Nr 193 Wrzesień 2024 ISSN 1734-6657 Cena 3,00 zł

Zachodniopomorski magazyn ROLNICZY

Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Barzkowicach



Lawenda w praktyce

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE

XXXVI
Barzkowickie Targi Rolne
AGRO POMERANIA
13-15 września 2024 r.

ZAPRASZAMY!

Ślimak, ślimak pokaż rogi...

Przygotowanie rodzin pszczelich do zimowli oraz walki z warozą

Łąka kwietna

eprasa.pl cb893b5954

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE - rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

XXXVI Barzkowickie Targi Rolne

AGRO POMERANIA

13-15 września 2024 r.



XXIX ZAWODY JEŹDZIECKIE W SKOKACH

15 września 2024 r. parkur

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE - rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

XXXVI Barzkowickie Targi Rolne

AGRO POMERANIA

13-15 września 2024 r.



AMATORSKIE ZAWODY W ZRĘCZNOŚCI POWOŻENIA

14 września 2024 r. parkur

PATRONAT HONOROWY PARTNER EKOLOGICZNY PATRONAT BRANŻOWY PATRONAT MEDIALNY KONSULTANT MERYTORYCZNY:

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE - rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

XXXVI Barzkowickie Targi Rolne

AGRO POMERANIA

13-15 września 2024 r.



KONKURS NAJŁADNIEJSZY WIENIEC DOŻYNKOWY

15 września 2024 r., scena główna

Regulamin dostępny na stronie www.zodr.pl
Zgłoszenia i informacje: ZODR w Barzkowicach
tel. 91 479 40 29, 91 479 40 59, e-mail: row@zodr.pl

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE - rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

XXXVI Barzkowickie Targi Rolne

AGRO POMERANIA

13-15 września 2024 r.



XXI WYSTAWA BYDŁA MLECZNEGO

SOBOTA 14.09.2024 r.
10:00 Wycena bydła mlecznego i wręczenie nagród dla championów i v-ce championów wystawy
NIEDZIELA 15.09.2024 r.
12:00 Konkurs Młodego Hodowcy i wręczenie nagród
13:00 Pokaz championów XXI Wystawy Bydła Mlecznego,
14:00 Wręczenie nagród laureatom Konkursu „Moja Mleczna Kraina"

PATRONAT HONOROWY PARTNER EKOLOGICZNY PATRONAT BRANŻOWY PATRONAT MEDIALNY KONSULTANT MERYTORYCZNY:

eprasa.pl cb893b5954

W NUMERZE

SYGNAŁY - INFORMACJE

6/ Zielone Złoto
6/ Zachodniopomorskie Dni Kultury Łowieckiej
7/ Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych
8/ Szklarniowy sezon pomidora
8/ Tradycyjne żniwa
9/ Lawenda w praktyce
12/ Zrzeszenia rolników – jak to robią w Grecji
16/ Dobre praktyki i innowacyjne rozwiązania stosowane w produkcji oraz wykorzystanie krajowych źródeł białka roślinnego
19/ W Dolinie Alpak
23/ Ślimak, ślimak pokaż rogi...
26/ Budując piękno na fundamentach tradycji: estetyzacja wsi z lokalnych surowców
28/ Konkurs Kwatery z pasją
29/ Chleb Dębnowski na Liście Produktów Tradycyjnych
30/ Produkty Regionalne i Tradycyjne
32/ Mój prąd 6.0 na nowych zasadach

TECHNOLOGIA PRODUKCJI ROLNEJ

33/ Dezynfekcja budynków inwentarskich
36/ Przygotowanie rodzin pszczelich do zimowli oraz walka z warozą
38/ Zalecenia





PORADNIK GOSPODYNI

41/ 8 sposobów na przetwory z grzybów
43/ Lawenda
44/ Łąka kwietna – idealna alternatywa dla trawnika
45/ Kalendarz biodynamiczny

EKONOMIKA DLA ROLNIKA

46/ Większe wsparcie dla KGW
46/ Rozwój małych gospodarstw – więcej czasu na składanie wniosków
47/ Informacja handlowo-rynkowa











eprasa.pl cb893b5954

XXXVI BARZKOWICKIE TARGI ROLNE AGRO POMERANIA 2024

KAŻDEGO DNIA TARGÓW

- ✓ Prezentacja firm wystawienniczych, doradztwo rolnicze: porady, informacje
- ✓ Stoisko informacyjne Sieci na Rzecz Innowacji w Rolnictwie i na Obszarach Wiejskich (SIR)
- ✓ Prezentacja Biosurowcowego Ogrodu Dydaktycznego
- ✓ EKOstrefa – zajęcia edukacji ekologicznej: gry i zabawy, propagowanie wiedzy ekologicznej, informacje na temat możliwości uzyskania wsparcia ze strony WFOŚiGW w Szczecinie - współfinansowanie przedsięwzięć służących ochronie środowiska, konkurs dla najmłodszych EKO LOTERIADA
- ✓ Promocja zagród edukacyjnych, gospodarstw agroturystycznych
- ✓ Promocja produktów tradycyjnych
- ✓ XVIII Międzynarodowa Wystawa Rękodzielnictwa
- ✓ Wystawa Twórców Ludowych
- ✓ Prezentacja Kół Gospodyń Wiejskich
- ✓ Pokaz Zwierząt Hodowlanych
- ✓ IX Regionalna Wystawa Bydła Mięsnego
- ✓ XXI Wystawa Bydła Mlecznego
- ✓ Pokaz Ptaków Hodowlanych i Ozdobnych
- ✓ Pokaz Zwierząt Futerkowych
- ✓ Pokaz Alpak
- ✓ Fantom dydaktyczny – zabawa edukacyjna dojenie krowy
- ✓ Wiejska Zagroda – zabytkowe maszyny rolnicze, zajęcia edukacyjne

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie



13 WRZEŚNIA 2024 R. (PIĄTEK)

10.00	Oficjalne otwarcie targów
10.30-13.00	XXXI Jesienne Biegi Przełajowe - „Bieg z ekologią”
13.00-14.00	Wręczenie nagród laureatom konkursów: „Najlepszy doradca ekologiczny” - etap wojewódzki oraz „Najlepsze gospodarstwo ekologiczne” - etap wojewódzki
14.30-15.00	Wręczenie nagród finalistom konkursu plastycznego pt. „Praca rolnika”
15.00-16.00	Pokaz Alpak oraz prezentacja hodowli
15.00-17.00	Forum Grup Operacyjnych EPI województwa zachodniopomorskiego
15.00-16.00	Występ zespołu dziecięcego z Domu Kultury w Reczu
16.00 -17.00	Występ Zespołu z Marianowa

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie



PATRONAT HONOROWY

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Ministerstwo Sportu i Turystyki

PATRONAT HONOROWY MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA ZACHODNIOPOMORSKIEGO OLGIERDA GEBLEWICZA

Gmina STARGARD

30 lat Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa

#KupujŚwiadomie

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

PARTNER EKOLOGICZNY

PATRONAT BRANŻOWY

PATRONAT MEDIALNY

TVP3 SZCZECIN

GŁOS SZCZECIŃSKI

RADIO SZCZECIN

Portal Pszczelarski

KONSULTANT MERYTORYCZNY

PIORIN

eprasa.pl cb893b5954

XXXVI BARZKOWICKIE TARGI ROLNE AGRO POMERANIA 2024

14 WRZEŚNIA 2024 R. (SOBOTA)

9.00-12.30	XII Przegląd Kapel Ludowych
9.00-16.00	Zachodniopomorski konkurs orki „No, to zaorane”
10.00-11.00	Zawody Hobby Horse dla dzieci w ramach Wystawy Hodowlanej Koni
10.00-12.00	Wycena bydła mlecznego i wręczenie nagród
11.00-16.00	XX Zachodniopomorska Wystawa Hodowlana Koni
12.30-13.00	Wręczenie nagród finalistom konkursu ,,Bezpieczne gospodarstwo rolne”
13.00-14.00	IX Regionalna Wystawa Bydła Mięsnego, ocena zwierząt, konkurs „Zgadnij, ile waży zwierzę”
13.00 14.30	Debata „20 lat członkostwa Polski w Unii Europejskiej”
14.00-14.30	Rozstrzygnięcie konkursu na „Najładniejsze zwierzę IX Regionalnej Wystawy Bydła Mięsnego”
14.30-15.00	Rozstrzygnięcie XII Przeglądu Kapel Ludowych
14.30-15.00	Prezentacja Alpak
15.00-16.00	Pokaz ptaków ozdobnych i zwierząt futerkowych, prezentacja Związków
15.00-16.00	Rozstrzygnięcie konkursu „Mistrzowie AGRO”
16.00-17.00	Amatorskie zawody w zręczności powożenia w ramach Wystawy Hodowlanej Koni
16.00-17.00	Pokaz młodego prezentera w ramach Wystawy Koni
16.00-17.00	Uroczyste podsumowanie konkursów: ,,Najlepszy na targach - maszyny, urządzenia, technologie”, ,,Najlepszy na targach - artykuły spożywcze”, ,,Najlepszy na targach - środki produkcji” ,,Najlepszy na targach – Najlepsza reklama stoiska ”
17.30-18.30	Występ Zespołu BOYS
18.45	Występ Zespołu DanWes

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie







15 WRZEŚNIA 2024 R. (NIEDZIELA)

10.00-12.30	Msza Święta Dziękczynna za zebrane plony, Ceremoniał Dożynkowy, konkurs na „Najładniejszy wieniec dożynkowy”
10.00-10.30	Pokaz Alpak
10.00-17.00	XXIX Zawody Jeździeckie w Skokach. Wręczenie nagród finalistom
10.30-11.30	Konkurs Młodego Hodowcy. Wręczenie nagród laureatom
11.30-12.00	Pokaz championów Wystawy Bydła Mlecznego
12.00-12.30	Wręczenie nagród laureatom konkursu ,,Moja mleczna kraina”
13.00-14.00	Prezentacja bydła mięsnego i wręczenie pucharów hodowcom
13.00-15.00	Wręczenie nagród finalistom konkursów: „AGROLIGA ”, „Najładniejszy wieniec dożynkowy”, EKO LOTERIADA, Zachodniopomorskiego konkurs orki „No, to zaorane”
14.00-15.00	Wręczenie podziękowań hodowcom biorącym udział w Pokazie Zwierząt Futerkowych, Pokazie Alpak, Pokazie Zwierząt Hodowlanych, Pokazie Ptaków Hodowlanych i Ozdobnych
16.15-16.30	Występ laureata XII Przeglądu Kapel Ludowych
17.00	Zakończenie targów

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie



eprasa.pl cb893b5954

Zielone złoto



4 lipca w rodzinnym gospodarstwie rolnym państwa Szczegielniaków w Gościnie odbyły się warsztaty terenowe „Zielone złoto", których celem był zbiór zielonek pod sianokiszonki.

DOROTA BŁAŻEWICZ, PZDR w Kołobrzegu

Przy sprzyjających warunkach pogodowych, na polu zaprezentowały się firmy: Syngenta, DSV, Chemirol, Agrosieć, Agravis, Zawadzka, Złotowska Agro, BHS Goleniów, Intergen, Ulenberg, Raitech Szczecinek, Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka, Okręgowy Związek Hodowców Bydła w Koszalinie, Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, który reprezentowali dyrektor Andrzej Leśniewicz oraz pracownicy Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego z Kołobrzegu.

Na warsztatach można było zwiedzić gospodarstwo państwa Szczegielniaków specjalizujące się w hodowli krów mlecznych, zasięgnąć porady doradców, porozmawiać z przedstawicielami firm, przymierzyć się do zakupu nasion, sprzętu, ale najbardziej widowiskowe były maszyny, które specjalnie przyjechały na Zielone Złoto oraz pokazy koszenia i przygotowywania zielonki pod sianokiszonkę.

Gospodarze zadbali o swoich gości, szykując syty poczęstunek i tworząc niezwykłą atmosferę. Z niecierpliwością czekamy na kolejną edycję, która mamy nadzieję już za rok.

Fot. Dorota Błażewicz





Zachodniopomorskie Dni

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Kamieniu Pomorskim miał przyjemność uczestniczyć w Zachodniopomorskich Dniach Kultury Łowieckiej.

ADRIANNA TOMCZYK, PZDR w Kamieniu Pomorskim

Imprezę zorganizowana w weekend 13-14 lipca w amfiteatrze w Kamieniu Pomorskim. Wydarzenie miało charakter jarmarku – pikniku rodzinnego w leśnym klimacie, z bogatym programem artystycznym. Prezentowana była kultura łowiecka, pokaz psów myśliwskich, sokolnictwo, sygnalistyka i oczywiście tradycyjna kuchnia myśliwska z darmową degustacją dziczyzny.
Organizatorem wydarzenia był Zarząd Okręgowy Polskiego Związku Łowieckiego w Szczecinie.



eprasa.pl cb893b5954

Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych

13 lipca Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Szczecinku zorganizował wyjazd dla grupy rolniczek i mieszkanek obszarów wiejskich na Kulinarny Festiwal Kwiatów Jadalnych do Dobrzycy.

ZOFIA BURDZIAK, PZDR w Szczecinku

Festiwal to cykliczne wydarzenie, które odbywa się co roku w połowie lipca. W tym roku odbył się po raz dziewiąty. Każda edycja odbywa się pod innym hasłem. Tematyką tegorocznego festiwalu były: „Jadalne róże w syropie, winie i konfiturze". Uczestniczki wyjazdu brały udział w licznych atrakcjach, pokazach i prelekcjach, m.in.:

✓ „Podręcznik kwiatożercy – co musisz wiedzieć o kwiatach jadalnych" – prelekcja dr Małgorzaty Kalemby-Dróżdż, autorki wielu publikacji i książek;

✓ „W 15 minut do dookoła świata – jadalne kwiaty w różnych kulturach";

✓ „Twój ogród jest twoją apteką – zdrowotne właściwości róży";

✓ „Magia kwiatów rzeźbionych w owocach i warzywach – pokaz przeprowadzony przez Mistrza Świata w Carwningu-Grzegorza Gniecha;

✓ „Różany stół – kwiatowe dekoracje przy wykwintnym obiedzie i na romantyczną kolację" – pokaz przeprowadzony przez prof. UPP dr hab. Agnieszkę Krzymiańską-Bródkę;

✓ „Czarujący zapach róży – warsztaty z aromaterapii - pokaz przeprowadzony przez Adriannę Barzynowską.

W ramach warsztatów robienia wianków każda z pań wykonała własnoręcznie wianek, z którym wróciła do domu. Oprócz udziału w Festiwalu uczestniczki zwiedziły Ogrody Tematyczne Hortulus, podziwiając różnorodność kwiatów rabatowych, letnich bylin oraz wspaniałych kolekcji róż w wielu odmianach.

Fot. Zofia Burdziak, PZDR w Szczecinku





Kultury Łowieckiej







eprasa.pl cb893b5954

Szklarniowy sezon pomidora



DOROTA TOLKO, PZDR w Szczecinie



10 lipca na terenie warsztatów szkolnych Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Szczecinie odbyło się spotkanie robocze „Szklarniowy sezon pomidora – porównanie uprawy z rozsady szczepionej i nieszczepionej 2024", związane z oceną porównawczą kolekcji odmian pomidora szklarniowego firm: Semillas Fito – partnera handlowgo - firmy PNOS Ożarów Mazowiecki oraz Hazera Polan i HM Clause. Ocenie porównawczej kolekcji podlegały odmiany pomidorów szczepionych i nieszczepionych uprawianych pod osłonami. Zostały omówione podkładki użyte do doświadczenia, warunki klimatyczne, glebowe. Poruszone zostały również problemy związane z chorobami odglebowymi, chorobami wirusowymi, rozmawiano też o zastosowanych środki prewencji i ich wpływie na tempo wzrostu oraz wielkość plonowania w odniesieniu do poszczególnych odmian.

Aplikacja FOOD FARMER

DOROTA BŁAŻEWICZ, PZDR w Kołobrzegu

Rolnicy wystawiający swoje produkty coraz częściej starają się to robić w sieci, ze względu na oszczędność czasu i bezpośrednie trafienie do klienta zainteresowanego konkretnym produktem. Naprzeciw wyszła do nich aplikacja mobilna FOOD FARMER. Jest to bezpłatna aplikacja zarówno dla wystawcy, jak i dla zainteresowanego, i można na niej znaleźć płody rolne w takich kategoriach jak: jajka, warzywa, owoce, mięso i wędliny, nabiał, miody, mąka, pieczywo i wypieki, soki, przetwory, ryby, oleje, pasza siano ziarno, inne.

Aplikacja jest prosta i zrozumiała. Jako użytkownik kupujący możemy określić swoją lokalizację pozwalając na śledzenie lub wpisując ręcznie - gdy na przykład planujemy jechać na wakacje i zobaczyć wszystko, co jest w okolicy lub wybrać konkretną grupę produktów, na których nam zależy. Produkty są segregowane ze względu na odległość od miejsca, z którego wybieramy poszukiwania.

Jeśli wybierzemy produkt, mamy informacje o gospodarstwie z jakiego pochodzi, godziny, w których można się kontaktować i kontakt: adres (od razu możemy zostać przeniesieni do mapy, na której jest pinezka i zostaniemy pokierowani do celu), numer telefonu i e-mail oraz preferowaną formę rozliczenia.

Aplikacja posiada jeszcze trochę błędów, ale o ile nie szukamy ich „na siłę" to możemy nie zauważyć. Na pewno jest pomocna we wspieraniu lokalnego rolnictwa, pozwala na łatwiejszy kontakt Rolnik-Klient i pokazuje zawsze aktualną ofertę z cenami. Kupujący też dostaje informację czy produkty, które kupuje są z gospodarstwa ekologicznego lub posiadającego certyfikaty, jak jest uprawiana roślina lub z jakiego chowu są zwierzęta, od których pozyskujemy produkty.



eprasa.pl cb893b5954

Lawenda w praktyce



Lawenda to coraz popularniejsza roślina, którą zna większość z nas.

JOANNA GIŁKA-ZAPORSKA, ZODR Oddział w Koszalinie

Okres późnej wiosny i lata to czas, kiedy lawenda kwitnie i prezentuje się w całej okazałości, a plantacje zamieniają się w cudowne plenery, wręcz bajkowe miejsca. W ostatnim czasie zainteresowanie tą rośliną znacząco wzrosło. Coraz częściej spotyka się lawendę w donicach na balkonach czy w przydomowych ogródkach, a także na większą skalę – jako duże, profesjonalnie prowadzone plantacje. Na wysoką popularność lawendy wpływają: stosunkowo łatwa uprawa oraz szeroki wachlarz zastosowań surowca, dzięki którym wciąż przybywa zainteresowanych.

Uprawa lawendy to dodatkowe źródło dochodu dla właścicieli. Często wpływa na ożywienie ekonomiczno-społeczne obszarów wiejskich jako element pierwotnej działalności pozarolniczej, bywa też kolejną atrakcją zagród edukacyjnych.

Plantacje lawendy w pewnym zakresie określają sposób urządzenia przestrzeni przydomowej, stanowią aspekt estetyczny i ekologiczny miejsca, zmieniają sposób zagospodarowania terenów sąsiadujących i wizerunek najbliższej okolicy. Na plantacjach organizowane są warsztaty, pokazy, pogadanki, plenery skierowane głównie do zorganizowanych grup oraz prowadzona jest sprzedaż wyrobów pozyskanych na miejscu. Uprawa lawendy w istotny sposób uatrakcyjnia krajobraz i poszerza walory turystyczne obszarów wiejskich przyczyniając się do ich rozwoju.

Wychodząc naprzeciw potrzebom i oczekiwaniom miłośników lawendy Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie w dniach 2-3 lipca zorganizowało szkolenie „Lawenda w praktyce: uprawa i przetwórstwo lawendy". Pierwszy dzień warsztatów przyniósł olbrzymią porcję wiedzy, zaczynając od systematyki, poprzez budowę i cechy charakterystyczne lawendy, wymagania glebowe i klimatyczne aż po wszystkie aspekty uprawy oraz możliwości jej zastosowania. Wykład wygłosiła dr hab. B. Fornal-Pieniak prof. SGGW, a o własnej uprawie i przetwórstwie opowiedzieli Małgorzata i Tomasz Głowaccy – właściciele plantacji „Milejmi". Drugiego dnia warsztaty odbyły się w gospodarstwie i możliwość sprawdzenia tego, o czym wcześniej usłyszeliśmy. Uczestnicy spotkania oglądali plantację, zaznajomili się z uprawianymi odmianami i ich charakterystyką. W ofercie gospodarstwa, oprócz kwiatów w postaci bukietów żywych i suchych, są również: olejek i hydrolat, miód z lawendą, wianki, sadzonki, spacery i sesje zdjęciowe, świece z lawendowym olejkiem, ozdoby, poduszki, konfitury z lawendą, kule do kąpieli i inne ręcznie wykonane akcesoria. Podczas warsztatów, przy aromatycznej kawie z syropem z lawendy, wszyscy nauczyli się jak wykonać świecę sojową z lawendą oraz tzw. fusetkę, czyli lawendowe wrzeciono – pachnącą saszetkę. Gospodarzem była właścicielka plantacji „Lavendowa dolina" w Gadce gm. Kołbiel.

Szkolenie – lawendową ucztę – uczestnicy zakończyli nowym ładunkiem specjalistycznej wiedzy, bogatsi o nowe umiejętności, pełni łagodności i dobrego nastroju. Był to czas na poznanie opinii plantatorów i konstruktywną wymianę doświadczeń, a przy tym – bardzo pachnący.

Pięknych miejsc w których króluje lawenda jest więcej, także w województwie zachodniopomorskim, w okolicach Koszalina. Właściciele, a właściwie właścicielki plantacji, opowiedziały o swoich przedsięwzięciach.

Lawendowe Morze, Warnino

Właścicielką planacji jest pani Paulina Stola. Pomysł na założenie plantacji lawendy zrodził się 5 lat temu, podczas urlopu w Chorwacji, gdzie wraz z narzeczonym – panem Rafałem mieli okazję zobaczyć tamtejsze uprawy i posmakować lawendowego miodu. Wakacje się skończyły, ale wrażenia pozostały. Pani Paulina widok kwitnącej lawendy i jej zapach postanowiła mieć na co dzień. Pomysł dojrzewał, a ona, jeszcze pracując zawodowo w innej branży, już poznawała tajniki uprawy, szukała odpowiednich odmian i … planowała. Prace na polu zaczęły się od przygotowania stanowiska i sprawdzenia odczynu gleby w stacji chemiczno-rolniczej, co ma kluczowe znaczenie dla lawendy. Ustalono schemat nawożenia, wykonano odpowiednie zabiegi. Wraz z narzeczonym oraz dwoma innymi osobami zasadziła pierwsze lawendy.

Praca na plantacji zaczyna się w marcu i trwa do jesieni, najwięcej czasu zajmuje koszenie i plewienie. W czasie kwitnienia i zbiorów wstęp na plantację jest darmowy. W ramach RHD (rolniczy handel detaliczny) kupić można: bukieciki, wianki, ozdoby z motywem lawendy, a nawet olejek i hydrolat, pozyskiwane w procesie destylacji parą wodną na miejscu.

W połowie bieżącego sezonu Lawendowe Morze odwiedziło już ponad 500 gości indywidualnych oraz w grupach zorganizowanych. Plantacja się rozwija, produkcja wzrasta, a miejsce jest coraz bardziej znane. Niestety, przeciwności też się zdarzają. Należą do nich czynniki pogodowe: wiosenne przymrozki i zbyt duża ilość wody z opadów, a czasem też kłopoty z odbiorcami. Na szczęście nie studzi to zapału plantatorów, ale mobilizuje do dalszych działań. Kolejnym etapem ma być budowanie miejsca do prowadzenia warsztatów i przyjmowa-

eprasa.pl cb893b5954

nia gości. Jak dotąd, bez żadnego wsparcia finansowego, osiągnęli spory sukces. To nasza duma i zadowolenie – mówią pani Paulina i pan Rafał. Jak sami podkreślają, zrealizowali swój plan – stworzyli ciekawe miejsce. Ponadto mają sąsiadów, na których pomoc zawsze mogli liczyć; wspólnie ustalali nawet jak po sąsiedzku zagospodarowywać swoje działki, by je wzajemnie uatrakcyjnić. Wszyscy na tym zyskali, a efekt budzi podziw odwiedzających.

