

**04** Kolejni nominaci  
w konkursie  
Agroprzedsiębiorca RP

**10** Wianki  
Wielkanocne

**IV** Kwatery  
na Medal

ISSN 1899-6310

NR 04 [141] KWIECIEŃ 2020

**AGRO**   
MAGAZYN LUDZI PRZEDSIĘBIORCZYCH



**SMACZNEGO  
JAJKA**





*Zdrowych, rodzinnych, pogodnych i spokojnych  
Świąt Wielkanocnych*

*życzy  
Zarząd Rynku  
Hurtowego Bronisze*

WARSZAWSKI ROLNO-SPOŻYWCZY RYNEK HURTOWY S.A. Bronisze, ul. Poznańska 98  
05-850 Ożarów Mazowiecki, tel.: +48 22 721 55 10; fax: +48 22 721 55 00  
www.bronisze.com.pl; e-mail: bronisze@bronisze.com.pl



Niech  
Święta Wielkanocne  
będą czasem nadziei,  
niech przyniosą Państwu  
wiele szczęścia i radości,  
tak byście zawsze z ufnością  
spoglądali w przyszłość.



## Wspierajmy się

Od niedawna żyjemy wszyscy w innym, nieznanym wcześniej nam świecie – świecie koronawirusa, pełnym rygorów, niepewności i lęków. Powoli przyzwyczajamy się do tej trudnej sytuacji, w jakiej nagle – nie z naszej winy – znaleźliśmy się wszyscy. Dbajmy o bezpieczeństwo swoje i swoich rodzin, wspierajmy się, nie dajmy się!

Redakcja AGRO

## Agroprzedsiębiorca RP 2020

W niniejszym numerze przedstawiamy kolejnych nominatów w 30. edycji naszego redakcyjnego konkursu Agroprzedsiębiorca RP. Są nimi:

■ w kategorii **Agroprzedsiębiorca Wszech Czasów RP** – **Lech Krukowski**, twórca i współwłaściciel firmy Victoria Cymes w Wałczu (woj. zachodniopomorskim), zajmującej się od 30 lat produkcją najwyższej jakości syropów, napojów, wody mineralnej i musztardy.

■ w kategorii **Wzorowy Agroprzedsiębiorca RP 2020** – **Marek Prauziński**, członek Zarządu firmy Emilgrana Poland Sp. z o.o. w Siedlcu (woj. wielkopolskie), specjalizującej się od ponad 25 lat w produkcji i sprzedaży sera twardego długo dojrzewającego oraz świeżego sera tartego Emilgrana



Przypominamy, że w tym roku zaprezentowaliśmy już:

■ w kategorii **Agroprzedsiębiorca Wszech Czasów RP** – **Wierę Pawluczuk**, prezes Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Hajnówce w woj. podlaskim (AGRO 2)

■ w kategorii **Wzorowy Agroprzedsiębiorca RP 2020** – **Aline i Wojciecha Klimkiewiczów**, właściciele 200-hektarowego gospodarstwa sadowniczo-ogrodniczego w miejscowości Wtelno w woj. kujawsko-pomorskim (AGRO 2), **Wiesława Grabowskiego**, właściciela firmy PPHU Grabowski Piekarnictwo – Cukiernictwo w Pabianicach w woj. łódzkim (AGRO 2), **Dariusza Kmaka**, właściciela Zakładu Masarskiego Dariusz Kmak w Kamionce Wielkiej w woj. małopolskim (AGRO 3); **Zdzisława i Mariusza**

**Załoga**, prowadzących ponad 700-hektarowe gospodarstwo rolne w Bukowiu, ukierunkowane na produkcję roślinną w woj. opolskim (AGRO 3).

patrz – prezentacje na str. 4-7

## Kwatery na Medal 2020

Trwa XI edycja Ogólnopolskiego Konkursu Agroturystycznego „Kwatery na Medal 2020” (organizatorzy – Redakcja Magazynu Ludzi Przedsiębiorczych AGRO oraz Telewizja Interaktywna AgroNews, partner – Stowarzyszenie AgroBiznesKlub), którego celem jest wyłanianie, honorowanie i nobilitowanie najlepszych w Polsce gospodarstw agroturystycznych, dysponujących interesującymi ofertami miłego i czynnego spędzenia wypoczynku na łonie natury. Prezentacja nominatów konkursu odbywa się na łamach miesięcznika AGRO oraz na [www.agronews.com.pl](http://www.agronews.com.pl) Po jej zakończeniu Czytelnicy AGRO i Internauci w drodze plebiscytu wybierają spośród nich Kwaterę na Medal 2020. Podczas Gali wszyscy laureaci otrzymują w nagrodę statuetkę „mądra sówka” oraz dyplom uznania.



Dotychczas zaprezentowaliśmy na łamach AGRO gospodarstwa agroturystyczne:

■ **DOBRE MIEJSCE**, Alfredówka, woj. podkarpackie, [www.dobremiejsce.art](http://www.dobremiejsce.art) (AGRO 3)

■ **KOZIOŁEK SUCHODOŁEK**, Suchodół, woj. lubuskie, [www.lubuskieagroturystyka.pl](http://www.lubuskieagroturystyka.pl) (AGRO 3)

W niniejszym numerze prezentujemy kolejnych nominatów konkursu „Kwatery na Medal 2020”. Są nimi gospodarstwa agroturystyczne:

■ **MAZOWIECKIE SIOŁO JULIANÓWKA**, Julianów, woj. mazowieckie, [www.julianowka.co.pl](http://www.julianowka.co.pl)

■ **GOŚCINIEC MALINÓWKA**, Krzeszna, woj. pomorskie, [www.gosciniemalinowka.pl](http://www.gosciniemalinowka.pl)



## Zapraszamy do udziału w Konkursie-Plebiscycie AgroWybór 2020

**16** marca br. wystartował Konkurs-Plebiscyt AgroWybór 2020, zorganizowany przez [AgroNews.com.pl](http://AgroNews.com.pl) – platforma informacyjna i redakcję AGRO, w którym polscy rolnicy jako użytkownicy środków produkcji dla rolnictwa po raz pierwszy mogą zgłosić, a potem – w drodze plebiscytu – wybrać najpopularniejsze i sprawdzone w praktyce, produkty dla rolnictwa w 5 kategoriach:

■ nasiona ■ nawozy ■ środki ochrony roślin ■ pasze ■ maszyny i urządzenia rolnicze

Mamy nadzieję, że w powyższym przedsięwzięciu, które znajdzie finał podczas 30. Jubileuszowej Gali Agrobiznesu w Warszawie, wezmą masowy udział laureaci konkursów AgroLiga i Agroprzedsiębiorca RP, wykorzystujących tak obficie w swojej codziennej działalności gospodarczej liczne produkty oferowane dla współczesnego rolnictwa.

Przypominamy, że zgłaszanie produktów rozpoczęło się 16 marca 2020 r. o godzinie 15.00 i zakończy 30 czerwca 2020 r. o godzinie 14.00. W okresie 2 lipca – 30 września 2020 r. na stronie: [www.agronews.com.pl](http://www.agronews.com.pl) zamieszczona będzie ankieta plebiscytowa, w której użytkownicy będą mogli oddać swe głosy na maksymalnie 3 wybrane przez nich produkty w każdej z 5 kategorii. Produkt, który uzyska najwięcej wskazań internautów w każdej z 5 kategorii, zostanie zwycięzcą plebiscytu, a dwa kolejne otrzymają wyróżnienia specjalne.

Więcej szczegółów na dedykowanej stronie internetowej – [agrowybor.pl](http://agrowybor.pl)



# Dzięki rolnikom żywności w Polsce nie zabraknie



– Jesteśmy znaczącym producentem żywności w Unii Europejskiej, a w niektórych segmentach także na świecie – podkreślił 13 marca 2020 r. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi **Jan Krzysztof Ardanowski**.

Chwilowy brak jakiegos asortymentu, to kwestia logistyczna związana ze zwiększonymi zakupami, a nie z brakami danego produktu. Jak zwrócił uwagę minister, zwiększone zakupy są jak najbardziej naturalne ze względu na możliwość kwarantanny i zwykłej, ludzkiej reakcji na tego typu sytuacje.

– Dzięki polskim rolnikom nasz kraj produkuje więcej żywności niż jest w stanie wchłonąć rynek wewnętrzny. Nie ma obaw, że zabraknie nam tak podstawowych produktów, jak mąka, mięso, mleko, jaja, czy warzywa – powiedział resortu rolnictwa.

Jednocześnie minister Ardanowski przestrzegają, aby nie robić nadmiernych zapasów, aby w dłuższej perspektywie nie marnować tej żywności. – Może teraz dotrze coś do tych nieodpowiedzialnych pseudoekologów, którzy atakują rolników i chcieliby zakazać hodowli zwierząt, a w konsekwencji niemalże zlikwidować rolnictwo.

Szef resortu rolnictwa zwrócił uwagę, że bezpieczeństwo żywnościowe, które zapewniają nam rolnicy jest wartością bezcenną. Dzięki temu nie ma obaw, że nawet przy zakłóconej wymianie międzynarodowej zabraknie żywności w Polsce. – Jak zawsze najważniejsze jest racjonalne podejście i nie popadanie w przesadę.

**Każdy z nas jest odpowiedzialny za ograniczenie możliwości rozprzestrzeniania się koronawirusa, dotyczy to także rolników.**



**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Jan Krzysztof Ardanowski:**

– Każdy z nas jest odpowiedzialny za ograniczenie możliwości rozprzestrzeniania się koronawirusa, dotyczy to także rolników. Apeluję do rolników, aby wnioski o płatności bezpośrednie składali elektronicznie. Proszę o korzystanie z wydłużonych terminów składania oświadczeń i nie przychodzenie do biur Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Przypominam, że jeżeli nic się nie zmieniło w uprawach, wystarczy złożenie oświadczenia. Nie ma zatem potrzeby, by w ciągu najbliższych dwóch tygodni przychodzić

do biur agencji. Apeluję, aby unikać niepotrzebnego narażania siebie i innych.

Walka z koronawirusem wymaga przestrzegania niezbędnych zaleceń służb sanitarnych oraz odpowiedzialności każdego z nas. Ta odpowiedzialność polega między innymi na unikaniu niepotrzebnych zgromadzeń ludzi oraz na ograniczeniu kontaktów do niezbędnego minimum.

Dlatego też apeluję o rozważenie zasadności odwiedzania targów, wystaw czy podobnych skupisk ludzkich.

**Rolniku, masz sprawę – zadzwoń lub wyślij mail!**



W związku z wprowadzeniem w Polsce stanu zagrożenia epidemicznego, biorąc pod uwagę zminimalizowanie możliwości rozprzestrzeniania się koronawirusa, apelujemy o załatwianie wszystkich możliwych spraw telefonicznie lub za pośrednictwem poczty internetowej.

Walka z koronawirusem wymaga przestrzegania niezbędnych zaleceń służb sanitarnych oraz odpowiedzialności każdego z nas.

Prosimy Państwa o kontakt z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi drogą mailową lub telefonicznie, aż do odwołania.

Szczegółowe informacje dotyczące zasad organizacji pracy:

Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa

<https://www.arimr.gov.pl/aktualnosci.html>

Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa <http://www.kowr.gov.pl/>

Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego <https://www.krus.gov.pl/>

Głównego Inspektoratu Weterynarii <https://www.wetgiw.gov.pl/>

Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych <https://ijhars.gov.pl/>

Inspekcji Ochrony Roślin <http://piorin.gov.pl/> znajdziecie Państwo

na stronach internetowych tych jednostek.



# KOMUNIKAT DOTYCZĄCY PRACY ARiMR

**Szanowni Państwo, w związku z obecną sytuacją epidemiologiczną w Polsce oraz zaleceniami rządu i służb sanitarnych dotyczącymi rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 – „koronawirusa”, aby skutecznie chronić zdrowie beneficjentów ARiMR i jej pracowników, prosimy o wyrozumiałość dla przyjętego sposobu postępowania w tym okresie.**



Agencja Restrukturyzacji  
i Modernizacji Rolnictwa

Zmiany dotyczą przede wszystkim przyjęć interesantów w jednostkach organizacyjnych ARiMR tzn.:

- ograniczona zostaje możliwość osobistego załatwiania spraw w biurach powiatowych, oddziałach regionalnych oraz centrali ARiMR
  - jednostki te pracują **bez kontaktu** z interesantami
  - kontakt z ARiMR – wyłącznie **telefoniczny lub pisemny** (za pośrednictwem poczty tradycyjnej lub elektronicznej), numery telefonów i adresy e-mail będą dostępne w widocznym miejscu przy wejściu do placówki Agencji
  - w sytuacji braku możliwości skorzystania z powyższych rozwiązań we wszystkich jednostkach organizacyjnych ARiMR udostępnione zostaną **wrzutnie / urny**, w których możliwe będzie pozostawienie dokumentów / wniosków / oświadczeń bez konieczności kontaktu z pracownikami Agencji Szanowni Państwo, większość spraw związanych z ubieganiem się o dopłaty i dotacje, a także z rejestracją zwierząt można załatwić przez internet.
1. Jeżeli używasz komputera – złóż wniosek o płatności bezpośrednio i obszarowe z PROW 2014-2020 za pomocą aplikacji eWniosekPlus, a dane o zwierzętach zgłoś albo wyjaśnij za pomocą aplikacji **PortalIRZplus!**
  2. Jeżeli nie używasz komputera – poproś o pomoc doradcę rolniczego albo skorzystaj z **przesłania dokumentów za pośrednictwem Poczty Polskiej.**

## KANAŁY KOMUNIKACJI

W związku z koniecznością wprowadzenia ograniczeń w kontaktach bezpośrednich uruchomione zostały dla Państwa dodatkowe kanały komunikacji z ARiMR. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek pytania odnośnie funkcjonowania Agencji w związku z wprowadzeniem stanu zagrożenia epidemiologicznego, prosimy kierować je na następujący adres maila lub pod numer telefonu: **ALERT@ARIMR.GOV.PL** tel. 22 595 06 99

Informacje dotyczące działalności ARiMR dostępne są również za pośrednictwem dotychczasowych kanałów komunikacji, w szczególności:

- Infolinia ARiMR: 800 38 00 84 lub 22 595 06 11
- Formularz kontaktowy: <https://www.arimr.gov.pl/zadaj-pytanie/>
- ePUAP[1]: <https://epuap.gov.pl/wps/portal>
- eUsługi ARiMR: eWniosekPlus oraz PortalIRZplus

Wszystkie podjęte działania mają charakter prewencyjny. W celu zapobiegania rozpowszechnianiu się wirusa zachęcamy Państwa do ograniczenia wizyt w urzędach do niezbędnego minimum, a w razie konieczności załatwiania spraw pilnych przy użyciu powyższych kanałów komunikacji.

