roślin strączkowych i wymogi zazielenienia.

Źródła:

1. Instrukcja uprawy soi - Instytut Ochrony Roślin - Państwowy Instytut Badawczy.
2. Wikipedia.
3. Rośliny strączkowe źródłem białka dla ludzi i zwierząt. - Franciszek Kapusta.
4. AgroProfil - Dariusz Śmięgielski.

# Późny siew pszenicy ozimej

**Każde odstępstwo od optymalnego terminu siewu rośliny uprawnej wiąże się z ryzykiem. Postęp hodowlany i zmiany agrotechniki pól, duże arealy przeznaczone pod zasiewy jesienne, susza uniemożliwiająca odpowiednie przygotowanie stanowiska, czy też siew po przedplonach późno schodzących z pola (jak buraki cukrowe, czy kukurydza) powodują, że rolnicy decydują się na siew pszenicy w terminie opóźnionym.**

**Ewa Szafran-Szczepańska**  
MODR Oddział Płock

Wiąże się to jednak z ryzykiem niższych plonów, ale trzeba mieć na uwadze, że przy czynniku minimum, jakim obecnie staje się woda, oziminy plonują wyżej i stabilniej niż formy jare i już wczesną wiosną korzystają z rezerw wody po zimie. Pozwala to na optymalny rozwój faz krzewienia i strzelania w źdźbło, które decydują o przyszłym plonie.

Wybierając odmianę do siewu w terminie późnym, warto wybierać te, które mają mniejsze wymagania co do długości dnia świetlnego, wyższą mrozoodporność (co najmniej 5° w skali COBORU), cechują się odpornością na pojawiające się wiosną przymrozki i wykazują szybkie krzewienie wiosenne oraz późniejsze strzelanie w źdźbło (tzw. odmiany dnia długiego). Wydłużony czas krzewienia wiosną pozwala nadrobić jesienne straty i ograniczyć obniżenie plonu (poprawa krzewistości pszenicy na wiosnę możliwa też będzie dzięki zastosowaniu regulatorów wzrostu). Ponadto należy zwrócić uwagę na podatność odmiany na choroby fuzaryjne i wy-

bierać te mniej podatne (dotyczy to głównie stanowisk po kukurydzy). Zdarza się również, że część ziarniaków w tak ekstremalnych warunkach może nie skielkować.

## O normie wysiewu

W tym względzie istnieje wiele opracowań naukowych, jak i teorii spraktykowanych przez samych rolników. Jedna z nich głosi, że powinno się wziąć pod uwagę normę wysiewu rekomendowaną przez hodowcę w terminie optymalnym, a następnie - licząc od 1 października na każdy dzień opóźnienia - dokładamy 1 kg materiału siewnego. Jest to jedno z najpopularniejszych rozwiązań praktykowanych przez gospodarstwa rolne. Generalnie jednak zaleca się zwiększyć normę wysiewu o około 10-20% w porównaniu do normy z optymalnego terminu. Niektórzy decydują się nawet



na zwiększenie normy o 30%, szczególnie jeśli siew jest mocno opóźniony. Pamiętajmy, że od każdej reguły są wyjątki - wysiew powinniśmy dostosowywać indywidualnie do naszego pola. Kompensowanie opóźnionego siewu zwiększoną obsadą ma swoje granice i nadmierne zwiększanie wysiewu może przynieść skutek odwrotny od zamierzonego. Docelowo jednak obsada powinna wynieść około 350-500 ziarniaków/m<sup>2</sup>. Ważna jest również głębokość siewu. Jeżeli nasiona wysiane zostaną zbyt płytko, wtedy węzeł krzewienia zostanie narażony na niekorzystne działanie mrozu. Z kolei zbyt głęboki siew wpływa na pogorszenie wschodów oraz opóźnia wejście roślin w fazę krzewienia przez osłabienie i zmniejszenie tempa wzrostu młodych roślin, a tym samym zmniejsza ich zimotrwałość. Najlepsza głębokość siewu pszenicy ozimej to 2-3 cm.

### Ważny jest termin siewu

Optymalnie jest, gdy pszenica w okresie spoczynku zimowego wchodzi w fazie 4-5 liści. Najgorszy scenariusz to faza 3. liścia, gdy pszenica przestaje korzystać ze składników pokarmowych znajdujących się w ziarniaku, a jej system korzeniowy jest bardzo słaby. Dlatego większe szanse na przezimowanie mają pszenice w fazie szpilki, niż w fazie 3 liści. W praktyce późno zasiana pszenica (w listopadzie) rzadko się udaje jeśli ziarno trafi do nasiąkniętej wodą gleby, a bezpośrednio po siewie wystąpią deszcze. Wówczas gleba ulega zamuleniu, a ziarniaki zostają pozbawione tlenu. Dodatkowo wydzielany w procesach kiełkowania CO<sub>2</sub> nie ma ujścia i podtruwa siewki. W efekcie kiełkujące ziarno butwieje i wschody są marne. W takiej sytuacji do uzyskania pełnej obsady roślin nie pomoże nawet zwiększona gęstość siewu. Gdy na polu jest zbyt sucho, należy wstrzymać uprawę gleby do pierwszych, średnich opadów deszczu, tj. ok. 7-10 mm. Twarda skorupa nie pozwala bowiem na odpowiednie przygotowanie gleby pod zasiew. Trudno będzie utrzymać wymaganą stałą głębokość pracy, a efekt poprawiania i mieszania warstwy ornej z resztkami poźniwnymi także będzie mierny. W tej sytuacji nie można również liczyć na poprawny siew, a tym bardziej na równomierne wschody. Błąd uprawy „na siłę”, popełniony na starcie jest nieodwracalny i będzie miał konsekwencje w kosztach prowadzenia łanu, aż do jego zbioru oraz w plonach.

### O czym należy pamiętać?

Należy z najwyższą możliwą starannością przygotować stanowisko do siewu tak, aby ułatwić roślinom równomierne wschody. Ziarno siewne powinno być zawsze przykryte glebą. Ta zasada obowiązuje zarówno przy nadmiernym uwilgotnieniu gleby, jak i jej zbryleniu. Niektórzy praktycy radzą rezygnację z późnego siewu pszenicy jesienią, gdy więcej niż 25% ziarna pozostaje na wierzchu. Wynika to z faktu, że odsłonięte siewki wrażliwe są na: uszkodzenia przez przymrozki lub wymarznącie przy braku okrywy śnieżnej, na niektóre herbicydy kontaktowe lub sulfonilomocznikowe, zwłaszcza zwalczające chwasty jednoliścienne oraz na regulatory wzrostu, które dostają się bezpośrednio na korzenie. Z wieloletnich obserwacji wynika, że wschody późno sianej pszenicy są dobre, gdy po jej zasiewie na niezmarzniętą glebę spadnie pierwszy śnieg i utrzyma się przez kilka dni. Po jego stopnieniu pola były zielone. Niekorzystna sytuacja następuje, jeżeli wysiane ziarno napęcznieje i nie zdąży wypuścić korzonka zarodkowego oraz kielka, a wystąpią dość silne mrozy. Wówczas zarodki giną. Dobremu zimowaniu późnej pszenicy sprzyja okrywa śnieżna.

### O nawożeniu

Aby pszenica mogła zbudować fundament pod przyszły plon, powinna być zaopatrzona w fosfor oraz potas. Stosując nawożenie podstawowe należy pamiętać, że fosfor to pierwiastek odpowiedzialny za rozbudowę systemu korzeniowego roślin, dlatego niezwykle ważne jest startowe nawożenie tym pierwiastkiem. Zrezygnować należy z azotu - na tym etapie roślinom składnik ten nie będzie potrzebny do rozwoju. Nasiona będą korzystać z substancji zapasowych zawartych w ziarniakach. Jeśli zastosowalibyśmy go jesienią, na przestrzeni zimy duża część tego składnika zostałaby wymyta z profilu glebowego. Przy długiej i ciepłej jesieni rośliny mogą zbyt szybko rozwinąć się lecz bez osiągnięcia fazy krzewienia, wtedy w przypadku nadejścia bardzo niskich temperatur są najbardziej narażone na wymarznącie. Wyższe dawki azotu konieczne będą za to do wczesnowiosennego nawożenia plantacji. Należy pamiętać, że zrównoważone i efektywne nawożenie powinno być oparte na analizie zasobności gleby w przyswajalne formy składników pokarmowych. Pierwiastki zawarte w nawozach mineralnych są optymalnie wykorzystywane przez rośliny tylko wówczas, gdy gleba ma uregulowany odczyn.

\*\*\*

Rozważając problem późnych siewów pszenicy warto wspomnieć, że plonuje ona wysoko, jeżeli wczesna wiosna jest deszczowa i w miarę chłodna. Wówczas dobrze się krzewi i ewentualnie regeneruje uszkodzenia pozimowe. Późny siew pszenicy ozimej to przede wszystkim niższy nakład finansowy w okresie jesiennym.

Pszenica jest zdecydowanie mniej narażona na atak ze strony mszyc, ploniarek i innych szkodników. Mszyce są wektorami żółtej karłowatości jęczmienia. Wirus ten występuje także na pszenicy. Zmniejsza się również presja chorób grzybowych (mączniak prawdziwy). Dzięki temu dodatkowo możemy zaoszczędzić pieniądze na ochronę chemiczną w okresie jesiennym. Zmniejsza się również ryzyko zachwaszczenia plantacji wyczyńcem - który jest bardzo uciążliwym chwastem (walka z nim pochłania znaczne nakłady finansowe), a także zmniejsza się ryzyko wylegania. Na niekorzyść natomiast działa krzewienie produkcyjne wiosną, słabszy system korzeniowy oraz słabsze wschody. Rośliny muszą mieć zapewnione dokarmianie dolistne na optymalnym poziomie, odpowiednią ochronę przed agrofagami i wysoki poziom agrotechniki. Każde niedopatrzenie, czy zaniedbanie, może się odbić niekorzystnie na zebranych później plonach (które przecież i tak będą już obniżone z uwagi na późniejszy siew). Mając świadomość tych niedogodności związanych z opóźnionym siewem pszenicy ozimej, nie należy się ich bać. **Pszenica ozima wysiana w okresie jesiennym na pewno da wyższy plon, niż pszenica jara. I to jest najważniejsza informacja - a resztę można nadrobić wczesną wiosną. Najważniejsze jest poprawne poprowadzenie plantacji.**

#### Źródła:

1. Grzebisz W. 2007. System nawożenia zbóż ozimych. Zboża wysokiej jakości. Biopaliwa. Poradnik dla producentów. Agro Serwis, Warszawa, 78-84.
2. Horosiewicz-Janka J., Korbas M. Mrówczyński M. 2013. Metodyka integrowanej ochrony pszenicy ozimej i jarej dla producentów. Poznań
3. Mrówczyński M., Wachowiak H. 2013. Zboża wysokiej jakości - wszechstronne wykorzystanie. Poradnik dla producentów. Agro Serwis, Warszawa.
4. Kościelniak W., Pyziak K. 2005. Agrotechnika pszenicy jakościowej. Wyd. OODR Łosiów.
5. Krawczyk A., Kowalski Ł. 2015. Prawidłowa agrotechnika pszenicy ozimej. Wyd. OODR Łosiów.
6. Podolska G. 2010. Wykorzystywanie wyników badań agrotechnicznych do kształtowania jakości ziarna zbóż. Wiesz Jutra, 4 (141) - 14-16
7. [http://www.iung.pulawy.pl/PJA/wydane/6/PJA6\\_7.pdf](http://www.iung.pulawy.pl/PJA/wydane/6/PJA6_7.pdf)
8. <https://www.kalendarzrolnikow.pl/579/listopadowy-siew-pszenicy>



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

**8** września w Siedlcach podczas seminarium podsumowującego konkurs AgroLiga 2019 – etap wojewódzki poznaliśmy zwycięzców oraz laureatów 27 edycji.

Uczestnicy seminarium zapoznali się z najlepszymi wzorcami i dobrymi praktykami na przykładzie gospodarstw i przedsiębiorstw Polski północno-wschodniej, a także wysłuchali wykładu pt. „Zarządzanie finansami w sektorze rolnym – szanse i zagrożenia PROW 2014-2020”. Wśród uczestników seminarium gościliśmy rolników, doradców oraz przedsiębiorców z województwa mazowieckiego, w tym laureatów z poprzednich lat konkursu AgroLiga.

Podczas seminarium poznaliśmy wyniki 27 edycji wojewódzkiego etapu konkursu:

#### Kategoria ROLNICY

Tytuł *Mistrza województwa mazowieckiego* konkursu AGROLIGA 2019 w kategorii ROLNICY otrzymał pan Marcin Seliga.

Tytuł *Wicemistrza województwa mazowieckiego* konkursu AGROLIGA 2019 w kategorii ROLNICY otrzymali państwo Aldona i Rafał Nowak.

Laureaci województwa mazowieckiego AGROLIGA 2019 w kategorii ROLNICY: Jacek Sadowski, Agnieszka i Cezary Czaplicy, Bożena i Adam Podbielscy, Przemysław Górlicki, Katarzyna i Andrzej Żuraw, Anna Jończyk i Tomasz Dronzikowski „Stajnia Blueberry”

#### Kategoria FIRMA

Tytuł *Mistrza województwa mazowieckiego* konkursu AGROLIGA 2019 w kategorii FIRMA otrzymała firma BROWAR SOCHO Karol Słoma

Tytuł *Wicemistrza województwa mazowieckiego* konkursu AGROLIGA 2019 w kategorii FIRMA otrzymała Piekarnia WACYN Ewa Brzezińska i Andrzej Karczewski.

Laureaci województwa mazowieckiego AGROLIGA 2019 w kategorii FIRMA: WIL-SAD Spółka z o.o., MŁYN PRZEDPEŁCE Paweł Kocięcki, JAKPOL – Jakub Ambroziak

Wszystkim uczestnikom konkursu serdecznie gratulujemy i życzymy wielu sukcesów!

Tekst: Magdalena Kowalewska - MODR Warszawa



Laureaci AgroLigi 2019 (zdjęcie Jakub Kondraciuk - MODR Oddział Siedlce)



# Przekaż gospodarstwo i weź rekompensatę z PROW

Właściciel gospodarstwa uczestniczącego w tzw. systemie dla małych gospodarstw, który zdecyduje się zakończyć działalność rolniczą i przekazać lub sprzedać swoją ziemię innemu rolnikowi, od 30 września br. może ubiegać się w ARiMR o specjalną rekompensatę z PROW na lata 2014–2020.

Wnioski w ramach poddziałania *Płatności na rzecz rolników kwalifikujących się do systemu dla małych gospodarstw, którzy trwale przekazali swoje gospodarstwo innemu rolnikowi* można składać do 29 października w biurach powiatowych Agencji.

