

WIEŚ

KUJAWSKO POMORSKA

miesięcznik wydawany od 2001 roku

60 LAT
OŚRODKA
DORADZTWA
ROLNICZEGO
w MINIKOWIE
1956-2016



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie



Kujawsko-Pomorska
Izba Rolnicza
z siedzibą w Przysieku

181

LIPIEC

2016

cena 3,00 zł

ISSN 1642-5286

www.kpodr.pl



Ogórki
dla przetwórstwa



Drobiarstwo
trzyma się dobrze



Rzepak na skalę
międzynarodową

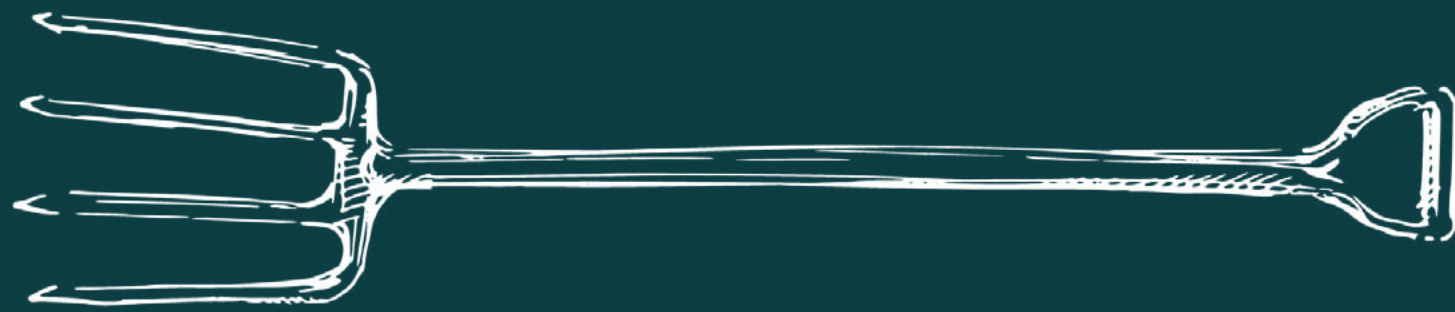


Cudowny imbir



Problemy agrotechniki ziemniaka

PROSTE, WSZECHSTRONNE I SPRAWDZONE NARZĘDZIE KAZDEGO GOSPODARZA...



Ciągnik Kubota serii M60 to niezastąpione narzędzie w Twoim gospodarstwie!

- | Niskie spalanie
- | Doskonała zwrotność
- | Prosta konstrukcja
- | Trwałość i niezawodność



Kubota

www.traktorykubota.pl

Kubota
Finance

Skontaktuj się z Twoim lokalnym dilerem i poznaj promocyjne oferty finansowania fabrycznego Kubota Finance



Od REDAKCJI



Piotr Stelmaszak
Zastępca Redaktora Naczelnego

Innowatorzy są wśród nas

Jednym z zadań Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego jest działanie na rzecz upowszechniania szeroko rozumianego postępu na obszarach wiejskich. Realizowane jest to między innymi poprzez organizowanie imprez plenerowych o charakterze wystawienniczo-targowym. Największymi z nich są Międzynarodowe Targi Rolno-Przemysłowe AGRO-TECH w Minikowie, Dni Otwartych Drzwi w Zarzeczewie i Kujawsko-Pomorskie DNI POLA w Grubnie. Podczas

tych wydarzeń prezentowany jest zarówno aktualny dorobek placówek naukowych (np. w zakresie hodowli roślin), jak i najnowsze osiągnięcia w zakresie mechanizacji rolnictwa proponowane przez fabryki ciągników i maszyn. Na wystawach rolniczych spotkać można również osoby, które samodzielnie tworzą nowe rozwiązania techniczne. Podczas tegorocznych Dni Pola zauważono i wyróżniono dwóch takich właśnie innowatorów.

Jednym z nich jest Maciej Czajkowski z Sokołowa koło Golubia-Dobrzynia – młody rolnik, przedsiębiorca, twórca pierwszej całkowicie polskiej maszyny typu strip-till. Produkowane przez spółkę Czajkowski agregaty do uprawy pasowej są sterowane bezprzewodowo oraz uniwersalne – mogą być stosowane do siewu wszystkich roślin i pracować w każdych warunkach polowych.

Nowatorem jest również Kazimierz Piecuch, od kilkudziesięciu lat prowadzący zakład ślusarski w Smętowie Granicznym w woj. pomorskim. Swoje olbrzymie doświadczenie pan Piecuch wykorzystuje konstruując dmuchawy pneumatyczne i czyszczarki do zboża, kotły c.o., utylizatory odpadów. Jego urządzenia charakteryzuje pomysłowość i prostota konstrukcji, ekonomiczność pracy i ergonomiczność.

Pojęcie „innowacja” pochodzi z języka łacińskiego i oznacza tworzenie czegoś nowego. Najczęściej innowacja definiowana jest jako proces polegający na przekształcaniu istniejących możliwości w nową ideę i wprowadzenie jej do praktycznego zastosowania. Inaczej mówiąc, jest zastosowaniem nowej wiedzy w procesie produkcji.

Innowatorem może być zarówno człowiek młody, jak i doświadczony. Nowatorstwo nie zależy od wieku ani miejsca zamieszkania. Najważniejsza jest wiedza, wytrwałość, zaangażowanie, a przede wszystkim – chęć zmiany dotychczasowych rozwiązań. Maciej Czajkowski postanowił stworzyć własny agregat strip-till, ponieważ nie zadowalały go te, które były dostępne na rynku. Miał wiedzę, zapal, możliwości – i dokonał tego. Kazimierz Piecuch dawno mógłby osiąść na zasłużonej emeryturze, ale jego pasją stało się tworzenie coraz lepszych urządzeń, dokładnie odpowiadających potrzebom odbiorców. Warto takie postawy wspierać, gdyż innowacje stają się czynnikiem, który warunkuje rozwój przedsiębiorstw i całych regionów. Znajduje to odzwierciedlenie również w obecnym Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich. Zapraszamy więc na nasze imprezy wystawiennicze, a także na konferencje, warsztaty i szkolenia organizowane przez cały rok. Bliższe informacje można znaleźć m.in. na stronie www.kpodr.pl.

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 Stelmaszak (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 Zakowska-Stasizyn (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 Rzęsa (KPODR Minikowo Oddział w Przysieku). **Druk:** Drukarnia TOP DRUK Łomża. **Nakład:** 3 200 egz. Za treść zamieszczanych ogłoszeń i reklam redakcja nie odpowiada.

SPIS TREŚCI

TECHNOLOGIE W ROLNICTWIE 4

Odmiany typu HOLL	4
Dobrze odżywiamy pomidory	5
Ogórki dla przetwórstwa	7
Kanibalizm w chlewni	9
Zakwaszacze w paszach dla świń	10
Proekologiczny tucznik indyków	11

NAUKA PRAKTYCZNA 14

Drobiazstwo trzyma się dobrze	14
-------------------------------------	----

MY W UNII 16

Dofinansowanie na zalesienia	16
------------------------------------	----

EKONOMIA I FINANSE 17

Kalkulacje rolnicze – cebula zwyczajna	17
Obniżamy koszty	18
Marketing w gospodarstwie	20
Ubezpieczamy maszyny	21

WIEŚCI Z REGIONU I KRAJU 22

Rzepak na skalę międzynarodową	22
Mimo gradobicia targi udane	24
Majowa wystawa zwierząt w Minikowie	27
Problemy agrotechniki ziemniaka	30
Święto Łąk	31
Miodowo w Zarzeczewie	32
Targi w Bielcach	33
Królowała wołowina	34
Gmina Bytów	35
Garbusy w Zarzeczewie	36

PRAWO I ŻYCIE 37

Nowe prawo wodne	37
------------------------	----

PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ NA WSI 38

Kurs Tkania Produktów Sieciowych	38
--	----

ROZMAITOŚCI 39

Birma – haftowana złotem... ..	39
ProBio Emy	42

W ZACZAROWANYM ŚWIECIE... 44

Wierszyki dla dzieci	44
----------------------------	----

DOM I RODZINA 45

Apel Prezesa KRUS	45
Sycące przekąski	46
Cudowny imbir	47
Konkurs fotograficzny „My i zwierzęta” II ..	49
Krzyżówka KRUS	50

Produkcja rzepaku w skali całego świata w ciągu ostatnich trzydziestu lat zwiększyła się czterokrotnie. Generalnie tempo wzrostu produkcji roślin oleistych jest szybkie, ale w przypadku rzepaku szczególnie. Jego produkcja szybciej wzrasta nawet niż produkcja soi czy słonecznika.

Odmiany typu HOLL

Wynika to ze wzrostu zapotrzebowania na oleje roślinne, co jest spowodowane zarówno wzrostem demograficznym, jak i zmianami w nawykach żywieniowych, a także szerszym zastosowaniem tego typu substratów w przemyśle chemicznym. Ocenia się, iż do 2030 r. blisko o 5% rocznie będzie wzrastało wykorzystanie olei roślinnych przez koncerny chemiczne.

Uprawa rzepaku z całą pewnością jest perspektywnym biznesem, tym bardziej, iż aktualnie dysponujemy najniższymi od dekady zapasami, a różnica w cenie skupu pszenicy i rzepaku, jest korzystna dla rzepaku. Na europejskim rynku w ubiegłym roku za tonę płacono 361 euro, w tym roku, w analogicznym okresie cena skupu wynosi 371 euro. To mały, ale korzystny dla producentów wzrost. Niewątpliwie zapotrzebowanie na ten surowiec jest duże, a wszystko wskazuje na to, że będzie jeszcze wyższe. W jakim kierunku zatem będą postępowały prace hodowlane? Jakim wymaganiom rynku muszą sprostać firmy nasienne?

Już w latach dziewięćdziesiątych ubiegłego stulecia większość wiodących firm wycofała się z hodowli odmian jednozerych w kierunku dwuzerych. Następnie nastąpił rozwój hodowli hybryd, które zdominowały ofertę dostępnych na rynku odmian. W tej chwili w Polsce mieszanie uprawia się na około 3/4 powierzchni terenów przeznaczonych pod uprawę rzepaku. Hybrydy w ciągu kilkunastu lat zastąpiły odmiany liniowe. Wyżej i wierniej plonują oraz cechują się lepszą regeneracją po wystąpieniu czynników stresowych, takich jak: przymrozki, susze czy podtopienia.

Mniejsza jest też ich norma wysiewu. Uprawa hybryd daje też możliwość wprowadzania nowych technologii. Nadal trwają prace nad ich udoskonalaniem. W 2005 r. nastąpił przełom w hodowli odmian hybrydowych – zarejestrowano pierwszą odmianę odporną na suchą zgniliznę kapustnych. Obecnie na rynku dostępnych jest wiele odmian tolerancyjnych na najczęściej występujące w tej uprawie choroby. Ostatnio hodowcy wiele wysiłków włożyli w pracę nad odmianami odpornymi na kiłę kapusty – najgroźniejszą z chorób porażających rośliny rzepaku. W ofercie wiodących firm nasiennych znajdują się odmiany o podwyższonej odporności na pęknięcie łuszczyń i osypywanie się nasion. Wybór tego typu odmian to nie tylko redukcja strat podczas zbiorów, ale także zminimalizowanie problemu występowania samosiewów rzepaku w uprawach następnych. Według badań PDO COBORU przeprowadzonych w ubiegłym roku najlepiej plonujące odmiany – DK Excellium, DK Exstorm, DK Explicit posiadają cechy podwyższonej odporności na pęknięcie łuszczyń i osypywanie się nasion. W badaniach rozpoznawczych COBORU przeprowadzonych w 2015 r. numerem jeden była także odmiana posiadająca tę cechę.

Aktualnie firmy nasienne skupiają wysiłki nad hodowlą odmian typu HOLL – o wysokiej zawartości kwasu oleinowego (HO) i niskiej zawartości kwasu linolenowego (LL). Powodem wyboru takiego kierunku prac są przede wszystkim walory prozdrowotne oleju pochodzącego z tego typu odmian. Cechuje się on jedną z najniższych zawartości kwasów nasyconych, występują w nim tylko śladowe



ilości kwasów typu trans, ma wysoką zawartość witaminy E i jest bardzo konkurencyjny do wysokooleinowego oleju słonecznikowego. Poza tym ten typ oleju posiada wyższą niż olej palmowy stabilność i wydłużony termin przydatności do smażenia. Hodowcy dążą do włączenia innych korzystnych cech charakterystycznych dla mieszańców do odmian typu HOLL (niska biomasa, podwyższona odporność na pęknięcie łuszczyń, tolerancja na suchą zgniliznę kapustnych). Efektem tych prac w przyszłości powinno być pojawienie się odmian o specyficznych profilach tłuszczowych, o bardzo wysokiej wartości dla przemysłu spożywczego i docelowych odbiorców.

Celem firm nasiennych jest dostarczanie odmian zgodnych z potrzebami i wymaganiami europejskich rolników i oczekiwaniami przemysłu przetwórczego. Generalnie prace nastawione są na opracowanie wysoko plonujących odmian. Wysokość i jakość plonów to priorytet wszystkich graczy tego rynku. Tylko wysoko i wiernie plonujące odmiany będą znajdowały nabywców. Jeśli chodzi o inne cele hodowców, to z całą pewnością można wymienić badania nad kompozycją kwasów tłuszczowych, odpowiednią dla specyficznych zastosowań w żywieniu i przemyśle. Jednym z takich projektów są właśnie odmiany typu HOLL. Stanowią one odpowiedź na stale rosnące wymagania konsumentów, którzy oczekują coraz zdrowszych i bardziej wartościowych produktów.

Anna Rogowska, Agencja Jatrejon
Fot. W. Janiak

Dobrze odżywiamy pomidory

Pomidory gruntowe, tak jak każda roślina, wymagają odpowiednich składników pokarmowych dostarczonych w optymalnych ilościach w odpowiednim czasie. Dobrze wykarmione są mniej podatne na intensywne infekcje chorób grzybowych czy bakteryjnych.



Sucha zgnilizna wierzchołkowa – niedobory wapnia

Producenci warzyw gruntowych przy podejmowaniu decyzji o tym jakie nawozy wysieją kierują się często tylko własnym doświadczeniem, a nie wynikami analiz chemicznych i zaleceniami nawozowymi. W gospodarstwach prowadzących intensywną produkcję zwykle do gleby wprowadzany jest nadmiar składników pokarmowych. Z kolei gleby, na których dopiero rozpoczyna się produkcję warzyw, zawierają często zbyt mało poszczególnych składników pokarmowych. Dotyczy to przede wszystkim fosforu, wapnia i magnezu.

Należy też pamiętać, że za dobre odżywienie roślin odpowiada nie tylko optymalny poziom składników pokarmowych, ale także odpowiednia wilgotność gleby, na co rolnik nie zawsze ma wpływ.

Najbardziej plonotwórczym składnikiem pokarmowym jest oczywiście

azot. Zastosowanie tego składnika jest najbardziej widoczne, szybko przyrasta masa vegetatywna roślin. W przypadku pomidorów jednak nie zrównoważony rozwój masy zielonej w stosunku do owoców tworzących plon handlowy jest niezbyt korzystny. Zbyt bujna masa zielona może spowodować opóźnienie dojrzewania owoców, jak również jest istotnym problemem w ochronie przed chorobami, zwłaszcza grzybowymi (zaraza ziemniaka). Pomidory najwięcej azotu pobierają zwykle na początku swojego wzrostu. Nawożenie azotowe ze względu na możliwość szybkiego przemieszczania się tego składnika pokarmowego w glebie zwykle dzielimy na kilka etapów – dawek. Pierwsza, jak zwykle to dawka wysypywana na pole przed sadzeniem rozsady. Druga dawka

jest wysypywana około 2–3 tygodni po wysadzeniu rozsady, kiedy rośliny zaczynają najbardziej intensywny wzrost. W zależności od jakości gleby oraz od technicznych możliwości gospodarstwa można zastosować jeszcze jedną dawkę nawozów azotowych po około 2–3 tygodniach od poprzedniej. Jest to zwykle na przełomie czerwca i lipca. Późniejsze zastosowanie znacznych ilości azotu spowoduje nadmierne wzrost masy zielonej, przedłużenie wegetacji, utrudnienie ochrony i opóźnienie dojrzewania owoców.

Na przyrost masy vegetatywnej w przypadku warzyw ciepłolubnych, do jakich zaliczamy pomidory, mają wpływ także inne czynniki. Podczas dość zimnej wiosny kiedy rośliny zostały posadzone na polu z zimnym – białychowatym podglebiem, zastosowanie nawet bardzo dużych dawek azotu nie spowoduje rozrostu roślin. W przypadku zastosowania nawet małych ilości nawozów azotowych przy niesprzyjających warunkach pogodowych podczas kwitnienia do wiązania owoców, grona są puste lub z niewielką



Zimne podglebie, słaby wzrost wegetatywny, mała ilość owoców

ilością zawiązków, co pobudza rośliny do dalszego wzrostu wegetatywnego. Warunki, które temu sprzyjają to niezbyt wysoka temperatura i dość duża wilgotność powietrza spowodowana zachmurzeniem i częstymi przelotnymi, nawet niezbyt dużymi opadami deszczu.

Podczas kwitnienia roślin oprócz makroskładników niezbędne są roślinom mikroelementy, takie jak np. bor. Po zastosowaniu dokarmiania dolistnego borem kwiaty mają bardziej intensywny kolor, są większe, a pyłek powinien mieć znacznie lepszą żywotność. W ostatnich latach na rynku pojawiły się preparaty zawierające

połowy lipca, jednak nie później niż do 20, możemy wysypać niewielką ilość nawozów potasowych łatwo rozpuszczalnych w wodzie. Może to być siarczan potasu lub nawóz Unica Calcium zawierający azot, potas i wapń. Jeżeli chodzi o azot, to takie posunięcie trzeba uwzględnić we wcześniejszym nawożeniu głównym tym składnikiem. Takich nawozów wysypujemy około 150 kg/ha. Nawozy najlepiej wysypać przed spodziewanym deszczem lub nawadnianiem, aby wplukać je do gleby.

Tak jak już wcześniej wspomniałem, aby składniki pokarmowe były pobierane z gleby, należy zadbać

Związek ten nie jest nawozem dolistnym poprawiającym stan odżywienia. Jednak pośrednio wpływa na rozwój systemu korzeniowego – włóśników, które odpowiadają za pobieranie składników pokarmowych. Związek ten wpływa również na podniesienie tolerancji roślin na niektóre patogeny chorobotwórcze. Ze względu na to, że preparaty te stymulują do rozwoju włóśniki korzeni, nie ma sensu stosować tych preparatów kiedy gleba jest sucha. W takich warunkach nie będzie efektów zastosowanego zabiegu.

Innymi preparatami stosowanymi dolistnie są produkty zawierające w swoim składzie **aminokwasy**. Na rynku w obecnym czasie jest ich bardzo dużo. Ze względu na to, że każdy chce coś sprzedać polecane są one w każdej sytuacji i na każdą okoliczność. Owszem, działanie aminokwasów w roślinie jest dość szybko widoczne, ale w sprzyjających do tego warunkach. Podczas kiedy gleba jest zbyt sucha, a temperatury nie sprzyjają wzrostowi pomidorów, żadnych pozytywnych efektów po zastosowaniu produktów z aminokwasami nie zauważymy.

Inny problem to w czym mają nam pomóc takie produkty. Czy mają stymulować roślinę do wzrostu czy też mają służyć jako substancja polepszająca wnikanie i poruszanie się składników pokarmowych w roślinie. Ze względu na koszty zabiegów wiele firm opracowało strategię, żeby rolnik nie poniósł zbyt dużych wydatków i poleca stosowanie niewielkich dawek produktów. Wtedy to niestety w żaden sposób nie możemy liczyć na stymulację wzrostu. Tak jak już wcześniej wspomniałem małe ilości aminokwasów działają jak swoisty adiuwant. Należy przestrzec też producentów, zwłaszcza pomidorów, że preparatów zawierających aminokwasy nie wolno stosować razem, ani do kilku dni po zastosowaniu do ochrony preparatów miedziowych ze względu na ich fitotoksyczność w roślinie. Miedź razem z aminokwasami jest wciągana do rośliny i powoduje poparzenia.

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

Ogórki dla przetwórstwa

W ostatnich latach uprawa ogórków gruntowych stwarza problemy ze względu na niedobory siły roboczej. Z drugiej strony przemysł wymaga oprócz dużych partii produktu jego stałą i wysoką jakość. Czynniki te powodują konieczność profesjonalnego podejścia do tej produkcji.

Na wysoką jakość produktu do konserwowania, a zwłaszcza do kwaszenia wpływa prawidłowe nawożenie. Takie nawożenie można ustalić na podstawie analizy chemiczno-rolniczej. Na małych plantacjach nawożenie zwykle było oparte o nawożenie obornikiem i uzupełnione nawożeniem mineralnym bez jakiegokolwiek wiedzy o zawartości składników pokarmowych w glebie. Zwykle wiązało się to z nadmiarem azotu w glebie, zwłaszcza w formie amonowej. Skutkowało to tym, że ogórki po zakwaszeniu szybko się psuły. Robiły się miękkie, rozkładały się i po prostu śmierdziały.

Odpowiednia zawartość poszczególnych składników pokarmowych w glebie daje gwarancję pobierania ich w odpowiedniej proporcji. Przede wszystkim nie może być zbyt dużo **azotu** w formie amonowej, zwłaszcza podczas zbiorów owoców, gdyż będzie to ujemnie wpływało na ich jakość.

Wysoka zawartość **potasu** oraz odpowiedni stosunek do azotu będzie wpływał na kształt owoców. Jeżeli potasu będzie zbyt mało, owoce mogą się krzywić i nie będą zachowywały cylindrycznego kształtu (grubość równa z jednego i drugiego końca). Ma to znaczenie, zwłaszcza przy produkcji

ogórków do konserwowania. Owoce o długości 6–9 cm muszą być proste jak również mieć jednakową średnicę. W innym przypadku nie będą dobrze prezentowały się po ułożeniu w słoikach.

Oprócz azotu i potasu w glebie powinna być wysoka zawartość **wapnia**, aby rośliny mogły go pobierać zgodnie z potrzebami. Bez odpowiedniego odżywienia wapniem, zwłaszcza ogórki przeznaczone do kwaszenia, nie będą zachowywały po przetworzeniu dużej twardości. Przetworzony produkt o niskiej twardości i bez tzw. chrupkości niestety będzie nadawał się tylko na przecier ogórkowy.

Nawet przy najlepszych proporcjach składników pokarmowych bez odpowiedniej ilości wody, czyli bez utrzymania optymalnej wilgotności w strefie systemu korzeniowego można niestety pomarzyć o uzyskaniu surowca najlepszej jakości. Widać to zwłaszcza w latach kiedy opady podczas okresu wegetacji są rozłożone nierówno. Na plantacjach odmian ogórków z przewagą kwiatów żeńskich, szczególnie w okresach posusznych może być dużo owoców o gorzkim smaku. Owoce takie nie nadają



Niezawijanie wszystkich owoców

bor i wapń (borany wapnia), takie jak Robustus czy Calboron. Odpowiednie i szybkie dostarczenie wapnia roślinom pomidora, a zwłaszcza młodym owocom zapobiega wystąpieniu chorób fizjologicznych, jak np. sucha zgnilizna wierzchołkowa. Dobre wykarmienie roślin wapniem zabezpiecza również rośliny i zawiązki pomidorów przed atakiem, zwłaszcza szarej pleśni. Choroba ta atakuje pędy i zawiązki owoców powodując ich opadanie.

Po zawiązaniu dużej ilości owoców oprócz azotu rośliny pobierają również coraz większe ilości **potasu**, który w późniejszym czasie jest odpowiedzialny za wybarwianie owoców. Z tego też względu należy pomyśleć jeżeli to możliwe o uzupełnieniu zawartości potasu w glebie. Około

o odpowiednią jej wilgotność. Składniki pokarmowe z gleby są pobierane bowiem w roztworze wodnym.

Nawożenie doglebowe powinno być nawożeniem podstawowym, a nawożenie dolistne roślin powinno być wykonywane tylko w warunkach kiedy występują okresowe problemy w pobieraniu pokarmu z gleby lub wtedy, kiedy okresowo może brakować niektórych składników. Nawożenie dolistne makroskładnikami nie może być nawożeniem podstawowym. Nawożenie mikroelementami zwłaszcza w określonych fazach wzrostu może być uzupełniane doraźnie.

