

wieś

mazowiecka

Miesięcznik Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego
Oddziały: Bielice, Ostrołęka, Płock, Poświętne, Radom, Siedlce



MODR
WARSZAWA

Egzemplarz bezpłatny
Wydawana od kwietnia 1999
www.modr.mazowsze.pl
ISSN 1507 - 4714

Polski Plan Strategiczny dla WPR

Przypominamy, że Komisja Europejska zatwierdziła przygotowany przez Polskę Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027. Zostały w nim zwiększone wydatki na: klimat, środowisko i dobrostan zwierząt. Wprowadzono też nowy rodzaj płatności bezpośrednich, którym są ekoschematy.

Po raz pierwszy programowaniem wieloletnim objęto I filar WPR. W Planie przewiduje się też nowe możliwości tzw. interwencji sektorowych, w tym promocję działań grupowych ze środków I filara oraz wzmocnienie roli postępu technologicznego i innowacyjności dla wsparcia coraz istotniejszych doradztwa i nauki (AKIS).

Uruchomienie wsparcia w ramach Planu Strategicznego WPR jest przewidywane od 2023 r. (czytaj str. 21).

Szczegóły:



Źródło: MRiRW oraz ARiMR

W numerze

Artykuł sponsorowany	Środowisko	Normy Dobrej Kultury Rolnej od 2023 roku	28
Internet jako istotny czynnik umożliwiający wdrażanie koncepcji Smart Villages	Miedze śródpolne i zadrzewienia w krajobrazie rolniczym	KOWR - konkurs	
3	MODR Oddział Płock	Rodzime smaki w „Bitwie Regionów”	30
AgroLiga	Dynia w roli głównej	MODR Oddział Radom	
Konkurs AgroLiga 2022 etap wojewódzki rozstrzygnięty	Jesienne odżywianie rzepaku	Właściwości babki lancetowatej	31
6	MODR Oddział Poświętne	Przeżyjmy to jeszcze raz. „Regionalne serowanie - promocja produktów i integracja sektora przetwórstwa mleka”	32
MODR Oddział Bielice	Wspólna Polityka Rolna od 2023 r.	MODR Oddział Siedlce	
Cudowne działanie miodu	XXIV Dzień Kukurydzy i Buraka	Ściółki w ogrodzie - praktyczne i ozdobne	34
III Krajowy Dzień Soi w Radzikowie	w Poświętnem	Mimo deszczu było pięknie!	36
Gościnni, uśmiechnięci i otwarci	XVI Jesienny Jarmark „od pola do stołu”	Kącik dla dzieci	
Przepis miesiąca	11 za nami	Krzyżówka nr 9	39
MODR Oddział Ostrołęka	Zadrzewienia śródpolne - istotny element krajobrazu wiejskiego	Rebus 9	39
XV Kurpiowskie Targi Rolnicze	12		
Domowe wypieki - szarlotki	14		
Malina - owoc prawie idealny	16		

Wydawca: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, ul. Czereśniowa 98, 02-456 Warszawa - **Dyrektor:** Sławomir Piotrowski

tel. 22 571 61 00; fax 22 571 61 01, <http://www.modr.mazowsze.pl>

Przewodniczący Rady Wydawnictw: Tomasz Skorupski - zastępca dyrektora MODR

Sekretarz Rady Wydawnictw: Agnieszka Kowaluk

Członkowie Rady Wydawnictw: Monika Chaber, Małgorzata Wyszomirska, Beata Olejniczak, Małgorzata Najehalska, Agnieszka Maciejczak, Aneta Abramowicz-Oleszczuk, Rafał Serementa, Monika Mikołajczuk

Redaktor naczelny: Wojciech Asiński, tel. 22 571 61 43; e-mail: wojciech.asinski@modr.mazowsze.pl

Adres redakcji: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21; tel. 25 640 09 43

Skład i łamanie: redakcja - tel. 25 640 09 11, 25 640 09 43; e-mail: rafal.serementa@modr.mazowsze.pl

Redakcja i korekta: Wojciech Asiński, Aneta Abramowicz-Oleszczuk

Nakład: 1700 egz.

Druk: TopDruk Sp. z o.o., spółka komandytowa - Łomża

Numer zamknięto: 26 września 2022 r.

Ogłoszenia i reklama: redakcja - tel. 25 640 09 11, 25 640 09 43; e-mail: rafal.serementa@modr.mazowsze.pl

Ogłoszenia drobne od rolników zamieszczamy bezpłatnie.

Redakcja zastrzega sobie prawo do skracania i adiustacji tekstów, zmiany tytułów i śródtytułów oraz innych poprawek w nadesłanych materiałach.



MODR
WARSZAWA



Internet jako istotny czynnik umożliwiający wdrażanie koncepcji Smart Villages

dr hab. Danuta Kołodziejczyk, prof. IERiGŻ PIB

Smart Villages jako koncepcja realizacji polityki rozwoju obszarów wiejskich

Smart Villages to nowa koncepcja kształtowania polityki UE względem obszarów wiejskich. Pojawiła się, aby móc realizować założenia Strategii Europa 2020¹, której priorytetami są m.in. rozwój inteligentny, zrównoważony i inkluzywny. Priorytety te wpisują się w obecne problemy rozwoju obszarów wiejskich. Można wskazać kilka problemów, które motywują wdrażanie inteligentnych wsi na obszarach wiejskich, jak: wyludnianie i niekorzystne zmiany demograficzne; niewielka liczba miejsc pracy w porównaniu do miast; zahamowanie rozwoju usług publicznych w sytuacji ograniczeń wydatków publicznych i centralizacji usług publicznych; zwiększenie roli obszarów wiejskich w przechodzeniu na niskoemisyjną gospodarkę w obiegu zamkniętym oraz rozwój transformacji cyfrowej, która może znacznie ograniczyć problemy obszarów wiejskich. Istota takiego rozwoju opiera się m.in. na modernizacji usług publicznych za pomocą technologii cyfrowych, a także na lepszym wykorzystaniu wiedzy w inicjatywach społecznych i gospodarczych. Cyfryzacja ma sprawić, że usługi będą bliżej klienta, co ograniczy koszt funkcjonowania tych usług i może znacząco wpłynąć na jakość życia na wsi.

W tym kontekście rozwój Internetu szerokopasmowego na obszarach wiejskich jest traktowany jako podstawowe narzędzie wdrażania koncepcji *Smart Villages*. Jego brak lub słaby zasięg na niektórych obszarach osłabia wdrażanie rozwoju opartego na tej koncepcji. Istotną rolę odgrywają również umiejętności mieszkańców w wykorzystaniu Internetu. Postawienie na rozwój kapitału ludzkiego i społecznego na obszarach wiejskich

może przyczynić się do skuteczniejszego wdrażania innowacji technologicznych w różnych dziedzinach, poprawiając warunki życia i pracy. Główne nowatorskie rozwiązania techniczno-technologiczne mogą być związane z:

1. Usługami publicznymi - tj. e-kształceniem, e-zdrowiem, e-transportem, e-energetyką, e-socjalnym, e-bezpieczeństwem (monitoring), e-planami zagospodarowania terenu itp.
2. Przedsiębiorczością - tj. rolnictwem precyzyjnym, handlem detalicznym online, turystyką wiejską, zastosowaniem inteligentnych systemów zarządzania wodą, kontaktami wewnętrznymi i zewnętrznymi w procesie docierania do rolników i konsumentów itp.
3. Zarządzaniem publicznym - tj. e-administracją, e-gospodarką, e-monitorowaniem środowiska i klimatu itp.

Możliwości ich wykorzystania będą zależały od lokalnych zasobów i potrzeb społeczności. Chodzi o to, aby podjąć takie działania, które będą wyzwalać inicjatywy służące m.in. poprawie jakości infrastruktury i świadczonych usług, kreowaniu miejsc pracy, depopulacji i starzeniu społeczeństwa, poprawie stanu środowiska, tworzeniu więzi społecznych i nawiązywaniu współpracy.

Dość często podjęcie tych działań prowadzi do wykreowania lokalnych specjalizacji, opartych na potencjale endogenicznym czy dziedzictwie kulturowym. Chodzi o to, aby dawać wioskom narzędzie, jakim jest koncepcja *Smart Villages*, do radzenia sobie z własnymi wyzwaniami, a jednocześnie przyczynić się do inicjowania większych wyzwań, przed jakimi stoją obszary wiejskie. Dlatego niektóre społeczności wiejskie w coraz większym stopniu są zaangażowane zarówno w budowę infrastruktury internetowej, jak i pobudzenie popytu, co jest niezbędne

do zapewnienia, aby obszary wiejskie wykorzystały swój potencjał w gospodarce cyfrowej. Zdarza się, że na niektórych obszarach wiejskich społeczność sama organizuje się w poszukiwaniu innowacyjnych/inteligentnych rozwiązań lokalnych problemów. W tym kontekście „inteligentny rozwój” jest dużo szerszy niż tylko technologie cyfrowe i obejmuje zagadnienia: społeczne, ekonomiczne i środowiskowe. Oznacza to, że w koncepcji *Smart Villages* niezmiernie ważny jest lokalny potencjał wsi i jak najlepsze jego wykorzystanie w budowaniu gospodarki lokalnej poprzez nowe technologie informatyczne.

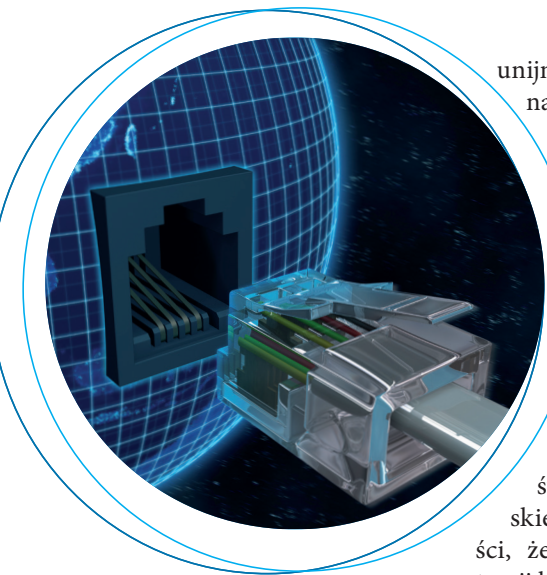
Dostęp do Internetu w gminach w woj. mazowieckim

Na ogół dostępność do sieci informacyjno-telekomunikacyjnej Internetu jest oceniana przez stosunek liczby budynków znajdujących się w zasięgu sieci o określonych parametrach do liczby wszystkich budynków na analizowanym obszarze – określono jako wskaźnik penetracji budynkowej². Za budynki znajdujące się w zasięgu sieci o określonych parametrach uznaje się budynki z możliwością świadczenia usług zadeklarowaną przez operatora.