[1] W trakcie wyboru sprawy do obsłużenia prosimy o wskazanie konkretnego urzędu (biura powiatowego lub oddziału regionalnego) właściwego dla załatwienia sprawy.

## UWAGA, Interesanci KOWR!



Krajowy Ośrodek  
Wsparcia Rolnictwa

Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.

Wszystkich interesantów zachęcamy do kontaktu poprzez: korespondencję tradycyjną, mailową, e-PUAP i infolinię. Dane kontaktowe do jednostek organizacyjnych KOWR dostępne są na stronie internetowej KOWR i BIP KOWR w zakładce „kontakt”.

Mając na uwadze zdrowie i bezpieczeństwo interesantów i pracowników Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa (KOWR), w związku z rozprzestrzenianiem się koronawirusa (COVID-19), interesanci nie będą przyjmowani w siedzibach jednostek organizacyjnych

## Komunikat dla rolników dotyczący działalności KRUS



Na podstawie §8 ust.1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej zagrożenia epidemicznego oraz decyzją Prezesa Kasy od dnia 16 marca 2020 r. ogranicza się działalność jednostek organizacyjnych KRUS (Oddziały Regionalne i Placówki Terenowe) w zakresie bezpośredniej obsługi interesantów.

Prosimy o kontakt telefoniczny, e-mail, pocztowy oraz przez udostępnione „wrzutnie” na dokumenty.

# Zawsze krok przed innymi, czyli smaki i smaczki Victorii Cymes

Rozmowa z **LECHEM KRUKOWSKIM**, twórcą i współwłaścicielem firmy Victoria Cymes w Wałczu, nominatem do tytułu **Agroprzedsiębiorca Wszech Czasów RP**

→ **Panie prezesie, czy w 1981 r., gdy Pan, z wykształcenia geodeta, zdecydował się założyć w Wałczu skromną wytwórnię napojów gazowanych, wyobrażał Pan, że po kilkudziesięciu latach urośnie ona do tak dużych rozmiarów i będzie liczącym się w skali kraju producentem szerokiego asortymentu wyrobów spożywczych?**

– W biznesie, podobnie jak w życiu, sama ciężka praca i wielkie zaangażowanie, często nie wystarcza do odniesienia sukcesu. Trzeba jeszcze przy tym mieć szczęście. Wystartowaliśmy w biznesie prywatnym w okresie wyjątkowo trudnym, ale nie poddaliśmy się. Kiedy więc przyszedł ów pamiętny rok 1989 oraz rozpoczęła się w naszym kraju transformacja ustrojowa i ekonomiczna, my byliśmy nie tylko o krok przed innymi, ale mieliśmy przewagę nad tymi, którzy dopiero marzyli o wzięciu spraw „w swoje ręce”. Postępujące przemiany likwidowały bariery w postaci bzdurnych przepisów podatkowych czy limitów o zatrudnieniu. Wielu ludzi próbowało odnaleźć się w prywatnym biznesie, ale tylko nielicznym to się udawało. Mam satysfakcję, że mogę zaliczyć siebie do grupy ludzi interesu, którym – często wbrew logice i różnym przeciwnościom – dane było przetrwać i rozwinąć się biznesowo. Obecna Victoria Cymes to pod każdym względem duże, nowoczesne przedsiębiorstwo, zatrudniające kilkaset wysoko wykwalifikowanych pracowników i oferujące na rynek blisko 140 wyrobów spożywczych – syropy zagęszczone, napoje, świeże soki, wody, musztardy. Wszystkie nasze napoje są produkowane w oparciu o znakomitą wodę pochodzenia plejstoceńskiego, pobieraną z własnych studni głębinowych. Nasze wyroby – dzięki przemyślanej strategii marketingowej - dostępne są na terenie całego kraju, zarówno w sklepach osiedlowych, jak i w dużych sieciach handlowych, a także są eksportowane na wymagające rynki zachodnie.

→ **Panie prezesie, co zaważyło na tak dynamicznym rozwoju Victorii Cymes?**

– By do tego wszystkiego dojść, trzeba było wielkiego, mądrego zaangażowania dosłownie wszystkich tworzących rodzinę Victorii Cymes – nas zarządzających firmą i ogółu pracowników. Oczywiście, w początkowym okresie budowy kapitalizmu w Polsce wydatnie przyspieszały rozwój firm prywatnych niedostatki wyrobów żywnościowych. To był swoisty handicap, który pozwalał wówczas skupiać się na produkcji przy stosunkowo niewielkim wysiłku marketingowym. Od ponad 20 lat każde nowe przedsięwzięcie produkcyj-



ne musi być poprzedzone dogłębными analizami rynku, na którym, aż roi się od konkurencji. Wprowadzenie zaś na rynek nowego produktu – wymaga wybitnie profesjonalnego i kosztownego marketingu. Nasz sukces zawdzięczamy w dużej mierze wyjątkowym recepturom i najwyższej jakości naszych produktów. W swoim czasie rozbudowaliśmy w Wałczu zakładowe laboratorium po to, aby systematycznie badać, zarówno własne nowe produkty, jak i konkurencji.

→ **Jak już mówimy o nowościach, to ostatnio Victoria Cymes jako pierwszy w Polsce producent zaczęła wytwarzać sok niepasteryzowany tłoczony na zimno, utrwalany tzw. metodą HPP.**

– Coraz większa część oferowanych produktów na rynek przechodzi obecnie intensywną obróbkę termiczną oraz modyfikacje chemiczną, czyli nienaturalną zmianę składu chemicznego, tracąc przy tym naturalnie zawarte w nich składniki, m.in. witaminy i minerały. Przetworzone w ten sposób soki owocowe mogą tracić nawet do 95 proc. dobroczynnych dla zdrowia właściwości. Mieszkańcy naszego kraju wciąż spożywają znacznie mniej soków naturalnych, niż jest to konieczne dla ludzkiego zdrowia. Optymistyczne jednak jest to, że Polacy stają się coraz bardziej wymagający, jeśli chodzi o jakość i zdrowotność produktów spożywczych. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów zainteresowanych zasadami racjonalnego odżywiania, nasza firma wprowadziła na rynek soki świeżo wyciśnięte, naturalnie mętne, niepasteryzowane, utrwalane metodą HPP.

→ **Na czym polega ta technologia?**

– Najprościej ujmując, metoda HPP – to nietermiczna obróbka żywności pod bardzo wysokim ciśnieniem. Pierwsze produkty poddawane tej technologii trafiły do konsumentów w la-

tach 90. XX wieku w Japonii, a obecnie dostępne są już na wielu rynkach. My, jako pierwsi w Polsce, postanowiliśmy poddać utrwaleniu HPP soki tłoczone na zimno, dzięki czemu ich jakość sensoryczna jest najbardziej zbliżona do użytych do produkcji warzyw i owoców, w przeciwieństwie do stosowania obróbki termicznej przy pomocy np. tradycyjnej pasteryzacji.

Zastosowana technologia utrwalania HPP pozwala na utrzymanie większej wartości odżywczej oraz organoleptycznej, porównywalnej do właściwości świeżych soków. W ostatnim etapie produkcji, sok zapakowany w butelki poddawany jest bardzo wysokiemu ciśnieniu 6000 atmosfer, co pozwala zachować trwałość na dłużej. Cały proces produkcji, od przechowywania surowca, po jego tłoczenie, rozlew, utrwalanie, magazynowanie i dystrybucję zachodzi w kontrolowanej temperaturze chłodniczej. Dzięki temu do sklepowych lodówek trafia produkt trwały i w pełni bezpieczny.

→ **Czy soki HPP rodem z Victorii Cymes mają szansę podbić rynek?**

– Konsumentom w Polsce poszukującym wyrobów naturalnych, świeżych i przywiązującym dużą wagę do dobrego składu oraz produktów z tzw. czystą etykietą. Szybkie tempo życia sprzyja też popularności tych produktów, które pozwalają na oszczędność czasu i są wygodne w użyciu. Soki utrwalane w technologii HPP, dzięki wydłużeniu terminu przydatności do spożycia nawet do 2 miesięcy, to też duże ułatwienie dla logistyki w handlu, które eliminuje konieczność szybkiej rotacji. Stąd mamy przekonanie, że będą one wybierane przez coraz większą grupę zarówno naszych klientów handlowych, jak i konsumentów. Do tego soki Victorii Cymes utrwalane w technologii HPP dostępne są w plastikowej, poręcznej butelce PET o pojemności 210 ml. Rozwiązanie to gwarantuje wygodę podczas codziennego użytkowania - łatwe otwieranie i wielokrotne zamknięcie. Dodatkowo postawiliśmy na atrakcyjny wygląd etykiety i inspirujące nazwy, które poprzez użycie tzw. hashtagów przyciągają uwagę i wpisują się w nowoczesną komunikację, dopasowaną do grupy docelowej.

→ **A jakie nowe wyzwania i szanse jawią się przed Victorią Cymes?**

– Kiedy przed kilkunastu laty znaleźliśmy się w Unii Europejskiej, wielu z nas obawiało się, że Zachód zasypie żywnością półki naszych sklepów. Na początku może tak było, ale dzięki funduszom unijnym zaczęliśmy modernizować i unowocześniać nasze rolnictwo i zakłady przetwarzające żywność. Wkrótce to my zaczęliśmy zasypywać swoimi wyrobami żywnościowymi rynki „starych” krajów unijnych, a największym polskim atutem stała się wysoka jakość, smak i zdrowotność naszej żywności. Mam osobistą satysfakcję, że Victoria Cymes ma swoją cegiełkę w sukcesie polskiego rolnictwa i agrobiznesu w ostatnich kilkunastu latach. A wyzwania i szanse rozwojowe przed naszą firmą były, są i będą.

**Rozmawiał: Leon Wawreniuk**

**LECH KRUKOWSKI**, twórca i współwłaściciel – wraz z żoną Aleksandrą – założonej w 1981 r. Victorii Cymes w Wałczu, specjalizującej się w wytwarzaniu szerokiego asortymentu syropów zagęszczonych (krajowy lider) i ok. 140 innych produktów, w tym napojów i soków owocowych (m.in. soki świeże Cymes, Cymuś dla dzieci), napojów gazowanych i niegazowanych, wody gazowanej i niegazowanej, syropów do koktajli i drinków w wersjach barmańskiej i domowej oraz musztardy. Najnowszym hitem Victorii Cymes są soki świeżo wyciśnięte, naturalnie mętne, niepasteryzowane, utrwalane metodą HPP. Wyroby Victorii Cymes są bardzo cenione, zarówno przez specjalistów (dowodem liczne nagrody ogólnopolskie, regionalne i targowe), jak i przez konsumentów. Firmie udało się zbudować własną ogólnopolską sieć dystrybucji. Część produkcji Victorii Cymes jest eksportowana, m.in. do: Niemiec, Austrii, USA i Kanady. Od kilkunastu lat Victoria Cymes jest sponsorem Dożynek Prezydenckich w Spale i dorocznej Gali Agroligi, a także wspomaga finansowo ludzi niepełnosprawnych i będących w potrzebie. Jej właściciele zakupili przed laty Złoty Medal Olimpijski pływaczki Otylii Jędrzejczak, a uzyskana pokaźna kwota została przekazana na rzecz Szpitala Onkologii i Hematologii we Wrocławiu. Z inicjatywy Victorii Cymes została też powołana do życia Fundacja Złotego Medalu Otylii Jędrzejczak „Cymes Sport”, która przekazała medal znanej aktorce Ewie Błaszczak, budującej wówczas klinikę Budzik. Lech Krukowski posiada prestiżowy tytuł Wybitny Agroprzedsiębiorca RP 2012.



# PIERWSZY W POLSCE PRODUCENT SOKÓW



## UTRWALANYCH METODĄ HPP\*

**\*HIGH PRESSURE PROCESSING**

### SOK TŁOCZONY NA ZIMNO, CZYM JEST I JAK POWSTAJE?



Przeselekcjonowane **owoce** i **warzywa** tłoczone są na prasie.



Wytłoczony **na zimno** i rozlany do butelek **sok** wkładamy do **komory HPP**, którą zalewamy wodą.



Butelki z sokiem zostają sprężone do ciśnienia **6000 atmosfer!**



W takich warunkach **sok** przebywa kilka minut. Wysokie ciśnienie niszczy bakterie i mikroorganizmy, a Nasz sok pozostaje **świeży** nawet przez 2 miesiące!



Najważniejsze jest to, że cały proces nie zmienia ani smaku ani koloru, a wartość odżywcza soku zbliżona jest do użytych do produkcji surowych **warzyw i owoców**.



**NIEPASTERYZOWANY**  
**TŁOCZONY NA ZIMNO**

**JĘŻELI CHCESZ ROZKOSZOWAĆ SIĘ**

**PEŁNIĄ SMAKU TO NASZE SOKI SĄ WŁAŚNIE DLA CIEBIE!**

**WWW.SOKIHPP.PL**



**MAREK PRAUZIŃSKI**  
WZOROWY  
AGROPRZEDSIĘBIORCA RP 2020

Marek Prauziński, członek Zarządu firmy Emilgrana Poland Sp. z o.o. w Siedlcu, specjalizującej się od ponad 25 lat w produkcji i sprzedaży sera twardego długodojrzewającego oraz świeżego sera tartego Emilgrana. Z wykształcenia zootechnik. W 1979 r., bezpośrednio po ukończeniu studiów na ponańskiej Akademii Rolniczej, zatrudnił się w Stadninie Koni Pępowo, w której przez 19 lat pracy przeszedł całą ścieżkę kariery zawodowej – od stażysty do dyrektora i prezesa. Z firmą Emilgrana Poland związany jest od 1998 r. Jako prokurent i członek Zarządu miał, i ma, znaczący wpływ na jej systematyczny rozwój, zarówno w zakresie inwestycyjnym i technologicznym, jak i pod względem zwiększania produkcji. Obecnie firma Emilgrana Poland, zatrudniająca 40 pracowników i przetwarzająca na dobę 100 tys. litrów mleka, produkuje 2,5 tys. ton sera typu grana rocznie, w oparciu o tradycyjną włoską recepturę i o polskie surowe mleko dostarczane przez SM Gostyń. Sery grana idealnie nadają się do dań kuchni włoskiej, posiadają także certyfikat koszerności. Aż 99 proc. produkcji firmy Emilgrana Poland jest eksportowane na rynki krajów: europejskich, azjatyckich i arabskich. Sery grana rodem z Siedlca są w Polsce dostępne w wybranych supermarketach oraz w restauracjach z kuchnią włoską. Dokonania firmy Emilgrana Poland zostały docenione w rankingach: Gazele Biznesu, Gepardy Biznesu i Diamenty miesięcznika Forbes.

