

WIEŚ

KUJAWSKO POMORSKA

miesięcznik wydawany od 2001 roku



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie



Kujawsko-Pomorska
Izba Rolnicza
z siedzibą w Przysieku



174

GRUDZIEŃ

2015

cena 3,00 zł
ISSN 1642-5286
www.kpodr.pl



ZIMOWANIE
OZIMIN



LEGIONISTA
SOŁTYSEM



DRONY
W ROLNICTWIE

Radosnych Świąt i Do Siego Roku



utyilizujemy Twoje problemy



pogotowie
utylizacyjne

52 351 10 39
668 570 592



STRUGA S.A., Jezuicka Struga 3, 88-111 Rojewo, tel. 52 351 10 90, tel./fax 52 351 25 24
struga@struga.pl, www.struga.pl



dr Roman Sass
Dyrektor KPODR w Minikowie

Szanowni Państwo, Drodzy Czytelnicy, przed nami ostatni już miesiąc, a w raz z nim zbliżające się Święta Bożego Narodzenia i Nowy Rok. Mijający rok był dla naszego kraju szczególny z uwagi na wybory prezydenckie i parlamentarne oraz wyjątkowo trudny dla rolnictwa. Przedwiośnie bowiem minęło pod znakiem protestów rolników, niezadowolonych z ogólnej sytuacji w rolnictwie. Sektor rolno-przetwórczy, a szczególnie firmy ukierunkowane na eksport za wschodnią granicę, mocno odczuły skutki rosyjskiego embarga na żywność i owoce. To spowodowało dużą nadwyżkę surowców i produktów na krajowym rynku, co w konsekwencji doprowadziło do spadku opłacalności produkcji rolnej.

Producenci mleka boleśnie odczuli kary za przekroczenie kwot mlecznych i skutki katastrofalnej suszy, która spustoszyła wiele upraw paszowych. To wszystko nie napawa zbyt dużym optymizmem, ale ten trudny okres trzeba przetrwać i mieć nadzieję, że przyszły rok będzie lepszy. Są też niewielkie symptomy poprawy koniunktury na rynku mleczarskim. Ceny mleka przestały spadać, a niektóre mleczarnie podnoszą ceny skupu, głównie większym producentom. Niech więc te Święta, jak i Nowy Rok, będą nadzieją na lepszą przyszłość rolnictwa i polskiej wsi. Tego również Wam Szanowni Rolnicy szczerze życzę.

Koniec roku sprzyja też podsumowaniom, refleksjom oraz planom na przyszłość. W minionym roku dużym wyzwaniem dla naszego Ośrodka i rolników było wypełnianie wniosków o dopłaty bezpośrednie. Mielśmy do czynienia z największymi od 2004 roku zmianami przy ubieganiu się o przyznanie dopłat. Do ostatniej chwili nie było jasnych i czytelnych zasad w tym zakresie. Pomimo tych utrudnień ponad 13 tys. rolników skorzystało z naszej pomocy przy wypełnianiu wniosków. Jest to dla nas powód do satysfakcji. Łącznie dla rolników i mieszkańców wsi wykonaliśmy prawie 26 tys. różnych opracowań, zorganizowaliśmy 1 150 szkoleń, kursów i konferencji, w których uczestniczyło ponad 25 tys. osób. Ciągłe dużym zainteresowaniem rolników, młodzieży szkół rolniczych oraz doradców cieszą się targi i wystawy rolnicze, jakimi organizujemy w Minikowie, Przysieku i Zarzeczewie. Z tej formy upowszechniania postępu rolniczego skorzystało w 2015 roku około 100 tys. osób. Wiele naszych usług doradczych realizowanych było w ramach projektów współfinansowanych ze środków unijnych lub krajowych. Przykładem może być unikalny w skali kraju – międzynarodowy projekt pod nazwą „Gospodarstwa Opiekuncze w Borach Tucholskich a doświadczenia holenderskie”. Wydana w ramach tego projektu publikacja pod tym samym tytułem zdobyła pierwsze miejsce w ogólnopolskim konkursie na „Najlepsze wydawnictwa odr-ów”. Pełnym sukcesem zakończyło się również

WYDAWCY: Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie, 89-122 Minikowo, tel. 52 386 72 00, 52 386 72 14, fax 52 386 72 27, e-mail: sekretariat@kpodr.pl, www.kpodr.pl **Kujawsko-Pomorska Izba Rolnicza** z siedzibą w Przysieku, 87-134 Zławieś Wielka, tel. 56 678 92 40,41, fax 56 678 92 98, e-mail: izbarolnicza@kpir.pl, www.kpir.pl. **REDAKCJA:** Redaktor Naczelny: Leszek Piechocki (KPODR Minikowo Oddział w Zarzeczewie), tel. 54 255 06 37, tel. kom. 723 692 527, e-mail: leszek.piechocki@kpodr.pl **Zastępcy Redaktora Naczelnego:** Paweł Wienconek (KPIR), Jerzy Białczyk (KPODR Minikowo) i Piotr Stelmarszak (KPODR Minikowo Oddział w Przysieku). **ADRES REDAKCJI:** Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie Oddział w Zarzeczewie, ul. Nizinna 9, 87-801 Włocławek 3, tel. 54 255 06 05, centrala: tel. 54 255 06 00, fax 54 255 06 01, e-mail: wydawnictwa@kpodr.pl **ZESPÓŁ REDAKCYJNY:** Sylwia Żakowska-Stasyszyn (KPODR Minikowo), Stanisław Piątkowski (KPODR Minikowo Oddział w Zarzeczewie), Liliana Czerwińska (KPODR Minikowo Oddział w Przysieku), Zbigniew Pawłowski (KPIR w Przysieku). **Skład:** Anna Budzyńska, Monika Lubińska (KPODR Minikowo Oddział w Zarzeczewie). **Projekt okładki:** Marek Rząsa (KPODR Minikowo Oddział w Przysieku). **Na okładce:** szopka wykonana przez Ryszarda Dziedzicaka z Włocławka. **Druk:** Drukarnia TOP DRUK Łomża. **Nakład:** 3 200 egz. *Za treść zamieszczonych ogłoszeń i reklam redakcja nie odpowiada.*

TECHNOLOGIE W ROLNICTWIE 5

Zimowanie ozimin	5
Pogoda nie rozpieszczała kapustnych	8
Poszukując nowych rozwiązań	10
Poporodowe zapalenie macicy	12
Dezynfekcja systemów pojenia	14
Źle się ubezpieczamy	16
Nie lekceważmy zagrożeń	17
Szerszy zakres atestacji	18

WYWIAD Z... 20

Legionista sojtysem	20
---------------------------	----

EKONOMIA I FINANSE 23

Kalkulacje rolnicze – burak cukrowy	23
---	----

NAUKA PRAKTYCE 25

Czas na innowacje w rzepaku	25
Drony w rolnictwie	26

WIEŚCI Z REGIONU I KRAJU 28

XI Forum Energetyki Odnawialnej	28
Swojskie jadlo do gustu przypadło... ..	30
Jubileusz w Szostce	31
Smak gęsiny w Minikowie	32
Po kujawsku	33
Smakowita impreza	34
Gmina Świdziebna	35
Pożyteczne szkolenie	36
„Gęsina nie tylko na św. Marcina”	36
Giastka królewska	37

EKOLOGIA 39

Ekologiczne kozy i owce	39
-------------------------------	----

PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ NA WSI 41

Sposób na własny biznes	41
Praktyczne wskazówki	42
A może mlekomat?	43

ROZMAITOŚCI 44

Ogrody Tysiąca Wysp	44
Pawie ozdobą gospodarstw	46

W ZACZAROWANYM ŚWIECIE... 47

Opowiadania dla dzieci	47
------------------------------	----

DOM I RODZINA 48

Razowe pole do popisu	48
Wigilia w tradycji ludowej	50
Kaczka po naszymu	52
Wyniki konkursu fotograficznego „My i zwierzęta”	53

II Forum Rolnicze organizowane wspólnie z Gazetą Pomorską. Jesteśmy też zadowoleni z funkcjonowania Centrum Techniki Rolniczej, które to od wielu lat organizuje szkolenia praktyczne z zakresu innowacyjnych technologii i techniki rolniczej. Nie sposób omówić tu wszystkich działań Ośrodka na rzecz rolnictwa i obszarów wiejskich, ale z pełną odpowiedzialnością mogę stwierdzić, że przyjęty na 2015 roku program działalności doradczej zostanie w pełni wykonany.

Przyszły rok będzie dla naszego Ośrodka wyjątkowy, bo zbiega się on z jubileuszem 60-lecia działalności Ośrodka w Minikowie, a wydarzeniami roku będą z pewnością Międzynarodowe Dni Rzepaku „EURORZEPAK”, Ogólnopolska Wystawa Bydła Hodowlanego oraz Międzynarodowe Targi Rolno-Przemysłowe AGRO-TECH, na które już dziś Państwa serdecznie zapraszam. W nowym roku nasze działania doradcze będą ukierunkowane na poprawę opłacalności produkcji i konkurencyjności gospodarstw rolnych. Rok 2016 będzie rokiem, w którym to szczególnie wysiłek w pracy doradczej ukierunkowany będzie na poszukiwanie innowacyjnych rozwiązań, które mogą być wdrażane w rolnictwie i przetwórstwie rolno-spożywczym podnosząc konkurencyjność gospodarstw i firm.

Szanowni Państwo, okres przedświąteczny jest szczególną okazją, aby podziękować za współpracę i wsparcie działalności naszego Ośrodka. W szczególności zaś dziękuję wszystkim rolnikom i mieszkańcom wsi, którzy tak licznie korzystają z naszych usług. Jest to dla nas wielką przyjemność i satysfakcja. Moje podziękowanie kieruję również do Rady Społecznej Doradztwa Rolniczego, która jest społecznym i środowiskowym partnerem w naszej działalności. Wyrazy serdecznego podziękowania składam też wszystkim instytucjom i organizacjom rolniczym współpracującym z naszym Ośrodkiem, a w szczególności Samorządowi Województwa Kujawsko-Pomorskiego, który jest nam zawsze życzliwy i otwarty na podejmowane przez nas inicjatywy i przedsięwzięcia.

Pozwólcie więc Państwo, że z okazji Świąt Bożego Narodzenia oraz Nowego 2016 Roku w imieniu własnym i współpracowników złożę najserdeczniejsze życzenia zdrowych i spokojnych Świąt oraz szczęścia i pomyślności w Nowym Roku. Wszystkiego dobrego.

Dyrektor KPODR

Roman Sass



O zimotrwałości rośliny decyduje jej zdolność do zahartowania się, które następuje w warunkach stopniowego obniżania się temperatury. Najkorzystniejsza sytuacja jest wtedy, gdy po słonecznej chłodnej jesieni następuje stopniowe oziębianie i opady śnieżne utrzymujące się przez cały okres mrozów. Dopiero znaczne spadki temperatury bez okrywy śnieżnej sprawiają, że rośliny słabiej przygotowane do zimy mają mniejsze szanse na przetrwanie.

Zimowanie ozimin

Zimotrwałość jest cechą złożoną, obejmującą odporność na: wymarzenie, wyprzenie, wysmalanie, wysadzanie roślin, skorupę lodową.

Wymarzenie następuje na skutek bezpośredniego działania mrozu na nieokryte śniegiem rośliny. Mrozooporność zależy od gatunku i odmiany rośliny oraz jej zahartowania. Hartowanie polega na przejściu przez roślinę wewnętrznych przemian fizjologicznych i chemicznych, w wyniku których zmienia się metabolizm. Ulega on spowolnieniu przy jednoczesnym wzmocnieniu stężenia soków komórkowych. Do tego procesu potrzeba wszystkich składników pokarmowych. Największe znaczenie ma tu potas, uczestnicząc w transporcie wewnątrz-

komórkowym, a jednocześnie będąc istotnym elementem stężonego soku komórkowego, który nie pozwala na zerwanie komórek podczas mrozów. Istotna jest też fotosynteza: im sprawniej przebiega, tym więcej tworzonych węglowodanów – podstawy zagęszczonego soku komórkowego, a do tego potrzebne są takie składniki, jak: azot, fosfor, magnez i mikroelementy. Zatem zbilansowane nawożenie to

podstawa nie tylko plonowania, ale i przezimowania roślin.

Jeżeli zimą nastąpi silne ocieplenie, rośliny mogą stracić wytrzymałość na mróz, czyli się rozhartować. To samo zachodzi wówczas, gdy gruba okrywa śniegu, który spadł przy niezbyt niskiej temperaturze, ulegnie stopnieniu i ponownie wystąpią mrozy. Podczas okresowo bezśnieżnych zim, przeplatanych surowymi mrozami i odwilżami, zimują dobrze te odmiany zbóż, które mają długi okres jarowizacji. Bardziej podatne na wymarzenie są te rośliny, które jesienią nie zdążyły się rozkrzewić. Przemarzenie łodyg i liści nie zagraża życiu rośliny; u zbóż dopiero zniszczenie węzła krzewienia powoduje ich zamieranie.

Na wymarzenie wpływa także ukształtowanie terenu i warunki glebowe. Rośliny ulegają większym uszkodzeniom na wzniesieniach, gorzej zimują też na skłonach południowych niż na północnych, gdyż na przedwiośniu są tu silniejsze wahania temperatury i wegetacja rozpoczyna się wcześniej. Pewne znaczenie ma również kultura gleby. Zbita, niestrukturalna rola zwiększa niebezpieczeństwo wymarzenia z powodu słabszego wzrostu roślin jesienią oraz większych wahań temperatury gleby.

Najlepiej chroni oziminy przed niską temperaturą puszysty śnieg. Wartość ochronna pokrywy zależy od jej grubości. Już 10-centymetrowa warstwa jest dostateczną ochroną nawet przed silnym mrozem.

Uszkodzone i osłabione przez mróz rośliny łatwo są porażane przez grzyby chorobotwórcze i bakterie. Jeżeli nie mogą zregenerować tych uszkodzeń, z czasem wypadają.

Wyprzenie roślin zachodzi wówczas, gdy gruba warstwa śniegu pokrywa niedostatecznie zamarzniętą glebę. Pod taką okrywą długo może utrzymywać się temperatura bliska zera (nawet podczas mrozów), przy której rośliny intensywniej oddychają niż wtedy, gdy ziemia jest całkowicie zamarznięta. Wyprzeniu sprzyjają również długo zalegające na



przedwiośniu zasy. Proces ten przebiega w trzech etapach: najpierw rośliny tracą węglowodany, a jeszcze ich nie syntetyzują, później następuje rozpad białek i w końcu liście zostają porażone pleśnią śniegową. Temu zjawisku raczej trudno zaradzić; straty minimalizuje jedynie dobra kondycja roślin.

Wysmalanie występuje wtedy, gdy przy braku okrywy śnieżnej wieje mroźny i suchy wiatr, powodując wysuszenie roślin. Zamarznięta gleba uniemożliwia pobieranie wody i roślinna powoli zamiera, a jej organy nadziemne wyglądają jak spalone. Temu zjawisku też praktycznie trudno zaradzić; decydujące będą kondycja roślin i faza ich rozwoju.

Wysadzanie występuje najczęściej na przedwiośniu, gdy temperatura w dzień jest dodatnia, a nocą ziemia zamarza. Na glebach bogatych w próchnicę i gromadzących wodę dochodzi wtedy do uszkodzenia i rozrywania korzeni, a nieraz do „wysadzania”, czyli wypychania ich na powierzchnię. Tutaj receptą może być unikanie uprawiania ozimin na glebach, gdzie do takiego zjawiska dochodzi.

W jaki sposób przygotować rośliny do zimy?

Kluczem jest prawidłowa agrotechnika, zbilansowane nawożenie oraz właściwy dobór odmian i gatunków.

Zawsze należy wysiewać nasiona sprawdzone, o znanej sile i energii kiełkowania, zdrowe, dobrze wykształcone. Czynniki wpływającymi na jakość wschodów są również przygotowanie pola oraz głębokość i termin siewu.

Głębokie spulchnianie poprzez głęboszowanie, a także orka wykonywana przy odpowiedniej ilości opadów pozwalają zaopatrzyć w wodę nieco głębsze partie gleby. Jednak nie należy przesadzać z liczbą zabiegów uprawowych; im jest ich mniej, tym lepiej, więc najlepszym rozwiązaniem jest agregatowanie sprzętu. Agregat uprawowy lub uprawowo-siewny umożliwia zagęszczenie podłoża oraz ułożenie nasion na odpowiedniej głębokości i ich przykrycie. Prawidłowa

głębokość siewu wynosi 2–4 cm. Zbyt płytko wysiane nasiona są narażone na negatywne czynniki zewnętrzne (ptaki, wysuszenie), a siew zbyt głęboki opóźnia wschody i pogarsza krzewienie.

Optymalny termin siewu zbóż ozimych w naszym województwie przypada na trzecią dekadę (20–30) września dla żyta, pszenicy i pszenżyta, a na drugą dekadę (10–20) września – dla jęczmienia ozimego. W przypadku długiej i ciepłej jesieni przy odpowiedniej ilości wilgoci wpływ opóźnienia siewu na przezimowanie i plonowanie jest mniejszy niż przy krótkiej chłodnej jesieni i szybkim nadejściu zimy. Przy opóźnionym terminie siewu lepiej wybrać odmianę bardziej zimotrwałą.

Życie jednak weryfikuje niektóre zasady. W ostatnich latach wczesne zasiewy przy długiej ciepłej jesieni z opadami sprzyjały rozwojowi chorób i szkodników, zarówno w zbożach, jak i w rzepaku. Na przykład, na wielu plantacjach jęczmienia ozimego i pszenicy w naszym regionie stwierdzono porażenie przez wirusa mozaiki jęczmienia, co było skutkiem działania mszyc jesienią. Sporo plantacji miało także przerzedzenia związane z uszkodzeniami chorobowymi, co spowodowało gorsze przezimowanie. A w rzepaku jesienią trudno było nie zauważyć żerowania gnatarza rzepakowego czy pchełki. Biorąc powyższe pod uwagę i mając świadomość, że klimat raczej się ociepla, nie należy przesadzać z wczesnymi siewami, termin optymalny – najogólniej dla zbóż to przełom września i października. Dotyczy to także jęczmienia ozimego, zwykle wysiewanego znacznie wcześniej.

Przy wczesnym siewie należy siać rzadziej, przy opóźnionym – nieco gęściej (zmiany gęstości powinny oscylować w zakresie 5–15% wartości optymalnej). Zbyt gęsty siew prowadzi do zwiększenia wysokości łanu i większej jego gęstości, a więc także do mniejszego naświetlenia wewnątrz i gorszego przewietrzania, co sprzyja rozwojowi chorób (regulą jest szybkie pojawienie się mączniaka) oraz zwiększa podatność roślin na wyleganie. Często też mniejsza jest masa 1 000 nasion i zwiększa się udział ziarna pośledniego.

Najbardziej mrozoodpornym zbożem jest żyto i w jego zasiewach nie występują istotne uszkodzenia mrozowe. Ewentualne obumieranie roślin może być powodowane przez pleśń śniegową lub przez długotrwałe lokalne zalania podczas wiosennych roztopów. Dotychczas najbardziej zagrożone były niektóre plantacje rzepaku i jęczmienia ozimego oraz te pszenice i pszenżyta, które ucierpiały jesienią ze względu na suszę. Susza jesienna może ograniczyć pobór potasu oraz innych pierwiastków niezbędnych do dobrego przezimowania. W tych warunkach użycie preparatów wzmacniających kondycję roślin wydaje się uzasadnione.

Obecnie rolnik ma do dyspozycji cały arsenał wspomagaczy. Są to preparaty składające się zazwyczaj z nawozów mineralnych makro- lub mikroelementowych z dodatkami organicznymi (wyciągami z alg, aminokwasami), stosowane w formie oprysków. Preparaty te aktywują najważniejsze procesy fizjologiczne roślin i wspomagają m.in. tworzenie silnego węzła krzewienia u zbóż, zwiększając szanse na dobre przezimowanie oraz lepszą regenerację wiosną. Warto jednak pamiętać, że aktywatory nie zastąpią zbilansowanego nawożenia i prawidłowej agrotechniki.

Podsumowując należy podkreślić, że nie ma jednej konkretnej recepty na zapewnienie oziminom dobrego przetrwania stresu zimowego. To cały kompleks zabiegów, działań organizacyjnych i technologicznych. Na to nakładają się niezależne od rolnika warunki meteorologiczne. Jak pokazała zima 2011/2012, zjawiskiem ekstremalnym trudno przeciwdziałać nawet najlepszymi preparatami i nawozami. Tamtej zimy w naszym regionie wymarży prawie wszystkie oziminy, w tym żyto. Takie sytuacje zdarzają się jednak rzadko. Trzeba mieć także nadzieję, że tegoroczna susza nie odbije się na przezimowaniu, a rozkład opadów w 2016 roku będzie sprzyjał uprawom.

Marek Radzimiński
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. L. Piechocki



Niech POLIFOSKA® spełni Wasze marzenia o dobrych plonach

Niech zdrowie i spokój świąt Bożego Narodzenia towarzyszą wszystkim Rolnikom i Współpracownikom przez cały Nowy 2016 Rok.

Pogoda nie rozpieszczała kapustnych

Wiosną ze względu na braki wody powierzchnia gleby bardzo szybko przesycała, a silne wiatry powodowały przenoszenie cząstek gleby na inne pola. Takie sytuacje miały miejsce tuż po posadzeniu brokuła na zbiór letni, którego niestety nie przykrywa się agrowłókniną. Z tego też powodu na niektórych plantacjach rośliny były wycinane przez drobiny piasku niesione z wiatrem, a na innych ulegały zasypaniu. Ze względu na niedobory wody już od początku wiosny rośliny należało nawadniać tuż po posadzeniu.

Innym problemem, jaki wystąpił był, jak co roku, problem ze szkodnikami, a zwłaszcza ze **śmietką kapuścianą**, która dała się we znaki niektórym producentom, żerując najpierw na systemie korzeniowym, a później również w róży. Takie sytuacje miały miejsce przede wszystkim tam, gdzie w sąsiedztwie składowano obornik. Owady dorosłe śmietki są zwabiane przez zapachy rozkładającej się materii organicznej i tam jest największe ich nasilenie. Ze względu na dość długo panujące chłodne noce na wiosnę loty pierwszego pokolenia zostały wydłużone i śmietki nie tylko składały jaja na ziemi i atakowały system korzeniowy roślin, ale również składały jaja na róży. Larwy wtedy wylęgają się na roślinie i wgryzają do łodyg różyczek. Tych szkodników niestety nie można już wyeliminować, a brokuł nadaje się tylko do wyrzucenia. Takie sytuacje miały miejsce mimo dość intensywnej ochrony preparatami do zwalczania szkodników o dużym spektrum działania. Plony na plantacjach nie nawadnianych mieściły się w granicach 3–5 ton różyczek z hektara, co niestety nie pokrywało kosztów produkcji.

Po zbiorach brokuła letniego przyszedł czas sadzenia roślin na zbiór jesienny, a opadów niestety nie było widać. Susza panująca od lata

Co roku wzrasta zapotrzebowanie zakładów przetwórczych, zwłaszcza zamrażalni na warzywa kapustne. Jednak w bieżącym roku pogoda nie sprzyjała uprawie tych warzyw, a szczególnie kalafiora, brokuła i kapusty pekińskiej.



Uszkodzenia roślin spowodowane niedoborem wody

poprzedniego roku zaczęła przybierać katastrofalny wymiar. Po produkcji letniej dużym problemem było zniszczenie resztek i zaoranie pola pod następne nasadzenie. Jeżeli to się udało, producenci oczekiwali na opady deszczu, aby posadzić rośliny plonujące jesienią. Nasadzenia brokuła opóźniono i duża część rozsady została posadzona w ostatniej dekadzie lipca.

Kalafiorzy o długim okresie wegetacji posadzono w czerwcu. Niektórzy producenci nauczeni doświadczeniem roku poprzedniego, kiedy to posadzili rośliny zbyt późno, bo około 20–25 czerwca, w tym sezonie zaczęli sadzenie już około 15 czerwca, co niestety okazało się zębne. Wysokie temperatury i niedobory wody spowodowały, że rośliny nie rosły, a później znacznie przyspieszyły rozwój nie wytworzywszy masy wegetatywnej okrywającej różę. W takiej sytuacji różę były małe, lekkie i niestety żółte lub przebarwione antocyjanowo. W normalnym roku takiej jakości różyczki można byłoby wywalić tylko na kompost. Jednak w bieżącym sezonie z powodu braku towaru do sprzedaży przemysł zamrażalniczy kupował praktycznie wszystko, o ile nie było szkodników.

Następnym problemem jaki wystąpił, a o którym już wspominałem, była susza. W takich warunkach, kiedy w glebie brakuje wody, składniki pokarmowe niestety nie rozpuszczają się i nie są pobierane przez rośliny. Dlatego też wyznaczenie momentu zasilania roślin doglebowo było trudne. Niektórzy producenci posiłkowali się nawożeniem dolistnym, zwłaszcza nawozami azotowymi takimi, jak mocznik czy saletra wapniowa, ale wtedy kiedy występowały dość silne rosy, aby rośliny były w pełnym turgorze. Jakikolwiek nawożenie wtedy, kiedy brakuje wody w glebie, a rośliny są podwędnięte może spowodować suszę fizjologiczną w roślinie i jej obumarcie. Po nielicznych opadach można było zastosować nawożenie doglebowe azotem licząc, że następne opady wystąpią wkrótce.