Jednym z celów Europejskiej Cyfryzacji (EAC) jest zapewnienie wszystkim gospodarstw domowym Unii Europejskiej dostępu do Internetu szerokopasmowego o przepustowości co najmniej 30 Mb/s. Według Raportu o stanie rynku telekomunikacyjnego w Polsce w 2019 r., wskaźnik penetracji budynkowej z zasięgiem Internetu stacjonarnego o przepustowości co najmniej 30 Mb/s wyniósł 49,0%, przy średniej

¹ Strategia Europa 2020, <https://www.gov.pl/web/rozwoj/strategia-europa-2020>, pobrano 2020/01/20.

² Wg Raportu o stanie rynku telekomunikacyjnego w Polsce w 2019, UKE, Warszawa 2019, s. 71.



unijnej ok. 74%. W skali kraju najwyższy wskaźnik penetracji budynkowej o tej przepustowości osiągnęły obszary położone w zachodniej i południowej części kraju oraz obszary wokół dużych miast. Najniższymi wartościami charakteryzowały się województwa: warmińsko-mazurskie, świętokrzyskie i podlaskie. Nie ulega wątpliwości, że tak niskie wskaźniki penetracji budynkowej w tych województwach wynikają z rozproszonej zabudowy, gdzie inwestowanie w te urządzenia nie jest atrakcyjne.

W Polsce realizacja Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa (POPC) ma na celu wyeliminowanie terytorialne różnic w dostępie do szybkiego Internetu poprzez rozbudowę infrastruktury telekomunikacyjnej, umożliwiającej przepustowość Internetu co najmniej 30Mb/s – jest planowany wzrost penetracji budynkowej o tym zasięgu o 15%. Najwyższy wzrost przewiduje się w woj. lubelskim i podlaskim o stosunkowo niskim wskaźniku, najniższy w woj. śląskim i wielkopolskim o stosunkowo wysokim wskaźniku.

4

Lokalną analizę wskaźnika penetracji budynkowej zasięgiem Internetu stacjonarnego o przepustowości co najmniej 30Mb/s przeprowadzono w woj. mazowieckim w 314 gminach, w tym w 35 miejskich, 54 miejsko-wiejskich i 225 wiejskich na podstawie danych Urzędu Komunikacji Elektronicznej wg stanu na 31 grudnia 2019 r.³

Jak wykazują dane UKE, w 2019 r. średnia penetracja budynkowa z dostępem do usług stacjonarnego Internetu o przepustowości co najmniej 30 Mb/s w woj. mazowieckim osiągnęła poziom 33% i planowany wzrost w ramach inwestycji POPC do 47%.

Występują duże różnice wewnątrz regionu między poszczególnymi gminami. Taka sytuacja po części wynika z istniejącej sieci osadniczej, rodzaju gmin oraz przyczyn obiektywnych – m.in. zaangażowania władz lokalnych i mieszkańców w rozwój Internetu. Dla zobrazowania tego zjawiska przedstawiono wartości tego wskaźnika w poszczególnych rodzajach gmin w woj. mazowieckim oraz porównano te wskaźniki do średniej krajowej i wojewódzkiej w 2019 r. Najwyższy wskaźnik miały gminy miejskie 54% i był on wyższy o 35% od wskaźnika gmin miejsko-wiejskich i 92% wyższy od wskaźnika gmin wiejskich. W gminach miejskich w stosunku do średniej krajowej dla tego rodzaju gmin wskaźnik ten był niższy o ok. 11%, natomiast w stosunku do średniej wojewódzkiej był wyższy o 63%. W gminach miejsko-wiejskich wskaźnik ten wyniósł 40% i był niższy o 13,1% od średniej krajowej dla tego rodzaju gmin, a o 21,2% wyższy od średniej wojewódzkiej. Natomiast gminy wiejskie miały najniższy wskaźnik 28%, niższy o 24,6% od średniej krajowej dla tego rodzaju gmin i niższy o 15,2% od średniej wojewódzkiej. Można również zauważyć, że wartość wskaźnika w dużym stopniu zależy od liczby mieszkańców w gminie, w gminach wiejskich był on dwukrotnie wyższy w gminach o większej liczbie mieszkańców niż w gminach o najniższym zaludnieniu, miejsko-wiejskich o 50%, a miejskich o 70%.

Dla podkreślenia dużych różnic między wartością wskaźnika w poszczególnych rodzajach gmin w woj. mazowieckich przedstawiono również odsetek tych gmin z wartością powyżej średniej krajowej i wojewódzkiej dla tego rodzaju gmin. W przypadku gmin miejskich 28,5% miało wskaźnik wyższy od średniej krajowej dla tego rodzaju gmin (tj. 61%), a 40% gmin miało wyższy od średniej wojewódzkiej dla tego rodzaju gmin (tj. 54%). Najwyższy wskaźnik miała gmina Radom 94,5%, a najniższy gmina Marki 25,2%.

Należy zaznaczyć, że tylko 4 gminy miały wskaźnik poniżej 30% (jak: Przasnysz 28,4%, Kobyłka 27,9%, Pionki 27,6% i Marki 25,2%), gdzie w skali kraju najniższy wskaźnik wyniósł 11,1%. Natomiast 30,2% gmin miejsko-wiejskich miało wyższy wskaźnik od średniej krajowej dla tego rodzaju gmin (tj. 46%), a 40,3% miało wyższy od średniej wojewódzkiej (tj. 40%) dla tego rodzaju



gmin. Najwyższy wskaźnik miała gmina Wyśmierzyce (pow. białobrzezski) 94%, a najniższy gmina Serock 7,5%. Poniżej 20% pokrycia budynków miało 6 gmin, takich jak: Gąbin 19,7% (pow. płoński), Zakroczym 19,2% (pow. lipski), Chorzele 12,8% (pow. przasnyski), Zwolen 12,1% (pow. zwoleński), Myszyniec 10,6% (pow. myszyński) i Serock 7,5% (pow. serocki). W skali kraju najniższy wskaźnik dla tego rodzaju gmin wyniósł 3,5%. Sytuacja powyższa w przypadku gmin wiejskich przedstawia się najgorzej. Tylko 13,9% gmin wiejskich w województwie miało wskaźnik powyżej średniej krajowej dla tego rodzaju gmin (tj. 37%) i 19,3% gmin powyżej średniej wojewódzkiej dla tego rodzaju gmin (tj. 28%). Najwyższy wskaźnik 35% miała gmina Sabnie (pow. sokołowski), a najniższy 5,1% gmina Przasnysz (pow. przasnyski) - był to również najniższy wskaźnik w skali kraju dla tego rodzaju gmin.

Możliwości i ograniczenia rozwoju Internetu w świetle koncepcji Smart Villages

Na podstawie przedstawionej analizy penetracji budynków zasięgiem Internetu stacjonarnego o przepustowości co najmniej 30 Mb/s można wyraźnie wskazać istniejące dysproporcje między poszczególnymi rodzajami gmin i poszczególnymi obszarami. Położenie gmin w regionie (renta położenia) oraz wielkość wsi są istotnymi czynnikami wpływającymi na rozwój Internetu szerokopasmowego. Najwyższe wartości wskaźnika odnotowano wokół Warszawy, szczególnie od zachodnio-południowej strony, wokół Siedlec z przesunięciem na wschód oraz południowo-zachodniej części województwa (obszar Radomia). Powiązania rozwoju Internetu z układem ludnościowym mają charakter sprzężeń zwrotnych. Z jednej strony liczba ludności oraz sposób jej rozmieszczenia w przestrzeni wpływają na ogólny poziom rozwoju Internetu, z drugiej poziom rozwoju Internetu rzutuje na liczbę oraz przemiany strukturalne zachodzące w układzie ludnościowym. Dlatego ze względu na zdecydowanie większe rozproszenie zabudowy na obszarach wiejskich niż w mieście pokrycie siecią Internetu szerokopasmowego na obszarach wiejskich jest trudniejsze. Najgorszą sytuację w zakresie penetracji budynkowej zasięgiem Internetu stacjonarnego o przepustowości co najmniej 30 Mb/s mają tereny północne woj. mazowieckiego, słabiej zaludnione, o rozproszonej zabudowie, które nie mają potencjalnych użytkowników – niska rekompensata kosztów poniesionych na rozwój Internetu. Skutkiem tego społeczność tych obszarów pozostaje pozbawiona dostępu do określonych dóbr, niezbędnych do normalnego funkcjonowania, co prowadzi do pojawienia się zjawiska zwanego „wykluczeniem cyfrowym”. Dobrze rozpoznanie lokalnych zasobów ludzkich powinno stanowić podstawę rozwoju Internetu.

Istotną rolę w przyśpieszeniu realizacji inwestycji Internetu szerokopasmowego, w szczególności w zakresie wyrównywania dostępu na obszarach słabo zaludnionych (tzw. białych plam) i przeciwdziałania wykluczeniu cyfrowemu odgrywa Program Operacyjny Polska Cyfrowa (POPC), którego działanie 1.1. dotyczy wyeliminowania terytorialnych różnic w możliwości dostępu do szerokopasmowego Internetu z prędkością co najmniej 30 Mb/s. W ostatnich latach systematycznie wzrasta penetracja usługami dostępu do Internetu szerokopasmowego na terenie



woj. mazowieckiego. Przewiduje się, że zakończenie realizacji obszarów w ramach POPC skutkuje wzrostem penetracji budynkowej o przepustowości min. 30 Mb/s do 47%. Na podstawie danych przedstawionych przez Urząd Komunikacji Elektronicznej dotyczących realizacji inwestycji w ramach POPC w gminach woj. mazowieckiego można jednoznacznie stwierdzić, że gminy o najniższych wskaźnikach niezależnie od rodzaju gmin wykazują najwyższy wzrost. Jest to „doganianie” gmin o najwyższym wskaźniku - niestety odbywa się wolno.