**REKOMENDUJE**  
**Tadeusz Łuczak**

Prezes firmy A-Lima-Bis w Środzie Wlkp.  
Agroprzedsiębiorca Wszech Czasów RP

– Marka Prauzińskiego znam 25 lat i z pełną odpowiedzialnością mogę potwierdzić Jego wysokie kompetencje i fachowość, a także wyjątkowe zaangażowanie we współzarządzaniu firmą Emilgrana Poland, która znakomicie wkomponowała się w realia polskiego rynku mleczarskiego i produkuje najwyższej jakości sery twarde grana, co ważne przy tym – bazując wyłącznie na mleku pochodzącym z Wielkopolski. Godne podkreślenia jest też szczególna rzetelność i sumiennosc Marka Prauzińskiego jako agropredsiębiorcy w licznych kontaktach biznesowych, zarówno na terenie kraju, jak i w kontaktach z zagranicznymi partnerami.

# Emilgrana: włoski czar, zapach i smak

**Czasami przypadek decyduje o dalszych losach ludzi. W moim dotychczasowym życiu zdarzyły się aż dwa. I obydwa brzemiennie w skutkach – dla mnie osobiście, i dla biznesów, w których czynnie uczestniczyłem i uczestniczę.**

**P**ierwszy – przed ponad 25 laty, kiedy kierowałem państwową Stadniną Koni Pępowo. Zjawił się u mnie włoski biznesmen, który poszukiwał na terenie Polski odpowiedniego miejsca do założenia firmy, chcącej uruchomić produkcję markowego sera na terenie naszego kraju. Udaliśmy się do Siedlca, gdzie pokazałem mu niezbyt okazały obiekt po spółce, która próbowała przez kilka lat prowadzić w nim działalność gospodarczą. Przybyszowi z Włoch lokalizacja, a i sam budynek, przypadły do gustu. Wkrótce Włosi zdecydowali się zainwestować w tym miejscu. Od razu dodam, że ja wietrzyłem w tym też interes dla... Stadniny Koni Pępowo, w której na areale 2500 hektarów, prócz hodowli koni, trzymaliśmy też pokaźne stado krów i sprzedawaliśmy dużo mleka. Pomyślałem więc, że jak ruszy produkcja sera w Siedlcu, to będziemy mogli odstawić tam nasze mleko...

I przypadek drugi, bardziej osobisty. Oto w 1998 r., w czwartym roku funkcjonowania firmy Emilgrana Poland w Siedlcu, zjawił się niespodziewanie w Pępowie dyrektor z ówczesnej AWRS i bez podania przyczyn odwołał mnie z funkcji prezesa Stadniny Koni. Mało tego przywiózł ze sobą mojego następcę... Jak pokazała przyszłość, obydwu nam, jak to się mówi, wyszło na zdrowie. Mój następcą pod dziś dzień kieruje Stadniną Pępowo, z której głównie pochodzi mleko do produkcji sera grana, a ja od 1998 r. mam satysfakcję współzarządzać firmą Emilgrana Poland, najpierw jako prokurent, a obecnie z pozycji członka Zarządu.

W kierowaniu firmą Emilgrana Poland mam komfortową sytuację. Włoscy właściciele dają mi duży zaufaniem, mam dużą samodzielność w podejmowaniu wiążących decyzji, ale i dużą odpowiedzialność. Co ważne – nie mam też żadnych zatorów płatniczych. Dzięki temu firma może kroczyć własną drogą rozwojową. Przede wszystkim produkujemy w Siedlcu wybornej jakości ser z doskonałej jakości surowego mleka dostarczanego przez Spółdzielnię Mleczarską w Gostyniu niezmiennie od 1999 roku. Polski surowiec, ścisła włoska receptura oparta na 1000-letniej tradycji oraz doświadczeniu w wytwarzaniu sera twardego długodojrzewającego oraz doświadczenia i o wysokich kwalifikacjach załoga – dają w efekcie produkt, który jest rozchwytywany na wszystkich kontynentach. Ser emilgrana to ta sama rodzina co dobrze znane Włochom grana i parmezan. Stanowi on uzupełnienie włoskiej rocznej oferty 5000-7000 tys. ton sera, wytwarzanego metodami chałupniczymi i eksportowanego niemal na cały świat.

Chciałbym jeszcze podkreślić jeden ważny aspekt przy produkcji sera emilgrana – starannie opracowaną technologią, czułą na niuanse, w wyrafinowany sposób grającą temperaturą i ponad wszystko cierpliwością. U nas roczne dojrzewanie nie sprowadza się tylko do leżakowania dla świętego spokoju, ale polega na wydobyciu z sera jego najlepszych cech. Jego wnętrze bowiem przechodzi głęboką zmianę. Krystalizują się w nim najlepsze cechy: smak i aromat, grudeczki i kryształki, które wciąż pachną mlekiem i zamieniają się w składniki wyjątkowo łatwo przyswajalne i korzystne dla naszego organizmu.

Od kilku lat produkcja serów w Emilgrana Poland odbywa się wg standardów higienicznych IFS v.6 certyfikowanego przez Lloyd's'a. Sery emilgrana posiadają także certyfikat koszerności. Żywność koszerna to taka, która spełnia wymagania prawa żydowskiego zwanego halacha. Pojęcie „koszerny” pochodzi z hebrajskiego terminu „zdatny” lub „poprawny” i oznacza przydatność do konsumpcji. W obecnych czasach żyje 6 mln ludzi, którzy przestrzegają koszerności i ich liczba ciągle rośnie. W ostatnich czasach obserwuje się zwiększone zainteresowanie konsumentów żywnością tego typu, jednak nie tylko z powodów religijnych, wielu z nich kojarzy bowiem żywność koszerną z produktem o ponadprzeciętnej jakości i bezpieczeństwie. Dlatego też wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych klientów postanowiliśmy zadbać o koszerne warunki przetwarzania surowców w Siedlcu.

W Polsce ser emilgrana można spotkać w niektórych supermarketach, ale przede wszystkim w restauracjach z kuchnią włoską zlokalizowanych w większych ośrodkach miejskich, szczególnie tam, gdzie kucharzami są rodowici Włosi. Polecamy też stronę internetową Emilgrana Poland. Publikujemy na niej wybrane przepisy smakowitych potraw z udziałem sera twardego długodojrzewającego oraz świeżego sera tartego Emilgrana, takich jak: zupa z cukinią, spaghetti z pomidorami, spaghetti ze szpinakiem, sałatka z rukolą i pomidorami, risotto z groszkiem i zieloną pietruszką czy carpaccio.

Na koniec osobiste wyznanie. Mam przyjemność współpracować z włoskim inwestorem, który przed ponad 25 laty postanowił zbudować swoisty przyczółek produkcji markowego sera w Polsce i który jest największym eksporterem sera twardego typu parmezan na świecie. Jest wyjątkowym człowiekiem, który łamie wszelkie stereotypy Włocha. Jest nad podziw uporządkowany, bardzo dużo pracuje, stworzył optymalne warunki do rozwoju firmy Emilgrana Poland i – co najważniejsze – otoczył mnie dużym zaufaniem.





## **SPECJALIZUJEMY SIĘ W PRODUKCJI I SPRZEDAŻY SERA TWARDEGO DŁUGODOJRZEWAJĄCEGO ORAZ ŚWIEŻEGO SERA TARTEGO EMILGRANA.**

Dysponujemy nowoczesną technologią, możemy więc zaoferować Państwu produkty najwyższej jakości.

Podstawowym surowcem do produkcji tak wyśmienitego sera jest surowe mleko doskonałej jakości pochodzące od wielkopolskich producentów.

To jedyna tego typu grana na rynku polskim, produkowana ściśle wg włoskiej receptury opartej na 1000-letniej tradycji oraz doświadczeniu. Od kilku lat produkcja odbywa się wg standardów higienicznych IFS v.6 certyfikowanym przez Lloyds'a. Nasze sery posiadają także certyfikat koszerności.

99 proc. naszej produkcji jest eksportowane na rynki europejskie (główni odbiorcy to: Włochy, Hiszpania, Grecja i Niemcy), azjatyckie (Japonia) oraz do krajów arabskich.

Nasze sery w Polsce można spotkać w niektórych supermarketach, ale przede wszystkim w restauracjach z kuchnią włoską, szczególnie tam, gdzie kucharzami są rodowici Włosi.

### **NASZE NAJWAŻNIEJSZE ATUTY TO:**

16 lat doświadczenia na rynkach międzynarodowych  
nasze sery idealnie nadają się do dań kuchni włoskiej  
jesteśmy ekspertami w swojej branży

Nasza firma jest także wielokrotnym laureatem rankingów i nagród, takich m.in. jak: Gazele Biznesu, Gepardy Biznesu i Diamenty miesięcznika Forbes.



Emilgrana oczarowuje głębokim zapachem i słodkim wręcz smakiem. Niezrównana jako przyprawa, podbija smakowitość wielu potraw, nie uzurpując sobie prawa do wyłączności. Solo jest jeszcze lepsza, czy jako odtłupane kawałki do pogryzania, czy jako zapieczone chipsy. A jak ona „gada” z winami! Jak równy z równym w wielce inteligentnej rozmowie.



# REGULAMIN

## Konkursu AgroLiga 2020

Konkurs AgroLiga 2020 organizowany jest na szczeblu wojewódzkim przez Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego, zaś na szczeblu krajowym – przez Redakcję Audycji Rolnych Programu 1 TVP S.A. i Stowarzyszenie AgroBiznesKlub. Honorowy Patronat nad konkursem sprawują: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Prezes ARiMR, Dyrektor Generalny KOWR i Prezes KRUS. Patronat Medialny pełni Magazyn Ludzi Przedsiębiorczych AGRO. Celem konkursu jest wyłonienie Mistrzów Krajowych AgroLigi 2020 w kategoriach: Rolnicy i Firmy.

1. Konkurs przebiega w dwóch etapach: wojewódzkim i krajowym. **Do rywalizacji nie mogą przystąpić Mistrzowie Krajowi wszystkich dotychczasowych edycji AgroLigi oraz Mistrzowie Wojewódzcy AgroLigi z lat 2015-2019.**
  2. Pierwszy etap rozpoczyna się w **kwietniu 2020 r.** poprzez wydrukowanie regulaminu w czasopismach wydawanych przez Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego.
  3. Na podstawie regulaminu do Wojewódzkich Ośrodków Doradztwa Rolniczego powinny wpływać zgłoszenia kandydatów w kategoriach Rolnicy i Firmy wyłącznie z terenu danego województwa.
  4. Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego powinny powołać Komisje Konkursowe, które dokonają oceny zgłoszeń.
  5. W czasie swoich prac Komisje Konkursowe powinny wziąć pod uwagę następujące elementy oceny:
    - a) do kategorii Rolnicy można zaliczyć osoby prowadzące samodzielnie lub wraz z rodziną gospodarstwo rolne. Kandydaci powinni uzyskiwać wyniki (plony, wydajność w produkcji zwierzęcej itp.) powyżej średniej krajowej. W gospodarstwach może być prowadzona dodatkowa działalność gospodarcza (świadczenie usług mechanizacyjnych i innych, przetwórstwo, agroturystyka, itp.), z której uzyskiwane dochody nie przewyższają jednak dochodów z zasadniczej działalności rolniczej. W gronie laureatów nie mogą się znaleźć gospodarstwa z niedokończonymi inwestycjami, mocno zadłużone lub niestabilnie ekonomicznie. W tej kategorii nie mogą być też uwzględniane osoby, które nie mają ziemi i zajmują się wyłącznie obrotem płodami rolnymi.
    - b) do kategorii Firmy można zaliczyć wyłącznie przedsiębiorstwa działające na rynku regionalnym (czyli na terenie danego województwa i ościennych) i zajmujące się przetwórstwem rolno-spożywczym, świadczeniem usług rolnych i wiejskich, handlem środkami produkcji dla rolnictwa, produkcją maszyn, pasz itp. Do kategorii Firmy zalicza się także wielkoobszarowe gospodarstwa rolne, prowadzone przez właścicieli bądź dzierżawców i zatrudniające siłę najemną.
    - c) przy wyborze Mistrza i Wicemistrza Wojewódzkiego w obu kategoriach Komisje Konkursowe powinny też brać pod uwagę: zasady bezpieczeństwa pracy, estetykę obejścia i otoczenia gospodarstwa lub firmy.
    - d) Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego jako organizatorzy AgroLigi 2020 na szczeblu wojewódzkim są odpowiedzialne za weryfikację płynności finansowej uczestniczących w konkursie firm i gospodarstw rolnych.
  6. Prezentacja kandydatów do tytułu Mistrza i Wicemistrza Wojewódzkiego AgroLigi 2020 powinna się odbywać na łamach czasopism wydawanych przez ODR-y. Wskazane jest, by Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego – w miarę możliwości – rozpropagowały konkurs oraz jego uczestników na szczeblu wojewódzkim w lokalnej prasie, radiu i telewizji.
  7. **Wyłonienie Mistrzów i Wicemistrzów Wojewódzkich AgroLigi 2020 w kategorii Rolnicy i Firmy powinno się odbyć do 30 września 2020 r. w wyniku oceny Komisji Konkursowej powołanej na szczeblu wojewódzkim lub w drodze głosowania czytelników czasopism wydawanych przez ODR-y.**
  8. Organizatorzy konkursu na szczeblu krajowym zastrzegają sobie prawo do weryfikacji zgłoszeń w wypadku:
    - stwierdzenia braku płynności finansowej zgłaszanych firm i rolników
    - węjsia w konflikt z prawem
    - wadliwego zakwalifikowania firmy lub rolnika do odpowiedniej kategorii
- W takich sytuacjach Mistrz Wojewódzki może nie zostać dopuszczony do finału krajowego. Jego miejsce zajmie wówczas Wicemistrz Wojewódzki.
9. W drugim etapie konkursu do sekretariatu konkursu AgroLiga wpływają zgłoszenia Mistrzów Wojewódzkich AgroLigi 2020 w kategoriach Rolnicy i Firmy jako nominatów do tytułu Mistrza Krajowego AgroLigi 2020. Zgłoszenia powinny zawierać: protokół z rozstrzygnięcia konkursu AgroLiga 2020 na szczeblu wojewódzkim, dokładne dane teled adresowe (adres pocztowy, telefon, fax, e-mail, ew. strona www) oraz wizytówki gospodarce poszczególnych Mistrzów Wojewódzkich **o objętości do 1 strony formatu A4**. Zgłoszenia należy przesać do **31 października 2020 r.** pod adresem: **Stowarzyszenie AgroBiznesKlub, ul. Hoża 66/68, 00-682 Warszawa**, z dopiskiem Sekretariat Konkursu „AgroLiga 2020”
  10. Kapituła Krajowa konkursu AgroLiga 2020, złożona z Mistrzów Krajowych AgroLigi z lat 2015-2019 w kategoriach Rolnicy i Firmy oraz przedstawicieli organizatorów na szczeblu krajowym i honorowych patronów, wyłoni Mistrzów Krajowych, Wicemistrzów Krajowych oraz Laureatów Krajowych AgroLigi 2020 na podstawie nadesłanych zgłoszeń przez Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego oraz dodatkowo – w przypadku kategorii Rolnicy – wizytacji lokalnej.
  11. **Krajowy finał konkursu AgroLiga 2020 odbędzie się w II kwartale 2021 roku.**



**Uwaga, Laureaci szczebla krajowego konkursu Agro Liga 2019 – zaplanowana na kwiecień br. Gala AgroLigi 2019 nie odbędzie się. O jej nowym terminie poinformujemy wszystkich zainteresowanych w stosownym czasie.**



# Rolnicy wolą dzierżawę



Średnia wysokość czynszu dzierżawnego dla nieruchomości rolnych wydzierżawionych przez KOWR w 2019 roku wyniosła 7,8 dt/ha, a średnia cena sprzedaży 1 ha gruntów uzyskana w ubiegłym roku ukształtowała się na poziomie 31 tys. zł. KOWR wydzierżawił w 2019 roku 44,3 tys. ha i sprzedał 3,7 tys. ha gruntów Zasobu Własności Rolnej Skarbu Państwa.