## Kto może otrzymać wsparcie?

Pomoc może być przyznana rolnikowi (osobie, a nie innemu podmiotowi prowadzącemu działalność rolniczą) wpisanemu do ewidencji producentów prowadzonej przez ARiMR, który uczestniczy w systemie dla małych gospodarstw w ramach płatności bezpośrednich.

## Jak przekazać gospodarstwo?

Jednym z warunków uzyskania premii jest przekazanie przez rolnika posiadanego gospodarstwa (tj. gruntów rolnych oraz zwierząt) na powiększenie innego gospodarstwa

lub innych gospodarstw. Gospodarstwo powiększone na skutek przejęcia gruntów od rolnika wnioskującego o rekompensatę musi osiągnąć powierzchnię co najmniej równą średniej powierzchni gospodarstwa rolnego w kraju (lub w województwie, jeżeli średnia wielkość liczona dla danego województwa jest mniejsza niż w kraju).

Przekazanie gospodarstwa musi być trwałe, czyli odbyć się wyłącznie na podstawie umowy sprzedaży albo umowy darowizny. Ponadto rolnik przejmujący grunty musi zobowiązać się, że będzie na nich prowadził działalność rolniczą przez okres co najmniej 5 lat.

Rolnik przekazujący swoje gospodarstwo może zachować na własne potrzeby nie więcej niż 0,5 ha gruntów rolnych.

## Jaka jest wysokość pomocy?

Pomoc wypłacana jest jednorazowo, a jej wielkość ustalana w oparciu o kwotę przy-

znaną rolnikowi w ramach systemu dla małych gospodarstw w roku 2015, czyli w roku przystąpienia do tego systemu. Wysokość wsparcia wylicza się jako iloczyn 120% tej kwoty i liczby lat kalendarzowych obejmujących okres od daty przekazania gospodarstwa do końca roku 2020. Oznacza to, że rolnik przekazujący gospodarstwo w roku 2019 otrzyma dwukrotność 120% płatności dla małych gospodarstw, czyli łącznie 240% przyznanej wówczas kwoty.

## Co po otrzymaniu premii?

Przez 5 lat, licząc od dnia przekazania gospodarstwa, rolnik nie może podlegać ubezpieczeniu w KRUS oraz nie może prowadzić działalności rolniczej. Może za to ubiegać się w ARiMR o premię na rozpoczęcie działalności pozarolniczej z PROW 2014–2020 i założyć własną firmę.

Źródło: Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa

## XXI DNI KUKURYDZY WOJEWÓDZTWA MAZOWIECKIEGO I ŁÓDZKIEGO ORAZ OGÓLNOPOLSKA PREZENTACJA ODMIAN

6 października 2019 r.

Skrzelew, gm. Teresin, pow. sochaczewski

*W programie przewidziano:*

godz. 9.00 - rozpoczęcie imprezy

- zbiór z poletek demonstracyjnych odmian kukurydzy na ziarno i kiszonkę
- prezentacja poletek herbicydowych i nawozowych
- prezentacja firm branżowych z zakresu produkcji rolniczej
- wystawa sprzętu rolniczego

godz. 10.00

- pokaz użytkowania maszyn rolniczych
- kiermasz drzewek owocowych i roślin ozdobnych
- wiele atrakcji kulturalno-rozrywkowych
- konkursy dla uczestników imprezy z nagrodami
- konkurs wiedzy rolniczej dla uczniów szkół rolniczych

godz. 11.00 - oficjalne otwarcie i powitanie gości

godz. 12.30 - drugi pokaz użytkowania maszyn rolniczych

godz. 13.00 - rozstrzygnięcie konkursów – wręczenie pucharów i nagród

Blizszych informacji udzielają: Grażyna Michalak - MODR Oddział Bielice, tel. 46 862 00 44

Tadeusz Szymańczak - przewodniczący Komitetu Organizacyjnego, tel. 502 56 94 85

Karta zgłoszenia dostępna na stronie: [www.kukurydza.home.pl](http://www.kukurydza.home.pl)

# Zabytki i atrakcje gminy Mochowo

Gmina Mochowo leży w północno-zachodniej części województwa mazowieckiego, w powiecie sierpeckim, przy drodze wojewódzkiej nr 541, łączącej Sierpc z Dobrzyniem nad Wisłą. Przecina ją rzeka Skrwa dzieląc na północno-zachodnią i południowo-wschodnią. Gmina uważana jest za bardzo atrakcyjną pod względem turystycznym. Jest w niej kilka zabytków architektury sakralnej oraz interesujące obiekty świeckie. Co warto tam obejrzeć?

**Anna Pawłowska-Rudyk**  
MODR Oddział Płock

**Kościół gotycki z XV wieku w Bożewie** - parafię w Bożewie erygował 5 kwietnia roku 1453 biskup Paweł Giżycki. Świątynia jest rzadkim tak bardzo dobrze zachowanym przykładem gotyckiej budowli sakralnej. Późniejsze przebudowy i restauracje nie zdołały zatrzeć jej pierwotnego wyglądu. Obiekt jest budowlą murowaną z cegły, zwróconą w kierunku wschodnim. Kościół charakteryzują przede wszystkim detale pochodzenia gotyckiego, takie jak portal ostrołukowy, sterczyny na szczytach oraz oszkarpowanie.

Równie ciekawe jest wnętrze. Nawę zaprojektowano na planie prostokąta z prezbiterium tylko nieznacznie wyodrębnionym i zamkniętym prosto. Do nawy od południa przylega kwadratowa kaplica, jednak jej szczyt ma już ce-

strancji i kielichu. Przetrwały też dwa cynowe lichtarze i kocioł muzyczny z XVIII w.

Obok kościoła znajduje się drewniana dzwonnica z XVIII wieku, wyposażona w dwa dzwony.

**Kościół z roku 1864 w Mochowie** - XVII-wieczną skromną świątynię, jakich wiele w Polsce, przyozdobiono w roku 1876 klasycystyczną fasadą z... drewna.



chy stylu późnobarokowego.

Kościół w Bożewie posiada dużo dawnego wyposażenia - ołtarz główny pochodzi z I połowy XVIII wieku i reprezentuje późny barok. Przedstawia on grupę figur - św. Annę z Matką Bożą i Dzieciątkiem. W zwieńczeniu ołtarza widać rzeźby aniołów. Pole główne wypełnia krucyfiks z przełomu XVIII i XIX wieku oraz obraz Świętej Trójcy.

Ze sprzętu liturgicznego wspomnieć należy o rokokowych mon-



Skomponowano ją według zasad architektury monumentalnej: dwie wieże flankują dwukolumnowy portyk zwieńczony trójkątnym frontonem. Aby upodobnić ją jeszcze bardziej do murowanych świątyń, twórca ozdobił fasadę drewnianym boniowaniem, imitującym kamienne płyty. Z daleka fasada kościoła wygląda jak murowana. Dopiero z bliska widać, że zostaliśmy oszukani, a efekt ten warto zobaczyć.

Nawa ma kształt prostokątny z węższym prezbiterium zamkniętym również prosto, skąd prowadzi wejście do zakrystii. Interesujące jest wyposażenie kościoła złożone z trzech ołtarzy pochodzących z połowy XVIII wieku. W głównym ułożono obraz Matki Boskiej Śnieżnej, datowany na drugą połowę XVII stulecia oraz rzeźby patronów Polski: św. Wojciecha i św. Stanisława. Ołtarze

boczne ozdobiono parami rzeźb: w lewym św. Jana Nepomucena wraz z nieokreślonym świętym, zaś w prawym św. Barbary i drugiej postaci trudnej do identyfikacji. Wszystkie rzeźby pochodzą z XVIII stulecia.

Na elementy wyposażenia składają się dwa konfesjonały barokowe, cztery komplety ławek barokowych oraz krucyfiks - również barokowy. Ze sprzętów liturgicznych na uwagę zasługuje rokoka - monstrancja z roku 1790 oraz trzy kielichy, w tym jeden z początków XVII w. Zachowała się też puszka barokowa z pierwszej połowy XVII stulecia i późnogotycki relikwiarz szafkowy. W relikwiarzu umieszczono relikwie świętych: Bonifacego, Grzegorza i Maurycego.

Do starych przedmiotów z wyposażenia świątyni należą jeszcze miedziane kotły muzyczne, miska do lawetarza oraz cztery ponad dwustuletnie ornaty.

**Neogotycki monumentalny kościół w Ligowie** - pierwsze wzmianki o erygowaniu parafii pochodzą z roku 1388. Początkowo był to drewniany kościół wyposażony w trzy ołtarze, z malowanym prezbiterium. Obecny kościół jest imponującą budowlą neogotycką, wzniesioną w latach 1906-1913. Wraz z dwoma strzelistymi wieżami zbudowany został z czerwonej cegły. Jest jednonawowy, ze sklepieniem krzyżowym i przepiękną polichromią pędzla Władysława Drapiewskiego - malarza, który wcześniej ozdobił katedrę płocką oraz kilka innych świątyń na Mazowszu.

Wyposażenie wnętrza pochodzi w całości ze świątyni wcześniejszej, poza ołtarzem głównym z obrazami zwiastowania NMP i św.

Mateusza pochodzącymi z początku ubiegłego wieku.

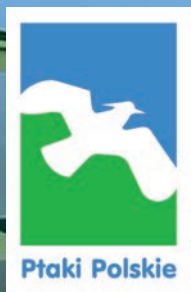
Jak rzadko który kościół o zaledwie stuletniej historii świątynia w Ligowie zachowała dużo sprzętu liturgicznego pochodzącego z obiektów wcześniejszych, Najcenniejsze są monstrancja wieżyczkowa z początku XVII w., cztery dawne kielichy i relikwiarz miedziany w formie krzyża. Jednak prawdziwą ozdobą świątyni są wielkie witraże wypełniające osiem okien. Wykonane zostały w latach 1953-1960 i przedstawiają polskich świętych: Wojciecha, Kazimierza, Czesława, Jadwigę Śląską, Jolantę i Bronisławę.

**Zespół sakralny złożony z kościoła i kaplicy oraz miejsce pielgrzymkowe w Żurawinie** - obok Skępego, Obór i Sierpca najważniejsze Sanktuarium Maryjne na tej ziemi. Jest to miejsce, w którym pustelnik znany jako Żurawek doznał objawienia Najświętszej Panny. Wielką sławą zasłynęło źródło mające cudowną moc uzdrawiająca. Mieszkańcy wierząc w jego siłę gromadzili się wokół niego licząc na łaski za wstawiennictwem Matki Boskiej.

**Młyn wodny** - dla turystów największą atrakcją **Chocznia** jest młyn wodny, położony nad rozlewiskiem Skrwy. Pobudowany został w XIX stuleciu. Zabudowania młyna i grobla przez rzekę nie mają sobie równych na całej długości Skrwy. Ciekawie jest tutaj o każdej porze roku, szczególnie zaś wiosną przy wysokim stanie wód, gdy spiętrzone przelewają się przez groblę.

**Zapraszamy do gminy Mochowo!**





# Dlaczego nie ob

„Jedna jaskółka wiosny nie czyni”? Być może.   
wyjątkową moc: niesie radość i



*Tekst: Jacek Karczewski, Ptaki Polskie*

*Zdjęcie: Czarek Korkosz (Jaskółki dymówki – najprawdopodobniej tata (z prawej) i dwójka dorosłych już dzieci.*

# Chodzą nas jaskółki?

**Ale wystarczy jedna, aby życie stało się lepsze. Ten mały ptak ma nadzieję na odległość wielu tysięcy kilometrów...**

Z początkiem jesieni przesiadujące na energetycznej pięciolinii nutki poderwą się i polecą hen, poza granice naszej wyobraźni i wytrzymałości. Za 5-8 tygodni niektóre z nich osiądą na południowych krańcach Afryki - 12 tysięcy kilometrów stąd. Jak ma tego dokonać ptaszek, który 2 miesiące temu przyszedł na świat pod Goniądem, Kołczynem albo Kościerzyną? Nic dziwnego, że wiosną powróci zaledwie połowa z tych, które się w tym roku wylęły. Ale po pierwszej wielkiej pętli ich szanse zaczynają rosnąć. Na każde 5 jaskółek zginie jedna. Doświadczenie oznacza przeżycie.

## Rzeczywistość lepsza od fikcji

Ludzie od zawsze zdawali sobie sprawę, że w różnych sezonach jedne ptaki się pojawiały, a drugie znikały. Echa tej wiedzy łatwo znaleźć w ludowej poezji. Wszędobylskie ptaki były jak kalendarz: przypominały rolnikom, kiedy rozpocząć wiosenną orkę, kiedy chwycić za kosę, a kiedy świętować. Problem z ptasimi migracjami pojawił się, gdy do głosu doszli ówczesni ludzie nauki, a przede wszystkim Kościół. W ciągnącej się przez wieki debacie, najwięcej zamieszania powodowały jaskółki właśnie oraz bernikle białolice, o których mówiono, że wylęgały się z morskich skorupiaków i traktowano je jako... ryby. Wszystko po to, żeby księża i zakonnicy mogli się nimi bezkarnie zająć w czasie postów.

Jaskółki trafiły do tej historii prawdopodobnie dlatego, że przed odlotem miały zwyczaj sejmikowania wśród nadwodnych trzciny. Tam też najczęściej widywano je wiosną, gdzie zdżone gasiły pragnienie i łowiły wczesne owady. Z czasem utrwaliło się jakby jaskółki przespiały zimę na dnie jezior i stawów. Inne ptaki też się miały tam ukrywać - a także w dziuplach, norach i jaskiniach, lub zamieniały się w inne zwierzęta, a nawet kamienie, czy grudy ziemi. Co jakiś czas zdarzali się jednak niepokorni, którzy mówili o jaskółkach latających ponad morzami. Głos w sprawie zabrał w końcu sam Olaus Magnus, bardzo wpływowy arcybiskup Uppsali. Ogłosił, że jaskółki zimują na dnie wód - i już! Jego racji dowodzili rybacy, którzy często wylawiali stłoczone w jedną masę ptaki, a czego on sam był świadkiem. Później weszło go m.in. Jan Heweliusz z Gdańska.

W XVII wieku chwilową karierę zrobił nawet pomysł, jakoby wiatr każdej je-

sieni zanosił wędrownie ptaki na Księżyc. Wszystko było lepsze od myśli, że mogły one samodzielnie lecieć w świat, bez całej skomplikowanej maszyneryi, która dowodziła geniuszu i rzekomej boskiej wyższości człowieka. W międzyczasie wiele jaskółek tonęło, płonęło lub zamarzało w najdziwniejszych eksperymentach.

## Grunt to ogonek!

Wiosną pierwszy przylatuje samczyk i zajmuje sprawdzony rewir. Jego główne atuty to ów rewir, charakterystyczna piosenka i przede wszystkim ogon! Taki jaskółczy fetysz. Im dłuższy, tym lepszy. Samiczki są bardzo wybredne. Za to kiedy już się zdecydują, to przeważnie na zawsze.