Kiedy rośliny zaczęły wiązać różę należało zacząć dokarmianie nawozami zawierającymi dużą ilość potasu, a w miarę wzrostu róż zmniejszającą się ilością azotu. W najgorszej sytuacji byli producenci, którzy posadzili brokuł z myślą, że zbiorą go na początku sierpnia. Mimo posadzonych odmian, które wytrzymują wysokie

temperatury okazało się, że rośliny niestety nie wytrzymały tak dużych niedoborów wody. Zbiory takich róż były bardzo małe, wątpliwej jakości i trudne do zróżyczkownia ze względu na przerośnięcie róży masą liści. Nawet z plantacji nawadnianych zbiory były niewielkie, zwykle nie pokrywające kosztów produkcji i w dodatku bardzo słabej jakości.

Produkcja jakichkolwiek warzyw kapustnych na zbiór w okresie sierpnia i września była obciążona bardzo dużym ryzykiem ze względu na wysokie temperatury podczas dnia i niebywały niedobór wody w glebie podczas wytwarzania masy wegetatywnej, jak i wzrostu główek czy też róż. Kapusta głowiasta późna po takim okresie wytworzyła liście okrywające główki, ale nie dość duże, aby zaszyły na siebie. Tak więc liście okrywające doszły do siebie brzegami, a w środku został otwór, w który można włożyć palec. Niestety nie gwarantuje to dobrej jakości główek, zwłaszcza, że może tam się gromadzić woda i dochodzić do pojawiania się grzybów i bakterii. Kapusta pekińska nawet na plantacjach nawadnianych i często nawożona dolistnie wapniem podczas tak wysokiej temperatury i małej wilgotności powietrza w dużym procencie była porażona tip burnem, a w konsekwencji pojawiały się ogniska gnilne.

Inny problem w obecnym sezonie, jaki dotknął producentów warzyw kapustnych, a zwłaszcza kalafiorów i kapusty włoskiej, ale również i brokuła to pojawienie się **mączlika**. Pojawienie się tego szkodnika było dość masowe, szczególnie w uprawie warzyw



Mączlik, owad dorosły i larwy

kapustnych wymienionych wyżej. Producenci zaczęli bardzo przykładać się do zwalczania owada dorosłego straty w produkcji. Niestety niewielu producentów zauważyło larwy mączlika, które należałoby zwalczyć. Do zwalczania tego szkodnika zarejestrowany jest w Polsce preparat Movento. Niestety duża część producentów nie zdaje sobie sprawy, że ten środek nie działa od razu na szkodniki, bowiem nie ma działania kontaktowego. Po naniesieniu na roślinę musi wnikać do jej wnętrza i zacząć krążyć z jej sokami. Gdy zostaje pobrany przez szkodnika np. mączlika czy też mszycę powoduje zakłócenie metabolizmu tłuszczu w organizmie szkodników. Skutkuje to przerwaniem cyklu rozwojowego i rozrodczego, co powoduje ograniczenie populacji szkodników wrażliwych na tę substancję. Trzeba tu powiedzieć jasno i dobitnie, że Movento nie „zabija na śmierć” i nie wyniszcza w 100%. Drugi aspekt zwalczania tego szkodnika jest taki, że jeżeli wszyscy producenci w danej okolicy nie zaczną walczyć z mączlikiem w odpowiedniej porze, to niestety



Z przodu rośliny nie podlewane, na dalszym planie nawadniane

będzie on migrował z plantacji na plantację i ciągle jego populacja będzie rosła. Zwalczanie innymi preparatami zarejestrowanymi w uprawie warzyw kapustnych niestety nie przynosi spodziewanych efektów. Można w niewielki sposób na krótki czas ograniczyć populację owadów dorosłych, po oprysku preparatem Moven-to opryskać rośliny Proteusem wraz z preparatem Protektor, co spowoduje dłuższe zaleganie substancji aktywnej Proteusa na liściach i lepsze działanie kontaktowe na owady dorosłe.

W uprawie kalafiora podczas nawet niewielkich niedoborów wody występują niedobory wapnia, co może skutkować zagniwaniem liści okrywających różę. Dlatego też należy pamiętać o dość częstym nawożeniu dolistnym wapniem oraz dość częstej ochronie, zwłaszcza pod koniec uprawy przed szarą pleśnią. Jak zwykle pod koniec października i w listopadzie wystąpiły dni o znacznej wilgotności powietrza i długo zalegających rosach. Skutkiem takiej sytuacji może być pojawienie się szarej pleśni na liściach i również bezpośrednio na róży. Należy tu przypomnieć, że w takiej sytuacji należało działać profilaktycznie, zwłaszcza dlatego, że preparaty zabezpieczające mają 14 dni karencji. Oczywiście na naszym rynku jest również Polyversum, czyli preparat biologiczny bez okresu karencji, ale również musi być stosowany przed pojawieniem się pierwszych objawów choroby. Dodatkowym problemem dla wielu producentów jest trudność w jego zastosowaniu. Opryskiwacz musi być czysty, dobrze wymyty specjalnie do tego celu przeznaczonymi preparatami. Naniesiony na rośliny podczas wilgotnej pogody powinien być również z Protektorem, aby zarodniki grzyba kielkowały tam, gdzie spadły i chroniły tkankę roślinną przed innymi infekcjami.

W listopadzie pojawiły się również choroby bakteryjne na różach brokuła, niestety w tym okresie nie ma zarejestrowanych preparatów do ich zwalczania.

Tekst i fot. Piotr Borczyński
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego

Poszukując nowych rozwiązań

Wprowadzając do produkcji roślin jagodowych technologię uprawy pod daszkami możemy uniezależnić się od opadów atmosferycznych w czasie dojrzewania i zbiorów owoców. Istnieje również możliwość przyspieszenia i opóźnienia zbiorów, co wpływa na przedłużenie okresu podaży owoców na rynku oraz zwiększenie dochodowości danej uprawy.

Pan Michał Gmys wraz z żoną Anetą prowadzi gospodarstwo we Wtelnie koło Bydgoszczy. Gospodarstwo posiada powierzchnię 107 ha, z czego po 20 ha zajmują uprawy ziemniaków i rzepaku, a pszenica 40 ha. Brokuł uprawiany jest na powierzchni 10 ha (w zależności od zawartych umów – letni i jesienny) oraz truskawki gruntowe na powierzchni 2–3 ha.

W 2013 roku producent poszukiwał rozwiązań umożliwiających zwiększenie dochodu z uprawy truskawek. Dobrym rozwiązaniem okazała się możliwość wprowadzenia do produkcji odmian powtarzających. Warunkiem uzyskania zadowalających efektów zastosowania tych odmian była uprawa pod daszkami.

Poszukując rozwiązań technicznych do instalacji osłon i rynien producent zdecydował się na rozwiązania firmy Stan Flex. Założono 0,5 ha konstrukcji z możliwością rozbudowy na kolejne 4,5 ha. Konstrukcje daszków okryto folią z serii „Kritifil”. Zastosowana folia o 90% przepuszczalności światła i 50% jego rozproszeniem stwarza dobre warunki do uprawy truskawek. Folia ta bardzo dobrze sprawdza się w czasie silnej operacji słonecznej połączonej z upałami. Mikroklimat pod daszkami wpływa na dobry rozwój roślin nie powodując poparzeń owoców. Analizując warunki uprawowe koniecznym staje się dodatkowe zainstalowanie kurtyń przeciwwietrznych, które zapobiegają niszczeniu daszków i rynien. W technologii zastosowano maty kokosowe okryte czarną folią. Maty przyjeżdżają już z nawierconymi

12 otworami co daje 12 roślin na m.b. Wykorzystywane są one do produkcji przez 3 sezony. Po każdym sezonie maty są przepłukiwane i badane na obecność szkodliwych organizmów w Instytucie Ogrodnictwa w Skierniewicach.

Do zakładania plantacji stosowane są sadzonki frigo, z uwagi na szybką adaptację roślin i możliwość sadzenia ich w dogodnym terminie. Odmiany zastosowane do uprawy pod daszkami to Amandine i San Andreas. Odmiana Amandine z oferty firmy Planasa charakteryzuje się wysokim potencjałem plonotwórczym, owocuje od maja do października. Wytwarza atrakcyjne owoce o ładnym kształcie oraz o doskonałym smaku i aromacie. Owoce dobrze zachowują trwałość w czasie

transportu i obrotu. Odmiana wykazuje tolerancję na mączniaka prawdziwego truskawki. Zdaniem producenta jest bardziej wymagająca co do warunków produkcji. Owoce odmiany San Andreas są większe, o nieco gorszym smaku niż odmiana Amandine. Zaletą tej odmiany jest duża tolerancja na przedziorki. Plonowanie tej odmiany jest bardziej przewidywalne. Do struktury odmian producent chciałby dołączyć w przyszłym sezonie odmianę Evie 2. Jest to odmiana o wysokiej plenności i dobrej strukturze plonu. Zbiór owoców tej odmiany jest łatwy.



Rozwiązania technologiczne zastosowane w gospodarstwie państwa Gmys



Gospodarz rozmawia z delegacją holenderską na temat racjonalnego wykorzystania wody



Zainstalowane daszki nad rzędami rynien



W gospodarstwie prowadzony jest monitoring występowania *Drosophila suzukii*

Owoce cenione w handlu za piękny wygląd. Owocuje od czerwca/lipca do października.

Wprowadzając do uprawy odmiany o wysokich wymaganiach nawozowych producent zmienił podejście do nawożenia. Nawozy są stosowane za pomocą fertygacji oraz w formie oprysków. Do bilansowania składników w pożywce wykorzystywane są nawozy z grupy Solinure GT firmy Everris. Poszczególne fazy rozwojowe roślin – wzrost korzeni, rozwój części nadziemnych, w tym kwitnienie i owocowanie, wymaga odpowiednio prowadzonego nawożenia. W pierwszych fazach rozwojowych podaje się pożywkę zawierającą przede wszystkim fosfor, azot i mikroelementy. W czasie rozwoju liści stosuje się zrównoważone pożywki o zwiększonej ilości azotu. Istotne w nawożeniu jest przewodnictwo elektryczne pożywki (EC) i jej odczyn (pH). Dlatego też parametry te są systematycznie analizowane w laboratorium.

Dużym problemem w uprawie przedłużonej truskawek pod daszkami staje się ochrona roślin. Po rejestracji: Signum 33WG, Swich 62,5 WG i Luna Sensation 500 SC nie ma większych problemów ze zwalczaniem chorób grzybowych, gdyż te preparaty dobrze uzupełniają program ochrony

truskawki na szarą pleśń, antraknozę, mączniaka prawdziwego truskawki, białą plamistość truskawki i inne. Ważne jest, aby rośliny w okresie owocowania weszły w jak najlepszą kondycję. W ciągu sezonu (V–X) producent wykonuje 6–8 zabiegów grzybobójczych.

Problemem w uprawie odmian powtarzających staje się ochrona roślin przed szkodnikami. Z uwagi na długie okresy karencji środków owadobójczych (10–14 dni) zwalczanie przedziorków, wciornastków, zmienników i innych wykonuje się na plantacji pomiędzy zbiorami owoców. Dlatego pan Gmys wykonuje zabiegi po ostatnim zbiorze danego cyklu opóźniając nieco kolejny. W kolejnych cyklach zbiorczych przeprowadza się cięcie usuwając nadmiar liści, słabe kwiatostany oraz owocostany z niewyrośniętymi owocami. Pierwsze pędy kwiatostanowe (tzw. zimowe) są usuwane, ponieważ wyrosłe z nich owoce będą słabej jakości.

Owoce są sprzedawane w opakowaniach jednostkowych z celulozy



Owocująca odmiana Amandine

o pojemności 0,5 kg. Na życzenie klienta truskawki mogą być pakowane do lubianek lub innych opakowań. Założenia producenta co do możliwości zbytu na rynku bydgoskim były trafione, gdyż od ręki całość produkcji jest bezpośrednio odstawiana z gospodarstwa do odbiorcy. Duże zainteresowanie wysokiej jakości owocami ze strony lokalnych cukierni i restauracji daje nadzieję na efektywne zwiększenie produkcji.

Tekst i fot. Małgorzata Kołacz
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego

Poporodowe zapalenie macicy

Zapalenie macicy (metritis) jest powodem licznych strat ekonomicznych. Wywołuje także osłabienie lub utratę apetytu, wychudzenie, obniżenie laktacji. Większość przypadków zapaleń macicy występuje u bydła w okresie poporodowym, choć mogą również powstawać w późniejszym czasie po kryciu, inseminacji lub innych zabiegach wykonywanych na macicy.



Pod pojęciem „poporodowe zapalenie macicy” rozumie się zapalenie macicy w pierwszych 21 dniach po porodzie (najczęściej do 10 dni). Choroba charakteryzuje się powiększeniem macicy i patologicznymi wpływami z dróg rodnych (wodniste, brunatno-czerwone lub ropne, często cuchnące). Pod względem występowania objawów ogólnych wyróżnia się 3 stopnie: 1 stopień bez objawów ogólnych, 2 stopień z umiarkowanymi nasilonymi objawami ogólnymi, np. podniesieniem ciepłoty powyżej 39,5°C i zmniejszeniem laktacji oraz 3 stopień z oznakami zatrucia (toksemii). Proces rozwoju poporodowego zapalenia macicy jest dość złożony. Istnieją jednak czynniki

usposabiające do wystąpienia tego schorzenia. Z najczęściej wymienianych są to:

- ciężkie porody,
- ciężkie mnogie,
- poronienia,
- zatrzymania łożyska,
- zaburzenia metaboliczne (np. kwasica, ketoza),
- niedobory mineralno-witaminowe,
- zaburzenia w inwolucji macicy (obkurczanie macicy po porodzie) oraz w układzie odpornościowym.

Prawidłowy przebieg okresu poporodowego związany z inwolucją macicy powinien być zakończony do 6 tygodnia po porodzie. Macica wielkością oraz budową histologiczną odpowiada macicy sprzed ciąży i powinna

być jałowa. Natomiast w pierwszych 2 tygodniach po porodzie stwierdzane są w świetle macicy drobnoustroje zakaźne nawet u 80–100% krów.

Najważniejszym mechanizmem obronnym w macicy są białe ciała krwi, które unieszkodliwiają i usuwają czynniki zakaźne. Ten mechanizm wydaje się kluczowy w rozwoju choroby. Część bowiem krów ze sprawnym układem immunologicznym radzi sobie z poporodowymi zakażeniami i u tych zwierząt nie obserwuje się rozwoju choroby. U pozostałych około 40% krów wydolność układu odpornościowego jest zdecydowanie mniejsza i z reguły stwierdza się poporodowe zapalenie macicy. Spośród czynników zakaźnych główną rolę w występowaniu poporodowych zapaleń macicy przypisuje się bakterii *Escherichia coli*, która pojawia się w stanach zapalnych najwcześniej. Następnie dołączają się zakażenia innymi drobnoustrojami: *Arcanobacterium pyogenes*, *Fusobacterium necrophorum*, *Prevotella melaninogenica* i inne.

Działania profilaktyczne i lecznicze powinny obejmować następujące czynności:

- maksymalną higienę, aseptykę w trakcie porodu i okresu poporodowego,
- stosowanie środków obkurczających macicę,
- suplementację mineralną i witaminową,
- niedopuszczanie do rozwoju chorób metabolicznych,
- immunostymulację,
- wlewy domaciczne,
- terapię hormonalną,
- antybiotykoterapię.

Obecnie, dzięki dostępności nowoczesnych, długo działających i bezkarencyjnych antybiotyków można prowadzić efektywne leczenie poporodowego zapalenia macicy bez obawy o straty mleka z powodu karencji. Skuteczna terapia metritis owocuje poprawą wskaźników płodności.

Kluczowym zadaniem w hodowli bydła wydaje się umiejętność wykrycia wczesnych stanów zapalnych macicy w okresie poporodowym. Niewykryte, nieleczone bądź nieumiejętnie



leczone poporodowe zapalenie macicy jest bowiem przyczyną powstawania innych patologii w obrębie układu rozrodczego.

Jednym z podstawowych badań możliwych do przeprowadzenia przez hodowcę jest mierzenie temperatury u krów do 10 dnia po porodzie. Kryterium jest ciepłota nieprzekraczająca

39,5°C. Stałe, codzienne mierzenie temperatury pozwala na wykrycie nawet 40% przypadków poporodowego zapalenia macicy i jest zbliżone do monitoringu prowadzonego przez lekarza weterynarii. Brak pomiarów ciepłoty, a zgłaszanie krów jedynie na podstawie patologicznych wpływów ze sromu pozwala na wykrycie chorych krów jedynie w 5%. Z uwagi jednak na pracochłonność codziennych pomiarów temperatury proponowany jest schemat jej pomiaru tylko w określonych 3 dniach tygodnia. Monitoring każdej ocielonej krowy powinien trwać 12 dni. W tym czasie u każdej krowy od 5 do 6 razy wykonywany jest pomiar temperatury.

Ważne jest prowadzenie dokumentacji stada w oparciu o karty zdrowia każdej krowy w formie kartoteki lub programu komputerowego. Dokumentacja powinna obejmować: datę ocielenia, rodzaj porodu, odejście łożyska, zalegania, skręty trawieńca, choroby metaboliczne, czas i rodzaj utrzymywania się wypływów po porodzie, pierwszą i kolejne ruje po porodzie, inseminacje. Nieoceniona jest także zdolność wnikliwej obserwacji zwierząt tak, aby w miarę możliwości zwierzęta chore lub podejrzane o chorobę zgłaszać do lekarza weterynarii celem diagnostyki i ewentualnie leczenia.

Prawidłowe postępowanie hodowcy we współpracy z lekarzem weterynarii, powinno skutkować zadowalającymi wskaźnikami w rozrodzie krów.

Bartłomiej Lubiński
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. L. Piechocki, internet

REKLAMA



AGROPOL
ZAKRZEWO

AGROPOL
87-707 Zakrzewo
tel. (54) 272 05 23
tel. (54) 272 00 00
tel./fax (54) 272 02 19

Polecamy oryginalne części zamienne

Produkcja, regeneracja i zakuwanie przewodów hydraulicznych do 1,5"

W ciągłej sprzedaży ciągniki:
ZETOR, McCORMICK, BELARUS

Jesteśmy autoryzowanym przedstawicielem następujących firm:
UNIA Grudziądz, AGROMET PILMET Brzeg, POM Augustów, UNIA-FAMAROL, EXPOM Krośnice, HYDRAMET Giżycko, KRAJ Kutno, SIPMA Lublin, POMOT Chojna, IRTEC – Deszczownie.

PROPONUJEMY:

- Pomoc przy uzyskaniu kredytu pomostowego oraz innych linii kredytowych.
- Atrakcyjny leasing sprzętu rolniczego.
- Maszyny firmy SIPMA Lublin w kredycie 0% na okres 7 lat.
- Sprzedaż oleju napędowego z dostawą do gospodarstw.
- Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.



SERWIS OGUMIENIA od 13" do 56"



Dezynfekcja systemów pojenia

Wykorzystując różne urządzenia do pojenia zwierząt zawsze musimy pamiętać o tym, aby były one czyste i okresowo poddawane czyszczeniu i dezynfekcji.

W rurach, w których płynie woda, a w niej różnego rodzaju związki mineralne, witaminy czy stosowane okresowo preparaty lecznicze z czasem tworzy się tak zwany biofilm. Biofilm to nic innego jak śliska błona wyścielająca wewnętrzną powierzchnię rury wodnej powstała

z różnych substancji rozpuszczonych w wodzie. W biofilmie występują także różnego rodzaju bakterie chorobotwórcze, takie jak: E. coli, enterokoki, paciorkowce itp.

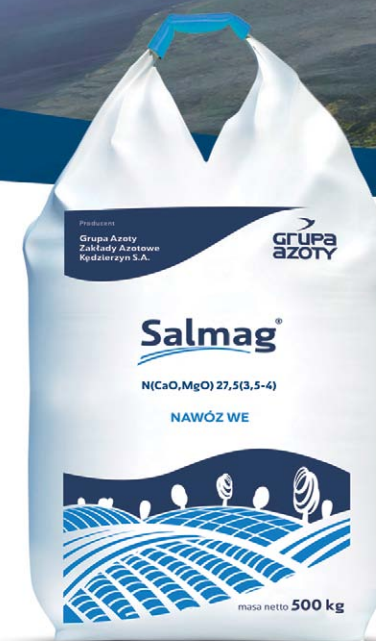
Dlatego też tak ważne jest utrzymanie linii pojenia i poidel w czystości i poddawanie ich okresowemu czyszczeniu i dezynfekcji. W tym celu powinniśmy stosować preparaty, które powodują usunięcie biofilmu i jednocześnie zdezynfekują cały układ pojenia. Najczęściej do dezynfekcji linii pojenia wykorzystywane są kwasy organiczne, takie jak: mrówkowy, propionowy, cytrynowy, fumarowy. Przeważnie stosowane są jedno-

i trzyprocentowe roztwory. Zawsze należy przestrzegać określonej dawki preparatu, która podana jest przez producenta i stosować się do niej. Aby zachować czystość systemu pojenia i mieć pewność, że woda podawana naszym zwierzętom będzie czysta i zdrowa zaleca się dezynfekować urządzenia każdorazowo po zakończeniu cyklu.

Oprócz kwasów do dezynfekcji linii pojenia stosowane są także preparaty oparte na nadtlenu wodoru i wzbogacone cząsteczkami srebra. Preparaty te oprócz właściwości czyszczących wykazują także właściwości bakteriobójcze i są całkowicie biodegradowalne. Mogą być one stosowane zarówno bez obecności zwierząt, jak i w ich obecności. O tym jak dany preparat należy zastosować informuje dokładnie ulotka i podany w niej sposób przygotowania odpowiedniego stężenia roztworu. Po przeprowadzeniu czyszczenia linii należy pamiętać o dokładnym jej przepłukaniu wodą, natomiast jeżeli stosujemy dezynfekcję linii w obecności zwierząt to stosujemy takie stężenie środka, które zaleca producent.

Na rynku dostępnych jest wiele preparatów służących do mycia i dezynfekcji linii pojenia, stosujemy tylko takie preparaty które są bezpieczne dla ludzi i zwierząt. Tylko regularne czyszczenie i dezynfekcja systemów pojenia zapewni naszym zwierzętom odpowiedni status zdrowotny, a to skutkować będzie lepszym ich rozwojem i produktywnością.

Stanisław Piątkowski
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. L. Piechocki



Proces granulacji mechanicznej skutkuje wyjątkową wytrzymałością mechaniczną i twardością granulek. Nie kruszą się, nie zbrylają i nie ścierają w trakcie transportu czy magazynowania.

Przede wszystkim umożliwia to rozsiewanie Salmagu® na znaczne odległości (nawet do 40 m), co oznacza obniżenie kosztów prowadzenia upraw przez oszczędność paliwa, maszyn i czasu.



Salmag®

N(CaO, MgO) 27,5(3,5-4)

GRUPA
AZOTY

Grupa Azoty Zakłady Azotowe Kędzierzyn S. A.
PL 47-220 Kędzierzyn-Koźle, ul. Mostowa 30A
tel. +48 77 481 23 83

nawozyzak@grupazoty.com, nawozy@grupazoty.com

AGROlider



ZAPRASZAMY NA NASZĄ STRONĘ INTERNETOWĄ

www.kpodr.pl



Nasze doradztwo – Twoje korzyści

Źle się ubezpieczamy

Z roku na rok rośnie świadomość i wiedza rolników na temat ubezpieczeń upraw. Niestety, mimo to nadal nie wystrzegają się oni błędów przy wyborze polisy. Poniżej te, popełniane najczęściej – warto o nich przeczytać przed podpisaniem umowy.

1. Zakładamy, że nic złego nam się nie przydarzy.

To podstawowy błąd każdego z nas, nie tylko rolników. Wydaje nam się, że zagrożenia nas nie dotyczą, a przecież nigdy nie jesteśmy w stanie przewidzieć większości z nich. Z ubezpieczeniami jest czasem jak z parasolem – nie pada, kiedy zabierzemy go ze sobą, kiedy jednak go zapomniemy... Rolnicy każdego dnia narażeni są na działania – nieprzewidywalnych przecież – warunków atmosferycznych. Nie warto zatem ludzić się, że nic złego nam się nie przydarzy, statystyki szkód i wypłat ubezpieczycieli nie pozostawiają wątpliwości.

2. Decydujemy się na udział własny.

Pozornie udział własny może wydawać się korzystny, ponieważ zmniejsza wysokość naszej składki. Nie dajmy się jednak zwieść pozorom. Sytuacja ulega zmianie, kiedy wystąpi szkoda. Co prawda ubezpieczyciel wypłaci nam odszkodowanie, ale będzie ono pomniejszone właśnie o ten udział. Na takiej operacji rolnik może stracić – w zależności od arealu i wielkości szkody – nawet kilkanaście tysięcy złotych. Dlatego warto mieć tego świadomość i wybierać oferty, gdzie udziałów własnych nie ma.