## Dzierżawa nieruchomości Zasobu WRSP

Dzierżawa jest głównym kierunkiem zagospodarowania państwowych gruntów. Cieszy się dużym zainteresowaniem, gdyż nie wymaga od rolników angażowania dużych środków finansowych, jak ma to miejsce przy nabywaniu nieruchomości.

Według stanu na koniec 2019 r. w dzierżawie pozostawało ok. 1 mln 40 tys. ha na podstawie zawartych 63,2 tys. umów dzierżawy. Jest to 76% powierzchni pozostającej w Zasobie WRSP. W ubiegłym roku wydzierżawiono ogółem 44,3 tys. ha gruntów Zasobu WRSP, na podstawie 4,9 tys. zawartych umów.

Średnia wysokość czynszu dzierżawnego dla gruntów wydzierżawionych przez KOWR w 2019 r. wyniosła 7,8 dt/ha. Najwyższe czynsze uzyskano w województwach łódzkim i mazowieckim, odpowiednio 24,1 dt/ha i 22,3 dt/ha, a najniższe czynsze osiągnięto w województwie zachodniopomorskim (5,6 dt/ha) i lubuskim (6,1 dt/ha).

Średnia wysokość czynszu dzierżawnego uzyskanego w 2019 r. (w dt pszenicy/ha) w poszczególnych województwach



Średnio 7,8 dt pszenicy/ha

## Sprzedaż państwowych gruntów

W 2019 r. Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa sprzedał grunty o łącznej powierzchni prawie 3,7 tys. ha. W tym celu zorganizował ponad 30 tys. przetargów na sprzedaż, w których sprzedał nieco ponad 3 tys. ha.

Średnia cena sprzedaży 1 ha gruntów uzyskana w 2019 r. wyniosła 31 tys. zł. Najwyższe średnie ceny za 1 ha uzyskano w województwach opolskim i lubuskim, odpowiednio 40,6 tys. zł i 39,8 tys. zł, a najniższe ceny osiągnięto w województwie łódzkim (17,3 tys. zł/ha) i lubelskim (18,2 tys. zł/ha).

Od początku działania na Zasobie WRSP do końca ubiegłego roku zostało sprzedanych ponad 2,7 mln ha gruntów, tj. 57% powierzchni przejętej do Zasobu WRSP.

Średnie ceny sprzedaży gruntów rolnych Zasobu WRSP w latach 2009 - 2019 w zł/ha



## Nieodpłatne przekazania

Ważnym zadaniem KOWR jest nieodpłatne przekazywanie uprawnionym podmiotom nieruchomości wchodzących w skład Zasobu. Jednym z głównych beneficjentów tej formy zagospodarowania są m.in. jednostki samorządu terytorialnego, które mogą ubiegać się o nieodpłatne przekazanie gruntów przez KOWR na realizację zadań własnych. Od początku działalności KOWR (wcześniej ANR) przekazał nieodpłatnie samorządom prawie 59 tys. ha nieruchomości w całym kraju, a w 2019 r. - ponad 440 ha. Na uzyskanych przez samorzady lokalne gruntach powstają: szkoły, boiska sportowe, place zabaw, tereny rekreacyjne, jak również obiekty użyteczności publicznej: hydrofonie, studnie głębinowe, przepompownie, oczyszczalnie ścieków, drogi dojazdowe, a od 2012 r. także nekropolie.

Warto odnotować, że na podstawie ustawy z dnia 20.07.2017 r. o Krajowym Zasobie Nieruchomości, do 31 grudnia 2019 r. przekazano do KZN łącznie 530 ha gruntów z Zasobu WRSP.

## Wielkość Zasobu WRSP

Od 1992 r. do końca grudnia 2019 r. przejęto do Zasobu WRSP 4,75 mln ha gruntów, z czego trwale rozdysponowano prawie 3,4 mln ha. W ramach sprzedaży i odpłatnego przekazania rozdysponowano 2,7 mln ha oraz nieodpłatnie przekazano uprawnionym podmiotom 670 tys. ha gruntów Zasobu.

Stan gruntów pozostających w Zasobie WRSP na 31.12.2019 r. wynosił ogółem 1 364 987 ha. Do rozdysponowania pozostaje niecałe 200 tys. ha, które charakteryzują się dużym rozdrobnieniem oraz innymi niekorzystnymi cechami, takimi jak np.: zakamienienie, położenie na skarpach, urwiskach, między wałami przeciwpowodziowymi, itp.





# Wianki wielkanocne

**Wkrótce Święta Wielkanocne. Warto więc pomyśleć o dekoracjach, które mogą upiększyć mieszkanie, taras, balkon czy ogród. Żeby ułatwić Państwu zadanie, prezentujemy obok jako swoistą inspirację twórczą - bogaty wybór wianków wielkanocnych możliwy do wykonania domowym sumptem.**



Wianki wielkanocne to popularny element świątecznej dekoracji domu. Do jego zrobienia możemy wykorzystać pisanki, kurczaczki, zające, palemki, piórka i inne dekoracyjne elementy. Ładnie wygląda nieśmiertelny bukszpan – roślina, która towarzyszy nam każdej Wielkanocy. Ale zacznijmy od początku czyli od uplecenia wianków. Najczęściej wykonuje się je z wikliny, czy młodych wierzbowych pędów, ale równie dobrze można wykorzystać gałązki brzozone lub z drzewka owocowego, a nawet słomę



Z takich gałązek pleciemy pierścien – możemy go wzmocnić drutem florystycznym, ale pamiętajmy aby wybrać jeden kierunek mocowania gałązek. Możemy również wykorzystać pierścienie ze styropianu lub po prostu kupić gotowy wianek.





Do przygotowanej podstawy dodajemy ozdoby. Jest mnóstwo możliwości – mogą to być np. wstążki, pęknięte skorupki jaj, kolorowe jajeczka, kłosa traw, kwiaty, drewniane ptaszki, ceramiczne zajaczki, serca, pióra, rafia a nawet mech – wszystko zależy od naszej wyobraźni i stylu jaki preferujemy. Wszystkie elementy łączymy ze sobą np. klejem na gorąco.



Gdzie powiesić naszą dekorację? Tradycyjnie na drzwiach wejściowych. Ale proponuję wyjście z wiankiem poza drzwi wejściowe i stół. Rozejrzyjmy się dookoła. Wianek pięknie będzie się prezentować na ścianie, w kuchni, na oknie, a nawet w łazience czy pokoju dziecka. Nie musi wisieć przytulony do ściany. Może zawisnąć pod żyrandolem, stać oparty na półce, wisieć na krześle albo leżeć na skrzyni.



Wszystkie prezentowane ozdoby wykonała Barbara Szeląg z Szepietowa, Czytelniczka „Wiadomości Rolniczych”

Anna Fatyga  
PODR Szepietowo





## AGROBIBLIOTECZKA

W TEJ RUBRYCE PROMUJEMY NAJCIEKAWSZE WYDAWNICTWA TEMATYCZNE, NADESŁANE PRZEZ OŚRODKI DORADZTWA ROLNICZEGO.

„Jak rozwija się rolniczy handel detaliczny w Wielkopolsce”, oprac. Mariola Majewska, wydawca - PODR Poznań



Od 1 stycznia 2017 r. producenci rolni mogą produkować żywność pochodzącą z własnego gospodarstwa i – w ramach działalności rolniczego handlu detalicznego – sprzedawać ją konsumentom końcowym. Publikacja poświęcona tej problematyce na terenie Wielkopolski.

„Trzoda chlewna – chów, hodowla, bioasekuracja”, oprac. Dorota Ziobro, Jerzy Prószyński, wydawca – DODR Wrocław



Dedykowana hodowcom i producentom trzody chlewnej publikacja, ciągle na czasie w występującej w Polsce ASF. W znacznej części poświęcona jest ona dobrostanowi zwierząt i bioasekuracji.

„Agroturystyka zgodna z prawem”, autorka – Izabella Dudzińska-Krawczyk, wydawca – ZODR Barzkowice



Publikacja zawiera szczegółowe informacje o tym: jak zakłada się i prowadzi się gospodarstwo agroturystyczne w aspekcie formalno-prawnym, jakimi podatkami i opłatami jest ono obciążone, a także jakie wymagania wynikają z przepisów o usługach turystycznych.



### Okladki miesiąca

Za najbardziej pomyślowe strony tytułowe spośród czasopism ODR wydanych w marcu uznaliśmy okładki miesięczników odpowiednio: „RADA” (wydawca - ŁODR Bratoszewice) i „Wies Mazowiecka” (wydawca - MODR Warszawa).



# Krótkie łańcuchy dostaw

Wędliny wyprodukowane w małym gospodarstwie rolnym lub warzywa prosto z grządki – to obecnie rarytas, o który trudno w miastach. Konsumenty w poszukiwaniu takich artykułów zawiązują kooperatywy spożywcze i zapraszają zaprzyjaźnionych rolników do dostarczania produktów.

Anna Walas / „RADA” / ŁODR Bratoszewice / Fot. Archiwum K-PODR w Minikowie

S wieże, niekonserwowane, neutralne, smaczne i zdrowe, pochodzące z lokalnej produkcji stają się towarami coraz bardziej poszukiwanymi. Powstają tzw. krótkie łańcuchy dostaw, które – zgodnie z definicją – obejmują ograniczoną liczbę podmiotów gospodarczych zaangażowanych we współpracę, charakteryzują się ścisłymi związkami geograficznymi i społecznymi między producentami, podmiotami zajmującymi się przetwórstwem a konsumentami. Nieco prościej, to grupa współpracy zawiązana w celu zaopatrywania się konsumentów bezpośrednio u producentów, bez udziału punktów skupu, hurtowni, przechowalni, sieci handlowych itp. Ograniczenie działania do lokalnego obszaru oraz wyeliminowanie z obrotu pośredników sprawia, że droga produktu jest tutaj najkrótsza – z pola prosto na stół.

Dobrym przykładem na wspólne działanie rolników w celu dostarczania towarów z gospodarstwa bezpośrednio do konsumentów w mieście jest Wiejska e-skrzynka. To przedsięwzięcie za-



inicjowane i prowadzone przez Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego (KPODR) z siedzibą w Minikowie. Na projekt pn. *Innowacyjny model współpracy producentów rolnych w ramach krótkich łańcuchów dostaw* otrzymano dofinansowanie z działania *Współpraca* w ramach PROW 2014–2020. W skład konsorcjum, które zawiązano w tym celu weszli: KPODR w Minikowie jako lider operacji oraz Uniwersytet Techniczno-Przyrodniczy im. Jana i Jędrzeja Śni-

# Postawiłem na borówkę

Rozmowa z KONRADEM SZEWCZYKIEM z gminy Karczmiska, młodym plantatorem borówki amerykańskiej.

Rozmawiała Ewelina Galek / „Lubelskie Aktualności Rolnicze” / LODR Końskowola

### → Jaki jest profil Pana gospodarstwa?

– Zdecydowanie produkcja roślinna, gdyż uprawiam głównie borówkę amerykańską.

### → W jaki sposób chce Pan rozwijać swoje gospodarstwo?

– Moje gospodarstwo ma powierzchnię 2 ha. Borówka zajmuje 1,5 ha. Zamierzam inwestować w uprawę borówki, dlatego zastanawiam się nad wydzierżawieniem kolejnego hektara ziemi. W planach mam też założenie czujników wilgotności gleby.

### → Kiedy zainteresował się Pan uprawą borówki?

– Na początku mojej przygody z rolnictwem uprawiałem porzeczkę czarną, którą wcześniej zajmował się mój tata. Na początku była ona opłacalna, ale z czasem jej cena zaczęła spadać. Zacząłem szukać czegoś nowego, ciekawego. I tak powoli przekonałem się do borówki amerykańskiej. Na swojej plantacji mam 2 odmiany: Bluegold, która jest odporna na mróz, suszę i choroby, oraz Bluejay, odporną na mróz ale wrażliwą na suszę.

### → Czy uprawa ta jest opłacalna?

– Decydując się na założenie plantacji, trzeba się liczyć ze sporymi wydatkami. Ale uważam, że warto zainwestować pieniądze właśnie w tę uprawę. Borówka jest bardzo opłacalna. Na początku popyt na nią był niewielki. Ludzie jej nie znali, nie mieli pojęcia, co to za owoc, kojarzyli ją z aronią. Ale teraz chętnie ją kupują. Najwięcej borówki sprzedają na giełdzie. Zaopatrują się u mnie także prywatne osoby.

### → Co jest najważniejsze w uprawie borówki?

– Najważniejsze jest dobre przygotowanie gleby. Dołki pod borówkę zaprawia się kwaśnym torfem i ziemią liściową. Kwasowość gleby powinna cały czas utrzymywać się na poziomie pH 3,5–4,5. Trzeba ją wymieniać w miejscach, gdzie nie spełnia wymogów. Dwu- lub trzyletnie rośliny sadzi się w rozstawie 1x2,5 m. Najlepszą porą sadzenia jest jesień. Borówka potrzebuje dużo wilgoci. Należy dbać o prawidłowe nawadnianie, szczególnie w pierwszym roku. Trzeba też umieć ciąć krzewy. Starsze należy prześwietlać, usuwając chore i zbyt zagęszczone pędy. Trudny jest też zbiór, ponieważ nie jest zmechanizowany.



deckich w Bydgoszczy, a także 13 rolników i 4 przedsiębiorstwa.