W celu poprawienia kondycji i stanu odżywienia roślin dolistnie można stosować substancje, takie jak **fosforyny potasu** (Resistim, Krypter).



się do bezpośredniego spożycia. Po przetworzeniu, czyli kwaszeniu czy konserwowaniu goryczka z owoców znika. Oczywiście są na rynku dostępne odmiany z odpornością na gorzknienie owoców.

Również rozłożone opady lub nawadnianie plantacji wpływają na wysokie plony i dobrą jakość owoców. Oczywiście oprócz wyżej wymienionych czynników potrzebna jest jeszcze odpowiednia temperatura powietrza i gleby. Ogórki są bowiem dość wymagające co do temperatury, zwłaszcza gleby.

Temperaturę gruntu można podnieść za pomocą ściółki z czarnej folii. Gleba wyściółkowana czarnym materiałem utrzymuje temperaturę wyższą o około 5°C niż gleba nie okryta. Poza

tym folia nie pozwala na parowanie wody, co zapewnia wysoką i stałą wilgotność podłoża w wierzchniej warstwie gleby. Tam też znajduje się główna masa korzeni włóknikowych ogórków odpowiedzialnych za pobieranie składników pokarmowych. Oczywiście ściółkując glebę folią, czyli materiałem nie przepuszczalnym dla wody opadowej trzeba dostarczyć ją roślinom za pomocą linii kroplujących. Z wodą można dostarczyć również niezbędne roślinom składniki pokarmowe w odpowiednich proporcjach. Należy pamiętać jedynie o tym, aby rośliny nie były podlewane zbyt długimi cyklami nawodnień, gdyż grozi to zalaniem systemu korzeniowego oraz wypłukaniem azotu i potasu z warstwy gleby, w której znajdują się włókienki.

Okresowe niedobory składników pokarmowych pobieranych przez korzenie można uzupełnić poprzez nawożenie dolistne. Ma to zwykle duże znaczenie przy intensywnie plonujących plantacjach. Rośliny silnie eksploatowane mogą nie nadążyć pobierać poszczególnych składników pokarmowych. Mogą być okresowe kłopoty z pobieraniem **wapnia**, zwłaszcza podczas wysokich temperatur. Plantacje możemy dokarmiać preparatami wapniowymi na przemian z preparatem BioCal, który odpowiada za szybsze przemieszczanie się tego składnika w roślinach. Po dużych poszczególnych zbiorach rośliny mogą mieć problem z pobieraniem **azotu** czy też **potasu**. Do nawożenia dolistnego wysokiej jakości ogórków nie powinniśmy używać dużych ilości mocznika. Wpływa on bowiem negatywnie na jakość ogórków przeznaczonych do kwaszenia.

Na jakość ogórków ma wpływ również ochrona przed chorobami, zwłaszcza bakterijnymi. Zbyt duże i częste opryskiwanie roślin preparatami miedziowymi powoduje zmianę ich koloru, zwłaszcza po zakwaszeniu. Owoce stają się wtedy szkliste i nie mają barwy oliwkowozielonej, charakterystycznej dla kwaszonek. Przypominam również, że podczas zbiorów nie można wykonywać oprysków preparatami miedziowymi ze względu na 7-dniowy okres karencji.

Z doświadczeń wielu producentów ogórków do kwaszenia wynika też, że odpowiednia wilgotność łanu roślin i gleby podczas zbioru wpływa na wysoką jędrność owoców. Ogórki przeznaczone do przetwórstwa nie powinny być zbierane wtedy, kiedy jest ciepło i sucho. Tracą one wtedy bardzo szybko duże ilości wody, co wpływa na obniżenie przydatności dla przetwórstwa. Odpowiednia jędrność owoców po zbiorze jest również bardzo pożądana na świeżym rynku. Owoce zebrane rano i szybko schłodzone zachowują swoją świeżość znacznie dłużej niż te przetrzymywane cały dzień na polu podczas upału.

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



Zbiór ogórków z samolotu

Kanibalizm w chlewni

Kanibalizm świń to choroba występująca w większości chlewni. Typowymi objawami anormalnego zachowania zwierząt są: obgryzanie ogonów i uszu, wygryzanie boków, sromu oraz zjadanie prosiąt przez lochę.

Najczęściej symptomy kanibalizmu występują w grupie warchlaków powyżej 30 kg żywej wagi i w grupie tuczników powyżej 60 kg. Powody schorzenia są z reguły złożonym procesem przyczynowo-skutkowym i trudne jest jednoznaczne określenie czynników warunkujących patologiczne zachowania zwierząt.

Najczęściej za źródła kanibalizmu uznaje się błędy żywieniowe, złe zbilansowane pasze, niedobór makro- i mikroelementów, szczególnie sodu, złe warunki klimatyczne środowiska (temperatura, zbyt intensywne oświetlenie, przeciągi, zbyt wysokie stężenie gazów – amoniaku, siarkowodoru, dwutlenku węgla). Innymi przyczynami zaburzenia mogą być: zbyt duże zagęszczenie w kojcu (brak możliwości swobodnego poruszania się zwierząt, niemożność zabawy, rycia – typowych dla świń zachowań), błędy w zarządzaniu fermą, utrudniony dostęp do paszy i wody, częste przegrupowania zwierząt powodujące zachwianie hierarchii w grupie, a w efekcie walki o dominację w stadzie. Czasami o tym schorzeniu decydują uwarunkowania genetyczne.



Reasumując, przyczynami zachowań patologicznych objawiających się kanibalizmem są zaburzenia homeostazy (równowagi) organizmu zwierzęcego ze środowiskiem.

Chcąc temu zapobiegać należy przeanalizować warunki – w jakich okolicznościach nastąpiło nasilenie symptomów choroby i usunąć potencjalne przyczyny takiego stanu rzeczy.

W przypadku wysokiego stężenia gazów dobrym i skutecznym rozwiązaniem jest zastosowanie preparatów wiążących amoniak, siarkowodor i osuszających środowisko. Warto wybrać takie, które oprócz właściwości osuszających, dzięki zawartości kwasu salicylowego działają dezynfekująco na ściółkę i środowisko chlewni (Actisan).

W przypadku zwiększonej nerwowości świń oraz przy niedoborach makro- i mikroelementów, objawiających się mniejszymi przyrostami, spadkiem odporności, anemią i kanibalizmem, idealnym rozwiązaniem jest zastosowanie specjalnego bloku mineralnego oraz różnych zabawek.

Kanibalizm to jeden z poważniejszych problemów, z jakimi zmagają się producenci świń. Nie jest on aż tak trudny do wyeliminowania, jeśli w swoim działaniu hodowca będzie traktował stado w sposób humanitarny i zapewni mu komfortowe warunki bytowania.

Zbigniew Erdmann
Agencja Jatrejon
Fot. L. Piechocki

**agro
news.com.pl**

TELEWIZJA INTERAKTYWNA
www.agronews.com.pl

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

Zakwaszacze w paszach dla świń

Zakwaszacze to najczęściej stosowane dodatki w paszach dla świń mające na celu ograniczenie występowania chorób układu pokarmowego, takich jak: kolibakterioza, dyzenteria, salmonelloza. Wzrost stosowania zakwaszaczy w żywieniu świń nastąpił z chwilą wycofania antybiotykowych stymulatorów wzrostu.



Efektywność stosowania zakwaszaczy w paszach zależy od wielu czynników. Jednym z nich jest rodzaj i poziom zastosowanego kwasu organicznego. Do najczęściej wykorzystywanych kwasów należą: mrówkowy, mlekowy, fumarowy, cytrynowy i jabłkowy. Stosowane preparaty zakwaszające powodują obniżenie pH żołądka i jelit świń, a tym samym utrudniają rozwój bakterii *E. coli* i beztlenowców które wywołują biegunki.

Prozdrowotna efektywność zakwaszaczy uwidacznia się szczególnie w przypadku stosowania ich u prosiąt bezpośrednio w okresie po odsadzeniu. Odsadzone czterotygodniowe prosięta produkują w żołądku zbyt małe ilości kwasu solnego, aby w pełni stabilizować pH treści pokarmowej. Dodatkowym czynnikiem mającym wpływ na zmianę pH przewodu pokarmowego i małą możliwość namnażania się pałeczek kwasu mlekowego jest zmiana żywienia prosiąt z mleka lochy na pasze stałe i dodatkowo stres, który towarzyszy im w tym okresie. Te przedstawione czynniki powodują, że skład flory bakteryjnej ulega zachwianiu i dochodzi do namnażania się pałeczek *E. coli* i beztlenowców, głównych sprawców biegunek. Zastosowanie w tym okresie zakwaszaczy pozwala na utrzymanie niskiego pH w żołądku i jelicie

cienkim i wpływa korzystnie na rozwój pałeczek kwasu mlekowego, które ograniczają namnażanie się bakterii chorobotwórczych.

Preparaty zakwaszające treść przewodu pokarmowego wpływają także bardzo korzystnie na skład flory bakteryjnej warchlaków i loch w okresie okołoporodowym. Stosowanie kwasów organicznych stymuluje rozwój bakterii fermentacyjnych przewodu pokarmowego, zwiększa wydzielanie enzymów trzustkowych i korzystnie wpływa na regenerację kosmków jelitowych, odpowiedzialnych za wchłanianie składników pokarmowych pasz.

Prowadzone badania z zastosowaniem kwasów organicznych w żywieniu

trzody chlewnej potwierdziły ich skuteczność w ograniczaniu namnażania w przewodzie pokarmowym świń bakterii wywołujących biegunki. Stwierdzono, że najlepsze efekty daje zastosowanie w paszach mieszaniny kilku różnych kwasów. Występujące na rynku preparaty zakwaszające różnią się zazwyczaj składem, proporcją użytych kwasów i przeznaczeniem dla poszczególnych grup technologicznych świń. Dlatego też wybór oraz sposób podawania tych preparatów powinien być dokładnie przemyślany przez hodowcę.

Stanisław Piątkowski
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. M. Rząsa

OGŁOSZENIA OGŁOSZENIA OGŁOSZENIA OGŁOSZENIA OGŁOSZENIA

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

Sprzedam beczkokłucz
- urządzenie do skutecznego
otwierania i zamykania beczki
boryszewskiej przez jedną osobę,
tel. 508 163 701.



Sprzedam
rozrzutnik obornika
3,5 tony,
do remontu.
Tel. 660 699 823.

Sprzedam 3-letnie sadzonki
borówki amerykańskiej
odmiany Patriot i Chandler.
Szpiegowo,
gm. Dobrzyń nad Wisłą.
Tel. 601 403 332.

Proekologiczny tucznik indyków

Coraz bardziej popularna w Polsce staje się produkcja młodych tuczonych indyków. Mięso tych ptaków posiada duży udział cennych witamin i związków mineralnych przy bardzo małej zawartości tłuszczu.

Wśród licznych ras indyków do produkcji proekologicznej nadają się ptaki z dwóch typów: średniociężkiego i ciężkiego. W tym rodzaju chowu młode ptaki początkowo utrzymuje się w pomieszczeniach, a po ukończeniu 14 tygodnia życia w okresie wiosenno-letnim w specjalnych wiatkach na zewnątrz. Można wówczas żywić je tańszymi i pozbawionymi substancji chemicznych paszami gospodarskimi. Na rzeź przeznaczają się indyki w różnym wieku, w zależności o typu użytkowego oraz płci.

Żywienie tuczonych indyków

W komercyjnym chowie młodych indyków rzeźnych uważa się, że

najbardziej efektywne jest żywienie do woli zbilansowanymi mieszankami pełnoporcjowymi dostosowanymi do typu i wieku ptaków. Z kolei w chowie proekologicznym pisklęta również powinny dostawać pasze do woli, lecz zamiast kupnego pokarmu początkowo ptakom możemy podawać własną mieszankę. Wystarczy zmieszać ugotowane na twardo i posiekane jaja z bułką tartą. Po tygodniu ptakom możemy zacząć podawać siekany krwawnik. Wymagania pokarmowe ptaków zmieniają się jednak wraz z wiekiem, dlatego żywiąc ptaki mieszankami komercyjnymi, w fazie odchovu indyków warto używać od 5 do 8 różnych pasz. Przez pierwsze dwa tygodnie podaje się ptakom mieszankę typu prestarter, następnie do ukończenia 6 tygodnia 3 różne pasze typu starter. Między 6 a 8 tygodniem ptaki żywi się mieszanką typu grover. W chowie proekologicznym nie używa się mieszanek typu finiszera zastępując je produktami naturalnymi. Również pasze typu grover powinny być zamienione na pasze gospodarskie.

Wiele osób, które tuczy indyki, zamiast groverów i finiszera podaje ptakom gniecione ziarno kukurydzy lub pszenicy wraz ze specjalnie do tego przygotowanym ekologicznym granulatem. Należy pamiętać, by dobrze wymieszać obydwie frakcje. Masa indyków żywionych ziarnem i granulatem jest zazwyczaj trochę niższa niż tych żywionych samą paszą granulowaną, jednak znacznie spada koszt pokarmu i poprawia się zdrowotność ptaków. Dodatek ziarna zapobiega np. zwiotczeniu żołądka. Paszę dla indyków możemy również prawie całkowicie przygotować we własnym gospodarstwie wykorzystując do tego pojedyncze komponenty paszowe. Pamiętajmy, że w proekologicznym żywieniu indyków podstawowymi paszami są: kukurydza, pszenica, jęczmień, owies, proso, otręby pszenne, susz z lucerny, rośliny motylkowe i poekstrakcyjna śruta sojowa. Przechodzenie z jednej mieszanki na drugą powinno odbywać się stopniowo, aby nie wywołać stresu u ptaków. Przez 3-4 dni powinniśmy mieszać ze sobą



mieszanek wycofywaną z mieszaną wprowadzaną. W celu łatwiejszego trawienia składników należy w oddzielnym naczyniu podawać ptakom żwir o średnicy 1–2 mm (młode ptaki) i 4–5 mm (starsze). Indyki można również żywić roślinami okopowymi i zielonkami.

Pamiętajmy, że w czasie wysokiej temperatury otoczenia ptaki wymagają paszy o zmniejszonym udziale energii. Aby nie wywoływać stresu u ptaków powinniśmy przeznaczyć dla każdego osobnika przynajmniej 1,5 cm brzegu karmidła i tyle samo brzegu poidła.

Delikatna ściółka i zielony wybieg

Najbardziej rozpowszechnionym rodzajem proekologicznego odchovu jest utrzymywanie indyków na głębokiej (ponad 15 cm), miękkiej ściółce. Najlepiej do tego używać dobrej jakości słomy pszenicznej, długości 20 cm, której 100 kg chłonie nawet 165 kg wody. Lepszy, lecz droższy jest torf chłonący nawet 400 kg wody. Z kolei wióry drzewne są w stanie związać 145 kg wody. Dzięki zastosowaniu głębokiej ściółki temperatura w budynku może wzrosnąć nawet o 3°C, a ptaki odczuwają większy komfort. Niestety w ściółce takiej mogą rozwijać się różnego rodzaju mikroorganizmy oraz należy ją później w jakiś sposób zagospodarować. Zbyt sucha ściółka powoduje wysuszenie skóry, zapylanie powietrza, pterofagię (wydziobywanie i zjadanie piór) oraz kanibalizm. Z kolei ściółka zbyt wilgotna sprzyja występowaniu chorób grzybowych. Po 6 tygodniu odchovu zaleca się posypywanie posadzki superfosfatem, który chłonie nadmiar wilgoci. Należy pamiętać, że na 1 000 kg zjedzonej paszy indyki są w stanie wyprodukować 175 kg pomiotu. Ściółkę usuwa się po zakończonym cyklu produkcji żywca.

Po ukończeniu przez ptaki 14 tygodnia życia (lub nawet wcześniej) w chowie proekologicznym przenosimy je do wiat usytuowanych w zacisznym i zacienionym miejscu lub udostępniamy im wybiegi. Wiata powinna posiadać dach i przynajmniej 3 ściany. Natomiast ściana przednia

Typy i rasy indyków

Typ mini. Beltsville zostały wyhodowane w USA z przeznaczeniem do pieczenia ich w całości. Samce ważą (zależnie od wieku) od 9,5–11,5 kg, a samice 4,5–6 kg. Indycki zaczynają znosić jaja w wieku 32 tygodni. W związku ze swoimi niedużymi rozmiarami idealnie nadają się do chowu przydomowego.

Typ midi. Indyki białe szerokopierśne osiągają masę ciała w 16 tygodniu życia 4,8–8,5 kg. Tuszki ich charakteryzują się dobrym umięśnieniem i doskonałą jakością mięsa. Wymagają jednak optymalnych warunków utrzymania, w tym żywienia specjalistycznymi, wysokobiałkowymi mieszankami. Rasa ta w Polsce stanowi ponad 95% поголовья wszystkich indyków. Brąz szerokopierśne charakteryzuje wysoka wydajność mięsna i mniejsze niż u wielu innych ras spożycie paszy na 1 kg przyrostu. Upierzenie ptaków jest barwy ciemnej, prawie czarnej z zielonkawobrazowym odcieniem i metalicznym połyskiem, dlatego są chętnie utrzymywane w małych gospodarstwach oraz w agroturystyce. Samce są znacznie większe od samic, a masa ich dochodzi do 16 kg w wieku 30 tygodni (samice do 8,5 kg).

Typ maxi. Do tego typu zalicza się przede wszystkim mieszańce międzyrodowe osiągające w wieku 7–8 miesięcy 10–15 kg (samice) i 20–26 kg (samce) masy ciała. Tym samym są one cennym surowcem do produkcji różnego rodzaju wędlin drobiowych. Młode indyki rzeźne odznaczają się dużym udziałem w tuszce mięśni piersiowych (ponad 28%) i mięśni ogółem (ponad 70%). Wadą indyków typu maxi jest ich niska nieśność (około 50 jaj w sezonie) i trudności w reprodukcji, co w zasadzie ogranicza możliwość szerszego wykorzystania do tuczu.

powinna być wykonana z siatki. Na noc powinna istnieć możliwość przykrycia jej kurtyną (worek jutowy, folia, cieniówka szklarniowa, agrowłóknina). Indyki w wiatkach możemy tuczyć tylko w okresie temperatury powietrza powyżej 15°C. Jeśli chodzi o wybiegi, to pamiętajmy, że indyki są ptakami zdecydowanie delikatniejszymi niż kury i kaczki i mogą zarazić się od nich chorobami, które bardzo źle znoszą. Z tego względu indyki zaleca się utrzymywać osobno, na niedużych wybiegach porośniętych mieszaną traw i ziół z przynajmniej jednym zacienionym miejscem. Bardzo dobrze, gdy na wybiegu rośnie duża ilość młodych pokrzyw, mniszka lekarskiego i krwawnika, które są uwielbiane przez ptaki. Jeśli jednak wybieg jest mały, to zapewne wszystkie rośliny będą szybko wyjedzone. Wówczas powinniśmy w specjalnych drabinkach podawać ptakom zielonkę pochodzącą z bezpiecznych i czystych miejsc (z dala od dróg publicznych, bez nawozów i środków ochrony roślin). Nie zapominajmy ustawić na

wybiegu karmideł i poidel, a także kurek z drobnym piaskiem, który będzie służył jako gastrolity.

Warunki odchovu

Temperatura pomieszczenia, w którym początkowo odchowuje się indyki powinna wynosić od pierwszego do piątego tygodnia życia 21–23°C, z czego w pierwszym tygodniu w miejscach gdzie znajdują się ptaki powinno znaleźć się dodatkowe źródło ciepła w postaci promiennika. Po ukończeniu 6 tygodnia życia aż do końca odchovu ptakom wystarcza temperatura 16°C. W czasie upałów możemy spryskiwać budynek zimną wodą. Dobrym rozwiązaniem jest również posadzenie blisko budynku drzew i krzewów, które w przyszłości będą dawały cień. To samo dotyczy indyczego wybiegu. Optymalna wilgotność kształtować się powinna na poziomie 65–70%. Jeśli chodzi o oświetlenie to przez pierwsze dwie doby zapewniamy ptakom 24 h światła. Liczbę godzin oświetlenia sukcesywnie zmniejszamy, by w 14 tygodniu życia osiągnąć

16–18 h/dobę i ten stan utrzymujemy do końca tuczu. Jeśli ptaki utrzymujemy w wiatkach lub z dostępem do wybiegów, to w okresie wiosenno-letnim wystarcza im naturalny dzień świetlny.

Ubój

Na rzeź ptaki przeznaczone są w zależności od płci w wieku od 14 do 24 tygodnia życia. Z czego samice kieruje się do uboju najpóźniej w 18 tygodniu. Na 12–14 godzin przed ubojem nie należy ptakom podawać żadnej karmy, a jedynie zagwarantować im ciągły dostęp do wody. Ponadto ostatnią zadawaną paszą nie powinno być ziarno, które dłużej wypełnia przewód pokarmowy ptaka. Zaleca się podawać mieszaną paszę. Ptaki przeznaczone na ubój poddaje się ogłędzinom, podczas których określa się masę ciała, stan ich wytuczania oraz upierzenia, uszkodzenia ciała oraz ogólny stan zdrowia. Stopień wytuczania ptaków określić można na podstawie grubości podskórnej tkanki tłuszczowej. U słabo



wytuczonych ptaków sina barwa mięśni przebija przez skórę, co sprawia, że tuszka wygląda mało apetycznie. Ptaki powinniśmy ubijać lub sprzedawać w godzinach rannych. Odłapywać należy je w słabo oświetlonym pomieszczeniu. Nie należy chwycić więcej niż jednego indyka na raz. Są to dość duże

ptaki, dlatego niedopuszczalne jest przenoszenie ich za skrzydła bądź nogi, które można uszkodzić.

Polscy konsumenci coraz częściej sięgają po mięso indycze z uwagi na jego walory smakowe oraz korzystny skład chemiczny. Ponadto mięso to uważane jest za bardziej dietetyczne niż mięso innych gatunków drobiu, dlatego chów indyków w Polsce staje się coraz bardziej popularny. Z kolei mięso pochodzące od ptaków utrzymywanych w chowie proekologicznym jest bardzo chętnie kupowane przez konsumentów zagranicznych. Indyki coraz częściej spotyka się również w licznych, powstających gospodarstwach agroturystycznych.

dr Radosław Kożuszek, AR Poznań
Fot. R. Kożuszek, W. Janiak

REKLAMA



AGROPOL

ZAKRZEWO

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



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.



Polecamy oryginalne części zamienne

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



Drobiarstwo trzyma się dobrze

W sali konferencyjnej w Hotel&Restauracja w Minikowie odbyła się konferencja pt. **Rozwój produkcji drobiu – szanse i zagrożenia**. Zjechali hodowcy oraz osoby zainteresowane tym tematem.

Konferencję otworzył dyrektor Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego – dr **Roman Sass**. Pierwsza prezentacja wygłoszona przez **Annę Mońko** z KPODR dotyczyła aktualnej sytuacji na rynku drobiu zarówno w Polsce, jak i za granicą. Przedstawione zostały najnowsze informacje dotyczące m.in. ceny drobiu, eksportu mięsa drobiowego do krajów Unii Europejskiej i na inne rynki.

Omówione zostały również prognozy na najbliższe lata. Od wielu lat obserwuje się dynamiczny rozwój sektora drobiarskiego. Spożycie mięsa drobiowego w Polsce wciąż znajduje się na drugim miejscu po mięsie wieprzowym. Jednak jego ilość sukcesywnie wzrasta, szacuje się, że w 2015 roku wyniosło 30 kg mięsa na osobę. Cena 1 kg żywca młodych

kurcząt rzeźnych była niższa w zeszłym roku o 11,5% w porównaniu do roku poprzedniego i był to najniższy poziom cen od 2011 roku. Mimo to wartość polskiego eksportu drobiowego osiągnęła nienotowany poziom 1,7 mld euro, czyli o 18% więcej niż przed rokiem. Ponad 90% polskiego eksportu trafia do krajów Unii Europejskiej. Jeśli chodzi o produkcję jaj to Polska zajmuje 7 miejsce w Unii Europejskiej, spożycie wynosi 150 sztuk na osobę.

Następnie głos zabrał prof. **Marrek Adamski** z UTP w Bydgoszczy. Omówił perspektywy i zagrożenia w produkcji branży drobiarskiej oraz aktualne tendencje w badaniach naukowych. Polska charakteryzuje się

taną produkcją mięsa w porównaniu do innych krajów Unii Europejskiej. Jest jednym z nielicznych krajów wolnych od ptasiej grypy, pisklęta rodzicielskie mogą być wywożone poza granice kraju.