3. Wybieramy oferty bez stałej sumy ubezpieczenia.

W dobrym sezonie, gdy korzystne warunki pogodowe pozwalają osiągać wysokie plony, ceny skupu płodów rolnych mogą zmniejszyć się o 1/5 lub nawet więcej w stosunku do wartości określonej w polisie. Gdyby wypłata w razie szkody powiązana była z ceną bieżącą, oznaczałoby to mniejsze świadczenie dla ubezpieczonego.

Warto więc szukać takich ofert, gdzie nawet w przypadku spadku cen płodów rolnych, wypłata odszkodowania odbywa się według sum określonych w umowie ubezpieczenia – niezależnie od wahań cen rynkowych. W ubiegłym roku ci, którzy nie mieli zagwarantowanej stałej sumy ubezpieczenia, otrzymywali od towarzystw ubezpieczeniowych zazwyczaj dużo mniejsze odszkodowanie.

4. Nie zwracamy uwagi na „szczegóły”, np. likwidację szkód na części pola.

Nie możemy z góry zakładać, że szkoda na naszym polu obejmie całą jego powierzchnię. Owszem, czasem zdarza się, że pole zostaje zniszczone doszczętnie, ale warto wybierać opcję, która zagwarantuje nam wypłatę odszkodowania także w przypadku

szkody częściowej. Taki zapis w umowie może zwiększyć kwotę odszkodowania. Zastoiska zimnego powietrza czy niekorzystne nachylenie stoku mogą doprowadzić do sytuacji, że w części pola zniszczenia będą ogromne, tymczasem na drugim jego końcu w ogóle ich nie będzie.

5. Wybieramy opcje podstawowe.

Często uważamy, że skoro wykupiliśmy podstawową, obowiązkową polisę, to możemy już czuć się całkowicie bezpiecznie. Niestety, jak sama nazwa wskazuje, jest to ubezpieczenie o zakresie podstawowym i często niewystarczającym. Do pełnej ochrony niezbędne jest więc wykupienie dodatkowego ubezpieczenia przynajmniej od najbardziej zagrażających ryzyk.

Daniel Trzaskoś, Brandscope
Fot. L. Piechocki

OGŁOSZENIA OGŁOSZENIA OGŁOSZENIA OGŁOSZENIA OGŁOSZENIA OGŁOSZENIA

Kupię kombajn zbożowy Bizon Rekord lub BS, pług obrotowy, 4-skiobowy i sortownik do ziemniaków, tel. 790 318 118.

Sprzedam 5,53 ha, klasa IIIa, miejscowość Dębogóra, powiat nakielski, gmina Kcynia. Tel. 692 985 545.

SPRZEDAM! KUPIE!



Kupię ciągnik Ursus 1222, 1224 lub Zetor 11441, sieczkarnię słomy do Bizona i pług Famarol, tel. 511 907 139.

Kupię przyczepę rolniczą 4-12 ton, rozsiewacz nawozów, agregat uprawowo-siewny i opryskiwacz na kółkach (ciągany), tel. 795 807 728.

Sprzedam działki siedliskowe 30-arowe z lasem (23-letnia plantacja choinek) pod zabudowę lub inne cele w cenie 50 000 PLN, Morsko k. Krosna Odrzańskiego (lubuskie). Kontakt: tel. 601 723 611.

Profesjonalna korekcja racic, zakładanie opatrunków, obcinanie rogów (dekoronizacja) 20 zł/szt., Łukasz Wysocki, Lipno, tel. 515 391 187.



Nie lekceważmy zagrożeń

Składowanie w silosach sypkich płodów rolnych takich, jak ziarna zbóż, pasze, mąki wiąże się z zagrożeniami pożarem i wybuchem. Występujące zagrożenia są zróżnicowane i zależą od rodzaju składowanych produktów.

- przygotować budynek, obiekt budowlany lub teren do prowadzenia akcji ratowniczej;
- zapoznać pracowników z przepisami przeciwpożarowymi;
- ustalić sposoby postępowania na wypadek powstania pożaru, klęski żywiołowej lub innego miejscowego zagrożenia.

Osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo pożarowe i wybuchowe silosów mają obowiązek wdrożyć do stosowania „Instrukcję bezpieczeństwa pożarowego”. Ponadto, w budowlach rolniczych, w których występują materiały mogące wytworzyć mieszaniny wybuchowe i na terenach przyległych do tych budowli dokonuje się „Oceny zagrożenia wybuchem”. Jeśli w strefie zagrożenia wybuchem znajduje się stanowisko pracy, należy opracować „Dokument zabezpieczenia przed wybuchem”.

Inwestor chcący wybudować silosy do magazynowania płodów rolnych już na etapie projektowania będzie musiał dokonać uzgodnienia projektu budowlanego z rzeczoznawcą do spraw zabezpieczeń przeciwpożarowych, gdyż ze względu na występujące zagrożenie wybuchem takie uzgodnienie jest obligatoryjne.

Do obiektów należy doprowadzić drogę pożarową i zapewnić zapas wody do zewnętrznego gaszenia pożaru.

Czynnikami inicjującymi pożary i wybuchy w obiektach służących do magazynowania płodów rolnych mogą być:

- niewłaściwie zaprojektowane, wykonane lub konserwowane instalacje elektryczne,

- instalacje uszkodzone, wykonane lub naprawiane prowizorycznie,
- niewłaściwie dobrane lub uszkodzone urządzenia elektryczne i mechaniczne, których powierzchnie mogą nagrzewać się do wysokich temperatur,
- brak wykonywania systematycznych czynności porządkowych polegających na sprzątanii pyłów palnych zalegających w warstwach,
- lekceważenie zasad bezpieczeństwa pożarowego objawiające się najczęściej paleniem tytoniu i używaniem ognia w miejscach występowania materiałów palnych,
- niewłaściwe zabezpieczenie prac niebezpiecznych pożarowo takich, jak spawanie, szlifowanie, podgrzewanie,
- wyładowania atmosferyczne.

Pożar lub wybuch zawsze wiąże się z dużymi stratami – zniszczeniem magazynowanego produktu, zniszczeniem urządzeń i instalacji, w skrajnych przypadkach może nawet doprowadzić do zniszczenia całego obiektu lub śmierci osób pracujących na terenie. Należy pamiętać o tym, że niespełnienie wymagań z zakresu ochrony przeciwpożarowej nie tylko zwiększa ryzyko powstania i rozmiar skutków pożaru lub wybuchu, co jest oczywiście najistotniejsze, ale również naraża właściciela na ukaranie mandatem lub grzywną przez organy kontrolne PSP i PIP, a ubezpieczycielom może dać podstawę do odmowy wypłaty odszkodowania.

Praktyka zawodowa autorów niniejszego artykułu każe stwierdzić z całą stanowczością, że bardzo istotna jest popularyzacja ochrony przeciwpożarowej wśród społeczeństwa. Potrzebna jest zmiana myślenia polskiego społeczeństwa o ochronie przeciwpożarowej, ponieważ lekceważenie zagrożeń pożarowych jest wśród nas Polaków nagminne.

Marcin Kowalski
specjalista ochrony przeciwpożarowej
Tomasz Kujawa, specjalista ds. BHP
Fot. L. Piechocki

Szerszy zakres atestacji

Zaprawiarka do nasion, opryskiwacz szklarniowy, sprzęt do stosowania środków ochrony roślin w formie granulatu oraz inny niż polowy opryskiwacz o pojemności zbiornika przekraczającej 30 litrów (z wyjątkiem ręcznych i plecakowych) w myśl nowych przepisów podlegają atestacji, tak samo jak dotychczas opryskiwacze polowe i sadownicze.



Zaprawiarka do nasion już podlega atestacji

Zgodnie z rozporządzeniem MRiRW z 19 maja 2015 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie wymagań dotyczących sprawności technicznej sprzętu przeznaczonego do stosowania środków ochrony roślin (Dz.U. poz. 829), badaniom w celu potwierdzenia sprawności technicznej poddaje się m.in. następujący sprzęt:

- opryskiwacze ciągnikowe i samobieżne polowe lub sadownicze;
- zaprawiarki do nasion;

- opryskiwacze szklarniowe (instalacje przeznaczone do stosowania ś.o.r. w formie oprysku lub zamgławiania w szklarniach lub tunelach foliowych);
- samobieżny lub ciągnikowy sprzęt przeznaczony do stosowania ś.o.r. w formie granulatu;
- pozostały sprzęt do stosowania ś.o.r. w formie oprysku, którego pojemność zbiornika przekracza 30 litrów (nie dotyczy opryskiwaczy ręcznych i plecakowych).

Atestację przeprowadza się w odstępach czasu nie dłuższych niż 5 lat, przy czym pierwsze badanie nie później niż po upływie 5 lat od dnia nabycia sprzętu przeznaczonego do stosowania środków ochrony roślin. W przypadku opryskiwaczy polowych i sadowniczych wydłużenie terminu pierwszego badania technicznego do 5 lat (z dotychczasowych 3) dotyczy tylko tych nabytych po 1 stycznia 2014 roku. Zatem opryskiwacz zakupiony przed 31 grudnia 2013 roku ma badanie ważne tylko 3 lata.

Atestację sprzętu przeznaczonego do stosowania środków ochrony roślin przeprowadzają upoważnione do tego stacje kontroli (SKO). Wykaz upoważnionych jednostek znajduje się na stronie internetowej <http://piorin.gov.pl/kp-rejestry>.

Dla przypomnienia: od 26 listopada 2015 roku przy zakupie środków ochrony roślin przeznaczonych dla użytkowników profesjonalnych obowiązuje wymóg okazania zaświadczenia ukończenia szkolenia w zakresie stosowania ś.o.r., integrowanej produkcji roślin lub doradztwa dotyczącego ś.o.r. Zaświadczenia takie są ważne przez 5 lat. Użytkownikiem profesjonalnym jest każdy rolnik prowadzący gospodarstwo rolne i wykonujący opryskiwaczem zabiegi ochronne oraz sprzedający swoje produkty.

Tekst i fot. Andrzej Siennicki
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego



Znak kontrolny badania technicznego sprzętu do stosowania środków ochrony roślin

**agro
news.com.pl**

TELEWIZJA INTERAKTYWNA
www.agronews.com.pl

- Aktualne informacje o rolnictwie i przemyśle z nim związanym
- Analizy, oceny, stanowiska



Sukces tkwi
w IDEALNIE
DOPASOWANYCH
SKŁADNIKACH

Saletrosan[®]26

N(S) 26(13)

2:1 to najefektywniejszy stosunek azotu do siarki.

Tak idealnie dopasowane składniki to podstawa wzrostu plonów, którą zapewnia **Saletrosan[®]26**:

- zawartość azotu całkowitego 26% (19% w formie amonowej, 7% w formie azotanowej) oraz 13% siarki w formie siarczanowej (SO₃ – 32,5%),
- granulacja między 2-6 mm pozwala na równomierny i daleki wysiew nawozu,
- siarka zawarta w nawozie **Saletrosan[®]26** zapewnia wysoką efektywność azotu oraz uodparnia uprawy od początku wiosennej wegetacji.

To wiosną decydujesz o sukcesie swoich plonów.

TARNÓW
88

urodzajnych lat

GRUPA
AZOTY

e-mail: nawozy@grupaazoty.com

nawozy.eu

AGROlider

Legionista sołtysem

W wojewódzkim plebiscycie „Nasz sołtys 2015” zwyciężył pan **Piotr Marek Kaszubski**, sołtys z Odolionu w gminie Aleksandrów Kujawski. Jest to jedyny sołtys w Polsce, który nie jest obywatelem naszego kraju i jest byłym legionistą.



Z niezującym już premierem **Tadeuszem Mazowieckim** na spotkaniu we francuskiej ambasadzie

L.P.: Panie Marku, tak będę się zwracał, bo pod takim imieniem jest pan znany w Polsce, jak to się stało, że Francuz został sołtysem w Odolionie?

PK.: Wydarzyło się to 17 kwietnia tego roku. Byłem tego dnia na uroczystości 25-lecia BIN-u, na które był zaproszony wójt gminy Aleksandrów Kujawski. Przypomniał mi, że są wybory w Odolionie i jako mieszkaniec tego sołectwa mógłbym – powinienem w nich uczestniczyć. Pojechałem więc na to wyborcze zebranie. Do wyborów na stanowisko sołtysa zgłosiły się dwie kandydatki i nagle ktoś zaproponował mnie. Obecny na spotkaniu prawnik stwierdził, że jako obywatel Unii Europejskiej mogę też startować w wyborach. Uznałem, że skoro mieszkańcy tego pragną, a ja mam chęci, możliwości i czas to mogę kandydować. Po godzinie byłem już sołtysem. Wygrałem uzyskując około 60% głosów.

L.P.: Myślę, że pana nazwisko znane jest w tym środowisku, przecież pana ojciec niezujący już **Stanisław Kaszubski** był jednym z dwóch głównych autorów sukcesu firmy BIN. Ale jak to się stało, że Pan zaistniał w tym konkursie, mimo tak krótkiego stażu jako sołtys.

PK.: Przyjechała do mnie pani redaktor **Jadwiga Aleksandrowicz**, żeby zrobić wywiad. Taka ciekawostka, obokrajowiec sołtysem. Porozmawialiśmy też o tym, co zrobiłem i co zamierzam jeszcze zrobić. Po rozmowie uznała, że zgłosi moją kandydaturę do konkursu „Nasz sołtys 2015” organizowanego przez „Gazetę Pomorską”. Tak też zrobiła. Jak się później okazało, nie tylko wziąłem udział w plebiscycie, ale go nawet wygrałem.

L.P.: Właśnie, co udało się zrobić dla tutejszej społeczności?

PK.: Jak mówiłem mam czas, bo jestem emerytem wojskowym, mam



możliwość i chęć, niezależność finansową, ale przede wszystkim doświadczenie życiowe rzadko porównywalne. Uznałem, że jako sołtys powinienem rozwiązywać lokalne problemy, nawet te drobne, ale ważne. Po pierwsze wszelkie sprawy, wnioski, skargi od mieszkańców załatwiam natychmiast osobiście. Nie mówię, że przekażę, napiszę itd. Wsiadam w samochód i jadę gdzie trzeba. 50 metrów od mojego domu wyznaczono przystanek szkolny bez żadnej wiaty, ławki itd. Dorośli i dzieci stali w deszczu lub na piekącym słońcu. Postanowiłem to zmienić. Zakupiłem i zamontowałem za własne środki wiatę autobusową, którą przekazałem dla społeczności sołectwa na ręce wójta gminy. Udało mi się też pozbyć wandalii, palaczy i smakoszy trunków z placu zabaw dla dzieci wprowadzając podstawy ogólnej dyscypliny społecznej. Martwiło mnie, że na nowej asfaltowej drodze prowadzącej przez wieś jeżdżą bardzo szybko samochody, stwarzając poważne zagrożenie, szczególnie dla dzieci. Uważałem, że gmina powinna zamontować spowolniające progi. Usłyszałem, że za 1 komplet składający się z 1 progów, 4 znaków drogowych trzeba zapłacić ponad 4 tys. zł. Szukałem osobiście taniego oferenta i znalazłem 3,5 tys. zł brutto za komplet. Zakupiono i zamontowano 8 takich progów. Ale ludzie, jak to ludzie zaczęli narzekać, że niszczy się samochody, że utrudnienia i jeździli obok progów. To zamontowaliśmy słupki, ale też je zdewastowano. To wymyśliłem głazy obok nowych słupków. Głazy duże, aby 4 osoby nie mogły przesunąć, założyłem, że więcej jak 4 łobuzów nie jeździ w samochodzie.

Przetestowałem ciężar głazów na czterech silnych mężczyznach i takie zamówiłem.

L.P.: Aż dziwne, że część mieszkańców nie doceniła tych zmian poprawiających bezpieczeństwo i standardy życia.

PK.: Ale tak było. W praktyce jest tak, że każde rozwiązanie, które się wprowadzi i jest pożyteczne dla całej społeczności, części mieszkańców się nie spodoba. Taka jest polska mentalność. Żądać i narzekać to tak, samemu coś zrobić z własnej inicjatywy, bezinteresownie, to nie. Był bród, zniszczenia na placu zabaw, sam zbierałem papiery, niedopałki, szkła i naprawiałem szkody. Nikt z mieszkańców nie raczył sam dołożyć ręki – zresztą od lat. Podobnie było z wiatą przystankową, niektórzy mnie przeklinają: „dlaczego postawił tę wiatę tak daleko”. Wszystkim się nie dogodzi. Ale się nie przejmuję i robię swoje. 2 maja obchodziliśmy święto we wsi: dzień ochotniczej straży pożarnej, ale też Dzień Flagi Rzeczypospolitej Polskiej. Święto we wsi przemarsz, sztandary, msza itp., wszystko niby dobrze, ale w całej wsi nie było miejsca, aby taką flagę godnie zawiesić, jak to mówią „z urzędu”. W trybie awaryjnym zakupiłem w Aleksandrowie flagę i zawiesiłem na placu zabaw – centralnym punkcie naszej wsi, gdzie następnie tradycyjnie odbyła się „zabawa”. Później osobiście wystąpiłem o prawo wywieszania flag na słupach przydrożnych i uzyskałem zgodę od właściciela – Energi. Wynegocjowałem też cenę na maszt aluminiowy, 9-metrowy z tzw. zamkiem z 1 370 zł na 1 100 zł brutto + transport z Bełchatowa i instalacja za 200 zł. Denerwowało mnie również, że informacje tak ważne dla ludzi wiszą na jakichś tzw. „tablicach”, zawieszane na „łapu capu” i są poniewierane przez deszcz, śnieg i wiatr. Znalazłem godne gabloty za 1 020 zł, gabloty aluminiowa, zamykana, hermetyczna, oszklona i tradycyjnie osobiście wynegocjowałem z producentem cenę 730 zł brutto. Gmina zakupiła pięć takich tablic, bo sołectwo nasze jest bardzo rozległe. Obecnie inne sołectwa też domagają się takich tablic.

L.P.: Trzeba przyznać, że sporo Pan zrobił przez te kilka miesięcy.

PK.: Jak się chce to się zrobi sporo. Niestety wiąże się to z wieloma wyrzeczeniami, poświęceniem czasu i kosztami, a jak wiemy z polskiego doświadczenia większość osób nie idzie na tzw. stanowiska, aby dawać i służyć, lecz aby zarobić lub skorzystać. Mam też problemy. Niestety w jednym wypadku to jak walenie głową w mur, nic nie mogę zrobić. Ale nie załamuję się i nie odpuszczę. Chodzi o skrzyżowanie drogi Aleksandrów – Ciechocinek z byłą „jedyńką”. Ruch duży, giną ludzie, a przejścia dla pieszych jak nie było, tak nie ma. Pisałem i interweniowałem wszędzie, ale reakcji pozytywnej brak. Nawet próbuje mi się wmówić, że zagrożenia tam nie ma, chociaż ja posiadam oficjalne informacje od prokuratury i policji, że było w tym miejscu tylko od 2008 roku 136 wypadków drogowych, w tym 23 ofiary śmiertelne. Trzy miesiące temu ucierpiała młoda kobieta, a w czerwcu na moich oczach rowerzysta, tylko dlatego, że nie ma od strony Aleksandrowa pasa na zjazd do Włocławka, a miejsce jest. Nie poddam się i będę walczył do skutku.

L.P.: Czytelników zainteresuje Pana francuskie obywatelstwo, przecież urodził się Pan w Bydgoszczy, liceum kończył w Ciechocinku, co było dalej?

PK.: Później studiowałem na Wyższej Szkole Oficerskiej we Wrocławiu i w Toruniu, tu się pochwałem, że średnią ocen 5,0. To był mój świat, ale nie za bardzo chciałem służyć w ówczesnym Polskim Wojsku, za bardzo było upolitycznione. Napisałem raport do zwolnienia, rodzina nie akceptowała tej decyzji, a ja musiałem zwrócić za studia pieniądze. Poszedłem do pracy pod ziemią w kopalni węgla w Katowicach, z czasem dostałem paszport i trafilem do Niemiec. W Niemczech nawiązałem kontakt z ambasadą francuską, gdzie dostałem propozycję wstąpienia do Legii Cudzoziemskiej. Po tygodniu namysłu zgodziłem się i przerzucono mnie przez Luksemburg do Strasburga we Francji. Następnie przez jakieś 3–4 tygodnie byłem przesłuchiwany czy nie jestem nasłany w określonych celach. W efekcie zostałem szeregowcem w Legii, taka jest w tej formacji zasada, że wszyscy zaczynają od zera. Zmieni mi nazwisko, imię, imię ojca i matki, cały życiorys. Stałem się Patrykiem Kowalskim, urodzonym w Częstochowie. Po dwóch latach, gdy potwierdzone zostało to, co mówiłem na przesłuchaniach, za zgodą naczelnego dowódcy Legii, wróciłem do swojego nazwiska i życiorysu. Stare dokumenty



W takich warunkach przyjemniej się czeka na autobus



Dopiero głazy „zdyscyplinowały” kierowców



W trakcie misji był też czas na relaks

są dziś pamiątką. Niektórzy w Legii zostają z nowymi życiorysami do końca życia.

L.P.: Ale do Polski nie mógł Pan przyjechać, a służba chyba lekka nie była?

P.K.: Wiadomo, że nie mogłem w tamtych czasach wrócić do kraju, traktowano to, co zrobiłem, jako zdradę. Służba była ciężka, uczestniczyliśmy w wielu konfliktach. Poziom wyszkolenia w Legii porównywalny z polskim GROMEM, nie było żartów. Legioniści w trakcie służby odbywają szkolenia spadochronowe, pletwonurków, saperów, snajperów, medyczne, alpinistów, commando oraz wiele innych. Szkolenia mają miejsce w Afryce i Amazonii, w Alpach i na pustyni. Według mnie każda praca jak się ją poważnie traktuje jest ciężka, również pańska.

L.P.: Ale do mnie nie strzelają, nie chcą mnie zabić.

P.K.: Oczywiście, ale taka to praca, świadomy byłem wyboru i niczego nie żałuję. Służyłem prawie 25 lat zaczynałem od szeregowca i awansowałem. Nie za bardzo można o wszystkim mówić. Uczestniczyłem w wielu misjach, nie zawsze pokojowych. Za moją służbę otrzymałem 17 odznaczeń, z tych ważniejszych m.in. Medal Wojskowy, który został ustanowiony przez Ludwika Napoleona Bonaparte.

Legia Cudzoziemska stanowi elitarny trzon Sił Szybkiego Reagowania (Force d'Action Rapide); zwykle wysyłana jest ona jako pierwsza w najbardziej zapalne strefy, stawając na pierwszej linii. Siły te są gotowe do przeprowadzania działań zbrojnych praktycznie w każdej chwili i w każdym miejscu na świecie, w którym Francja lub jej sojusznicy posiadają swoje interesy, bez wymaganej decyzji dowódców poszczególnych jednostek biorących udział w misji bojowej.

Odpowiednik polskiego Virtuti Militari przyznawanego za czyny na polu walki, rany i wielkie zasługi. Żołnierz wyróżniony tym medalem dostawał pensję dożywotnią – tyle ludwików w złocie, aby do końca życia starczyło mu na „wino, tabakę i chleb”. Teraz jest to określona kwota rocznie. Odznaczono nim m.in. Józefa Piłsudskiego i Winstona Churchilla. Nadano mi też Krzyż Walecznych i inne. Ciekawostką jest, że potomkowie odznaczonych Medalem Wojskowym mają prawo do bezpłatnej nauki i pokrycia jej kosztów przez państwo na wszystkich prestiżowych uczelniach Francji. Na koniec mojej służby w Legii mogę powiedzieć, że w drodze wyjątku bez precedensu, zafundowano mi studia zakończone dyplomem pilota cywil-



nego w prestiżowej szkole lotniczej w Grenoble. Szkołę tę ukończyłem w wieku 50 lat jako prymus.

L.P.: Artykuł 2 kodeksu Legii Cudzoziemskiej mówi: „Każdy legionista jest twoim towarzyszem broni, jaka by nie była jego narodowość, rasa czy religia. Wyrażasz to solidarnością, która łączy członków jednej rodziny.” Faktycznie tak było?

P.K.: Tak było. Legia to nie praca, to służba, to całe życie i twoja rodzina. Pamiętam jak dowódca pytał mnie gdzie jądę na urlop. Odpowiedziałem,

że do siebie. Bardzo się obruszył i skorygował: „u siebie to jesteś tu, w Legii, a wyjeżdżasz gdzieś na urlop”. I faktycznie miał rację, bo to tak funkcjonowało.

L.P.: A co z tym francuskim obywatelstwem?

P.K.: Najpierw w Legii byłem Polakiem, po 7 latach służby zaproponowano mi obywatelstwo francuskie, które dostałem po 6 miesiącach. Miałem więc dwa obywatelstwa, następnie z różnych przyczyn zostałem jedynie przy francuskim.

L.P.: Nie za nudno teraz w codziennym życiu po takich jednak burzliwych przeżyciach?

