ZACHODNIOPOMORSKI MAGAZYN Rolniczy

Nr 183
Wrzesień 2023
ISSN 1734-6657

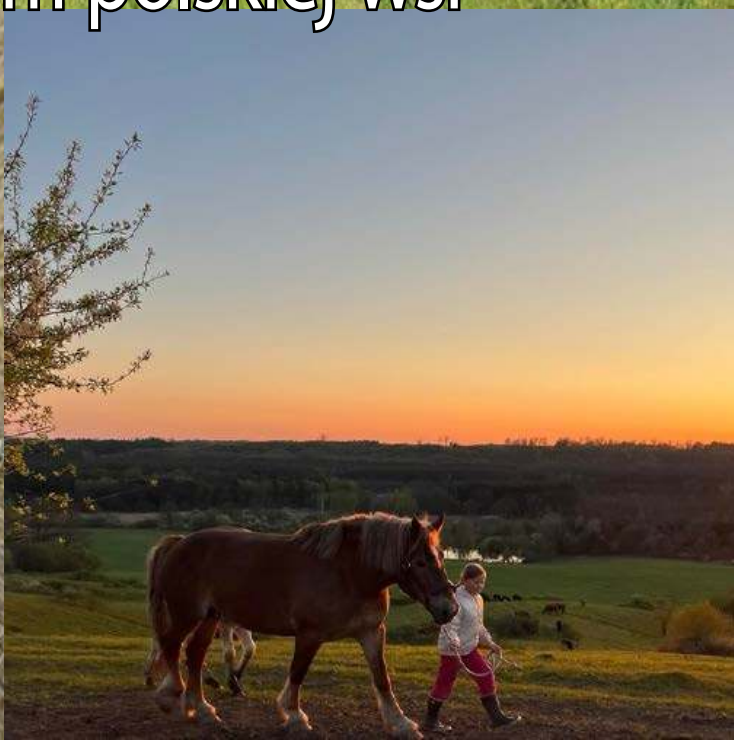
Cena 3,00 zł

ZACHODNIOPOMORSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W BARZKOWICACH



Konie pięknem polskiej wsi





- Magazyny
- Pomidorowe ABC
- Rzepak nie wybacza
- Kredyt preferencyjny dla rolnikow

eprasa.pl 71cde623f3

Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi



Szanowni Państwo,

Dożynki to ogromnie ważna i doniosła uroczystość, która w bardzo dużym stopniu integruje społeczność, tak aby wspólnie podziękować Panu Bogu za dar plonów ziemi. To również święto wsi i jej mieszkańców, bo to oni właśnie stoją na straży najpiękniejszych wartości i tradycji narodowych, czego dowodem są prezentowane tutaj zwyczaje dożynkowe, przepiękne własnoręcznie uwite wieńce ze zbóż, owoców, warzyw oraz ziół. Wieńce dożynkowe i bochen chleba, ukazują bezcenne atuty polskiej wsi, tj. wiarę, oddanie pracy, a nade wszystko umiłowanie polskości.

Uroczystości dożynkowe rozpoczyna uroczysta msza święta, która jest pięknym staropolskim zwyczajem, który przypomina nam, że Bóg jest szafarzem wszelkich łask, a plony ziemi są wynikiem współdziałania Stwórcy i człowieka.

Dziękuję rolnikom za ich wysiłek i ciężką pracę, dzięki której na naszych stołach nie brakuje polskiego chleba. Dziękuję za troskę o zachowanie dziedzictwa historycznego i kulturowego, poprzez promowanie lokalnych obrzędów i dzieł twórców ludowych.

Drodzy Rolnicy, przyjmijcie wyrazy najgłębszego szacunku za Waszą całoroczną, pełną poświęcenia pracę. Życzę Wam i Waszym Rodzinom poczucia dumy z efektów własnej pracy oraz składam najserdeczniejsze życzenia zdrowia, wszelkiej pomyślności oraz dobrych, urodzajnych plonów w następnych latach.

Jako Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi zapewniam Państwa, iż ze swojej strony robię i zrobię wszystko, aby nasza polska wieś rozwijała się jak najlepiej.

Szczęść Boże polskim rolnikom.

Z wyrazami szacunku

Robert Telus

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

eprasa.pl 71cde623f3

W NUMERZE

SYGNAŁY - INFORMACJE

4/ XXXV Barzkowickie Targi rolne AGRO POMERANIA 2023
6/ Wywiad Pana Roberta Telusa, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
9/ Konie pięknem polskiej wsi
12/ Wypoczywaj ze smakiem
16/ Zagrody edukacyjne województwa zachodniopomorskiego: AGRODOLINKA
18/ Wędliniarstwo to hobby
21/ Od 2 sierpnia żyjemy na kredyt ekologiczny
22/ Zoo-zwierzenia zootechnika: Turecka eskapada, czyli schabowy spod lady

TECHNOLOGIA PRODUKCJI ROLNEJ

26/ Rzepak nie wybacza błędów
28/ Zalecenia

W ZGODZIE Z NATURĄ

31/ Magazyn energii przy fotowoltaice
32/ Osad – korzyść dla rolnika





PORADNIK GOSPODYNI

33/ Pomidorowe ABC
36/ Śliwkowe delicje
38/ Im więcej chodzimy, tym mniejsze mamy ryzyko przedwczesnego zgonu
39/ Kalendarz biodynamiczny
40/ Wrzesień w ogrodzie
48/ Style ogrodowe – Ogrody romantyczne

EKONOMIKA DLA ROLNIKA

47/ Kredyt preferencyjny dla rolników – linia UP
48/ Premie dla młodych rolników
50/ Rusza nabór na inwestycje zapobiegające rozprzestrzenianiu się ASF
50/ Wsparcie dla grup i organizacji producentów
51/ Informacja handlowo-rynkowa
57/Rynki rolne











SYLWIA LENARD
Redaktor naczelna

We wrześniu, jak co roku, wiele się dzieje. Przed nami jesień, miejmy nadzieję, że będzie to przysłowiowa złota polska jesień. Tymczasem my, pracownicy ZODR, gorąco zapraszamy na jubileuszowe, bo już XXXV Barzkowickie Targi Rolne AGRO POMERANIA. Czekamy na Państwa w drugi weekend (8-10) września, miejmy nadzieję – słoneczny i suchy. Moc atrakcji gwarantowana. Zapraszamy na nasze stałe targowe wydarzenia, takie jak: Regionalna Wystawa Bydła Mięsnego, Wystawa Bydła Mlecznego, Pokaz Alpak, Wystawa Zwierząt Futerkowych, Pokaz Ptaków Hodowlanych i Ozdobnych, Zachodniopomorska Wystawa Koni Hodowlanych, Zawody Jeździeckie w Skokach, Międzynarodowa Wystawa Rękodzielnictwa, Przegląd Kapel Ludowych. A co poza tym? Możliwość odwiedzenia Wiejskiej Zagrody, w klimacie PRL, gdzie prezentowane będą leciwe już maszyny, gdzie będzie można wziąć udział w pokazie kiszenia kapusty, spróbować swoich sił w młóceniu zboża, zrobić zdjęcie w wiejskiej fotobudce czy dowiedzieć się co nieco o pasiece dawniej oraz pracy wiejskiego cieśli. Zapraszamy również na tegoroczne koncerty: w piątek na naszej scenie wystąpi zespół Loka, w sobotę zaś gratka dla trochę starszej widowni – zespół Trubadurzy. To oczywiście tylko niektóre atrakcje imprezy, ale nie sposób wymienić tu teraz wszystkiego. Zapewniamy jednak, że każdy z Państwa znajdzie tu dla siebie coś ciekawego i z pewnością miło spędzi czas. Zapraszamy!

Zapraszam do lektury!



eprasa.pl 71cde623f3

XXXV BARZKOWICKIE TARGI ROLNE AGRO POMERANIA 2023

KAŻDEGO DNIA TARGÓW

- ✓ Doradztwo rolnicze: porady, informacje, stoisko informacyjne SIR (Sieć na Rzecz Innowacji w Rolnictwie i na Obszarach Wiejskich),
- ✓ Prezentacja firm wystawienniczych,
- ✓ Prezentacja Biosurowcowego Ogrodu Dydaktycznego
- ✓ EKOstrefa – zajęcia edukacji ekologicznej, propagowanie wiedzy ekologicznej, informacje na temat możliwości uzyskania wsparcia ze strony WFOŚiGW w Szczecinie - współfinansowanie przedsięwzięć służących ochronie środowiska
- ✓ Promocja zagród edukacyjnych, gospodarstw agroturystycznych
- ✓ Promocja produktów tradycyjnych
- ✓ XVII Międzynarodowa Wystawa Rękodzielnictwa
- ✓ Wystawa Twórców Ludowych
- ✓ Prezentacja Kół Gospodyń Wiejskich
- ✓ Pokaz Zwierząt Hodowlanych
- ✓ VIII Regionalna Wystawa Bydła Mięsnego
- ✓ XX Wystawa Bydła Mlecznego
- ✓ Pokaz Ptaków Hodowlanych i Ozdobnych
- ✓ Wystawa Zwierząt Futerkowych
- ✓ Prezentacja zwierząt z Play ZOO
- ✓ Pokaz Alpak
- ✓ Fantom dydaktyczny – zabawa edukacyjna *dojenie krowy*
- ✓ Militarni z Barzkowicami
- ✓ Wiejska Zagroda – zabytkowe maszyny rolnicze, zajęcia edukacyjne

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie

8 WRZEŚNIA 2023 R. (PIĄTEK)

9.30-10.00	Występ Zespołu Pieśni i Tańca *„Prząśniczka”*
10.00	Oficjalne otwarcie targów
10.00-12.00	Wycena zwierząt futerkowych
10.30-13.00	XXX Jesienne Biegi Przełajowe - *„Bieg z ekologią”*
11.00-14.00	Konferencja *„Rozwój retencji na obszarach wiejskich – możliwości i realizacja”*
13.30-14.00	Pokaz ptaków drapieżnych, prezentacja Play ZOO
14.00-15.00	Pokaz Alpak oraz prezentacja hodowli
18.00	Występ zespołu muzycznego *LOKA*

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie







PARTNER GŁÓWNY: Grupa Azoty

PARTNER BRANŻOWY: AGRO Ubezpieczenia

PARTNER EKOLOGICZNY:

Ministerstwo Rodziny i Polityki Społecznej – Rodzina 800+

PATRONAT HONOROWY: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi; Ministerstwo Klimatu i Środowiska; Pomorze Zachodnie

PATRONAT MEDIALNY: TVP3 Szczecin; Głos Szczeciński; Radio Szczecin; GS24.pl; Portal Pszczelarski; Kurier Pszczelarski

SPONSOR TARGÓW: Infra-Port; Port Szczecin-Świnoujście

KONSULTANT MERYTORYCZNY:

PATRONAT BRANŻOWY: Solidarność; #KUPUJĘWIADOMIE; KOWR; BNP Paribas Food & Agro

eprasa.pl 71cde623f3

XXXV BARZKOWICKIE TARGI ROLNE AGRO POMERANIA 2023

9 WRZEŚNIA 2023 R. (SOBOTA)

9.30-15.00	XI Przegląd Kapel Ludowych
10.00-12.00	Wycena bydła mlecznego, i wręczenie nagród dla championów i v-ce championów wystawy
10.00-16.00	XIX Zachodniopomorska Wystawa Hodowlana Koni
10.00-16.00	Święto Ziarna i Zboża – Festyn Krajowej Rady Izb Rolniczych
11.00- 18:00	Strefa Rodzinna Rodzina 800+
11.30	Program *Czyste Powietrze* - szkolenie realizowane we współpracy z WFOŚiGW w Szczecinie, *doradztwo energetyczne*
11.30	Pokaz umiejętności koni policyjnych
12.00-13.00	Polowe pokazy pracy maszyn rolniczych - innowacje
12.00-13.00	Wycena bydła mięsnego, zasady oceny bydła oraz Konkurs „Ile waży zwierzę"
13.00-14.30	Innowacje w rolnictwie -konferencja
13.00-13.30	Rozstrzygnięcie konkursu *„Bezpieczne Gospodarstwo Rolne"*
14.00-14.30	Rozstrzygnięcie konkursu fotograficznego *„Konie pięknem polskiej wsi"*
14.30-15.00	Pokaz ptaków drapieżnych, prezentacja Play ZOO
15.00-15.30	Rozstrzygnięcie konkursu *„XI Przeglądu Kapel Ludowych"*
15.00-16.00	Pokaz wyszkolenia i ułożenia psów myśliwskich
15.30	Rozstrzygnięcie ogólnopolskiego konkursu *Doradca Roku* – etap wojewódzki oraz *Najlepszy Doradca Ekologiczny* – etap wojewódzki
16.00-16.30	Pokaz alpak oraz prezentacja hodowli
16.00	Rozstrzygnięcie etapu wojewódzkiego Plebiscytu Mistrzowie Agro w następujących kategoriach: 1. Sołtys Roku 2. Rolnik Roku 3. Liderka/Lider Społeczności 4. Koła Gospodyń Wiejskich 5. Agroturystyka Roku 6. Sołectwo Roku
16.00-17.00	W ramach wystawy koni: - Amatorskie zawody w zręczności powożenia - Konkurs Młodego Prezentera w ramach Wystawy Koni - Zawody Hobby Horse dla dzieci w ramach Wystawy Koni
17.00	Uroczyste podsumowanie konkursów: *„Najlepszy na targach - maszyny, urządzenia, technologie"*, *„Najlepszy na targach - artykuły spożywcze"*, *„Najlepszy na targach - środki produkcji"*
18.30	Występ zespołu TRUBADURZY

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie





10 WRZEŚNIA 2023 R. (NIEDZIELA)

10.00-12.30	Dożynki, Msza Święta Dziękczynna za zebrane plony, Ceremoniał Dożynkowy, Konkurs na *Najładniejszy wieniec dożynkowy*
10.00-10.30	Pokaz alpak oraz prezentacja hodowli
10:00- 16:00	Strefa Rodzinna Rodzina 800+
10.00-17.00	XXVIII Zawody Jeździeckie w Skokach
10.30-11.30	Konkurs Młodego Hodowcy i wręczenie nagród
11.30-12.00	Pokaz Championów XX Wystawy Bydła Mlecznego
12.00-12.30	Wręczenie nagród laureatom Konkursu *„Moja Mleczna Kraina"*
13.00-14.00	Prezentacja bydła mięsnego VIII Regionalnej Wystawy i wręczenie nagród
13.00-15.00	Rozstrzygnięcie konkursów: *Agro-Eko-Turystyczne „Zielone Lato 2023"*, *Najładniejszy wieniec dożynkowy,* losowanie nagród EKOLOTERIADY
14.00-15.00	Wręczenie nagród hodowcom - Wystawa Zwierząt Futerkowych, Pokaz Alpak, Pokaz Zwierząt Hodowlanych, Pokaz Ptaków Hodowlanych i Ozdobnych
16.15-16.30	Występ laureata *„Przeglądu Kapel Ludowych"*
17.00	ZAKOŃCZENIE TARGÓW

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie



eprasa.pl 71cde623f3

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Wywiad Pana Roberta Telusa Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Z Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi **ROBERTEM TELUSEM** rozmawiała Anna Dudkiewicz, Zastępca Dyrektora Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

Panie Ministrze, w 2019 r. obecny rząd, którego pan jest także reprezentantem, planował, że do 2030 r. stworzy takie warunki dla wzrostu dochodów mieszkańców Polski, które będą sprzyjały spójności w wymiarze społecznym, ekonomicznym, środowiskowym i terytorialnym. Czy, mimo skutków pandemii COVID-19 i wojny w Ukrainie, ten cel jest nadal aktualny i realny do osiągnięcia w ciągu niespełna 7 lat?

Cel Strategii na rzecz Odpowiedzialnego Rozwoju 2030 (SOR 2030), który pani przywołała, jest bardzo ambitny i zostanie osiągnięty, jeśli w kolejnych latach będą konsekwentnie wdrażane zaplanowane inwestycje i reformy. Wnoszą one bardzo duży wkład dla rozwoju obszarów wiejskich, gwarantując im włączenie w procesy rozwojowe kraju, a tym samym większy dostęp do źródeł finansowania inwestycji. Dotyczy to zarówno obszarów wiejskich, które sprawnie wykorzystują fundusze europejskie, jak i obszarów wiejskich zagrożonych trwałą marginalizacją.

Jest to bardzo ważna zmiana w modelu rozwoju, jaką wprowadziliśmy, odchodząc od modelu polaryzacyjno-dyfuzyjnego. Tam motorem rozwoju uznawano kilka największych miast w Polsce, do których miała być kierowana większość środków publicznych w nadziei, że wieś będzie w naturalny sposób korzystała z rozwoju tych miast. Wiemy, że takie rozwiązanie nie sprawdziło się, co więcej, wsie najbardziej oddalone od dużych ośrodków miejskich zamiast się rozwijać, zaczęły się wyludniać i tracić zdolność do inwestowania w nową infrastrukturę oraz programy społeczne. Zmieniliśmy to, wprowadzając model odpowiedzialnego rozwoju, w którym wieś i rolnictwo są równoprawnym beneficjentem funduszy europejskich i krajowych. Skierowaliśmy również dodatkowe środki na rozwój małych i średnich miast oraz obszarów wiejskich, które borykają się z największymi trudnościami.

Czy to znaczy, że na wsi i w małych miastach żyje się już na tyle dobrze, że jakość życia nie odbiega od standardów życia w dużych miastach?

Tak radykalnej zmiany nie osiąga się w kilka lat. Do tego trzeba znacznie więcej czasu, by nadrobić historyczne zapóźnienia rozwojowe i odwrócić niekorzystne trendy wynikające z poprzedniego ustroju czy chociażby z okresu wdrażania unijnej perspektywy finansowej 2007-2013. Trudność jest tym większa, że niedługo po tym jak przyjęty został SOR 2030 w 2017 r. i *Strategia zrównoważonego rozwoju wsi, rolnictwa i rybactwa 2030* – w 2019 r., wystąpiła pandemia COViD-19, zaraz po niej wojna w Ukrainie i związane z tym spowolnienie gospodarcze. Tak radykalna zmiana uwarunkowań zewnętrznych spowodowała natychmiastową zmianę priorytetów.

W czasie pandemii kierowaliśmy środki przede wszystkim na służbę zdrowia, chroniąc życie i zdrowie mieszkańców, będące nadrzędną wartością dla państwa. Skierowaliśmy również nadzwyczajne wsparcie dla podmiotów gospodarczych,

eprasa.pl 71cde623f3

które musiały zawiesić swoją działalność na czas obostrzeń sanitarnych wynikających z pandemii. Siłą rzeczy pozostałe zadania były dostosowywane do nowych warunków. Każdemu z tych działań niezmiennie towarzyszył jeden cel, żeby mieszkańcy wsi i małych miast byli tak samo traktowani w dostępie do tych usług i wsparcia jak mieszkańcy dużych miast. Myślę, że właśnie dzięki takiej strategii udało się uniknąć wielu dramatycznych sytuacji.

W związku z wojną w Ukrainie natychmiast zorganizowaliśmy pomoc dla uchodźców. Równolegle uruchomiliśmy wsparcie dla rolników na niespotykaną dotąd skalę, angażując w to zarówno środki krajowe, jak i europejskie. Jak wiadomo, tocząca się na Ukrainie wojna wpływa bezpośrednio na naszą gospodarkę i rolnictwo. Ale należy podkreślić, że nawet w tym trudnym czasie polski rząd dba o zabezpieczenie interesów rolników. To obowiązek odpowiedzialnego rządu, by dbać o tych, którzy gwarantują bezpieczeństwo żywnościowe naszego kraju. Stworzony pakiet pomocy dla rolnictwa, wynoszący ponad 15 mld złotych ze środków krajowych – to największe w historii wsparcie dla sektora rolniczego. Wprowadziliśmy szereg środków pomocowych dla rolników, aby pomóc im przetrwać ten trudny czas wojenny, między innymi zaoferowaliśmy rolnikom: dopłaty do zboża, do nawozów, do paliwa rolniczego, do materiału siewnego. Zagwarantowaliśmy 2% kredyty płynnościowe, kredyty skupowe, a także uproszczenia dla małych gospodarstw. Tu po raz kolejny potwierdziły się ustalenia strategiczne, że kluczowe dla zrównoważonego i odpowiedzialnego rozwoju kraju będzie zwiększanie konkurencyjności gospodarstw rolnych oraz producentów rolno-spożywczych. Konieczna jest poprawa dochodowości i opłacalności rolnictwa, a także integracja łańcucha żywnościowego na zasadach partnerstwa.

Jak, w tak trudnych warunkach i niepewności sytuacji geopolitycznej, zamierza pan minister zapewnić spójność podejmowanych działań i jakiemu celowi nadrzędnemu będą one podporządkowane w przyszłości?

Na bieżąco monitorujemy i analizujemy wszystkie zmiany, które dotyczą wsi i sektora rolno-spożywczego. Równocześnie wdrażamy programy pomocowe i projekty strategiczne zaprojektowane w *Strategii zrównoważonego rozwoju wsi, rolnictwa i rybactwa 2030*, a w razie potrzeby modyfikujemy ich założenia.

Przygotowaliśmy również aktualizację strategii, w której chcemy kontynuować dotychczasowe działania na rzecz rozwoju gospodarczego polskiej wsi i wzrostu opłacalności produkcji w sektorze rolno-spożywczym. Chcemy też dodać nowe elementy, związane z budowaniem większej odporności na kryzysy oraz jeszcze bardziej podkreślić potrzebę bezpieczeństwa żywnościowego kraju. Priorytetem naszych przyszłych działań jest odbudowanie polskiego przetwórstwa, które powinno wykorzystywać potencjał produkcyjny polskiego rolnictwa. Doprowadzimy także do wzrostu pogłowia trzody chlewnej, odbudujemy produkcję, zwiększymy liczbę stad świń i produkcji prosiąt w Polsce.

Zdefiniowaliśmy nowy cel strategiczny pn. Wzmocnienie bezpieczeństwa żywnościowego i odporności na kryzysy. Zaprojektowaliśmy też nowe kierunki interwencji, działania i projekty strategiczne. Każdy z tych elementów jest realnym wsparciem na rzecz rozwoju polskiej wsi, rolnictwa i rybactwa. Jest to głównie wsparcie finansowe, ale też prawne legislacyjne i organizacyjne. Zmiany, jakie proponujemy, związane są również z pracami Komisji Europejskiej nad funduszami i politykami wspólnotowymi po 2027 r. oraz rozszerzeniem Unii Europejskiej o nowe państwa członkowskie, w tym m.in. Ukrainę. W związku z tymi pracami oraz prowadzoną przez Unię Europejską Wspólną Polityką Handlową monitorujemy stale przestrzeganie reguł funkcjonowania jednolitego rynku oraz realizacji postanowień międzynarodowych umów handlowych w zakresie produktów rolno-spożywczych przez partnerów spoza UE i oddziałujemy m.in. na kształt negocjowanych umów handlowych z krajami trzecimi. Aktywnie prowadzimy działania zapobiegające negatywnym skutkom rosyjskiej agresji w obszarze rynków rolnych. Ponadto przygotowujemy się do objęcia przewodnictwa Polski w Radzie Europejskiej od 1 stycznia do 30 czerwca 2025 r.

A co z programami na lata 2021-2027, czy tu też będą zmiany? Czy uda się wykorzystać te środki na rzecz rozwoju polskiej wsi?

Mam nadzieję, że tak. Jest na to duża szansa, ponieważ dzięki wspólnej i konsekwentnej realizacji przez cały rząd *Strategii zrównoważonego rozwoju wsi, rolnictwa i rybactwa 2030* poprawiliśmy dostępność polskiej wsi do środków polityki spójności na lata 2023-2027. W Umowie Partnerstwa 2021-2027 zostało zapisane, że „*w ramach polityki spójności może zostać przeznaczonych ok. 10 mld EUR w formie dedykowanych instrumentów we właściwych programach krajowych i regionalnych na działania na rzecz rozwoju obszarów wiejskich*". Jest to prawie dwa razy więcej niż poprzedni rząd zaprojektował w Umowie Partnerstwa na lata 2014-2020 w styczniu 2014 r. Tam wskazano na zaledwie ok. 5,2 mld, a do kwoty tej zaliczono m.in. budowę autostrad na terenach wiejskich. Zapewniamy również terminową realizację zadań wynikających z wdrażania Planu Strategicznego Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027, żeby móc osiągnąć zakładane kamienie milowe i wskaźniki w przeglądzie Wspólnej Polityki Rolnej w 2025 r.

Dla gmin wiejskich i miejsko-wiejskich uruchomiliśmy również środki krajowe z Rządowego Funduszu Polski Ład: Program Inwestycji Strategicznych. W ramach tego Funduszu już po raz szósty uruchomiony został m.in. nabór wniosków o bezzwrotne dofinansowanie inwestycji dla gmin, powiatów, związków międzygminnych i związków powiatowo-gminnych, na obszarze których funkcjonowały zlikwidowane państwowe przedsiębiorstwa gospodarki rolnej.

Przygotowujemy projekty rozwoju branż sektora rolno-spożywczego spójne z aktualizowanym obecnie Programem Rozwoju Głównych Rynków Rolnych oraz planujemy aktualizację Strategii Promocji Polskiej Żywności. Ponadto nie można zapomnieć o realizacji Ramowego Planu Działań dla Żywności i Rolnictwa Ekologicznego w Polsce na lata 2021-2030, którego stałym elementem będzie wsparcie finansowe gospodarstw w ramach Wspólnej Polityki Rolnej oraz rozwój narzędzi biotechnologicznych.

Zachęcamy również rolników do korzystania z krajowych instrumentów wsparcia finansowego, w tym z dopłat do ubezpieczeń upraw i zwierząt gospodarskich, upowszechniając jednocześnie działania na rzecz ograniczenia ryzyka produkcyjnego. Planujemy kontynuować program wsparcia ochrony roślinnych zasobów genowych oraz program wsparcia hodowli roślin i zwierząt gospodarskich w Polsce, a także podejmować działania w kierunku poprawienia żyzności gleb i przeciwdziałania ich degradacji.

Jaka przyszłość czeka polską wieś? Czy wieś będzie tak samo ważna dla rozwoju kraju po 2023 r.?

Działania podejmowane przez ostatnie ponad 7 lat wyraźnie pookazują, w którą stronę poszły zmiany. Myli się jednak ten, kto myśli, że to wystarczy, by w przyszłości nie powróciła koncepcja rozwoju kraju, która będzie koncentro-

eprasa.pl 71cde623f3

wała się wyłącznie na dużych miastach i marginalizowała potrzeby rozwojowe małych miast i wsi. Żeby tak się nie stało konieczne jest konsekwentne kontynuowanie polityki rozwoju, która nie dzieli mieszkańców Polski na tych z miasta i tych ze wsi tylko zmierza do budowania spójności społecznej i terytorialnej. Wieś i miasto to naczynia połączone, które nierozerwalnie są ze sobą związane i czerpią nawzajem ze swoich potencjałów.

W zakresie rozwoju obszarów wiejskich planujemy zapewnić dalszy rozwój infrastruktury tych terenów, realizować projekty mające na celu zapewnić wodę dla rolnictwa oraz przeprowadzić transformację energetyczną sektora rolno-spożywczego i rozwój biogospodarki. W tym celu chcemy stworzyć system zachęt dla spółdzielczości rolnej w różnych obszarach, w tym energetycznej OZE. Chcemy również realizować inicjatywę, jaką jest Pakt na rzecz obszarów wiejskich.

Nie można przy tym zapomnieć o prowadzeniu zrównoważonej gospodarce ziemią i nieruchomościami rolnymi skarbu państwa. Przewidujemy dalsze kompleksowe urządzanie obszarów wiejskich oraz kontynuowanie gospodarowania gruntami rolnymi z zasobów własności rolnej skarbu państwa.

W obszarze polityki społecznej oraz rozwoju pozarolniczych miejsc pracy chcemy zakończyć do końca tego roku realizację projektu strategicznego „Nowe szanse dla wsi" oraz przyjąć Pakiet działań dla obszarów zagrożonych trwałą marginalizacją, a także wdrożyć model gospodarstwa opiekuńczego.

Chcemy również zapewnić na obszarach wiejskich transfer wiedzy i innowacji z nauki do praktyki rolniczej. W tym celu będą kontynuowane badania naukowe na rzecz rolnictwa oraz zostanie zapewniony efektywny system doradztwa rolniczego. Będziemy wspierać edukację oraz rozwój zawodowy w rolnictwie.

W celu realizacji tych wszystkich działań potrzebna jest sprawna administracja publiczna działająca na rzecz rolnictwa i obszarów wiejskich przy zoptymalizowanych kosztach jej funkcjonowania oraz z całą pewnością cyfryzacja usług świadczonych dla rolników.

Panie Ministrze, dziękuję za rozmowę



eprasa.pl 71cde623f3











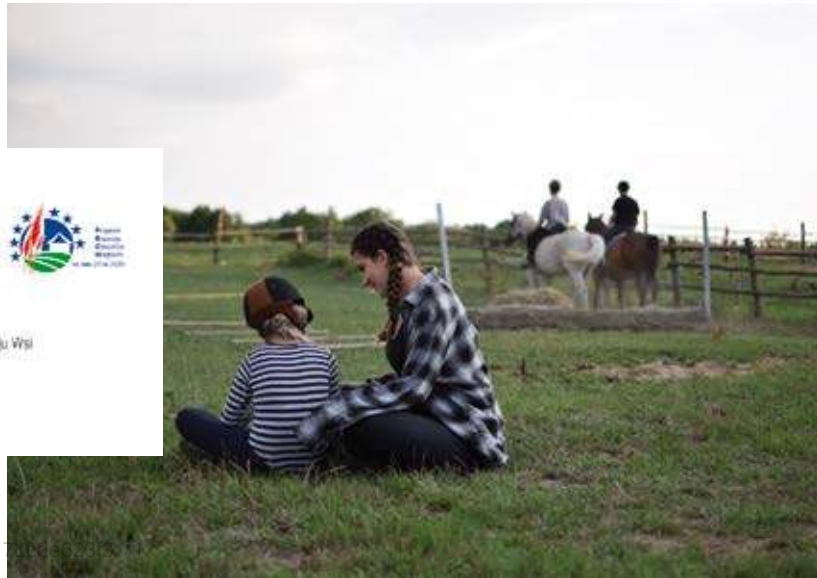
Konie pięknem polskiej wsi

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach jako organizator/Partner KSOW przeprowadził konkurs fotograficzny „Konie pięknem polskiej wsi" w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Konkurs był kierowany do rolników i mieszkańców obszarów wiejskich województwa zachodniopomorskiego.

Jury oceniło 49 fotografii wykonanych przez 25 autorów. Podczas oceniania brano pod uwagę: zgodność przedstawionego na zdjęciu obrazu z tematem konkursu, jakość fotografii oraz poziom artystyczny zdjęcia. Komisję konkursową, która oceniała nadesłane na konkurs fotografie tworzyli: Beata Wilk - I zastępca Dyrektora Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach (przewodnicząca), Sylwia Lenard – kierownik Działu Rozwoju Obszarów Wiejskich, Ewelina Wasiak – młodszy specjalista do spraw hodowli koni w ZZHK w Szczecinie, Wioletta Werkowska – Inspektor Biura Rejestracji Zwierząt ARiMR w Szczecinie, Kinga Wnuk – fotograf.