Zdarza się, że wiosną jakiś samiec zostaje bez partnerki. Nie po to leciał tyle tysięcy kilometrów, żeby się teraz nie rozmnożyć! Próbuje odbić czyjąś dziewczynę, ale to się zwykle nie udaje. Może się wówczas zdarzyć, że sfrustrowany samczyk niszczy łęg którejś z niedoszłych partnerek. Wie, że jej związek nie wytrzyma takiej próby i para się rozleci. Teraz ona znajdzie się w takiej samej sytuacji, jak on: desperacko poszuka nowego partnera, w czasie gdy wszyscy są już zajęci. Z wyjątkiem jednego...

## Krew nie woda!

W dużych jaskółczych koloniach statystycznie więcej niż 1 na 4 rodzeństwa ma innego ojca. W okresie składania jaj panowie pilnują swoich partnerek, ale to nie wystarcza. Gdy któryś straci swoją z oczu, wszczynają fałszywy alarm, żeby namierzyć zgubę i nie dopuścić do zbliżenia z sąsiadem. Samczyki używają tego samego triku również w odwrotnym celu. Pewnie krzyczą coś w rodzaju Niebezpieczeństwo z powietrza! albo Uwaga, kot! Wszyscy zrywają się w popłochu, a mały prowokator romansuje w zamieszaniu z cudzą żoną. Czy to teraz sąsiadki nawzajem podrzucają sobie jajeczka?... W każdym razie często się zdarza, że nie wszystkie siostry i bracia w gnieździe mają tę samą mamę.

## Na księżyc byłoby bezpieczniej

Pewna dymówka przez 18 kolejnych wiosen powracała do swojej obórki. Przeleciała w tym czasie ponad 2 miliony kilometrów -

jak 5 razy na Księżyc i z powrotem. Widziała wojny i powstania. Ludzie ruszali na nią ze strzelbami, łukami, sieciami, lepami, prądem lub środkami odurzającymi. Na własny stół, na sprzedaż, a najczęściej dla zabawy. Gdzie? W południowej Europie, na Bliskim Wschodzie i w całej Afryce. Do tego pożary, zatrute wody i owady... Wszystko razy 18 razy 2. Są jeszcze wrogowie naturalni: zmęczenie, choroby i załamania pogody. Zdarza się, że szalejące nad morzami sztormy strącają lecące jaskółki do wody. Te nawet wtedy się nie poddają i wiosłując maleńkimi skrzydełkami próbują dopłynąć do brzegu. Nawet jeśli do tragedii doszło blisko lądu, tylko cud sprawi, że któraś z nich zdoła się uratować. Takie cuda się jednak zdarzają! Już same jaskółki są cudem.

## Dar od bogów

Jaskółki każdego roku przyfruwają nam na wiosnę, w zamian prosząc o mieszkanie obok nas. Robią to już od kilkunastu tysięcy lat. Gdy z jaskiń przenieśliśmy się do pokracznych domków i lepianek, jaskółki przeniosły się razem z nami. Ich obecność uważaliśmy za znak od bogów. Przecież szybkie jak wiatr i lśniące jak srebro ptaki zlatywały do nas z nieba! Dzisiaj jaskółki osiedlają się w naszych stodołach, oborach, pod mostami i wszędzie tam, gdzie znajdują odpowiednie dla siebie miejsce. Gniazdo z młodymi widziałem nawet na pracującym na Wiśle promie. W zwykłych, a czasami nietypowych miejscach, wychowują się kolejne pokolenia posłańców dobrej nowiny. Zajadają się muchami, gzami i meszkami. Dobrze się składa, bo my ich nie lubimy, a one je lubią bardzo. Jedna rodzina, mama, tata i 3-5 dzieci zjada w ciągu 2 miesięcy 150 tysięcy owadów. Jaskółki musiały dawniej przynosić nie tylko szczęście, ale i ulgę. Ostatnio okazało się, że tam gdzie są jaskółki, wyższe są też plony na polach.

Trochę żal, że przed dymówkami zamykamy okna i zaślepiamy wloty do naszych obór i stodoł. I trochę wstyd, że przed oknówkami zabezpieczamy okapy naszych dachów. Czy myśleliście już o podpórcie pod jaskółcze gniazdo? Dla dymówki. Dla oknówki. Dla odmiany...

# Technologie cyfrowe a inteligentne wsie

**Cyfryzacja wspiera transformację wsi i rozwój usług społecznych. Na ten proces składają się trzy elementy: infrastruktura szerokopasmowa, dostępne usługi cyfrowe i umiejętności cyfrowe mieszkańców. Wzorcowo zafunkcjonowały one w projekcie „Inteligentna góraska wieś” zrealizowanym przy udziale środków prywatnych z udziałem gminy.**

**Małgorzata Najechalska**  
MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Do portugalskiej górskiej wsi Sabugueiro, leżącej w Parku Narodowym Serra da Estrela, organizacja non-profit Vodaphone Foundation wraz z gminą doprowadziły światłowód (początkowo 7 km, potem dodatkowo 5 km) i stworzyła **około 400 punktów dostępu do szerokopasmowego Internetu** (domy i lokalne sklepy).

## Ale na tym nie koniec...

Wprowadziły też nową usługę — **badania lekarskie na odległość**. Dzięki temu 39 podopiecznych z domu dla osób starszych i 18 mieszkańców wsi korzysta z systemu monitorowania *Intellicare*, który umożliwia cyfrowy pomiar ciśnienia i poziomu cukru we krwi. Dla 9 rodzin - znajdujących się w niekorzystnej sytuacji - zakupiono komputery wraz z pakietem usług cyfrowych obejmującym telewizję, Internet i telefon. Zainteresowani mieszkańcy nabyli umiejętności cyfrowe.

Dodatkowo w domach zainstalowano **urządzenia monitorujące i dostarczające informacji o ilości zużywanej energii** w czasie rzeczywistym. Efektem było jej mniejsze zużycie w 40 gospodarstwach domowych i domu opieki dla osób starszych. Poza tym w celu **poprawienia bezpieczeństwa** we wsi zainstalowano 24 energooszczędne latarnie LED.

Uruchomiono też usługę **ekologicznych taksówek**. Z dwóch pojazdów elektrycznych korzystają chorzy oraz osoby o słabszej pozycji społecznej. Takie rozwiązanie redukuje emisję dwutlenku węgla i poprawia mobilność mieszkańców.

Transformacja cyfrowa wsi Sabugueiro przyczyniła się do poprawy jakości życia jej mieszkańców.



Samochód elektryczny na potrzeby mieszkańców wsi. (Smart Village <http://www.absabugueiro.com/atividades-e-noticias>)

## Podsumowanie: zasadnicze cechy inteligentnej wioski

Trwają rozważania dotyczące wsparcia finansowego dla Smart Villages w nowej perspektywie finansowej UE, skierowanej do

społeczności wiejskich. Zaprezentowane w naszej gazecie przykłady świadczą, że inteligentne wsie były tworzone w oparciu o istniejące dotychczas instrumenty finansowe. O inteligentnej wsi mówimy, gdy spełnia ona kilka warunków. W przytoczonych przykładach mieszkańcy obszarów wiejskich wykorzystali **technologie cyfrowe** do poprawy życia na wsi, w szczególności do poprawy ekonomicznych warunków społecznych czy środowiskowych. Zmiany dotyczyły jednej albo kilku wsi, bowiem inteligentne wioski mają bazować na **współpracy i sojuszach** z innymi społecznościami i podmiotami (badaczami, władzami gminnymi i mieszkańcami obszarów wiejskich). Inicjatywy rozwiązywały konkretne potrzeby małych społeczności. W ujęciu projektowym oznaczało to opracowanie Strategii inteligentnej wsi (podejście partycypacyjne), która określiła cele krótko-, średnio- i długoterminowe, a plan działania mierzył postęp przy pomocy wskaźników wydajności. Inicjatywy finansowano ze źródeł publicznych i prywatnych. W efekcie wprowadzone inteligentne rozwiązania zadziałały jak dźwignia, powodując dynamiczny rozwój wsi, przeciwdziałając depopulacji, poprawiając atrakcyjność obszarów wiejskich i jakość życia mieszkańców.

## Jak wspierane są inteligentne wioski?

Dialog na temat Smart Villages trwa. Jak dotąd Komisja Europejska nie proponuje żadnego nowego, konkretnego instrumentu politycznego ani specjalnej linii budżetowej dla inteligentnych wiosek. Zakłada, że państwa członkowskie UE będą korzystały z istniejącego zestawu narzędzi oraz instrumentów politycznych służących wspieraniu inteligentnych wiosek, takich jak: LEADER/RLKS, współpraca, transfer wiedzy, inwestycje w podstawowe usługi, strategie cyfrowe, zintegrowane inwestycje terytorialne oraz działania na rzecz zrównoważonego rozwoju obszarów miejskich. **Urzednicy Komisji Europejskiej podkreślają, że celem mechanizmu Smart Villages nie jest tworzenie dodatkowych warstw dokumentów lub struktur strategicznych, ale budowanie na podstawie polityki istniejącej w każdym kraju elastycznych narzędzi umożliwiających lokalne działania.**

W przyszłym roku grupa tematyczna Europejskiej Sieci Rozwoju Obszarów Wiejskich (ENRD) ds. Inteligentnych wiosek rozpocznie pracę nad tym, jak zaprojektować i wdrożyć wymienione powyżej narzędzia do wspierania inteligentnych wiosek w różnych kontekstach.

## Źródła:

1. [cm-seia.pt](http://cm-seia.pt) i [www.absabugueiro.com/atividades-e-noticias](http://www.absabugueiro.com/atividades-e-noticias)
2. [www.pilotproject-smartvillages.eu](http://www.pilotproject-smartvillages.eu)
3. *Innowacje cyfrowe i społeczne w kontekście usług na obszarach wiejskich - Europejska Sieć na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich 2018*
4. [www.arc2020.eu/](http://www.arc2020.eu/) 2019/09/ - *Dialogi na obszarach wiejskich | Inteligentne wioski*

# Innowacyjny pomysł - hodowla ślimaka

**Może być ciekawą propozycją dla tych, którzy poszukują nowych pomysłów na działalność rolniczą, tym bardziej że możliwości wykorzystania ślimaka stają się coraz szersze. Istnieją archeologiczne przesłanki, że ślimaki jadalne były pierwszymi zwierzętami hodowlanymi, jadano je 6 tys. a nawet 10 tys. lat temu.**

**Barbara Frankiewicz**  
MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Oficjalnie starożytni Rzymianie - jako pierwsi - odkryli i docenili ich doskonały smak i walory lecznicze. W Polsce ślimaki hodowali głównie Dominikanie i Franciszkanie, a przyrządzane z nich potrawy uważali za dania postne. W VII wieku, kiedy konsumpcja ślimaka znacznie spadła, pojawiły się na stołach polskiej arystokracji.

W latach 70. XX wieku z powodu objęcia ścisłą ochroną gatunkową ślimaka *Helix Aspersa* zaczęto je intensywnie hodować.

## Jakie ślimaki można hodować?

Nasz krajowy ślimak winniczek jest pod ochroną i może być zbierany tylko w określonym czasie (przez 30 dni w roku na Warmii i Mazurach). Następnie jako prawdziwy rarytas trafia na stoły we Francji, Hiszpanii, Portugalii i Włoch.

Polska uznawana jest na świecie za kraj dostarczający ślimaki bardzo dobrej jakości. Poza dziko żyjącymi winniczkami eksportuje też ślimaka szarego z hodowli fermowych. Szacuje się, że obecnie działa około 300 krajowych hodowli tych mięczaków. W naszym kraju spotkamy hodowle dwóch podgatunków: szarego ślimaka hodowanego *Helix Aspersa Maxima* - szarego, większego, ciepłolubnego pochodzącego z Afryki Północnej oraz *Helix Aspersa Muller* - szarego i mniejszego, pochodzącego z Europy Zachodniej, bardziej przystosowanego do naszych warunków klimatycznych.

## Co trzeba wiedzieć?

Osoby szukające pomysłu na biznes rodzinny w rolnictwie, dysponujące niewielkim arealem ziemi, lubiące wyzwania i posiadające umiejętność korzystania z doświadczeń już istniejących hodowli, a zarazem otwarte na wiedzę, współpracę, a przede wszystkim (przynajmniej na początku) traktujące hodowlę ślimaka raczej jako hobby niż biznes, mają szansę na sukces. Żeby uruchomić hodowlę ślimaka na początek wystarczy zaledwie 300 m<sup>2</sup> działki, bo na takim obszarze można wyhodować

około 1 tony mięczaków. Warto zainwestować w mniejszą skalę produkcji z kilku powodów: zminimalizujemy ryzyko, że gdy będziemy popełniali błędy nie poniesiemy dużych strat, damy sobie czas na zdobycie doświadczenia oraz koniecznej wiedzy hodowlanej, a przede wszystkim poniesiemy mniejsze nakłady inwestycyjne na rozpoczęciu działalności.

Z jednej strony jest to hodowla prosta i nie potrzebująca dużych nakładów, ale z drugiej strony jest trudna, gdyż nie jest tak powszechna i popularna w Polsce jak hodowla bydła, trzody czy drobiu. Są jednak prekursorzy, którzy chętnie dzielą się wiedzą i doświadczeniami. Istnieją w Polsce hodowle, które przerodziły się w firmy współpracujące z innymi hodowcami (świadomie nie wymieniam żadnej, żeby jednej nie wyróżnić, a drugiej nie pominąć). Są to tzw. partnerzy w biznesie, współpracujący na dogodnych, partnerskich warunkach, którzy chętnie sprzedają materiał do tuczu. Firmy te oferują interesujące warunki współpracy i umiejętnie przekazują wiedzę wszystkim chętnym. Udzielają rad jak unikać problemów w trakcie produkcji lub jak sobie z nimi radzić, kiedy się pojawiają.

## Kilka zdań o hodowli

*Hodowlę można rozpocząć na kilka sposobów:*

1. Poprzez zakup osesków - ślimaków 10 dniowych;
2. Poprzez zakup jajeczek;
3. Poprzez zakup ślimaków matecznych, tzw. reproduktorów.

Początkującym hodowcom zaleca się skorzystanie z pierwszego sposobu, gdyż tuczyć jest o wiele prostsze i wymaga mniejszych nakładów niż reprodukcja.

Prowadzenie reprodukcji stawia wyższe wymagania, ale i do hodowli ślimaka potrzebne są odpowiednie warunki (wielkość budynku dostosowana do wielkości stada, odpowiednia temperatura, wilgotność, wentylacja, a przede wszystkim większe doświadczenie). Reprodukacja odbywa się w budynkach (lu-

ty-kwiecień), tuczyć na powietrzu w parkach (maj-wrzesień/październik), a następnie hibernacja (sierpień-luty).