Proponowana przez UE koncepcja rozwoju obszarów wiejskich zwana *Smart Villages*, wykorzystująca umiejętności cyfrowo-komunikacyjne, jest kierowana przede wszystkim do wsi, które upadają z powodu niekorzystnych zmian strukturalnych oraz niekorzystnego położenia w systemie osadniczym. Wyposażenie mieszkańców wsi w umiejętności cyfrowo-komunikacyjne pozwoli lepiej wykorzystać lokalne zasoby, zwiększyć dostępność do szerokiego zakresu usług publicznych i komercyjnych, a tym samym poprawi jakość życia na obszarach wiejskich.

W trakcie przeprowadzonej analizy dotyczącej penetracji budynków Internetu stacjonarnego o przepustowości co najmniej 30 mb/s okazało się, że bariery technologiczne nie są jedynymi ograniczającymi wdrażanie koncepcji *Smart Villages*. Poważnymi ograniczeniami są bariery organizacyjne, finansowe, dystans przestrzenny, poziom rozwoju kapitału ludzkiego i społecznego, a także te o charakterze mentalnym. Mimo że w koncepcji *Smart Villages* inicjatorami zmian powinna być lokalna społeczność/ liderzy we współpracy z władzami lokalnymi, to nie wszyscy mieszkańcy i samorządy są zainteresowani uczestnictwem w tego typu przedsięwzięciach.

Należy włożyć wiele wysiłku w przebudowę takiej mentalności. Temu procesowi może służyć otoczenie instytucjonalne wspierające lokalną społeczność w realizacji *Smart Villages*, takie jak: Lokalne Grupy Działania (LGD), Regionalna Sieć Obszarów Wiejskich (RSOW), Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego (WODR) lub inne organizacje pozarządowe. Pełniłyby one głównie funkcje doradczo-informacyjne, a tym samym mogłyby przyczynić się do koordynowania wszelkich inicjatyw na rzecz wspierania i upowszechniania idei *Smart Villages*. Im więcej mieszkańcy będą wiedzieć o nowych technologiach i im lepiej będą potrafić je zastosować, tym większa szansa na lepsze życie w inteligentnych wioskach. W Polsce głównym nośnikiem koncepcji *Smart Villages* będzie zatwierdzony Plan Strategiczny WPR 2023-2027 – zwłaszcza w kontekście LEADER/ELKS.

³ <https://mapbook.ue.gov.pl>

Konkurs AgroLiga 2022

etap wojewódzki rozstrzygnięty

22 września w przepięknych okolicznościach przyrody i wspaniałym Domu Pracy Twórczej „Reymontówka” w Chlewiskach rozstrzygnęliśmy zmagania laureatów wojewódzkiego etapu konkursu AgroLiga 2022. Zgromadzonych powitał Sławomir Piotrowski – dyrektor Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego – organizator gali.

Kinga Białobrzaska-Kijek
kinga.bialobrzaska@modr.mazowsze.pl



Laureaci etapu wojewódzkiego konkursu AgroLiga 2022 wraz z organizatorami

Bohaterów spotkania rolników i przedsiębiorców uczestniczących w tegorocznej edycji, ich gospodarstwa, zmagania, konsekwencje w działaniu, upór, dążenie do innowacyjnych rozwiązań i kreatywność poznaliśmy dzięki filmowi, przygotowanemu podczas spotkań w gospodarstwach i firmach.

Zanim przystąpiliśmy do rozdania nagród, galę uświetnili swoim występem kabaretowym aktorzy serialu Ranczo:

Bogdan Kalus, Jacek Łopot, Sylwester Maciejewski i Dariusz Szweda, czyli kabaret KAŁAMASZ.

A potem były: wzruszenia, emocje i oklaski. Na scenę wkraczali kolejni laureaci i odbierali nagrody od: instytucji samorządowych, firm i darczyńców.

W kategorii ROLNICY wicemistrzami województwa mazowieckiego zostali **Magdalena i Paweł Cupriak** prowadzący 3 ha plantację borówki w Starej Połupinie oraz kwiatów w Ożarowie Mazowieckim. Przy tej okazji została nagrodzona **Kinga Białobrzaska-Kijek** - doradca, współpracujący z gospodarzami z MODR Warszawa.

Nagrody dla wicemistrzów ufundowali: Oddział Terenowy Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, Powiat Grodzisk Mazowiecki oraz Warszawski Zachodni, gmina Baranów, gmina Ożarów Mazowiecki.

Mistrzami województwa mazowieckiego zostało gospodarstwo prowadzone przez **Janusza i Wandę Sosnowskich** oraz ich synów **Rafała i Szymona**. Rafał jest odpowiedzialny za produkcję roślinną oraz bieżące naprawy sprzętu, a Szymon zajmuje się produkcją zwierzęcą. Gospodarstwo specjalizuje się w produkcji prosiąt na rynek krajowy. Obecnie stado liczy około 800 sztuk loch. Gospodarstwo zostało wytypowane przez Jarosława Grabowskiego - dyrektora Oddziału Poświętne w Płońsku. Nagrody dla Mistrzów przekazała gmina Opinogóra.

Wyróżnieni rolnicy biorący udział w konkursie to:

- **Wojciech Piotrowski** z Węgrowa prowadzący gospodarstwo zajmujące się produkcją mleka. Obecnie w stadzie jest około 190 krów mlecznych o średniej wydajności 12.400 l. Nagrody dla go-

„W tej edycji nasza komisja konkursowa, oprócz Państwa dokonała biznesowych i gospodarczych, pochyliła się nad wartościami szczególnie: nad pomocą i użytecznością firm i rolników dla społeczności lokalnych, dla rozwoju tych, jak mawiamy małych „Ojczyzn”. Nad dzieleniem się z innymi, działaniem pro bono, nad kreatywnym i aktywnym braniem udziału we wszystkim, co dotyczy mieszkańców danego regionu” - powiedział m.in. gospodarz spotkania.

Marek Błaszczuk - dyrektor Domu Pracy Twórczej w Chlewiskach, przybliżył krótko historię tego miejsca, które już po śmierci Reymonta kupiła i rozbudowała żona noblisty Aurelia.

Historię AgroLigi, jej miejsca w historii Polski, zwycięzców poszczególnych edycji opowiedział **Wojciech Pysiak** - przewodniczący Krajowej Kapituły Konkursowej i wiceprezydent Agrobiznesklubu.



Sławomir Piotrowski - dyrektor MODR Warszawa uroczystie otworzył galę



Państwo Sosnowscy - mistrzowie wojewódzcy w kategorii ROLNICY

spodarstwa wręczyło Starostwo Powiatowe i Urząd Miasta w Węgrowie oraz przedstawiciel Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka **Tomasz Kurzyna** zastępca dyrektora Regionu Oceny Centrum.

- **Andrzej Świątkowski** prowadzący gospodarstwo zajmujące się produkcją wikliny na cele wikliniarskie. Nagrody wręczyli przedstawiciele Starostwa Warszawskiego Zachodniego oraz **Teresa Orowiecka** w imieniu Mazowieckiej Izby Rolniczej.

- **Adam Uszyński** prowadzący gospodarstwo specjalizujące się w produkcji mleka (80 krów mlecznych o wydajności 10.100 l). Nagrody wręczyli: wicestarosta powiatu ostrowskiego, wójt gminy Boguty Pianki oraz Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka.

- **Sylwester Olkowicz** prowadzący gospodarstwo specjalizujące się w produkcji mleka (50 krów mlecznych o wydajności 12.190 l) oraz opasów. Produkcja jest oparta na bazie własnych pasz. Nagrody dla rolnika ufundowała Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka a także gmina Zawidz.

- **Gospodarstwo Pani Eweliny i Daniela Szymczaków** z gminy Potworów produkujące paprykę w tunelach nieogrzewanych. Corocznie uprawianych jest ponad 80 tysięcy sztuk roślin papryki, dające zbiór około 200 ton owoców. Nagrodę ufundowała gmina Potworów.

Drugą kategorią w konkursie AgroLiga jest kategoria Firma.

Wicemistrzem zostało przedsiębiorstwo **ROL-MAR Marcin Wólf** z Lutocina. Zajmuje się ono produkcją maszyn rolniczych, wykonywanych według własnych projektów technicznych a także wyposażaniem budynków inwentarskich. Doradcą współpracu-

jącym z firmą jest pan **Adam Witkowski** kierownik PZD Żuromin. Nagrodę dla firmy ufundowały: Mazowiecka Izba Rolnicza, wójt gminy Lutocin oraz starostwo powiatowe Żuromin.

Mistrzem w roku 2022 w tej kategorii została firma **„Hochland Polska” sp. z o.o.** z Węgrowa zgłoszona przez panią **Bożenę Kisieleńską** kierownika PZDR w Węgrowie. Zatrudnia ona w swoim zakładzie mleczarskim w Węgrowie ponad 400 osób i współpracuje z rolnikami z najbliższych okolic. Działa na rzecz lokalnej społeczności poprzez udział i sponsoring m.in.: „Biegu Niepodległości”, „Mazowieckiego Święta Chleba i Sera”, współpracę ze szkołami. Nagrodzona została przez Starostwo Powiatowe i Urząd Miasta w Węgrowie.



„Hochland Polska” sp. z o.o. - mistrz wojewódzki w kategorii FIRMA

Wyróżnione firmy to:

- **ROL-BRAT ZAŁĘSCY** specjalizująca się w sprzedaży ciągników, maszyn rolniczych i części zamiennych. Ma szeroki asortyment sprzętów rolniczych dla każdego rodzaju gospodarstwa łącznie z jego finansowaniem oraz ubezpieczaniem. Nagrodę ufundowało starostwo powiatowe w Makowie Mazowieckim.

- **STOWARZYSZENIE „WITAMINA DUCHA”** zajmuje się tłoczeniem olei na zimno, a uzyskane z ich sprzedaży dochody przeznacza na pomoc ludziom znajdującym się w trudnej sytuacji życiowej. Nagrody wręczył Pan dyrektor **Zbigniew Sobieraj** z Oddziału Terenowego KOWR, przedstawiciel starostwa powiatowego w Płocku. Odczytano także listy gratulacyjne od wójta gminy Brudzeń oraz księdza **Jarosława Cichockiego**.