Członkowie Komisji Konkursowej po długotrwałych obradach jednogłośnie postanowili przyznać następujące nagrody i wyróżnienia:
I miejsce – „Wśród balotów" – autor: Agnieszka Wilk,
II miejsce – „Najlepsi Kumple" – autor: Maria Hnat,
III miejsce – „Zachód słońca nad doliną rzeki Regi" – autor: Michalina Podfigurna
Wyróżnione prace:
- „Życie chwilą" – autor: Maria Hnat
- „Magiczny las" – autor: Anna Pakosz
- „No to idziemy na spacer" – autor: Katarzyna Nowosadowska

PATRYCJA DOMARADZKA, ZODR w Barzkowicach



Unia Europejska
Pomorze Zachodnie
Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

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

Odwiedź portal KSOW - www.ksow.pl
Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

eprasa.pl































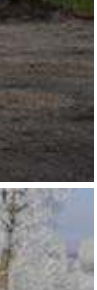
























Wypoczywaj ze smakiem

Polska wieś, słynąca z sielskich krajobrazów, smakowitej kuchni i gościnności, to idealne miejsce na letni wypoczynek. Pobyt na wsi daje nie tylko możliwość obcowania z naturą, to także idealna propozycja dla tych, którzy pragną choćby na chwilę zapomnieć o zgiełku miasta czy szybkim tempie życia.

EWELINA PAWŁOWICZ, ZODR w Barzkowicach

Kolejne Agro-Eko-Turystyczne „Zielone Lato" już za nami. W dniach 28-30 czerwca komisja konkursowa w składzie: Zbigniew Golacik (Stowarzyszenie Agroturystyczne „Wiatrak" w Nowogardzie), Anna Rydzkowska (członek Zarządu Zachodniopomorskiej Izby Rolniczej, przewodnicząca Rady Powiatowej Białogard) oraz Ewelina Pawłowicz (Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach) oceniała zgłoszone do konkursu gospodarstwa.

Do tegorocznego konkursu przystąpiło 9 obiektów, które wyróżniały się m.in.: standardem i funkcjonalnością gospodarstwa, inwestycjami w gospodarstwie związanymi bezpośrednio z prowadzoną działalnością, a także aktywnością w propagowaniu własnej oferty agroturystycznej. Gospodarstwa konkurują ze sobą ofertą świadczonych usług, ich jakością i ceną. Godna pochwały jest jakość oferowanych usług, która z roku na rok ulega poprawie. Gospodarze potrafią zaskakiwać w swojej ofercie noclegowej, a przede wszystkim wyżywieniowej. Goście cenią sobie rodzinną, sympatyczną atmosferę, a domowe jedzenie, często przygotowywane na bazie produktów z własnego gospodarstwa, nie ma sobie równych.

Konkurs przebiegał w dwóch kategoriach:
✓ **kategoria I**: wybór najlepszego gospodarstwa rolnego, w którym dodatkowym źródłem dochodu są usługi turystyczne oraz
✓ **kategoria II**: wybór najlepszego ośrodka (np. pensjonat, zajazd), świadczącego usługi turystyczne, które są podstawowym, lecz niekoniecznie jedynym źródłem utrzymania (np. hodowla ryb, stadnina koni, szkółka jeździecka, produkcja żywności metodami ekologicznymi).

KATEGORIA I
GOSPODARSTWO ROLNE

I miejsce
ALTE FARM
Anna Britzen
Rusowo, gm. Ustronie Morskie
pow. kołobrzeski

Gospodarstwo położone pomiędzy Kołobrzegiem a Ustroniem Morskim, we wsi Rusowo, 7 km od brzegu morskiego. Obiekt czynny jest cały rok i jednorazowo może przyjąć 25 osób. „Alte Farm" to gwarancja jakości oferowanych usług. Stworzona dla turystów bogata oferta usług to m.in: wynajem apartamentów, nauka gry w golfa, organizacja imprez integracyjnych, okolicznościowych, pikniki, wycieczki szkolne, szkolenia i konferencje, a przede wszystkim turnieje golfowe, które zagościły już na stałe w kalendarzu gospodarstwa. Ponadto, gospodyni zaprasza do kawiarni, basenu, do wspólnego grillowania przy ognisku, a dla spragnionych aktywnego wypoczynku jest wypożyczalnia rowerów i sprzętu sportowego oraz boisko do siatkówki. Turyści szczególnie chwalą sobie możliwość zamówienia domowych dań w gospodarstwie. Spokój, naturalna roślinność, zdrowe powietrze i wiatr od morza oraz miła atmosfera zapewniają doskonały wypoczynek dla całej rodziny.

eprasa.pl 71cde623f3



W JABŁONOWYM SADZIE
Irena Olesiejuk

II miejsce
Agroturystyka W JABŁONIOWYM SADZIE
Irena Olesiejuk
Jeżyce, gm. Darłowo, pow. sławieński

Usytuowanie nieopodal lasów, ścieżek nadających się na piesze i rowerowe wycieczki sprawia, że pobyt „W Jabłoniowym Sadzie" może być przyjemny o każdej porze roku. Bliskość morza sprawia, że lokalizacja domu jest bardzo atrakcyjna zarówno latem, jak i zimą. Do dyspozycji gości właściciele oddają 4 pokoje 2-,3-,4-osobowe z łazienkami i balkonem oraz dostępem do wspólnej kuchni i jadalni. W ogrodzie znajduje się boisko do gry w siatkówkę, miejsce na ognisko i grilla oraz miejsce zabaw dla dzieci. Nowością w gospodarstwie jest również sauna i jacuzzi (tzw. jabłoniowe wellness). Ponadto gospodarstwo oferuje specjalne udogodnienia dla rodzin z dziećmi oraz pyszne, domowe jedzenie. Mile widziani są goście ze zwierzętami, gdyż właściciele to entuzjaści czworonożnych przyjaciół.

III miejsce
Agroturystyka NA SKRAJU LASU
Janusz Broda
Warnino, gm. Tychowo, pow. białogardzki

„Na skraju lasu" to certyfikowane ekologiczne agroturystyczne gospodarstwo usytuowane wśród sosnowych lasów. Właściciele specjalizują się w chowie i hodowli danieli. Do dyspozycji gości jest 5 pokoi z łazienkami wyposażonymi w aneksy kuchenne, każdy z widokiem na ogród, las i hodowlę danieli. Na terenie gospodarstwa znajduje się niewielki, zarybiony staw, stanowiący raj dla wędkarzy. W gospodarstwie goście mają możliwość aktywnego spędzenia czasu. W okolicy znajdują się ścieżki spacerowe i rowerowe, a do dyspozycji gości pozostają rowery, kijki nordic-walking, a także zestawy do badmintona i piłki. Dla dzieci przygotowany jest plac zabaw. W gospodarstwie zainstalowano panele fotowoltaiczne, które zasilają w energię dom mieszkalny. To doskonałe miejsce także dla osób pragnących spędzić wypoczynek i relaks w ciszy i spokoju oraz na łonie natury.



NA SKRAJU LASU
Janusz Broda

eprasa.pl 71cde623f3

DWÓR BIAŁE WINO
Małgorzata Śnieżek



KATEGORIA II
- OŚRODEK

I miejsce
DWÓR BIAŁE WINO
Małgorzata Śnieżek
Smolęcin, gm. Kołbaskowo, pow. policki

„Dwór Białe Wino" to gospodarstwo położone 2 km od drogi A6 i 4 km od granicy, a także 11 km od drogi S3. To miejsce, w którym na południowym stoku zbocza, przy polsko-niemieckiej granicy uprawia się szlachetne odmiany winorośli i serwuje schłodzone białe wino, organizuje się kameralne przyjęcia oraz imprezy rodzinne. Aranżuje się przestrzeń ogrodu oraz przyległej 5 ha winnicy do pobytów tematycznych, z możliwością degustacji lokalnego ekologicznego wina, oferuje wypoczynek w klimatycznych pokojach oraz przyrządza się potrawy w oparciu o składniki sezonowe dostarczane przez lokalnych dostawców. Niewątpliwym atutem tego miejsca jest jego bliskie położenie i możliwość szybkiego przybycia. Obiekt przyjmuje gości przez cały rok. Do dyspozycji gości właścicielka udostępnia przytulne pokoje z łazienką, tarasy wypoczynkowe z miejscem na ognisko i/lub grill, plac zabaw dla dzieci oraz wspólne pomieszczenie biesiadne pod dachem. Jest też altana grillowa na świeżym powietrzu. W zależności od potrzeb pokoje mogą być aranżowane jako pokoje 2- lub 3-osobowe lub tzw. „familijne-wieloosobowe." Gospodarstwo korzystało z funduszy uzyskanych dzięki działaniu PROW „Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw" na wsparcie związane z wykończeniem części budynku szkoleniowego i towarzyszące temu miejscu pokoje oraz ich wyposażenie, co pozwoliło znacznie podnieść standard obiektu i poszerzyć ofertę turystyczną. Szukasz komfortu z wiejskim pejzażem w tle, dobrej kuchni i rodzinnej atmosfery – to wszystko znajdziesz w Dworze Białe Wino.

II miejsce
STARY MŁYN STRZESZYN
Marek Gul
Strzeszyn, gm. Borne Sulinowo
pow. szczecinecki

„Stary Młyn Strzeszyn" to wyjątkowe miejsce, otoczone malowniczą przyrodą, położone nad samym jeziorem. Sąsiedztwo jezior i lasów sprawia, że to wymarzone miejsce dla wędkarzy oraz grzybiarzy. Do dyspozycji gości przeznaczone są 22 pokoje o wysokim standardzie, z nowoczesnymi łazienkami, z których 5 ma udogodnienia dla osób niepełnosprawnych. Obiekt serwuje pyszne posiłki domowej kuchni. Stara się, aby potrawy, które podają, powstawały na bazie ekologicznych produktów z własnego gospodarstwa. Na życzenie przygotowywane są dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe oraz bez laktozy. To także cudowne miejsce do rodzinnego wypoczynku z dziećmi. Ośrodek oferuje m.in.: prywatną plażę, pomosty, łódki, kajaki, rowery, boisko do piłki plażowej, hamaki, salę fitness, saunę fińską, rowerek wodny oraz salę zabaw dla dzieci. Rodzinom szukającym aktywnego wypoczynku proponuje: wycieczki piesze, rowerowe lub kajakiem oraz jazdę konną na wszystkich poziomach zaawansowania. To także miejsce na organizację przyjęć weselnych, szkoleń, konferencji, imprez okolicznościowych czy bankietów. Właściciel zaprasza na wypoczynek w sercu Pojezierza Drawskiego – miejsca, by smakować życie w tradycyjny sposób, z dobrą, ekologiczną kuchnią.

STARY MŁYN STRZESZYN
Marek Gul



eprasa.pl 71cde623f3



RANCZO RADZICZ
Bartłomiej Górski

III miejsce

RANCZO RADZICZ

Bartłomiej Górski

Radzicz, gm. Dębno, pow. myśliborski

Lasy otaczające „Ranczo Radzicz" to prawdziwy raj dla grzybiarzy, amatorów ciszy i pieszych wędrówek. To wymarzone miejsce na spotkania myśliwych, gdyż nie brak tu dzikiej zwierzyny. Specjalnie dla gości zostały wytyczone szlaki piesze, rowerowe i konne. Okoliczne lasy to doskonałe tereny do przejażdżek w siodle oraz bryczką. Gospodarstwo może zapewnić gościom 100 miejsc noclegowych – dodatkowo rozlokować do 200 gości. Do dyspozycji gości oddaje również bardzo ładnie wyposażone 4 domki góralskie 8-osobowe oraz 2 domki 4-osobowe, usytuowane na przepięknie zagospodarowanym terenie. Dla miłośników sportu i rekreacji przegotowane zostały boiska do siatkówki i piłki nożnej. Na terenie ośrodka znajduje się staw z wyspą bogaty w amury, sumy, karpie i okonie. Ośrodek zapewnia doskonałe warunki do wypoczynku, organizowania wesel i uroczystości rodzinnych, a także imprez integracyjnych, szkoleń czy konferencji. Organizuje także leśne wyprawy quadami, przyjmuje Zielone Szkoły. Obiekt zapewnia wyśmienitą kuchnię – oferuje przede wszystkim tradycyjne potrawy staropolskie i wyroby myśliwskie. To miejsce, gdzie można zachłysnąć się spokojem, ciszą i bliskim kontaktem z otaczającą naturą. ■

Wszystkim zwycięzcom gratulujemy i życzymy dużo gości oraz coraz nowszych inwestycji w gospodarstwach.

Fot. Ewelina Pawłowicz

Cele konkursu:

- ✓ wyłonienie najlepszego gospodarstwa agroturystycznego i turystycznego w województwie zachodniopomorskim,
- ✓ podniesienie jakości usług poprzez wybranie i promocję najlepszych obiektów turystyki wiejskiej,
- ✓ promocja oraz prezentacja obiektów turystyki wiejskiej, które wyróżniają się atrakcyjną i ciekawą ofertą,
- ✓ promocja walorów województwa zachodniopomorskiego i gospodarstw świadczących usługi turystyczne.

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

eprasa.pl 71cde623f3

AGRODOLINKA

Alicja Ławniczak
Gogolewo 44, 73-121 Marianowo
tel. 695 085 584
e-mail: agrodolinka@gmail.com
www.facebook.com/people/agrodolinka/100063806267150/

TEMATYKA ZAJĘĆ:
- Sianokosy dawniej i dziś
- Wiosna na wsi
- Budowa karmników dla ptaków
- Wykopki ziemniaków
- Kiszonki
- Kuchnia naszych przodków
- Od owieczki do czapeczki – czyli skąd się bierze wełna

Ideą gospodarstwa jest propagowanie życia na polskiej wsi. Pragnę pokazać jak ciężkim zawodem jest bycie rolnikiem, a przede wszystkim, jak ciężkim zajęciem było to w II połowie XX w. W tym celu prowadzę zajęcia na moich polach, tj. wykopki ziemniaków, sianie zbóż, sianokosy itd. Posiadam plantację mięty i czarnej porzeczki oraz pokazowe poletka różnych rodzajów ziół, które również służą edukacji.

Ówcześnie na próżno szukać wioski pełnej zwierząt i biegających po snopkach dzieci, a właśnie takie widoki pragnę przywołać w moim gospodarstwie. W tym celu założyłam hodowlę zwierząt gospodarskich. Mieszkają tutaj: kuce, owce, kozy, krowy, króliki, ptactwo hodowlane i inne. Podczas wizyty w Agrodolince dzieci uczestniczą w obrządku zwierząt – dowiadują się gdzie zwierzęta śpią, co jedzą, czym różnią się poszczególne gatunki, a same mogą zaobserwować, jak zwierzęta zachowują się w obejściu.

Od kilku lat gromadzę eksponaty, zabytkowe maszyny i pojazdy, ratując je przed zniszczeniem i zapomnieniem. Wyeksponowałam je, tworząc skansen ukazujący życie na wsi w czasach PRL-u. Przy poszczególnych eksponatach znajdują się tabliczki informujące o ich przeznaczeniu. A co istotne, większość starych maszyn rolniczych wciąż jest w użytku!

W trakcie zajęć dzieci wykonują prace, których efekty zabierają do domu. W zależności od tematyki zajęć, są to np. karmniki z karmą dla ptaków, sadzonki roślin, wyroby plastyczne itd. Zajęcia odbywają się częściowo na zewnątrz, a częściowo w przystosowanej do tych celów stodole lub pod wiatą. Przeznaczam także czas na zabawę na ogromnym placu zabaw z huśtawkami, zjeżdżalniami, dużą trampoliną, torem przeszkód, ścieżkami sensorycznymi, snopkami słomy, które sprawiają radość nie tylko dzieciom! Ponadto w okresie letnio-jesiennym do dyspozycji jest także labirynt w polu kukurydzy. Moi goście mają za zadanie przede wszystkim znaleźć drogę powrotną i nie zgubić się w ślepych zaułkach, ale ta atrakcja może być także niezwykłą formą rywalizacji między dziećmi.

Oferowana przeze mnie forma zajęć edukacyjnych pozwala pobudzić umysł do działania i rozszerza wyobraźnię. Stawiam na naukę poprzez zabawę, a czas spędzony na świeżym powietrzu to idealna odskocznia dla uczniów, codziennie siedzących w szkolnych ławkach.

Serdecznie zapraszam wszystkie żądne wiedzy i przygód osoby. Zapewniam niezastąpioną rozrywkę, która rozwija, uczy, wzmaga koncentrację i pozwala na spędzanie aktywnego czasu na świeżym powietrzu.







eprasa.pl 71cde623f3























Wędliniarstwo to hobby

Rozmowa z **PAWŁEM KRENCĄ,** właścicielem firmy „Uczta Smaków" ze Zwierzynka



Wywiady Cecylii Wojnik

Czym zajmuje się „Uczta smaków"?
Uczta smaków zajmuje się wyrobem wędlin tradycyjnie wędzonych, plus garmażerka pochodzenia głównie zwierzęcego, najczęściej przerabiana jest wieprzowina, ewentualnie drób. Robię także kaszankę, pasztety, a na specjalne zamówienie ryby wędzone.

Jaka jest historia firmy? Kiedy to się zaczęło i dlaczego akurat taka dziedzina?
Fascynacja wędzeniem, robieniem swojskich wędlin i kiełbas zaczęła się u mnie już kilka lat temu, może koło 10. Pierwsze próby były dla znajomych i rodziny. Zalegalizowałem swoją działalność i prowadzę ją w wolnym czasie, bo to jest raczej moje hobby niż główne źródło utrzymania. Na co dzień zaś jestem kierownikiem budowy.

Skąd pozyskuje pan mięso?
Mięso kupuję ze sprawdzonej masarni. Jest to mięso od rolnika, mięso najwyższej jakości, przebadane weterynaryjnie, którego nie obawiam się użyć do swoich produktów. Czasami są to półtusze, a czasami gotowe elementy w zależności od tego, co chcę zrobić.

Skąd biorą się pomysły na produkty? Czym się pan inspiruje?
Pomysły na produkty czerpię głównie z zapytań klientów. Są to także rodzinne tradycje, rodzinne przepisy, które staram się wykorzystać i pokazać ludziom, że można jeść coś naprawdę dobrego, smacznego, co od dawien dawna było robione według starych receptur, bez użycia chemii. Staram się przekonać klientów do naszej tradycyjnej kuchni. Sam zapach wędzonek sprawia, że wyroby sprzedają się same – kiedy przychodzi klient i poczuje te naturalne wytworzone specjały, ten aromat, to już nie trzeba nikogo zachęcać do zakupu.

Co cieszy się największym wzięciem?
To zależy od specyfiki klientów i od miejsca, w którym aktualnie jestem. Kiedy przywożę moje wyroby na imprezy masowe, takie jak Barzkowickie Targi Rolne, mogę zauważyć, że największą popularnością cieszą się całe szynki, polędwice, kawałki boczku, bo tu klienci nastawieni są na zakupy do domu. Są jednak takie imprezy, gdzie klienci są nastawieni na gotową konsumpcję i wówczas najbardziej popularne robią się pajdy chleba ze smalczykiem, szczypiorkiem i ogórkiem małosolnym lub kiełbasa i kaszanka na ciepło, czyi jak najbardziej produkty do natychmiastowej konsumpcji.

A który z pana produktów jest najbardziej pracochłonny?
Jeżeli chodzi o garmażeryjne produkty to najwięcej czasu zabiera mi zrobienie salcesonu. Bardzo pracochłonne jest też zrobienie kiełbasy i kaszanki. Schaby, szynki, polędwice, karkówki lub boczki są peklowane i wkładane do wędzarni, więc ich produkcja nie pochłania aż tak wiele czasu.



eprasa.pl 71cde623f3

Czy zdarza się panu kupić wędlinę bądź kiełbasę w sklepie?
Tak, zdarza mi się kupić takie produkty w sklepie. Lubię porównywać smaki, czasem można się też zainspirować produktem i następnie tworzyć go u siebie.

Gdzie można zakupić pana wyroby?
Staram się tylko jeździć na targi, spotkania, jarmarki i tego typu imprezy masowe. W związku z tym, że wędliniarstwo to wyłącznie hobby, nie mam swojego sklepu. Możliwe jest złożenie zamówienia telefonicznie i wówczas odbiór indywidualny lub kurier.

Zaznaczył już pan, że jest to zajęcie hobbystyczne. Wobec tego jak często znajduje pan czas na oddawanie się temu hobby?
Ze względu na brak czasu nie mam możliwości wykonywania moich wędlin codziennie. Staram się jednak raz, ewentualnie dwa razy w miesiącu znaleźć na to czas. Są to jednak głównie weekendy.

Wspomniał pan, że to jest głównie mięso wieprzowe. Z jakiego powodu?
Tak, najczęściej moje produkty wykonuję właśnie z mięsa wieprzowego, czasem trafiają się wyroby z drobiu, takie jak filety drobiowe, indycze, podudzia z indyka.

Nie gustuje pan w wołowinie?
Jak dotąd nie zauważyłem zapotrzebowania na tego typu mięso. Tradycje kulinarne mojej rodziny również nie opierają się na wyrobach z wołowiny. Jestem jednak otwarty. Jak trafi się klient – to będzie też wołowina.

A jeżeli chodzi o takie tradycyjne kiełbasy i wędliny, czuje pan tę szaloną różnicę pomiędzy tym co pan wytwarza a jest w sklepie?
Tak, tu widać bardzo dużą różnicę, na przykład w długości przydatności do spożycia wędliny. Te zakupione w sklepie najdalej po dwóch dniach robią się śliskie. Moje wędliny po trzech tygodniach pobytu w lodówce klienta nie będą mieć na sobie tej charakterystycznej dla sklepowych wędlin mazi, nie będą też w tym czasie pleśnieć. Duże znaczenie ma nie tylko jakość mięsa używanego do produkcji wędlin, ale także technologia, jaką są wytwarzane. Jest różnica pomiędzy produktami zakupionymi z małych wytwórni a tymi produkowanymi na masową skalę.

Który z pana produktów jest wytwarzany tradycyjną recepturą, a który jest nowym pomysłem?



Produkt oparty na rodzinnej tradycji to na pewno kaszanka. Przepis na nią posiadam od teściowej, ta z kolei ma go od swojej teściowej, więc jest to produkt z długimi tradycjami. Moją innowacją jest produkt do natychmiastowej konsumpcji, mianowicie pajda chleba z przytopioną słoniną, z mięsem mielonym, cebulką, posypana zielonym szczypiorkiem, podawana z ogórkiem małosolnym. Wygląda to bardzo kolorowo, przez co przyciąga tłumy klientów.

Jest pan uczestnikiem programu „Polska Smakuje", sygnowanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Jaki był początek przygody z tym programem?
Zostałem zauważony poprzez moje produkty i zaproszony do uczestnictwa w „Polska Smakuje". Miałem przyjemność gościć z moimi produktami na targach „Dni Ogrodu", które odbywały się w 2021 r. w Drawsku Pomorskim. Tu właśnie pan dyrektor z Koszalina stał się moim klientem, zasmakował w nich i w krótkim czasie zostałem zaproszony do uczestnictwa w programie.

Jak Pan odbiera program „Polska Smakuje"?
Jest to bardzo dobry pomysł, świetna promocja naszych lokalnych, naturalnych produktów. Dzięki uczestnictwu w tym programie jestem zapraszany na wszelkiego rodzaju imprezy, targi, wystawy, gdzie mam możliwość zaprezentowania swoich wyrobów szerszemu gronu klientów. Takie wydarzenia cieszą się dużym zainteresowaniem odwiedzających. Ludzie szukają takich tradycyjnych wyrobów, swojskich smaków nie tylko wędlin, ale też serów i wszystkich innych produktów, które są naturalnie wyrabiane, na przykład kosmetyków z ziół. „Polska Smakuje" jest programem skierowanym właśnie do takich osób jak ja, nastawionym na promocję naszych darów z natury. Jest to o tyle korzystne, że cała strona techniczna takich wydarzeń leży po stronie KOWR, to ta instytucja dba o miejsce dla nas wystawców, my jedynie skupiamy się na reklamie i sprzedaży.

Czy zachęciłby pan także inne osoby zajmujące się tradycyjnymi wyrobami do wzięcia udziału w „Polska Smakuje"?
Jak najbardziej, serdecznie zapraszam wszystkich do udziału w tym programie, ponieważ naprawdę warto. Wspomnę o tym, że są takie imprezy, na które zapraszani są jedynie producenci zarejestrowani w „Polska Smakuje", więc tym bardziej warto skorzystać z tej możliwości i zarejestrować się już dziś!

A jakie pan ma plany na przyszłość?
Marzę o tym, aby otworzyć punkt, w którym moje produkty byłyby w sprzedaży przez cały czas. Życzyłbym sobie również, aby klienci szukali zdrowej i dobrej żywności, aby nastawiali się nie tylko na cenę produktu, ale głównie na jego jakość.

Dziękuję za rozmowę.

eprasa.pl 71cde623f3

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Barzkowicach

INFORMUJE

sprzedawców środków ochrony roślin
o organizacji szkoleń w zakresie:

DORADZTWA DOTYCZĄCEGO ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN

- szkolenia podstawowe (24 godz.)
- szkolenie uzupełniające (7 godz.)

więcej informacji oraz zapisy:

ZODR Barzkowice, **tel. 91 479 40 60, 91 479 60 73**
ZODR Barzkowice, Oddział w Koszalinie, **tel. 94 341 87 32**

Każdy z uczestników szkolenia po zdaniu egzaminu otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia (ważne 5 lat)

ZAPRASZAMY

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Barzkowicach

INFORMUJE

Rolników i firmy zajmujące się stosowaniem środków ochrony roślin
o organizacji szkoleń w zakresie:

STOSOWANIA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN SPRZĘTEM NAZIEMNYM, Z WYŁĄCZENIEM SPRZĘTU MONTOWANEGO NA POJAZDACH SZYNOWYCH ORAZ INNEGO SPRZĘTU STOSOWANEGO W KOLEJNICTWIE

- szkolenia podstawowe (14 godz.)
- szkolenie uzupełniające (7 godz.)

więcej informacji oraz zapisy:

ZODR Barzkowice - **tel. 91 479 40 60, 91 479 40 73**
ZODR Barzkowice, Oddział w Koszalinie, **tel. 94 341 87 32**

Każdy z uczestników szkolenia po zdaniu egzaminu otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia (ważne 5 lat)

ZAPRASZAMY



Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach
organizuje

KURS W ZAKRESIE OBSŁUGI KOMBAJNÓW ZBOŻOWYCH

Osoby zainteresowane prosimy o zgłaszanie się do:

☛ ZODR Barzkowice, Dział MDW, tel. 91 479 40 60, 665 777 808
☛ ZODR Oddział w Koszalinie, tel. 94 341 87 32

eprasa.pl 71cde623f3

Od 2 sierpnia żyjemy na kredyt ekologiczny

Według szacunków światowa konsumpcja wynosi ekwiwalent 1,7 zasobów planety. Na 2 sierpnia przypadł Dzień Przeciążenia Ziemi (Dzień Długu Ekologicznego), który 30 lat temu wypadał 19 grudnia. Wyrzucamy jedzenie, marnujemy wodę i energię. A powinniśmy: odmawiać, redukować, używać ponownie, przetwarzać i kompostować – apeluje Instytut Ochrony Środowiska.

PAP Nauka w Polsce

W Dniu Przeciążenia Ziemi zużycie przez ludzkość surowców naturalnych przekracza zdolność ich dostarczenia lub odtworzenia w ciągu roku przez Ziemię. Jak informuje Instytut Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy (IOŚ-PIB) datę tę ustala się dzieląc ogół zasobów naturalnych biosfery przez światowy ślad ekologiczny, a następnie mnożąc przez liczbę dni w roku. Jak wynika z szacunków Global Footprint Network, ludzie zużywają znacznie więcej zasobów niż Ziemia jest w stanie w naturalny sposób odnowić i emitują znacznie więcej odpadów, niż może wchłonąć.

Polacy zaciągają dług już od maja

Dzień Długu Ekologicznego dla Polski przypadł już 2 maja. W maju dzień ten wypadł także m.in. w Niemczech, Francji oraz Japonii. Kupujemy dużo za dużo, nie licząc się z kosztami ekologicznymi – wynika z raportu „Konsumenci a gospodarka obiegu zamkniętego" Eurostatu. Konsumpcjonizm (z łac. *consumptio* – spożycie) polega na nadmiernym i nieusprawiedliwionym zdobywaniu dóbr materialnych oraz usług, przy jednoczesnym ignorowaniu kosztów społecznych, ekologicznych i indywidualnych.

Eksperci IOŚ-PIB wyjaśniają, że taka konsumpcja zaspokaja potrzeby wtórne, m.in. pożądanie władzy, prestiżu, dominacji, wpływów i wyższej pozycji społecznej. Często sprowadza się ona do stylu życia, który nastawiony jest w głównej mierze na konsumowanie i posiadanie. „Człowiek, wytwarzając produkty, wpływa na środowisko – bezpośrednio i pośrednio – na wiele sposobów: zaczynając od zużywania zasobów, takich jak woda, minerały, gleba, po emisje zanieczyszczeń do wody, gleby, powietrza oraz zakłócenie struktur i procesów przyrodniczych. Uświadomienie sobie tych wszystkich konsekwencji związanych z konsumpcją jednego produktu powinno skłaniać do nabywania dóbr rzeczywiście potrzebnych oraz tych, których wytworzenie jest możliwie neutralne dla środowiska" – komentuje dr inż. Krystian Szczepański, cytowany w komunikacie dyrektor IOŚ-PIB.

184 bochenki chleba w śmietniku – co sekundę, każdego dnia, cały rok

Marnotrawstwo odbija się nie tylko na domowym budżecie, ale ma swoje konsekwencje ekonomiczne, społeczne i ekologiczne wykraczające poza wymiar indywidualny – dodają eksperci. „W Polsce w każdej sekundzie przez cały rok wyrzucanych do kosza jest blisko 153 kilogramów żywności w całym łańcuchu żywnościowym, a aż 92 kg w polskich domach. To tak jakby każdego dnia, przez cały rok, w każdej sekundzie Polacy tylko w swoich domach wyrzucali 184 bochenki chleba" – porównuje Robert Łaba z IOŚ-PIB, który w ramach projektu PROM dokonał badania dot. strat i marnotrawstwa żywności w Polsce. Tłumaczy, że produkcja żywności stanowi znaczące obciążenie dla środowiska, między innymi poprzez nakłady wody i energii, które są marnotrawione wraz z wyrzuconą żywnością. Wyrzucenie do kosza 1 kg wieprzowiny wiąże się ze zmarnowaniem około 6 tysięcy litrów wody użytej do jej wyprodukowania, a 1 kg wyrzuconego chleba to 1,6 tys. litrów wody.



Wysiłek dla zmiany myślenia – napraw, oddaj, nie wyrzucaj

Zgodnie z ideą „zero odpadów" konsumenci powinni stosować się do zasad: odmawiaj, redukuj, użyj ponownie, przetwarzaj i przerabiaj oraz kompostuj. „Życie według tych zasad ma na celu zmniejszenie ilości odpadów wytwarzanych przez gospodarstwa domowe, ograniczenie konsumpcji, zmniejszenie liczby nieprzemyślanych zakupów i marnowania żywności. Warto zacząć choćby od drobnych kroczków, przemyślanych i odpowiedzialnych zakupów, a one z pewnością pozytywnie wpłyną na kondycję naszej planety" – radzą ekolodzy z IOŚ-PIB. Przyznają, że konsekwentne wdrożenie wszystkich pięciu zasad do codziennego życia wymaga od ludzi zmiany przyzwyczajeń oraz rezygnacji z wielu udogodnień. Dlatego wiele osób stopniowo ogranicza wytwarzanie odpadów.