Tuczyć można w parkach na świeżym powietrzu, ale i w tunelach foliowych. Musimy jednak zapewnić ogrodzenie zabezpieczające nas przed ucieczką ślimaków, bardzo ważne jest też zabezpieczenie działki przed gryzoniami. W parku i na polu powinniśmy uprawiać rośliny służące jako pokarm oraz dające schronienie ślimakom. Polecany jest perko rzepik.

## Można tuczyć ekologicznie ...

... tylko na roślinności posianej w parku, trwa to jednak dużo dłużej, więc tradycyjnie stosuje się pasze z zakupu. Wszystkie składniki wykorzystywane do paszy powinny być ekstrudowane, bo wtedy uzyskamy najlepszą jakość, a ślimaki dobrze wykorzystają paszę i przyrosną.

Ślimak przeznaczony do sprzedaży musi mieć odpowiednią **wagę, kształt i twardość muszli**. Powinien spożywać wilgotną paszę (dzięki odpowiedniej wilgotności wytwarza dużo śluzu, aby mieć możliwość poruszania się po różnych powierzchniach).

Zbiory zaczynają się we wrześniu i trwają do października. Hodowcy, którzy znajdują partnera w biznesie, po podpisaniu umowy mają zapewniony skup. Smak mięsa ślimaka można porównać, np. ze smakiem żołądków drobiowych z nutą orzeszków ziemnych lub grzybków. W mięsie ślimaków są nienasycone kwasy tłuszczowe, aminokwasy, przyswajalne składniki mineralne, cechuje je wysoka zawartość białka przy niskiej zawartości tłuszczu.

Opłacalność hodowli zależy od koniunktury na rynku. Zaletą hodowli ślimaka jest to, że nie ma problemów z sąsiadami, bo produkcji mięczaków nie towarzyszy ani przykry zapach, ani hałas.

*Źródła:*

[www.hodowle.eu](http://www.hodowle.eu), [www.aspersasnails.com](http://www.aspersasnails.com), [www.hodowla-slimakow.pl](http://www.hodowla-slimakow.pl), [www.snailspol.com](http://www.snailspol.com), [www.tygodnik-rolniczy.pl](http://www.tygodnik-rolniczy.pl), [www.dziennikwschodni.pl](http://www.dziennikwschodni.pl)

# XXI Dzień Kukurydzy i Buraka odbył się w Poświętnem

W MODR Oddział Poświętne w Płońsku, 15 września br. odbył się XXI Dzień Kukurydzy i Buraka.

**Tekst: Janusz Sychowicz**

**Zdjęcia: Katarzyna Szumska**

MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Na polu doświadczalnym zaprezentowaliśmy 78 odmian kukurydzy, 13 odmian buraka cukrowego w kolekcjach odmian oraz 22 odmiany kukurydzy w doświadczeniach *Porejestrowego Doświadczalnictwa Odmianowego*. Informacji o uprawianych odmianach udzielali przedstawiciele firm hodowlano-nasiennych. Zwiedzający zapoznali się z charakterystykami eksponowanych odmian i zainteresowaniem obserwowali i porównywali różne odmiany kukurydzy i buraka cukrowego, uprawiane w tych samych warunkach glebowych i w tej samej technologii. Rolnicy poznali różne technologie nawożenia, stosowania biostymulatora wzrostu, herbi-



charakterystykami odmian roślin uprawnych i udzielali zainteresowanym fachowych porad. Szczególnym zainteresowaniem zwiedzających cieszyła się ekspozycja tegorocznych snopków różnych odmian zbóż, a także prezentacja bulw ziemniaka zebranych z pola doświadczalnego w Poświętnem.

Mamy nadzieję, że dla wielu rolników XXI Dzień Kukurydzy i Buraka to wyjątkowa okazja do zapoznania się z najnowocześniejszymi rozwiązaniami technicznymi, porównania upraw różnych



cydów i dokarmiania do-  
listnego kukurydzy i buraka.

Podczas DKiB odbyły się również pokazy pracy maszyn. Pierwszy pokaz to zbiór buraków cukrowych kombajnem Ropa Tiger 6. Po nim pracownicy Pfeifer&Langen Glinojec S.A. sprawdzali jakość wyoranych buraków oraz pokazali jak prawidłowo formować pryzmę korzeni. Następnie rolnicy obserwowali pracę pneumatycznego agregatu uprawowo siewnego Amazone Cirrus 6003 o szerokości roboczej 6 metrów wraz z ciągnikiem John Deere 8330.

Tradycyjnie pracownicy Oddziału Poświętne MODR przygotowali stoisko z materiałami informacyjnymi, w tym z aktualnymi



odmian, jakości i pracy poszczególnych maszyn rolniczych, czy różnych procesów technologicznych. Zdobyta wiedza zaowocuje lepszymi plonami i wynikami finansowymi w gospodarstwach rolnych.



# XIV JESIENNY JARMARK „OD POLA DO STOŁU”

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, Oddział Poświętne w Płońsku pielęgnując dziedzictwo kulturowe mazowieckiej wsi, rokrocznie organizuje *Jesienny Jarmark „od pola do stołu”*.

**Tekst:** Danuta Bronowska  
**Zdjęcia:** Bożena Chądzyńska  
 MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Czternastą imprezę z tego cyklu, 15 września w Poświętnem otworzyli: Tomasz Skorupski – zastępca dyrektora MODR Warszawa i Jarosław Grabowski - dyrektor MODR Oddział Poświętne w Płońsku.



Od lewej: Tomasz Skorupski - zastępca dyrektora MODR Warszawa i Jarosław Grabowski - dyrektor MODR Oddział Poświętne podczas otwarcia XIV Jesiennego Jarmarku

Kluczowymi wydarzeniami tegorocznego Jarmarku były:

- Konferencja: „od pola do stołu – lokalnie i legalnie”, i
- X Przegląd Ludowych Zespołów Artystycznych.

## Konferencja

W konferencji wzięli udział mieszkańcy obszarów wiejskich z terenu Północnego Mazowsza i delegacja gości zagranicznych z prowincji Huelva w Hiszpanii, która odwiedziła Płońsk na zaproszenie *Lokalne Grupy Działania Przyjazne Mazowsze*. Goście zaprezentowali swój region, produkty tradycyjne i wyroby dziedzictwa kulturowego wytwarzane w prowincji Huelva, położonej w południowej części Andaluzji.

Mazowieckim wytwórcom produktów i przetworów żywnościowych wysokiej jakości wręczono statuetki i *Certyfikaty Marka Przyjazne Mazowsze* przyznane przez siedmioosobową kapitułę konkursu, której przewodniczyła Danuta Bronowska z Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego. Wręczono 12 statuetek.

Część merytoryczną konferencji rozpoczęła prof. Krystyna Krzyżanowska ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie wykładem na temat: *Przedsiębiorczość i innowacyjność jako szansa rozwoju wsi*.



Wykład prof. Krystyny Krzyżanowskiej

Prof.dr.hab. inż. Zbigniew J. Dolatowski z Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie rewelacyjnie przedstawił temat *Żywność wysokiej jakości – produkty regionalne i tradycyjne, nowe możliwości obszarów wiejskich*.

Uwieńczeniem konferencji była prezentacja i degustacja produktów tradycyjnych, które wytworzono w małych firmach rodzinnych z naturalnych surowców pochodzących z gospodarstw. **Przetwory z mięsa i wyroby garmażeryjne przygotowały trzy rodzinne firmy: Artura Zarzyckiego ze Skołatowa, Adama Węglowskiego z Karniewa i Krystyny Marcyańskiej z Lutobroka.** Dużym zainteresowaniem cieszyły się nagrodzone i wpisane na *Listę Produktów Tradycyjnych* polędwiczki wędzone podsuszane, polędwica kurpiowska, baleron kurpiowski, szynka kurpiowska, kielbasa wiejska,



Degustacja produktów tradycyjnych

słoninka skołatowska - przysmak myśliwego. Chleb wypiekany metodą tradycyjną i nagrodzony w konkursie kulinarnym *Nasze Kulinarne Dziedzictwo- Smaki Regionów* do degustacji pochodził z małych piekarni z Sochocina i Sońska. Tradycyjne przetwory z mleka, wielokrotnie nagradzane w konkursach kulinarnych przygotowały dwie firmy rodzinne: Agnieszki Zalewskiej z Nowego Pawłowa i Ewy Jurzyk z gminy Zatory. Na stole znalazł się również tradycyjny olej rzepakowy i lniany Krzysztofa Kowalskiego z Winnik. Surowiec len i rzepak do wytwarzania oleju pochodzi z dużego areалу upraw w gospodarstwie rolnym Krzysztofa Kowalskiego. Restauracja *Poświętne* przygotowała żurek z białą kielbasą, gulasz warzywny, babkę ziemniaczaną i bigos. Dodatkowo zaserwowała wartościowy pod względem zdrowotnym napój z mięty i miodu pochodzącego z pasieki Adama i Wojciecha Piotrkowskich z Żuromina przygotowała również restauracja *Poświętne*.

Uczestnicy konferencji skosztowali soku jabłkowego tłoczonego w gospodarstwie sadowniczym Tomasza Bieńkowskiego.

Naturalne soki jabłkowe nie poddawane są procesowi klarowania, pozostają naturalnie mętne i dzięki temu zachowują dużą ilość pektyn i wartości odżywczych. Uczestnicy konferencji poznali i posmakowali unikalnych produktów i potraw Północnego Mazowsza.

### X Przegląd Ludowych Zespołów Artystycznych

Jako pierwsi w przeglądzie gościnnie wystąpili laureaci z ubiegłego roku w kategorii muzyczno – wokalne: Zespół *Zielenianki* z Klubu Seniora z Zielonej.

W konkursie wzięło udział 20 zespołów: 9. w kategorii muzyczno-tanecznej i 11. w kategorii muzyczno-wokalne. Zespoły oceniało pięcioosobowe jury, któremu przewodniczył Mariusz Wrzesiński - dyrektor Państwowej Szkoły Muzycznej I Stopnia w Płońsku. Występy artystyczne skupiły wielu widzów, którzy z zaciekawieniem oglądali dawne tańce i przysłuchiwali się znanym ludowym melodiom. Tegoroczny poziom występów był bardzo wysoki. Ocena zespołów wynikała z kryteriów zawartych w regulaminie konkursu.

#### Laureatami zostali:

- ♦ kategoria muzyczno-taneczna
- 1 miejsce – *Zespół Ożarowiaczy* – grupa młodzieżowa
- 2 miejsce – *Zespół Marynki*,
- 3 miejsce – *Zespół Ożarowiaczy* – grupa średnia,
- ♦ kategoria muzyczno-wokalna
- 1 miejsce – *Grupa Wokalna RUTA*,
- 2 miejsce – *Zespół Kasztelanka*,
- 3 miejsce – *Grupa Wokalna Gęśliki*.



#### Przegląd Ludowych Zespołów Artystycznych

Nagrody pieniężne w konkursie X Przegląd Ludowych Zespołów Artystycznych dofinansowano ze środków Pomocy Technicznej PROW na lata 2014-2020 w ramach schematu II. Laureatom uroczyście wręczono nagrody ufundowane przez KSOW.

Uczestnikami XIV Jesiennego Jarmarku „od pola do stołu”, byli rolnicy i mieszkańcy Mazowsza, którzy mieli okazję zapoznać się z wieloma formami przedsiębiorczości wiejskiej, porozmawiać z producentami lub wytwórcami, wymienić doświadczenia oraz dokonać drobnych zakupów. Nie zawiedli także mieszkańcy Płońska.

Impreza dała szansę bezpośrednich rozmów mieszkańców wsi z doradcami Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego Oddział Poświętne w Płońsku, pracownikami Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa Biura Powiatowego w Płońsku, Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Warszawie, Filii w Ciechanowie, Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego Placówki Terenowej w Ciechanowie, Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Ciechanowie i Lokalnej Grupy Działania – Przyjazne Mazowsze z Płońska. Liczne i ciekawie zaaranżowane stoiska wystawiennicze zachęcały do zakupów tradycyjnych wyrobów, takich jak pieczywo, wędliny, miody czy sery. Nie brakowało ciekawych przykładów rękodziela i sztuki ludowej, a także bogatej oferty kwiatów, drzew, krzewów owocowych i ozdobnych. W tegorocznej imprezie swoje wyroby zaoferowało 70 wystawców.

**Zapraszamy za rok!**



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

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

Zachęcamy do odwiedzenia stron internetowych: [www.mazowieckie.ksow.pl](http://www.mazowieckie.ksow.pl),  
gdzie można znaleźć informacje o bieżących inicjatywach i wsparciu KSOW  
oraz [www.ksow.pl](http://www.ksow.pl), gdzie można zarejestrować się jako Partner KSOW.

„Niech pożywienie będzie lekarstwem, a lekarstwo pożywieniem”

Hipokrates

# Zioła na zdrowie

Rośliny od najdawniejszych lat są nam bliskie i odgrywają ważną rolę w naszym życiu. Z biegiem lat zyskały wielką popularność i ludzie coraz częściej sięgają po produkty wytwarzane na ich bazie. Nic więc dziwnego, że stosowane są także w medycynie. Zioła i owoce posiadają ogrom właściwości, które pozytywnie wpływają na organizm człowieka i pomagają przy wielu dolegliwościach.

**Agnieszka Płoskońska**  
MODR Oddział Radom

Dobrze nam znane herbatki ziołowe to doskonały i naturalny sposób na kompleksowe wsparcie różnych funkcji organizmu. Jesienią spada temperatura, dni są coraz krótsze i mniej jest słońca za oknem, a to może sprawiać, że czujemy się przemęczeni. Wtedy warto sięgnąć po ciepły koczek i kubek dobrej herbaty. Warto też znać właściwości dostępnych herbat ziołowych i owocowych. Najlepszy sposób na relaks to kubek herbaty o odświeżającym działaniu z melisy lub rumianku.

Zimą często sięgamy po gorącą herbatę, która ma nie tylko ogrzać, ale przede wszystkim wzmocnić naszą odporność w okresie największej zachorowalności na grypę i przeziębienie. Miód, imbir i cytryna to popularne składniki takiej herbaty, ale możemy zastosować również napar z maliny czy dzikiej róży.

## Popularne herbaty ziołowe i ich właściwości

**Mięta pieprzowa** - mięta pobudza wydzielanie soku żołądkowego i żółci, stosowana jest przy bólach brzucha, niestrawności, mdłości i uczuciu ciężkości. Pozytywnie wpływa na układ oddechowy, nerwowy i skórę. Łagodzi bóle nerwowe, migrenowe i reumatyczne. Ma właściwości orzeźwiające.

**Melisa lekarska** - olejki eteryczne zawarte w jej liściach działają relaksująco i wspomagają spokojny sen. Melisa łagodzi niepokój i stres, wycisza umysł. Usuwa ból głowy oraz pomaga w problemach z układem pokarmowym - niestrawności i braku apetytu. Poprawia też pamięć i koncentrację.

