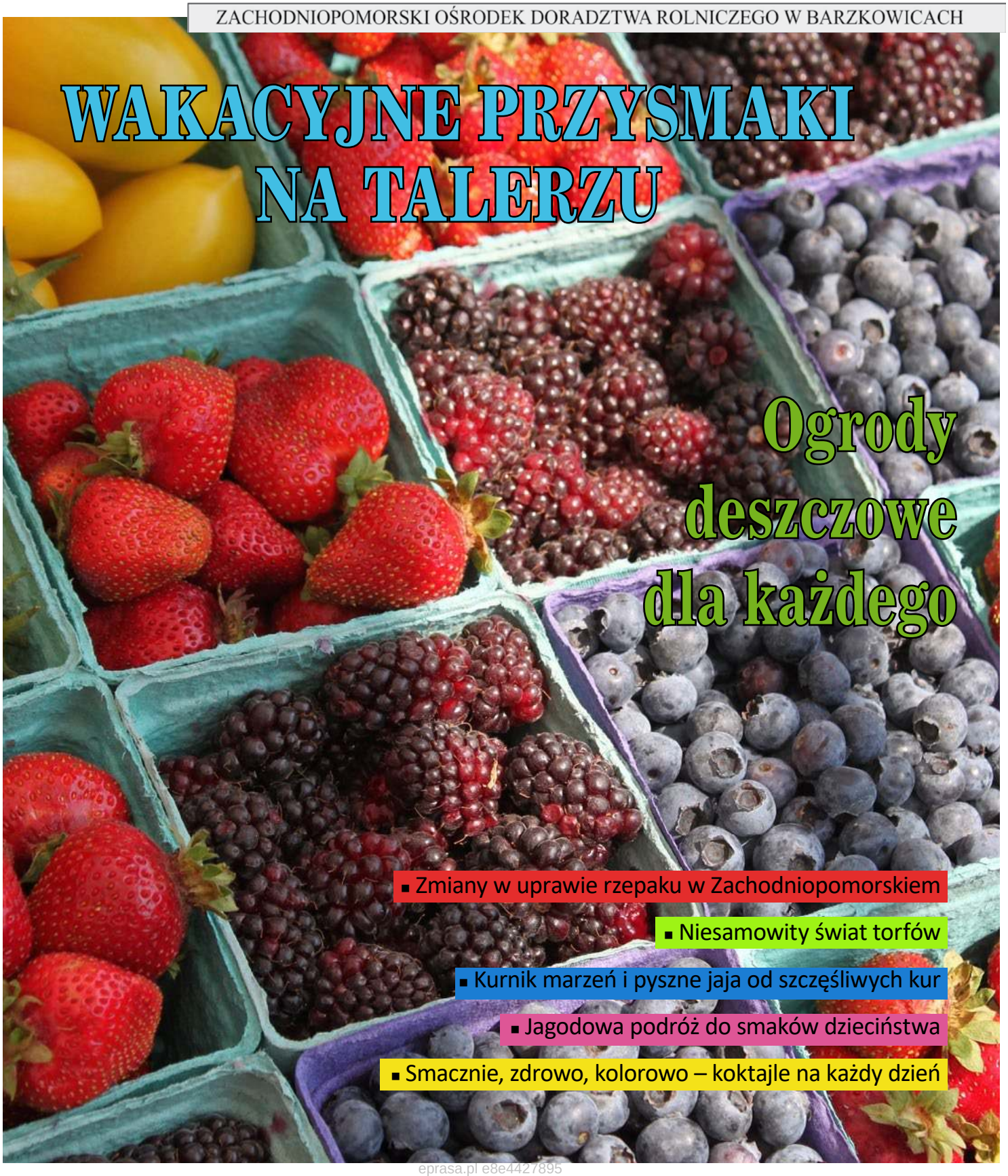
ZACHODNIOPOMORSKI
MAGAZYN Rolniczy

Nr 162
Lipiec/Sierpień 2021
ISSN 1734-6657
Cena 3,00 zł

ZACHODNIOPOMORSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W BARZKOWICACH



WAKACYJNE PRZYSMAKI NA TALERZU

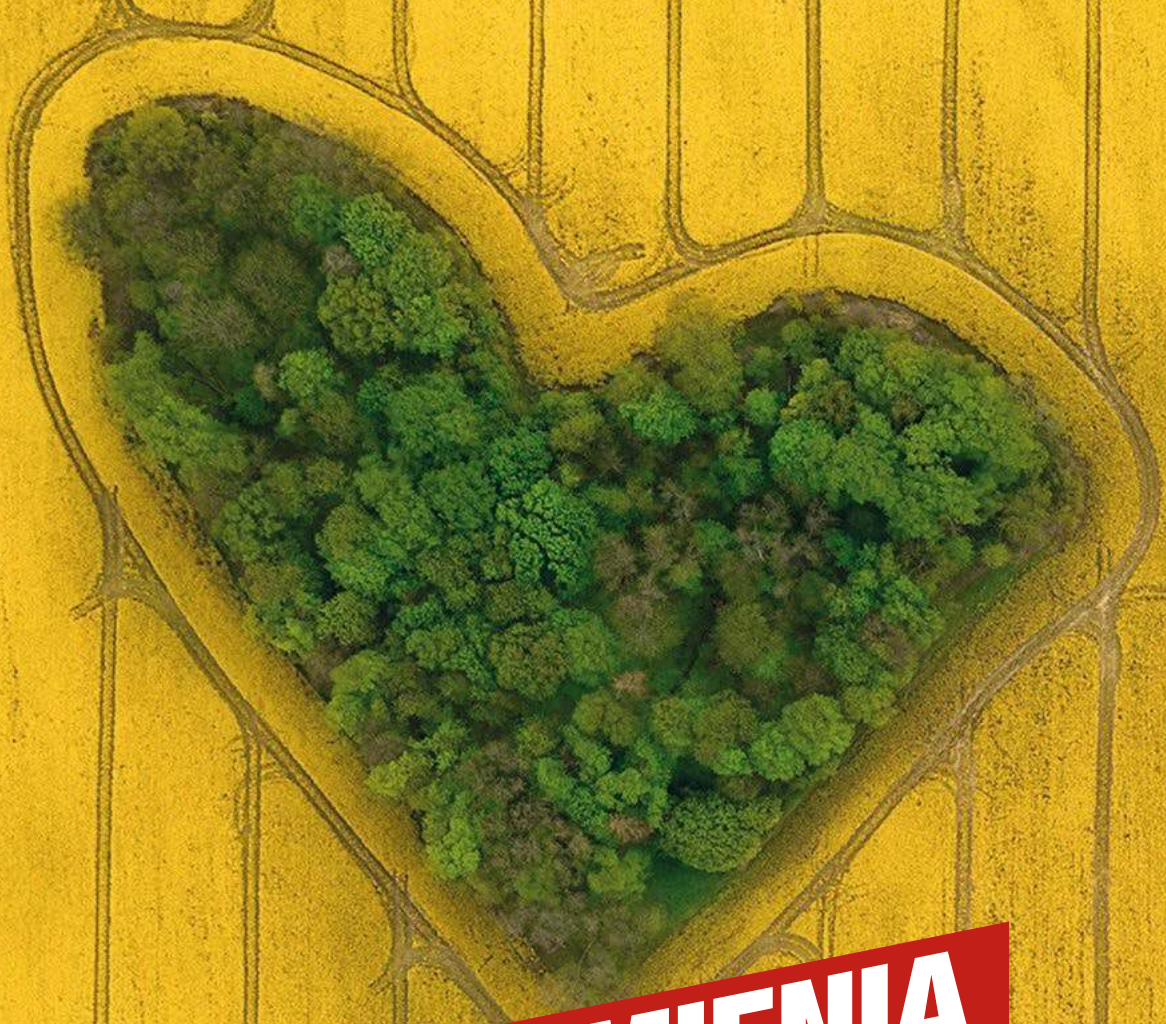
Ogrody deszczowe dla każdego

- Zmiany w uprawie rzepaku w Zachodniopomorskiem
- Niesamowity świat torfów
- Kurnik marzeń i pyszne jaja od szczęśliwych kur
- Jagodowa podróż do smaków dzieciństwa
- Smacznie, zdrowo, kolorowo – koktajle na każdy dzień

eprasa.pl e8e4427895

GENERALI AGRO

CONCORDIA
UBEZPIECZENIA
GRUPA GENERALI



CONCORDIA ZMIENIA BARWY. SERCE FIRMY POZOSTAJE ZIELONE!

Concordia staje się Generali Agro. Nowa nazwa - te same kompetencje. Od blisko 25 lat najlepsza kadra doradców, rzeczoznawców i ekspertów rolnych w kraju.

ZALEŻY NAM NA TOBIE

Materiał marketingowy

eprasa.pl/e8e4427895

W NUMERZE

SYGNAŁY - INFORMACJE

5/ Warsztaty polowe Barzkowice 2021
6/ Wystawa Ogrodniczo-Pszczelarska
8/ Wystawa Rękodzielnictwa
9/ Wierzchem na szkolenie, czyli o wymianie doświadczeń polsko-niemieckich
10/ Wielkanoc z tradycją
10/ Wieś polska zaprasza
11/ Kurnik marzeń i pyszne jaja od szczęśliwych kur
14/ Nasza kynologia to unikatowe w skali kraju studia o profilu praktycznym
18/ Zagrody edukacyjne
22/ Przygoda w Las Vegas

TECHNOLOGIA PRODUKCJI ROLNEJ

25/ Zdrowe buraki wydadzą wyższy plon cukru
26/ Mamy szóste, siódme i ósme ognisko ASF w 2021 roku
27/ Kiedy niezbędna jest pomoc trzmiela?
28/ Stop przekroczeniom najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości środków ochrony roślin w żywności
30/ Zalecenia

W ZGODZIE Z NATURĄ

32/ Niesamowity świat torfów
34/ Ogrody deszczowe dla każdego
36/ Ropucha zielona – uroczy płaz stroniący od wody

PORADNIK GOSPODYNI

38/ Wakacyjne przysmaki na talerzu
40/ Jagodowa podróż do smaków dzieciństwa
43/ Smacznie, zdrowo, kolorowo – koktajle na każdy dzień
46/ Kolendra
48/ Odporność przez cały rok
50/ Kalendarz biodynamiczny
51/ Ryby naszych wód na naszych stołach. Sielawowe rolmopsy - koreczki

EKONOMIKA DLA ROLNIKA

52/ Zmiany w uprawie rzepaku w Zachodniopomorskiem
53/ Modernizacja gospodarstw: 5 naborów w jednym terminie
54/ Informacja handlowo-rynkowa
57/ Rynki rolne



















Drodzy rolnicy, Szanowni Państwo

Rolnicza praca toczy się wraz ze zmienną aurą, lato w rolnictwie to okres wysokich temperatur, co wpływa na jakość i wysokość plonu. Na ziemiach województwa zachodniopomorskiego prowadzona jest w dużej mierze intensywna produkcja rolna w gospodarstwach, powodująca często znaczne zwiększenie nakładów, które w okresach lat suchych i wysokich temperatur nie zawsze dostarczają producentom rolnym oczekiwanych efektów – w postaci zysków. Podtrzymanie zdolności konkurencyjnej polskich rolników w Unii Europejskiej, w dobie wprowadzania Europejskiego Zielonego Ładu wymaga dokonania oceny skutków i wskazania dodatkowych rozwiązań. Na ryzyko wpływu niekorzystnych zjawisk atmosferycznych składa się wiele czynników, które wymuszają zmiany technologiczne, dlatego aby rolnicza praca była opłacalna potrzebna jest specjalistyczna wiedza. Oferują ją i dzielą się nią doradcy i specjaliści z Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach. Transfer technologii od nauki do praktyki wymaga wsparcia finansowego, które jest zachętą do wdrażania innowacji. W postępie biologicznym w produkcji roślinnej liczy się podejście całościowe, w połączeniu z zastosowaniem nowych technologii – jako dobre przykłady w rolnictwie, godne uwagi. Ogólnopolska Sieć Gospodarstw Opiekuńczych, nad którą, wraz z Centrum Doradztwa Rolniczego, pracują wszystkie Ośrodki w kraju stwarza szansę na rozwój gospodarstw rolnych. Ponadto nadal Ośrodki ułatwiają realizację procesu tworzenia oraz funkcjonowania sieci kontaktów pomiędzy rolnikami, jednostkami naukowymi, przedsiębiorcami sektora rolno-spożywczego oraz pozostałymi podmiotami zainteresowanymi wdrażaniem innowacji i transferem wiedzy w rolnictwie i na obszarach wiejskich poprzez organizację spotkań, szkoleń, warsztatów, wyjazdów studyjnych.

Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego realizują wiele zadań na rzecz unowocześniania wsi. I tak w dniach 26-27 czerwca ZODR w Barzkowicach zorganizował kolejną edycję Wystawy Ogrodniczo-Pszczelarskiej. Imprezą poprzedzają Wystawę były 12. Warsztaty Polowe, które w tym roku odbyły się w ramach Krajowych Dni Pola pod hasłem „Europejski zielony ład na polach". Zagadnienia poruszone podczas warsztatów to przede wszystkim bioasekuracja fitosanitarna w zakresie bakteriozy pierścieniowej ziemniaka oraz promocja upraw roślin bobowatych grubonasiennych i miododajnych. W trakcie trwania imprezy zainteresowani mogli zapoznać się zastosowaną na poletkach technologią oraz programem ochrony roślin. Ponadto, wszyscy uczestnicy mogli liczyć na fachowe doradztwo ze strony pracowników Zachodniopomorskiego Ośrodka Rolniczego a także firm rolniczych, które wydarzenie współtworzyły. Nie zabrakło również prezentacji maszyn rolniczych – widowiskowego agregatu uprawowo-siewnego z podsiewaczem nawozu.

W dniach 25-27 czerwca na terenie ZODR w Barzkowicach odbył się IV Międzyregionalny Pokaz Alpak, realizowany w ramach Planu Operacyjnego KSOW na lata 2020-2021 w zakresie SIR, zorganizowany przez Polski Związek Alpak. W trakcie trwania pokazu każdy z odwiedzających miał bezpośredni dostęp do zwierząt, hodowców i ekspertów, co umożliwiło bezpośrednią wymianę wiedzy na temat chowu i hodowli alpak, walorów ekonomicznych hodowli, jak i możliwości pozyskiwania funduszy na jej rozpoczęcie.

Wystawa to również promocja dziedzictwa kulturowego zachodniopomorskiej wsi, zagród edukacyjnych oraz lokalnych i regionalnych produktów, a także promocja gospodarstw rolnych produkujących żywność ekologiczną i tradycyjną, z myślą o klientach, którzy chcą nabywać produkty wysokiej jakości. Na stoiskach zachodniopomorskich producentów żywności pojawiły się produkty własnego wyrobu, wytwarzane od lat według oryginalnych receptur. Nie zabrakło też wystawy rękodzielnictwa „Moja pasja rękodzieło", powstałej z myślą o osobach poszukujących pomysłu na życie, tworzących atrakcyjne rzeczy dla upiększania otoczenia. Była to szczególna okazja spotkania się twórców i odbiorców w bezpośredniej konwersacji, wymiany doświadczeń i poglądów na tematy o sztuce.

Podczas wystawy przeprowadzono również szeroką debatę „Polskie Rolnictwo a Europejski Zielony Ład". Wydarzenie zorganizowano we współpracy z Regionalnym Ośrodkiem Debaty Międzynarodowej w Szczecinie oraz Polskim Forum Klimatycznym.

Podczas tej plenerowej imprezy odwiedzający mogli zapoznać się z bogatą ofertą roślin, drzew i krzewów owocowych, florystyki, sadzonek truskawek. Dla zainteresowanych przygotowaliśmy również punkt informacyjny, w którym można było zasięgnąć porad na temat ogrodnictwa oraz z zakresu architektury krajobrazu. Pasjonaci szukający inspiracji mogli tutaj znaleźć rozwiązania wielu kwestii związanych z architekturą ogrodową oraz nowatorskimi pomysłami na aranżację własnego ogródka lub działki. Pszczelarze przedstawili bogatą ofertę miodów odmianowych i akcesoria pszczelarskie. Udzielali porad i dzielili się swoim bogatym doświadczeniem, promując kulturę spożywania miodu oraz zachęcając do wprowadzenia miodu w codziennym jadłospisie. W trakcie dwóch dni Wystawy specjaliści z Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach udzielali fachowych porad z zakresu pielęgnacji i uprawy roślin oraz działań ekologicznych.

W naszych działaniach nastawieni jesteśmy na możliwość przekazania najnowszej wiedzy i nowoczesnych rozwiązań służących ciągłemu rozwojowi, nie tylko w sektorze rolnym, dlatego już dziś zapraszamy Państwa na Barzkowickie Targi Rolne AGRO POMERANIA 2021, które zaplanowaliśmy na 10-12 września.

Zachęcamy do odwiedzania naszej strony internetowej oraz śledzenia nowości na profilu Facebook, gdzie m.in. mogą Państwo dzielić się z nami własnymi spostrzeżeniami i na bieżąco sygnalizować pojawiające się zagrożenia, a także zapoznawać się z wydarzeniami i artykułami informacyjnymi na temat realizowanych i przyszłych zadań Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach.

Zapraszamy do współpracy, życzymy wszelkiej pomyślności, satysfakcji w działaniu i dążenia w realizacji zamierzonych celów.

Dyrekcja Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach

eprasa.pl e8e4427895

Warsztaty polowe Barzkowice 2021

24 czerwca w Zachodniopomorskim Ośrodku Doradztwa w Barzkowicach odbyły się organizowane już po raz dwunasty „Warsztaty polowe". W tym roku odbyły się one w ramach imprez towarzyszacych Krajowym Dniom Pola. Hasło przewodnie tej ogólnopolskiej imprezy: „Europejski zielony ład na polach".

STANISŁAW ZARZYCKI, ZODR w Barzkowicach

W tym roku nastawiliśmy się na poruszenie zagadnień z zakresu bioasekuracji fitosanitarnej dotyczących bakteriozy pierścieniowej ziemniaka oraz promocji uprawy roślin bobowatych grubonasiennych i miododajnych. Na polach ZODR mieliśmy założone łącznie 63 poletka roślin uprawnych, z czego 42 odmiany stanowiły zboża ozime, jare, strączkowe i miododajne, w tym: 5 odmian żyta ozimego, 10 odmian pszenicy ozimej i jarej, 5 odmian pszenżyta ozimego i jarego, 5 odmian jęczmienia ozimego i jarego, 5 odmian owsa, 10 odmian bobowatych grubonasiennych, 2 odmiany roślin miododajnych (gorczyca i facelia) oraz 3 odmiany rzepaku ozimego, 3 odmiany buraków cukrowych i 15 odmian ziemniaków, w tym 7 dawnych odmian.

Zagadnienia związane z uprawą, ochroną i bioasekuracją ziemniaków, w tym zwalczanie bakteriozy pierścieniowej ziemniaków oraz związane z odnową hodowli odmian ziemniaków uprawianych w XX wieku przedstawił Marek Musielak z Centrali Nasiennej w Nidzicy. Tuż obok prezentowały się odmiany uprawiane obecnie z Pomorsko Mazurskiej Hodowli Ziemniaka w Strzekęcinie. W zakresie nowych odmian zbóż założone były poletka z Hodowli DANKO z Chorynia oraz z Poznańskiej Hodowli Roślin, które scharakteryzował Dominik Łoś ze Stacji Krzemlin. Przedstawiliśmy także ofertę bobowatych grubonasiennych, w tym łubin wąskolistny, groch, bobik i soję. Na temat soi bez GMO, jej kontraktacji i skupu opowiadał Marek Łukomski z Kutnowskiej Hodowli Buraka Cukrowego.

W tym roku również prowadzimy poletka buraków cukrowych. Nasiona najnowszych odmian dostarczyła KHBC. Ochronę i odżywki zapewniły Chemirol Spółka z o.o. oraz INNVIGO Spółka z o.o., które reprezentowali Dorota Stachórska i Tomasz Zisopulos. Promocji buraka w naszym rejonie patronuje, jak co roku, Okręgowy Związek Plantatorów Buraka Cukrowego w Szczecinie, który reprezentował Zbigniew Tarnowski.

Po przywitaniu gości Dyrektor ZODR w Barzkowicach wręczył przedstawicielom firm od lat współpracującym przy prowadzeniu i organizacji barzkowickich warsztatów polowych upominki i dyplomy z podziękowaniami oraz zaproszeniem do dalszej współpracy. Na koniec szkolenia przybyli zostali zaproszeni na poczęstunek, oczywiście w plenerze.

Na szkoleniu zaprezentowany został najnowszy zestaw uprawowo siewny Tomasza Kosmala, który podczas tegorocznej wiosny już się sprawdził na polach. W skład zestawu wchodził:

-ciągnik VERSATILE 460 o mocy 550 KM,
-agregat uprawowy z siewnikiem nawozowym firmy Köckerling do uprawy z jednoczesnym wysiewem nawozów makroelementowych,
-siewnik precyzyjny firmy Väderstad Tempo z wysiewem nasion buraków, kukurydzy lub rzepaku, z jednoczesnym podsiewem nawozów mikroelementowych. Kukurydza i buraki w wersji 8-rzędowej, a rzepak z możliwością wysiewu 12 rzędów.















eprasa.pl e8e4427895





Wystawa Ogrodniczo-Pszczelarska

Pomimo trudności pandemicznych Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach w dniach 26-27 czerwca zorganizował kolejną edycję Wystawy Ogrodniczo-Pszczelarskiej.

IZABELA ŚWIGOŃ, ZODR w Barzkowicach

Wystawa, w warunkach plenerowych, odbyła się podczas pięknej słonecznej pogody, która zachęcała do udziału w wielu atrakcjach przygotowanych przez Organizatora. Imprezą poprzedzają Wystawę były 12. Warsztaty Polowe, które w tym roku odbyły się w ramach Krajowych Dni Pola pod hasłem: „Europejski zielony ład na polach".

W dniach 25-27 czerwca na terenie ZODR w Barzkowicach odbył się IV Międzyregionalny Pokaz Alpak, realizowany w ramach Planu Operacyjnego KSOW na lata 2020-2021 w zakresie SIR, zorganizowany przez Polski Związek Alpak. W trakcie pokazu każdy z odwiedzających miał bezpośredni dostęp do zwierząt, hodowców i ekspertów, co umożliwiło bezpośrednią wymianę wiedzy na temat chowu i hodowli alpak, walorów ekonomicznych hodowli, jak i również możliwości pozyskiwania funduszy na rozpoczęcie hodowli. Celem pokazu było podniesienie świadomości rolników i społeczeństwa w zakresie chowu i hodowli alpak, gatunku, który jest nowością w polskich gospodarstwach. Zaprezentowano wszechstronne możliwości produkcyjne tych zwierząt, do których zaliczyć należy wykorzystanie wełny, mięsa oraz jako atrakcji agroturystycznej. Ważnym aspektem w hodowli tych przemiłych zwierząt jest ich dobroczynny wpływ na człowieka. Jest to nowy rodzaj zooterapii, wspomagający rehabilitację ruchową oraz umysłową osób niepełnosprawnych. Sympatyczne zwierzęta, o miękkim futerku, wywołują uśmiech, pozwalają się zrelaksować i rozluźnić porażone mięśnie. Wymienione walory hodowli alpak mogą zostać wykorzystane do rozwoju małych gospodarstw i stworzenia alternatywnych źródeł dochodu. Przeprowadzenie pokazu zwierząt pozwoliło na zapoznanie uczestników z doborem odpowiednich zwierząt oraz z zasadami, jakimi należy się kierować przy ich wyborze, w zależności do obranego kierunku produkcji w danym gospodarstwie z naciskiem na poprawę rentowności i opłacalności tej produkcji. Dla najmłodszych pogłaskanie i przytulenie się do futerka alpak było wielkim przeżyciem i u każdego wywoływało uśmiech. Oprócz pamiątkowej fotografii dzieci mogły wziąć udział w zabawie rysunkowej pt.: „Kochane Alpaki". Energię maluchów rodzice mogli spożytkować na placu z dmuchanymi zamkami i zjeżdżalniami, gdzie były także plenerowe gry planszowe. Stoisko doradcze ZODR zapraszało również do zmierzenia się z zadaniem wydojenia „zdrowej krówki" i zdobyciem dyplomu mistrza. Była to zabawa nie tylko dla najmłodszych, gdyż każdy mógł spróbować swoich umiejętności.

Wystawa to również promocja dziedzictwa kulturowego zachodniopomorskiej wsi, zagród edukacyjnych oraz lokalnych i regionalnych produktów, a także promocja gospodarstw rolnych produkujących żywność ekologiczną i tradycyjną. Na stoiskach produkty własnego wyrobu wytwarzane od lat według oryginalnych receptur zaprezentowali zachodniopomorscy wystawcy: Gospodarstwo Pasieczne „Kószka I" – Konrad Fujarski, Gospodarstwo Ekologiczne Sedina - Bożena i Ryszard Jaszczowscy, Miody Puszczy Barlineckiej - Maria i Jan Kołosowscy, Gospodarstwo Pasieczne „Maja"- R.K. Bondaruk, Andrzej Czarnecki – miody z własnej pasieki, Andrzej Zygadło – paprykarz - laureat konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, Cheborek Joanna Cyrklaff, Ameda Mirosław Dudek – Manufaktura Twórcza Cytrynka. Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach w ramach współpracy z Województwem Zachodniopomorskim, jako współorganizatorem wydarzenia, przeznaczył na najem i przygotował powierzchnię wystawienniczą dla producentów produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych. Koszt najmu powierzchni wystawienniczej sfinansowany został z budżetu Województwa Zachodniopomorskiego.

Dla wszystkich miłośników wyrobów wikliniarskich, nie tylko utalentowanych manualnie, przewidziany był Pokaz Wikliniarski, który cieszył się dużym zainteresowaniem. Pokaz odbył się w ramach aktywizacji Kół Gospodyń Wiejskich. Celem pokazu było stworzenie podstaw do rozwijania własnej twórczości oraz upowszechnianie rękodzieła ludowego.

Dużym zainteresowaniem wśród zwiedzających cieszyła się Wystawa Rękodzielnictwa „Moja pasja rękodzieło", która przyciągała uwagę zwiedzających wyjątkowymi i niepowtarzalnymi wytworami.

W sobotę, 26 czerwca, odbyła się debata „Polskie Rolnictwo a Europejski Zielony Ład". Wydarzenie zorganizowano we współpracy z Regionalnym Ośrodkiem Debaty Międzynarodowej w Szczecinie oraz Polskim Forum Klimatycznym. Debatę poprowadził Piotr Tolko z Polskiego Radia Szczecin. Debata odbyła się w dwóch panelach. Pierwszy panel to „Potencjalne szanse dla obszarów wiejskich – Zielony Ład", a drugi „Dobre przykłady w celu osiągnięcia Zielonego Ładu". W debacie udział wzięli: Robert Jankowski, Prezes Polskiego Forum Klimatycznego, Adam Kalinowski, I Zastępca Dyrektora ZODR w Barzkowi-

eprasa.pl e8e4427895







cach, Emilia Niemyt, Prezes WFOŚIGW w Szczecinie, Patrycja Kruk, Inspektor Ochrony Środowiska, WIOŚ w Szczecinie oraz Edward Kosmal, Przewodniczący NSZZ „Solidarność" Rolników Indywidualnych Pomorza Zachodniego. W tym samym czasie odbyły się warsztaty.

„Profilaktyka prozdrowotna, świadomość konsumencka i racjonalne żywienie" to tematyka szkolenia, które odbyło się podczas Wystawy. Celem było zapoznanie zaineresowanych z tematem zdrowego stylu życia i świadomej konsumpcji. Wydarzenie poprowadziła dietetyk Paulina Kreft-Bubka. Uczestnicy dowiedzieli się jak zapobiegać negatywnym skutkom złego odżywiania oraz jakie produkty powinno się wybierać w sklepach. Szkolenie adresowane było do mieszkańców obszarów wiejskich, m.in. przedstawicieli Kół Gospodyń Wiejskich oraz osób zainteresowanych powyższą tematyką.

W niedzielę 27 czerwca podczas drugiego dnia Wystawy odbyło się uroczyste wręczenie nagród w konkursie plastycznym online ,,Jabłuszko i buraczek mają dobry smaczek!". Partnerem konkursu była Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, a fundatorami nagród Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa OT w Szczecinie oraz Zachodniopomorska Izba Rolnicza. Następnie odbyła się zabawa plastyczna dla dzieci „Na kolorowej łące pszczół jest tysiące". Zabawa została dofinansowana przez firmę Infra-Port Sp. z o.o., Zarząd Morskich Portów Szczecin i Świnoujście S.A, Kuratorium Oświaty w Szczecinie, firmę ASPROD, OSM Piątnica, Totalizator Sportowy Sp. z o.o., Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Szczecinie oraz gadżety promocyjne z Urzędu Miasta Stargard i Starostwa w Stargardzie.

Podczas tej plenerowej imprezy odwiedzający mogli zapoznać się z bogatą ofertą roślin, drzew i krzewów owocowych, florystyki, sadzonek truskawek. Dla zainteresowanych przygotowaliśmy również punkt informacyjny, w którym można było zasięgnąć wiedzy nt. porad ogrodniczych oraz z zakresu architektury krajobrazu. Pasjonaci szukający inspiracji mogli tutaj znaleźć rozwiązania wielu kwestii związanych z architekturą ogrodową oraz nowatorskimi pomysłami na aranżację własnego ogródka lub działki. Pszczelarze przedstawili bogatą ofertę miodów odmianowych i akcesoria pszczelarskie. Udzielali porad i dzielili się swoim bogatym doświadczeniem kształcąc kulturę spożywania miodu oraz zachęcając do wprowadzenia miodu w codziennym jadłospisie. W trakcie dwóch dni Wystawy specjaliści z Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach udzielali fachowych porad z zakresu pielęgnacji i uprawy roślin oraz działań ekologicznych.

Już dziś serdecznie zapraszamy na kolejną edycję Wystawy Ogrodniczo- Pszczelarskiej. Każdy, kto jeszcze nie odwiedził Barzkowic, a chciałby rozpocząć nowy sezon wraz z nami powinien sobie zaplanować to wydarzenie w swoim kalendarzu. Organizatorzy systematycznie dokładają starań, aby sprostać oczekiwaniom odwiedzających, a zwłaszcza pasjonatów szukających inspiracji do nowatorskich aranżacji ogrodu czy rozwijania swoich pasji pszczelarskich bądź artystycznych.

W imieniu Dyrekcji oraz pracowników ZODR w Barzkowicach serdecznie dziękujemy wszystkim instytucjom, które współtworzyły razem z nami to wyjątkowe w naszym regionie wydarzenie plenerowe. Serdeczne podziękowania należą się Województwu Zachodniopomorskiemu za sfinansowanie kosztu najmu powierzchni wystawienniczej dla producentów produktów lokalnych, tradycyjnych i regionalnych, służbom weterynaryjnym, ratowniczym za zabezpieczenie imprezy: Komendzie Powiatowej Policji w Stargardzie, Komendzie Powiatowej Straży Pożarnej w Stargardzie, firmie Paramedic24 za opiekę medyczną oraz KRUS za pokaz udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej, Ochotniczej Straży Pożarnej w Dolicach za pokaz udzielania pomocy podczas wypadków z udziałem maszyn rolniczych i naszym patronom.



Patronat honorowy nad Wystawą Ogrodniczo-Pszczelarską objął Grzegorz Puda Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Michał Kurtyka Minister Klimatu i Środowiska, Olgierd Geblewicz Marszałek Województwa Zachodniopomorskiego, Iwona Wiśniewska Starosta Stargardzki, Jerzy Makowski Wójt Gminy Stargard, Rafał Zając Prezydent Miasta Stargard, Bartłomiej Budzisz Zachodniopomorski Wojewódzki Inspektor Transportu Drogowego w Szczecinie, Andrzej Karbowy Prezes Zachodniopomorskiej Izby Rolniczej, Edward Kosmal Przewodniczący NSZZ „Solidarność RI Pomorza Zachodniego, Michał Bociarski Prezes Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Szczecinie oraz prof. dr hab. Marek Mrówczyński Dyrektor Instytutu Ochrony Roślin PIB w Poznaniu. Sponsorem przedsięwzięcia była firma Zarząd Morskich Portów Szczecin i Świnoujście S.A, Infra-Port Sp. z o.o, partnerem ekologicznym Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Szczecinie, oficjalnym konsultantem merytorycznym był Instytut Hodowli i Aklimatyzacji Roślin Państwowy Instytut Badawczy w Boninie, Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Koszalinie oraz ZS nr 2 Centrum Kształcenia Ustawicznego im. T. Kościuszki w Pyrzycach.