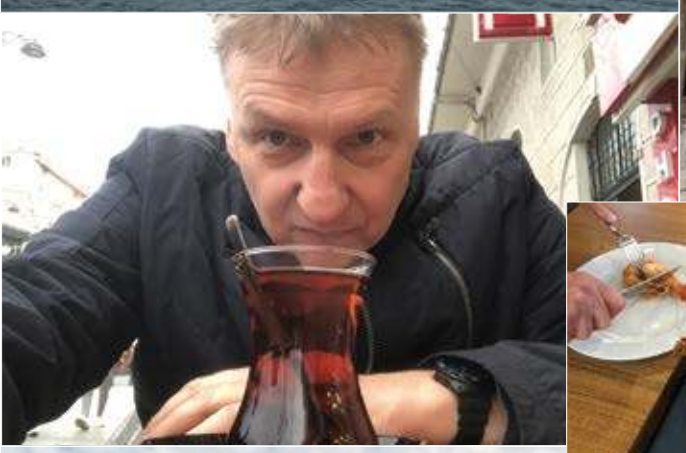
„Obecnie zaledwie 43 proc. z nas decyduje się na naprawę popsutej elektroniki i 37 proc. na serwis sprzętu AGD. Ale coraz częściej decydujemy się przekazywać niepotrzebne nam sprzęty innym osobom. Danie produktom drugiego życia bądź ich zakup z drugiej ręki realnie przyczynia się do zmniejszenia wpływu naszych decyzji zakupowych na środowisko" – zapewniają specjaliści ochrony środowiska. ■

Źródło: Serwis Nauka w Polsce – www.naukawpolsce.pap.pl
Fot. pexels.com

RED.

eprasa.pl 71cde623f3









eprasa.pl 71cde629



ZOO-zwierzenia zootechnika

Turecka eskapada, czyli schabowy spod lady

PIOTR WŁÓDARCZAK

Jest taki kraj, który po angielsku nazywa się Turkey i z jednej strony to słowo oznacza Turcję, a z drugiej indyka (turkey = indyk). A jeśli zrobimy wyraz: turnkey, to mamy znaczenie, że coś zrobiono pod klucz, czyli nie trzeba już nic remontować. No, niestety, nie można tego powiedzieć o miejscu, w którym byłem, bo w tym wielkim mieście, w którym żyje ponad 15 milionów ludzi, jest wiele obiektów wymagających remontu. Tak samo największe atrakcje turystyczne i zabytki były w fazie remontu, otoczone dyktami i płytami, zamknięte dla zwiedzających i nie dane mi było ich zwiedzić od wewnątrz. Ale mi to nie przeszkadzało, bo byłem w ciekawym miejscu na styku Europy i Azji, w jedynym mieście na świecie leżącym na dwóch kontynentach, czyli w mieście o nazwie…

Istambuł – wrota do Azji

To stare miasto jak świat, powstało w 660 r. przed naszą erą jako Bizancjum, założone przez Greków, należało do Aten, Persów, Spartan, a później wcielone do Cesarstwa Rzymskiego i nazwane wówczas Konstantynopolem. Z kolei w XV wieku miasto zdobyli Turcy i miasto stało się centrum kalifatu oraz islamu (przedtem rządziło tutaj prawosławie) i tak już pozostało. W XX wieku władze tureckie zmieniły nazwę na Istambuł, często zastępowaną przez Turków na Stambuł.

Miasto leży nad morską cieśniną Bosfor, która przeciska się od Morza Marmara z północy do Morza Czarnego na południu. Zachodnia część Istambułu należy do Europy, a wschodnia do Azji. Granicą łączącą oba kontynenty jest Most Bosforski wybudowany w 1973 r., o długości ponad 1,5 km. Wisi ponad 60 metrów nad taflą wody i ma 8 pasów ruchu, po których codziennie przemieszcza się ponad 200 tysięcy pojazdów. Są jeszcze dwa inne mosty wspomagane przez gęstą sieć promową, którymi również można przejechać przez Bosfor w obu kierunkach.

Miasto rozłożyło się na olbrzymiej powierzchni, w zasięgu wzroku w każdym kierunku rozpościera się gęsta zabudowa, miliony klocków lego ułożonych obok siebie (budynków), a pomiędzy nimi mkną tureckie auta. Tutaj nie za bardzo liczą



eprasa.pl 71cde623f3


Hagia Sophia

się przepisy ruchu drogowego, trzeba się wciskać, wpychać, wyzywać za kierownicą, gestykulować i trąbić na wszystkich ile wlezie. Auta przeciskają się pomiędzy przeszkodami dosłownie na milimetry, a dodatkowo Turcy w czasie jazdy odbywają wideokonferencje przez telefon ze swoją matką i innymi członkami rodziny, jednak jednym okiem zawsze pilnują drogi. Jeśli jesteś pieszym i chcesz przejść na drugą stronę ulicy, to musisz się skoncentrować i dosłownie biec, lawirować między pędzącymi samochodami, bo Cię nie wpuszczą.

Miasto naszpikowane jest wszystkim tym, czym powinna być nafaszerowana metropolia tej wielkości, czyli meczetami, uniwersytetami, targami, centrami finansowo-biznesowymi, teatrami, zabytkami, hotelami, restauracjami itp. Znajdziesz tu wszystko, czego tylko potrzebujesz i czego zapragniesz. Jeśli powiesz o tym dowolnemu Turkowi, to zawsze zna kogoś, kto akurat może załatwić Twoją sprawę pozytywnie. A to jakiś brat, kuzyn czy wujek ma sklep z odzieżą, z cukierkami, prowadzi dyskotekę lub wycieczki po Stambule i on Cię do nich zaraz zawiezie. Najlepiej nie reagować na propozycje, ale wymaga to hartu ducha, bo Turcy to doskonali sprzedawcy. Tak ci wszystko wyperswadują, że kupisz mnóstwo niepotrzebnych rzeczy. I mnie nie udało się obronić i raz wszedłem do sklepu z baklavą (tureckie dobro narodowe – słodycze) i herbatami, a potem wyszedłem z herbatą, której w ogóle nie potrzebowałem, a wydałem na nią 30 euro. Innym razem daliśmy wpuścić się w maliny i zjedliśmy wspaniały posiłek złożony z krewetek królewskich i zapłaciliśmy... 160 euro za nasz obiad. Turcy bardzo zachwalali swój lokal, ale jakoś nie dopowiedzieli, że cena 200 lirów tureckich (10 euro) dotyczy każdej sztuki, a nie całego menu.

Ogólnie w Turcji nie ma z niczym problemu, każda potrzeba będzie zaspokojona. Jeśli nie masz dość włosów na głowie? Zaproszą Cię do…

Hair Clinic

Z nich słynie Istambuł. Działa tutaj kilkanaście klinik, które specjalizują się w przeszczepie włosów na głowie i dają gwarancję, że będą one rosły. Dlatego na ulicach można spotkać mnóstwo osób z całego świata z wygoloną na łyso, lekko poharataną i zabandażowaną głową – po zabiegu przeszczepu. Trwa on cały dzień, najpierw wyrywają ci wytypowane włosy z tyłu głowy, a nawet z brody, potem je segregują i wszczepiają do 3.000 włosków w łyse miejsca. Wygląda to trochę tak jakby ktoś wstrzeliwał ci kołki w głowę zamiast w beton. Na szczęście włosy jeszcze mam, więc nie poddałem się tej atrakcji, ale mój znajomy tak. Przyjechałem więc z nim do Istambułu, żeby dodać mu otuchy i zwiedzić przy okazji miasto. W cenie zabiegu jest transfer z lotniska i odwózka na samolot, pobyt w hotelu w centrum ze śniadaniem i opieka ze strony konsultanta. Zatem Mój Drogi, jeśli nie masz włosów, to zapraszam do Stambułu, ale dobrze to przemyśl, bo moim zdaniem wielu facetów w wersji łysej czaszki wygląda całkiem cool i męsko w przeciwieństwie do wizerunku z owłosionym skalpem.

W naszym hotelu też zakwaterowano dużo osób chcących skorzystać z oferty Hair Clinic i każda z nich miała wyznaczony termin na zabieg. W określonym dniu w czasie naszego śniadania przyjeżdżała furgonetka z kliniki i jej turecki kierowca wkraczał do naszej hotelowej jadalni, a wtedy zapadała cisza na sali. Z pomiętolonej kartki wyczytywał imiona osób, które natychmiast muszą się z nim udać do samochodu (podwózka do kliniki). Wywołane persony pokornie porzucały swoje talerze z jadłem i udawały się w wyznaczonym kierunku. Były już spakowane i przygotowane na swój los. Gdy to obserwowałem zza mojego stołu, naszła mnie taka refleksja, że ta scena przypomina mi typowanie ciężarnych loch w kojcu zbiorowym, którym zbliża się termin porodu i ich załadunek (przegonka) do kojców porodowych. Albo gorzej, selekcja tuczników do ubojni. W taki sposób moja babcia typowała młode kurczaki do uboju w celu ugotowania rosołu i przyrządzenia potrawki z kurczaka dla swoich wnuków. Sypała im ziarno do koryta, a gdy ich uwagę pochłonęła konsumpcja, to raz po raz szybko schylała się i chwytała danego kurczaka, a potem długo go macała i miętoliła w rękach sprawdzając czy nadaje się już na obiad. Taki proceder trwał ok. 30 minut.

Niebieski Meczet, Hagia Sophia i Pałac Topkapi

Najbardziej znane zabytki Istambułu znajdowały się w zasięgu ręki, blisko naszego hotelu, wystarczyło pójść pieszo przez kilka minut, aby dojść do głównego kompleksu z atrakcjami. Zaczyna się od Błękitnego Meczetu, a potem spacerkiem idzie się przez aleje hipodromu, który prowadzi do Hagia Sophia. Za nią z kolei położony jest Pałac Topkapi - Sułtana otoczony ogrodami. W nich – ku mojej uciesze – fruwają sobie na wolności zielone i dość sporych rozmiarów papugi aleksandretty większe i wesoło pokrzykują w powietrzu. Mam taką jedną w mojej ogrodowej wolierze i mogę podziwiać ją na co dzień.

Błękitny Meczet wybudował 19-letni sułtan Ahmed I w XVII wieku i jest on typowym przykładem architektury islamskiej. Sułtan chciał, żeby meczet był wspaniałą budowlą, wykonaną z najlepszych materiałów, specjalnie robionych na potrzeby budowy. W ten sposób pragnął przebłagać Boga, żeby wybaczył mu jego złe prowadzenie się w młodości (tak jakby wiek 19 lat oznaczał już starość!), a poza tym meczet miał przyćmić swym blaskiem inną budowlę – Hagia Sophię, którą wybudowano z kolei ku czci prawosławia.

Meczet swą nazwę „błękitny" zawdzięcza błękitnym płytkom ceramicznym z Izniku, którymi udekorowano budowlę. Ma sześć wież – strzelistych minaretów, a potem dorobił się jeszcze siódmej. Centralną częścią wewnątrz – jak w każdym meczecie – jest Sala Modlitw, oświetlona wielkimi żyrandolami i oknami z witrażami. Podłoga wyłożona jest czerwonymi dywanami i dla-

eprasa.pl 71cde623f3

tego do meczetu trzeba wchodzić bez butów, a w niektórych trzeba umyć nawet nogi przed wejściem.

Z kolei Hagia Sophia to główna budowla Cesarstwa Bizantyjskiego, wybudowana w 537 r. przez Cesarza Justyniana I Wielkiego, pierwotnie jako Świątynia Mądrości Bożej – symbol wczesnego chrześcijaństwa. Po zdobyciu Konstantynopola przez Osmanów świątynię po raz pierwszy zamieniono w meczet. Gdy Imperium Osmańskie rozpadło się i na jego zgliszczach powstała świecka republika Turcji Hagia Sophia stała się muzeum wpisanym na Listę Dziedzictwa Narodowego UNESCO. Tak więc Hagia Sophia przez 916 lat służyła chrześcijanom i potem 481 lat muzułmanom. Muzeum odwiedzali papieże: Jan Paweł II, Benedykt XVI i Franciszek, a w 2020 r. – dekretem prezydenta Erdogana świątynię zamieniono ponownie w meczet.

W pobliżu znajduje się wspaniała Bazylika Cystern lub Cysterna Bazylik (Pałac Jerebatan) – to starożytny podziemny zbiornik na wodę podparty kolumnami, miał zaopatrywać pałac sułtana w wodę podczas wojny. Niektórzy twierdzą, że właśnie ten obiekt jest najpiękniejszy i najlepszy do zwiedzania, a nie tam jakieś meczety czy kościoły.

Wreszcie Pałac Topkapi, położony na obszarze 70 ha, który był rezydencją sułtanów przez 380 lat, a jako pierwszy rezydował w nim Mehmed II – zdobywca Konstantynopola. Pałac ukończono w 1465 r. i w czasach jego świetności mieszkał w nim również słynny Sulejman Wspaniały. Do budowy użyto także błękitnych płytek z Izniku, białych marmurów – do wyłożenia ścian haremu, żeby kobiety sułtana miały wszystko, co najlepsze. Atrakcja położona jest blisko Morza Marmara i cieśniny Bosfor, a rozsławił ją na świecie serial: „Wspaniałe Stulecie". Można zobaczyć jak w przepięknych komnatach rozgrywa się walka o władzę i snuje się intrygi, a także miłosne podboje. Co ciekawe, na Dziedzińcu Janczarów stoi mały bizantyjski kościółek, który skrywa mozaikę z wielkim złotym krzyżem. Żaden sułtan mieszkający w pałacu nigdy nie zatarł tego jawnego symbolu chrześcijaństwa.

A świnia, panie, to tylko spod lady

Żyjąc w kraju muzułmańskim Turcy nie zjadają wieprzowiny, a więc świnie są na cenzurowanym. Nawet bajka o Kubusiu Puchatku miała problemy w tureckiej telewizji publicznej ze względu na udział w niej Prosiaczka! W końcu zakazano emisji tej bajki (bo nie dało się jej ocenzurować i wyciąć postać Prosiaczka), a więc nie jest to kraj dla Prosiaczka. Na ulicach w licznych restauracjach i fast foodach z kebabami króluje wołowina, a szczególnie baranina – młoda jagnięcina, rzadziej drób. Jeśli jesteś w Turcji to musisz zjeść kebaba, nie ma bata, to główna atrakcja kulinarna i dobrze nam znana. Tyle że turecki kebab jest halal, czyli z czystego mięsa, przygotowanego w odpowiedni sposób. Jest często podawany w zawijanym placku – w pitach – na wzór meksykański, a rzadko w bułce. Kebab to nic innego jak skrawki mięsa nadziewane na rożen i pieczone na nim podczas obracania się.

Jeśli chcesz zjeść sobie schabowego, to musisz sam wyhodować sobie świnkę na tureckiej wsi, ubić ją i rozebrać. Tak jak było w naszym kraju za komuny, kiedy jeździliśmy po tak zwaną rąbankę do zaprzyjaźnionego rolnika lub chodziło się do znajomej sklepowej, która wyciągała schab zawinięty w szary papier spod lady.

Kiedyś pisałem o świnkach w Bułgarii, które hodowane są w dużych fermach zlokalizowanych między luksusowymi hotelami z rzeszą turystów nad Morzem Czarnym. One chętnie by się z nich wydostały i uciekły właśnie do Turcji, bo mają niedaleko, aby cieszyć się tam wolnością. Co prawda w Turcji są zwierzętami „nieczystymi", ale przynajmniej nikt ich na ruszt nie wrzuci. Jednak za czasów Bizancjum nikt by się z nimi nie patyczkował, Grecy chętnie włączali je do swojego menu. Wieprzowina była wówczas najchętniej zjadanym mięsem. Grecy zaobserwowali, że locha rodzi dwa razy w roku po 12 prosiąt i już Arystoteles określał, że tucz świni trwa 60 dni. Zauważyli, że potomstwo świni daje najwięcej smacznego i przyswajalnego mięsa ze wszystkich zwierząt domowych. Chociaż trzeba stwierdzić, że to świeże mięso było mało dostępne i tylko dla bogatych. Przecież nie znano wtedy technologii zamrażania i przechowywania mięsa, co najwyżej było solone, ale zmieniało barwę i smak. W przepisach na wieprzowinę podawano też w jaki sposób „odświeżyć" mięso, które prawie nie nadawało się już do spożycia. Mięso często było łykowate, twarde, świnie jadły przecież to, co same znalazły w obejściu lub w lesie, a metodą prób i błędów Greccy konsumenci starali się znaleźć optymalną fazę do spożycia świni. Cenili młode prosięta – pieczone powoli i podobno mięso z wymienia lochy po odsadzeniu prosiąt. I wszystko to się skończyło, gdy nadeszli Osmanowie.

Na ulicach królowały kebaby, sklepy z baklavą, ceramiką, targowiska z lumpami, które tworzyły gęstą sieć uliczek ze specyficznym klimatem, a także wszechobecna była herbata. Nie ma to jak usiąść na chwilę przy stoliczku i zamówić sobie turecką herbatę, mocną i słodką, którą podaje się w charakterystycznych małych szklankach. Można wówczas posłuchać zawodzenia muezinów – głosu niosącego się po ulicy i nawołującego muzułmanów do modlitwy. Muezini nawoływali z wieżyczek – minaretów, ale obecnie robi się to przez głośniki. Mam wrażenie, że Turcy dość swobodnie podchodzą do religii i modlitwy, nie walą tłumami do swoich meczetów, tak jak my powoli przestajemy chodzić do kościołów (przynajmniej w dni i niedziele powszednie).

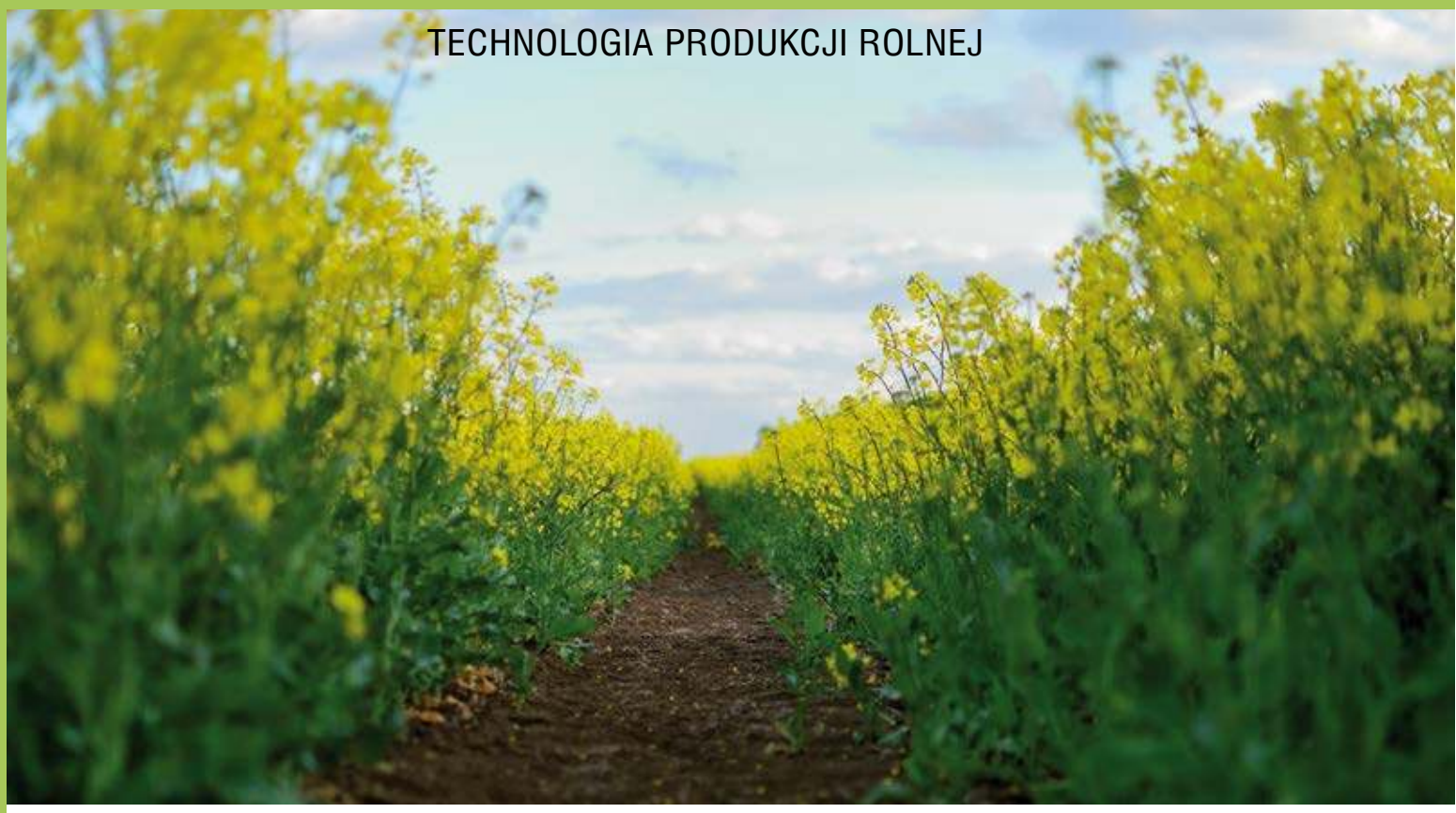
Całokształt zabytków i życia na ulicy można podziwiać z daleka – z pokładu statku płynącego wzdłuż cieśniny Bosfor. Taki rejs trwa 2-3 godziny i jest miłym punktem podczas pobytu w mieście.

Gdy sprzedawcy dowiadywali się, że jestem z Polski od razu mówili: „dzień dobry, jak się masz". Ech…, ci tureccy poligloci, znają nas przecież dobrze z czasów, gdy tonami kupowaliśmy u nich odzież, kurtki na handel. Raz zrobiła tak moja mama, poleciała z koleżanką Iłem do Istambułu, kupiła kilka kurtek, kożuszków i zarobiła tyle ile normalnie zarabiała przez 3-4 miesiące. Reasumując, każdy znajdzie w Istambule coś dla siebie. ■



Pałac Topkapi.

eprasa.pl 71cde623f3



Rzepak nie wybacza błędów

Rzepak jest wymagającą uprawą, a jego ochrona wymaga zarówno fachowej wiedzy, jak i uważnej obserwacji zjawisk zachodzących na polu. Jesienią, oprócz zwalczania chwastów, bardzo istotny jest zabieg o działaniu fungicydowym i regulującym. Zaniedbania na tym etapie mogą być dla plantatorów bardzo kosztowne – od wymarznięcia nieprawidłowo przygotowanych do zimy roślin po utratę znacznej części plonu. Jak uniknąć tych błędów i jakie rozwiązanie zastosować?

Rzepak to jedna z bardziej wymagających, a zarazem jedna z najbardziej intensywnie chronionych upraw, w której zużycie substancji aktywnych wynosi 2,4-2,5 kg na hektar – więcej stosuje się w burakach i ziemniakach. – Rzepak nie wybacza błędów, na każdym etapie trzeba chronić go z dużą precyzją. Jednym z newralgicznych momentów jest jesień, musimy wtedy pamiętać o dwóch ważnych zabiegach. Jeżeli pierwszy z nich, czyli zabieg herbicydowy zostanie źle wykonany, wiosną będzie niemożliwy do nadrobienia. Równie istotne jest zastosowanie fungicydów oraz regulacja pokroju roślin – mówi Michał Filipowski, menedżer ds. upraw rolniczych w INNVIGO.

Coraz groźniejsza sucha zgnilizna kapustnych

W przypadku chorób grzybowych w ostatnich latach głównym i bardzo uciążliwym zagrożeniem stała się sucha zgnilizna kapustnych. Choroba, która infekuje plantacje już jesienią, może później przysporzyć plantatorom ogromnych problemów. Jak wynika z badań prowadzonych w Wielkiej Brytanii, spowodowane porażeniem rzepaku straty w plonie wynoszą wiele milionów funtów. W Europie Środkowej sytuacja również staje się poważna, dlatego już teraz należy wdrożyć działania, które będą zapobiegały rozprzestrzenianiu się tej choroby.

Przygotowując się do zwalczania suchej zgnilizny kapustnych, trzeba pamiętać, że to specyficzna choroba, którą powodują dwaj sprawcy: dotychczas dominujący *Plenodomus lingam* (dawniej *Leptosphaeria maculans*) oraz *Plenodomus biglobosus* (wcześniejsza nazwa to *Leptosphaeria biglobosa*). W poprzednich sezonach w Polsce można było obserwować podział geograficzny występowania tych patogenów, jednak dziś stracił on na znaczeniu. Uwalnianie zarodników *P. lingam* i *P. biglobosus* z resztek pożniwnych do powietrza następuje w innych temperaturach. Zachodzące ocieplenie klimatu powoduje, że obecnie już jesienią dzieje się to na masową skalę.

Jak ostrzega Andrzej Brachaczek, Dyrektor ds. badań i rozwoju w firmie INNVIGO, na skutek zmian w biologii patogenów największym zagrożeniem stał się w ostatnim czasie grzyb *Plenodomus biglobosus*, który w sezonie 2022/23 zdecydowanie zdominował plantacje rzepaku. Ekspert od ponad 20 lat prowadzi badania dotyczące suchej zgnilizny kapustnych i zaznacza, że jest bardzo zaniepokojony obserwowaną na polach sytuacją.

Skutki występowania suchej zgnilizny kapustnych w rzepaku mogą być drastyczne – to zasychanie roślin, przedwczesne dojrzewanie łuszczyn oraz wyleganie łanu. Szacuje się, że na porażonych plantacjach straty w plonie wynoszą od 500 kg nawet do 1 500 kg z hektara.

eprasa.pl 71cde623f3

Dlaczego regulacja rzepaku jest niezbędna?

Drugi istotny aspekt jesiennej ochrony rzepaku to regulacja pokroju roślin. W naszej części Europy podstawowym zadaniem zabiegów regulujących jest ograniczenie ryzyka nieprawidłowego przezimowania tej uprawy. Rzepak w początkowym okresie wegetacji charakteryzuje się dość szybkim wzrostem, zależnym od panujących temperatur. Kluczowy jest etap czwartego liścia – wówczas, w sprzyjających warunkach termicznych, następuje programowanie założeń morfologicznych roślin, mające wpływ na ich późniejszy pokrój, a w efekcie na plonowanie. Intensywny wzrost na tym etapie jest zdecydowanie niewskazany, ponieważ skutkuje to trudnościami z przezimowaniem. Dlatego konieczne jest stosowanie preparatów, które mają za zadanie wstrzymać ten wzrost i wyregulować pokrój rzepaku.

Celem zabiegu regulującego jest uzyskanie kulistego kształtu stożka wzrostu. Dzięki temu rozgałęzienia boczne mają przestrzeń do rozrostu, więc w efekcie rośliny są bardzo nisko osadzone, z gęstymi rozgałęzieniami, rozłożonymi na boki. Wyhamowanie odpowiednimi preparatami aktywności merystemu wierzchołkowego pędu ogranicza także syntezę giberelin, dzięki czemu wstrzymany zostaje wzrost roślin. Natomiast zastosowanie chlorku mepikwatu – samodzielnie lub w mieszaninach z fungicydami – wpływa na rozrost korzenia, który staje się większy i grubszy. Najważniejszym efektem jest większa odporność na suszę, a także bardziej efektywne pobieranie składników pokarmowych i mniejsza podatność na uszkodzenia, np. powodowane przez larwy śmietki.

Na plantacjach, gdzie zabieg nie zostanie wykonany, u roślin występuje nadmierna dominacja pędu głównego. System korzeniowy takiego rzepaku jest znacznie mniejszy, a szyjka korzeniowa przyjmuje kształt tzw. łabędziej szyi. W przypadku gdy dochodzi do żerowania larw śmietki, spowodowane przez nie uszkodzenia okazują się dużo bardziej dotkliwe.

INNVIGO proponuje dwuskładnikowe rozwiązanie

Propozycją firmy INNVIGO do zwalczania chorób grzybowych oraz do regulacji pokroju rzepaku jest nowy, dwuskładnikowy preparat Durango 375 SC, który zawiera difenokonazol i paklobutrazol. To znane połączenie dwóch triazoli charakteryzuje się kompleksowym działaniem. Difenokonazol efektywnie eliminuje różne rodzaje chorobotwórczych patogenów grzybowych, przy czym ma wysoką skuteczność wobec sprawców suchej zgnilizny kapustnych oraz grzybów rodzaju *Alternaria*. Z kolei paklobutrazol jest triazolem o sprawdzonym działaniu modelującym pokrój rośliny. Zgodnie z etykietą Durango 375 SC jest przeznaczony do stosowania jesienią – w fazie 14-16 BBCH, w dawce 0,3 l/ha. W przyszłości planowana jest również rejestracja do zabiegów wiosennych (BBCH 30-55, dawka 0,35 l/ha).

Wykonanie jesiennego zabiegu fungicydowo-regulującego preparatem Durango 375 SC sprawia, że kondycja roślin jest znacznie lepsza. Mają one właściwy pokrój i większą rozetę liściową, są nisko usadowione przy ziemi, lepiej przygotowane do przezimowania i mniej narażone na wymarznięcie. Natomiast dzięki grubej szyjce korzeniowej i lepiej rozwiniętemu systemowi korzeniowemu są w stanie sprawnie pobierać z gleby składniki pokarmowe.

Wiosną zadaniem Durango 375 SC jest stymulowanie rozwoju rozgałęzień bocznych oraz wyrównanie łanu. Dzieje się tak, ponieważ na tym etapie wegetacji paklobutrazol powoduje zwiększone wydzielanie kwasu abscysynowego, który wywołuje reakcje stresowe w roślinie, co prowadzi do wstrzymania rozwoju i wzrostu rzepaku, aby bardziej równomiernie kwitł i dojrzewał. Paklobutrazol zmniejsza podatność na wyleganie, a rolą difenokonazolu jest skuteczna kontrola najgroźniejszych w tej fazie wzrostu rzepaku patogenów. W efekcie rośliny mają zdrowe łodygi, bez uszkodzeń spowodowanych chorobami – wytrzymają one ciężar łuszczyn i będą odporne na różnego rodzaju czynniki stresowe.

– *W INNVIGO mamy 10 produktów do ochrony fungicydowej rzepaku, zawierających takie substancje aktywne, jak metkonazol, difenokonazol, tebukonazol, protiokonazol, chlorek mepikwatu czy azoksystrobina. Zrobiliśmy krok dalej – oprócz preparatów jednoskładnikowych oferujemy trójskładnikowy Kier 450 SC, a teraz stworzyliśmy dwuskładnikowy Durango 375 SC. Nasi doradcy i doradcy naszych dystrybutorów mogą prezentować klientom pełną technologię ochrony rzepaku, od A do Z. To nas wyróżnia, bo możemy dostosować się także do potrzeb tych rolników, którzy są przyzwyczajeni do preparatów kompleksowych. Jeżeli sytuacja na polu wymaga innych działań, adekwatnych do fazy rozwojowej rzepaku, możemy skonstruować na bazie naszych produktów technologię odpowiednią do specyfiki każdej plantacji* – podkreśla Michał Filipowski. ■

Źródło: RedM



eprasa.pl 71cde623f3

STANISŁAW ZARZYCKI, ZODR w Barzkowicach

Żniwa praktycznie dobiegają końca. Na polach trwają uprawki pożniwne i siew poplonów. Przy przygotowaniu pola pod siew zbóż ozimych, zwłaszcza przy uprawie zbóż po zbożach, zaleca się orkę przedsiewną, przykrywającą pociętą słomę na większą głębokość.

W gospodarstwach, w których nie prowadzi się produkcji zwierzęcej lub zwierzęta utrzymywane są w systemie bezściółkowym słoma roślin uprawnych wykorzystywana jest jako cenne źródło materii organicznej, która korzystnie wpływa na strukturę gleby i regulację stosunków wodno-powietrznych. Z przyorywaną słomą wnoszone do gleby są cenne makro- i mikroskładniki pokarmowe, które w miarę postępującego rozkładu mogą być ponownie wykorzystane przez rośliny. Słoma zbóż zawiera substancje, które mogą hamować wzrost młodych roślin, zwłaszcza zbóż ozimych, buraków cukrowych i rzepaku. Wobec powyższego konieczne jest zastosowanie azotu na przyorywaną słomę. Stymuluje to rozwój mikroorganizmów, które neutralizują szkodliwe substancje i przyspieszają proces mineralizacji składników pokarmowych.