**Szałwia lekarska** - działa przeciwropnie oraz moczopędnie. Dodatkowo oczyszcza krew i podnosi ciśnienie. Ma właściwości przeciw cukrzycowe oraz przeciwzapalne - stosuje się ją, jako płukanek na bóle zębów oraz drobne rany jamy ustnej.

**Pokrzywa zwyczajna** - oczyszcza organizm z toksyn, wspomaga pracę wątroby i wzmacnia żołądek. Poprawia przemianę materii. Ma działanie przeciwropne i przeciwbiegunkowe. Pozytywnie wpływa na kości i stawy oraz układ krwionośny. Poprawia wygląd włosów. Pokrzywa obniża też poziom cukru we krwi i reguluje pracę trzustki, wskazana jest dla osób chorujących na cukrzycę.

**Rumianek pospolity** - ma właściwości bakteriobójcze, przeciwzapalne i moczopędne. Poprawia trawienie, pracę nerek i wątroby. Koi zmysły, wycisza umysł, łagodzi niepokój.

**Koper włoski** - działa łagodząco na wzdęcia. Ma właściwości wykrztuśne, przeciwskurczowe, przeciwbakteryjne i przeciw pasożytnicze.

**Nagietek** - działa moczopędnie, rozkurczowo, przeciwzapalnie i przeciwnowotworowo. Uspokaja i obniża ciśnienie krwi. Stosowany jest pomocniczo w leczeniu depresji. Dodatkowo łagodzi bóle zębów i mięśni.



**Lipa** - ma właściwości przeciwskurczowe i moczopędne. Wzmaga krzepliwość krwi. Leczy niestrawność, miazdżycę, anginę i grypę. Uspokaja oraz wspomaga spokojny sen.

## Lecznicze napary owocowe

**Dzika róża** - zawiera duże ilości witamin C, A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, E i K. Wzmacnia organizm, leczy katar i przeziębienie. Ma właściwości rozgrzewające. Działa korzystnie na układ moczowy, leczy biegunkę i obniża ciśnienie krwi.

**Malina** - wykazuje właściwości przeciwwirusowe i przeciwbakteryjne. Skutecznie leczy grypę, gorączkę i przeziębienia. Działa moczopędnie. Zwalcza biegunkę i łagodzi bóle miesiączkowe. Zawiera dużą ilość witamin i minerałów.

**Bez czarny** - zawiera witaminy: A, C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>. Działa moczopędnie, przeciwbólowo i przeciwzapalnie. Poprawia przemianę materii, odtruwa i oczyszcza organizm z toksyn. Bez jest skutecznym lekiem na przeziębienie i grypę, ponieważ obniża gorączkę. Korzystnie wpływa na układ oddechowy.

**Żurawina** - zawiera witaminę C, błonnik i żelazo. Stosowana jest w leczeniu miazdżycy, schorzeń nerek i pęcherza moczowego. Żurawinowa herbata dobrze sprawdzi się przy infekcjach dróg moczowych. Skutecznie podnosi odporność.

Źródła:

1. [www.wyleczto.pl](http://www.wyleczto.pl)
2. [www.polki.pl](http://www.polki.pl)
3. [www.pixabay.pl](http://www.pixabay.pl)
4. „Apteka natury poradnik zdrowia”, Jadwiga Górnicka
5. „Atlas ziół krajowych”, Arkadiusz Iwaniuk.
6. „Rośliny lecznicze i bogate w witaminy”, P. Czиков, J. Laptiew

# Właściwości lecznicze produktów pszczelich

*Możliwości  
wykorzystywania  
produktów  
pszczelich  
w leczeniu i  
profilaktyce chorób  
znane są od bardzo  
dawna. Przez wieki  
człowiek czerpał  
korzyści najpierw  
podbierając, czyli  
rabując miód  
i wosk dzikim  
pszczołom,  
a potem zaczął je  
hodować.*



Pomimo odkrycia wielu nowych substancji leczniczych produkty pszczele nie znikają z półek aptecznych. Najpopularniejszym i najśladszym jest oczywiście miód. Powstaje z nektaru zbieranego z kwiatów lub spadzi, którą wydzielają najczęściej mszyce. Miody, właśnie ze względu na źródło pochodzenia, dzieli się na: nektarowe, spadziowe oraz nektarowo-spadziowe. Często można usłyszeć pytanie, który z nich jest lepszy, cenniejszy? Miódów nektarowych zbieranych z kwiatów jest ilościowo najwięcej. Kuszą zapachem, smakiem, kolorem, zwłaszcza gdy są niedawno zebrane. Ich skład zależy od kwiatów, z których zbierany jest nektar. Miody spadziowe zawierają większą zawartość mikroelementów.

Za słodycz miodu odpowiadają głównie cukry proste: glukoza i fruktoza. Dzięki ich dużemu stężeniu, a także niskiemu pH miód ma **właściwości antybiotyczne, działa przeciwbakteryjnie, gojąco**. Wykazuje również **działanie odtruwające i neutralizujące toksyny** obecne w organizmie człowieka, **poprawia przemiany w obrębie komórek**. Znajduje zastosowanie w **ochronie i leczeniu przewodu pokarmowego**. Wykorzystywany jest też w **zapobieganiu miażdżycy, nerwicy, chorobach układu moczowego**. Dobroczynnie działa przy dolegliwościach **układu oddechowego**. Miód stosowany jest również zewnętrznie na **rany i oparzenia**.

Substancji białkowych w miodzie nie znajdziemy wiele, ale pełnią ważną rolę. Wchodzą w skład enzymów, np. oksydazy glukozy wpływającej na bakteriobójcze oddziaływanie miodu. Miód zawiera za to **biopierwiastki** ważne w żywieniu, jak potas, fosfor, magnez, wapń i wiele mikroelementów.

### Zastosowanie miodu w leczeniu

Można nazwać pomocniczym. Stosujemy go często zapobiegawczo. Poszukując miodu o wysokiej aktywności antybiotycznej wybierajmy miody spadziowe z drzew iglastych, nektarowo spadziowe oraz akacjowy, lipowy, gryczany i nawłociowy. Nie posiadając wiele żelaza miód, zwłaszcza spadziowy, jest jego cennym nośnikiem. Zawarte w nim żelazo ma wysoką przyswajalność.

Warto aby miód stał się codziennym składnikiem naszej diety, oczywiście w rozsądnych ilościach. Należy go spożywać w formie nieprzetworzonej, najlepiej rozpuszczony w ciepłej wodzie. Unikajmy podgrzewania miodu powyżej 48°C. Wyższa temperatura pozbawia go cennej aktywności enzymatycznej i probiotycznej. Przechowujmy go w miejscu suchym i ciemnym, z dala od innych produktów o intensywnym zapachu.

### Pyłek kwiatowy

Jest cennym produktem pszczelim, pozyskiwanym w dużej ilości. Dominują w nim białka, w których znajduje się 25 aminokwasów. Nie jest tak słodki i smaczny w porównaniu do miodu, bo zawiera mniej cukru (ilość cukrów w składzie pyłku to około 20-40%). Głównym bogactwem pyłku są białka, ale występują w nim również lipidy (1-20%). Cennym składnikiem są witaminy, zwłaszcza z grupy B. Jest też prowitamina A, witaminy E, D, K i, F oraz C i P. Są również biopierwiastki.

Traktując pyłek jako lek należy przyznać, że ma duże możliwości **regeneracji ludzkiego organizmu**. Bardzo skutecznie **zwalcza niedokrwistość z niedoboru żelaza**. Wpływa też bardzo dobrze na **procesy przemiany materii, pracę wątroby i działa przeciwmiażdżycowo**. Sprawdza się również w **leczeniu chorób nerwowych i psychicznych**. Pomaga w **chorobie alkoholowej łagodząc skutki** tzw. syndromu odstawienia. Wspiera **leczenie prostaty oraz obni-**

**ża poziom cukru we krwi u cukrzyków**. Bardzo dobrze wpływa na **jakość wzroku**. Pyłek skutecznie **podnosi odporność naszego organizmu** na zakażenia oraz pomocny jest w jego **odtruwaniu**.

### Mleczko pszczele

Wytwarzają je pszczoły na potrzeby żywienia larw oraz matek pszczelich. Na uwagę zasługuje bogactwo witamin grupy B, a zwłaszcza kwasu pantetonowego mającego wpływ na długość życia. W mleczku znajduje się wiele bioelementów. Świeże działa **silnie bakteriobójczo**. Można je nazwać **preparatem odmładzającym, przywracającym sprawność fizyczną i umysłową**. Szkoda, że występuje w znacznie mniejszej ilości w porównaniu z miodem i pyłkiem.

### Kit pszczeli, czyli propolis

Kit pszczeli to przeważnie żywice, balsamy i substancje smołiste (55% składu), olejki eteryczne (10%), pyłek kwiatowy (5%), wosk i ślina pszczoł (pozostałe 30%). Pszczoły wykorzystują go do uszczelniania ula, a zarazem ograniczenia występowania niepożądanych bakterii, grzybów i wirusów. Dobrą sławę zawdzięcza właśnie **silnemu działaniu antibakterijnemu, regeneracyjnemu, znieczulającemu oraz pobudzającemu układ odpornościowy**. Zwalcza również coraz bardziej groźne wirusy. Znakomicie sprawdza się w **gojeniu ran i regeneracji tkanek**, stosowany zewnętrznie. **Usuwa owrzodzenia przewodu pokarmowego**, korzystnie wpływa na **leczenie hemoroidów, reumatoidalnego zapalenia stawów, niszczy rzęsistka**.

### Jad pszczeli

Wykorzystywany przez pszczoły w celach obronnych, ale znalazł również zastosowanie w leczeniu ludzi. Dlaczego tak się dzieje, że trucizna może stać się lekiem? Ma bardzo cenny skład. Zawarta w nim melityna, wstrzyknięta z jadem podskórnym, działa silnie **przeciwzapalnie, antibakteryjnie i przeciwgrzybiczo**. **Wytlumia ból**, działa też **przeciwmiażdżycowo**. Apamina to kolejny składnik jadu o korzystnym działaniu pobudzającym ośrodkowy układ nerwowy. Natomiast peptyd MCD działa silnie przeciwzapalnie. Jad zawiera również enzymy i substancje czyniące z niego silny antybiotyk. Jego zastosowanie w leczeniu jest szerokie i wspomnieć można tylko o **skutecznym leczeniu chorób reumatycznych układu ruchu**. Bardzo dobre efekty daje połączenie leczenia jadem z doświadczeniami akupunktury chińskiej.

\*\*\*

Wszystkie wymienione produkty pszczele mogą pomóc nam i w profilaktyce, i w leczeniu. Wcześniej warto jednak zasięgnąć porady lekarza, a najlepiej znającego się na apiterapii. **Zawsze jednak możemy stosować produkty pszczele prewencyjnie wzmacniając nasz układ odpornościowy w myśl zasady, że lepiej zapobiegać niż leczyć**.

Źródła:

1. „Zdrowie z ula”, Barbara Krzyszkowska, Agencja Wydaw.-Ust. „Emilia” Kraków 1995
2. „Poradnik zdrowie” Miód: wartość odżywcza i właściwości lecznicze miodu, Piotr Nowotnik, Stefania Nowakowska, 31.03.2015

# Zespół Pieśni i Tańca Ziemi Łosickiej

Łączący pokolenia ludowy Zespół Pieśni i Tańca Ziemi Łosickiej narodził się z miłości do folkloru oraz dumy z tradycji regionu. Powstał we wrześniu 2015 roku. Celem jego działalności było i jest kultywowanie podlaskiej tradycji ludowej, ochrona dziedzictwa narodowego oraz rozwijanie zainteresowania folklorem wśród dzieci, młodzieży i dorosłych.

Z Dorotą Kozłowską – dyrektorem Łosickiego Domu Kultury i jednocześnie członkiem Zespołu rozmawia Henryka Borkowska z MODR Oddział Siedlce.

*Henryka Borkowska: Jak zrodził się pomysł utworzenia zespołu?*

**Dorota Kozłowska:** Zamiar zrodził się już kilkanaście lat temu, kiedy to Mirosław Odoziewski był dyrektorem Łosickiego Domu Kultury (obecnie jest kierownikiem artystycznym Zespołu). Niestety nie udało się go spełnić aż do jesieni 2015r. Właśnie wtedy Miasto i Gmina Łosice realizowały transgraniczny projekt Polska-Białoruś-Ukraina. Uwzględnił on m.in. współpracę zespołów śpiewających z tych krajów. Na Białoruś pojechała grupa osób śpiewających w chórze Adoramus istniejącym przy parafii Trójcy Świętej, a kierowanym przez pana Odoziewskiego. Przygoda z folklorem tak przypadła do gustu naszym chórzystom, że postanowili ją kontynuować pod szyldem Zespołu Pieśni i Tańca Ziemi Łosickiej.

*Jaki jest obecnie skład zespołu?*

„Dorosły” zespół tworzą 23 osoby - licząca 18 osób grupa śpiewacza oraz pięcioosobowa kapela: dwa akordeony, saksofon, bębenek i kontrabas. Od roku 2017 roku istnieje również grupa taneczna składająca się z sześciu par.

W ubiegłym roku zespół odmłodził się za sprawą małego zespołu Pieśni i Tańca Ziemi Łosickiej, w którym śpiewa 12. dzieci.

*Kim są członkowie zespołu?*

Są nimi nauczyciele, kierowcy, właściciele firm, ekonomiści, pracownicy domu kultury itp. Spotykamy się, w zależności od potrzeb, nawet kilka razy w tygodniu.



Występ Zespołu Pieśni i Tańca Ziemi Łosickiej podczas XXVI Międzynarodowych Dni z Doradztwem Rolniczym

**Zespół występuje w pięknych ludowych strojach. Jak możliwe jest zdobycie ich w tak krótkim czasie działalności?**

Początki były trudne - na ważne występy wypożyczaliśmy stroje od Zespołu Pieśni i Tańca „Białowa”. Z czasem członkini zespołu Ewa Bazyluk wpadła na pomysł uszycia spódnic z kolorowych pasiaków, które kiedyś zdobiły ściany i łóżka naszych babć. Od pomysłu szybko przeszliśmy do realizacji - znajomi, rodzina, łosiczanie przynosili nam „pasiaki”, a Ewa szyła paniom spódnice. Dodatkowo dokupiliśmy korale i chusty. Swoim wdziękiem staraliśmy się ukryć niedociągnięcia w stroju, a największym był brak jednokolorowych butów. Dopiero po trzech latach dorobiliśmy się strojów z prawdziwego zdarzenia, czyli uszytych w pracowni rękodziela. Pieniądze na nie - w kwocie 50.000 zł - pozyskaliśmy z projektu unijnego urzędu marszałkowskiego województwa podlaskiego oraz LGD Tygiel Doliny Bugu. I tak od stycznia tego roku występujemy w kompletnych strojach podlaskich - damskim i męskim. Wprawdzie na razie mamy 24 komplety i brakuje nam części strojów dla grupy tanecznej i dziecięcej, ale mamy nadzieję, że w krótkim czasie to się zmieni...