Zagroda Edukacyjna Lisówka, Rosnowo

Autorką przedsięwzięcia jest Urszula Mejer, kobieta-żywioł, która z bogatego wachlarza swoich pomysłów realizuje przynajmniej kilka na raz. Pierwotnym zamysłem właścicielki była uprawa ziół. Kiedy okazało się, że działka, którą posiada jest zbyt piaszczysta i niewiele roślin wytrzymałoby takie warunki, wybrała lawendę. Zaczęło się w 2017 roku. Mąż pani Urszuli, wykorzystując zaplecze techniczne gospodarstwa, przygotował stanowisko do nasadzeń, szczególną uwagę skierował na wapnowanie. Doborem odmian zajęła się pani Urszula. Sadzonki sprowadziła aż spod Poznania, ze sprawdzonej szkółki. W pierwszym roku konieczne było podlewanie roślin, w kolejnych latach wystarczyła zwykła pielęgnacja, głównie plewienie i koszenie. Pojawiały się także problemy: zbyt kwaśna gleba, a okresowo nadmiar wody i choroby grzybowe, które rozwiązano poprzez właściwe nawożenie i zabiegi agrotechniczne.

Początkowy zamysł był taki, by lawendę uprawiać tylko w celu sprzedaży. Jednak, jak sama właścicielka określiła, szybko przestało jej to wystarczać. W ciągu dwóch lat przygotowała się do kolejnego wyzwania i z własnych środków utworzyła zagrodę edukacyjną o nazwie „Lisówka". Lawenda stała się jedną z atrakcji tego przedsięwzięcia. Gospodarstwo zaczęło przyjmować grupy gości, głównie dzieci przedszkolne i wczesnoszkolne. Dla nich prowadzi zajęcia na temat wsi, rękodzieła, zwyczajów i obrzędów, ekologii i lasu. Na miejscu można zobaczyć kaczki, kury, indyki, konie, krowy, psa i koty.

Zagroda edukacyjna pani Urszuli stale się rozwija. Na posesji znajduje się wiata z infrastrukturą, w której odbywają się w liczne spotkania, warsztaty i lekcje na świeżym powietrzu. Na miejscu można kupić bukiety, wianki, syropy, woreczki, świece, a nawet lawendowe





eprasa.pl cb893b5954







ciasteczka. Walor edukacyjny dotyczy nie tylko kwestii merytorycznej, ale ma także charakter praktyczny, ponieważ w trakcie warsztatów uczestnicy nabywają konkretne umiejętności. Wszystko za sprawą właścicielki, która przygotowuje cały „lawendowy" asortyment, a ponadto maluje. Jak sama podkreśla, rozwój zagrody zawdzięcza właśnie lawendzie i dlatego ten motyw najczęściej przewija się w jej pracach. W „Lisówce" odbywają się różnego rodzaju warsztaty, np. z malarstwa, ceramiki czy tworzenia makram, prowadzone zarówno przez panią Urszulę, jak i zaprzyjaźnionych twórców. Zainteresowanie zajęciami jest wysokie, ponieważ właścicielka realizuje kolejne ciekawe tematy i wciąż zaskakuje pomysłami na następne wydarzenia.

Działalność „Lisówki", twórcza atmosfera i klimat miejsca znane są w bliższej i dalszej okolicy oraz polecane przez odwiedzających. Sukcesy pani Urszuli doceniły także instytucje. Zagroda należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych, jednej z 12 w województwie zachodniopomorskim. Znany jest także produkt pani Urszuli – syrop lawendowy, który został wyróżniony w finale regionalnym XX edycji konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów 21.08.2021 r. w Ogrodach Przelewice – Zachodniopomorskim Centrum Kultury Obszarów Wiejskich i Edukacji Ekologicznej.

Zapytana o dalsze plany, pani Urszula zdradza kolejne pomysły. Ich rozmach porywa, a jednocześnie budzi radość i nostalgię. Jesteście ciekawi? Za rok, może dwa „Lisówka" zachwyci nas ponownie.



eprasa.pl cb893b5954

Zrzeszenia rolników - jak to robią w Grecji

Wyjazd studyjny do Grecji został zorganizowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie w ramach operacji „ Uprawa i wykorzystanie ziół i warzyw mało znanych jako alternatywa dla małych gospodarstw". Uczestnicy odwiedzili małe rodzinne gospodarstwa, zrzeszenia producentów, miejsca skupu ziół czy owoców oraz bazary, na których sprzedawane są produkty bezpośrednio od rolnika.

MAŁGORZATA JĘDRZEJEK, PZDR w Pyrzycach

Wyjazd miał na celu pokazać uczestnikom jak uprawiane i wykorzystywane są zioła i inne rośliny uprawne w Grecji oraz jak greccy rolnicy zrzeszają się w grupy, by wspólnie sprzedawać swoje produkty (zioła, owoce i warzywa).

Gospodarstwo agroturystyczne Ktima Bellou

Na początek uczestnicy mieli okazję gościć w gospodarstwie agroturystycznym Ktima Bellou, z którego wszystkie produkty rolne wykorzystywane są na bieżąco w kuchni. Gospodarstwo i agroturystyka Ktima Bellou została wybrana przez National Geographic Traveler jako 1 z 5 najlepszych gospodarstw agroturystycznych w roku 2021 w Grecji. W tym miejscu, z widokiem na pasmo gór Olimp, można nie tylko spędzić czas w komfortowych warunkach, ale również posmakować przygotowanych na miejscu potraw z własnych upraw i hodowli. Cała posiadłość, o powierzchni 7 ha, w posiadaniu rodziny Bellou jest od 1860 roku. Od ponad 30 lat nie stosuje się tu środków chemicznych w uprawach. Uprawy są ekologiczne i obejmują: truskawki, czereśnie, pigwowce, wiśnie, brzoskwinie, maliny, ziemniaki, fasolę olbrzymią oraz aromatyczne zioła, takie jak gojnik, oregano, rozmaryn i tymianek. Wśród drzew owocowych swoje miejsce znalazły zwierzęta: owce i kury. Jaja wykorzystywane są na bieżąco w kuchni, a z mleka owczego sezonowo wytwarzane są sery.

Winnica Kourtis Winery

Pozostając w cieniu Olimpu, w miejscowości Rachi w drugiej części dnia grupa odwiedziła winnicę Kourtis Winery, która jest prowadzona od 1997 roku. Wyjątkowe położenie na zboczach gór Pieria sprawia, że panuje tu specyficzny mikroklimat nadający uprawom winorośli unikatowy smak i aromat. Wszystkie uprawy winorośli prowadzone są w systemie rolnictwa ekologicznego, certyfikowane przez GreenControl. Są to głównie odmiany krajowe, takie jak Assyrtiko, Vidiano czy Agiogitiko, a także międzynarodowe jak Chardonnay, Trebbiano.

Wizyta w gospodarstwie przybliżyła uczestnikom wyjazdu możliwości odnalezienia się na rynku małych gospodarstw zajmujących się przetwórstwem własnych płodów rolnych, które dzięki produkcji wyjątkowych, ekologicznych produktów, opartych na lokalnych gatunkach winorośli, znalazły dla siebie niszę nie tylko na rynku krajowym, ale także zagranicznym.

Firma Hellenic Bio-Spirulina

Trzeciego dnia celem odwiedzin była firma Hellenic Bio-Spirulina, zlokalizowana w Therma Nigritas w Serres, zajmująca się produkcją organicznej spiruliny od 1991 roku. Therma Nigrita, ze względu na swoje położenie: nasłonecznienie przez ponad 300 dni w roku oraz pole geotermalne zapewniające stałe ciepło i CO_2 jest uważana za najlepsze miejsce do produkcji energochłonnego fitoplanktonu, czyli organicznej spiruliny, która osiąga najlepszą jakość na świecie. Celem firmy jest uczynienie z Nigrity globalnego centrum produkcji, przetwarzania i marketingu spiruliny. Firma jest liderem produkcji i badań, aktywnie bierze udział w międzynarodowych wystawach i projektach badawczych z uczelniami i instytutami badawczymi w celu ciągłego doskonalenia wiedzy specjali-



eprasa.pl cb893b5954



stycznej i infrastruktury technologicznej. Właścicielem firmy jest E. Koultsiakis.

Produkt końcowy formowany jest w tabletkę, proszek lub płatki i pakowany w firmowym laboratorium Spirulina Line, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa mikrobiologicznego. Bio Spirulina jest to mikroalga, o charakterystycznej niebiesko-zielonej barwie, zawiera cenny chlorofil, który powszechnie jest uważany za eliksir młodości. Składniki zawarte w spirulinie gwarantują wsparcie systemu immunologicznego oraz utrzymanie właściwego poziomu glukozy we krwi.

Bazar w Serres

Cennym doświadczeniem była wizyta na bazarze w Serres, który znajduje się na Placu du Lac. Asortyment obejmuje owoce i warzywa, żywność pochodzącą bezpośrednio od producentów, sery, produkty ekologiczne, ryby i owoce morza, produkty mięsne – pochodzące przede wszystkim od regionalnych producentów.

Przetwórnia oliwek Stalida w Kouloura Imathias

Następnym punktem tego dnia była plantacja i przetwórnia oliwek Stalida w Kouloura Imathias. Wizyta obejmowała zwiedzanie plantacji, przetwórni, zapoznanie się z informacjami o uprawie i metodach produkcji oliwy z oliwek oraz degustację oliwy z oliwek, a także innych produktów wytwarzanych na ich bazie.

Spółdzielnia Venus Growes

Czwarty dzień wyjazdu studyjnego to wizyta w spółdzielni plantatorów Venus Growes (VG). Spółdzielnia ma siedzibę w Werii, w północnej Grecji, i liczy obecnie ponad 5000 członków. VG jest firmą wyspecjalizowaną w eksporcie produktów spożywczych. Firma przetwarza, pakuje i eksportuje świeże i konserwowe owoce w puszkach (zwłaszcza brzoskwinie), aseptycznych workach, przezroczystych plastikowych foliach, opakowaniach ekologicznych. Produkuje również skoncentrowane puree brzoskwiniowe do zastosowań przemysłowych. Głównymi celami hodowców jest wytwarzanie produktów o najwyższej jakości, pełna kontrola warunków higienicznych i bezpieczeństwa pracy zatrudnionych osób oraz zapewnienie wysokiej wydajności.

Grupa z Polski została bardzo życzliwie przyjęta w przetwórni (sortowni owoców), oprowadzona po siedzibie firmy. Jej przedstawiciel z pełnym zaangażowaniem opowiadał o założeniach i celach firmy, jak również rzeczowo odpowiadał na pojawiające się pytania uczestników, szczególnie dotyczące przystępowania rolników do zrzeszenia. Greccy rolnicy przystępują do spółdzielni chętnie, widząc w tym konkretne zyski dla siebie.

Tego dnia na dłuższy przystanek grupa zatrzymała się w miejscowości Weria. Gościła w tawernie prowadzonej przez polsko-greckie małżeństwo. Pani Ewa jest Polką, natomiast rodzice pana Michała to Polka i Grek. Są oni kopalnią wiedzy na temat kuchni greckiej, codziennej i odświętnej i tymi smakowitościami ugościli uczestników wyjazdu.

Przetwórnia ziół Dioscouridis Ike

Dzień piąty to wizyta w przetwórni ziół Dioscouridis Ike. Bogata flora Grecji kryje w sobie wiele tajemnic zdrowia i dobrego samopoczucia, które pozostają „zamknięte" w tradycji i są udokumentowane naukowo. Wizją lekarza, agronoma i farmaceuty było stworzenie firmy, która wykorzystałaby farmakognozję (nauka o surowcach leczniczych) roślin aromatycznych do stworzenia produktów, których ostatecznym celem będzie poprawa jakości zdrowia i życia ludzi. Od blisko 20 lat firma specjalizuje się w uprawie, produkcji i przetwórstwie roślin aromatycznych i leczniczych oraz produktów na ich bazie (leki, wywary, napoje, suplementy

eprasa.pl cb893b5954







diety, olejki eteryczne, ekstrakty, suplementy paszowe oraz kosmetyki), które służą zdrowiu fizycznemu i dobremu samopoczuciu.

Grupa odwiedziła tego dnia firmę Aitheria, króra przyjęła ich w Centrum Edukacji Ekologicznej. Jest to jednostka państwowa służąca mieszkańcom i turystom w poszerzeniu wiedzy ekologicznej. W Centrum Edukacji przeprowadzane są warsztaty i prelekcje.

Park Narodowy Gór Olimp

Szóstego dnia grupa odwiedziła Centrum Parku Narodowego Gór Olimp. Przewodnik Sarras Vasileiadolis, pełniący funkcję pracownika parku, przewodnika i edukatora oprowadził ich po centrum, przybliżając historię powstania pasma Gór Olimp oraz omawiając florę i faunę tego miejsca. Olimp nie jest pojedynczą górą, ale masywem o długości około 40 km, składającym się z kilkunastu szczytów dochodzących do 3 tys. metrów wysokości. Najwyższym szczytem jest Mitikas (2917 m n.p.m.), który jest jednocześnie najwyższym szczytem w Grecji. W czasach antycznych Olimp uważany był za świętą górę, którą według mitologii zamieszkiwali bogowie z Zeusem na czele.

Firma Aethelon

Przedostatniego dnia grupa odwiedziła firmę Aethelon. Jest to gospodarstwo ekologiczne skoncentrowane na produkcji ziół, szczególnie oregano, rozmarynu, szałwii, tymianku i melisy. W okolicy rośnie dziko dziurawiec. Właściciele gospodarstwa zaangażowani są w ochronę nasion tradycyjnych odmian oraz rozpowszechnianie endemicznych gatunków roślin.

Bazar ekologiczny

Celem odwiedzin ostatniego dnia pobytu w Grecji był bazar ekologiczny, na którym działa Unia Rolników Ekologicznych Grecji Północnej. Na bazarze sprzedawane są produkty powstające według rygorystycznych specyfikacji określonych przez europejskie prawodawstwo, regulujące produkcję, przetwarzanie i wprowadzanie do obrotu produktów ekologicznych. Produkty te są wytwarzane bez użycia chemicznych nawozów, hormonów i pestycydów.

***

Wyjazd studyjny do Grecji był intensywny ale uczestnicy uznali, że znacząco

eprasa.pl cb893b5954

pogłębił ich wiedzę na temat uprawy ziół, owoców, ochrony bioróżnorodności oraz sposobów przetwarzania i sprzedaży. Poprzez łączenie rolników w grupy i zrzeszenia, produkcja staje się bardziej ekonomiczna. Grecki przykład pokazuje, że małe gospodarstwa rodzinne mogą utrzymać się dzięki dobrym pomysłom i odpowiedniemu zarządzaniu, co prowadzi do maksymalizacji zysków.

Wyjazd studyjny, realizowany w ramach operacji „Uprawa i wykorzystanie ziół i warzyw mało znanych jako alternatywa dla małych gospodarstw", był bardzo urozmaicony pod względem skali produkcji, sposobu uprawy, wykorzystania surowca oraz różnorodności ludzi prowadzących gospodarstwa. Każde z tych gospodarstw funkcjonuje na swój unikalny sposób, co pokazuje, że różnorodność pomysłów jest kluczem do sukcesu. Dla uczestników wyjazd był niezwykle ciekawym doświadczeniem, a zdobyte spostrzeżenia mogą służyć jako wzorce do naśladowania i być wdrażane w krajowych gospodarstwach.







eprasa.pl cb893b5954

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

Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) w ramach poddziałania 1.2. „Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych", w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 - 2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Operacja realizowana w ramach Konsorcjum, którego liderem jest Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu

Dobre praktyki i innowacyjne rozwiązania stosowane w produkcji oraz wykorzystanie krajowych źródeł białka roślinnego

W okresie od 2 stycznia do 30 czerwca 2024 roku Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach realizował operację, której celem było promowanie oraz upowszechnianie wśród rolników dobrych praktyk i innowacyjnych rozwiązań stosowanych w produkcji oraz wykorzystanie krajowych źródeł białka roślinnego na cele paszowe. Operacja, finansowana przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, realizowana jest przez Konsorcjum z Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu jako liderem, a jednym z partnerów został ZODR w Barzkowicach.

Operacja polegała na założeniu i utrzymaniu w okresie jej realizacji obiektów demonstracyjnych, zgodnie z instrukcją opracowaną przez opiekuna naukowego. Na terenie województwa zachodniopomorskiego założonych i prowadzonych jest łącznie 6 obiektów demonstracyjnych, w tym:
- 3 typu A, prowadzące produkcję roślin białkowych w ramach Porejestrowego Doświadczalnictwa Odmianowego (PDO) w szczególności w stacjach i zakładach doświadczalnych oceny odmian;
- 3 typu B, w gospodarstwach uprawiających rośliny białkowe na nasiona z przeznaczeniem na paszę dla zwierząt gospodarskich i utrzymujące świnie (1 obiekt) i drób (2 obiekty);
- oraz wizytacji w gospodarstwie typu C – wytwórnia pasz dla zwierząt gospodarskich z wykorzystaniem nasion roślin białkowych uprawianych w kraju. Odbyły się 3 wyjazdy studyjne do wielkopolskiej wytwórni pasz „Lira" w Krzywiniu.

Podczas wizyt w obiektach demonstracyjnych, w zależności od rodzaju obiektu realizowany był program uwzględniający zagadnienia innowacyjnych rozwiązań lub dobrych praktyk



IZABELA GRZANA, ZODR w Barzkowicach

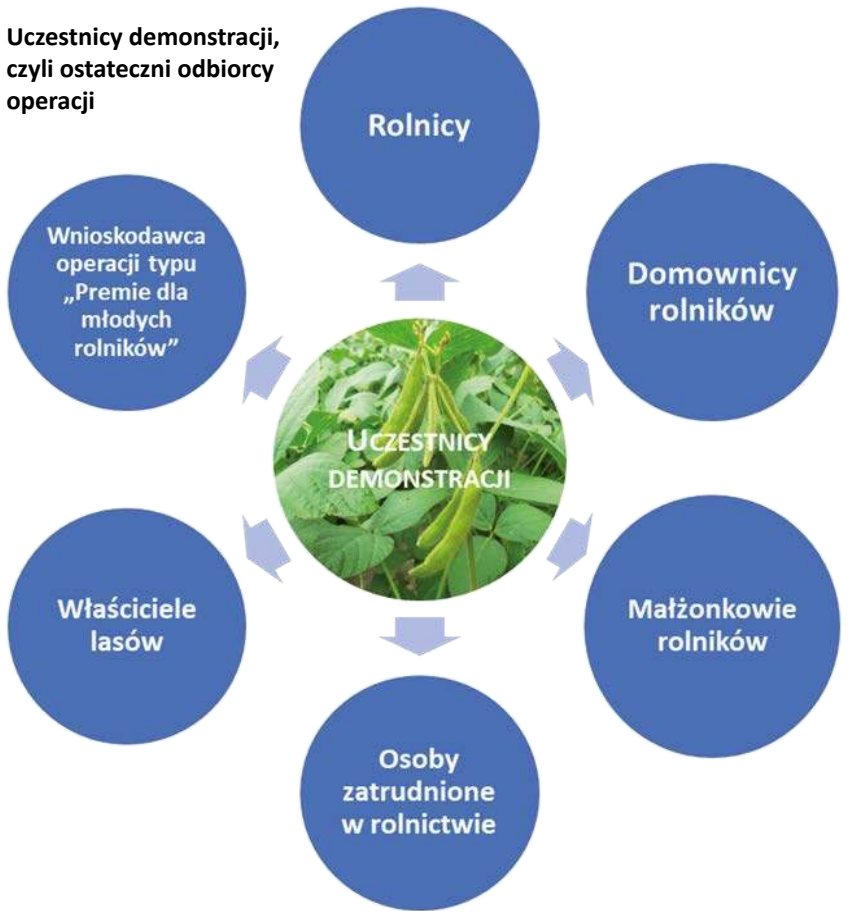
eprasa.pl cb893b5954

w uprawach. Odbyła się również prezentacja przygotowania pasz i żywienia zwierząt, ze szczególnym uwzględnieniem innowacyjnych rozwiązań lub dobrych praktyk. Zostały omówione problemy, rodzaje i sposoby ograniczania ryzyka, przetwarzania nasion roślin białkowych i stosowania ich w żywieniu zwierząt.

Wizyta w podmiocie wytwarzającym pasze dla zwierząt gospodarskich z wykorzystaniem nasion roślin białkowych uprawianych w kraju pozwoliła na zapoznanie uczestników z procesem przyjęcia surowca (laboratorium, ocena, analizy), procesem magazynowania, dozowania, mielenia, mieszania, natłuszczania, granulacji, ocena wyrobu gotowego. Zademonstrowano m.in. produkt finalny w postaci ekstrudowanej soi.

Warto nadmienić, że innowacyjna technologia ekstruzji soi jako komponentu paszowego, umożliwia zmniejszenie zawartości substancji zmniejszających strawność ziaren (tak zwane substancje antyodżywcze). Ekstruzja zdecydowanie redukuje zawartość tych substancji, a pełnotłusty ekstrudat sojowy staje się smaczniejszy i strawniejszy, co zwiększa wykorzystanie składników odżywczych w spożywanej paszy.

Demonstracje zostały zrealizowane nieodpłatnie dla 73 ostatecznych odbiorców, przy czym każdy ostateczny odbiorca uczestniczył w wizycie w obiekcie A, B i C. Uczestnicy demonstracji otrzymali materiały informacyjne w postaci opisów obiektów demonstracyjnych typu A, B i C oraz broszurę zawierającą informację na temat m.in. technologii uprawy poszczególnych roślin białkowych, wartości pokarmowej nasion roślin białkowych i ich stosowania w żywieniu zwierząt monogastrycznych oraz zagadnienia dotyczące rolnictwa precyzyjnego, zrównoważonego i ekologicznego w zakresie uprawy roślin białkowych.





eprasa.pl cb893b5954

Harmonogram demonstracji w województwie zachodniopomorskim

Termin wyjazdu	Wizyta	Typ obiektu	Województwo	Miejscowość
18.06.24	I wizyta	A	zachodniopomorskie	Nowe Linie
6.06.24	II wizyta	B	zachodniopomorskie	Wierzbnica
6-7.06.24	III wizyta	C	wielkopolskie	Krzywiń
13.06.24	I wizyta	A	zachodniopomorskie	Rarwino
3.06.24	II wizyta	B	zachodniopomorskie	Chwarstnica
4.06.24	II wizyta	B	zachodniopomorskie	Chwarstnica
4.06-5.06.24	III wizyta	C	wielkopolskie	Krzywiń
11.06.24	I wizyta	A	zachodniopomorskie	Białogard
12.06.24	II wizyta	B	zachodniopomorskie	Wierciszewo
4.06.24	III wizyta	C	wielkopolskie	Krzywiń

Lokalizacja gospodarstw typu A i B w województwie zachodniopomorskim











eprasa.pl cb893b5954

Emilia Gnas



W Dolinie Alpak

Rozmowa z **MARTĄ EJSMONT**, właścicielką „W Dolinie Alpak" w Trzebiatowie w gminie Stargard

Jak zaczęła się Wasza przygoda z Doliną Alpak?

Nasza przygoda z alpakami zaczęła się w sumie niespodziewanie. Wszędzie, gdzie pojechaliśmy na jakieś wyjazdy rodzinne czy to były wakacje, czy ferie to zawsze były alpaki. Im więcej czasu z nimi spędzaliśmy, tym coraz bardziej się w nich zakochiwaliśmy. I tak powstał pomysł, że chcielibyśmy mieć alpaki, żeby chodziły sobie po naszej łące, tak beztrosko. Nie było tutaj żadnego pomysłu na jakąś działalność. 3 lata temu, jak kupiliśmy pierwsze cztery sztuki, to nawet nie myśleliśmy o tym, że będzie to w przyszłości jakiś zarobek. Chcieliśmy je mieć tylko dla siebie, na wyłączność. Później obróciło się to w ogromny format pracy i zarazem pasji.

Rozumiem, że to rodzinny interes?