- **POLSKA RÓŻA ERNEST MICHAŁSKI Sp. z o.o.** firma zajmująca się produkcją naturalnych owoców i soków o znanych właściwościach prozdrowotnych. Nagrody przyznali powiat pruszkowski i wójt gminy Raszyn.



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

Materiał opracowany przez: Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepletowie

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Cudowne działanie miodu

Kto z nas nie zna smaku miodu – cudownego smaku dzieciństwa kojarzonego z wiosennym powiewem wiatru wkradającego się przez uchylone okno. Miód poza właściwościami zdrowotnymi kojarzy się z łąkami oraz pachnącym sadem pełnym wiosennych kwiatów. Już nasze babcie i mamy znały niezwykle właściwości miodu, które teraz są może trochę zapomniane.

Ewa Cieślak

ewa.cieslak@modr.mazowsze.pl

Dzięki kreatywności człowieka na rynku pojawiają się miody wzbogacone różnymi dodatkami. Niektórzy uważają, że dodawanie czegośkolwiek do miodu zmienia jego smak i jest niezgodne ze sztuką pszczelarską.

Nieoczywiste połączenia miodowych smaków:

Miód z maliną

Najbardziej lubiany przez dzieci i dorosłych. Dodatek maliny liofilizowanej sprawia, że otrzymuje on wszystkie właściwości owocu maliny - dobrze przyswajaną witaminę C, potas i magnez. Maliny działają również napotnie, przeciwgorączkowo i antywirusowo.

Miód z czarną porzeczką

Liofilizowana czarna porzeczka dodana do miodu wielokwiatowego nadaje mu kwaskowości, ale też nowych cech prozdrowotnych. Czarna porzeczka to źródło witaminy C oraz rutyny - doskonale wzmacnia i dodaje wigoru. Owoce porzeczki działają również zbawiennie na drogi moczowe i hamują rozwój miażdżycy.

Miód z kakao

Czy miód z kakao jest zdrowy? Wygląda i smakuje jak krem czekoladowy, ale ma w składzie oprócz miodu tylko prawdziwe kakao. Kakao to źródło magnezu. Ten z kolei poprawia pamięć, wspomaga proces uczenia oraz wzmacnia kości i zęby. To idealny zamiennik słodkich kremów dla dzieci. Jest więc strzałem w dziesiątkę jeśli chodzi o odpowiedź na pytanie: który miód jest najzdrowszy dla dzieci?

Miód z cynamonem

Miód wielokwiatowy z domieszką aromatycznego cynamonu - po otwarciu słoika czuć go w całym pomieszczeniu! Cynamon ma właściwości rozgrzewające. Stymuluje układ odpornościowy. Łyżeczka miodu z cynamonem dodana do ciepłej (nie gorącej!) herbaty pobudzi nasz organizm do walki z osłabieniem i chorobą.

Miód z miętą

Suszona mięta jest bardzo orzeźwiająca, ale też dodaje prozdrowotnych właściwości do tradycyjnego miodu. Ma działanie antibakteryjne. Słynie z właściwości wspomagających pracę układu trawiennego. Poprawi wydzielanie żółci i pomoże przy dolegliwościach żołądkowych, więc jeśli cierpisz na problemy z trawieniem, miód z miętą będzie świetnym wyborem.

Miód z kurkumą i pieprzem cayenne

Rozgrzewający, złoty i orientalny. Jakie ma właściwości zdrowotne? Kurkuma i pieprz cayenne wzmacniają, rozgrzewają i pobudzają do działania układ odpornościowy. Dzięki swoim rozgrzewającym właściwościom są świetne przy poprawianiu pracy układu krążenia.

Miód z czarnym bzem i czarnuszką

Tym razem jako zdrowy, naturalny dodatek występują czarnuszka i czarny bez (liofilizowany kwiat). Czarnuszka wprowadza do słoika: biotynę, witaminę E i witaminy z grupy B, kwiat czarnego bzu to moc witaminy C. Pomoże również w walce z przeziębieniem, bo działa wykrztuśnie i obniża ciśnienie krwi.

Miód z truskawką

Najlepiej zapamiętany smak z dzieciństwa to truskawka. Pachnący jeszcze wakacjami miód z truskawką jest idealny dla dzieci i dorosłych. Wzbogacenie miodu truskawką powoduje, że dostarczamy do naszego organizmu witaminy A, B₁, B₂, B₃, B₆, C, E, a także kwas foliowy oraz błonnik. Liofilizowane owoce zapewniają zwiększenie: potasu, fosforu, wapnia, magnezu, sodu, żelaza, cynku i manganu. Wyśmienicie sprawdzi się do śniadaniowych przekąsek.

Miód z pomarańczą i goździkami

Liofilizowana pomarańcza dodaje lekkiej kwaśności, a olejki eteryczne działają kojąco i relaksująco. Na pewno pomoże rozgrzać się w zimowe wieczory. Będzie też idealny na ochłódę, gdy dodamy go do wody w okresie letnim. Pomarańcza jest źródłem witaminy C i witamin z grupy B.

Miód z rokitnikiem

Proces liofilizacji rokitnika zachowuje wszystkie wartości odżywcze, dzięki czemu jest to miód o szerokim przekroju witaminowym. Owoce rokitnika to 190 substancji bioaktywnych. Możemy wymienić tutaj witaminy: C, A, E, F, K, P, B₁₂, mikroelementy, aminokwasy, tłuszcze, antyoksydanty i lipidy. Jest to numer jeden jeśli chodzi o wsparcie odporności, a także najlepszy w zwalczaniu infekcji.

Miód z cytryną

Jest to bomba witaminowa z głównym udziałem witaminy C. Świetnie pasuje jako dodatek do: herbaty, lemoniady, a także do przekąsek. Zaletą tego miodu jest radzenie sobie z głównym problemem, jaki towarzyszy nam w okresie jesienno-zimowym, czyli osłabionym organizmem i mniejszą odpornością. Wyrazisty kolor, a przede wszystkim smak miodu powoduje, że zakochujemy się w nim od pierwszego zasmakowania.

Nie ma jednoznacznej odpowiedzi na pytanie, który miód jest najzdrowszy. Niezależnie od tego, czy wybierzesz miody tradycyjne, czy miody z dodatkami - poczytaj o ich właściwościach i sam zdecyduj, który będzie dla Ciebie najzdrowszy.

Źródło:

1. <https://pasiekisadowskich.pl/blog/blog-pasieki-rodziny-sadowskich/ktory-miod-jest-najzdrowszy>.



III Krajowy Dzień Soi w Radzikowie

Zgodnie z założeniami „Inicjatywy Białkowej Centralnego Ośrodka Badań Odmian Roślin Uprawnych” w zakresie promocji roślin białkowych 2 września w Radzikowie w Ośrodku Szkoleniowym Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin oraz na polach Zakładu Doświadczalnego Oceny Odmian w Kawęczynie odbył się **III Krajowy Dzień Soi**. Organizatorami tego wydarzenia byli IHAR-PIB w Radzikowie oraz Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych (COBORU) w Słupi Wielkiej. MODR Oddział Bielice wraz z Powiatowym Zespołem Doradztwa Rolniczego w Łazach zaprezentował stoisko informacyjne Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego.

Paulina Szczygielska
paulina.szczygielska@modr.mazowsze.pl



III Krajowy Dzień Soi otworzyli i przywitani uczestników prof. dr hab. Henryk Bujak, dyrektor COBORU oraz mgr inż. Emilia Sekulska, dyrektor SDOO w Serocynie.

Na konferencję przybyli m.in. przedstawiciele Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi: Krzysztof Smaczyński - zastępca dyrektora Departamentu Hodowli i Ochrony Roślin, naczelnicki wydziałów Dorota Urbanowska oraz Małgorzata Woźniak; Andrzej Chodkowski - główny inspektor ochrony roślin i nasiennictwa, Radosław Rybicki - dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego, Zenon Reszka - burmistrz Błonia; Krystian Ambroziak - prezes Zarządu Stowarzyszenia Polska Soja, Natalia Sibirtseva - prezes Agroyoumis, Michał Rokicki - dyrektor IHAR-PIB w Radzikowie, Jacek Rajewski - przewodniczący Krajowego Zespołu Koordynacyjnego

go PDO, dyrektorzy Oddziałów MODR Warszawa: Bielice, Poświętne i Siedlce: Krzysztof Szumski, Jarosław Grabowski, Józef Jan Romańczuk z delegacjami pracowników oraz pracownicy i doradcy rolniczy MODR z Oddziałów: Ostrołęka, Płock i Radom.

W wydarzeniu udział wzięli również uczniowie Zespołu Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Bohaterów Walk nad Bzurą 1939 r. w Sochaczewie wraz z wychowawcami oraz rolnicy.

Wykłady rozpoczął prof. Henryk Bujak, od wyjaśnienia idei „Inicjatywy białkowej COBORU”. Mgr inż. Agnieszka Osiecka (Centrala COBORU) przedstawiła wyniki

doświadczeń odmianowych z soją, prowadzonych w ramach tejże Inicjatywy, a dr Lech Boros (pracownik IHAR-PIB Radzików) wyjaśnił znaczenie gospodarcze soi na świecie oraz możliwości jej uprawy i zagrożenia w Polsce. Wykłady zakończyła dr inż. Magdalena Wijata (SGGW Warszawa), omawiając plonowanie soi w różnych systemach uprawy.

Po części teoretycznej uczestnicy **III Krajowego Dnia Soi** udali się na Pole Doświadczalne, gdzie mgr inż. Anna Faryn zaprezentowała 45 poletek odmianowych soi różnych hodowli, odmiany soi z Listy Odmian Zalecanych oraz nowozarejestrowane. Podczas omawiania wyników doświadczeń zadano wiele pytań, związanych z vegetacją roślin, wpływu warunków pogodowych w tym roku na poszczególne odmiany oraz różnic na tle wczesności odmian, a także wysokości pierwszego strąka.

Zdjęcia:

Tomasz Bobak - Specjalista Działu BD, COBORU w Serocynie,
Dorota Król - Samodzielny Referent Działu Badań IHAR Radzików



Gościnni, uśmiechnięci i otwarci

Aleksandra Koterwa-Chłystek
aleksandra.koterwa-chlystek@modr.mazowsze.pl



Koło Gospodyń Wiejskich „Kreatywni” z Kozłowa Biskupiego i Kornelina powstało w 2018 r. z inicjatywy lokalnej społeczności. Swoją siedzibę ma w Kozłowie Biskupim na terenie gminy Nowa Sucha w powiecie sochaczewskim. KGW „Kreatywni” liczy 56 członków, w tym 47 pań oraz 9 panów. KGW „Kreatywni” na swoim obszarze jest jednym z najaktywniejszych Kół Gospodyń Wiejskich prężnie działającym w różnorodnych dziedzinach.