Do przyspieszenia rozkładu słomy wykorzystujemy wszystkie nawozy azotowe, z wyjątkiem tych o spowolnionym działaniu, a także naturalne. Najbardziej przydatne są nawozy płynne, typu RSM, których rozprowadzenie przez dysze z małymi otworami umożliwi równomierne pokrycie resztek pożniwnych. Po „potraktowaniu" słomy azotem należy jak najszybciej wymieszać słomę z wierzchnią warstwą gleby.

Okres pożniwny to dobry moment na pobranie próbek glebowych i przekazanie ich do Stacji Chemiczno-Rolniczej w celu określenia odczynu gleby zawartości NPK oraz Mg.

Koniec lata do późnej jesieni to optymalny termin do wapnowania gleb. Z nawozowego punktu widzenia najlepiej wapno zastosować na ściernisko, bezpośrednio po żniwach, a późniejsze uprawki pożniwne umożliwiają dobre wymieszanie nawozu z glebą.

Nawozów azotowych amonowych oraz mocznika, jak również superfosfatów i nawozów wieloskładnikowych zawierających fosforany amonu nie należy stosować bezpośrednio przed i po wapnowaniu. Nawozy wapniowe mogą spowodować straty azotu z nawozów azotowych na skutek ulatniania się amoniaku do atmosfery. Ponadto wapń spowoduje zmniejszenie przyswajalności fosforu i przyczynić się może do szybkiego jego uwstecznienia.

Nawozy fosforowe i potasowe należy wysiać przed siewem, uzależniając wielkość dawki od zasobności gleby w te składniki, wielkość spodziewanego plonu rośliny wysiewanej, a także kompleksu przydatności rolniczej gleby.

Należy bezwzględnie przestrzegać terminów siewu. Na Pomorzu Zachodnim optymalny termin siewu dla jęczmienia ozimego przypada na 10-20 września, siew odmian mieszańcowych jęczmienia w terminie normalnym przeprowadza się od 16 do 25 września, pszenicę ozimą wysiewamy od 20 września do 5 października. Optymalny termin siewu pszenżyta przypada na drugą i trzecią dekadę września, siewu można również dokonać w pierwszej dekadzie października. Żyto ozime wysiewa się od 15 do 30 września. Najlepszym terminem siewu żyta hybrydowego jest druga i trzecia dekada września.

Sprawdzamy stan magazynowanych zbóż w magazynach płaskich i silosach zbożowych, aby nie dopuścić do powstania mykotoksyn i pleśni.

Trwa jesienny okres produkcji kiszonek. Należy pamiętać o odpowiednim usytuowaniu pryzm, a następnie równomiernym ugnieceniu zakiszanej masy zielonej oraz kontrolowaniu temperatury w silosach z zakiszaną paszą.

Przy produkcji kiszonek należy pamiętać o przestrzeganiu zasad związanych z ochroną środowiska naturalnego.

Ochrona i rekultywacja wód

IZABELA ŚWIGOŃ, koordynator LPW, ZODR w Barzkowicach

Już od 37 lat na wspólnych obradach dotyczących ochrony i rekultywacji wód spotykają się przedstawiciele nauki, administracji rządowej, samorządów, organizacji pozarządowych oraz służb ochrony środowiska odpowiedzialnych za zarządzanie i stan zasobów wodnych naszego kraju. Tegoroczna, XII Konferencja Naukowo-Techniczna „Ochrona i rekultywacja wód" odbyła się w czerwcu w Grudziądzu. Organizatorem wydarzenia było Polskie Zrzeszenie Inżynierów i Techników Sanitarnych Oddział Toruń.

W dobie dynamicznych zmian środowiska stajemy przed coraz większymi wyzwaniami, takimi jak: adaptacja do zmian klimatu, ochrona ilościowa zasobów wodnych, pojawianie się gatunków inwazyjnych i nowych rodzajów zanieczyszczeń (m.in. światło, plastik). Celem tegorocznej konferencji była m.in. wymiana doświadczeń, nabycie najnowszej wiedzy z zakresu metod oceny stanu i ochrony zbiorników wodnych oraz próba podsumowania prawie czterdziestoletniego dorobku w zakresie zabiegów rekultywacji wód. W programie było 5 sesji referatowych, sesja terenowa, sesja posterowa oraz prezentacje najnowszych metod rekultywacji. Szczegółowa tematyka Konferencji obejmowała: programy ochrony jezior; monitoring wód powierzchniowych i ocenę ich stanu (co po roku 2027); badania limnologiczne jezior ze szczególnym uwzględnienie termiki wód i osadów; technologie ochrony bezpośredniej zlewni; rozwój nowych technik rekultywacji wód powierzchniowych; innowacyjne technologie blokowania fosforu w środowisku naturalnym; metody odzysku fosforu z wody i osadów jezior i zbiorników zaporowych; remediacja zbiorników wodnych pochodzenia antropogenicznego; woda w mieście, niebiesko-zielona infrastruktura; zabiegi ochronne dla jezior o znaczącym wskaźniku wymiany wody; usługi ekosystemowe wód powierzchniowych; uwarunkowania gospodarki wędkarsko-rybackiej na wodach poddanych zabiegom rekultywacji.

Więcej na stronie www.ochronajezior.pl

eprasa.pl 71cde623f3

HALE NAMIOTOWE I STALOWE
KONSTRUKCJE STALOWE

www.fourtech.pl



PN-EN ISO
3834-3:2007

FOURTECH

SZYBKI KONTAKT: +48 668 412 122
E-MAIL: HALE@FOURTECH.PL

eprasa.pl 71cde623f3

PATRYCJA DOMARADZKA, ZODR w Barzkowicach

BIOASEKURACJA

W odniesieniu do warunków utrzymania drobiu oraz zasad zarządzania gospodarstwem powinny być stosowane następujące środki bioasekuracji:
• stosowanie zasady „cały kurnik pełen lub cały kurnik pusty";
• zapewnienie odpowiednich warunków utrzymania w zakresie temperatury, wilgotności, wymiany powietrza, dostępu światła;
• stosowanie prawidłowej obsady kurnika;
• utrzymywanie w jednym kurniku, w obrębie jednego stada, drobiu w jednakowym wieku;
• izolacja poszczególnych kurników przez zapewnienie osobnej obsługi, żywienia, narzędzi;
• zabezpieczenie paszy przed dostępem gryzoni i dzikich ptaków;
• rejestrowanie wejść osób postronnych na teren gospodarstwa;
• odkażanie kół pojazdów wjeżdżających na teren gospodarstwa;
• regularne aktualizowanie planu zabezpieczenia gospodarstwa przed gryzoniami;
• rejestrowanie prowadzonych regularnie czynności odkażania, dezynsekcji i deratyzacji.



Pomieszczenia, w których utrzymuje się drób, ich wyposażenie oraz sprzęt powinny być:
• wykonane z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia drobiu oraz nadających się do oczyszczania i odkażania;
• zabezpieczone przed dostępem zwierząt innych niż utrzymywane w gospodarstwie;
• utrzymywane w czystości;
• oznakowane tablicą z napisem „Osobom nieupoważnionym wstęp wzbroniony".

Osoby zatrudnione do wykonywania czynności związanych z utrzymywaniem drobiu powinny:
• stosować odzież ochroną, oddzielną do pracy przy każdym stadzie w kurniku;
• posiadać aktualne badania na nosicielstwo pałeczek *Salmonella*;
• zostać przeszkolone w zakresie higieny osobistej oraz możliwych dróg przenoszenia zakażenia za pośrednictwem odzieży oraz sprzętu.

Odchody oraz niezjedzone resztki paszy powinny być usuwane z pomieszczeń tak często, aby uniknąć zanieczyszczenia paszy lub wody.

OBOWIĄZKI POSIADACZA ZWIERZĘCIA

W przypadku podejrzenia wystąpienia choroby zakaźnej zwierząt, a w szczególności:
• poronienia u bydła, świń, owiec i kóz,
• objawów neurologicznych u zwierząt,



• znacznej liczby nagłych padnięć,
• zmian o charakterze krost, pęcherzy, nadżerek lub wybroczyn na skórze i błonach śluzowych zwierząt kopytnych,
• podwyższonej śmiertelności zwierząt akwakultury
posiadacz zwierzęcia (lub osoba mająca kontakt ze zwierzętami, w szczególności przy wykonywaniu obowiązków służbowych lub zawodowych) jest obowiązany do niezwłocznego zawiadomienia o tym powiatowego lekarza weterynarii bezpośrednio lub za pośrednictwem lekarza weterynarii opiekującego się gospodarstwem albo wójta (burmistrza, prezydenta miasta).

Zgłoszenie podejrzenia wystąpienia choroby zakaźnej zwierząt, zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 roku o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt jest obowiązkiem, którego niedopełnienie stanowi wykroczenie, którego niedopełnienie stanowi wykroczenie podlegające karze aresztu, ograniczenia wolności albo karze grzywny.

UWAGA: o każdym przypadku padnięcia bydła, owiec lub kóz należy natychmiast poinformować powiatowego lekarza weterynarii

Posiadaczowi zwierzęcia, który dopełnił obowiązku zgłoszenia podejrzenia przysługuje ze środków budżetu państwa zapomoga za zwierzę, które padło z powodu zachorowania na chorobę zakaźną zwierząt podlegającą obowiązkowi zwalczania zanim powiatowy lekarz weterynarii otrzymał informację o zgłoszeniu.

Po dokonaniu zgłoszenia – izolacja. Do czasu przybycia urzędowego lekarza weterynarii posiadacz zwierząt zobowiązany jest do:
• pozostawienia zwierząt w miejscu ich przebywania i niewprowadzania tam innych zwierząt;
• uniemożliwienia osobom postronnym dostępu do pomieszczeń lub miejsc, w których znajdują się zwierzęta podejrzane o zakażenie lub chorobę, lub zwłoki zwierzęce;
• wstrzymania się od wywożenia, wynoszenia i zbywania produktów, w szczególności mięsa, zwłok zwierzęcych, środków żywienia zwierząt, wody, ściółki, nawozów naturalnych i innych przedmiotów znajdujących się w miejscu, w którym wystąpiła choroba.

Po przybyciu lekarza weterynarii – pomoc i współpraca. Posiadacz zwierząt zobowiązany jest do:
• udostępnienia organom Inspekcji Weterynaryjnej zwierząt i zwłok zwierzęcych do badań i zabiegów weterynaryjnych, a także udzielania pomocy przy ich wykonywaniu;
• udzielania organom Inspekcji Weterynaryjnej oraz osobom działającym w imieniu tych organów wyjaśnień i podawania informacji, które mogą mieć znaczenie dla wykrycia choroby i źródeł zakażenia lub zapobiegania jej szerzeniu.

Posiadacz zwierząt zobowiązany jest do przestrzegania nakazów i zakazów zawartych w decyzjach i rozporządzeniach wydanych w związku z podejrzeniem wystąpienia lub wystąpieniem choroby zakaźnej zwierząt.



Za zwierzęta zabite lub poddane ubojowi z nakazu powiatowego lekarza weterynarii, związanego z nieprzestrzeganiem rozporządzeń, nie przysługuje odszkodowanie ze środków budżetu państwa.

Źródło: www.wetgiw.gov.pl

eprasa.pl 71cde623f3

Magazyn energii przy fotowoltaice

Zapotrzebowanie na magazyny energii w Polsce jest spowodowane coraz większym obciążeniem systemu elektroenergetycznego w wyniku rosnącego udziału OZE oraz liczby prosumentów. W ciągu ostatnich kilkunastu lat nastąpił dynamiczny wzrost udziału odnawialnych źródeł energii w polskim systemie elektroenergetycznym, w tym w szczególności fotowoltaiki.

JOANNA SKOCZYLAS-GROMEK, ZODR w Barzkowicach

Magazyn energii to system, który umożliwia przechowywanie nadmiarowej energii elektrycznej wytworzonej przez panele fotowoltaiczne, gdy jest ona dostępna w nadmiarze, np. w słoneczne dni. Później można tę zgromadzoną energię wykorzystać w godzinach, gdy panele nie generują wystarczającej ilości energii, np. w nocy lub podczas pochmurnej pogody. Magazyny energii mogą być wielokrotnie użytkowane – ładowane prądem elektrycznym i rozładowywane. Należy jednak pamiętać, że urządzenia te mają swoją maksymalną żywotność – zależy ona m.in. od budowy elektrod i składu elektrolitu służącego do przechowywania energii, a także od sposobu i warunków użytkowania magazynu.

Schemat działania magazynu

1. Wyprodukowana energia z instalacji fotowoltaicznej w pierwszej kolejności trafia na bieżące zużycie w gospodarstwie domowym lub rolnym.

2. Jeżeli produkcja jest większa od zużycia, nadwyżka trafia do magazynu. Dzieje się tak aż do momentu pełnego naładowania urządzenia/magazynu.

3. Jeżeli magazyn jest już całkowicie naładowany, nadwyżka produkcji z fotowoltaiki wysyłana jest do sieci.

4. W momencie zaprzestania produkcji z paneli fotowoltaicznych wykorzystujemy zasoby z magazynu energii. Natomiast gdy naładowany magazyn energii zaczyna się rozładowywać, zaspokajając zapotrzebowanie na energię domu lub gospodarstwa, nie musimy się o nic martwić, ponieważ w takiej sytuacji energia do naładowania magazynu będzie pobierana z sieci. Dzięki temu mamy zamknięty krąg zarządzania priorytetowego energią elektryczną.

Magazyn energii jest awaryjnym źródłem prądu. Dzięki niemu mamy większą niezależność energetyczną, brak przerw w dostawie prądu oraz samowystarczalny dom.

Przed zakupem magazynu energii należy wziąć pod uwagę: pojemność akumulatorów, moc instalacji fotowoltaicznej i zapotrzebowanie na energię, modułową konstrukcję, żywotność magazynu energii, gwarancję oraz moc przyłączeniową.

Magazyny energii są dopiero wprowadzane do sprzedaży, jest to wstępny projekt wdrażający nowe możliwości. Ceny magazynów energii zaczynają się w granicach 25 000 zł. Wszystko zależy od parametrów oraz producentów. Jest wielu przedstawicieli, którzy dopasowują taki magazyn do potrzeb klienta, tak że cena oraz specyfikacja tego urządzenia różni się od siebie, ale wszystkie mają wspólne przeznaczenie – magazynować wyprodukowaną przez nas energię elektryczną.

W dotacji „Mój prąd 5.0" jest już możliwość dofinansowania do magazynu energii. W przypadku nowych instalacji – zakup instalacji fotowoltaicznej z magazynem energii i systemem zarządzania energią oraz magazyn energii dla istniejących już instalacji fotowoltaicznych.

Magazyny energii są obszarem intensywnych badań i rozwoju, jest to mały krok w przyszłość w Polsce. Rosnąca ilość odnawialnych źródeł energii stawia wyzwanie w zarządzaniu niestabilną produkcją, a magazyny mogą stanowić kluczowe narzędzie w rozwiązaniu tego problemu. ■

Fot. www.pixels.com



eprasa.pl 71cde623f3

Osad – korzyść dla rolnika

Ustabilizowane komunalne osady ściekowe stanowią bogate źródło składników pokarmowych dla roślin, jak i wykazują bardzo skuteczne oddziaływanie glebotwórcze.

KATARZYNA PAWŁOWSKA
Wody Miejskie Stargard Sp. z o. o.



Komunalny osad ściekowy, wbrew pozorom, jako pochodzący (zgodnie z definicją ustawy) „z oczyszczalni ścieków osad z komór fermentacyjnych oczyszczalni ścieków oraz innych instalacji służących do oczyszczania ścieków komunalnych oraz innych ścieków o składzie zbliżonym do składu ścieków komunalnych", poddany obróbce biologicznej, chemicznej czy termicznej, ma bardzo dużą zawartość korzystnych substancji organicznych (niezbędnych do funkcjonowania mikroorganizmów oraz substancji wykorzystywanych do tworzenia humusu). Dodany do wierzchniej warstwy gruntu – w postaci nawozu – pozytywnie wpływa na procesy glebotwórcze. Dodatkowo jest cennym źródłem składników pokarmowych dla roślin (N, P, K, Ca, Mg oraz mikroelementy).

Zasady postępowania z osadami ściekowymi

W polskim prawodawstwie zasady postępowania z osadami ściekowymi regulują trzy akty prawne:

✓ Ustawa z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U.2022.699 t.j.),

✓ Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 6 lutego 2015 r. w sprawie stosowania komunalnych osadów ściekowych (Dz.U.2023.23 t.j.),

✓ Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie procesu odzysku R10 (Dz.U.2015.132).

Dopuszczają one (zgodnie z art. 96 Ustawy o odpadach) odzysk komunalnych osadów ściekowych:

1) w rolnictwie, rozumianym jako uprawa wszystkich płodów rolnych wprowadzanych do obrotu handlowego, włączając w to uprawy przeznaczane do produkcji pasz,

2) do uprawy roślin przeznaczonych do produkcji kompostu,

3) do uprawy roślin nieprzeznaczonych do spożycia i do produkcji pasz,

4) do rekultywacji terenów, w tym gruntów na cele rolne,

5) przy dostosowaniu gruntów do określonych potrzeb wynikających z planów gospodarki odpadami, planów zagospodarowania przestrzennego lub decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu.

Komunalny osad ściekowy powstający w procesie oczyszczania ścieków komunalnych w instalacji Oczyszczalni Ścieków w Stargardzie, poprzez jego odwodnienie oraz higienizację, spełnia wszystkie wymagania chemiczne i mikrobiologiczne określone przepisami pozwalającymi na jego stosowanie w celach rolniczych. Osady wytwarzane i stabilizowane przez OŚ w Stargardzie poddawane są sukcesywnym badaniom co dwa miesiące, dzięki czemu na bieżąco monitorowane są jego parametry.

Oczyszczalnia Ścieków w Stargardzie średniorocznie wytwarza ok 8.500 ton osadu o strukturze mazistej, gdzie wartość suchej masy oscyluje w granicach 21-25%. Mając na względzie korzyści nie tylko ekonomiczne, ale przede wszystkim ekologiczne ze stosowania osadów do celów rolniczych Wody Miejskie Stargard Sp. z o. o. chętnie podejmują współpracę z okolicznymi rolnikami i tak od ponad czterech lat w 100% zagospodarowuje osad rolniczo.

Zaznaczyć należy, iż w sytuacji zastosowania ustabilizowanych osadów ściekowych w celach rolniczych to wytwórca osadu odpowiedzialny jest za wytworzenie osadu o jakości umożliwiającej jego przyrodnicze wykorzystanie, ale również za wykonanie badania gleby, na której osad zostanie zastosowany, oraz na podstawie posiadanych wyników (osadu i gleby) określenie czy może być na nich osad zastosowany, a jeśli tak ustalić odpowiednią dawkę osadu.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa wytwórca osadu jest za niego odpowiedzialny do momentu równomiernego rozprowadzenia go na powierzchni gruntu i wymieszanie z glebą. Tu należy zwrócić uwagę na bardzo ważną kwestię, a mianowicie wbudowanie osadu w glebę wykonuje się **nie później niż następnego dnia po przetransportowaniu** komunalnych osadów ściekowych na nieruchomość gruntową, na której mają być stosowane.

Mając na uwadze ochronę środowiska, jak również budowanie owocnej współpracy z właścicielami gruntów rolnych Wody Miejskie Stargard Sp. z o. o. nie tylko starają się zapewnić nawóz o odpowiednich parametrach, ale również zapewniają załadunek oraz przetransportowanie go z Oczyszczalni na pole, dla którego nie ma przeciwskazań do jego zastosowania.

Ustabilizowane komunalne osady ściekowe stanowią bogate źródło składników pokarmowych dla roślin, jak i wykazują bardzo skuteczne oddziaływanie glebotwórcze dlatego też zachęcamy do nawiązania z nami współpracy. ■



eprasa.pl 71cde623f3

Pomidorowe ABC


POMIDORY RZYMSKIE

Na świecie istnieje ok. 7 tysięcy różnych odmian pomidorów, z czego uprawiane jest tylko ok. 2%. W zależności od rodzaju mają one różne zastosowanie.

KAROLINA KIEWLICZ, ZODR w Barzkowicach

Najczęściej spotykane odmiany

POMIDORY KOKTAJLOWE – CHERRY

Najmniejsze z pomidorów, o średnicy nie większej niż 3-4 cm. Są słodkie i soczyste. Mają chrupiącą skórkę, która pęka przy gryzieniu. Mogą występować w różnych kolorach – czerwonym, pomarańczowym, żółtym. Wykorzystuje się je na zimno i na ciepło. Nadają się do dań wymagających zachowania kształtu i struktury pomidorów. Można z nich przygotować przetwory na zimę: marynowane, kiszone lub w zalewie. Warto dodawać je do makaronów i wypieków, np. focacci. Sprawdzają się jako przekąski oraz dodatek do sałatek. Ze względu na niewielkie rozmiary można użyć ich także jako kolorowych dekoracji posiłków.

POMIDORY DAKTYLOWE

Pomidorki drobnoowocowe typu cherry o wydłużonym kształcie, przypominające nieco daktyle. Cechą charakterystyczną jest ich niezwykła słodkość. Możliwości ich wykorzystania w kuchni jest wiele. Idealne na przekąskę, do sałatek, przecierów, dań z patelni oraz do marynowania i suszenia.

POMIDORY RZYMSKIE

Nazywane potocznie pomidorami śliwkowymi. Mają czerwoną barwę, ale spotkać je można również w żółtym i pomarańczowym kolorze. Są to pomidory średniej wielkości o podłużnym, elipsowatym kształcie, z niewielkimi gniazdami nasiennymi. Mają zwarty, aromatyczny, słodko-kwaśny miąższ i łatwo odchodzącą, twardą skórkę, więc nadają się do konserwowania w całości (pomidory pelati). Doskonale nadają się również na przetwory, marynaty, keczup, przecier, sos. Są smacznym dodatkiem do pizzy i spaghetti. Wykorzystuje się je również do suszenia i smażenia. Warto przeznaczyć je także na zupę krem z pieczonych pomidorów i papryki.

POMIDORY PAPRYKOWE/ PIEPRZOWE

Pomidory o nietypowym, przypominającym paprykę kształcie. Słodkawe, soczyste, intensywnie czerwone. Istnieją również odmiany w kolorze pomarańczowym i żółtym. Ze względu na niewielką ilość nasion i twardy miąższ doskonale nadają się na przetwory, keczup, przecier, sos czy zupę.

BAWOLE SERCA

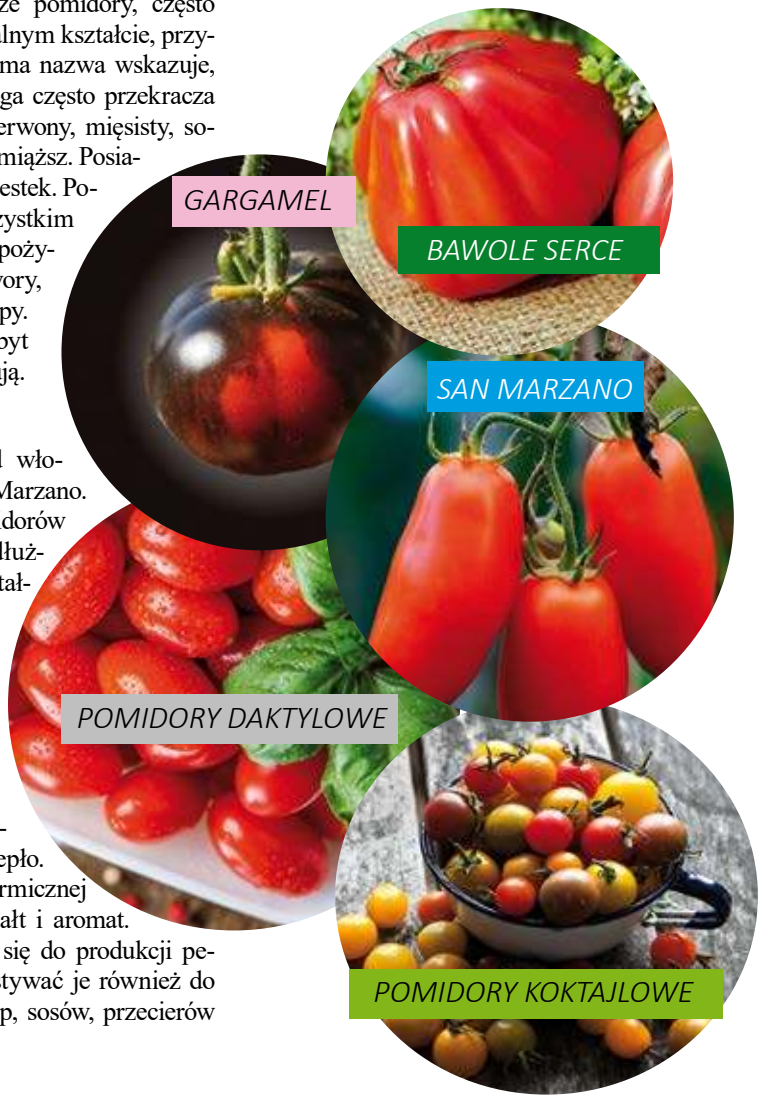
Ponadprzeciętnie duże pomidory, często żebrowane, o oryginalnym kształcie, przypominającym, jak sama nazwa wskazuje, bawole serce. Ich waga często przekracza 500 g. Mają jasnoczerwony, mięsisty, soczysty i lekko słodki miąższ. Posiadają niewielką ilość pestek. Polecane są przede wszystkim do bezpośredniego spożycia. Idealne na przetwory, przeciery, sosy i zupy. Świeże owoce niezbyt dobrze się przechowują.

SAN MARZANO

Nazwa pochodzi od włoskiego miasta San Marzano. Jest to rodzaj pomidorów gruszkowych, o podłużnym, owalnym kształcie. Są mięsiste, intensywnie czerwone i słodko-kwaśne w smaku. Niewielka ilość pestek i soku sprawia, że są idealne do suszenia. Dobrze smakują podawane na ciepło. Podczas obróbki termicznej zachowują swój kształt i aromat. Odmiany tej używa się do produkcji pelati. Warto wykorzystywać je również do przygotowywania zup, sosów, przecierów i koncentratów.

GARGAMELE

Największe z pomidorów o klasycznym kształcie. Jest to odmiana pochodząca z USA. Pomidory słodkie, z lekko owocowym posmakiem, których waga wynosi średnio 500-700 g. Są bardzo soczyste, ale jednocześnie zwarte i niezbyt wodniste. Ich kształt jest nieokreślony, a kolor nierównomierny. Wyróżniają się charakterystycznym żebrowaniem. Zaliczają się do odmian trójkolorowych. Wewnątrz owoce są czerwone, natomiast na zewnątrz przybierają pomarańczowo-czerwoną barwę z fioletową podstawą i ciemnymi prążkami. Ze względu na wielkość i zwartą strukturę wykorzystywane są do nadziewania i faszerowania. Nadają się również na sok, przecier, bazę do sosów i zup. Charakteryzuje się dość długim okresem przydatności do spożycia.



eprasa.pl 71cde623f3

Podział ze względu na wybarwienie



POMIDORY MALINOWE

Nazwę zawdzięczają charakterystycznej różowej barwie. Mają łagodny, słodki smak. Są duże i lekko spłaszczone. Mają zwarty miąższ, delikatną strukturę i dużo soku. Dobrze smakują świeże, np. ze śmietaną. Nadają się również na przetwory. Do kategorii pomidorów malinowych zaliczają się m.in. bawole serca, gargamele, śliwkowe, liliputy.



POMIDORY ZIELONE

Należy tu rozróżnić zielone dojrzałe pomidory od niedojrzałych pomidorów czerwonych. Pomidory zielone dojrzałe można jeść bez zastrzeżeń, natomiast do niedojrzałych pomidorów trzeba podchodzić ostrożnie i zachować umiar przy ich spożyciu. Przede wszystkim nie powinno się spożywać ich na surowo ze względu na zawartość tomatyny – szkodliwego alkaloidu, który w nadmiarze może powodować bóle głowy i dolegliwości ze strony układu pokarmowego. Ilość tomatyny maleje w miarę dojrzewania, a także przy obróbce, dlatego warto wykorzystywać je do przetworów, np. zamarynować, zakisić lub usmażyć. Są twardsze, bardziej zwarte i nie tak soczyste jak pomidory czerwone. Gdy poleżą odpowiedni czas – dojrzeją i nabiorą koloru.



POMIDORY TYGRYSIE

Pomidory średniej wielkości, twarde, średnio słodkie, z niewielką ilością nasion. Mają czerwoną lub pomarańczową barwę z nieregularnymi wzorami, przypominającymi umaszczenie tygrysa. Można dodawać je do sałatek i kanapek. Dobrze sprawdzają się również jako samodzielna przekąska.



POMIDORY ŻÓŁTE, POMARAŃCZOWE

Zawierają więcej witaminy C niż pomidory czerwone. Są słodkie i aromatyczne, mają delikatną strukturę. Do żółtych pomidorów zaliczamy takie odmiany jak: koktajlowe, śliwkowe, gruszkowe. Podobnie jak pomidory tygrysie można je dodawać do sałatek, kanapek lub traktować jako samodzielną przekąskę. Można je również przeznaczyć na konfitury lub zamarynować.

POMIDORY CZEKOLADOWE



Inna nazwa pomidorów czekoladowych to pomidory kumato. Są dość rzadko spotykane. Mimo nazwy nie smakują jak czekolada. Kolor waha się od zgniłozielonego do ciemnobrązowego. Ciemne pomidory zawierają najwięcej przeciwutleniaczy ze wszystkich pomidorów. Ze względu na większą, niż w tradycyjnych odmianach, zawartość fruktozy są słodsze i mają intensywniejszy kolor. Ich miąższ jest zwarty. Zawierają mało pestek. Można dodawać je do sałatek, kanapek. Nadają się do smażenia i marynowanie. Mogą stanowić również samodzielną przekąskę.

Jak kupować pomidory?



- Wybierając pomidory warto zwrócić uwagę na ich wygląd. Owoce powinny być nie za twarde (niedojrzałe) i nie za miękkie (przejrzałe). Poza tym powinny być jędrne i nie powinny posiadać przebarwień i narośli. Skórka powinna być lekko połyskująca, a nie matowa.
- Wystrzegać należy się pomidorów popękanych, pomarszczonych, dziwnie pachnących i choćby delikatnie pokrytych pleśnią. Małe nadgnite dziurki świadczą o tym, że pomidor już się psuje i należy zrezygnować z jego kupna.
- Zakup pomidorów z szypułką zapewni, że dłużej zachowają świeżość. Jeśli pomidor jest dojrzały, szypułka łatwo oderwie się w miejscu zgrubienia. Ważne, aby przy szypułce nie pachniało nawozem, a właśnie aromatycznym pomidorem. Brak zapachu świadczy o tym, że pomidor jest niedojrzały.
- Przy zakupie warto zastanowić się nad tym do czego chcemy ich użyć, aby wybrać odpowiednią odmianę. Zwrócić uwagę należy także na kraj pochodzenia pomidorów. Importowane pomidory zbierane są zanim dojrzeją, co ułatwia transport. W kraju docelowym poddawane są dojrzewaniu przy użyciu gazu etylowego, co powoduje, że nie są tak smaczne jak te, które dojrzewają na krzaczkach.
- Warto kupować pomidory dobrej jakości z pewnego źródła, np. z gospodarstw ekologicznych, u lokalnych sprzedawców nie prowadzących sprzedaży na masową skalę.

eprasa.pl 71cde623f3

Przechowywanie pomidorów

Pomidory to jedne z najszybciej psujących się owoców. Aby dłużej zachowały pełnie smaku i aromatu należy zadbać o odpowiednie przechowywanie. Zerwane pomidory przechowuje się w przewiewnych pojemnikach z zapewnioną cyrkulacją powietrza, np. w wiklinowych koszykach, drewnianych skrzyneczkach. Nigdy nie należy wkładać ich do plastikowych toreb. Dostęp światła sprawia, że pomidory szybciej dojrzewają, więc nie powinno się ich trzymać na bezpośrednim słońcu.