Pierwszym etapem działania było testowanie 3 modeli sprzedaży żywności w celu wybrania najkorzystniejszego sposobu dystrybucji produktów rolnych dostarczanych bezpośrednio od rolników do konsumentów. W ubiegłym roku w Urzędzie Marszałkowskim w Toruniu po raz pierwszy producenci *Wiejskiej e-skrzynki* zaprezentowali się jako grupa – razem, ale różnorodnie. Podczas degustacji pracownicy urzędu oraz petenci mieli okazję spróbować wyśmienitych serów, wędlin, miódów, przetworów owocowo-warzywnych. Przy okazji mogli dowiedzieć się, w jaki sposób ta żywność jest wytwarzana. Inicjatywa spotkała się z dużym zainteresowaniem ze strony odwiedzających, wielu uczestników pokazu wyrażało chęć systematycznego zaopatrywania się w wybrane produkty poprzez budowaną dopiero platformę zakupową – to następny etap. Wiejska e-skrzynka rozpocznie realizację zamówień w marcu bieżącego roku.

Konsumenty w Małopolsce również dostrzegali możliwości w krótkim łańcuchu dostaw. Celem Klubu Koszyka Liseckiego jest wspieranie lokalnych rolników i producentów, a też działania na rzecz aktywnej ochrony środowiska naturalnego i poprawy zdrowia dzięki spożywaniu wysokiej jakości produktów wiadomego pochodzenia.

Ziemia Lisecka od dawna znana jest ze swoich wyrobów: wędlin (w tym słynnej kielbasy liseckiej), bułek kukiełek, wikliny, twarogów, warzyw oraz owoców. O tym wszystkim mieszkańcy Małopolski wiedzieli. Należało tylko zorganizować sprzedaż skarbów liseckich w Krakowie. Konsumenty za-

interesowani możliwością zdobycia wysokiej jakości produktów spożywczych zmobilizowali trzy lokalne stowarzyszenia do współpracy. Stowarzyszenie na Rzecz Ziemi Liseckiej, Stowarzyszenie Perspektywa ze Ściejowic oraz Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Wsi Czułów pozyskały w 2014 r. 100 tys. zł z Fundacji Partnerstwo dla Środowiska na organizację i promocję sprzedaży tradycyjnych tutejszych produktów. Projekt pn. *Koszyk Lisecki – stworzenie stabilnego systemu pozyskiwania, wsparcia i sprzedaży produktów liseckich dla mieszkańców aglomeracji krakowskiej* – był początkiem trwającego do dziś łańcucha dostaw od rolnika do konsumenta.

Po okresie projektowym, producenci, pod opieką inicjatorzy przedsięwzięcia, założyli stowarzyszenie, które prowadzi regularną cotygodniową sprzedaż. Obecnie ponad 70 rolników dostarcza produkty, często tylko nadwyżki wyprodukowanej w gospodarstwie żywności, do punktów odbioru. Rolnicy są członkami stowarzyszenia i wspólnie podejmują decyzje o sposobie sprzedawania żywności. Wszystkie produkty są autentyczne, zdrowe, nawożone i przetwarzane tylko metodami naturalnymi. Zbierane i przygotowane są w dniu odbioru, świeże, pachnące i w dobrych cenach trafiają do konsumentów.

Krótkie łańcuchy dostaw sprzyjają budowaniu relacji rolnik-konsument, w których opinia konsumenta motywuje rolnika do wprowadzania zmian i wpływa na rozwój gospodarstwa. Rolnik otrzymuje regularne i w dobrej cenie zamówienia, a konsument produkty wysokiej jakości. Zyskuje też sama żywność dzięki identyfikowaniu jej z konkretnym producentem.

#### → Czy uprawia Pan jeszcze inne rośliny?

- Uprawiam także truskawkę, choć w bardzo małej ilości – na 0,4 ha.

#### → Czy korzystał Pan z PROW 2014-2020?

- Nie korzystałem do tej pory z żadnych dotacji. Ale zastanawiam się nad działaniem dla młodych rolników.

#### → Czy współpracuje Pan z LODR w Końskowoli?

- Współpracuję od 2019 roku. Przyjeżdża do mnie doradca, który zbiera dane odnośnie borówki i mojego gospodarstwa. Dzięki tym wizytom dowiedziałem się wielu ważnych rzeczy odnośnie zarządzania gospodarstwem, a także o możliwości uzyskania dofinansowania z PROW, o czym wcześniej nie miałam pojęcia (nie miałem czasu się zainteresować). Stąd właśnie moja decyzja o złożeniu wniosku na młodego rolnika. Uważam, że takie wizyty są bardzo potrzebne i mam nadzieję, że nadal będziemy współpracować.

#### → Czy pracuje Pan poza gospodarstwem, czy zajmuje się wyłącznie rolnictwem?

- Ponieważ przez pierwsze lata uprawy borówki nie ma zysku, wyjeżdżałem na zarobek do Niemiec.

#### → Czy trudno jest być rolnikiem w dzisiejszych czasach?

- Myślę, że kiedyś było ciężko. Ale w dzisiejszych czasach coraz więcej osób świadomie wybiera tę ścieżkę życia. Mają do dyspozycji liczne dofinansowania z Unii Europejskiej, płacą niskie składki KRUS czy też niski podatek gruntowy. Należy jednak wziąć pod uwagę, że w gospodarstwie jest zawsze dużo pracy, często od rana do wieczora. Trzeba się też liczyć z utratą plonów, np. przez suszę.

## AgroKlasa ODR 2020

W ramach AgroKlasy ODR, rozgrywanej na łamach AGRO po raz jedenasty, przedstawiamy sukcesywnie – z myślą o ogólnopolskim odbiorcy – najciekawsze artykuły, które ukazują się na łamach wydawnictw periodycznych ODR. Zamieszczamy też ważne, niekiedy kontrowersyjne, wypowiedzi z tychże biuletynów w AgroSzachownicy ODR oraz prezentacje nadsyłanych do naszej redakcji wydawnictw tematycznych w AgroBibliotece ODR. Publikujemy też najciekawszą – naszym zdaniem – okładkę wydawnictwa periodycznego ODR. Jest to z jednej strony – swoista promocja działalności informacyjno-publicystycznej poszczególnych ODR na niwie krajowej, z drugiej zaś – wzbogacenie treści merytorycznych miesięcznika AGRO.

Wzorem lat poprzednich – przez cały 2020 r. będzie zamieszczana i uaktualniana co miesiąc tabela AgroKlasy ODR.

A oto zasady punktacji w rywalizacji AgroKlasy ODR 2020:

**4 pkt.** – przysługuje czasopismu ODR za przedrukowany artykuł

**2 pkt.** – otrzymuje czasopismo ODR za zamieszczenie w AGRO opracowania jego artykułu bądź znacznego fragmentu artykułu

**po 1 pkt.** – przypada dla czasopisma ODR za: przytoczoną wypowiedź z jego łamów w AgroSzachownicy ODR, za każde wydawnictwo tematyczne zaprezentowane w AgroBibliotece ODR oraz za okładkę miesiąca (uwaga, są wyróżniane co miesiąc dwie najciekawsze okładki).

## AgroKlasa ODR 2020

### TABELA PO III RUNDZIE

„Wiadomości Rolnicze”	PODR Szepietowo – 13 pkt.
„Wieś Kujawsko-Pomorska”	K-PODR Minikowo – 13 pkt.
„Lubelskie Aktualności Rolnicze”	LODR Końskowola – 11 pkt.
„Podkarpackie Wiadomości Rolnicze”	PODR Boguchwała – 10 pkt.
„Pomorskie Wieści Rolnicze”	PODR Lubań – 10 pkt.
„Lubuskie Aktualności Rolnicze”	LODR Kalsk – 9 pkt.
„Wieś Mazowiecka”	MODR Warszawa – 9 pkt.
„Zachodniopomorski Magazyn Rolniczy”	ZODR Barzkowice – 9 pkt.
„Poradnik gospodarski”	WODR Poznań – 8 pkt.
„Twój Doradca – Rolniczy Rynek”	DODR Wrocław – 8 pkt.
„Aktualności Rolnicze”	ŚODR Modliszewice – 7 pkt.
„Rada”	ŁODR Bratoszewice – 7 pkt.
„Śląskie Aktualności Rolnicze”	ŚODR Częstochowa – 7 pkt.
„Bieżące Informacje”	W-MODR Olsztyn – 5 pkt.
„Doradca”	MODR Karniowice – 5 pkt.
„Kurier Rolniczy”	OODR Łosiów – 2 pkt.



# Gastronomia współtworzy wartość żywności rodzimej

**Analizując wartość żywności i sposoby powiększania tej wartości należy zwrócić uwagę na rozwiązania instytucjonalne sprawdzone w innych krajach unijnych. Gastronomia ma znaczny udział w tym procesie i są praktyczne możliwości zwiększenia jej udziału. W poniższym artykule wykorzystano myśli dr. Rudolfa Stadlera, doradcy AMA-Gastrosiegel.**

dr hab. Roman Lusawa / „Wieś Mazowiecka” / MODR Warszawa

**G**lobalizacja sprawiła, że na nasz rynek masowo napływają produkty zagraniczne, a wiele – niegdyś sezonowych – stało się dostępnych przez cały rok. W Europie rozpanoszyła się pizza. Konkuruje z nią kebab i różnego rodzaju burgery. Równocześnie nasiliła się konkurencja. Kuchnie: włoska, francuska, gruzińska wietnamska, hinduska, wyparły – zwłaszcza w wielkich miastach – rodzimą kuchnię. Obecnie więzi międzyludzkie tworzą się nad półmiskami ośmiorniczek, w przeszłości tworzyły się przy „meduzie z lunetą”, śledziku, czy „tatarze”. Lokale gastronomiczne powszechnie używają składników i przypraw przywożonych z daleka. Tylko nieliczni wiedzą skąd one pochodzą i komu przynoszą zysk.

Należy i można temu przeciwdziałać, na co wskazują doświadczenia europejskie. Jeden ze sposobów podnoszenia wartości, a w ślad za tym ceny krajowej żywności, wdrożono w austriackiej AMA. Instrument ten nazwano AMA-Gastrosiegel.

## Na czym polega AMA-Gastrosiegel?

Jest to systemem ujawniania w lokalach gastronomicznych miejsca pochodzenia surowców rolniczych. Jadłospisy lokali, które dobrowolnie przystąpią do systemu, informują, skąd pochodzą: mięso, produkty mleczne, jaja, owoce, wa-



rzywa, ziemniaki, dziczyzna czy ryby słodkowodne. Ponadto uczestniczący w systemie właściciele obiektów gastronomicznych zobowiązują się do wykorzystania jedynie świeżych produktów i nie stosowania „podróbek żywności”, czy żywności modyfikowanej genetycznie. To jest systematycznie kontrolowane. Ścisła kontrola gwarantuje najwyższą jakość tego, co znajduje się na talerzu i wie-

lu restauratorów docenia to. W programie AMA-Gastrosiegel uczestniczy ok. 1.300 podmiotów, w landzie Salzburg – ponad 140. System wspiera właścicieli poprzez nadawanie im certyfikatów i możliwości oznaczania dań wykonanych z lokalnych surowców. Ścisła współpraca z okolicznymi rolnikami, zakładami przetwórstwa rolnego i lokalnym handlem czyni ofertę bogatszą i powiększa dochody w regionie. AMA-Gastrosiegel przeciwdziała zatem „globalizacji talerzy”. Przyczynia się do tego, że produkty regionalne osiągają ceny wyższe niż pochodzące z zagranicy i są wyróżnikiem obszaru.

## Skutki wprowadzenia systemu

Konsumenci chcą jeść to, co najlepsze. By to udowodnić, restauratorzy powinni serwować to, co sami jedzą, a więc potrawy lokalne. Mogą oczywiście przygotowywać także dania egzotyczne, jednak preferować powinni produkty świeże. Klienci odczuwają zadowolenie, gdy do-

staną coś unikalnego. Rozpoznają jakość lokalu po tym, że nie zawsze wszystko jest w nim dostępne. Potrawy nie będące w stałej ofercie lub dostępne sezonowo świadczą bowiem o świeżości składników. Ponadto goście wiedzą, że dobry kucharz potrafi wykorzystać całe zwierzę od głowy po ogon, a nie tylko przygotować danie ze szlachetnych części tuszy. Obecnie w modzie jest wykorzystywanie także części mniej wartościowych, co świadczy tak o sztuce kulinarnej, pielęgnowaniu tradycji, jak i o zrozumieniu dla wyzwań ekologii i zrównoważonego rozwoju. Jest to ważne, ponieważ coraz więcej ludzi zdaje sobie sprawę, że jedzenie potraw regionalnych zmniejsza obciążenie środowiska naturalnego poprzez ograniczenie przewozów. Dla wielu jest istotne, że ograniczenie transportu zwierząt zmniejsza ich cierpienie. Certyfikat AMA-Gütesiegel gwarantuje, że posiłek w danym lokalu spełnia te oczekiwania. Rolnikom daje on jeszcze jedną korzyść: ich eksponowany w restauracjach towar jest równocześnie reklamą coraz chętniej podejmowanej przez nich sprzedaży bezpośredniej.

## Wnioski

Podobne działania należy prowadzić również w naszym kraju. Powinna się tym zająć instytucja reprezentująca powagę państwa, koniecznie dysponująca uprawnieniami kontrolnymi, gdyż to kontrola gwarantuje powagę tych działań. Nie należy też dopuszczać do finansowania przedsięwzięć pieniędzmi z krótkoterminowych programów UE. Powstałe wówczas znaki, godła czy certyfikaty są warte tyle, co złote liście opadłe jesienią z drzew. Dopóki nie jest ich zbyt wiele – zdołają. Potem są tylko utrapieniem dla sprzątających.

Źródło: [www.salzburgerlandwirtschaft.at/geschichte/der-wirt-als-veredler-der-regionalen-lebensmittel-256](http://www.salzburgerlandwirtschaft.at/geschichte/der-wirt-als-veredler-der-regionalen-lebensmittel-256)

# Kasza jest przyszłością

**Od zarania lat kasza gości na polskich stołach. Dzięki szerokiemu zastosowaniu jest chętnie używana w kuchni przez Polaków. Na przestrzeni lat ludzie zaczęli zmieniać swoje przyzwyczajenia żywieniowe oraz zwracać uwagę na to, co spożywają. Dzięki większemu popytowi na kaszę, powinniśmy zwrócić uwagę też na jej uprawę.**

Mariela Gasper / „Lubuskie Aktualności Rolnicze” / LODR Kalsk

**P**rzykładem kaszy, która staje się coraz bardziej popularna, jest amarantus, czyli szarłat. Od wielu lat jest on uprawiany na nasiona w wielu miejscach na świecie. W wysokim stopniu pokrywa potrzeby organizmu i jest wykorzystywany w wielu branżach.