Tak, jest to rodzinny interes. Prowadzę go razem z mężem. Przy pracach w całym obejściu pomagają nam teściowie. Jak nas nie ma, to wiadomo, że ktoś musi zwierząt przypilnować, nakarmić i posprzątać im. Dużo nam też pomagają dzieci. Syn przy codziennych męskich obowiązkach, a córka przy wycieczkach i urodzinach.

Co macie w swojej ofercie?

W tym momencie mamy wizyty indywidualne, grupowe, rodzinne, urodziny, wycieczki szkolne i przedszkolne, spotkania w zagrodzie, spacery z alpakami, karmienie zwierząt, głaskanie, sesje zdjęciowe, zajęcia i zabawy edukacyjne. Odwiedzają nas całe rodziny. Przyjeżdżają na umówioną godzinę i ten czas poświęcamy im w 100%. To samo dotyczy osób indywidulanych, grup szkolnych i przedszkolnych. W ofercie dla grup szkolnych i przedszkolnych mamy zabawy na świeżym powietrzu, plac zabaw, grilla, watę cukrową, popcorn i malowanie twarzy. Ta sama oferta dostępna jest podczas organizacji urodzin. Posiadamy również sklepik pamiątkowy, w którym można zakupić magnesy, maskotki, kubki i breloki. Na zamówienie produkujemy hipoalergiczne kołdry, poduszki i rożki niemowlęce w 100% z wełny z alpak.

Jakie jeszcze inne zwierzęta znajdują się u Was?

Oprócz dziesięciu alpak, mamy jeszcze owce walizerskie. Jest to rasa typowo ze Szwajcarii. Są u nas również dwa baranki, króliki miniaturki, pawie, bażanty, papugi, przepiórki i kury. Są też psy i koty, które zamieszkują w naszej Dolinie Alpak.

Jakie macie pomysły na przyszłość? Co jeszcze przed Wami? Jakie wizje do zrealizowania?

Mamy jeszcze w planach inne zwierzęta. Chcielibyśmy mieć kozy miniaturki, a mój mąż chciałby mieć kucyki. Posiadamy też kawałek pola i łąkę, które chcemy zagospodarować. W planach jest to, żeby tam powstała baza nocle-

eprasa.pl cb893b5954












ALPAK




Wizyty tylko po wcześniejszej rezerwacji telefonicznej
508 950 004
@WDolinieALPAK
W DOLINIE
ALPAK







gowa, coś tego typu jak glamping i pole namiotowe. To wszystko jest jak na razie taką małą tajemnicą, którą już trochę zdradziłam. Zobaczymy, jak to wszystko wyjdzie, jak to się uda i co przyniesie przyszłość.

Czy Dolina Alpak może się już pochwalić jakimiś sukcesami swojej działalności?

W tym roku mieliśmy taki jeden sukces. Zostaliśmy mistrzami AGRO. Zajęliśmy pierwsze miejsce w kategorii agroturystyka roku w powiecie stargardzkim, a w całym województwie zachodniopomorskim zajęliśmy miejsce czwarte. Jest to dla nas bardzo budujące i mobilizujące do dalszej pracy w ulepszeniu naszego miejsca. Bardzo dziękujemy za każdy oddany na nas głos.

Jak wiele czasu poświęcacie na pracę przy tych wszystkich zwierzętach?

Tak naprawdę ze zwierzętami jesteśmy tutaj cały czas. Głównie ja. Praktycznie od rana do wieczora. Śmiejemy się z mężem, że doba jest za krótka. Jest to już taka rutyna. Rano trzeba oczywiście nakarmić zwierzęta i posprzątać im. Codziennie alpaki mają sprzątane i dezynfekowane swoje boksy. Wszystkim zwierzętom trzeba poświęcić rano około godziny, półtorej, żeby im to wszystko oporządzić. Później w ciągu dnia cały czas ich doglądamy, patrzymy czy mają wodę. W upalne dni wodę trzeba dolewać dwa albo trzy razy w ciągu dnia. Następnie, oczywiście, kolacja. W międzyczasie mamy też spotkania, grupy wycieczkowe, ale nie jest to, oczywiście, codziennie. Głównie najbardziej oblegane są weekendy, wtedy są spotkania indywidualne, a w niedzielę i sobotę mamy zazwyczaj imprezy urodzinowe. Ja jestem cały czas, bo mam tutaj pracę na miejscu.

Czy odbywają się u Was zajęcia z dziećmi niepełnosprawnymi?

Tak, przyjmujemy przedszkola, szkoły i placówki z oddziałami integracyjnymi. Przyjeżdżają dzieci, które są niepełnosprawne. Są dzieci z autyzmem i różnymi innymi zaburzeniami i chorobami. Są to placówki, które przyjeżdżają do nas głównie dla alpakoterapii i kontaktu ze zwierzętami. Alpakoterapia i spotkanie z alpakami nie jest to całkowita terapia, tym dziecka nie wyleczymy, ale jest to terapia wspomagająca. Każde dziecko, poprzez kontakt ze zwierzęciem, jest całkowicie inne. Pobudza swoje wszystkie zmysły, od razu czuje się lepiej. Myślę, że sam kontakt ze zwierzęciem już dużo



pomaga. Zaznaczam jednak, że jest to terapia tylko wspomagająca. Alpaki są kochane i milusińskie, dobrze wpływają na każdego człowieka – na chorego, jak również na zdrowego, na kogoś kto ma zły humor lub jakieś problemy emocjonalne. Przy tych zwierzętach nie można być złym i smutnym. Przychodząc do alpak zawsze mamy uśmiechniętą buzię, jesteśmy wdzięczni za to, że są z nami. One dają bardzo dużo pozytywnych endorfin. Jesteśmy szczęśliwi, że je mamy. Nie wyobrażamy sobie już życia bez nich.

Czy hodowla alpak jest trudna?

Jak w każdej hodowli są momenty szczęśliwe, ale też, takie, których się nigdy nie spodziewamy. Szczęściem jest to, że cieszysz się, gdy alpaka rodzi zdrowe Cria, bo młoda alpaka, która się urodzi, to jest Cria. Ona musi być sześć miesięcy przy matce i później, po sześciu miesiącach, musi być odseparowana. Jeżeli jest to samiec, musi być odseparowany do samców. Jeżeli jest to samica – może zostać z matką. U nas na siedem porodów wszystkie odbyły się szczęśliwie. Nie mieliśmy żadnych kłopotów.

Alpaki też czasami chorują. Głównymi chorobami są problemy skórne, z którymi trzeba walczyć, ale nie tylko. W tym roku, niestety, mamy alpakę, która jest całkowicie głucha, nie słyszy. Dopiero półtora tygodnia od porodu to stwierdziliśmy, przez to, że miał problemy neurologiczne. Nie potrafił ustać sam na nogach, nie miał odruchów ssania, przez to nie pił mleka od matki. Karmimy go butelką. Na początku musieliśmy podawać mleko co 2 godziny i sprawdzać czy przebiera na wadze. Takie małe Cria musimy ważyć do pół roku, codziennie sprawdzać czy wszystko jest w porządku. Po podaniu mleka i witamin w ciągu dwóch dni sytuacja się poprawiła. Mały stał już na nogach, było już wszystko w porządku. W dalszym ciągu nie chce ciągnąć od matki mleka, więc musimy przez pół roku taką alpakę karmić. Chcąc nie chcąc, czy jest to lato czy zima, trzeba wstać w nocy do takiego malutkiego dziecka i je nakarmić. Hodowca, który posiada alpaki musi być przygotowany na wszystko.

No i oczywiście, tak jak w każdej hodowli bywa, czasami jest tak, że alpaka zachoruje. Zachoruje tak, że nie da rady jej wyleczyć. No i wtedy musimy się z tym pogodzić, że robiąc wszystko, niestety, nie możemy jej pomóc i musimy taką alpakę uśpić. To jest chyba najgorszy moment w hodowli.

Życzę Wam zawsze tylko tych szczęśliwych chwil i powodzenia w dalszej realizacji swoich planów z rozwojem Doliny Alpak.

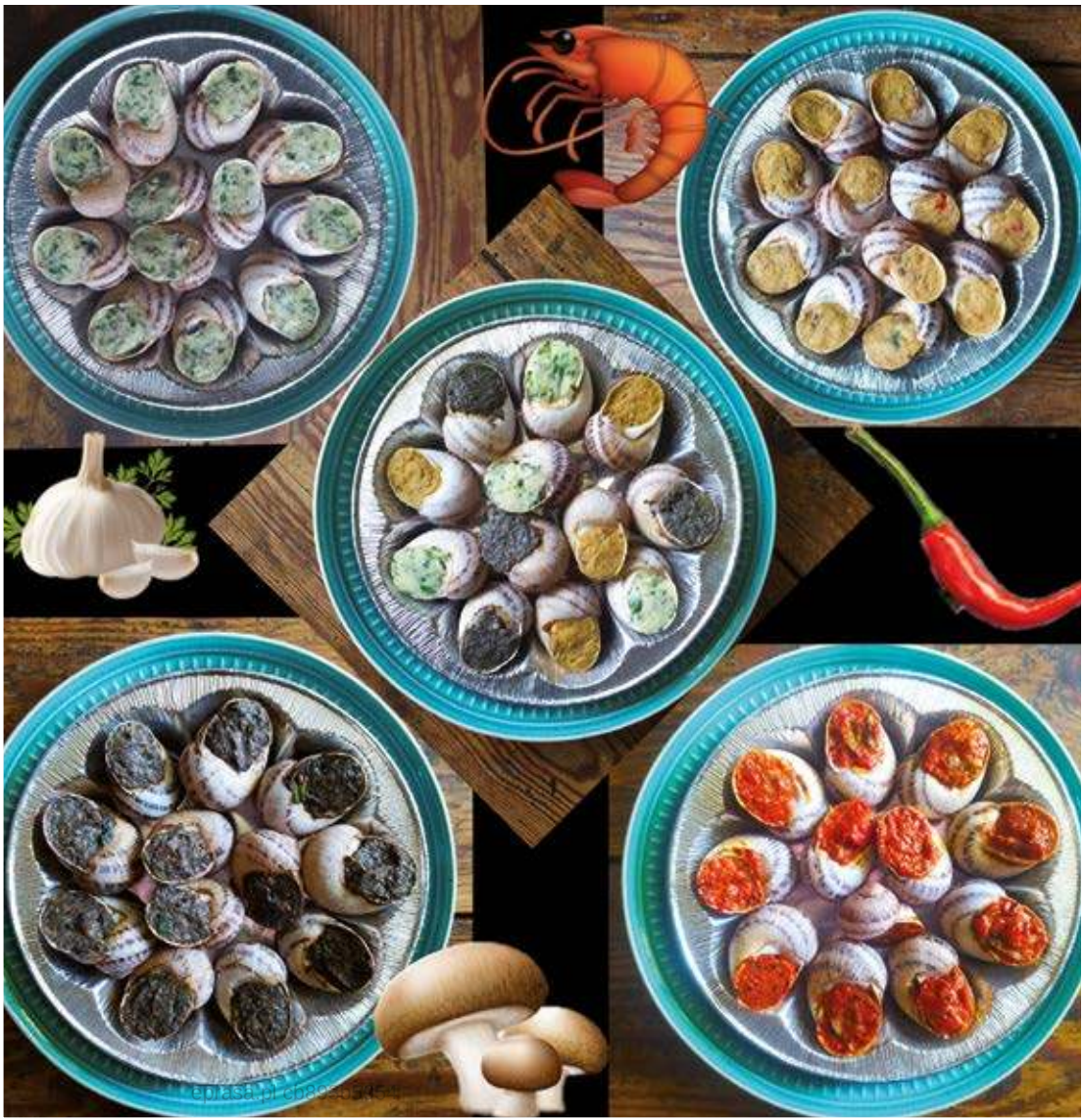
Dziękuję za rozmowę

eprasa.pl cb893b5954









Ślimak, ślimak pokaż rogi...

Justyna Popardowska

Czy tradycyjny przysmak francuskiej kuchni znalazł swoich smakoszy wśród Polaków? Jak wygląda hodowla ślimaka i czy rzeczywiście jest tak prosta, jak nam się wydaje? Z jakimi problemami borykają się hodowcy ślimaków i co ich ogranicza? O tym w rozmowie z PAULINĄ DUDĄ-MICHAŁOWICZ.

Ślimaki jadalne są popularne w wielu państwach Europy. Za przysmak uchodzą również m.in. w kuchni japońskiej oraz kuchni chińskiej, w Nigerii i Południowej Afryce. W Polsce od około 30 lat istnieją współczesne hodowle ślimaków, niemniej jednak są czymś niespotykanym na co dzień. Jak się okazuje, hodowcy borykają się z wieloma problemami, jak inni, i nie jest to taki „łatwy kawałek chleba". O plusach i minusach nieszablonowej i poniekąd jeszcze niespotykanej hodowli rozmawiam z Pauliną Dudą-Michałowicz z firmy Paula & Snails Ślimak Szczeciński.

Skąd ten pomysł na ślimaki?

Pomysł… można powiedzieć, że to był trochę zbieg okoliczności. Gospodarstwo rolne przejęłam po tacie, który przechodził na emeryturę, a ja nie chciałam, aby gospodarstwo, które po wojnie otrzymali i prowadzili moi dziadkowie, zostało sprzedane. Któregoś razu przez przypadek podczas sprzątania w piwnicy natrafiłam na gazetę z 2006 r „Tygodnik rolniczy", w której był artykuł o hodowli ślimaków. To były stare gazety taty, które zbierał. Ten pomysł bardzo mi się spodobał, ale to nie był jedyny sygnał. Dodatkowym impulsem do podjęcia decyzji i zainwestowania pieniędzy w hodowlę ślimaków był moment znalezienia w starym kurniku taty kubeczka z namalowanymi dwoma ślimaczkami. I tak, po ukończeniu szkoleń z zakresu hodowli ślimaków, przebranżowiłam się z zawodu celnika na rolnika i hodowcę mięczaków (śmiech).

Obie rzeczy są już pamiątkami rodzinnymi?

Tak, mam ten kubek i ten wycinek z gazety do dzisiaj.

Czy tylko początki były trudne czy nadal hodowla ślimaków to spore wyzwanie?

Jak wspominałam wcześniej, aby rozpocząć przygodę z hodowlą brałam udział w szkoleniach. Jednakże szkolenia nie przygotowały nas na wszystkie problemy, jakie napotkaliśmy w trakcie hodowli. Wbrew pozorom nie jest to takie łatwe, jakby się mogło wydawać. Nauczyliśmy się dużo na własnych błędach. Na szkoleniach często mówią, że to łatwy biznes i za dużo nie trzeba robić. To nie do końca jest prawdą. Jak każda hodowla zwierząt wymaga poświęcenia całego czasu i ciągłego nadzoru na każdym etapie. Pierwszy rok nam nie udał się w ogóle. W drugim roku udało się wyhodować pięknego ślimaka, ale już z uwzględnieniem co należy robić i jak robić, po fatalnym pierwszym roku. Była to kosztowna lekcja, ale wartościowa pod względem nabytej wiedzy. Hodowla ślimaków to spore wyzwanie. Trzeba przygotować pomieszczenie do reprodukcji, dobrze, jeżeli jest takowe do adaptacji, bo to spory koszt. Następnym krokiem jest przygotowanie pola, co wiąże się z jego wygrodzeniem przeciwucieczkowym, zainstalowaniem systemu zraszania i wyłożeniem całego pola w tzw. stołach, aby nasi podopieczni mieli się gdzie schować. A to dopiero początek, bo w hodowli towarowej należy posiadać jeszcze chłodnię. Podsumowując, na początku jest sporo wydatków bez gwarancji zysku.

Jakie gatunki ślimaków hodujecie?

Jak zaczynaliśmy w 2013 r. i mieliśmy hodowlę towarową to hodowaliśmy ślimaki z gatunku *Helix Aspersa Muller*, ponieważ wysyłaliśmy je do Hiszpanii i do Włoch, gdzie jest zapotrzebowanie na ten gatunek ślimaka. W momencie, kiedy przeszliśmy na produkcję własną i krajową, musieliśmy zmienić trochę profil hodowli, zwracając też uwagę na zapotrzebowanie rynku. Teraz hodujemy głównie ślimaki z gatunku *Helix Aspersa Maxima*, który jest większy. Wielkością zbliżony jest do naszego rodzimego Winniczka.

A od kiedy zajęliście się przetwórstwem?

Od 2018 r. produkujemy i sprzedajemy nasze gotowe dania ze ślimakami, tj. ślimaki po burgundzku, ślimaki 3 smaki, ślimaki z pieczarkami i serem mozzarella, ślimaki z pastą krewetkową oraz ślimaki po hiszpańsku do restauracji, sklepów ze zdrową żywnością oraz dla klientów indywidualnych. Sezonowo prowadzimy też bistro „Stodoła", gdzie serwujemy nasze ślimaczane przystawki z lokalnym winem i opowiadamy gościom o naszej pasji.

Do Stodoły jeszcze wrócimy, oczywiście. Poszę nam poopowiadać jeszcze o ślimakach. Czym je karmicie?

Na wiosnę wysiewamy dla ślimaków perko i koniczynę i to obecnie jedzą. Ślimaki mają sporo miejsca i dzięki temu dużo roślinności, która im starczy do samej jesieni. Nie ma przegęszczenia, ładnie nam rosną. Pilnujemy też, aby pole było dobrze zroszone. Pod koniec sezonu dokarmiany tylko paszą wysokobiałkową i kredą. Trzeba zaznaczyć, że obecnie mamy małą hodowlę na dużym areale. Inaczej jest w przypadku hodowli towarowej, gdzie od samego początku jest konieczność dokarmiania ślimaków paszą. Park hodowlany, w którym są ślimaki jest ogrodzony specjalnymi siatkami do hodowli ślimaków. Siatki posiadają dwie

eprasa.pl cb893b5954









przeciwuciecz kowe kieszenie. Wcześniej posiadaliśmy inne ogrodzenie, które było bardziej pracochłonne – z drewna i agrotkaniny oraz była wykładana sól, aby ślimaki nie uciekały. Siatki u nas lepiej się sprawdzają, nie wymagają corocznych napraw. Jest szybki montaż i demontaż.

Wyszczególni nam Pani etapy produkcji?

W budynku reprodukcja i inkubacja trwają od lutego do maja. W parkach hodowlanych, odchów małych ślimaków zaczyna się w kwietniu do maja, a tucz od maja do października. Zbiory zaczynamy we wrześniu, a kończymy w październiku. Po zbiorach pozostaje już tylko oczyszczanie i hibernacja. Następnie ślimaki trafiają do chłodni i tam są przechowywane.

Jak konkretnie wygląda czyszczenie i hibernacja ślimaków?

Ślimaki polewane są wodą, one same się oczyszczają z resztek jedzenia i z ziemi. Hibernacja to usypianie ślimaków. Brzmi strasznie, ale tak naprawdę po prostu układa się je w skrzynkach pod wiatą i wystawia na działanie wiatru. Pod wpływem ruch powietrza one się po prostu zamykają i wchodzą w stan tak zwanej estywacji. Zaklejają zwój domek błonką – epifragmą. Wtedy już wiemy, że możemy włożyć takiego ślimaka do chłodni.

Czy wielkość ślimaka ma jakiś wpływ przy zbiorach?

Tak. Ślimaki segregujemy na klasy 1, 2, 3. Klasa druga i trzecia klasyfikowana jest przede wszystkim po wadze ślimaka, ale również ślimaki duże z uszkodzoną muszlą zaliczane są do tej klasy. Klasa pierwsza ma wywinięty kołnierz i musi mieć odpowiednią gramaturę.

Czy to ma jakiś wpływ na walory smakowe ślimaka?

Nie, po prostu ma to wpływ na estetykę podania. Dorosły ślimak ma wywinięty, twardy „kołnierz”.

Czy naprawdę jest Pani w stanie zarobić na życie z hodowli?

Oczywiście, jakbym nie zarabiała to bym się tym nie zajmowała. Praca ta sprawia mi przyjemność i daje dużo satysfakcji, ale jak w każdym biznesie są lepsze i gorsze miesiące.

Bywają kryzysy?

eprasa.pl cb893b5954

Oj tak, mam kryzysy. Zawsze wtedy mam chęć zamknąć wszystko, ale za dużo włożyłam w to serca i pracy, by tak po prostu odpuścić. To jest naprawdę ciężka praca. Każdy sądzi, że wypuści się ślimaki na pole i nic nie trzeba robić. Czasami pracuje się po 12 godzin. Pamiętam, że przez pierwsze 5 lat w ogóle nie byłam na urlopie.

Z czym jako hodowca ma Pani największe problemy?

Przy hodowli towarowej głównym naszym problemem był brak rąk do pracy. To chyba najważniejszy problem nawet przy obecnej mojej działalności i podstawowy, który przyczynił się do zmiany profilu hodowli. Obecnie, jak już wspomniałam, moim głównym zajęciem jest przetwórstwo i tu też borykam się z problemem braku rąk do pracy, mimo pomocy rodziny.

Wróćmy do Waszego bistro „Stodoła" i przetwórstwa. Jakie smaki ślimaków Państwo serwujecie?

Ślimaki z pieczarkami i serem, z pastą krewetkową, chilli, po burgundzku i po hiszpańsku. Wszystkie są podawane na ciepło, zapiekane w piekarniku i pięknie podane, jak widać (śmiech)

Tak, to prawda, wyglądają obłędnie. Zaraz spróbuję również czy są smaczne. Czy przysłowiowy Kowalski może kupić sobie taką tackę do domu?

Tak, oczywiście, bardziej jesteśmy nastawieni na klientów indywidualnych czy na miejscu, czy na wynos. To są głęboko mrożone produkty. Produkujemy je dwa razy w tygodniu, potem są głęboko mrożone, a po Szczecinie zazwyczaj rozwożę je sama w steyroboxach z lodem.

Nie myślała Pani o dalszym transporcie Waszych produktów?

Nasze produkty wysyłamy pomału też poza Szczecin.

Macie dużo zamówień z restauracji?

Co roku dochodzą nam kolejne restauracje i w tym roku również doszły nam dwie duże. Jedni restauratorzy życzą sobie żywego ślimaka, inni gotowanego w solance, a jeszcze inni w bulionie czy po burgundzku. W 2018 roku, kiedy zaczynałam przetwórstwo, zrobiłam promocję na terenie Szczecina, odwiedziłam większość restauracji, ale na współpracę zgodziła się tylko jedna. Współpracuję z nią do dzisiaj. Jak widać, początki były trudne, ale mój produkt się obronił i zainteresowanie nim jest coraz większe. Wszyscy się obawiali, że nie będzie chętnych na takie produkty. W promocji pomogła też moja obecność na Bazarze Smakosza, gdzie promowałam swoje przystawki i spotykałam różnych ludzi, w tym restauratorów i kucharzy.

Czy miała Pani swojego ślimaczego pupila?

Tak, miałam swojego ulubionego ślimaczka i to nie jednego. Jeden z nich miał nawet imię, nazwałam go Trąbka. Niestety, została mi po nim tylko muszelka, żył tylko rok. Wyróżniał się od innych, miał nietypową szpiczastą muszelkę i od razu przygarnęłam go do terrarium. Czasami zdarzają się jakieś nietypowe okazy, tj. ślimaki lewoskrętne, miałam ich zaledwie kilka sztuk i jak tylko widzę takiego ciekawego, jak dla mnie, osobnika to od razu przenoszę go do terrarium, aby nic złego mu się nie przytrafiło na polu, jak również do pokazywania dzieciom ze szkół i przedszkoli.

Jakie ma Pani plany na przyszłość?

Przyszłościowo zastanawiam się nad produkcją kosmetyków, ale to dalekie plany. Prowadzimy też warsztaty dla dzieci, przeprowadzamy wyścigi ślimaków i lekcje o mięczakach. Chciałabym rozszerzyć i rozpropagować tę część mojej działalności.

I na koniec ostatnie pytanie, co jest najważniejsze w hodowli?