Z pomidorów nie powinno się usuwać szypułek – dłużej zachowają świeżość. Ponadto pomidory układa się szypułkami do góry, aby nie uszkodziły owoców obok. Pomidory nie powinny się ze sobą stykać, aby nie przenosiły się ewentualne choroby i pleśń. Najlepiej układać je pojedynczymi warstwami, a nie jeden na drugim. Co kilka dni powinno się zrobić przegląd w celu pozbycia się nadpsutych owoców.

Kwestią sporną jest przechowywanie pomidorów w lodówce. Wiele osób twierdzi, że nie lubią zimna i niska temperatura ma powodować pogorszenie smaku, zapachu, a nawet konsystencji. Są też argumenty przemawiające za trzymaniem w lodówce – ochrona przed muszkami owocówkami, dłużej zachowana świeżość. Pamiętając o kilku podstawowych zasadach pomidory w ostateczności mogą być trzymane w lodówce. Przede wszystkim pomidory te muszą być idealnie dojrzałe i nie mogą być przechowywane zbyt długo (maksymalnie 3-5 dni). Przyjęło się jednak, że najodpowiedniejsza dla pomidorów jest temperatura pokojowa. Należy trzymać je z dala od gorących miejsc, takich jak kuchenka czy piekarnik.

Najlepiej, kiedy pomidory dojrzewają na krzewie. Im dłużej się na nim znajdują tym będą miały lepszy smak, aromat i wartości odżywcze. W sytuacji, kiedy sezon się kończy, a pomidory na krzaczkach nie zdążyły jeszcze dojrzeć, można je zerwać i ułożyć, z zachowaniem odstępów, w kartonie wyłożonym papierem. Pomidory dojrzeją szybciej w wyższej temperaturze. Ponadto ich dojrzewanie przyśpiesza obecność owoców wydzielających etylen. Warto zatem obok zielonych pomidorów położyć dojrzałe jabłko lub banana.

Skórki pomidorów

Z pewnością niejedna osoba słyszała historię, że niestrawione skórki pomidorów mogą przykleić się do żołądka, powodując niestrawność i mdłości. Nic bardziej mylnego. Błona śluzowa żołądka czynnie wydziela sok żołądkowy, a ściany żołądka poruszają się, w związku z czym skórkom bardzo ciężko byłoby się przykleić. Jeżeli nie ma przeciwskazań zdrowotnych warto jeść pomidory ze skórką, gdyż to właśnie w skórce znajduję się najwięcej cennych składników odżywczych, m.in. witaminy C, likopenu oraz błonnika.

Istnieje jednak grupa ludzi, która powinna zrezygnować ze spożywania pomidorów ze skórką. Są to osoby na diecie lekkostrawnej, osoby mające poważne problemy żołądkowo-jelitowe, osoby z podrażnieniem przewodu pokarmowego oraz mające problemy z gryzieniem i przełykaniem. Są też przepisy wymagające pozbawienia pomidora skórki, np. do omletów, zupy pomidorowej.



Jak obrać pomidora?

Aby obrać pomidory należy usunąć szypułkę, a po drugiej stronie wykonać delikatne nacięcie na krzyż, tak aby przeciąć tylko skórkę. Następnie pomidory wkłada się do wrzątku na ok. 15-20 sekund, a następnie przekłada do bardzo zimnej wody, aby zatrzymać proces gotowania. Z tak przygotowanych pomidorów łatwo odchodzi skórka. Parzenie pomidorów pomaga również w pozbyciu się pestycydów.

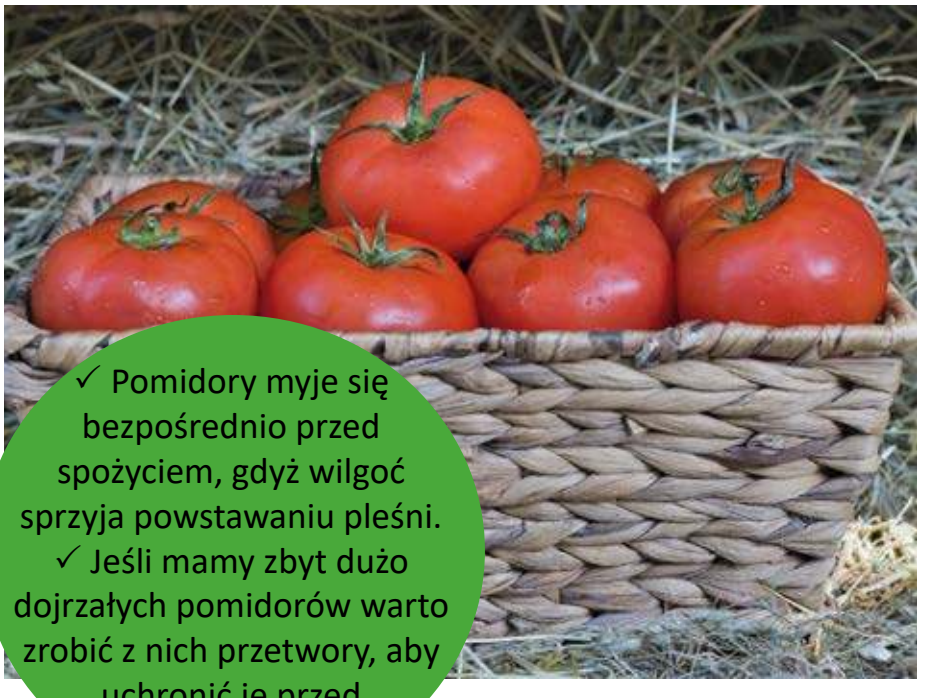
Połączenie pomidorów z ogórkami



Przyjęło się przekonanie, że łączenie pomidorów i ogórków to nienajlepszy pomysł, ponieważ nie pozwala na pełne wykorzystanie wartości odżywczych pomidora. Zawarty w ogórkach enzym – askorbinaza, niszczy obecną w pomidorach witaminę C. Połączenia pomidora z ogórkiem powinno unikać się, gdy pomidory byłyby jedynym źródłem witaminy C. Jednak w codziennej diecie człowieka znajduje się wiele innych źródeł tej witaminy, więc zjedzenie pomidora z ogórkiem nie będzie zbyt wielką stratą i nie zaszkodzi to zdrowiu. Działanie enzymu można także zneutralizować zakwaszając sałatkę sokiem z cytryny, kwaśną śmietaną, kefirem. Pomidory z ogórkami można również śmiało połączyć, jeżeli każde z osobna wymieszane zostanie w niewielkiej ilości oliwy z oliwek. Dzięki temu wzrośnie również przyswajalność likopenu z pomidorów.

Askorbinaza „nie działa” przy ogórkach kiszonych i konserwowych. ■

Fot. pixabay.pl, unsplash.pl



✓ Pomidory myje się bezpośrednio przed spożyciem, gdyż wilgoć sprzyja powstawaniu pleśni.
✓ Jeśli mamy zbyt dużo dojrzałych pomidorów warto zrobić z nich przetwory, aby uchronić je przed zmarnowaniem.

eprasa.pl 71cde623f3

Śliwkowe delicje



Przepisów na śliwkowe delicje jest bardzo wiele. Ważne miejsce w tradycji polskiej kuchni ma na przykład wspaniały placek ze śliwkami – ciasto o zapachu i smaku dzieciństwa, rozkosz dla podniebienia. Śliwki możemy też przetworzyć w słodkie dżemy i konfitury, wytrawne i pasujące do wszystkiego powidła oraz dystyngowane marynaty.

GRAŻYNA FALANDYSZ, ZODR w Barzkowicach

Z racji krótkiego sezonu na śliwki nie zapomnijmy ich wcześniej ususzyć. Dzięki temu będziemy mogli dłużej cieszyć się ich smakiem, a także wartościami odżywczymi i dobrym humorem, nawet w te najbardziej przygnębiające jesienne dni.

PLACEK ZE ŚLIWKAMI I PIANKĄ

1,5 kg śliwek, 600 g mąki krupczatki (3 czubate szklanki), 5 żółtek, 250 g masła, 2 łyżki śmietany, 200 g cukru (3/4 szklanki), cukier wanilinowy, 2 łyżeczki proszku do pieczenia
Pianka: 5 białek, 250 g cukru (szklanka), opakowanie kisielu wiśniowego

Zagniatamy ciasto z podanych składników, następnie dzielimy na dwie części w proporcji 1:3. Większą część ciasta wykładamy na blaszkę o wymiarach 24 x 24 cm, a mniejszą wkładamy do zamrażarki. Na ciasto układamy połówki wydrylowanych śliwek i piankę (pianka: białka ubijamy na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier, po czym wsypujemy kisiel, mieszamy). Wierzch posypujemy startym ciastem z zamrażalnika. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy około 45 minut w temperaturze 180°C.

PLACEK UCIERANY

50 dag śliwek węgierek, 200 g mąki (czubata szklanka), 200 g cukru (3/4 szklanki), 4 jajka, 200 g masła, łyżeczka proszku do pieczenia, opakowanie cukru wanilinowego, cukier puder do dekoracji

Śliwki myjemy, osuszamy, przekrajamy wzdłuż, wyjmujemy pestki. Masło topimy, studzimy. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Jajka miksujemy z cukrem i cukrem wanilinowym. Ucierając, stopniowo wsypujemy mąkę. Blaszkę (średniej wielkości) natłuszczamy i wysypujemy bułką tartą, wlewamy ciasto i układamy połówki śliwek przeciętą stroną do góry. Ciasto pieczemy 45 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Ostudzony placek wyjmujemy z blaszki, posypujemy cukrem pudrem.

ŚLIWKOWA TARTA Z ORZECHOWĄ KRUSZONKĄ

1 kg śliwek węgierek
Ciasto: 300 g mąki, 150 g zimnego masła, 150 g cukru, jajko, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier wanilinowy
Kruszonka: 100 g mąki, 80 g zmielonych orzechów, 80 g migdałów, 80 g masła, 100 g cukru, łyżeczka cynamonu

Zagniatamy kruche ciasto z wyżej wymienionych składników. 2/3 części ciasta rozwałkowujemy na odrobinie mąki i wykładamy nim natłuszczoną formę (śr. 26). Z pozostałego ciasta formujemy dwa wałki, układamy wokół ciasta, lekko dociskając. Wstawiamy do lodówki na około 30 minut. Śliwki myjemy, osuszamy, przekrajamy wzdłuż, wyjmujemy pestki. Piekarnik rozgrzewamy do 180°C.
Kruszonka: mąkę, orzechy i migdały oraz utarte na wiórki masło, a także pozostałe składniki kruszonki wyrabiamy w palcach aż powstanie kruszonka. Na schłodzonym cieście układamy połówki śliwek przeciętą stroną do góry. Posypujemy kruszonką. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku do 180°C przez około 45 minut.

ŚLIWKOWA ROLADA

Ciasto: 300 g mąki, 70 g cukru, 150 g twarogu, 6 łyżek oleju, 6 łyżek mleka, opakowanie proszku do pieczenia, szczypta soli
Nadzienie: 1 kg śliwek, 180 g cukru, otarta skórka z cytryny, łyżeczka cynamonu, 80 g posiekanych migdałów

Śliwki myjemy, przekrajamy wzdłuż, wyjmujemy pestki. Podgrzewamy w dużym garnku na małym ogniu razem z cukrem, otartą skórką z cytryny i cynamonem. Smażymy około 30 minut, ciągle mieszając. Dodajemy posiekane migdały, a następnie schładzamy. Piekarnik rozgrzewamy do 180°C.
Ciasto: mąkę z proszkiem do pieczenia przesiewamy do miski, dodajemy pozostałe składniki. Zagniatamy gładkie ciasto. Na wysypanej mąką stolnicy rozwałkowujemy ciasto do formy prostokąta o wymiarach około 45 x 30 cm. Nakładamy przestudzone nadzienie, zostawiając 5 cm od góry, zwijamy ciasto w rulon, zaczynając od dołu. Umieszczamy w formie do ciasta (oponka lub z kominkiem), ostrym nożem nacinamy na wierzchu zygzakowaty wzór. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku przez około 45 minut. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem.

eprasa.pl 71cde623f3

BISZKOPTOWA ŚLIWKOWA DELICJA

Biszkopt: 2 jajka, 30 g masła, 75 g mąki, 80 g cukru, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, szczypta soli
Nadzienie: 2 kg śliwek, 2 galaretki pomarańczowe
Polewa: 100 g czekolady (mleczna lub gorzka), 60 ml kremówki, łyżka masła
Dodatkowo: 4 łyżki soku z pomarańczy

Biszkopt: masło podgrzewamy w małym rondelku. Przygotowujemy tortownicę (śr. 24 cm), dno wykładamy papierem do pieczenia. Białka ubijamy ze szczyptą soli. Do ubitych dodajemy, łyżka po łyżce, cukier, następnie zmniejszamy obroty miksera i dodajemy pojedynczo żółtka, mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, a na koniec letnie masło. Wyrobiony biszkopt umieszczamy we wcześniej przygotowanej foremce. Pieczemy w temp. 180°C około 15 minut. Studzimy, wyjmujemy z formy.

Galaretka: śliwki myjemy, osuszamy, przekrajamy wzdłuż, wyjmujemy pestki, wrzucamy do głębokiej i szerokiej patelni i rozgotowujemy (nie dodajemy wody, mieszamy i uważamy, by nie przypalić owoców). Ugotowane śliwki zdejmujemy z ognia, miksujemy na gładki mus. Ponownie zagotowujemy. Odmierzamy 1 litr musu. Do masy dodajemy 2 galaretki pomarańczowe, mieszamy i pozostawiamy do przestudzenia. Biszkopt nasączamy sokiem pomarańczowym. Następnie nakładamy tężejącą masę śliwkową. Wstawiamy do lodówki do stężenia.

Polewa: śmietanę zagotowujemy. Zestawiamy z ognia i po chwili dodajemy masło, połamaną czekoladę. Całość mieszamy do rozpuszczenia składników. Gładką masą polewamy galaretkę. Zostawiamy do zastygnięcia.

ŚLIWKOWE ZAWIJAŃCE

Ciasto: 400 g mąki, 50 g drożdży, 200 ml letniej wody, łyżka miękkiego masła, 2 łyżki cukru, 2 szczypty soli
Nadzienie: 250 g śliwek węgierek, 120 g marcepanu
Dodatkowo: 100 ml śmietany, łyżeczka cukru wanilinowego

Ciasto: drożdże zalewamy letnią wodą, dodajemy cukier, mieszamy. Mąkę i sól przesiewamy do miski, dodajemy masło oraz rozpuszczone drożdże. Zagniatamy do momentu uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta. Przykrywamy, pozostawiamy na około 45 minut w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto podwoi swoją objętość.

Nadzienie: śliwki myjemy i drylujemy. Owoce oraz marcepan kroimy w centymetrową kostkę. Ciasto rozwałkowujemy na odrobinie mąki w kształt prostokąta. Nakładamy śliwki i marcepan. Górny brzeg pozostawiamy wolny i smarujemy go lekko wodą. Zaczynając od dołu zwijamy ciasto w rulon. Ostrym nożem kroimy w krążki wielkości 3 cm. Zawijańce układamy na wyłożonej papierem blasze, przykrywamy ręcznikiem, pozostawiamy jeszcze na 20 minut. Rozgrzewamy piekarnik do około 220°C. Po włożeniu blachy z ciastem redukujemy temperaturę do 180°C. Pieczemy 15-20 minut.

Lukier: śmietanę mieszamy z cukrem wanilinowym i smarujemy nią ciepłe zawijańce. Zapiekamy jeszcze przez 5 minut.

ŚLIWKOWA BEZA Z KREMEM

50 dag umytych śliwek bez pestek, pokrojonych na ćwiartki
Kruche ciasto: 280 g mąki tortowej, 80 g mąki ziemniaczanej, 5 żółtek, 70 g cukru pudru, 200 g schłodzonego masła, łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżeczki cukru wanilinowego
Krem: 750 ml soku pomarańczowego, budyń śmietankowy bez cukru, płaska łyżka mąki ziemniaczanej, 90 g mąki pszennej, 4 łyżki cukru, 250 g masła w temperaturze pokojowej, 2 łyżki cukru pudru
Beza: 5 białek, 220 g cukru, 2 łyżeczki cukru wanilinowego, szczypta soli, 5 łyżek płatków migdałowych

Ciasto: Blaszkę o wymiarach około 25 x 35 cm wykładamy papierem do pieczenia. Piekarnik nastawiamy na 180°C. Obie mąki przesiewamy z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia, dodajemy schłodzone masło starte na tarce o dużych oczkach, żółtka. Ciasto wyrabiamy w mikserze lub zagniatamy rękoma. Ciasto dzielimy na dwie części, jedną troszkę większą od drugiej. Większą część ciasta rozwałkowujemy na wielkość blaszki, podsypując mąką blat i wałek, po czym wykładamy nim blaszkę. Na wierzchu ciasta układamy połówki śliwek przeciętą stroną do góry. Z pozostałego ciasta skubiemy małe kawałki i układamy je na śliwkach. Ciasto wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez około 45 minut. Ostudzone ciasto wyjmujemy z blaszki razem z papierem do pieczenia.

Beza: w misce ubijamy białka, dodajemy sól. Następnie dodajemy po łyżce cukru, aż zużyjemy cały, a następnie dodajemy cukier wanilinowy, pianę ubijamy jeszcze przez około 5 minut. Gotową bezę wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 25 x 35 cm, wyrównujemy, a następnie nacinamy łyżką, robimy wgłębienia. Wierzch bezy posypujemy płatkami migdałowymi. Bezę wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w temperaturze 120°C (funkcja góra – dół) przez około 2 godziny. Po wyjęciu z piekarnika odstawiamy do całkowitego ostudzenia.

Krem: Do rondelka wlewamy około 500 ml soku pomarańczowego, dodajemy cukier, gotujemy. Do pozostałego soku dodajemy mąkę pszenną, budyń, mąkę ziemniaczaną, dokładnie mieszamy. Do gotującego się soku wlewamy budyń wymieszamy z mąkami, gotujemy. Gdy budyń się zagotuje, zmniejszamy ogień i przez około 2 minuty gotujemy na małym ogniu. Zdejmujemy z ognia, nakrywamy folią spożywczą i odstawiamy do ostudzenia. Do miski przekładamy miękkie masło, ucieramy przez około 3 minuty. Następnie w 3 porcjach dodajemy pomarańczowy budyń, po każdym dodaniu mieszamy mikserem do połączenia składników.

Przestudzone kruche ciasto ze śliwkami razem z papierem wkładamy ponownie do blaszki. Gotowy krem wykładamy na ciasto i wyrównujemy. Blaszkę z ciastem wstawiamy do lodówki na co najmniej 6 godzin lub na całą noc. Z bezy ostrożnie zdejmujemy papier do pieczenia, po czym umieszczamy na cieście. Jeśli beza się połamie – nie należy tym się przejmować, można ją poukładać kawałkami.

SERNIK ZE ŚLIWKAMI

50 dag śliwek, 400 g waniliowego serka homogenizowanego, 3 łyżki serka mascarpone, 2 jajka, budyń waniliowy, 2 łyżki cukru

Jajka oraz sery powinny być w temperaturze pokojowej. Białka oddzielamy od żółtek. Do większej miski z żółtkami dodajemy serek waniliowe oraz mascarpone, wsypujemy budyniowy proszek. Całość mieszamy, np. przy pomocy miksera. Białka umieszczamy w misce, dodajemy szczyptę soli. Białka ubijamy mikserem zaczynając od mniejszych obrotów miksera i stopniowo zwiększamy, porcjami dodajemy cukier, miksujemy na najwyższych obrotach do czasu aż cukier połączy się z pianą. Ubite białka delikatnie łączymy z masą serową. Masę wylewamy do formy wysmarowanej masłem. Wyrównujemy powierzchnię. Śliwki myjemy, osuszamy i przekrajamy wzdłuż, wyjmujemy pestki. Duże kroimy w ćwiartki, zaś małe na połówki. Śliwki układamy promieniście na serze, skórką do dołu, posypujemy cukrem trzcinowym. Pieczemy w 180°C przez około 30 minut. Po upieczeniu sernik zostawiamy w piekarniku na 20 minut i nie uchylamy drzwiczek. Następnie lekko uchylamy drzwi i czekamy jeszcze 10 minut zanim wyjmiemy placek.

eprasa.pl 71cde623f3

Im więcej chodzimy, tym mniejsze mamy ryzyko przedwczesnego zgonu

Im więcej chodzimy, tym niższe jest nasze ryzyko przedwczesnego zgonu. Co więcej, efekt ten widać nawet wtedy, gdy robimy mniej niż 5 tys. kroków – wynika z międzynarodowego badania, którym kierował prof. Maciej Banach z Uniwersytetu Medycznego w Łodzi.

Joanna Morga, PAP Nauka w Polsce

Pracę na ten temat publikuje pismo „European Journal of Preventive Cardiology". Zdaniem autorów pracy oznacza to, że liczba wykonywanych przez nas codziennie kroków, która może przynieść korzyści zdrowotne, jest mniejsza niż sądzono dotychczas. Obecnie najczęściej podaje się, że aby odnieść korzyści zdrowotne, powinniśmy robić min. 10 tys. kroków dziennie. Pojawiały się jednak doniesienia, że liczba ta może być również mniejsza.

Naukowcy pod kierunkiem prof. Macieja Banacha z Uniwersytetu Medycznego w Łodzi potwierdzili to w analizie, którą objęto 226 889 osób, uczestników 17 różnych badań prowadzonych na świecie. Na początku wszyscy byli w dobrym stanie zdrowia. Monitorowano go następnie przez około siedem lat.

Uzyskane wyniki wskazują, że faktycznie im więcej chodzili badani, tym większe korzyści zdrowotne uzyskiwali; nawet jeśli osiągali 20 tys. kroków dziennie, to korzyści ciągle rosły. Ponadto, już ok. 4 tysiące kroków dziennie miało związek z obniżeniem ryzyka zgonu z różnych przyczyn, a niecałe 2400 kroków dziennie – ze spadkiem ryzyka zgonu z powodu chorób sercowo-naczyniowych. Ryzyko zgonu malało znacznie wraz z dodatkowymi 500 krokami – o 7 proc. lub tysiącem kroków – o 15 proc. U osób w wieku 60 lat i więcej, które robiły między 6 tys. a 10 tys. kroków dziennie, ryzyko zgonu spadało o 42 proc. Z kolei w grupie poniżej 60 roku życia osoby, które robiły od 7 do 13 tys. kroków miały o 49 proc. niższe ryzyko zgonu.

„Nasze badanie potwierdza, że im więcej chodzimy, tym lepiej. To odnosi się zarówno do mężczyzn, jak i do kobiet, niezależnie od wieku; niezależnie od tego czy żyjemy w klimacie umiarkowanym, podzwrotnikowym czy okołobiegunowym, bądź w regionie na pograniczu różnych stref klimatycznych" – skomentował prof. Banach, który jest też profesorem adiunktem w Ciccarone Center for the Prevention of Cardiovascular Diseases w Johns Hopkins University (Baltimore, USA).

Jak przypominają autorzy pracy, istnieją silne dowody naukowe, że siedzący tryb życia może przyczyniać się do wzrostu ryzyka chorób sercowo-naczyniowych oraz skrócenia życia. A z szacunków wynika, że ponad jedna czwarta światowej populacji jest niewystarczająco aktywna fizycznie. Częściej dotyczy to kobiet oraz mieszkańców zamożniejszych krajów. Według oceny Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) niewystarczająca aktywność fizyczna jest czwartą najczęstszą przyczyną śmiertelności na świecie. Ma związek z 3,2 mln zgonów rocznie. „W świecie, w którym mamy coraz więcej zaawansowanych leków na różne choroby, w tym choroby sercowo-naczyniowe, powinniśmy zawsze podkreślać, że zmiany stylu życia, w tym dieta i aktywność fizyczna, która była główną bohaterką naszej analizy, mogą być co najmniej tak samo, a nawet bardziej skuteczne w redukcji ryzyka sercowo-naczyniowego oraz wydłużania życia" – podkreślił prof. Banach. W jego opinii potrzebne są dalsze badania, które wyjaśnią m.in. to, czy takie same korzyści uzyskuje się przy intensywniejszym rodzaju wysiłku fizycznego, jak bieg w maratonie czy udział w triathlonie Ironman, oraz u osób z innymi problemami zdrowotnymi. „Wydaje się jednak, że podobnie jak w przypadku terapii farmakologicznych, również w przypadku zmian stylu życia powinniśmy myśleć o personalizacji" – podsumował kardiolog. ■

Źródło: Serwis Nauka w Polsce – www.naukawpolsce.pap.pl
Fot. pexels.com

RED.







eprasa.pl 71cde623f3

Kalendarz biodynamiczny

Wrzesień 2023

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
				00-15 **1** WO/OG 15-24	**2** OG	00-17 **3** OG/ZI 17-24 ☼ 5.49-19.20 Od 4.00 do 18.00
4 ZI	00-22 **5** ZI/PO 22-24	**6** PO ◐ III Kwadra	**7** PO ☺	00-07 **8** PO/WO 07-24	**9** WO	00-19 **10** WO/OG 19-24 ☼ 6.01-19.04
11 OG	**12** OG Od 12.00 do 24.00	00-07 **13** OG/ZI 07-24	**14** ZI	00-20 **15** ZI/PO 20-24 ● NÓW	**16** PO	**17** PO ☼ 6.12-18.47 Od 15.00
00-07 **18** PO/WO 07-24 Do 3.00	**19** WO	00-16 **20** WO/OG 16-24	**21** OG	00-23 **22** OG/ZI 23-24 ◐ I Kwadra	**23** ZI ☺	**24** ZI ☼ 6.24-18.31
00-02 **25** ZI/PO 02-24	**26** PO	00-02 **27** PO/WO 02-24 Od 21.00	**28** WO Do 9.00	00-02 **29** WO/OG 02-24 ○ PEŁNIA	**30** OG Od 13.00	

Pazdziernik 2023

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
						00-03 **1** OG/ZI 03-24 Do 1.00 ☼ 6.36-18.14
2 ZI	00-07 **3** ZI/PO 07-24	**4** PO ☺	**5** PO/WO	00-15 **6** WO 15-24 ◐ III Kwadra	**7** WO	00-01 **8** WO/OG 01-24 ☼ 6.48-17.58
9 OG	00-14 **10** OG/ZI 14-24 Od 00.00 do 12.00	**11** ZI	**12** ZI	00-02 **13** ZI/PO 02-24	**14** PO ● NÓW Od 21.00	00-13 **15** PO/WO 13-24 Do 9.00 ☼ 6.59-17.43
16 WO	00-22 **17** WO/OG 22-24	**18** OG	**19** OG	00-04 **20** OG/ZI 04-24 ☺	**21** ZI	00-08 **22** ZI/PO 08-24 ◐ I Kwadra ☼ 7.12-17.28
23 PO	00-11 **24** PO/WO 11-24	**25** WO Od 23.00	00-12 **26** WO/OG 12-24 Do 11.00	**27** OG Od 23.00	00-14 **28** OG/ZI 14-24 ○ PEŁNIA Do 11.00	**29** ZI ☼ 6.25-16.14
00-16 **30** ZI/PO 16-24	**31** PO					

FAZY KSIĘŻYCA: ● NÓW ◐ I KWADRA ○ PEŁNIA ◐ III KWADRA

Godziny sprzyjające rozwojowi roślin, której plonem ma być:

owoc, korzeń, kwiat, liść

Rośliny owocowe: bób, cukinia, dynia, fasola, groch, ogórek, pomidor, papryka, kukurydza, soja, truskawka, poziomka i wszystkie rośliny sadownicze.

Rośliny korzeniowe: burak, chrzan, cykoria, marchew, pietruszka korzeniowa, rzepa, rzodkiewka, seler korzeniowy, skorzonera, pasternak. Także dobre efekty osiąga się zaliczając do tej grupy: ziemniaka, cebulę, czosnek, pora i szparaga.

Rośliny kwiatowe: wszystkie kwiatowe rośliny ozdobne, a z roślin jadalnych słonecznik.

Rośliny liściowe: kapusta, kalarepa, jarmuż, pietruszka naciowa, seler naciowy, boćwina, szczypiorek, sałata, szpinak, szczaw oraz mimo że częścią użytkową jest kwiat - brokuł i kalafior.

00-07 - przykładowy przydział czasu sprzyjający uprawie określonych roślin

Żywioły: (ogień **OG**) (ziemia **ZI**) (powietrze **PO**) (woda **WO**)

CZAS SADZENIA - okres wspomagający wzrost roślin

☺ - Początek sadzenia

☺ - Koniec sadzenia

Godziny: „od - do" prace ogrodnicze nie wykonujemy

DOROTA TOLKO, PZDR w Szczecinie
Źródło: Kalendarz biodynamiczny 2023, działkowiec

eprasa.pl 71cde623f3

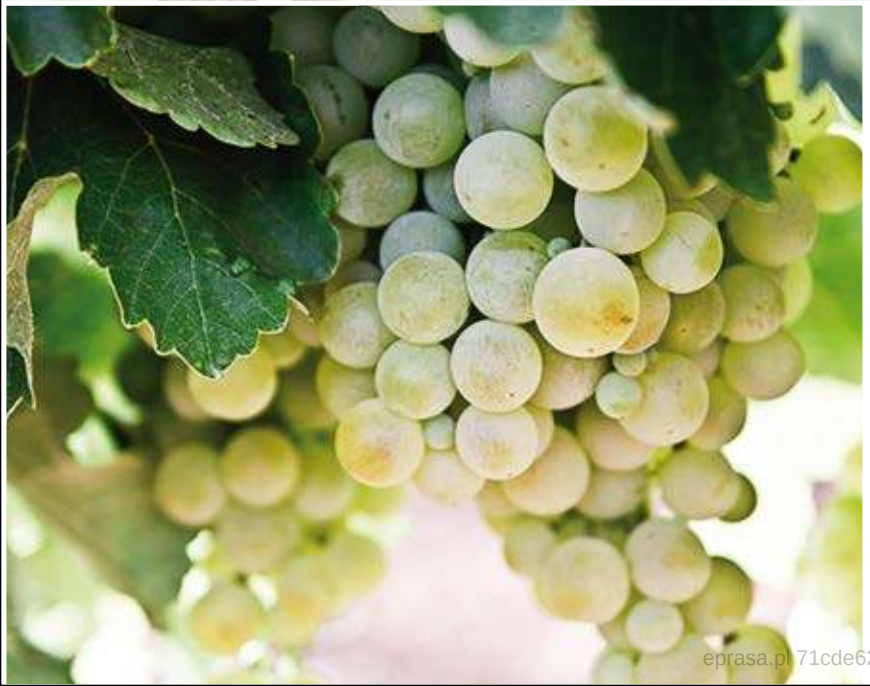














eprasa.pl 71cde623f3

Wrzesień w ogrodzie

Dni stają się krótsze, a pogoda zaczyna się zmieniać. Wrzesień potrafi zaskoczyć ciepłymi, słonecznymi dniami, jednak przestają doskwierać już upały i coraz częściej zawiewa chłodem. 23 września kończy się lato i rozpoczyna jesień. Zieleń powoli ustępuje miejsca odcieniom żółci, czerwieni i brązu. Ogród mieni się jesiennymi kwiatami i pięknie przebarwionymi, złocistymi liśćmi.