Amarantus jest cennym źródłem żelaza – jest jednym z liderów tego mikroelementu. Posiada on również sporą ilość błonnika, który przyspie-

sza procesy metaboliczne w organizmie, a obecnie – w dobie zdrowego i zbilansowanego trybu życia oraz chęci posiadania dobrej sylwetki – staje się kluczowym czynnikiem sukcesu. Jego białko jest lepiej przyswajalne niż białko soi czy nawet mleka.

Amarantus uprawiany jest na glebach lekko żyznych o neutralnym pH. Bardzo lubi wilgotną glebę, słońce oraz ciepło. Wymaga regularnego podlewania zwłaszcza w trakcie suszy. Roślina ta



kwitnie od czerwca do późnej jesieni. Nie akceptuje ona pestycydów, dlatego staje się modna w czasach, gdzie uprawy ekologiczne stają się coraz to bardziej popularne.

W Polsce dużą popularnością od jakiegoś czasu cieszą się ekspandowane nasiona amarantusa, czyli tzw. popping. Posiadają one neutralny smak, z wyglądu przypominają coś na kształt dmuchanego ryżu. Nasiona amarantusa są również wykorzystywane przy produkcji kasz, mąki czy płatków.



# Substraty do produkcji ekologicznej warzyw

Konsumenci coraz częściej pytają o warzywa ze zmniejszoną ilością pozostałości środków ochrony roślin, a także o te z produkcji ekologicznej. Z tego też względu producenci niektórych gatunków warzyw i ziół zaczynają już wdrażać w swoich gospodarstwach produkcję na substratach przeznaczonych do produkcji ekologicznej. Dlatego firma Klasmann-Deilmann zapoczątkowała sprowadzanie do Polski takich podłoży, które produkuje już od kilku lat w swoich fabrykach w Niemczech i na Litwie.

■ Tekst i fot. Piotr Borczyński / „Wieś Kujawsko-Pomorska” / K-PODR Minikowo

W skład substratów do produkcji ekologicznej używa się również, tak jak w substratach konwencjonalnych, torfu. Zawartość zamienników torfu w substratach jest ograniczona przepisami prawa konkretnych państw europejskich i mogą one zawierać np. w Wielkiej Brytanii do 100 proc., a w Niemczech do 20 proc., oczywiście w zależności od przeznaczenia. Na zachodzie Europy substraty bio wykorzystuje się przede wszystkim do produkcji rozsąd warzyw, do produkcji ziół i sałat, a także roślin ozdobnych. Do produkcji substratów organicznych oprócz torfu używane są również inne komponenty, takie jak: włókno drzewne, włókno kokosowe, kokos nie buforowany saletą wapniową tylko płukany, pumeks, perlit, glina, kompost i inne. Ażeby substraty ekologiczne zawierały składniki pokarmowe oprócz kompostu używa się również nawozów organicznych NPK, takich jak Ecomix o różnym składzie oraz nawozów potasowych, takich jak Patentkali, Radigen, zawierającego mikroelementy i nawozów aminokwasowych, a także odkażanych termicznie wiórów rogowych, zawierających tylko azot organiczny oraz dla uzupełnienia – magnezu soli gorzkiej, czyli siarczanu magnezu.

Wszystkie fabryki, w których produkuje się substraty oraz podłoża do produkcji ekologicznej są certyfikowane przez Grupę Ecocert. Substraty do produkcji ekologicznej w nazwie muszą mieć rozszerzenie Bio lub UAB. Klasmann produkuje ponad 12 receptur takich substratów o różnym składzie i zastosowaniu.

Stosowanie substratów ekologicznych w produkcji niesie za sobą pewne ryzyko, zwłaszcza, gdy wysiewane są na nich nasiona warzyw wrażliwych np.: sałaty, roszponki czy kapusty pekińskiej. Ze względu na zawartość nawozów organicznych, a nie mineralnych, substraty takie mają większą aktywność biologiczną, co wiąże się z niekontrolowanym uwalnianiem składników pokarmowych w sprzyjających warunkach, zwłaszcza temperatury. Zbyt duża

ilość składników pokarmowych zwykle podnosi zasolenie substratu, co podczas wschodów roślin może spowodować zniszczenie siewek. Przy temperaturze powyżej 20°C z substratu może również niekontrolowanie uwalniać się amoniak, co również może spowodować zniszczenie siewek lub nawet starszych roślin. Z przeprowadzonych badań wynika, że zawartość amoniaku wzrasta do dużego poziomu już po 7 dniach od rozpoczęcia procesów rozkładu kompostu, co pociąga za sobą również wzrost pH.

Jeżeli natomiast chodzi o zawartość azotu w formie azotanowej, okazuje się, że taki azot jest dostępny dla roślin dopiero po około 2 tygodniach, a ilości, które są potrzebne dla zaopatrzenia roślin w ten składnik, pojawiają się w substratach organicznych dopiero po około 3-4 tygodniach. Do tego czasu rośliny mogą cierpieć z powodu niedoboru tego składnika. Przyczynia się to do opóźnienia wzrostu lub skarlenia roślin. Azot z takich substratów dostępny jest dla rosnących w nim roślinach maksymalnie do 3 miesięcy od rozpoczęcia procesów mineralizacji.

Ze względu na to, że substratów do produkcji ekologicznej używa się zwykle do produkcji różnych typów sałat, Klasmann wraz z firmami produkującymi nasiona do takiej produkcji (Rijk Zwaan i Vitalis – Enza Zaden) przeprowadził testy kiełkowania w różnych temperaturach. Okazało się, że najlepsze efekty i wschody powyżej 90 proc. uzyskano, kiedy temperaturę podczas wschodów utrzymywano na poziomie 18°C. W takiej temperaturze można było bowiem kontrolować rozkład zawartej w substratach materii organicznej do związków mineralnych, a zwłaszcza amoniaku. W temperaturze utrzymywanej przez kilka dni na poziomie 25°C, zwłaszcza zaraz po wysiewie nasion, niektóre odmiany przede wszystkim sałaty masłowej wschodziły nawet poniżej 20 proc. Wpływ na to mają oczywiście również uwarunkowania genetyczne poszczególnych odmian.

Innym zagrożeniem w substratach organicznych są ziemiórki. Są to owady, których larwy że-

rują na systemie korzeniowym roślin. Duża zawartość larw w takim substracie może spowodować straty w uprawach praktycznie do 100 proc. Cemu tak się dzieje? Otóż wszelkiego rodzaju owady, a zwłaszcza ziemiórki czy też śmietki, przyciągane są do substratów przez zapach rozkładającej się materii organicznej. Owady dorosłe składają jaja do substratu, a z nich wylęgają się larwy, które żerują na systemie korzeniowym. Larwy mogą żywić się materią organiczną nawet, jeżeli nie ma w substracie roślin. Larwa przechodzi w formę poczwarki, a z niej wylatuje mucha. Cały cykl rozwojowy w zależności od warunków temperaturowych trwa ok. 21 dni. Jeżeli chodzi o ziemiórki, możliwa jest walka biologiczna. Do sygnalizacji pojawu tego owada służą żółte tablice lepowe, które przede wszystkim wykorzystuje się w obiektach szklarniowych. Po pojawieniu się much można się spodziewać, że po kilku dniach pojawią się larwy, więc do podłoża trzeba wprowadzić odpowiednie produkty biologiczne. Larwy ziemiórek pasożytowane są przez nicienie drapieżne z rodzaju Steinernema. Na polskim rynku dostępne są produkty zawierające takie drapieżne nicienie w wielu firmach zajmujących się rozprowadzaniem biologicznych środków ochrony roślin, jak również w koncernach chemicznych, takich jak BASF. Starsze stadia larwalne i poczwarki pasożytowane są przez produkty zawierające *Bacillus Turingensis*, a owady dorosłe przez owady drapieżne z rodzaju *Hypoaspis* sp.

Podsumowując, zastosowanie substratów do upraw ekologicznych wiąże się z wieloma ryzykami. Pierwsze z nich to transport odbywający się na różnych odległości i w różnych warunkach temperaturowych. Im dalej i cieplej, tym gorzej dla substratu i potem rosnących w nim roślin. Po dostarczeniu do odbiorcy z opakowań może wydobywać się nieprzyjemny zapach spowodowany rozpoczętą mineralizacją lub zawartością nawozów organicznych, kompostów czy też innych dodatków. Substraty także mogą być zakażone grzybami. Duże zagrożenie dla roślin stanowi również ziemiórka. Ze względu na duże ryzyko uprawy w takich substratach taką produkcją powinny zajmować się tylko gospodarstwa wyposażone w odpowiednie obiekty, gdzie można ściśle kontrolować warunki produkcji.

Ze względu na różne możliwości klientów Klasmann proponuje im różne moduły do wykorzystania. Można dostarczyć do klienta surowy torf do samodzielnego wymieszania z komponentami dopuszczonymi do produkcji ekologicznej w danym kraju. Następnie proponowane są substraty bazowe, czyli odkwaszony torf z dodatkami mikroelementów. Producent sam wedle uznania i wykorzystania dodaje nawozy organiczne zawierające NPK, co wiąże się z brakiem ryzyka przechowywania substratów z nawozami. Kolejny moduł, to dodatek do odkwaszonego torfu z mikroelementami nawozów zawierających P, Mg i K, a klient sam dodaje organiczny azot. I ostatni moduł z dodatkiem Terr Aktiv, co zwiększa aktywność mikrobiologiczną, a klient na miejscu dodaje tylko organiczny azot.

Substraty do produkcji ekologicznej poddawane są restrykcyjnym badaniom i nawet najmniejsze zawartości metali ciężkich, bromków, nadchloranów, pestycydów czy też patogenów ludzkich, nawet poniżej analitycznych poziomów wykrywania (u nas określane jako śladowe), mogą je dyskwalifikować z produkcji.

Przygotowywanie kompostu bio substratów





# SOŁTYS Z PIEKŁA

Iwona Ruszkowska wraz z mężem Mariuszem gospodaruje we wsi Piekło, w gminie Sztum. Pani Iwona już drugą kadencję jest sołtysem tej pomorskiej wsi nad Wisłą.

Rozmawiała Zdzisława Kosek-Mukeev / „Pomorskie Wieści Rolnicze” / PODR Lubań



→ Pani Iwono, skąd takie zaufanie mieszkańców Piekła, że po raz kolejny została Pani sołtysem?

– Radzie Sołectkiej w Piekle przewodniczę od 2015 r. Co roku staram się aktywnie uczestniczyć w opracowywaniu planu zadań, a później w jego realizacji. I to chyba docenili mieszkańcy mojej wsi. Z Funduszu Sołectkiego wyposażyliśmy w meble kuchnię w świetlicy wiejskiej, a wkrótce ogrodzony zostanie plac zabaw i boisko. Regularnie jako sołectwo organizujemy Dzień Kobiet oraz Dzień Babci i Dziadka. Pozyskujemy też sponsorów. Pod patronatem Burmistrza Miasta i Gminy Sztum odbył się Dzień Dziecka i bal karnawałowo-choinkowy. Radość dzieci jest dla mnie największym podziękowaniem. Ja natomiast dziękuję Radzie Sołectkiej obecnej i poprzedniej kadencji za wsparcie



i współpracę, bez których nie byłaby możliwa realizacja tych zamierzeń.

→ Pamiętam Pani aktywną kampanię w wyborach samorządowych, która również zakończyła się sukcesem. Została Pani radną Rady Miejskiej w Sztumie. Jakie ma Pani w tym zakresie priorytety?

– Uczestniczę w pracach Komisji Rewizyjnej oraz Komisji Wsi, Gospodarki Komunalnej i Bezpieczeństwa. Regularnie biorę udział w sesjach. W ramach partnerstwa gminy Sztum mogłam zapoznać się z osiągnięciami gminy Ritterhude w Niemczech. Wiele ich działań kulturalnych i inwestycyjnych zainspirowało mnie do podejmowania inicjatyw społecznych u nas. Priorytetem są jednak przede wszystkim drogi gminne i droga wojewódzka do Piekła.

→ Co planuje Pani w najbliższym czasie?

– Już po raz drugi 5 kwietnia 2020 r. przy współudziale Warmińskiej Ligi Wraków organizujemy imprezę Wrak Race. Wyścigom starych samochodów towarzyszyć będą spotkania mieszkańców ze znanymi osobami powiązanych z rajdami samochodowymi, kiermasze domowych wypieków, zabawy dla dzieci, konkursy i dobra zabawa na świeżym powietrzu. Impreza ma charytatywny cel. W tym roku pragniemy przeznaczyć zebrane środki na Izbę Pamięci w naszej świetlicy wiejskiej.

→ Na zdjęciach, które z Panią przeglądam, widzę panią zadowoloną, uśmiechniętą wśród kobiet z Koła Gospodyń Wiejskich w Piekle. Czy to pani „drugie życie”?

– Bardzo lubię spotkania w Stowarzyszeniu z Piekła Rodem i Kole Gospodyń Wiejskich. Podtrzymujemy tradycje i zwyczaje z naszego środowiska i regionu. Uczestniczymy w konkursach potraw bożonarodzeniowych i wielkanocnych organizowanych przez Sztumskie Centrum Kultury. Nasze osiągnięcia to pierwsze i drugie miejsce w kategorii ciasta i potrawy.



→ Żeby nie zapomnieć, że przede wszystkim jest pani rolnikiem, spytam więc o rodzinę i gospodarstwo.

– Wspólnie z mężem Mariuszem prowadzimy gospodarstwo o powierzchni 33 ha o profilu roślinnym i zajmujemy się chowem bydła. Zadbaliśmy o estetyzację naszej zagrody. Córka Monika przejęła po mnie aktywność. Założyła swoją szkołę tańca – Studio Tańca w Pruszczu Gdańskim. Syn Marcin pracuje w naszym gospodarstwie. Najmłodsza córka Marcelina uczy się w 7 klasie Szkoły Podstawowej w Czerninie.

→ No i pytanie na czasie, czy ma Pani plan nawozowy?

– Mam już dwa. Ostatni zrobiłam przed siewami jesienią 2019 r. Korzystam regularnie z pomocy doradców PZDR w Sztumie.





# AgroSzachownica

W tym kąciuku zamieszczamy najbardziej interesujące informacje i opinie na aktualne tematy związane z polską wsią, rolnictwem i agrobiznesem, publikowane w poszczególnych wydawnictwach periodycznych Wojewódzkich Ośrodków Doradztwa Rolniczego.