Kolejny wykład dotyczący efektywnego żywienia drobiu przedstawił dr inż. **Sebastian Kaczmarek** z UP w Poznaniu. Zwrócił uwagę, że najważniejszy jest skład aminokwasów w paszy, ważniejszy niż zawartość białka. Niewielkie odchylenia od norm w składzie aminokwasów mogą mieć wpływ na ekonomikę odchovu zwierząt. Prelegent przedstawił wpływ niektórych związków mineralnych i dodatków na dietę zwierząt, ilość poboru paszy, jakość i konsystencję odchodów. Ważnym czynnikiem jest również konsystencja podawanej paszy – w podawanym granulacie liczy się jednorodność. Po przeprowadzonych badaniach na brojlerach zauważono, że granulaty z grubej śruty posiada lepszą strawność, dłużej zalega w jelitach, natomiast drobna śruta w szybkim tempie przelatuje przez układ trawienny. Jednak trzeba zwrócić uwagę, by granulaty nie były podatny na rozwarstwianie. W Danii popularnym systemem żywienia jest tzw.

żywienie dościółkowe, straty w granulacie liczone są na 4–5% paszy, ale za to otrzymujemy dobrze wykształcone kurczęta o wysokiej jakości z dobrze rozwiniętymi kończynami.

Następnie Inspektorzy z Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynaryjnego – **Jarosław Marunowski** i **Agnieszka Szews**, poruszali ważne dla hodowców problemy hodowlane z prawnego i praktycznego punktu widzenia. Pierwsza część dotyczyła wymagań weterynaryjnych w zakresie dobrostanu kur niosek i brojlerów. Szczególnie ciekawym tematem prowokującym dyskusję wśród hodowców okazała się być ocena zmian zapalnych na skórze podszewy u brojlerów, co je powoduje i jak temu zapobiegać. Ponieważ jest to ważny parametr wskazujący na panujący

dobrostan w gospodarstwie, wiele firm zajmujących się przetwórstwem życzy sobie tej właśnie oceny. Stanowi to dodatkowe wyzwanie dla polskich hodowców, ponieważ w porównaniu do hodowli zachodnich Polska produkuje kurczęta średnio o 0,5 kg cięższe.

Kolejnym tematem były zagrożenia związane z wysoce zjadliwą grypą ptaków, co jest wciąż aktualnym problemem u drobiu wodnego. Zwrócono uwagę na bioasekurację.

Przedstawiciel firmy Cargill **Radosław Jutrowski** omówił pozycję firmy na rynku paszowym i wyniki prowadzonych wieloletnich doświadczeń we własnej hodowli w Czapelkach. Firma oferuje paszę dla brojlerów, niosek, indyków, drobiu wodnego (gęsi i kaczek), stad rodzicielskich kur mięsnych.

Korzystne oferty kredytowe dla hodowców przedstawił **Daniel Roman**, który reprezentował Bank BGŻ BNP PAIBAS.

Ważnym punktem było wystąpienie **Andrzeja Sieradzkiego** przewodniczącego Krajowej Federacji Hodowców Drobiu i Producentów Jaj, który omówił dotychczasowe dokonania Federacji i potrzeby zrzeszania się hodowców drobiu dla wspólnego dobra i celu. Jego słowa zostały poparte przez prezesa Kujawsko-Pomorskiego Zrzeszenia Hodowców Drobiu i Producentów Jaj **Romana Wiśniewskiego**, który już od wielu lat współpracuje i współorganizuje konferencje drobiarskie organizowane w Minikowie.

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



Dyrektor KPODR dr **Roman Sass** otwiera konferencję



REKLAMA

PATRONAT HONOROWY
MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI KRZYSZTOF JURGIEL
WOJEWODA Kujawsko-Pomorski MIKOŁAJ BOGDANOWICZ
MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA Kujawsko-Pomorskiego PIOTR CALBECKI

XX PAŁUCKIE TARGI ROLNE

XIV PAŁUCKA WYSTAWA ZWIERZĄT HODOWLANÝCH W ŻNINIE

**ŻNIN
20-21
SIERPNIA
2016**

**TERENY
TARGOWE
NAD JEZIOREM
CZAPLEM
10 80 TA
OD 10.30 DO 18
NIEDZIELA
OD 9 DO 17.15**

ORGANIZATORZY: PAŁUKI TYGODNIK LOKALNY, BYTOMSKA, WSPÓŁPRACA: PAŁUCKA WYSTAWA ZWIERZĄT HODOWLANÝCH W ŻNINIE, PATRONAT: PK, WYDZIAŁ ROLNICTWA, WIEŚCIE ROLNICZE

GRAF F1

wśród najlepszych

Twój partner i doradca

OBROL®

rzepak ozimy MIESZANIEC NIE DO POBICIA

- bardzo WYSOKI, stabilny plon na terenie całego kraju
- WYSOKI % zaolejenia
- szybki wzrost jesienią
- bardzo dobra ZIMOTRWAŁOŚĆ
- odmiana ODPORNA na wyleganie i na choroby grzybowe
- zarejestrowany w Polsce – 2014 r.

gwarancja realizacji zamówienia w ciągu 48 h

10+ bezpłatny transport przy zakupie od 10 jednostek

nasiona zaprawione nawozem MICROSTART

Średni plon w regionach w 2015*
GRAF 114% wzorca**

* badania COBORU
** wzorcowe: Es Valegro, Monolit, Arsenal, Visby

Nasiona z certyfikatem **ESTAS** EUROPEAN SEED TREATMENT ASSURANCE

OBROL Kulczyński Sp. j.
Kruszewnia, ul. Spółdzielcza 3a, 62-020 Swarzędz
tel. 61 817 30 68, fax 61 818 15 23
e-mail: biuro@obrol.pl www.obrol.pl

Dofinansowanie na zalesienia

Jednorazowe wsparcie, jakie można uzyskać na posadzenie lasu waha się w granicach od 5 tys. do 7,6 tys. za hektar w zależności od gatunku posadzonych drzew oraz nachylenia terenu. Jest też możliwość pozyskania dodatkowych pieniędzy za zabezpieczenie uprawy 2-metrową siatką metalową lub palikami przed zwierzęcą. W pierwszym przypadku wynosi 8,82 zł/mb, natomiast w drugim 1 132 zł/ha. Pomoc finansowa w postaci premii zalesieniowej będzie wypłacana przez kolejne 12 lat na pokrycie utraconych dochodów z działalności rolniczej w kwocie 1 215 zł/ha/rok. Dodatkowo można się starać o wsparcie

Do 1 sierpnia można składać w biurach powiatowych Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa wnioski na „Inwestycje w rozwój obszarów leśnych i poprawę żywotności lasów” finansowane z PROW 2014–2020.

w postaci premii pielęgnacyjnej wypłacanej przez 5 lat na utrzymanie i pielęgnowanie uprawy od 794 zł do 1 628 zł/ha/rok. Rolnik może zalesić swoje grunty, gdy pozwala mu na to plan zagospodarowania przestrzennego, stan uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz posiada glebę o niskiej klasie bonitacji. Potrzebny będzie do tego plan zalesienia,

o przygotowanie którego należy zwrócić się do nadleśniczego Państwowego Gospodarstwa Leśnego Lasy Państwowe. Dopiero wtedy można się ubiegać o wsparcie na taką inwestycję i przystąpić do sadzenia lasu.

W stosunku do przepisów z poprzedniego roku zaszło kilka zmian. Jednymi z najważniejszych są możliwość otrzymania pomocy do zalesienia nieużytków oraz zniesienie obowiązku posiadania świadectwa pochodzenia sadzonek. Zmianie uległa definicja kompleksu leśnego, który obejmuje elementy krajobrazu oraz powierzchnie nie uprawnione do płatności wskazane w planie zalesienia m.in. stawy na gruntach rolnych oraz śródlądowe wody powierzchniowe, kamieniołomy, żwirownie, rowy, nieutwardzone drogi dojazdowe, żywopłoty, pasy zadrzewień, powierzchnie pod liniami przesyłowymi, których zalesienia nie uzgodniono z właściwymi jednostkami zarządzającymi czy inne istniejące lasy lub uprawy leśne, dla których nie złożono wniosku w ramach PROW 2004–2006 i PROW 2007–2013. Możliwe jest także złożenie zmiany do wniosku o wsparcie na zalesienie.

Wszystkie złożone wnioski zostaną sprawdzone pod względem spełniania kryteriów. Punktowane będzie m.in. zalesienie gruntów, które leżą w strefie korytarzy ekologicznych, terenów o nachyleniu powierzchni powyżej 12 stopni czy przylegających do lasu bądź śródlądowych wód powierzchniowych. 1 października na portalu internetowym ARiMR zostanie opublikowana lista rankingowa określająca kolejność przyznawania pomocy.

Łukasz Piotrowski,
Magdalena Tydzińska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. L. Piechocki



Kalkulacje rolnicze

Cebula zwyczajna

Cebula, swoją popularność zawdzięcza łatwości uprawy, dobremu przechowywaniu, ale przede wszystkim walorom kulinarnym i zdrowotnym. W Polsce spożywana była dopiero od XIV wieku. Obecnie uprawiana jest na całym świecie w różnych gatunkach, wielkościach i smakach.

W ostatnich latach rynek cebuli w Unii Europejskiej charakteryzował się stosunkowo dużą zmiennością. Lata lepsze przeplatały się z gorszymi, w efekcie w 2014 roku produkcja cebuli wyniosła niecałe 6 mln ton, a w 2013 r. niewiele ponad 5 mln ton. W tym kontekście szacunki zbiorów na poziomie zbliżonym do 6 mln ton należy uznać jako relatywnie wysokie.

Liderem w unijnej produkcji cebuli są Hiszpanie. W 2014 r. producenci z tego kraju zebrali ponad 1,3 mln ton tego warzywa. Drugim producentem cebuli jest Holandia, gdzie zbiory w tym samym okresie kształtowały się na poziomie 1,05 mln ton. Znaczącym producentem w UE jest również Wielka Brytania i Francja. Polska produkcja (jako trzecia w tym zestawieniu) za 2015 r. wynosiła wg GUS 548 tys. ton, to niemal 14% mniej w porównaniu z 2014 r. Plony w 2015 r. były stosunkowo niskie (21,9 t/ha) o 16% niższe niż w 2014 r. Niewątpliwie na taki plon miały wpływ niekorzystne warunki pogodowe – długotrwała susza. Łącznie trzy kraje, tj. Hiszpania, Holandia i Polska odpowiadają za ponad 50% podaży cebuli w państwach UE. Polska rocznie eksportuje od 110 tys. ton do prawie 120 tys. ton cebuli. Na eksport cebuli duży wpływ ma rosyjskie embargo.

Jak podaje GUS powierzchnia uprawy cebuli w Polsce w 2015 r. wynosiła nieco ponad 25 tys. ha i była nieznacznie większa w porównaniu do roku ubiegłego. Szacuje się, że w tym roku powierzchnia przeznaczona pod uprawę tego warzywa jest podobna. W zależności od miejsca sprzedaży można osiągnąć różne ceny. Jak podaje Instytut Ekonomiki Rolnictwa

i Gospodarki Żywnościowej w 2015 roku na krajowych targowiskach za kilogram cebuli można było średnio otrzymać 1,84 zł. W bieżącym roku (maj) średnia cena kształtuje się na poziomie 1,93 zł/kg. Średnia cena krajowej cebuli na rynkach hurtowych w 2015 wynosiła 1,13 zł/kg. W maju 2016 r. cena hurtowa kształtowała się na poziomie 1,00–1,28 zł/kg.

Perspektywy rozwoju rynku cebuli są trudne do przewidzenia. Nadal nasz



kraj objęty jest rosyjskim embargiem. Jednocześnie przebieg pogody będzie w istotny sposób kształtował ilość i jakość tegorocznych zbiorów, co przełoży się na wartość produkcji.

Warto wspomnieć, że województwo kujawsko-pomorskie jest liderem w produkcji cebuli. W 2015 r. uprawa stanowiła 23% całego arealu cebuli w Polsce.

Tabela zawiera kalkulację uprawy 1 ha cebuli według cen brutto i środków do produkcji rolnej, opracowaną na podstawie wydawnictwa „Kalkulacje Rolnicze”. Założenia metodyczne do „Kalkulacji Rolniczych” znajdziecie Państwo na stronie naszego Ośrodka.

Kalkulacja uprawy 1 ha cebuli

Lp.	Wyszczególnienie	Plon 250 dt/ha
A	Wartość produkcji	25 625
	Cebula na świeży rynek – jesień, sprzedaż 125 dt w cenie 90 zł za dt	11 250
	Cebula na świeży rynek – wiosna, sprzedaż 125 dt w cenie 115 zł za dt	14 375
JPO ¹⁾		454
1.	Materiał siewny	3 008
2.	Nawozy mineralne	2 465
3.	Środki ochrony roślin	2 104
4.	Inne koszty ²⁾	1 417
B	Koszty bezpośrednie (1+2+3+4)	8 994
C	Nadwyżka bezpośrednia (A-B)	16 631
4.	Praca najemna	960
5.	Praca maszyn własnych	4 323
6.	Pozostałe koszty ³⁾	869
D	Koszty pośrednie (4+5+6)	6 152
E	Koszty całkowite (B+D)	15 146
F	Koszt jednostkowy (zł/dt)	60,6
G	Dochód rolniczy netto (C-D)	10 479

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

¹⁾ – jednolita płatność obszarowa,

²⁾ – worki, skrzyniopalety,

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

Zofia Dymińska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
Wykorzystano materiały: IERiGŻ „Rynek Rolny”, GUS, www.fresch.market.pl

Obniżamy koszty

Pojedynczy producent, podobnie jak konsument, nie ma wpływu na poziom cen, może jednak przez poprawę zarządzania produkcją obniżyć koszty. Można to robić poprzez poprawianie zdrowotności i rozrodu stada.

W publikacjach wskazuje się przede wszystkim na wpływ żywienia, rozrodu i zdrowotności stada oraz organizacji i skali chowu na koszty i efekty ekonomiczne produkcji żywca wieprzowego. Rolników nie trzeba przekonywać do znaczenia racjonalizacji nakładów pasz i kosztów żywienia, systemów żywienia i ich wpływu na czas tuczu i wykorzystanie budynków oraz jakości produktu. Doceniana jest też rola właściwej profilaktyki w utrzymaniu zdrowotności stada. Prowadzenie tuczu w cyklu zamkniętym, tj. przy pozyskiwaniu materiału do tuczu od własnych macior, ułatwia rolnikowi zarządzanie „z jednej ręki”, co zapewnia kontrolę nad „genetyką” i zdrowotnością oraz ciągłością żywienia.

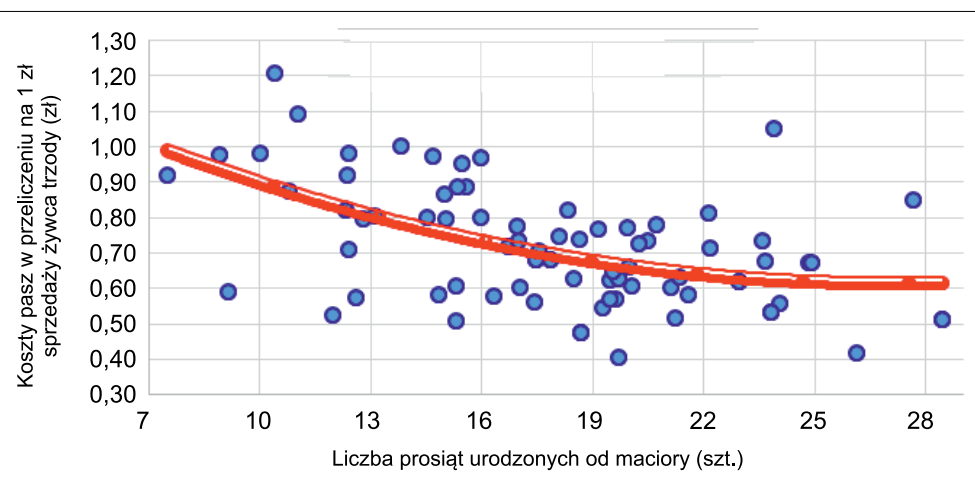
W dalszej części skoncentrujemy się na wpływie sprawności rozrodu i zdrowotności na koszty i wyniki ekonomiczne tuczu. Analizy przeprowadzimy na danych z lat 2010–2014 dla 20 celowo dobranych gospodarstw trzodowych zlokalizowanych w woj. kujawsko-pomorskim. Za wskaźnik sprawności rozrodu i zdrowotności przyjmijemy liczbę prosiąt urodzonych od maciory w roku.

Stwierdzono statystyczną zależność między liczbą prosiąt urodzonych od maciory w roku a kosztami pasz – im większa liczba urodzonych prosiąt, tym niższy koszt pasz w przeliczeniu na żywca. Uwzględniając dużą zmienność należy zauważyć, że rolnicy dbający o zdrowotność i rozród produkowali żywca obciążonego niższym kosztem pasz. Wskaźnik kosztu pasz

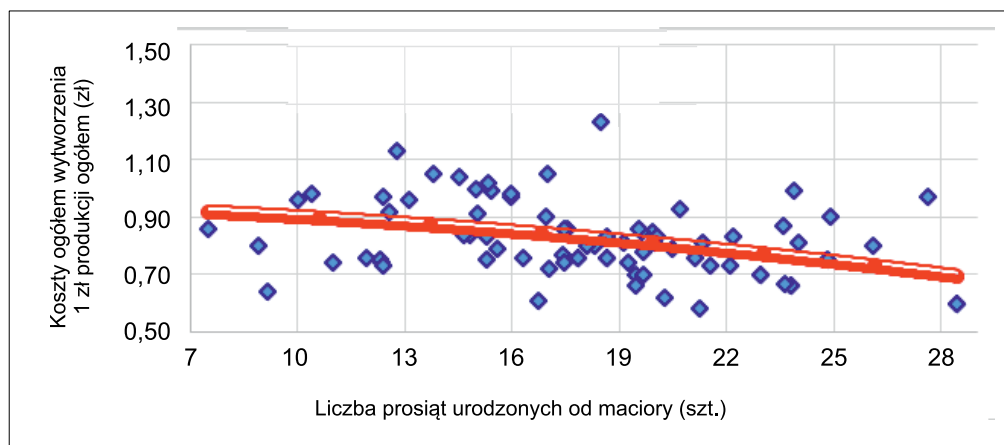
w przeliczeniu na 1 zł sprzedaży żywca trzody absolutnie nie powinien przekraczać 1,00, a w badanej próbie obserwujemy jednak takie przypadki. Wartość produkcji musi pokrywać nie tylko koszty samych pasz, ale też pozostałe koszty, dlatego przypadki, w których wskaźnik kształtował się na poziomie np. 0,60, wskazują na większe możliwości uzyskania dochodów (rys. 1).

Stwierdzono również statystyczną zależność między liczbą prosiąt urodzonych od maciory w roku a kosztami ogółem wytworzenia 1 zł

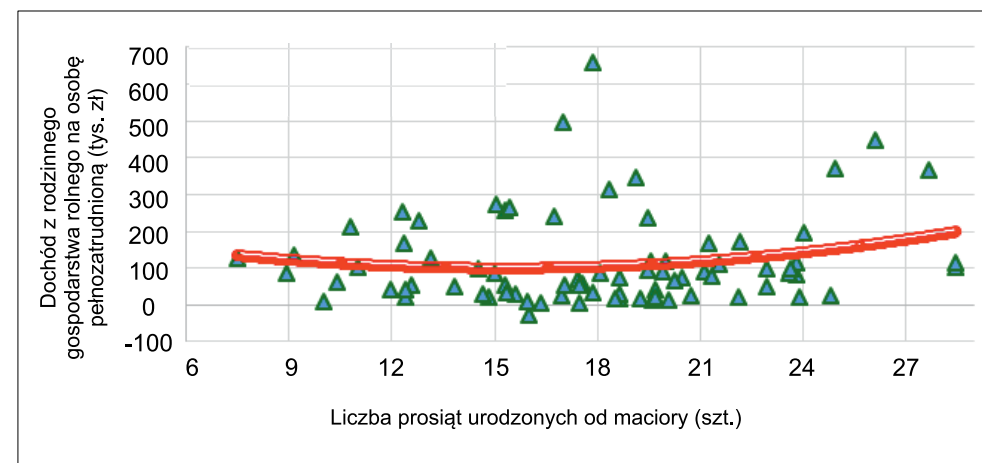
produkcji ogółem: im większa liczba urodzonych prosiąt, tym niższy koszt ogółem produkcji. Sprawny rozród i wysoka zdrowotność stada wyjaśniają zmienność kosztów produkcji ogółem w stopniu mniejszym niż zmienność tylko kosztów pasz, co jest zrozumiałe, gdyż wielość czynników oddziałujących na opłacalność produkcji jest znaczna (rys. 2).



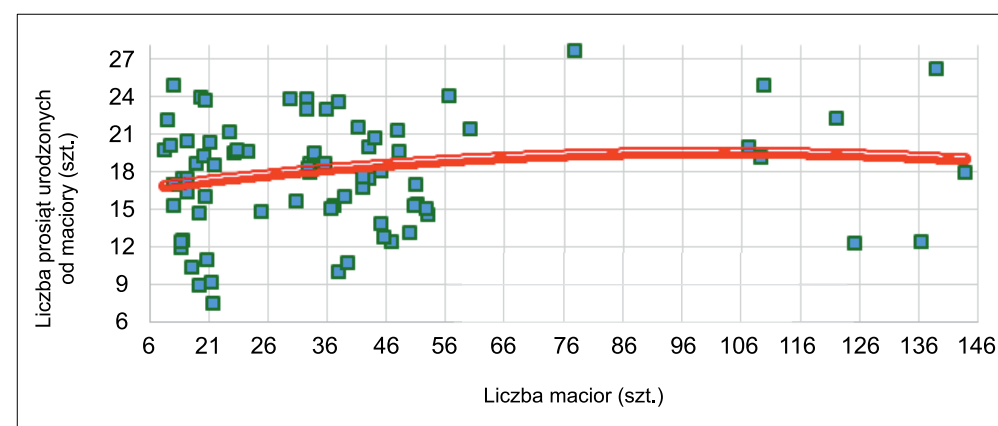
Rys. 1. Liczba prosiąt urodzonych od maciory w roku a koszty pasz



Rys. 2. Liczba prosiąt urodzonych od maciory w roku a koszty ogółem



Rys. 3. Liczba prosiąt urodzonych od maciory w roku a dochody na osobę w roku



Rys. 4. Wielkość stada macior a liczba prosiąt urodzonych od maciory w roku

Jak należało się spodziewać, dochodowość pracy rolnika i członków jego rodziny zależy od jeszcze większej liczby czynników niż opłacalność produkcji, jak chociażby skala produkcji. Dlatego nie stwierdzono statystycznej zależności między liczbą prosiąt urodzonych od maciory w roku a dochodem z rodzinnego gospodarstwa rolnego na osobę pełnozatrudnioną w roku; nie wystarczy bowiem sprawnie prowadzić rozród i utrzymywać wysoką zdrowotność stada, aby uzyskiwać wysokie dochody (rys. 3).

Nie stwierdzono też statystycznej zależności między skalą chowu mierzoną liczbą macior a liczbą prosiąt urodzonych od maciory w roku. Może to wynikać z nieustabilizowania gospodarstw w regionie, znajdujących się w procesie intensywnej modernizacji (rys. 4).

dr inż. Tadeusz Sobczyński
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. M. Rząsa, L. Piechocki



Marketing w gospodarstwie

W planowaniu działalności przedsiębiorstwa wyróżniające się znaczenie ma plan marketingowy. Jest on uznany za kamień probierczy skutecznego zarządzania i z tego względu jego opracowanie wymaga współdziałania inteligencji i talentu.

Plan marketingu wytycza dla bliższej i dalszej przyszłości cele, jakie zamierza osiągnąć przedsiębiorstwo i drogi, które do nich prowadzą, wskazując możliwe spadki i wzniesienia, mielizny i obejścia, a równocześnie tworzy strategię i taktykę osiągania celów, przy możliwie najniższych kosztach i optymalnych efektach.

Te same reguły marketingowe będą obowiązywać w gospodarstwie niezależnie od kierunku produkcji.