KAROLINA KIEWLICZ, ZODR w Barzkowicach

Wrzesień to intensywny miesiąc jesiennych prac, czas zbiorów i sadzenia, ale również przygotowań do zimy i następnego sezonu.

WARZYWNIK

✓ Wrzesień w warzywniku to przede wszystkim czas zbiorów. Musimy zakończyć zbiór warzyw ciepłolubnych, aby nie padły ofiarą wczesnych przymrozków, m.in. papryki, pomidorów, ogórków, cukinii, fasoli szparagowej i dyni. Zrywamy również nie w pełni dojrzałe egzemplarze pomidorów i pozostawiamy je w ciemnym pomieszczeniu, gdzie temperatura wynosi ok. 10°C.
✓ Kontynuujemy zbiór warzyw z domowej uprawy: marchwi, buraków, selera, pietruszki, sałaty, szpinaku, kapusty, a po osiągnięciu prawidłowego rozmiaru również kalafiora, brokuła i kalarepy.
✓ Wyrywamy cebulę, którą pozostawiamy na zagonie, żeby doschła. Potem czyścimy ją i przechowujemy w chłodnych, suchych pomieszczeniach.
✓ Zbieramy bób i fasolę na suche ziarno (fasole zrywamy, gdy strąki są kremowe i podeschnięte, a liście zżółknięte i zaczynają opadać).
✓ Wrzesień to również czas tzw. wykopków, czyli zbierania ziemniaków.
✓ Por możemy pozostawić w ziemi, gdzie przetrwa nawet do wiosny.
✓ Jeśli aura będzie sprzyjać, możemy posiać rzodkiewkę na zbiór jesienny, koper, szczypior, rukolę, szczaw.
✓ Póki się nie ochłodzi możemy wysiewać na wczesny wiosenny zbiór nasiona sałaty, szpinaku, roszponki i buraków liściastych. Zanim nadejdą mrozy powinny wytworzyć pierwsze liście.
✓ W drugiej połowie miesiąca sadzimy cebulę dymkę. Sadzimy ją głębiej i w większym zagęszczeniu niż przy sadzeniu wiosną. Sadzimy również czosnek.
✓ Jeżeli opady są skąpe – pamiętajmy o regularnym podlewaniu upraw.
✓ Wrzesień to czas, kiedy możemy rozmnożyć rabarbar. Dzielimy roślinę na części, tworząc sadzonki z 1-2 dobrze wykształconymi korzeniami i pączkami. Po obeschnięciu ran sadzimy je do przygotowanych dołów z dodatkiem kompostu.
✓ Jeśli nie zrobiliśmy tego wcześniej to właśnie teraz ogławiamy brukselkę. Ścinamy czubki, przez co roślina skupi się na rozwijaniu i równomiernym dojrzewaniu główek, co ułatwi ich zbiór.
✓ Po zebraniu plonów z warzywnika dokładnie porządkujemy grządki. Pozbywamy się obumarłych części roślin, opadających liści i chwastów. Zdrowe resztki roślinne przeznaczamy na kompost, a chore usuwamy i palimy.
✓ Nie wyrywajmy w całości krzaczków roślin strączkowych, a jedynie obetnijmy je tuż nad ziemią. Korzenie tych roślin są bogate w bakterie brodawkowe, wiążące wolny azot. Pozostawione w glebie dodatkowo ją użyźnią.
✓ Na pustych grządkach możemy wysiać rośliny na zimowy poplon, zapewniając sobie zielony nawóz (np. rzepak ozimy, mieszanka wyki z żytem, koniczyna, gryka, gorczyca, łubin, facelia).
✓ Pod koniec miesiąca warto przekopać glebę w ogrodzie warzywnym. Przy glebach ciężkich pozostawiamy ziemię w tzw. ostrej skibie (po przekopaniu nie zagrabiamy jej). Poprawi to strukturę i przepuszczalność gleby.
✓ Warto również sprawdzić pH gleby. Jeśli jest zbyt kwaśne możemy zastosować wapienno-węglanowy nawóz.

ZIELNIK

✓ Przez cały wrzesień możemy zbierać, suszyć i zamrażać zioła, takie jak lubczyk, tymianek, cząber, mięta pieprzowa czy szałwia lekarska.
✓ W razie potrzeby podlewamy i odchwaszczamy grządki z ziołami.
✓ We wrześniu zioła wieloletnie, takie jak lubczyk czy mięta możemy rozmnożyć przez podział.

SAD

✓ Wrzesień w ogrodzie owocowym to czas zbioru jesiennych jabłek, gruszek, a także śliwek. Zbiory rozpoczynamy, kiedy pierwsze owoce samodzielnie zaczną spadać z drzew. Systematycznie zbieramy owoce pozbywając się tych zeschniętych i nadgniłych, które stanowią doskonałą pożywkę dla szkodników i źródło chorób.
✓ Zbieramy również jeżyny oraz powtarzające odmiany truskawek i malin.
✓ Wszystkie owoce musimy zebrać nim nastaną przymrozki.
✓ We wrześniu przeprowadzamy zbiór winorośli. Możemy się z tym wstrzymać do pojawienia się pierwszych przymrozków. Owoce będą wtedy słodsze.
✓ Po zakończeniu zbiorów usuwamy spod owocujących roślin wszystkie spady, inaczej staną się pożywką dla grzybów oraz miejscem zimowania szkodników. Owoce i liście z widocznymi





eprasa.pl 71cde623f3

objawami porażenia chorobowego po zebraniu powinniśmy spalić.
✓ Z początkiem jesieni dojrzewają orzechy włoskie i laskowe. Orzechy włoskie zbieramy z ziemi, kiedy same opadną z drzew, natomiast orzechy laskowe zbieramy, kiedy są w pełni dojrzałe i wypadają z okryw. Po zbiorze orzechy należy dosuszyć.
✓ Nadszedł czas na jesienne sadzenie m.in. drzew i krzewów owocowych. Zdążą się dobrze ukorzenić przed nadejściem zimy. Musimy zapewnić odpowiednie podłoże pod nasadzenia. Trzeba je odchwaścić, przekopać i zasilić kompostem.
✓ 28 września przypada Światowy Dzień Jabłka. Warto zasadzić jabłonkę, jeżeli nie mamy jej jeszcze w swoim ogrodzie.
✓ Jeżeli nie zrobiliśmy tego w sierpniu – początek września to ostatnia chwila na posadzenie truskawek z sadzonek. Ziemia pod truskawki powinna być żyzna, próchnicza, o lekko kwaśnym odczynie. Sadzonki umieszczamy w glebie tak, by stożek wzrostu znajdowała się nad powierzchnią.
✓ Wrzesień to również dobry czas na założenie jagodnika i poletka poziomkowego.
✓ Jesienią nie należy ciąć drzew owocowych.
✓ Podczas suchych dni nie zapominamy o podlewaniu.

OGRÓD OZDOBNY

✓ Na kwiatowych rabatach kwitną jeszcze letnie kwiaty, ale coraz więcej pojawia się tych jesiennych.
✓ Do roślin wspaniale kwitnących we wrześniu zalicza się m.in. aksamitki, astry, begonie, cynie wytworne, floksy, gazanie lśniące, goździki chińskie, kosmos, lobelie, nasturcje, żeniszki, nagietki, stokrotki afrykańskie, portulakę, smagliczki, niecierpki, dalie, mieczyki, dzielżany, jeżówki, rudbekie.
✓ Wspaniale prezentują się budleja Davida i hortensja. We wrześniu kwitną także jeszcze róże.
✓ Na trejażach i pergolach kwitną powojniki, fasola ozdobna, milin amerykański.
✓ Wrzesień jest miesiącem, w którym kwitną wrzosy. Jest to idealny czas na zakładanie wrzosowisk. Na rynku dostępne są piękne, kwitnące sadzonki w różnych kolorach. Najlepiej wyglądają w grupie, a do dobrego rozwoju potrzebują lekkiej, próchniczej, żyznej ziemi o kwaśnym odczynie. Niekiedy pod nazwą wrzos bywa sprzedawany pięknie kwitnący wrzosiec. W odróżnieniu



od wrzosu nie jest od odporny na mrozy i nie przetrwa zimy w gruncie.
✓ We wrześniu przede wszystkim sadzimy cebule roślin wiosennych, m.in. narcyzów, koron cesarskich, pustynników (na początku września), szafirków, cebulic, krokusów, przebiśniegów, hiacyntów, ranników, śnieżyczek (połowa września), tulipanów, irysów, czosnku ozdobnego (koniec września). Wybieramy egzemplarze twarde, bez oznak chorób. Warto je zabezpieczyć środkiem grzybobójczym. Cebulki zawsze umieszcza się w ziemi na głębokość równą ich trzykrotnej wysokości. Można je sadzić w specjalnych, ażurowych koszyczkach, co ochroni je przed szkodnikami. Pamiętajmy, aby niższe gatunki sadzić z przodu kompozycji, a wyższe z tyłu. Musimy zachować też odpowiednie odstępy. Rośliny cebulowe lubią żyzną, próchniczą, przepuszczalną i lekko wilgotną ziemię.
✓ Sadzimy rośliny dwuletnie, m.in. bratki, stokrotki, malwy, dzwonki ogrodowe, goździki brodate, które zaczną kwitnąć już wczesną wiosną. Przed posadzeniem warto sprawdzić, jakie wymagania mają poszczególne gatunki i zwrócić uwagę na wysokość, jaką osiągną.
✓ Możemy posiać jeszcze kwiaty odporne na mróz oraz takie, których nasiona muszą przejść czas ochłodzenia. Do takich roślin należy lawenda. Możemy też posiać m.in. chabry, czarnuszkę, nagietki, maki polne, kosmosy.
✓ Początek września to ostatni moment na sadzenie i przesadzanie niektórych bylin kwitnących wiosną i latem, np. piwonii, funkii, floksów, jeżówek, bodziszków, goździków pierzastych, krwawników, tawułki, żagwinów, bergenii, skalnic, a także zimozielonych traw. To również czas na ich rozmnażanie przez podział. Odmłodzi to roślinę i polepszy kwitnienie w kolejnym sezonie.
✓ Wrzesień to dobry czas na sadzenie drzew i krzewów ozdobnych. Ważne, by dobierać je z umiarem i dopasować do warunków panujących w ogrodzie.
✓ Przy nowych nasadzeniach warto tu i ówdzie zasadzić czosnek niedźwiedzi. Nie jest on zbyt atrakcyjny, ale skutecznie odstraszy szkodniki.
✓ We wrześniu wykopujemy i przygotowujemy do przechowywania niezimujące w gruncie bulwy mieczyków, a po nastaniu pierwszych przymrozków również dalii. Po wykopaniu lekko je przesuszamy w ciemnych, przewiewnych pomieszczeniach, następnie oczyszczamy z ziemi i resztek roślin, wkładamy do drewnianych skrzynek, przysypujemy torfem i umieszczamy w chłodnych i suchych miejscach, gdzie temperatura nie spada poniżej 0 stopni.
✓ Koniec miesiąca to czas wykopywania lilii, które od kilku lat rosną w tym samym miejscu. Po oddzieleniu cebul sadzimy się je od razu na nowym miejscu lub przechowujemy w lodówce, w foliowych torebkach z torfem, aż do wiosennego sadzenia.
✓ Systematycznie usuwamy więdnące kwiaty róż powtarzających kwitnienie. Dzięki temu krzewy dłużej będą kwitły. Jeśli róże nie powtarzają kwitnienia możemy przygotować z nich sadzonki pędowe.
✓ Usuwamy również przekwitłe kwiatostany z letnich bylin.
✓ Nie tniemy już drzew i krzewów, aby nie pobudzać roślin do wypuszczenia młodych pędów. Nie zdążą one zdrewnieć i zostaną uszkodzone przez mróz. Przycinamy tylko gałęzie chore i uszkodzone.
✓ Oczyszczamy rabaty z przekwitłych roślin i chwastów, spulchniamy glebę i uzupełniamy ściółkę. Ściółka uchroni korzenie roślin przed mrozem.
✓ Pamiętajmy o podlewaniu roślin.
✓ We wrześniu zbieramy nasiona z roślin rabatowych, które możemy wykorzystać w przyszłym roku. Zbiory przeprowadzamy w słoneczny dzień, a oczyszczone nasiona przechowujemy w papierowych torebkach, w suchym i przewiewnym miejscu.
✓ Wrzesień to dobry miesiąc, aby zastawić pułapki na turkucia podjadka, który drąży w ziemi korytarze, uszkadzając korzenie roślin. Jeśli mamy problem z tym szkodnikiem warto w ziemi zakopać niewielkie ilości obornika końskiego, który zwabi turkucie ułatwiając ich wyłapanie.



eprasa.pl 71cde623f3

NAWOŻENIE

✓ Koniec lata to czas, kiedy stosujemy nawozy jesienne, które pomogą roślinom przetrwać zimę i ułatwią im start wiosną. Są to nawozy ze zwiększoną zawartością fosforu i potasu.
✓ Wykluczone jest stosowanie nawozów zawierających azot.
✓ Nie zapominajmy o nawozach organicznych. Zawierają one cenną próchnicę oraz wszystkie potrzebne roślinom mikro- i makroelementy. Jesienią możemy zasilić rośliny obornikiem lub kompostem.

TRAWNIK

✓ Na bieżąco kosimy trawę, jednak nie tak często jak wiosną i latem. Trawa o tej porze roku rośnie wolniej, więc koszenie potrzebne jest nie częściej niż co 10-14 dni.
✓ Jeśli opady są skąpe – systematycznie podlewamy darń.
✓ By wzmocnić zarówno źdźbła, jak i korzenie przed zimą, możemy nawieźć trawnik ostatni raz w tym roku. Nawóz powinien zawierać jak najwięcej potasu, fosforu i innych składników odżywczych, a nie zawierać azotu. Dobrze sprawdzi się również cienka warstwa przesianego kompostu.
✓ Na trawie pojawia się coraz więcej opadających z drzew liści, dlatego ważne jest regularne grabienie. Nie pozostawiajmy ich zbyt długo na trawniku, bo ograniczą dostęp światła i trawa zacznie żółknąć. Liście można przeznaczyć na kompost, gdzie przekształcą się w ziemię liściową.
✓ Jeśli trawnik nie prezentuje się najlepiej, przystępujemy do prac regeneracyjnych. Przeprowadzamy wertykulację darni, aby pozbyć się warstwy filcu (chwastów, mchu i starej trawy). Pomocna może być też aeracja, która pozwala napowietrzyć podłoże.
✓ Jeżeli na trawniku zauważymy żółknące place, może to świadczyć o żerowaniu pędraków. Możemy wykonać wtedy oprysk trawnika lub podlać wybrane miejsce odpowiednim preparatem odstraszającym pędraki.
✓ Wrzesień to idealna pora na zakładanie nowych trawników zarówno z siewu, jak i układanie z rolki. Gleba pod trawnik musi być odpowiednio przygotowana. Powinna być przepuszczalna i lekko wilgotna, a także mieć odczyn zbliżony do obojętnego. Ziemię dobrze jest odchwaścić i przekopać. Po wysianiu trawy ziemię wałujemy. Ciepła, wilgotna pogoda sprzyja kiełkowaniu nasion. Pierwsze źdźbła trawy zaczną wschodzić już po 2-3 tygodniach.

OCZKO WODNE

✓ Oczko wodne na bieżąco oczyszczamy z opadłych liści i uszkodzonych części roślin. Dno oczyszczamy z mułu. Nad lustrem wody możemy rozwinąć siatkę, która uchroni przed spadającymi liśćmi.
✓ W razie potrzeby uzupełniamy wodę, która odparowała.
✓ We wrześniu nie sadzimy już żadnych nowych roślin wodnych. Jest na to za późno.
✓ Kiedy temperatury spadają zmniejszamy dawki pokarmu rybom. Nie są one już tak aktywne i nie wymagają dużej ilości pożywienia. Odławiamy gatunki egzotycznie i przenosimy do akwarium w pomieszczeniu.
✓ Przenosimy również wodne rośliny, które nie zimują na zewnątrz, np. hiacynt wodny, salwinia. U pozostałych, pozostających na zewnątrz przycinamy pędy kilka centymetrów nad korzeniami.



IGLASTE

✓ Wrzesień to dobry czas na sadzenie i przesadzanie iglaków, m.in. tuj, cisów, sosen i świerków. Zdążą się ukorzenić przed nastaniem mrozów.
✓ Nowo posadzone drzewa przywiązujemy do palików, aby zminimalizować ryzyko ich uszkodzenia przez silne jesienne wiatry.
✓ W tym miesiącu kończymy nawożenie azotem. Gałązki drzewek muszą zdążyć zdrewnieć przed zimą.
✓ Przeglądamy dokładnie iglaki w poszukiwaniu oznak chorób grzybowych. Dotyczy to przede wszystkim tui. Porażone części rośliny trzeba usunąć i spalić zaraz po wycięciu.

ŻYWOPŁOT

✓ Wrzesień to ostatni moment na przycięcie i formowanie żywopłotu zarówno liściastego, jak i iglastego. Późniejsze przycięcie będzie skutkować przemarznięciem roślin, które nie zdążą przygotować się do zimy.
✓ Nie nawozimy już żywopłotów.

KOMPOST

✓ Wrzesień to ostatni moment na przycięcie i formowanie żywopłotu zarówno liściastego, jak i iglastego. Późniejsze przycięcie będzie skutkować przemarznięciem roślin, które nie zdążą przygotować się do zimy.
✓ Nie nawozimy już żywopłotów. ■



Fot. pixabay.com, unsplash.com.

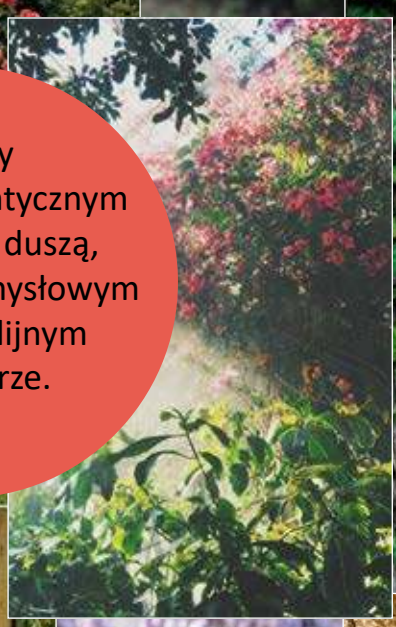
eprasa.pl 71cde623f3














Ogrody
w stylu romantycznym
to miejsca z duszą,
o niezwykle zmysłowym
i melancholijnym
charakterze.

Ogrody romantyczne

Na tle innych ogrodów wyróżniają się sielską atmosferą, połączoną z nutą nostalgii i tajemniczości... Niezwykle nastrojowe ogrody romantyczne są idealnym miejscem wypoczynku, jak również zadumy i refleksji. Wypełnione starannie ukrytymi zaułkami, gęstą roślinnością i subtelnymi, naturalnymi detalami dają pole do popisu naszej wyobraźni.

KAROLINA KIEWLICZ, ZODR w Barzkowicach

Koncepcja ogrodów w stylu romantycznym zrodziła się w XIX-wiecznej Anglii i nawiązuje do typowych angielskich, wiejskich ogrodów. Ogrody romantyczne to założenia ogrodowe o nieregularnej, asymetrycznej formie. Pasują zarówno do działek wiejskich, jak i podmiejskich, otoczonych naturalnym krajobrazem. Jednak najlepiej sprawdzają się na większych obszarach, gdzie możliwe jest tworzenie wielu ustronnych zakątków. Inspiracje czerpią ze średniowiecznych i renesansowych form, są jednak bardziej swobodne i delikatniejsze. Podstawą kompozycji jest naturalność, ale jednocześnie elegancja. Dominują tu spokojne kolory, które wprowadzają spokój i harmonię.

Klimat romantycznego ogrodu stwarzają przede wszystkim zielone formacje roślinne uzupełnione delikatną, pastelową tonacją pięknie pachnących kwiatów. Luźno rosnące rośliny charakteryzują się bujnym wzrostem, rozłożystym pokrojem i obfitym kwitnieniem. Sprawiają wrażenie pewnego chaosu, czasami wręcz dzikości.

Róże obowiązkowe

Królową romantycznych klimatów jest bez wątpienia róża, której nie może tutaj zabraknąć. Rośnie na rabatach, wzdłuż ścieżek, oplata ukwieconymi pędami elementy ogrodzeń. Sadzona jest w bezpośrednim towarzystwie roślin o delikatnym pokroju. Niekiedy w ogrodach romantycznych były spotykane jednotematyczne założenia, takie jak ogrody różane.

Pnącza

Tajemniczą aurę podkreślają niezastąpione pnącza, bez których trudno sobie wyobrazić jakikolwiek ogród romantyczny. Pomagają stworzyć zaciszne zakątki. Okrywają altany, ściany budynków, ruiny, pergole, podpory, kratki czy trejaże. Spotkać można: bluszcz pospolity, winobluszcz, wiciokrzew, powojnik wielokwiatowy i botaniczny, a także róże pnące, glicynie i złotoklapy.

Drzewa płaczące

Przytulny, romantyczny nastrój tworzą drzewa. Najbardziej pożądane są gatunki o płaczącym pokroju, takie jak grab pospolity, jesion wyniosły, wiśnia zwisła, wiąz górski, brzoza brodawkowata, morwa biała, wierzba iwa. Wśród ich spływających gałęzi ukryte są ławeczki, małe altanki lub inne miejsce do wypoczynku.

Idealne są również krzewy o przewieszających się kwiatostanach, np. budleje, jaśminowce, kaliny, tawuły, tamaryszki, krzewuszki. Dużo uroku dodadzą bujnie kwitnące magnolie, lilaki, rajskie jabłonie i migdałki.



Kwietne pasy

Ogrody romantyczne nie są pozbawione klasycznych, kolorowych rabat kwiatowych. Pasują tutaj gatunki takie jak piwonie, floksy wiechowate, jeżówki, hortensje, helitropy, lilie, kosmosy podwójnie pierzaste, naparstnice, dzwonki, przywrotniki, ostróżki, maciejka, dalie, firletki, dziewanny, niezapominajki, lawenda wąskolistna. Dzięki różnorodności gatunkowej pas kwietny kwitnie naprzemiennie przez cały sezon, zachwycając swoim widokiem i przyjemnym zapachem. Równe, regularne rabaty ustępują tu miejsca odrobinie nieładu i chaosu. Uroku rabatom dodają duże kamienie, porośnięte mchem, i stare pnie otoczone pnączami.



eprasa.pl 71cde623f3

Trawy ozdobne i zioła

Romantyczny charakter ogrodu podkreślą delikatnie szumiące na wietrze trawy ozdobne, np. rozplenice, miskanty, ostnice, które dodatkowo dodadzą lekkości kompozycjom kwiatowym. W wielu aranżacjach znaleźć można wolno rosnące zioła, które swoim wspaniałym aromatem dopełnią romantycznej atmosfery.

Piętrowe nasadzenia

Nasadzenia, podobnie jak w naturze, powinny być piętrowe. Najwyższe i najbardziej bujne gatunki stanowią tło dla mniejszych i delikatniejszych, jednocześnie swobodnie się przenikając. Kwiaty i krzewy sprawiają, że ogród w romantycznym stylu staje się oazą dla ptaków i owadów.

Ścieżki

Ścieżki w ogrodach są zazwyczaj kamienne, żwirowe lub betonowe, gdzieniegdzie poprzerastane roślinnością. Nie mogą być przesadnie szerokie. Nie wyróżniają się zbytnio, a wręcz ukryte są wśród bujnie kwitnącej roślinności. Wiją się i łagodnie zakręcają, niknąc za klombami. Zachęcają do długich spacerów i oddania się kontemplacji natury.

Łuk, ruiny, kolumny, murki...

Prócz bujnej, kolorowej roślinności w romantycznym ogrodzie królują subtelne elementy małej architektury, oparte na naturalnych surowcach i łagodnych formach. Ważna jest tutaj prostota i lekkość. Jednak daleko tu od minimalizmu.

Zwiedzając ogrody romantyczne można natknąć się na pozostałości budynków sprzed wielu, wielu lat. Nieodłącznym elementem, kojarzonym z romantycznym klimatem, są ruiny, kamienne mury i kolumny. Pełno jest uroczych, ażurowych altan ukrytych w gąszczu roślin.

Symbolem romantycznego stylu jest łuk, który nieodłącznie pojawia się w ogrodzeniach, furtkach bramach, pergolach i altanach. Zwykle bywa on podporą dla pnączy.

Kamień i wiklina

Nie sprawdzą się tutaj surowe rzeźby czy nowoczesne dodatki. Doskonale natomiast będą wyglądać zdobione donice z terakoty, kamienne poidełka dla ptaków, wiklinowe kosze wypełnione roślinami, kwiaty posadzone w metalowych konewkach lub cynowych wiadrach, a także ogrodowe wazy i metalowe dzbany na wodę. Całość uzupełnić można subtelnymi gipsowymi figurkami.





Meble w stylu vintage

Nie ma tu miejsca na nowoczesne, geometryczne meble. Meble są delikatne, lekkie i w stylu vintage. Przeważa drewno, często postarzane. Równie dobrym wyborem jest wiklina lub delikatny, ażurowy metal. Można pokusić się tutaj o zdobione ławki, służące zarówno do dekoracji, jak i wypoczynku. Krzesła, fotele i ławeczki, w białym lub naturalnym kolorze, wyłożone są miękkimi poduchami w jasnych, pastelowych barwach lub kwiatowych wzorach.

Ważne jest, aby meble nie stanowiły centralnego miejsca w całej aranżacji i nie rzucały się od razu w oczy. Ukryte w zacisznych miejscu, zatopione w zieleni roślin, tworzą niezwykłą atmosferę potęgującą romantyczny nastrój

Strumyki, fontanny

Istotna w romantycznych aranżacjach ogrodowych jest również woda. Strumyki, fontanny, źródełka wypływające z kamieni lub wprost ze ścian, kaskady wodne są źródłem przyjemnych, kojących zmysły dźwięków.

Klimatyczne oświetlenie

Bardzo ważne dla podkreślenia romantycznego charakteru ogrodu jest oświetlenie. Mogą to być girlandy z żarówek i małe szklane lampiony, rozwieszone na gałęziach drzew i krzewów, a także latarenki ustawione na schodach, stolikach czy przed wejściem do altany. ■

Foto: unsplash.com, pixabay.pl

eprasa.pl 71cde623f3

Kredyt preferencyjny dla rolników – linia UP

Producenci rolni mogą starać się o kredyt na utrzymanie – poprawę płynności finansowej na rynku produktów rolniczych w związku z ograniczeniami spowodowanymi agresją Federacji Rosyjskiej wobec Ukrainy.

BARBARA GROBELSKA, ZODR Oddział w Koszalinie

10 lipca Komisja Europejska zatwierdziła polski program pomocy publicznej o wartości około 346 mln. euro (1,5 mld zł). Pieniądze te będą przeznaczone na dopłaty do niskooprocentowanych kredytów dla rolników. 13 lipca Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa udostępniła bankom limity akcji kredytowych na dopłaty do oprocentowania kredytów na utrzymanie płynności finansowej. Mają one na celu poprawę płynności finansowej na rynku produktów rolniczych w związku z ograniczeniami spowodowanymi agresją Federacji Rosyjskiej wobec Ukrainy. Państwo na limit akcji kredytowej zarezerwowało środki w wysokości 2,5 mld zł, z czego 100 mln zł przeznaczone jest na dopłaty do oprocentowania ww. kredytów.

Producenci rolni będą się mogli ubiegać o kredyt z dopłatami do oprocentowania do 31 grudnia. Zgodnie z założeniami oprocentowanie kredytu płacone przez kredytobiorcę w skali roku będzie wynosić 2 proc., pozostałą części oprocentowania za rolnika spłaci ARiMR. Weryfikacja wniosków rolników należy do banków. Pomoc w postaci dopłat do oprocentowania kredytów udzielana jest zgodnie z warunkami określonymi w Komunikacie Komisji „Tymczasowe kryzysowe ramy środków pomocy państwa w cele wsparcia gospodarki po agresji Rosji wobec Ukrainy", Dz.U UE C 101/3 z 17.03.2023 r.

Produkcja objęta kredytowaniem

Kredytowaniem objęta jest produkcja rolna prowadzona zgodnie z „Wykazem działalności w zakresie rolnictwa, przetwórstwa produktów rolnych, przetwórstwa ryb, skorupiaków i mięczaków lub w zakresie rybactwa śródlądowego", tj.:

1. uprawy rolne inne niż wieloletnie – 01.1;
2. uprawy roślin wieloletnich – 01.2;
3. rozmnażanie roślin – 01.30.Z;
4. chów i hodowla zwierząt – 01.4;
5. uprawy rolne połączone z chowem i hodowlą zwierząt (działalność mieszana) – 01.50.Z;
6. obróbka nasion dla celów rozmnażania roślin – 01.64.Z.

Kredyt na uregulowanie wcześniejszych zobowiązań

Kredyt może zostać udzielony na uregulowanie wcześniejszych zobowiązań finansowych związanych z prowadzeniem działalności rolniczej w gospodarstwie rolnym oraz na ponoszenie bieżących nakładów na produkcję rolną, np. zakup:

1. kwalifikowanego materiału siewnego i szkółkarskiego;
2. nawozów mineralnych, środków ochrony roślin, pasz treściwych i koncentratów paszowych dla zwierząt gospodarskich;
3. paliw na cele rolnicze;
4. inwentarza żywego, zaliczanego zgodnie z przepisami ustawy o rachunkowości do środków obrotowych;
5. matek pszczelich użytkowanych i reprodukcyjnych;
6. materiałów opałowych do ogrzewania szklarni i tuneli;
7. pasz objętościowych.

Kredyt <u>nie może</u> być przeznaczony, a więc i udzielony na spłatę kredytów przeznaczonych na zakup środków trwałych nabytych w ramach realizacji inwestycji finansowanych ze środków PROW 2007-2013 lub stanowiących koszty kwalifikowane w ramach działań PROW 2014-2020.

Dla kogo kredyt?

Kredyt przeznaczony jest dla:

1. osób fizycznych:
a. posiadających pełną zdolność do czynności prawnych (zdolność do czynności prawnych to możliwość zawierania umów, składania prawnie wiążących oświadczeń woli, zaciągania zobowiązań, rozporządzania swoim majątkiem. Pełną uzyskujemy wraz z pełnoletnością, czyli ukończeniem 18 lat lub zawarciem małżeństwa (KC art. 11)),
b. niebędących emerytami i rencistami posiadających ustalone prawo do renty z tyt. niezdolności do pracy;
2. osób prawnych (np. fundacjom, spółkom z o.o.);
3. jednostek organizacyjnych nieposiadających osobowości prawnej (takie, którym przepisy przyznają zdolność prawną, np. spółkom jawnym) z zastrzeżeniem, że produkcja rolna prowadzona przez te podmioty jest zgodna z wcześniej wymienioną w niniejszym artykule.

Kwota kredytu i okres kredytowania

Kwota kredytów udzielonych producentowi rolnemu nie może przekroczyć:

1. 100 000 zł – gdy producent rolny prowadzi gospodarstwo do 50 ha,
2. 200 000 zł – gdy producent rolny prowadzi gospodarstwo od 50 ha do 100 ha,
3. 400 000 zł – gdy producent rolny prowadzi gospodarstwo powyżej 100 ha.