## ROBOTYZACJA MAZOWIECKICH PÓL – SZYBCIEJ NIŻ MYŚLIMY!

„Robotyzacja mazowieckich pól to konsekwencja zmniejszania się liczby pracowników dostępnych rolnictwu. Liczba ludności na obszarach typowo rolniczych maleje<sup>1</sup>, podobnie jak udział osób w wieku produkcyjnym<sup>2</sup>. Wzrasta zainteresowanie pracą poza wsią, co pokazują liczby osób dojeżdżających do pracy poza gminę, w której mieszkają<sup>3</sup>. Procesy te przyspieszą też koncentrację ziemi. Większe arealy będą przedmiotem zainteresowania przedsiębiorców rolnych, co zintensyfikuje obrót ziemią. Właściciele dużych gospodarstw, szukając większych dochodów, będą upraszczać strukturę produkcji i zmniejszać pracochłonność upraw. Szybko dostrzegą korzyści płynące z wykorzystania robotów. Jak zauważa Maria Wildt: „Roboty mogą skutecznie: pobierać i analizować próbki gleby, mechanicznie i chemicznie zwalczać chwasty, monitorować obsadę i zdrowotność roślin, precyzyjnie, uwzględniając potrzeby roślin, siać, nawozić i nawadniać”. – dr hab. inż. Roman Lusawa, „Więś Mazowiecka”, MODR Warszawa

## AGROTURYSTYKA I INTERNET

„W działalności agroturystycznej dzięki internetowi mamy nieograniczoną możliwość wzajemnego kontaktu zarówno od strony właścicieli agroturystyki, jak i osób poszukujących wypożyczynku, w tym ustalanie, terminów, cen, zakładowanie rezerwacji itd. Istniejąc w sieci, mamy większy dostęp do wiedzy, informacji oraz skuteczniejszą promocję i – co najważniejsze – bezpośredni (tańszy) kontakt z potencjalnymi konsumentami. Dzięki kontaktowi i szybkiej wymianie informacji możemy obserwować zachowania, potrzeby gości i szybko na nie reagować. (...) Agroturystyka musi podążać za aktualnymi trendami społecznymi i konsumenckimi – ich analiza i zrozumienie powinny stać się zaczynem nowych ofert gospodarstw agroturystycznych, dostosowanych do aktualnych potrzeb konsumentów, a szybkie i trafne reagowanie na oczekiwania współczesnego konsumenta może stanowić czynnik innowacyjności polskiej agroturystyki.” – Marta Bettin, „Więś Kujawsko-Pomorska” K-PODR Minikowo

## GOSPODARSTWA OPIEKUŃCZE

„Należy pamiętać, że na chwilę obecną w polskim prawodawstwie nie ma ustosunkowanych przepisów prawa odnośnie możliwości łączenia rolnictwa ze świadczeniem usług opiekuńczych. Działalność ta może być finansowana komercyjnie albo wpisywać się w już istniejące formy, np. takie, jak: Dzienny Dom Pobytu, Rodzinny Dom Pomocy czy Placówka całodobowej opieki prowadzona w ramach działalności gospodarczej. Gospodarstwa opiekuńcze powinny więc wzoro-

wać się na systemach funkcjonowania placówek opiekuńczych, które działają w ramach systemu pomocy społecznej.” – Ewelina Czarnik, „Doradca” MODR Karniowice

## POWRÓT DO ŁUBINU

„Intensywna produkcja roślinna i dominująca uprawa roślin zbożowych to czynniki obniżające jakość gleby, a także zwiększające podatność roślin na porażenie przez choroby, szkodniki i chwasty. Efekt to wzrost nakładów na produkcję. Aby poprawić warunki wzrostu dla innych roślin i zmniejszyć nakłady na nawożenie i ochronę, warto wprowadzić do płodozmienu łubiny. Łubiny dobrze znoszą niskie temperatury w okresie kiełkowania nasion, a nawet krótkotrwałe przymrozki do -5,-6 oC. Dlatego siew powinien odbywać się wcześniej – w drugiej połowie marca lub na początku kwietnia. Zysk płynący z uprawy łubinów to nie tylko to, co uzyskamy ze sprzedaży nasion oraz dopłaty do materiału siewnego i do uprawy roślin strączkowych na ziarno. To także korzyści, jakie będziemy mieć w następnych latach, w wyniku wykorzystania w płodozmianie.” – dr inż. Amelia Prorok, „Twój Doradca – Rolniczy Rynek” LODR Wrocław

## UWAŻAJMY NA PODRÓBKĘ

„Stosowanie środków ochrony roślin o nieznanym składzie chemicznym może spowodować, że preparat nie zadziała, a w skrajnych przypadkach może całkowicie zniszczyć plony. Nie wiadomo jakie mogą być konsekwencje zdrowotne dla rolnika wykonującego zabieg. Trudno też przewidzieć wpływ na środowisko, nielegalne chemikalia mogą gromadzić się w wodach gruntowych oraz w glebie. Stosowanie nielegalnych, w tym podrobionych produktów może skutkować także utratą dotacji unijnych. Ponadto, w przypadku stwierdzenia posiadania podróbki środka ochrony roślin, Wojewódzki Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa może nakazać zatrzymanie towaru i jego utylizację. Dzięki efektywnym działaniom PIORiN w latach 2018-2019 udało się ujawnić łącznie ponad 50 ton nielegalnych środków ochrony roślin.” – „Podkarpackie Wiadomości Rolnicze” PODR Boguchwała

## ZIOŁA W PASZACH GOSPODARSKICH

„Korzystne efekty skarmiania preparatów ziołowych potwierdzają liczne badania. Skuteczność tych mieszanek można zaobserwować w poprawie zdrowia, lepszych przyrostach i wroście jakości pozyskiwanego surowca. Dodatek ziół, stosowany w dawkach dla krów zasuszonych, ma pozytywny wpływ na jakość siary, zwiększa ilość immunoglobulin. Cielęta pozyskiwane od krów, które były żywione paszami zawierającymi dodatki ziół wykazują mniejszą podatność na choroby

i biegunki infekcyjne.” – Ewelina Szmurło, „Wiadomości Rolnicze” PODR Szepietowo

## NIE WYPALAJMY TRAW!

„Wypalanie traw na początku wiosny nie poprawia jakości gleby, a wręcz przeciwnie przyczynia się do obniżenia rolniczej i ekologicznej wartości gruntów. Następuje wywołanie i zużycie gleby, ponieważ zostaje wypalona warstwa próchnicy. Zmniejsza się jej zdolność do retencji wody, a także następuje zniszczenie flory bakteryjnej odpowiedzialnej za asymilację azotu z atmosfery. Gleba pozbawiona jest możliwości wzbogacania w materię organiczną i oczyszczania z herbicydów i pestycydów. Niemożliwe staje się właściwe napowietrzenie gleby, stąd zachodzą w niej niekorzystne dla wszelkich procesów biochemicznych zjawiska (procesy tlenowe przechodzą w beztlenowe). Skutkiem tego jest obniżenie wartości plonów o 5-8 proc., powodując jednocześnie zachwianie ekosystemu, czego wynikiem jest nadmierny rozwój chwastów. Według naukowców, po takim „pseudo-użyźnianym” zabiegu, ziemia potrzebuje kilku lat by powrócić do plonów sprzed wypalania.” – Justyna Kapitan, „Śląskie Aktualności Rolnicze” ŚÓDR Częstochowa

## WIOSNA NA ŁĄKACH

„Wiosenne zabiegi pielęgnacyjne są nieodzownym elementem utrzymania w dobrej kondycji trwałych użytków zielonych. Najlepiej byłoby, gdyby te zabiegi były systematyczne, przeprowadzane w ciągu całego roku. Głównym celem wiosennej pielęgnacji TUZ-ów jest uzyskanie najkorzystniejszych warunków wzrostu, rozwoju najcenniejszych gatunków traw w runi, o dużym udziale roślin motylkowych, przy jak największej minimalizacji chwastów. Ma to niebagatelny wpływ na ilość i jakość pozyskiwanej masy łąkowej w okresie wegetacyjnym, przeznaczonej na paszę dla zwierząt. Do głównych i zalecanych wiosennych zabiegów pielęgnacyjnych łąk i pastwisk zaliczamy: włótkowanie, wałowanie, bronowanie i nawożenie.” – Łukasz Matuszak, „Poradnik gospodarski” WODR Poznań

## PIJMY MLEKO, JEDZMY SER

„Wbrew niektórym opiniom, mleko jest bardzo dobrze przyswajane przez ludzi, i to w różnym wieku. Wraz z produktami mlecznymi stanowi bogate źródło składników odżywczych, głównie pełnowartościowego białka i bardzo dobrze przyswajalnego wapnia, który jest wchłaniany aż w 80 proc. Ma też właściwości odtruwające organizm oraz regulujące trawienie. Mleko i jego przetwory to ważny składnik zdrowej diety.” – Agnieszka Siwek, „Lubelskie Aktualności Rolnicze” LODR Końskowola

# Laureaci konkursów AgroLiga i Agropredsiębiorca RP – nagrodzeni w konkursach „Rolnik – Farmer Roku” i „Złoty Inżynier”

Miło nam poinformować, że podczas Gali XXVI edycji Ogólnopolskiego Konkursu „Rolnik – Farmer Roku” w gronie 8 zwycięzców uhonorowanych tytułem „Rolnik – Farmer Roku” znaleźli się: w kategorii produkcja roślinna – **Ludmiła i Michał Sznajder**, właściciele gospodarstwa rolnego i Przetwórci Warzyw „Kiszzone Warzywa z Doliny Baryczy” w Karnicach w woj. dolnośląskim (Wicemistrzowie Krajowi AgroLigi 2018), w kategorii hodowla bydła – **Mieczysława i Jan Tylka**, producenci mleka w Tokarni w woj.

podkarpackim (Laureaci Krajowi AgroLigi 2018) oraz w kategorii przedsiębiorstwa rolnicze – **Marian Pankowski**, prezes Przedsiębiorstwo Rolniczo-Hodowlanego „Gałopol” w Gałowie w woj. wielkopolskim (Wzorowy Agropredsiębiorca RP 2012, Pierwszy Wicemistrz Krajowy AgroLigi 2016). Otrzymali oni – z rąk Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi **Jana Krzysztofa Ardanowskiego**, Szefa Kancelarii Prezydenta RP **Haliny Szymańskiej** i p.o. Dyrektora Generalnego KOWR **Grzegorza Pięty** – w nagrodę statuetki „Złote Jabłko”.



Ludmiła i Michał Sznajder



Mieczysława i Jan Tylka



Marian Pankowski



Mariusz Kościwicz



dr Roman Warzecha



Cezary Rokicki

Z satysfakcją także informujemy, że podczas Gali XXVI edycji plebiscytu Czytelników „Przeglądu Technicznego” p.n. „Złoty Inżynier 2019” tytułem „Złoty Inżynier 2019” w kategorii nauka został nagrodzony **dr Roman Warzecha** z Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin – PIB Radzikowie (Promotor Agrobiznesu RP 2019) oraz tytułem „Srebrny Inżynier 2019” w kategorii ekologia – **Cezary Rokicki**, sadownik z Białej Rawskiej w woj. łódzkiej (Wzorowy Agropredsiębiorca RP 2019), zaś **Mariusz Kościwicz**, dyrektor działu Badań i Rozwoju w toruńskiej firmie Swimer otrzymał wyróżnienie w kategorii high-tech. Nagrody wręczyli: Sekretarz Stanu w Kancelarii Prezydenta RP **Andrzej Dera**, Prezes Federacji SNT i Redaktor Naczelna „Przeglądu Technicznego” **Ewa Mańkiewicz-Cudny** i prof. **Michał Klejber**, członek rzeczywisty Polskiej Akademii Nauk.






**TRANS-ROL**

Grażyna i Andrzej Remisiewicz

ZAWSZE BLISKO LUDZI

**AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR**

- NAZOWÓW MINERALNYCH   
- MELASOWANYCH WYSŁODKÓW **Tofi**
- PASZ BIAŁKOWYCH NP:  
ŚRUTY SOJOWEJ, RZEPAKOWEJ, DDGS

**TOWAR DOSTARCZAMY NA TERENIE CAŁEGO KRAJU W CENACH HURTOWYCH**

Zapraszamy do współpracy firmy handlowe i gospodarstwa, Grażyna i Andrzej Remisiewicz, Właściciele – tel. 604 167 434



Kruszewo-Wypychy 29  
18-218 Sokoły, woj. podlaskie



86 476 31 63



biuro@trans-rol.pl



*Życzymy Państwu Zdrowych i Spokojnych Świąt Wielkanocnych*





## OLEJ RYCYNOWY

**ZMARSZCZKI POD OCZAMI** – Podgrzejmy lekko olej na łyżeczce i dodajmy do masła lub oleju kokosowego. Ciepłą mieszanką smarujemy skórę wokół oczu. Ten proces powinien mieć miejsce przynajmniej dwa do trzech razy w miesiącu. Dzięki temu pozbędziemy się płytkich zmarszczek i zapobiegniemy powstawaniu nowych.

**RZĘSY** – Smarujemy rzęsy olejem przy pomocy szczotki do rzęs. Może być to czysta szczoteczka lub ta po tuszu do rzęs. Dzięki takiej kuracji rzęsy będą długie i grube.

**ZMARSZCZKI NA TWARZY** – Ogrzejmy olej, nałożmy na twarz i delikatnie masujemy. Po dwóch godzinach usuńmy nadmiar wacikiem.

**NA BRODAWKI** – Brodawki znikną, gdy będziemy wcierać w nie olej rano i wieczorem. Powinno się to robić co najmniej dziesięć minut, aby dobrze on wchłonął się w skórę.



## DOMOWE RECEPTY

- niewielka ilość cynamonu dodawana do kawy – zamiast śmietanki i cukru – pozwala obniżyć poziom cholesterolu i redukuje stężenie cukru we krwi
- przed końcem pieczenia posmarujemy drób zimną słoną wodą lub piwem, a zwiększymy temperaturę pieczenia - drób będzie wyjątkowo chrupiący
- jeżeli przed umyciem głowy nałożymy na nią olej kokosowy, włosy będą gęste i błyszczące

## IMBIR

Imbir jest doskonałym lekiem na infekcje żołądkowo-jelitowe i aktywnie działa przeciwko wirusom układu oddechowego.

**SYROP PRZECIWWIRUSOWY** – Świeży kawałek imbiru (5 cm) obrać pokroić w drobną kostkę lub zetrzeć na tarce. Na dnie stoika ułożyć 3 plasterki cytryny, zasypać imbirem, oprószyć cynamonem i odrobiną pieprzu Cayenne. Zalać miodem i powtarzać warstwy do zapełnienia stoika. Odstawić na minimum godzinę w temperaturze pokojowej do przegryzienia. Wymieszać i wstawić do lodówki. Podczas infekcji najlepiej przyjąć łyżkę stołową 3-4 razy dziennie. Przy grypie można dodać po łyżeczce syropu do herbatki ziołowych i napojów.



## PIKANTNY NAPÓJ

**SKŁADNIKI:** 4 limonki, imbir, mięta, 1 litr wody gazowanej, 1/2 szklanki wody mineralnej, lód, szczypta cukru

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:** Wycisnąć sok z limonek, rozpuścić cukier w 1/2 szklance ciepłej wody i następnie dodać starty imbir. Całość podgrzać (ale nie dopuścić do zagotowania) i schłodzić. Dodać sok z limonek, wodę gazowaną i lód. Podać z listkami mięty i plasterkami limonki.