Patronat medialny nad wydarzeniem objęli: Polskie Radio Szczecin S.A., TVP S.A Oddział Szczecin oraz Portale Internetowe: PortalPszczelarski.pl i Kurier Pszczelarski.pl.

Fot. Tomasz Burakowski

eprasa.pl e8e4427895





Wystawa Rękodzielnictwa

Podczas Wystawy Ogrodniczo-Pszczelarskiej, która odbyła się w dniach 26-27 czerwca w Barzkowicach gościliśmy sympatyków i miłośników rękodzieła artystycznego na Wystawie Rękodzielnictwa „Moja pasja – rękodzieło”.

GRAŻYNA FALANDYSZ, ZODR w Barzkowicach

Głównym celem organizatorów wystawy była prezentacja i promocja aktywności Kół Gospodyń Wiejskich oraz ekspozycja sztuki ludowej i rzemiosła artystycznego. Powstała z myślą o osobach, poszukujących pomysłu na życie, tworzących atrakcyjne rzeczy dla upiększania otoczenia, ale także w celu spotkania się twórców i odbiorców w bezpośredniej konwersacji, wymiany doświadczeń i poglądów na tematy o sztuce. Prezentowane tu było rękodzieło i rzemiosło artystyczne – prace Koła Gospodyń Wiejskich z Lisowa, Sulina, Słodkowa, Przewłok, Dobropola Pyrzyckiego, Wiechowa, Żarowa. Ekspozycja obejmowała m.in.: malarstwo, plecionkarstwo, rzeźbiarstwo, dziewiarstwo, koronkarstwo, hafty, bibułkarstwo.







eprasa.pl e8e4427895









Wierzchem na szkolenie, czyli o wymianie doświadczeń polsko-niemieckich

Nie tak dawno, bo w maju tego roku, odbyły się dwa bardzo ciekawe spotkania polsko-niemieckie mające na celu podniesienie wiedzy fachowej rolników.

CECYLIA WOJNIK, PZDR w Szczecinie

Gospodarzami pierwszego spotkania byli państwo **Teresa i Piotr Urbańscy** z miejscowości Łęgi w gminie Dobra koło Szczecina. Państwo Urbańscy od wielu już lat zajmują się utrzymaniem krów mlecznych na wielu hektarach swoich łąk i pastwisk. Na początku roku gospodarstwo przeszło gruntowną modernizację, ponieważ zmieniono system bezprzewodowego pozyskiwania mleka na nowoczesny – przewodowy, a także wzbogaciło się o nowy ciągnik rolniczy wraz z całym osprzętem. Państwo Urbańscy podzielili się swoją wiedzą i doświadczeniami z rolnikami z gminy Dobra oraz z sąsiadującego z nimi landu z Niemiec. Oprowadzili gości po swoim gospodarstwie, ciekawie opowiadając jego historię – nie tak oczywistą, bo gospodarstwo zostało założone od zera przez „chłopaka z miasta". Tę wiedzę bardzo fachowo uzupełniła Małgorzata Szewczuk, prodziekan ds. studentów i kształcenia Wydziału Biotechnologii i Hodowli Zwierząt Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie. Panią Małgorzatę zaś wspierała tłumacz z języka niemieckiego – Marta Werner, specjalistka ds. współpracy polsko-niemieckiej Związku Rolników Uecker-Randow. Całemu spotkaniu, oprócz rolników, przypatrywali się także studenci ZUT w Szczecinie, którzy mogli subtelnie zderzyć dotychczas nabytą teorię z praktyką.

Parę dni później odbyło się drugie spotkanie, w tym samym duchu. Rolnicy z Polski i Niemiec oraz studenci ZUT w Szczecinie spotkali się w gospodarstwie agroturystycznym **„Stajnia" w Brzózkach** położonym w gminie Nowe Warpno. Tu swoją wiedzą podzieliła się właścicielka gospodarstwa Maja Polikowska, która od wielu już lat jest trenerem jazdy konnej, posiada także własną drużynę jeździecką oraz prowadzi agroturystykę pod znakiem końskiego kopyta. Drużyna jeździecka pani Mai ma już na swoim koncie międzynarodowe sukcesy, a jej gospodarstwo, wraz z licznym stadem gorącokrwistych koni, jest chętnie odwiedzane przez rządnych chęci pojęcia tej szlachetnej dziedziny sportu. Goście zwiedzili gospodarstwo oraz przynależące do niego mini zoo, jak i podzielili się swoimi doświadczeniami na niwie końskiej.

Wszystko to odbyło się pod patronatem ZODR w Barzkowicach, przy ogromie pracy Cecylii Wojnik z PZDR w Szczecinie. ■

Fot. C. Wojnik, M. Szewczuk, M. Werner

eprasa.pl e8e4427895

WIELKANOC Z TRADYCJĄ



27 maja w Delegaturze Urzędu Wojewódzkiego w Koszalinie odbyło się podsumowanie konkursu „Wielkanoc z tradycją”.

MAŁGORZATA OLSZAK, ZODR Oddział w Koszalinie

IV Wojewódzki Konkurs Wielkanocny zorganizował ZODR w Barzkowicach Oddział w Koszalinie. Podczas uroczystości dyplomy oraz nagrody rzeczowe zostały wręczone laureatom konkursu w dwóch kategoriach: palma i pisanka.

ZWYCIĘZCY W KATEGORII PALMA

I miejsce – Koło Gospodyń Wiejskich Gołogóra
II miejsce - Teresa Kuroczycka
III miejsce - Anna Sołowiej
Wyróżnienie - Danuta Lisińska
Nagroda Dyrektora ZODR – Dom Pomocy Społecznej w Mielnie

KATEGORIA PISANKA

I miejsce – Grażyna Kujaszewska
II miejsce – Hanna Laskowska
III miejsce – Anna Sołowiej
Wyróżnienie – Teresa Kuroczycka
Nagroda Dyrektora ZODR – Irena Barczuk – Środowiskowy Dom Samopomocy „Feniks” w Biesiekierzu

Ze względu na sytuację epidemiologiczną w tym roku Konkurs został przeprowadzony w innej formule. Zrezygnowano z kategorii wypiek, oceniano tylko palmy i pisanki. Zrezygnowano z udziału publiczności oraz występów zespołów muzycznych. Prace konkursowe zostały przyjęte, opisane, wyeksponowane i 26 marca ocenione przez komisję konkursową, bez obecności twórców. Uroczyste wręczenie nagród nie odbyło się bezpośrednio po obradach komisji konkursowej, jak to bywało w latach ubiegłych. Decyzja podyktowana była troską o bezpieczeństwo uczestników.

Wszystkim laureatom gratulujemy. Sponsorom dziękujemy za wsparcie.

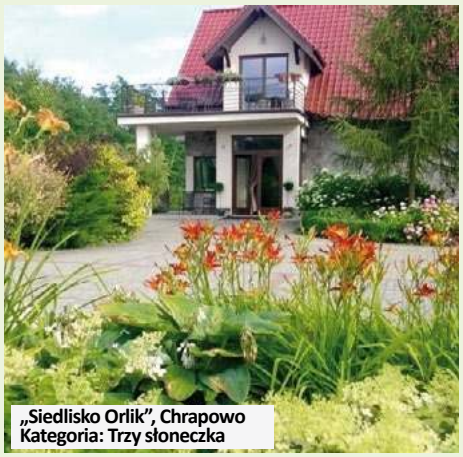
Sponsorzy: WFOŚiGW w Szczecinie, KOWR Oddział Terenowy w Koszalinie, Przedsiębiorstwo Zbożowo-Młynarskie PZZ w Stoisławiu, Zachodniopomorska Izba Rolnicza w Szczecinie

Wieś polska zaprasza

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



Gospodarstwo Agroturystyczne „Zachód Słońca”, Dzikowo
Kategoria: Dwa słoneczka



„Siedlisko Orlik”, Chrapowo
Kategoria: Trzy słoneczka

EWELINA GIELMUDA, ZODR w Barzkowicach

Wakacje w gospodarstwach agroturystycznych to również doskonałe rozwiązanie na urlop z dziećmi, które będą mogły poznać życie wsi, karmić zwierzęta czy zrywać owoce prosto z drzew. Tradycyjne gospodarstwa rolne słyną z tradycyjnej kuchni regionalnej, przygotowywanej na bazie produktów z własnego gospodarstwa, ogrodu lub pasieki. Fani sportów wodnych i wędkarstwa znajdą kwatery ze stawami hodowlanymi, szkółkami pływackimi czy też organizujące spływy kajakowe.

Wiele z gospodarstw przyjmuje rodziny z dziećmi, uwzględniając realizację Bonu Turystycznego oraz zapewniające maluchom bezpieczny pobyt i liczne atrakcje. Obiekty turystyki wiejskiej przestrzegają zaleceń wynikających ze stanu epidemii, dbając o bezpieczeństwo zdrowotne swoje i swoich gości.

Ale gdzie można znaleźć sprawdzone rekomendowane gospodarstwa agroturystyczne? Zapraszamy do serwisu **www.agroturystyka.pl** i skorzystania z licznych ofert. Prezentowane obiekty rekomendowane są przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne”. Jednocześnie zapraszamy do odwiedzenia strony internetowej ZODR w Barzkowicach **www.zodr.pl**, gdzie również można zapoznać się z ofertami gospodarstw agroturystycznych.

źródło: agroturystyka.pl

eprasa.pl e8e4427895





Wywiady Cecylii Wojnik

Kurnik marzeń i pyszne jaja od szczęśliwych kur

Rozmowa z **ANNĄ RYDZYKOWSKĄ**, współwłaścicielką gospodarstwa rolnego w Tychowie, powiat białogardzki

Jesteście państwo dużym producentem jaj od tzw. szczęśliwych kur, które mają możliwość życia na wolnym wybiegu w naszym rejonie. Od czego zaczęła się historia gospodarstwa?

Nasza produkcja jaj zaczęła się dosyć późno, ponieważ w swojej pracy zawodowej przekształciliśmy się. Ja pracowałam w gminnej spółdzielni przez 27 lat jako kierownik handlu. W międzyczasie wyjeżdżałam podczas urlopów z mężem do pracy do Szwecji, na zbiór truskawek. Tam podglądaliśmy rolnictwo i z zarobionych za granicą pieniędzy etapami budowaliśmy nasz dom. Te truskawki przenieśliśmy na nasz grunt na około pół hektara. Uprawialiśmy je kilka lat, jednak ogrom pracy w nie wkładany nie był adekwatny do zapłaty.

I wtedy pojawiła się myśl o hodowli drobiu?

Obserwując sytuację na rynku, patrząc na przekształcenia, doszliśmy do wniosku, że czas założyć swoją działalność. Myślałam o otworzeniu sklepu wielobranżowego, ale gdy pojawiła się ta myśl, rodzice męża, którzy byli już w wieku emerytalnym, zdali na nas swoje gospodarstwo rolne. Nie całe, bo trzy hektary otrzymał mój mąż Witold. Postanowiliśmy kupić nieduże pomieszczenia po skupie żywca od gminnej spółdzielni, które zaadoptowaliśmy na kurnik w obsadzie od 3000 do 5000 kur. Mając pieniądze zarobione w Szwecji kupiliśmy pierwsze kury. Był to rok 1998, zaczynaliśmy od 500 kur. Niestety, nie mieliśmy wiedzy teoretycznej jak je hodować. Kupując paszę dla kur i utrzymując te 500 kur tak naprawdę nie mieliśmy z nich dochodu. W związku z tym powiększyliśmy naszą produkcję do 3000 kur, aby wreszcie była opłacalna. W roku 1999 w dalszym ciągu nie mieliśmy swojej paszy. Zaczęliśmy więc szukać pól, na których moglibyśmy wyhodować swoje zboże, aby koszty produkcji znacząco zmniejszyć. W roku 2000 zgłosiliśmy się do Agencji Nieruchomości Rolnych, aby podjąć konkretne działania i kupić ziemię. Pierwszym zbożem, jakie posialiśmy na wydzierżawionej 60-hektarowej ziemi była pszenica. Jednak cały czas uczyliśmy się produkcji drobiu. Nie mieliśmy jeszcze wciąż odpowiednich warunków do hodowli drobiu oraz zbierania jaj. Zbieraliśmy trzy tysiące jaj ręcznie każdego dnia tygodnia, w urlopie i podczas świąt, a muszę zaznaczyć, że pracowałam wówczas jeszcze zawodowo w spółdzielni gminnej.

Jednak po roku 2000 gospodarstwo państwa zaczęło się powoli rozwijać. Co było tym przełomem?

Wydzierżawiliśmy pierwsze grunty z Agencji Nieruchomości Rolnych. Nasz syn, kończąc liceum ekonomiczne i mając już doświadczenie w naszym rodzinnym gospodarstwie, stwierdził, że pójdzie na Akademię Rolniczą. Podjął więc studia na kierunku zootechnika. To pozwoliło nam złożyć projekt na młodego rolnika z PROW. Zakupiliśmy 14 hektarów ziemi w okolicy naszego domu. Zaczęliśmy stopniowo powiększać areał naszego gospodarstwa. Przez ten cały czas było ciężko z finansami, ponieważ każdy zarobiony grosz szedł na utrzymanie płynności w gospodarstwie. W międzyczasie mąż stracił pracę i zostaliśmy jedynie z moją niewielką pensją. Z tyłu głowy cały czas naszym marzeniem było wybudowanie nowoczesnego kurnika.

Kiedy podjęli państwo realizację swojego marzenia?

W roku 2012 podjęliśmy działania w kierunku wybudowania kurnika. Wzięliśmy kredyt z częściowym dofinansowaniem odsetek przez Agencję na wybudowanie pomieszczenia magazynowego z przeznaczeniem na utrzymanie kur. Okazało się, że, niestety, w tym pomieszczeniu kury przebywać nie mogą, ponieważ na budowę

eprasa.pl e8e4427895



budynków dla drobiu nie można otrzymać dofinansowania. Mogliśmy w nim jedynie przechowywać zboża i w dalszym ciągu nie mieliśmy miejsca dla naszych zwierząt. W międzyczasie dokupiliśmy ziemię, co znowu zablokowało nas na możliwość wzięcia kolejnych kredytów. Podjęliśmy jednak następne działanie PROW – Modernizacja gospodarstw rolnych, z którego to zakupiliśmy nowoczesny sprzęt do uprawy i zbioru zbóż. Byliśmy już bardziej doświadczeni jako gospodarze, mieliśmy większe wydajności naszych upraw. Dodatkowo nasz młodszy syn w tym roku skończył technikum weterynarii i wkroczył do naszego gospodarstwa z premią dla młodego rolnika. Zapaliło się nam światełko nadziei, że oto zrealizujemy wreszcie nasze marzenie posiadania nowoczesnego kurnika. Ostatecznie wybudowaliśmy go w końcu roku 2019, a pierwszy wsad kur niosek do niego odbył się w roku 2020. W międzyczasie dobieraliśmy sprzęty potrzebne do naszego gospodarstwa z pomocą działań PROW-owskich.

Czym wyróżnia się kurnik marzeń?

Jest to kurnik nowoczesny, gdzie kury mają dostęp do wybiegu. Idziemy w kierunku zaspokajania potrzeb klienta, który dziś nie chce jajka od kury utrzymywanej w klatce czy nawet na ściółce. Mamy system wolierowy, z wybiegiem na zewnątrz w systemie zimowego ogrodu. Obecnie mamy 13 000 kur niosek na 5 hektarach wybiegu dookoła kurnika. Cały ten kurnik obsługuje tylko półtorej osoby. Jedna osoba musi obejść rano kurnik, aby zobaczyć czy jaja nie są złożone poza systemem. Druga osoba zajmuje się odbiorem jaj z taśmy. Zajmuje to czas około 8 godzin, włącznie z pracami porządkowymi. Jaja są układane od razu w magazynie, który umiejscowiony jest także przy kurniku. Poza tym wszystko jest sterowane komputerowo – światło, wentylacja, system alarmowy i czujniki – te wszystkie parametry widzę w moim telefonie komórkowym. System jest bardzo bezpieczny, dobrze wpływa na zdrowie kur, a jajko nasze jest od szczęśliwej kury. Sukcesem naszej firmy jest także to, że sami produkujemy naszą paszę, przez co podnosimy walory smakowe naszych jaj.



Jakie zboża uprawiacie?

Jest to pszenica i pszenżyto, owies wysokiej jakości, bo jak wiadomo – drób jest bardzo delikatny i pasza dla niego musi być najwyższej jakości. Poza zbożami uprawiamy także kukurydzę oraz grykę i rzepak. Na chwilę obecną uprawy zajmują 200 hektarów. Starszy syn gospodarzy od roku 2005 na 145 hektarach, natomiast młodszy prowadzi gospodarstwo od roku 2016 i jest to powierzchnia 60 hektarów.

Czy taka powierzchnia wystarcza na produkcję paszy dla wszystkich zwierząt?

Absolutnie wystarcza. Czasem tylko dokupujemy kukurydzę. Jednak bardzo często zdarza się tak, że również sami sprzedajemy nasze zboże. Nasze gospodarstwo jest wielofunkcyjne, ponieważ mamy produkcję konwencjonalną, mamy też trochę upraw w ekologii. Dbamy o płodozmian, wzbogacamy glebę obornikiem oraz wapnowaniem.

A więc można śmiało powiedzieć, że gospodarstwo jest gospodarstwem rodzinnym, ponieważ synowie współtworzą je z państwem?

Wszystko to mogło się tak ładnie poukładać właśnie dzięki temu, że jest to gospodarstwo rodzinne. Mamy podział ról – ja zajmuję się produkcją i dokumentacją, mąż uprawami i parkiem maszynowym. Najstarszy syn zajmuje się logistyką sprzedaży. Synowa została zaangażowana również do opieki nad dokumentami, których jest naprawdę dużo.

eprasa.pl e8e4427895





Zatrudniacie osoby spoza rodziny?
W naszym głównym gospodarstwie Anny i Witolda Rydzykowskich pracują dwie osoby, u starszego syna pracuje jedna osoba, natomiast u młodszego syna nie ma nikogo zatrudnionego spoza domowników. Ja natomiast prowadzę także działalność gospodarczą, polegającą na świadczeniu usług dla rolnictwa, bo dzięki podjęciu środków z PROW kupiliśmy ładowarkę. Te usługi nam pozwalały lepiej w gospodarstwie zafunkcjonować. Obecnie także prowadzę rolniczy handel detaliczny (RHD) – wprowadziliśmy punkt sprzedaży, który nas bardzo cieszy, bo tam sprzedajemy produkty bezpośrednio z gospodarstwa. Jest to naszym sukcesem, że sprzedajemy nasze jajko w cenie producenta w sprzedaży hurtowej i detalicznej. Osobiście jestem wielką fanką sprzedaży bezpośredniej z gospodarstwa. Jednak dostarczamy także jaja bezpośrednio do klienta, do hurtu, do sklepów, do piekarni, do lokali gastronomicznych oraz do ośrodków nadmorskich. Jestem zdania, że jeżeli ktoś raz spróbuje naszego jajka, już nigdy nie będzie chciał sięgnąć po jajko klatkowe. Trzeba tu powiedzieć, że sukces naszej firmy to także dobrzy pracownicy.

Jakiej rasy kury utrzymujecie?
Na początku mieliśmy kury różnych ras. Testowaliśmy High Line, Rossę. W tej chwili bazujemy już od kilkunastu lat na Lohman Braun oraz Sandy. Szczególnie dobrą kurą jest Lohman Sandy, czyli ta biała kura. Potrzebuje ona dobrze zbilansowanej paszy, ale odda to w produkcji jaj. Tę rasę zaprowadziliśmy na obu kurnikach, gdyż w dalszym ciągu prowadzimy produkcję w chowie ściółkowym 3000 kur i wolno wybiegowy w ilości 13000.

Jaki wpływ na gospodarstwo wywarła pandemia?
Gdy zaczęła się pandemia, w roku 2020, przed świętami wielkiej nocy nasze kury zaczęły się nieść i po świętach mieliśmy w magazynie około 150 000 jaj. W związku z tym, że jajko ma termin świeżości 28 dni, zaczęliśmy się zastanawiać co zrobić, żeby ich nie zmarnować. Problem był tym większy, że wszystkie ośrodki i nasze pozostałe rynki zbytu zostały zamknięte w związku z szalejącą pandemią. Część jaj oddaliśmy do szpitala, aby ani jednego jajka nie zmarnować, jednak to reklama nas uratowała. Ogłosiliśmy się na wszystkich portalach społecznościowych, paraliżował nas ogromny strach, że nie sprzedamy naszych jajek. W końcu było to pięć razy tyle co dotychczas z kurnika, który mieliśmy przez ostatnie lata. Na dodatek jajek jest dużo na rynku, bo Polska jest ogromnym producentem jaj. Różne systemy sprzedaży – bezpośrednio do klienta indywidualnego, ogłoszenia na portalach społecznościowych, poprzez program Polska smakuje, przez Eko-Bazarek itp. Sprzedawaliśmy te jajka po 13 groszy za sztukę, bo wychodziliśmy z założenia, że lepiej niemal oddać jak zmarnować.

Czy nie mają państwo problemów ze zbytem tak dużej ilości jaj?
Nie mamy. Obecnie wręcz mogę powiedzieć, że brakuje nam jajek.

W roku 2020 zdobyliście nagrodę w ogólnopolskim konkursie Agroliga. Jak odbieracie udział w tym konkursie?
Udział w tym konkursie był pomysłem naszego wieloletniego doradcy. Jest to człowiek z ogromną pasją, który wyciąga rolników, pokazuje różne możliwości. To dzięki niemu wiele gospodarstw z naszego terenu wygrywa konkurs Agroliga i wiele podobnych branżowych.

Jakie macie plany na przyszłość?
Planujemy stworzyć kącik edukacyjny w gospodarstwie. To miałoby być skierowane do dzieci w wieku przedszkolnym, aby dowiedziały się skąd się bierze jajko, że nie jest ono z półki sklepowej, a od kury z kurnika. Myślimy też o tym, aby stworzyć w naszym gospodarstwie odchowalnię. Obecnie kupujemy kury z zewnątrz, w wieku szesnastu tygodni. One przystosowują się do nas przez dwa tygodnie i zaczynają produkcję. Każda z nich ma swój zdrowotny paszport, w którym zwierzę ma komplet szczepień, np. przeciwko salmonellozie. Te kury nie mogą być kupione skądkolwiek. Mamy kurnik w systemie wolierowym i to muszą być kury właśnie z tego systemu. To oznacza, że nie mogą znosić jaj na ściółkę, tylko na specjalnie stworzonym system, z którego zjeżdżają bezpośrednio na taśmę. Własna odchowalnia pozwoliłaby nam uniezależnić się od dostawców zewnętrznych. Wprowadzalibyśmy nowe stado w wybranym przez nas terminie. Chcielibyśmy także otworzyć w przyszłości jeszcze jeden kurnik, nieduży gabarytowo, aby zachować ciągłość produkcji. Naszym celem jest jakość, nie ilość, oraz krótki łańcuch dostaw.

Dziękuję za rozmowę.



eprasa.pl e8e4427895





Wywiady Cecylii Wojnik

Nasza kynologia to unikatowe w skali kraju studia o profilu praktycznym

Rozmowa z dr hab. inż. **MAŁGORZATĄ SZEWCZUK**, prof. ZUT, prodziekanem ds. studentów i kształcenia Wydziału Biotechnologii i Hodowli Zwierząt, Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie

O Akademii Rolniczej w Szczecinie, mającej swoje miejsce przez wiele lat przy malowniczej ulicy Doktora Judyma, słyszał chyba każdy mieszkaniec tego miasta i województwa. Uczelnia ta była także szeroko znana i ceniona w całym kraju. To tu kształcili się przyszli zootechnicy, a później także i biotechnolodzy. Do tego miejsca przychodzili na niedzielne spacery mieszkańcy Szczecina pragnący pokazać dzieciom emu, owce, kozy i inne zwierzęta, które miały swoje wybiegi pomiędzy uczelnianymi budynkami. Ponad dekadę temu Akademia Rolnicza została przekształcona w Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie, a stało się to dzięki fuzji dwóch uczelni – Akademii Rolniczej oraz Politechniki Szczecińskiej. Od niedawna zmieniła się także sama lokalizacja Wydziału. Obecnie jest to ultranowoczesny kampus, w którym znajdujemy profesjonalne laboratoria, wyśmienite sale dydaktyczne, jak i specjalistów wysokiej klasy, którzy występują tu w roli kadry naukowej. O tej nowej twarzy uczelni opowiada dr hab. inż. Małgorzata Szewczuk, prof. ZUT, wieloletni pracownik i absolwent uczelni.

Spotykamy się w miejscu, gdzie od paru ostatnich lat ma swoją siedzibę Wydział Biotechnologii i Hodowli Zwierząt Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie. Kto obecnie reprezentuje tę jednostkę naukową?

Z ogromną przyjemnością witam panią redaktor na terenie nowoczesnego Kampusu Wydziału Biotechnologii i Hodowli Zwierząt Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie. Obecnie dziekanem Wydziału jest dr hab. inż. Arkadiusz Pietruszka, profesor ZUT, natomiast w skład kolegium dziekańskiego wchodzą prodziekani od spraw studenckich i kształcenia – dr hab. inż. Małgorzata Szewczuk, profesor ZUT (kierunek zootechnika i kynologia) i dr hab. Hanna Kulig, profesor ZUT (kierunek biotechnologia) oraz prodziekan ds. organizacji i rozwoju dr hab. inż. Karol Fijałkowski, profesor ZUT. Władze dziekańskie ściśle współpracują z przewodniczącymi rad programowych, dyscyplin naukowych oraz społecznością Wydziału przede wszystkim w zakresie: podnoszenia pozycji naukowej Wydziału, uzyskania wysokiej oceny parametrycznej dyscypliny zootechnika i rybactwo oraz zapewnienia dostępu do najnowocześniejszej bazy laboratoryjnej oraz hodowlanej studentom i pracownikom.

eprasa.pl e8e4427895

Od jak dawna jest pani pracownikiem ZUT i jaka jest tu pani historia? Skąd wziął się pomysł na życie zawodowe na Uczelni?

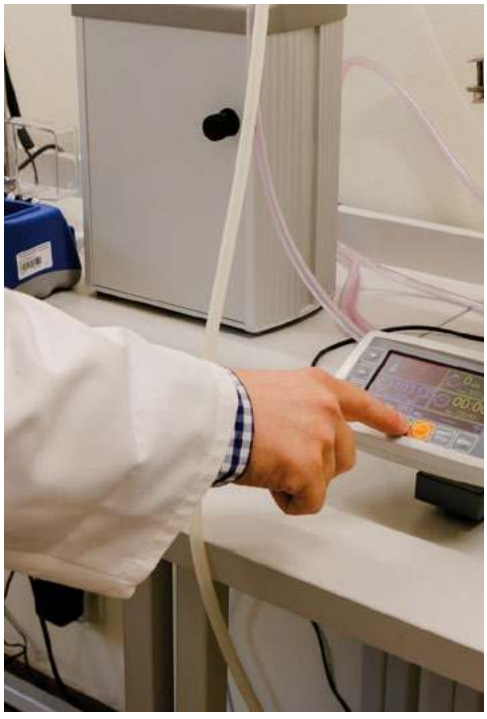
Jestem absolwentką tej uczelni. Studia w Akademii Rolniczej w Szczecinie, Wydziale Biotechnologii i Hodowli Zwierząt ukończyłam w 1999 roku, uzyskując dyplom zootechnika, o specjalności higiena i profilaktyka zwierząt. Naukę kontynuowałam na studiach doktoranckich specjalizując się w zagadnieniach związanych z wpływem czynników genetycznych i środowiskowych na wyniki użytkowości różnych grup produkcyjnych zwierząt przeżuwających, a w szczególności bydła mlecznego. Moje zainteresowania skupiały się w dużym stopniu na odchowie cieląt w kontekście ich odporności i zdrowotności. Odbyte staże naukowe, jak również bardzo cenne praktyki w gospodarstwach hodowlanych spowodowały, że postanowiłam podjąć pracę naukowo-badawczą w ówczesnej Akademii Rolniczej, a w 2009 roku w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie. Ta zmiana wynika oczywiście z faktu, że Akademia Rolnicza w Szczecinie wraz z Politechniką Szczecińską utworzyła właśnie w 2009 roku Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny. Obecnie jestem zatrudniona na stanowisku profesora uczelni w Katedrze Nauk o Zwierzętach Przeżuwających, gdzie realizuję prace badawcze w zakresie analizy molekularnej genów odpowiedzialnych za wyniki cech użytkowych zwierząt, ze szczególnym uwzględnieniem bydła, owiec i kóz. Moje zainteresowania naukowe dotyczą również zagadnień związanych z chowem i hodowlą zwierząt egzotycznych, takich jak lamy, wielbłądy, oraz hodowlanych, w tym bawoły i alpaki, oraz przetwórstwem surowców od nich pozyskiwanych. Prowadząc zajęcia dydaktyczne na kierunku kynologia coraz bardziej staram się zgłębiać tajniki szeroko rozumianego pasterstwa. Z ogromnym zainteresowaniem analizuję pracę psów pasterskich, a w szczególności owczarków border collie, wspaniałych, bardzo inteligentnych psów, które zawsze z pełnym zaangażowaniem współpracują z przewodnikiem i z zamiłowaniem wykonują wydane przez niego polecenia.

Jaka jest historia Wydziału Biotechnologii i Hodowli Zwierząt? Jaka jest jego struktura?

Wydział istnieje już od ponad 65 lat. W swojej historii zmieniał nazwę. Początkowo był to Wydział Zootechniczny, następnie w 1999 roku jego nazwa zmieniła się na Wydział Biotechnologii i Hodowli



Zwierząt, pod którą funkcjonuję do dziś. W strukturze Wydziału znajduje się siedem Katedr oraz nowoczesne laboratorium Chromatografii i Spektrometrii Mas. Integralną częścią Wydziału jest nowo wybudowana i oddana do użytkowania w ubiegłym roku zwierzętarnia wraz z wybiegami dla zwierząt, gołębnikiem oraz pasieką dla ponad 30 rodzin pszczelich. Zwierzętarnia przeznaczona jest głównie dla studentów, ale władze Wydziału planują udostępnienie jej również dla uczniów szkół podstawowych, ponadpodstawowych oraz mieszkańców Szczecina. Realizowane programy studiów przewidują prowadzenie zajęć terenowych oraz praktyk w typowych gospodarstwach rolnych specjalizujących się w produkcji zwierzęcej. Nie zawsze wyjazdy terenowe są możliwe do zrealizowania z różnych względów, dlatego posiadanie zwierzętarni na miejscu z pewnością przyczyni się do uatrakcyjnienia prowadzonych zajęć, podniesienia poziomu jakości kształcenia studentów, a także zintensyfikowania współpracy z zapleczem gospodarczym.



Jaką obecnie ofertę posiada Wydział Biotechnologii dla przyszłych adeptów?

Aktualnie kształcimy studentów na trzech kierunkach studiów: zootechnika, biotechnologia i kynologia. Absolwenci studiów pierwszego i drugiego stopnia mają również możliwość wyboru dwusemestralnych studiów podyplomowych z zakresu rehabilitacji zwierząt oraz rolnictwa w warunkach zrównoważonego rozwoju.



eprasa.pl e8e4427895



Poczynając od najbliższej mi zootechniki, której samej jestem absolwentką, jaka jest oferta tego kierunku?

Kierunek zootechnika istnieje od początku powstania Wydziału, a mianowicie od 1 września 1955 roku. Wybierają go najczęściej osoby, które kochają zwierzęta – i te duże, i te mniejsze, osoby często z aspiracjami weterynaryjnymi, które, niestety, nie mogą zostać spełnione w naszym mieście, gdyż nie ma w Szczecinie możliwości kształcenia weterynarzy. W trakcie nauki studenci dowiadują się jak dbać o zwierzęta, jak je pielęgnować, jak zapewnić im optymalne warunki utrzymania, żywienia, jak właściwie prowadzić ich hodowlę z wykorzystaniem najnowszych osiągnięć z zakresu biotechnologii. Uczą się także jak prowadzić hodowlę w sposób zrównoważony z poszanowaniem zasad ochrony środowiska. Zajęcia dla studentów odbywają się na miejscu, w nowoczesnych salach wykładowych i laboratoryjnych, ale również w terenie – w gospodarstwach z którymi współpracujemy, w tym także u naszych sąsiadów za zachodnią granicą. Dodatkowo, z myślą o studentach, przy ulicy Niemierzyńskiej w Szczecinie został wybudowany nowy obiekt, tzw. wydziałowa zwierzętarnia z salami laboratoryjnymi i pomieszczeniami, w których przebywają zwierzęta, m.in.: emu, kury, owce, gołębie i rodziny pszczele. Docelowo planujemy sprowadzić tu jeszcze kozy i alpaki. Dzięki zwierzętarni studenci będą rozwijać swoje umiejętności i kompetencje odbywając zajęcia w bezpośrednim kontakcie ze zwierzętami.