**A skąd wziął się pomysł na nazwę zespołu?**

Mirosław Odozowski - kierownik artystyczny ZPiTZL - pracę magisterską pisał o folklorze, na podstawie materiału opracowanego przed laty przez Tadeusza Banasia - nauczyciela, działacza spo-

leczno-kulturalnego, zbieracza oryginalnego folkloru muzycznego podlaskiej wsi i twórcy Zespołu Pieśni i Tańca „Podlasie”. Nazwa naszego zespołu jest świadomym nawiązaniem do nazwy grupy, którą kierował Tadeusz Banaś. Co ciekawe, kiedy zaczęły pojawiać się pierwsze informacje o naszej działalności, przysłano nam archiwalne zdjęcie zespołu „Podlasie”, co odebraliśmy jako wyraz życzliwości i zachęty do kontynuowania tradycji rozpoczętej kilkadziesiąt lat temu.

**Jakie utwory wykonujecie najczęściej? Czy sami dobieracie repertuar?**

Wykonujemy tradycyjne utwory ludowe w trzygłosie, lecz ubogacone nową aranżacją. Bawimy się folklorem, żeby do niego zachęcić. Mamy korzenie i staramy się pielęgnować tę spuściznę, ale z nutą nowoczesności. Najważniejsi są dla nas odbiorcy - ta muzyka po prostu ma się podobać, dlatego skupiamy się na koncertach.

W repertuarze mamy utwory skoczne, pochodzące z naszego regionu. Ale są też inne, wolniejsze, bardziej nastrojowe. Bardzo dużo zależy od kierownika artystycznego. To on wybiera utwory, aranżuje i nas uczy. Upatrywać sukcesu trzeba także w ludziach tworzących zespół. Na scenie głosy muszą być zgrane, a to wymaga wielu prób. Sukces to zadowolenie naszych odbiorców. Wiemy, że warto się dla nich starać i kochamy to, co robimy, a oni to doceniają. Potwierdzeniem tego jest zwycięstwo w Turnieju Kół Gospodyń Wiejskich Wschodniego Mazowsza 2018, o czym zadecydowała liczba oddanych na nas głosów. Serdecznie za nie dziękujemy.

**Wysoki poziom artystyczny wymaga wiele pracy i wyrzeczeń - jak sobie z tym radzicie?**

15 lat chóru *Adoramus* i cztery lata pracy w Zespole Pieśni i Tańca sprawiają, że jesteśmy jak rodzina. Zdarzają się sytuacje, że w sezonie letnim mamy zajęty każdy weekend. Mamy swoje sprawy i prywatne życie, ale potrafimy tak pogodzić obowiązki, że zaplanowanie wyjazdu nie sprawia problemu. Trwające dwie, trzy godziny próby, to odskocznia od codzienności. Czas, kiedy człowiek skupia się tylko i wyłącznie na tym, żeby dobrze zaśpiewać. I za to kochamy ludowość, to naprawdę fajna przygoda...

**Cztery lata działalności artystycznej to niedużo, ale wiem, że możecie już pochwalić się sporymi osiągnięciami?**

W tym roku zajęliśmy II miejsce podczas XXVII Przeglądu Kapel i Zespołów Ludowych Stylizowanych w Szydłowcu. Rok temu zajęliśmy I miejsca w IX Festiwalu Kolęd i Pastorałek *Kolędowe Serce Mazowsza*, IX Międzynarodowym Festiwalu Kolęd i Pastorałek *Kolędnicze Serce Polskie* i X Powiatowym Festiwalu Kolęd i Pastorałek *Łosickie Anioły*. W roku 2017 zajęliśmy I miejsce w V Przeglądzie Zespołów Pieśni Ludowych Doliny Bugu w Serpelicach, a w roku 2016 zdobyliśmy wyróżnienie w IV Przeglądzie Zespołów Pieśni Ludowych Doliny Bugu w Serpelicach.

*Przyznaję, że to imponujące osiągnięcia w tak krótkim czasie. Dziękuję za rozmowę i gratuluję wspaniałego występu na XXVI Międzynarodowych Dniach z Doradztwem Rolniczym w Siedlcach. Życzę wielu sukcesów na niwie artystycznej.*



# Agroturystyka dla zmęczonych cywilizacją

**Cisza, spokój, na śniadanie mleko prosto od krowy, na kolację kielbaska prosto z ogniska. Noc ciemna, a jednak rozświetlona gwiazdami, mały kosmos na Ziemi.**

**Grażyna Adamczyk**  
MODR Oddział Bielice

Gama zapachów i dźwięków, której próżno szukać w zgiełku miasta. Chata z dala od cywilizacji, może na skraju jeziora, gdzie próżno próbować dojechać bez GPS. Czego więcej może chcieć zmęczony zgiełkiem „mieszczuch”, szukając ucieczki od cywilizacji i codziennej pogoni?

Luksus to pojęcie względne, rozumiane inaczej w zależności od naszych potrzeb i oczekiwań. Dla jednych będzie to pięcigwiazdkowy hotel ze Spa, dla innych wiejska chałupa ukryta z dala od wszystkiego, gdzie z okna widać las, jezioro czy też kwiecistą łąkę. Wszechobecne zapachy - żywicy tataraku, kwiatów i kwitnących drzew. Za dnia odgłos brzęczącej pszczoły, wieczorem cykanie świerszczy i rechot żab. Jednym słowem - polska wieś i jej piękno, które ukoi nerwy i nakarmi duszę osób zmęczonych cywilizacją i codziennym zgiełkiem.

Gospodarstwo agroturystyczne to jednocześnie doskonały pomysł na dodatkowy dochód dla każdego rolnika, jak i dla każdego, kto pragnie zainwestować w wypoczynek z dala od wszystkiego. Wzrastająca popularność tej formy relaksu, szczególnie

dla rodzin z dziećmi, sprzyja powstawaniu nowych tego typu miejsc, w których można wypocząć w ciszy i spokoju.

## Zadbajmy o atrakcje

Dla zmęczonych życiem „mieszczuchów” coraz ważniejszy staje się wysoki standard bazy noclegowej i oferowanych usług. Łóżko i wspólna łazienka niejednokrotnie to już za mało. Ważny staje się pomysł, indywidualny, inny niż wszystkie. Odpowiednio przystosowane pomieszczenia to tylko początek drogi do sukcesu. Konkurencyjna oferta to taka, która wybija się przed wszystkie, przyciąga uwagę, wabi szukających azylu.

Niejednokrotnie tym, co wabi najbardziej, jest możliwość delektowania się domowym posiłkiem, przygotowanym ze zdrowych produktów, najlepiej pochodzących z własnego ogródka, a jeszcze lepiej, gdy te produkty można także kupić (miody, mleko, domowe sery, wypieki, swojskie wędliny). Atrakcją stanowi także uczestnictwo w codziennej rutynie, życiu gospodarzy, wdrażanie się w wiejską kulturę i zwyczaje,

poznanie specyfiki pracy na roli. Wielokrotnie sama możliwość uczestnictwa w pracach polowych może dać nie małą satysfakcję komuś, kto mógł do niedawna wiedzieć o dojeniu krowy tyle, co o odległych galaktykach.

## Wykorzystajmy najbliższą okolicę

Lokalizacja, czyste środowisko, krajozraz, fauna i flora to dobry punkt wyjścia dla przyszłego sukcesu. Duże znaczenie ma tu także ogólna infrastruktura w okolicy, zaletą są miejsca znajdujące się w pobliżu, związane z historią regionu (skanseny czy ciekawostki przyrodnicze), szlaki turystyczne bądź rowerowe.

Goście na ogół oczekują kameralnego i przytulnego klimatu, nawiązania do tradycji i tematyki wiejskiej. Odpowiednie wyposażenie stanowi klamrę, sprzyja przyjaznej atmosferze i udanemu wypoczynkowi.

Niemale znaczenie ma cena usług agroturystycznych. Decyduje ona o popycie i zyskach. Zbyt wysoka może zniechęcić, zbyt niska może przynieść stratę gospodarzom. Rynek charakteryzuje się zróżnicowanymi cenami, które zależą od sezonu, oferowanych usług czy czasu pobytu. Zainteresowaniem cieszą się wszelkie zniżki, promocje i dodatkowe oferty uwzględniające potrzeby letników, brak rygorów, ciszy nocnej po 22.00 i śniadania o 7:00.

Gospodarstwo żyjące naturalnym biologicznym rytmem swoich klientów daje im poczucie swobody niemal jak we własnym domu. Codziennosc - wypełniana ciszą i spokojem - udziela się każdemu zmęczonemu hałasem i duchotą miasta.

Źródła:

1. „Gospodarstwo agroturystyczne - pomysł”, Anna Konarzewska-Żuczek
2. „W poszukiwaniu idealnej wsi, czyli agroturystyka dla wymagającego mieszczucha”, Agata Daniluk





# Dynia - warzywo na topie

Popularność dyni i zainteresowanie jej uprawą rośnie z roku na rok. Dzięki właściwościom odżywczym dynia znajduje coraz szersze zastosowanie kulinarne i przemysłowe. Za jej uprawą przemawiają również takie względy, jak wysoka plenność, łatwość uprawy i różnorodność użytkowania owoców.

Tekst i zdjęcie: Grażyna Michalak  
MODR Oddział Bielice

W Polsce uprawiane są dwa gatunki dyni: **dynia olbrzymia** i **dynia zwyczajna**. Obie zawierają karoten, cukry, komplet witamin: A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, PP oraz wiele składników mineralnych. W miąższu są potrzebne nam składniki mineralne, zwłaszcza związki fosforu, magnezu, żelaza i wapnia. Nasiona mają właściwości lecznicze, gdyż zawierają znaczne ilości cynku, kwasy omega 3 oraz duże ilości fitosteroli. Są więc nie tylko smaczne, ale i bardzo zdrowe: **obniżają poziom cholesterolu LDL** we krwi, **zapobiegają rozwojowi miażdżycy** i innych chorób cywilizacyjnych, **spowalniają procesy starzenia**. Pestki dyni to także **naturalny sposób na pozbycie się robaków z przewodu pokarmowego**.

## Warunki uprawy

Dynia ma wysokie wymagania cieplne. Obniżenie temperatury powietrza poniżej 0°C powoduje przemarznięcie roślin. Optymalna temperatura wzrostu to 25°C. Warzywa dyniowate mają również dość wysokie wymagania wodne i pokarmowe. Gleba powinna być żyzna, zasobna w próchnicę, dobrze się nagrzewająca i przepuszczalna, o pH 6,5-7,0. Dynia lubi stanowiska słoneczne, osłonięte od wiatru. Nadaje się do posadzenia na kompostowniku, gdzie będzie dobrze rosła, a dodatkowo zasłoni składane odpadki. Do prawidłowego rozwoju potrzebuje dużo wody, ponieważ wytwarza ogromną ilość zielonej masy. Ma płytki system korzeniowy, który szybko rozrasta się w wierzchniej warstwie gleby, dlatego powinna być uprawiana na glebach dostatecznie wilgotnych, ale nie podmokłych. Dobrymi przedplonami są zboża, strączkowe, wczesne ziemniaki i wczesne rośliny kapustne. Dynia jest dobrym przedplonem dla wielu warzyw - pozostawia pole wolne od chwastów.

## Jak nawozić?

Dynia ma duże zapotrzebowania na składniki pokarmowe, dlatego powinno się ją uprawiać w pierwszym roku po oborniku (w ilości 30-40 t/ha), który należy przyorać jesienią. Wskazane jest też nawożenie kompostem (40-60 t/ha) w roku poprzedzającym uprawę. Można stosować nawozy zielone, co również przyczynia się do wzrostu plonu. Nawozy mineralne powinno się dostarczać do gleby na podstawie aktualnych wyników analizy chemicznej gleby. Orientacyjne dawki nawozów mineralnych są następujące: 120-200 N kg/ha, 20-300 P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> kg/ha, 150-360 K<sub>2</sub>O kg/ha. Pełną dawkę nawozów fosforowych powinno się rozrzucać przed siewem nasion, bądź sadzeniem rozsady. Z kolei azot i potas - 2/3 całej dawki wprowadza się do gleby przedsięwzięciem, a 1/3 pogłównie (w momencie tworzenia się pierwszych owoców). Można zastosować nawożenie dolistne nawozami wieloskładnikowymi.

## Siew i sadzenie

Dynia jest uprawiana z siewu wprost do gruntu lub z rozsady. Nasiona można wysiać około 10 maja, co 20 cm w rzędzie i 50 cm

między rzędami (naprzemianległe, rzędowo lub w szachownicę). Najczęściej sieje się je kupkowo po 2-3 sztuki, na głębokość 3-4 cm. Średnio na 1 ha potrzeba 2-3 kg nasion. Wysiew zbyt wczesny i w zimną glebę powoduje osłabienie wschodów i grozi uszkodzeniem roślin przez przymrozki.

## Pielęgnacja i zbiór

Głównym zabiegiem jest zwalczanie chwastów. W razie potrzeby należy również spulchnić glebę, podlewać sadzonki i nawozić je pogłównie. Owoce zbiera się, gdy są całkowicie dojrzałe. Mają wówczas charakterystyczną barwę, najczęściej żółtopomarańczową i wydają „pusty” dźwięk przy pukaniu. W tym czasie zawierają najwięcej cukrów i są najsmaczniejsze. Można je przechowywać - nawet do stycznia - w pomieszczeniach o temperaturze 6-10°C i wilgotności 70-80% (na strychu domu, w niezbyt wilgotnej piwnicy, pojedynczo ułożone na półkach). W zależności od odmiany okres przechowywania wynosi 2-4 miesiące. Całkowicie dojrzałe owoce nie tracą wartości w czasie przechowywania, czasami nawet po kilkudniowym przechowywaniu wzrasta w nich zawartość karotenu. Plon dyni zależy od warunków pogodowych i odmiany i może sięgać 20-50t/ha.

## Choroby i szkodniki

Dynie są dość odporne na choroby i szkodniki. Aby nie dopuścić do ich rozprzestrzeniania, należy stosować odpowiednie zmianowanie, zaprawiać nasiona, usuwać i niszczyć resztki po roślinach i w razie porażenia wykorzystać środki ochrony roślin. W czasie wegetacji mogą wystąpić: **kanciasta plamistość liści**, **mączniak prawdziwy dyniowatych**, **parch dyniowatych** i **fuzaryjna zgorzel dyniowatych**, której pierwsze objawy pojawiają się tuż przy podstawie łodygi, przy ziemi, w postaci oliwkowo-brązowych pierścieni. Potem rośliny więdną i gniją. Aby zapobiec chorobie należy zaprawić nasiona, przestrzegać kilkuletniej przerwy w uprawie dyniowatych, a gdy wystąpią jej objawy - opryskać dolne części roślin środkami zalecanymi przez Program Ochrony Warzyw.