Przy ustalaniu powierzchni gospodarstwa rolnego bierze się pod uwagę powierzchnię **użytków rolnych znajdujących się w posiadaniu producenta rolnego na dzień złożenia wniosku o kredyt z linii UP**, przy czym nie uwzględnia się udzielonych wcześniej kwot kredytów preferencyjnych z innych linii kredytowych. **Od kredytobiorcy nie wymaga się wniesienia wkładu własnego.**

Ustalone w umowie przez bank oprocentowanie płacone będzie wspólnie przez: kredytobiorcę – **w wysokości 2%**, Agencję (ARiMR) – **w pozostałej części.**

Obecnie pomoc w formie dopłat do oprocentowania kredytu może być stosowana przez okres nie dłuższy niż:

1. 36 miesięcy – kredyty do 100 000 zł,
2. 48 miesięcy – kredyty do 200 000 zł,
3. 60 miesięcy – kredyty do 400 000 zł

licząc od daty zawarcia umowy kredytu. W przyszłości (czekamy na zgodę KE) planowane jest przedłużenie wszystkich okresów kredytowania do 60 miesięcy. Jeżeli kredyt został zawarty na okres dłuższy niż powyżej, po upływie odpowiednio 36, 48 lub 60 miesięcy od dnia udzielenia kredytu, całość oprocentowania będzie płacił kredytobiorca.

Okres kredytowania ustala producent rolny z bankiem w umowie kredytu, przy czym okres karencji w spłacie kredytu, który liczy się od dnia zawarcia umowy do dnia spłaty pierwszej raty kapitału, nie może przekroczyć 2 lat. Aby ubiegać się o kredyt wnioskodawca powinien złożyć w odpowiednim banku wniosek o kredyt z następującymi załącznikami:

eprasa.pl 71cde623f3

1. oświadczeniem producenta rolnego m.in. o zagrożeniu utratą płynności finansowej oraz o tym, że kredyt nie zostanie przeznaczony na spłatę udzielonych kredytów przeznaczonych na zakup środków trwałych nabywanych w ramach realizacji inwestycji finansowanych ze środków PROW 2007-2013 lub stanowiących koszty kwalifikowalne w ramach działań PROW 2014-2020, sporządzonym zgodnie załącznikiem nr 28 (ARiMR);

2. w przypadku producenta rolnego prowadzącego gospodarstwo rolne w rozumieniu przepisów o podatku rolnym o powierzchni powyżej 50 ha użytków rolnych dokumentami, potwierdzającymi powierzchnię użytków rolnych w gospodarstwie rolnym, takimi, jak np. nakaz płatniczy podatku rolnego, akt własności gruntów rolnych wraz z wypisem z rejestru gruntów, umowa dzierżawy gruntów rolnych wraz z wypisem z rejestru gruntów, zaświadczenie wydane przez kierownika biura powiatowego ARiMR wskazujące powierzchnię zgłoszoną do płatności bezpośrednich;

3. kompletem dokumentów wymaganych przez bank.

Wzór wniosku o kredyt określa bank.

Banki współpracujące z ARiMR w zakresie kredytów preferencyjnych

	opłaty i prowizje (%) *	marża ** (nie więcej niż p.p.)	marża *** (nie więcej niż p.p.)
SGB-Bank S.A. oraz zrzeszone Banki Spółdzielcze	2	2,5	3,5
Bank Polskiej Spółdzielczości S.A. oraz zrzeszone Banki Spółdzielcze	2	2,5	3,5
Bank Spółdzielczy w Brodnicy	2	2,5	3,5
Krakowski Bank Spółdzielczy	2	2,5	3,5
BNP Paribas Bank Polska S.A.	2	2,48	3,5
Santander Bank Polska S.A.	2	2,5	3,5
Credit Agricole Bank Polska S.A.	2	2,5	3,5

Źródło:www.gov.pl/attachment/af4e8caf-68be-46d4-b44b-5bd87ea222c7

* Dotyczy kredytów inwestycyjnych i „klęskowych" z dopłatami Agencji do oprocentowania oraz kredytów z częściową spłatą kapitału.

** Dotyczy kredytów inwestycyjnych z dopłatami Agencji do oprocentowania, oprocentowanie kredytów z częściową spłatą kapitału ustalane jest pomiędzy Kredytobiorcą a Bankiem i określane w umowie kredytu.

***Dotyczy kredytów „klęskowych" z dopłatą Agencji do oprocentowania.



Premie dla młodych rolników

Od 30 sierpnia do 29 września trwa nabór wniosków o przyznanie Premii dla młodych rolników w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej 2023-2027. Można się starać o 200 tys. zł dofinansowania.

O przyznanie Premii dla młodych rolników z PS WPR 2023-2027 mogą się ubiegać osoby fizyczne, które:

• w dniu złożenia wniosku będą pełnoletnie, ale nie ukończą 41. roku życia;

• nie rozpoczęły jeszcze prowadzenia działalności rolniczej albo rozpoczęły ją nie wcześniej niż w okresie 24 miesięcy przed dniem złożenia wniosku;

• mają numer identyfikacyjny nadany w trybie przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności;

• posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe lub umiejętności przydatne do prowadzenia działalności rolniczej w gospodarstwie jako kierujący albo zobowiążą się do ich uzupełnienia;

• złożą biznesplan, do którego realizacji się zobowiążą.

Pomoc ma charakter ryczałtu i wynosi 200 tys. zł (wypłata środków będzie realizowana w dwóch ratach). Otrzymane fundusze mogą zostać przeznaczone m.in. na:

• inwestycje budowlane związane z budynkami lub budowlami wykorzystywanymi do wytwarzania nieprzetworzonych produktów rolnych lub przygotowania ich do sprzedaży;

• zakup nieruchomości rolnych;

• zakup stada podstawowego zwierząt gospodarskich;

• inwestycje w nasadzenia trwałe w sadach i na plantacjach wieloletnich;

• zakup nowych maszyn, urządzeń, wyposażenia, sprzętu i pojazdów służących wsparciu prowadzonej działalności;

• zakup oprogramowania komputerowego.

Źródło: www.gov.pl/web/arimr, Fot. www.pixabay.pl

RED.

eprasa.pl 71cde623f3



PKO BANK POLSKI WZMACNIA ROZWÓJ POLSKIEGO ROLNICTWA

Bank Polski
dzień dobry

www.pkobp.pl, infolinia: 800 302 302 brak opłat dla numerów krajowych na terenie kraju; w pozostałych przypadkach opłata zgodna z taryfą operatora, +48 81 535 60 60 opłata zgodna z taryfą operatora.

Udzielenie pożyczki, w tym pożyczki bez zabezpieczeń, jest uzależnione od posiadania zdolności kredytowej. Oferta specjalna PKO Konta Firmowego dla rolnika do 31.01.2024 r. Szczegółowe informacje o produktach i usługach, w tym Taryfa prowizji i opłat bankowych, są dostępne w oddziałach PKO Banku Polskiego oraz na stronie www.pkobp.pl

eprasa.pl 71cde623f3

Rusza nabór na inwestycje zapobiegające rozprzestrzenianiu się ASF

Od 7 września do 6 października rolnicy będą mogli starać się o wsparcie na inwestycje zapobiegające rozprzestrzenianiu się afrykańskiego pomoru świń (ASF). Dofinansowanie będzie można otrzymać m.in. na wykonanie ogrodzenia chlewni czy posadowienie silosu na paszę.

O przyznanie pomocy będą mogli ubiegać się rolnicy – osoby fizyczne, prawne lub jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej. Muszą one m.in. prowadzić chów lub hodowlę nie mniej niż 50 świń (średniorocznie) lub hodowlę świń ras rodzimych lub ras czystych, zarejestrowanych na nieruchomości objętej inwestycją i być wpisane do ewidencji producentów, a w przypadku osób fizycznych – mieć ukończone 18 lat.



W całym okresie realizacji Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej będzie można otrzymać do 100 000 zł, a pomoc przyznawana będzie w formie refundacji 80 proc. poniesionych kosztów kwalifikowanych lub – w przypadku budowy ogrodzenia – ustalonych stawek jednostkowych, które wynoszą:

- za metr bieżący ogrodzenia – 320 zł,
- posadowienie jednej bramy – 2 860 zł,
- posadowienie jednej furtki – 970 zł.

Minimalna wysokość kosztów kwalifikowanych uprawniających do otrzymania pomocy wynosi 20 000 zł.

Środki będzie można przeznaczyć m.in. na:

- wykonanie ogrodzenia,
- utworzenie zadaszonej niecki dezynfekcyjnej,
- wyposażenie gospodarstwa rolnego w urządzenia do dezynfekcji,
- zapewnienie możliwości zdezynfekowania się osób zajmujących się obsługą świń,
- budowę lub przebudowę magazynu do przechowywania słomy,
- posadowienie silosu na paszę gotową lub zboże przeznaczone na paszę,
- zapewnienie utrzymywania świń odrębnie od innych zwierząt.

Nabór wniosków realizowany będzie w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. ■

Źródło: www.gov.pl/web/arimr

RED.

Wsparcie dla grup i organizacji producentów



Od 4 września do 3 października ARiMR przyjmuje wnioski o przyznanie wsparcia na „Tworzenie i rozwój organizacji producentów i grup producentów rolnych". To kolejna z interwencji realizowanych w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej 2023-2027.

Pomoc skierowana jest do nowych grup producentów rolnych uznanych od 1 stycznia 2023 r. na podstawie ustawy z 15 września 2000 r. o grupach producentów rolnych i ich związkach. O dofinansowanie mogą starać się również organizacje producentów uznane nie wcześniej niż 1 stycznia 2023 r. na podstawie przepisów ustawy z 11 marca 2004 r. o organizacji niektórych rynków rolnych albo ustawy z 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mleka i przetworów mlecznych. Dofinansowanie nie dotyczy podmiotów zrzeszających producentów mięsa drobiowego i produktów pszczelich.

Wsparcie jest realizowane w formie rocznych płatności przez okres pierwszych pięciu lat, następujących po dacie uznania grupy producentów rolnych lub organizacji producentów. Wysokość dofinansowania wynosi: w pierwszym roku – 10 proc. przychodów netto, w drugim – 9,5 proc., w trzecim – 9 proc., w czwartym – 8,5 proc., w piątym – 8 proc. Limit dofinansowania w każdym roku pięcioletniego okresu pomocy w przypadku grup producentów rolnych to 60 tys. euro (lecz nie więcej niż 6 tys. euro w przeliczeniu na jednego członka grupy), natomiast dla organizacji producentów maksymalna kwota to 100 tys. euro. ■

Źródło: www.gov.pl/web/arimr

RED.

eprasa.pl 71cde623f3

INFORMACJA HANDLOWO-RYNKOWA



Na podstawie informacji zebranych w TZD opracowały
BARBARA GROBELSKA, ZODR Oddział w Koszalinie
EWA WENC, ZODR w Barzkowicach

Wybrane ceny w dniu 3.07.2023 r.

Produkty rolne - ceny skupu netto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Gryka	dt	-	120,00	120,00	-	-	-	120,00	120,00	120,00
Jęczmień konsumpcyjny	dt	68,00	80,00	70,00	-	-	-	72,67	68,00	80,00
Kukurydza	dt	-	-	80,00	-	87,50	-	83,75	80,00	87,50
Łubin słodki	dt	-	-	115,00	-	118,75	-	116,88	115,00	118,75
Owies konsumpcyjny	dt	68,75	85,00	71,00	-	-	-	74,92	68,75	85,00
Owies paszowy	dt	-	55,00	-	-	67,75	55,00	59,25	55,00	67,75
Peluszka	dt	-	-	110,00	-	110,00	-	110,00	110,00	110,00
Pszenica konsumpcyjna	dt	83,17	88,25	86,50	90,00	89,50	85,03	87,07	83,17	90,00
Pszenica paszowa	dt	74,17	78,00	80,50	95,00	87,00	76,75	81,90	74,17	95,00
Pszenżyto	dt	60,00	72,00	72,50	77,00	76,17	68,25	70,99	60,00	77,00
Jałówki opasane (kl. E)	kg	9,10	-	12,00	12,50	-	8,10	10,42	8,10	12,50
Maciory i braki	kg	4,27	-	3,50	-	7,50	4,00	4,82	3,50	7,50
Mleko	l	1,80	-	2,00	1,70	2,33	1,71	1,91	1,70	2,33
Młode bydło opasowe (kl. A)	kg	9,50	-	11,50	11,20	10,78	10,00	10,60	9,50	11,50
Tuczniki kl. I	kg	8,02	8,20	8,00	-	8,66	9,00	8,38	8,00	9,00

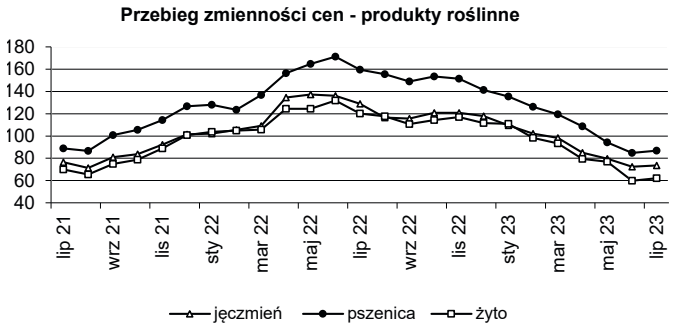
Pasze - ceny brutto

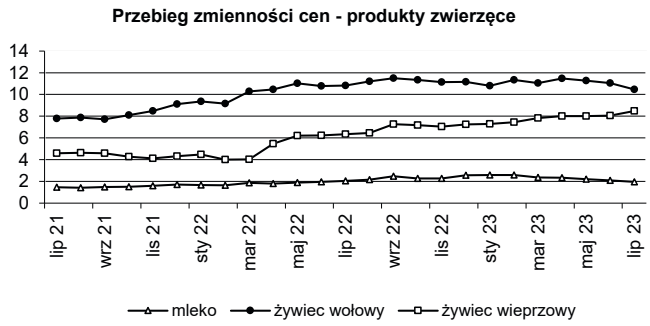
	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
dla bydła										
Koncentrat CJ	dt	-	402,00	-	380,00	-	353,00	378,33	353,00	402,00
Koncentrat KBO	dt	-	-	255,00	310,00	-	266,50	277,17	255,00	310,00
Mieszanka B	dt	-	-	185,00	-	-	292,00	238,50	185,00	292,00
Mieszanka BO	dt	-	-	-	320,00	-	392,00	356,00	320,00	392,00
dla trzody										
Koncentrat L	dt	-	248,00	388,00	315,00	-	325,50	319,13	248,00	388,00
Koncentrat LP	dt	-	260,00	357,00	380,00	-	-	332,33	260,00	380,00
Koncentrat prosiak	dt	-	300,00	338,00	-	-	361,50	333,17	300,00	361,50
Koncentrat PW	dt	-	403,50	345,00	295,00	-	400,00	360,88	295,00	403,50
Koncentrat T	dt	-	385,00	328,00	362,50	-	369,00	361,13	328,00	385,00
Mieszanka LK	dt	-	-	290,00	254,00	-	276,00	273,33	254,00	290,00
Mieszanka PP finiszer	dt	-	240,00	269,00	310,00	-	252,00	267,75	240,00	310,00
Mieszanka PP grower	dt	-	224,00	236,00	250,00	-	244,00	238,50	224,00	250,00
Mieszanka PP starter	dt	-	220,00	288,00	360,00	-	266,38	283,59	220,00	360,00
Mieszanka PW	dt	-	198,00	223,00	223,50	-	244,65	222,29	198,00	244,65
Prowit T	dt	-	345,00	-	-	-	332,00	338,50	332,00	345,00
inne										
Otręby pszenne	dt	-	174,00	149,00	120,00	160,00	188,00	158,20	120,00	188,00
Śruta kukurydziana	dt	-	220,00	-	-	240,00	236,00	232,00	220,00	240,00
Śruta sojowa	dt	-	-	310,00	-	-	304,00	307,00	304,00	310,00

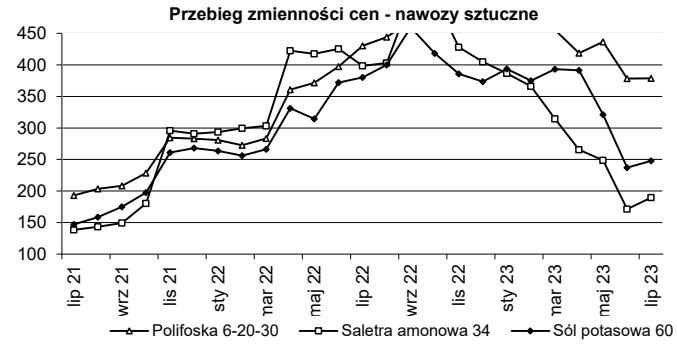
eprasa.pl 71cde623f3

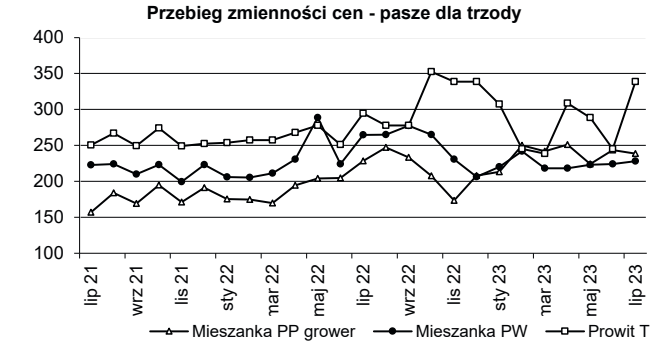
Nawozy i środki ochrony roślin - ceny brutto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Amofoska 4-16-18	dt	-	280,00	236,00	280,00	298,50	334,50	285,80	236,00	334,50
Fosforan amonu/Polidap 18-46	dt	-	-	318,00	-	-	291,00	304,50	291,00	318,00
Korn -Kali 40	dt	321,50	-	-	-	330,00	335,00	328,83	321,50	335,00
Lubofoska, Tarnogran lub NPK jesienne (4-6 % N)	dt	-	244,00	189,00	260,00	-	181,00	218,50	181,00	260,00
Mocznik bez dodatków 46	dt	-	320,00	255,00	-	320,00	307,50	300,63	255,00	320,00
Mocznik otoczkowany 46	dt	-	351,00	-	-	-	385,00	368,00	351,00	385,00
Mocznik z inhibitorem ureazy	dt	-	-	-	320,00	-	333,00	326,50	320,00	333,00
Polifoska 4-12-32	dt	390,00	-	-	-	-	-	390,00	390,00	390,00
Polifoska 6-20-30	dt	334,00	401,67	344,78	489,00	419,00	370,50	393,16	334,00	489,00
Polifoska 8-24-24	dt	-	336,00	340,00	320,00	341,00	-	334,25	320,00	341,00
Saletra amonowa 32	dt	-	168,00	150,00	166,00	180,00	183,00	169,40	150,00	183,00
Saletra amonowa 34	dt	179,25	206,00	164,19	220,00	219,00	177,83	194,38	164,19	220,00
Saletra CAN 27	dt	-	324,00	-	-	-	-	324,00	324,00	324,00
Saletrzak/Salmag 28	dt	-	-	205,20	142,00	-	143,60	163,60	142,00	205,20
Saletrzak/Yara Bela 27	dt	132,00	175,00	124,00	-	134,50	150,25	143,15	124,00	175,00
Superfosfat poj. granulowany 19	dt	-	-	295,00	-	130,00	-	212,50	130,00	295,00
Agil-S 100 EC	l	-	112,00	-	144,91	118,75	-	125,22	112,00	144,91
Boogie Xpro 400 EC	l	-	211,00	-	-	-	-	211,00	211,00	211,00
Butisan 400 SC	l	-	-	-	-	125,35	-	125,35	125,35	125,35
Cabrio Duo 112 EC	l	99,00	96,50	-	115,00	104,44	-	103,73	96,50	115,00
Caramba 60 SL	l	-	100,00	-	-	-	-	100,00	100,00	100,00
Chwastox Turbo 340 SL	l	-	38,33	44,00	40,54	40,50	-	40,84	38,33	44,00
Coragen 200 SC	l	1 314,00	1 328,00	-	1 599,60	1 635,40	-	1 469,25	1 314,00	1 635,40
Cyperkill Max 500 EC	l	-	210,00	-	246,00	238,40	-	231,47	210,00	246,00
Decis Mega 50 EW	l	-	179,50	173,00	183,09	185,45	-	180,26	173,00	185,45
Delan 700 WG	kg	-	268,00	-	-	-	-	268,00	268,00	268,00
Delmetros 100 SC	l	-	182,00	-	-	199,44	207,00	196,15	182,00	207,00
Goal 480 SC	l	-	285,00	-	-	-	-	285,00	285,00	285,00
Huzar Active Plus	kg	-	148,00	-	-	-	-	148,00	148,00	148,00
Inazuma 130 WG	kg	-	250,00	264,00	279,64	249,33	292,00	267,00	249,33	292,00
Infinito 687,5 SC	l	130,00	127,67	186,00	162,00	156,47	-	152,43	127,67	186,00
Moddus 250 EC	l	105,00	165,00	-	-	162,42	-	144,14	105,00	165,00









eprasa.pl 71cde623f3

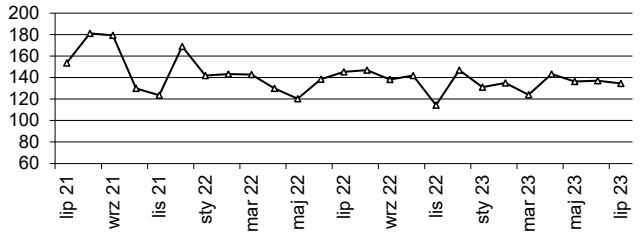
Produkty rolne - ceny sprzedaży u rolników i na targowiskach

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Cielę (40-45 kg)	szt.	-	1 200,00	950,00	1 025,00	1 200,00	-	1 093,75	950,00	1 200,00
Jaja kurze średnie (50-60 g)	szt.	1,30	1,40	1,15	1,23	1,28	1,33	1,28	1,15	1,40
Jałówka cielna powyżej 1,5 r.	szt.	-	5 500	-	6 600	7 000	-	6 367	5 500	7 000
Jęczmień	dt	-	120,00	-	110,00	-	-	115,00	110,00	120,00
Krowa mleczna 3-5 lat	szt.	-	5 000	5 200	6 000	5 500	-	5 425	5 000	6 000
Mieszanka zbożowa	dt	-	150,00	150,00	100,00	-	-	133,33	100,00	150,00
Miód	l	48,50	43,33	41,50	40,67	39,50	46,25	43,29	39,50	48,50
Mleko krowie	l	3,65	3,50	2,92	3,00	4,00	2,25	3,22	2,25	4,00
Obornik	t	-	-	-	200,00	300,00	150,00	216,67	150,00	300,00
Owies	dt	-	100,00	-	100,00	-	-	100,00	100,00	100,00
Prosię (15 - 20 kg)	szt.	-	300,00	375,00	-	400,00	-	358,33	300,00	400,00
Pszenica	dt	100,00	120,00	-	120,00	-	-	113,33	100,00	120,00
Pszenżyto	dt	-	100,00	150,00	110,00	-	-	120,00	100,00	150,00
Siano łąkowe prasowane	t	-	-	300,00	280,00	-	-	290,00	280,00	300,00
Słoma zbożowa prasowana	t	-	-	-	250,00	-	-	250,00	250,00	250,00
Ziemniaki jadalne min. 50 kg	dt	150,00	130,00	-	100,00	150,00	141,25	134,25	100,00	150,00

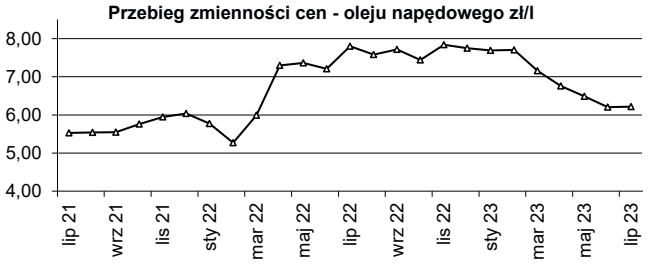
Usługi rolnicze i olej napędowy - ceny brutto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Bronowanie	ha	170,00	120,00	150,00	150,00	121,33	100,00	135,22	100,00	170,00
Foliowanie bel sianokiszonki	szt.	-	36,00	-	20,00	-	-	28,00	20,00	36,00
Koszenie traw	ha	-	150,00	170,00	223,33	175,00	-	179,58	150,00	223,33
Najem pracownika - prace dorywcze	h	30,00	25,00	35,00	26,50	25,00	-	28,30	25,00	35,00
Olej napędowy	l	6,27	6,22	6,23	6,25	6,20	6,17	6,22	6,17	6,27
Oprysk roślin	ha	110,00	100,00	95,00	90,00	123,45	100,00	103,08	90,00	123,45
Orka głęboka	ha	300,00	350,00	328,33	285,00	335,33	344,00	323,78	285,00	350,00
Prasa rolująca sł./siano (bele od Ø 1,5 m)	szt.	27,00	36,00	-	20,00	-	-	27,67	20,00	36,00
Prasa rolująca sł./siano (bele ok. Ø 1,2 m)	szt.	22,00	18,50	15,00	16,00	25,00	-	19,30	15,00	25,00
Roztrząsanie obornika z załadunkiem	t	-	40,00	-	50,00	94,00	50,00	58,50	40,00	94,00
Sadzenie ziemniaków	ha	-	200,00	250,00	220,00	-	-	223,33	200,00	250,00
Siew zbóż agregatem uprawowo siewnym	ha	220,00	200,00	275,00	-	300,00	254,00	249,80	200,00	300,00
Siew zbóż siewnikiem	ha	240,00	135,00	187,50	175,00	247,20	175,00	193,28	135,00	247,20
Talerzowanie	ha	200,00	210,00	230,00	175,00	225,00	204,00	207,33	175,00	230,00
Transport ciągnik z przyczepą do 12 t	h	150,00	150,00	160,00	156,67	198,00	-	162,93	150,00	198,00
Transport ciągnik z przyczepą powyżej 12 t	h	190,00	140,00	230,00	180,00	-	-	185,00	140,00	230,00
Uprawa agregatem podorywkowym	ha	220,00	175,00	150,00	150,00	232,00	205,00	188,67	150,00	232,00
Uprawa agregatem uprawowym	ha	235,00	190,00	218,33	195,00	250,00	180,00	211,39	180,00	250,00
Włókowanie	ha	-	100,00	110,00	90,00	-	130,00	107,50	90,00	130,00
Wynajem ciągnika do 80 KM	h	-	150,00	-	125,00	150,00	-	141,67	125,00	150,00
Wynajem ciągnika powyżej 80 KM	h	-	250,00	-	200,00	200,00	-	216,67	200,00	250,00
Zbiór buraków kombajnem	ha	-	-	1200,00	900,00	-	-	1 050,00	900,00	1 200,00
Zbiór kombajnem z rozdrobn. słomy	ha	415,00	435,00	515,00	410,00	500,00	-	455,00	410,00	515,00
Zbiór kombajnem zbożowym	ha	360,00	400,00	458,33	385,00	450,00	557,67	435,17	360,00	557,67
Zbiór kukurydzy sieczkarnią polową	ha	-	-	-	400,00	-	-	400,00	400,00	400,00

Przebieg zmienności cen - ziemniaki zł/dt



Przebieg zmienności cen - oleju napędowego zł/l



Uwaga: Opracowano na podstwie informacji zebranych w PZDR, szersze informacje cenowo-rynkowe na naszej stronie internetowej www.zodr.pl

eprasa.pl 71cde623f3

INFORMACJA HANDLOWO-RYNKOWA



Na podstawie informacji zebranych w TZD opracowały
BARBARA GROBELSKA, ZODR Oddział w Koszalinie
EWA WENC, ZODR w Barzkowicach

Wybrane ceny w dniu 4.08.2023 r.