Kolejnym kierunkiem, jaki pojawił się na Wydziale po zootechnice była biotechnologia. Co ten kierunek oferuje przyszłym studentom?

Kierunek biotechnologia, na który prowadzimy nabór już od ponad 20 lat, ciągle cieszy się dużym zainteresowaniem. Na tym kierunku studiów studenci zdobywają wiedzę i nabywają umiejętności z zakresu zaawansowanych metod biotechnologicznych, które mogą być wykorzystane w produkcji zwierzęcej i roślinnej, ochronie środowiska, produkcji i przetwórstwie żywności, a także w produkcji biomateriałów. Według mnie biotechnologia to połączenie wiedzy z zakresu biologii i zaawansowanych, nierzadko innowacyjnych rozwiązań technologicznych, które powstają w jednostkach naukowo-badawczych. To tu, właśnie w tych jednostkach, absolwenci tego kierunku mogą znaleźć pracę. Te rozwiązania i metody biotechnologiczne mogą mieć bardzo szerokie zastosowanie w różnych gałęziach przemysłu, np. spożywczego, paszowego, farmaceutycznego, kosmetycznego. Absolwenci znajdą pracę w laboratoriach badawczych, medycznych, diagnostycznych oraz jednostkach projektowych zajmujących się procesami biotechnologicznymi.



Ale i tutaj studenci uczą się w bardzo komfortowych warunkach?

Studenci odbywają zajęcia w bardzo dobrze wyposażonych pod względem sprzętowym i aparaturowym laboratoriach, gdzie – w zależności od zainteresowań – mogą rozwijać swoje własne projekty badawcze również w ramach licznie działających na Wydziale studenckich kół naukowych. W ostatnim czasie Wydział rozbudował bazę badawczą i zakupił za kwotę 1,2 mln nowoczesną aparaturę badawczą. To dzięki niej studenci pod kierownictwem opiekunów mogą również realizować swoje prace badawcze. Warto wspomnieć, że oba kierunki – **zootechnika** i **biotechnologia** w ostatnim czasie uzyskały pozytywną ocenę Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach wszystkich ocenianych kryteriów, co pozwala nam kształcić studentów przez kolejne 6 lat i jest również wyznacznikiem wysokiego poziomu jakości kształcenia prowadzonego na Wydziale.

A jak sprawa wygląda na kierunku kynologia, który to jest najmłodszym pomysłem uczelni na kształcenie?

Istotnie, kierunek kynologia od roku akademickiego 2016/2017 jest najmłodszym kierunkiem studiów, jaki prowadzimy. Są to unikatowe w skali kraju studia o profilu praktycznym, co ogólnie rzecz ujmując, oznacza większy udział i realizację zajęć o charakterze praktycznym. Nasi studenci uczęszczają na zajęcia terenowe, szkolenia, warsztaty, pokazy oraz praktyki. Kierunek ten stale cieszy się dużym zainteresowaniem, co ma związek z dynamicznym rozwojem rynku związanego z utrzymaniem, pielęgnacją i żywieniem zwierząt towarzyszących. To wszystko sprawia, że jest zapotrzebowanie na specjalistów kynologów. Na potwierdzenie tego, że jest to duży rynek, warto przytoczyć chociażby informację, że Polska jest trzecim krajem w Europie, po Wielkiej Brytanii i Niemczech, pod względem liczby utrzymywanych psów. Szacuje się, że jest ich ok. 7 milionów, a blisko 45% gospodarstw domowych w naszym kraju posiada co najmniej jednego psa. Z myślą o studentach kierunku kynologia zainwestowaliśmy w specjalistyczny wybieg dla psów, gdzie odbywają się zajęcia z zakresu szkolenia psów, ale również pokazy czy przeglądy hodowlane psów rasowych organizowane przez Związek Kynologiczny w Polsce, w których również biorą udział nasi studenci.

Gdzie może znaleźć pracę absolwent tego kierunku?

Absolwent tego kierunku może znaleźć pracę jako specjalista kynolog w służbach mundurowych, czyli w policji, służbie więziennej, straży granicznej, straży pożarnej

eprasa.pl e8e4427895





czy w służbie ratowniczej. Wszędzie tam, gdzie człowiek pracuje z psem. Ponadto nasi absolwenci znajdują zatrudnienie w organizacjach i związkach kynologicznych, w ośrodkach szkolenia psów sportowych, w towarzystwach opieki nad zwierzętami a także w gabinetach weterynaryjnych. Absolwent kierunku kynologia może również założyć własną działalność gospodarczą i prowadzić hodowlę psów rasowych, salon groomerski, hotel dla psów lub być konsultantem w zakresie żywienia psów. Należy podkreślić, iż wielu z naszych absolwentów tego kierunku realizuje się w swojej pracy zawodowej właśnie w tych obszarach.

Ale nie tylko dobrze przygotowane zaplecze socjalne i ciekawe propozycje pracy dla absolwentów przyciągają rzesze chętnych na Wydział Biotechnologii i Hodowli Zwierząt. Studenci mogą także skorzystać z poszerzenia swojej wiedzy za granicą?

Tak, zgadza się. Studenci naszego Wydziału mają również możliwość realizacji części studiów w zagranicznych uczelniach, w ramach programu Erasmus+, ponieważ mamy podpisane umowy z kilkunastoma uczelniami z Francji, Grecji, Czech, Niemiec, Hiszpanii, Portugalii, Chorwacji, Turcji, Litwy, Rumunii i Finlandii.

Niezwykle trudną próbą dla uczelni był ostatni rok, kiedy to trwała pandemia koronowirusa COVID-19. Jak w takich warunkach odbywały się zajęcia?

Niewątpliwie, ogromnym wyzwaniem, które stanęło zarówno przed dziekanem, kolegium dziekańskim, jak i całą społecznością Wydziału było prowadzenie zajęć dydaktycznych w warunkach trwającej epidemii COVID-19, z którym, dzięki wspólnemu zaangażowaniu i zrozumieniu – sprostaliśmy. ■

Fot. Małgorzata Anna Szewczuk, Arkadiusz Pietruszka

„ŚWIAT SIĘ KRĘCI WOKÓŁ WSI”

POKAŻ JAK ZMIENIA SIĘ POLSKA WIEŚ

OGŁASZAMY
Konkurs filmowy dla młodzieży i młodych rolników.
Czekają atrakcyjne nagrody finansowe!



eprasa.pl e8e4427895

Zagrody edukacyjne

Zagrody edukacyjne tworzą Ogólnopolską Sieć Zagród Edukacyjnych prowadzoną przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie. Miano zagrody edukacyjnej mogą otrzymać wyłącznie sprawdzone i rekomendowane przez koordynatorów ośrodków doradztwa rolniczego gospodarstwa.

IZABELLA DUDZIŃSKA KRAWCZY
ZODR Oddział w Koszalinie

Zagrody edukacyjne oferują zindywidualizowane programy edukacyjne, ściśle związane z profilem gospodarstwa i zainteresowaniami właścicieli. Zajęcia najczęściej trwają kilka godzin, a dedykowane są dzieciom, młodzieży i osobom dorosłym. Obejmują warsztaty, pokazy związane z produkcją roślinną, zwierzęcą, przetwórstwem płodów rolnych, świadomości ekologicznej i konsumenckiej, dziedzictwem kultury materialnej wsi, tradycyjnymi zawodami, rękodziełem i twórczością ludową. Zagrody także realizują zajęcia oparte na podstawie programowej wychowania przedszkolnego i kształcenia ogólnego, są idealnym miejscem do nauki biologii, fizyki, geografii, chemii, matematyki, historii, muzyki, a także wychowania fizycznego. Szkolnictwo zyskuje urozmaicenie i wzbogacenie procesu kształcenia, programy nauczania zorientowane na praktyczne działanie, ćwiczenia warsztatowe z różnych przedmiotów, alternatywne miejsca nauki, ale przede wszystkim umożliwienie młodym ludziom poznania istoty gospodarstw, poznania wsi, nabycia wiedzy o pochodzeniu żywności.

Więcej informacji można uzyskać u Koordynatorów wojewódzkich:
- Izabella Dudzińska Krawczyk, tel. 94/34 18 738,
- Eweliny Pawłowicz, tel. 91/ 47 940 29.

1. Gospodarstwo edukacyjne W LABIRYNTACH

Iwona Rybicka
Paproty 8
76-142 Malechowo
tel. 608 646 581, 608 620 566
e-mail: iwona.rybicka@paproty.pl
www.paproty.pl

Gospodarstwo znajduje się w Paprotach, 3 km na południowy wchód, przy drodze łączącej Malechowo z Polanowem. Jest to spokojne i bezpieczne gospodarstwo, a gospodarze radośni i otwarci. Dla swoich gości mają nietuzinkową ofertę turystyczno-edukacyjną, w połączeniu z domowym posiłkiem i ciastem. Rewelacja! Obsługują imprezy plenerowe dla dzieci i dorosłych, zajęcia integracyjne dla firm połączone z rozgrywkami w disc-golfa. Organizują letnie plenery malarsko-rzeźbiarskie oraz jesienne plenery żywych form wikliniarskich.

Tematyka zajęć:
1. W krainie torfu i źródeł
2. Ploty z wikliną, czyli spotkanie z wierzbą
3. Warsztaty bożonarodzeniowe
4. Kolorowa pasieka w gospodarstwie









2. DWOREK TRADYCJA

Grażyna Zaremba Szuba
Bełczna 4, 73-150 Łobez
tel./fax (91) 397 38 93
e-mail: polska@tradycja.net
www.dworektradycja.pl

To miejsce, gdzie wytwarza się pierniki szczecińskie według starej oryginalnej receptury z 1845 r. Obiekt wielokrotnie nagradzany, np. Zielone Lato 2011 r., nagroda POT-u za najlepszą ofertę weekendową, konkursy kulinarne – zdobywcy głównych nagród. Przynależność do Kulinarnego Dziedzictwa Pomorza Zachodniego, Gościnne Zabytki, uznane jako Hit Turystyki Wiejskiej. Właścicielka jest autorką jedynej powstałej po wojnie książki kucharskiej z tego terenu: „Pomorska książka kucharska".

Tematyka zajęć:
1. Szkoła kucharzy – Dziedzictwo Kulinarne Pomorza Zachodniego
2. Bazar sztuki dla nauki, z nami nuda się nie uda
3. Odkrywcy smaków Pomorza Zachodniego
4. Warsztaty świąteczne: Boże Narodzenie (listopad-grudzień), Wielkanoc (luty-kwiecień)

eprasa.pl e8e4427895

3. Gospodarstwo Agroturystyczne 7 OGRODÓW

Grażyna Kugiel
Łowicz Wałecki 50
78-650 Mirosławiec
tel. 602 816 919
e-mail: 7ogrodow@gmail.com
www.7ogrodow.pl

Gospodarstwo agroturystyczne znajduje się w Łowiczu Wałeckim, przy drodze krajowej nr 10 pomiędzy Mirosławcem a Kaliszem Pomorskim. Na przestrzeni 48 ha gospodarstwa znajduje się kilka domów i apartamentów dla gości. Ich nazwy i wystrój związane są z zawodami: Młynarza, Myśliwego, Krawca, Żołnierza, Biesiadny i Kupca. Budynki inwentarskie to: Pałac Koguta, Wieża Owcy i Willa Konika. Na terenie gospodarstwa są dwa stawy rybne oraz ogrody tematyczne, w których odbywają się zajęcia edukacyjne. Jest sala konferencyjno-dydaktyczna oraz galeria z rękodziełem artystycznym, z możliwością jego zakupu. Od wielu lat organizowane są tu warsztaty z rękodzieła artystycznego. Gościom serwowane są pyszne domowe posiłki. Gospodarze obsługują imprezy plenerowe i okolicznościowe dla dzieci i dorosłych. Gospodarstwo wielokrotnie nagradzano, m.in. III miejscem w Polsce w konkursie „Kwatery na Medal 2013", ponadto posiada Certyfikat Wierzytelności Praktyk Biznesowych.

Tematyka zajęć:
1. Ogród Bartnika
2. Ogród Artysty
3. Ogród ziołowy i jadalny. Zioła i owoce dziko rosnące.









4. ZIELONA FARMA

Marzena i Krzysztof Rajtar
Żelimucha 20
78-200 Białogard
tel. 668 198 293
e-mail: kontakt@zielona-farma.pl
www.zielona-farma.pl

Znudzeni miejskim życiem, zmęczeni codzienną gonitwą, szukając powiewu świeżego powietrza, gospodarze znaleźli niepowtarzalne miejsce na ziemi – Zieloną Farmę. Zielone, stuletnie dęby szumią delikatną muzyką wiatru, soczysta zieleń traw przypomina o sianokosach, zielone nenufary na stawie uśmiechają się swymi kwiatami, a mieszkańcy Zielonej Farmy – jak twierdzą – mają zielono w głowach. Ich dzień rozpoczyna się od piania koguta i karmienia zwierząt, a pory roku wyznaczają zmieniające się odcienie plantacji borówki amerykańskiej. Zielona Farma znajduje się w miejscowości Żelimucha, około 5 km od Białogardu i 25 km od Koszalina. W związku z tym, że gospodarze są rodzicami dwójki chłopców działalność kierują przede wszystkim dla dzieci i rodzin z dziećmi. Chcą, aby czas spędzony u nich był dla gości namiastką wiejskiego życia. Zachęcają: Przyjedźcie, zobaczcie, przeżyjcie. U nas czas biegnie inaczej!

Tematyka zajęć:
1. Mały Rolnik
2. Pieczony ziemniak w barwach jesieni
3. Jesienny ogród dyniowy
4. Pszczeli świat
5. Rodzinnie familijnie

5. KOŁO WROTY

Agnieszka i Robert Gumbis
74-405 Sarbinowo 118
tel. 501 054 773, 506 510 542
e-mail: agnieszkagumbis@wp.pl

Rodzinne gospodarstwo agroturystyczne jest kameralne, a własne pasje, które od lat rozwijają właściciele, pozwalają na to, żeby dzielić się zdobytym doświadczeniem i wiedzą w sposób aktywny i twórczy. Praca nad sobą i rozwijanie własnego potencjału, doskonalenie zawodowe i podnoszenie kwalifikacji to nie tylko sposób na to, żeby więcej wiedzieć, ale też lepiej pracować z ludźmi. Przyjazny i otwarty dom sprzyja dobrej edukacji, integracji i rekreacji, zwłaszcza w tak cichej i spokojnej okolicy. Gospodarstwo położone jest pośród atrakcyjnie ukształtowanego terenu polodowcowego pradoliny Toruńsko-Eberswaldzkiej, 7 km od Parku Narodowego Ujście Warty. W pobliżu są dwa jeziora, a na terenie gospodarstwa malowniczy staw i stary sad owocowy. Gospodarze chcieliby, żeby 100-letnia historia ich gospodarstwa była ciągle żywa, dlatego dbają o zachowanie tradycji i dawnego rzemiosła oraz niezwykłej kuchni, w której potrawy podyktowane są porami roku. W pomieszczeniach na terenie gospodarstwa obejrzeć można wiele zapomnianych XX-wiecznych sprzętów: kołowrotki, warsztat tkacki, maszynę do szycia, czółenka, wrzeciona, dzieże, piec chlebowy i wiele innych przedmiotów z duszą.





eprasa.pl e8e4427895

6. MIODOWY RAJ

Andrzej Rytwiński
ul. Miodowa 7
78-113 Dygowo
tel. 604 589 179
e-mail: pasieka77@wp.pl
www: miodowyraj.info.pl





Miodowy Raj to miejsce położone na uboczu wsi, na lekko pofałdowanym terenie, w całości ogrodzone. Od wschodu znajduje się lasek, a po prawej stronie, w dolinie wierzb, płynie leniwy potok. Jest to miejsce otoczone zielenią, która pozwala na spędzanie czasu w ciszy. Wypoczynek umila świergot ptaków oraz brzęk pszczół wracających do uli. Chwile relaksu można urozmaicić biesiadując przy ognisku, spędzając czas grillując lub wypoczywając w miejscu przeznaczonym do przyjmowania gości, słuchając muzyki. Każdy, kto chce posłuchać ciekawych prelekcji i wypocząć na łonie natury, powinien odwiedzić Miodowy Raj. Pszczelarstwo to rodzinna pasja gospodarzy, którą przenieśli na ziemie kołobrzeskie. Gospodarze chętnie podzielą się wiedzą i zdobytym doświadczeniem oraz zapoznają ze smakiem naturalnego, złocistego miodu.

Tematyka zajęć:
1. W krainie pszczół
2. Pszczelarstwo i produkty pszczele

7. Gospodarstwo Pasieczne KÓSZKA I

Konrad Fujarski
ul. Górna 4, 78-552 Kluczewo
tel. 661 076 886
e-mail: konrad@pasiekafujarskich.pl
www.miodyfujarskich.pl

Czy pszczoły potrafią tańczyć? W jakim języku rozmawiają? Spróbujcie odpowiedzieć na te pytania w gospodarstwie rolnym położonym w Szwajcarii Połczyńskiej – Dolinie Pięciu Jezior. Gospodarze zapraszaja wszystkich chętnych, młodszych i starszych wiekiem, do przeżycia niezapomnianych wrażeń na łonie natury. Jednocześnie w gospodarstwie istnieje możliwość zakupu miodów. Miody drahimskie wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Zachodniopomorskiego i posiadają Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Tematyka zajęć:
1. Pszczele tajemnice

8. Gospodarstwo ekologiczne JUCHOWOFARM

Fundacja im. Stanisława Karłowskiego
Juchowo 54A
78-446 Silnowo
tel. 94/375 38 30
fax 94/ 375 38 21
e-mail: info@juchowo.org
www.juchowo.org

Gospodarstwo ekologiczne JuchowoFarm położone jest w malowniczej, starej wsi Juchowo, nad jeziorem, z dala od przemysłu i szlaków komunikacyjnych. Dookoła są lasy i łąki pełne ziół oraz roślin leczniczych. Bazą dla tej szerokiej działalności jest tętniące życiem gospodarstwo ekologiczne, które uprawia zboża (w tym dwie stare odmiany – orkisz i samopsza), warzywa, prowadzi harmonizującą ze środowiskiem gospodarkę łąkową i pastwiskową. Jest hodowla szczęśliwych krów, dających niezwykle smaczne mleko oraz inne zwierzęta gospodarskie, jak owce, kozy, kury, gęsi, świnie, króliki. Reprezentują one stare, ginące rasy, które gospodarze chcą podtrzymać, by cieszyły najmłodszych. Jest tu serowarnia, piekarnia – można więc spróbować, jak smakuje chleb na zakwasie, wyjęty prosto z pieca czy też twaróg prosto z mleczarni. Na terenie gospodarstwa jest miejsce na zabawę, mecz piłki nożnej, tenisa stołowego; można spędzić miło czas przy ognisku. Jest też baza noclegowa, sale seminaryjne oraz kuchnia, gdzie panie smacznie gotują na bazie produktów ekologicznych. Warto tu przyjechać nie tylko na warsztaty, ale pozostać dłużej, by doświadczyć rytmu dnia w gospodarstwie. Będzie to na pewno przeżycie nie do zapomnienia. Gospodarze zapraszają uczniów na „zielone szkoły w gospodarstwie", a także rodziny na wspaniałe wakacje EKO.

Tematyka zajęć:
1. Od trawy do sera
2. Od ziarna do chleba
4. Nie święci garnki lepią" – warsztaty tematyczne w rytmie roku rolniczego
4. Rolnictwo ekologiczne w praktyce
5. Zioła bliżej nas





eprasa.pl e8e4427895



Pomorze Zachodnie

KONKURS

NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO

SMAKI REGIONÓW

Rozsmakuj się w tradycji!







Marszałek Województwa Zachodniopomorskiego, Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie zapraszają na finał wojewódzki

XX EDYCJI KONKURSU NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW

21 sierpnia 2021r.

Ogrody Przelewice -Zachodniopomorskie Centrum Kultury Obszarów Wiejskich i Edukacji Ekologicznej

Zgłoś produkt do dnia **30 lipca 2021r.**

Szczegóły na stronach:

www.wrir.wzp.pl ▪ www.zodr.pl

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach

NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO

POLSKA IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO

eprasa.pl 8584427895



Przygoda w Las Vegas

PIOTR WŁÓDARCZAK

Las Vegas – Miasto Grzechu, Miasto Rozrywki lub Stolica Drugich Szans. To miasto tętniące życiem, rozrywką i hazardem za dnia i w nocy, położone na kompletnych pustkowiach Nevady.

Do Las Vegas dotarliśmy drogą nr 15 South, na główną ulicę Las Vegas Boulevard. Od razu wpadliśmy w wir krążących aut i w ostre iluminacje reklam, hoteli, kasyn gry, klubów i restauracji. W takich warunkach minęliśmy krzyżówkę z Flamingo Road i znaleźliśmy niedrogi, ale ekskluzywny, jak dla nas, hotel The Hooters przy Tropicana Avenue, niedaleko międzynarodowego lotniska McCarran Airport, w samym centrum Las Vegas.

Vegas leży na pustyni... rozpusty

Tam zresztą wszystko jest w samym centrum, bo miasto ma po kilkanaście przecznic w każdym kierunku, a dalej króluje pustynia Mojave i góry. Widać je nawet z samego miasta, bo przeświturją przez budynki, a pustynny wiatr hula po ulicach Las Vegas, przeszywając je na wskroś i pomiata kolorowymi ulotkami miejscowych kasyn gry. Uwielbiam serial *„CSI-Kryminalne zagadki Las Vegas”*, gdzie często są przebitki na miasto z lotu ptaka i zawsze mam wrażenie, jakby wielki ptak porwał gdzieś to miasto i lecąc do gniazda upuścił je na samej pustyni. Dziwnie to dla mnie wygląda, jakieś miasto pojawiające się, ni w pięć ni w dziewięć, ni z gruszki ni z pietruszki… Wieczorem bije od niego wielka łuna.



Atrakcje, atrakcje i atrakcje...

W Las Vegas spędziliśmy wieczór i pół nocy, włócząc się po kasynach i klubach, chłonąc tę przedziwną atmosferę i chroniąc oczy od eksplozji świateł w mieście. Amerykanie uwielbiają odpalać światła, ich miasta po prostu żrą ogromne ilości energii elektrycznej. Dlatego nie mogłyby funkcjonować u nas za czasów komuny. Włączyliby lodówkę i telewizor i ….wielkie…! Siadłby właśnie trzeci stopień zasilania.

Zostaliśmy w mieście również na większość następnego dnia. Niektórzy z nas zwiedzili sobie muzeum figur woskowych, ale mnie nie bawią takie atrakcje. Pooglądaliśmy sobie sławne hotele, w tym Bellagio i fontannę przed nim pluskającą w rytm świateł i muzyki. Takie małe wodne show. Widzieliśmy hotel Caesars Palace, gdzie ostatni sezon śpiewała Kanadyjka Celine Dion, a także wiele innych: Monte Carlo, Hollywood, The Mirage – wszystkie wyglądały wspaniale, gdy



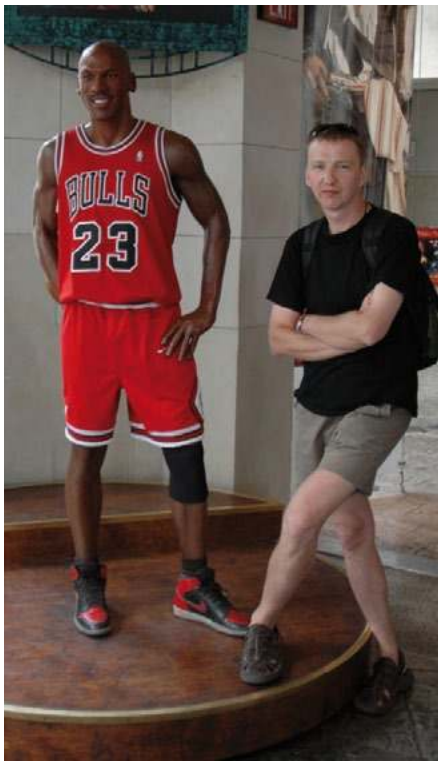
eprasa.pl e8e4427895

można je było obejrzeć za dnia, w pełnej krasie. Las Vegas ma repliki licznych europejskich atrakcji, na przykład paryskiej wieży Eiffla, Łuku Triumfalnego, placu św. Marka z Wenecji, Disneylandu, a także nowojorskiej Statuy Wolności, co czyni Las Vegas kolorowym, ale i kiczowatym miastem. Dla mnie to Kicz i Las Vegas albo Las (czyli wiocha) i Vegas w jednym. Statua Wolności stoi przy głównej arterii przelotowej Las Vegas Boulevard, a zaraz za nią znajdują się kopie drapaczy chmur tworzących replikę Manhattanu na pustyni. Inne atrakcje są zresztą również w zasięgu ręki, dostępne wprost z głównej ulicy. Ze względu na duży ruch samochodowy i pieszy, w mieście jest kilka szerokich kładek przerzuconych wysoko nad Las Vegas Boulevard, żeby całe to kolorowe tałatajstwo mogło bezpiecznie przechodzić przez jezdnię, która ma dwanaście pasów! Po sześć w każdym kierunku. Inaczej miejscowy szpital musiałby składać się głównie z oddziału wypadkowego i reanimacji. Z kładek można również pooglądać sobie miejską dżunglę. Okrasy dodają palmy rosnące wzdłuż ulic i liczne wypielęgnowane jak tyłek niemowlaka rabaty kwiatowe.

Próbuję hazardu

Żeby pograć w kasynie i na automatach nie trzeba nawet wychodzić z hotelu na zewnątrz. Wszystko, co potrzebne, znajduje się w hallu, wystarczy zjechać tam windą. Hotele, wbrew pozorom, w większości są tanie, żeby przyciągać ludzi do hotelowych kasyn gry. Każdy zagra przecież choć kilka razy, skoro już tutaj przybył. Nie inaczej zrobiliśmy my i każdy z nas stracił po dziesięć dolarów, grając na automatach. Jakoś nas to nie bawiło i nie wciągnęło, choć staraliśmy się, nakręceni podobizną naszej rumianej rodaczki i reklamą, że w 2003 Leokadia Cyganik wygrała tutaj prawie milion dolców. Przed wyjazdem zrobiliśmy sobie godzinną kąpiel w hotelowym basenie na zewnątrz. Gdy tylko wskoczyłem do wody, zrozumiałem dlaczego jest taka czysta. Była tak przeraźliwie zimna, że po prostu nikt się w niej nie kąpał, ale basen oczywiście w hotelu był i taka atrakcja doliczona była do ceny pokoi. Cwaniaczki.





No i trochę historii miasta

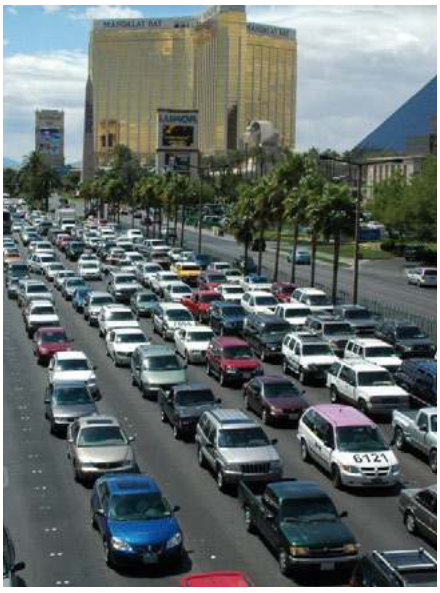
W końcu w latach 40. i 60. rządziły tutaj same cwaniaczki, czyli klany mafijne, które rozpanoszyły się w mieście dzięki rozwojowi hazardu. Dopiero potem wytrzebiono mafię i postawiono na nowoczesność i turystykę, czego symbolem była budowa hotelu The Mirage. Pod koniec lat 40. w Las Vegas mieszkała ekipa naukowców z Manhattan Project, czyli twórców bomby atomowej testowanej potem na stepach Nevady. Wiemy, że bomba ta natychmiast zakończyła dla Amerykanów II wojnę światową, doprowadzając do kapitulacji Japonii w 1945 roku. Nigdy nie pamiętam czy pracowano tam nad bombą plutonową czy na bazie uranu, bo Amerykanie prowadzili dwa niezależne projekty atomowe i każdy z zespołów myślał, że jest tym jedynym, nie wiedzieli o sobie wzajemnie. Po zbombardowaniu japońskiego terytorium zginęło mnóstwo ludzi, ale Amerykanie – na podstawie analizy dotychczasowego zaciętego oporu wroga i strat własnych podczas ofensywy na Guadalcanal i Okinawę (zresztą na cokolwiek, miejsce nie ma znaczenia, bo Japończycy walczyli zażarcie wszędzie) – wyliczyli sobie, że stracą jeszcze więcej swoich ludzi, zanim zdobędą Tokio przy użyciu broni konwencjonalnej. Lepiej więc, żeby zginęli obcy. I tak oto pustynne Vegas łączy się z wielką i nowożytną historią świata.

Nazwę Las Vegas nadali miastu Hiszpanie. Rozwinęło się w 1905 roku jako węzeł kolejowy. Po wybudowaniu linii kolejowej osadnicy ze wschodu masowo napływali do Las Vegas jako przystanku przed dalszą ekspansją na zachód. W 1931 roku zalegalizowano tutaj hazard, co dało miastu potężnego kopa. Rozwojowi sprzyjała budowa ogromnej betonowej elektrowni wodnej Hoovera na rzece Kolorado. Hydroelektrownia i tama zlokalizowane są niedaleko Las Vegas, więc nie dziwmy się, że miasto zużywa tyle energii elektrycznej. Mają, to zużywają, bo mogą! Dzięki tamie powstało sztuczne jezioro Mead. Obecnie Las Vegas liczy około 600 tysięcy mieszkańców. Hm…, podobnie jak w moim mieście, w Poznaniu, ale u nas jest trochę inaczej…



No i odwrót. Żegnaj Vegas!

Miastem cieszyliśmy się do późnych godzin popołudniowych i dopiero tuż przed wieczorem odpaliliśmy silnik wielkiego yukona i z podziemnego garażu The Hooters wystrzeliliśmy w kierunku Kalifornii. W głowach pozostało nam wiele wspomnień i pamiętajcie, że co było w Vegas to pozostaje w Vegas. No moje wyczyny nie były tak burzliwe jak w przypadku bohaterów jednego z moich ulubionych filmów: amerykańskiego „Kac Vegas" , ale co tam. Zawsze mogę tu wrócić i zaszaleć. ■



eprasa.pl e8e4427895

Unia Europejska

Pomorze Zachodnie

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

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

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



Zachodniopomorski
Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach

Rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE

Barzkowickie
TARGI ROLNE
AGRO POMERANIA
10-12.09.2021 r.

Sekretariat: 91 479 40 10, 91 479 40 15
Fax: 91 561 37 91, www.zodr.pl
e-mail: targi.barzkowice@zodr.pl
e-mail: barzkowice@home.pl
www.zodr.pl, FB

* Targi odbędą się, jeżeli pozwoli na to sytuacja epidemiologiczna w kraju.

Partner Ekologiczny:

WOJEWÓDZKI FUNDUSZ OCHRONY ŚRODOWISKA I GOSPODARKI WODNEJ W SZCZECINIE

eprasa.pl e8e4427895



Zdrowe buraki wydadzą wyższy plon cukru

Na plantacjach buraków cukrowych obserwowane są niekorzystne efekty czerwcowych upałów. Tak wysokie temperatury, którym towarzyszy znaczna wilgotność, sprzyjają nasileniu presji chorób grzybowych, w tym chwościka buraka. Ich wystąpienie, niestety, może przyczynić się do zmniejszenia plonu i zredukowania zawartości cukru. Aby temu zapobiec, konieczne jest wykonanie zabiegów fungicydowych – w odpowiednim terminie i przy użyciu optymalnie dobranych substancji aktywnych.