Spośród szkodników najczęściej występują **zmieniki** żerujące w wierzchołkowej części pędu i wysysające soki z liści i kwiatów. W wyniku uszkodzeń najmłodsze liście więdną, a ich brzegi wyginają się. Tkanka w miejscach przebarwień zamiera i wykrusza się, a na powierzchni liści pojawiają się nieregularne otwory. Innymi szkodnikami dyni są **śmietka**, przed którą chronimy rośliny zaprawiając nasiona oraz **przędziorek chmielowiec**.

Źródła:

1. [www.agropolska.pl](http://www.agropolska.pl)
2. [www.rynek-rolny.pl](http://www.rynek-rolny.pl)

# Domowe wypieki – serniki

**Tradycyjny sernik, jeden z popisowych deserów naszej kuchni, dotarł do nas z zachodu, a inspiracją był słynny sernik wiedeński pieczony bez spodu, z dodatkiem sporej ilości rodzynek. Poznajmy zasady prawidłowego wypieku serników i kilka przepisów na te pyszne ciasta.**

**Lidia Biernat**  
MODR Odział Ostrołęka

Ser można użyć jako nadzienia (do rolady lub sufletu) lub jako masy (do mazurka lub tortu). Musi być dobrej jakości, nie kwaśny, nie zgliwiał, nie za suchy i nie za twardy. Jeśli twaróg do sernika jest wilgotny, warto wydłużyć czas pieczenia o 15-30 minut. Aby ciasto po upieczeniu było równe i gładkie, nie należy go - w przeciwieństwie do innych wypieków - za bardzo napowietrzać poprzez zbyt długie ucieranie lub miksowanie. Najlepiej połączyć składniki w misce i wymieszać bez ubijania.

Często po upieczeniu ciasta z serem pękają. Można temu zapobiec odrywając brzegi od formy bezpośrednio po wyciągnięciu z pieca.

Pamiętajmy, aby składniki na sernik wyjąć z lodówki nieco wcześniej, np. godzinę, dwie przed przygotowaniem masy. Jeśli dodajemy do sernika, np. roztopioną czekoladę, studzimy ją przed dodaniem. Starajmy się, aby wszystkie składniki miały zbliżoną temperaturę, wtedy połączą się najlepiej na gładką masę.

Jeśli chcemy otrzymać gładki, równy sernik, nie wybieramy przepisu z ubijanymi białkami czy jajkami, stosujemy ser dobrej jakości, a przede wszystkim nie dodajemy proszku do pieczenia i studzimy dwuetapowo: najpierw w uchylonym piekarniku, a dopiero później na blasce, a na sam koniec przekładamy do lodówki.

Inną metodą na uniknięcie pęknięcia jest pieczenie w kąpielii wodnej. W tym celu formę z ciastem zabezpieczamy folią aluminiową i wkładamy do naczynia z wodą ustawionego w piekarniku. Podczas pieczenia sernika nie wolno otwierać drzwiczek wcześniej niż w połowie czasu. Przygotowując sernik na kruchym lub półkruchym spodzie, należy go wcześniej lekko podpiec, wystudzić i dopiero wówczas wyłożyć masę serową.

*A oto kilka propozycji:*

## Sernik wiedeński z rodzynekami

**Składniki:** 1 kg tłustego białego sera, 1 kostka masła, 8 jajek, 2 szklanki cukru, 1 opakowanie budyniu śmietankowego, 1 laska wanilii, 1 cytryna, 1 szklanka rodzynek.

**Wykonanie:** ser zemleć trzy razy. Masło rozpuścić w rondelku na małym ogniu, po czym odstawić do wystygnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem, wanilią i sokiem z połowy cytryny. W trakcie ucierania dodawać stopniowo ser i budyń (proszek), wciąż ucierając. Wlać masło i dalej ucierać. Dodać rodzynek. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie połączyć z masą serową. Przełożyć do natłuszczonej masłem tortownicy, wyrównać powierzchnię i wstawić na 40 minut do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Przykryć sernik folią aluminiową, by za bardzo się nie spiekł. Piec jeszcze około 15 minut. Pozostawić na kilkanaście minut w uchylonym piekarniku.

## Sernik kokosowy

**Składniki ciasta:** 1 szklanka pokruszonych ciasteczek maślanych lub biszkoptowych, ½ szklanki posiekanych orzechów włoskich, ½ szklanki wiórek kokosowych, 3 łyżki masła, 3 łyżki cukru.

**Składniki masy serowej:** 70 dag serka kremowego, ½ szklanki cukru, 2 łyżki cukru waniliowego, 3 łyżki budyniu śmietankowego (proszek), 3 jajka, 1 szklanka mleczka kokosowego, 4 łyżki soku z cytryny, ½ szklanki wiórek kokosowych.

**Wykonanie:** z podanych składników zagnieść ciasto i wyłożyć nim spód natłuszczonej tortownicy. Piec 15 minut w temp. 180°C. Zmiksować ser z cukrem i budyniem. W trakcie miksowania dodawać stopniowo jajka, mleczko kokosowe, wiórki kokosowe i sok z cytryny. Miksować wszystko kilka minut. Masę przelać na spód sernika i piec 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Zmniejszyć temperaturę do 160°C i piec jeszcze 30 minut. Po upieczeniu zostawić do ostudzenia w lekko uchylonym piekarniku.

## Ciasto „Izaura”

czyli murzynek z serem

**Składniki ciasta:** 1,5 szklanki mąki pszennej, 1 szklanka cukru, 4 łyżki gorzkiego

**kakao, 5 łyżek zimnej wody, 1 margaryna, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżeczki cukru waniliowego, 4 jajka.**

**Składniki masy serowej:** 1 kg sera mielonego, 4 jajka, ¾ szklanki cukru, 125 dag masła lub margaryny.

**Wykonanie:** do rondla włożyć margarynę, cukier (zwykły i waniliowy), kakao i wodę. Cały czas mieszając doprowadzić do wrzenia, chwilę podgotować i odstawić do wystudzenia. W tym czasie przygotować masę serową: masło utrzeć z cukrem dodając po 1 jajku i porcjami ser, na jednolitą masę. Do wystudzonej masy wbić 4 żółtka i dokładnie wymieszać. Odlać ok. ½ szklanki na polewę. Do pozostałej masy przesiać mąkę i proszek do pieczenia, dokładnie wymieszać, dodać ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać. Ciasto przelać do blachy wyłożonej papierem do pieczenia. Na ciasto wylać przygotowaną wcześniej masę serową. Wierzch delikatnie wymieszać widelcem (powstaną fajne fale). Ciasto piec 1 godz. w temp. 180°C. Po upieczeniu polać pozostawioną wcześniej masą. Można posypać wiórkami kokosowymi.

## Suflet z serem

**Składniki:** 35 dag sera białego, 20 dag kaszy manny, 4 jajka, 15 dag drobnego cukru, 1 szklanka kwaśnej śmietany, 1 łyżka cukru waniliowego, skórka z 1 cytryny.

**Wykonanie:** ser zemleć dwukrotnie. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodawać stopniowo ser, śmietanę i skórkę z cytryny. Białka ubić na sztywną pianę wymieszać z masą serową dosypując partiami kaszę mannę. Przełożyć do dużej formy lub kilka mniejszych naczyń do zapiekania. Piec 40-60 minut (w zależności od wielkości formy) w temperaturze 180°C. Podawać na ciepło z musem truskawkowym.

## Smacznego!

Źródło: „Ciasta z blachy” - Wydawnictwo Dragon

# Jesienne przetwory

Domowe przetwory stały się modne, cieszą się dużą popularnością i uznaniem. Wybór produktów, które zdecydujemy się zamknąć w słoiku, jest ogromny – zależy tylko od tego, co lubimy. Przygotować na zimę możemy prawie wszystko. Zachęcamy więc do wypróbowania przepisów naszych czytelniczek.

Przepisy zebrała: **Anna Lenart**  
MODR Oddział Poświętne w Płońsku

## Śliwkowa nutella

**Składniki:** 3 kg śliwek węgerek, 1 kg cukru, 2 torebki cukru waniliowego, 150 g gorzkiego kakao.

**Sposób przygotowania:** śliwki umyć i usunąć pestki. Owoce przekręcić przez maszynkę, następnie gotować na małym ogniu przez około 2 godziny razem z cukrem. Część wody powinna odparować, a masa nieco zgęstnieć. Kilka minut przed końcem gotowania wsypać cukier waniliowy, kakao i dokładnie wymieszać. Tak przygotowaną masę nakładać do wyparzonych słoików i odwracać je do góry dnem, aby się zamknęły.

## Salatka z ogórków w curry

**Składniki:** 3 kg ogórków, 3 duże cebule, ok. 1,5 łyżki soli.

**Zalewa:** 3 szklanki wody, ¼ szklanki octu, 2 szklanki cukru, 3 łyżki curry, pół łyżki mielonego pieprzu, 3 łyżki słodkiej papryki w proszku, 2 łyżeczki gorczycy.

**Sposób przygotowania:** ogórki umyć, osuszyć, wraz ze skórką pokroić w grube krążki. Cebulę obrać, umyć i pokroić w półksiężycy. Następnie posolić i odstawić na 1 godzinę. Do dużego garnka wlać wodę, ocet, wsypać cukier, dodać curry, pieprz, paprykę w proszku i gorczycę. Wszystko razem wymieszać i zagotować. Do gotującej zalewy wrzucić ogórki oraz cebulę (wraz z sokiem, który puściła). Wszystko wymieszać i gotować około 25 minut. Gorącą sałatkę wkładać do suchych słoików. Napełnione zakręcić i odwracać do góry dnem na 90 minut. Nie trzeba pasteryzować.

Ewa Konarzewska, gm. Pułtusk

## Kolorowa papryka w słodko-kwaśnej marynacie

**Składniki:** ok. 1,5 kg papryki kolorowej, 2 ząbki czosnku, 2 cebule, przyprawy: ziele angielskie, pieprz ziarnisty, liście laurowe, gałązki świeżego tymianku, biała gorczyca.

**Zalewa:** 1 l wody, 400 ml octu spirytusowego 10%, 200 g cukru, 15 g soli.

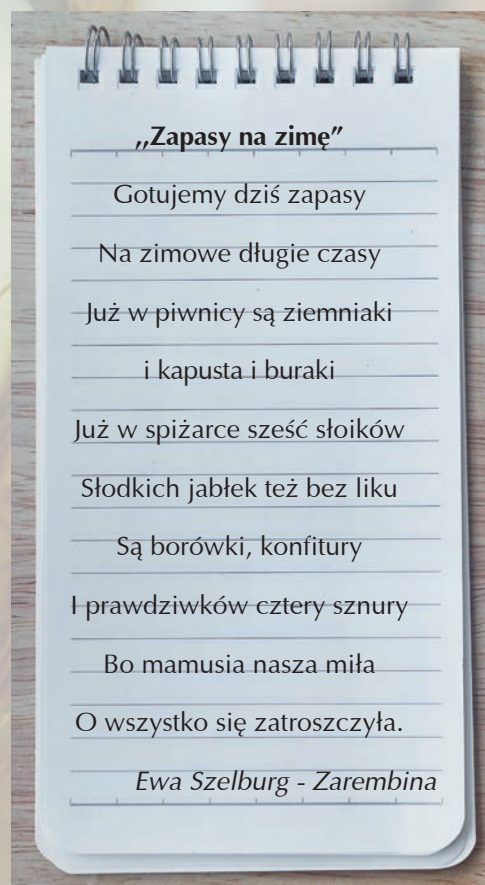
**Sposób przygotowania:** do zagotowanej wody dodać cukier, sól i ocet, następnie całość ponownie zagotować i odstawić do ostygnięcia. Czosnek i cebulę obrać, cebulę pokroić w piórka, a czosnek w plasterki. Umytą paprykę pokroić w kawałki i opłukać. Do każdego wyparzonego słoika włożyć po 1 liściu laurowym, 3 ziarenka ziela angielskiego, 6 ziarenek pieprzu, 1/3 łyżeczki gorczycy i po gałązce tymianku. Dołożyć kilka piórek cebuli i plasterków czosnku. Do tak naszykowanych słoików nałożyć ściśle kolorowe kawałki papryki, po czym wlać przestudzoną zalewę wypełniając słoiki prawie po brzegi. Zakręcić, ustawić w dużym garnku, dodać wody i pasteryzować ok. 10 minut licząc od zagotowania wody w garnku. Po pasteryzacji wyjąć i ustawić do góry dnem do wystudzenia.

Halina Koniecka, gm. Pułtusk

**Zimowa sałatka z kapusty i buraczków**  
**Składniki:** 1 kg ugotowanych i obranych buraczków, ¼ główki białej kapusty, 3 czerwone papryki, ½ kg cebuli.

**Zalewa:** 4 szklanki wody, 1,5 szklanki octu 10%, 300 g cukru, 2 czubate łyżki soli, 1 łyżka ziaren kminku, 1 łyżeczka ziaren ziela angielskiego, 4 liście laurowe.

**Sposób wykonania:** poszatkować kapustę, cebulę obrać, pokroić w talarki, a umytą paprykę w paski. Następnie ułożyć warstwami w dużym garnku, posypując każdą warstwę solą. Odstawić na 4 godziny, aby warzywa zmiękły. Po tym czasie odlać sok i dodać starte na tarce o dużych oczkach buraczki. Całość wymieszać i włożyć do wyparzonych słoików, lekko uciskając. Do garnka wlać ocet i wodę. Dodać wszystkie przyprawy i gotować pod przykryciem 15 minut. Tak przygotowaną marynatą zalać sałatkę. Zakręcić słoiki i pasteryzować 25 minut.



## Kompot z dyni do słoików

**Składniki:** 1,5 kg dyni, 2 duże jabłka, goździki - wedle uznania, szczypta cynamonu, kawałek korzenia imbiru (obranego), cukier - wedle uznania.

**Sposób wykonania:** dynię i jabłka obrać ze skóry i oczyścić z pestek. Następnie dynię (mięsz) i jabłko pokroić w kostkę. Wrzucić składniki do garnka, zalać wodą i gotować na wolnym ogniu do miękkości. Pod koniec dorzucić goździki, szczyptę cynamonu, imbir i dosypać cukier. Tak przygotowany kompot przelać do wyparzonych słoików lub szklanych butelek i poddać pasteryzacji przez ok. 20 minut od zagotowania wody.