Najważniejsze są ślimaki, bo bez nich ani rusz w tym biznesie (śmiech). A tak poważnie, to przy towarowej hodowli ślimaków duże znaczenie ma ilość ludzi chętnych do pomocy, ale o tym już wspominałam, ponieważ na każdym etapie hodowli jest sporo pracy. Oczywiście oprócz tego kluczowa i konieczna jest wiedza i doświadczenie na ten temat, chyba jak w każdym biznesie i hodowli.

Dziękuję bardzo za poświęcony czas i przepyszne ślimaki. Życzę powodzenia w dalszym rozwoju każdej gałęzi biznesu.





eprasa.pl cb893b5954

Budując piękno na fundamentach tradycji: estetyzacja wsi z lokalnych surowców

Województwo zachodniopomorskie, bogate w naturalne zasoby i unikalne tradycje budowlane, staje się wzorem do naśladowania w kwestii estetyzacji przestrzeni wiejskich. Wykorzystanie lokalnych materiałów w tym procesie nie tylko podkreśla wyjątkowy charakter regionu, ale także wspiera zrównoważony rozwój oraz ochronę dziedzictwa kulturowego. Przykłady z tego regionu pokazują, jak można łączyć tradycję z nowoczesnością, tworząc przestrzenie, które są zarówno funkcjonalne, jak i piękne.

WERONIKA RYBIJ, ZODR w Barzkowicach

Drewno z lokalnych lasów – tradycja i nowoczesność

Drewno od wieków stanowiło podstawowy materiał budowlany w Zachodniopomorskiem. Tradycyjne chaty szachulcowe, które można spotkać w całym regionie, są doskonałym przykładem na to, jak drewno może współgrać z wiejskim krajobrazem, tworząc harmonijne i trwałe konstrukcje. Współcześnie drewno z lokalnych lasów wykorzystywane jest w budowie nowoczesnych, energooszczędnych domów pasywnych. Te innowacyjne projekty architektoniczne zachowują tradycyjny charakter, jednocześnie wprowadzając nowoczesne rozwiązania, które sprzyjają środowisku.

Kamień polny – naturalna trwałość i estetyka

Kamień polny, który naturalnie występuje na terenie województwa, od zawsze był wykorzystywany w budownictwie wiejskim. Jego trwałość i surowa estetyka sprawiają, że jest idealnym materiałem do budowy fundamentów, ogrodzeń oraz elementów małej architektury, takich jak murki oporowe i ścieżki. W ostatnich latach kamień polny zyskał na popularności w projektach rewitalizacji przestrzeni publicznych, takich jak parki czy rynki, gdzie tworzy niepowtarzalne i trwałe elementy krajobrazu.





Cegła czerwona – most między przeszłością a przyszłością

Cegła czerwona, powszechnie stosowana w budownictwie sakralnym i mieszkalnym w regionie, jest kluczowym elementem estetyki zachodniopomorskich wsi. Renowacja zabytkowych budynków z wykorzystaniem oryginalnych materiałów pozwala na zachowanie historycznego charakteru wsi, a jednocześnie adaptowanie tych przestrzeni do współczesnych potrzeb. Co więcej, cegła czerwona znalazła swoje miejsce również w nowoczesnych projektach, gdzie łączy tradycję z nowoczesnym designem.

eprasa.pl cb893b5954



Słoma i trzcina – powrót do natury

Dachy kryte strzechą ze słomy lub trzciny, niegdyś powszechne w wiejskim krajobrazie, dziś przeżywają swój renesans. Tradycyjne materiały dachowe, które zapewniają doskonałą izolację termiczną, są coraz częściej odnawiane i stosowane w nowoczesnym budownictwie ekologicznym. Takie dachy nie tylko podkreślają regionalny charakter budynków, ale także wpisują się w ideę zrównoważonego rozwoju.

Glina i wapno – naturalne piękno i funkcjonalność

W niektórych częściach województwa zachodniopomorskiego wciąż stosuje się tradycyjne techniki budowy z gliny, zwłaszcza przy renowacji budynków mieszkalnych i gospodarczych. Glina, połączona z wapnem, tworzy trwałe i ekologiczne materiały budowlane, które doskonale komponują się z wiejskim krajobrazem. Co więcej, współczesne projekty często wykorzystują gliniane tynki wewnętrzne, które regulują wilgotność powietrza, tworząc zdrowy mikroklimat w pomieszczeniach.

Lokalne inicjatywy – społeczność i tradycja

Kluczowym elementem sukcesu estetyzacji wsi w województwie zachodniopomorskim są inicjatywy lokalne, które angażują mieszkańców w proces tworzenia pięknych i funkcjonalnych przestrzeni. Warsztaty i szkolenia z zakresu tradycyjnych technik budowlanych, organizowane w gminach takich jak Trzebiatów czy Kamień Pomorski, nie tylko edukują, ale także wzmacniają więzi społeczne i promują lokalną kulturę.

Wykorzystanie lokalnych materiałów w estetyzacji wsi w województwie zachodniopomorskim jest doskonałym przykładem na to, jak można łączyć tradycję z nowoczesnością, zrównoważony rozwój z ochroną dziedzictwa kulturowego. Drewno, kamień, cegła, glina, słoma i trzcina to nie tylko surowce budowlane, ale także nośniki historii i kultury regionu, które pozwalają tworzyć przestrzenie, w których tradycja spotyka się z przyszłością.

Źródła: Raport o stanie polskich miast Rewitalizacja – red. Wojciech Jarczewski, Aleksandra Kułaczkowska, Obserwatorium Polityki Miejskiej IRMiR; Ocena efektów wdrażania projektów z zakresu turystyki, współfinansowanych ze środków publicznych, ze szczególnym uwzględnieniem osi 5 i 6 RPO WZ oraz określenie kierunków wsparcia turystyki w województwie zachodniopomorskim w latach 2014-2020 Lipiec 2013; Program działalności Ośrodka Doradztwa Rolniczego na rok 2024 – ZODR Barzkowice





eprasa.pl cb893b5954

Ministerstwo Sportu i Turystyki

Zadanie publiczne pn. „Promocja oferty turystycznej Polskiej Federacji Turystyki Wiejskiej "GG" dofinansowano ze środków Ministerstwa Sportu i Turystyki zgodnie z zawartą umową nr 2024/0042/0296/UDOT/DT/IC z dnia 19 czerwca 2024 roku.

Zaproszenie do wzięcia udziału w konkursie pn. „Kwatery z pasją”

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach zaprasza właścicieli kwater agroturystycznych do zgłoszenia swojej oferty do konkursu pt. „Kwatery z pasją”. **Ideą konkursu jest wyłonienie i promocja obiektów turystyki wiejskiej, w których pasja gospodarzy przekłada się na bogatą ofertę pobytową.**

Konkursu realizowany jest przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” w ramach realizacji zadania publicznego pn. „Promocja oferty turystycznej Polskiej Federacji Turystyki Wiejskiej "Gospodarstwa Gościnne”.

Warunkiem przystąpienia do Konkursu jest zapoznanie się z regulaminem oraz wypełnienie zgłoszenia i przesłanie wraz z materiałami wizualnymi (np. zdjęcia, filmy) za pośrednictwem strony internetowej https://odpoczywajnawsi.pl/konkurs/, drogą pocztową (zdjęcia zgrane na urządzenie przenośne: pendrive/ płyta cd) lub na e-mail: federacja@agroturystyka.pl.

Zgłoszenia przyjmowane są do dnia **15 września 2024 roku**.

Oferty zostaną ocenione przez komisją konkursową oraz w głosowaniu przez internautów.

Laureaci otrzymają atrakcyjne nagrody rzeczowe, które zostaną wręczone podczas uroczystej konferencji, zaś dodatkowo laureaci zostaną objęci kampanią promocyjną Polskiej Federacji Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne”.

Wszystkie informacje dotyczące konkursu pn. „Kwatery z pasją” dostępne są na stronie https://odpoczywajnawsi.pl/konkurs/.

Zachęcamy do udziału w konkursie – już samo uczestnictwo jest doskonałą promocją obiektu.



EWELINA GIELMUDA, ZODR w Barzkowicach

eprasa.pl cb893b5954

Chleb Dębnowski na Liście Produktów Tradycyjnych

W Dębnie od ponad 30 lat, w oparciu o recepturę przywiezioną w 1946 r. przez powojennych osadników powiatu myśliborskiego wypiekany jest produkt o nazwie chleb dębnowski.

EWELINA PAWŁOWICZ, ZODR w Barzkowicach

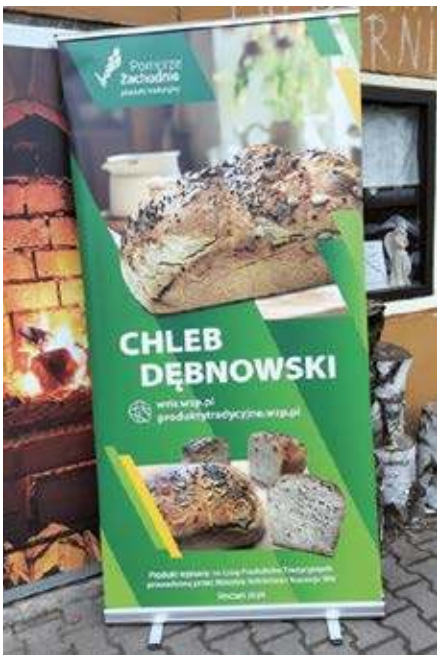
Po II wojnie światowej, w latach 40. XX wieku w powiecie myśliborskim osiedliły się rodziny pochodzące z różnych terenów przedwojennej Polski, m.in. z województwa łódzkiego, pomorskiego czy też tarnopolskiego (obecnie Ukraina). Od początku zamieszkania na tych terenach każda z tych rodzin przygotowywała pożywienie według rodzimych receptur. Jedną z nich, zbliżoną dla wszystkich osadników, był przepis na chleb na zakwasie, przygotowywany na bazie mąki pszennej i żytniej. Inf. BK pochodzi z rodziny, która w 1946 roku przybyła do wsi Warnice (obecnie gmina Dębno) z woj. tarnopolskiego (…), Receptura wypieku chleba w rodzinie inf. BK wywodzi się od strony matki pochodzącej z okolic Buczacza (obecnie rejon buczacki w obwodzie tarnopolskim/Ukraina). Robiła go już babcia inf. BK urodzona w 1911 roku w Buczaczu (…). Piekła go już w latach 30. XX w. W 1946 roku rodzina Rozalii znalazła się w obecnym powiecie myśliborskim. W tym czasie matka inf. BK miała 6 lat. Z czasem to ona przejęła od swojej matki umiejętności przygotowywania różnych potraw według tradycyjnych rodzinnych przepisów (…) Tak jak przed wojną, tak i w nowym powojennym miejscu zamieszkania w domu inf. BK był pieczony chleb. Wspomina: „ moja mama też piekła chleb na zakwasie, cała rodzina brała udział w pieczeniu. (Wywiad etnograficzny).

W Dębnie od ponad 30 lat, w oparciu o recepturę przywiezioną w 1946 r. przez powojennych osadników pow. myśliborskiego wypiekany jest produkt o nazwie chleb dębnowski. Przy jego wypieku wytwórcy starają się stosować jak najwięcej surowców pochodzących z własnego ekologicznego gospodarstwa, zachowując przy tym te same proporcje mąki pszennej i żytniej. Tak jak dawniej zakwas przygotowywany jest w rodzinnej, glinianej makutrze, a sam wypiek chleba odbywa się w zachowanych do dnia dzisiejszego poniemieckich piecach chlebowych (wywiad etnograficzny): Na tym terenie, o stosunkowo niewielkim procencie przemysłu i zanieczyszczeń inf. AD razem z mężem prowadzą uprawy ekologiczne, jak sama mówi: „to czysta ziemia, 15 lat nie pryskana niczym, opryski tylko ekologiczne na nawozie z kur". (…) Inf. AD najczęściej piecze chleb w piątki, dlatego też zazwyczaj w czwartek wieczorem przelewa zakwas do glinianej makutry „starej po mamie". (…) Inf. AD dysponuje jak mówi: „piecem starym, ponad stuletni, gdyż dom, w którym mieszka jest datowany na 1919 rok. Jest to piec duży, w którym mieści się 7-8 dużych blach. Przez wiele lat używała go matka męża pochodząca z pow. tarnopolskiego (obecnie Ukraina). Jak wspomina inf. AD „piekła bardzo dużo: bułki, ciasto drożdżowe, chleb, wszystko" (…) Wypiek chleba odbywa się nadal, nieprzerwanie od 1946 r. w pow. myśliborskim, w którym osiadła rodzina inf. AD. Od 1990 roku jest wypiekany przez inf. AD w jej domu w Dębnie.

Chleb dębnowski znany jest od wielu lat społeczności lokalnej, która ma możliwość posmakowania tego produktu podczas różnych lokalnych wydarzeń promocyjnych oraz zakupu bezpośrednio u jego wytwórców. Chleb przygotowywany jest od samego początku w domowych warunkach, nie produkcyjnych, bez używania narzędzi przemysłowych, zgodnie z tradycją od pokoleń, od czasów, gdy jeszcze nie było dostępu do elektryczności.

Fot. Aneta Dobropolska
Źródło: www.wrir.wzp.pl





CHLEB DĘBNOWSKI (Kategoria – Wyroby piekarnicze i cukiernicze)
Chleb dębnowski został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Zachodniopomorskiego 25.01.2024 r. przez Anetę i Stanisława Dobropolskich z Dębna z powiatu myśliborskiego



eprasa.pl cb893b5954

Produkty Regionalne i Tradycyjne

Produkty regionalne i tradycyjne to nie tylko wyraz kulinarnego dziedzictwa, ale także kluczowy element zrównoważonego rozwoju rolnictwa i lokalnej gospodarki. Ochrona i promocja tychże produktów przynosi liczne korzyści, a ich unikalność sprawia, że są prawdziwymi perełkami kulinarnymi. Wyroby takie jak wędzone ryby, lokalne sery, kiszonki czy konfitury to integralna część kultury naszego regionu, tworzona z lokalnych surowców według przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

WERONIKA RYBIJ, ZODR w Barzkowicach

Certyfikacja i ochrona produktów

Ochrona tradycyjnych produktów odbywa się na wielu poziomach, a jednym z kluczowych jest system certyfikacji. Dzięki niemu produkty mogą uzyskać oznaczenia takie jak **Chroniona Nazwa Pochodzenia** (ChNP), **Chronione Oznaczenie Geograficzne** (ChOG) czy **Gwarantowana Tradycyjna Specjalność** (GTS). Główna różnica między dwoma pierwszymi oznaczeniami polega na tym, że Chroniona Nazwa Pochodzenia jest ściśle związana z danym obszarem, na którym to muszą się odbywać wszystkie fazy produkcji. W przypadku Chronionego Oznaczenia Geograficznego przynajmniej jedna z faz musi być na danym, określonym obszarze. Przy oznaczeniu Gwarantowana Tradycyjna Specjalność historia danego produktu musi sięgać co najmniej trzydziestu lat. Te certyfikaty nie tylko gwarantują, że produkty są wytwarzane tradycyjnymi metodami z użyciem lokalnych surowców, ale również podnoszą ich prestiż i rozpoznawalność.

Promocja produktów regionalnych i tradycyjnych

Promocja produktów regionalnych i tradycyjnych to nie tylko festiwale i targi, ale także wydarzenia kulinarne, które przyciągają tłumy turystów i mieszkańców. Wydarzenia takie jak „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" wyłaniają najlepsze produkty regionu, promując lokalne specjały i tradycje.

Jednym z wyjątkowych wydarzeń na Pomorzu Zachodnim jest Święto Śledzia, podczas którego można skosztować różnorodnych potraw z tej ryby, przygotowanych według tradycyjnych receptur. Wędzone ryby z lokalnych wędzarni cieszą się uznaniem nie tylko w Polsce, ale również za granicą, stanowiąc prawdziwą wizytówkę regionu.

Czy wiedzieliście Państwo, że tradycyjne metody produkcji często są bardziej przyjazne dla środowiska? Opierają się na naturalnych procesach i minimalnym użyciu chemikaliów, co sprzyja ochronie bioróżnorodności. Tradycyjne rolnictwo często korzysta z rodzimych odmian roślin i lokalnych ras zwierząt, co pomaga zachować unikalne cechy ekosystemu.

Nowe perspektywy i technologiczne wsparcie

Ciekawym aspektem regionalnych i tradycyjnych produktów jest ich wpływ na turystykę kulinarną. Coraz więcej turystów poszukuje autentycznych doświadczeń, a degustacja lokalnych specjałów staje się istotnym elementem podróży. Wyobraźmy sobie warsztaty kulinarne, podczas których uczestnicy uczą się przygotowywać owe potrawy – to nie tylko sposób na promocję tych produktów, ale również świetna atrakcja turystyczna.

Dzięki nowoczesnym technologiom możliwe jest także śledzenie pochodzenia surowców. Mobilne aplikacje umożliwiają konsumentowi śledzenie drogi produktu „od pola do stołu", co zwiększa zaufanie do regionalnych i tradycyjnych wyrobów, a rezultatem tego jest dokonywanie bardziej świadomych wyborów konsumenckich.

Chleb szczeciński – Miasto Szczecin
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Cech Rzemiosł Spożywczych w Szczecinie oraz Piekarnię Cukiernię Wojciechowski w Szczecinie



Miód drahimski – Gmina Czaplinek, powiat drawski
Produkt ze znakiem Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG), produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Grzegorza Fujarskiego



eprasa.pl cb893b5954

Miody ze Wzgórz Świeszewskich – powiat gryficki

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez „Staropolską Miodziarnię" Pracownię Pasieczną Małgorzaty Chabowskiej, w Świeszewie



Wędzony udziec wieprzowy z Przelewic – powiat pyrzycki

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez Firmę Handlowo-Usługową IRGO Ireneusz Jung z Przelewic.



Miedwieńskie (miedwiańskie) ryby wędzone - Powiat stargardzki, pyrzycki i gryfiński

Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego przez F.B.H.U. Modehpolmo Sp. z o.o. – Szczecin.



Produkty regionalne i tradycyjne to skarb, który warto chronić i promować. Przyczyniają się one nie tylko do zachowania kulinarnego dziedzictwa, ale także wspierają zrównoważony rozwój rolnictwa i lokalnej gospodarki. Dzięki tym działaniom region Pomorza Zachodniego może nie tylko pielęgnować swoje tradycje, ale również budować silną, zrównoważoną przyszłość dla swoich mieszkańców.

Źródła: www.gov.pl/web/rolnictwo, www.potrawyregionalne.pl; www.wrir.wzp.pl;
Zdjęcia produktów pochodzą ze strony www.wrir.wzp.pl



Gospodarzu, co tam w inwentarzu?

Zadanie konkursowe polega na nadesłaniu drogą elektroniczną do 24 października własnoręcznie wykonanej fotografii prezentującej zwierzęta gospodarskie podlegające rejestracji w Systemie Identyfikacji i Rejestracji Zwierząt. Konkurs ma na celu promocję dobrostanu i dobrych praktyk w hodowli oraz utrzymaniu inwentarza.

Konkurs jest skierowany do wszystkich pełnoletnich posiadaczy lub właścicieli zwierząt gospodarskich. Oceniane będą przede wszystkim walory artystyczne prac konkursowych, ale także zaprezentowane na zdjęciach metody hodowlane, ze szczególnym uwzględnieniem dobrostanu zwierząt.

Laureaci I, II i III miejsca zostaną uhonorowani nagrodami rzeczowymi o łącznej wartości do 2250 złotych brutto, tj. odpowiednio 1000 złotych brutto, 750 złotych brutto i 500 złotych brutto. Autorzy wyróżnionych prac otrzymają upominki z logo ARiMR.

Fotografie, które otrzyma Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w ramach konkursu będą wykorzystywane w działaniach informacyjno-promocyjnych pokazujących efekty osiągane w hodowli zwierząt, w szczególności dzięki dobremu wykorzystaniu środków wypłacanych w ramach Wspólnej Polityki Rolnej UE. Szczegóły: www.gov.pl/web/arimr.

eprasa.pl cb893b5954



Mój Prąd 6.0 na nowych zasadach

Prosumenci z Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej (NFOŚiGW) będą mogli otrzymać do 28 tys. zł dofinansowania na mikroinstalację fotowoltaiczną, magazyn energii elektrycznej i magazyn ciepła.

ANETTA ZOŃ, ZODR Oddział w Koszalinie

Wysokość dofinansowania

Dofinansowanie do mikroinstalacji fotowoltaicznej, magazynu energii elektrycznej, magazynu ciepła pokryje do 50 proc. kosztów kwalifikowanych inwestycji. Dotacja maksymalnie 6 tys. zł do mikroinstalacji fotowoltaicznych bez dodatkowego zakresu inwestycji będzie wypłacana tylko dla instalacji zgłoszonych do przyłączenia do sieci elektroenergetycznej do 31 lipca 2024 r.

Dofinansowanie do mikroinstalacji fotowoltaicznych wyniesie 7 tys. zł w przypadku inwestycji także w magazyn energii. Aby uzyskać dofinansowanie do instalacji fotowoltaicznej o mocy od 2 kW do 20 kW zgłoszonych do przyłączenia do sieci elektroenergetycznej od 1 sierpnia 2024 r., konieczna będzie także inwestycja w magazyn energii elektrycznej lub/i magazyn ciepła.

Do dofinansowania mogą zostać zgłoszone różne urządzenia, które kwalifikują się do mikroinstalacji fotowoltaicznej, w tym m.in. pokrycia dachowe z funkcją fotowoltaiczną, wiaty i carporty zawierające ogniwa PV, fotowoltaiczne zestawy balkonowe. Wszystkie zgłoszone do dofinansowania instalacje fotowoltaiczne muszą zostać podłączone do sieci elektroenergetycznej.

Magazyny energii

Dofinansowanie do magazynu energii cieplnej o minimalnej pojemności 20 dm³ wyniesie do 5 tys. zł. Dotacja do magazynu energii elektrycznej wyniesie do 16 tys. zł. Pojemność magazynu energii zgłoszonego do dofinansowania powinna wynosić minimum 2 kWh przy minimalnej zainstalowanej mocy instalacji PV określonej w programie (tj. 2 kW).

Dobór parametrów magazynu energii elektrycznej powinien uwzględniać moc zainstalowanej instalacji PV oraz możliwości wykorzystania zmagazynowanej energii na potrzeby własne. Rozmiar magazynu energii jest określany za pomocą pojemności. Magazyny energii najczęściej są dostępne w pojemnościach od 2,5 kWh do 13 kWh, przy czym im większa pojemność, tym na ogół niższy koszt jednej kilowatogodziny (kWh) pojemności. Wszystkie złożone wnioski o dofinansowanie w programie są sprawdzane indywidualnie zatem wskazane przeliczniki w programie traktowane są jako zalecenie a nie są „obligatoryjne" – wyjaśniła Anna Trudzik, Dyrektor Departamentu Energetyki Prosumenckiej NFOŚiGW.

Moc wszystkich instalacji odnawialnych źródeł energii posiadanych przez prosumenta, wraz z mikroinstalacją fotowoltaiczną i magazynem energii, nie może przekroczyć łącznie 50 kW.

- Budżet szóstej edycji programu „Mój Prąd" wynosi do 400 mln zł, finansowanie pochodzi z programu Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko (FEnIKS).
- Nabór wniosków będzie prowadzony od 2 września do 20 grudnia 2024 r. lub do wyczerpania środków.
- Dla mikroinstalacji fotowoltaicznych zgłoszonych do przyłączenia do sieci elektroenergetycznej od dnia 1 sierpnia 2024 r. obowiązkowy będzie montaż magazynu energii.
- Okres kwalifikowalności wydatków rozpoczyna się 1 stycznia 2021 r.
- Warunkiem koniecznym do skorzystania z dofinansowania jest rozliczanie się w systemie net-billing.

Obowiązkowy net-billing

Dofinansowanie będzie udzielane wyłącznie prosumentom, którzy rozliczają się w systemie net-billing lub udokumentują przejście na nowy system rozliczeń, jeżeli mikroinstalacja rozliczana jest w systemie net-metering.