## AZALIA

Stanowisko azalii powinno być dobrze oświetlone, ale nie bezpośrednio nasłonecznione. Wysoka temperatura i suche powietrze powodują opadanie liści i uniemożliwiają kwitnienie rośliny. W okresie kwitnienia azalia potrzebuje bardzo dużo wody, dlatego powinno się co cztery dni całkowicie zanurzać roślinę z doniczką w wodzie, żeby ziemia mogła dostatecznie się nawodnić. Po Trzech Ogrodnikach (środek maja) należy ustawić roślinę w zacienionym miejscu na balkonie albo w ogrodzie i podlewać raz, dwa razy w tygodniu. Na jesieni znów przenosi się kwiat do domu i obficie podlewa. Ponownemu kwitnieniu sprzyja też ustawienie rośliny w ziemie na kilka dni w chłodnym pomieszczeniu, gdyż w niskiej temperaturze szybciej rozwijają się pączki. Jeśli potem znów przeniesiemy azalię do cieplejszego miejsca, wkrótce zaczną bujnie rozkwitać.

## ŚRODEK PRZECIWPALNY

Ten cudowny napój jest idealny dla osób cierpiących na przewlekłe bóle, stany zapalne, np.: artretyzm, zapalenie stawów, reumatyzm, nerwobóle. Świetnie się sprawdzi przy wszelkiego rodzaju infekcjach, przeziębieniach, grypie, problemach przewodu pokarmowego i wielu innych dolegliwościach. Poza tym, że skutecznie zwalcza ból i działa przeciwzapalnie – podnosi odporność, oczyszcza organizm z toksyn, pomaga w odchudzaniu, przyspiesza metabolizm oraz dodaje energii i wigoru.

**SKŁADNIKI NA OK. 2 DNI KURACJI:** 3 łyżeczki kurkumy, 1 łyżeczka zmielonych goździków, 2 łyżeczki zmielonego kardamonu, 2 łyżeczki zmielonego cynamonu, 1-2 łyżeczki zmielonego imbiru (może być świeży), 1,5 litra wody przefiltrowanej, miód do smaku, odrobina mleka (ilość składników można proporcjonalnie zmniejszyć). Wszystkie składniki wsypać do rondelka, zalać wodą i gotować na małym ogniu 10 minut. Przed podaniem przelać przez sitko do filiżanki, można dosłodzić miodem i ewentualnie dodać trochę mleka.

# Czy koronawirus może przenosić się za pomocą żywności?

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opublikował 9 marca 2020 r. stanowisko, iż zgodnie z aktualną wiedzą nie ma dowodów na to, że żywność może być źródłem lub pośrednim ogniwem transmisji wirusa SARS COV-2. EFSA zaznacza, że na podstawie doświadczeń z wirusami SARS i MERS można sądzić, że nie dochodzi do infekcji człowieka poprzez żywność wirusem SARS COV-2.

Tak więc jest mało prawdopodobne, aby wirus przenosił się przez żywność, i nie ma dotychczas dowodów aby miało to miejsce.

EFSA podkreśla też, że stale monitoruje sytuację dot. ogniska zakażenia SARS COV-2, które jest źródłem zachorowań w bardzo wielu krajach.

W zachowaniu bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności istotne jest rygorystyczne zachowanie podstawowych zasad bezpieczeństwa żywności, które służą zapobieganiu jej zanieczyszczeniu, w tym również wtórnemu zanieczyszczeniu na etapie dystrybucji i sprzedaży.

## Obróbka termiczna a koronawirus

Koronawirusy potrzebują do namnażania gospodarza, którym jest człowiek. Dokładna obróbka termiczna niszczy wirusa, ponieważ koronawirus ulega zniszczeniu, gdy zastosuje się odpowiednią kombinację czasu i temperatury np. 60 C przez 30 min. Tak więc w przypadku mięsa, produktów surowych, typowa obróbka cieplna eliminuje zanieczyszczenie mikrobiologiczne, w tym również SARS COV-2.

## Jak przenosi się SARS COV-2?

Bezpośrednio – poprzez kontakt z wydzielinami zainfekowanej osoby (droga kropelkowa, ale również kał i mocz). Pośrednio – poprzez kontakt z powierzchniami, na których znajdują się wydzieliny osoby zainfekowanej poprzez kichanie i kaszel.

Aktualnie dostępne dane wskazują na to, że wirus może przetrwać kilka godzin na powierzchniach. Wirusa można pozbyć się ze środowiska, podobnie jak w przypadku większości mikroorganizmów, za pomocą zwykłych środków dezynfekcyjnych stosowanych w gospodarstwie domowym.

## Jakie działania może podjąć przedsiębiorca i pracownik branży spożywczej?

Dobre praktyki higieniczne, w tym właściwe mycie rąk, mają na celu zapobieganie zanieczyszczeniu żywności potencjalnie chorobotwórczymi mikroorganizmami, których źródłem mogą być osoby mające kontakt z żywnością. Dotyczy to również SARS COV 2. Dlatego Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) zaleca, aby stosować standardowe praktyki w celu zredukowania ekspozycji i transmisji chorób, które obejmują: właściwą higienę rąk higienę kałowania/kichania zasady bezpieczeństwa żywności ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel) osoby chore wykazujące ww. objawy nie mogą pracować w zakładach spożywczych.

**Pracownicy branży spożywczej muszą myć ręce:** przed rozpoczęciem pracy przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną o zajmowaniu się odpadami/śmiećmi po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji po skorzystaniu z toalety po kaszlu, kichaniu, wydychaniu nosa po jedzeniu, picu, lub paleniu po kontakcie z pieniędzmi

**Przedsiębiorcy branży spożywczej:** mając na uwadze obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa żywności, wskazane jest, aby zarówno producenci żywności, jak również sklepy i hurtownie: przypomnały pracownikom

zasady higieny osobistej, mycia rąk, obowiązku informowania o złym stanie zdrowia, nie tylko osobom mającym bezpośredni kontakt z zakładem i żywnością, ale również pracownikom biurowym, kierowcom, dostawcom, współpracującym rolnikom, serwisantom etc. Wzmogły nadzór nad przestrzeganiem zasad higieny przez pracowników, i ściśle je egzekwowali przeanalizowały wewnętrzne procedury czyszczenia i dezynfekcji powierzchni roboczych, podłóg, maszyn, również w sklepach, tam gdzie klienci są potencjalnym źródłem zanieczyszczenia (koszyki sklepowe, kasy, taśmy przy kasach, poręcze, uchwyty) i – jeśli to wymagane – zwiększyć częstotliwość wykonywanych zabiegów dokonały weryfikacji dobrych praktyk higienicznych oraz procedur HACCP, aby wyeliminować ewentualne luki lub możliwe ścieżki zanieczyszczeń starały się ograniczać w miarę możliwości ekspozycję w sklepach żywności nieopakowanej, przeznaczonej do bezpośredniego spożycia szczególnie pieczywa, ciast, a tam, gdzie żywność nieopakowana jest pakowana przez konsumenta – zwracać uwagę na właściwą higienę (nie kasłanie/kichanie w stronę innych osób i w stronę towaru, zwracanie uwagi przez obsługę, wywieszenie tabliczek ostrzegających) ograniczyły podróże służbowe do minimum, jak również przestrzegały zasad dostępu do zakładu produkcji przez osoby zewnętrzne w celu zapobiegnięcia niedoborom kadrowym – uświadomiły pracowników, że zarówno oni, jak i ich rodziny, powinni przestrzegać zasad higieny, stosować ograniczenia zalecane aktualnie przez władze. Kolejnym działaniem, jest egzekwowanie podziału na strefy, szczególna dbałość o higienę miejsc wspólnych, takich jak: szatnie, przebieralnie, łazienki, stołówki wzmocniły procedury mycia i czyszczenia toalet opracowały wewnętrzny plan zarządzania kryzysowego

## Jakie działania powinien podjąć świadomy klient-konsument?

**W sklepie** Osoby, które przebywają w sklepach, supermarketach, centrach handlowych powinny zawsze pamiętać o tym, że są współodpowiedzialni za zdrowie swoje i innych osób. W miarę możliwości należy unikać przebywania w miejscach zatłoczonych, utrzymywać odstęp w kolejkach. Dlatego należy pamiętać o higienie rąk oraz higienie kichania i kałowania, w szczególności przy pakowaniu żywności luzem, nieopakowanej tj.: pieczywo, produkty cukiernicze, orzechy. Ręce w sklepie mają kontakt z powierzchniami roboczymi, pieniędzmi. Do pakowania należy używać dostępnych rękawic foliowych oraz torbek. Niehigienicznym zachowaniem jest przebieganie i dotykanie produktów, które są przeznaczone do spożycia bez mycia i obróbki termicznej (np.: pieczywo, bułki, wyroby cukiernicze). Należy zwracać też uwagę na właściwą higienę układu oddechowego – nie kasłanie/kichanie w stronę innych osób, jak i towaru.

**W domu** Należy zachowywać właściwą higienę mycia i przygotowania żywności. Jest to priorytet nie tylko w przypadku koronawirusa, ale przede wszystkim typowych zanieczyszczeń mikrobiologicznych prowadzących do zatrucia pokarmowych. Należy myć ręce, narzędzia kuchenne, blaty robocze, deski. Zawsze pamiętać o separacji produktów surowych i produktów już przygotowanych do spożycia, w celu uniknięcia zanieczyszczeń krzyżowych w kuchniach krzyżowych w kuchniach.

Źródło – Główny Inspektorat Sanitarny



00-930 Warszawa  
ul. Wspólna 30 (adres do korespondencji)  
tel. 600 079 010  
e-mail: agroredakcja@agroredakcja.pl  
www.agroredakcja.pl

Rada Programowa AGRO: prof. dr. hab. Andrzej Kowalski – przewodniczący oraz członkowie – Waldemar Broś (Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Zw. Rew.), prof. dr hab. Włodzimierz Fiszer (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu), dr Janusz Gołos (Stowarzyszenie AgroBiznesKlub), Maciej Paradowski (Stowarzyszenie AgroBiznesKlub), Wojciech Pysiak (Gospodarstwo Rolne – Dziechów) i Andrzej Remisiewicz (Trans-Rol – Kruszewo-Wypychy).

Redaguje: Leon Wawreniuk – redaktor naczelny i Zespół  
Ceny ogłoszeń i reklam: 1 kolumna A4 – 5000 zł, ½ kolumny – 2600 zł, 1/3 kolumny – 1700 zł,  
¼ kolumny – 1400 zł, plus 23% VAT. Możliwość negocjacji cen.



*Z okazji zbliżających się Świąt Wielkanocnych  
składamy najserdeczniejsze życzenia:  
dużo zdrowia, radości, smacznego jajka,  
mokrego dyngusa, mnóstwo wiosennego słońca  
oraz samych sukcesów,  
Wesołych Świąt.  
życzy zespół*

  
GRUPA  
**AGROCENTRUM**  
Doradzamy z pasją



 **SWIMER**<sup>®</sup>

 **56 681 47 12**  
www.swimer.pl

LAUREAT KONKURSU  
  
TERAZ POLSKA

*Radosnego Alleluja!*



**Producent** zbiorników



Olej  
napędowy



AdBlue<sup>®</sup>



Nawozy  
płynne



Woda



Środki  
chemiczne

**Zapytaj o możliwość zakupu na RATY!**

**Zbiorniki z Torunia**



**Pompa zanurzeniowa** 80l/min. - za dopłatą  
(szczegóły u handlowca)

- przystosowana do pracy ciągłej
- długotrwałe użytkowanie
- niweluje powstawanie osadu i rozwarstwianie paliwa na dnie zbiornika

**POLSKI  
PRODUKT**

\*Cena netto. Oferta ważna do 30.06.2020r. lub do wyczerpania zapasów.



# KWATERY NA MEDAL 2020



## GOŚCINIEC MALINÓWKA

W niewielkiej odległości od Wieżycy, w jednym z najbardziej urokliwych zakątków Kaszub, w odległości 300 m od pięknego jeziora Ostrzyckiego mieści się nasz Gościniec Malinówka. U nas mogą Państwo zarezerwować sobie nocleg w nowocześnie urządzonej pokojach i apartamentach oraz cieszyć się chwilami beztrudnego wypoczynku. Dla gości oferujemy: wypożyczalnię rowerów górskich, plac zabaw dla dzieci, miejsce na ognisko i grill oraz wypożyczalnię sprzętu wodnego. Zapraszamy na świeże, smaczne dania kuchni polskiej oraz kaszubskiej. Zapewniamy obfite porcje, nawiązujące do słynnej w tym regionie gościnności. Inspiracją do tworzenia potraw jest dla nas bogactwo tutejszych lasów, pól, sadów i jezior. Wszystkie dania z naszego menu przygotowujemy samodzielnie, wykorzystując do tego składniki dostarczane przez sprawdzonych, lokalnych producentów.

Iwona i Dariusz Sikorscy, Krzeszna 114 k. Wieżycy  
83-316, Gołubie, woj. pomorskie  
tel. 604 97 80 67, 735 937 566  
e-mail: kontakt@gosciniemalinowka.pl  
www.gosciniemalinowka.pl



## MAZOWIECKIE SIOŁO JULIANÓWKA

Nasza Julianówka to pełna ciepła agroturystyka dla osób, które kochają zapach lasu, zwierzęta oraz mazowiecką tradycję. Choć u nas czas nie stanął w miejscu, to jednak przywołujemy piękne wspomnienia długich, rodzinnych biesiad bazujących na smakołykach, takich jak: ziemniaki ze zsiadłym mlekiem, chleb ze smalcem czy sezonowy kompot. U nas dzieciństwo wraca do czasów, w których nie było komputerów, a czas spędzało się z przyjaciółmi na podwórku. Dni w naszym Siole czas płynie na: grach i pracach z dawnych lat, kuligach, wycieczkach wozem konnym, spotkaniach z kucykami, karmieniu kóz i głaskaniu królików. Gdy Goście są głodni, rozpalamy ognisko, grillujemy albo dajemy naszym kucharkom poszaleć wg przepisów naszych Babć. Gdy jest zapotrzebowanie na rozrywkę, zapraszamy przyjaciela z akordeonem, który przygrywa tak, że aż się chce śpiewać. Jest przyjemnie, swobodnie, ciekawie. Zupnie jak u Babci na wsi. Zapraszamy serdecznie.

Mariola Kowalska, Julianów 14  
05-332 Siennica, woj. mazowieckie  
tel. 603 070 787  
e-mail: biuro@julianowka.com.pl  
www.julianowka.com.pl