P.K.: Moją pasją jest życie, a ono trwa. Mam dużo czasu dla rodziny i współmieszkańców. Chwałę sobie też to, co mogę robić przede wszystkim

dla innych. Stawiać czoła wyzwaniom, pokonywać problemy. To one nas hartują i kształcą. Francja też o mnie pamięta, dostaję corocznie życzenia świąteczne od Prezydenta, zapraszany jestem do ambasady i na uroczystości odbywające się w Legii.

L.P.: Dziękuję za rozmowę, życząc dalszych sukcesów.

P.K.: Również serdecznie dziękuję.

rozmawiał Leszek Piechocki
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. L. Piechocki i archiwum P. Kaszubskiego

Kalkulacje rolnicze

Burak cukrowy

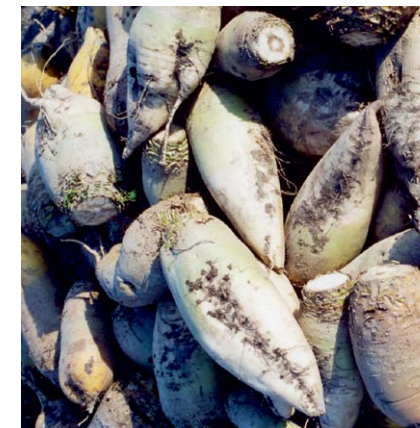
Według wstępnych szacunków opublikowanych przez Główny Urząd Statystyczny, zbiory buraków cukrowych wyniosą ok. 7,9 mln ton, tj. o 41,3% mniej od uzyskanych w 2014 roku, a plony będą na poziomie 450 dt/ha, tj. niżej od ubiegłorocznych o ok. 34%.

GUS ocenia również, że powierzchnia upraw buraków cukrowych w 2015 roku jest mniejsza o 11% i wynosi około 170 tys. ha. Natomiast Krajowy Związek Producentów Buraków Cukrowych prognozuje nieco mniejszy spadek plonów na ok. 50 ton/ha, wobec 68,9 t/ha przed rokiem. Mniejsza powierzchnia uprawy i niższe plony spowodują spadek zbiorów do ok. 8,5 mln ton, wobec 13,5 mln ton w 2014 r. Oznacza to, że spadnie produkcja cukru w Polsce.

Spadki zbiorów buraków cukrowych i produkcji cukru wynikają przede wszystkim z niekorzystnych warunków pogodowych – długotrwałej suszy w okresie wegetacji oraz poprzedzającym zbioru.

Pomimo przewidywanego znaczącego spadku produkcji na krajowym rynku cukru w 2015 r. i pierwszej połowie 2016 r. podaż nadal będzie duża, o czym świadczą niskie ceny światowe, które wynoszą poniżej 400 USD/t cukru białego. W Polsce cukier wytwarza 18 cukrowni, w tym 7 należących do Krajowej Spółki Cukrowej S.A. oraz 11 należących do trzech niemieckich koncernów: Nordzucker Polska S.A. (2), Pfeifer & Langen Polska S.A. (4) i Suedzucker Polska S.A. (5)

W poprzedniej kampanii 2014/2015 cukrownie w Polsce wyprodukowały ok. 2 mln ton. Krajowy Związek Producentów Buraków Cukrowych ocenia, że w tej kampanii 2015/2016 produkcja cukru może



wynieść 1 mln 280 tys. ton, tj. poniżej krajowego limitu, który wynosi 1 mln 405 tys. ton. Krajowa konsumpcja cukru szacowana jest na 1 mln 630 tys. ton. Jednak konsumenci tego nie odczują, bo różnicę uzupełni zapas z ubiegłej kampanii 320 tys. ton cukru.

Komisja Europejska zapowiedziała zniesienie od 2017 roku limitowania produkcji cukru w UE. Uwolnienie

kwotowania rynku cukru daje szansę na rozwinięcie jego produkcji. Potencjał w tym zakresie posiada Polska.

Krajowy Związek Plantatorów Buraka Cukrowego podał minimalne ceny za buraki kwotowe w poszczególnych koncernach cukrowych. Z danych Związku wynika, że najczęściej za tonę buraka cukrowego o polaryzacji 16% dostaną w tej kampanii cukrowniczej producenci związani z Krajową Spółką Cukrową – nie mniej niż 115 zł/t. Z kolei pozostałe firmy zapłacą podobne stawki tj. 110,88 zł/t.

Kurs stosowany do ceny minimalnej buraków wynosi 4,2176 zł/euro. Jest to średni kurs z miesiąca września 2015 r. ustalony przez Europejski Bank Centralny (zgodnie z Rozporządzeniem Rady (WE) Nr 1913/2006).

Poniższa tabela przedstawia kalkulację uprawy 1 ha buraków cukrowych według średnich cen brutto płodów rolnych i środków produkcji z listopada 2015. Założenia metodyczne do kalkulacji znajdują Państwo na stronie www.kpodr.pl.

Kalkulacja uprawy 1 ha buraka cukrowego

Lp.	Poziom intensywności Wyszczególnienie	Niski 300 dt/ha	Średni 400 dt/ha	Wysoki 500 dt/ha
A	Wartość produkcji	7 402	8 850	10 298
	Korzenie buraka cukrowego (13,2 zł/dt)	3 969	5 292	6 615
	Wysłodki buraczane	375	500	625
	JPO ¹⁾	930	930	930
	Płatność do buraków cukrowych	2 128	2 128	2 128
1.	Materiał siewny	678	678	678
2.	Nawozy mineralne	852	1 186	1 824
3.	Środki ochrony roślin	362	931	1 148
B	Koszty bezpośrednie (1+2+3)	1 891	2 795	3 650
C	Nadwyżka bezpośrednia (A-B)	5 510	6 055	6 647
4.	Usługi ²⁾	1 685	1 780	1 888
5.	Praca maszyn własnych	1 789	1 825	1 898
6.	Pozostałe koszty ³⁾	714	720	727
D	Koszty pośrednie (4+5+6)	4 188	4 326	4 513
E	Koszty całkowite (B+D)	6 079	7 121	8 163
F	Koszt jednostkowy (zł/dt)	20,3	17,8	16,3
G	Dochód rolniczy netto (C-D)	1 322	1 729	2 134

Źródło: Opracowanie własne na podstawie „Kalkulacji Rolniczych” KPODR w Minikowie

¹⁾ jednolita płatność obszarowa, płatność za zazielenienie, płatność dodatkowa

²⁾ koszty związane z siewem, zbiorem i dostawą do cukrowni

³⁾ koszty utrzymania budynków, podatki i ubezpieczenia, pozostałe koszty

Elżbieta Kopaczewska,
Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

Źródło danych: Główny Urząd Statystyczny – Opracowanie sygnałne – z 24.07.2015 r.
Prognozy: Krajowego Związku Producentów Buraków Cukrowych i Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej-PIB
Fot. W. Janiak



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie

Podatek DOCHODOWY i VAT w rolnictwie

Specjaliści Kujawsko-Pomorskiego
Ośrodka Doradztwa Rolniczego
w Minikowie rozliczają

PODATEK DOCHODOWY i VAT
W ROLNICTWIE

Rolniku!

Rozliczasz VAT na zasadach ogólnych?

A może zamierzasz wkrótce zrezygnować z „ryczałtu”?

Prowadzisz dodatkowo pozarolniczą działalność gospodarczą?

Oferujemy Ci fachową pomoc!

Zgłoś się do naszych specjalistów.



Zapraszamy
do skorzystania
z naszych usług!

INFORMACJA W POWIATOWYCH
ZESPOŁACH DORADZTWA ROLNICZEGO KPODR

MINIKOWO
89-122 Minikowo
tel. 52 386 72 10
www.kpodr.pl

Czas na innowacje w rzepaku

W Kujawsko-Pomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Minikowie 28 października odbyło się seminarium pn: „Innowacyjne technologie w uprawie i ochronie rzepaku ozimego”.

Prelegentami byli przedstawiciele instytucji naukowych, między innymi Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin Oddział w Poznaniu, Instytutu Ochrony Roślin – Polski Instytut Badawczy w Poznaniu oraz zaprzyjaźnionej uczelni – Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego im. J.J. Śniadeckich w Bydgoszczy. Nie zabrakło również przedstawicieli firm chemicznych i czołowych hodowli nasiennych.

Prelekcje rozpoczął **Juliusz Młodecki** – prezes Krajowego Zrzeszenia Producentów Rzepaku i Roślin Białkowych. Omówił perspektywy uprawy rzepaku w regionie województwa kujawsko-pomorskiego. Zasygnalizował również istotne problemy, z jakimi borykają się plantatorzy rzepaku. Są to chociażby: wycofanie zapraw nasiennych zawierających trzy substancje aktywne z grupy neonikotynoidów (klotianidyna, imidakloprid, tiametoksam) czy też śmietka kapuściana, która niszczy świeże zasiewy tej rośliny.

Kolejni prelegenci z IHAR O/Poznań omówili czynniki klimatyczne, które warunkują udane wschody rzepaku. W ostatnich latach pogłębiające się susze w regionie województwa kujawsko-pomorskiego, znacząco obniżają zdolność wschodów roślin, co dalej wpływa na wielkość i jakość plonu tej rośliny.

Innowacyjne systemy ochrony roślin, to kolejne zagadnienie omówione przez przedstawicieli firm chemicznych. Podczas wykładu szczegółowo omówili swoje doświadczenia, które zostały założone na minikowskich polach. Każde pole to blisko 5-hektarowe doświadczenie, na którym rośnie rzepak ozimy i stosowane są różne



zestawy środków ochrony roślin. O tym można było się przekonać na koniec wykładów. Uczestnicy seminarium przeszli na pole demonstracyjne i mogli bezpośrednio porozmawiać z przedstawicielami firm i zaobserwować jak rośliny rzepaku zachowują się po zastosowanej ochronie chemicznej. Celem demonstracji polowej jest obserwowanie jednej odmiany rzepaku przy tym samym nawożeniu, a efektem zmienności jest technologia ochrony różnymi środkami chemicznymi.

Nie zabrakło również tematu związanego z plonowaniem rzepaku. Dr inż. **Piotr Wasilewski** z UTP w Bydgoszczy omówił zalety i wady poszczególnych systemów siewu i uprawy rzepaku (siew bezpośredni, uprawa uproszczona, uprawa tradycyjna).

Ochronę rzepaku ozimego przedstawił prof. dr hab. **Marek Korbas** z IOR-PIB w Poznaniu. „*To nie sztuka posiać roślinę i pozostawić ją samą sobie z jakimś nawożeniem i ochroną chemiczną. Sztuką jest ją ochronić i stworzyć optymalne warunki, by wydała zadawalający plon*”.

Na seminarium przybyły 94 osoby z regionu województwa kujawsko-pomorskiego. Byli to głównie rolnicy uprawiający rzepak ozimy. Seminarium oraz zaproponowane tematy spodobały się uczestnikom, a zwłaszcza wyjście w teren, gdzie można było zaobserwować innowacyjne systemy ochrony roślin i porozmawiać – wymienić między sobą poglądy i doświadczenia.

Adam Piszczek
Fot. J. Domański

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego



grudzień 2015



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

Współczesna technologia z każdym rokiem dostarcza coraz to nowych rozwiązań usprawniających cały proces produkcji rolnej. Nawigacja satelitarna, sterowanie laserowe przy procesie równania gleby, automatyczna regulacja ciśnienia w oponach czy wykorzystanie bezzałogowego statku latającego staje się coraz bardziej popularne.

Drony w rolnictwie

Problemem dużych obszarowo gospodarstw jest ich nadzorowanie i zdobywanie szybkich informacji związanych z ich funkcjonowaniem. Można oczywiście objeżdżać wszystkie pola, sprawdzając co się na nich dzieje, ale to wiąże się ze stratą czasu, o kosztach nie wspominając. Ale można to zrobić o wiele prościej korzystając z nowoczesnych technologii, dostępnych już w rolnictwie. Jednym z takich rozwiązań może okazać się, wykorzystanie **bezzałogowego statku latającego – drona (UAV)**.

Systemy te, powszechnie już znalazły zastosowanie m.in. podczas akcji

wojskowych czy w czasie szybkiego dostarczania przesylek. Coraz częściej producenci dronów, jak i rolnicy widzą ich praktyczne zastosowanie w sektorze rolniczym.

Do głównych zalet dronów należą: proste automatyczne planowanie trasy lotów, możliwość wykorzystania przy dużym wietrze sięgającym nawet 65 km/h, a także szerokim zakresie temperatur od -20° C do +45°C. Inne zalety, na które warto zwrócić uwagę to: specjalne funkcje bezpieczeństwa, niski koszt przelotu i stosunkowo niska waga w stosunku do rozmiarów. Dla przykładu



Poletka demonstracyjna w Minikowie – zdjęcie wykonane z wykorzystaniem drona

standardowy dron o rozpiętości skrzydeł 1,6 m waży mniej niż 3 kg. Po złożeniu można go łatwo przemieścić z miejsca na miejsce.

Niekwestionowaną przewagą dronów jest również to, że do jego obsługi wystarczy jeden operator. Za pomocą tego urządzenia można robić zdjęcia wykorzystywane w rolnictwie. Zaletą jest jakość powstałego obrazu, która cechuje się niezwykłą precyzją i szczegółowością, także w 3D. W zależności od rozdzielczości wykonanych podczas lotu zdjęć, w ciągu 40 minut można sfotografować od 200 do nawet 1 000 hektarów. Już obecnie dzięki zamontowanym na statkach bezzałogowych kamerom i aparatom fotograficznym wielu rolników może zdalnie monitorować nie tylko stan swoich upraw, ale również reagować na niepokojące zjawiska naturalne (podejrzania pożaru, zalanie terenu upraw) bez konieczności ruszania się z domu. Daje to wiele korzyści: pozwala zaoszczędzić paliwo, ocenić kondycję upraw z innej perspektywy oraz umożliwia tworzenie map i pomiar działek. Dodatkowo, w momencie zauważenia alarmowej sytuacji, pomoże niezwykle szybko podjąć działania mające na celu zapobieżenie utracie upraw. Wspomniane wcześniej tworzenie map, jak i pomiar działek (posiadanie dobrze nakreślonych map

z uwzględnieniem własnego terenu), jest jednym z czynników szybkiego i pozytywnego otrzymania środków w ramach dopłat obszarowych. Pomiar odbywa się za pomocą specjalistycznej kamery multispektralnej, umożliwiającej wykonanie planu przestrzennego w dwóch trybach:

- standardowa mapa w formie zdjęcia z „lotu ptaka”,

- mapa w podczerwieni, dzięki której rolnik jest w stanie w szczególności ocenić kondycję upraw (a to w następstwie może pomóc zaoszczędzić nawet 30% wydatków na nawozy, które generują jedne z największych kosztów w gospodarstwie).

Obecnie bezzałogowe statki pozwalają również na ocenę stanu pól pod względem zawartości azotu i potasu. Jest to możliwe dzięki wykonywaniu prób glebowych umożliwiających ocenę jej stanu jak i składu. Nic nie stoi na przeszkodzie, aby urządzenie takie wykonało za nas niektóre zabiegi rolnicze – np. opryski.

Kolejna zaleta posiadania UAV to odstraszanie dzikich zwierząt niszczących uprawy. Może odbywać się to w sposób bezpieczny zarówno dla nich samych, jak i dla człowieka. Wystarczy do tego nawet najprostszy statek bezzałogowy z zamontowaną sygnalizacją dźwiękową bądź wizualną. Jeżeli natomiast szkody spowodowane przez zwierzęta zostaną już wyrządzone, przy pomocy drona można uwiecznić wszelkie zniszczenia, co jest istotne w procesie dokumentacji i zgłaszania szkód. W Niemczech, Włoszech, ale również w Polsce na terenie Zakładu Rolnego w Siennej (województwo kujawsko-pomorskie), prowadzone były testy dotyczące zastosowania bezzałogowych statków latających wyposażonych w aparat fotograficzny lub kamerę, pilotowanych

zdalnie lub wykonujących loty autonomicznie w likwidacji szkód w rolnictwie.

Do badań wykorzystano głównie uprawy kukurydzy, ziemniaków i słoneczników. Dzięki wykonanym zdjęciom lotniczym okazało się, że jest możliwe precyzyjne określenie uszkodzonych powierzchni upraw. Jest to szczególnie przydatne przy szkodach obejmujących duże powierzchnie. Do tej pory tak precyzyjne i nowoczesne techniki nie były możliwe do wykorzystania w tego typu działaniach. Oszacowanie powstałych szkód wiązało się z dużymi nakładami pracy rzeczoznawców, często dopiero pomiary możliwe były do wykonania w trakcie zbiorów lub po zbiorach, na podstawie resztek poźniowych lub innych pozostałości. W dużych agropresiębiorstwach zajmujących się produkcją rolną zastosowanie dronów umożliwi ocenę stanu upraw tuż przed zbiorami oraz monitorowanie pracy osób zatrudnionych w gospodarstwie, co pozwala na bardziej efektywne rozplanowanie pracy, realną oszczędność czasu i pieniędzy. To tylko niektóre przykłady zastosowania dronów w rolnictwie. Z całą pewnością rola bezzałogowych statków latających w najbliższym czasie będzie rosła a margines ich wykorzystywania będzie się poszerzał. I dotyczyć to będzie również rolnictwa. Dla przykładu Instytut Sadownictwa i Kwiaciarnictwa w Skierniewicach już teraz pracuje nad mikrodrone – zminiaturyzowanym bezzałogowcem, który mógłby posłużyć do zapylenia roślin.

Obecnie w rolnictwie Stanów Zjednoczonych wykorzystuje się samoloty **Quest UAV**. Technologia NDVI i zasady funkcjonowania Quest UAV Agri w rolnictwie nie jest w naszym kraju znana dlatego zasługuje na bliższe przedstawienie.

Przykładem może być wykrywanie cieków podziemnych. Zdjęcia NDVI nie pokazują wprost podziemnej rzeki, ale otrzymamy dane o obniżonej temperaturze np. o 2°C, co doświadczonemu użytkownikowi da informację o cieku wodnym na głębokości 2 metrów. Tereny takie odznaczają się

też zwykle lepszym, bujniejszym wzrostem roślinności. Wskaźnik NDVI jest w stanie pokazać obszary o słabszej wegetacji, w których prawdopodobnie występuje zacinienie, zbyt małe lub zbyt duże nawilgotnienie, występują szkodniki i choroby. Może pokazać też pole, które wymaga nawożenia, a to z kolei pozwala na interwencję rolnika w swoim gospodarstwie po szczegółowym rozpoznaniu problemu już w czasie wizyty na zagrożonym obszarze. Dzięki zdjęciom NDVI na glebach słabszych można wskazać powód słabszej wegetacji np: rodzaj choroby (grzyb, pasożyt) lub niedobór minerałów. Obraz NDVI nie daje wprost informacji o przyczynach, ukazuje jedynie aktualny stan roślinności poprzez użycie odpowiednich kolorów. Przykładowo, kolor czarny będzie wskazywał powierzchniowe ciek wodny, czerwony – słabą wegetację roślin, żółty – lepszą i zielony najlepszą. To oczywiście duże uproszczenie, ponieważ każdy z tych kolorów występuje w pełnej gamie odcieni i dopiero ich wnikliwa analiza może wskazać źródło problemów. Innymi słowy, na zdjęciu nie znajdziemy opisu, lecz wskazówki o słabej wegetacji w danym rejonie pola, gorszym zagęszczeniu itp.

Informacje te będą bardzo zbliżone do tych, które otrzymuje się w trakcie prac na polach uprawnych. Dodatkowo warto nadmienić, że w systemie NDVI, umieszczone są dwie kamery, dzięki temu oprócz informacji o kondycji roślin, zagęszczeniu itp. dodatkowo otrzymujemy komplet zdjęć geodezyjnych, ukształtowania terenu, zniszczeń pożarów itd. Jak przewidują eksperci zajmujący się nowoczesnymi technologiami, w niedalekiej przyszłości drony będą nadzorować z góry pola, a kombajny zbiorą plony bez operatorów.

Szerokie możliwości zastosowania dronów w rolnictwie sprawiają, że już za kilkanaście lat staną się bardzo powszechne i nikogo nie będzie dziwić widok latających maszyn nad polami.

Ryszard Grabczyński
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. J. Domiński



Dron prezentowany na targach AGRO-TECH w Minikowie

XI Forum Energetyki Odnawialnej



Jedenaste już Forum Energetyki Odnawialnej odbyło się 5 listopada 2015 roku, jak zwykle w budynku przysieckiego oddziału KPODR. Patrząc na olbrzymie zainteresowanie udziałem w Forum i na frekwencję podczas tej konferencji, można powiedzieć, że zdecydowanie rośnie popularność tego typu imprez.

Dzięki dotychczasowym dziesięciu spotkaniom poświęconym energetyce odnawialnej Forum zyskało stałych uczestników. Każdego roku akcent jest postawiony na inne tematy

związane z energetyką odnawialną, dlatego nie tylko rolnicy szukają w tej dziedzinie odpowiednich dla siebie rozwiązań. W tym roku gośćmi byli rolnicy, samorządowcy, młodzież

oraz inne osoby zainteresowane. Najbardziej cieszyła obecność młodzieży ze szkół o specjalizacji OZE, która autentycznie była zainteresowana wykładami.

XI Forum Energetyki Odnawialnej promowało szczególnie korzyści, jakie mogą dać odnawialne źródła energii dla rozwoju lokalnych społeczności, zwłaszcza mikroinstalacje i małe instalacje OZE. W omawianej nowej ustawie o OZE i programie Prosument zwracano szczególnie uwagę właśnie na możliwości i korzyści wynikające z rozproszonej małej energetyki odnawialnej. Przedstawiane były również aspekty ekonomiczne wybranych małych instalacji OZE oraz możliwości i warunki przyłączenia instalacji produkujących prąd do sieci energetycznej. W ostatniej części konferencji omawiano możliwości finansowania inwestycji w branży OZE z programów pomocowych. Uczestnicy Forum mogli również dowiedzieć się o zasadach produkcji biomasy – tym razem wysłuchali wykładu na temat zakładania plantacji topoli na użytek własnego gospodarstwa.

Jak co roku, konferencji towarzyszyły małe targi energetyki odnawialnej. Tym razem siedmiu wystawców promowało mikroinstalacje i małe instalacje OZE.

Maria Sikora
Fot. M. Rząsa
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie

2016
KALENDARZ IMPREZ

Forum Pszczelarzy

5 marca
Przysiek

Jarmark Wielkanocny

19 marca
Przysiek

Targi Turystyczno-Ogrodnicze LATO NA WSI
Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych
Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów

7-8 maja
Minikowo

Międzynarodowy Dzień Rzepaku EURORZEPAK

2 czerwca
Minikowo

Dni Otwartych Drzwi

4-5 czerwca
Zarzewo

Kujawsko-Pomorskie Dni Pola

18-19 czerwca
Grubno k. Chełmna

XXXIX Międzynarodowe Targi
Rolno-Przemysłowe AGRO-TECH
Ogólnopolska Wystawa Bydła Hodowlanego

2-3 lipca
Minikowo

Kujawsko-Pomorskie Miodowe Lato

7 sierpnia
Zarzewo

Barwy Lata – Dary Jesieni

10 września
Przysiek

Święto Gęsi na Krajnie

11 listopada
Minikowo

Jarmark Adwentowy

10 grudnia
Przysiek

Serdecznie zapraszamy



Swojskie jadło do gustu przypadło...

27 października w Toporzyszczewie Starym (gmina Bądkowo) odbyła się impreza pod hasłem „Swojskie Jadło”. Trzeba w tym miejscu zauważyć, iż w gminie Bądkowo każdego roku odbywa się kilka tego typu wydarzeń. Dzięki prężnie działającym Kołom Gospodyń oraz Gminnej Radzie KGW, na czele której stoi pani **Anna Czajkowska**, pomysłów i chęci do organizacji ciekawych przedsięwzięć nie brakuje. Za całą oprawę kulinarną, czyli właściwie samo sedno imprezy, odpowiadały członkinie KGW w Toporzyszczewie Starym, którym przewodzi już od lat pani **Honorata Wróblewska**.

Najważniejszym elementem była prezentacja tradycyjnych potraw. Wśród nich znalazły się: pierogi, ser biały własnej roboty, kaczką faszerowana, golonka w kapuście zasmażanej, swojska szynka, galantyna z kurczaka, boczek faszerowany. Podniebienia zachwycały pieczone według starych receptur słodkości takie, jak orzeszki, grzybki, babka oraz szyszki. Nie zabrakło szlachetnych trunków, a wśród nich Księżycówki z Kujaw, był też

kujawski bimberek, adwokatka, wino z winogron, nalewka wiśniowa.

Wśród zaproszonych gości znaleźli się: senator Rzeczypospolitej Polskiej

Józef Łyczak, Wicestarosta Aleksandrowski **Wojciech Mariański**, Wójt Gminy Bądkowo **Ryszard Stępkowski** oraz radni powiatowi i gminni, przed-



Panie z KGW Toporzyszczewo Stare wraz z **Anną Czajkowską**

stawiciele Regionalnego Związku Rolników Kółek i Organizacji Rolniczych z Włocławka wraz z panem Prezesem **Kazimierzem Pączkowskim**, przedstawiciele lokalnych przedsiębiorstw i organizacji.