W uprawie buraków cukrowych nadchodzące tygodnie to przede wszystkim okres, kiedy należy zadbać o plon i o jego jakość, a zwłaszcza o zawartość cukru. W praktyce oznacza to konieczność zaplanowania i wykonania zabiegów zwalczających choroby grzybowe. Fala wysokich temperatur, sięgających nawet ponad 30 stopni C, jakie wystąpiły w drugiej połowie czerwca w całej Polsce, sprawiła, że na plantacjach można obecnie zaobserwować więdnięcie i żółknięcie dolnych liści buraków. Nie jest to, na szczęście, objaw żadnej choroby grzybowej, tylko efekt upałów. Trzeba jednak pamiętać, że taka pogoda sprzyja jednocześnie większej presji patogenów powodujących choroby.

Choroby grzybowe „zabierają" plon

Wysokie temperatury, którym dodatkowo towarzyszy duża wilgotność, np. jako skutek utrzymującej się nocami rosy, to idealne warunki do rozwoju chwościka buraka. Na niektórych polach widoczne są już pierwsze objawy na liściach roślin – charakterystyczne, niewielkie brunatne plamy z czerwono-fioletową obwódką. Jest to właśnie moment, kiedy zdecydowanie powinien być wykonany zabieg fungicydowy. Jeżeli nie zostaną podjęte działania zapobiegawcze, a w konsekwencji liście pokryją się większą ilością takich plam, w najgorszym przypadku plantacji nie da się już uratować.

Co prawda na rynku dostępnych jest kilkanaście odmian buraków cukrowych, które charakteryzują się wyższą tolerancją na porażenie przez chwościka buraka, jednak nigdy nie gwarantuje to całkowitej odporności na ten patogen. Dlatego również takie odmiany powinny mieć zapewnioną prawidłową ochronę fungicydową – ewentualnie wykonaną w nieco późniejszym terminie niż w przypadku odmian bardziej wrażliwych.

Drugim zagrożeniem o tej porze roku jest brunatna plamistość buraka. Jeśli chodzi o tę chorobę, także mogącą powodować znaczne spustoszenie na plantacjach buraków cukrowych, warunki pogodowe sprzyjające infekcjom występują już przy temperaturze 15-20 stopni C. – *Chwościk buraka i brunatna plamistość to choroby, które po pierwsze „zabierają" plon, po drugie istotnie redukują zawartość cukru* – ostrzega Marcin Kanownik, menedżer ds. upraw rolniczych w INNVIGO. – *A przecież w uprawie buraka najważniejszym wskaźnikiem jest właśnie plon cukru z 1 ha. Jeżeli wystąpi bardzo silne porażenie tymi chorobami, liście roślin będą obumierały. W późniejszym okresie mogą one zostać odbudowane, ale stanie się to kosztem masy korzeni oraz zawartości cukru. To dlatego przy silnym porażeniu chwościkiem buraki mają polaryzację niższą nawet o 4%.*

Skuteczna ochrona bez epoksykonazolu

Warunkiem efektywnego zwalczania chorób grzybowych w buraku cukrowym jest odpowiedni dobór substancji aktywnych, dzięki którym zabieg będzie miał zarówno właściwości zapobiegawcze, jak i odpowiednie działanie interwencyjne, wyniszczające wobec patogenów. Czy po wycofaniu prepara-

eprasa.pl e8e4427895

tów opartych o epoksykonazol dostępne są na rynku inne opcje, które pozwolą pokonać ten problem? – *Optymalnym rozwiązaniem jest preparat Kier 450 SC, który ma w składzie aż 200 g azoksystrobiny i po 125 g tebukonazolu i difenokonazolu* – rekomenduje Marcin Kanownik. – *To jedyny trójskładnikowy fungicyd do zwalczania chorób grzybowych w buraku cukrowym, a zarazem najsilniejszy, jaki obecnie jest zarejestrowany w tej uprawie. Ma bogaty skład i wielokierunkowe działanie na sprawców poszczególnych chorób.*

W przypadku zwalczania chwościka buraka kluczowy jest termin wykonania zabiegu. Aplikacja odpowiedniego preparatu na etapie wystąpienia pierwszych objawów choroby pozwala uzyskać wysoki poziom ochrony. Natomiast gdy skala porażenia jest już bardzo duża i część liści usycha, fungicydy będą działały znacznie słabiej, a ich skuteczność obniży się. Na plantacjach, z których buraki przeznaczone są na nieco późniejszy zbiór (czyli nie na początku września, ale w październiku), konieczne jest wykonanie 2 lub 3 zabiegów fungicydowych. Polecanym do tego celu środkiem jest Makler 250 SE, zawierający azoksystrobinę, związek z grupy strobiluryn, w unikalnej formulacji SE. Zapewnia ona bardzo dobre pokrycie liści buraków cieczą roboczą, a dzięki temu ich skuteczne zabezpieczenie. Dodatkowo azoksystrobina wykazuje pozytywny wpływ na przemiany azotu w roślinach, co przekłada się na jego niższą zawartość w korzeniach – przy wyższej zawartości cukru w korzeniach buraka. Środek może być stosowany także w kombinacji z fungicydem Dafne/Porter 250 EC, którego substancją aktywną jest difenokonazol. Triazol ten nie był w ostatnich latach powszechnie używany w ochronie buraków cukrowych, co oznacza, że wykazuje on wysoką skuteczność przeciwko chorobom grzybowym w tej uprawie. ■

Mamy szóste, siódme i ósme ognisko ASF w 2021 roku

25 czerwca ukazał się komunikat Głównego Lekarza Weterynarii. Na podstawie wyników badań laboratoryjnych otrzymanych między 22 a 25 czerwca z PIWet - PIB Puławy stwierdzono ogniska ASF u świń nr 6-8 w 2021 r.



- **Ognisko ASF nr 2021/6** (ognisko wtórne do ogniska nr 2021/3) stwierdzono w gospodarstwie, w którym utrzymywano 132 świń (tuczniki), położonym w miejscowości Marianka Mroczeńska, gmina Baranów, powiat kępiński, województwo wielkopolskie, tj. na obszarze nieobjętym regionalizacją określoną w Rozporządzeniu Wykonawczym Komisji nr 2021/605 z dnia 7 kwietnia 2021 r. ustanawiającego szczególne środki zwalczania afrykańskiego pomoru świń.
- **Ognisko ASF nr 2021/7** (ognisko pierwotne) stwierdzono na podstawie wyników badań z 23.06.2021 r. w gospodarstwie, w którym utrzymywano 12 świń (2 lochy, 4 prosięta, 6 tuczników), położonym w miejscowości Hrebenne, gmina Horodło, powiat hrubieszowski, województwo lubelskie, tj. na obszarze objętym regionalizacją wymienionym w załączniku do RWK 2021/605.
- **Ognisko ASF nr 2021/8** (ognisko pierwotne) stwierdzono na podstawie wyników badań z 25.06.2021 r. w gospodarstwie, w którym utrzymywano 39 świń (2 lochy, 13 prosiąt, 15 warchlaków, 9 tuczników) położonym w miejscowości Wólka Księżnicka, gmina Mielec, powiat mielecki, województwo podkarpackie, tj. na obszarze objętym regionalizacją wymienionym w załączniku doRWK2021/605.

Inspekcja Weterynaryjna wdrożyła wszystkie procedury związane z likwidacją choroby, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 maja 2015 r. w sprawie zwalczania afrykańskiego pomoru świń oraz Rozporządzeniem Delegowanym Komisji z dnia 17grudnia 2019 r. uzupełniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)2016/429 w odniesieniu do przepisów dotyczących zapobiegania niektórym chorobom umieszczonym w wykazie oraz ich zwalczania. Świnie zostały poddane uśmierceniu i utylizacji, wykonywana jest dezynfekcja w ogniskach choroby. Wokół ognisk ASF w promieniu 10 km zostaną wyznaczone obszary zapowietrzony i zagrożony. W związku ze stwierdzonymi ogniskami choroby prowadzone jest dochodzenie epizootyczne.

eprasa.pl e8e4427895



Kiedy niezbędna jest pomoc trzmiela?

Zakup rodziny trzmielej jest tańszy niż stosowanie środków chemicznych w szklarni. Naturalne zapylenie kwiatów przez owady sprawia, że powstałe owoce są większe, bardziej nasycone kolorem oraz nadają się do dłuższego przechowywania.

AGATA WAHEP, PZDR w Koszalinie

W Polsce najbardziej znanym owadem zapylającym jest pszczoła miodna (*Apis mellifera*). Sprawdza się ona najlepiej na pożytkach na przestrzeniach otwartych, dlatego rolnicy bardzo chętnie wykorzystują ją na swoich polach i sadach, tym samym podnosząc ilość plonów. Warto jednak pamiętać o krewnym pszczoły, jakim jest trzmiel (*Bombus terrestris*). Jest on mniej znanym zapylaczem, z wieloma zaletami, których nie posiada pszczoła. W naszym kraju najczęściej hodowany i wykorzystywany jest trzmiel ziemny. Największą jego zaletą jest praca w warunkach, w jakich pszczoła nie jest w stanie wylecieć z ula.

W jakich okolicznościach pracuje trzmiel?

✓ W niskiej temperaturze – już powyżej 8ºC – pszczoła zaczyna pracę dopiero w temperaturze powyżej 12ºC.

✓ Przy niekorzystnych warunkach atmosferycznych, takich jak pochmurna pogoda, niewielka ilość światła słonecznego, a nawet mżawka czy mgła.

✓ W zamkniętych przestrzeniach, takich jak szklarnie lub namioty foliowe.

Zalety trzmiela

Trzmiel, w przeciwieństwie do pszczoły, może być wykorzystywany do zapylania zarówno jesienią, jak i wiosną, a także w deszczowych i zimnych latach. Rodzina trzmieli nie wymaga częstych kontroli i opieki człowieka. Są to owady nie produkujące miodu, dlatego nie potrzebują poszerzania gniazda i przeglądów.

Kolejną z jego zalet jest większy rozmiar ciała. Dzięki swojej wielkości trzmiele mają na ciele więcej włosków, które skuteczniej niż włoski pszczoły zbierają pyłek z kwiatów. Odwiedzają też różne gatunki kwiatów, krzewów i drzew, dlatego są skuteczniejsze w zapylaniu krzyżowym, co jest bardzo często wykorzystywane w sadach owocowych. Warto również podkreślić, że dzięki odwiedzaniu wielu gatunków roślin trzmiele przyczyniają się do zachowania dużej bioróżnorodności w środowisku, w którym przebywają.

Pszczoła miodna jest zupełnie nieprzydatna w przestrzeniach zamkniętych, takich jak szklarnie, ponieważ w większość z nich ginie przy próbie wydostania się na zewnątrz. Natomiast trzmiele doskonale radzą sobie przy zapylaniu upraw zamkniętych, nie mają skłonności do szukania bardziej atrakcyjnych pożytków i przez cały czas dzielnie pracują na danym im przez człowieka terenie. Doskonale sprawdzają się przy szklarniowej uprawie pomidorów, a także drzew i krzewów owocowych. Rolnicy najczęściej wykorzystują ich zdolności przy zapylaniu borówki wysokiej.

Warto zwrócić uwagę na różnicę w długości języczka u obu owadów, gdyż ma to ogromny wpływ na dobór roślin do zapylania. Języczek pszczół jest prawie dwa razy krótszy niż języczek trzmieli, dlatego też trzmiele o wiele lepiej radzą sobie w zapylaniu kwiatów, które nie są osiągalne dla pszczół. Trzmiele lepiej niż pszczoły sprawdzają się w zapylaniu upraw roślin motylkowych drobnonasiennych, na przykład popularnej koniczyny czerwonej lub wyki siewnej.

Chów owadów zapylających zarówno w celu zbioru miodu, jak i w celu samego zapylania kwiatów w uprawie ma wiele zalet. Przede wszystkim jest to znaczne obniżenie kosztów produkcji i jednoczesne zwiększenie jakości plonów. Brzmi interesująco? Obniżenie kosztów produkcji następuje poprzez ograniczenie oprysków i nienaturalnego zapylania kwiatów. Zakup rodziny trzmielej jest po prostu tańszy niż stosowanie środków chemicznych w szklarni. Naturalne zapylenie kwiatów przez owady sprawia, że powstałe owoce są większe, bardziej nasycone kolorem oraz nadają się do dłuższego przechowywania. ■

Przy wyborze owada zapylającego na swoją plantację lub pole należy zwrócić uwagę na wiele czynników, a przede wszystkim na biologiczne uwarunkowania zarówno pszczół, jak i trzmieli. Każde w nich ma swoje wady i zalety, przez co na otwartych przestrzeniach idealnie się uzupełniają.

eprasa.pl e8e4427895



STOP

przekroczeniom najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości środków ochrony roślin w żywności

Ochrona roślin jest istotnym elementem produkcji roślinnej. Niestety, chemiczna ochrona roślin niesie ze sobą ryzyko dla bezpieczeństwa człowieka oraz dla środowiska. **Ryzyko to wiąże się przede wszystkim z niewłaściwym, niezgodnym z etykietą, stosowaniem środków ochrony roślin. Dotyczy to zarówno zabiegów ochronnych przed szkodnikami i sprawcami chorób roślin, ale też co trzeba pamiętać – desykacji.**

Troska o zdrowie konsumentów wymaga, by płody rolne były **bezwzględnie wolne od przekroczeń najwyższych dopuszczalnych pozostałości środków ochrony roślin.**

Dążenie do całkowitego wyeliminowania pozostałości środków ochrony roślin, jest warunkiem utrzymania bezpieczeństwa konsumentów, wysokiej pozycji polskiej żywności na wspólnym rynku Unii Europejskiej oraz skutecznej ekspansji na rynki państw trzecich. Wszelkie przypadki niezgodności podważają bowiem zaufanie konsumenta, które jest niezwykle trudne do odbudowania.

Informacje o nieprawidłowościach niestety się pojawiają, jak podnoszona przez organizacje pozarządowe obecność glifosatu w żywności, w produkcji której nie jest on dozwolony do stosowania! Podkreślić trzeba, że **glifosat nie jest dopuszczony do stosowania w takich uprawach jak gryka i proso, w tym również do desykacji.**

Mając na uwadze zapewnienie bezpieczeństwa konsumentów, a także dbałość o utrzymanie pozytywnego wizerunku polskiej żywności, szczególna uwaga służb kontrolnych skierowana jest na prawidłowe, zgodne z etykietą, stosowanie środków ochrony roślin, w tym preparatów stosowanych w desykacji oraz na bezpieczeństwo żywności.

eprasa.pl e8e4427895

A zatem:

Jeśli jesteś producentem:

1. Stosuj zasady integrowanej ochrony roślin:
   - prowadź stałą lustrację plantacji,
   - prawidłowo identyfikuj agrofagi i uwzględniaj progi ekonomicznej szkodliwości,
   - wykorzystuj dostępne metody niechemiczne,
   - ograniczaj stosowanie środków ochrony roślin do niezbędnego minimum,
   - **stosuj wyłącznie legalne środki ochrony roślin, dopuszczone do stosowania w danej uprawie oraz zgodnie z zapisami etykiety, (zwracaj uwagę na ograniczone możliwości wykonywania desykacji!),**
   - w pierwszej kolejności wybieraj środki, które nie pozostawiają pozostałości lub o szybkim tempie zanikania substancji czynnej,
   - **przestrzegaj ustalonych dawek, terminów stosowania i okresów karencji,**
   - prowadź ewidencję zabiegów,
   - **pamiętaj – glifosat nie może być stosowany do desykacji gryki i prosa.**
2. Korzystaj z profesjonalnego, niezależnego doradztwa przy doborze środków ochrony roślin, wykorzystuj metodyki i programy ochrony roślin zamieszczone na Platformie Sygnalizacji Agrofagów.
3. Przestrzegaj obowiązku szkolenia i uzyskaj odpowiednie zaświadczenie aktualne na czas wykonywania zabiegów.
4. Wykorzystuj przebadany i skalibrowany sprzęt do stosowania środków ochrony roślin.
5. Kupuj środki ochrony roślin wyłącznie w zarejestrowanych punktach obrotu i przechowuj dowody ich zakupu.
6. Zapobiegaj znoszeniu środków na uprawy sąsiednie; pamiętaj, że sąsiad ma prawo żądać informacji o planowanych zabiegach z użyciem środków ochrony roślin.
7. Pamiętaj, że prowadząc uprawę i zbiór płodów rolnych na cele spożywcze – odpowiadasz za bezpieczeństwo żywności, wprowadzanej do obrotu.
8. Zapewnij identyfikowalność każdej partii żywności (traceability) – ułatwi to ewentualny proces wycofywania tylko tych produktów, które nie spełniają wymagań.

Jeśli jesteś dystrybutorem:

1. Kupuj płody rolne od wiarygodnych dostawców.
2. Pamiętaj, że w ramach systemów kontroli wewnętrznej możesz podejmować różne działania np. kontrolować dostawców, zlecać wykonanie badań na obecność pozostałości środków ochrony roślin w żywności kwalifikowanym próbobiorcom i akredytowanym laboratoriom. Kupując towar możesz również żądać od dostawcy dostarczenia wyników takich badań. Ewentualne niezgodności zgłaszaj Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3. Zapewnij identyfikowalność każdej partii żywności (traceability). Ułatwi to ewentualny proces wycofywania tylko tych produktów, które nie spełniają wymagań.
4. Żywność, która nie spełnia wymagań prawa żywnościowego, nie powinna znajdować się w obrocie. O stwierdzeniu niezgodności oraz o podjętych działaniach przez przedsiębiorcę (tj. wycofanie, wstrzymanie obrotu, etc.) należy poinformować terenowe organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

ROLNIKU UWAGA!

Jeśli twoje produkty **nie spełniają norm dotyczących pozostałości środków ochrony roślin** – nie mogą być wprowadzane do obrotu ani jako żywność ani jako pasza dla zwierząt, z których pozyskuje się mięso i inne produkty żywnościowe.

Ponadto, podmioty odpowiedzialne za naruszenie przepisów podlegają sankcjom karnym i administracyjnym:

1. Zgodnie z przepisami ustawy o środkach ochrony roślin stosowanie środków ochrony roślin niezgodnie z zawartymi w etykiecie wymaganiami, zagrożone jest karą grzywny.
2. Konsekwencją naruszenia norm i wymogów wzajemnej zgodności, w tym wymogów dotyczących właściwego stosowania środków ochrony roślin, jest zmniejszenie płatności bezpośrednich a także niektórych innych płatności w ramach PROW 2014-2020, tj. płatności:
   - dla obszarów z ograniczeniami naturalnymi lub innymi szczególnymi ograniczeniami (ONW),
   - rolno-środowiskowo-klimatycznych,
   - ekologicznych,
   - na zalesianie gruntów rolnych,
   - dobrostanowej.

W przypadku, gdy rolnik celowo dopuści się stwierdzonej niezgodności, obniżenie płatności może wynieść od 15% do 100% całkowitej kwoty.

Właściwe i bezpieczne stosowanie środków ochrony roślin leży we wspólnym interesie rolników, producentów i konsumentów.

MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

eprasa.pl e8e4427895

STANISŁAW ZARZYCKI, ZODR w Barzkowicach

Jeżeli jeszcze nie sprawdziliśmy stanu technicznego kombajnu zbożowego, to znaczy wszystkich jego podzespołów, to już najwyższy czas na to. Pomimo iż w zeszłym sezonie pracował do końca bez awarii jest to jednak bardzo złożona maszyna i po przestoju może okazać się, że gdzieś na łożysku może być luz. A sprawne działanie wszystkich podzespołów umożliwi nam sprawny i szybki zbiór płodów rolnych, bez, wywołanych usterkami, niepotrzebnych przestojów w takcie żniw.

Okres przedżniwny jest dobrym czasem na dokonanie przeglądów technicznych magazynów, a także ocenę spichlerzy zbożowych pod kątem występowania szkodników magazynowych oraz ewentualną z nimi walkę. W sytuacji, gdy po wykonaniu podstawowych zabiegów higienicznych w magazynie i silosie stwierdzimy występowanie pojedynczych szkodników, np. wołków, trojszyków czy mklików – konieczne jest podjęcie chemicznej walki z owadami. Do wyboru mamy środki ochrony roślin o kontaktowym lub gazowym działaniu na szkodniki. Opryskiwanie należy przeprowadzać zgodnie z zaleceniami zamieszczonymi w instrukcji stosowania podanej w etykiecie wybranego preparatu. Pomocne w zwalczaniu szkodników magazynowych mogą być również pyretroidy, w których substancją czynną jest deltametryna dostępna w preparatach: K-OBIOL 25 EC, K-OBIOL MAX oraz Talisma EC, w której substancją czynną jest alfa-cypermetryna. W zwalczaniu szkodników magazynowych pomocne mogą być również środki należące do grupy fosforoorganicznej, w których substancją czynną jest pirymifos metylowy. Substancja ta dostępna jest w preparatach takich jak Actellic 20 FU czy Actellic 500 EC. Preparaty, których składnikiem jest pirymifos metylowy charakteryzują się wysoką skutecznością w zwalczaniu pierwotnych (wołki, strąkowce, kapturnik zbożowiec, skórek zbożowy) i wtórnych (rozkruszki, trojszyki, spichrzel surynamski, ukrytek mauretański).



W zbożach ozimych i jarych, zachwaszczonych perzem i innymi chwastami można zastosować oprysk jednym z zarejestrowanych preparatów zawierających glifosat, najczęściej zalecany w ilości 1080-1140 g substancji czynnej na hektar. Zwrócić należy uwagę na możliwość obniżenia podstawowej dawki, zmniejszając ilość wody lub dodając zalecane adiuwanty. Do oprysku możemy przystąpić w fazie dojrzałości woskowej ziarna, gdy jego wilgotność wynosi 20-30%, tj. na 10-14 dni przed spodziewanym zbiorem. Chwasty powinny znajdować się w fazie intensywnego rozwoju.

Po zebraniu słomy lub jej pocięciu jak najszybciej należy wykonać zespół uprawek pożniwnych. Zabieg ten ma na celu przerwanie parowania wody z gleby, przyspieszenie rozkładu resztek pożniwnych, a także pobudzenie do kiełkowania nasion chwastów oraz osypanych nasion rośliny uprawnej. Do tego celu wykorzystać możemy bronę talerzową, agregat ścierniskowy czy też już coraz rzadziej stosowany pług podorywkowy.



Na polach, na których słomę przeznaczono do przyorania, należy wysiać na każdą tonę przyorywanej słomy 6-12 kg azotu (N). Rodzaj nawozu nie ma większego znaczenia, a więc może to być mocznik (do 100 kg/ha), siarczan amonu (do 200 kg), saletra amonowa (do 140 kg), RSM (do 150 l), ale też nawóz wieloskładnikowy zawierający azot. Z powodzeniem wykorzystać możemy (o ile w gospodarstwie dysponujemy) gnojowicę w dawce 20-30 m^3. Bezpośrednio po wniesieniu nawozów, wskazana byłaby uprawka pożniwna.

Zadowalające efekty nawożenia słomą uzyskuje się na sprawnych biologicznie i nieprzesuszonych glebach. Do zwiększenia tempa rozkładu resztek pożniwnych wykorzystać możemy także preparaty zawierające mikroorganizmy – np. EM (Efektywne Mikroorganizmy).

Na plantacjach ziemniaków należy zwalczać zarazę ziemniaczaną. Ostatnie zabiegi można przeprowadzić fungicydami zabezpieczającymi bulwy przed porażeniem wirusami i zarazą ziemniaczaną. Preparatami odpowiednimi do tego celu są np. Altima 500 SC, Banjo 500 SC, Alta 500 SL.



Ostatnim zabiegiem na plantacjach ziemniaków powinna być desykacja łęcin jednym z preparatów: Basta 150 SL, Spotlight Plus 060 EO.

W województwie zachodniopomorskim za optymalny do zakładania plantacji rzepaczanych uważa się termin mieszczący się w przedziale 20-25 sierpnia. Od zalecanego terminu dopuszcza się odchylenie około 4-5 dni, względnie przy dobrych warunkach jesiennych (których nie jesteśmy w stanie przewidzieć) opóźnić siew możemy maksymalnie do 1 tygodnia. Do prawidłowego przygotowania się roślin do zimy rzepak potrzebuje jesienią ok. 75-80 dni wegetacji z temperaturą powietrza powyżej 5°C. By zapewnić roślinom odpowiedni jesienny rozwój, w warunkach naszego kraju należy bezwzględnie przestrzegać odpowiedniego terminu siewu, który w przypadku rzepaku odgrywa kluczową rolę.

W przypadku wysiewania rzepaku w terminie opóźnionym, do uprawy należy wybrać odmiany mieszańcowe chrakteryzujące się szybkim jesiennym rozwojem.

Od 2018 r. wprowadzono **dwie możliwości realizacji wymogów dotyczących międzyplonu ścierniskowego:**

✓ stały termin wysiewu oraz stały termin utrzymania, tj. wysiew w okresie od 1 lipca do dnia 20 sierpnia; utrzymanie co najmniej do 15 października lub

✓ indywidualne podejście, tj. wysiew w okresie od 1 lipca do dnia 20 sierpnia; utrzymanie przez (co najmniej) 8 tygodni od dnia wysiewu mieszanki. Dzień wysiewu należy wskazać w oświadczeniu złożonym do kierownika biura powiatowego ARMiR, w terminie 7 dni od dnia wysiewu mieszanki.

W przypadku, gdy rolnik nie wskaże, w ciągu 7 dni od daty wysiewu, a najpóźniej do dnia 27 sierpnia roku złożenia wniosku dnia wysiewu mieszanki w oświadczeniu złożonym do kierownika biura powiatowego ARMiR, wówczas uznaje się, że wybrał wariant ze stałym terminem wysiewu i stałym terminem utrzymania.

Od 2018 r wprowadzono ZAKAZ STOSOWANIA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN na obszarach produkcyjnych EFA, tj. na: ugorach, międzyplonach, uprawach wiążących azot oraz pasach gruntów kwalifikujących się do płatności wzdłuż obrzeży lasu, na których prowadzona jest produkcja.



Okres pożniwny to najlepszy czas na wykonanie okresowych badań gleby. Podstawowe parametry wykonywać należy co najmniej raz na 4 lata. Racjonalne nawożenie jest obecnie koniecznością ekonomiczną. Zmniejszająca się opłacalność upraw i wzrost kosztów, w tym nawozów, powinna skłaniać do wykonania analiz chemicznych – ustalenia kwasowości gleby i ustalenia nawożenia w oparciu o uzyskane wyniki. Nie da się osiągać wysokich efektów produkcyjnych stosując drogie nawożenie dolistne i skuteczne środki ochrony roślin, jeśli nie zna się zasobności swoich gleb.

eprasa.pl e8e4427895

Badania sprawności opryskiwaczy



25 czerwca Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa zaktualizowała Wykaz przedsiębiorców/podmiotów wykonujących działalność w zakresie potwierdzania sprawności technicznej sprzętu przeznaczonego do stosowania środków ochrony roślin spełniających wymagania, które obowiązują od dnia 1 stycznia 2021 r. w zakresie badania w opryskiwaczy ciągnikowych lub samobieżnych polowych innych niż dozujące ciecz użytkową w pasach lub rzędach oraz dysponujących ręcznym lub elektronicznym stołem rowkowym do sprawdzania rozkładu poprzecznego cieczy, spełniającym wymogi techniczne określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia MRiRW z dnia 13 grudnia 2013 r. w sprawie potwierdzania sprawności technicznej sprzętu przeznaczonego do stosowania środków ochrony roślin. W województwie zachodniopomorskim są to:
1) JAST S.C. ul. Targowa1. 74-110 Banie, tel. 795 074 384 biuro@jast.agro.pl
2) ROL-MIX Sp. z o.o., ul. Szczecińska 65, 75-122 Koszalin tel. 94 342 20 47, 94 342 44 71, s.bujak@agromarketwiewiecko.pl;
3) Agrolex Sp. z o.o., ul. Głowackiego 22, 74-200 Pyrzyce tel. 691 950 238, sekretariat@agrolex.pl

Źródło: piorin.gov.pl

CAŁOROCZNY SKUP SŁOMY

HSW GROUP

SZANOWNI PAŃSTWO,

JESTEŚMY NAJWIĘKSZYM PRODUCENTEM PELETU ZE SŁOMY W POLSCE.

POSIADAMY DWA ZAKŁADY PRODUKCYJNE. PIERWSZY ZLOKALIZOWANY JEST W 66-436 SŁOŃSKU A DRUGI W 55-065 JORDANOWIE ŚLĄSKIM.

INTERESUJE NAS ZAKUP SŁOMY Z WSZELKIEGO RODZAJU ZBÓŻ ORAZ SŁOMA Z RZEPAKU

POSZUKUJEMY DŁUGOTERMINOWYCH PARTNERÓW HANDLOWYCH

HSW SŁOŃSK SP. Z O.O., UL. PONIATOWSKIEGO 24, 66-436 SŁOŃSK
NUMER KONTAKTOWY 799 060 105

Pewna wygrana na Twoim polu!

PREMIERY 2021



Kariatyda

- wysoko plonująca pszenica (A) ozima hodowli DANKO
- bardzo dobra odporność na choroby
- bardzo dobra krzewistość
- przydatna do opóźnionych siewów, szczególnie po kukurydzy

Mondeo

- nowe pszenżyto ozime charakteryzujące się rekordowo wysokim poziomem plonowania i bardzo dobrą zimotrwałością
- niewysoka, o bardzo dobrej sztywności
- bardzo dobra odporność na choroby i bardzo wysoka odporność na porastanie

TOP FARMS NASIONA
tel. 666 831 978

"AGRO-BIZNES" Sp.j.
Gorzów Wlkp., ul. Myśliborska 56
tel./fax 95 731 42 24, tel. 95 720 62 75
www.agro-biznes.pl

Fenomen

Pszenica ozima (A) oścista
Fenomenalna ostka jakościowa!

Gringo 6.0

Pszenżyto ozime krótkosłome
Plenne, zdrowe i stoi!
Piękne, zdrowe kłosy!

eprasa.pl e8e4427895



Torfowisko ze stanowiskiem wełnianki pochwowatej (fot. Anna Maria Waga)

Niesamowity świat torfów

Szacuje się, że we wszystkich torfowiskach zmagazynowane jest ok. 35 miliardów m³ wody, jest to znacznie większa ilość niż we wszystkich naszych jeziorach.

mgr inż. AGNIESZKA KOZIOŁ – a.koziol@itp.edu.pl
Instytut Technologiczno-Przyrodniczy, Falenty
Oddział Badawczy w Szczecinie

Torfowiska zajmują ok. 4% powierzchni Polski, a nasz kraj znajduje się w czołówce państw z najwyższym wskaźnikiem zatorfienia w Europie. Głównie dominują torfy niskie (89%), torfy wysokie stanowią ok. 6.5%, tylko niewielki odsetek to torfy przejściowe. Te bogate ekosystemy to nie tylko miejsce życia rzadkich roślin i zwierząt, ale również ogromny magazyn wód powierzchniowych i podziemnych oraz niepowtarzalny „regulator klimatu". Niestety, co roku odnotowuje się znaczne zanikanie tych terenów i uważa się je za jedne z najszybciej ginących ekosystemów naszej strefy klimatycznej.

W Polsce torfowiska spotkamy głównie na północy kraju u wybrzeża Bałtyku, na Mazurach oraz w dolinie Noteci i Biebrzy, natomiast na obszarach górskich znajdziemy je w Karpatach oraz Sudetach. Mokradła pełnią wiele ważnych ról w środowisku naturalnym. Magazynowanie i oczyszczanie wód to tylko nieliczne ich zalety. Co sprawia, że ekosystemy torfowisk są tak cenne? Aby odpowiedzieć na to pytanie musimy zacząć od ich powstawania.

Torfowiska to grupa mokradeł, które powstają głównie na terenach, gdzie zgromadzona woda nie odpływa lub jej odpływ jest znacznie ograniczony. Zbiorowiska roślinne porastające torfowiska, które są stale podtapiane, jesienią obumierają i ulegają bardzo powolnemu rozkładowi, który może trwać przez setki lat. Niska temperatura oraz obecność wody sprzyja niskiej aktywności bakterii oraz grzybów, które odpowiadają za rozkład roślin, w efekcie nierozłożona materia tworzy torfowiska. Roczny przyrost torfu wynosi od 0,40 mm (niski) do 1 mm (wysoki). **Powolny rozkład materii pozwala na śledzenie zmian roślinności, jakie zachodziły na przestrzeni kilkunastu lat. Dzięki temu możemy dokładnie określić jakie gatunki występowały na torfowisku w kolejnych etapach jego życia.**

eprasa.pl e8e4427895

W pokładach torfu rewelacyjnie zachowują się pyłki roślin, które kiedyś porastały mokradła nawet w promieniu kilku kilometrów, na tej podstawie jesteśmy w stanie określić jak zmieniał się nasz klimat.