Elżbieta Ogrodowczyk, gm. Gzy

# Trawy ozdobne w ogrodzie

Dawniej zastosowanie traw ozdobnych w naszych ogrodach było marginalne. Dzisiaj trudno wyobrazić sobie zielony zakątek bez tych dodatków. Trawy tworzą tło dla innych roślin podkreślając ich piękno, są samodzielными soliterami, dekorują skalniaki i brzegi oczek wodnych.

Monika Piątek  
MODR Oddział Radom

Są też roślinami uniwersalnymi i długowiecznymi, nie mają specjalnych wymagań, więc można je sadzić w większości ogrodów, a w tym samym miejscu mogą rosnąć nawet kilkadziesiąt lat. Co ważne, rzadko chorują i nie są atakowane przez szkodniki.

W **suchych miejscach** poradzą sobie te trawy, które w naturze porastają piaszczyste wydmy i rumowiska skalne, na przykład **kostrzewa sina**, **ostnica cieniutka**, **pierzasta i włosowata**, **owies wieczny zielony**, **sesleria jesienna** i **trzęślica modra**. Na słońcu można sadzić większość traw ozdobnych i turzyc, choć **odmiany o pstrych i żółtych liściach** preferują światło rozproszone. W cieniu można uprawiać: **rajgras wyniosły**, **kłosownicę leśną** i **pierzastą, kłosówkę miękką i wełnistą**, **kostrzewę okazałą**, **mozgę trzcinową**, **prosownicę rozpierzchlą**, **śmiałek pogięty**, **wiechlinę gajową**.

Najniższe trawy ozdobne dorastają do zaledwie 15 cm, a wysokość tych najwyższych przekracza 3 m. Od siły wzrostu trawy zależy m.in. jej umiejscowienie w ogrodzie.

## Oto najpopularniejsze gatunki traw ozdobnych:

**Dmuszek jajowaty** - trawa ozdobna jednoroczna, osiąga wysokość 20-40 cm. Kwitnie od maja do sierpnia. Wytwarza szarozielone, wąskie, lancetowate liście. Kwiatostany są piramidoidalne o barwie białozielonej. Ze względu na kształt kwiatostanów roślina nazywana jest „zajęczym ogonem”. Dmuszek jest łatwy w uprawie, lubi słoneczne stanowiska i piaszczyste, średnio zasobne gleby. Roślina ma szerokie zastosowanie - nadaje się do dekoracji ogrodów wielu typów, nawet do ogrodów naturalistycznych. Może nią dekorować obrzeża rabat, skalniaki i stworzyć zielony zakątek z traw. Kwiatostany używane są do suchych bukietów.

**Imperata cylindryczna Red Baron** - trawa o zielonych liściach przebarwiających się na czerwono. Jest to jedna z najbarwniejszych traw

ozdobnych do ogrodu. Nie ma szczególnych wymagań. Preferuje stanowiska słoneczne i półcieniste, umiarkowanie wilgotne. Osiąga wysokość 30-60 cm. Można uprawiać ją na tarasie i balkonie w pojemnikach.

**Kostrzewa nitkowata** - wieloletnia ozdobna trawa drobno-kępkowa o wysokości 20-30 cm. Tworzy gęste kępy z dużej ilości cieniutkich, nitkowatych liści. Kwiatostany są drobne, kłosowate. Kwitnie od czerwca do lipca. Można ją komponować z różnymi grupami roślin, na przykład z bylinami. Nie sprawia problemów w uprawie, wymaga gleb lekkich, kwaśnych i przepuszczalnych. Dobrze rośnie w słońcu lub lekkim cieniu.

**Kostrzewa pstra** - trawa o kępkowym pokroju, dorastająca do 40 cm wysokości. Rynienkowate liście o szerokości 1 mm przebarwiają się jesienią na złotawy kolor. Kwiatostany mają formę zwisających wiech. Dobrze wygląda w większych grupach. Nadaje ogrodowi dzikiego, nieco stepowego charakteru.

**Miskant chiński Zebrinus** - wieloletnia trawa ozdobna o zielonych liściach z charakterystycznymi, żółtymi poprzecznymi pasami. Roślina dorasta do wysokości około 200 cm. Kwiatostany wytwarza jesienią. Ma niezwykle efektowny wygląd - przypomina nieco bambusy. Dobrze nadaje się do ogrodów orientalnych. Może rosnąć, jako soliter lub dekoracja oczka wodnego. Wymaga stanowiska słonecznego, gleby gliniastej o umiarkowanej wilgotności. Na zimę związujemy liście, dzięki czemu chronimy roślinę przed mrozem, a na wiosnę ścinamy. Można ją rozmnażać wiosną przez podział rośliny.

**Miskant cukrowy** - dorasta do 2 metrów wysokości. Ma sztywne, równowąskie liście o długości do 60 cm z charakterystycznym czerwono-brązowym paskiem na środku blaszki. Jesienią przebarwiają się na całej powierzchni na czerwono-brązowy kolor. Tworzy duże, srebrzyste kwiatostany będące dekoracją ogrodu do późnej jesieni. Trawa lubi **słoneczne lub lekko zacienione** miejsca, osłonięte od wiatru. Preferuje podłoża lekkie, piaszczyste, dobrze przepuszczalne. To jedna z najpiękniejszych, wysokich traw ozdobnych - zarówno liście, jak i kwiaty stanowią efektowną dekorację ogrodów. Warto uprawiać ją w wyeksponowanym miejscu. To jednocześnie roślina bioenergetyczna i oczyszczająca - pochłania z gleby jony metali ciężkich.

**Arundo trzcinowate Variegata** - wysoka trawa ozdobna dorastająca do 3 metrów wysokości o pięknych szerokich, zielonych liściach z białokremowymi pasami. Roślina lubi miejsca ciepłe. Jesienią ścinamy część nadziemną, a korzenie zabezpieczamy ściółką z liści. Szczególnie **młode rośliny wymagają okrycia oraz zabezpieczenia** przed zimą. Trawa może posłużyć do dekoracji ścian, murów i ogrodzeń.

Źródła:

1. <https://muratorodom.pl/ogrod/rosliny/trawy-ozdobne-w-ogrodzie>

2. <https://zielonyogrodek.pl/ogrod/zakladanie-ogrodu/5299-uprawa-traw-ozdobnych>



# Przedszkolaki na start

## (zabawa owocowa)

Aleksandra Koterwa-Chłystek  
MODR Oddział Bielice

**Dopasuj opis oraz nazwę do zdjęcia. Pod zdjęciami wpisz odpowiednie literki z nawiasów znajdujących się przy nazwach owoców. Litery czytane kolejno utworzą hasło.**



wiśnia (S)

malina (Ń)

winogrono (E)

gruszka (I)

śliwka (E)

jabłko (J)

✓ Okrągłe, żółte, zielone i czerwone, bardzo cenione są w szkole. Chętnie na piknik przez dzieci zabierane. Jesienią w sadzie zrywane, przez sadowników przechowywane. Jest to \_\_\_\_\_ pyszne i chrupiące, siły, witamin i mocy dodające.

✓ Kolor żółty bądź zielony, kształt jej przez wielu ceniony. Kształty nierównomierne, na górze wąskie, na dole obszerne. Gdy ją zjemy dolatuje nam do brzuszka a zwa ją \_\_\_\_\_

✓ Krzewy w winnicy rosnące, kiście owoców rodzące. Kiść składa się z małych smakowitych kuleczek występujących w kolorach: fioletowym i zielonym. Owoce pozostawione zimą na krzewie, są pożywieniem dla ptaków. Jest to \_\_\_\_\_, które na rodzynki suszono oraz na dżemy, soki i wino przetwarzano.

✓ Owoce w kolorze różowo czerwonym, na krzaczku osadzone. Ma w sobie dużo witaminy. Lubią ją i chłopak i dziewczyna, a zwa ją \_\_\_\_\_. Słynny sok jest z niej robiony, zimą bardzo ceniony. Dodaje dzieciom odporności, dzięki temu mogą przyjmować swych małych gości.

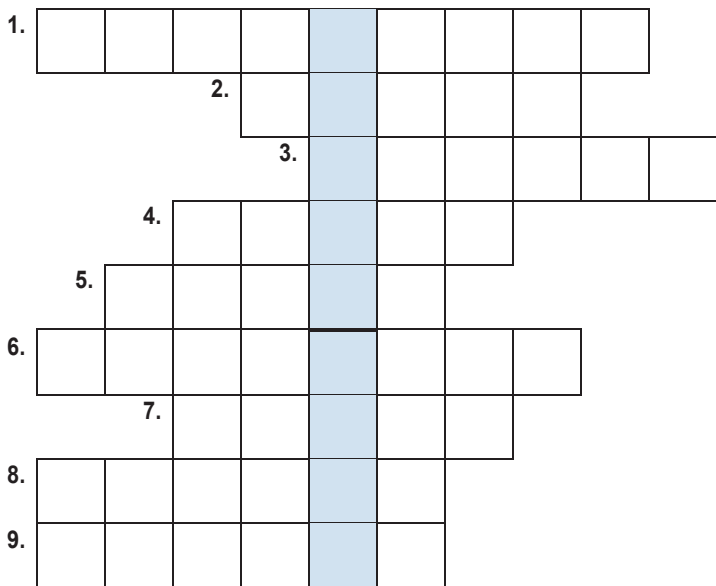
✓ Niewielka, okrągła, fioletowa, a w środku niej pestka się chowa. Zrywana jesienią z drzewka w sadzie z naprzeciwiaka, a jest to \_\_\_\_\_. Robimy z niej przetwory, aby nikt zimą nie był w domu chory.

✓ Rosnące na drzewie czerwone kuleczki z długim zielonym ogonkiem. Owoce niewielki, lecz przy zbieraniu potrzebne są szelki. \_\_\_\_\_ owoców ma wiele, sprzedają ją sadownicy przedstawiciele. Można z niej robić przetwory, aby zimą kosztować do woli.

Zdjęcia: <https://pixabay.com>

# Krzyżówka nr 9

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



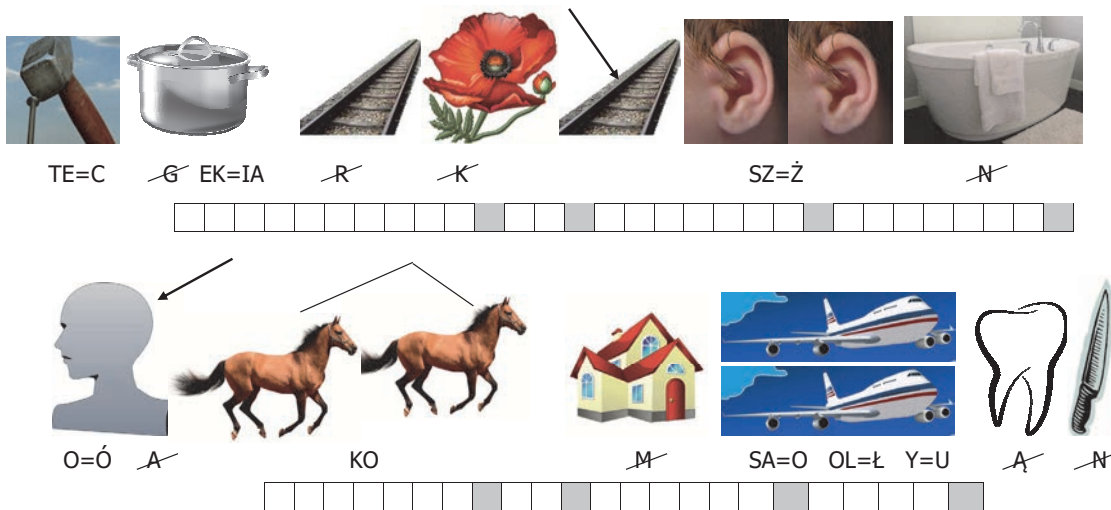
1. Na ..... czapka gore
2. Biednemu zawsze ..... w oczy
3. Nie taki diabeł straszny, jak go ...
4. Łaska pańska na pstrym ... jeździ
5. Fortuna ... się toczy
6. Złej baletnicy przeszkadza rąbek u ...
7. Rzucać komuś ... pod nogi
8. Kuć żelazo, póki ...
9. Lepszy ... w garści niż gołąb na dachu

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

Rozwiązanie prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **21 października 2019 r.** na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, z dopiskiem "Krzyżówka nr 9".

Rozwiązanie Krzyżówki nr 7 - LETNI PIKNIK.  
Nagrody książkowe wylosował: **Antoni Rybiński, gm. Piaseczno**  
**Gratulujemy! Nagrody wysłamy pocztą.**

# Rebus 9



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

Odgadnięte hasło prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **21 października 2019 r.** na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, z dopiskiem "Rebus 9".

Rozwiązanie Rebusu 7 - **SIERP TO NAJSTARSZE NARZĘDZIE ROLNICZE SŁUŻĄCE DO PRAC ŻNIWNYCH.**  
Nagrody książkowe wylosował: **Bartosz Wojno, gm. Boguty - Pianki**  
**Gratulujemy! Nagrody wysłamy pocztą**

**Szanowni Państwo, uprzejmie informujemy, że:**

1. Administratorem Państwa danych osobowych jest Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego mieszczący się przy ul. Czereśniowej 98, 02-456 Warszawa, tel. 22-571-61-00, e-mail: sekretariat@modr.mazowsze.pl. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych e-mail: iodo@modr.mazowsze.pl., tel. 22 5176141 lub listownie na adres Administratora Danych.
2. Okres, przez który Państwa dane osobowe będą przetwarzane wynosi 6 lat, po tym okresie może nastąpić archiwizacja dokumentów z Państwa danymi osobowymi zgodnie z jednolitym rzeczowym wykazem akt.
3. Państwa dane osobowe będziemy przetwarzać w celu wylosowania nagród za rozwiązanie Krzyżówki lub Rebusa;
4. Państwa dane osobowe mogą być przekazywane innym podmiotom współpracującym MODR Warszawa w zakresie i celu, w jakim korzystamy ze wsparcia tych podmiotów w obszarze obsługi IT, wysyłek zamówionych dokumentów, a w przypadkach, gdy prawo tego wymaga, również organom władzy państwowej.
5. Posiadają Państwo prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo wniesienia sprzeciwu oraz prawo do przenoszenia danych na podstawie pisemnego wniosku. Mają Państwo prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie w formie pisemnej bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem. Jednocześnie informujemy, że materiały związane z realizacją usługi będą podlegać archiwizacji. Mają Państwo prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy prawa.



Pobierz już teraz:



# Aplikacja 365Pocket – mój cyfrowy dzienniczek rolnika w smartfonie!



**NOWOŚĆ**

*Gregorz Bardowski*

łatwe dokumentowanie, indywidualne analizy,  
zawsze i wszędzie!



# Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego

Profesjonalni doradcy rolniczy zapraszają!

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

Oddziały MODR Warszawa:

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



[www.modr.mazowsze.pl](http://www.modr.mazowsze.pl)