Krótki wykład na temat naszych kulinarnych tradycji wygłosiła pani **Dorota Kalinowska** z Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku. Mówiła ona o złych nawykach, o zjawisku makdonaldyzacji, czyli procesie stopniowego upowszechniania się zasad działania znanych z barów szybkiej obsługi (uosabianych przez sieć McDonald's) we wszystkich dziedzinach życia społecznego,



również w sposobie odżywiania się. Podkreśliła, jak ważny w obliczu tych zmian jest powrót do tradycji, naturalności, jedzenia duszą i ciałem, a nie w biegu, byle co i byle jak. Wszecobecny pośpiech często nie pozwala nam na wspólne spotkania przy stole, a to przecież integruje ludzi, społeczności, pomaga nam nawzajem się

zrozumieć, łagodzi obyczaje. Dlatego wszelkie inicjatywy promujące dawne tradycje kulinarne są niezwykle cenne i wnoszące wiele w sposób postępowania społeczeństwa. Imprezy takie pozwalają również zidentyfikować potrawy, odszukać stare receptury. Dzięki temu promujemy region, tworzymy markę miejsca.

Miłym akcentem były serdeczne podziękowania dla pani **Anny Czajkowskiej** za inicjatywę oraz wieloletnią pracę na rzecz Kół Gospodyń Wiejskich. Jej osobiste zaangażowanie sprawia, że na terenie gminy Bądkowo wiele się dzieje. Przedstawicielki tutejszych KGW są również obecne na wielu wydarzeniach o randze powiatowej i wojewódzkiej.

Panie z gminy Bądkowo są otwarte i zawsze potrafią stworzyć miłą i swojską atmosferę na organizowanych przez siebie spotkaniach. Wśród gości znalazły się przedstawicielki Kół Gospodyń Wiejskich z zaprzyjaźnionej Kościelnej Wsi. Ponadto całe wydarzenie miało również oprawę muzyczną. Biesiadnikom czas uprzyjemniała **Kapela Radziejowiaczy**. Nie zabrakło tańców i wspólnej zabawy.

Anna Dykczyńska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot.: A. Dykczyńska, M. Strych (Starostwo
Powiatowe w Aleksandrowie Kuj.)

W 1955 r. pani **Stanisława Dolata** założyła Koło, które zajmowało się głównie rozprawianiem piskląt po gospodarstwach rolnych. Obecnie Koło zrzesza 20 pań, które zajmują się przede wszystkim kultywowaniem tradycyjnej kujawskiej kuchni – opowiadała pani **Danuta Skowrońska**, obecna Przewodnicząca KGW Szostka. W jubileuszowych uroczystościach udział wzięli: gminni samorządowcy, druhowie OSP, zaproszone panie z sąsiednich KGW. Nie obyło się bez jubileuszowego tortu i dobrej muzyki.

Jubileusz w Szostce

Gospodynie z miejscowego KGW świętowały Jubileusz 60-lecia swojej działalności.



Danuta Skowrońska (z prawej) odbiera jubileuszowe upominki od **Urszuli Rosół**, przewodniczącej Rady Powiatowej KGW i **Marka Szuszmana**, prezesa LGD i wójta gminy Radziejów

Tekst i fot. Mirosław Kowalski, Radziejów

Smak gęsiny w Minikowie

Już po raz piąty w Święto Niepodległości 11 listopada w Kujawsko-Pomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Minikowie odbyło się **Święto Gęsi na Krajinie**.

Impreza ma na celu promocję regionu, jak i popularyzację potraw regionalnych i tradycyjnych. Tereny Doliny Noteci stanowiły niegdyś miejsce wypasu gęsi, stały się więc one tradycyjnym miejscem spożywania gęsiny w różnej postaci.

Polska jest największym producentem gęsiny w Europie, ale to wcale



nie przekłada się na spożycie, które nie przekracza nawet 30 dag na osobę rocznie. Do tego wśród polskich konsumentów pokutuje przekonanie, że gąska jest za tłusta i stąd niezdrowa. Jest jednak udowodnione, że mięso gęsi jest chude i zdrowe, a przy tym zawiera jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe, które korzystnie wpływają na pracę serca i naczyń krwionośnych. Ponadto gęsiną z uwagi na tradycyjny sposób chowu, w przeciwieństwie do fermowego tuczu kurczaków jest żywnością bezpieczną i ekologicznie czystą. Pomimo wspomnianych zalet jest to

przysmak jeszcze nie doceniany i stosunkowo rzadko spotykany w polskiej kuchni. W tym celu w województwie organizowane są liczne imprezy promujące gęsinę.

Największą atrakcją tegorocznej imprezy w Minikowie były pokazy kulinarne w wykonaniu restauratorów. Zespół Pałacowo-Parkowy w Sypniewie zaprezentował sposób przygotowania białej kielbasy z gęsiną, a kucharz z restauracji Bankiet przygotował gęsinę z suszonymi pomidorami.

Produkty z gęsiny, a także inne lokalne specjalności kosztowano na licznych

stoiskach, na których można było również kupić tuszki gęsi z podrobami oraz przetwory i produkty z gęsi. Swoje wyroby przedstawili również twórcy ludowi i rękodzielnicy.

Dla dzieci przygotowano bardzo ciekawe warsztaty, których tematem przewodnim była gęś. Odbyły się różne tematyczne gry i zabawy.

Mimo nienajlepszej pogody Święto Gęsi cieszyło się sporym zainteresowaniem.

Katarzyna Szczepaniak
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. J. Domiński

Pomorze ma swoją gęsinę, a Kujawy – kaczyne. Czarnina kujawska i kaczka nadziewana jabłkami lub wątróbką to nie tylko pyszne dania, to potrawy, które gościły od dawna na niedzielnym stole gospodyń spod Topólki, Radziejowa czy Dobrego. Dzisiaj ta tradycja to skarb Kujaw, który pieczołowicie pielęgnowany i przekazywany powinien stanowić wizytówkę regionu.



Po kujawsku

Aktywna promocja gęsiny w kujawsko-pomorskim zachęciła Powiatową Radę Kół Gospodyń Wiejskich z Radziejowa, aby promować to, co Kujawiakom bliższe – kaczyne – nie tylko podczas rodzinnych obiadów. Koneserów kaczych smaków jest ci

u nas sporo, więc promocja zaowocowała kolejną – V edycją wystawy kaczych specjalności „Kaczka po naszymu”. Po raz kolejny współorganizatorem wystawy był Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie.



Darcie pirza

Tegoroczny pokaz miał charakter wyjątkowy, bo był to i mały jubileusz wystawy. Dla pań z Kół Gospodyń Wiejskich gminy Topólka historyczny moment – po zawiązaniu Gminnej Rady KGW po raz pierwszy były gospodyniami imprezy takiego formatu. Przybyli goście otrzymali ozdobne wstążeczki z herbem Topólki, przez co każdy stał się integralną częścią imprezy, gospodynie miały swój element rozpoznawczy – kotyliony w barwach podkreślających przynależność do Kujaw, odróżniające je od pozostałych gości. Organizacji całej imprezy z zaangażowaniem sekundował – Marek Dybowski, Wójt Gminy Topólka.

Gospodarze zadbał o strawę dla ciała, ale przede wszystkim o strawę dla ducha. W nastrój kujawskiej biesiady wprowadziła pięknie swoją interpretacją wiersza „Plotka” Milenka Mikołajczak. O kolejne, duchowe przeżycia zadbała młodzieżowa orkiestra dęta „Sempre cantabile” z Topólki.

Uwieńczeniem naszego spotkania z tradycją była scenka rodzajowa darcia pierza, bo kiedyś każda matka uczyła córkę tej umiejętności, aby ta w posagu mogła wnieść ze dwie pierzyny i styry poduchy. Panie z różnych Kół Gospodyń Wiejskich gminy Topólka przy wsparciu Gminnego Ośrodka Kultury w Topólce zaprezentowały scenkę „Darcie pierza”, która ukazała drzemiące talenty, a tym samym potencjał jakim dysponują kobiety z Paniewa, Paniewka, Świerczynka, Czamaninka czy Kamińca. Panie dały porywający występ, czego dowodem były brawa i uśmiech na twarzach oglądających. Cała sala śpiewała zaintonowaną „Głęboką studzienkę”, a nogi rwały się do tańca. Mam nadzieję, że

scenki rodzajowe częściej będą gościć na imprezach, jako część dziedzictwa kulturowego – bo nie możemy pozwolić, aby tradycja zaginęła i talenty się marnowały. Wyrazy uznania dla przygotowujących scenkę za dbałość o szczegóły: przebrania, rekwizyty, gwarę kujawską, ale przede wszystkim za odwagę – najtrudniej występować wśród swoich.

Po uczcie dla oczu i uszu przysłała pora na degustację potraw z kaczek, przygotowanych oczywiście tradycyjnym sposobem przez Koła Gospodyń

Wiejskich powiatu radziejowskiego. Na pierwsze danie zupa, bo jak kaczyna to i czarnina być musi, po czarninie na stołach królowały pieczone kaczki w towarzystwie dyni zwanej u nas banią, modrej kapusty, czerwonych buraczków oraz pieczonych jabłek. Na Kujawach mówią „zastaw się, a postaw się” – deser musiał dorównać reszcie. Tortu z kaczki nie da się zrobić, ale temat wystawy zobowiązuje. Gospodynie stanęły na wysokości zadania i wykonały „kaczę” dekorację na serwowanym deserze.

Serdeczne podziękowania dla wszystkich, którzy swoim zaangażowaniem przyczynili się do realizacji kolejnej edycji wystawy. Współpraca Członkiń Kół Gospodyń Wiejskich gminy Topólka, samorządu, Gminnego Ośrodka Kultury oraz mieszkańców jest przykładem, jak wiele można zrobić dla siebie i innych.

Urszula E. Nowakowska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. K. Lewandowski, UG Topólka

Najlepsza Gęsi na św. Marcina – pod takim tytułem panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Kościelnej Wsi przygotowały III edycję tej imprezy.

Mówią, że kaczka jest dobra, ale gęś lepsza, bo zdrowsza. Na tej edycji nie zabrakło gęsi z szyjki, żołądków w galarecie, gęsi z jabłkami, faszerowanej, duszonej z owocami, smalcu gęsięgo, udek duszonych w modrej kapuście, przysmaku ze śliwkami, owijanek, pasztetu z gęsi oraz czarniny z kluseczkami ziemniaczanymi. Panie już planują IV edycję gęsiny z myślą, aby ta tradycja nie zaginęła. A co roku przychodzą nowe pomysły na różne specjalności. W tym miłym spotkaniu połączonym z degustacją i dobrą muzyką uczestniczyli m.in. Wicemarszałek Województwa **Dariusz Kurzawa**, samorządowcy, przedstawiciele firm obsługi rolnictwa, mediów oraz panie z zaprzyjaźnionych kół.

Smakowita impreza



Irena Szalek, przewodnicząca KGW Kościelna Wieś
Fot. L. Piechocki

Oferta cenowa reklam i artykułów sponsorowanych zamieszczanych we „Wsi Kujawsko-Pomorskiej” w 2016 roku

Strony okładkowe

strona ostatnia (zewnątrzna) – 1400 zł sprzedana do końca roku
strony wewnętrzne okładki – 1300 zł

Reklamy kolorowe w numerze

Format A-4 (cała strona) – 1200 zł
Format A-5 (1/2 strony A-4) – 700 zł
Format A-6 (1/4 strony A-4) – 500 zł
Format A-7 (105 mm x 74 mm) – 300 zł
Format A-8 (74 mm x 52 mm) – 200 zł
Cena 1 strony merytorycznego

artykułu sponsorowanego – 900 zł
Do cen doliczamy 23% VAT.

Zamówienia należy składać do 10 dnia miesiąca

poprzedzającego wydanie numeru, np. do 10 stycznia, jeżeli reklama ma się ukazać w numerze lutym.

Kontakt: Dział Wydawnictw,
Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Minikowie, Oddział w Zarzeczewie, ul. Nizinna 9,
87-801 Włocławek 3, tel. (54) 255 06 05,
e-mail: wydawnictwa@kpodr.pl,
Redaktor Naczelny: Leszek Piechocki,
tel. (54) 255 06 37, kom. 723 692 527,
e-mail: leszek.piechocki@kpodr.pl.

Drobne ogłoszenia rolników zamieszczamy bezpłatnie.



Drewniany kościółek z XVIII wieku w Księżym pw. Wniebowzięcia NMP wpisany do rejestru zabytków



Parafialno-Strażacka Orkiestra Dęta ze Świdziebni podczas korowodu dożynkowego



Wyremontowany i zmodernizowany budynek społeczno-kulturalny w miejscowości Okalewko



Stacja uzdatniania wody w miejscowości Rokitnica Nowa



Jeziorko w miejscowości Księża – bystrzok

GMINA ŚWIEDZIEBNA

Gmina Świdziebna, położona na terenie powiatu brodnickiego, zajmuje wschodnią część województwa kujawsko-pomorskiego. Ta urokliwa gmina rozciąga się na obszarze 103 km², zamieszkałym przez 5,5 tysiąca osób.

Dzięki temu, że ponad 17% powierzchni gminy zajmują lasy, będące częścią Górznięsko-Lidzbarskiego Parku Krajobrazowego, a sama gmina leży poza zasięgiem obszarów uprzemysłowionych i ma charakter typowo rolniczy, są tu doskonałe warunki do wypoczynku dla wszystkich amatorów czystego powietrza.

Rolę ośrodka administracyjno-usługowego pełni wieś Świdziebna.

Uwagę odwiedzających Świdziebnię przykuwa położony w jej centrum przepiękny kościół pw. Podwyższenia Krzyża Świętego. Przy kościele znajduje się grobowiec Józefa Niemojewskiego – generała powstania kościuszkowskiego i Legionów Polskich we Włoszech oraz uczestnika wyprawy Napoleona na Rosję w roku 1812.

Ciekawym elementem krajobrazu gminy są także liczne kapliczki przydrożne, wystawione w XIX w. i początkach XX w., z których najstarsze datowane są na 1829 rok (Okalewko) i 1886 rok (Ostrów).

Gmina Świdziebna to również raj dla wędkarzy. W jej północno-wschodniej części, w miejscowości Księża, położone jest niewielkie jezioro o tej samej nazwie, pochodzenia polodowcowego, o długości ok. 2 km i szerokości ok. 600 m. Godne uwagi jest także średniowieczne grodzisko, usytuowane nad samym jeziorem, tzw. „Szaniec”.

W Księżym warto również zwrócić uwagę na przeuroczy drewniany kościółek pw. Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny. Obecna świątynia pochodzi z XVIII w., jednakże pierwsza wzmianka o kościele datowana jest na rok 1520. Księża jest najstarszą miejscowością gminy Świdziebna, wzmiankowane w 1356 roku.

W gminie Świdziebna animacja życia kulturalnego tradycyjnie podejmowana jest przez szkoły, bibliotekę oraz inicjatywne grupy społeczne.

Upowszechnianiem kultury na terenie gminy zajmuje się Gminna Biblioteka Publiczna w Świdziebni wraz z filiami bibliotecznymi. W ramach promocji czytelnictwa od 2008 roku działa Dyskusyjny Klub Książki.

Szczególną funkcję w zakresie działalności kulturalnej pełnią amatorski zespół muzyczny „Chór Arioso” i Parafialno-Strażacka Orkiestra Dęta w Świdziebni. Chór czynnie uczestniczy w życiu artystycznym gminy, swym śpiewem uświetnia wszelkiego rodzaju uroczystości. „Arioso” odnosi sukcesy na różnorodnych konkursach, przeglądach i festiwalach.

Życie kulturalne kształtowane jest także przez organizacje pozarządowe. Spośród stowarzyszeń funkcjonują: Stowarzyszenie Emerytów i Rencistów Katolików w Świdziebni, Stowarzyszenie na rzecz rozwoju społeczności lokalnej „Stwórzmy szansę” w Okalewku, a także Ochotnicze Straże Pożarne w Świdziebni, Janowie, Kłusnie, Księżym, Okalewku, Rokitnicy Wsi i Zasadach. Na terenie gminy działają również Koła Gospodyń oraz Koło Łowieckie „Sokół”, szcycące się już 65-letnią tradycją, zrzeszające miłośników lasu, przyrody i polowań.

Działalnością sportową w gminie zajmują się szkoły oraz Stowarzyszenie Ludowy Zespół Sportowy w Świdziebni.

SIEDZIBA WŁADZ GMINY:

Urząd Gminy Świdziebna
Świdziebna 92A, 87-335 Świdziebna
tel. 56 49 384 60, fax 56 49 384 29
e-mail: gmina@swidziebna.pl
www.swidziebna.pl



Wójt Gminy Świdziebna – Szymon Zalewski
Przewodniczący Rady – Jarosław Maciej Cyrankowski

Szymon Zalewski
Wójt Gminy Świdziebna

Pożyteczne szkolenie

4 listopada w miejscowości Tupadły, gmina Kcynia grupa 63 rolników wzięła udział w szkoleniu dotyczącym PROW 2014–2020. Zebrani dowiedzieli się m.in. na jakie wsparcie mogą liczyć w ramach restrukturyzacji i modernizacji swoich gospodarstw rolnych.



Wykładowcami byli specjaliści z ARiMR z Torunia. Kierownik Biura Wsparcia Inwestycyjnego **Jolanta Lubańska** przybliżyła działania z PROW 2014–2020, których uruchomienie planowane jest jeszcze w tym roku lub na początku przyszłego.

Omówiła m.in. zasady ubiegania się o pomoc, kwoty wsparcia oraz na jakie inwestycje będą mogli składać wnioski rolnicy. **Radosław Surdyk** – naczelnik wydziału PROW i Płatności Bezpośrednich ARiMR, omówił kwestie związane ze wsparciem małych

gospodarstw oraz płatności dla rolników przekazujących małe gospodarstwa. Na szkoleniu był również obecny Dyrektor Oddziału ARiMR w Toruniu pan **Andrzej Owczarz**, który omówił szczegółowo bieżący stan systemów wsparcia bezpośredniego oraz sytuacji rolnictwa na terenie naszego województwa. Wspominał również o trudnej sytuacji rolników, których dotknęła w tym roku susza. Na terenie gminy Kcynia wpłynęło 369 wniosków dotyczących wystąpienia szkody w uprawach.

Głos zabrał także kierownik Biura Powiatowego ARiMR w Nakle **Adam Krasicki**. Poinformował o wypłacie zaliczek z tytułu dopłat bezpośrednich oraz decyzjach w sprawie przyznania wsparcia dla rolników, którzy ponieśli więcej niż 30% strat w swoich gospodarstwach spowodowanych suszą. W spotkaniu uczestniczył Burmistrz Kcyni pan **Marek Szaruga** oraz pracownicy Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie. Po szkoleniu rolnicy mieli okazję zadać pytania specjalistom z ARiMR oraz KPODR.

Tekst i fot. Karol Meller
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego

„Gęsina nie tylko na św. Marcina”

Już po raz trzeci 19 listopada w świetlicy wiejskiej w Twierdzeniu członkinie Kół Gospodyń Wiejskich zmagaly się z realizacją tego projektu pod opieką **Małgorzaty Małeckiej** – przewodniczącej GRKGW w Mogilnie i **Katarzyny Piwowarczyk** – przewodniczącej KGW w Twierdzeniu. Projekt ten realizował Gminny Związek Rolników Kółek i Organizacji Rolniczych w Mogilnie, pod honorowym patronatem Starosty Mogileńskiego **Tomasza Barczaka** i Burmistrza Mogilna **Leszka Duszyńskiego**.

Członkinie KGW miały za zadanie przygotować potrawy konkursowe na bazie gęsiny, które były oceniane przez komisję konkursową. Podczas oceniania walorów smakowych przygotowanych dań goście mogli wysłuchać wykładu **Janusza Wojciechowskiego** i **Anny Mońko** z KPODR Minikowo na temat przydomowego chowu gęsi, a także porad dietetyczki **Marleny Krasickiej** na temat walorów zdrowotnych mięsa gęsięgo. Dodatkową atrakcją spotkania był występ dzieci z miejscowej Szkoły Podstawowej oraz pokaz florystyczny **Ewy Ziemiak**, która przygotowała kompozycje kwiatowe w jesiennej nucie.

Paulina Kaszczyńska
Fot. M. Iwińska

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie
Oddział w Przysieku

Jarmark Adwentowy

Przysiek 12 grudnia 2015

IX WOJEWÓDZKI KONKURS SZOPEK BOŻONARODZENIOWYCH

- * ogłoszenie wyników godz. 10.15
- * wystawa konkursowa

KIERMASZE

- * potrawy świąteczne
- * produkty regionalne
- * żywność ekologiczna
- * ozdoby, upominki
- * rękodzieło

POKAZ
wykonywania
dekoracji świątecznych

WYSTĘPY
zespołu folklorystycznego



www.kpodr.pl

patronat medialny

zapraszamy w godzinach 10.00-15.00
wstęp i parking wolny

GAZETA
pomorska

WIEŚ
KUJAWSKO
POMORSKA

PK
POLSKIE RADIO

Ciastka królewskie z Sośna Królewskiego wpisano w 2014 roku na Listę Produktów Tradycyjnych. Są to ciastka średniej wielkości w kształcie rombu o karbowanych bokach, na zewnątrz o barwie żółtozłocistej, a w przekroju lekko żółtej. Ich konsystencja jest lekka i delikatna, a smak przypomina świeże wiejskie masło.

Ciastka królewskie

C iastka wytwarza Anna Florkiewicz z gminy Brzozie w powiecie brodnickim. Mają one swoją już niemal wiekową tradycję, ponieważ powstają w Sośnie Królewskim od 1928 roku i teraz dzięki przedsiębiorczości pani Anny przeżywają renesans. Historia tych ciastek w skrócie wygląda następująco: prababcia pani Anny przywiozła przepis od zony cukiernika z Lubawy. Przepis przekazywany był w rodzinie z pokolenia na pokolenie i w ten sposób tajniki przygotowywania dotarły do obecnej użytkowniczki, której już w tej chwili w wypieku ciastek pomagają córki. Na przygotowanie smakołyku potrzeba 5 godzin, ale smak wynagradza długie oczekiwanie.



Do przygotowania ciastek potrzeba tylko kilku składników: masła, żółtek, wody, mąki pszennej i cukru do posypania po wierzchu. Przepis wydaje się prosty, ale chociaż pani Anna wielokrotnie dzieliła się nim ze znajomymi oczarowanymi smakiem wyrobu, to nikomu nie udało się odtworzyć walorów ciastek przygotowywanych w jej domu rodzinnym, ponieważ najistotniejsze okazują się szczegóły. Ciastka nie zawierają żadnych spulchniaczy ani konserwantów, a mimo to odpowiednio przechowywane zachowują świeżość nawet przez pół roku.

Do niedawna ciastka były wykonywane tylko na specjalne okazje. Wkrótce po tym, jak trafiły na Listę Produktów Tradycyjnych, pani Anna postanowiła rozpocząć działalność gospodarczą i teraz piecze je niemal

codziennie, ponieważ przybywa ich zwolenników. Wśród drobnych sukcesów, które zachęciły panią Annę do rozwijania działalności, było zdobycie pierwszej nagrody w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” organizowanym corocznie przez Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie, a także nominacja do „Perły”. Pani Anna została również członkiem sieci Dziedzictwo Kulinarne Kujawy i Pomorza, dzięki czemu ma możliwość uczestniczenia w imprezach promocyjnych organizowanych przez Urząd Marszałkowski naszego województwa oraz publikowania informacji na jego stronie internetowej.

Między innymi dzięki pani Annie województwo kujawsko-pomorskie ma już 65 produktów na liście prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a dzięki aktywizacji i rosnącej przedsiębiorczości mieszkańców lista ciągle się rozszerza.

Na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi można znaleźć opis dotyczący historii regionu i ciastek: „Pierwsze informacje o Sośnie Królewskim jako osadzie młyńskiej na dawnym obszarze Ziemi Lubawskiej pojawiają się na początku

XVII wieku w miejscowych księgach parafialnych. Głównym zajęciem mieszkańców jest rolnictwo. W rejonie od dawnych czasów istniały duże bogate gospodarstwa chłopskie, gdzie ciężko pracowano, a stoły uginały się od różnych produktów. Szczególnie w okresach świąt i uroczystości jadano iście po królewsku. Jednym ze znanych w regionie tradycyjnych przysmaków były ciastka królewskie.

W okolicach Sośna Królewskiego z pokolenia na pokolenie przekazywano przepis na te znakomite, rozplywające się w ustach ciastka, a każdy, kto ich spróbował, mówił: „prawdziwie królewskie ciastka”. Obecnie nadal ciastka te przygotowują się według oryginalnej receptury. Przepis na podobne ciasteczka zawiera również najstarsza książka kucharska „Compendium Ferculorum – Kuchnia Stanisława Czernieckiego”, wydana w 1682 r.: „weźmij mąki najpiękniejszej pszenicznej, przesiej, weźmij wody zimnej, zarób nietwardo... weźmij masła dobrego, (...) zawiń we troje ciasto z masłem i roztoz. Potym, roztoczywszy, kraj jako chcesz, a jajecznych żółtków rozbiwszy, a sadzaj do pieca”. Ciastka królewskie z Sosna Królewskiego nadal wypieka się na wielkie okazje, m.in. święta, chrzciny i odpusty.