Do najczęściej spotykanych gatunków roślin porastających torfowiska zaliczamy liczne mchy, wełniankę pochwowatą, bagno zwyczajne oraz żurawinę błotną i drobnolistkową. Na terenach bezleśnych znajdziemy m.in. karłowate sosny. Nietypowym i niezwykle rzadkim gatunkiem, jaki możemy znaleźć na torfowisku jest **rosiczka** (*Drosera L.*). Owadożerna roślina, która przyciąga małe zwierzęta za pomocą lepkiej cieczy wabiącej, znajdującej się we włoskach porastających jej liście. W Polsce znajduje się pod ścisłą ochroną od 1946 r.

Od wielu lat naukowcy z całego świata starają się opracować jedną spójną klasyfikację torfowisk. Problem z ich usystematyzowaniem wynika głównie z licznych procesów hydrologicznych zachodzących w tych ekosystemach, jednak wszystkie posiadają te same cechy, które sprawiają, że są one niezwykle ważne dla środowiska, w szczególności dla gospodarki wodnej na świecie.

Torfowiska mają niesamowitą zdolność gromadzenia wód powierzchniowych oraz podziemnych, co jest istotne ze względu na coraz częściej pojawiające się zjawisko suszy oraz problemy z retencją zbiorników wodnych. **Szacuje się, że we wszystkich torfowiskach zmagazynowane jest ok. 35 miliardów m^3 wody, jest to znacznie większa ilość niż we wszystkich naszych jeziorach.** Mówi się, że stanowią **„naturalną gąbkę"**, która wchłania nadmiar wody, przez co zapobiega powodziom, natomiast w okresie suszy oddaje. Należy dodać, że torfowiska działają jak nerki, ponieważ wychwytują znaczne ilości związków biogennych, tj. azot, fosfor oraz środki ochrony roślin, dzięki czemu stale filtrują zgromadzoną wodę.


Torfowiec (fot. Anna Maria Waga)

Eksploatacja torfowisk do celów rolniczych, poprzez wprowadzanie systemów odwadniających, zaburza oraz zmniejsza ich zdolność do właściwego retencjonowania wód, wpływając tym samym na zdolność akumulacji węgla, azotu oraz metanu. Pomimo iż torfowiska stanowią 3% powierzchni Ziemi, to gromadzą dwukrotnie więcej węgla niż lasy. Wynika to z jego asymilacji przez rośliny, który następnie zostaje zatrzymany w złożach torfu, dlatego uznaje się, że torfowiska mają ogromny wpływ na regulowanie klimatu na Ziemi. Wszelkie działania prowadzące do ich degradacji (osuszanie, eksploatacja) wpływają na emisję ogromnych ilości dwutlenku węgla, tlenku azotu oraz metanu do atmosfery, tym samym przyczyniając się do nasilenia efektu cieplarnianego. Obecnie światowa emisja CO_2 pochodząca ze zdegradowanych torfowisk wynosi ok. 2 Gt/rok (6% globalnej emisji antropogenicznej).

Obecnie ogromnym wyzwaniem są częste pożary złóż torfu. Odnotowuje się, że na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat spłonęło ok. 500 tys. km^2 torfowisk, co sprawia, że staje się to problemem na skalę globalną. Mokradła to miejsce życia wielu rzadkich gatunków roślin i zwierząt, ze względu na utrudniony dostęp do ich siedlisk, stanowią jedne z ostatnich naturalnych ekosystemów, tym samym wpływają na ochronę bioróżnorodności środowiska naturalnego, co jest niezwykle ważne w dobie obecnie zachodzących zmian środowiska oraz klimatu, wynikających z działalności człowieka. ■

Bibliografia: Jabłońska E., Dzierża P., Górski M., Sobociński W. 2004. Torfowiska z bliska czyli Co ciekawego kryje moja okolica: materiały pomocnicze do projektu edukacyjnego" Ekologia torfowisk i ochrona przyrody terenów podmokłych". Stowarzyszenie" Chrońmy Mokradła"; Świechowska I. Mokradła, oczka wodne, drenaż i nawadnianie. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie; https://bagna.pl/zglebiaj-wiedze/torfowiska-a-klimat


Rosiczka (fot. Anna Maria Waga)


Zieleńczyk ostrężyniec (fot. Anna Maria Waga)

eprasa.pl e8e4427895



Warstwa filtrująca to podstawowy element ogrodu deszczowego (źródło: www.lapresse.ca)

Ogrody deszczowe dla każdego

Ogrody deszczowe? A cóż to takiego? – można by się było zapytać. A odpowiedź jest tylko pozornie banalnie prosta: to takie bagienka (choć nie zawsze – są bowiem obok tych „mokrych" i suche ogrodowe „deszczołapy") do łapania deszczówki z miejskich rynien...

ARKADIUSZ SEMCZYSZAK, ZODR w Barzkowicach

I tak i... nie! Nie tylko mogą bowiem zbierać nadmiar wody z dachów, ale i z innych mało przepuszczalnych powierzchni (chodników, ulic etc.), również i z gęsto zadarnionych trawników oraz, a jakże, i pól uprawnych z utrudnioną retencją! Zwłaszcza tych upraw, gdzie trudno utrzymać np. odpowiednie ułożenie redlin do kierunku spływu wód opadowych, czy będących przez większą część sezonu wegetacyjnego pod zwartą, niską okrywą z roślin uprawnych.

Ogrody deszczowe są specyficznym rodzajem – odmianą obiektów bioretencyjnych. Pamiętajmy jednak, że nie jedyną, a jedną z wielu praktyk mających na celu zagospodarowanie wód opadowych. Mogą powstać jako projekty na niewielką skalę, nawet takie w postaci grup doniczek, gazonów na chodniku czy przydomowe dla jednego domu, gospodarstwa, ale i... Także mogą być projektowane jako zajmujące duże wielohektarowe powierzchnie tereny krajobrazowe, które zmniejszają natężenie przepływu wody deszczowej dla całych miejscowości, sołectw, gminy lub kilku gmin, a nawet i większych jednostek administracyjnych. W miejscowościach typu szczególnie miejskiego pełnią też rolę oczyszczalni, przyjmując całkowitą ilość wód deszczowych niosących bardzo duży ładunek zanieczyszczeń spływających z nieprzepuszczalnych: brukowo, ceglano-betonowo-asfaltowych elementów infrastruktury miejskiej, takich jak dachy, jezdnie, podjazdy, chodniki, parkingi i zagęszczone trawniki. Pozwalają im te ogrody wsiąkać w ziemię, wzbogaconą o elementy ułatwiające ich biodegradację. Zapewniają także pożywienie i schronienie dla owadów zapylających czy pięknych motyli, ptaków śpiewających i wielu innych dzikich zwierząt. Likwidują przy tym tzw. miejskie wyspy ciepła (UHI – Urban Heat Island), wyraźnie chłodząc letnie, upalne powietrze w zwartej zabudowie miejskiej.

Ogrody deszczowe opierają się głównie na nasadzeniach roślinnych i naturalnym lub sztucznym, filtrującym „wkładzie" – pogrubionej w stosunku do tej pierwotnie zastanej, warstwie w podłożu glebowym, tak aby zmniejszyć (ale nie zatrzymać! – to stwarzać będzie stałe zagrożenie powodziowe!) szybkość odpływu wody deszczowej – czyli zwiększyć tzw. czas opóźnienia infiltracji – wnikania w warstwę filtrującą (fot.). A tej ostatniej rolą jest także remediacja – czyli przywrócenie środowisku, glebie – leżącym pod nią warstwom ziemi, skale macierzystej i wodom gruntowym;

eprasa.pl e8e4427895

ich wcześniejszych a zniszczonych przez zanieczyszczenia, wartości użytkowych. Uzyskujemy ten efekt właśnie przez filtrowane zanieczyszczeń przenoszonych przez spływ powierzchniowy tak rolniczy – eutrofizujący (nadmiernie nawożący), jak i miejski skażony typowymi zanieczyszczeniami industrialnymi.

Ogrody deszczowe zapewniać też muszą możliwość ponownego wykorzystania – i optymalizacji powierzchniowego rozkładu; absolutnie (!) każdego opadu, tak stałego (śniegu, gradu), jak i typu deszczowego (tj. nawet i takiego naprawdę skrajnie nawalnego burzowego), zmniejszając przy tym, lub nawet dając możliwość całkowitego uniknięcia, potrzeby dodatkowego nawadniania. Zaletą wielką, a niedocenianą, jest wspomniana już tutaj „chłodząca" zdolność ogrodów deszczowych. Wynika ona z faktu dużej pojemności cieplnej wody zawartej w dużych ilościach głównie w roślinach ogrodu, co powoduje istotny spadek temperatury powietrza, ale i, co ciekawe, i temperatury „innej" wody, będącej w jego otoczeniu. Jest to też szczególnie skuteczny na terenach miejskich – metropolitalnych, sposób ograniczania obszaru ww. wysp ciepła oraz długości trwania i intensywności miejskich fal upałów.

Ogrody deszczowe powinny znajdować się w miejscach, gdzie występują największe spływy wód z powierzchni tak miejskich, jak i rolniczych, najlepiej na końcowych ich odcinkach. Filtrując je – spływy, ogrody deszczowe mogą istotnie poprawić jakość wody w pobliskich zbiornikach wodnych i, co ważne, szczególnie dla rolnictwa, uzupełnić wyczerpane zasoby wód gruntowych (zjawisko częste w terenach niewłaściwie, „nadmiernie zmeliorowanych" i miejskich – zurbanizowanych). Głębokie korzenie roślin składających się na ogrody deszczowe tworzą również dodatkowe kanały, wzbogacające system filtracyjny. Przez nie woda deszczowa może też głębiej infiltrować glebę i podglebie. Pozwala to również utrzymać lub nawet zwiększyć przepuszczalność gleby, zapewnia lepszą redystrybucję wilgoci i utrzymuje zróżnicowane populacje drobnoustrojów biorących udział w biofiltracji.

Ogrody deszczowe mają za swój podstawowy składnik podziemny gęste systemy korzeniowe roślin, w wyniku czego zmniejszają również erozję gleby, zanieczyszczenie źródeł wody przez spływy powierzchniowe i ograniczają lokalne powodzie. W miastach optymalizują również zużycie energii potrzebnej do radzenia sobie z nadmiarem wody deszczowej, minimalizując obciążenie konwencjonalnej infrastruktury kanalizacji deszczowej. Nie do przecenienia jest też to, że tworzą one estetyczne miejsca w krajobrazie tak miejskim, jak i wiejskim, i zapewniają zwiększenie ich bioróżnorodności. Zachęcają bowiem dziką przyrodę do „wejścia szerokim frontem" do małych i dużych siedlisk ludzkich. Łączą przy tym funkcjonalnie poszczególne posesje i otaczające je ekosystemy, tak naturalne, jak i sztuczne, w zintegrowane i korzystne dla środowiska stałe elementy krajobrazu. Tak więc działając na te ww. różne sposoby, ogrody deszczowe zapewniają maksymalnie przyjazne dla lokalnych społeczności rozwiązania ważnych problemów środowiskowych, wpływając w ten sposób na wiele aspektów naszego codziennego życia.

Nasadzenia w ogrodach deszczowych zwykle obejmują roślinność obrzeży terenów podmokłych, co nie do końca się sprawdza w naszej strefie klimatycznej – tj. z dużym wpływem, udziałem klimatu kontynentalnego, bowiem... ogrody deszczowe u nas w naszym kraju, bardzo często po prostu cierpią suszę. Powoduje to szybkie zamieranie roślin półbagiennych i bagiennych.

Jakie więc rośliny - ich gatunki, optymalnie dobrać dla urządzania ogrodów deszczowych dedykowanych dla klimatu Europy środkowej? A o tym opowiem już w następnym numerze. Teraz tylko króciutko polecę, „na zachętę", moją tutaj „murowaną faworytkę" – tj. „zwykłą" różę – no może nie taką całkiem zwyczajną, a bardzo odporne zarówno na zalewanie, jak i suszę, jej dzikie gatunki, ale i także stare, odporne odmiany hodowlane z grupy remontantek, róż burbońskich czy też portlandzkich (fot.).



Róże portlandzkie są niezwykle odporne tak na susze jak i podtopienia...(fot. Arkadiusz Semczyszak)

eprasa.pl e8e4427895



Barwna ropucha zielona (Mirosław Wąsiński Fotografia)

Ropucha zielona – uroczy płaz stroniący od wody

Mimo niezbyt przychylnej reputacji, ropuchy są na swój sposób intrygujące.

mgr inż. MICHAŁ ROGACKI – m.rogacki@itp.edu.pl
Instytut Technologiczno-Przyrodniczy, Falenty
Oddział Badawczy w Szczecinie

Ropucha to płaz, który raczej nie kojarzy się zbyt pozytywnie. Trzeba w końcu przyznać, że masywnemu i obsypanemu brodawkami „cielsku" ropuchy raczej daleko do wdzięku czy gibkości jej skocznych kuzynek – żab. To, w połączeniu z niezdarnym chodem (ropuchy zwykle rzadko skaczą, ale nawet wtedy robią to nieporadnie), krępymi nogami i gruczołami jadowymi, tworzy dość nieprzyjemny obraz...

Mimo niezbyt przychylnej reputacji, ropuchy są jednak na swój sposób intrygujące. W naszym kraju żyją tylko trzy gatunki, więc łatwo je spamiętać: ropucha szara (*Bufo bufo*), ropucha paskówka (*Epidalea calamita*) i ropucha zielona (*Bufotes viridis*). Wszystkie z nich są warte uwagi, jednak, co ironiczne, właśnie ta ostatnia spokojnie mieści się w czołówce najpiękniejszych płazów Polski!

Rozpoznanie

Płaz ten osiąga zaledwie 5-11 cm długości, ale jak to na ropuchę przystało, odznacza się krępą sylwetką, szerokim tułowiem oraz dużymi wyłupiastymi oczami. Jej skóra jest jednak znacznie mniej chropowata, o niewielkiej liczbie brodawek, a kończyny tylne – stosunkowo dłuższe niż u pozostałych kuzynek. Częściej też skacze. „Znakiem firmowym" naszej bohaterki są liczne zielone plamy na szarym lub białawym ciele oraz mniejsze pomarańczowe (niekiedy jaskrawoczerwone) plamki na brodawkach.

Każdy samiec ropuchy zielonej jest ponadto dumnym posiadaczem worka rezonatorowego, który mieści się tuż pod pyskiem. Odpowiada on za melodyjny, przyjemny dla ucha trel wydawany przez cały sezon godowy. Panowie tego gatunku cieszą się zresztą powszechnym uznaniem jednych z najpiękniej śpiewających płazów! Niektórym głos ropuchy zielonej przywodzi na myśl śpiew kanarka, choć najłatwiej pomylić go z dźwiękiem, jaki wydaje… turkuć podjadek. Ten drugi odzywa się jednak w sposób bardziej jednostajny, w o wiele dłużej trwających seriach.

Siedlisko i cykl życiowy

Ropucha zielona zdaje się przeczyć klasycznym płazim standardom. Nasza przyjaciółka jest bowiem stworzeniem wybitnie lądowym, do tego świetnie przystosowanym do warunków panujących w czasie suszy. Unika zarówno terenów podmokłych, jak i leśnych. Możemy ją natomiast spotkać na suchych

eprasa.pl e8e4427895

lub średnio wilgotnych łąkach, polach uprawnych, nieużytkach, w miejscach kamienistych i ruderalnych, a niekiedy nawet we własnym ogrodzie. Lubi zresztą przebywać w pobliżu człowieka i wszelkich zabudowań.



Ropucha zielona i jej charakterystyczne ubarwienie (fot. Bartek Gorzkowski)



Ropucha zielona za dnia (fot. Bartek Gorzkowski)

Płaz ten wiedzie nocny tryb życia, lecz przy dobrej pogodzie wychodzi z kryjówki i chętnie zażywa kąpieli, ale wyłącznie słonecznych. Poluje na drobne bezkręgowce, przy czym najchętniej „rozgląda się" za mrówkami. Do wody natomiast wchodzi zwykle w ostateczności – nocą, na czas sezonu rozrodczego (który przypada na przełom kwietnia oraz maj). Jednak nawet wtedy nasza bohaterka trzyma się płycizn. W sumie trudno jej się dziwić zważywszy na fakt, że ropuchy do najlepszych pływaków raczej nie należą...

Na szczęście nie jest ona wybredna pod kątem zajmowanego zbiornika. Może to być mała kałuża, niewielkie źródło wody słonawej (okresowo zalewane przez morskie wody Bałtyku), a nawet kompletnie pozbawiona roślinności betonowa sadzawka. Ważne jedynie, aby taki zbiornik był płytki i dobrze



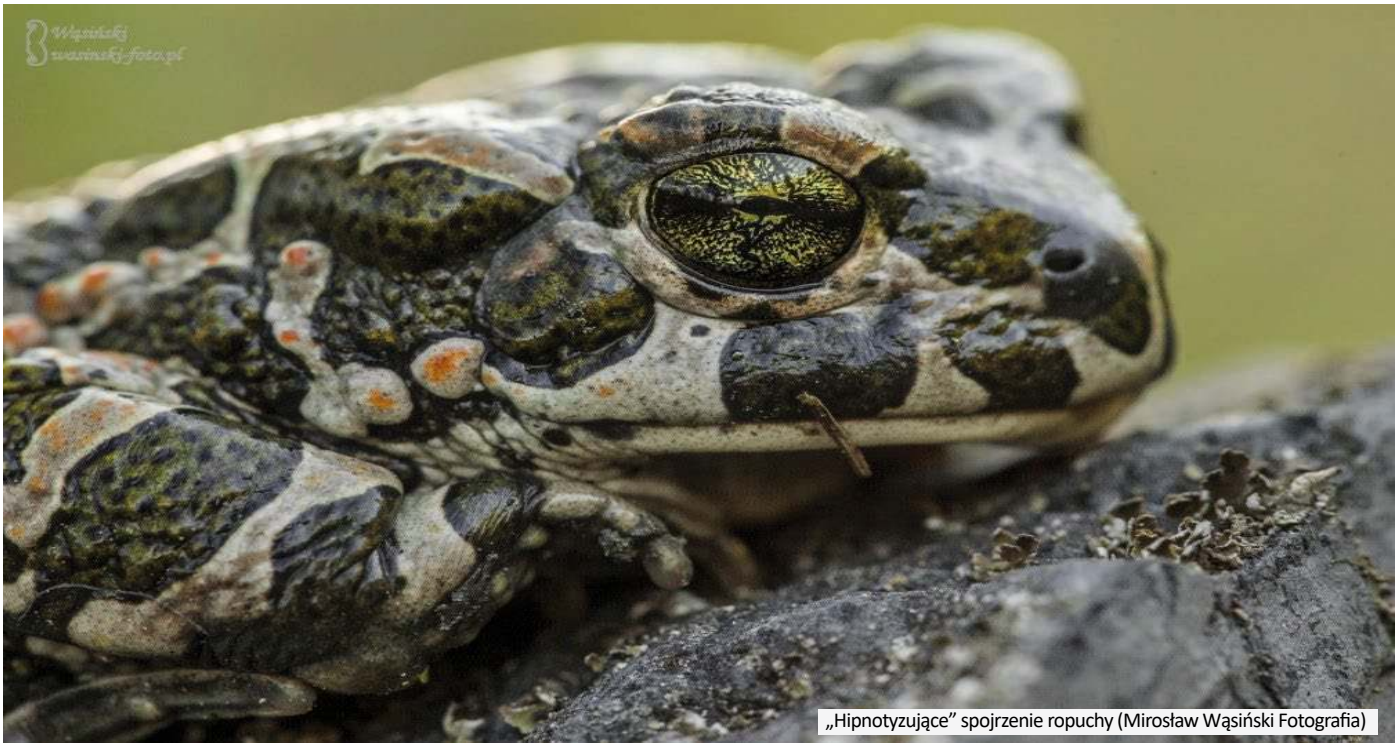
Widok z przodu (fot. Bartek Gorzkowski)

nasłoneczniony. Siedliskiem idealnym są więc dla niej rozlewiska na terenie żwirowni, piaskowni oraz wszelkich innych obszarów ruderalnych.

Ropucha zielona składa jaja w formie dwóch rzędów długich, liczących niekiedy kilka metrów, galaretowatych sznurów skrzeku. W takim pakiecie może rozwijać się nawet 10-12 tysięcy malutkich kijanek! Te wyklują się 3 dni później, a po upływie 2 miesięcy (w lipcu lub sierpniu) przeobrażą się w dorosłe płazy.

Przełom września i października natomiast to dla ropuchy czas zimowej hibernacji (odrętwienia). Spędza ją w norach wykopanych przez gryzonie lub pod kamieniami, ale jeśli nadarzy się okazja – nawet i w budynkach. 7 miesięcy później, na przełomie marca i kwietnia, nasza zielona bohaterka przebudzi się ponownie, aby powitać wiosnę i znów zażyć utęsknionych kąpieli słonecznych… ■

Bibliografia: Kapusta J., Kapusta P. 2018. Zwierzęta Polski. SBM, Warszawa; Twardowski J., Twardowska K. 2017. Atlas zwierząt chronionych. SBM, Warszawa; Makomaska-Juchiewicz M., Baran P. (red.) 2012. Monitoring gatunków zwierząt przewodnik metodyczny cz. trzecia. Biblioteka Monitoringu Środowiska, Warszawa.



„Hipnotyzujące" spojrzenie ropuchy (Mirosław Wąsiński Fotografia)

eprasa.pl e8e4427895

Wakacyjne przysmaki na talerzu

Latem nikt nie ma ochoty na długie gotowanie i wymyślne potrawy. Nic wtedy nie smakuje lepiej niż sezonowe, polskie skarby.

GRAŻYNA FALANDYSZ, ZODR w Barzkowicach

Letnie miesiące to czas świeżych owoców i warzyw. Sięgamy po to, co sezonowe, czyli najzdrowsze, najsmaczniejsze oraz najtańsze.

Latem nikt nie ma ochoty na długie gotowanie i wymyślne potrawy. Nic wtedy nie smakuje lepiej niż sezonowe, polskie skarby – młode ziemniaki z koperkiem, botwinka, ogórki kwaszone, zielony groszek i fasolka, ale nie obędzie się bez deseru – sięgamy po maliny, czereśnie, rabarbar, a także jabłka pod kruszonką lub w farszu do naleśników. Rozpływają się w ustach, a ich smak napawa nas błogością, podobnie jak widok promieni słońca rozlewających się na polach i łąkach letnim popołudniem. Tak smakują wakacje na polskiej wsi. Ale nic tak dobrze nie orzeźwia w upalny dzień jak klasyczny chłodnik z botwiną i jajkiem, który jest żelaznym punktem letniego menu.

CHŁODNIK Z BURACZKÓW

2 pęczki botwiny 1 l kefiru lub zsiadłego mleka, szklanka gęstej śmietany, 2 łyżki soku z cytryny, 2 łyżki koncentratu buraczanego, 3 jajka na twardo, 2 ogórki, pęczek szczypiorku i koperku, łyżeczkę cukru, sól pieprz

Botwinę dokładnie czyścimy, myjemy i kroimy buraczki, łodygi oraz 1/4 liści z botwinki. Botwinę wrzucamy do garnka, wlewamy 3/4 szklanki wrzątku, sok z cytryny. Wsypujemy cukier, gotujemy na małym ogniu przez 5-10 minut, pod uchyloną pokrywką. Następnie studzimy. Do drugiego rondla wlewamy mocno schłodzony kefir lub zsiadłe mleko oraz śmietanę, starannie wszystko razem roztrzepujemy ręcznie, za pomocą trzepaczki. Szczypior i koperek kroimy niezbyt drobno. Dodajemy pokrojonego w kostkę ogórka oraz część posiekanego koperku i szczypiorku (część odkładamy do dekoracji). Wlewamy ostudzoną botwinkę, doprawiamy solą, pieprzem, sokiem buraczanym. Po wystudzeniu zupę przykrywamy i wstawiamy na godzinę do lodówki. Chłodnik rozlewamy do talerzy, dodajemy pokrojone ćwiartki jajko, dekorujemy odłożonymi posiekanymi wcześniej ziołami.



ZUPA KREM Z ZIELONEGO GROSZKU

300 g zielonego groszku, 1/2 pora, 2 cebule, ząbek czosnku, 3 łyżki soku z limonki, garstka mięty, łyżka oleju kokosowego, 250 ml wody, sól, pieprz

Pora i cebulę oczyszczamy, kroimy. W rondlu rozgrzewamy olej i wrzucamy pokrojone warzywa. Smażymy przez 5 minut, dodajemy posiekany czosnek i smażymy całość jeszcze 2 minuty. Wsypujemy groszek, wlewamy wodę, dodajemy miętę, przykrywamy i gotujemy jeszcze ok. 10 minut. Zdejmujemy garnek z ognia, doprawiamy solą i pieprzem. Wlewamy 3 łyżki soku z limonki. Zupę miksujemy na gładki krem. Podajemy sam krem lub dekorujemy kleksem kwaśnej śmietanki. Smakuje świetnie posypana świeżym koperkiem, listkami lubczyku lub natką pietruszki.



ZUPA KREM Z KALAFIORA

Kalafior, 2 ziemniaki, cebula biała, 4 ząbki czosnku, 1 litr bulionu warzywnego, 1/4 puszki mleczka kokosowego, łyżka oleju, sól, pieprz

W rondlu rozgrzewamy olej, dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i smażymy kilka minut (do zeszklenia). Do cebuli dodajemy posiekany czosnek oraz pokrojone w kostkę ziemniaki. Smażymy kolejne 5 minut. Wlewamy mleko kokosowe, dodajemy bulion oraz różyczki kalafiora. Gotujemy do momentu aż ziemniaki i kalafior będą miękkie. Zdejmujemy z ognia, blendujemy na gładko. Podajemy zupę zroszoną oliwą z oliwek, ale możemy również z grzankami ewentualnie ulubionymi świeżymi ziołami.



AROMATYCZNA ZUPA JARZYNOWA

200 g fasolki szparagowej, por, 100 g zielonego groszku, 2 ziemniaki, 2 marchewki, kalarepka, czerwona papryka, 2 pomidory, kilka różyczek kalafiora, 2 ząbki czosnku, natka pietruszki, 1 l bulionu, 1/2 łyżeczki ziół prowansalskich, łyżka oleju, sól, pieprz

Fasolkę oczyszczamy, odcinamy końcówki. Kalafiora dzielimy na mniejsze części. Ziemniaki, kalarepkę, paprykę, marchewki i pomidory kroimy w małą kostkę. Por i czosnek siekamy. Groszek płuczemy. Oliwę rozgrzewamy w dużym rondlu, podsmażamy posiekany por oraz czosnek. Dodajemy pokrojone warzywa i zioła prowansalskie. Wlewamy bulion. Gotujemy 20 minut. Doprawiamy solą i pieprzem. Przed podaniem posypujemy natką pietruszki.

eprasa.pl e8e4427895

TARTA Z BOTWINKĄ

Ciasto: 250 g mąki, 150 g zimnego masła, żółtko z jajka, 1/4 łyżeczki soli, 2-3 łyżki zimnej wody
Nadzienie: 1/2 pęczka botwinki (burak i liście), 200 g serka ziołowego np. Almette, 2 jajka, 100 ml śmietanki 30%, łyżka świeżego tymianku, sól, pieprz, łyżka bułki tartej

Mąkę, sól i żółtko mieszamy. Dodajemy pokrojone w kostkę masło, rozcieramy palcami, aby składniki połączyły się ze sobą. W razie potrzeby dolewamy partiami zimnej wody i zwinnymi ruchami wyrabiamy elastyczne ciasto. Wrobione rozwałkowujemy, wykładamy nim formę do tarty o średnicy 24 cm, robimy kilka nakłuć widelcem. Wkładamy do lodówki na ok. 2 godziny.

Botwinę dokładnie płuczemy, czyścimy. Liście, buraczki drobno kroimy. Jajka mieszamy z serkiem, tymiankiem oraz przyprawami. Piekarnik nagrzewamy do 190°C. Wkładamy do niego schłodzony spód tarty i podpiekamy przez 15 minut, aby delikatnie się zrumienił. Następnie spód posypujemy bułką tartą, układamy botwinkę, zalewamy przygotowaną masą jajeczną. Pieczemy przez 25 minut.

CHŁODNIK ZE SZPINAKU

2 pęczki świeżego szpinaku, 1 l kefiru, 1/2 szklanka śmietany, 2 ząbki czosnku, cebula, łyżka oliwy, łyżeczka masła, sól, pieprz

Na patelni rozgrzewamy oliwę i masło, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, szklimy, dodajemy czosnek. Świeży szpinak myjemy, wrzucamy i dusimy na patelni przez kilka minut. Gdy liście zmiękną, odstawiamy i studzimy. Do przestudzonego wywaru dodajemy kefir, śmietanę, dokładnie mieszamy za pomocą trzepaczki. Następnie całość miksujemy, doprawiamy solą oraz pieprzem. Wstawiamy do lodówki, aby dobrze się schłodził. Chłodnik podajemy na zimno, dekorujemy koperkiem, szczypiorkiem, startą na tarce o dużych oczkach rzodkiewką.

CIASTO Z RABARBAREM I BEZĄ

Ciasto: 350 g mąki pszennej, 100 g cukru 200 g miękkiego masła, 2 żółtka,
Nadzienie rabarbarowe: 1 kg rabarbaru, 3/4 szklanki cukru, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 5 łyżek wody, szczypta soli
Beza: 4 białka, 3/4 szklanki cukru, 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej, łyżeczka octu winnego

Rabarbar dokładnie myjemy, kroimy na kawałki o długości około 1,5 cm. Zasypujemy połową przygotowanego cukru, następnie odstawiamy na około 3 godziny. Po tym czasie odlewamy sok, rabarbar przekładamy do garnka, wsypujemy drugą część cukru. Gotujemy na niewielkim ogniu przez kilka minut, dodajemy mąkę ziemniaczaną, rozmieszaną dokładnie z wodą.



Kruche ciasto: mąkę wysypujemy na stolnicę lub do miski. Dodajemy zimne masło, pokrojone na mniejsze kawałki, siekamy nożem, żeby połączyło się z mąką. Dodajemy żółtka, wsypujemy cukier oraz szczyptę soli. Szybko zagniatamy kruche ciasto. Z ciasta formujemy kulę, zawijamy w folię spożywczą, wkładamy do lodówki na około pół godziny. Po tym czasie wyjmujemy schłodzone ciasto, wygniatamy nim spód okrągłej foremki. Nakłuwamy widelcem, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Pieczemy przez około 15 minut. Na podpieczony spód ciasta rozsmarowujemy nadzienie rabarbarowe, następnie wylewamy piankę bezową. Białka ubijamy na sztywną pianę, porcjami dodajemy po łyżce cukru. Wsypujemy mąkę ziemniaczaną i wlewamy ocet. Ciasto wstawiamy do rozgrzanego piekarnika, obniżamy temperaturę do 150°C. Pieczemy przez 45 minut. Beza powinna być rumiana i chrupiąca.

LODY NA PATYKU

300 g jogurtu naturalnego, 100 g cukru, sok z 1/2 limonki, 150 g ulubionych owoców (maliny, jeżyny, porzeczki, poziomki)

Jogurt miksujemy z cukrem oraz sokiem z limonki. Dodajemy owoce, delikatnie mieszamy. Masę wlewamy do foremek na lody. Do każdej porcji wbijamy patyczek. Wkładamy do zamrażalnika na minimum 4 godziny.

CIASTO Z KRUSZONKĄ

Ciasto: 4 jajka, szklanka cukru, 200 g roztopionego masła, 2 szklanki mąki pszennej, łyżeczka proszku do pieczenia, 300 g dowolnych owoców (mogą być śliwki, morele, jabłka, borówki, maliny, poziomki, truskawki)
Kruszonka: 50 g zimnego masła, 80 g mąki pszennej, 60 g cukru

Ciasto: jajka ubijamy z cukrem na puszystą masę. Dodajemy porcjami przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszamy. Pod koniec dodajemy roztopione i ostudzone masło, delikatnie mieszamy do otrzymania jednolitej masy. Przelewamy ciasto na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, układamy na wierzchu owoce (większe owoce, jak śliwki lub jabłka kroimy w ósemki, drobne, jak borówki czy maliny mogą zostać w całości).