Źródło: Serwis Rzeczypospolitej Polskiej, www.gov.pl/web/nfosig

eprasa.pl cb893b5954

Dezynfekcja budynków inwentarskich

Obecnie każdy gospodarz patrzy na rentowność produkcji zwierzęcej oraz stan zdrowia stada. Profilaktyka weterynaryjna wskazuje, że zależy ona m.in. od sposobu i dokładności przeprowadzania dezynfekcji. Jest ona zabiegiem niszczącym bakterie, wirusy, grzyby nie tylko w budynkach produkcyjnych, ale także w magazynach pasz, drogach, wybiegach, rampach czy innych obiektach.

TADEUSZ ŁEMPICKI, PZDR w Szczecinku

Dokładne czyszczenie pomieszczeń inwentarskich jest bardzo ważnym czynnikiem utrzymania zdrowia i dobrostanu zwierząt hodowlanych. W ten sposób zapewnione czyste środowisko dla stada zapobiega rozszerzaniu się różnego rodzaju chorób. Dlatego przed wprowadzeniem nowych zwierząt do budynków produkcyjnych ważnym etapem jest prawidłowe przygotowanie ich poprzez wysprzątanie i dezynfekcję. Tam, gdzie to możliwe, dobrze jest stosować zasadę „wszystko pełne – wszystko puste". Jednak nie w każdym przypadku jest to możliwe i wtedy dobrze jest stosować ją do rzędów kojców oddzielonych korytarzem albo stosując do pojedynczych kojców. Kojce zasiedlone powinny być oddzielone jednym pustym kojcem.

3 rodzaje dezynfekcji

❶ Zapobiegawcza – przeprowadza się ją w określonych odstępach czasu, niezależnie od tego czy w budynkach wystąpiła choroba zakaźna czy też nie. Metodę tę stosuje się nie tylko w budynkach dla zwierząt, ale również w obiektach towarzyszących, tj. magazynach, rampach, urządzeniach oraz środkach transportu do obsługi zwierząt.

❷ Bieżąca – stosuje się ją podczas trwania choroby i ma na celu niszczenie zarazków wydalanych przez zwierzęta. Ogranicza ona rozszerzanie się zakażeń w stadzie. Tej dezynfekcji poddaje się nie tylko budynki, ale również sprzęt, urządzenia i miejsca, z którymi kontaktowały się zwierzęta.

❸ Końcowa – wykonuje się ją po wygaśnięciu choroby w celu zniszczenia pozostałych w środowisku patogenów, które mogą być zagrożeniem dla nowego stada.

Wybór metody dezynfekcji pomieszczeń zależy od wielu czynników, w tym od rodzaju inwentarza, stopnia zanieczyszczenia oraz wymagań dotyczących bezpieczeństwa. Wśród metod dezynfekcji możemy wyróżnić metodę fizyczną, chemiczną, naturalną z wykorzystaniem promieni słonecznych, mrozu oraz bielenie.

Dezynfekcja fizyczna

Pierwszym etapem we wszystkich metodach jest usunięcie różnego rodzaju ruchomych urządzeń, a następnie mechaniczne usunięcie odchodów zwierzęcych oraz pozostałości po ściółce i paszy. To one zawierają bardzo duże ilości drobnoustrojów, które mogą wywoływać choroby w nowo wstawionym stadzie. Kolejnym krokiem jest

WYBÓR ŚRODKÓW DEZYNFEKCYJNYCH – CZYM WARTO SIĘ KIEROWAĆ

- Spektrum aktywności biobójczej – czyli zakres skuteczności działania preparatu wobec różnych rodzajów drobnoustrojów.
- Stężenie – im mniejsze stężenie roztworu roboczego, tym więcej litrów roztworu otrzymamy z jednego litra koncentratu. Pod kątem ekonomicznym jest to najważniejszy czynnik, obok spektrum aktywności biobójczej.
- Czas działania – w przypadku dezynfekcji pomieszczeń inwentarskich powinien wynosić do 15 minut. Dłuższy czas działania preparatu wymaga powtarzania zabiegów dezynfekcji oraz większych przerw w kolejnych czynnościach.
- Zakres temperatur roboczych – szczególnie ważny podczas pracy zimą lub w pomieszczeniach chłodniczych.
- Możliwość spłukiwania, ale nie jest to najważniejsza cecha.
- Kompatybilnością z wyposażeniem pomieszczeń – czyli nie przyczynia się do korodowania elementów wyposażenia.



eprasa.pl cb893b5954

przeprowadzenie mycia pomieszczeń, najlepiej przy użyciu urządzeń wysokociśnieniowych oraz detergentów. Takie mycie należy rozpocząć od namoczenia powierzchni myjących. Mycie powinno się zaczynać od górnych części, tj. wentylatorów, sufitów, ścian, okien i dalej drzwi, przegród, koryt, taśmociągów, drabin, zbiorników na pasze, sprzętu i narzędzi używanych przy obsłudze zwierząt.

Istotnym elementem jest też mycie i płukanie linii pojenia, poideł oraz karmideł. Jeśli to możliwe to dobrze jest wymontować te elementy i przepłukać w płynie dezynfekcyjnym.

Dokładność mycia i jego skuteczność zależy również od preparatów chemicznych, temperatury roztworów myjących i rodzaju urządzeń myjących. Można w tym celu stosować zarówno najprostsze narzędzia, typu szczotki do szorowania lub myjki wysokociśnieniowe. Stosując środki myjące powinno się zwrócić uwagę na ich właściwości. Dobre środki myjące powinny posiadać dobry współczynnik pokrywania i przylegania do powierzchni myjących, zdolność emulgowania tłuszczu, rozpuszczania zanieczyszczeń organicznych, posiadać zdolność wypłukiwania zanieczyszczeń z nierównej powierzchni, zapobiegać tworzeniu się osadów i łatwo dać się spłukać.

Kolejnym elementem zwiększającym skuteczność mycia jest temperatura roztworów i otoczenia. Wpływa ona na szybkość reakcji chemicznych. Każdy preparat ma w instrukcji podaną temperaturę, w jakiej uzyskuje największą skuteczność. Po zakończeniu mycia i pozostawieniu obiektu do wyschnięcia powinien nastąpić kolejny etap dezynfekcji – dezynfekcja chemiczna.

Chemiczne metody dezynfekcji

Na rynku dostępne są różne preparaty dedykowane odpowiednim metodom dezynfekcji, jak również środki o szerokim spektrum stosowania, np. pianowania, zamgławiania, oprysku czy nawet mycia. Dlatego wybór metody dezynfekcji jest kierowany spełnieniem określonych warunków sanitarnych. Zawsze należy uwzględniać rodzaj zwierząt, warunki panujące w budynkach, jego stan oraz dostępność sprzętu przy wyborze środków dezynfekujących, które będą zwalczać konkretne patogeny. Ważne, aby stosować środki ostrożności i stosować je zgodnie z zaleceniami producenta.

W pomieszczeniach nieszczelnych, o dużej porowatości powierzchni, trudno



dostępnych do dokładnego oczyszczenia lub częściowo zasiedlonych, dezynfekcję można przeprowadzić **metodą oprysku**. Metoda ta pozwala nam nanieść na niektóre powierzchnie duże ilości środka dezynfekującego, np. na powierzchnie porowate. Generalnie przyjmuje się, że przy tej metodzie na 1 m² powierzchni należy użyć 1 litr środka dezynfekcyjnego. Wadą tej metody jest pracochłonne wykonanie oprysku, najczęściej ręcznie, za pomocą opryskiwaczy, duże zużycie ilości środka dezynfekującego i niedokładność wykonania dezynfekcji, co powoduje pozostawienie w środowisku drobnoustrojów.

Natomiast w budynkach szczelnych można śmiało stosować dezynfekcję **poprzez zamgławianie lub fumigację** odpowiednimi do tego celów preparatami. Te metody są bardzo skuteczne i dają pewność, że środek aktywny dotrze do wszystkich osłoniętych powierzchni, takich jak kanały wentylacyjne czy gnojowe.

Przy wykorzystaniu fumigacji i zamgławianiu korzystnym elementem jest to, że również zdezynfekowane zostanie powietrze w całym budynku. Natomiast należy pamiętać, że fumigację należy wykonać w budynku bez obsady zwierząt, gdyż do budynku wprowadzony zostaje toksyczny gaz. Jest on niebezpieczny zarówno dla zwierząt, jak i dla człowieka. Po przeprowadzeniu takiego zabiegu budynek powinien pozostać pusty przez pewien czas (zgodnie z instrukcją danego środka), zazwyczaj jest to ok. 3 dni.

Inaczej wygląda metoda z zamgławianiem, ponieważ używając odpowied-

PODSTAWOWE ZASADY MYCIA

- Ściany myjemy zawsze stosując zasadę od góry do dołu.
- Posadzki od najdalszego miejsca w kierunku wyjścia.

nich preparatów, można przeprowadzić dezynfekcję pomieszczeń z obsadą zwierząt. Dezynfekcja ta umożliwia opanowanie chorób, szczególnie układu oddechowego. Tak wykonana dezynfekcja pozwala na zaoszczędzenie czasu i środka dezynfekcyjnego. Obiekt po wykonaniu tych zabiegów powinien być dostępny wyłącznie dla osób z obsługi związanych z produkcją. Warto też po przeprowadzeniu wszystkich zabiegów dokonać kontroli jakości, aby upewnić się, że wszystkie patogeny zostały wyeliminowane. Ocenę tę możemy przeprowadzić przez kontrolę czystości pomieszczeń i urządzeń oraz poprzez pobieranie i badanie wymazów z powierzchni.

Rolnicy mają duży wybór środków dezynfekujących. Najczęściej używane są soda kaustyczna, podchloryn sodu, nadtlenek wodoru i formalina. Ważne jest też, aby stosować zamiennie preparaty stosowane do dezynfekcji. W ten sposób unika się tworzenia odporności patogenów. Takie zmiany powinno się stosować co czwartą dezynfekcję. Należy pamiętać, że zgodnie z przepisami powinno się zawsze zapisać datę wykonania zabiegu, numer partii i dawkę.

Oprócz stosowania zabiegów odkażających wewnątrz budynków inwentarskich ważne jest zabezpieczenie tych obiektów przed przedostaniem się zarazków chorobotwórczych z zewnątrz. Warto stosować ciągłą dezynfekcję w postaci mat wykładanych przed wjazdem i wejściem na teren gospodarstwa oraz przed budynkami inwentarskimi. Ich skuteczność zależy od stałego uzupełniania płynów dezynfekcyjnych.

Promienie słoneczne i mróz

Natura daje również skuteczne dezynfektanty. Są to promienie słoneczne i mróz. Często rolnicy jednak o tym zapominają, trzymając zwierzęta bez dostępu do wybiegów, co źle odbija się na ich zdrowiu. W okresie letnim czyn-

eprasa.pl cb893b5954

nikiem dezynfekującym pastwiska, wybiegi, wiaty i przegrody dla zwierząt jest światło słoneczne. Powoduje ono zmniejszenie wilgotności względnej powietrza, a co za tym idzie stworzenie niekorzystnych warunków rozmnażania i bytowania drobnoustrojów. Utrata wody w komórkach bakterii zagraża ich procesom życiowym. Jednak niektóre bakterie potrafią przetrwać taki okres przesuszania i wytrzymać bardzo długo, od 10 miesięcy (np. paciorkowiec kałowy), nawet do 60 lat (laseczki wąglika).

Kolejnym naturalnym czynnikiem jest mróz. Niska temperatura powoduje zahamowanie rozmnażania się bakterii. Giną one już w temperaturze -1,-2 stopni Celsjusza. Jest to metoda, która działa na niektóre bakterie i trzeba pamiętać, że są szczepy bakterii, których nawet mróz nie niszczy całkowicie. Do takich szczepów bakterii należą m.in. *Samonella* i gronkowiec złocisty.

Bielenie

Sama higiena w budynkach to nie tylko cykliczne usuwanie odchodów i utrzymywanie czystości korytarzy paszowych czy w kanałach gnojowych. Równie ważne jest utrzymywanie czystości sufitów, ścian, wentylatorów czy okien, tym bardziej, gdy płaszczyzny te są narażone na zachlapania pochodzące od obornika czy gnojowicy. Istotny wpływ wykazują także owady, a szczególnie letnia inwazja much, pozostawiających ślady na ścianach w budynku inwentarskim, ptaki oraz pająki. Są one uciążliwe zarówno dla zwierząt, jak i pracujących w budynku ludzi.

Wielu hodowców wyprowadzając zwierzęta na pastwiska korzysta z okazji do przywrócenia bieli ścian w budynkach inwentarskich, stosując bielenie. Nie jest to zabieg ani pracochłonny ani czasochłonny. Do jego wykonania wystarczy opryskiwacz i odpowiednio przygotowana lanca. Jednak przy większych powierzchniach można wykorzystać ciągnik rolniczy z zawieszanym opryskiwaczem lub specjalne agregaty. Najbardziej pracochłonnym etapem tej metody jest przygotowanie do tego zabiegu. Należy, tak jak do pozostałych metod, wysprzątać pozostałości po paszy i oborniku zarówno z posadzki, jak i ścian. Usunąć mechaniczne łuszczące się kawałki farby, a następnie namoczyć powierzchnię i ją umyć. Do tego celu można wykorzystać szpachelki, szczotki druciane czy inne urządzenia, np. myjki wysokociśnieniowe. Jest to bardzo ważny etap, który ma wpływ na skuteczność zabiegu bielenia. Bezpośrednio przed przystąpieniem do samej czynności bielenia dobrze jest osłonić elementy wyposażenia oraz okien przed zanieczyszczeniem wapnem, co zaoszczędzi nam w późniejszym czasie dodatkowej pracy w ich czyszczeniu.

Po przygotowaniu pomieszczeń do bielenia należy przygotować odpowiedni roztwór mleka wapiennego. Pamiętając, że **do wody dodajemy wapno** a nie odwrotnie, mieszamy wodę z wapnem w stosunku 1:5, tzn., że jeden kilogram wapna rozpuszczamy w pięciu litrach wody. Po połączeniu wapna z wodą roztwór wymaga dokładnego wymieszania, aby możliwie ograniczyć ilość ewentualnych grudek, stanowiących niepożądaną frakcję, a tym samym zagrożenie zapchania dysz w przypadku, gdy bielenie planuje się wykonać za pomocą opryskiwacza czy specjalistycznego sprzętu.

Tak przygotowany roztwór posiada pewne właściwości, o których warto wspomnieć. Jedną z takich właściwości, i podstawową, jest oczywiście dezynfekcja z racji właściwości żrących i neutralizujących kwasy. Inną jest zabezpieczenie i wzmocnienie pękających lub osypujących się tynków. Niekorzystną cechą mleka wapiennego jest jego skłonność do rozwarstwiania i tworzenia osadu, dlatego taki roztwór powinno się przygotowywać bezpośrednio przed użyciem. Do przygotowania mleka wapiennego kiedyś wykorzystywano wapno palone, dziś wykorzystuje się do tych celów wapno hydratyzowane. Występuje ono w postaci suchego proszku gotowego do użycia przy sporządzaniu roztworów czy przygotowywania zapraw cementowo-wapiennych.

Samą czynność przeprowadza się według podobnych zasad jak pozostałe metody, czyli zaczynamy od sufitów, a potem bielimy ściany. Zasada zawsze jest ta sama – od góry do dołu. W przypadku silnych zabrudzeń należy bielenie powtórzyć, po uprzednim wyschnięciu pierwszej warstwy. Zabieg bielenia można przeprowadzić przy wykorzystaniu różnego rodzaju sprzętu. Najprostszym jest pędzel, tzw. ławkowiec, o szerokości roboczej do 20 cm, jednak bielenie nim wymaga dużego nakładu, jest czasochłonne i mało wydajne. Dlatego lepiej jest wykorzystywać opryskiwacze zarówno plecakowe, jak i ciągnikowe lub specjalistyczne agregaty do bielenia.

Pamiętając, że mamy kontakt z substancją żrącą, trzeba zastosować odpowiednie środki ostrożności i bezpieczeństwa. Warto przy takich pracach skorzystać z kombinezonu, rękawic, maseczki, okularów i odpowiedniego obuwia, gdyż to właśnie odkryte części ciała, oczy i drogi oddechowe są najbardziej narażone na działanie tej substancji. Skutkiem kontaktu nieokrytych części ciała może być poważny uszczerbek na zdrowiu i różnego rodzaju powikłania.

Generalnie trzeba podkreślić, że dobór metody dezynfekcji jest uzależniony od wielu czynników. Najważniejszym celem jest odpowiednie przygotowanie budynku inwentarskiego do zasiedlenia. Czasami jedna metoda nie jest wystarczająca i stosuje się kilka metod powiązanych ze sobą, np. pianowanie, oprysk i zamgławianie. Dzięki takim połączeniom skutecznie niszczone są bakterie chorobotwórcze, wirusy, grzyby, pasożyty czy insekty. Poprawiamy tym samy warunki środowiskowe i dobrostan zwierząt. Poprawa czystości w budynku inwentarskim wpływa też korzystnie na warunki mikroklimatyczne i samopoczucie osób pracujących przy obsłudze zwierząt. Tym samym cały proces czyszczenia, mycia i dezynfekcji jest z punktu widzenia hodowcy uzasadniony.



eprasa.pl cb893b5954

Przygotowanie rodzin pszczelich do zimowli oraz walka z warozą

Przygotowanie jesienne rodzin pszczelich jest bardzo ważne, ponieważ sposób ich przygotowania do zimy w znaczący sposób wpływa na ich wiosenny rozwój i siłę, co stanowi punkt wyjścia do rozpoczęcia nowego sezonu pszczelarskiego.

PAWEŁ PODRASKA, PZDR w Pyrzycach

Podstawowym zadaniem pszczelarza jesienią jest:
• główny przegląd jesienny oraz prawidłowe ułożenie gniazd na zimę,
• karmienie pszczół odpowiednią ilością pokarmu,
• walka z warozą,
• zapewnienie dobrej jakościowo matki,
• ocenienie stanu technicznego uli i ostatnie korekty,
• zapewnienie dobrej wentylacji w ulach.

Wśród pszczelarzy często się mówi, że rok pszczelarski rozpoczyna się z chwilą układania gniazd na zimę. W większej części Polski pożytek lipowy jest ostatnim pożytkiem w sezonie i tam nie należy zwlekać z rozpoczęciem układania gniazd, przynajmniej wstępnego w połowie lipca i ostatecznego na początku sierpnia. Również w tym okresie wielu pszczelarzy podkarmia rodziny pszczele pobudzająco w celu rozczerwienia matek niewielkimi ilościami syropu w stosunku 1:1. Układając gniazda na zimę najlepiej jest kierować się liczbą plastrów z czerwiem. O tej porze roku w ulach wciąż jest mnóstwo pszczół, jednak pamiętać należy, że duża ich część umrze przed nastaniem zimy. Z pszczół robotnic, które wygryzają się z komórek:
• do 26 lipca - zimę przeżyje 39%,
• od 27 lipca do 26 sierpnia – zimę przeżyje 82%,
• od 27 sierpnia do 7 września – zimę przeżyje 88%,
• od 8 września do 18 września – zimę przeżyje 70%,
• od 19 września do 27 września – zimę przeżyje 41%,
• od 28 września do 8 października – zimę przeżyje 30%.

Jeśli w połowie września czerw jest na np. 4 plastrach, rodzinę taką, choćby zajmowała pełny korpus, zazimować można na maks. 6 ramkach. Gdy mamy słabe rodziny i zachodzi obawa o niedostateczną ich liczebność lub nieodpowiednią strukturę wiekową owadów warto je połączyć. Łączenie najłatwiej jest przeprowadzić stawiając ule na sobie, przedzielając zasiedlające je rodziny arkuszem z gazety (metoda tzw. „na gazetę"). W kartce oddzielającej korpusy z pszczołami z różnych rodzin wykonać można kilka małych otworów, które owady będą powiększać, mieszając się przy tym. Dzięki temu wyrówna się ich zapach i owady z różnych społeczności nie będą ze sobą walczyć. Aby spowolnić zgrywanie papieru można go zrosić wodą ze spryskiwacza.

Matkę pszczelą starszą lub ze słabszej rodziny przed łączeniem można usunąć, choć nie jest to konieczne – jedna z nich i tak zostanie zlikwidowana przez pszczoły. W zdecydowanej większości przypadków w połączonym ulu przy życiu pozostaje młodsza, lepiej rokująca matka.

Przyjmuje się, że karmienie pszczół w naszym województwie powinno za-



eprasa.pl cb893b5954

kończyć się do połowy września. Należy do tego stosować syrop cukrowy lub inwert. Jedna rodzina powinna dostać co najmniej 10 kg cukru. Niektórzy pszczelarze decydują się na stosowanie większych ilości, sięgających nawet 12-15 kg. Syrop będzie przetwarzany przez stare pszczoły i będą z niego korzystać pszczoły młode, które będą wykonywać swoją pracę wiosną kolejnego roku. Późniejsze dokarmianie pszczół może spowodować, że nie zdążą przygotować się do prawidłowej zimowli poprzez nabranie tzw. ciała tłuszczowego oraz nie będą one w stanie przetworzyć syropu, co osłabia pszczoły i powoduje, że zbyt szybko obumierają. W praktyce przyjmuje się, że jeżeli w plastrze o najmniejszej ilości zapasów pas poszytego pokarmu nad miejscem, w którym uwiąże się zimowy kłąb wynosi 12-15 cm, jedzenia pszczołom nie powinno zabraknąć.

Po zakarmieniu można dołożyć na skraj gniazda zatwór. Generalnie lepiej jest, gdy ilość pozostawionych na zimę plastrów jest minimalnie za mała niż wówczas, gdy jest ich zbyt wiele. W takim przypadku nieobsiadane plastry mogą pleśnieć. Co gorsza, złożony na nich pokarm może okazać się niedostępny dla zimującego kłębu. Zdarzają się przypadki śmierci głodowej pszczół pomimo zapasów zimowej paszy w ulach.

Wrzesień to okres intensywnej walki z warrozą. To także pora, gdy pszczelarz zyskuje niedopuszczone do użycia w okresie pozyskiwania miodu rozwiązania. Katalog zarejestrowanych do użytku przeciw warrozie preparatów, refundowanych przez KOWR, prezentuje poniższa tabela:



Nazwa leku	Substancja aktywna	Metoda aplikacji
API LIFE VAR	Tymol, kamfora, ol. eukaliptusowy	Nasączone płytki do odparowywania w ulu
APIGUARD	Tymol	Żel do odparowywania w ulu
APIVAR	Amitraza	Paski do zawieszania w ulu
APIWAROL	Amitraza	Tabletki do spalania – do odymiania pszczół w ulu
BAYVAROL	Flumetryna	Paski do zawieszania w ulu
BIOWAR	Amitraza	Paski do zawieszania w ulu
OXYBEE	Kwas szczawiowy, olejki eteryczne	Płyn do polewania pszczół
POLYVAR YELLOW	Flumetryna	Paski do zamieszczania w wylotku ula
THYMOVAR	Tymol	Nasączone płytki do odparowywania w ulu
VARROMED	Kwas mrówkowy, kwas szczawiowy	Płyn do polewania pszczół

Jeżeli w sezonie nie widzieliśmy pasożyta na pszczołach, to nie możemy zaprzestać leczenia w danym roku. Do zabiegów leczniczych należy przystąpić zaraz po ostatnim miodobraniu. Najwygodniejsze w walce z *Varroa* są paski roztoczobójcze do zawieszania w ulach. Należy pamiętać, aby leki stosować zgodnie z instrukcją stosowania. Nie należy stosować pasków w gnieździe dłużej niż 6 do 8 tygodni. Chodzi o to, aby nie dać szans pasożytom na wytworzenie populacji odpornej na działanie leku.

Poza lekami do odymiania owadów i zawieszania w ich gniazdach są też te, które można odparowywać. Do tego wykorzystuje są albo specjalne parowniki, albo dyfuzory. Oprócz wymienionych leków pszczoły można również leczyć kwasami szczawiowym i mrówkowym. Istotną kwestią w jesiennym zwalczaniu warozy jest jej monitoring. W ostatnich latach doświadczaliśmy długich i ciepłych jesieni, dzięki czemu dochodziło do reinwazji warrozy. Jeszcze w listopadzie, gdy loty pszczół będą sporadyczne lub ustaną z powodu niskiej temperatury, stosujemy obowiązkowo zabieg przeciwko warrozie przy użyciu kwasu szczawiowego lub odymienia Apiwarolem.

eprasa.pl cb893b5954

STANISŁAW ZARZYCKI, ZODR w Barzkowicach

W tym roku żniwa zakończą się szybciej niż zazwyczaj. 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.