Pani Martyna Kowalik – prezes koła jest osobą zawsze uśmiechniętą i pomocną. Członkowie koła organizują warsztaty kulinarne, rękodzielnicze i świąteczne, festyny oraz biorą czynny udział w wielu akcjach charytatywnych. Swoje działania promują w tradycyjny sposób, przygotowując smakołyki na okoliczne festyny, targi i konkursy. Dobrym, a zarazem nowoczesnym sposobem na promocję jest internet – dlatego właśnie tam zamieszczają zapowiedzi, relacje i zdjęcia swojej działalności. Z uwiecznionych relacji z różnego rodzaju wydarzeń wyłania się gościnność, wiele uśmiechu i otwartości.

Członkowie KGW „Kreatywni” z Kozłowa Biskupiego i Kornelina biorą udział w wielu imprezach i konkursach, gdzie zdobywają wiele nowych doświadczeń oraz nagród. Wzięli udział między innymi w organizowanych przez MODR Krajowych Dniach Pola, gdzie Pannie częstowały deserami z owocami i musami, chlebem ze smalcem oraz pysznymi pasztetami.

Ponadto w swej działalności mają doświadczenie jako organizatorzy imprez i konkursów. Festyn „Pożegnanie wakacji”, który KGW zorganizowało 20 sierpnia 2022 r., cieszył się dużym zainteresowaniem. Wraz z festynem zorganizowano konkurs na Najsmaczniejszą potrawę regionalną z ziemniaków.

Zdjęcia i przepis: KGW „Kreatywni”
z Kozłowa Biskupiego i Kornelina

Dworska gęśina w sosie rumianym

Składniki:

- ✓ gęsie udka 4 szt.
- ✓ gęsia szyja 1 szt.
- ✓ marchewka 1 szt.
- ✓ pietruszka 1 szt.
- ✓ seler 0,5 szt.
- ✓ cebula 1 szt.
- ✓ czerwone wino 150 ml
- ✓ miód, powidła śliwkowe, goździki, gałka muszkatołowa, imbir, sól, pieprz
- ✓ kasza gryczana
- ✓ wątróbka drobiowa
- ✓ suszone grzyby, natka pietruszki

Wykonanie:

Uda zamarynować w przyprawach z dodatkiem łyżki octu

winnego najlepiej na ok.

12 godzin, kaszę ugotować w wywarze z grzybów, wątróbkę sparzyć i posiekać, na farsz wymieszać kaszę z wątróbką, 1 jajo, natkę, posiekane grzyby, doprawić do smaku. Nadziać farszem skórę z szyjki, zaszyć, udka i szyję obsmażyć na smalcu, podlać winem, dodać pokrojone jarzyny, podlać odrobiną wody, nakryć, wstawić do pieca. Jak mięso będzie miękkie, sos z pieczenia zlać do garnka. Dodać: masło, miód, powidła, przyprawić, zagęścić odrobiną tartej bułeczki. Na półmisek wyłożyć uda, szyję pokrojoną na plastry, polać sosem, dokoła obłożyć młodymi ziemniakami osmażonymi na gęsim tłuszczu.



XV Kurpiowskie Targi Rolnicze

17 września Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Ostrołęka zorganizował cykliczną imprezę Kurpiowskie Targi Rolnicze.

Małgorzata Wyszomirska
malgorzata.wyszomirska@modr.mazowsze.pl



Laureaci konkursu wiedzy ekologicznej dla dzieci

12

Od wielu lat wpisuje się ona w lokalny kalendarz wydarzeń, szczególnie dla mieszkańców Ostrołęki, okolicznych miejscowości i powiatów. Jak co roku zostało przygotowanych wiele stoisk wystawowych i występów artystycznych. Była to doskonała okazja do promocji produktów dla lokalnych firm, twórców ludowych, twórców, rękodzielników, producentów produktów ekologicznych oraz instytucji działających w sektorze rolnictwa.

Mieszkańcy Ostrołęki i okolicznych gmin mogli kupić produkty ekologiczne, świeże pieczywo i wędliny wykonane według tradycyjnych receptur, miód pszczele z kurpiowskich pasiek, sery, piwo kozicowe i wiele innych wyrobów.

Jak co roku odbył się konkurs o puchar dyrektora MODR Oddział Ostrołęka na najlepszego dojarza *Kurpiowskich Targów Rolniczych*, który miał na celu wydojenie jak największej ilości mleka w przeciągu jednej minuty. Pierwsze miejsce z wynikiem 2,09 l wydojonego mleka wywalczył Leszek Modzelewski (na zdjęciu obok), drugie zajął Piotr Jaworski – udoił 1,85 l mleka, natomiast trzeci był Marek Dziekoński, który udoił 1,7 litra.

Po raz pierwszy zostały przeprowadzone warsztaty recyklingowe pod nazwą ZERO VASTE, dzięki którym nauczyliśmy dzieci i dorosłych, jak możemy wykorzystać pozostałości np. opakowań do ozdób kwiatów, albo resztki kartek do wykonania kart świątecznych.

Główną atrakcją targów były występy: Kół Gospodyń Wiejskich, kapel ludowych, występ GOLDEN VOICES przy centrum artystycznym Aleja pod kierownictwem Agnieszki Jakubiak oraz Natalia Dykty, zespołu artystycznego MAMZEL i recital lokalnego artysty Adama Wołosza.

Zdjęcia - archiwum MODR





Oficjalnego otwarcia dokonał Sławomir Piotrowski - dyrektor MODR Warszawa



Domowe wypieki — szarlotki

Szarlotka to jedno z najpopularniejszych ciast w polskich domach.

Występuje w niezliczonych odmianach. Szarlotki można piec przez cały rok, ale najlepiej smakują jesienią, kiedy świeżych jabłek mamy pod dostatkiem. Utarło się, że nazwa szarlotka odnosi się wyłącznie do ciast z jabłkami, ale szarlotki to także ciasta z: gruszkami, brzoskwiniami czy śliwkami.

Lidia Biernat

lidia.biernat@modr.mazowsze.pl

Nie każdy wie, że pomiędzy szarlotką a jabłecznikiem (jak często jest nazywana) istnieje delikatna różnica – poza owocami podstawą szarlotki jest ciasto kruche lub półkruche. Jabłecznik natomiast może być wykonany na cieście drożdżowym, francuskim lub na biszkopcie.

W polskiej wersji do szarlotek dodaje się przyprawy korzenne, zwłaszcza cynamon. Smak i wygląd szarlotek zależy od gatunku użytych jabłek. Jeżeli chcemy, by w trakcie pieczenia pokrojone w kostkę owoce nie rozpadły się, najlepiej sięgnąć po twarde i kwaskowate antonówki. Świetnie sprawdzają się także odmiany boiken czy szara reneta. Te ostatnie mają dość kruchy miąższ, który pod wpływem temperatury szybko się rozpada. Do szarlotek można dodawać świeże jabłka, dostępne o każdej porze roku, można też wykorzystywać rozprażone jabłka lub mus jabłkowy spasteryzowany w sezonie w słoikach. Na ciasto, najczęściej kruche lub półkruche, kładzie się jabłka surowe (starte na tarce o dużych oczkach albo pokrojone) smażone lub rzadziej suszone. Surowe jabłka po obraniu należy skropić sokiem z cytryny, by nie ściemniały, choć w niektórych przepisach nie ma to specjalnego znaczenia, bo jabłka po posypaniu cynamonem i tak nabiorą brązowego koloru. Oprócz cynamonu szarlotki można przyprawiać goździkami i imbirem. Jako dodatki znakomicie komponują się rodzynki, a także orzechy, które w połączeniu z jabłkami mięknią i nabierają niepowtarzalnego smaku. Jeśli do szarlotki używamy

musu jabłkowego, warto dodać do niego galaretkę, by uzyskać stałą konsystencję.

Ciasto kruche należy do tych najłatwiejszych, jednak warto poznać kilka tajników jego przygotowania.

Podstawowymi składnikami ciasta kruchego są: mąka, tłuszcz i żółtko. Co ważne, stosunek wagowy tłuszczu do mąki wynosi 1:2 (jedna część tłuszczu na dwie części mąki). Oprócz tego wykorzystujemy: śmietanę lub mleko, cukier lub sól, a także orzechy, migdały, kakao, wanilię, skórkę cytrynową lub pomarańczową, olejki zapachowe. Do prawdziwego ciasta kruchego nie dodaje się proszku do pieczenia czy sody oczyszczonej. Ciasto kruche piecze się w 180–200°C, przy czym piekarnik powinien być już wcześniej nagrany do odpowiedniej temperatury. Zbyt wysoka temperatura powoduje, że tłuszcz się wytapia, ciasto zlewa się, traci kształt i kruchość.

Ciasto półkruche różni się od kruchego proporcją tłuszczu i mąki. Na 1 kg mąki potrzeba 15–20 dkg tłuszczu, najlepiej masła. Ponadto ciasto półkruche spulchnia się, dodając proszek do pieczenia (1,0–1½ dkg na 1 kg mąki, im mniej dodaje się tłuszczu, tym więcej proszku do pieczenia). Najlepsza mąka do tego rodzaju ciasta, to typ 550–580. Innymi składnikami są: mleko lub śmietana, żółtko (najczęściej utarte z cukrem) oraz szczypta soli. Ciasto półkruche jest łatwiejsze i tańsze do przygotowania.



Szarlotka z jabłkami

Ciasto: 4½ szklanki mąki pszennej, 6 żółtek, 4½ łyżki cukru, 1 cukier waniliowy, 1½ kostki margaryny, 1½ łyżki proszku do pieczenia.

Piana: 6 białek, szczypta soli, ½ szklanki cukru, 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Masa jabłkowa: 1½ kg jabłek (najlepiej antonówek), odrobina wody, cukier do smaku, 1 łyżeczka cynamonu.