Przygotowujemy kruszonkę: zimne masło kroimy w drobną kosteczkę, wkładamy do miski. Dodajemy mąkę oraz cukier, wyrabiamy energicznie w palcach aż składniki zaczną przypominać okruchy ciasta. Kruszonkę rozsypujemy na wierzchu ciasta, wstawiamy blaszkę do piekarnika nagrzanego do 175°C. Pieczemy około 45 minut aż patyczek wbity w środek ciasta pozostanie suchy.



eprasa.pl e8e4427895



Jagodowa podróż do smaków dzieciństwa

Trwa sezon jagodowy – na straganach, w marketach, a nawet przy szosach można kupić dzisiaj koszyczki z tymi smacznymi owocami. Te małe, ale jakże pożyteczne owoce wpływają korzystnie na wzrok, poprawiają trawienie, są składnikiem lekkostrawnej i zdrowej diety.

ANNA JABŁOŃSKA, ZODR w Barzkowicach

Jagody to jeden z tych owoców, który warto włączyć na stałe do codziennej diety. Nie tylko są smaczne, ale i zdrowe. Hamują biegunki i pomagają w leczeniu zatruć pokarmowych. Dzięki nim zmniejsza się stężenie cukru we krwi – również u cukrzyków. Mają wiele prozdrowotnych właściwości. Pojawiają się w lipcu, dlatego ich miłośnicy mają niewiele czasu, aby się nimi nacieszyć.

Gdy nie znano jeszcze antybiotyków, owoc ten służył nawet do leczenia tyfusa i gronkowca. Te niewielkie owoce wciąż mogą nam służyć jako naturalne lekarstwa. Dzięki nim można pozbyć się wielu dolegliwości.

- Biegunka – najszybciej wyleczymy ją za pomocą soku z jagód lub naparu z liści jagód. To za sprawą garbników, dzięki którym błony śluzowe żołądka się uszczelniają. Garbniki pomagają neutralizować szkodliwe produkty przemiany materii i spowalniają pracę jelit. Sok z jagód neutralizuje toksyny, które wywołują zatrucia i chroni przed pylicą.
- Podwyższony cholesterol – jagody acai – dzięki zawartemu w nich m.in. kwasowi oleinowemu redukują poziom złego cholesterolu (LDL) i wspomagają produkcję tego pożądanego. Obecne w nich składniki wzmacniają naczynia włosowate, które dzięki temu stają się szczelną barierą i nie przepuszczają cholesterolu (LDL). Niemniej skuteczne są także jagody goji.

Jagody zawierają:
- **0,5% anthocianosidow**
- **witaminy B1 i C**
- **prowitaminę A**
- **ok. 7% garbników**
- **kwasy roślinne**

- Ból, regulacja poziomu cukru we krwi – napar z suszonych jagód pomoże nam się uspokoić i złagodzi ból, a syrop zniweluje kaszel i pomoże zwalczyć infekcje układu oddechowego. Jagody nazywa się roślinną insuliną – to za sprawą obecnych w nich glukokinin.
- Szkodliwe bakterie – jagody posiadają związki podobne do tych, które znajdziemy w żurawinie. Dzięki nim bakterie nie przywierają do ścian pęcherza moczowego, co chroni go przed wystąpieniem stanu zapalnego dróg moczowych.
- Nowotwory – jagody są bogatym źródłem przeciwutleniaczy, które niszczą wolne rodniki. Mają również korzystny wpływ na naczynia włosowate oczu i wspomagają regenerację barwnika obcego w siatkówce, odpowiadającego za widzenie po zmroku. Dzięki mirtylinie zawartej w przeciwutleniaczach, naczynia krwionośne są uelastycznianie.
- Są wartościowymi lekami w leczeniu żylaków, hemoroidów, słabych naczyń krwionośnych.

Źródło witamin i minerałów

Jagody to źródło wielu witamin i minerałów. Wśród pierwiastków mineralnych należy wyróżnić: selen, miedź, cynk i mangan. Ponadto znajdziemy w nich witaminy:

eprasa.pl e8e4427895

C, A, B, PP. Jagody to również bogate źródło błonnika. Sprawia on, że duża ilość cholesterolu jest usuwana z układu pokarmowego razem z toksynami i kwasami żółciowymi, zapobiegając przenikaniu do naczyń krwionośnych.

W jagodach znajdziemy również fitoestrogeny. Są to hormony roślinne, które powstrzymują enzymy odpowiedzialne za powstawanie nowotworów hormonozależnych (np. wątroby czy tarczycy). Kwasy foliowy i elagowy, które również znajdziemy w jagodach, mają podobne działanie.

Produkty apteczne

Wyciąg z jagód znajdziemy w wielu preparatach dostępnych w aptece. Zarówno świeże jagody, jak i ekstrakty z ich liści będą pomocne podczas regulacji poziomu cukru we krwi. Suszone liście jagód znajdują się np. w diabetosanie, czyli mieszance ziół dla cukrzyków. Wyciągi z jagód znajdziemy również w preparatach okulistycznych, gdyż wspomagają leczenie zaburzeń mikrokrążenia w gałce i chorób siatkówki oka.

Sok ułatwiający odchudzanie

Jedną z najbardziej korzystnych dla zdrowia substancji znajdujących się w soku z jagód są polifenole, które wpływają na różnicowanie adiopocytów, czyli komórek tłuszczowych syntezujących i magazynujących tłuszcze proste. Polifenole zmniejszają proces produkcji komórek tkanki tłuszczowej, w których magazynowany jest tłuszcz. Mimo iż naturalny sok z jagód wspomaga proces odchudzania, to nie jest tak skuteczny jak surowe jagody. Naukowcy z University of Reading zbadali, że w trakcie obróbki termicznej, czyli pieczenia i gotowania, część polifenoli jest usuwana. Przerabianie jagód na pasteryzowany sok powoduje największe straty. Jednak im czas pasteryzacji jest krótszy, tym więcej polifenoli pozostaje w napoju.

Osobom zainteresowanym włączeniem czarnych jagód do diety redukcyjnej można polecić spożywanie nawet tych dzikich. Okazuje się, że te rosnące w Polsce mają nawet 1,5 raza więcej potrzebnych składników odżywczych niż jagody hodowlane (np. borówki).

Jagodowa kosmetyka

Jagody to nie tylko składnik diety. Te owoce można śmiało wykorzystywać jako kosmetyki. Maseczka z jagód świetnie poprawia kondycję naszej cery, działa też antybakteryjnie. Wystarczy, że przygotujemy garść jagód, rozetrzemy je i nałożymy na 15 minut na twarz. Owoce te wykorzystywane są przez światowe koncerny kosmetyczne do tworzenia balsamów, szamponów i odżywek.

Przechowywanie

Surowe jagody możemy przechowywać w lodówce przez 3-4 dni. By przedłużyć okres przydatności, należy wcześniej odpowiednio je przygotować. Wskazane jest oczyszczenie ich ze śmieci i zepsutych owoców. Pojemnik, w którym jagody będą przechowywane, powinien być czysty i zawierać dziury umożliwiające wietrzenie. Na dnie warto położyć papierowy ręcznik do wchłaniania wilgoci – dzięki niemu nie powstanie pleśń.

Jagód nie należy przechowywać w najzimniejszej części lodówki. Temperatura panująca w tym obszarze utrudnia wentylację i sprzyja powstawaniu wilgoci. Czynniki te przyspieszą powstawanie pleśni. Najlepszym miejscem jest środkowa część, ewentualnie dolna półka. Zanim zaczniemy je mrozić, sprawdźmy czy nie są zepsute i wilgotne.

Poprawnie zamrożone jagody mogą przeleżeć w lodówce nawet rok. Przed mrożeniem ich, konieczne jest odcięcie niepotrzebnych gałązek i schowanie owoców do plastikowych torebek. Tak spakowane można później ponownie mrozić. Posiadanie zapasu jagód przyda się np. do przyrządzania koktajli, drinków, farszów i ciast.



MUFFINY Z JAGODAMI

300 g jagód, 100 g masła, 100 ml mleka, 2 jajka, 250 g mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 100 g cukru, do ozdoby listki mięty

Jagody umyć i osuszyć. Do miski wlać roztopione masło, mleko, dodać jajka, cukier i dokładnie wymieszać mikserem. Do drugiej miski przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia. Połączyć składniki z obu misek i dodać jagody. Nałożyć porcje ciasta do papilotek (ok. 12 muffinów). Piec w temp. 180 stopni przez 20-25 minut (do suchego patyczka). Podawać z jagodami ozdobione listkami mięty.



TRADYCYJNE JAGODZIANKI

1 kg mąki pszennej, 2 paczki drożdży, 2 łyżeczki cukru, 2-3 łyżki lekko podgrzanego mleka, ok. 2 szklanek mleka, szklanka cukru, 20 dag margaryny (roztopić i przestudzić), 2 całe jajka, 4 żółtka, sól, sok z cytryny lub olejek cytrynowy, 1 litr jagód, 2 cukry wanilinowe, 3 łyżki mąki ziemniaczanej

Drożdże rozrobić z cukrem, mlekiem i mąką, wymieszać, odstawić do wyrośnięcia. W międzyczasie przesiać mąkę do miski, dodać cukier, szczyptę soli i dokładnie wymieszać drewnianą łyżką. Zrobić dołek w mące i wlać wyrośnięty rozczyn drożdżowy, żółtka i jajka. Wyrabiać ciasto ręką lub łyżką, podlewać letnim mlekiem (nie może być gorące!). Pod koniec wyrabiania dodać roztopioną i przestudzoną margarynę. Odstawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość. Jagody wymieszać z cukrami wanilinowymi i mąką ziemniaczaną. Gdy ciasto wyrośnie, rozwałkować je oraz wycinać krążki. Do środka dodać jagody, uformować kulki podobnie jak pączki. Układać bułki na blachach wyłożonych papierem do pieczenia lub wysypanych mąką. Jagodzianki powinny jeszcze wyrosnąć. Przed włożeniem do pieca posmarować bułki roztrzepanym białkiem, posypać cukrem. Piec 20 minut w temperaturze 160 stopni C.

JAGODY W SOSIE WŁASNYM

jagody, cukier

Jagody przebrać, umyć. Włożyć do czystych słoiczków, każdy zasypać 3 łyżkami cukru, odstawić na 2-3 godzinki, po czym gotować ok 15 min.

CHŁODNIK

2 szklanki maślanki lub jogurtu, 1/2 śmietany, 1 szklanka jagód, cukier, ugotowany makaron (gruby)

Jagody przebrać, umyć, odsączyć na sicie. Wrzucić do malaksera razem z cukrem i wymieszać. Dodać śmietanę i maślankę. Wszystko zmiksować na spienioną masę. Wlać do miseczek z odrobiną makaronu. Udekorować jagodami. Schłodzić. Można także podawać na gorąco, jako przepyszną zupę jagodową.

eprasa.pl e8e4427895

JAGODY Z PŁATKAMI OWSIANYMI

Na 4 porcje: 250 g jagód, 4 łyżeczki cukru pudru, kilka ciastek owsianych, 500 g gęstego jogurtu naturalnego

Do blendera wrzucić ciastka. Zmielić na niezbyt drobne okruszki, wysypać do miseczki. Do blendera przełożyć owoce, dodać cukier, zmiksować na gładki sos. Do przygotowanych szklanek nałożyć 1,5 łyżki jagodowego puree, na to 2 łyżki jogurtu, posypać pokruszonymi ciastkami. Jeszcze raz ułożyć warstwy w takiej samej kolejności tak, żeby ciastka były na wierzchu. Podawać od razu albo po schłodzeniu.

CIASTO Z JAGODAMI

175 g masła, 175 g drobnego cukru, 3 duże jajka, 225 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 142 ml kwaśnej śmietany (ok. 2/3 szkl.), 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego (zamiast tego dałam aromat śmietankowy), ok. 370 g jagód, 200 g serka typu „Philadelphia", 100 g cukru pudru

Miękkie masło, cukier (175 g), jajka, mąkę, proszek do pieczenia i wanilię ubijać mikserem przez 1-2 minuty. Dodać 4 łyżki śmietany, jeszcze chwilę ubijać, następnie wsypać połowę jagód i delikatnie wymieszać łyżką. Ciasto wyłożyć do okrągłej formy, o średnicy ok. 22 cm, wyłożonej pergaminem. Piec ok. 50 minut w temp. 180 stopni C. Studzić 10 minut, a następnie wyjąć z formy. Serek ubić z cukrem pudrem i resztą śmietany na kremową masę. Wyłożyć na ostudzone ciasto, wyrównać i posypać pozostałymi jagodami.

MAŚLANE CIASTO JAGODOWE

ciasto: 1 szklanka maślanki, 3 jajka, 0,5 szklanki oleju, 1 szklanka cukru pudru, 2,5 szklanki mąki pszennej, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 cukier wanilinowy, 200 g jagód
kruszonka: 185 g mąki pszennej, 100 g cukru pudru, 100 g masła, cukier wanilinowy

Ciasto: w jednej misce wymieszać składniki mokre, w drugiej suche. Mokre składniki wlać do suchych i wymieszać łyżką. Ciasto wylać do natłuszczonej formy do pieczenia o wymiarach 21×25 cm, posypać jagodami. Kruszonka: masło roztopić i mocno ciepłe wlać do miseczki z mąką wymieszaną z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Dobrze wymieszać i zagnieść kruszonkę. Kruszonką posypać ciasto z jagodami. Formę z ciastem włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piec przez około 35 minut.

SOK Z JAGÓD

2 l jagód, 1 l wody, 2-3 szklanki cukru

Jagody umyć i wrzucić do wody z cukrem. Całość podgrzewać do momentu, w którym owoce się rozpuszczą. Sok przecedzić, przelać do butelek i pasteryzować w temp. 80°C przez 30 minut.

JAGODOWY CHUTNEY

2-3 szklanki jagód, 1/2 kg kwaśnych jabłek, 1/4 kg cebuli, 1/4 kg cukru, 3/4 szklanki octu (najlepiej 65%), szczypta soli, pęczek mięty, przyprawy: kolendra, chili i imbir

Jagody i resztę wymienionych składników dodać do gotującej wody i poczekać do momentu, aż sos zgęstnieje.

CIASTO Z JAGODAMI

300 g jagód, 50 ml oleju, 400 g mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 4 jajka, 100 ml mleka, 50 g szklanki cukru

Jajka ubić z cukrem na puszystą masę i stopniowo dodawać do niej olej. Następnie wlać mleko i wsypać przesianą wcześniej mąkę z proszkiem do pieczenia. Całość dokładnie wymieszać. Masę przelać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i posypać jagodami. Piec w temperaturze 190 stopni przez 40 minut do suchego patyczka. Po wyjęciu i ostudzeniu oprószyć cukrem pudrem.



PIEROGI

400 g mąki pszennej, 200 ml gorącej wody, 300 g jagód, 80 g cukru, szczypta soli

Mąkę przesiać do miski, wymieszać z ciepłą wodą i solą, dokładnie wyrobić. Rozwałkować ciasto na cienki płat. Jagody wymieszać z cukrem i posypać jedną łyżką mąki. Wykroić kółka i napełniać je farszem za pomocą łyżki, dokładnie ściskając brzegi ciasta. Pierogi gotować we wrzątku przez około minutę od wypłynięcia. Serwować z kwaśną śmietaną lub cukrem pudrem.

LODY

0,25 kg umytych i przebranych jagód, 0,25 l mleka, 0,25 l śmietanki 30%, 1 laska wanilii, sok z 1/2 cytryny, 5-6 żółtek, ok. 90 g cukru

Jagody zmiksować albo rozgnieść widelcem. Mleko i śmietankę wlać do garnka, wrzucić do tego laskę wanilii – przekrojoną (albo cukier wanilinowy) i lekko podgrzać. Po podgrzaniu wanilię trzeba wyjąć – oskrobać i dodać ziarenka do masy. Żółtka ubić z cukrem i połączyć z ciepłym mlekiem i śmietaną. Całość podgrzewać na małym ogniu, mieszając, aż zgęstnieje – uważać, żeby się nie zważyło. Gotowe odstawić. Poczekać aż wystygnie, po czym dodać jagody i wymieszać. Wcisnąć sok z połowy cytryny i ponownie wymieszać. Można na godzinę masę wstawić do lodówki – im zimniejsza, tym szybciej się ukręcą lody. Wlać do sorbetiery (jeśli nie mamy sorbetiery, wystarczy zwykły mikser nastawiony na najszybsze obroty) i mieszać aż do uzyskania konsystencji lodów.



JAGODOWY SMOOTHIE

200 g jagód lub borówek amerykańskich, 200 g jogurtu waniliowego, 1 banan, 1 deserek waniliowy (Bakoma lub Zott, 150 g), 1/3 szklanki soku pomarańczowego, 2 łyżki cukru

Wszystkie składniki wrzucić do blendera (banana wcześniej kroimy na plasterki) i zmiksować na gładką masę. Rozlać do szklanek i udekorować bitą śmietaną.



eprasa.pl e8e4427895



Smacznie, zdrowo, kolorowo – koktajle na każdy dzień

Koktajle są nie tylko pyszne i ładnie wyglądają, ale również orzeźwiają, nawadniają organizm, wzmacniają odporność, spalają tłuszcz, oczyszczają organizm, a przede wszystkim stanowią gwarancję posiłku bogatego w witaminy i składniki odżywcze.

KAROLINA KIEWLICZ, ZODR w Barzkowicach

Kilka porad dotyczących koktajli

✓ W skórce owoców i warzyw kryje się duża ilość błonnika i cennych wartości odżywczych, więc kiedy możemy sobie na to pozwolić starajmy się ich nie obierać.

✓ Solidną dawkę energii zapewnimy sobie dodając do koktajli porcję sycących i zdrowych węglowodanów (m.in. płatki owsiane, otręby, kasze).

✓ Bardzo ważnym składnikiem jest białko, będące źródło łatwo przyswajalnego wapnia, magnezu i witamin z grupy B, dlatego do koktajli warto dodawać produkty białkowe, np. jogurt naturalny, maślankę, masło orzechowe czy mleko migdałowe.

✓ Koktajl warto wzbogacić o zdrowe tłuszcze (awokado, nasiona chia, orzechy), które m.in. obniżają poziom złego cholesterolu, wspomagają prawidłowe funkcjonowanie układu nerwowego i krwionośnego.

✓ Do koktajlu dodawać można soki owocowe, aby zwiększyć zapach i aromat koktajlu.

✓ Aby w koktajlu przemycić dodatkową porcję witamin nie można zapomnieć o dodaniu świeżych ziół (zielona pietruszka, mięta, bazylia).

✓ Istotne jest, żeby do sporządzania koktajli używać świeżych, dobrej jakości produktów. W miarę możliwości wybierać warzywa i owoce sezonowe.

✓ Liczy się różnorodność. Koktajle, choć są pyszne i zdrowe, to codzienne picie takiego samego zestawu nie jest najlepszym rozwiązaniem. Ważne jest, aby nie przesadzić z ilością składników i nie mieszać składników nie współgrających ze sobą w smaku. Zadbać należy również o ładny kolor koktajlu.

✓ Do konkretnego koktajlu używać jednego rodzaju zieleniny. Zbyt duża ilość może powodować problemy ze szczawianami (organiczne związki chemiczne, które mają zły wpływ na organizm, głównie na nerki, w odniesieniu do których mogą wywołać kamicę nerkową).

✓ Podczas przygotowywania koktajli nie powinno się blendować ich dużej niż jest to konieczne. Im dłuższy czas blendowania, tym składniki będą się coraz bardziej ogrzewały. Dlatego warto kończyć je tuż po tym, jak koktajl osiągnie pożądaną konsystencję.

✓ Gotowy koktajl najlepiej wypić od razu po przygotowaniu. Im dłużej go przechowujemy, tym więcej traci witamin.

✓ Koktajlu nie powinno się pić bezpośrednio po posiłku. W miarę możliwości warto go pić na czczo, godzinę przed posiłkiem lub przynajmniej 2 godziny po posiłku. W przeciwnym razie może się skończyć zaburzeniami trawienia. Utrudni też wchłanianie witamin i minerałów.

✓ Ponadto koktajlu nie pijemy „na raz". Powinno się nim delektować i pić małymi łyczkami, aby dać szansę na odpowiednie przyswajanie cennych witamin i składników mineralnych, których koktajl dostarcza.

eprasa.pl e8e4427895

CZYM SŁODZIĆ?
Istnieje sporo sposobów na słodki smak koktajlu. Biały, przetworzony cukier najlepiej zastąpić jego naturalnymi, zdrowymi zamiennikami.

✓ Dojrzałe owoce – m.in. banany, które są bardzo słodkie i zawierają naturalne, zdrowe cukry. Równie dobrze sprawdzają się dojrzałe ananasy, mango, brzoskwinie, czereśnie, melony.

✓ Suszone daktyle i morele – dostępne o każdej porze roku, stanowią naturalne źródło słodyczy.

✓ Stewia – naturalny słodzik roślinny, nie zawiera kalorii. Krzaczek stewii możemy hodować samodzielnie w ogrodzie czy w doniczce, dzięki czemu mamy do niej nieograniczony dostęp.

✓ Miód – najzdrowszy sposób, choć nieznacznie zmienia smak koktajlu. Poza dostarczeniem słodkości, posiada właściwości lecznicze. Jest też źródłem aminokwasów, witamin i enzymów.

✓ Syrop klonowy – nie zawiera sztucznych barwników i konserwantów, zawiera mniejszą ilość kalorii niż miód, jest bogaty w witaminy z grupy B, A i składniki mineralne: sód, potas, wapń, magnez, fosfor, żelazo, cynk, miedź.



LEMONIADA BAZYLIOWA

1 litr gazowanej wody mineralnej, 1 cytryna, 1 ogórek, pęczek świeżej bazylii, kilka listków mięty

W blenderze zmiksować listki mięty i bazylii z dodatkiem soku wyciśniętego z cytryny. Gotową „papkę" przelać do dzbanka i zalać gazowaną wodą. Można dodać kostki lodu.



KOKTAJL TRUSKAWKOWY

garść truskawek, kawałek imbiru, 2 łyżki płatków owsianych, 1 łyżka miodu, woda

Płatki owsiane pozostawić namoczone w wodzie na noc, aby dobrze nasiąkły. Truskawki umyć, imbir zetrzeć na tarce i razem z miodem i przygotowanymi płatkami wrzucić do blendera i miksować do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodać wodę (według uznania) i ponownie wymieszać.



KOKTAJL KOKOSOWY

1 szklanka płatków kokosowych, 1 banan, 250 ml mleka kokosowego, 1 łyżeczka cynamonu, woda (wg uznania)

Banana pokroić i wraz z resztą składników zmiksować do uzyskania jednolitego koktajlu.



KOKTAJL Z PIETRUSZKI

natka pietruszki (spory pęczek), 1 cytryna, 1 papryka zielona, 1 świeży ogórek, woda (według uznania)

Paprykę i ogórka pozbawić skórki i pokroić. Liście pietruszki posiekać. Składniki zmiksować. Następnie wycisnąć sok z cytryny i razem z wodą wlać do koktajlu. Zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji.

KOKTAJL Z MANGO

1 mango, 1 pomarańcza, woda

Mango obrać ze skórki, usunąć pestkę i pokroić na mniejsze kawałki. Wrzucić do blendera. Z pomarańczy wycisnąć sok i dodać do mango. Miksować do jednolitej konsystencji. W zależności od tego czy wolimy gęstszy czy rzadszy koktajl stopniowo dodawać wody.





KOKTAJL ZE SZPINAKIEM

garść świeżych liści szpinaku, 1 banan, 1 pomarańcza, woda

Banana pokroić na mniejsze kawałki, wrzucić do blendera. Szpinak opłukać i dodać do banana. Zmiksować. Dodać sok wyciśnięty z pomarańczy i wody (według uznania). Zmiksować.



KOKTAJL MLECZNO-MALINOWY

garść malin, 1 banan, 1 cytryna, 2 szklanki chudego mleka, siemię lniane, opcjonalnie szklanka wody

Banana pokroić na mniejsze kawałki i razem z malinami, mlekiem i siemieniem lnianym zmiksować. Do gotowego gładkiego koktajlu wycisnąć sok z cytryny i wymieszać. Jeśli chcemy koktajl o rzadszej konsystencji – można dodać wodę.

eprasa.pl e8e4427895



KOKTAJL Z KIWI

2 szt. kiwi, 1 jabłko, garść malin, garść liści mięty, woda

Z jabłka usunąć gniazda nasenne, pokroić na kawałki, wrzucić do blendera. Obrane kiwi razem z malinami i miętą dorzucić do jabłek i wszystko razem zmiksować. Po uzyskaniu gładkiego koktajlu dolać wody – według uznania. Ponownie zmiksować.



KOKTAJL Z OGÓRKA

2 świeże ogórki, 2 kiwi, 1 łyżka płatków owsianych, kawałek imbiru, łodyżka koperku, woda (opcjonalnie)

Ogórki i kiwi obrać i pokroić w kostkę. Imbir zetrzeć na tarce. Koperek drobno posiekać. Przygotowane składniki dokładnie zmiksować w blenderze. W razie potrzeby dodać wody i ponownie wymieszać.



KOKTAJL Z AWOKADO

pół awokado, 1 cytryna, 200 ml jogurtu naturalnego, garść otrębów, kilka listków pietruszki, woda

Z awokado wybrać miąższ i razem z jogurtem, otrębami i pietruszką miksować na gładki koktajl. Dodać wyciśnięty sok z cytryny i opcjonalnie wodę. Całość ponownie dokładnie zmiksować.



KOKTAJL Z JARMUŻU

duża garść jarmużu, szklanka malin lub truskawek, 1 łyżka siemienia lnianego, pół szklanki wody

Z jarmużu usunąć odnogi i łodygi. Wszystkie składniki zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji.



GRANITA ARBUZOWA

500 g miąższu z arbuza, 40 g cukru pudru, sok z jednej cytryny

Z arbuza usunąć pestki i pokroić w kostkę. Miksować w blenderze z dodatkiem cukru pudru i soku z cytryny. Przygotowaną masę przełożyć do płaskiego pojemnika i włożyć do zamrażarki na kilka godzin. W międzyczasie widelcem rozkruszać zamarzające bryłki (mniej więcej co pół godziny). Granita powinna mieć postać rozkruszonego lodu.

KOKTAJL BANANOWY

banan, sok z jednej pomarańczy, 2 łyżki maślanki, 1 łyżka nasion lnu, woda

Banana obrać i pokroić, wrzucić do blendera. Następnie dodać maślankę, nasiona lnu oraz sok. Miksować do uzyskania gładkiej konsystencji. Opcjonalnie można dodać wody, aby koktajl był rzadszy. Ponownie zmiksować.



KOKTAJL Z GREJPFRUTA I POMARAŃCZY

2 pomarańcze, 1 grejpfrut, pół łyżeczki cynamonu, 1 łyżka miodu, opcjonalnie szczypta ziaren sezamu do posypania

Pomarańcze obrać ze skórki, usunąć białe błonki (mogą nadać gorzkiego posmaku), podzielić na mniejsze cząstki. Grapefruita również obrać ze skórki i podzielić na mniejsze cząstki. Owoce włożyć do blendera, dodać miód i cynamon, i wszystko zmiksować do uzyskania jednolitego koktajlu. Przelać do szklanek i posypać sezamem.





KOKTAJL Z SELERA NACIOWEGO

2 łodygi selera naciowego, 1 kiwi, 1 jabłko, 1 łyżeczka miodu, woda

Kiwi i jabłko obrać i pokroić na mniejsze kawałki. Seler umyć i pokroić. Całość zmiksować. Dodać miód i wodę (opcjonalnie) i ponownie zmiksować.



KOKTAJL Z MELONA

1 melon, 1 pomarańcza

Melona obrać ze skórki, usunąć nasiona i pokroić na mniejsze kawałki. Wrzucić do blendera. Z pomarańczy wycisnąć sok i dodać do melona. Miksować do jednolitej konsystencji.

Fot. Pixabay.com, unsplash.com

eprasa.pl e8e4427895



Kolendra

Wszystkie części kolendry są jadalne, ale w kuchni głównie wykorzystuje się świeże, zielone liście oraz suszone owoce/nasiona (w całości i mielone). Mimo że zarówno liście, jak i nasiona pochodzą z tej samej rośliny – mają one odmienny smak, zapach i właściwości.

KAROLINA KIEWLICZ, ZODR w Barzkowicach

Dla smaku

Kolendra to zielonolistne, jednoroczne zioło wyglądem przypominające natkę pietruszki, wywodzące się z krajów Bliskiego Wschodu i Morza Śródziemnego. Wyróżnia się dwa jej gatunki, z czego bardziej popularna jest odmiana uprawna – kolendra siewna.

Świeżą kolendrę można nabyć w doniczce, a także w pęczkach. Świeże liście są delikatne i szybko więdną. Nadmiar można ususzyć lub zamrozić, chociaż słabnie wtedy intensywność smaku i zapachu.

Liście kolendry, o delikatnie anyżowym aromacie, wykorzystywane są jako przyprawa głównie w kuchni azjatyckiej, indyjskiej i meksykańskiej. Aby nie straciła swojego wyjątkowego smaku i aromatu, świeża kolendra dodawana jest dopiero pod koniec gotowania lub bezpośrednio przed podaniem.

- ✓ Stanowi idealne połączenie z limonką, imbirem, miętą, trawą cytrynową i bazylią.
- ✓ Nada wyrazistego smaku sałatkom, surówkom, sosom i dipom.
- ✓ Dodana do potraw z kapusty, grochu, fasoli, ciecierzycy, grzybów ułatwi ich trawienie.
- ✓ Liście kolendry należą do niezbędnych składników sławnego meksykańskiego sosu guacamole.
- ✓ Warto dodać je do zielonych koktajli i szejków.
- ✓ Nasiona kolendry odznaczają się cytrusowym aromatem i lekko pikantnym, korzenno-słodki smakiem. Po podprażeniu na patelni stają się bardziej aromatyczne. Wykorzystywane są do przyprawiania owoców morza, dań rybnych i potraw z mięsa.
- ✓ Kolendra wzbogaci smak dań warzywnych, urozmaici też smak zup, gulaszu, kiełbas, pasztetów oraz potraw na bazie ryżu.
- ✓ Jest interesującym akcentem ciast, lodów.
- ✓ Mielone nasiona kolendry wchodzą w skład indyjskiej mieszanki curry.
- ✓ Poprawia apetyt.

FALAFELE

400 g suchej ciecierzycy, 2 i 1/2 łyżeczki soli, 1 cebula, 3 ząbki czosnku, 1 łyżeczka sody, 1 pęczek natki pietruszki, ok. 500 ml oleju do smażenia po 1 łyżeczce pieprzu i mielonego kuminu oraz po 1/3 łyżeczki mielonej kolendry, kardamonu, cynamonu, imbiru, gałki muszkatołowej

Ciecierzycę wsypać do garnka, zalać dużą ilością zimnej wody, tak aby cała była pod wodą. Moczyć przez całą noc. Na następny dzień ciecierzycę odcedzić i razem z solą, cebulą, czosnkiem i sodą mielić w blenderze do momentu aż ciecierzyca zacznie się kleić. Pod koniec dodać listki pietruszki i pozostałe przyprawy. Z gotowej masy formować małe kulki i smażyć w mocno rozgrzanym oleju porcjami, po ok. 3 minuty z każdej strony.



eprasa.pl e8e4427895

GUACAMOLE

2 szt. awokado, sok z 1 limonki, 1 ząbek czosnku, ½ czerwonej cebuli, kawałek papryczki chili (do smaku), garść świeżej kolendry, sól, pieprz

Awokado przekroić na pół, wydrążyć miąższ ze środka, przełożyć do miski i skropić sokiem z limonki. Owoce rozgnieść widelcem, ale w taki sposób, aby powstała niejednorodna papka (mniejsze i większe kawałki). Dodać starty czosnek i posiekaną drobno cebulę oraz kolendrę. Stopniowo dodawać drobno posiekaną papryczkę i sprawdzać ostrość. Doprawić do smaku solą i pieprzem.



SURÓWKA Z KOLENDRĄ I KOPERKIEM

Pół główki młodej kapusty, 1 ogórek, 1 mała czerwona cebula, pęczek koperku, pęczek świeżej kolendry, 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku: sól, pieprz, cukier

Kapustę dosyć drobno poszatkować, posolić i odstawić na minimum godzinę. Ogórka zetrzeć na tarce o grubych oczkach, cebulę, koperek i kolendrę drobno posiekać. Wszystkie składniki połączyć, dodać sok z cytryny. Doprawić do smaku solą pieprzem i odrobiną cukru.