Z punktu widzenia marketingu jest nie tyle ważne co i ile produkujemy, ale jak i z jakim skutkiem potrafimy się tego pozbyć. Na końcu procesu produkcyjnego, niezależnie od rodzaju działalności, jest zawsze produkt i jego efektywna sprzedaż. Dopiero ten ostatni element produkcji, czyli jej spieniężenie, nadaje sens gospodarowaniu, czego finansowym wyznacznikiem jest, a przynajmniej powinien być zysk. W przeciwnym przypadku działalność gospodarza, jaka by ona nie była, staje się źródłem frustracji zamiast zadowolenia z jej prowadzenia. Marketing na pewno nie jest złotym środkiem na osiągnięcie sukcesu, ale stanowi swego rodzaju wspomaganie procesu produkcji. Jako taki stosowany jest w przeważającej liczbie gospodarstw, nawet wtedy, kiedy rzadko kto zdaje sobie z tego sprawę.

Sporządzając plan marketingowy należy zwrócić uwagę na następujące składowe, bez których uświadomienia sobie i ich realizacji cały proces planowania byłby pozbawiony sensu.

Są to:

1. Analiza sytuacji gospodarstwa jest podstawą projektowania strategii zmieniających stan obecny na stan

pożądany w przyszłości. Powinna zawierać charakterystykę działalności gospodarstwa, a zwłaszcza: upraw towarowych, ich hurtowej lub detalicznej sprzedaży, informować o wysokościach obrotów uzyskanych w przeciętnym dla planowania okresie, o miejscu, jakie dzięki temu gospodarstwo zajmuje na rynku, wskazywać grupy najważniejszych nabywców i najgroźniejszych konkurentów. W tej wstępnej części planu konieczna jest ocena mocnych i słabych stron gospodarstwa związanych przede wszystkim z wewnętrznymi uwarunkowaniami, a więc wykorzystaniem zdolności produkcyjnej i handlowej, jakością i użytecznością, atrakcyjnością cen, efektywnością kanałów dystrybucji i skutecznością promocji.

2. Cele gospodarstwa, jakie zamierza ono osiągnąć, powinny wynikać z analizy sytuacji, przede wszystkim zaś z diagnozy mocnych stron, które można jeszcze bardziej utrwalić i niedostatków, jakie trzeba będzie osłabić, bądź najlepiej w ogóle wyeliminować. Głównymi celami, na które należy zwrócić uwagę, jest maksymalizacja sprzedaży produkcji roślinnej i zysku. Wymaga to skonkretyzowania w planie zespołu celów pomocniczych, które mają obejmować zastosowanie nowej technologii, zmianę asortymentu produkcji, podjęcie działań na nowych segmentach rynku, pozyskanie licencji, udzielenie bądź pozyskanie koncesji, uruchomienie nowych produktów sprzedaży, podjęcie inwestycji dla zwiększenia zdolności

produkcyjnej gospodarstwa itp. Każdy z ustalonych celów powinien w miarę możliwości dokładnie określać rodzaj wymaganych działań, kosztów i spodziewanych efektów.

3. Analiza rynku, na którym działa gospodarstwo, oraz innych zewnętrznych uwarunkowań powinna odzwierciedlać obiektywne możliwości i szanse oraz zagrożenia realizacji projektowanych celów. Wymaga to scharakteryzowania podaży i popytu w dziedzinach działalności gospodarki, kształtujących się tendencji spadku lub wzrostu, zmian, jakich można oczekiwać w związku z zastosowaniem nowych technologii u siebie i u konsumentów. Ważnym elementem analizy koniunktury rynku jest charakterystyka istniejących i potencjalnych konsumentów. Na zewnętrzne ukierunkowania sytuacji gospodarstwa zajmującego się produkcją roślinną mają również wpływ czynniki polityczne, społeczne, kulturalne, projektowane unormowania prawne, regulacje finansowe, bezpośrednie ingerowanie państwa, życie gospodarcze, opinia publiczna i postawa społeczeństwa.

4. Projektowanie strategii marketingowych jest ściśle związane z obecnym stanem gospodarstwa, celami, jakie zamierza osiągnąć, sposobem oraz siłą oddziaływania zewnętrznych uwarunkowań. W tej fazie opracowania planu dokonuje się analizy i oceny dotychczasowych strategii gospodarstwa, czego konsekwencją jest ich kontynuacja, bądź podjęcie nowych strategii, według propozycji różnych działów i pracowników gospodarstwa.

5. Wybór najlepszych strategii jest wartościowaniem zgłoszonych propozycji i własnych koncepcji autorów planu marketingowego, przyczynia się do realizacji celów, wysokości kosztów, stopnia ryzyka i wielkości szans w konfrontacji z uwarunkowaniami wewnętrznymi wynikającymi z analizy sytuacji i uwarunkowaniami zewnętrznymi gospodarstwa.

6. Program operacji taktycznych wynika z przyjętych strategii i ich wpływu na całą kompozycję marketing-mix lub na jej wzajemnie powiązane elementy. Strategia nie pozostaje bowiem bez wpływu na cenę i kanał dystrybucji, a strategia dystrybucji będzie miała wpływ na fizyczny obieg produktów roślinnych, warunki sprzedaży i zasady współdziałania rynkowych potentatów.

7. Harmonogram realizacji i ustalenie, kto, kiedy i jak ma realizować zadania planu marketingu, stanowi normalne wymagania prawidłowego zarządzania oraz rozłożenia kom-

petencji i odpowiedzialności w całej strukturze gospodarstwa.

8. System kontroli realizacji planu powinien umożliwić ciągłą i systematyczną obserwację i analizę uzyskiwanych pożądanych efektów i niezamierzonych następstw oraz bieżące, elastyczne dostosowanie produkcji roślinnej, sprzedaży i płynności finansowej do nowych szans przekraczających wyznaczone cele, ale równocześnie pozwalać na korygowanie działań nie rokujących oczekiwanego powodzenia.

9. Podsumowanie planu jest jego ostateczną weryfikacją, wypunktowa-

niem kluczowym problemów i najważniejszych działań strategicznych.

Tak więc, opracowując plan marketingowy w gospodarstwie należy wziąć pod uwagę szereg czynników i kształtujących je uwarunkowań. Dopiero uświadomienie sobie znaczenia poszczególnych składowych planu marketingowego staje się kluczowym elementem szeroko rozumianego procesu zarządzania w gospodarstwie.

Ryszard Grabczyński
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego

Ubezpieczamy maszyny

Zbliża się czas prac polowych z użyciem wielkogabarytowych maszyn. Zapełnią się nimi nie tylko pola, ale i drogi dojazdowe. Intensywne użytkowanie zwiększa ryzyko wypadków czy awarii, warto więc pamiętać o zasadach bezpieczeństwa i sprawdzić ważność ubezpieczenia.

Lato to czas zbiorów, a więc okres decydujący o powodzeniu rolniczej działalności. W ciągu dwóch, trzech miesięcy trzeba zgromadzić środki na pozostałą część roku. Dlatego przygotowanie maszyn, bez których zbiorów nie udałoby się przeprowadzić, zaprzęta wiele uwagi. Niestety, czasem nawet pomimo najwyższej dbałości o sprzęt, do wypadków dochodzi. Sprzyjają im intensywne użytkowanie, a czasem też wysokie letnie temperatury.

Ile kosztuje ubezpieczenie maszyn rolniczych?

Odszkodowanie jest wypłacane w oparciu o odpowiednie ubezpieczenie maszyn rolniczych. Najczęściej ubezpieczane są kombajny zbożowe, ciągniki rolnicze, ładowarki teleskopowe, prasy, sieczkarnie itp. Dla przykładu, jak wyliczyli eksperci z Concordii,



ubezpieczenie kombajnu zbożowego o wartości 100 tys. zł na okres roku, to koszt od 500 zł – w zależności od wariantu ubezpieczenia, stosowanych udziałów własnych, ochrony w szbach, a także sposobu użytkowania.

Na czym polega ochrona maszyn rolniczych?

Możliwości zabezpieczenia jest sporo i są dostosowane do wymagań

zarówno tych, którzy poszukują ubezpieczeń podstawowych, jak i chcących być pod pełną ochroną. Oferty różnią się między sobą zakresem ubezpieczenia Agro Casco, NNW kierowcy i pasażerów. Obowiązkowe jest ubezpieczenie OC posiadaczy pojazdów mechanicznych, a dostępne są też OC z tytułu wykonywania usług międzysiedzkich, czy ubezpieczenie ochrony prawnej (OP).

Ubezpieczenie w wariantcie najszerszym jest najdroższe, ale zapewnia pełną ochronę od prawie wszystkich zagrożeń, które mogą spowodować uszkodzenie maszyny rolniczej.

Duże gabaryty maszyn oraz intensywna eksploatacja sprzyjają wypadkom podczas prac polowych, czy poruszania się po drogach. Natomiast w czasie

złiw bardzo często dochodzi do wypadków lub pożarów. Szybka likwidacja szkody jest w takich przypadkach bezcenna, gdyż wypłacone odszkodowanie zapewnia finanse na naprawę lub zakup nowego sprzętu i kontynuację prac polowych.

Piotr Adamczyk,
dyrektor Biura Likwidacji Szkód
Concordii Ubezpieczenia
Fot. L. Piechocki

Rzepak na skalę międzynarodową

2 czerwca w Kujawsko-Pomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Minikowie odbył się Międzynarodowy Dzień Rzepaku. Do Minikowa przyjechali rolnicy i przedstawiciele zrzeszeń producentów rzepaku z naszego regionu oraz województw sąsiednich, a także zagraniczni goście z Czech, Litwy, Francji, Wielkiej Brytanii, Niemiec i Belgii.

Uprawa rzepaku ozimego i osiągnięcie wysokiego plonu to wielka sztuka w realiach polskiego rolnictwa. Dlaczego? Dlatego, że w styczniu 2013 Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności ogłosił, że neonicotynoidy stanowią niedopuszczalnie wysokie ryzyko dla pszczół. Trzy substancje czynne z tej grupy środków ochrony roślin były składową zapraw nasiennych używanych w produkcji rzepaku ozimego. Zadaniem ich była ochrona młodych roślin

dotychczasowych zabiegów nalistnych. Są to dwu-, a nawet trzykrotne dodatkowe opryski plantacji w celu ich zniszczenia. Jak wskazał prof. dr hab. Marek Mrówczyński nakłady na ochronę jesienną rzepaku wzrosły z 30 zł/ha do 300 zł/ha.

Problem z oddziaływaniem zapraw zawierających neonicotynoidy może

oraz różnymi kombinacjami środków ochrony roślin stosowanymi przez rolników. Jest to problem, o którym trzeba głośno mówić. Jak stwierdził Juliusz Młodecki – prezes Krajowego Zrzeszenia Producentów Rzepaku i Roślin Białkowych „nie chcemy szkodzić pszczołom”. Podczas debaty został wręczony symboliczny słoik miodu rzepakowego na ręce pani Ewy Lech – podsekretarz stanu w resorcie rolnictwa. Pani minister z uwagą przysłuchiwała się debacie oraz zapewniła iż resort przeanalizuje wszystkie za i przeciw.

Philippe Dusser przedstawiciel European Oilseed Alliance z Francji zauważył, że rolnicy powinni jednoczyć siły i jednym głosem walczyć w sprawach najistotniejszych dla rolnictwa. Między innymi spotkanie EuroRzepak 2016, które odbyło się w Minikowie to walka o zgodę na czasowe stosowanie zapraw nasiennych zawierających neonicotynoidy, które pozwolą chronić rzepak ozimy już od jesieni. Warto nadmienić, że w niektórych krajach Unii Europejskiej takie zgody już wprowadzono.

Postulaty dotyczące ochrony rzepaku oraz zakazu stosowania neonicotynoidów, zostały podpisane przez uczestników debaty i wysłane do Komisji Europejskiej.



Adam Rydygier, prezentacja technologii ochrony rzepaku ozimego w technologii firmy BASF



rzepaku na początku jego wzrostu, kiedy to narażony jest na jesienne szkodniki, takie jak śmietka kapuściana czy pchełka. Wycofanie z możliwości stosowania wspomnianych zapraw zmusiło producentów rzepaku do zmiany technologii ochrony. W celu ochrony roślin przed szkodnikami jesiennymi zmuszeni są do wykonywania

dotyczyć tylko rzepaku jarego, który został wysiany bardzo późną wiosną. Czas między wysiewem a zakwitnięciem roślin jest bardzo krótki i tu może pojawić się problem z przenikaniem neonicotynoidów do nektaru i pyłku kwiatowego.

To już 3 lata jak rzepak ozimy jest chroniony dodatkową chemią

Podczas spotkania EuroRzepak 2016 można było również obejrzeć plantację rzepaku ozimego w trzech różnych technologiach ochrony i porozmawiać z przedstawicielami firm chemicznych. Na tę okoliczność zostało założone pole demonstracyjne o powierzchni 15 ha, na którym została zasiana jedna odmiana rzepaku i było prowadzone jedno nawożenie w technologii firmy YARA. Czynnikiem różnicującym pola demonstracyjne było stosowanie trzech



różnych technologii ochrony rzepaku, były to m.in. technologie firm: BASF, SYNGENTA oraz BAYER. Uczestnicy debaty mogli zaobserwować różnice w pokroju rzepaku, porozmawiać z przedstawicielami firm oraz

wymienić między sobą poglądy i spostrzeżenia związane z uprawą tej rośliny.

Ponadto podczas spotkania w Minikowie zaprezentowane zostały maszyny, za pomocą których można

przygotować pole do zasiewu rzepaku, uprawić je i z precyzją wysiać nasiona do gruntu. Maszyny były zaprezentowane przez firmy z naszego regionu, m.in.: Agro Land ze Śmielina, Raitech z Brzozy, Agrolmet z Gniewkowa oraz Agro-Sieć Maszyny z Chelmina i Väderstad z Pniew. Miłośnicy słodkości mogli poprobować miodu pszczelego pozyskanego z rzepaku, prezentowanego przez pasiekę państwa Kusiów z Nakła. Uczestnicy spotkania mieli również możliwość zwiedzania kolekcji odmian rzepaku w Stacji Doświadczalnictwa Oceny Odmian w Chrzastowie. Tam swoje odmiany zaprezentowali czołowi hodowcy, m.in. HR Strzelce, RAPOOL, KWS, SYNGENTA, ATR Agro Handel. O nawożenie na odmianach pokazowych rzepaku ozimego zadbała firma CALDENA.

Tekst: Adam Piszczek
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. A. Bomberski



Bronisławianki na podium

Pod koniec maja w Zbicznie (pow. brodnicki) odbył się XIII Wojewódzki Festiwal Piosenki Romantycznej. W przeglądzie tym brało udział prawie 30 amatorskich zespołów wokalnych, wokarno-muzycznych oraz folklorystycznych z całego województwa.

Laureatem Festiwalu został zespół Bronisławianki (gmina Dobre, powiat Radziejów), który otrzymał nagrodę Grand Prix „Zakochanego Wróbelka” ufundowaną przez wójta Gminy Zbiczno.

Tekst i fot. Katarzyna Korzeniewska, Dobre

Mimo gradobicia targi udane

W pierwszą sobotę i niedzielę czerwca, jak każdego roku, podczas Dni Otwartych Drzwi gościliśmy w Zarzeczewie około 200 firm z interesującą i różnorodną ofertą wystawienniczą, handlową, doradczą, artystów z zespołów ludowych, instrumentalnych i wokalnych oraz ponad 15 000 zwiedzających.



Patronat honorowy nad XXXVII Dniami Otwartych Drzwi objęli **Mikołaj Bogdanowicz** Wojewoda Kujawsko-Pomorski oraz **Piotr Calbecki** Marszałek Województwa Kujawsko-Pomorskiego, patronat medialny sprawowały: Gazeta Pomorska, Telewizja Kujawy, Radio PiK, Radio HIT i miesięcznik „Wieś Kujawsko-Pomorska”. Dla wszystkich gości przygotowaliśmy bogaty w atrakcje dwudniowy program.

Tradycyjnie zorganizowaliśmy wiele konkursów, które zawsze cieszą się dużym zainteresowaniem i dostarczają wiele emocji.

Pan **Marek Wojtkowski** Prezydent Włocławka ufundował puchar dla „Najlepszej ekspozycji targowej”. Ten zaszczytny tytuł komisja konkursowa przyznała firmom FZL Spółka z o.o. i Grupie Producentów Kujawskie Ziola



w Kruszynku, które prezentowały wspólną ofertę. Nagrodę przyznano za szczególnie duży wkład pracy w przygotowanie ekspozycji, ciekawy i innowacyjny sposób prezentacji oferty oraz komunikatywny sposób przekazania informacji o produktach i ofercie firmy.

Konkurs „Agroliga 2016” rozstrzygnięto w dwóch kategoriach: Rolnik i Firma. Po lustracji i wnikliwej ocenie zgłoszonych firm i gospodarstw rolnych komisja dokonała wyboru Mistrzów Regionalnych. W kategorii Firma Mistrzem Agroligi zostało Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe „MasDrob” z Siniarzewa w gminie Zakrzewo, powiat Aleksandrów Kujawski, którego właścicielem jest pan Marian Chojnicki. W kategorii Rolnicy Mistrzami zostali państwo Alicja i Krzysztof Spychalscy prowadzący gospodarstwo rolne w miejscowości Pikutkowo w gminie Brześć Kujawski, powiat Włocławek.



Państwo **Spychalscy** odebrali nagrodę z rąk zastępcy dyrektora KPODR Minikowo **Ryszarda Kamińskiego** i dyrektora Oddziału w Zarzeczewie **Zygmunta Grudnego** (z lewej)



Tytuł „Najefektowniejsza wystawa targowa” komisja konkursowa przyznała wystawie przygotowanej przez Petrokan Polska **Agnieszka Kandarian** z Włocławka

Ogłoszono również wyniki konkursu na „Bezpieczne Gospodarstwo Rolne”, którego organizatorem jest KRUS PT we Włocławku. Najbezpieczniejsze okazało się

gospodarstwo rolne prowadzone przez Mistrzów Agroligi państwa Alicję i Krzysztofa Spychalskich w Pikutkowie, gmina Brześć Kujawski. Drugie miejsce zajęło gospodarstwo państwa Małgorzaty i Dariusza Zielińskich z Nowopola, gmina Kikół, trzecie zaś miejsce gospodarstwo państwa Mieczysławy i Mariana Kozłowskich z Nakonowa, gmina Kowal.

Spośród produktów zgłoszonych do oceny komisja konkursowa przyznała zaszczytny tytuł „Hit Wystawy XXXVII DOD” oraz:

- puchar Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego za opryskiwacz Krukowiak Goliat Plus prezentowany przez firmę Euromasz Oddział Jastrzębie koło Lipna,
- puchar Prezesa Kujawsko-Pomorskiej Izby Rolniczej za twaróg śmietankowy z Kujaw i ziemi dobrzyńskiej, który produkuje Kujawska Spółdzielnia Mleczarska z Włocławka,
- puchar Dyrektora Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Minikowie za kominkowy szalunek tynkowy oraz strop zespolony gęstożebrowy wystawiany przez firmę Henkor J.M. Kordylak – Spółka Jawna, Dębniaki, gmina Topółka.



Puchary w konkursie „Hit Wystawy XXXVII DOD” odebrali przedstawiciele firm (od lewej): KSM, Henkor, Euromasz i Petrokan za „Najefektowniejszą wystawę”

Ten, komu bliska jest ekologia i ochrona środowiska mógł wziąć udział w konkursie na taki właśnie temat. W pawilonie doradców z Oddziału w Zarzeczewie na wszystkich chętnych, którzy wykazali się wiedzą z zakresu ekologii i prawidłowo rozwiązyali test czekały nagrody.



Korowód ciągników i maszyn rolniczych interesował nie tylko rolników



Właściciele psów jak każdego roku okazali się niezawodni i przywieźli do Zarzeczewa swoich ulubieńców. Pani **Mariola Zuchlińska** przewodnicząca Oddziału we Włocławku Polskiego Związku Kynologicznego przygotowała prezentację i omówiła poszczególne rasy.



Stoisko promujące Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich cieszyło się dużym zainteresowaniem



Artyści z zespołów ludowych, muzycznych i tanecznych swoimi występami uświetniali naszą uroczystość i umilali czas zwiedzającym i wystawcom.

Podziwiać można było występy młodych artystów z Zespołu Szkół w Baruchowie, grupę o dźwięcznej nazwie „Sonoro”. Folklor Kujaw przybliżyły nam zespoły „Swojacy” z Baruchowa, „Kujawy Bachorne Nowe” z Osięcin, Zespół Pieśni i Tańca „Kujawy” z Włocławka, a folklor ziemi dobrzyńskiej „Wichowiaci” z Wichowa. Występowały również dwie Młodzieżowe Orkiestry Dęte: z Bądkowa i „Sempre Cantabile” z Topółki.



Można było zakupić rośliny z bogatej zaprezentowanej przez wstawców kolekcji



Zespół Pieśni i Tańca „Kujawy”



Młodzieżowa Orkiestra Dęta „Sempre Cantabile”

Młodzież z Zespołu Szkół w Kowalu prezentowała umiejętności, które zdobyła w czasie roku szkolnego, między innymi przygotowując i serwując pyszne dania w elegancko zaaranżowanej restauracji.

Nasi goście mogli także podziwiać różne formy twórczości artystycznej: haft, prace wykonane szydełkiem, wyroby z masy solnej, bibułkowe bukiety, rzeźbę, wyroby z wikliny. Czynne były również bufety i punkty gastronomiczne.

Dziękujemy wszystkim, którzy pomogli zrealizować program tych Dni. Gościom dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy za rok.

Laura Maciejewska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. W. Lisiecki



Majowa wystawa zwierząt w Minikowie

W dniach 7–8 maja w Kujawsko-Pomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Minikowie odbyła się w ramach „Lata na Wsi” XVII Regionalna Kujawsko-Pomorska Wystawa Zwierząt Hodowlanych. Patronat honorowy objął Marszałek Województwa Kujawsko-Pomorskiego **Piotr Całbecki**.



Knurek rasy duroc hodowli Marka Gręzlikowskiego (czempion)

Współorganizatorem wystawy trzody chlewnej był Pomorsko-Kujawski Związek Hodowców Trzody Chlewnej w Bydgoszczy oraz Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej POLSUS – filia w Bydgoszczy. Na tegorocznej wystawie swni swoje zwierzęta zaprezentowało 12 hodowców, którzy wystawili 22 knurki i 30 loszek hodowlanych.

Zwierzęta oceniane były na ringu w sobotę, przez komisję w składzie: prof. dr hab. **Wojciech Kapelański** (Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy) – przewodniczący, dr **Hanna Jankowiak** (UTP w Bydgoszczy), **Marek Mońko** i **Tomasz Kmuk** (obaj z Polskiego Związku Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej POLSUS, filia w Bydgoszczy). Ocena zwierząt odbywała się w obecności publiczności. Oceniano nie tylko pokrój i prawidłowość ruchów, ale także przygotowanie zwierząt do wystawy.

Jak zgodnie podkreślili wszyscy członkowie komisji, zwierzęta prezentowały bardzo wysoki poziom hodowlany i były bardzo dobrze przygotowane do wystawy. Spośród 52 sztuk zarodowej trzody chlewnej, komisja wybrała 8 czempionów i 13 wiceczempionów. Wszystkie wyróżnione zwierzęta udekorowane zostały ozdobnymi FLO. Wręczenie pucharów za zdobyte tytuły czempionów i wiceczempionów w różnych rasach

odbyło się w niedzielę. Równolegle odbyła się prezentacja zwycięskich loszek i knurków na ringu. Zalety ich budowy oraz pokrój omawiał profesor **Wojciech Kapelański**, który jest autentycznym miłośnikiem tego gatunku i wspaniałym oratorem.

Nagrody wręczali: Prezes Pomorsko-Kujawskiego Związku Hodowców Trzody Chlewnej dr **Jan Biegniewski** i dyrektor KPODR dr **Roman Sass**.

Wystawę trzody chlewnej dofinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego.