„AGRO-BIZNES" Sp.j
ul. Myśliborska 56, 66-400 Gorzów Wlkp.

Znany i ceniony dystrybutor środków ochrony roślin, nawozów oraz materiału siewnego poszukuje osób chętnych do pracy na stanowisku:

PRZEDSTAWICIEL HANDLOWY

Poszukujemy osób do pracy na ternie województwa zachodniopomorskiego i lubuskiego

Dołącz do naszego zespołu i rozwijaj swoją karierę w branży rolniczej!

Na tym stanowisku będziesz odpowiedzialny/a za:
- Rozwój sprzedaży na podległym terenie
- Profesjonalną obsługę klientów
- Fachowe doradztwo w zakresie uprawy, nawożenia i ochrony roślin
- Pozyskiwanie nowych klientów i aktywne rozszerzanie bazy kontaktów.

Idealny kandydat to osoba, która:
- Posiada doświadczenie handlowe w branży rolniczej
- Ma wykształcenie rolnicze oraz szeroką wiedzę z zakresu agronomii
- Jest komunikatywna
- Jest gotowa do podnoszenia kwalifikacji i rozwijania swoich umiejętności
- Posiada prawo jazdy kat. B

Oferujemy:
- Pracę w firmie o ustabilizowanej pozycji na rynku
- Możliwość rozwoju zawodowego
- Atrakcyjne wynagrodzenie zależne od wyników
- Pakiet szkoleń
- Umowę o pracę, samochód służbowy oraz urządzenia mobilne.

Prześlij nam swoje CV na adres: **praca@agro-biznes.pl**

Więcej informacji na **www.agro-biznes.pl**

eprasa.pl cb893b5954

Główny Inspektorat Weterynarii

EUROPEJSKI URZĄD DS. BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Dofinansowane przez Unię Europejską

CZYM JEST AFRYKAŃSKI POMÓR ŚWIŃ?

(ang. African Swine Fever, w skrócie ASF)

O ASF

ASF to groźna, zakaźna i zaraźliwa choroba wirusowa świń domowych, świniodzików oraz dzików.

Kraje dotknięte ASF narażone są na **bardzo duże straty ekonomiczne** w przemyśle mięsnym oraz hodowli, powodowane upadkami świń, kosztami likwidacji ognisk choroby, a także wstrzymaniem obrotu i eksportu świń, mięsa wieprzowego oraz produktów pozyskiwanych od świń.



Pamiętaj! Ludzie nie są wrażliwi na zakażenie wirusem ASF!



OBJAWY KLINICZNE ASF

- nagłe padnięcia świń,
- gorączka*, przy której zwierzęta na ogół mają zachowany apetyt,
- sinica skóry uszu, brzucha oraz boków ciała,
- duszność,
- biegunka (często z domieszką krwi),
- wymioty,
- ronienia u macior prośnych.

* **Uwaga!** Tuż przed śmiercią świni zakażonej wirusem ASF dochodzi do spadku wewnętrznej temperatury ciała!

CHROŃMY ŚWINIE PRZED ZAKAŻENIEM WIRUSEM ASF!

Bądź na bieżąco: www.wetgiw.gov.pl

@WetGIW



eprasa.pl cb893b5954

Główny Inspektorat Weterynarii

EUROPEJSKI URZĄD DS. BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Dofinansowane przez Unię Europejską

CZYM JEST AFRYKAŃSKI POMÓR ŚWIŃ?

(ang. African Swine Fever, w skrócie ASF)

PODEJRZEWAM, ŻE MOJE STADO ŚWIŃ JEST ZAKAŻONE WIRUSEM ASF. CO MAM ZROBIĆ?

Zgodnie z ustawą o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz. U. z 2023 r. poz. 1075) jako posiadacz zwierząt jesteś zobowiązany do **niezwłocznego** zawiadomienia o tym **powiatowego lekarza weterynarii** bezpośrednio lub za pośrednictwem lekarza weterynarii opiekującego się gospodarstwem albo wójta (burmistrza, prezydenta miasta).

§

Uwaga! Zgłoszenie podejrzenia wystąpienia choroby zakaźnej zwierząt, zgodnie z ww. ustawą jest obowiązkiem, którego niedopełnienie stanowi **wykroczenie** podlegające karze aresztu, ograniczenia wolności albo karze grzywny.

Pamiętaj! W związku z działaniami organów Inspekcji Weterynaryjnej podejmowanymi przy zwalczaniu choroby zakaźnej zwierząt podlegającej obowiązkowi zwalczania, zgodnie z ww. ustawą, posiadaczowi zwierzęcia przysługuje **zapomoga**, **odszkodowanie** lub **nagroda**.

CHROŃMY ŚWINIE PRZED ZAKAŻENIEM WIRUSEM ASF!

Bądź na bieżąco: www.wetgiw.gov.pl

@WetGIW

STOP AFRICAN SWINE FEVER
Pigs sick? Act quick! Contact your vet.

eprasa.pl cb893b5954

8 sposobów na przetwory z grzybów

Możliwości przetwarzania grzybów jest wiele. Wszystko zależy od potrzeby i tego, jakie grzyby zebraliśmy.

JOANNA SURGIEL, PZDR w Sławnie

❶ MARYNOWANIE

Tak przetworzonym grzybom trwałość nadaje kwaśna zalewa i pasteryzacja. Można do niej także dodawać warzywa, przyprawy i zioła, które będą wpływały na smak, wygląd oraz trwałość przetworu. Marnowane grzybki są świetne jako dodatek do przekąsek, past, sałatek, kanapek. Do marynowania najlepiej nadają się małe grzybki. Grzyby należy oczyścić, opłukać i obgotować w wodzie z dodatkiem soli, octu lub soku z cytryny. Czas obgotowania zależ od rodzaju grzybów. Borowiki i podgrzybki obgotowuje się 10-15 minut, a kurki i gąski ok. 20 min. Obgotowane osącza się, studzi i układa w słoiku. Potem zalewa marynatą – przestudzoną, jeśli grzyby będą potem pasteryzowane, gorącą – jeżeli nie poddaje się ich pasteryzacji. Na 1 kg oczyszczonych grzybów przygotowuje się ok. 0,6 l zalewy.

MARYNOWANIE

Składniki na 3 słoiki po 0,25 l

1 kg grzybów leśnych, po 1 szklance 10% octu i wody, 3 liście laurowe, po 2 łyżki soli i cukru, kilka drobnych cebulek, łyżka ziaren gorczycy

Grzyby oczyścić, opłukać, odciąć ogonki, kapelusze wrzucić na wrzątek z dodatkiem łyżki soli, gotować 20 minut, po 10 minutach wrzucić cebulki, grzyby wyjąć, osączyć i przełożyć do wcześniej przygotowanych słoików, najlepiej niedużych, żeby szybko zużyć, ostudzić. Wodę zagotować z octem, cukrem i resztą soli oraz przyprawami, ostudzić, zalać grzyby, do każdego słoika wrzucić cebulki i ziarna gorczycy, zakręcić słoiki, odstawić w chłodne miejsce.

❷ MROŻENIE

Dobry sposób przetwarzania grzybów, o ile mamy sporo wolnego miejsca w zamrażarce. Mrożone grzybki są doskonałym dodatkiem m.in. do zup, potraw duszonych, zapiekane, tart. Jeśli przeznaczone do mrożenia grzyby są wilgotne, należy je osuszyć, rozkładając np. na papierze. Gdy chcemy zamrozić kurki czy rydze, najpierw musimy obgotować je przesz ok. 5 minut z dodatkiem soli i soku z cytryny. Dzięki temu nie będą gorzkie. Potem osączamy, studzi-

✓ Żeby przygotować dobrej jakości przetwory, trzeba przede wszystkim dysponować odpowiednim surowcem.

✓ Po pierwsze – musimy mieć pewność, że zebraliśmy grzyby jadalne. Dlatego zbieramy tylko te, które dobrze znamy. Nie powinny być one zbyt młode, bo wtedy łatwo o pomyłkę, ani stare – bo nie są zbyt aromatyczne.

✓ Po drugie – trzeba je odpowiednio zebrać, czyli wykręcać z podłoża lub odcinać nożykiem, wstępnie oczyścić i wrzucić do przewiewnego kosza.

✓ Po trzecie – po powrocie z grzybobrania należy jak najszybciej przetworzyć zbiory.



eprasa.pl cb893b5954

my i zamrażamyć. Zamrożone grzyby przechowywać w zamrażarce przez pół roku.

❸ SUSZENIE

Najprostszy sposób przetwarzania grzybów. Jednocześnie taqk przetworzone – mają najszersze zastosowanie kulinarne. Przygotowuje się z nich farsz do pierogów, naleśników, a opłukane dodaje do sosów, zup. Grzyby (całe, kapelusze lub krojone) można suszyć na słońcu, płycie kuchennej, w piekarniku lub specjalnej suszarce. Suszymy je do momentu aż dadzą się złamać. Powinny być jasne i mieć intensywny aromat. Wysuszone należy wsypać do zamykanego słoja i przechowywać w suchym, ciemnym miejscu.

❹ SOLONE

Utrwalone w ten sposób grzyby można dodawać do tych samych potraw co świeże. Wcześniej trzeba je wypłukać, by usunąć nadmiar soli. Solone grzyby, po wcześniejszym wymoczeniu i obgotowaniu w zalewie, można marynować. Oczyszczone na sucho grzyby sortuje się pod względem wielkości. Należy je wypłukać, obgotować 10-15 min w wodzie z dodatkiem soli lub kwasu cytrynowego. Potem przelewa się je zimną wodą, osącza i układa w wyparzonym słoju lub kamionce, przesypując solą (15 dag na 1 kg grzybów) lub zalewa solanką (20 dag soli na 1 l wody). Solone grzyby przechowuje się w chłodnym miejscu.

GRZYBY SOLONE

Składniki na 2 słoiki po 0,33 l

1 kg młodych, niedużych grzybów leśnych (same kapelusze, np. borowików, podgrzybków, gąsek), 20 dag soli (5 dag do gotowania)

Grzyby umyć, osuszyć, obciąć trzony, pozostawiając same kapelusze (najlepiej wybrać grzyby jednego gatunku). Wrzucić na 1 l osolonego wrzątku, gotować 5 min od chwili zagotowania, osączyć na sicie, ostudzić, ułożyć w przygotowanych słoikach. Zagotować 1 l wody z resztą soli, zalać grzyby, aby na wierzchu była solanka, można dodatkowo posypać warstwą soli, zamknąć. Sprawdzać czy nie pojawia się pleśń. Przed użyciem do potraw grzyby wymoczyć.

❺ W TŁUSZCZU

Podduszone w tłuszczu grzyby poddaje się utrwaleniu cieplnemu (pasteryzacji) w zamkniętych słoikach. Tak przygotowane borowiki, rydze czy kurki można podawać np. do zup, sosów, potraw duszonych i pieczonych. Warto wykorzystywać też sam tłuszcz, np. do aromatyzowania sosów, duszonych mięs. Grzyby czyści się na sucho. Najlepiej do duszenia przeznaczyć mniejsze okazy, ewentualnie większe pokroić na połówki lub ćwiartki. Tłuszczem, w którym dusimy grzyby, może być świeże masło lub olej. Grzyby trzeba dusić na małym ogniu i często mieszać, żeby tłuszcz nie dymił. Przetwory należy nakładać do niewielkich słoików, tak by po otwarciu zużyć ich zawartość na raz. A to dlatego, że przy kontakcie z powietrzem zaczyna jełczeć. Czas pasteryzacji w zależności od wielkości słoika to 45-60 min, liczony od momentu zawrzenia wody. Przygotowane przetwory należy wynieść w chłodne i ciemne miejsce.

SPOSÓB PRZETWORZENIA	GATUNEK GRZYBÓW
MARYNOWANIE	kurki, borowiki, rydze, gąski, maślaki, gołabki
MROŻENIE	borowiki, podgrzybki, kurki, rydze, gąski
SUSZENIE	borowiki, podgrzybki, koźlaże
SOLENIE	borowiki, gąski, kurki, rydze, maślaki, podgrzybki
W TŁUSZCZU	borowiki, kurki, rydze
EKSTRAKT	wszystkie
KWASZENIE	gąski, rydze, borowiki
DUSZENIE	wszystkie

❻ KWASZENIE

Kwasi się grzyby blaszkowe, ale też prawdziwki, podgrzybki. Można je wykorzystywać na przekąskę, jako dodatek do wędlin, zimnych sałatek. Do grzybów dodaje się trochę zsiadłego mleka i odstawia w miejsce o temp. 20°C, by umożliwić fermentację. Można też dodać cebulę, ziarna pieprzu, ziela angielskiego. Przez pierwsze dni powinna wydzielać się piana, którą należy zbierać. Po 2 tygodniach powierzchnię grzybów zalewa się olejem, naczynie szczelnie zamyka i wynosi do chłodu.

❼ EKSTRAT

Powstaje w czasie gotowania świeżych lub suszonych grzybów. Do jego przygotowania można wykorzystać też grzyby starsze, połamane. Suszone trzeba wcześniej namoczyć, zalać dużą porcją wody i długo gotować. Grzybowy ekstrakt jest ciemny i bardzo aromatyczny. Można go wykorzystać do przygotowania zup, dodawać do sosów, potraw duszonych. Grzyby trzeba pokroić jak najdrobniej, by łatwiej puściły sok. Zebrany sok najlepiej jest przesączyć jest przez gęste płótno. Sok można zagęścić, gotując odpowiednio długo. Ekstrakt dosala się, rozlewa do wyparzonych butelek lub słoików i przechowuje się w ciemnym i chłodnym miejscu.

❽ DUSZENIE

Grzyby, podduszone w lekko zakwaszonej wodzie, nakłada się do słoików i pasteryzuje. Po otwarciu słoika grzyby można poddusić na maśle i np. zaprawić śmietaną albo dodawać do potraw duszonych, pieczonych, smażonych. Tą metodą najlepiej przetwarzać grzyby młode – całe lub kapelusze. Grzyby należy oczyścić, opłukać, osączyć. Mniejsze można dusić w całości, większe lepiej pokroić w kawałki.



eprasa.pl cb893b5954

Lawenda



Pola lawendy można spotkać praktycznie w całej Polsce, najpiękniej prezentują się w sezonie letnim. Jej fioletowe łany budzą zachwyt, a zapach działa relaksująco.

DAGMARA KUŹMIŃSKA, PZDR w Choszcznie

Kwiaty lawendy zbiera się latem, na początku kwitnienia, gdy część z nich jest jeszcze nierozwiniętych na łodyżce – wtedy są pełne aromatu. Najlepiej robić to o poranku, jednak należy poczekać aż rosa wyschnie, ponieważ w innym przypadku zebrana lawenda będzie wilgotna i łatwo pokryje ją pleśń.

Do czego wykorzystywana jest lawenda?

✓ Stosowana jest w farmakoterapii stresu oraz bezsenności.

✓ Wykorzystywana jest w leczeniu i pielęgnacji cery trądzikowej.

✓ Wykorzystywana w leczeniu schorzeń układu pokarmowego, takich jak problemy trawienne, obniżona perystaltyka jelit czy zaburzenia wydzielania żółci.

✓ Wykazuje właściwości antyseptyczne i przeciwzapalne, co może pomagać w leczeniu drobnych ran i poprawie stanu skóry.

✓ Świetnie sprawdza się jako skuteczny środek na insekty. Chroni przed owadami, takimi jak komary, mole i pchły, dzięki swoim naturalnym olejkom eterycznym, które działają odstraszająco.

Dla zdrowia

Lawendę możemy stosować na kilka sposobów. Występuje w formie olejków, naparu, nalewek, przypraw, ale nadaje się również do spożywania na surowo. Najbardziej powszechne jest picie naparu z suszu. Herbatę przygotujemy, zaparzając jedną łyżeczkę ususzonych kwiatów wodą o temperaturze 95 stopni Celsjusza. Napar możemy zarówno pić, jak i wykorzystać do przemywania skóry.

W kuchni

Lawenda może być wykorzystana w kuchni. Można ją dodawać do dań głównych, przystawek, deserów oraz napojów. Najczęściej wykorzystuje się suszoną lawendę, ale można również użyć świeżych kwiatów. Przygotowując dania z lawendą, warto pamiętać o tym, o jej intensywnym smaku i zapachu, dlatego należy używać jej z umiarem.

KRUCHE CIASTECZKA Z DODATKIEM LAWENDY

1 szklanka mąki, 1/2 szklanki masła, 1/4 szklanki cukru pudru, 2 łyżki suszonej lawendy, szczypta soli

W misce wymieszać mąkę, cukier, lawendę i sól. Dodać masło i zagnieść ciasto. Uformować kulę i schłodzić w lodówce przez minimum 30 minut. Następnie ciasto rozwałkować na grubość około 1 cm i wycinać ciasteczka. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 15 minut.

LEMONIADA Z LAWENDĄ

1 szklanka soku z cytryny, 1 szklanka cukru, 1 szklanka wody, 2 łyżki suszonej lawendy, 4 szklanki wody gazowanej

W rondelku podgrzać sok z cytryny, cukier, wodę i lawendę. Gotować na małym ogniu przez około 10 minut. Następnie odstawić na minimum 30 minut. Przecedzić i dodać wodę gazowaną.



eprasa.pl cb893b5954



Łąka kwietna – idealna alternatywa dla trawnika

Kto z nas nie uśmiechnie się na widok łąki pełnej kolorowych roślin i latających wielobarwnych motyli? Momentalnie wracają wspomnienia z wakacji u babci, dziadka, cioci czy wujka na wsi, z czasu spędzonego z daleka od wielkomiejskiego zgiełku. Jednak rzadko zastanawiamy się czym dokładnie jest łąka kwietna, jaki ma ona wpływ na nasze bliskie otoczenie i środowisko.

KATARZYNA KOZOROWSKA, ZODR w Barzkowicach

Przytaczając słownikową definicję łąka kwietna to zbiorowisko roślin jedno- i dwuliściennych, jednorocznych i wieloletnich. A co należy zrobić, żeby z okien rozpościerał się widok na morze kolorowych kwiatów i traw? Zanim przystąpi się do wysiewania łąki należy odpowiednio przygotować podłoże. Ziemia musi być wcześniej oczyszczona z kamieni i chwastów, a także należycie napowietrzona. Przed wysiewem powinno się ziemię zagrabić, a nasiona wymieszać z trocinami lub piaskiem. Wysiewać można ręcznie bądź z siewnika, a dla uzyskania lepszego rezultatu po około 3 tygodniach można tę czynność powtórzyć.

Łąkę kwietną można zakładać cały rok, ale najlepszymi porami roku są wiosna i jesień. Tak stworzoną łąką kwietną właściciel może cieszyć się nawet trzy lata. Wielkim plusem takiej inwestycji jest jej pozytywny wpływ na środowisko, gdyż taka łąka nie wymaga nawożenia czy intensywnego koszenia. Dzięki temu, że koszenie łąki następuje raz bądź dwa razu w roku, ogranicza się emisję spalin do i tak już mocno zanieczyszczonego środowiska. Na korzyść przemawia także aspekt finansowy, ponieważ koszt założenia i jej utrzymania jest zdecydowanie niższy w porównaniu do popularnego trawnika. Jest to także idealne rozwiązanie dla osób, które nie mają codziennie czasu, aby przyglądać się swojemu przydomowemu ogrodowi.

Łąka kwietna, w przeciwieństwie do trawnika, nie wymaga systematycznego podlewania. Ten kolorowy zbiór kwiatów, bylin i traw podlewamy jedynie w trakcie intensywnej suszy. To trochę taki ogród, który „radzi sobie sam". Dzięki temu, że łąka ma intensywnie rozwiniętą sieć korzeni, woda deszczowa nie spływa szybko do sieci kanalizacyjnej, a to znacząco zmniejsza ryzyko często występujących miejscowych podtopień. Należy także wspomnieć o tym, że jest to miejsce, w którym schronienie mogą znaleźć liczne zwierzęta, takie jak ptaki, pszczoły czy motyle, a także małe płazy, gady i ssaki.

Nie można pominąć waloru zapachowego i estetycznego tego ekosystemu. Zasianie lawendy, mięty czy wrotyczu skutkuje tym, że nasze gospodarstwo i jego otoczenie jest wolne od komarów czy niebezpiecznych dla naszego organizmu kleszczy. Przebywanie w tak aromatycznym miejscu działa również kojąco na układ nerwowy, a sam spacer po łące poprawia niezwykle samopoczucie. Ponieważ jest miejsce niezwykle barwne, służy nierzadko jako plener dla wielu fotografów.

Podsumowując – łąka kwietna to idealna alternatywa dla popularnego trawnika, która niesie za sobą wiele pozytywnych skutków dla środowiska. Takie rozwiązanie staje się coraz bardziej popularne nie tylko w wiejskim otoczeniu, ale zaczyna pojawiać się coraz częściej w postulatach budżetów obywatelskich miast. Jest to niezwykle estetyczna architektura przydomowego krajobrazu, ale także idealne rozwiązanie ekologiczne w czasach, gdzie oszczędności wody i energii stają się priorytetem dla całego świata.

Źródło: www.gov.pl/web/wody-polskie/kwietne-laki
Fot. pixabay

eprasa.pl cb893b5954

KALENDARZ BIODYNAMICZNY

Wrzesień 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
						1 OG ☼ 5.47-19.23
00-06 06-24 2 OG/ZI	3 ZI ● NÓW	00-18 18-24 4 ZI/PO	5 PO Od 2.00 do 23.00	6 PO	00-07 07-24 7 PO/WO	8 WO ☼ 5.59-19.07
00-19 19-24 9 WO/OG	10 OG	11 OG ◖ I Kwadra	00-05 05-24 12 OG/ZI	13 ZI	00-10 10-24 14 ZI/PO	15 PO ☼ 6.10-18.50
00-12 12-24 16 PO/WO	17 WO	00-11 11-24 18 WO/OG ○ PEŁNIA Od 9.00	19 OG Do 4.00	00-11 11-24 20 OG/ZI	21 ZI	00-12 12-24 22 ZI/PO ☼ 6.22-18.34
23 PO	00-17 17-24 24 PO/WO ◗ III Kwadra	25 WO	26 WO	00-01 01-24 27 WO/OG	28 OG	00-12 12-24 29 OG/ZI ☼ 6.34-18.17
30 ZI						

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
	1 ZI ● NÓW	00-00 00-24 2 ZI/PO Od 8.00	3 PO Do 4.00	00-13 13-24 4 PO/WO	5 WO	6 WO ☼ 6.45-18.01
00-00 00-24 7 WO/OG	8 OG ☺	00-11 11-24 9 OG/ZI	10 ZI ◖ I Kwadra	00-19 19-24 11 ZI/PO	12 PO	00-22 22-24 13 PO/WO ☼ 6.58-17.46
14 WO	00-23 23-24 15 WO/OG	16 OG Od 3.00 do 15.00	00-22 22-24 17 OG/ZI ○ PEŁNIA	18 ZI	00-22 22-24 19 ZI/PO	20 PO ☼ 7.10-17.30
21 PO	00-00 00-24 22 PO/WO ☺	23 WO	00-07 07-24 24 WO/OG ◗ III Kwadra	25 OG	00-18 18-24 26 OG/ZI	27 ZI ☼ 6.22-16.16
28 ZI	00-06 06-24 29 ZI/PO Od 13.00	30 PO Do 6.00	00-19 19-24 31 PO/WO			

Październik 2024

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" prac ogrodniczych nie wykonujemy

DOROTA TOLKO, PZDR w Szczecinie

Źródło: Kalendarz biodynamiczny 2023, działkowiec

eprasa.pl cb893b5954

Większe wsparcie dla KGW

Koła gospodyń wiejskich wpisane do rejestru ARiMR wciąż mogą się starać o przyznanie pomocy finansowej na prowadzenie działalności statutowej. Budżet na ten cel został zwiększony o 10 mln zł – do 130 mln zł.