RYŻ Z KUKURYDZĄ I KOLENDRĄ

125 g ryżu brązowego, 100 g kukurydzy, pęczek kolendry, łyżka oleju kokosowego, 1 łyżeczka przyprawy kebab gyros, 2 łyżki wody, do smaku: sól, pieprz

Na patelni rozgrzać olej kokosowy, podsmażyć ugotowany ryż z dodatkiem przyprawy kebab gyros. Następnie dodać kukurydzę i wodę. Pod koniec smażenia dodać posiekaną kolendrę. Doprawić solą i pieprzem.

RZODKIEWKA KISZONA

3 pęczki świeżej rzodkiewki, 4 ząbki czosnku, 3-4 gałązki kopru, 1 łyżeczka ziaren kolendry, 1 łyżka soli, 2 łyżeczki kolorowego pieprzu, 1 l wody

Sól rozpuścić w przegotowanej wodzie i odstawić do wystudzenia. Umyte rzodkiewki (w całości, połówkach lub plasterkach) ułożyć ciasno w wyparzonym słoiku, przekładając pozostałymi składnikami. Następnie zalać rzodkiewki wcześniej przygotowaną zalewą. Nie powinny wystawać ponad powierzchnię wody (można je przycisnąć talerzykiem). Tak przygotowane rzodkiewki odstawić w ciepłe, ciemne miejsce na ok. 3-7 dni. Im dłuższy czas, tym rzodkiewki będą kwaśniejsze. Gotowe rzodkiewki przechowywać w lodówce w zamkniętym słoiku.



HERBATKA NA TRAWIENIE

Jedną łyżeczkę ziela kolendry zalać gorącą wodą i parzyć pod przykryciem ok. 30 minut. Herbatka:
- ma właściwości przeciwbakteryjne i przeciwgrzybicze,
- wzmacnia układ odpornościowy,
- nasiona kolendry mogą obniżyć poziom złego cholesterolu, cukru oraz ciśnienia,
- ma właściwości detoksykujące, jest pomocna w usuwaniu toksycznych metali ciężkich z organizmu.

Dla zdrowia

- Świeże liście kolendry są źródłem witaminy A, C, K oraz witaminy z grupy B. Są również bogate w składniki mineralne takie jak: żelazo, magnez, cynk, potas, wapń, fosfor i sód. Długotrwałe stosowanie owoców kolendry może doprowadzić do niedoboru witaminy B1 w organizmie. U kobiet w ciąży może wzmagać nudności.
- Olejek z kolendry stosowany jest w kosmetyce. Używa się go jako środka zapachowego kremów, balsamów oraz mydeł. Wykazuje również działanie nawilżające. Ma dobroczynny wpływ na skórę. Jest polecany w walce z trądzikiem, łojotokowym zapaleniem skóry. Ponadto spowalnia procesy starzenia się skóry. Kosmetyki na bazie kolendry przyczyniają się do wygładzenia drobnych zmarszczek.
- Kolendra wchodzi w skład past do zębów oraz preparatów do płukania jamy ustnej. Liście kolendry odświeżają oddech.
- Zastosowanie znalazł również w aromaterapii. Pomaga się odprężyć, redukuje stres i koi nerwy.
- Jest cennym surowcem dla przemysłu perfumeryjnego.
- Ponadto aromatyzuje się nim wyroby tytoniowe.
- Działa uspokajająco, ułatwia zasypianie.
- Poprawia trawienie, eliminuje niestrawność i wzdęcia (dzięki znajdującemu się w ziarnach błonnikowi).

CZY WIESZ, ŻE...?

✓ Wzmianki o kolendrze pojawiają się już w Starym Testamencie.
✓ W starożytnych Chinach wierzono, że spożycie nasion kolendry gwarantuje nieśmiertelność.
✓ W kuchni chińskiej kolendra jest tak popularna jak pietruszka w kuchni polskiej.
✓ Wypicie szklanki naparu z kolendry przed snem znacznie poprawi jakość wypoczynku.



Zdjęcia: unsplash.com, pixabay.com

eprasa.pl e8e4427895



Odporność przez cały rok

Najlepszą obroną przed wirusami jest nasz system odpornościowy. Jak o niego zadbać? Czy sami możemy poprawić odporność?

IZABELA ŚWIGOŃ, ZODR w Barzkowicach

KROK 1. Plan wzmacniania naszej odporności

Wraz z pandemią pojawiła się wielka promocja całej serii produktów, które wykazują dobroczynne działanie na nasz system odpornościowy. W jednej chwili właściwości zdrowotne produktów zostały uwypuklone przez media i intensywnie propagowane we wszystkich środkach przekazu. Lekarze wciąż powtarzają jak ważne dla zdrowia jest dbanie o higienę, dystans społeczny i podnoszenie odporności. Wielu z nas zadało sobie pytanie – jak dbać o odporność?

Odpowiedzi udzieliła już na początku pandemii Polska Akademia Nauk. W raporcie immunologów czytamy, że odporność obniżają używki (alkohol, papierosy, narkotyki), leki, niedobór snu, zła dieta i brak ruchu. Do walki z mikrobami wyruszają białe krwinki, których około 10% krąży w krwiobiegu, reszta zmagazynowana jest w śledzionie, grasicy, szpiku kostnym i oczywiście w jelitach. Nawet jeden dzień przeżyty w stresie, bez wystarczającej dawki snu i na tzw. „śmieciowym jedzeniu" poważnie osłabia nasz system immunologiczny. Co więc możemy zrobić sami? Odrzucić używki, zmienić nawyki żywieniowe i spróbować żyć w większej zgodzie z sobą. Dieta, którą polecają specjaliści od żywienia, powinna zawierać dużo warzyw i owoców. Wsparciem może być program NFZ, który oprócz serwisu dietetycznego, udostępnia na You Tubie filmy z poradami psychologicznymi, ćwiczeniami i wskazówkami dotyczącymi stylu życia. Troska o odporność to nic innego jak dbanie o siebie, o zdrowy wygląd, samopoczucie i relaks. Dla przykładu, po zdrowym i lekkostrawnym posiłku, popołudnie spędzone przy książce i ziołowej herbacie to naprawdę przyjemna profilaktyka.



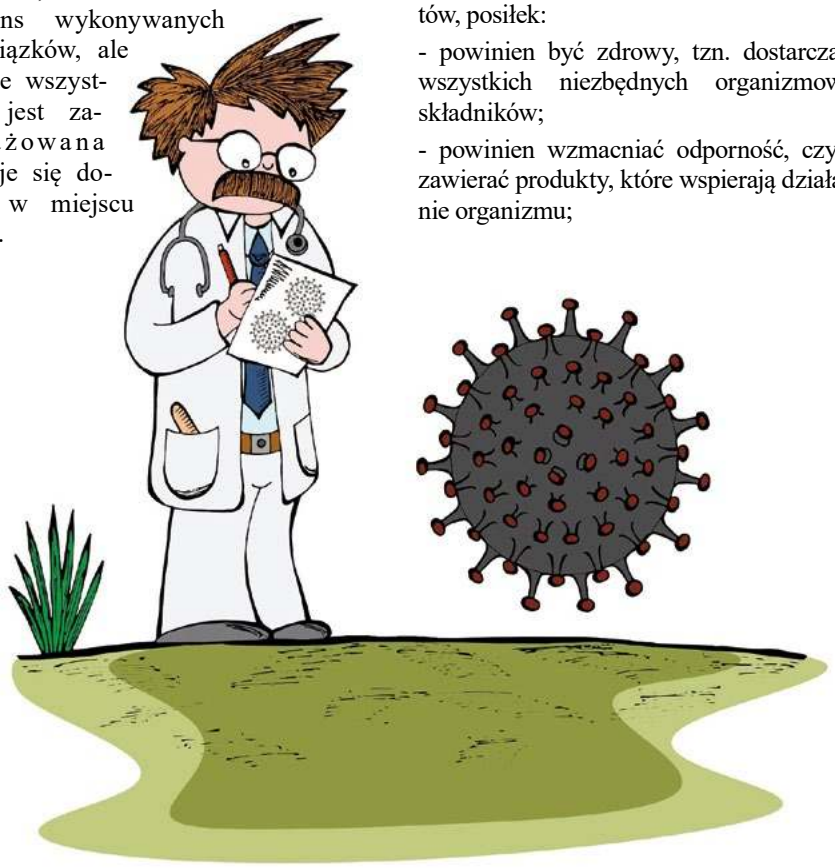
eprasa.pl e8e4427895

KROK 2. Mega uderzenie, czyli owies

W krajach anglosaskich bardzo popularna jest owsianka. Kiedyś na samą myśl o niej przechodził mi apetyt na śniadanie. Dzisiaj nie wyobrażam sobie nie mieć zapasu płatków w kuchennej szafce. Karmią nasze bakterie jelitowe, a to właśnie tutaj jest źródło naszej odporności. Płatki owsiane pomagają obniżyć poziom złego cholesterolu, są źródłem witamin z grupy B, magnezu i żelaza. To podstawa idealnego śniadania. Dobrze komponują się zarówno z owocami, jak i jogurtami. Nadają się także do wypieków. Z owsa produkuje się też mleko owsiane, które zyskuje coraz większą popularność.

KROK 3. Dobrostan w firmie

Już przed pandemią firmy interesowały się dobrostanem pracowników, ale najczęściej rozumiały go jako dostęp do prywatnej opieki zdrowotnej i karnet do klubu fitness. Gdy pandemia zamknęła wielu z nas w domach, godziliśmy pracę z opieką nad dziećmi, a stres i niepewność, co przyniosą kolejne dni, doprowadziły wiele osób do psychicznego wyczerpania. Pracownicy zaczęli wymagać od pracodawców nie tylko pracy w przyjaznej atmosferze, ale głównie wsparcia w budowaniu bezpieczeństwa. Dobry pracownik to nie tylko osoba, która rozumie zakres i sens wykonywanych obowiązków, ale przede wszystkim jest zaangażowana i czuje się dobrze w miejscu pracy.



KROK 4. Moc ziół

O dobroczynnych właściwościach ziół wiedziały już nasze babki i prababki. Temat ten stał się znów trendy. Coraz więcej osób odkrywa ich zdrowotne właściwości. Nie tylko w kuchni zioła znajdują swoje zastosowanie. Zaczynają powstawać pijalnie ziół. „Dary Natury" z podlaskich Korycin zapraszają na edukacyjną wycieczkę, gdzie można zamieszkać w drewnianej chacie i spacerować wśród ziół. Dotarły także do świata mody i kina. Aktorki i modelki zdradzają, że piją pokrzywę i rumianek, a na wieczór otulają się zapachem lawendy, bo ten sprzyja uspokojeniu i ułatwia zasypianie. Zioła królują także w łazience. Mamy do wyboru: sól do kąpieli z lawendą, żel z rozmarynem czy krem z szałwią. A po kąpieli napar z melisy, lipy lub mięty. Popularność i moda na zioła to powrót do tradycji, to docenienie tego, co lokalne, obecne od wieków w naszym regionie. Każdy z nas pamięta malinową herbatkę u babci czy sok z czarnego bzu na przeziębienie. Dorośli docenią zapewne walory domowych nalewek z aronii czy chociażby z dzikiej róży. Gdy bardziej dbamy o naszą odporność postarajmy się, aby nasze domowe spiżarnie zapełniły się tymi smakołykami.

KROK 5. Jedzenie jak lekarstwo

Jedzenie w kontekście odporności i jako lekarstwo powinno spełniać kilka aspektów, posiłek:

- powinien być zdrowy, tzn. dostarczać wszystkich niezbędnych organizmowi składników;
- powinien wzmacniać odporność, czyli zawierać produkty, które wspierają działanie organizmu;



- powinien być przyjemny, tak jak w restauracji, możemy to osiągnąć poprzez eksperymentowanie z nowymi przepisami;
- powinien obniżać stres, koić nerwy, dawać poczucie bezpieczeństwa i kontroli;
- powinien być formą samoekspresji, samodzielnie przygotowane danie może być powodem do satysfakcji i chęci podzielenia się na mediach społecznościowych.

Jedzenie powinno dawać radość, cieszyć oczy i podniebienie, ale także liczą się wartości odżywcze. Przemienić posiłek w lekarstwo pomagają sezonowe, lokalne warzywa i owoce. Świeżość produktów ma tutaj niebagatelne znaczenie. Zimą i na przednówku kupować będziemy oczywiście owoce cytrusowe, bo te zawierają dużo witaminy C. Nie zapomnimy także o terapeutycznych właściwościach imbiru i kurkumy. Zawsze pamiętajmy o wzbogacaniu potraw tzw. superfoods, które dostarczą nam witamin, błonnika, kwasów omega-3. Zaliczamy do nich algi, siemię lniane, nasiona chia, orzechy i surowe kakao. Wzmacniając odporność w naszym menu nie powinno zabraknąć kasz, które powinny stanowić podstawę dań głównych. Sięgajmy też po produkty z probiotykami (żywe kultury bakterii) i prebiotykami (pokarm dla naszych dobrych bakterii). Wzmacniajmy się również witaminą D oraz B_{12}. ■

eprasa.pl e8e4427895

Kalendarz biodynamiczny

Lipiec 2021

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
			00-03 **1** WO/OG 03-24 III Kwadra	**2** OG	00-14 **3** OG/ZI 14-24	**4** ZI ☼ 4.21-20.59
5 ZI Od 11.00 do 23.00	00-03 **6** ZI/PO 03-24 Od 19.00	**7** PO Do 7.00	00-17 **8** PO/WO 17-24	**9** WO ☺	**10** WO ○ PEŁNIA	00-08 **11** WO/OG 08-24 ☼ 4.28-20.54
12 OG	00-11 **13** OG/ZI 11-24	**14** ZI Od 14.00	00-17 **15** ZI/PO 17-24	**16** PO	00-21 **17** PO/WO 21-24 I Kwadra	**18** WO ☼ 4.36-20.47
00-23 **19** WO/OG 23-24 ☺	**20** OG Od 9.00 do 21.00	**21** OG Od 7.00 do 19.00	00-01 **22** OG/ZI 01-24	**23** ZI	00-02 **24** ZI/PO 02-24 ○ PEŁNIA	**25** PO ☼ 4.46-20.38
00-06 **26** PO/WO 06-24	**27** WO	00-12 **28** WO/OG 12-24	**29** OG/ZI	00-02 **30** OG/ZI 22-24 ☺	**31** ZI III Kwadra	

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
						1 ZI ☼ 4.56-20.27
00-11 **2** ZI/PO 11-24 Od 4.00 do 16.00 Od 23.00	**3** PO Do 11.00	00-23 **4** PO/WO 23-24	**5** WO ☺	**6** WO	00-10 **7** WO/OG 10-24	**8** OG ● NÓW
00-17 **9** OG/ZI 17-24	**10** ZI	00-22 **11** ZI/PO 22-24	**12** PO	**13** PO	00-22 **14** PO/WO 22-24	**15** WO I Kwadra ☼ 5.19-20.00
00-05 **16** WO/OG 05-24 Od 12.00 do 24.00	**17** OG Od 6.00 do 17.00	00-08 **18** OG/ZI 08-24	**19** ZI	00-11 **20** ZI/PO 11-24	**21** PO	00-15 **22** PO/WO 15-24 ○ PEŁNIA ☼ 5.30-19.46
23 WO	00-21 **24** WO/OG 21-24	**25** OG	**26** OG	00-06 **27** OG/ZI 06-24	**28** ZI	00-19 **29** ZI/PO 19-24 Od 22.00 ☼ 5.42-19.30
30 PO Do 11.00 III Kwadra	**31** PO					

Sierpień 2021

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

Godziny sprzyjające rozwojowi roślin, której plonem ma być:

owoc, korzeń, kwiat, liść

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

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

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

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

00-07 - przykładowy przydział czasu sprzyjający uprawie określonych roślin

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

CZAS SADZENIA - okres wspomagający wzrost roślin

☺ - Początek sadzenia

☺ - Koniec sadzenia

Godziny: „od - do" prace ogrodnicze nie wykonujemy

DOROTA TOLKO, PZDR w Szczecinie
Źródło: Kalendarz biodynamiczny 2021, działkowiec

eprasa.pl e8e4427895

Kalendarz biodynamiczny

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
		00-07 **1** WO 07-24 ☼ 4.56-20.27	**2** WO	00-18 **3** WO/OG 18-24	**4** OG	**5** OG
00-01 **6** OG/ZI 01-24	**7** ZI ● NÓW	00-05 **8** ZI/PO 05-24	**9** PO	00-08 **10** PO/WO 08-24	**11** WO Od 6.00 do 18.00	00-11 **12** WO/OG 11-24 Od 13.00
13 OG Do 1.00 ◖ I Kwadra	00-13 **14** OG/ZI 13-24	**15** ZI ☼ 5.19-20.00	**16** ZI/PO	**17** PO	00-22 **18** PO/WO 22-24	**19** WO ☼ 6.17-18.42
20 WO	00-05 **21** WO/OG 05-24 ○ PEŁNIA	**22** OG	00-15 **23** OG/ZI 15-24	**24** ZI	**25** ZI	00-03 **26** ZI/PO 03-24 Od 4.00 do 16.00 Od 18.00 ☼ 6.28-18.25
27 PO Do 6.00	00-16 **28** PO/WO 16-24	**29** WO ◗ III Kwadra	**30** WO	**Wrzesień 2021**		

RYBY NASZYCH WÓD NA NASZYCH STOŁACH

Sielawowe rolmopsy – koreczki

Sielawa już się pojawiła w sklepach, proponuję więc niecodzienne rolmopsy, gdyż nie z morskiego śledzia, a ze słodkowodnej sielawy. Jako zamiennik można użyć np. uklejki. Może się ktoś zapytać: jak to? Rolmopsy ze słodkowodnej ryby? To nie może się udać. Ale uwierzcie mi, ta potrawa to mistrzostwo świata, zaskoczy niejednego.

TOMASZ ZAGÓRSKI, PZDR w Szczecinie

Na pierwszy raz, na próbę, użyłem pięciu rybek, ale po spróbowaniu szybko dokupiłem większą ilość i zrobiłem drugą partię. Ta potrawa na stałe zagościła w moim menu. Jak tylko pojawia się sielawa, od razu mam w lodówce rolmopsy, a w razie ich braku – łapię pół wiadra uklejek, które są równie smaczne i też się nadają.

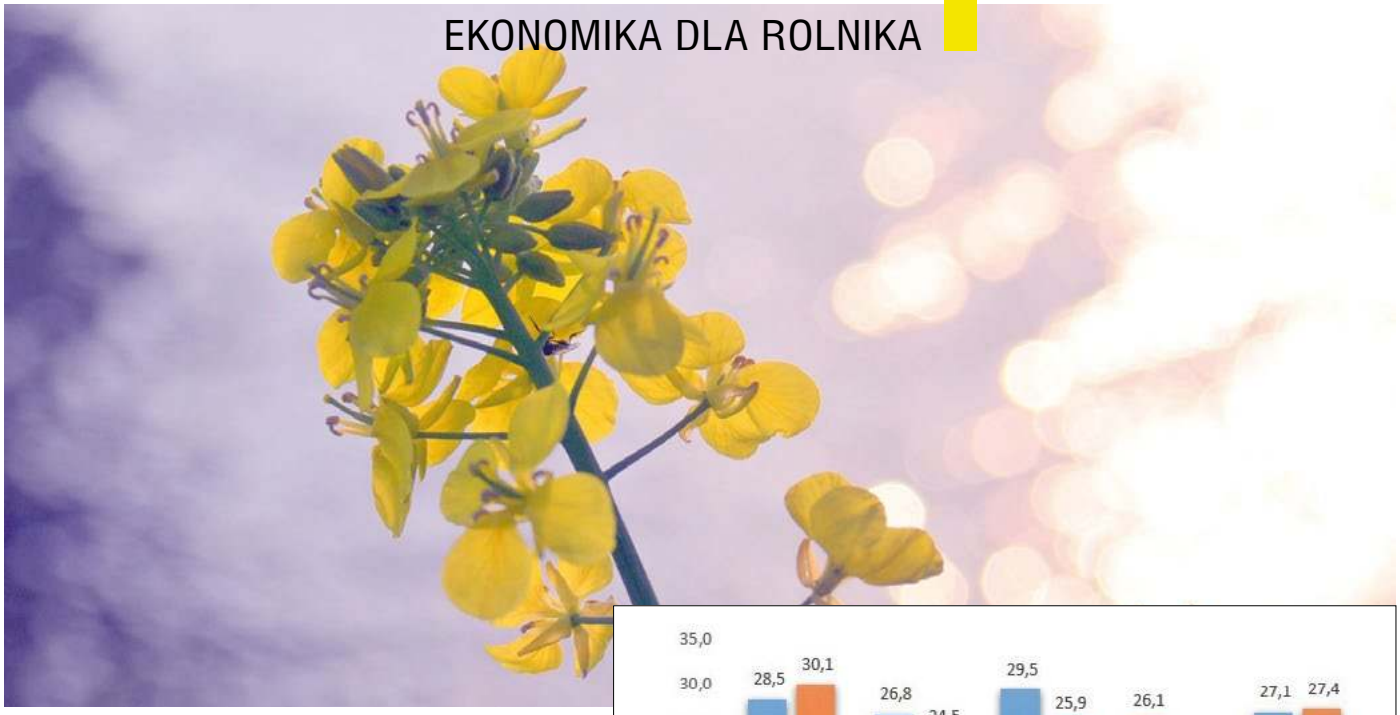
Sielawa – 20 sztuk (ilość zależna od apetytu), cebula, marchewka, mini korniszony, papryczki piri-piri, ocet, woda, cukier, sól, ziele angielskie, liść laurowy, nasiona gorczycy

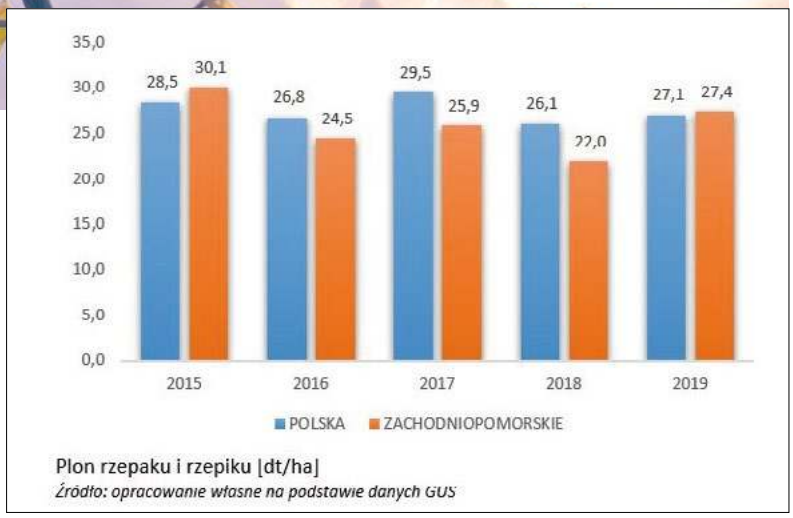
Sielawę oczyścić, wyjąć delikatnie kręgosłup (bardzo łatwo wychodzi) i dokładnie umyć, odsączyć z wody na papierowym ręczniku. Podzielić na dwa fileciki i układać warstwami w szklanej misce, obsypując grubo solą. Soli nie żałować. Na zasolone ryby postawić spodek i docisnąć, np. słoikiem z wodą, i wstawić do lodówki na 48 godzin. Po upływie 48 godzin rybki należy wypłukać i umieścić w misce, zalewając je zimną wodą na jakieś 2 godziny, wymieniając wodę po upływie pierwszej godziny.



Teraz przygotowujemy zalewę, taką, jak nasze mamy robiły do śledzi na święta. Ja robię zalewę w stosunku 1:3, z dodatkiem odrobiny cukru, soli, liściem laurowym, zielem angielskim, gorczycą, cebulą i marchewką pokrojoną w cienki talarki. Zalewę zagotować i odstawić do wystygnięcia. W każdy filecik wkładamy mini korniszona, papryczkę piri-piri i cebulę pokrojoną w piórka, zawijamy i spinamy wykałaczką. Wkładamy do słoika lub szklanej miski i zalewamy wystudzoną zalewą. Ponieważ ryby nie są smażone, tylko surowe, nie wolno ich zalewać gorącą marynatą, ponieważ się rozpadną. Tak przygotowane ryby wkładamy do lodówki na około 3 dni. Po trzech dniach cieszymy się wspaniałym smakiem słodkowodnych rolmopsów. Można też nie dzielić na płaty i bez wyciągania kręgosłupa, tylko w całości, zasypać solą i potem zalać tuszkę marynatą. Wtedy wyjdą nam moskaliki. ■

eprasa.pl e8e4427895





Plon rzepaku i rzepiku [dt/ha]

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych GUS

W ostatnich pięciu latach w województwie zachodniopomorskim dokonały się znacznie zmiany w areale upraw rzepaku.

PATRYK HARA, PZDR w Koszalinie

Zmiany w uprawie rzepaku w Zachodniopomorskiem

Rzepak jest podstawową rośliną oleistą w Europie zachodniej i środkowej. Wynika to z jego wszechstronnego wykorzystania w wielu gałęziach przemysłu. Stosowany jest jako surowiec do produkcji żywności, farmaceutyków, kosmetyków, pasz dla zwierząt, tłuszczów technicznych, w tym głównie biopaliw.

W Polsce istotnymi czynnikami ograniczającymi powierzchnię upraw rzepaku jest m.in. jakość gleby i niebezpieczeństwo wymarzania. Dlatego też plantacje rzepaku skoncentrowane są przede wszystkim w województwach północnych, zachodnich oraz południowo-zachodnich. Uprawiana jest przeważnie forma ozima – ze względu na wyższe plonowanie w stosunku do rzepaku jarego. Dodatkowo rzepak jary cechuje się większą wrażliwością na susze oraz podatnością na choroby i szkodniki niż rzepak ozimy, dlatego nie jest on preferowany przez rolników. Wzrost zasiewów form jarych następuje tylko w przypadku dużych zimowych strat rzepaku ozimego.

W naszym kraju uprawiany jest także rzepik, choć jego znaczenie gospodarcze jest zdecydowanie mniejsze w porównaniu do rzepaku. Niemniej jednak, ze względu na bliskie spokrewnienie tych roślin, a także podobne ich wykorzystanie przez przemysł, rzepak i rzepik dość często i powszechnie wspólnie omawiane są w zestawieniach rolniczych. Także i w tym zestawieniu przedstawiamy zmiany w powierzchni uprawy, zbiorach i wielkości plonu dla rzepiku i rzepaku.

W ostatnich pięciu latach w województwie zachodniopomorskim dokonały się znacznie zmiany w areale upraw rzepaku. W latach 2015-2019 średnia powierzchnia zasiewów tej rośliny wynosiła ponad 93,3 tys. ha. Największy obszar upraw był w roku 2015 i wynosił około 113,3 tys. ha. W następnych latach skala produkcji sukcesywnie malała i w 2019 roku wynosiła już 70,2 tys. ha (spadek o 38,05% w odniesieniu do 2015 roku). Redukcja powierzchni zasiewów rzepaku spowodowała spadek zbiorów. W 2019 roku uzyskano o około 43,67% mniejsze zbiory w stosunku do 2015 roku. Podobną zależność obserwowano w całym kraju. Spadkowi powierzchni zasiewów towarzyszyła redukcja zbiorów.

eprasa.pl e8e4427895

Tab. Powierzchnia ogółem i zbiory rzepiku i rzepaku w latach 2015-2019

Powierzchnia ogółem [ha]					
Rok	2015	2016	2017	2018	2019
Polska	947 075	826 946	914 266	845 105	875 206
Zachodniopomorskie	113 302	98 363	104 775	79 963	70 152
Zbiory [t/ha]					
Polska	2 700 776	2 219 270	2 697 265	2 202 418	2 373 156
Zachodniopomorskie	341 187	240 877	271 328	175 658	192 187

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych GUS

Areał uprawy rzepaku determinowany jest, prócz warunków klimatycznych, także popytem przetwórców i handlu międzynarodowego, który w sposób bezpośredni wpływa na cenę. Dodatkowo relacja cen rzepaku do pszenicy przyczynia się do zmian w wielkości zasiewów. Ujemna relacja powoduje spadek zaś wysoka, zwiększenie obszaru uprawy rzepaku.

W 2015 roku plon rzepaku w przeliczeniu na jednostkę powierzchni w woj. zachodniopomorskiem był o 5,6% większy niż średni plon dla całego kraju. Z kolei w latach 2016-2018 uzyskiwano mniejszy plon w naszym województwie w odniesieniu do Polski. W 2018 roku osiągnięto największe zróżnicowanie w plonie. Przeciętny plon rzepaku w naszym kraju był o 15,71% większy niż w województwie zachodniopomorskim. Co ciekawe, w okresie tym wielkość plonu była najmniejsza spośród całego analizowanego pięciolecia. Prawdopodobnie przyczyną takiej sytuacji były niesprzyjające warunki pogodowe, głównie susza i towarzyszące jej wysokie temperatury w okresie wegetacji roślin.

Zbiory rzepaku w analizowanym pięcioleciu cechowały się względnie duża zmiennością, powodowaną zarówno różnicami w powierzchni zasiewów, jak i plonów uzależnionych głównie od warunków pogodowych. Mniejsze powierzchnie uprawy rzepaku zarówno w Polsce, jak i w województwie zachodniopomorskim mogły być przyczyną zmniejszenia popytu na olej rzepakowy, jako jednego z komponentów biopaliw transportowych. Jednakże w najbliższym czasie spodziewać się można wzrostu zainteresowania uprawą rzepaku przez rolników ze względu na wysokie jego ceny w bieżącym roku. Kontraktacja za 1 tonę wynosi obecnie około 2700 zł. Według informacji podawanych na stronie e-WGT za zbiór w roku 2020 cena rzepaku wynosiła 2300-2400 zł/t netto, natomiast za zbiór w 2021 roku – 1950-2000 zł/t netto (zależnie od magazynu). W ofertach nadal obowiązują wysokie ceny oleju i pasz białkowych, chociaż cena śruty sojowej spadła do poziomu 2000 zł/t netto. Jak czytamy na stronie Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej, w tygodniu od 15 do 21 marca tego roku w zakładach tłuszczowych cena rzepaku wzrosła o 107 zł/tonę do 2097 zł/tonę. Notowania krajowych nasion wspięły się tym samym na nowy – blisko 9-letni szczyt! Ceny oleju oraz śruty rzepakowej również wzrosły. Podsumujmy:

- nasiona rzepaku 2097 zł/tonę
- olej rzepakowy rafinowany – 4050 zł/tonę
- śruta rzepakowa – 1262 zł/tonę.

Sytuacja w kraju nie odbiegała od tego, co się działo w Europie. W tym samym rzepak podrożał również w Paryżu, osiągając historyczne maksima. ■

Źródło: Chibowski, P., Izdebski, W., Makarchuk, O., Sinielnikov, V., Skudlarski, J., Zaika, S. A., & Zając, S. (2016). Produkcja rzepaku w Polsce, na Białorusi i Ukrainie w aspekcie rozwoju sektora biopaliw transportowych; Dzienia, S., Pużyński, S., & Wrzesińska, E. (2007). Rolnictwo w regionie północno-zachodniej Polski w latach 2002-2005. Acta Agrophysica, 10(2), 303-315; Klepacka, A. M., & Maczynska, J. (2018). Wpływ unijnych dyrektyw w zakresie wykorzystania biopaliw na rozwój obszarów wiejskich w Polsce. Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, 20(2); Bojanowska, M., & Pabich, M. (2012). Rośliny oleiste w Polsce i na świecie w ostatnich latach. Autobusy: technika, eksploatacja, systemy transportowe, 13, 159-162.; Bobrecka-Jamro, D., Romaniak, M., Jarecki, W., & Buczek, J. (2013). Postęp biologiczny i jego znaczenie w produkcji rzepaku w Polsce i województwie podkarpackim. Rośliny Oleiste-Oilseed Crops, 34(1); Bartkowiak-Broda, I. (2002). Wzajemny związek postępu w agrotechnice i hodowli rzepaku ozimego. Rośliny Oleiste-Oilseed Crops, 23(1), 61-71; Urban, S. (2010). Czynniki wpływające na rozwój produkcji rzepaku w Polsce. Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, 12(4); Golebiowska, U. E. (2010). Uprawa rzepaku w Polsce. Stan i perspektywy. Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, 12(4); Chibowski, P., Izdebski, W., Laskowska, E., Makarchuk, O., Skudlarski, J., Zaika, S. A., & Zajac, S. (2016). Stan i perspektywy produkcji roślin oleistych w Polsce i na Ukrainie w kontekście rozwoju sektora biopaliw transportowych. Zeszyty Naukowe Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Modernizacja gospodarstw: 5 naborów w jednym terminie



Od 21 czerwca do 19 sierpnia można ubiegać się o wsparcie finansowe na „Modernizację gospodarstw rolnych", i to we wszystkich pięciu jej obszarach.