Daria Jakubowska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. A. Florkiewicz



DIETETYK

tel. 721 282 131

(rejestracja po godzinie 16.00)

Ekologiczne kozy i owce

Ekorolnictwo przeżywa swój rozkwit nie tylko dzięki dotacjom unijnym, ale również wskutek zmiany mentalności ludzi, którzy zdali sobie sprawę, jak ważna dla naszego zdrowia jest żywność pozyskiwana naturalnymi metodami produkcji. Coraz większe znaczenie w tych gospodarstwach mają małe przeżuwacze.

O statnie lata wskazują na stałą dynamikę wzrostu zarówno powierzchni, jak i ilości gospodarstw ekologicznych w Polsce. Ożywienie, które jest obecne w sektorze rolnictwa ekologicznego ma również swoje odbicie w liczbie przetwórci, oraz ciągle powiększającym się asortymencie ekoproduktów.

Według dostępnych danych, w 2014 r. inspekcją jednostek certyfikujących zostało objętych 26 251 producentów, w tym 25 613 gospodarstw ekologicznych. Obecnie powierzchnia polskich gospodarstw ekologicznych stanowi 4% obszaru użytkowanego rolniczo w kraju.

Kozy w gospodarstwie ekologicznym

Rosnące zapotrzebowanie na produkty ekologiczne oraz uświadomienie społeczeństwa, prowadzą do wzrostu popytu na cenne wyroby odzwierzęce, pochodzące od gatunków utrzymywanych w siedlisku zbliżonym do ich naturalnego bytowania i warunkach sprzyjających dobrostanowi tych zwierząt. Tak właśnie działa rolnictwo ekologiczne, które ma na celu naśladowanie całokształtu zmian zachodzących w naturalnych ekosystemach. Pospolitym zjawiskiem zachodzącym w gospodarstwach działających zgodnie z normami ekologicznymi, jest utrzymywanie małych przeżuwaczy, szczególnie ras rodzimych i objętych ochroną zasobów genetycznych, m.in. kozy rasy karpackiej.

Ekologiczny chów kóz wymaga spełnienia szeregu warunków, bez których utrzymanie zwierząt w powyższym systemie byłoby niemożliwe. Przede wszystkim gospodarstwo musi być zlokalizowane z dala od wszelkich emitorów zanieczyszczeń oraz dużych ferm przemysłowych, by zwierzęta nie miały styczności z odpadami pochodzącymi z tych instalacji.

Warunki utrzymania kóz w systemie ekologicznym są często zbliżone do ich naturalnego bytowania. Pomieszczenia inwentarskie powinny być ciepłe, suche, odpowiednio oświetlone i dobrze wentylowane oraz przestronne, co umożliwi swobodny ruch zwierzętom. Na



Koziołek Wojtek z imponującymi rogami, w tle budynki inwentarskie gospodarstwa ekologicznego Reginy i Mirosława Umerskich

częściowo zadaszonych wybiegach przyległych do koziarni wskazane jest umieszczenie przyrządów do zabaw dla ruchliwych kóz, co zapewni im harmonijny rozwój. Przydatne są różnorodne przeszkody, drzewa, duże kamienie, które będą doskonałymi miejscami zabaw dla kóz.

Pierwszorzędną ofertę ekologicznych produktów spożywczych mogą stanowić kozy sery. Wyniki wielu badań dowodzą, że gruczoł mlekowy kóz jest tak zbudowany, że tworzy specyficzną barierę dla wielu toksycznych substancji, których nie brak w naszym zanieczyszczonym środowisku.



Kozy to zwierzęta ciekawskie i przyjaźnie nastawione do ludzi

Koza nie jest już kojarzona z ubóstwem, traktowanym w społecznej opinii z pewną dozą wzgardy. W świetle dotychczas przeprowadzonych badań jawi się jako gatunek, który jest źródłem zdrowych, pełnowartościowych nabiałowych produktów. Nadal na odkrycie walorów odżywczych oraz użytkowych czekają koźłące mięso oraz skóry.

Owce w gospodarstwie ekologicznym

Owce nie są wymagające pod względem żywienia, co czyni je gatunkiem modelowym w ekorolnictwie. Podstawowym źródłem paszy dla tych małych przeżuwaczy jest pastwisko. Dodatkowy rodzaj pasz można również z powodzeniem wyprodukować w gospodarstwie ekologicznym. Utrzymanie owiec pozwala spełnić priorytetowe założenia rolnictwa ekologicznego, jakim jest dbałość o zachowanie bioróżnorodności gatunkowej zarówno roślin i zwierząt oraz systemu gospodarowania w warunkach zamkniętych, gdzie zminimalizowany jest zewnętrzny dopływ środków produkcji.

Spośród wszystkich gatunków przeżuwaczy, to właśnie owce najlepiej wykorzystują porost pastwiskowy. Zaobserwowano, że spośród 600 gatunków roślin łąkowych owce pobierają 570, podczas gdy bydło wybiera tylko 76.

Owce często wykazują doskonałe relacje z innymi zwierzętami gospodarskimi. Odgrywają bardzo ważną rolę w ekologii, ponieważ tworzą ze środowiskiem wzajemny układ zależności. Do gospodarstw ekologicznych predysponowane są gatunki, które są odporne na choroby, szybko się dostosowują do panujących warunków hodowli ekstensywnej oraz cechują się witalnością. Niebłahą funkcję u tych zwierząt pełni dobre wykorzystanie paszy, która charakteryzuje się w tym wypadku mniejszą koncentracją składników pokarmowych niż w żywieniu konwencjonalnym.

Do chowu w gospodarstwie ekologicznym najbardziej nadają się owce

ras zachowawczych. W Programie Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich ujęto jedenaście ras i są to: barwna owca góraska, Corriedale, merynos barwny, owca kamieniecka, olkuska, pomorska, świniarka, uhruska, wielkopolska, wrzosówka, owca żelaźnieńska, caikel podhalański, merynos w starym typie. Niektóre z wymienionych ras



Wypas owiec wrzosówek na murawach kserotermicznych w okolicach Gruczna

charakteryzują się wysoką plennością, mlecznością, jak również opiekuńczością wobec potomstwa np.: owca pomorska.

Jak wynika z danych zawartych w tabeli największy procentowy udział składników odżywczych znajduje się w oborniku kozim, a następnie

Porównanie zawartości składników odżywczych (%) w różnych rodzajach obornika [Kuhnemann, 2009]

	Kozi	Owczy	Bydlęcy	Koński
azot	0,40	0,85	0,40	0,58
fosfor	0,40	0,25	0,20	0,25
potas	1,12	0,67	0,50	0,53
wapń	0,73	0,33	0,30	0,30

owczym. Warto wspomnieć, że owce produkują obornik o największej zawartości azotu spośród wymienionych zwierząt gospodarskich, co przekłada się na jakość kompostu, który w znaczny sposób poprawia wzrost i bujność roślin na użytkach zielonych. Obornik owczy, ze względu na swój skład, doskonale nadaje się do wytwarzania humusu przy wykorzystaniu

dżdżownicy kalifornijskiej. Humus ten w pełni może być wykorzystany do uprawy warzyw i kwiatów doniczkowych.

Niejednokrotnie w trakcie przekształcania się gospodarstwa konwencjonalnego na ekologiczne, po wcześniejszym, intensywniejszym użytkowaniu pól uprawnych, gleba staje się jałowa. W celu użyczenia tych

terenów stosuje się obornik owczy, prowadząc tzw. koszarzenie, które jest jednym z najstarszych sposobów nawożenia organicznego. Ogrodzenia (koszary), w którym pasą się owce, po całym dniu wypasania przenosi się w nowe miejsce.

Owce dostarczają cennych produktów, jakimi są wełna, mleko, mięso i skóry. Dlatego też wielu polskich rolników stawia na tego typu działalność, z której można uzyskać satysfakcjonujące dochody. Rozwojowi tej gałęzi służą również alternatywne systemy produkcji owczarskiej wkomponowane w rozwój agroturystyki oraz działania zmierzające do poprawy stanu środowiska i produkcji zdrowej żywności.

Tekst i fot. Marlena Umerska-Błażkiewicz
Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

Sposób na własny biznes

Pani **Elżbieta Gójska** od jakiegoś czasu szukała możliwości otwarcia własnej działalności gospodarczej. Miała już wcześniej doświadczenie w handlu, ale zamierzała spróbować czegoś innego. Zdecydowała się założyć przedsiębiorstwo zajmujące się porządkowaniem terenów zielonych.

Firma „LIMBA” zaczęła swoją działalność w czerwcu 2015 r. Swoją siedzibę ma w Makówcu. Zajmuje się porządkowaniem działek i ogrodów, prywatnych lasów, wycinką i usuwaniem drzew, rozdrabnianiem gałęzi i pielęgnacyjnym przycinaniem drzew. Pozyskany w wyniku wycinki drzew i krzewów surowiec służy m.in. do zapewnienia ogrzewania biura i całego budynku mieszkalnego właścicielki. Nadmiar jest odsprzedawany.

Przedsięwzięcie sfinansowane było w 90% ze środków Unii Europejskiej – Europejski Fundusz Społeczny w ramach projektu „Przedsiębiorczość szansą na rozwój regionu kujawsko-pomorskiego”. Dzięki tym funduszom zakupiono ciągnik Ursus, ładowacz czołowy TUR, rębak, drabinę oraz baner reklamowy. Z własnych środków pokryto koszty urzędowe, wycenę rzeczoznawcy odnośnie ciągnika, remont ciągnika i zakup materiałów reklamowych: ulotek, folderów, wizytówek. Przedsiębiorstwo prowadzi działalność na terenie powiatu lipnowskiego i sąsiednich powiatów. Do dzisiaj zrealizowało już sporo zleceń związanych z wycinką drzew i usuwaniem gałęzi czy porządkowaniem sadów. Szczególnie gorący okres firma przeżywała, gdy pomagała usuwać drzewa po wichurze, która przeszła w lipcu.

Przedsiębiorstwo działa dopiero od czerwca, ale już widać, że zapotrzebowanie na oferowane usługi jest duże.



Córka państwa Gójskich prezentuje baner

Wszystko zależy od dobrej promocji i współpracy z instytucjami. Wraz z nadejściem zimy znacznie się sezon na wycinki drzew nie tylko interwencyjne. Firma ma możliwość rozwoju oraz brania większej ilości zleceń w miarę docierania informacji o jej usługach do szerszego grona potencjalnych klientów.

W przyszłości pani Elżbieta chciałaby nie tylko zajmować się porządkowaniem terenów zielonych, ale też prowadzić inwestycje związane z nowymi nasadzeniami i zakładaniem ogrodów czy terenów rekreacyjnych. Możliwe to jest dzięki pomocy męża, który z wykształcenia jest ogrodnikiem i służy wiedzą co do wyboru odpowiednich gatunków roślin. Przedsiębiorstwo ma być stopniowo powiększane, będzie przyjmować więcej zleceń i w konsekwencji będzie trzeba zakupić więcej sprzętu i zatrudnić nowych pracowników.

Na terenie powiatu lipnowskiego bezrobocie jest duże, więc każda nowa firma, która powstaje jest bardzo ważna dla rozwoju lokalnej społeczności. Bardzo wielu młodych ludzi potrzebuje zatrudnienia. W miarę rozwoju firmy będzie można ich zatrudnić i gdyby nie mieli właściwego wykształcenia, wysłać na odpowiednie kursy kwalifikacyjne.

Pani Elżbieta jest osobą zdeterminowaną, ambitną i dąży do osiągnięcia wyznaczonych sobie celów. Te cechy są bardzo ważne dla osoby, która postanawia zająć się własnym biznesem. Zawsze może też liczyć na pomoc męża, który służy jej swoją wiedzą, radą co do kwestii technicznych oraz wspiera jej pomysły. Jak na razie przedsiębiorstwo nie przynosi jeszcze znacznych zysków. W przyszłości działalność będzie stopniowo powiększana i rozszerzana, dzięki czemu będzie stanowił główne źródło utrzymania rodziny.

Tekst i fot. Małgorzata Tyburska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego



Ciągnik z ładowaczem

Gospodarstwo agroturystyczne – praktyczne wskazówki

Agroturystyka to baza noclegowa zlokalizowana na terenach o charakterze rolniczym. Oferuje formę wypoczynku powiązaną z gospodarstwem rolnym oraz jego otoczeniem przyrodniczym, produkcyjnym i usługowym.

Gospodarstwo agroturystyczne może założyć każdy – zarówno rolnik, jak i osoba tylko mieszkająca na wsi (nieposiadająca przynajmniej 1 hektara gruntu). Rolnicy, dla których podstawą utrzymania jest uprawa ziemi czy hodowla, mają najmniej formalności związanych z założeniem gospodarstwa agroturystycznego, ponieważ przy spełnieniu określonych kryteriów nie muszą rejestrować działalności oraz są zwolnieni z podatku dochodowego od osób fizycznych.

Ustawa o swobodzie działalności gospodarczej nie przewiduje obowiązku rejestracji działalności, jeżeli usługi agroturystyczne świadczone są przez rolnika w małym zakresie, ponieważ są one najczęściej dodatkowym, pozarolniczym źródłem dochodu. Aby być zwolnionym z obowiązku rejestracji działalności gospodarczej, baza noclegowa nie może mieć więcej niż 5 pokoi, niezależnie od ich wielkości (liczby osób w pokoju). Rolnik, który w swoim gospodarstwie chce wynajmować pokoje lub miejsca do ustawienia namiotu, sprzedawać posiłki domowe czy świadczyć inne usługi związane z pobytem turystów, musi jedynie zgłosić ten fakt w urzędzie gminy, który włączy prowadzone przez niego gospodarstwo agroturystyczne do ewidencji pod warunkiem, że obiekty te spełniają wymagania sanitarne i przeciwpożarowe oraz minimalne wymogi co do wyposażenia.



Gospodarstwo agroturystyczne „Jagienka” w Borach Tucholskich

Natomiast dla zwolnienia z konieczności odprowadzania podatku dochodowego od osób fizycznych niezbędne jest spełnienie 5 warunków. Gospodarstwo musi leżeć na terenie wiejskim (tj. w gminie wiejskiej lub wiejsko-miejskiej, poza granicami miasta), a jego powierzchnia musi przekraczać 1 ha fizyczny lub 1 ha przeliczeniowy. Budynek, w którym przebywają goście, musi być mieszkalny, maksymalna liczba pokoi wynosić 5, a goście do gospodarstwa przyjeżdżają na wypoczynek.

Normalnym obowiązkiem związanym z prowadzeniem działalności gospodarczej podlegają rolnicy niepełniający kryteriów (np. liczba pokoi przekraczająca 5) oraz pozostałe osoby – niebędące rolnikami (bez względu na to, ile pokoi wynajmują). Muszą oni wtedy swoją działalność agroturystyczną zarejestrować jako działalność gospodarczą, z wszystkimi obowiązkami wobec urzędu skarbowego, zakładu ubezpieczeń społecznych itd.

Aby utworzyć gospodarstwo agroturystyczne, wystarczy posiadać gospodarstwo rolne i udostępnić je

turystom. Natomiast aby zachęcić gości do przyjazdu, trzeba zorganizować je w taki sposób, by było atrakcyjne dla wczasowiczów. Warto zadbać o:

- zazielenioną przestrzeń wokół domu do wypoczynku;
- możliwość skorzystania ze świeżej, wyprodukowanej na wsi żywności oraz lokalnych produktów tradycyjnych;
- w miarę łatwy dojazd, parking lub garaż;
- czystość i ochronę środowiska: segregację śmieci, uzdatnienie wody itp.;
- miejsce na ognisko lub grilla, mały plac zabaw dla dzieci, rowery, wędki itp.;
- atrakcje dla gości w trakcie niepogody – np. bilard, piłkarzyki, gry planszowe, puzzle;
- możliwość kontaktu ze zwierzętami domowymi i gospodarskimi;
- różnorodność gatunków zwierząt gospodarskich i upraw;
- przygotowanie oferty odnośnie obniżenia kosztów pobytu (np. włączenie się w pomoc w gospodarstwie rolnym i domowym w zamian za

zmniejszenie opłat, samodzielne przygotowywanie posiłków, zakup tańszej żywności, przyjazd z własną pościelą itp.);

- promocję obiektu (strona internetowa, ogłoszenia, banery);
- przystąpienie do dobrowolnej kategoryzacji gospodarstw agroturystycznych w ramach przynależności do Polskiej Federacji Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne”.

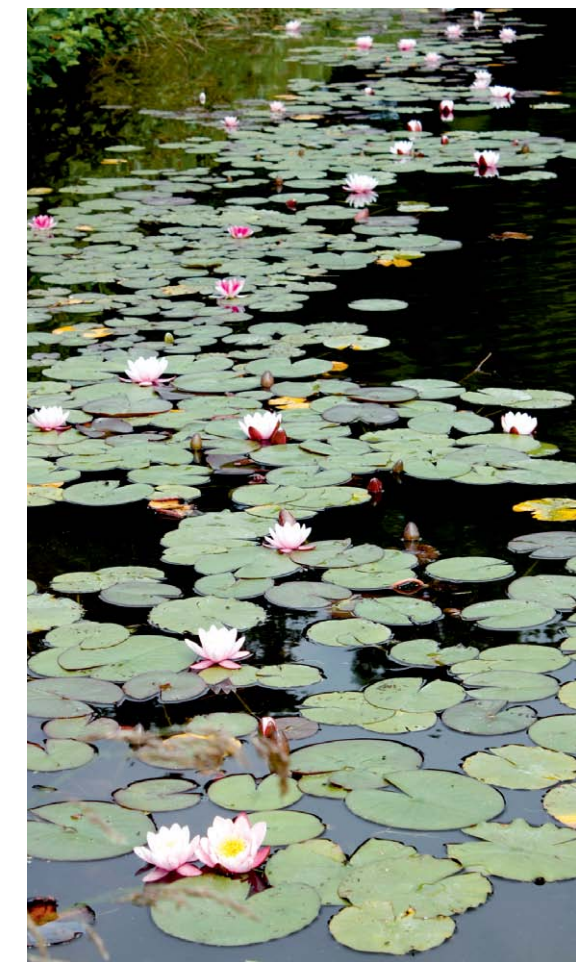
Federacja przyznaje cztery kategorie kwater: podstawowa (standard), jedno „słoneczko”, dwa „słoneczka” i trzy „słoneczka”. Do najważniejszych kryteriów stanowiących podstawę kategoryzacji należą: usytuowanie obiektu i warunki otoczenia, bezpieczeństwo w domu i gospodarstwie, czystość i porządek, jakość mieszkania i jego umeblowanie, przygotowanie rodziny do przyjmowania gości, oferta usług uzupełniających.

Turysta przebywający w gospodarstwie agroturystycznym oczekuje wygody, estetycznej aranżacji wnętrza, utrzymywania czystości i porządku, właściwej temperatury w pomieszczeniu, komfortu sanitarnego, naturalnego

oświetlenia oraz bezpieczeństwa pobytu. Dodatkowym atutem mogą być umieszczone w pokoju informacje na temat historii, zabytków i atrakcji regionu, szlaków turystycznych i walorów krajobrazowych, aktualnych imprez kulturalnych, warunków klimatycznych i zdrowotnych miejscowości, lokalnych twórców, odległości od służby zdrowia, specjalnych prób i informacji gospodarzy.

Jeśli istnieje możliwość założenia gospodarstwa agroturystycznego, warto zastanowić się nad rozpoczęciem takiej działalności. Pozwala ona na utworzenie dodatkowych miejsc pracy, lepsze wykorzystanie zasobów mieszkaniowych oraz zagospodarowanie bezpośrednio w gospodarstwie produkowanej żywności, przy jednoczesnym podnoszeniu ogólnego poziomu kultury, infrastruktury otoczenia, ochrony zabytków i środowiska oraz walorów przyrodniczo-krajobrazowych.

Małgorzata Kawula
Anna Sawicka-Muchewicz
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. M. Rząsa



W Grudziądzu prowadzona jest sprzedaż bezpośrednia mleka surowego za pomocą mlekomatu, który został uruchomiony w 2011 roku, a jego właścicielem jest **Jerzy Omieczyński** z Rogoźna.

Pan Jerzy Omieczyński wraz z żoną **Zanetą** prowadzi gospodarstwo rolne o powierzchni 41,5 ha. Gospodarstwo nastawione jest głównie na produkcję mleka krowiego, dlatego głównymi uprawami są kukurydza, trawy, zboża oraz mieszanki zbożowo-strączkowe, w całości przeznaczone na paszę. Stado liczy przeciętnie 30 krów mlecznych, roczna wydajność mleka wynosi 9 tys. litrów od sztuki.

Wśród osiągnięć Jerzego Omieczyńskiego należy wymienić udział w finale XII edycji ogólnopolskiego konkursu „Sposób na sukces”, który

A może mlekomat?

odbył się w 2012 roku w Pałacu Prezydenckim. W 2013 roku Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka Region Oceny Bydgoszcz z siedzibą w Minikowie przekazała panu Jerzemu certyfikat wydajności, a w 2015 roku rolnik zajął III miejsce w konkursie AGROLIGA w kategorii Gospodarstwo.

W mlekomacie można kupić prawdziwe, pełnotłuste i niepasteryzowane mleko, zachowujące wszystkie cenne mikroelementy. Surowe mleko ma wyższą zawartość tłuszczu (ok. 4%), co wpływa pozytywnie na walory odżywcze i smakowe, a także na zawartość witamin z grup A i D. Niepoddane pasteryzacji mleko bogate jest w bakterie kwasu mlekowego, nadaje się również na zsiadłe. Świeże mleko do mlekomatu dostarczane jest codziennie.



Obecnie rolnik posiada dwa mlekomaty, co stanowi dobry przykład aktywności gospodarczej.

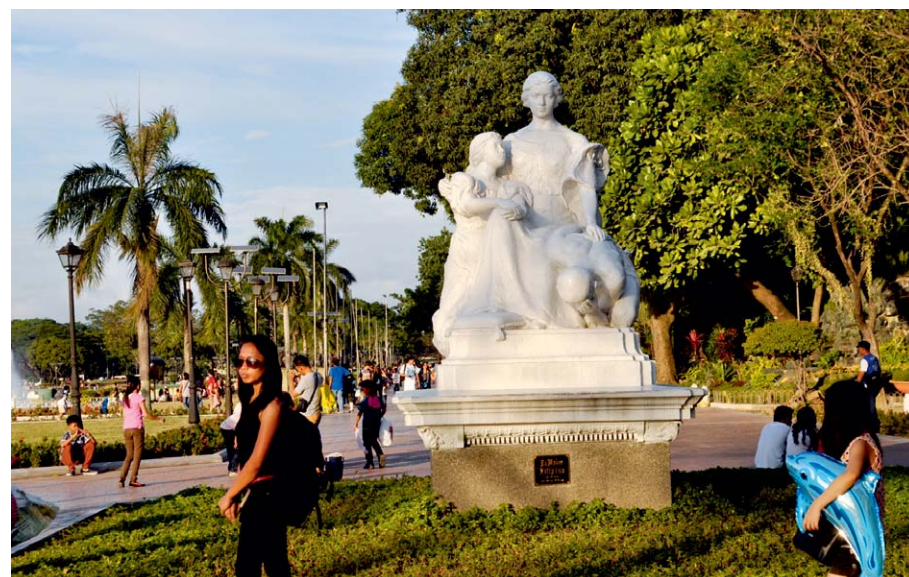
Tekst i fot. Lidia Błędowska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego

Ogrody Tysiąca Wysp

Filipiny położone są w strefie wilgotnego klimatu równikowego i zajmują kilka tysięcy wysp. Każda z nich wygląda jak swego rodzaju wiecznie kwitnący ogród, mimo, że nigdy jej atrakcyjności nie kreował żaden ogrodnik.

Poskromienie roślin w klimacie tropikalnym jest niezmiernie trudne, a utworzenie jakiegokolwiek dużego ogrodu czy parku wręcz niemożliwe. Z tego względu na Filipinach spotkać możemy jedynie małe ogrody tropikalne lub duże naturalne parki. Ewenementem na skalę światową są z kolei ogrody tarasowe, na których uprawia się ryż.