Produkty rolne - ceny skupu netto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Gorczyca	dt	-	300,00	-	-	-	-	300,00	300,00	300,00
Gryka	dt	-	120,00	120,00	-	-	-	120,00	120,00	120,00
Jęczmień paszowy	dt	68,17	65,00	-	69,75	72,50	70,00	69,08	65,00	72,50
Kukurydza	dt	-	-	80,00	-	89,75	-	84,88	80,00	89,75
Łubin słodki	dt	97,50	105,00	120,00	-	115,00	-	109,38	97,50	120,00
Owies konsumpcyjny	dt	74,58	82,67	70,50	65,00	-	-	73,19	65,00	82,67
Owies paszowy	dt	-	70,00	-	-	71,25	-	70,63	70,00	71,25
Peluszka	dt	-	100,00	110,00	-	120,00	-	110,00	100,00	120,00
Pszenica konsumpcyjna	dt	90,16	92,67	85,00	91,75	94,33	93,83	91,29	85,00	94,33
Pszenica paszowa	dt	75,35	86,00	82,00	79,88	87,33	84,25	82,47	75,35	87,33
Jaja kurze średnie (50-60 g)	szt.	-	-	-	1,20	-	-	1,20	1,20	1,20
Krowy wybrakowane (kl. D)	kg	7,10	-	10,00	-	-	7,00	8,03	7,00	10,00
Maciory i braki	kg	4,35	-	3,50	-	6,43	4,00	4,57	3,50	6,43
Miód	l	-	-	-	40,00	-	-	40,00	40,00	40,00
Mleko	l	1,80	-	1,90	1,56	2,43	1,71	1,88	1,56	2,43

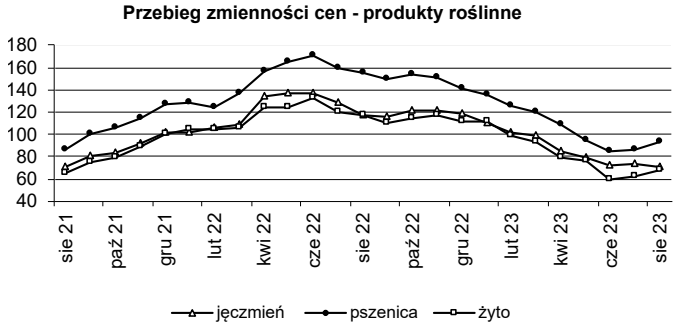
Pasze - ceny brutto

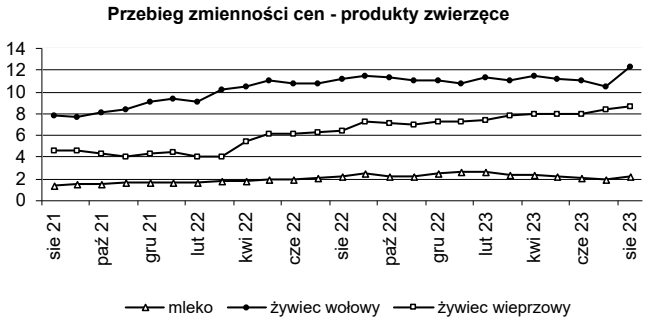
	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
dla bydła										
Koncentrat CJ	dt	-	-	285,00	380,00	-	353,00	339,33	285,00	380,00
Koncentrat KBO	dt	-	-	258,00	295,00	-	266,50	273,17	258,00	295,00
Mieszanka B	dt	-	-	285,00	-	-	292,00	288,50	285,00	292,00
Mieszanka BO	dt	-	-	-	320,00	-	392,00	356,00	320,00	392,00
dla trzody										
Koncentrat L	dt	-	248,00	390,00	302,50	-	325,50	316,50	248,00	390,00
Koncentrat LP	dt	-	-	357,00	360,00	-	444,00	387,00	357,00	444,00
Koncentrat prosiak	dt	-	300,00	338,00	-	-	357,00	331,67	300,00	357,00
Koncentrat PW	dt	-	403,50	346,00	-	-	436,00	395,17	346,00	436,00
Koncentrat T	dt	-	420,00	328,00	360,00	-	369,00	369,25	328,00	420,00
Mieszanka LK	dt	-	162,00	292,00	-	-	276,00	243,33	162,00	292,00
Mieszanka PP finiszer	dt	-	240,00	269,00	290,00	-	252,00	262,75	240,00	290,00
Mieszanka PP grower	dt	-	202,00	236,00	230,00	-	244,00	228,00	202,00	244,00
Mieszanka PP starter	dt	-	292,50	289,00	350,00	-	266,38	299,47	266,38	350,00
Mieszanka PW	dt	-	198,00	224,00	213,50	-	244,65	220,04	198,00	244,65
Prowit T	dt	-	245,00	-	-	-	332,00	288,50	245,00	332,00
inne										
Otręby pszenne	dt	-	174,00	155,00	100,00	144,00	188,00	152,20	100,00	188,00
Śruta kukurydziana	dt	-	220,00	-	-	220,00	236,00	225,33	220,00	236,00
Śruta sojowa	dt	-	-	310,00	-	-	304,00	307,00	304,00	310,00

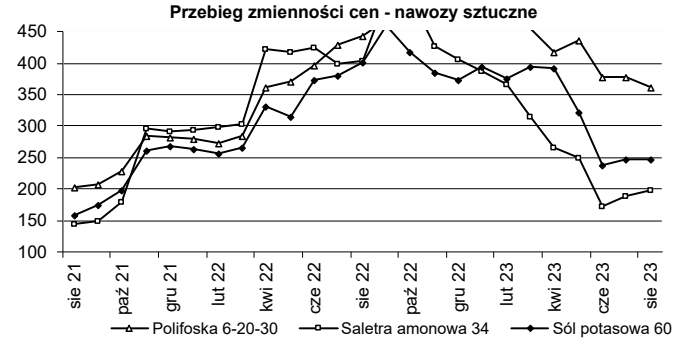
eprasa.pl 71cde623f3

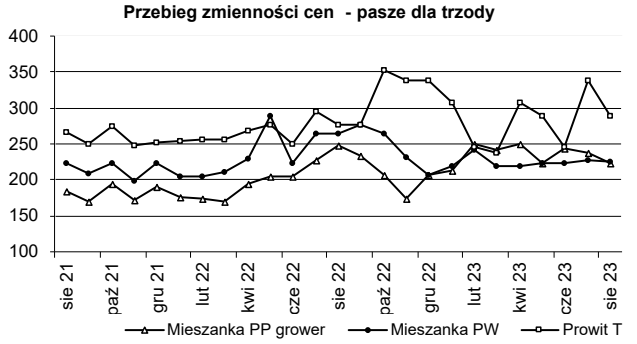
Nawozy i środki ochrony roślin - ceny brutto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Amofoska 4-16-18	dt	236,00	278,00	236,00	-	360,00	356,00	293,20	236,00	360,00
Fosforan amonu/Polidap 18-46	dt	265,00	-	318,00	-	-	268,00	283,67	265,00	318,00
Korn -Kali 40	dt	310,00	-	-	-	330,00	283,33	307,78	283,33	330,00
Lubofoska, Tarnogran lub NPK jesienne (4-6 % N)	dt	240,00	242,00	189,00	-	-	180,00	212,75	180,00	242,00
Mocznik bez dodatków 46	dt	-	320,00	260,30	-	320,00	320,00	305,08	260,30	320,00
Mocznik otoczkowany 46	dt	-	351,00	-	-	-	298,00	324,50	298,00	351,00
Mocznik z inhibitorem ureazy	dt	-	-	262,00	320,00	-	304,50	295,50	262,00	320,00
Polifoska 6-20-30	dt	332,00	401,67	375,56	370,50	497,00	366,83	390,59	332,00	497,00
Polifoska 8-24-24	dt	-	343,00	340,00	320,00	-	-	334,33	320,00	343,00
RSM - wodny roztwór saletrzano-mocznikowy 32	l	-	1,29	1,37	1,64	2,54	1,59	1,69	1,29	2,54
Saletra amonowa 34	dt	161,00	210,00	184,87	220,00	216,50	181,83	195,70	161,00	220,00
Saletra CAN 27	dt	-	324,00	205,20	-	-	-	264,60	205,20	324,00
Saletrzak/Salmag 28	dt	-	-	210,60	132,00	221,21	150,50	178,58	132,00	221,21
Saletrzak/Yara Bela 27	dt	151,50	157,50	126,00	-	221,80	159,25	163,21	126,00	221,80
Siarczan potasu (Kalisop lub inne) 50	dt	-	-	-	-	872,00	-	872,00	872,00	872,00
Superfosfat wzbogacony 40	dt	-	352,00	298,00	306,50	-	339,00	323,88	298,00	352,00
Agil-S 100 EC	l	-	119,00	-	144,91	122,10	-	128,67	119,00	144,91
Cabrio Duo 112 EC	l	99,00	88,00	-	115,00	107,79	-	102,45	88,00	115,00
Caryx 240 SL	l	158,00	124,00	-	-	160,20	-	147,40	124,00	160,20
CCC 720 SL	l	-	12,00	-	-	21,11	-	16,56	12,00	21,11
Chwastox Turbo 340 SL	l	-	38,67	51,00	40,57	42,50	-	43,18	38,67	51,00
Decis Mega 50 EW	l	-	181,50	174,00	184,50	185,45	-	181,36	174,00	185,45
Delan 700 WG	kg	-	269,00	-	-	-	-	269,00	269,00	269,00
Delmetros 100 SC	l	-	-	-	-	199,44	207,00	203,22	199,44	207,00
Dewrinol 450 SC	l	-	78,00	-	85,00	83,20	-	82,07	78,00	85,00
Goal 480 SC	l	-	392,00	-	-	-	-	392,00	392,00	392,00
Huzar Active Plus	kg	-	142,00	155,00	-	-	-	148,50	142,00	155,00
Inazuma 130 WG	kg	-	250,00	264,00	282,31	260,47	293,00	269,96	250,00	293,00
Infinito 687,5 SC	l	130,00	127,50	186,00	162,00	148,54	-	150,81	127,50	186,00
Korn -Kali 40	dt	-	-	-	-	-	257,50	257,50	257,50	257,50
Lancet Plus 125 WG	kg	730,00	736,00	-	792,67	837,30	852,50	789,69	730,00	852,50
Moddus 250 EC	l	105,00	165,00	-	-	169,11	210,00	162,28	105,00	210,00









eprasa.pl 71cde623f3

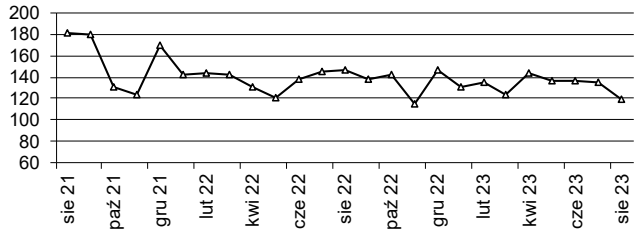
Produkty rolne - ceny sprzedaży u rolników i na targowiskach

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Cielę (40-45 kg)	szt.	-	-	950,00	1 025,00	1 200,00	-	1 058,33	950,00	1 200,00
Jaja kurze średnie (50-60 g)	szt.	1,30	1,40	1,15	1,25	1,28	1,32	1,28	1,15	1,40
Jałówka cielna powyżej 1,5 r.	szt.	-	-	-	6 600	7 000	-	6 800	6 600	7 000
Jęczmień	dt	-	100,00	-	110,00	-	-	105,00	100,00	110,00
Krowa mleczna 3-5 lat	szt.	-	5 000	5 200	6 150	5 500	-	5 463	5 000	6 150
Mieszanka zbożowa	dt	-	-	150,00	100,00	-	-	125,00	100,00	150,00
Miód	l	45,17	43,33	41,50	41,00	39,50	46,25	42,79	39,50	46,25
Mleko krowie	l	2,25	3,67	2,92	3,00	4,00	2,23	3,01	2,23	4,00
Obornik	t	-	-	-	100,00	120,00	70,00	96,67	70,00	120,00
Owies	dt	-	100,00	-	100,00	-	-	100,00	100,00	100,00
Prosię (15 - 20 kg)	szt.	-	300,00	375,00	-	400,00	-	358,33	300,00	400,00
Pszenica	dt	80,00	100,00	-	120,00	-	-	100,00	80,00	120,00
Pszenżyto	dt	-	120,00	150,00	110,00	-	-	126,67	110,00	150,00
Siano łąkowe prasowane	t	-	-	320,00	280,00	-	-	300,00	280,00	320,00
Słoma zbożowa prasowana	t	-	-	-	250,00	-	-	250,00	250,00	250,00
Ziemniaki jadalne min. 50 kg	dt	-	153,00	140,00	120,00	150,00	141,25	140,85	120,00	153,00

Usługi rolnicze i olej napędowy - ceny brutto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Bronowanie	ha	170,00	105,00	150,00	120,00	121,33	100,00	127,72	100,00	170,00
Foliowanie bel sianokiszonki	szt.	-	36,00	-	25,00	-	-	30,50	25,00	36,00
Koszenie traw	ha	-	150,00	170,00	190,00	183,33	-	173,33	150,00	190,00
Najem pracownika - prace dorywcze	h	25,00	25,00	36,00	26,50	50,00	-	32,50	25,00	50,00
Olej napędowy	l	6,36	6,35	6,52	6,56	6,35	6,24	6,39	6,24	6,56
Oprysk roślin	ha	110,00	85,00	95,00	90,00	123,45	100,00	100,58	85,00	123,45
Orka głęboka	ha	300,00	350,00	328,33	275,00	335,33	344,00	322,11	275,00	350,00
Prasa rolująca sł./siano (bele od Ø 1,5 m)	szt.	27,00	36,00	-	25,00	30,00	-	29,50	25,00	36,00
Prasa rolująca sł./siano (bele ok. Ø 1,2 m)	szt.	26,00	18,50	15,00	18,50	22,50	-	20,10	15,00	26,00
Roztrząsanie obornika z załadunkiem	t	-	40,00	200,00	125,00	94,00	50,00	101,80	40,00	200,00
Sadzenie ziemniaków	ha	-	200,00	250,00	220,00	-	-	223,33	200,00	250,00
Siew zbóż agregatem uprawowo siewnym	ha	220,00	200,00	275,00	230,00	300,00	254,00	246,50	200,00	300,00
Siew zbóż siewnikiem	ha	250,00	135,00	187,50	175,00	200,00	175,00	187,08	135,00	250,00
Talerzowanie	ha	200,00	210,00	230,00	200,00	188,00	204,00	205,33	188,00	230,00
Transport ciągnik z przyczepą do 12 t	h	150,00	150,00	160,00	173,33	198,00	300,00	188,56	150,00	300,00
Transport ciągnik z przyczepą powyżej 12 t	h	190,00	120,00	180,00	185,00	-	-	168,75	120,00	190,00
Uprawa agregatem podorywkowym	ha	220,00	175,00	150,00	150,00	232,00	216,00	190,50	150,00	232,00
Uprawa agregatem uprawowym	ha	235,00	190,00	218,33	195,00	275,00	180,00	215,56	180,00	275,00
Włókowanie	ha	-	100,00	110,00	90,00	200,00	130,00	126,00	90,00	200,00
Wynajem ciągnika do 80 KM	h	-	150,00	-	125,00	150,00	-	141,67	125,00	150,00
Wynajem ciągnika powyżej 80 KM	h	-	250,00	-	200,00	200,00	-	216,67	200,00	250,00
Zbiór buraków kombajnem	ha	-	-	1200,00	900,00	-	-	1 050,00	900,00	1 200,00
Zbiór kombajnem z rozdrobn. słomy	ha	415,00	435,00	515,00	506,67	500,00	-	474,33	415,00	515,00
Zbiór kombajnem zbożowym	ha	360,00	400,00	458,33	473,33	450,00	557,67	449,89	360,00	557,67
Zbiór kukurydzy sieczkarnią polową	ha	-	-	-	400,00	-	-	400,00	400,00	400,00

Przebieg zmienności cen - ziemniaki zł/dt



Przebieg zmienności cen - oleju napędowego zł/l



Uwaga: Opracowano na podstwie informacji zebranych w PZDR, szersze informacje cenowo-rynkowe na naszej stronie internetowej www.zodr.pl

eprasa.pl 71cde623f3

RYNKI ROLNE

Wszystkie przedstawione poniżej dane są zbierane i udostępniane przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w ramach Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej, i udostępniane w formie tygodniowych biuletynów na stronie www.minrol.gov.pl

1. Średnie ceny w przedsiębiorstwach prowadzących zakupy zboża (zł/tonę, bez VAT)

Regiony: Centralno-wschodni - województwa: lubelskie, łódzkie, mazowieckie, podlaskie, warmińsko-mazurskie; Południowy: dolnośląskie, małopolskie, opolskie, podkarpackie, śląskie, świętokrzyskie; Północno-zachodni: kujawsko-pomorskie, lubuskie, pomorskie, wielkopolskie, zachodniopomorskie. nld - niewystarczająca liczba danych do prezentacji

Towar		Polska			REGIONY								
					Centralno-Wschodni			Południowy			Północno-Zachodni		
		13.08	6.08	zmiana [%]	13.08	6.08	zmiana [%]	13.08	6.08	zmiana [%]	13.08	6.08	zmiana [%]
Pszenica	kons.	943	947	-0,3	915	907	1,0	957	974	-1,8	955	942	1,4
	pasz.	924	964	-4,1	797	832	-4,2	840	831	1,0	991	1013	-2,2
Żyto	kons.	653	643	1,6	632	633	-0,2	627	625	0,4	699	679	3,0
	pasz.	682	663	2,9	603	606	-0,5	nld	nld	*	711	697	1,9
Jęczmień	kons.	754	774	-2,6	nld	nld	*	nld	nld	*	745	735	1,3
	pasz.	743	747	-0,6	731	742	-1,5	750	736	2,0	746	751	-0,7
	browar.	1127	1032	9,2	nld	nld	*	--	--	--	1110	981	13,2
Kukurydza	pasz. "mokra"	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
	pasz.	973	992	-1,9	940	966	-2,6	995	nld	*	990	996	-0,6
Owies	kons.	800	802	-0,3	nld	nld	*	--	--	--	819	819	-0,1
	pasz.	758	747	1,4	792	703	12,6	nld	nld	*	694	795	-12,7
Pszenżyto	pasz.	756	765	-1,1	728	739	-1,5	743	737	0,7	789	802	-1,7

2. Średnie miesięczne ceny netto (bez VAT) zbóż w Polsce

Rodzaj ZIARNA		lipiec '22	sierpień '22	wrzesień '22	październik '22	listopad '22	grudzień '22	styczeń '23	luty '23	marzec '23	kwiecień '23	maj '23	czerwiec '23	lipiec '23
Pszenica	kons.	1569	1546	1520	1590	1556	1483	1378	1334	1219	1141	983	980	988
	paszowe	1715	1571	1539	1596	1565	1495	1397	1303	1228	1150	1041	1000	977
Żyto	kons.	1213	1219	1215	1227	1214	1180	1092	1029	942	873	744	706	692
	paszowe	1193	1169	1175	1217	1229	1194	1075	1015	954	848	726	690	712
Jęczmień	kons.	1187	1304	1284	1263	1273	1212	1080	1026	920	813	727	691	703
	paszowe	1257	1269	1305	1340	1340	1323	1228	1140	1054	947	842	803	753
	browar.	1416	1514	1435	1575	1569	1555	1495	1393	1353	1389	1256	1237	1062
Kukurydza	paszowe	1429	1425	1420	1430	1401	1354	1289	1287	1220	1135	1046	982	982
Owies	kons.	1234	1192	1272	1307	1350	1346	1274	1197	1117	892	816	809	843
	paszowe	1118	1073	1183	1228	1261	1251	1214	1110	1016	901	817	778	798
Pszenżyto	paszowe	1339	1313	1346	1366	1383	1330	1220	1146	1073	966	840	793	796

3. Ceny zakupu tuczników wg EUROP w kraju i makroregionach (bez VAT)

(masa ciepła poubojowa zł/t)

Regiony: Północny - województwa: kujawsko-pomorskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, Środkowo-wschodni: łódzkie, mazowieckie, podlaskie, Południowo-wschodni: lubelskie, małopolskie, podkarpackie, śląskie, świętokrzyskie, Zachodni: dolnośląskie, lubelskie, opolskie, wielkopolskie, zachodniopomorskie.

Klasa półtusz	Polska			REGIONY											
				Północny			Środkowo-Wsch.			Południowo-Wsch.			Zachodni		
	13.08	6.08	zmiana [%]	13.08	6.08	zmiana [%]	13.08	6.08	zmiana [%]	13.08	6.08	zmiana [%]	13.08	6.08	zmiana [%]
S	10 720	11 252	-4,7	10 822	11 246	-3,8	10 690	11 271	-5,2	10 696	11 331	-5,6	10 704	11 193	-4,4
E	10 661	11 183	-4,7	10 715	11 198	-4,3	10 658	11 213	-5,0	10 645	11 221	-5,1	10 636	11 115	-4,3
U	10 322	10 848	-4,8	10 255	10 831	-5,3	10 388	10 888	-4,6	10 290	10 843	-5,1	10 304	10 821	-4,8
R	9 964	10 522	-5,3	9 894	10 424	-5,1	10 063	10 610	-5,1	9 915	10 482	-5,4	9 955	10 522	-5,4
O	9 107	9 816	-7,2	*	*	*	9 586	10 164	-5,7	9 396	9 803	-4,1	8 973	9 661	-7,1
P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
RAZEM	**10 651**	**11 181**	**-4,7**	**10 718**	**11 183**	**-4,2**	**10 649**	**11 216**	**-5,1**	**10 626**	**11 221**	**-5,3**	**10 618**	**11 112**	**-4,4**

4. Ceny zakupu bydła rzeźnego wg makroregionów

(waga żywca zł/t, tygodniowe zmiany cen oraz struktury zakupu w %)

Regiony: Północny - województwa: podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodniopomorskie, Centralny: kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie, Południowy: lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie.

Kategoria bydła	REGIONY											
	Centralny				Południowy				Północny			
	13.08 w.ż.	zmiana [%]	śr. masa tuszy ciepł. [kg]	strukt. zakupu [%]	13.08 w.ż.	zmiana [%]	śr. masa tuszy ciepł. [kg]	strukt. zakupu [%]	13.08 w.ż.	zmiana [%]	śr. masa tuszy ciepł. [kg]	strukt. zakupu [%]
Bydło ogółem	10,00	1,4	314,0	100,0	9,72	1,9	308,7	100,0	9,39	0,4	294,2	100,0
bydło 8-12 m-cy (Z)	9,31	-3,9	205,0	0,2	9,63	-10,5	214,0	0,2	--	--	--	0,0
byki 12-24 m-ce (A)	10,75	1,4	350,7	38,0	10,60	2,1	346,1	33,8	10,42	2,0	343,3	22,8
byki > 24 m-cy (B)	10,59	1,9	377,8	8,7	10,58	2,2	379,2	5,4	10,41	3,4	392,7	4,7
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	*	--	--	--	--	--
krowy (D)	8,20	1,8	270,0	31,7	7,97	0,2	279,4	37,0	8,19	-0,6	267,2	53,2
jałówki > 12 m-cy (E)	10,67	1,0	289,2	21,5	10,42	0,6	284,6	23,5	9,85	-1,3	287,0	19,4

* z uwagi na wymóg nieidentyfikowalności danych ceny nie podano

Opracował: Andrzej Kamiński

eprasa.pl 71cde623f3

Ogłoszenia rolników

SPRZEDAŻ

ZWIERZĘTA

Krowy mięsne po pierwszym wycieleniu z cielakami, jałówki cielne do zacielenia. Tel. 692 028 220.
Króliki, pstrągi duże, 15 uli z pszczołami, leżaki dadanowskie, ule wielkopolskie i dadanowskie – 50 pustych, drób. Resko, tel. 518 558 924.

MASZYNY I URZĄDZENIA

Przyczepa ciężarowa 14 ton, ciągnik Zetor Forterra 11441. Tel. 607 789 033.
Kombajn zbożowy Bizon Rekord. Tel. 518 950 004.
Ładowacz Cyklop z kabiną, przetrząsaczo-zgrabiarka, sieczkarnia stacjonarna, kosiarka czeska, wóz konny drabiniasty garażowany, samochód Tarpan (diesel, na chodzie, rejestrowany, pierwszy właściciel), silnik Perkins 3-cylindrowy używany. Tel. 666 395 108 (kontakt wieczorem).
Heder z wózkiem do Bizona, nowy typ; kontener metalowy ocynkowany 1,7 m3, pompa wtryskowa na tłoczki do MS-255 używana, sprężarka samoróbka – sprężarka do C330; Bizon i silnik na części, Anna – koło po redlinie. Tel. 698 087 689, 698 087 681.
Opryskiwacz 400 l 12-metrowy, rozsiewacz nawozu Kemira 1600 l, cena razem 2 tys. zł. Tel. 609 095 454.
Ciągniki 360, 330, siewnik Poznaniak, maszyny różne. Tel. 889 600 257.
Siewnik Poznaniak z agregatem i redła do ziemniaków; talerzówka 3-metrowa z bronami. Tel. 691 574 750.
Przyczepa wywrotka 6-tonowa, agregat ścierniskowy, brona talerzowa. Tel. 512 975 191.
Pług 3-skibowy, rozsiewacz wapna Piast, wały posiewne 4,5 m zawieszane. Tel. 695 277 311.
Prasę Welger RP 15, kultywator 5 m składany, siewnik Amazone 07 – 4 m, pług 4-skibowy atlas, trak tarczowy 7,5 kv, rębak duży 75 Km, 2 silniki elektryczne 11 kv. Tel. 606 108 233.

GRUNTY I NIERUCHOMOŚCI

Działki pod zabudowę położone w Łobzie przy ul. Wojcelskiej. 1. Działka o areale 1370 m2 w cenie 40 zł/m2. Tel. 501 437 274.

RÓŻNE

Usługi transportowe/przeprowadzki do 3,5 t. Stargard i okolice. Tel. 696 449 143.
Naprawa pękniętych bloków silników spalinowych, pęknięcia płaszczy wodnych, dziury. Dojazd do klienta. Tel. 601 859 884.

Warunki prenumeraty, przyjmowanie reklam

WARUNKI PRENUMERATY
Prenumerata jest prowadzona w 18 PZDR na terenie całego województwa. Roczna cena prenumeraty 1 egz. u doradcy - 30,00 zł, prenumerata pocztowa - 80,00 zł (w przypadku większej ilości egz. prosimy o kontakt z redakcją). Zamówienia na prenumeratę należy przesyłać na adres: redakcja.barzkowice@home.pl lub barzkowice@home.pl, fax 91 561 37 91, albo pocztą: ZODR w Barzkowicach, Redakcja 73-134 Barzkowice 2.
Wpłaty na prenumeratę przyjmujemy na konto: Bank Gospodarstwa Krajowego Oddział w Szczecinie 10 1130 1176 0022 2146 6320 0005

ZAMIESZCZENIE REKLAM (CENY BRUTTO)
▸Reklama w pełnym kolorze:
A4 - pierwsza emisja - 1 130 zł, kolejne - 910 zł
A5 - pierwsza emisja - 590 zł, kolejne - 480 zł
Artykuł reklamowy A4 - 550 zł
Moduły (1 moduł 45x62 mm) - 40 zł/moduł

PRZYJMOWANIE REKLAM I OGŁOSZEŃ
Treść reklamy wraz ze zleceniem i oświadczeniem, że zleceniodawca zapoznał się z treścią Zasad ogólnych przyjmowania ogłoszeń i reklam... należy przesłać (**do 10. dnia w miesiącu poprzedzającym wydanie**, np. do 10 stycznia do nr lutowego) na adres redakcji. Formularz zlecenia, Zasady ogólne dot. reklamy oraz wymogi techniczne dostępne są na stronie www.zodr.pl/wydawnictwo.

Redakcja nie odpowiada za treść zamieszczonych reklam i ogłoszeń, zastrzega sobie prawo redagowania i skracania nadesłanych tekstów.

Ogłoszenia drobne od rolników zamieszczamy bezpłatnie.

Wydawca: ZODR w Barzkowicach, www.zodr.pl
Redakcja: ZODR w Barzkowicach
73-134 Barzkowice 2, tel. 91 479 40 59, 479 40 41
fax 91 561 37 91
facebook.com/zodr.barzkowice
e-mail: redakcja.barzkowice@home.pl
Zespół: Sylwia Lenard (redaktor naczelna)
Milena Worach (skład, projekt okładki)
Druk: TOP DRUK Sp. o.o. sp.k., ul. Nowogrodzka 151a, 18-400 Łomża, nakład 1300 egz.

Kontakt z nami

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, 73-134 Barzkowice 2
tel. (91) 479 40 10; 15, (91) 561 37 00
fax (91) 561 37 91
e-mail: sekretariat.barzkowice@zodr.pl, www.zodr.pl

Oddział w Koszalinie, ul. Przemysłowa 8
75-216 Koszalin
tel. (94) 341 87 30, fax (94) 342 79 24
e-mail: koszalin.oddzial@zodr.pl

POWIATOWE ZESPOŁY DORADZTWA ROLNICZEGO

PZDR w Białogardzie, ul. Kisielice Duże 28, 78-200 Białogard
tel. (94) 312 04 10, fax (94) 311 26 88, kom. 513 161 525
e-mail: bialogard.pzdr@zodr.pl

PZDR w Choszcznie, ul. Jagiełły 17c/6, 73-200 Choszczno
tel./fax (95) 765 27 93, kom. 513 164 889
e-mail: choszczno.pzdr@zodr.pl

PZDR w Drawsku Pomorskim
ul. Gdyńska 4, 78-500 Drawsko Pom.
tel./fax (94) 363 22 64, kom. 513 161 531
e-mail: drawsko.pzdr@zodr.pl

PZDR w Gryficach, ul. Wojska Polskiego 57/5, 72-300 Gryfice
tel./fax (91) 384 71 52, kom. 513 161 417
e-mail: gryfice.pzdr@zodr.pl

PZDR w Gryfinie zs. w Baniach, ul. Targowa 19
74-110 Banie, tel./fax (91) 416 80 62
kom. 513 161 505, e-mail: gryfino.pzdr@zodr.pl

PZDR w Goleniowie zs. w Nowogardzie
ul. Wojska Polskiego 67, 72-200 Nowogard
tel./fax (91) 392 71 75, kom. 513 161 437
e-mail: goleniow.pzdr@zodr.pl

PZDR w Kamieniu Pom. zs. w Golczewie
ul. Niepodległości 23, 72-410 Golczewo
tel./fax (91) 382 34 98, kom. 513 161 413
e-mail: kamien.pzdr@zodr.pl

PZDR w Kołobrzegu
ul. 6 Dywizji Piechoty 60, 78-100 Kołobrzeg
tel./fax (94) 352 40 30, kom. 513 161 526
e-mail: kolobrzeg.pzdr@zodr.pl

PZDR w Koszalinie, ul. Przemysłowa 8, 75-216 Koszalin
tel. (94) 342 79 29, kom. 513 164 897
e-mail: koszalin.pzdr@zodr.pl

PZDR w Łobzie, ul. Północna 10, 73-150 Łobez
tel./fax (91) 397 09 21, kom. 513 161 440
e-mail: lobez.pzdr@zodr.pl

PZDR w Myśliborzu, ul. Spokojna 13, 74-300 Myślibórz
tel./fax (95) 747 93 51, kom. 513 161 541
e-mail: mysliborz.pzdr@zodr.pl

PZDR w Pyrzycach, ul. Kościuszki 26, 74-200 Pyrzyce
tel./fax (91) 570 48 75, kom. 513 161 508
e-mail: pyrzyce.pzdr@zodr.pl

PZDR w Sławnie zs. w Darłowie
ul. Tynieckiego 2, 76-150 Darłowo
tel./fax (94) 314 00 00, kom. 513 164 891
e-mail: slawno.pzdr@zodr.pl

PZDR w Stargardzie
Barzkowice 2, 73-134 Barzkowice
tel./fax (91) 573 46 03, kom. 513 161 509
e-mail: stargard.pzdr@zodr.pl

PZDR w Szczecinku
ul. Witolda Pileckiego 8-9, 78-400 Szczecinek
tel./fax (94) 374 00 54, kom. 513 161 538
e-mail: szczecinek.pzdr@zodr.pl

PZDR w Szczecinie
ul. Smolańska 4, 70-026 Szczecin
tel./fax (91) 484 51 55, kom. 513 161 507
e-mail: szczecin.pzdr@zodr.pl

PZDR w Świdwinie, ul. Kołobrzeska 47, 78-300 Świdwin
tel. (94) 365 35 57, fax (94) 365 61 97, kom. 513 161 536
e-mail: swidwin.pzdr@zodr.pl

PZDR w Wałczu, ul. Chopina 53, 78-600 Wałcz
tel./fax (67) 258 97 30, kom. 513 161 411
e-mail: walcz.pzdr@zodr.pl

eprasa.pl 71cde623f3



Preferencyjny kredyt płynnościowy (LINIA UP)

- oprocentowanie stałe dla Kredytobiorcy – **2%** w skali roku
  (pozostałą część należnego oprocentowania spłaca ARiMR)
- prowizja za udzielenie kredytu – **od 0%**[1]
- kwota kredytu – **do 400 000 PLN**
- okres kredytowania – **do 60 miesięcy**

Zapytaj o szczegóły:

Biuro Regionu Szczecin – **Monika Witkowska**, **667 973 363**
Centrum Doradcze Stargard – **Krzysztof Krzyżanowski**, **502 390 545**
Centrum Doradcze Gryfice – **Marta Ulchurska**, **696 451 431**

BNP PARIBAS
FOOD & AGRO

Bank zmieniającego się świata

1) Prowizja 0% - dla kredytów z ubezpieczeniem Generali Życie i Zdrowie w Pakiecie VIP Agro (składka roczna 1200 zł) zawartym przez Klienta lub dowolnego członka Jego rodziny. Dla kredytów bez ww. ubezpieczenia stawka prowizji wynosi 0,5%. Bank działa jako agent ubezpieczeniowy Generali TU S.A. z siedzibą w Warszawie.

Materiał nie jest ofertą. Kredyty na podanych warunkach dostępne są do 31 grudnia 2023 r. (lub do wyczerpania limitów w ARiMR). Podane warunki cenowe dotyczą nowo udzielanych kredytów, dostępnych w banku w ramach umowy o współpracy z ARiMR i obowiązują przez okres kredytowania. Warunkiem skorzystania z oferty jest prowadzenie gospodarstwa rolnego, posiadanie zdolności do spłaty kredytu we wnioskowanej kwocie oraz spełnienie warunków przyznania produktu. Świadczenie reklamowanych usług i produktów następuje na warunkach szczegółowo określonych w umowie zawartej z Klientem oraz w Regulaminach i Taryfie prowizji i opłat, dostępnych w centrach Klienta oraz na stronie www.bnpparibas.pl. Szczegółowe zasady dotyczące preferencyjnego finansowania są dostępne na stronie ARiMR (www.arimr.gov.pl). BNP Paribas Bank Polska Spółka Akcyjna z siedzibą w Warszawie przy ul. Kasprzaka 2, 01-211 Warszawa, zarejestrowany w rejestrze przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000011571, posiadający NIP 526-10-08-546 oraz kapitał zakładowy w wysokości 147 676 946 zł, w całości wpłacony.

eprasa.pl 71cde623f3

GRUPA AZOTY

NAJLEPSI
W SWOJEJ ROLI



Poznaj wszystkie nasze, skanując kod lub odwiedzając stronę:

www.grupaazoty.com

www.

agro@grupaazoty.com

Grupa Azoty Główny Partner PZN

eprasa.pl 71cde623f3