Po raz pierwszy odbędą się w tym samym terminie nabory wniosków o przyznanie pomocy dotyczące wszystkich obszarów wsparcia. Limity wsparcia, jakie można otrzymać w całym okresie realizacji PROW 2014-2020, wynoszą:

- rozwój produkcji prosiąt (obszar A) – 900 tys. zł;
- rozwój produkcji mleka krowiego (obszar B) – 500 tys. zł;
- rozwój produkcji bydła mięsnego (obszar C) – 500 tys. zł;
- racjonalizacja technologii produkcji, wprowadzenie innowacji, zmiana profilu produkcji, zwiększenie skali produkcji, poprawa jakości produkcji lub zwiększenie wartości dodanej produktu (obszar D) – 500 tys. zł, przy czym w przypadku inwestycji niezwiązanych bezpośrednio z budową, modernizacją budynków inwentarskich, w tym ich wyposażeniem lub budową, lub modernizacją magazynów paszowych w gospodarstwach maksymalna wysokość pomocy wynosi – 200 tys. zł;
- nawadnianie w gospodarstwie – 100 tys. zł.

Pomoc na „Modernizację gospodarstw rolnych" we wszystkich obszarach jest, co do zasady, przyznawana w postaci dofinansowania wydatków przeznaczonych na realizację danej inwestycji. Standardowo wynosi 50 proc. poniesionych kosztów kwalifikowanych. W przypadku, gdy o wsparcie ubiega się młody rolnik lub gdy robi to wspólnie kilku rolników, poziom dofinansowania jest wyższy i wynosi 60 proc.

eprasa.pl e8e4427895

INFORMACJA HANDLOWO-RYNKOWA



Na podstawie informacji zebranych w TZD opracowali
Ewa Wenc i Kazimierz Niegowski

Wybrane ceny w dniu 1.06.2021 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.
Jęczmień konsumpcyjny	dt	76,00	80,50	82,00	-	73,00	78,33	77,97	73,00	82,00
Jęczmień paszowy	dt	73,00	81,00	77,75	-	76,50	79,33	77,52	73,00	81,00
Łubin słodki	dt	-	-	103,50	-	105,00	-	104,25	103,50	105,00
Owies konsumpcyjny	dt	62,00	60,00	60,00	-	60,00	-	60,50	60,00	62,00
Owies paszowy	dt	-	60,00	55,00	-	56,00	-	57,00	55,00	60,00
Pszenica konsumpcyjna	dt	92,50	92,00	92,00	95,00	89,33	91,00	91,97	89,33	95,00
Pszenica paszowa	dt	88,50	89,75	90,50	-	88,00	89,67	89,28	88,00	90,50
Pszenżyto	dt	78,00	80,25	80,75	80,00	78,67	80,00	79,61	78,00	80,75
Rzepak	dt	222,00	240,00	220,00	255,00	217,50	216,00	228,42	216,00	255,00
Żyto konsumpcyjne	dt	70,00	72,00	70,50	-	69,17	69,00	70,13	69,00	72,00
Jałówki opasane (kl. E)	kg	6,45	-	6,30	7,50	6,50	6,32	6,61	6,30	7,50
Maciory i braki	kg	3,10	3,30	3,40	-	3,10	2,95	3,17	2,95	3,40
Mleko	l	1,44	1,54	1,60	1,50	1,42	1,41	1,48	1,41	1,60
Młode bydło opasowe (kl. A)	kg	7,50	-	7,00	8,00	7,00	8,00	7,50	7,00	8,00
Tuczniki kl. I	kg	4,45	5,00	4,85	5,20	4,15	4,70	4,73	4,15	5,20

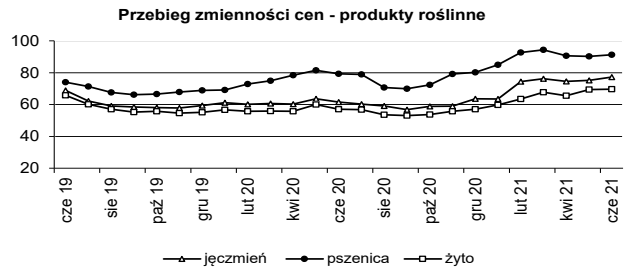
Pasze - ceny brutto

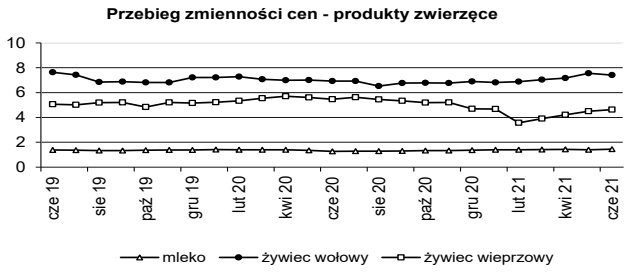
	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
dla bydła										
Koncentrat CJ	dt	-	195,00	206,07	215,00	226,00	-	210,52	195,00	226,00
Koncentrat KBO	dt	-	-	204,10	-	225,00	211,00	213,37	204,10	225,00
Koncentrat KBW	dt	-	-	193,20	215,00	226,00	216,00	212,55	193,20	226,00
Mieszanka B	dt	-	164,00	167,00	-	156,00	-	162,33	156,00	167,00
dla trzody										
Koncentrat L	dt	-	264,00	265,00	287,50	-	265,00	270,38	264,00	287,50
Koncentrat LP	dt	-	260,00	258,50	295,00	276,00	-	272,38	258,50	295,00
Koncentrat prosiak	dt	-	320,00	327,00	340,00	-	340,00	331,75	320,00	340,00
Koncentrat PW	dt	-	282,00	277,50	267,50	270,00	288,00	277,00	267,50	288,00
Koncentrat T	dt	-	265,00	262,50	257,50	262,00	273,00	264,00	257,50	273,00
Mieszanka L	dt	178,00	154,00	148,00	150,00	-	-	157,50	148,00	178,00
Mieszanka LK	dt	-	162,00	159,93	162,00	176,00	178,00	167,59	159,93	178,00
Mieszanka PP finiszer	dt	-	157,50	159,00	-	156,00	144,00	154,13	144,00	159,00
Mieszanka PP grower	dt	162,00	153,00	139,50	160,00	160,00	144,00	153,08	139,50	162,00
Mieszanka PP starter	dt	225,00	197,67	215,00	210,00	204,00	225,00	212,78	197,67	225,00
Mieszanka PW	dt	220,00	197,00	197,50	191,00	186,00	199,25	198,46	186,00	220,00
Prowit T	dt	-	245,00	250,00	250,00	252,00	-	249,25	245,00	252,00
inne										
Otręby pszenne	dt	-	88,00	99,00	100,00	95,00	-	95,50	88,00	100,00
Śruta kukurydziana	dt	-	110,00	106,00	120,00	118,65	-	113,66	106,00	120,00
Śruta sojowa	dt	-	344,00	-	-	-	-	344,00	344,00	344,00

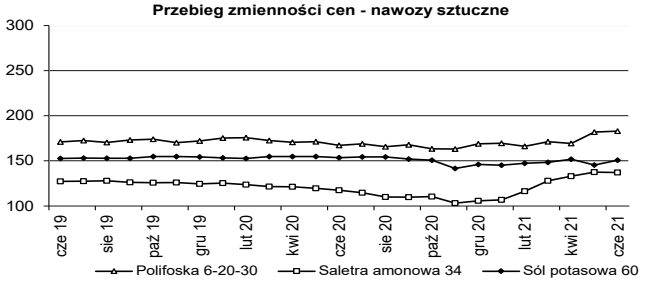
eprasa.pl e8e4427895

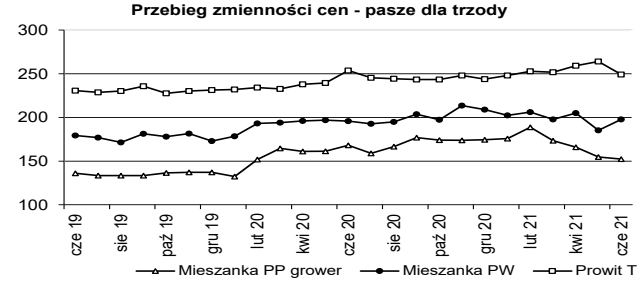
Nawozy i środki ochrony roślin - ceny brutto

	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	-	125,00	143,00	150,00	135,34	129,00	136,47	125,00	150,00
Fosforan amonu/Polidap 18-46	dt	270,00	218,00	-	-	244,06	241,05	243,28	218,00	270,00
Korn -Kali 40	dt	120,90	-	127,00	136,00	128,65	126,64	127,84	120,90	136,00
Lubofoska, Tarnogran lub NPK jesienne (4-6 % N)	dt	128,00	114,00	-	-	-	129,00	123,67	114,00	129,00
Mocznik bez dodatków 46	dt	176,35	182,50	170,50	188,00	188,82	180,09	181,04	170,50	188,82
Mocznik otoczkowany 46	dt	-	168,00	-	-	-	-	168,00	168,00	168,00
Mocznik z inhibitorem ureazy	dt	-	-	-	-	197,64	-	197,64	197,64	197,64
Polifoska 4-12-32	dt	-	-	148,00	-	-	-	148,00	148,00	148,00
Polifoska 6-20-30	dt	176,00	177,75	173,50	180,38	196,49	181,25	180,89	173,50	196,49
Polifoska 6-20-30 / NPK inny 8-20-30	dt	194,40	-	-	-	-	-	194,40	194,40	194,40
Polifoska 8-24-24	dt	-	-	-	-	199,80	177,50	188,65	177,50	199,80
RSM - wodny roztwór saletrzano-mocznikowy 32	l	-	1,09	-	-	0,92	1,11	1,04	0,92	1,11
Saletra amonowa 32	dt	135,20	134,50	-	131,75	137,70	131,73	134,18	131,73	137,70
Saletra amonowa 34	dt	131,25	132,00	135,50	138,58	148,10	136,12	136,93	131,25	148,10
Saletra CAN 27	dt	111,20	98,00	-	119,00	-	107,61	108,95	98,00	119,00
Saletrzak/Salmag 28	dt	112,00	125,83	106,00	-	125,00	116,72	117,11	106,00	125,83
Siarczan potasu (Kalisop lub inne) 50	dt	-	-	-	273,50	297,54	290,00	287,01	273,50	297,54
Agil-S 100 EC	l	-	105,00	-	-	106,90	113,22	108,37	105,00	113,22
Antywylegacz płynny 675 SL	l	-	13,20	-	-	12,50	14,63	13,44	12,50	14,63
Baytan Universal 094 FS	l	-	75,00	-	-	-	-	75,00	75,00	75,00
Betanal MaxxPro 209 OD	l	-	-	-	-	125,00	-	125,00	125,00	125,00
BI 58 Nowy 400 EC	l	-	-	58,00	-	-	-	58,00	58,00	58,00
Butisan 400 SC	l	-	53,00	-	-	65,00	61,24	59,75	53,00	65,00
Cabrio Duo 112 EC	l	89,00	81,50	-	-	75,00	74,35	79,96	74,35	89,00
Caramba 60 SL	l	-	95,00	-	-	-	-	95,00	95,00	95,00
Caramba 60 SL zamiennik	l	96,00	-	-	-	-	-	96,00	96,00	96,00
Caryx 240 SL	l	128,00	131,50	-	-	145,00	143,06	136,89	128,00	145,00
CCC 720 SL	l	13,00	14,00	-	13,60	14,75	15,00	14,07	13,00	15,00
Chwastox Turbo 340 SL	l	30,45	30,38	39,50	34,85	36,75	36,87	34,80	30,38	39,50
Coragen 200 SC	l	1 480,00	1 350,00	-	-	1 416,00	1 348,00	1 398,50	1 348,00	1 480,00
Cyperkill Max 500 EC	l	220,00	210,00	-	-	209,00	-	213,00	209,00	220,00
Delan 700 WG	kg	-	258,00	-	-	-	241,49	249,75	241,49	258,00
Delmetros 100 SC	l	200,00	182,00	-	183,00	201,90	182,68	189,92	182,00	201,90
Goal 480 SC	l	-	278,00	-	-	260,00	280,80	272,93	260,00	280,80









eprasa.pl e8e4427895

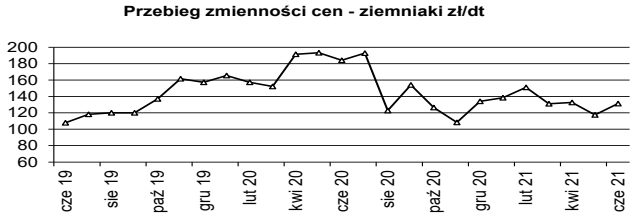
Produkty rolne - ceny sprzedaży u rolników i na targowiskach

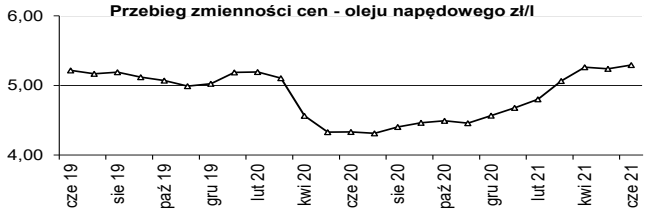
	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Cielę (40-45 kg)	szt.	650,00	775,00	760,00	710,00	700,00	700,00	715,83	650,00	775,00
Jaja kurze średnie (50-60 g)	szt.	0,83	0,90	0,93	0,92	0,80	0,95	0,89	0,80	0,95
Jałówka cielna powyżej 1,5 r.	szt.	4 250	4 600	-	5 150	5 500	4 000	4 700	4 000	5 500
Jęczmień	dt	77,50	75,00	-	78,50	85,00	85,00	80,20	75,00	85,00
Krowa mleczna 3-5 lat	szt.	4 750	4 250	4 700	5 000	5 000	4 600	4 717	4 250	5 000
Mieszanka zbożowa	dt	70,00	80,00	80,00	70,00	75,00	-	75,00	70,00	80,00
Miód	l	39,25	38,33	36,00	37,33	37,50	38,17	37,76	36,00	39,25
Mleko krowie	l	1,92	2,17	2,27	2,05	3,00	2,00	2,23	1,92	3,00
Obornik	t	105,00	110,00	100,00	100,00	100,00	-	103,00	100,00	110,00
Owies	dt	65,00	60,00	-	70,00	70,00	75,00	68,00	60,00	75,00
Prosię (15 - 20 kg)	szt.	185,00	200,00	170,00	180,00	170,00	-	181,00	170,00	200,00
Pszenica	dt	98,83	100,00	100,00	98,00	105,00	98,50	100,06	98,00	105,00
Pszenżyto	dt	81,25	80,00	80,00	84,00	95,00	90,00	85,04	80,00	95,00
Siano łąkowe prasowane	t	-	320,00	300,00	270,00	280,00	-	292,50	270,00	320,00
Słoma zbożowa prasowana	t	-	200,00	-	190,00	200,00	-	196,67	190,00	200,00
Ziemniaki jadalne min. 50 kg	dt	150,00	133,00	130,00	125,00	140,00	125,00	133,83	125,00	150,00

Usługi rolnicze i olej napędowy - ceny brutto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Bronowanie	ha	100,00	90,00	105,00	90,00	101,25	88,60	95,81	88,60	105,00
Foliowanie bel sianokiszonki	szt.	-	20,00	-	-	-	-	20,00	20,00	20,00
Koszenie traw	ha	160,00	150,00	160,00	150,00	200,00	153,16	162,19	150,00	200,00
Najem pracownika - prace dorywcze	h	20,00	16,50	16,00	19,00	21,67	17,02	18,36	16,00	21,67
Olej napędowy	l	5,39	5,22	5,37	5,40	5,29	5,19	5,31	5,19	5,40
Oprysk roślin	ha	80,00	90,00	80,00	76,67	80,00	64,93	78,60	64,93	90,00
Orka głęboka	ha	231,67	216,67	250,00	240,00	258,33	256,67	242,22	216,67	258,33
Prasa rolująca sł./siano (bele od Ø 1,5 m)	szt.	18,00	20,00	-	-	-	-	19,00	18,00	20,00
Prasa rolująca sł./siano (bele ok. Ø 1,2 m)	szt.	18,00	15,00	15,00	17,00	-	20,20	17,04	15,00	20,20
Roztrząsanie obornika z załadunkiem	t	50,00	-	50,00	38,50	47,50	-	46,50	38,50	50,00
Sadzenie ziemniaków	ha	-	-	-	260,00	-	-	260,00	260,00	260,00
Siew zbóż agregatem uprawowo siewnym	ha	187,50	190,00	193,33	190,00	257,50	198,13	202,74	187,50	257,50
Siew zbóż siewnikiem	ha	155,00	135,00	146,67	150,00	130,00	150,60	144,54	130,00	155,00
Suszenie ziarna (za każdy %)	t	-	-	-	-	-	10,80	10,80	10,80	10,80
Talerzowanie	ha	156,67	150,00	160,00	150,00	157,50	150,00	154,03	150,00	160,00
Transport ciągnik z przyczepą do 12 t	h	125,00	120,00	120,00	126,67	130,00	132,90	125,76	120,00	132,90
Uprawa agregatem podorywkowym	ha	155,00	175,00	180,00	150,00	180,00	164,10	167,35	150,00	180,00
Uprawa agregatem uprawowym	ha	162,50	175,00	155,00	160,00	207,50	170,67	171,78	155,00	207,50
Włókowanie	ha	-	130,00	125,00	115,00	-	130,20	125,05	115,00	130,20
Wynajem ciągnika do 80 KM	h	100,00	110,00	-	100,00	100,00	118,00	105,60	100,00	118,00
Wynajem ciągnika powyżej 80 KM	h	120,00	130,00	150,00	120,00	120,00	216,00	142,67	120,00	216,00
Zbiór buraków kombajnem	ha	-	-	-	900,00	-	-	900,00	900,00	900,00
Zbiór kombajnem z rozdrobn. słomy	ha	355,00	350,00	345,00	350,00	350,00	432,00	363,67	345,00	432,00
Zbiór kombajnem zbożowym	ha	310,00	300,00	305,00	310,00	367,50	378,00	328,42	300,00	378,00
Zbiór kukurydzy sieczkarnią polową	ha	-	-	-	400,00	-	-	400,00	400,00	400,00

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





eprasa.pl e8e4427895

RYNKI ROLNE

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

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

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

Towar		Polska			REGIONY								
					Centralno-Wschodni			Południowy			Północno-Zachodni		
		13.06	7.06	zmiana [%]	13.06	7.06	zmiana [%]	13.06	7.06	zmiana [%]	13.06	7.06	zmiana [%]
Pszenica	kons.	970	954	1,6	930	919	1,2	990	973	1,7	981	962	2,0
	pasz.	1000	1001	-0,1	967	956	1,2	1008	998	0,9	1004	1011	-0,7
Żyto	kons.	768	741	3,7	705	705	0,0	nld	nld	--	795	783	1,6
	pasz.	799	787	1,5	805	796	1,1	--	nld	--	796	780	2,1
Jęczmień	kons.	835	838	-0,3	--	--	--	nld	nld	--	834	nld	--
	pasz.	886	876	1,2	888	889	-0,1	859	852	0,8	891	874	1,9
	browar.	nld	965	--	--	--	--	--	--	--	nld	965	--
Kukurydza	pasz.	1046	1007	3,9	nld	nld	--	1047	1020	2,6	1043	1006	3,8
Owies	kons.	596	598	-0,3	--	nld	--	--	--	--	596	nld	--
	pasz.	628	638	-1,6	596	612	-2,7	638	601	6,2	637	nld	--
Pszenżyto	pasz.	901	890	1,2	880	868	1,5	922	899	2,6	907	903	0,5

2. Porównanie średnich cen ziarna w Polsce i niektórych krajach UE

(dane za okres 31 maja do 6 czerwca 2021 r. PLN; EUR/tonę) (kurs EUR = 4,4679 PLN)

Towar/ cena		Polska	Litwa	Słowacja	Chorwacja	Bułgaria	Belgia	Niemcy	Hiszpania	UE
Pszenica kons.	PLN	954	844	822	929	889	-	1086	983	949
	EUR	214	189	184	208	199	-	243	220	212
Pszenica pasz.	PLN	1001	822	-	-	844	-	1086	-	994
	EUR	224	184	-	-	189	-	243	-	222
Jęczmień pasz.	PLN	876	782	-	-	-	-	1095	929	934
	EUR	196	175	-	-	-	-	245	208	209
Kukurydza pasz.	PLN	1007	-	-	947	903	1296	-	1188	1061
	EUR	225	-	-	212	202	290	-	266	237

na podstawie danych Komisji Europejskiej

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

(masa ciepła poubojowa zł/t)

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

Klasa pół-tusz	Polska			REGIONY											
				Północny			Środkowo-Wsch.			Południowo-Wsch.			Zachodni		
	13.06	7.06	zmiana [%]	13.06	7.06	zmiana [%]	13.06	7.06	zmiana [%]	13.06	7.06	zmiana [%]	13.06	7.06	zmiana [%]
S	7 386	7 380	0,07	7 651	7 398	3,43	7 330	7 403	-0,98	7 286	7 323	-0,51	7 320	7 365	-0,61
E	7 248	7 277	-0,41	7 276	7 282	-0,09	7 277	7 319	-0,57	7 204	7 239	-0,48	7 219	7 247	-0,39
U	6 911	6 920	-0,13	6 899	6 923	-0,35	6 959	6 999	-0,57	6 874	6 797	1,13	6 891	6 890	0,02
R	6 552	6 583	-0,47	*	*	*	6 611	6 669	-0,88	6 468	6 433	0,55	6 549	6 557	-0,12
O	5 862	5 786	1,31	*	*	*	*	*	*	5 822	5 679	2,52	5 658	5 535	2,23
P	5 659	5 854	-3,32	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
RAZEM	**7 239**	**7 255**	**-0,22**	**7 344**	**7 261**	**1,15**	**7 253**	**7 304**	**-0,70**	**7 174**	**7 198**	**-0,34**	**7 185**	**7 219**	**-0,47**

4. Ceny zakupu bydła rzeźnego wg makroregionów

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

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

Kategoria bydła	REGIONY											
	Centralny				Południowy				Północny			
	9.06. w.ż.	zmiana [%]	śr. masa tuszy ciepł. [kg]	strukt. zakupu [%]	9.06. w.ż.	zmiana [%]	śr. masa tuszy ciepł. [kg]	strukt. zakupu [%]	9.06. w.ż.	zmiana [%]	śr. masa tuszy ciepł. [kg]	strukt. zakupu [%]
Bydło ogółem	7,51	0,2	329,9	100,0	7,35	1,7	319,5	100,0	6,40	3,1	321,8	100,0
bydło 8-12 m-cy (Z)	7,06	-6,5	229,1	0,1	7,57	-1,2	223,4	0,1	--	--	--	--
byki 12-24 m-ce (A)	8,11	0,2	354,9	45,6	7,98	1,4	349,8	40,5	7,35	2,2	365,4	30,1
byki > 24 m-cy (B)	8,04	0,9	388,8	10,8	8,04	1,2	377,0	8,6	7,67	-0,4	430,4	4,0
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	5,93	-0,4	280,9	21,9	6,02	2,3	285,3	27,5	5,25	2,8	291,8	48,9
jałówki > 12 m-cy (E)	7,55	0,4	297,8	21,6	7,39	1,3	286,4	23,3	6,72	1,7	305,1	17,0

* z uwagi na wymóg nieidentyfikowalności danych ceny nie podano

Opracował Andrzej Kamiński

eprasa.pl e8e4427895

Ogłoszenia rolników

SPRZEDAŻ

ROŚLINY

Sianokiszonka, siano, słoma. Tel. 517 047 650.

ZWIERZĘTA

Kozy i owce, dorosłe i młode. Tel. 784 539 537, 517 047 650.

MASZYNY I URZĄDZENIA

Kombajn ziemniaczany Anna Z 644, radełka 5-rzędowe, przyczepa 3 t, sadzarka do ziemniaków, rozsiewacz do nawozu, rozrzutnik do obornika, kultywator 2,7 m, śrutownik z silnikiem, brony 4-polowe ciężkie, przyczepa samochodowa, wózek do przewozu zwierząt. Tel. 662 295 827.
Kombajn zbożowy E514 Fortschnit, opryskiwacz Ślęza, szer. rob. 15 m; pług 4-skibowy rosyjski. Tel. 794 229 793.
Kombajn zbożowy Bizon Rekord, przyczepa HL 6011, agregat ścierniskowy 2,7 m. Tel. 512 975 191.
Kosiarka rotacyjna czeska. Tel. 666 395 108.
Przetrząsaczo-zgrabiarka do siana, wózek do przewozu zwierząt, rozdrabniacz do okopowych, ładowacz Cyklop, wóz konny „dwudziestka", śrutownik Bąk, dmuchawa do siana i słomy, opielacz, sieczkarnia stacjonarna. Tel. 666 395 108. (dzwonić po godz. 20.00)
Tokarnia uniwersalna, wiertarka słupowa uniwersalna, szlifierka 350 mm dwustronna. Tel. 501 437 274.
Opryskiwacz 1000 l, 18 m Tadlen, cena do uzgodnienia. Tel. 602 720 354.

GRUNTY I NIERUCHOMOŚCI

Działki pod zabudowę położone w Łobzie przy ul. Wojcelskiej. 1. Działka o areale 1370 m^2 w cenie 40 zł/m^2. Tel. 501 437 274.
Gospodarstwo rolne 3 ha ziemi, w tym 0.5 ha stawu, budynek mieszkalny, obora, stodoła, garaż. Chałupy, gm. Świeszyno. Tel. 721 231 543.

KUPNO

Ciągnik Zetor, przystawkę do kukurydzy, siewnik do kukurydzy, rozsiewacz nawozu. Tel. 728 032 907.
Bizon Rekord, DS, Claas; sortownik do ziemniaków; pług obrotowy Kverneland, Famarol; siewnik lub agregat siewny; opryskiwacz ciągany na kółkach Pilmet. Tel. 511 924 809.
Ciagnik Zetor lub John Deere; przyczepa Pronar; rozsiewacz nawozu Brzeg, Amazone 1600l; sadzarka talerzowa do ziemniaków; kosiarko-rozdrabniacz. Tel. 795 807 728.
Rozsiewacz wapna RCV3 Brzeg; dmuchawa do zboża ssąco-tłocząca. Tel. 790 318 118.

RÓŻNE

Usługi transportowe/przeprowadzki do 3,5 t. Stargard i okolice. Tel. 696 449 143.

Warunki prenumeraty, przyjmowanie reklam

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

ZAMIESZCZENIE REKLAM (CENY BRUTTO)
▸Reklama w pełnym kolorze:
A4 - pierwsza emisja - 1 130 zł, kolejne - 910 zł
A5 - pierwsza emisja - 590 zł, kolejne - 480 zł
Artykuł reklamowy A4 - 550 zł
Moduły (1 moduł 45x62 mm) - 40 zł/moduł
Insert/wrzutka - 650 zł

Ogłoszenia drobne od rolników zamieszczamy bezpłatnie.

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 z miesięcznym wyprzedzeniem **(najpóźniej do 5. dnia w miesiącu poprzedzającym wydanie**, np. do 5 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.

Wydawca: ZODR w Barzkowicach, www.zodr.pl
Redakcja: ZODR w Barzkowicach
73-134 Barzkowice 2, tel. 91 479 40 73, 479 40 43
fax 91 561 37 91
facebook.com/zodr.barzkowice
e-mail: redakcja.barzkowice@home.pl
Zespół: Sylwia Lenard (redaktor naczelna), Szyrlina Sobolewska (skład, projekt okładki), Jolanta Gapys
Druk: TOP DRUK Sp. o.o. sp.k., ul. Nowogrodzka 151a, 18-400 Łomża, nakład 1700 egz.

Kontakt z nami

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

eprasa.pl e8e4427895



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie"
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi"
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020".
Publikacja opracowana przez COBORU Stacja Doświadczalna Oceny Odmian w Szczecinie Dąbiu.

JUŻ SĄ DOSTĘPNE:

➲ Lista odmian zalecanych do uprawy na obszarze województwa zachodniopomorskiego w roku 2021

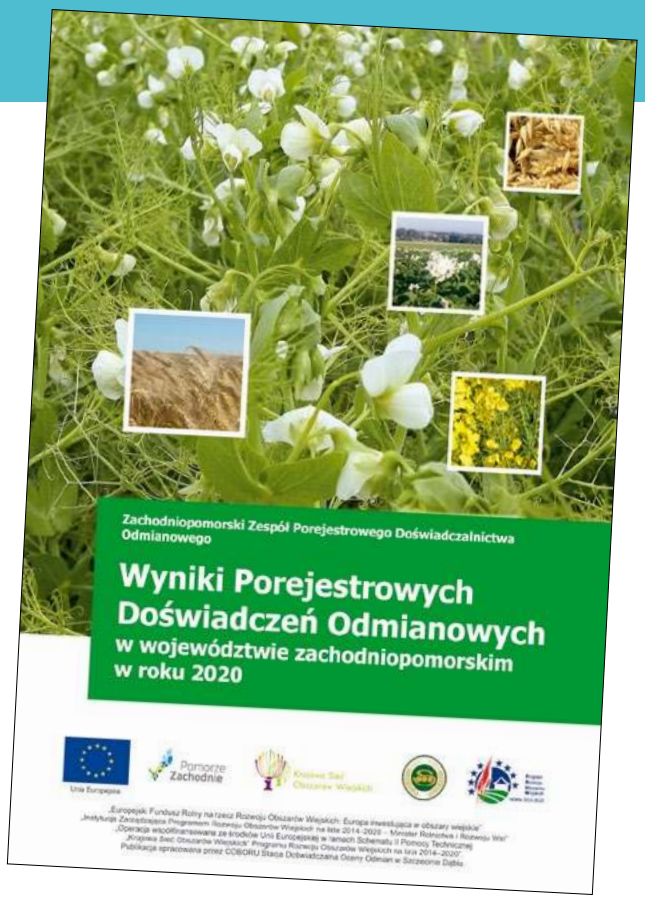
➲ Wyniki Porejestrowych Doświadczeń Odmianowych w województwie zachodniopomorskim w roku 2020

ROLNIKU,
CHCESZ MIEĆ
DOBRY PLON
– DOBIERZ ODMIANĘ!!!

Bezpłatne publikacje w formie papierowej dostępne są w:

- Stacji Doświadczalnej Oceny Odmian w Szczecinie Dąbiu
- Zakładzie Doświadczalnym Oceny Odmian w Białogardzie
- Zakładzie Doświadczalnym Oceny Odmian w Rarwinie
- Zachodniopomorskiej Izbie Rolniczej
- Zachodniopomorskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach
- Terenowym Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Białogardzie

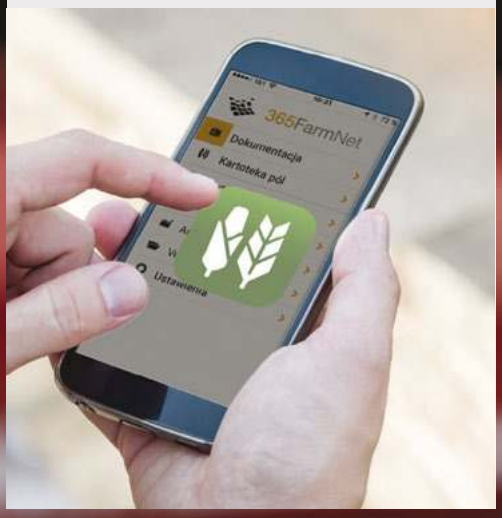
i w formie elektronicznej pod adresem:
szczecin.coboru.gov.pl
www.coboru.gov.pl



eprasa.pl e8e4427895

Aplikacja mobilna 365Crop:

- Bezpłatna
- Działa również bez internetu
- Dokumentowanie prac już na polu
- Wszystkie informacje o gospodarstwie zawsze pod ręką
- Możliwość używania na dowolnej ilości urządzeń
- Na systemy Android i iOS



Aplikacja działa bez Internetu

Automatyczna dokumentacja ułatwia życie.

Załóż bezpłatne konto w 365FarmNet i zacznij automatycznie dokumentować prace w Twoim gospodarstwie. Bezpłatna aplikacja 365Crop pozwoli Ci mieć całe gospodarstwo w Twoim smartfonie.

Więcej informacji na 365farmnet.com

365FarmNet