Do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich wpisanych jest 15,8 tys. kół. Dotychczas o wsparcie na prowadzenie działalności statutowej w 2024 roku wystąpiło 14,6 tys. z nich, ubiegają się o 123,8 mln zł. W związku z dużym zapotrzebowaniem na dofinansowanie pula środków na ten cel została zwiększona – ze 120 mln zł do 130 mln zł.

Wnioski do 30 września 2024 r. przyjmują biura powiatowe ARiMR. Wysokość wsparcia pozostaje uzależniona od liczebności kół:

• liczące nie więcej niż 30 osób mogą otrzymać 8 tys. zł;
• tych składających się z 31-75 członków dotyczy stawka w wysokości 9 tys. zł;
• w przypadku jeszcze liczniejszych kwota dofinansowania to 10 tys. zł.

Koła gospodyń wiejski, które już ubiegały się o wsparcie, wiedzą, na co mogą przeznaczyć otrzymane fundusze. Nowe warto poinformować, że dofinansowanie dotyczy m.in.:
• aktywności społeczno-wychowawczej i oświatowo-kulturalnej w środowiskach wiejskich;
• działalności na rzecz wszechstronnego rozwoju obszarów wiejskich;
• wspierania przedsiębiorczości kobiet;
• inicjowania i prowadzenia działań na rzecz poprawy warunków życia i pracy kobiet na wsi;
• upowszechniania i rozwijania form współdziałania, gospodarowania i racjonalnych metod prowadzenia gospodarstw domowych;
• działań związanych z reprezentacją interesów środowiska kobiet wiejskich wobec organów administracji publicznej;
• rozwoju kultury ludowej – w szczególności lokalnej i regionalnej.

Wsparcie statutowe kołom gospodyń wiejskich ARiMR przekazuje od 7 lat. Wartość przyznanej pomocy kształtowała się dotychczas następująco: w 2018 r. – ponad 16,3 mln zł; w 2019 r. – prawie 29,7 mln zł; w 2020 r. – blisko 32,9 mln zł; w 2021 r. – ponad 55,8 mln zł; w 2022 r. – 61,6 mln zł; w 2023 r. – ponad 114 mln zł.

Źródło: www.gov.pl/web/arimr

Rozwój małych gospodarstw – więcej czasu na składanie wniosków

Do 20 września, a nie jak planowano do 22 sierpnia, można się starać o wsparcie na Rozwój małych gospodarstw z Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej 2023-2027. Warunki przyznawania pomocy nie zmieniły się. Zatem do składania wniosków ARiMR zaprasza rolników, którzy zajmują się produkcją ekologiczną lub rozpoczynają działalność w ramach krótkiego łańcucha dostaw.

Dofinansowanie skierowane jest do rolników, którzy m.in.:
✓ zajmują się produkcją ekologiczną lub produkcją ekologiczną i przygotowaniem do sprzedaży wytworzonych produktów lub rozpoczynają działalność w zakresie wprowadzania żywności na rynek w ramach krótkiego łańcucha dostaw (KŁD);
✓ spełniają definicję mikro-, małego lub średniego przedsiębiorstwa;
✓ posiadają gospodarstwo o powierzchni nie większej niż 300 ha, którego wielkość ekonomiczna w roku wyjściowym nie przekracza 25 tys. euro;
✓ uzyskali przychód ze sprzedaży produktów rolnych wytworzonych w gospodarstwie w wysokości nie mniejszej niż 5 tys. zł;
✓ nie prowadzą działalności wyłącznie w celach naukowo–badawczych.

Pomoc przyznaje się w formie płatności ryczałtowej w wysokości 120 tys. zł. Środki te można przeznaczyć np. na inwestycje budowlane czy nabycie niezbędnego wyposażenia, maszyn, urządzeń i sprzętów. Ważne, by w wyniku realizacji planowanych przedsięwzięć nastąpił wzrost wartości sprzedaży brutto produktów rolnych co najmniej o 30 proc. w stosunku do ustalonej dla gospodarstwa wartości przychodu bazowego i nie mniej niż do poziomu odpowiadającego równowartości wynagrodzenia minimalnego w roku 2024.

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



eprasa.pl cb893b5954

INFORMACJA HANDLOWO-RYNKOWA



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

Wybrane ceny w dniu 1.07.2024 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	100,00	-	-	-	110,00	100,00	120,00
Jęczmień konsumpcyjny	dt	59,33	65,50	59,00	-	-	60,00	60,96	59,00	65,50
Kukurydza	dt	-	81,00	77,00	-	81,00	-	79,67	77,00	81,00
Łubin słodki	dt	-	98,75	105,00	-	-	-	101,88	98,75	105,00
Owies konsumpcyjny	dt	85,00	71,00	65,00	-	-	-	73,67	65,00	85,00
Owies paszowy	dt	-	90,00	-	-	68,50	58,00	72,17	58,00	90,00
Peluszka	dt	90,00	90,00	90,00	-	-	-	90,00	90,00	90,00
Pszenica konsumpcyjna	dt	87,75	91,00	85,00	91,50	93,00	90,25	89,75	85,00	93,00
Pszenica paszowa	dt	72,00	82,50	74,33	72,00	80,00	79,50	76,72	72,00	82,50
Pszenżyto	dt	61,50	64,00	64,67	57,25	69,50	58,00	62,49	57,25	69,50
Jałówki opasane (kl. E)	kg	9,00	-	11,00	11,50	7,50	12,00	10,20	7,50	12,00
Maciory i braki	kg	3,05	-	3,50	-	-	-	3,27	3,05	3,50
Mleko	l	2,13	-	1,70	-	1,95	2,01	1,95	1,70	2,13
Młode bydło opasowe (kl. A)	kg	8,50	-	11,00	11,50	-	-	10,33	8,50	11,50
Tuczniki kl. I	kg	6,85	7,60	8,00	-	7,64	7,35	7,49	6,85	8,00

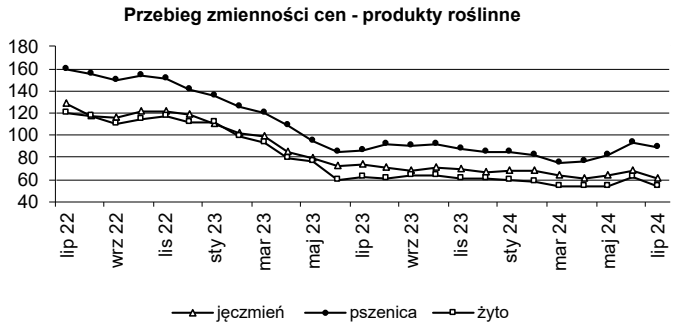
Pasze - ceny brutto

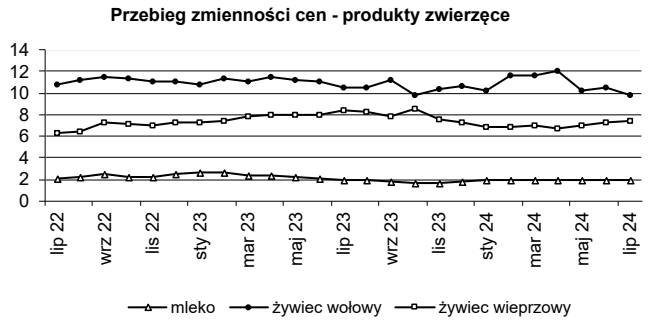
	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
dla bydła										
Koncentrat CJ	dt	-	-	290,00	-	-	-	290,00	290,00	290,00
Koncentrat KBO	dt	-	-	260,00	-	-	310,00	285,00	260,00	310,00
Mieszanka B	dt	-	-	190,00	-	-	250,00	220,00	190,00	250,00
Mieszanka BO	dt	-	-	-	-	-	350,00	350,00	350,00	350,00
dla trzody										
Koncentrat L	dt	-	-	390,00	305,00	-	260,00	318,33	260,00	390,00
Koncentrat LP	dt	-	-	357,00	-	-	270,00	313,50	270,00	357,00
Koncentrat prosiak	dt	-	-	339,00	-	-	338,00	338,50	338,00	339,00
Koncentrat PW	dt	-	300,00	350,00	255,00	-	329,50	308,63	255,00	350,00
Koncentrat T	dt	-	-	335,00	245,00	-	290,00	290,00	245,00	335,00
Mieszanka LK	dt	-	-	297,00	154,00	-	160,00	203,67	154,00	297,00
Mieszanka PP finiszer	dt	-	-	269,00	-	-	155,00	212,00	155,00	269,00
Mieszanka PP grower	dt	-	200,00	240,00	155,00	-	178,00	193,25	155,00	240,00
Mieszanka PP starter	dt	-	-	293,00	-	-	306,25	299,63	293,00	306,25
Mieszanka PW	dt	-	-	227,00	197,00	-	227,80	217,27	197,00	227,80
Prowit T	dt	-	-	-	-	-	245,00	245,00	245,00	245,00
inne										
Otręby pszenne	dt	-	-	160,00	-	-	160,00	160,00	160,00	160,00
Śruta kukurydziana	dt	-	116,00	-	-	188,00	150,00	151,33	116,00	188,00
Śruta sojowa	dt	-	-	316,00	-	-	315,00	315,50	315,00	316,00

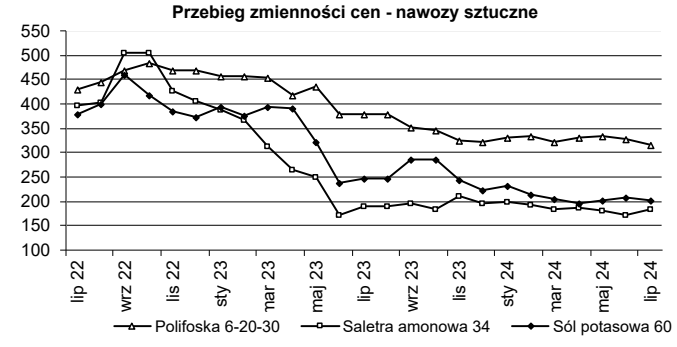
eprasa.pl cb893b5954

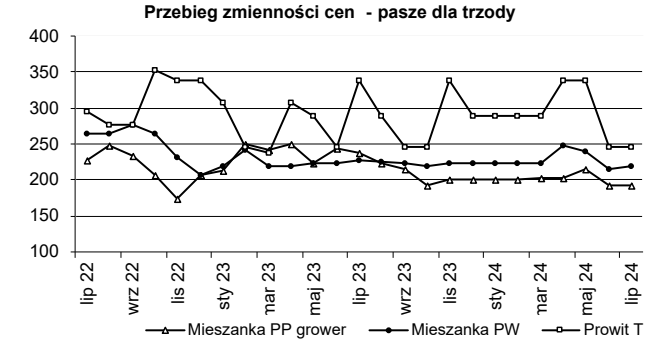
Nawozy i środki ochrony roślin - ceny brutto

	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	220,00	230,50	236,00	280,00	249,30	220,00	280,00
Fosforan amonu/Polidap 18-46	dt	-	-	348,00	200,00	318,60	-	288,87	200,00	348,00
Korn -Kali 40	dt	-	-	166,60	-	151,20	-	158,90	151,20	166,60
Lubofoska, Tarnogran lub NPK jesienne (4-6 % N)	dt	195,00	245,00	158,00	-	-	260,00	214,50	158,00	260,00
Mocznik bez dodatków 46	dt	-	220,00	196,56	232,50	312,00	-	240,26	196,56	312,00
Mocznik z inhibitorem ureazy	dt	-	200,00	-	193,00	219,25	-	204,08	193,00	219,25
Polifoska 4-12-32	dt	-	-	275,00	-	-	-	275,00	275,00	275,00
Polifoska 6-20-30	dt	240,00	355,00	318,00	290,25	330,97	322,50	309,45	240,00	355,00
Polifoska 8-24-24	dt	-	-	320,00	-	273,20	268,00	287,07	268,00	320,00
RSM - wodny roztwór saletrzano-mocznikowy 32	l	-	1,42	1,60	1,35	1,92	1,68	1,59	1,35	1,92
Saletra amonowa 34	dt	160,00	171,50	177,67	183,50	193,77	172,00	176,41	160,00	193,77
Saletrzak/Yara Bela 27	dt	-	151,50	145,00	144,75	171,35	-	153,15	144,75	171,35
Siarczan potasu 50 granulowany	dt	-	-	-	-	315,20	-	315,20	315,20	315,20
Sól potasowa 60	dt	-	-	199,80	196,00	200,10	225,00	205,23	196,00	225,00
Superfosfat poj. granulowany 19	dt	-	-	295,00	-	270,00	-	282,50	270,00	295,00
Wapniowe węglanowe CaCO3, typ 04, 50 %	t	-	490,00	-	-	634,50	-	562,25	490,00	634,50
Agil-S 100 EC	l	-	124,50	-	-	121,80	-	123,15	121,80	124,50
Betanal MaxxPro 209 OD	l	-	-	-	-	135,00	-	135,00	135,00	135,00
Butisan 400 SC	l	-	-	-	-	119,60	-	119,60	119,60	119,60
Cabrio Duo 112 EC	l	-	88,00	-	-	104,00	-	96,00	88,00	104,00
Caryx 240 SL	l	-	124,00	-	-	165,00	160,00	149,67	124,00	165,00
Coragen 200 SC	l	-	1 563,50	-	1 800,00	1 690,00	-	1 684,50	1 563,50	1 800,00
Cyperkill Max 500 EC	l	-	235,00	-	276,05	243,00	-	251,35	235,00	276,05
Decis Mega 50 EW	l	-	199,00	178,00	170,73	192,00	-	184,93	170,73	199,00
Delan 700 WG	kg	-	243,50	-	225,60	-	-	234,55	225,60	243,50
Delmetros 100 SC	l	-	-	-	185,00	195,00	191,00	190,33	185,00	195,00
Dewrinol 450 SC	l	-	73,50	-	-	-	-	73,50	73,50	73,50
Goal 480 SC	l	-	356,00	-	-	-	-	356,00	356,00	356,00
Huzar Active Plus	kg	-	142,00	-	-	-	-	142,00	142,00	142,00
Inazuma 130 WG	kg	-	-	266,00	279,00	275,00	275,40	273,85	266,00	279,00
Infinito 687,5 SC	l	-	115,00	180,00	-	126,10	-	140,37	115,00	180,00
Metazanex 500 SC	l	-	-	-	-	75,40	-	75,40	75,40	75,40









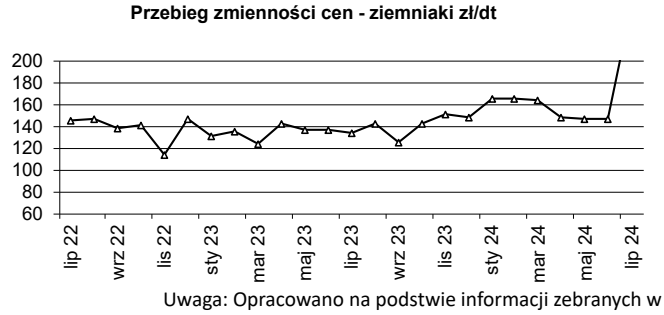
eprasa.pl cb893b5954

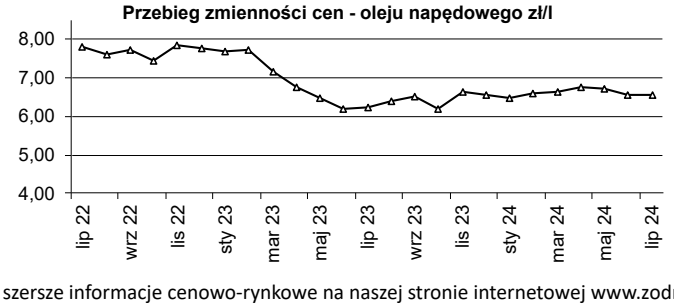
Produkty rolne - ceny sprzedaży u rolników i na targowiskach

	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	750,00	-	-	975,00	750,00	1 200,00
Jaja kurze średnie (50-60 g)	szt.	1,38	1,40	1,22	1,27	1,28	1,20	1,29	1,20	1,40
Jałówka cielna powyżej 1,5 r.	szt.	-	-	-	5 800	7 000	-	6 400	5 800	7 000
Jęczmień	dt	-	100,00	-	70,00	-	-	85,00	70,00	100,00
Krowa mleczna 3-5 lat	szt.	-	-	-	6 000	8 000	-	7 000	6 000	8 000
Miód	l	44,33	41,67	41,25	41,67	42,50	45,00	42,74	41,25	45,00
Mleko kozie	l	-	10,00	11,50	-	12,00	-	11,17	10,00	12,00
Obornik	t	-	-	-	150,00	132,50	-	141,25	132,50	150,00
Obornik z fermy drobiu	t	-	-	90,00	-	100,00	-	95,00	90,00	100,00
Prosię (15 - 20 kg)	szt.	-	-	325,00	330,00	-	-	327,50	325,00	330,00
Pszenica	dt	-	120,00	-	90,00	90,00	-	100,00	90,00	120,00
Pszenżyto	dt	-	100,00	100,00	80,00	-	-	93,33	80,00	100,00
Siano łąkowe prasowane	t	-	-	320,00	350,00	-	-	335,00	320,00	350,00
Słoma zbożowa prasowana	t	-	-	-	200,00	-	-	200,00	200,00	200,00
Żyto	dt	-	90,00	-	55,00	55,00	-	66,67	55,00	90,00
Ziemniaki jadalne min. 50 kg	dt	300,00	300,00	-	-	233,00	230,00	265,75	230,00	300,00

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	165,00	150,00	150,00	125,00	114,67	190,00	149,11	114,67	190,00
Foliowanie bel sianokiszonki	szt.	-	40,00	-	-	-	-	40,00	40,00	40,00
Koszenie traw	ha	235,00	150,00	170,00	200,00	207,50	-	192,50	150,00	235,00
Najem pracownika - prace dorywcze	h	30,00	25,00	36,00	30,00	27,50	-	29,70	25,00	36,00
Olej napędowy	l	6,52	6,46	6,61	6,56	6,55	6,38	6,51	6,38	6,61
Oprysk roślin	ha	100,00	85,00	95,00	95,00	120,63	97,50	98,86	85,00	120,63
Orka głęboka	ha	287,50	350,00	328,33	285,00	362,00	290,00	317,14	285,00	362,00
Prasa rolująca sł./siano (bele od Ø 1,5 m)	szt.	27,00	40,00	-	-	-	-	33,50	27,00	40,00
Prasa rolująca sł./siano (bele ok. Ø 1,2 m)	szt.	31,75	35,00	-	30,00	24,50	-	30,31	24,50	35,00
Roztrząsanie obornika z załadunkiem	t	-	40,00	-	-	57,50	44,00	47,17	40,00	57,50
Sadzenie ziemniaków	ha	200,00	200,00	250,00	220,00	-	-	217,50	200,00	250,00
Siew zbóż agregatem uprawowo siewnym	ha	252,50	260,00	275,00	180,00	280,00	312,00	259,92	180,00	312,00
Siew zbóż siewnikiem	ha	225,00	300,00	187,50	175,00	251,47	290,00	238,16	175,00	300,00
Talerzowanie	ha	200,00	211,50	230,00	175,00	250,00	221,00	214,58	175,00	250,00
Transport ciągnik z przyczepą do 12 t	h	150,00	150,00	160,00	156,67	213,67	-	166,07	150,00	213,67
Transport ciągnik z przyczepą powyżej 12 t	h	190,00	120,00	180,00	180,00	250,00	-	184,00	120,00	250,00
Uprawa agregatem podorywkowym	ha	220,00	175,00	150,00	150,00	238,00	200,00	188,83	150,00	238,00
Uprawa agregatem uprawowym	ha	222,50	190,00	218,33	195,00	239,67	225,00	215,08	190,00	239,67
Włókowanie	ha	-	95,00	110,00	90,00	-	-	98,33	90,00	110,00
Wynajem ciągnika do 80 KM	h	-	150,00	-	140,00	150,00	-	146,67	140,00	150,00
Wynajem ciągnika powyżej 80 KM	h	-	200,00	-	160,00	200,00	-	186,67	160,00	200,00
Zbiór buraków kombajnem	ha	-	-	1400,00	900,00	-	-	1 150,00	900,00	1 400,00
Zbiór kombajnem z rozdrobn. słomy	ha	415,00	435,00	500,00	510,00	440,00	-	460,00	415,00	510,00
Zbiór kombajnem zbożowym	ha	360,00	400,00	458,33	500,00	415,00	608,00	456,89	360,00	608,00
Zbiór kukurydzy sieczkarnią polową	ha	-	-	-	400,00	850,00	-	625,00	400,00	850,00





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

eprasa.pl cb893b5954

INFORMACJA HANDLOWO-RYNKOWA



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

Wybrane ceny w dniu 5.08.2024 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	-	100,00	100,00	-	-	-	100,00	100,00	100,00
Jęczmień konsumpcyjny	dt	61,00	66,33	63,00	-	58,00	62,38	62,14	58,00	66,33
Kukurydza	dt	-	75,00	77,50	-	84,50	-	79,00	75,00	84,50
Łubin słodki	dt	100,00	102,75	101,00	-	103,00	100,00	101,35	100,00	103,00
Owies konsumpcyjny	dt	82,00	79,00	69,00	-	-	-	76,67	69,00	82,00
Owies paszowy	dt	76,50	70,00	-	-	71,25	65,00	70,69	65,00	76,50
Peluszka	dt	92,00	109,50	100,00	-	101,50	110,00	102,60	92,00	110,00
Pszenica konsumpcyjna	dt	84,00	85,67	87,67	81,17	87,75	82,92	84,86	81,17	87,75
Pszenica paszowa	dt	72,17	76,67	74,00	73,00	80,00	74,42	75,04	72,17	80,00
Pszenżyto	dt	62,00	64,67	63,00	65,00	68,83	64,50	64,67	62,00	68,83
Jałówki opasane (kl. E)	kg	9,00	-	11,00	11,50	7,50	10,50	9,90	7,50	11,50
Maciory i braki	kg	3,05	-	3,50	-	7,36	3,00	4,23	3,00	7,36
Mleko	l	2,13	-	1,60	-	1,99	1,95	1,92	1,60	2,13
Młode bydło opasowe (kl. A)	kg	8,50	-	13,00	11,50	-	10,00	10,75	8,50	13,00
Tuczniki kl. I	kg	6,85	7,80	8,00	-	6,53	6,90	7,22	6,53	8,00

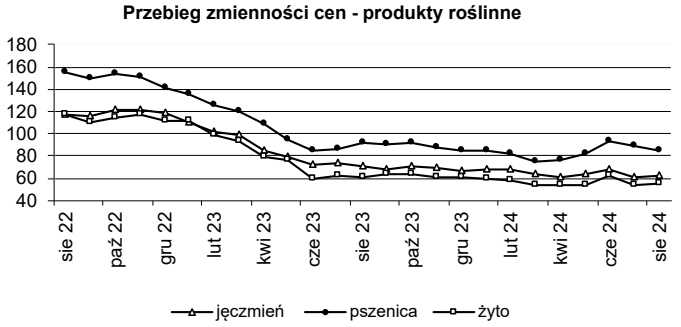
Pasze - ceny brutto

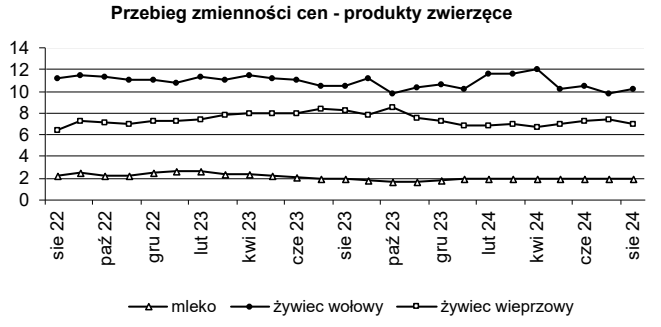
	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
dla bydła										
Koncentrat CJ	dt	-	-	290,00	-	-	-	290,00	290,00	290,00
Koncentrat KBO	dt	-	-	260,00	-	-	310,00	285,00	260,00	310,00
Mieszanka B	dt	-	-	190,00	-	-	250,00	220,00	190,00	250,00
Mieszanka BO	dt	-	-	-	-	-	350,00	350,00	350,00	350,00
dla trzody										
Koncentrat L	dt	-	248,00	392,00	305,00	-	355,00	325,00	248,00	392,00
Koncentrat LP	dt	-	262,00	357,00	-	-	270,00	296,33	262,00	357,00
Koncentrat prosiak	dt	-	310,00	340,00	-	-	338,00	329,33	310,00	340,00
Koncentrat PW	dt	-	260,00	352,00	255,00	-	329,50	299,13	255,00	352,00
Koncentrat T	dt	-	250,00	335,00	245,00	-	290,00	280,00	245,00	335,00
Mieszanka LK	dt	-	165,00	-	154,00	-	160,00	159,67	154,00	165,00
Mieszanka PP finiszer	dt	-	157,00	-	-	-	155,00	156,00	155,00	157,00
Mieszanka PP grower	dt	-	192,50	242,00	155,00	-	178,00	191,88	155,00	242,00
Mieszanka PP starter	dt	-	230,00	295,00	-	-	277,50	267,50	230,00	295,00
Mieszanka PW	dt	-	201,00	227,00	197,00	-	227,80	213,20	197,00	227,80
Prowit T	dt	-	245,00	-	-	-	245,00	245,00	245,00	245,00
inne										
Otręby pszenne	dt	-	-	162,00	-	-	160,00	161,00	160,00	162,00
Śruta kukurydziana	dt	-	116,00	-	-	188,00	150,00	151,33	116,00	188,00
Śruta sojowa	dt	-	-	317,00	-	-	315,00	316,00	315,00	317,00