Wykaz czempionów

Lp.	Kategoria	Wystawca
1.	Knurek rasy wbp	Aleksandra Wysocka, zam. Wronie
2.	Loszka rasy wbp	Aleksandra Wysocka, zam. Wronie
3.	Knurek rasy pbz	Waldemar Kalisz, zam. Kijewo
4.	Loszka rasy pbz	Waldemar Kalisz, zam. Kijewo
5.	Knurek rasy duroc	Marek Gręzlikowski, zam. Dobrzejewice
6.	Knurek mieszańcowy	Daniel Walterski, zam. Lipniczki
7.	Loszka mieszańcowa	Włodzimierz Włodarski, zam. Słupy Duże
8.	Loszka rasy puławskiej	Sławomir Homeja, zam. Chomętowo

Wykaz wiceczempionów

Lp.	Kategoria	Wystawca
1.	Knurek rasy wbp	Aleksandra Wysocka, zam. Wronie
2.	Knurek rasy wbp	Robert Boniecki, zam. Małszyce
3.	Loszka rasy wbp	Robert Boniecki, zam. Małszyce
4.	Loszka rasy wbp	Aleksandra Wysocka, zam. Wronie
5.	Knurek rasy pbz	Paulina Gołaś, zam. Kijewo
6.	Knurek rasy pbz	Paulina Gołaś, zam. Kijewo
7.	Loszka rasy pbz	Robert Boniecki, zam. Małszyce
8.	Loszka rasy pbz	Andrzej Januszewski, zam. Gościeradz
9.	Loszka rasy pbz	Dariusz Kaczmarek, zam. Kołodziejewo
10.	Knurek rasy duroc	Agro-Wronie sp. z o.o.
11.	Knurek mieszańcowy	Paulina Gołaś, zam. Kijewo
12.	Loszka mieszańcowa	Andrzej Januszewski, zam. Gościeradz
13.	Loszka mieszańcowa	Tadeusz Zająkała, zam. Sitowiec

Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego zs. w Bratoszewicach
Oddział w PIOTRKOWIE TRYBUNALSKIM
organizuje

XXV PROMOCYJNO-HANDLOWĄ WYSTAWĘ ROLNICZĄ
ROL-SZANSA 2016
27-28 sierpnia

pod patronatem:
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Wojewody Łódzkiego
Marszałka Województwa Łódzkiego

W programie:

PREZENTACJA:

- maszyn, urządzeń i narzędzi rolniczych
- środków do produkcji rolniczej
- nowoczesnych rozwiązań w budownictwie inwentarskim
- urządzeń do wytwarzania energii odnawialnej

WYSTAWY I POKAZY:

- kolekcji odmian roślin uprawnych
- pracy urządzeń
- rekwizitów sztuki ludowej

DORADZTWO FACHOWE I KONSULTACJE w ZAKRESIE:

- pozyskiwania środków w ramach działań PROW 2014-2020
- nowych technologii produkcji
- integrowanej ochrony roślin
- ekonomiki rolnictwa i informacji rynkowych

ponadto:

- kiermasze roślin owocowych i ozdobnych - specjalna oferta dla działkowców
- kiermasze wydawnictw fachowych
- konkursy
- występy zespołów folklorystycznych

MIEJSCE WYSTAWY:
PIOTRKÓW TRYBUNALSKI
ul. Kasztelańska 9 (zamek w Bykach)
tel. 44 646 10 47, 646 10 48, fax 646 10 73
e-mail: targip@lodr-bratoszewice.pl
e-mail: piotrkow.tribunalski@lodr-bratoszewice.pl
www.lodr-bratoszewice.pl

serdecznie zapraszamy
godz. 8.00-16.00

Partnerzy medialni:
TVP3 ŁÓDŹ, Ziemia, Tydzień, Dziennik Łódzki, strefa.fm, radio ŁÓDŹ, TWÓJ KURIER, ePiotrkow.pl, Standardy ŁÓDR, FAIR PLAY, Partner regionalny, Łódzkie



Paulina Gołaś przejęła hodowlę trzody po swoim ojcu i odbierała pierwszą nagrodę za wiceczempiona



Pan Ignacy Januszewski był na naszej wystawie po raz szesnasty, podziękowania odbierał od dyrektora KPODR Romana Sassa

Prezentowano też owce, drób hodowlany, drób ozdobny, zwierzęta futerkowe (króliki i szynszyle) przygotowane przez 64 wystawców. Powołane zostały 3 komisje oceny zwierząt. Przewodniczącym komisji oceny drobiu hodowlanego był kierownik Działu Krajowej Rady Drobiarstwa –Izby Gospodarczej **Eugeniusz Wenczek**, komisji oceny owiec dr hab. **Henryka Bernacka**, prof. Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, oceny drobiu ozdobnego prof. inż. **Marek Adamski** z Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, natomiast przewodniczącą komisji oceny królików była **Liliana Beszczyńska** z Krajowego Centrum Hodowli Zwierząt w Warszawie. Hodowcy, którzy uzyskali czempionaty i wiceczempionaty otrzymali puchary, FLO i dyplomy pamiątkowe.



Owce		
Czempiony		
Lp.	Kategoria	Wystawca
1.	maciorka rasy merynos polski barwny	Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka
2.	tryk rasy merynos polski w starym typie	Piotr Łukaszewicz, zam. Broniewo
3.	maciorka rasy merynos polski	Jakub Tamas, zam. Dębowo
4.	tryk rasy merynos polski	Piotr Łukaszewicz, zam. Broniewo
5.	maciorka rasy pomorska	Sławomir Krzyżanowski, zam. Żmijewko
6.	maciorka rasy merynos polski w starym typie	Ryszard Wojciechowski, zam. Małocin
Wiceczempiony		
Lp.	Kategoria	Wystawca
1.	maciorka rasy merynos polski barwny	Monika Arbat, zam. Małe Pułkowo
2.	maciorka rasy merynos polski w starym typie	Piotr Sobieszczyk, zam. Kaźmierzewo



Drób hodowlany		
Czempiony		
Lp.	Kategoria	Wystawca
1.	gęsi zarodowe	Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka
2.	gęsi reprodukcyjne 2-letnie	Gabriela Papuga-Kuczkowska, zam. Kcynia
3.	kaczki rodzicielskie	Paweł Kasperski, zam. Tytlewo
4.	kaczki rodzicielskie objęte programem ochrony zasobów genetycznych	Adam Belt, zam. Lińsk
5.	reprodukcyjne kury mięsne	Leszek Wąsikowski, zam. Nadziejewo
7.	reprodukcyjne kury nieśne półintensywne	Brygida Filipowicz, zam. Szpęgawsk
8.	zarodowe kury nieśne – zielono-nóżka kuropatwana ZS-11	Zofia i Gracjan Skórnicy, zam. Duszniki
6.	indyki	Dariusz Bąkowski, zam. Krusza Podłotowa

Wiceczempiony		
Lp.	Kategoria	Wystawca
1.	kury mięsne	Tomasz Krupa, zam. Stary Dwór
2.	kaczki rodzicielskie	Piotr Łęgowski, zam. Jaworze
3.	kury nieśne	Wiesław Rzakowski, zam. Radomice
4.	kury nieśne rodzicielskie – zielono-nóżka kuropatwana ZS-11	Anna Skórnicka, zam. Lipno

Wyróżnienie Fundacja Hodowców Polskiej Białej Gęsi z miejscowości Wróble k. Kruszwicy za stawkę gęsi z chowu przyzagrodowego

Króliki		
Czempiony		
Lp.	Kategoria	Wystawca
1.	Królik rasy Belgijski Olbrzym	Waldemar Wejnerowski, zam. Koronowo
2.	Królik rasy Francuski Baran	Paweł Wiśniewski, zam. Pruszcz Bagienica
3.	Królik ras średnich	Mariusz Chmiel, zam. Mroczka

Wiceczempiony		
Lp.	Kategoria	Wystawca
1.	Królik rasy Belgijski Olbrzym	Ireneusz Płowens, zam. Magronin
2.	Królik rasy Francuski Baran	Piotr Kozłowski, zam. Łochowo
3.	Królik ras średnich	Piotr Dydak, zam. Toruń

Drób ozdobny		
Czempiony		
Lp.	Kategoria	Wystawca
1.	Kury ozdobne	Tomasz Michalik, zam. Trzęsacz
2.	Drób ozdobny	Anna Roszewska, zam. Brodnica Karbowo
3.	Ptaki amatorskie	Stanisław Perenc, zam. Ciele

Wiceczempiony		
Lp.	Kategoria	Wystawca
1.	Kury ozdobne	Andrzej Lenarczyk, zam. Owińska
2.	Drób ozdobny	Bartłomiej Kaszyński, zam. Rzakwin



Marta Adamowicz, Anna Mońko Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego Fot. J. Domiński, A. Kopowski

Konkurs ekologiczny

Podczas „Miodowego Lata”, które odbędzie się w Zarzeczu 7 sierpnia przeprowadzony zostanie konkurs pt. „Człowiek i Środowisko”. Ma on na celu edukację społeczeństwa w zakresie oddziaływania człowieka na środowisko przyrodnicze produkcji rolniczej w zgodzie ze środowiskiem. Początek planowany jest na godz.12.30, a zakończenie o godz. 14.30. Zadaniem uczestnika konkursu będzie rozwiązanie testu pisemnego składającego się z 15 pytań. Osoby, które wykażą się największą wiedzą, nagrodzone zostaną zestawami krzewów ozdobnych. Sponsorem nagród jest Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Toruniu. Serdecznie zapraszamy Państwa do udziału w konkursie.

Problemy agrotechniki ziemniaka

To wyjątkowe spotkanie poświęcone problemom uprawy ziemniaka wynikającym z warunków agrometeorologicznych poprowadzili wybitni fachowcy. Tematy „Integrowana ochrona ziemniaka w warunkach klimatyčno-przyrodniczych i organizacyjnych Polski” oraz „Nawadnianie obowiązkowym elementem nowoczesnej agrotechniki ziemniaka” przedstawił dr inż. **Wojciech Nowacki** reprezentujący Instytut Hodowli i Aklimatyzacji Roślin Oddział w Jadwisinie. Integrowana ochrona roślin polega na wykorzystaniu wszystkich dostępnych metod profilaktyki i ochrony w celu utrzymania populacji organizmów szkodliwych na poziomie minimalizującym zagrożenie z ich strony. Wykładowca omówił znaczenie odporności odmian i płodozmianu, uprawę roli oraz problemy związane z sadzeniem, zbiorem i przechowywaniem bulw. Szczególny nacisk położył na wymagania wodne upraw ziemniaka oraz wynikającą z nich konieczność nawadniania w zmieniających się ciągle warunkach agrometeorologicznych, w których obecnie dominują susze.

Profesor dr hab. **Józefa Kapsa**, wybitna specjalistka w zakresie chorób ziemniaka, przedstawiła zagadnienia: „Choroby ziemniaka w Polsce – znaczenie i zmienność w latach w zależności od pogody” oraz „Systemy wspomaganie decyzji w zakresie ochrony ziemniaka – znaczenie i możliwości wykorzystania w praktyce”. Z jej wystąpienia jasno wynika, że ziemniak jest gatunkiem narażonym na wysokie zagrożenie ze strony chorób (m.in. zarazy ziemniaka, alternariozy, rizoktoniozy, parcha, zgnilizn, bakteriozy pierścieniowej), a także wirusów. Ponadto presja chwastów i stonki ziemniaczanej powoduje, że ziemniaki należą do roślin o największej liczbie chemicznych zabiegów ochronnych

Od 1 stycznia 2014 roku w unijnym rolnictwie obowiązują zasady integrowanej ochrony roślin. Kluczowym elementem jest monitorowanie plantacji oraz wspomaganie decyzji dotyczących wykonywania zabiegów ochronnych. Między innymi tym właśnie zagadnieniom poświęcona była konferencja polowa w trakcie Dni Pola w Grubnie 18–19 czerwca, przygotowana z myślą o rolnikach specjalizujących się w produkcji ziemniaka.

stosowanych w uprawie. Aby ograniczyć zużycie pestycydów, konieczne jest stałe monitorowanie zagrożeń. Do tego celu można wykorzystać program wspomaganie decyzji NegFry, przeznaczony do zapobiegania rozwoju zarazy ziemniaczanej.

Uczestnicy konferencji mogli nie tylko wysłuchać wystąpień fachowców, ale także uzyskać bezpośrednie konsultacje grupowe i indywidualne na każdy z powyższych tematów oraz obejrzeć 24 odmiany ziemniaka jadalnego na kolekcji poletkowej. Spotkanie to miało więc wyjątkowy wymiar praktyczny.

Obecnie oprócz doradztwa bezpośredniego i szkoleń w zakresie integrowanej ochrony roślin, umożliwia się rolnikom skorzystanie z programów wspomaganie decyzji o zwalczaniu konkretnych organizmów szkodliwych, nie tylko w ziemniakach. Działania w tym zakresie Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego podjął przy współpracy z Instytutem Uprawy, Nawożenia i Gleboznawstwa w Puławach, Instytutem Hodowli i Aklimatyzacji Roślin Zakład Doświadczalny w Boninie oraz Instytutem Ochrony Roślin w Poznaniu. W tym celu zakupiono i zainstalowano w gospodarstwach 19 stacji meteorologicznych oraz rozpoczęto instalowanie programów i stopniowe wdrażanie metodyk. Założono na próbę dwa pola demonstracyjne w Grubnie i Mochelku.

Konferencję zorganizowano w ramach zadań Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich.



Profesor dr hab. **Józefa Kapsa**



Marek Radzimierski
fot. M. Rząsa
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego

9 czerwca Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie, zorganizował już czwartą z kolei edycję imprezy plenerowo-przyrodniczej pn. „Święto Łąk” dla ponad 400-osobowej grupy dzieci naszego województwa.

Święto Łąk

W wydarzeniu wzięli udział uczniowie ze szkół podstawowych: z Nakła, Bydgoszczy, Paterka, Trzeciecinicy, Łochowa, Występu, Olszewki, z Gimnazjum w Mroczy oraz kółko przyrodnicze z Szubina.

Impreza plenerowo-przyrodnicza pn. „Święto Łąk” miała na celu promocję walorów przyrodniczych województwa kujawsko-pomorskiego, w tym łąk nadnoteckich, wchodzących w sieć obszarów Natura 2000. Przygotowaliśmy czynną edukację przyrodniczą w formie ciekawie prowadzonych animacji, warsztatów, pokazów, konkursów, gier i zabaw, wzbogaconych o aspekty związane z ochroną środowiska naturalnego i promocję zdrowego stylu życia i odżywiania.

Oferta skierowana była głównie do dzieci szkół podstawowych i rodzin z dziećmi. Zajęcia prowadzone były w 15 tematycznych namiotach w formie animacji przez wykwalifikowaną kadrę specjalistów z różnych instytucji działających na rzecz racjonalnego korzystania ze środowiska i zasobów naturalnych. Wszystkie działania realizowane w trakcie imprezy zmierzały do pogłębienia i ugruntowania wiedzy oraz właściwych postaw pro-ekologicznych. Zajęcia obejmowały zagadnienia z dziedziny: ornitologii, botaniki, entomologii, pszczelarstwa, zielarstwa, łaskarstwa, rolnictwa, żywienia. Odkrywały przed uczestnikami imprezy świat podwodny, a także ukazywały działania myśliwych i dzieci w służbie przyrody itp.

„Święto Łąk” to jedyna tego typu impreza w naszym województwie, podczas której dzieci bawiąc się i eksperymentując, poznają przyrodę Kujaw i Pomorza. Dla każdej grupy został przygotowany indywidualny program uczestniczenia w różnych warsztatach, animacjach, pokazach i konkursach. Realizując program poszczególnych zajęć, zdobywając kolejne sprawności odnotowywane w legitymacjach, dzieci uzyskały tytuł „Młodego przyrodnika”. Nie zabrakło także czasu na zabawę i odpoczynek na łonie natury z kubkiem tłoczonego soku z jabłek. Zarówno dzieci, jak i opiekunowie wyjeżdżali z imprezy zadowoleni, z licznymi gadżetami i materiałami edukacyjnymi. Nam pozostaje życzyć, aby wiedza zdobyta przez dzieci podczas tegorocznej edycji imprezy zaowocowała w przyszłości skuteczniejszym sposobem dbałości o przyrodę. Bo czym skorupka za młodu nasiąknie...

Bożena Błaszczyńska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. A. Kopowski, A. Mońko



Miodowo w Zarzeczewie

„Szanujmy owady zapylające”, pod tym hasłem organizujemy 7 sierpnia w Zarzeczewie wydarzenie, podczas którego chcemy uświadomić uczestnikom rolę owadów zapylających w przyrodzie, ich znaczenie w produkcji żywności.

Masowe wymieranie owadów zapylających, które jest najbardziej widoczne w populacji pszczoły miodnej, zaobserwowano w latach dziewięćdziesiątych dwudziestego wieku. Zjawisko to stanowi zagrożenie dla produkcji żywności. Jeśli wyginą pszczoły i inne owady zapylające to z powierzchni Ziemi zniknie również trzy czwarte roślin uprawnych, bo tyle do dalszego rozwoju i wydania plonu wymaga zapylaczy. Ważny jest również aspekt ekonomiczny – oszacowano, że globalna wartość zapylania przez pszczoły wynosi około 265 mln euro rocznie.

Przyczyn wymierania pszczoł jest wiele, najważniejszą z nich są niewłaściwie stosowane środki ochrony roślin wykorzystywane w rolnictwie. Poza toksycznymi pestycydami na giniecie pszczoł i innych owadów zapylających mają wpływ zmiany klimatu, pasożyty i choroby, a także monotony i coraz mniej urozmaicone krajobrazy terenów rolniczych (monokultury). Zanik bioróżnorodności powoduje utrudniony dostęp pszczoł samotnic i innych owadów zapylających do pokarmu i bezpiecznych siedlisk.

Do ograniczenia niektórych czynników zagrażających owadom zapylających przyczynić może się każdy. Dlatego zadania realizowane w wydarzeniu „Szanujmy owady zapylające” kierujemy do szerokiej i różnorodnej grupy osób. Zaplanowaliśmy trzy prelekcje, podczas których słuchacze dowiedzą się, dlaczego należy utrzymać populację owadów zapylających oraz jakie działania mogą podjąć, by chronić pszczoły i pszczołowe. Zapraszamy również do udziału w warsztatach, podczas których uczestnicy będą mogli przyswoić

praktyczne umiejętności potrzebne do ochrony pszczoł. Warsztaty będą polegały na budowaniu gniazd dla pszczołowych i projektowaniu oraz zakładaniu miejsc przyjaznych owadom zapylającym – zapoznamy z roślinami miododajnymi oraz sposobem ich wykorzystania i zastosowania.

Zaplanowaliśmy także pokaz, podczas którego zostaną omówione rośliny, z których można przygotowywać naturalne preparaty ochrony roślin. Uczestnicy pokazu zostaną zapoznani ze sposobami sporządzania wywarów, odwarów, gnojówek itp.

Bez użycia środków ochrony roślin trudno byłoby uzyskać wystarczającą ilość żywności i surowców rolniczych oraz osiągnąć ekonomicznie opłacalne plony. Można jednak pogodzić produkcję roślinną stosując niezbędną ochronę chemiczną upraw z troską o bezpieczeństwo zapylaczy.

Uprawa i ochrona roślin ma miejsce również w ogródkach przydomowych i działkowych. Na tych terenach można całkowicie zrezygnować z chemicznej ochrony roślin i skorzystać z naturalnych środków, które nie szkodzą owadom zapylającym. Ważny jest również dobór gatunków roślin, którymi właściciele obsadzają i obsiewają swoje ogrody. Wskazane jest wybieranie gatunków rodzimych, bo redukuje to zagrożenie związane z wprowadzaniem do ekosystemu gatunków inwazyjnych. Ponadto gatunki rodzime dostarczają owadom miejsca do życia oraz pokarm. Aby

pomóc owadom zapylającym można w ogródkach i innych terenach rozwiesić dla nich gniazda. Dzikie pszczołowe nie produkują miodu i nie mają pszczelarzy, dlatego dużo trudniej śledzić to, jak sobie radzą w zmieniających się warunkach. Wiadomo, że tak samo, jak w wypadku pszczoł miodnych, jest ich coraz mniej. Ponad 220 gatunków pszczoł samotnic znajduje się w Czerwonej Księdze Gatunków Zagrożonych.

Impreza „Szanujmy owady zapylające” odbędzie się w niedzielę, 7 sierpnia i będzie trwała od godziny 10 do 17. W Zarzeczewie gościć będziemy pszczelarzy z Kujaw, Pomorza, Krajny, Pałuk, Kociewia, Mazur, Wielkopolski, Mazowsza, a nawet z tak odległych regionów Polski, jak Podhale, czy Dolny Śląsk. Bartnicy zaprezentują bogatą ofertę produktów pasiecznych, między innymi: miody, pyłki, pierzge, propolis, wyroby z pszczelego wosku. Pszczelarze, jak zwykle przygotowują degustację produktów, aby zapewnić Państwu komfort zakupów.

Panie z kół gospodyń wiejskich i twórcy ludowi przybliżą Państwu nasze dziedzictwo kulturowe, zapoznają z tradycjami regionu, w tym również kulinarnymi. Czynny będzie również punkt gastronomiczny.

Czas umiłą występy zespołów muzycznych. Do Zarzeczewa dojadą Państwo z Włocławka autobusem linii nr 9, przystanek na Placu Wolności przy Domu Rzemiosła. Dla odwiedzających Zarzeczewo własnymi środkami lokomocji przygotowujemy bezpłatny parking.

Zapraszamy do Zarzeczewa!

Laura Maciejewska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego



Województwo
Kujawsko-Pomorskie



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Projekt dofinansowany ze środków Unii Europejskiej, w ramach pomocy technicznej PROW 2014–2020, z Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Informację opracował Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Targi w Bielicach

W dniach 20–21 maja odbyły się XIII Targi Rolne w Bielicach. Swoją ofertę zaprezentowało blisko 150 wystawców.



Na odwiedzających czekały liczne stanowiska wystawowe, m.in.: maszyn rolniczych, produktów do uprawy i pielęgnacji roślin, a także punkty handlowe, gastronomiczne i rękodzielnicze.

Nagrodę Grand Prix tegorocznej wystawy otrzymała firma Chemirol z Mogilna. Ponadto w kategorii

Instytucje Obsługujące Rolnictwo wyróżnienie otrzymał Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie, PZDR w Mogilnie.

Dużym zainteresowaniem cieszył się organizowany po raz VII Konkurs Skoków Koni przez przeszkody. W klasie mini LL zwyciężyła Zofia Kaźmierczak ze Stajni Złota

Podkowa. W klasie LL zwyciężył Jakub Pszczółkowski z klubu CKJ Bonanza. W klasie L pierwsze miejsce zajął Andrzej Marchlewicz z Agroturystyki „U Michaliny”. W klasie L1 zwyciężyła Zuzanna Bukowska z klubu KJ Wicanowo.

Natomiast w niedzielę odbyły się XIV Powiatowe Zawody w Powożeniu Zaprzęgami. W kategorii SINGLE zwycięstwo odnieśli Marek Welnitz i Marta Lisek z Gozdanina. Natomiast w kategorii PARY pierwsze miejsce zajęli Hubert Polak i Krzysztof Polak z miejscowości Wyrobki.

Organizatorami targów byli: Starostwo Powiatowe w Mogilnie, Fundacja Powiatu Mogileńskiego, Zespół Szkół w Bielicach wraz ze Stowarzyszeniem Wychowanków i Sympatyków Szkoły Rolniczej w Bielicach. Patronat honorowy nad targami objęli: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi – Krzysztof Jurgiel, Marszałek Województwa Kujawsko-Pomorskiego – Piotr Calbecki, Wojewoda Kujawsko-Pomorski – Mikołaj Bogdanowicz, Prezes Krajowej Rady Izb Rolniczych – Wiktor Szmulewicz.

Paulina Kaszczyńska
Fot. M. Iwińska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego

Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych jest jedną z najstarszych olimpiad zawodowych, w których startują uczniowie szkół rolniczych i leśnych. W dniach 2–4 czerwca w Zespole Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Ustawicznego w Trzciance w powiecie Nowy Tomiśl zakończył się etap ogólnopolskiej tej olimpiady. Wysoki poziom przygotowania wykazali uczniowie Zespołu Szkół Licealnych i Agrotechnicznych im. Leona Janty-Polczyńskiego w Tucholi. W bloku agrobiznes II miejsce zajął Jarosław Warmbier, opiekunką jego była pani mgr inż. Joanna Pluschke, w bloku architektura krajobrazu VI miejsce zajął Patryk Czerwiński, którego przygotowała pani mgr inż. Monika Mews. Wyniki świadczą o wysokim poziomie nauczania w szkole. Gratulujemy uczniom i ich opiekunom, a także życzymy dalszych sukcesów.