Wykonanie: na stolnicę przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, dodajemy pokrojoną margarynę, żółtka, cukier oraz cukier waniliowy. Ciasto zagniatamy, dzielimy na dwie części (⅔ i ⅓), zawijamy w torebki foliowe i wkładamy do zamrażarki na ok. 2 godziny. Jabłka obieramy i kroimy. Gotujemy z: wodą, cukrem i cynamonem, aż powstanie masa o konsystencji powideł, jabłka częściowo się rozgotują, a woda odparuje. Zostawiamy do ostygnięcia. Na wyłożoną papierem blachę większą część ciasta ścieramy na tarce o grubych oczkach i wkładamy do nagrzanego do 180°C piekarnika na ok. 20-25 min. Na zapieczone ciasto wykładamy masę jabłkową, następnie pianę z białek ubitą z dodatkiem soli, cukru i mąki ziemniaczanej. Na wierzch ścieramy pozostałą część ciasta i wkładamy ponownie do piekarnika na ok. 35 minut. Po wystudzeniu ciasto posypujemy cukrem pudrem.

Letnia szarlotka z porzeczkami

Składniki: 20 dag masła, 4½ szklanki mąki, 2 żółtka, 1 jajko, 1 szklanka cukru, 1½ kg jabłek, 1 łyżeczka cynamonu, ¾ szklanki cukru, ½ szklanki rodzynek lub czerwonych porzeczek, czerwone porzeczki z szypułkami do dekoracji.

Wykonanie: żółtka ucieramy z cukrem na gładki krem, dodajemy jajko i chwilę jeszcze ucieramy. Mąkę wysypujemy na blat, dodajemy posiekane masło oraz krem z jaj. Zagniatamy ciasto i wstawiamy na pół godziny do lodówki. Następnie rozwałkowujemy je na ok. ½ cm, przekładamy do wyłożonej papierem blachy i wyrównujemy. Niewielką ilość ciasta odkładamy. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na ok. 20 minut. Wyjmujemy ciasto. Rozkładamy jabłka pokrojone w dość grube plastry, przekładamy rodzynekami lub porzeczkami i posypujemy cynamonem. Na wierzchu układamy plecionkę z wałeczków utoczonych

z odłożonego ciasta (można zetrzeć ciasto na grubej tarce). Pieczemy jeszcze 30 minut. Dekorujemy gałązkami porzeczek.

Szarlotka ze śliwkami i kruszonką kokosową

Ciasto kruche: 2 szklanki mąki pszennej, 2 żółtka, ½ szklanki cukru, 1 cukier waniliowy, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 125 g masła.

Kruszonka kokosowa: ¾ kostki margaryny, ¾ szklanki cukru, 1½ szklanki mąki pszennej, 100 gram wiórek kokosowych.

Masa owocowa: 1 kg śliwek, 1 kg jabłek, 4 łyżki cukru, 3 łyżki mąki ziemniaczanej.



15

Wykonanie: na stolnicę przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, dodajemy pokrojone masło, żółtka, cukier oraz cukier waniliowy. Ciasto zagniatamy, zawijamy w torebkę foliową i wstawiamy na godzinę do lodówki. Śliwki myjemy, kroimy na połówki, usuwamy pestki, przekładamy do garnka, wsypujemy 2 łyżki cukru, dusimy na małym ogniu do momentu, aż będą gęste. Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne, kroimy na małe kawałki, przekładamy do garnka, wsypujemy 2 łyżki cukru, dusimy na małym ogniu do momentu odparowania wody. Ostudzone śliwki i jabłka łączymy ze sobą, dodajemy mąkę ziemniaczaną i dokładnie mieszamy. Formę wykładamy papierem do pieczenia, wylepiamy schłodzonym ciastem, wykładamy uprażone owoce. Do miski wsypujemy: mąkę, wiórki kokosowe, cukier oraz pokrojone masło. Wszystko łączymy ze sobą, posypujemy wierzch ciasta. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy przez 60 minut w temperaturze 180°C.

Źródła:

1. „Encyklopedia wypieków i pieczenia” – Wydawnictwo REA.
2. „Ciasta z blachy” – Wydawnictwo Dragon.

Malina - owoc prawie idealny

Maliny to bardzo popularne owoce, lubiane niemalże przez wszystkich. W stanie dzikim występują na znacznej części Azji oraz w niemal całej Europie, oprócz Portugalii i Islandii.

W Polsce są pospolite na całym obszarze. Ich owoce są nie tylko smaczne, ale też mają mnóstwo właściwości odżywczych i zdrowotnych.

Bogusława Zach

boguslawa.zach@modr.mazowsze.pl

Podobno maliny pochodzą z Azji Mniejszej i z Ameryki Północnej. Dzikie rosną w zagajnikach i lasach, w zaroślach i przy polnych drogach. W źródłach pojawiają się ok. 300 r. p.n.e. Jako pierwszy uznał malinę za roślinę uprawną Palladius w IV w. n.e. Pierwsze uprawy malin są znane z przyklasztornych ogrodów. Były wprowadzone od późnego średniowiecza, w końcu XVIII w. pojawiły się pierwsze odmiany hodowlane.

Malina należy do rodziny różowatych, jest rośliną wieloletnią. Charakteryzuje się łodygą rosnącą do 2 m wysokości. Pędy ma łukowo zwieszane i pokryte kolcami, a nasiona siatkowate i pomarszczone. Owoce maliny są czerwone i puszysto owłosione.

Maliny najlepiej rosną w miejscach słonecznych. Lubią gleby żyzne, bogate w składniki odżywcze, ale przepuszczalne i lekko kwaśne, o pH w granicach 5,5-6,5. Nie znoszą gleb zasadowych. Lubią wilgoć w podłożu, ale nie udają się na terenach zbyt mokrych, o wysokim poziomie wód gruntowych. Gorzej rosną na glebach zbyt luźnych, piaszczystych, ponieważ mają płytki system korzeniowy i na takich glebach problemem może być odpowiednie dostarczanie krzewom wody i składników pokarmowych. Bardzo dobrze znoszą temperatury zimowe.

Maliny możemy sadzić zarówno wiosną, jak i jesienią. Do prawidłowego wzrostu potrzebują dużo azotu. Uprawiając je, możemy stosować nawożenie organiczne i mineralne. Pamiętajmy, aby stosowane nawozy dobrze wymieszać widłami lub szpadlem z górną warstwą gleby.

Korzystne właściwości malin znajdziemy zarówno w owocach, jak i w liściach. Owoce zawierają kwasy organiczne, m.in.: cytrynowy, jabłkowy, salicylowy, elagowy. Poza tym maliny to bogactwo witamin (m.in. C, E, B₁, B₂, B₆) oraz substancji mineralnych, takich jak: potas, żelazo, magnez czy wapń. Jednak nie tylko owoce malin są jadalne. Liście malin także dobrze wpływają na nasze zdrowie. Zawierają bowiem: flawonoidy, kwasy organiczne i soki mineralne. Herbatka z liści malin jest zalecana profilaktycznie dla każdego.

Maliny, ze względu na swoje właściwości, są wykorzystywane w leczeniu wielu dolegliwości. Działają przeciwgorączkowo i napotnie, ponieważ zawarty w nich kwas salicylowy pobudza gruczoły potowe, a malinowe olejki eteryczne rozgrzewają. Działają przeciwzapalnie, ściągająco i przeciwbakteryjnie. Ponadto, dzięki zawartym w nich minerałom, obniżają ciśnienie krwi, wzmacniają serce i mają działanie przeciwmiażdżycowe. Potas reguluje gospodarkę wodno-elektrolitową organizmu, dlatego owoce malin są zalecane osobom cierpiącym na choroby nerek lub woreczka żółciowego. Hamują rozwój bakterii jelitowych, zmniejszają biegunkę, są także pomocne w łagodzeniu bólu miesiączkowego, gdyż powodują rozkurcz

mięśni gładkich. Bogactwo witamin w malinach korzystnie wpływa na układ odpornościowy, a zawarty w nich kwas elagowy jest silnym antyoksydantem i ma właściwości przeciwnowotworowe.

Maliny mogą także stać się podstawą lub ważną częścią diety. Dieta owocowa oparta na malinach prowadzi do skutecznego odchudzania, gdyż owoce te zawierają dużo błonnika wspomagającego utratę wagi. Ich lekkie działanie przeczyszczające wspomaga prawidłową pracę układu trawienego, a także pomaga przy zaparciach, bardzo częstych przy dietach odchudzających.

Owoce malin są również składnikiem wielu kosmetyków używanych do pielęgnacji skóry, ponieważ doskonale ją: nawilżają, wygładzają, tonizują i ujędrniają. Regulują również wydzielanie serum i działają antyseptycznie, a także naturalnie oczyszczają skórę, usuwając martwy naskórek, odprężają ją i poprawiają jej koloryt.

Owoce malin najlepiej jeść na surowo. Najsmaczniejsze są zaraz po zerwaniu z krzaczka. Niestety, sezon malinowy nie jest zbyt długi. Chcąc cieszyć się aromatem i smakiem malin, również zimą możemy zamrozić owoce. Co ważne proces ten nie niszczy witaminy C, co z kolei zachodzi podczas długiego gotowania. Dojrzałe owoce malin można wykorzystać do sporządzenia pysznych przetworów, którymi będziemy cieszyli się, gdy za oknem pojawi się jesienna i zimowa aura.

Najpopularniejszym przetworem z malin jest oczywiście syrop malinowy, który chętnie dodajemy do herbaty. Z malin możemy również zrobić smakowite: dżemy, konfitury i marmolady. Owoce te fantastycznie zachowują swój smak i aromat po ususzeniu. Warto też suszyć młode liście, które mogą stanowić jeden ze składników mieszanki zastępującej herbatę.

Jak widać, maliny są nie tylko smakowitymi, ale też bardzo cennymi owocami, przy czym ich uprawa jest dosyć prosta, dlatego warto mieć je w swoim ogrodzie. Te wyhodowane samodzielnie są najzdrowsze, najbardziej aromatyczne i wartościowe.