Dzisiejsze ogrody Filipin są niewielkimi terenami zieleni tworzącymi parki śródmiejskie lub małe, prywatne ogródki znajdujące się wewnątrz willi. Klimat Filipin, wilgotny i gorący sprzyja co prawda wzrostowi roślin, ale nie zawsze takich, które sprawdzałyby się w ogrodach. W tropiku idealnie rosną mchy, porosty, paprocie oraz liczne epifity. Dla prostych, okazałych drzew i krzewów jest za gorąco, a jakiegokolwiek kwiaty jednoroczne szybko przekwitają. Tropikalne krzewy i drzewa w związku z tym, że w zasadzie nie przechodzą okresu spoczynku nie są zbyt okazałe i nie tworzą bujnej ściany zieleni, jak te rosnące w ogrodach europejskich. Co prawda jest ich dużo i rosną cały rok, ale brakuje im soczystości. Z kolei trawa w tropikach nie występuje prawie w ogóle lub spotkać można ją rzadko. Trawa wymaga słońca, ale to tropikalne jest dla niej zbyt silne. Z kolei ocienienie jej powoduje, że nie rośnie. Oglądając zdjęcia tropikalnej dżungli z góry jesteśmy przekonani, że zielony kobierzec liści mógłby stworzyć bajkowy, niepowtarzalny ogród. Niestety, taki ogród byłby piękny tylko i wyłącznie obserwowany z góry. Pod wspinał się zielenią liści znajdują się szaro-brązowe liany, uschnięte pędy,



mrok, brak ochładzającego wiatru. Gleby lasów tropikalnych mimo swojej złudnej miąższości należą do najbardziej jałowych na świecie. Aby mogły normalnie funkcjonować potrzebują rokrocznie na każdy metr kwadratowy kilkuset kilogramów materii organicznej.

W związku ze specyfiką klimatu tropikalnego na Filipinach wykształciła się technika tworzenia niewielkich oaz zieleni znajdujących się w najbliższym sąsiedztwie domu. Większe założenie zieleni wymaga niewspółmiernie więcej pracy oraz ogromnych funduszy.

Śródziemnomorskie patia

Hiszpanie, którzy podbili Filipiny próbowali przenieść na te tereny nie tylko swoją kuchnię oraz sposób budowania kościołów i domów mieszkalnych, ale także sposób tworzenia europejskich ogrodów. Niestety klimat Filipin nie pozwolił im na to. Tworzono zatem małe ogrody wewnątrz willi lub na dziedzińcach, nazywając je patiami. Ogród taki otoczony był zazwyczaj krużgankami, a z nich wchodziło do pomieszczeń mieszkalnych. Tym samym w domu takim nie było korytarza. Jego funkcje spełniało właśnie ukwiecone patio, gdzie spotykała się cała rodzina. Patio czasami wykładano płytkami kamiennymi,

a na jego środku umieszczano studnię lub ochładzającą fontannę. Rośliny sadzone były bezpośrednio w ziemi lub w donicach. Dość często w patio sadzono jedno bądź dwa drzewa, które z założenia miały być na tyle duże, aby ocieniać jak największą część domu. Zdarzało się jednak, że

wille budowano w miejscu, gdzie już rosło drzewo. Otaczano je jedynie krużgankami, do których dobudowywano poszczególne pokoje, a na końcu nadawano budowli odpowiedni kształt. Ściany krużganków ocieniały patio, dlatego możliwa była w nim uprawa delikatnych tropikalnych roślin rosnących w dżungli, a nie znoszących bezpośredniego nasłonecznienia, jak np. storczyki i paprocie. Możliwa była także tutaj uprawa delikatnych roślin ozdobnych klimatu śródziemnomorskiego przywiezionych przez kolonizatorów.

Wraz z modą patia zmieniały się i dziś spotkać można wiele różnych odmian ogrodów filipińskich. Bardzo popularne są ogrody naturalistyczne, naśladujące skrawek dżungli. Oprócz wielu niskich roślin zielonych w patio umieszcza się liczne pnie i konary martwych drzew, do których przytwierdza się liczne epifity, jak np. paprocie. Po czasie, codziennie zraszany ogród wygląda jak soczyste zielona dżungla. Innym rodzajem ogrodów filipińskich jest tropikalny ogród storczykowy. W tym wypadku zamiast paproci na martwych konarach drzew

umieszcza się ogromną ilość orchidei, które kwitną w różnym terminie. Dość często spotyka się także ogrody, które codziennie zmieniają swój wygląd. Zazwyczaj występują one w patio, które całe pokryte jest płytkami, a rośliny umieszczone są w donicach. Codziennie, podczas podlewania właściciele budynku zmieniają kompozycje roślinne i przestawiają kwiaty z kąta w kąt.

Zielone tarasy

Kreowanie ogrodów i poletek uprawnych na Filipinach ma jednak tradycję sięgającą kilku tysięcy lat i nie ma nic wspólnego ze spuścizną hiszpańską. Sztuka ogrodnicza Filipin zaczęła się tak samo jak na innych kontynentach – chciano uzyskać żywność. W tropikalnym klimacie jedynym zbożem, które daje zadowalające plony jest ryż, a ten z kolei do swojego wzrostu potrzebuje oprócz bardzo dobrej gleby dużych ilości wody i ciepła. Filipiny co prawda leżą w strefie klimatu tropikalnego, ale nawiedzane są rokrocznie przez ulewę i bardzo silne wiatry, które mogłyby zniszczyć uprawy i wypłukać glebę z delikatnych korzeni ryżu. Z tego względu główne uprawy tego wartościowego zboża zlokalizowano w wysokich górach. Wydaje się to trochę irracjonalne, dlaczego zamiast uprawiać ryż na nizinnych bagnach uprawia się go w górach. Odpowiedź jest jednak prosta. Klimat gór jest dużo przyjemniejszy dla człowieka i całkowicie wystarczający dla ryżu. Jest tu chłodniej niż na nizinie, ale wystarczająco ciepło, by ryż dobrze obrodził. Poza tym w górach nigdy nie padają silne ulewę oraz nie spotyka się tu huraganów.



Górskie plemiona zamieszkujące centralne rejony wyspy Luzon przez lata wypracowały unikalną formę uprawy ryżu. Ludzie wycinali w zboczach gór gigantyczne schody, które z czasem przybierały formę tarasów. Tarasy takie wzmacniano murkami z kamieni. Liczne, górskie ciek wodne kierowano w taki sposób, aby dostarczały wody do danego poletka. Z czasem niektóre tarasy łączyły się z sąsiednimi, a inne erodowały i spadały ze wzgórz. W ten sposób na zboczach wytworzyła się niesamowicie malownicza kolorowa mozaika, którą najlepiej jest obserwować ze szczytu wzgórz. Aż trudno uwierzyć, że kilkanaście odcieni zieleni i żółci tworzy tylko jedna roślina – ryż.

Ogrody tarasowe rozprzestrzeniły się z terenów wysokogórskich do miast i wiosek położonych u podnóża gór. Ludzie zamieszkujący tereny niżej położone zauważyli, że możliwa jest tarasowa uprawa warzyw i ryżu poprzez doprowadzenie wody z terenów wyżej położonych. Warunkiem jest, że wody tej nie może być ani za dużo, ani za mało. Po europejskim podboju Filipin na poletkach zaczęły pojawiać się oprócz ryżu pospolite w innych rejonach świata kapusty, sałaty, pomidory, a po czasie również rośliny ozdobne. Dziś kwitnące kaskady tarasowych ogrodów spotkać można w wielu wioskach i miasteczkach górskich usytuowanych wewnątrz wyspy Luzon.

Tekst i fot. dr Radosław Kożuszek
AR Poznań



Pawie ozdobą gospodarstw

Pawie już od setek lat stanowią barwną ozdobę wielu parków, ogrodów i gospodarstw. Zwierzęta te należą do rodziny kurowatych, czyli są ptakami grzebiącymi, łatwymi w hodowli.

Dieta pawia jest bardzo zróżnicowana mogą żywić się insektami, ślimakami, pędami roślin, owocami, mieszkami dla drobiu, ziarnami. Są ptakami długowiecznymi, w niewoli żyją około 20 lat. Ich hodowla nie przysparza wielu problemów, mogą żyć zarówno w wolierze, jak i na otwartym wybiegu w ogrodzie. Należy jednak pamiętać, że w tym przypadku, należy upewnić się czy w pobliżu nie grasują mięsożerne drapieżniki, które chętnie dobrać się do cennych pawich jaj czy młodych piskląt. Należy im zapewnić zakrzewione miejsca, gdzie mogłyby się skryć przed upałem czy zadaszaniem, które chroniłoby przed wiatrem



Pawie pana **Stanisława Perenca**, z miejscowości Ciele, Białe Błota

i deszczem. Najbardziej popularnym jest **paw indyjski**, zwany też niebieskim czy zwyczajnym. Można spotkać mutacje tego gatunku – albinosy, są rzadziej spotykane i cenniejsze.

Ciekawostką jest, że pawie ogon istnieje tylko w znaczeniu potocznym w rzeczywistości jednak są to wydłużone pióra pokryw nadogonowych,

stanowiące tzw. wizytówkę dobrych genów i stanu zdrowia ptaka, hodowcy używają określenia tren lub pióropusz. Natomiast właściwe pióra ogonowe znajdują się pod ozdobnymi pokrywami nadogonowymi, są krótkie, mniej okazałe i brązowe.

Jeśli chodzi o dojrzałość płciową to samice osiągają ją w 2. roku, a samce w 3. Okres lęgowy przypada na okres od kwietnia do września. Samica znosi w sumie średnio 3–6 jaj, a młode wykluwają się po około 28 dniach. Po okresie godowym kolorowy tren pawia jest zrzucający, by odrosnąć ponownie kilka miesięcy później.

Potrafią szybko biegać, latać i głośno alarmować np. podczas zbliżającego się niebezpieczeństwa, co może nieraz okazać się pomocne. Reagują na właścicieli i ich nawoływania. Cena tych pięknych dorosłych ptaków waha się zwykle od 300–500 zł. Pawie pióra są wykorzystywane jako dekoracje m.in. stołu czy w ślubnych stylizacjach lub jako dodatki do biżuterii.



Pawie pióra można kupić na wystawach organizowanych przez nasz Ośrodek

Tekst i fot. Anna Mońko
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego

Opowiadania dla dzieci

Krystyna Sarnowska

Prezent od cioci

W pewnym mieście, w którym cieszyły oko kwiatowe dywany, a listki w słońcu świeciły jak Wisła, był nieduży sklep z zabawkami. Odwiedzały go mamusi z córeczkami, tatusiowie z synkami, babcie i dziadkowie z wnuczkami, a także ciocie poszukujące prezentów dla swoich siostrzenic, siostrzeńców, bratanic i bratanków.



Dziewczynki najczęściej sięgały po modne lalki – szcuple i wystrojone, chłopcy po sportowe samochody lub rewolwery na kapiszony, gdyż zamierzali udawać policjantów albo kowbojów. Mało kto zwracał uwagę na domowe zwierzątka, które stłoczone na najwyższej półce nie śmiały zasyczeć, zabczeć nawet zamiauczeć, by zwrócić na siebie uwagę.

Czasami, ktoś wychodził z małpką lub krokodylem, nie zdając sobie sprawy, że krokodyl w nocy może otworzyć paszczę i połknąć spokojny sen dziecka.

Wśród tych domowych zwierzątek znajdował się pluszowy kundelek. Marzył, by zostać lwiątkiem albo chociaż kierownicą w samochodzie. Nie miał racji. Gdyby tak się stało, nie przytrafiłoby mu się to, co się przytrafiło. Otóż, pewnego dnia do sklepu z zabawkami weszła ciocia Iwonka z Tosią, by wybrać urodzinowy prezent. Ciocia nie zdążyła rozejrzeć się, gdy Tosia powiedziała:

– Ciociu, kup mi pieska Beżusia.

– Czy w tym sklepie jest taki?

– To ten, na najwyższej półce, obok świnki. Wzrok cioci powędrował do góry.

– Milutki – stwierdziła ciocia i poprosiła panią ekspedientkę, aby go podała. Ekspedientka wdrapała się po drabince i po chwili serduszko Beżusia znalazło się bardzo blisko serduszka Tosi. Na serduszku Beżusia po angielsku było napisane: „kocham”, ale Tosia i bez czytania o tym wiedziała. W tym momencie oba serca: Tosi i Beżusia czuły tak samo.

Ciocia nie mogła się nadziwić, że jej bratanica tak trafnie nazwała pieska. Beżus do niego pasuje, ze względu na kolor sierści – pomyślała.

Beżus poczuł się szczęśliwy. Jego serduszko tylko raz nieprzyjemnie się skurczyło, gdy usłyszało, co mówił pewien chłopiec:

– Też mi pies. Nie nakręcany. Nie umie biegać ani szczekać.

Zaraz jednak zabiło normalnie, gdy dziewczynka odparła:

– Mnie się podoba. To mój wymarzony piesek. Odtąd Beżus w dzień nie odstępował Tosi, a nocą warował u nóg jej łóżeczka i szczekał na nieproszonych gości, ale o tym, poza nią i Beżusiem, nikt nie wiedział.

Włocławski Wicek

P przed snem Natalka brała do łóżeczka misia Mioduska, który zawsze wyjmował jej ze swego baśniowego świata różne ciekawe historyjki. Tym razem dziewczynka nie mogła się doczekać, kiedy usłyszy coś ciekawego.

– Nie kręć się Natalko, trochę cierpliwości. To, co niezwykłe, piękne, zawsze rodzi się z trudem.

Gdy dziewczynka była otulona snem Miodusek szepnął: – O, już jest i wyciągnął łapkę po bajeczkę dla Natalki.

– Jaka niebieska – ucieszyła się. Z bajki wystawały dwa ucha dzbana wymalowanego w duże niebieskie kwiaty. Był to dzban nad dzbany. Z takich dzbanów, zwanych Wickami, słynęło w Polsce miasto Włocławek.

– Zupełnie jak dzban w pokoju dziadka! – zawołała.

Zdziwienie jej nie miało granic, gdy dzban z niebieskiej bajki przemówił:

– Jestem włocławski Wicek – zawołał i na jej oczach przemienił się w wesołego chłopaka, który bez ceregieli zwrócił się do Natalki: pobiegamy razem (już uczennicy, ponieważ we śnie nie była dzieckiem, lecz dziewczynką).

– Dobrze – odparła, ale zdążyła pomyśleć. „Pewnie pusty jak dzban, ale ładny”.

Bardzo się pomyliła, o czym niebawem miała się przekonać, gdy ścigali się z Wickiem na plaży. Kibic – wiaterek, drobniutki jak kaszka, co pewien czas świstał w ucho Wickowi, żeby pokazał Natalce, co potrafi. Psołnik powodowany zazdrością chciał zerwać zawiązującą się niteczkę przyjaźni, lecz Wicek mu na to nie pozwolił. O pół stopy wygrała Natalka.

„Miły chłopak, gdyby chciał, mógłby mnie zostawić daleko w tyle” – pomyślała. Udała jednak, że się tego nie domyśla. Już kiedy zawołał: – Zwyciężyłaś! – postanowiła biegać codziennie, aby naprawdę zasłużyć na miano zwycięzcy. Wspaniałomyślność Wicka zdołała na niej duże wrażenie. Zaczęła się lękać, że chłopiec może znowu zmienić się w dzban, dlatego zaczęła prosić niebieską bajeczkę najpiękniej, jak umiała:

– Bajko Czarodziejko

nie zmieniaj Wicusia we włocławski dzban!

Niech ściga się ze mną po słonecznej plaży.

Bajko Czarodziejko!

Bajko Czarodziejko...

Wakacyjna bajeczka uśmiechnęła się tak szeroko, że wyleciały jej z głowy wszystkie pomysły związane z dalszym losem Wicka, więc na zawsze pozostał chłopcem. Odtąd z dzbanem Wickiem w niebieskie kwiaty miał tyle wspólnego, że lubił ubierać się w błękitne bluzy, które podkreślały jego duże, niebieskie oczy.

Wicek ze snu był wspaniałym kolegą – prawdziwym i odważnym, więc Natalka cieszyła się bardziej z jego przyjaźni, niż wygrałaby los na loterii.

Miodusek, który przed laty usypiał Natalkę bajeczkami, gdy naprawdę poszła do szkoły, znowu z najwyższej półki przypominał jej, że to, co wartościowe wymaga wysiłku i poświęcenia dla innych.



Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych

Razowe pole do popisu

Średnie miesięczne spożycie przetworów zbożowych w Polsce spada, według badań budżetów gospodarstw domowych wynosiło w 2012 roku 6,5 kg na osobę, o 22% mniej niż w 2005 roku.

Za tendencję w spadku spożycia produktów zbożowych ogółem odpowiada część produktów zbożowych, takich jak pieczywo, mąki, kasze i płatki zbożowe. Jadamy za to więcej makaronu oraz wyrobów ciastkarskich, krakersów i herbatników. Wzrost spożycia makaronów i mącznych wyrobów cukierniczych jest podyktowany wygodą, łatwością przygotowania i upowszechnianiem się spożycia żywności typu fast food, co budzi zaniepokojenie lekarzy i żywieniowców. Produkty zbożowe są niezbędnym składnikiem diety – znajdują się u podstaw piramidy zdrowego żywienia – poleca się spożywać dziennie 5 lub więcej porcji produktów zbożowych na dobę, jednak które produkty zbożowe wybierać na co dzień?

W naszym codziennym żywieniu zalecane jest spożywanie różnorodnych produktów zbożowych tj. pieczywa, kasz, ryżu, płatków śniadaniowych, makaronów. Obecnie wybór produktów zbożowych na rynku jest bardzo duży, przeciętny konsument wybiera te, które są najsmaczniejsze – słodkie i puszyste np. słodkie bułki czy ciastka francuskie, jedząc takie produkty też stajemy się jak te produkty – słodsi i puszyści! Tradycyjna dieta europejska zawiera w przewadze produkty zbożowe otrzymywane z mąki oczyszczonej (jasnej), w których poziom wielu składników odżywczych, w tym także błonnika i innych substancji bioaktywnych (tj. fitosterole, kwasy fenolowe, fityniany) może być nawet 2,5–5 razy mniejszy niż w produktach z całego ziarna. Produkty z całego ziarna (razowe) lub potocznie zwane pełnoziarniste – zawierają wszystkie składniki pokarmowe naturalnie występujące we wszystkich częściach składowych ziarna zbóż. Na te produkty w żywieniu warto zwrócić większą uwagę.

Niedawno stwierdzony został związek wysokiego spożycia produktów z całego ziarna z ryzykiem umieralności. W trwających ponad 20 lat amerykańskich badaniach obserwacyjnych – Nurses' Health Study przeprowadzonych wśród 74 tys. dorosłych kobiet oraz Health Professional Follow-up Study wśród 43 tys. mężczyzn – oceniono, że zwiększenie spożycia produktów z całego ziarna o 28 g na dzień wiąże się z 5% spadkiem ryzyka umieralności ogółem, w tym z niższą umieralnością z powodu chorób sercowo-naczyniowych. Podobne wyniki otrzymano w ostatnio opublikowanym badaniu HELGA przeprowadzonym w krajach skandynawskich wśród 120 tys. osób w wieku 30–64 lata. Stwierdzono, iż podwojenie spożycia produktów z całego ziarna jest związane ze spadkiem

umieralności ogółem o 1–12% w zależności od asortymentu (duży wpływ miały płatki śniadaniowe i ciemne pieczywo) lub rodzaju użytego surowca zbożowego. Regularne spożywanie produktów z całego ziarna może obniżyć ryzyko wielu chorób cywilizacyjnych, przede wszystkim:

- **Cukrzycy typu 2;** analiza 8 obserwacyjnych badań przeprowadzonych w USA, Finlandii, Szwecji i Iranie, w których udział wzięło ponad 300 tys. osób dowiodła, iż konsumpcja 3 porcji produktów razowych dziennie może obniżyć o 20% ryzyko zachorowania na cukrzycę typu 2, w porównaniu do osób spożywających pół porcji tych produktów.



- **Chorób sercowo-naczyniowych;** analizując ponad 65 badań naukowych opublikowanych w latach 1966–2012 stwierdzono, że w grupie osób spożywających dziennie 3–5 porcji produktów z całego ziarna (48–80 g) w porównaniu z osobami, które rzadko lub wcale nie spożywały tych produktów, spadało o 21% ryzyko zachorowania na choroby sercowo-naczyniowe.
- **Otyłości;** ponadto na podstawie wyników 15 badań prowadzonych wśród osób w wieku 21–79 lat, stwierdzono, iż osoby, które spożywały 3 porcje produktów z całego ziarna są szczuplejsze w porównaniu z osobami o niskim spożyciu tych produktów. Miały one średnio niższy wskaźnik masy ciała o 0,58 kg/m² i mniejszy obwód w tali o 2,7 cm.
- **Niektórych nowotworów;** szwedzkie badania obserwacyjne trwające ponad 14 lat, przeprowadzone wśród 60 tys. kobiet stwierdziły, iż ryzyko zachorowania na raka jelita grubego było o 35% niższe wśród kobiet,

które spożywały dziennie przynajmniej 4,5 porcji produktów z całego ziarna w porównaniu do kobiet spożywających te produkty w ilości 1,5 porcji.

Zalecenia dotyczące spożycia tego typu produktów są różne na świecie: dla przykładu w Singapurze, zaleca się spożycie dla osób dorosłych przynajmniej 1 porcji dziennie pełnoziarnistych produktów zbożowych, w Szwajcarii ≥ 2 porcje, Danii i Szwecji – przynajmniej 75 g, a w USA co najmniej 3 porcje takich produktów. **Dobrze zatem, aby w diecie zdrowych osób dorosłych przynajmniej 2–3 porcje produktów zbożowych stanowiły razowe.** Są to między innymi takie produkty jak: mąki razowe, chleb żytni razowy, chleb pełnoziarnisty, chleb Graham, kasze gruboziarniste (gryczana, pęczak, jaglana), ryż brązowy, makaron razowy, płatki owsiane, jęczmienne, żytnie, pszenne.

Aby zmienić nasze nawyki żywieniowe warto stopniowo zamieniać produkty wysoko przetworzone (np. kajzerki, kasza manna) na produkty z całego przemiału (np. chleb razowy, kasza pęczak). Spróbujmy poeksperymentować kupując dla odmiany zamiast mąki białej – mąkę razową czy dodając zamiast mąki płatki owsiane do wszelkich wypieków, placków czy naleśników. Ze względu na trudniejsze wypiekanie niektórych takich produktów można – przygotowując ciasto – dodać ciemną mąkę w ilości (1/2 lub 3/4), a resztę jasnej pszennej, aby naleśniki „nie przywierały” do patelni.

Ciemne pieczywo cechuje niski indeks glikemiczny, co znaczy, że po jego spożyciu nie następuje gwałtowny wzrost poziomu glukozy we krwi, a ponadto dłużej odczuwamy sytość po posiłku. Dlatego na co dzień warto wybierać chleb z całego ziarna np. razowy, graham czy pełnoziarnisty. Zjedzenie już 3 kromek chleba żytniego pełnoziarnistego może dostarczyć nam witamin i składników mineralnych – 18% witaminy B₁, 13% witaminy B₂, 6% witaminy PP, 8% witaminy E oraz prawie 20% potrzebnej ilości magnezu i żelaza, a ponadto 38% zalecanej ilości błonnika. Błonnik pokarmowy to część pożywienia

roślinnego oporna na działanie enzymów przewodu pokarmowego człowieka. Reguluje on pracę jelit zapobiegając m.in. hemoroidom, zaparciom nawykowym, a nawet nowotworom jelita grubego.

Jeśli jednak z jakichś względów nie możemy wybierać chleba razowego, jedźmy chleb trochę jaśniejszy, ale z prozdrowotnym dodatkiem nasion np. słonecznika, dyni, sezamu, lnu czy orzechów np. włoskie, laskowe. Dodatki te zwiększą w pieczywie zawartość białka, wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika, tokoferoli (witamina E) oraz składników mineralnych (np. żelazo, magnez). Znane są też typy pieczywa specjalnie wysokobłonnikowe np. z dodatkiem otrąb, płatków zbożowych, suszonych śliwek.

Wśród ważniejszych żywieniowo produktów z całego ziarna możemy wyróżnić kasze gruboziarniste oraz brązowy ryż. Kasza gryczana zawiera dużo składników mineralnych (m.in. magnez, żelazo) i błonnika. Ponadto białko (12,6%) w niej zawarte ma stosunkowo wysoką wartość odżywczą, aby ją zwiększyć można spożywać kaszę gryczaną z produktami mlecznymi, jajami, grzybami czy warzywami. Kasza jęczmienna pęczak zawiera podobnie jak kasza gryczana dużo błonnika, szczególnie bogatego w beta-glukany (frakcja błonnika pokarmowego). Stwierdzono, iż codzienne spożywanie ok. 2–3 g beta-glukanów pochodzących z owsa powoduje obniżenie we krwi poziomu LDL-cholesterolu o ok. 4–5%. Dzięki temu codzienne spożywanie tej kaszy może mieć zbawienny wpływ na pracę serca i stan naczyń krwionośnych. Kasza jaglana jest to żółto zabarwiony produkt uzyskiwany z prosa. Zawiera mniej błonnika niż inne kasze, ale dzięki temu jest łatwiej strawna i polecana przy chorobach przewodu pokarmowego. Ryż brązowy jest minimalnie przetworzony, ze względu na nieznaczny obróbkę wstępna, ryż ten wymaga długiego gotowania, ale zawiera 3,5-krotnie więcej błonnika niż ryż biały.

W naszym żywieniu możemy też stosować naturalne płatki zbożowe (płatki owsiane, żytnie, jęczmienne, pszenne) lub makarony razowe.