Sukces uczniów z Tucholi



Nagrodę Jarosławowi Warmbierowi wręcza – przewodniczący komisji – prof. dr hab. Andrzej Radecki

Tekst i fot. Ireneusz Wesołowski, dyrektor ZSLiA w Tucholi

Królowała wołowina

W sobotę, 21 maja, nad Małym Jeziorem Żnińskim – po raz pierwszy w Żninie – Kujawsko-Pomorska Izba Rolnicza zorganizowała **Piknik Wołowy**, który połączony został z festynem strażackim. Jak sama nazwa wskazuje każdy kto przyszedł, mógł spróbować podczas naszego pikniku potrawy z wołowiny: szaszłyku, gulaszu lub rolady. A kto nie chciał, mógł zakosztować wojskowej grochówki. Na scenie wystąpili: zespół Folk Rom z Janowca Wielkopolskiego oraz orkiestra strażacka z Łabiszyna. Jak zawsze nie zabrakło konkursów z ciekawymi nagrodami. Piknikiem Wołowym rozpoczęto tegoroczne spotkania z dobrą, polską żywnością.

Tekst i fot. Paweł Prus, KPIR



150-lecie istnienia KGW

W tym roku na terenie całego kraju odbywają się obchody związane z rocznicą powstania pierwszej organizacji gospodyń wiejskich. Nie zapomniano również o paniach z naszego województwa – a jest to duża grupa, bo skupia około 540 kół.



Anna Patyk, Przewodnicząca Regionalnej Rady KGW we Włocławku (w stroju ludowym), zespół Bronisławianki z gminy Dobrze i panie z KGW Kościelna Wieś

Główne uroczystości w województwie kujawsko-pomorskim odbyły się 4 czerwca w Przysieku na terenie Oddziału Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego.

Były przemówienia i gratulacje, wręczono pamiątkowe medale oraz dyplomy dla zasłużonych działaczek KGW. Odbyły się także wykłady na temat roli kobiet wiejskich w rozwoju naszego kraju na przestrzeni tych wielu lat oraz przegląd dorobku kulturalnego, kulinarnego i rękodzielnictwa. Temu wszystkiemu towarzyszyły wystawy, degustacje, prezentacje oraz występy zespołów ludowych.

Tekst i fot. Katarzyna Korzeniewska, Dobrze



Najlepszy żur kujawski z Bronisławia

Kolejna VI edycja Święta Żuru Kujawskiego odbyła się w sobotę, 18 czerwca na stadionie przy Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Starym Brześciu.

Celem tej imprezy, jak podkreślają organizatorzy, jest promocja produktu lokalnego oraz kultywowanie tradycji i gościnności kujawskiej.

W tym roku do konkursu zgłosiły się 22 grupy, które ugotowały po 5 litrów zupy w specjalnie przygotowanych kociołkach.

Komisja jednogłośnie uznała, że najsmaczniejszy żur ugotowały panie z **KGW Bronisław**, w składzie: **Anna Patyk, Jadwiga Patyk i Renata Dzik**. Gratulujemy!

Tekst Katarzyna Korzeniewska, Dobrze

GMINA BYTÓŃ

Gmina Bytów została reaktywowana 1 października 1982 roku. Siedzibą władz gminnych jest miejscowość Bytów, która jest jedną z najstarszych miejscowości na Kujawach.

Gmina Bytów położona jest w powiecie radziejowskim. Licząca ok. 3 900 osób gmina zajmuje obszar 7 335 ha. W 17 sołectwach skupionych jest 28 miejscowości.

Główną siecią komunikacyjną jest droga wojewódzka Nr 267 Piotrków Kujawski – Bytów – Osiecin.

Gmina Bytów ma charakter typowo rolniczy oraz duże walory turystyczne. Wobec bardzo niskiego stopnia lesistości terenu, dużego znaczenia nabierają kompleksy zieleni śródpolnej i przyzagrodowej. Parki w Świeszu i w Niegibalicach wyróżniają się spośród innych zespołów roślinnych bogatym składem florystycznym.

Największym bogactwem środowiska jest Jezioro Głuszyńskie i znajdujący się tam obszar krajobrazu chronionego, a także rezerwat fitoornitologiczny. Wokół jeziora wydzielone zostały tereny rekreacyjno-usługowe umożliwiające zabudowę letniskową indywidualną i zbiorową. Ponadto na terenie gminy znajdują się dwa mniejsze jeziora, tj. Jezioro Bytowskie i Jezioro Świesz.

Działalność kulturalną prowadzi Wiejskie Centrum Kultury i Biblioteka Publiczna w Bytoniu.

Perłami kultury architektonicznej na terenie gminy są:

- kościół pw. Św. Stanisława Biskupa i Męczennika w Bytoniu,
- kościół pw. Św. Andrzeja Apostoła w Witowie,
- kaplica pw. Matki Bożej Częstochowskiej w Głuszyńcu,
- kaplica cmentarna w Witowie.

Na terenie gminy działalność prowadzi około 110 firm i instytucji, w tym Bank Spółdzielczy w Bytoniu, Poczta Polska, Szkoła Podstawowa w Morzycach, Publiczne Gimnazjum w Witowie, Wiejskie Centrum Kultury i Biblioteka Publiczna w Bytoniu.

Opieka zdrowotna w gminie pełniona jest przez Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Nowym Dworze, przy którym funkcjonuje apteka.

Edukacja w gminie Bytów prowadzona jest na poziomie podstawowym w miejscowości Morzyce i gimnazjalnym w miejscowości Witowo.

Aby podtrzymać tradycję wsi kujawskiej panie z terenu gminy zrzeszają się w trzech Kołach Gospodyń Wiejskich, tj. Morzyce, Niegibalice i Witowo.

Działają też stowarzyszenia, m.in. Stowarzyszenie „Jestem i czuję się potrzebny” oraz Stowarzyszenie Rozwoju Gminy Bytów.

Młodzież trenuje w klubach sportowych: UKS „KUJAWIAK” Morzyce, UKS „CHAMPIONS” Witowo i „POLONIA” Bytów.

Strażacy zrzeszają się w jednostkach Ochotniczej Straży Pożarnej: w Bytoniu, w Budziszewie i w Witowie.

Gmina Bytów jest zwodociągowana w ponad 90%. Posiada też gminną sieć kanalizacyjną podłączoną do gminnej oczyszczalni ścieków. W miejscowościach, w których nie planuje się budowy sieci kanalizacyjnej montowane są ekologiczne, przyzagrodowe oczyszczalnie ścieków, których budowa częściowo refundowana jest przez Urząd Gminy.

Zrealizowanych zostało wiele przedsięwzięć i planowane są następne zadania inwestycyjne ze środków unijnych.

SIEDZIBA WŁADZ GMINY:

Urząd Gminy Bytów

Bytów 72, 88–231 Bytów

tel. (54) 285 13 17, fax (54) 285 13 77

e-mail: sekretarz@ugbyton.pl

www.bip.ugbyton.pl

Wójt Gminy Bytów – Artur Ruciński

Przewodniczący Rady Gminy – Kazimierz Świątczak



Artur Ruciński
Wójt Gminy Bytów

Autorem zdjęć jest: Wojciech Roszak

Garbusy w Zarzeczu

Trzy dni, od 10 do 12 czerwca, na terenie Oddziału w Zarzeczu Kujawsko-Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego trwał VIII już zlot posiadaczy zabytkowych volkswagenów.

Zlotowe „garbusy” i nie tylko, podziwiać mogli włościanie. Organizatorzy zlotu – Garbaty Włocławek, który jest sekcją Automobilklubu Włocławek – zapewnili wiele atrakcji także dla włościan nie uczestniczących w zlocie. W sobotę nastąpił wyjazd samochodów na paradę ulicami Włocławka. Na terenie Zespołu Szkół Elektrycznych odbył się mityng pod hasłem „Volkswagen zabytkowy i nowoczesny”.

Poniżej prezentujemy reportaż fotograficzny z Zarzecza, na terenie którego zloty starych volkswagenów odbywają się już od kilku lat.



Dla sporej grupy dzieci uczestniczących w zlocie organizatorzy przygotowali ciekawy program



„Louis” Robert Chelminiak – organizator zlotu

Święto rabarbaru



W świetlicy wiejskiej w Byczynie Kolonii panie z miejscowego koła gospodyń zorganizowały lokalne święto rabarbaru. Przygotowano wiele potraw kulinarnych z rabarbaru m.in. chłodniki, ciasto, kompoty, zupy, galaretki, rogaliki drożdżowe, ciasto francuskie, dżemy i soki. Potrawy z rabarbaru w głównej mierze przygotowały: Anna Kapuścińska, Maria Mańkowska, Jolanta Erwińska i Katarzyna Zielecka.

Podczas wspólnego biesiadowania wieczór uświetnił prezentacją swojej twórczości Roman Jesiołowski, poeta spod inowrocławskiego Jacewa wywodzący się z Byczyny. Świętowanie zakończono wspólnym czytaniem prozy Henryka Sienkiewicza. Na zdjęciu panie z KGW Byczyna Kolonia wraz z gośćmi.

Tekst i fot. Mirosław Kowalski, Radziejów

Nowe prawo wodne

Ministerstwo Środowiska przygotowało nowy projekt ustawy Prawa wodnego, który będzie obowiązywał od początku 2017 r. Projekt zakłada wprowadzenie opłat za korzystanie z wód podziemnych i powierzchniowych.



Z wprowadzeniem nowej ustawy wiąże się utworzenie Państwowego Gospodarstwa Wodnego „Wody Polskie”. Instytucja ta będzie odpowiedzialna za gospodarowanie wodami w naszym kraju. Ma odpowiadać także za politykę inwestycyjną, a w tym za bezpieczeństwo przeciwpowodziowe i minimalizowanie skutków suszy. Powstaną zarządy zlewni na zasadzie wojewódzkich zarządów melioracji. Gminy mają przejąć zadania istniejących spółek wodnych dotyczące melioracji szczegółowej. Pozostaną dotychczas istniejące instytucje, tj. Zarząd Gospodarki Wodnej czy Regionalne Zarządy.

Zmiany te według zapowiedzi w znaczący sposób uderzą w rolników, gdyż zmienią się stawki w opłatach za korzystanie z wód powierzchniowych: 0,82 zł za m³ i 1,64 zł za m³ za wody głębinowe na zaopatrzenie w wodę ludzi i zwierząt gospodarskich, do celów rolniczych lub leśnych do nawadnianie gruntów i upraw. Wpłyne to nie tylko na prowadzenie gospodarstwa, ale przełoży się na koszty produkcji płodów rolnych. Według zapowiedzi będą musieli płacić ci rolnicy, którzy

zużywają więcej niż 5 m³ wody na dobę i jak dotąd byli zwolnieni z tej opłaty.

Dla przemysłu spożywczego ustalono opłaty w wysokości 2,10 za m³ wody podziemnej i 1,05 za m³ wody powierzchniowej, co powoduje ok. 20-krotny wzrost kosztów zużycia wody w zakładach przetwórczych. Stawka ta ma obowiązywać także w wykorzystywaniu wody do celów farmaceutycznych oraz w systemach chłodzenia elektrowni i elektrociepłowni, które istnieją w dniu wejścia

ustawy. Natomiast do powstałych po jej wejściu ustalono dodatkowe opłaty oprócz stawek wymienionych powyżej do wody pobranej bezzwrotnie 0,164 zł za m³ i 0,082 zł na m³ pobranej zwrotnie. Do celów przemysłu spożywczego dla wody służącej do produkcji wody i napojów konfekcjonowanych ustalono 8,20 zł za 1 m³ pobranej wody podziemnej i 4,10 zł za 1 m³ powierzchniowej.

Nowe prawo wodne wpłynie także na opłacalność hodowli ryb, gdyż pojawiły się zapisy wprowadzające opłaty za odprowadzanie i pobór wód na potrzeby chowu lub hodowli ryb. Stawka ma wynosić 1,64 zł za m³ pobranej wody podziemnej i 0,82 zł za m³ pobranej bezzwrotnie wody powierzchniowej.

W związku z nowym prawem wodnym ma się zmienić system wyznaczania tzw. OSN-ów, czyli obszarów szczególnie narażonych na zanieczyszczenie azotanami. Zastosowane mają być dobre praktyki rolnicze ograniczające zrzut azotanów związane m.in. z nawożeniem, gospodarką nawozami w gospodarstwach rolnych uwzględniającą najlepsze dostępne techniki. Będą musiały je prowadzić wszystkie gospodarstwa powyżej 10 ha, bądź w których utrzymywane jest powyżej 70 świń lub 10 krów.

To oczywiście są propozycje, jak będzie wyglądała stosowna ustawa, dowiemy się niebawem.

Dorota Weber, Magdalena Łydziańska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Fot. L. Piechocki



Kurs Tkania Produktów Sieciowych

Projekt jest realizowany przez Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we współpracy z Kujawsko-Pomorską Organizacją Turystyczną, Lokalną Grupą Działania Bory Tucholskie i Stowarzyszeniem Gospodarstw Agroturystycznych Bory Tucholskie.



Uczestnikami kursu jest 25 osób – właścicieli wiejskich obiektów turystycznych z terenów Borów Tucholskich oraz przedstawicieli organizacji i instytucji działających na rzecz rozwoju turystycznego regionu.

Założeniem projektu jest, aby osoby biorące udział w projekcie utworzyły zespół, który będzie w stanie efektywnie współpracować przy

sieciowego produktu turystycznego, prawnym aspektem współpracy i diagnozie kompetencji psycho-społecznych. Uczestnicy warsztatów przedstawili swoje zasoby i wspólnie z trenerami opracowali wzór fiszki i schematy współpracy. Mieli również możliwość indywidualnych konsultacji z radcą prawnym i psychologiem. Efektem pierwszego zjazdu było utworzenie się

nabrały tak dużego tempa, że uczestnicy podjęli decyzję o kolejnym spotkaniu jeszcze w czerwcu. Intencją uczestników jest, aby pierwsze turystyczne produkty sieciowe z Borów Tucholskich trafiły do sprzedaży jeszcze w tym sezonie.

Ostatni – czwarty zjazd odbędzie się tuż przed Powiatowym Forum Turystyki Wiejskiej w Tucholi w październiku. Zorganizowane wówczas Mini Targi będą sprawdzianem dla zespołów przed zaprezentowaniem wyników swojej pracy na szerszym forum. Podczas tego zjazdu uczestnicy przygotują postery prezentujące wypracowane produkty sieciowe i wezmą udział w sesji, podczas której będą prezentowali swoje produkty przedstawicielom lokalnych biur podróży w celu zachęcenia ich do współpracy.

Wszystko wskazuje na to, że realizacja kursu zakończy się osiągnięciem zamierzonych rezultatów. Jeśli tak się stanie, po wprowadzeniu stosownych korekt, kurs zostanie przeprowadzony na terenie innych – atrakcyjnych turystycznie obszarów naszego województwa. Czekamy na Państwa kontakt.

Tekst i fot. Elwira Zakrzewska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego



tworzeniu i sprzedaży turystycznych produktów sieciowych również po zakończeniu kursu.

Podczas zajęć uczestnicy ćwiczą kompetencje psycho-społeczne oraz pracują nad fiszkami produktu sieciowego. W efekcie pracy warsztatowej – na bazie powstałych fiszek – ma powstać pięć turystycznych produktów sieciowych, które zostaną zaprezentowane podczas Mini Targów z udziałem lokalnych tour-operatorów.

Pierwszy moduł kursu poświęcony był założeniom teoretycznym

zespołów roboczych, które rozpoczęły prace nad konkretnymi produktami.

Podczas drugiego zjazdu, którego tematem przewodnim był wpływ nastroju na myślenie i efektywność pracy, wypracowano założenia do kilku produktów sieciowych, a prace



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Projekt dofinansowano ze środków Unii Europejskiej, w ramach pomocy technicznej PROW 2014–2020, z Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Informację opracował Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Birma – haftowana złotem i szmaragdami

Nie ma na świecie chyba drugiego takiego kraju, gdzie opływające w złocie i szmaragdach świątynie graniczą ze skrajną biedą uśmiechniętych i przyjacielsko nastawionych ludzi.

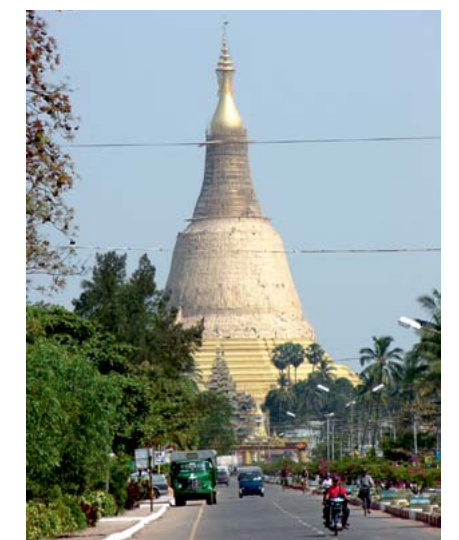
Birma (Mjanma) należy do najbiedniejszych, ale jednocześnie najpiękniejszych i najbardziej ozłoconych krajów Azji. Turystyka jest tutaj ciągle na bardzo niskim poziomie na skutek długiej izolacji od jakichkolwiek wpływów z zagranicy. Tym samym kraj zachował swój dawny, od lat niezmieniony wygląd. Do dnia dzisiejszego można tu spotkać rzęsy wiernych pielgrzymujących do wielu zachowanych, wspaniałych wysadzanych diamentami i szmaragdami świątyń, złożonych stup, pagód i kompleksów klasztorów. Dzisiejsza Birma jeszcze do niedawna rządzona była przez juntę wojskową. Opozycja była tłamszona, a jej liderzy albo zabijani albo aresztowani, tak jak **Aung San Suu Kyi** – laureatka pokojowej Nagrody Nobla. Za zgodą rządu tworzono w Birmie wielkie plantacje roślin, z których produkowano narkotyki, a których sprzedaż była jeszcze do niedawna głównym źródłem dewiz dla kraju. Bez zezwoleń turyście nie wolno było dotrzeć na zamknięte tereny, gdyż właśnie tam znajdowały się zakazane plantacje, a przy okazji obozy pracy przymusowej i kopalnie kamieni szlachetnych. Dziś po przejęciu władzy przez rząd cywilny Birma otworzyła się na świat, restrykcje w podróżowaniu powoli znikają, turystyka zaczyna się komercjalizować, a ceny gwałtownie rosną. Być może jest to ostatni moment, by zobaczyć pozostałość tej dawnej nieskażonej kulturą Zachodu złotej Birmy.



Złoto i wiktoriański przepych

Aby odnaleźć osławione birmańskie świątynie skąpane w złocie i kamieniach szlachetnych wystarczy dolecieć samolotem do byłej stolicy Birmy – Rangun. Rangun pozostał największym miastem kraju, głównym portem i ważnym miejscem pielgrzymkowym z najsłynniejszą pagodą w Birmie – Szwę Dagon („Złota pagoda z miasta Dagon”). Tam według wierzeń przechowywane jest osiem włosów z głowy Buddy. Legenda głosi, iż w VI wieku p.n.e. dwóch braci przywiozło owe cenne relikwie z Indii, które otrzymali bezpośrednio od samego Buddy za podarowanie mu jedzenia po siedmiodziesięciu godzinach podróży. Według różnych wersji legendy, w trakcie podróży do Birmy włosy zostały zgubione lub skradzione, a po czasie przy udziale ogrów i dobrych duchów odzyskane. Po przywiezieniu niesamowitego daru na tereny dzisiejszej Birmy i otwarciu skrzyni wiatr uniósł włosy Buddy, które mieniąc się barwami tęczy spoczęły na pobliskim wzgórzu. Podobno podczas tego wydarzenia działy się nadprzyrodzone rzeczy: niemowy przemówili, głusi zaczęli słyszeć, a niepełnosprawni odzyskali władzę w kończynach. Drzewa dalekich Himalajów zakwitły i wydały owoce, ziemia zadrżała, fale oceanu

zaczęły tańczyć, a niebo wypełniło się błyskawicami i zaczął padać deszcz drogocennych kamieni. Całe święte wzgórze, na którym spoczęły włosy Buddy zostało pokryte spadającymi z nieba szmaragdami i złotem. Dla braci był to znak, że relikwie należy złożyć właśnie w tym miejscu, a otoczone powinny być pięknem i przepychem. Tak też według legendy zaczęło się przywiązanie mieszkańców Birmy do złota i kamieni szlachetnych, a przede wszystkim do szmaragdów. Pobożni bracia postanowili zatem w wyznaczonym miejscu wznieść pagodę o szczerozłotym dachu wysadzonym kamieniami szlachetnymi.



Szwe Dagon wznosi się na 99 metrów, a jej ośmiokątna podstawa ma aż 433 metrów obwodu. Ponoć główna stupa, która jest ze wszystkich stron murowana, zamyka w sobie szereg mniejszych: kamienną, marmurową, żelazną, ołowianą, miedzianą, cynową, srebrną i złotą, w której ukryto szkatułkę z relikwiami. Same złocenia ważą około 10 ton. Złoty dach wyłożony jest szmaragdami i innymi szlachetnymi kamieniami, a sam szczyt zdobi 76-karatowy diament. Dookoła położonej pod wspomnianym diamentem korony jest zawieszonych ponad 1 000 złotych dzwonków, a nad nimi znajduje się wysadzana 1 100 diamentami i 1 383 innymi drogocennymi kamieniami chorągiewka, która obraca się zależnie od kierunku wiatru. Powyżej tego znajduje się diamentowa kula wysadzana 4 351 diamentami. Podstawę głównej stupy otaczają 64 mniejsze stupy z czterema większymi umiejscowionymi na środku każdej ze stron. Wejścia do pagody bronią posągi czterech lwów umieszczone przy schodach z czterech stron oraz 6 gryfów. Wokół pagody rozmieszczone są 72 identyczne kaplice, których liczba odwołuje się do kosmologicznej symboliki stupy.

Szmaragdy na wodnym targu

Obszar jeziora Inle zamieszkują głównie rybacy z plemienia Intha, którzy nazywają siebie „Dziećmi Jeziora”. Znani są z nietypowej techniki wiosłowania nogą. Stojąc na rufie na jednej nodze, drugą popychają wiosło trzymane w rękach. Jednak to, co najbardziej przyciąga turystów nad jezioro Inle, to pływające wyspy wykonane z bambusowych rusztowań przysypanych mułem wydobytym z dna jeziora i wysuszonymi roślinami. Wyspy tworzą swego rodzaju poletka uprawne, gdzie rośnie np. fasola czy groch. Domy, szkoły i świątynie stoją na palach, a niektóre pola uprawne zlokalizowane są na drewnianych tarasach. Niekiedy chaty i piętrowe drewniane domy są tak ustawione, że tworzą wodną ulicę z instytucjami i sklepami. Będąc na tym niesamowitym jeziorze, konieczne trzeba wynająć łódź, która płynąc wąskimi przesmykami, wśród szuwarów i zarośli papirusu, zawiezie nas do zakładów tkackich jedwabiu oraz na same farmy jedwabników, do fabryk cygar, warsztatu produkującego naczynia z laki, manufaktury wytwarzającej złotą i srebrną biżuterię. Jednak największą atrakcją będzie



wizyta w szlifierniach szmaragdów, które traktowane są jako kamienie narodowe. Birma, podobnie jak sąsiednia Tajlandia, słynie z różnorodności wydobywanych tu kamieni szlachetnych (głównie szmaragdów) i półszlachetnych – ich sprzedaż za granicę to jedno z głównych źródeł dewiz. Ukoronowaniem zwiedzania jeziora Inle powinna być wizyta w drewnianym klasztorze Nga Phe Kyaung, znanym jako klasztor skaczących kotów. Tamtejsi mnisi posiadający cały tabun kotów pokazują turystom, jak ich podopieczni skaczą przez metalowe obręcze. Warto także udać się na pływający targ, gdzie miejscowi sprzedają z łodzi żywność, towary codziennego użytku oraz pamiątki i wyroby rękodzielnicze. Godnym odwiedzenia jest także jeden z licznych targów odbywających się na lądzie, gdzie raczej nie spotkamy turystów. Tutaj nie znajdziemy pamiątek, a jedynie soczyste i różnobarwne owoce, przyprawy, świeże ryby i orzechy. Niekiedy na targu można dostrzec nielegalnie rozgrywane walki kogutów. Warto też skosztować miejscowych smaczków, takich jak ryż z warzywami, zupy birmańskie i cienkie ryżowe placki.