Źródła:

1. <https://www.fakt.pl/kobieta/zdrowie-i-fitness/wlasciwosci-malin-na-co-pomagaja-maliny/vnc50nd> - dostęp 20.09.2022.
2. <https://ncez.pl/abc-zywienia/zasady-zdrowego-zywienia/maliny-na-zdrowie> - dostęp 20.09.2022.
3. <https://kuchnia.wp.pl/malina-wartosci-odzywcze-wlasciwosci-lecznicze-zastosowanie-przepisy-6110484508883073a> - dostęp 20.09.2022.
4. <https://lokalnyrolnik.pl/blog/maliny-owoce-bliskie-idealowi-wartosci-odzywcze-zdrowotne/> - dostęp 20.09.2022.
5. <https://www.ekologia.pl/styl-zycia/zdrowa-zywnosc/maliny-owoce-wlasciwosci-witamins-i-wartosci-odzywcze-malin,20730.html> - dostęp 20.09.2022.

JESIENNE UPRAWY Z E-KODAMI NA ZAKUPY

Ubezpiecz uprawy i zyskaj e-kod
o wartości 200 zł do sklepu znanej sieci.

Materiał marketingowy. Materiał nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego i ma charakter wyłącznie informacyjny. Warunki akcji promocyjnej znajdują się w Regulaminie Akcji „Uprawy z e-kodem do Biedronki”, który dostępny jest na stronie i-rolnik.pl. Akcja promocyjna skierowana jest wyłącznie do osób fizycznych. Trwa do 30.11.2022 lub wyczerpania zapasów. Pula e-kodów jest ograniczona i wynosi 20 000 sztuk.

Miedze śródpolne i zadrzewienia w krajobrazie rolniczym

Śródpolne miedze należą do „użytków ekologicznych” i pełnią wiele ważnych funkcji prośrodowiskowych i ochronnych na terenach rolniczych, a zwłaszcza na gruntach ornych.

Miedze śródpolne są zaliczane do stref buforowych gruntów rolnych i stanowią wyłączony z użytkowania rolniczego pas terenu oddzielający pola uprawne. W świetle zaleceń unijnych obszar ten powinien mieć od 2,0 do 5,0 metrów. Pas zieleni śródpolnej, aby sprzyjał występowaniu różnych gatunków fauny typowej dla agrocenoz, „czyli biocenozy uprawnej”, powinien być zróżnicowany pod względem składu gatunkowego.

Roślinność występująca na miedzach to zwykle mieszanina traw oraz różnych gatunków roślin dwuliściennych, a czasem krzewów i pojedynczych drzew. Bogactwo gatunkowe roślinności występującej na terenie miedz sprzyja zasiedlaniu ich przez różne gatunki: owadów, pajęczaków, płazów, drobnych ssaków oraz ptaków, które mogą być naturalnymi sprzymierzeńcami rolnika w walce ze szkodnikami upraw polowych, tj. mszyce i wciornastki. Miedze śródpolne stanowią naturalną strefę występowania dzikiej fauny i flory i tym samym sprzyjają tworzeniu bioróżnorodności. Poza funkcjami ochronnymi podnoszą walory estetyczne krajobrazu rolniczego.

Korzyści dla rolnika i środowiska

Miedze i zadrzewienia śródpolne mogą się przyczyniać do ochrony mikroklimatu, jakości środowiska i pełnić funkcje fitosanitarne dla upraw monokulturowych, ponieważ:

- chronią przed przemieszczaniem się zanieczyszczeń nawozowych z pól uprawnych do wód głównie takich składników nawozowych, jak: azot i fosfor, które są przyczyną eutrofizacji, czyli „nadmiernego użyznienia” wód powierzchniowych;
- zatrzymują wody opadowe i roztopowe oraz chronią przed nadmiernym wysuszeniem gleby pól położonych przy pasie roślinności;
- zakrzaczone miedze i zadrzewienia śródpolne mogą skutecznie ograniczać siłę wiatru i przeciwdziałać procesom erozyjnym;

- pasy zieleni śródpolnej mogą tworzyć naturalną barierę ograniczającą przemieszczanie się niektórych chorób i szkodników upraw;

- różnorodność pod względem gatunkowym miedz tworzą sprzyjające siedlisko dla wielu gatunków pożytecznych gatunków: płazów, drobnych ssaków oraz ptaków;

- miedze porośnięte dzikimi gatunkami roślin zielarskich mogą poprawiać warunki zdrowotne, czyli „fitosanitarne” upraw polowych w swoim sąsiedztwie;

- są siedliskiem występowania owadów zapylających, dzięki którym może zwiększyć się plonowanie wielu gatunków roślin uprawnych w sprzyjających warunkach nawet o 50%;

- mogą być miejscem występowania dzikich gatunków krzewów owocowych jadalnych dla człowieka (dzika róża, dzika porzeczka, dziki bez czarny, jeżyna, malina, jarzębina, głogi, śliwy) i owoców niejadalnych, które mogą stanowić źródło pożywienia wielu ptaków i ssaków (śliwa tarnina, kalina koralowa, morwa biała);

- miedze i zadrzewienia urozmaicają krajobraz i podnoszą jego walory estetyczne.

Gatunki świata roślinnego i zwierzęcego występujące na miedzach

Szata roślinna miedz może być zróżnicowana. Zwykle jest typowa dla rodzimych gatunków roślin występujących na określonym terenie. Do cennych rodzimych drzew do śródpolnych pasów zieleni są zalecane następujące: klon zwyczajny i klon jawor, lipa drobnolistna, dąb bezszypułkowy, leszczyna pospolita, grab pospolity, grusza polna (Karg, 2003). Drzewa i krzewy, będące naturalnym schronieniem i źródłem pożywienia na porośniętych nimi miedzach śródpolnych, mogą być również miejscem stałego gniazdowania wielu gatunków ptaków śpiewających, tj. słowik, dziwonia, trznadel oraz tymczasowym schronieniem w wędrówce drobnych gadów i płazów, tj. jaszczurki oraz takich ptaków, jak: kuropatwy, przepiórki

i bażanty. Ocenia się, że na polach uprawnych poprzecinanych miedzami występuje znacznie większa liczba pożytecznych ptaków niż na terenie upraw monokulturowych.

Zabiegi agrotechniczne zalecane i zabronione na miedzach śródpolnych

Aby miedze pełniły wiele funkcji w krajobrazie rolniczym warto je odpowiednio pielęgnować i troszczyć się o ich dobry stan poprzez stosowanie określonych zabiegów agrotechnicznych, tj.:

- niestosowanie nawozów i chemicznych środków ochrony roślin na obrzeżach pól uprawnych, gdyż mogą wykazywać szkodliwe a nawet toksyczne działanie dla owadów zapylających oraz naturalnych wrogów szkodników upraw;
- niestosowanie zabiegów agrotechnicznych (orka, bronowanie) na miedzach i w ich bliskim sąsiedztwie, które mogą je uszkadzać;
- w razie konieczności wyłącznie mechaniczne usuwanie uciążliwych trwałych chwastów, które mogą zarastać pola uprawne, tj.: nawłoc kanadyjska perz właściwy, ostrożeń polny;
- należy pamiętać, że wykaszanie roślinności pasów ochronnych jest dozwolone nie częściej niż raz na rok, w terminie po 15 lipca do 30 września, z zachowaniem istniejących drzew i krzewów.

Opracowała:
dr hab. Irena Burzyńska
Instytut Badawczy Leśnictwa
w Sękocinie Starym

Źródła:

1. Karg J., Zadrzewienia śródpolne, strefy buforowe i miedze. Biblioteczka Krajowego Programu Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa 2003.
2. Golis A., Szyszkiewicz-Golis M., Zadrzewienia śródpolne, aleje i tradycyjne sady. Zadrzewienia śródpolne. Broszura Informacyjna, Poznań 2007.

Dynia w roli głównej

Dynia pochodzi z Ameryki, gdzie była hodowana już około 3000 lat temu.

Marzanna Kacperska

marzanna.kacperska@modr.mazowsze.pl

Pierwszymi jej hodowcami byli Indianie z dzisiejszego Peru. Do Europy została przywieziona w XV w., przez Krzysztofa Kolumba, na którym zrobiła duże wrażenie!

A czy wiecie, że dynia ma siostry?

Jedna siostra gruba, druga ze strąkami, za to trzecia jak ta lala – nie jest to bajka o Kopciuszku.

To opowieść o Trzech Siostrach: dynia, fasola i kukurydza są warzywami, które można i warto uprawiać na jednej grządce dla wzajemnych korzyści, które sobie dają. Wpływ roślin na siebie nawzajem nazywamy **allelopatią!**

Uprawa dyni w Polsce coraz popularniejsza!

Uprawa dyni z roku na rok zwiększa swoją powierzchnię, gdyż warzywo to coraz chętniej jest kupowane przez polskich konsumentów.

A czy wiecie, że:

- uprawa dyni może być także nakierowana na odmiany pod paszę dla zwierząt.

W tym wypadku musimy mieć na uwadze, że owoce dyni zawierają bardzo dużo wody.

Odmiany konsumpcyjne charakteryzują się suchą masą na poziomie kilku procent. Jednak dostępne są również odmiany o niższej zawartości wody, np. Ambar – odmiana z przeznaczeniem głównie dla zwierząt, charakteryzująca się suchą masą na poziomie 16-17 %.

Tak duża ilość wody w dyniach powoduje, że same owoce nie mogą być zakiszane. Dlatego też przy zakiszaniu stosuje się dodatkowe słomy, otrąb, plew bądź suszonych wysłodków buraczanych.

Lubiecie ciekawostki? Zapraszam!

- Owoce dyni zbiera się, gdy są całkowicie dojrzałe, co poznaje się po zmianie barwy skórki na intensywniejszy kolor i „pustym” dźwięku przy pukaniu. Zawierają wtedy najwięcej cukrów!

- Owoce dyni są bogate w składniki odżywcze. Dynia jest też często uprawiana dla owoców, używanych do marynat i marmolady, a także do różnych potraw. Miąższ owoców wpływa dodatnio na działanie przewodu pokarmowego, wydzielanie żółci, poprawia gospodarkę wodną organizmu i przemiany soli oraz wzmacnia system immunologiczny. Owoce zawierają: węglowodany, białka, a także karoteniny, stanowiące prowitaminę A i sole mineralne: fosfor, potas, cynk, sód, siarka i magnez. Nasiona mają działanie przeciwpasożytnicze. Działają skutecznie m.in. przeciw robaczkom i tasiemczykom u bydła i świń. W oleju z pestek dyni jest wysoka zawartość kwasów tłuszczowych nienasyconych i nasyconych oraz witaminy K, karotenoidów i tokoferoli.