Płatki możemy spożywać w postaci np. owsianki lub mieszanki płatków (musli) z różnymi dodatkami rodzynkami, orzechami, suszonymi owocami czy pestkami słonecznika. Regularne spożywanie takich produktów ze względu na wysoką zawartość błonnika, składników mineralnych (m.in. potas, magnez) i witamin (z grupy B, witaminy E) prozdrowotnie wpłynie na nasz stan zdrowia. Mogą pełnić one pozytywną rolę w profilaktyce i leczeniu miażdżycy, ponadto poprawiają pamięć i koncentrację uwagi – mają dobroczynny wpływ na stan układu nerwowego. Możemy też zastąpić jasny makaron razowym, zawierającym więcej błonnika.

Asortyment produktów z całego ziarna jest coraz szerszy, ale ich identyfikacja na półce sklepowej może być czasem trudna. Niestety nie wszystkie „ciemne” produkty są razowe. Zarówno chleby, jak i makarony mogą zawierać składniki (np. karmel) nadające im ciemniejszy odcień. Również napis, że produkt zawiera „3–5 ziaren” nie gwarantuje nam, że jest to produkt razowy, bo nie wiadomo ile dodatku mąki razowej zawiera. Chyba, że zawiera informację o procentowej zawartości całego ziarna, dobrze jak jest ≥ 51% surowców z całego ziarna w przeliczeniu na masę produktu. Zatem, aby dowiedzieć się prawdy o produkcie zbożowym trzeba w pierwszej kolejności spojrzeć na jego skład umieszczony na opakowaniu, pierwszy surowiec (np. mąka razowa żytnia) to ten, którego jest w produkcie najwięcej. Wybierajmy produkty o niewielkiej zawartości dodanych cukrów prostych, a wysokiej zawartości błonnika pokarmowego. Ciasta, ciasteczka i pieczywo cukiernicze nawet pełnoziarniste spożywajmy w umiarkowanych ilościach – najlepiej nie częściej niż 1–2 razy w tygodniu.

Wspomagajmy nasze zdrowie – jedząc produkty razowe!

Dr inż. Ewa Sicińska
Katedra Żywności Człowieka
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
SGGW w Warszawie
Fot. W. Janiak

artykuł sponsorowany

Sfinansowano z Funduszu Promocji
Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych

Wigilia w tradycji ludowej

„...Ojców to naszych obyczaj prastary
Rodzinnej niwy maluje dostatek
Symbol braterstwa, miłości i wiary
Święty Oplatek”
(Kajetan Kraszewski)

Minęła pora jesiennych prac polowych i wróżb andrzejkowych, a rozpoczął się zimowy okres świętowania i kolędowania. W tym czasie przypadają jedne z najbardziej rodzinnych świąt – Święta Bożego Narodzenia i poprzedzająca je Wigilia.



Stół wigilijny z lat 20. XX wieku

Kojarzą się nam z miłością, pokojem, a także zgodą i pojednaniem. Każdy moment świętowania w kulturze ludowej był czasem niezwykłym i tajemniczym. Tak było też podczas całego dnia wigilijnego, w którym splatały się relikty wierzeń pogańskich i religii chrześcijańskiej. Tradycja obchodzenia uroczystości tego dnia trwa od dawna, zmieniają się jedynie warunki zewnętrzne, stroje, wystrój pomieszczeń oraz częściowo potrawy i ich składniki. Jeszcze w początkach XX wieku, niezwykle istotne znaczenie w tym dniu miały wszelkiego rodzaju wróżby, przepowiednie i zabiegi magiczne dotyczące spraw gospodarczych, hodowlanych i związanych z urodzajem w roku następnym. Wierzono, że gdy na niebie dużo gwiazd, to kolejny rok obfitować będzie w jaja, a pogoda mglista zapowiadała dużo mleka. Były też wróżby o charakterze matrymonialnym. Po wieczerzy panny wychodziły przed dom i z której strony usłyszały szczekanie psa, stamtąd miał nadejść przyszły mąż. Obserwowano uważnie cały dzień, przewidując jaki będzie następny rok. Przez całą Wigilię obowiązywały

liczne zakazy i nakazy, post ścisły od rana, a jakościowy (bez mięsa) podczas wieczerzy. Bardzo ważnym miejscem stawała się izba kuchenna, w której przygotowywano jedyną taką wieczerzę w roku. Było w niej gwarno, wesoło i panowała ogólna radość. Gospodynie szykowały potrawy, które w tym dniu nabierały magicznego znaczenia. Do ich wykonania wykorzystywały wszystko co zostało zebrane z pól i lasów, aby zapewnić obfitość urodzaju i dobrobyt. Nie mogło zabraknąć też orzechów, symbolu zdrowia i siły, a także jabłek zapewniających zdrowie, urodę i siły witalne, czy miodu chroniącego przed złem i dającego szczęście. Musiały być również suszone owoce, w których, według wierzeń, tkwiło uśpione życie i w ten sposób przypominały o zmarłych przodkach. Obowiązkowo na wigilijny stół podawane były potrawy z różnych ziaren zbóż, w trosce o dostatek. Dla podkreślenia ich ważności pod obrus wkładano siano, a dawniej dodatkowo, w kątach izby gospodarze rozstawiali snopy niewymłóconego zboża. Niezwykle znaczenie przypisywano także grzybom, które rosły w tajemniczych miejscach, o czym wspominają liczne legendy opowiadające o niesamowitych zdarzeniach, jakie przytrafiały się grzybiarzom. Większość potraw szykowanych na kolację wigilijną była wykonana z takich produktów, o których mówiono, że pozwalają na łączność z duszami zmarłych, m.in. wspomniane już grzyby, orzechy, suszone owoce oraz chleb praśny, czyli opłatek, a nawet kapusta kiszona. Wieczerza wigilijna poprzedzająca Święta Bożego Narodzenia stanowiła więc piękny dar ofiarny składany przodkom i oznaczała symboliczną łączność żywych i umarłych przy jednym stole.

Tradycyjna kujawska wieczerza wigilijna na przełomie XIX i XX wieku składała się z *Jagiel*, czyli kaszy jaglanej, grochu, fasoli nazywanej tu powszechnie *szablkiem*, gotowanej kapusty kiszzonej, jednej z zup: z suszonych

owoców, grzybowej lub barszczu czerwonego na kwasie buraczanym, grzybów, tzw. *betek*, smażonych ryb słodkowodnych, jeśli udało się je złowić w przereblach, chleba, klusek z makiem, ciasta drożdżowego, jabłek i orzechów. Wszystkie gotowane potrawy doprawione wyłącznie olejem roślinnym. W początkach XX wieku, jagły zaczęły wychodzić z menu wigilijnego, a ich miejsce zastąpił ryż, podawany podobnie jak kasza z masłem, rodzynkami i miodem. W latach 20. XX wieku na świątecznych stołach pojawiły się pierogi z kapustą i grzybami, choć jeszcze nie tak powszechnie. Na dobre zagościły one dopiero w drugiej połowie XX wieku. Okres międzywojenny wniósł sporo nowości, a to za sprawą rozwijającej się sieci sklepików, w których gospodynie mogły kupić produkty, dawniej niedostępne dla mieszkańców wsi, np. cynamon, wanilię, żelatynę, kakao i wiele innych. Dzięki temu na wigilijnym stole zagościły m.in. szarlotki, ryby w galarecie, smażone ryby morskie. Dzisiejsze wieczerze, wzorem minionych czasów, są również bardzo uroczyste. Jest stół z białym obrusem, siankiem i opłatkiem. W większości domów obowiązują postne potrawy, np. zupa z makaronem, jedna lub dwie wspomniane wyżej, ryby przygotowane na różne sposoby, pierogi z kapustą i grzybami, czasami z serem, kapusta z grochem lub fasolą, modne obecnie sałatki i smakowite ciasta. Współczesne dania są jednak bardziej urozmaicone, wyszukane i efektownie dekorowane, czego dawniej nie znano. Natomiast atmosfera wieczoru i smak wigilijnych dań wciąż ten sam. Wśród wielu zwyczajów tej wyjątkowej wieczerzy, znanym od bardzo dawna, jest zjedzenie choć po łyżce każdej potrawy, zgodnie z polskim przysłowiem: „Kto ilu potraw wigilijnych jeść nie będzie, tyle go radości w roku następnym ominie”.

Wigilia i Święta Bożego Narodzenia to jednak nie tylko niezwykle potrawy, ale także wystrój pomieszczeń. Dawniej w izbach wieszano podłazniczkę, czyli jodelkę podczepioną do stropu wierzchołkiem w dół. W latach 20.

XX wieku pojawiły się choinki, nazywane drzewkiem. Wiecznie zielone gałązki tych drzewek symbolizowały życie i zdrowie, a ozdoby wieszane na nich miały zapewnić szczęście, zwłaszcza dekoracje z kolorowych opłatków wykonane przez dzieci i panny. Te, które przetrwały przez świąteczny okres, były przechowywane do następnego roku z wiarą ciągłego ślania Bożego błogosławieństwa dla domu. Pierwsze ozdoby na zielonych gałązkach były naturalne, czyli orzechy, cukierki, łańcuch słomiany lub wykonany z kolorowych papierków. Fabryczne, szklane i kolorowe bombki pojawiły się dopiero w latach 20. XX wieku.

W świąteczny okres Bożego Narodzenia i zimowy krajobraz tradycyjnej wsi wpisują się też kolędnicy, którzy z szopką obchodzili domostwa, głosząc dobra nowinę o nowo narodzonym Zbawicielu. Składali gospodarzom życzenia wszelkiej pomyślności, a w zamian dostawali datki.

Wszystkim spotkaniom, tym przy stole i podczas odwiedzin kolędników, towarzyszyło wspólne śpiewanie kolęd i pastorałek.

Tradycyjne kujawskie potrawy wigilijne

Kwas z buraków

(tzw. *kulis* lub *kuleśniak*)

Składniki: buraki czerwone, woda, odrobina cukru.

Wykonanie: buraki obrać, pokroić w grube plastry i umieścić w kamiennym garnku lub szklanym słoju. Zalać wodą z dodatkiem cukru i pozostawić na kilka dni w pokojowej temperaturze.

Barszcz czerwony

Składniki: 2 l wody, 3/4 kg buraków czerwonych, 1/2 kg kwaśnych jabłek, 3 cebule, 2 ząbki czosnku, 4 suszone grzyby, kwas buraczany tzw. *kulis* lub *kuleśniak*, cukier, sól, pieprz do smaku.

Wykonanie: buraki obrać i ugotować do miękkości. Zetrzeć na tarce i ponownie włożyć do wywaru. Oddzielnie ugotować grzyby, cebulę i jabłka. Połączyć z wywarem buraczanym, posolić, zagotować i odstawić

na 1 godzinę. Następnie podgrzać (nie gotować!) i doprawić do smaku kwasem buraczanym z rozartym czosnkiem i z solą, na koniec przecedzić. Podawać z kluskami grubo krojonymi (uszka do barszczu nie były znane w dawnej kuchni ludowej).

Zupa owocowa

(z suszu mieszanego lub z suszonych śliwek, in. *breja*, *bryja*)

Obowiązkowa potrawa wigilijna, można ją podawać w postaci kompotu lub gęstej zupy. Dawniej, bywała tak gęsta, że przypominała tradycyjną *bryję*, stąd jej nazwa.

Składniki: 2–3 garście suszonych owoców mieszanych (jabłek, gruszek, śliwek), cukier, śmietana.

Wykonanie: suszone owoce gotować w wodzie tak długo, aż zmiękną i puszczą sok, nadając jej charakterystyczny smak. Owoce można wyjąć. Całość doprawić do smaku cukrem i zaprawić śmietaną z mąką (lub bez). Podawać z kluskami grubo krojonymi.

Kapusta z grochem lub fasolą (szablkiem)

Potrawa nie tylko wigilijna.

Składniki: 2 kg kiszzonej kapusty, 30–50 dag grochu łuskanego lub *szablku*, 3–4 cebule, olej, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, sól.

Wykonanie: kapustę i fasolę lub groch ugotować początkowo oddzielnie. Kapustę w miarę potrzeby odlewać, aby nie była zbyt kwaśna. Dodać do niej liść laurowy, ziele angielskie, kilka łyżek oleju oraz przesmażoną na szklisko cebulę. Dusić, aż kapusta zrobi się miękka i miałka. Następnego dnia ugotować, namoczony na noc, groch lub fasolę do miękkości. Po ugotowaniu część przetrzeć (lub wystarczy rozgnieść widelcem) i razem z pozostałym ziarnem dołożyć do kapusty. Doprawić solą do smaku. Całość jeszcze dusić 1–2 godziny, często mieszając.

Jagły

Składniki: kasza jaglana, sól, olej, miód lub cukier, rodzynki.



Kuchenne przygotowania do kolacji wigilijnej

Wykonanie: kaszę ugotować do miękkości w wodzie z solą i olejem. Po ugotowaniu, jeszcze ciepłą, mieszamy z rodzynkami i miodem.

Kluski z makiem

Składniki: kluski grubo krojone, mak, rodzynki, miód lub cukier, ewentualnie cynamon.

Wykonanie: mak sparzyć, ucierać w makutrze z cukrem, dodać rodzynki,

miód i cynamon do smaku. Wymieszać z ugotowanymi kluskami.

Grzyby smażone

Składniki: grzyby suszone, mąka, olej, sól.

Wykonanie: grzyby wymoczyć i ugotować w osolonej wodzie. Rozgrzać olej na patelni, grzyby obtoczyć w mące i smażyć do zrumienienia mąki.

Śledzie w śmietanie

Składniki: śledzie, cebula, jabłko, śmietana.

Wykonanie: śledzie wymoczyć, pokroić w dzwonka, obłożyć cebulą pokrojoną w talarki i jabłkiem startym na grubych oczkach. Całość połać śmietaną.

Dorota Kalinowska
Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej
we Włocławku
Fot. K.Cieślak, M. Pasińska



Kaczka zaprezentowana przez KGW Bytoń

Kaczka po naszymu

Tradycyjny sposób przygotowywania kaczki nadziewanej przekazywany był ustnie z pokolenia na pokolenie. Poniżej prezentujemy przepisy autorstwa pań z KGW z powiatu radziejowskiego, biorących udział w konkursie kulinarnym „Kaczka po naszymu”, opisywanym na str. 33.

Tuszkę kaczki o wadze od 2 do 3 kg nacierano solą, pieprzem, majerankiem i zostawiano na kilka godzin w chłodnym miejscu. W tym czasie przygotowywano nadzienie, w którego skład wchodziła: wątróbka z tej kaczki, skórka z szyjki, czerstwa bułka, trochę wody, garść drobno pokrojonej natki pietruszki, drobnutko posiekana cebula, sól i pieprz. Dobrze wymieszanym nadzieniem faszzerowano kaczkę, a skórę zszywano, aby nadzienie nie wypłynęło. Kolejnym etapem było pieczenie kaczki około pół godziny i podlewanie jej wodą bądź rosołem, a następnie próżenie na małym ogniu (lub w piekarniku), aż do miękkości. Z kaczki mięsa jest niewiele, więc najlepszym rozwiązaniem jest przygotowanie odpowiedniego nadzienia do niej. I tu mamy duże pole do popisu, ponieważ kaczkę można upiec z wieloma

różnorodnymi dodatkami, przede wszystkim z jabłkami i nadzieniem z podrobów czy po prostu bukietem ziół i przypraw.

Kaczka pieczona z jabłkami

Składniki: kaczka, dość twarde, winne jabłka – 8 sztuk, olej rzepakowy – 3 łyżki, majeranek, sól.

Sposób przygotowania: oczyścić kaczkę, umyć ją i osuszyć. Natrzeć kaczkę z zewnątrz i wewnątrz dużą ilością majeranku oraz solą. Wstawić kaczkę do lodówki na kilkanaście godzin. Umyć jabłka, osuszyć je i obrać ze skórki. Jabłka pokroić w ćwiartki i usunąć gniazda nasienne i posypać obficie majerankiem. Włożyć połowę jabłek do wnętrza kaczki. Kaczkę z jabłkami włożyć do natłuszczonej olejem brytfanny, przykryć pokrywką i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180–190°C. Piec przez około 1,5 godziny. Pamiętaj – co kilka, kilkanaście minut polewać mięso sosem spod pieczenia. Po upływie 1,5 godziny obłożyć kaczkę pozostałymi jabłkami i piec przez kolejne 30–60 minut.

Kaczka w ziołach

Składniki: kaczka, wino – 1 szklanka, mąka – 1 łyżka, cebula – 2 sztuki,

marchew – 2 sztuki, pietruszka – 2 sztuki, seler – 1 kawałek, sok z cytryny – 2 łyżki, liść laurowy – 1 sztuka, ziele angielskie – 4 ziarna, jałowiec – 4 ziarna, goździki – 2 sztuki, świeży rozmaryn – 1 gałązka, pieprz czarny – 4 ziarenka, sól – 0,5 łyżeczki.

Sposób przygotowania: warzywa dokładnie umyć i obrać. Marchew, pietruszkę i seler pokroić w paski, a cebulę drobno posiekać. Warzywa zalać szklanką wody i ugotować. Po 30 minutach dodać wino, przyprawy i sok z cytryny. Wywar gotować jeszcze przez kilka minut, a następnie ostudzić. Kaczkę dokładnie umyć. Zalać kaczkę przygotowanym wywarem i odstawić do lodówki na trzy dni. Zamarynowaną kaczkę natrzeć, posolić i nadziać rozmarynem. Przełożyć ją do natłuszczonego naczynia żaroodpornego, połać marynatą i wstawić do piekarnika. Kaczkę piec przez około dwie godziny w temperaturze 180°C, od czasu do czasu polewając marynatą.

Urszula E. Nowakowska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. K. Lewandowski, UG Topółka



Kaczka – KGW Piotrków Kujawski

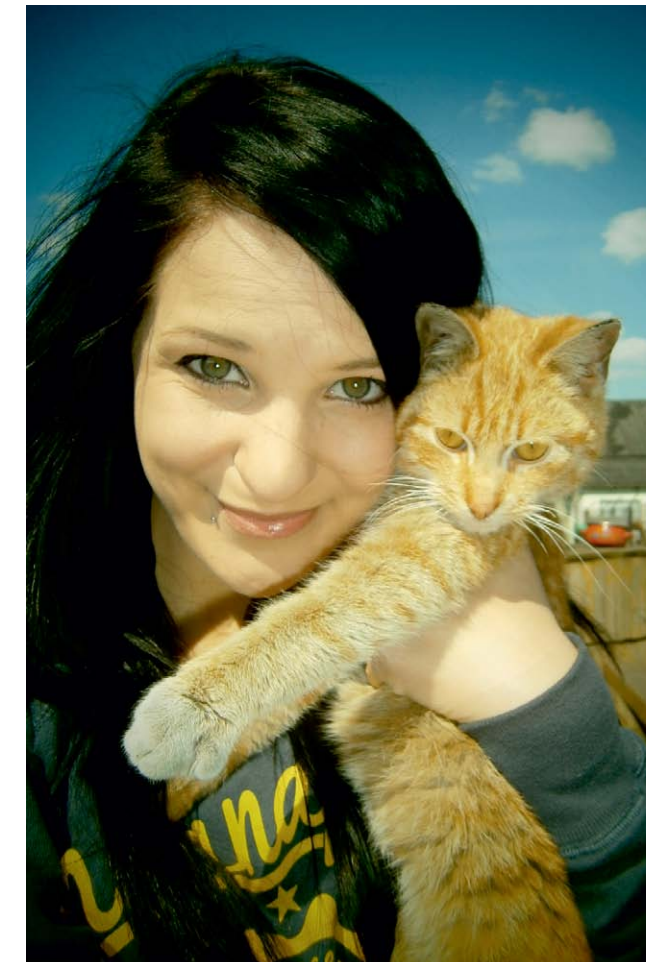
Wyniki konkursu fotograficznego „My i zwierzęta”



Bardzo dziękujemy Państwu za zdjęcia nadsyłane przez cały rok do naszego konkursu. Szczególnie dużo i ciekawych otrzymaliśmy na przełomie października i listopada. Mimo naszych starań nie było możliwości zaprezentowania ich wszystkich w numerze grudniowym. Była by to duża strata dla Czytelników i Autorów poszczególnych zdjęć. Podjęliśmy, więc jedyną możliwą w takiej sytuacji decyzję. Podsumowaliśmy konkurs tegoroczny, oceniając tylko zdjęcia prezentowane w numerach w tym roku. Konkursu nie zamykamy i przedłużamy go na rok 2016, w którym będziemy sukcesywnie prezentować nadesłane już zdjęcia oraz te, które jeszcze dojdą do końca października 2016 roku. II etap konkursu podsumujemy w grudniu 2016. Jeszcze raz przepraszamy, licząc na zrozumienie.

Poniżej prezentujemy zdjęcia nagrodzone i wyróżnione w I etapie konkursu fotograficznego „My i zwierzęta” 2015.

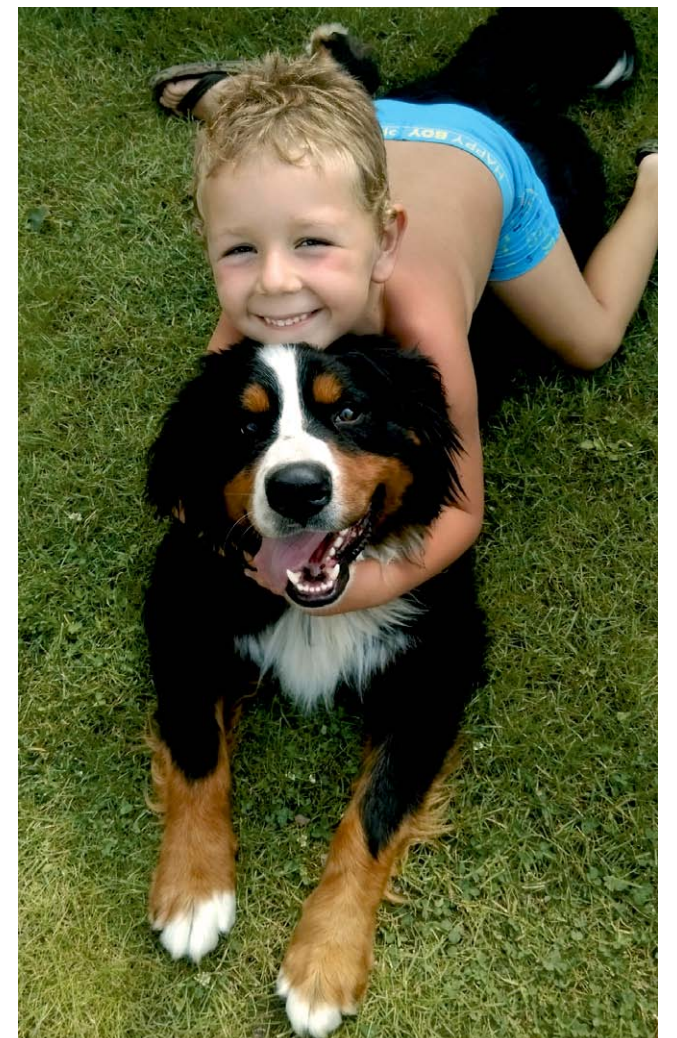
Zdjęcia nagrodzone (nagrada – ozdoby ogrodowe).



Zdjęcie nadesłane przez panią **Barbarę Ornat** z Bodzanowa Drugiego, gmina Dobrze.



Zdjęcie autorstwa pana **Karola Szadkowskiego** z Mikotajek, gmina Boniewo.



Zdjęcie pani **Barbary Łękawskiej** z Chaliny, gmina Dobrzyń nad Wisłą.

Wyróżnienia (nagroda – prenumerata miesięcznika „Wieś Kujawsko-Pomorska” na rok 2016).



Zdjęcie **Marty Borkowskiej** z Dębu Małego, gmina Włocławek.



Zdjęcie **Emilii Kopaczewskiej** z Zakrzewa.



Zdjęcie nadesłane przez **Maję Raczek** z Korfantowa (woj opolskie).



Zdjęcie **Marty Chyczewskiej** z Tłuchowa.



Zdjęcie **Zofii Pawelli** z Liznowa, gmina Chetmża.

Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia Wszystkim naszym Klientom i Sympatykom życzymy zdrowia, rodzinnego ciepła oraz wszelkiej pomyślności i nadziei. Życzymy aby Nowy 2016 Rok przyniósł Państwu dobre plony, wysokie efekty ekonomiczne oraz sukcesy prywatne i zawodowe.



Zarząd i pracownicy BIN



**SILOSY ZBOŻOWE
SILOSY PASZOWE
SILOSY LEJOWE**



INFORMACJE I ZAMÓWIENIA także telefonicznie:

„BIN” Sp. z o.o. 87-700 Aleksandrów Kujawski., ul. Narutowicza 12

Dział Handlowy: tel. 54 282 88 00-03, fax 54 282 88 63

Dział Projektowo-Handlowy: tel. 54 282 88 25-26

WWW.BIN.AGRO.PL

BIN@BIN.NET.PL



Niech zbliżające się Święta Bożego Narodzenia będą dla Państwa chwilą spokoju i szczęścia, a nadchodzący Nowy 2016 Rok czasem radosnych wzruszeń oraz spełniających się marzeń.

ANWIL S.A.