Złota skała na włosie Buddy

W miejscowości Kyaiktho na świętym wzgórzu, na zawieszanej nad przepaścią jajowatej Złotej Skałe stoi niewielka siedmiometrowa pagoda, jedno z najświętszych miejsc w Birmie. Skała wydaje się być zawieszona w powietrzu, gdyż dodatkowo oddziela ją od głównego masywu szczytowa, przez którą przerzucony jest metalowy most. Zapytani pielgrzymi odpowiadają, że nie wiadomo, jakie siły utrzymują skałę na jej miejscu. Pobożni buddyści przypisują to mocy relikwii złożonej w pagodzie. Obecnie skała jest w całości pokryta złotem, a pielgrzymi tu przybywający okładają ją dodatkowo drogocennymi płatkami. Pagoda jest jedną z najstarszych i otaczanych największą czcią w Birmie. Legenda mówi, że została zbudowana już za czasów Buddy 2400 lat temu. Pewien pustelnik otrzymał włos Buddy, który nosił w węzłku wykonanym z własnych włosów. Człowiek ten znalazł skalną bryłę, która przypominała jego głowę. Wtedy zbudował na niej stupę i złożył w niej relikwię.

Las zaginionych świątyń

Na liście najwspanialszych zabytków Azji Bagan (Pagan) plasuje się na jednej z czołowych pozycji. To niesamowite miejsce zawsze znajduje się w każdej marszrutce po Birmie. Bagan założony został w 847 roku jako stolica ówczesnego państwa. Swój okres świetności przeżył za panowania króla **Anawrathy** (1044–1077). Liczba samych tylko świątyń dochodziła wówczas do 4 500. Po zniszczeniach w 1287 roku dokonanych przez Mongołów Bagan nigdy już nie wrócił do dawnej świetności.

Budowle Baganu, których liczba dochodzi dziś do 2 000, rozrzucone są na terenie o powierzchni około 40 kilometrów kwadratowych. Między nimi rosną krzewy, sukulenty i pasą się krowy.

Po przekroczeniu bram rezerwatu archeologicznego naszym oczom ukazuje się las świątyń. Widok jest tak fascynujący, że chyba nie ma turysty, któremu nie zabraknie kliszy lub karty pamięci w aparacie fotograficznym. Świątynie wydają się stać w polu ot, tak, bez jakiegokolwiek ładu. Wystarczy jednak przymknąć oczy, by ujrzyć między nimi mnóstwo malowanych na złoto drewnianych budynków i tłum wiernych zmierzających na modlitwy. W Baganie koniecznie należy zwiedzić cztery największe pagody.

W samym Baganie praktycznie nie mieszka na stałe ani jedna osoba, a najbliższe miasteczko nazywane Nyaung U znajduje się w odległości 6 km. To tu znajdują się tanie globtroterskie hoteliki, jadłodajnie i sklepy, gdzie możemy zakupić przepiękne, składane meble wykonane z lekkiego drewna. Mebel taki (półka, szafka, stół) możemy rozłożyć, zapakować do plecaka i przywieźć do Polski. Uważajmy aby nie było to drewno tekowe, którego przywóz jest zakazany do Unii Europejskiej.

Dalekowschodni Olimp

Zaledwie 50 km od Baganu, na szczycie samotnej góry Popa, znajduje się niezwykle imponujący kompleks świątynny poświęcony duchom *Nat*, pradawnym, przedbudzyskim wierzeniom mieszkańców Birmy. Według Birmańczyków duchy te żyją w niemalże każdym drzewie, na



szczytach gór i w strumykach. Droga na szczyt prowadzi po 777 stopniach i należy ją pokonać boso. Po obu stronach tej drogi pielgrzymów obserwują małe makaki, które kradną wszystko, czego zapragną. Na szczytowym tarasie wzniesiono kilka świątyń, które z bliska nie wyglądają już tak efektownie. Tłum modlących pielgrzymów, głosy małych dzwonków poruszanych przez podmuchy wiatru i odległość od powierzchni ziemi sprawiają wrażenie jak bylibyśmy w niebie. Należy pamiętać, aby wchodząc na górę, nie mieć na sobie żadnych czarnych ani czerwonych rzeczy, nie przeklinać, nie uwłaczać innym i nie posiadać wieprzowiny, gdyż żadnej z tych rzeczy nie tolerują duchy *Nat*. W przeciwnym wypadku duchy mogą rzucić na nas zły urok.

Moda i smakowitości

Birmańskie kobiety bardzo często malują swoje policzki jasną farbą. Jest to popularny ludowy kosmetyk, który naniesiony na skórę, działa jak filtr przeciwsłoneczny, a przy tym pachnidło i krem jednocześnie. Przygotowuje się go ze startej na proszek kory drzew *thanakha* rosnących w środkowej części kraju. Kobiety, które szczególnie o siebie dbają, malują tym kosmetykiem całe swoje ciało, ale tylko na noc. Cechą charakterystyczną ubioru mężczyzn w Birmie są *lungi*, czyli długie spodniczki, które kosztują średnio 1,5 dolara. Jest to sztyty kawałek materiału odpowiednio zamotany na brzuchu.

Jeśli zdarzy się nam odwiedzić birmański dom, gospodarze zapraszają gościa do niskiego stołu, na którym znajduje się olbrzymie naczynie z ryżem, kilka mniejszych misek z różnymi curry i dużo maleńkich miseczek zawierających kolorowe dodatki o przeróżnym wyglądzie i smaku. Gość powinien spróbować wszystkiego, a potem zdecydować się na większą ilość jakiegoś dania. Gospodarze jedzą najczęściej palcami z małych miseczek. Gościowi zawsze proponują





widelec i łyżkę. Kuchnia birmańska, podobna do pozostałych kuchni regionu, jest bardzo ostra, momentami wręcz paląca. Używa się w niej dużo ostrych przypraw – w tym niemalże obowiązkowo chili. Główną rolę odgrywa w niej oczywiście ryż (gotowany, parowany, smażony, mielony), a towarzyszy mu bogactwo dodatków – w tym takie oryginalne, jak chociażby kiszane liście zielonej herbaty. Dużo jest w niej warzyw strączkowych (soczewica, bób), ryb i owoców morza, ale nie brakuje także mięsa wieprzowego, wołowego i kurczaków. W kuchni birmańskiej

bardzo popularne są także zawiesiste zupy, jadane często na śniadanie i na kolację. Przyrządza się je zwykle z suszonych ryb albo krewetek. Do zup wkłada się makaron sojowy lub

ryżowy, bataty, gotowane na twardo kacze jaja. Jada się do nich niekiedy placki smażone na oleju, przygotowane np. z suszonego, łamanego grochu. Są dwa główne rodzaje zup: *hingyo* (jarzynowe), bardziej zbliżone do smaku zup europejskich, i *chinyehin* (octowe), według naszego gustu prawie niejadalne. Bardzo popularna jest zupa *mohinga*. Jest to delikatny rosół z makaronem ryżowym serwowany z różnymi chrupkami dodatkami i placuszkami. Sałatki i surówki z kolei polewane są aromatycznymi sosami, w skład których wchodzi przeważnie pasta rybna lub krewetkowa przyprawiona cebulą, czosnkiem i tłuczonymi strączkami chilli. Używa się sporo octu i soku ze świeżych cytryn. Na deser w Birmie jada się świeże owoce, banany w syropie i tapiokę w mleku kokosowym.



Tekst i fot. dr Radosław Kozuszek, AR Poznań

ProBio Emy

Niewiele osób o nich słyszało, ale ci, którzy zaczęli używać nie wyobrażają sobie życia bez nich. O czym mowa? O ProBio Emach – pożytecznych mikroorganizmach, które mogą sprawić, że będziemy zdrowiej, a tym samym taniej żyli.

ProBio Emy (*pro bios* – dla życia), są wytwarzane w naturalnym procesie fermentacji na bazie kultur matecznych, tj. wyselekcjonowanych i odpowiednio skomponowanych kultur bakteryjnych i drożdży, ubogaconych kompozycjami minerałów i dodatków ziołowych. ProBio Emy to odpowiednio przygotowane zestawy, kompleksy mikroorganizmów wyposażone w wyspecjalizowane narzędzie biologiczne – enzymy zapewniające im przetrwanie w różnych ekosystemach.

Rolnictwo jest podstawowym działem gospodarki, który zapewnia bezpieczeństwo żywnościowe i dobrostan środowiska. Chęć szybkiego zysku wypiera z otaczającej przyrody różnorodność na rzecz jednorodności czy monokultur. Wraz z rozwojem postępu, zmianom ulegają systemy, technologie i metody uprawy gleby oraz wytwarzania żywności. Zmiany te oparte na przemysłowym, eksploatacyjnym traktowaniu środowiska pomimo wielu zalet, niosą ze sobą

ogromne zagrożenia z degradacją gruntów włącznie. Probiotechnologia daje szansę nie tylko na ocalenie otaczającej nas bioróżnorodności – dziedzictwa natury, ale też na odbudowę tego, co w znacznym stopniu już zniszczyliśmy. Wiele światowych badań potwierdza, że zaszczepienie gleby i roślin pożytecznymi mikroorganizmami jest łatwiejsze, efektywne i tańsze, niż GMO, wokół którego pojawia się coraz więcej niepewności i zastrzeżeń. Stąd też, coraz większe zainteresowanie wykorzystaniem mikroorganizmów korzystnych dla: rolnictwa (gleby), zwierząt, domu i człowieka.

Korzyści stosowania pożytecznych mikroorganizmów dla gleby i roślin (EmFarma, EmFarma Plus, Ema5, Ema5 z wrotczym):

- są bezpieczne i zdrowe,

- poprawiają żyzność i strukturę gleby,
- ukierunkowują rozkład masy organicznej w kierunku próchnienia resztek pożywnych, międzyplonów,
- eliminują gnienie materii organicznej na rzecz fermentacji gnojowicy, kompostu, obornika, pomiotu,
- udostępniają roślinom trudno dostępne makro- i mikroelementy,
- powodują wzrost odporności na choroby, szkodniki i warunki stresowe (susza, przymrozki),
- likwidują jaja szkodników,
- wypierają choroby, zwłaszcza grzybowe,
- regulują stosunki powietrzno-wodne w glebie, zwiększając jej pojemność wodną,
- rozkładają pozostałości pestycydów.

Obecność pożytecznych mikroorganizmów (Pro-Biotyk, EmFarma, EmFarma Plus) w miejscu hodowli zwierząt ma decydujący wpływ na ich dobrostan:

- poprawiają proces trawienia i zwiększają przyrosty masy zwierząt,
- likwidują grzybice i ograniczają schorzenia skóry,
- ograniczają występowanie biegunki,
- zmniejszają zachorowalność na choroby dróg oddechowych,
- obniżają liczbę komórek somatycznych w mleku,
- redukują populację much, muszek, i komarów.

W domu z powodzeniem mogą zastąpić chemię lub znacznie ją ograniczyć. Mamy tu w czym wybierać:

- **Mydło Mikroorganiczne™** (pomaga utrzymywać równowagę mikrobiologiczną skóry, nadając jej neutralne pH:
 - można używać je jako szampon do włosów, przy depilacji pozostawia skórę gładką i nawilżoną,
 - ma działanie dezynfekujące,
 - przyspiesza i ułatwia gojenie się ran powierzchniowych skóry,
 - szczególnie polecane osobom o wrażliwej skórze.
- **Mydło Zielone™** – przeznaczone do cery ze skłonnością do wyprysków i łojotoku oraz przebarwień (mydło jest wolne od substancji chemicznych i konserwantów).
- **BioKlean Soft®** oraz **ProBio Cleaner™** (koncentrat probiotyczno-organiczny):
 - usuwa zabrudzenia (mycie podłóg, sanitariatów i wszystkich powierzchni w domu),
 - odświeża i jonizuje powietrze tworząc zdrową aurę,
 - redukuje alergeny i występowanie pleśni,
 - nadaje się do prania i używania w zmywarkach,
 - nie zawiera GMO, nie powoduje alergii,
 - nie zawiera konserwantów ani detergentów,
 - pozostawia miłą woń naturalnych olejków.
- **ProBio Ceramika™** (koraliki z glinki):
 - stosuje się ją do uzdatniania wody do picia,
 - wrzucenie jej do zajnika ogranicza osadzanie kamienia,
 - zakładane na kończyny (na noc) redukują ból i uczucie zmęczenia.
- **ProBio Puder™** – jest naturalnym preparatem powstającym w wyniku specjalnej obróbki kawałków skał z dodatkiem pożytecznych mikroorganizmów, odżywki z melasy i zdrowej żywej wody. Potencjał ProBio Pudru



W gospodarstwie **Adama Skoniecznego** z gminy Lipno zastosowane pożyteczne mikroorganizmy poprawiły zdrowotność i wydajność kóz. Szczegóły w numerze 169 „Wsi”.

umożliwia jego zastosowanie w rolnictwie do regeneracji gleby, wzbogacania podłoża, jako odżywka dla roślin i dodatek do karmy dla zwierząt, w środowisku do oczyszczania wód, w budownictwie do wypierania pleśni. Z doskonałym skutkiem może być używany w kosmetyce. Przeciwdziała objawom syndromu tzw. „chorego domu”, czyli absorbuje toksyczne substancje występujące w takich materiałach, jak: farby, lakiery, kleje, cement itp.

- **Algi Mikroorganiczne™**: łagodzą stany zapalne skóry, wygładzają powierzchnię naskórka, łagodzą zmiany spowodowane trądzikiem.
- **Esencja Probiotyczna** – **SCD ProBiotica®**, **SCD Xtra Life®** to kompozycje szczepów specjalnie dobranych probiotycznych mikroorganizmów i ich metabolitów, dają one pełną wymaganą przez organizm dzienną dawkę mikroorganizmów regulujących działanie mikroflory w organizmie człowieka:
 - wspomagają terapię lekową,
 - przywracają prawidłowe funkcjonowanie przewodu pokarmowego,
 - regulują aktywność pożytecznej mikroflory,
 - ograniczają nadkwaśność, zaparcia,
 - zmniejszają ryzyko biegunek po terapii antybiotykami, chemio- i radioterapii,
 - ograniczają objawy nietolerancji laktozy,
 - wspomagają mechanizmy obronne organizmu.

Człowiek to żywy organizm stanowiący bilion połączonych ze sobą komórek, poukładanych w tkanki i narządy. Każdy fragment ciała, kontaktuje się ze światem zewnętrznym, siedliskiem bakterii, grzybów i pierwotniaków, gdy drobnoustroje zasiedlą organizm człowieka pozostają w nim na zawsze, warto zadbać by były to pożyteczne mikroorganizmy.

EM są bezpieczne dla ludzi, zwierząt i środowiska. Zachęcamy do zapoznania się z innymi możliwościami Efektownych Mikroorganizmów.

Grażyna Mikołajewska
Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
Fot. L. Piechocki

Krystyna Sarnowska

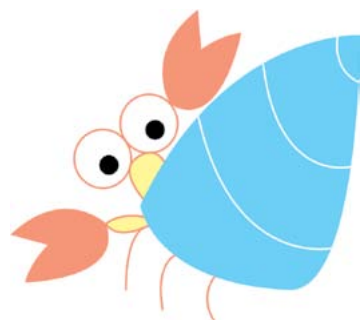


Rajski Paź

Motyl Paź
był motylem nad motyle,
bardzo pięknym,
ale lekkoduchem.
Fruwał z kwiatka na kwiatek
nieostrożnie
i Pająkom-Prządkom
grał na nosie.
Pewnego razu
w sieć pajęczą wpadł.
Jadem
Pająk-Prządek
go sparaliżował,
owinał jedwabną przędzą
i zjadł.

Wakacyjne plany

Jola mieszkała daleko od morza.
Często o morzu marzyła.
Podróże Joli śniły się często
i kraje, o których czytała.
Kiedyś mamusia się zamyśliła.
– O czym tak myślisz – mamo?
– Czy zechcesz z nami jechać nad morze...
Jola aż zaklaskała...
– Dobrze, już dobrze,
spakuj swe rzeczy.
Pójdę powiedzieć tacie.
Myślał, że w góry zechcesz pojechać
z Magdą, Wojtkiem i Stasiem.
W górach jest pięknie,
byłam dwa razy.



Wierszyki dla dzieci

Dwa razy na obozie.
Teraz pojechać z wami, obojgiem,
I to nad morze, Boże!
Rodzice spojrzeli znacząco na siebie.
i chociaż oboje milczeli,
Jola odgadła radość rodziców.

Spotkanie z morzem...

Stasio i Karol – do rąk biorą folder...
Najładniej jest tam i tam...
Wietrzyk nad morzem, słońce i plaża,
groźny czasami sztorm.
Tata tłumaczy, że folder, owszem...,
lecz nie zastąpi nic spotkania z morzem,
sam na sam z morzem,
gdy słyszy się mewy krzyk.

Kurki i Zosie

Kurki mają różne piórka.
Różnie stroszą swoje piórka,
bo jest inna każda kurka,
tak jak Zosie.
Jedne Zosie to blondynki,
inne Zosie to szatynki
Jeszcze inne jak noc czarne.
Tyle piórek, ile kurek.
Różnych włosów, ile Zoś.
Każdy pozna swoją kurkę,
bo inaczej stroszy piórka.
Każdy pozna swoją Zosię,
zanim do fryzjera pójdzie...
Łatwiej kurkę jest rozpoznać...
Kurka tylko stroszy piórka,
nie farbuję.

Co u Franki?

W pokoju Franki,
na ścianach półki.
Zbiegły się koty.
Koty jak z bajki:
Mruczuś i Pupuś,
Brzęczuś i Ryczek,
Punia, Lalunia,
Kicia i Kicek.
Także tu wskoczył
piesek Łobuzek.
– Ustawić mi się
na raz i dwa.
Miauknąć! I szczeknąć!
I podnieść nogę!
Kicia nie chciała posłuchać pieska.
Z najwyższej półki – rymy na podłogę.

Zrobił się rumor na innych półkach.
Zaczęły biegać, skakać i drapać,
Ciągnąć za ogon skomlącą psinę.
Franka – krzyknęła – Baczność!
A koty... – przestępowały z nogi na nogę...
Miauknęły – nie dla nas wojsko...

Plotkarka

Akacja na wietrze
rozpuszcza plotki:
trawa nie ścięta,
nie kwitną kwiatki,
a w wodnym oczku
wciąż nie ma wody.
Żabki nie mają gdzie
się ochłodzić.
Na szczęście
to tylko plotki.



Czasami nocą

Niebo zaspane jest granatowe.
Gwiazdki je zdobią nocą.
Bezsenne księżyc czasem przysiadzie,
by bajką uśpić dziecko.
Po co ma płakać samo w pokoju,
lub budzić zmęczonych rodziców.
Lepiej jak z bajką łagodnie uśnie
i wstanie z radosną buzią.

Zabawka – żabka

Zielona żabka,
większa od żabek
na liściu
w wodnym oczku
siedzi i siedzi,
nie umie pływać
i martwi się tym bardzo.
– Kto mnie posadził
na wielkim liściu
całkiem od innych – inną?
– Ja to zrobiłem,
byś zobaczyła
jak żywe żabki płyną.

Apel Prezesa



Nadchodzi czas żniw,
podczas którego często
dochodzi do poważnych
wypadków dzieci, które
mając wakacje są narażone
na różne niebezpieczeństwa. Poniżej
publikujemy apel Prezesa KRUS
z prośbą o zatroszczenie się o dzieci
w czasie prac letnich.



PREZES
KASY ROLNICZEGO
UBEZPIECZENIA SPOŁECZNEGO
Jacek Dubiński

Szanowni Rolnicy, Drogie Dzieci,

za kilka dni koniec roku szkolnego i wyczekiwane przez dzieci letnie wakacje. Część z nich wyjedzie na obozy, kolonie, turnusy rehabilitacyjne. Jednak wiele dzieci z terenów wiejskich pozostanie w gospodarstwie swoich rodziców, mających w tym okresie szczególnie dużo pracy. Z jej sezonowym nasileniem wzrasta niestety ryzyko wypadków.

Droży Rodzice – Rolnicy, zwracam się do Państwa z apelem o bezpieczne wakacje Waszych podopiecznych. – „Otoczcie dzieci parasolem bezpieczeństwa, podarujcie im szczęśliwe dzieciństwo” – apeluję o to słowami uczestniczki naszego VI Ogólnopolskiego Konkursu Plastycznego dla Dzieci, który przebiegał pod hasłem „Bezpiecznie na wsi. Niebezpieczne atrakcje w wakacje”.

Zatroszczcie się o stałą opiekę osoby dorosłej nad dziećmi, zwłaszcza najmłodszymi. Zorganizujecie im miejsce do zabawy, najlepiej wydzielone z dala od części produkcyjnej gospodarstwa. Przed rozpoczęciem pracy sprawdzajcie, czy w pobliżu maszyn i urządzeń rolniczych nie ma dzieci. Kontrolujcie ich kontakty ze zwierzętami gospodarskimi. Chronie przed środkami ochrony roślin, nawozami, paliwami, innymi niebezpiecznymi substancjami chemicznymi, przed ukąszeniem przez kleszcze i chorobami zakaźnymi roznoszonymi przez zwierzęta. Czuwajcie nad bezpieczeństwem dzieci na drogach publicznych.

W rodzinach rolniczych wychowanie przez pracę jest tradycją, ale powierzane dzieciom obowiązki muszą być na miarę ich wieku i możliwości psychofizycznych. Dzieciom nie można powierzać obsługi maszyn i urządzeń rolniczych, kierowania ciągnikami, przebywania na ładunkach podczas transportu, wykonania oprysków, obsługi dużych zwierząt inwentarskich, prac na wysokości, w zamkniętych zbiornikach, przy pozyskiwaniu i obróbce drewna, a także w hałasie i dużym zapyleniu.

Drogie Dzieci, zawsze informujcie dorosłych, gdzie i jak zamierzacie się bawić. Pamiętajcie, dobra zabawa, to bezpieczna zabawa.

Wszystkim Dzieciom życzę zdrowych i udanych wakacji, a Rolnikom – dobrych plonów, sprzyjającej pogody podczas zbiorów i bezwypadkowej pracy.

Warszawa, czerwiec 2016 roku

Prezes KRUS

/-/ Jacek Dubiński

Sycące przekąski



Polecamy przepisy na smaczne i sycące przekąski, które zaspokoją nasz głód w letnie, upalne dni.

Pomidory faszerowane różnościami

Składniki: 15 niedużych, okrągłych, jędrnych pomidorów, sól, pieprz, sok z cytryny.

Wykonanie: pomidory umyć, ściąć „kapelusze” od strony ogonków, wydrążyć miąższ, posolić, skropić wewnątrz sokiem z cytryny. Przyrządzić pięć rodzajów nadzienia, nałożyć je w wydrążone pomidory, przybrać i ułożyć na liściach salaty.

Nadzienie I: 3 łyżki ugotowanego ryżu wymieszać z 2 łyżkami majonezu, drobniutko pokrojonym świeżym ogórkiem, solą, pieprzem i curry.

Nadzienie II: małą puszkę sardynek połączyć ze 100 g rozartego białego sera i posiekaną zieloną pietruszką.

Nadzienie III: 50 g sera ementalera pokroić w drobniutką kostkę, wymieszać z 2 łyżkami tak samo rozdrobionego ogórka, 2–3 marynowanymi grzybkami drobno posiekany i 2 łyżkami majonezu.

Nadzienie IV: 2 jaja ugotowane na twardo posiekać, utrzeć z łyżką masła, 2 małymi cebulkami posiekany ze szczypiorkiem, przyprawić solą, pieprzem i przyprawą myśliwską.

Nadzienie V: 4 łyżki twarogu rozetrzeć z 3 łyżkami gęstej śmietany,

dodać kopiastrą łyżkę drobno pokrojonej świeżej papryki, szczypiorek i ząbek czosnku, doprawić solą i pieprzem.

Żółty ser faszerowany

Składniki: 50 dag żółtego sera, 20 dag wędliny, 2 jaja na twardo, 2 gotowane marchewki, pół puszki zielonego groszku, natka pietruszki lub szczypiorek, ćwierć kostki masła, 10 dag sera topionego, sól i pieprz.

Wykonanie: z masła oraz topionego sera, dodając soli i pieprzu, utrzeć gładką masę. Jaja, wędlinę i marchewkę pokroić w drobną kostkę, natkę posiekać, wymieszać, dodać groszek i połączyć z masą serową. Żółty ser pokroić w małe kostki, włożyć do grubszej torebki foliowej, umieścić w garnku z wrzącą wodą i obracać, aby równo się roztopił. Trzeba uważać, aby torebka nie dotknęła dna garnka, bo ser będzie się topił nierównomiernie.