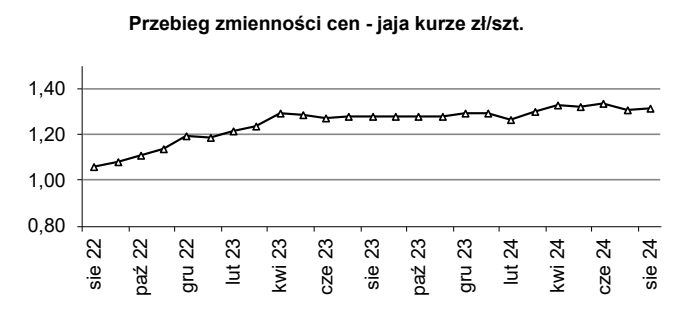
eprasa.pl cb893b5954

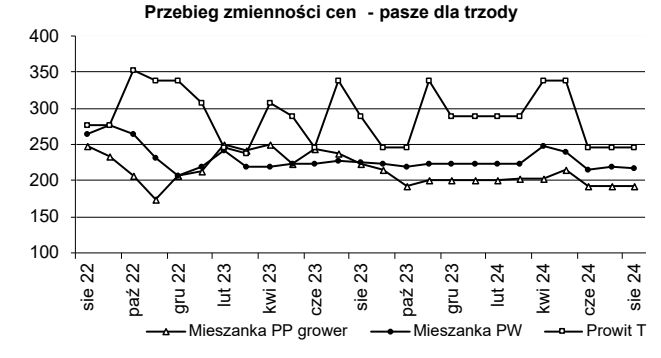
Nawozy i środki ochrony roślin - ceny brutto

	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	220,00	230,50	-	280,00	252,63	220,00	280,00
Fosforan amonu/Polidap 18-46	dt	-	-	348,00	-	318,60	333,00	333,20	318,60	348,00
Korn -Kali 40	dt	-	-	154,38	-	151,20	165,00	156,86	151,20	165,00
Lubofoska, Tarnogran lub NPK jesienne (4-6 % N)	dt	195,00	245,00	158,00	-	-	291,00	222,25	158,00	291,00
Mocznik bez dodatków 46	dt	-	240,00	-	188,50	195,00	-	207,83	188,50	240,00
Mocznik z inhibitorem ureazy	dt	-	200,00	-	197,75	215,20	215,50	207,11	197,75	215,50
Polifoska 4-12-32	dt	-	-	273,00	-	-	-	273,00	273,00	273,00
Polifoska 6-20-30	dt	240,00	307,50	304,38	278,75	336,00	315,33	296,99	240,00	336,00
Polifoska 8-24-24	dt	-	-	288,50	279,00	295,00	268,00	282,63	268,00	295,00
RSM - wodny roztwór saletrzano-mocznikowy 32	l	-	1,42	1,55	1,35	1,92	1,69	1,58	1,35	1,92
Saletra amonowa 34	dt	160,00	171,50	174,44	154,75	187,10	161,00	168,13	154,75	187,10
Saletra CAN 27	dt	-	-	-	125,80	-	-	125,80	125,80	125,80
Saletrzak/Yara Bela 27	dt	-	167,50	140,00	137,50	148,35	157,00	150,07	137,50	167,50
Siarczan potasu 50 granulowany	dt	-	-	-	-	315,20	-	315,20	315,20	315,20
Sól potasowa 60	dt	-	-	199,80	190,00	178,20	185,00	188,25	178,20	199,80
Suprofos 25 (5-10-25)	dt	-	-	240,00	-	-	-	240,00	240,00	240,00
Agil-S 100 EC	l	-	124,50	-	120,75	122,83	112,50	120,15	112,50	124,50
Betanal MaxxPro 209 OD	l	-	-	-	-	135,00	-	135,00	135,00	135,00
Butisan 400 SC	l	-	-	-	-	119,60	140,00	129,80	119,60	140,00
Cabrio Duo 112 EC	l	-	88,00	-	-	-	-	88,00	88,00	88,00
Caryx 240 SL	l	-	124,00	-	-	176,50	173,00	157,83	124,00	176,50
Chwastox Turbo 340 SL	l	-	36,00	-	38,94	44,00	44,00	40,73	36,00	44,00
Coragen 200 SC	l	-	1 563,50	-	1 800,00	1 680,00	-	1 681,17	1 563,50	1 800,00
Cyperkill Max 500 EC	l	-	205,00	-	272,00	235,00	-	237,33	205,00	272,00
Decis Mega 50 EW	l	-	199,00	179,00	177,00	192,00	-	186,75	177,00	199,00
Delan 700 WG	kg	-	243,50	-	219,65	-	-	231,57	219,65	243,50
Delmetros 100 SC	l	-	-	-	189,84	185,50	195,00	190,11	185,50	195,00
Glean 75 WG	100 g	-	-	-	-	191,00	-	191,00	191,00	191,00
Goal 480 SC	l	-	356,00	-	-	-	-	356,00	356,00	356,00
Huzar Active Plus	l	-	-	-	-	162,00	-	162,00	162,00	162,00
Inazuma 130 WG	kg	-	-	266,00	264,51	273,50	267,70	267,93	264,51	273,50
Merpan 80 WDG	kg	-	64,00	-	68,75	-	-	66,38	64,00	68,75









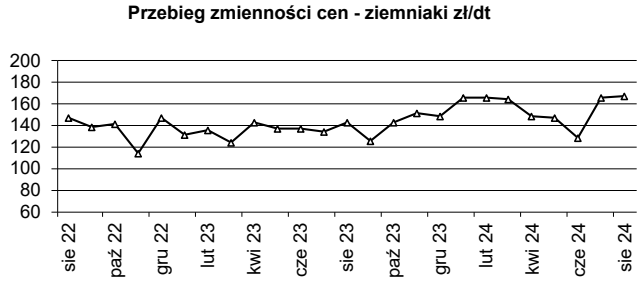
eprasa.pl cb893b5954

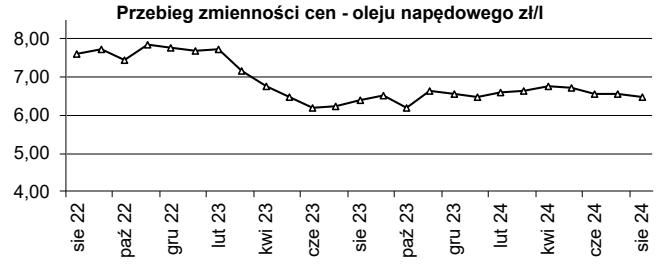
Produkty rolne - ceny sprzedaży u rolników i na targowiskach

	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.	-	1 000,00	1 200,00	800,00	-	-	1 000,00	800,00	1 200,00
Jaja kurze średnie (50-60 g)	szt.	1,38	1,43	1,22	1,27	1,28	1,35	1,32	1,22	1,43
Jałówka cielna powyżej 1,5 r.	szt.	-	4 500	-	5 800	7 000	-	5 767	4 500	7 000
Jęczmień	dt	-	70,00	-	70,00	-	-	70,00	70,00	70,00
Krowa mleczna 3-5 lat	szt.	-	6 000	-	6 500	8 500	-	7 000	6 000	8 500
Mieszanka zbożowa	dt	-	80,00	-	60,00	-	-	70,00	60,00	80,00
Miód	l	44,33	45,00	41,25	41,67	42,50	50,75	44,25	41,25	50,75
Mleko krowie	l	3,68	3,33	3,32	4,00	3,30	2,30	3,32	2,30	4,00
Obornik	t	-	170,00	-	100,00	132,50	100,00	125,63	100,00	170,00
Owies	dt	95,00	90,00	-	90,00	-	-	91,67	90,00	95,00
Prosię (15 - 20 kg)	szt.	-	200,00	375,00	300,00	-	-	291,67	200,00	375,00
Pszenica	dt	-	100,00	-	90,00	85,00	-	91,67	85,00	100,00
Pszenżyto	dt	-	90,00	100,00	70,00	-	-	86,67	70,00	100,00
Siano łąkowe prasowane	t	-	250,00	320,00	350,00	-	-	306,67	250,00	350,00
Słoma zbożowa prasowana	t	-	200,00	-	200,00	-	-	200,00	200,00	200,00
Ziemniaki jadalne min. 50 kg	dt	-	200,00	-	150,00	-	163,50	171,17	150,00	200,00

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	165,00	143,33	150,00	110,00	113,00	150,00	138,56	110,00	165,00
Foliowanie bel sianokiszonki	szt.	-	40,00	-	20,00	-	-	30,00	20,00	40,00
Koszenie traw	ha	265,00	150,00	170,00	206,67	207,50	200,00	199,86	150,00	265,00
Najem pracownika - prace dorywcze	h	30,00	25,00	36,00	30,00	30,00	-	30,20	25,00	36,00
Olej napędowy	l	6,48	6,47	6,59	6,50	6,43	6,44	6,49	6,43	6,59
Oprysk roślin	ha	100,00	96,67	95,00	95,00	122,30	98,33	101,22	95,00	122,30
Orka głęboka	ha	287,50	366,67	328,33	290,00	372,00	409,00	342,25	287,50	409,00
Prasa rolująca sł./siano (bele od Ø 1,5 m)	szt.	27,00	40,00	-	20,00	-	-	29,00	20,00	40,00
Prasa rolująca sł./siano (bele ok. Ø 1,2 m)	szt.	31,17	26,33	15,00	23,50	24,50	-	24,10	15,00	31,17
Roztrząsanie obornika z załadunkiem	t	-	40,00	-	-	42,50	44,00	42,17	40,00	44,00
Sadzenie ziemniaków	ha	200,00	225,00	250,00	220,00	-	-	223,75	200,00	250,00
Siew zbóż agregatem uprawowo siewnym	ha	252,50	290,00	275,00	-	280,00	301,33	279,77	252,50	301,33
Siew zbóż siewnikiem	ha	225,00	206,67	187,50	175,00	268,13	235,00	216,22	175,00	268,13
Talerzowanie	ha	200,00	214,33	230,00	170,00	250,00	214,00	213,06	170,00	250,00
Transport ciągnik z przyczepą do 12 t	h	150,00	150,00	160,00	156,67	220,33	369,00	201,00	150,00	369,00
Transport ciągnik z przyczepą powyżej 12 t	h	190,00	130,00	180,00	180,00	250,00	-	186,00	130,00	250,00
Uprawa agregatem podorywkowym	ha	220,00	190,00	150,00	150,00	238,00	180,00	188,00	150,00	238,00
Uprawa agregatem uprawowym	ha	222,50	193,33	218,33	195,00	228,00	206,67	210,64	193,33	228,00
Włókowanie	ha	-	125,00	110,00	90,00	-	140,00	116,25	90,00	140,00
Wynajem ciągnika do 80 KM	h	-	150,00	-	130,00	150,00	-	143,33	130,00	150,00
Wynajem ciągnika powyżej 80 KM	h	-	250,00	-	160,00	200,00	-	203,33	160,00	250,00
Zbiór buraków kombajnem	ha	-	-	1400,00	900,00	-	-	1 150,00	900,00	1 400,00
Zbiór kombajnem z rozdrobn. słomy	ha	476,67	473,33	500,00	516,67	440,00	500,00	484,44	440,00	516,67
Zbiór kombajnem zbożowym	ha	360,00	433,33	458,33	480,00	415,00	588,67	455,89	360,00	588,67
Zbiór kukurydzy sieczkarnią polową	ha	-	-	-	400,00	850,00	-	625,00	400,00	850,00





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

eprasa.pl cb893b5954

OGŁOSZENIA ROLNIKÓW

KUPUJESZ?
SPRZEDAJESZ?
ZAMIENIASZ?

SPRZEDAŻ

ROŚLINY

Owies. Tel. 698 087 689, 698 087 681.

ZWIERZĘTA

Krowy mięsne po pierwszym wycieleniu z cielakami, jałówki cielne do zacielenia. Tel. 692 028 220.
Pstrągi, karpie, króliki, kaczki francuskie, indory, 50 pustych uli, propolis, pyłek, miód. Tel. 518 558 924. (cały rok)

MASZYNY

Kombajn Bizon rok prod. 1986. Stan dobry. Tel. 797 543 446.
Wał Campbella, siewnik Poznaniak z agregatem przedsiewnym. Tel. 961 574 750.
Pług jednoskibowy Wirex, kultywator sprzężony z wałkiem. Tel. 513 514 714 (do odwołania)
Ciągnik Zetor z 1993 r., śrutownik Bąk, pompa do szamba + beczka, agregat prądotwórczy nowy, zagęszczarka nowa. Gm. Boleszkowice, tel. 604 625 062**.**
Silnik do Bbizona na chodzie, drugi – na części; Bizon na części, heder z wózkiem na chodzie. Tel. 698 087 689, 698 087 681.
Wóz konny drabiniasty i skrzyniowy, cyklop z kabiną, brony 5-polowe ciągane, przetrząsaczo-zgrabiarka, kosiarka czeska, opielacz do ziemniaków, siewnik poznaniak, pług 3-skibowy, kultywator. dzwonić wieczorem, po 20.00, tel. 666 395 108**.**

NIERUCHOMOŚCI

Gospodarstwo rolne 5.96 ha, 2 ha 5-letniej borówki z systemem nawadniającym. W tym dom o pow. użytkowej ok. 350 m2, ocieplony, nowy dach, ogrzewanie pellet. Storkówko koło Ińska. Tel. 513 514 714.

RÓŻNE

Naprawa pękniętych bloków silników spalinowych, pęknięcia płaszczy wodnych, dziury. Dojazd do klienta. Tel. 601 859 884

Ogłoś się na anszych łamach!

OGŁOSZENIA DROBNE OD ROLNIKÓW ZAMIESZCZAMY BEZPŁATNIE

tel. 91 479 40 73, 479 40 41
e-mail: redakcja@zodr.pl



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@zodr.pl lub sekretariat.barzkowice@zodr.pl, 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.

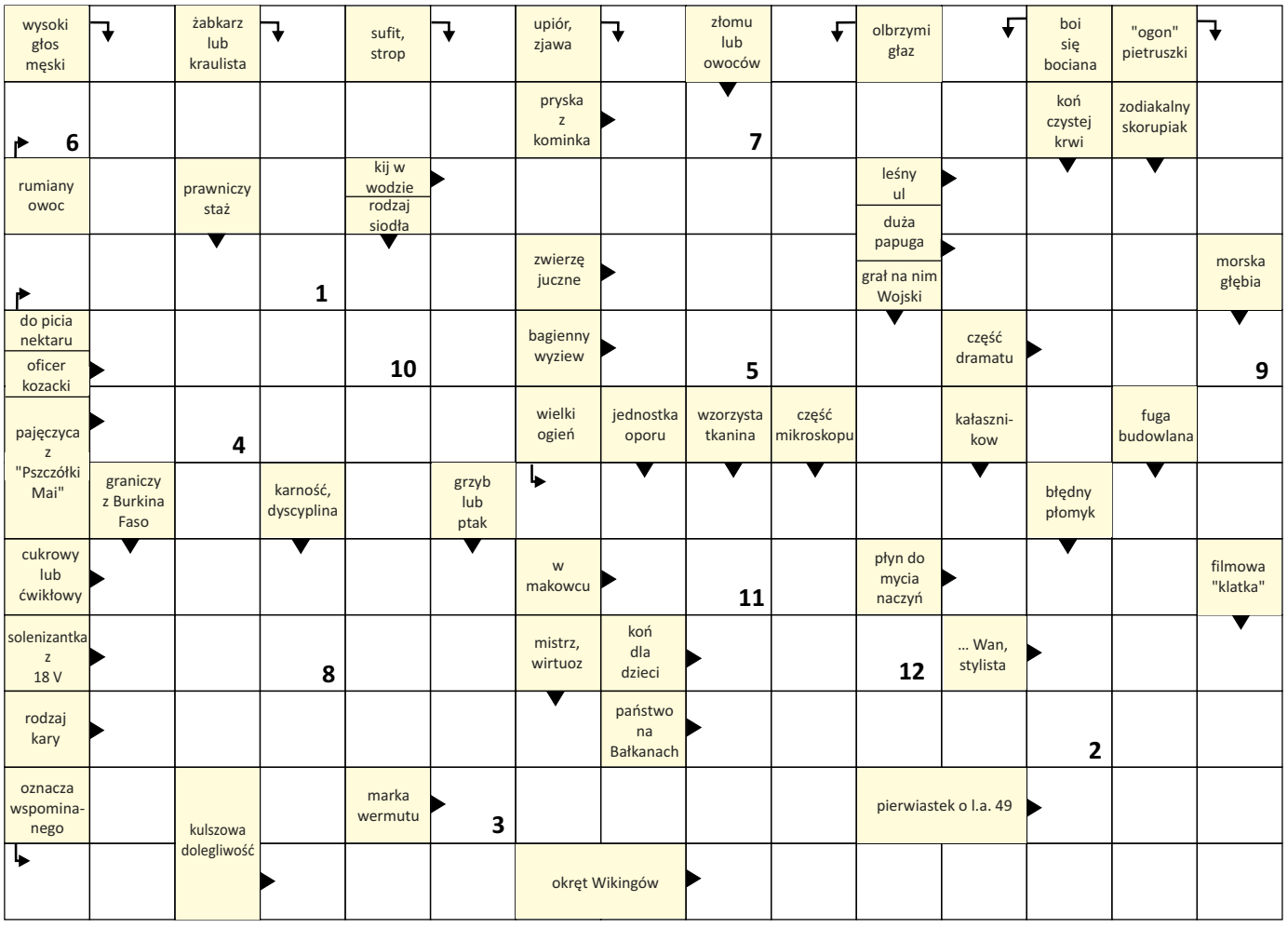
Redakcja nie odpowiada za treść zamieszczonych reklam i ogłoszeń, zastrzega sobie prawo redagowania i skracania nadesłanych tekstów.

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 73, 479 40 41
fax 91 561 37 91
facebook.com/zodr.barzkowice
e-mail: redakcja@zodr.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 1200 egz.

eprasa.pl cb893b5954

Kwadrans na krzyżówkę



Pewnego przyjaciela poznaje się

1	2	3	4	5	4	1	2	4	6	7	8	9	10	11	12	6	3

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. Grunwaldzka 36, 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. Sikorskiego 6, 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 cb893b5954

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE - rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

XXXVI Barzkowickie Targi Rolne

AGRO POMERANIA

13-15 września 2024 r.



POKAZ PTAKÓW HODOWLANYCH I OZDOBNYCH ORAZ WYSTAWA ZWIERZĄT FUTERKOWYCH

ZODR: 91 479 40 10, 91 479 40 15
e-mail: sekretariat.barzkowice@zodr.pl
www.zodr.pl

PATRONAT HONOROWY
PARTNER EKOLOGICZNY
PATRONAT BRANŻOWY
PATRONAT MEDIALNY
KONSULTANT MERYTORYCZNY:

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE - rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

XXXVI Barzkowickie Targi Rolne

AGRO POMERANIA

13-15 września 2024 r.



XVIII MIĘDZYNARODOWA WYSTAWA RĘKODZIELNICTWA

budynek hotelowy, sala 24

Zgłoszenia i informacje: ZODR w Barzkowicach
tel. 91 479 40 59, 91 479 40 65, e-mail: row@zodr.pl

PATRONAT HONOROWY
PARTNER EKOLOGICZNY
PATRONAT BRANŻOWY
PATRONAT MEDIALNY
KONSULTANT MERYTORYCZNY:

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE - rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

XXXVI Barzkowickie Targi Rolne

AGRO POMERANIA

13-15 września 2024 r.



XXXI JESIENNE BIEGI PRZEŁAJOWE ,,BIEG Z EKOLOGIĄ"

13 września 2024 r.

ZODR: 91 479 40 10, 91 479 40 15
e-mail: sekretariat.barzkowice@zodr.pl
www.zodr.pl

PATRONAT HONOROWY
PARTNER EKOLOGICZNY
PATRONAT BRANŻOWY
PATRONAT MEDIALNY
KONSULTANT MERYTORYCZNY:

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE - rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

XXXVI Barzkowickie Targi Rolne

AGRO POMERANIA

13-15 września 2024 r.



POKAZ ALPAK

ZODR: 91 479 40 10, 91 479 40 15
e-mail: sekretariat.barzkowice@zodr.pl
www.zodr.pl

PATRONAT HONOROWY
PARTNER EKOLOGICZNY
PATRONAT BRANŻOWY
PATRONAT MEDIALNY
KONSULTANT MERYTORYCZNY:

eprasa.pl cb893b5954

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE - rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

XXXVI Barzkowickie Targi Rolne

AGRO POMERANIA

13-15 września 2024 r.



XII PRZEGLĄD KAPEL LUDOWYCH

14 września 2024 r., scena główna

Regulamin dostępny na stronie www.zodr.pl
Zgłoszenia i informacje: ZODR w Barzkowicach
tel. 91 479 40 62, 511 691 169, e-mail: i.swigon@zodr.pl

PATRONAT HONOROWY

PARTNER EKOLOGICZNY

PATRONAT BRANŻOWY

PATRONAT MEDIALNY

KONSULTANT MERYTORYCZNY:

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE - rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

XXXVI Barzkowickie Targi Rolne

AGRO POMERANIA

13-15 września 2024 r.



XX ZACHODNIOPOMORSKA WYSTAWA HODOWLANA KONI

14 września 2024 r. parkur

PATRONAT HONOROWY

PARTNER EKOLOGICZNY

PATRONAT BRANŻOWY

PATRONAT MEDIALNY

KONSULTANT MERYTORYCZNY:

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach

www.zodr.pl

Zapraszamy na występ zespołu

BOYS

14.09.2024 r. (sobota) w Barzkowicach



podczas XXXVI Barzkowickich Targów Rolnych AGRO POMERANIA, 13-15 września 2024 r.

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE - rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

XXXVI Barzkowickie Targi Rolne

AGRO POMERANIA

13-15 września 2024 r.



IX REGIONALNA WYSTAWA BYDŁA MIĘSNEGO

SOBOTA 14.09.2024 r.
14:00 Wycena bydła mięsnego, zasady oceny bydła oraz dla zwiedzających Konkurs „Ile waży zwierzę".
NIEDZIELA 15.09.2024 r.
13:30 Prezentacja bydła mięsnego IX Regionalnej Wystawy i wręczenie nagród hodowcom

ZODR: 91 479 40 10, 91 479 40 15
e-mail: sekretariat.barzkowice@zodr.pl
www.zodr.pl

PATRONAT HONOROWY

PARTNER EKOLOGICZNY

PATRONAT BRANŻOWY

PATRONAT MEDIALNY

KONSULTANT MERYTORYCZNY:

eprasa.pl cb893b5954