Gdy ser będzie miękki, należy go wyjąć z torebki i rozwałkować jak ciasto na prostokąt grubości około 0,5 cm (trzeba to zrobić szybko, aby ser nie zastygł), posmarować przygotowaną masą i zwinąć. Owinąć ściereczką lub folią aluminiową i włożyć do lodówki na ok. 2 godziny. Kroić

w plasterki i podawać jako przystawkę z ulubioną surówką.

Surówką wielowarzywną

Składniki: po niedużym kawałku kapusty białej i czerwonej, pół selera, 1–2 marchewki, cebula, 2 łyżki majonezu lub oliwy z oliwek, cukier, sól.

Wykonanie: czerwoną kapustę i seler zetrzeć na tarce o dużych oczkach, a marchewkę na tarce o oczkach średniej wielkości. Cebulę i białą kapustę drobno posiekać. Wszystkie warzywa połączyć, doprowadzić do smaku solą i cukrem, wymieszać z majonezem lub oliwą z oliwek.

Surówką z kapusty włoskiej

Składniki: 20 dag kapusty, 1 marchew, kawałek selera, 1/2 pora, 1 cebula, 2 jabłka, ogórek kiszony, pół szklanki majonezu, sól, cukier, pieprz.

Wykonanie: kapustę oczyścić, opłukać i drobno poszatkować, głąb zetrzeć. Pozostałe warzywa oczyścić, opłukać i zetrzeć na tarce o dużych otworach lub pokrajać w kostkę. Składniki wymieszać z majonezem i przyprawami.

Sałatką z kukurydzy, jaj i wędliny

Składniki: 1 puszka kukurydzy, 2 jaja, 2 ogórki, 2 ogórki kwaszone, 1 jabłko, 1 cebula, 10 dag wędliny, 1 łyżka śmietany i majonezu, sól, pieprz.

Wykonanie: jaja ugotować na twardo, posiekać. Ogórki, jabłko, cebulę obrać, razem z wędliną pokroić w kostkę. Wszystkie składniki połączyć, wymieszać z sosem majonezowo-śmietanowym. Doprawić do smaku.

A teraz coś na deser...

Koktajl mleczno-owocowy

Składniki: 2 szklanki mleka zsiadłego, kefiru lub jogurtu, 2 szklanki owoców (truskawki, maliny, czarne porzeczki), cukier do smaku.

Wykonanie: mleko połączyć z owocami, dodać cukier i zmiksować. Podać w wysokich szklankach.

przepisy i fot. pochodzą z archiwum redakcji

Imbir jest jedną z tych roślin, bez których wiele narodów nie wyobraża sobie życia. Właściwości lecznicze imbiru są powszechnie wykorzystywane w Azji. Dla każdego Azjaty imbir to podstawowy dodatek do potraw i bardzo skuteczne lekarstwo na przeziębienie (herbata z imbirem), mdłości (napar z imbiru), czy bóle miesiączkowe (plastry korzenia imbiru).

Cudowny imbir



Imbir to wszystkim dobrze znana przyprawa z naszej kuchni. Naturalnym środowiskiem rośliny, z której tworzona jest przyprawa korzeniowa są wyspy Oceanu Spokojnego, jednakże obecnie już go tam raczej nie spotykamy. Dziś roślinę uprawia się w miejscach charakteryzujących się ciepłym klimatem, takich jak Brazylia, Chiny, Indie lub w tych na kontynencie afrykańskim. W naturze roślina ta przypomina naszą rodzinną trzcinę. W celach leczniczych wykorzystuje się kłącze, które jest jasnej barwy, o cytrynowym, ostrym zapachu, widlasto rozgałęzione i tworzące małe bulwy. Swoje lecznicze właściwości, jak również niezwykle aromat, zawdzięcza głównie olejowi eterycznemu. Imbir znany jest w medycynie od dawna. Rozsławiony został w Indiach dzięki tradycyjnej medycynie.

Imbir to bardzo ostra przyprawa, mająca drażniące działanie. Nie można się nią bezkarnie zjadać. Unikaj imbiru, jeśli jesteś w ciąży lub karmisz, chorujesz na przewlekłą chorobę

przewodu pokarmowego, np. wrzody żołądka lub dwunastnicy, cierpisz na refluks żołądkowy.

Popularny w Polsce suszony mielony imbir różni się smakiem od świeżego i nie można go używać wymienianie. Surowy imbir dodaje świeżości i pikantności owocom morza, polepsza smak mdłych potraw i tłustych mięs, np. kaczkę czy wieprzowinę. Mielony najlepiej nadaje się do potraw słodkich, np. herbatników, ciast, sałatek owocowych. Pasuje też doskonale do pieczonych jabłek.

Imbir surowy zawsze trzeba obrać, a najlepiej zeszkrobać nożem skórkę tylko z kawałka, którego będziemy używać. W żadnej potrawie nie powinno się go łączyć z ziołami, bo te kłócą się z jego aromatem. Świetnie za to komponuje się z przyprawami korzennymi: zielem angielskim, liściem laurowym, goździkami, gałką muszkatołową i pieprzem.

W Polsce można kupić korzeń imbiru w całości i sproszkowany. Imbir to przyprawa, która do niedawna

kojarzyła nam się z piwem i ciasteczkami z amerykańskich filmów. W polskiej kuchni, w sproszkowanej postaci, dodawała smaku jedynie flakom, pasztetowi z zająca i piernikowi. Intensywny aromat imbiru, ze świeżą, trochę słodką, a trochę drzewną nutą to zasługa zingiberolu – składnika olejku eterycznego. Natomiast substancje żywicowe m.in. gingerol i zinferon, odpowiadają za palący, lekko gorzki smak. Wszystkie te substancje mają lecznicze właściwości. Dzięki nim imbir m.in.:

■ **Ułatwia trawienie.** Olejek zawarty w kłączu pobudza wydzielanie śliny i soku żołądkowego, działa żółciopędnie i rozkurczowo, leczy wzdęcia.

■ **Łagodzi mdłości** (jest składnikiem leków przeciw chorobie lokomocyjnej), przeciwdziała wymiotom po narkozie i chemioterapii. Wzmaga apetyt.

■ **Zmniejsza agregację (zlepianie) płytek krwi**, chroni więc przed tworzeniem się zakrzepów. Jest niezbędnym dodatkiem do menu osób z podwyższonym cholesterolem.

■ **Łagodzi bóle miesiączkowe.** Warto też dodawać go do jedzenia, gdy tylko zauważymy pierwsze oznaki PMS.

■ **Leczy przeziębienia** i przynosi ulgę chorym stawom, bo jest bogaty w substancje przeciwzapalne. Wchodzi w skład niektórych maści i plastrów rozgrzewających. Podczas masażu kilka kropli olejku imbirowego przynosi ulgę obolałym mięśniom.

■ **Leczy migreny** – regularnie stosowany zmniejsza częstość i ilość ataków, łagodzi też towarzyszące im mdłości.

■ **Działa przeciwobrzękowo**, bo zawarty w nim olejek eteryczny ma działanie moczopędne.

■ **Dbą o jamę ustną.** Ma działanie odkażające i odświeżające, pozostawia miły zapach w ustach. Leczy infekcje, pobudza wydzielanie śluzu. Warto płukać nim bolące gardło (do szklanki bardzo ciepłej wody wsypać 2 łyżeczki sproszkowanego imbiru).

■ **Zwiększa koncentrację** i wydajność umysłową, bo poprawia ukrwienie mózgu. Odrobina sproszkowanego imbiru dodana do kawy, niweluje jej szkodliwe właściwości.

■ **Polepsza krążenie krwi**, wspaniale rozgrzewa cały organizm. W medycynie chińskiej uchodzi za „gorący”,

powodujący ogień w ciele. Pobudza też organy płciowe. Tam, gdzie rośnie, czyli w tropikalnej Azji, używa się go jako afrodyzjak.

Olejek imbirowy stosuje się w preparatach wyszczuplająco-modelujących, bo pobudza krążenie i przyspiesza spalanie tłuszczu, walczy z cellulitem. Pelen świeżości i egzotyki zapach imbirowy jest bazą wielu perfum.

Najczęściej spotykany i używany jest w postaci świeżej (korzeń), rzadziej występuje suszony korzeń imbiru jako zioło (u nas bardziej powszechna jest wersja sproszkowana, mająca inne działanie niż forma suszona). Obydwie postaci imbiru zarówno świeża, jak i suszona, różnią się od siebie działaniem i mają nieco odmienny wpływ na organizm. Imbir posiada właściwości rozgrzewające, w smaku jest ostry.

Pod względem składników odżywczych 100 g świeżego imbiru zawiera: 87 g wody, 1,4 g białka, 0,7 g tłuszczu, 8,7 g węglowodanów, witaminy B₁ oraz B₂, 4 mg wit. C, 20 mg wapnia, 45 mg fosforu, 7 mg żelaza, 387 mg potasu, ok. 3% olejków eterycznych.

Z uwagi na właściwości rozgrzewające i wzmagające krążenie krwi polecany jest osobom ospałym i ociężałym. Zalecany jest u osób z tendencją do zimnych kończyn (dłonie, stopy, kolana), z bladą cerą, bladymi ustami. Nie powinni stosować go osoby z oznakami wewnętrznego gorąca (gorące stopy i dłonie, niepokój, czerwone usta i czerwona twarz).

Kilka plasterków imbiru dodanych do potraw wzmacnia ich charakter rozgrzewający. W przypadku warzyw i owoców dodanie świeżego imbiru sprawi, że będą one mniej wychładzające. Gdy dodamy imbir do mięs, ryb lub owoców morza, wówczas potrawy te będą miały bardziej rozgrzewający charakter. Świeży imbir ma swoje zastosowanie również jako dodatek do deserów, dań z owoców, kompotów, wówczas zmniejszają się ich właściwości nawilżające.

Aby zrobić samodzielnie imbir suszony, należy pokroić świeży korzeń imbiru razem ze skórą na plasterki i suszyć w piekarniku nagrzanym do temperatury 100°C przez ok 2–4 godziny, zaglądając od czasu

do czasu lub suszyć w suszarce elektrycznej do warzyw i owoców. W lecie warto suszyć imbir na papierze w przewiewnym i nasłonecznionym miejscu. Przechowywać w szczelnym i ciemnym naczyniu.

Sok ze świeżego imbiru (imbir starty na drobnej tarce i odcisnięty), stosujemy w chorobie lokomocyjnej, czkawce i wymiotach, jak również przy zatruciach pokarmowych. Dawkowanie: 1–2 łyżek soku, pijamy ciepłą wodą. Sok z imbiru można też dodawać do zup przed końcem gotowania.

1. Kąpiel stóp (przy oznakach przemarznięcia i problemach z zasypianiem, zimnych stopach).

Do miednicy wlać gorącą wodę i 2 łyżki sproszkowanego imbiru, wymieszać, moczyć stopy do wysokości powyżej kostki, następnie wytrzeć, założyć ciepłe skarpety i udać się do łóżka.

2. Przy przeziębieniu.

Napój imbirowy wywołujący poty (w przypadku gorączki i dreszczy oraz awersji do zimna).

Wykonanie: 30 g świeżego imbiru gotujemy 10 minut w około 2 szklankach wody. Dodajemy 1 łyżeczkę brązowego cukru i pijemy.

Dostępny u nas imbir sproszkowany posiada głównie właściwości rozgrzewające, nie zastępuje on właściwości i zalet świeżego imbiru.

3. Nalewka na trawienie.

Wykonanie: $\frac{2}{3}$ korzenia imbiru, $\frac{1}{3}$ ekologicznych suszonych daktyli, dobrej jakości wódka, duży słój z nakrętką.

Do słoja wkładamy na przemian pokrojony na duże kawałki imbir i daktyle w całości. Powinny wypełnić cały słój. Wszystko zalewamy wódką, tak, aby przykryła całość składników i zakręcamy. Odstawiamy na minimum 3 tygodnie. Nalewka im jest starsza, tym lepsza. Można ją przechowywać do dwóch lat. Pijemy mały kieliszek po jedzeniu (ok. 3 łyżki stołowe). Nalewkę można stosować także przy przemarznięciu.

4. Imbir na kaszel.

Obrać kawałek świeżego imbiru (ok. 30–50 g), zetrzeć na tarce i wycisnąć sok. Następnie sok wymieszać z miodem lub cukrem trzcinowym (ok. 1–1,5 łyżki), dodać 1,5–2 szklanki gorącej wody. Pić 3 razy dziennie 1 filiżankę.

5. Nacieranie ciała (w przypadku przeziębienia z gorączką i dreszczami)

Okolo 100 g pokrojonego korzenia imbiru ugotować w 1,5–2 szklankach wody. Gotowy wywar wetrzeć w ciało. Następnie ciepło się ubrać i udać do łóżka.

Imbir posiada bardzo szerokie spektrum działania – antybakteryjne, przeciwwirusowe, przeciwpasożytnicze,

przeciwutleniające. Leki blokujące kwas solny (np. bardzo popularne leki na zgagę) mogą nie być tak skuteczne w działaniu jak ten niepozorny korzeń imbiru.

1. Odkwaszanie organizmu. Dodanie kilku plasterków świeżego imbiru lub łyżeczki sproszkowanego imbiru do herbaty lub czystej wody zadziała alkalizująco na organizm odkwaszając go.

2. Imbir może znacznie obniżyć poziom cukru we krwi. Jak dowodzi nowe badanie z 2015 roku przeprowadzone na 41 osobach z cukrzycą typu 2, spożywanie 2 g sproszkowanego imbiru dziennie obniżyło poziom cukru we krwi na czczo o 12%. Znacząco, bo aż o 10% obniżył się

również wskaźnik HbA1c (hemoglobina glikowana, czyli długoterminowy wskaźnik stężenia glukozy we krwi). Potrzebne będą dalsze badania, ale wyniki są obiecujące.

3. Imbir zawiera substancje, które zwalczają komórki rakowe i mogą zapobiegać powstawaniu raka. Imbir to nie tylko duża ilość antyoksydantów, które walczą z wolnymi rodnikami. Aktywny składnik olejków eterycznych (gingerol) zawartych w imbirze ma właściwości przeciwrakowe. Nie tylko zabija komórki rakowe, ale też obniża ich odporność na chemioterapię. Podczas badania wpływu imbiru na raka jajnika naukowcy odkryli również 2 rodzaje niszczenia komórek rakowych: pierwszy rodzaj to apoptoza,

podczas którego komórki są programowane, by ulec zniszczeniu oraz drugi rodzaj zwany autofagią, podczas którego komórki rakowe niszczą się nawzajem.

Ilość badań przeprowadzonych z udziałem imbiru jest oszałamiająca. To jedna z najbardziej udokumentowanych naukowo przypraw. Imbir to potężna dawka bioaktywnych związków, które wspierają zdrowie twojego organizmu.

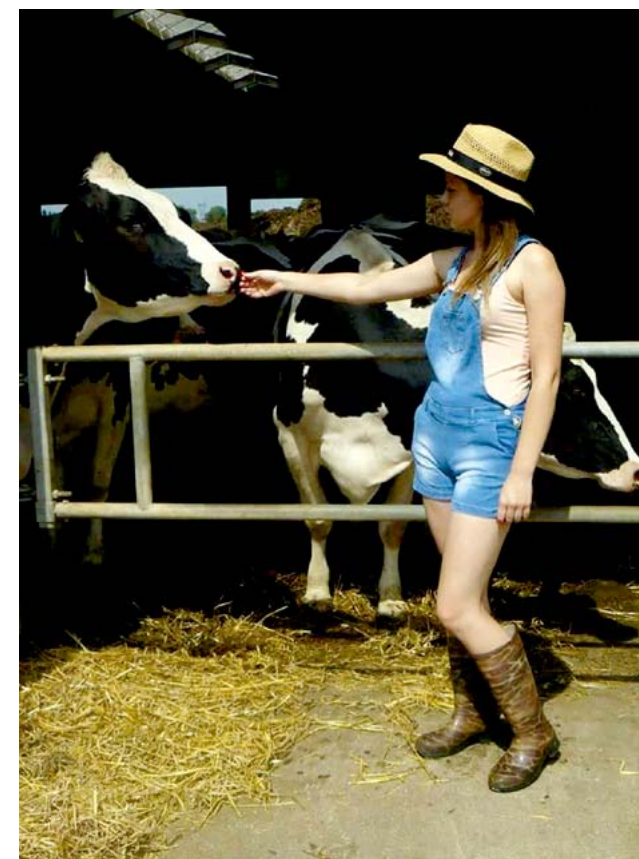
Imbir ma wszechstronne zastosowanie, dlatego warto zawsze mieć go w kuchni.

tekst i fot. Danuta Pyszka
Kujawsko-Pomorski
Ośrodek Doradztwa Rolniczego

Konkurs fotograficzny „My i zwierzęta” II etap

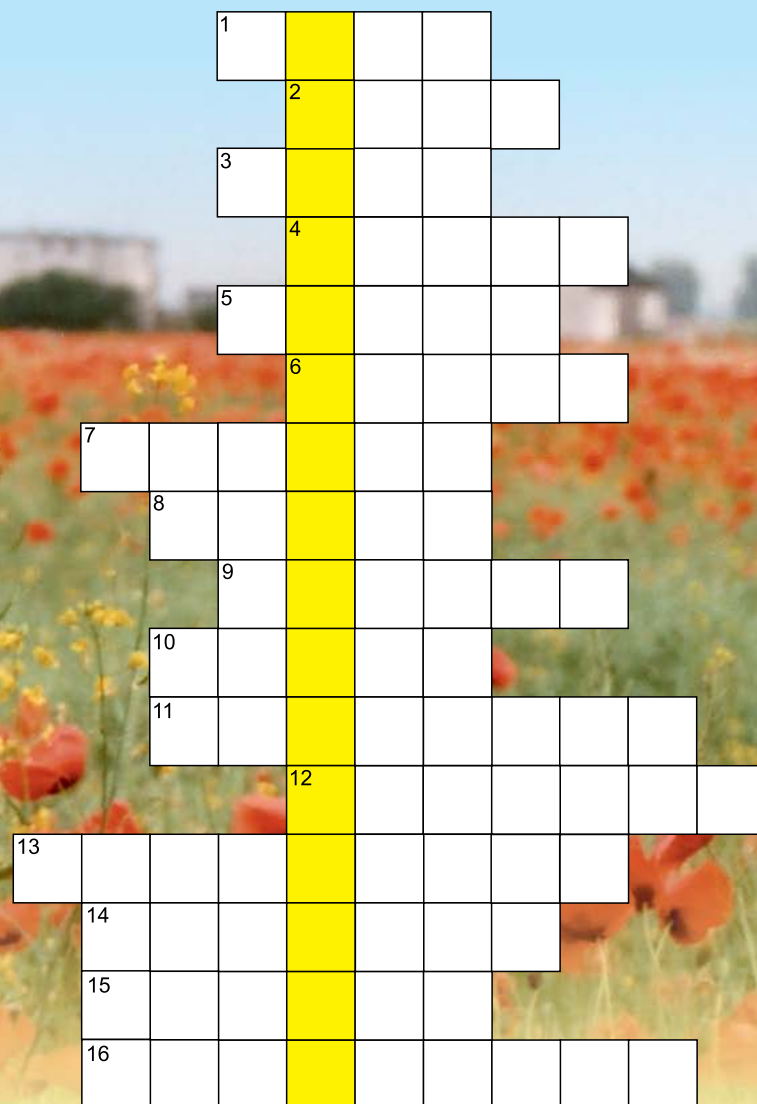


Szczegółowy regulamin konkursu znajduje się na naszej stronie internetowej www.kpodr.pl.



Na zdjęciach **Joanna Litka**, krowy rasy hf i kundelek Astor. Fotografie nadesłała **Katarzyna Litka** z Nowej Wsi w gminie Chrostkowo.

Krzyżówka KRUS



REGULAMIN KONKURSU pn.: KRZYŻÓWKA KRUS

Organizatorem konkursu jest Oddział Regionalny Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w Bydgoszczy, Placówka Terenowa w Aleksandrowie Kujawskim. Patronat medialny nad konkursem sprawuje „Wiś Kujawsko-Pomorska”.

1. Celem konkursu jest podnoszenie i popularyzowanie wiedzy z zakresu bezpiecznej pracy w rolnictwie, kształcenie prawidłowych nawyków i postaw podczas pracy rolniczej.

2. W konkursie mogą wziąć udział czytelnicy miesięcznika „Wiś Kujawsko-Pomorska”.

3. Zasady przeprowadzenia konkursu:

3.1. Uczestnicy konkursu rozwiązują Krzyżówkę KRUS, opublikowaną wraz z Regulaminem w miesięczniku „Wiś Kujawsko-Pomorska” w miesiącu lipcu 2016 r.

3.2. Rozwiązanie krzyżówki stanowi hasło utworzone z liter czytanych pionowo w zaznaczonym polu.

3.3. Kupon konkursowy należy przesłać na adres: KRUS Placówka Terenowa, ul. Szczygłowskiego 13, 87-700 Aleksandrów Kuj., do dnia 4 sierpnia 2016 r. Decyduje data stempla pocztowego.

3.4. Wśród uczestników konkursu, którzy nadesłali poprawne rozwiązanie, komisja konkursowa rozlosuje 5 nagród rzeczowych.

3.5. Rozstrzygnięcie konkursu odbędzie się dnia 8 sierpnia 2016 r. Laureaci krzyżówki będą powiadomieni telefonicznie (lub listownie) o terminie i miejscu odbioru nagród.

3.6. Nazwiska laureatów konkursu zostaną opublikowane na łamach „Wiś Kujawsko-Pomorskiej” we wrześniu 2016 r.

4. Do oceny i wyłonienia laureatów konkursu powołuje się komisję w składzie:

– Emilia Michalak – przewodniczący,
– Marek Gmurski – członek.

5. Nagrody rzeczowe laureatom konkursu ufunduje OR KRUS w Bydgoszczy.

6. Uczestnik konkursu wyraża zgodę na wykorzystanie swoich danych osobowych na potrzeby konkursu zgodnie z ustawą z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2015 r., poz. 2135 z późn. zm.) przez Kasę Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego.

7. Uczestnik konkursu, poprzez przystąpienie do udziału w nim, wyraża zgodę na wykorzystanie swojego wizerunku (zdjęcia) w mediach, wyłącznie w materiałach informujących o przeprowadzonym konkursie, w okresie roku od jego zakończenia.

Rozwiązanie stanowi hasło utworzone z liter czytanych pionowo w zaznaczonym polu.

1) robocze, na protektorze; 2) rządzi nią sołtys; 3) ochronne nakrycie głowy; 4) letnie prace polowe; 5) mierzony w decybelach; 6) bywa mądrzejsze od kury; 7) pracuje na roli; 8) sucha trawa; 9) dba o środowisko naturalne; 10) dzielony na kromki; 11) krwio pijcy pajęczaki albo obcęgi; 12) nożyce ogrodnicze; 13) odblaskowa bez rękawów; 14) warzywo bogate w karoten; 15) oczekiwany podczas suszy; 16) choroba przenoszona przez kleszcze.

KUPON „KRZYŻÓWKA” KRUS

Hasło:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KUJAWSKO-POMORSKIE miodowe lato 7.08 2016 Zarzeczewo

- degustacje miodów i produktów pszczelich
- warsztaty: wyrobu świec z wosku i węzy, budowania gniazd dla pszczołotatych, projektowania i zakładania miejsc dla zapylaczy
- pokazy: czerpania miodu, przygotowywania miodowych potraw, sporządzania naturalnych preparatów ochrony roślin
- zwiedzanie pasieki
- kiermasze miodów i produktów pszczelarskich, żywnościowych produktów tradycyjnych i ekologicznych, wyrobów rękodzieła ludowego
- konkursy i występy zespołów artystycznych

zapraszamy
od godz. 10.00 do 17.00
www.kpodr.pl

Słodko, smacznie, zdrowo – po prostu miodowo!

Organizatorzy



KUJAWSKO-POMORSKI
OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
w Minikowie



REGIONALNY ZWIĄZEK PSZCZELARZY
ZIEMI KUJAWSKO-DOBZYŃSKIEJ W WŁOCŁAWKU

Zapytaj o najwyższej jakości
ofertę ANWIL w punktach
dealerskich w całej Polsce.



Saletra amonowa

CANWIL z magnezem

CANWIL z siarką