- Dynia uprawiana jest również na nasiona!

- A czy wiecie, że te nasiona są zbierane kombajnem? – reszta to nawóz!



A jak to robi kombajn?

Podczas zbioru następuje rozdrobnienie całej dyni, oddzielnie miąższu od pestek, które są płukane wodą na ostatnim bębnie kombajnu. Potem odbywa się suszenie pestek dyni ciepłym powietrzem do wilgotności 8-10%. Jest to ostateczny już proces ich konserwacji.

Uwaga! W Polsce mamy farmy dyniowe!

Jedną ze słynniejszych w naszym kraju jest ta w Powsinie pod Warszawą. Oprócz atrakcji z dynią w roli głównej można zwiedzić tu miejscowe zoo, pobawić się w słomianym labiryncie, a nawet przejechać traktorem!

Uwaga!

Mamy również **Zagrody Edukacyjne** z dynią w roli głównej. W Polsce są także **Gospodarstwa Agroturystyczne**, w których są prowadzone warsztaty dla dzieci i dorosłych, gdzie bohaterką jest dynia. Goście gospodarstwa uczestniczą przy jej zbiorze, a organizowane kulinarne „wariacje z dynią” bawią i uczą uczestników.

Dynia! niewątpliwie inspiruje, prawda?

- a może **Zagroda Edukacyjna?**
- a może **Gospodarstwo Agroturystyczne?**
- posieję w ogródku **trzy siostry?**
- czy jednak zasieję dynię i wykorzystam **jako paszę?**
- nastawię się na uprawę dyni **na nasiona?**
- zaproszę swoje dzieci, wnuki, rodzinę na wspólny zbiór i wspólną kolację lub dzieci z miejskiego przedszkola?

Niech doświadczą, jak piękna i gościnna jest **polska wieś** i zobaczą, że tytułowa bohaterka jest niekwestionowaną królową!

Źródła:

1. www.tygodnik-rolniczy.pl
2. <http://farmadyn.pl>
5. „Farmer”

Jesienne odżywanie rzepaku

Rzepak ozimy w naszej szerokości geograficznej jest najważniejszą rośliną oleistą. W Polsce w 2022 r. był uprawiany na pow. 1 056,8 tys. ha, odnotowano 8,6% wzrost areálu w stosunku do roku poprzedniego. Najwięcej rzepaku – ponad 130 tys. ha, uprawia się w woj. dolnośląskim, w woj. mazowieckim rzepak ozimy uprawiano na 59 tys. ha.

Henryk Jankowski
henryk.jankowski@modr.mazowsze.pl

Plonowanie rzepaku oraz jego zimotrwałość zależą w dużym stopniu od jesiennego rozwoju i odżywiania roślin w tym okresie. Na jego jesienny rozwój ma wpływ wiele czynników (temperatura, opady, długość okresu wegetacji jesienniej), na które rolnik nie ma wpływu. Oprócz pogody na rozwój i przetrwanie wpływ mają: termin i gęstość siewu, dobór odmiany, nawożenie makro- i mikroelementami. Podstawowe zadanie rolnika polega na takim doborze wyżej wymienionych czynników, aby rzepak wszedł w okres zimowania z dobrze rozwiniętą rozetą 8-10 liści, miał niewybujalą pąk wierzchołkowy, zgromadzone odpowiednie ilości cukrów w soku komórkowym i grubą szyjkę korzeniową, co świadczy o dobrze rozwiniętym systemie korzeniowym.

Aktualnie nawożenie podstawowe jest już wykonane przed siewem, jednak warto zwrócić uwagę na fakt, że rzepak ma duże potrzeby pokarmowe. Przyjmuje się, że na wytworzenie plonu 4t/ha pobiera średnio 240 kg N, 120 kg P 320 kg K, 60 kg S i 32 kg Mg oraz znaczne ilości mikroskładników. Te składniki rzepak pobiera przez cały okres wegetacji, ale niektórych z nich nie warto stosować wiosną, np. fosfor wolno przemieszcza się w glebie i jest stosowany pogłównie wiosną, w małym stopniu pobierany przez korzenie, poza tym wpływa na rozwój systemu korzeniowego. Natomiast potas odpowiada za gospodarkę wodną w roślinie i syntezę cukrów. Jego niedobór może zmniejszyć mrozoodporność rośliny o 3 do 6 stopni. Jednak głównym składnikiem pokarmowym, który odpowiada za przygotowanie rzepaku do zimy, jest azot. Jesienne nawożenie azotem musi być ostrożne, ponieważ niedobór i nadmiar będą niekorzystne. Niedobór to słaby rozwój rośliny – nieuzyskanie odpowiedniej wielkości, przenawożenie powoduje natomiast wybujanie łanu i wyniesienie pąka wierzchołkowego, zwiększenie zawartości wody w roślinie, co wiąże się ze zmniejszeniem odporności na mróz i choroby. Na rozwój roślin, oprócz nawożenia azotem, mają wpływ warunki pogodowe. W danych warunkach w przypadku słabego wzrostu rzepaku jesienią, aby poprawić stan plantacji, można zastosować azot pogłównie w ilości 10-15 kg N/ha w postaci roztworu mocznika. Jednocześnie wskazane jest, aby dokarmianie dolistne azotem połączyć z siarczanem magnezu i mikroelementami – głównie borem i manganem, wpływającymi na zimotrwałość rzepaku. Nawożenie rzepaku mikroskładnikami jest uzasadnione tym, że obserwowana jest niska ich zawartość w glebie, a z drugiej strony ograniczony jest ich dopływ z innych źródeł, np. nawozów naturalnych – rzepak często jest uprawiany w gospodarstwach bez inwentarza.

Zastosowanie nawozów mikroskładnikowych, zawierających głównie bor i mangan, stymuluje rozwój systemu korzeniowego.

Bor bierze udział w procesie podziału i różnicowania się komórek stożków wzrostu łodyg i korzeni, ma wpływ na przemiany i transport węglowodanów w roślinie. Duże potrzeby pokarmowe rzepaku w stosunku do boru są związane z wpływem tego składnika na tworzenie organów generatywnych. Rzepak ozimy w porównaniu z wieloma roślinami uprawnymi wykazuje duże zapotrzebowanie na bor. Sprawdzeniem wystąpienia niedoboru boru jest prosty test, polegający na wykonaniu podłużnego przekroju korzenia rośliny. Zniszczony rdzeń wskazuje niedożywienie roślin borem. Symptomy niedoboru B ujawniają się także w fazie formowania się pędu głównego w postaci pęknięcia łodyg. Bor stanowi integralny składnik ściany komórkowej i odpowiada za jakość tkanki mechanicznej rośliny, dlatego dobre odżywienie rośliny zmniejsza ryzyko pęknięcia łodyg.

Bor jest pierwiastkiem, który nie przemieszcza się w roślinie i w warunkach niskiej zawartości w glebie dolistne nawożenie powinno być wykonane kilkukrotne (raz jesienią i 2-3 razy wiosną).

Drugim istotnym mikroskładnikiem w jesiennym odżywianiu rzepaku jest mangan. Jego funkcje są związane z przekształcaniem azotu w roślinie. Mangan stymuluje pobieranie fosforu, a przez to pośrednio wpływa na rozwój systemu korzeniowego rośliny. Rzepak pobiera duże ilości manganu ok. 270 g Mn z 1ha. O przyswajalności tego składnika dla roślin decyduje głównie pH gleby – im gleba jest bardziej kwaśna, tym związki manganu są bardziej rozpuszczalne i łatwiej dostępne, w glebach kwaśnych koncentracja Mn może być nawet toksyczna dla roślin. Natomiast brak Mn hamuje proces fotosyntezy.

Nawożenie uzupełniające mikroskładnikami jesienią powinno być rozpoczęte w fazie 5. liścia rzepaku. W okresie późnojesiennym wybór nawozów mikroelementowych powinien sprowadzać się do form chemicznych soli, które są skuteczne w niższych temperaturach. Stosowanie mikroskładników w okresie jesiennym powinno mieć działanie profilaktyczne, uprzedzające potencjalne skutki ich niedoboru wiosną.

Źródła:

1. Korzeniowska J., Stanisławska-Głubiak E., Jadczyż T., Lipiński W., „Nawożenie upraw rolniczych mikroelementami” Instrukcja upowszechnieniowa nr 249 IUNG Puławy 2021.
2. Murawska B., „Jesienne nawożenie rzepaku”, Nowoczesna uprawa nr 7/2022.
3. Gaj R., „Wspieraj rośliny mikroelementami”, Nowoczesna uprawa nr 9/2021.
4. Śmigielska-Siarkowska J., „Bor-pierwiastek priorytetowy dla rzepaku” Farmer nr 9/2021.
5. www.rejestrupraw.arimr.gov.pl

Wspólna Polityka Rolna od 2023 r.

Komisja Europejska zatwierdziła w sierpniu Krajowy Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027. Krajowe plany strategiczne uwzględniają cele polityki rolnej UE.

Zawierają najważniejsze informacje na temat tego, w jaki sposób będą wypłacane środki na wsparcie dochodów rolników i rynku rolno-spożywczego oraz rozwój obszarów wiejskich.

Mariusz Sobiecki

mariusz.sobiecki@modr.mazowsze.pl

Małgorzata Najechalska

malgorzata.najechalska@modr.mazowsze.pl

Oprócz nas zatwierdzone krajowe plany strategiczne mają: Dania, Finlandia, Francja, Irlandia, Portugalia i Hiszpania. Też kraje te przystępują do tworzenia ustaw i rozporządzeń, które będą regulować warunki pozyskiwania środków unijnych. Budżet Krajowego Planu Strategicznego to ponad 25 mld euro, 22 mld euro to środki unijne. Aż 17,3 mld euro przeznaczono na płatności bezpośrednie – filar I WSP oraz 4,7 mld na pomoc z filaru II WPR. Dodatkowo 3,2 mld euro pochodzi ze środków krajowych.

W Krajowym Planie Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej zostały zwiększone wydatki na: klimat, środowisko i dobrostan zwierząt. Wprowadzono też nowy rodzaj płatności bezpośrednich, tzw. ekoschematy. Ministerstwo rolnictwa przewiduje uruchomienie wsparcia w ramach Krajowego Planu Strategicznego WPR od 2023 r.

System warunkowości

Prawo do dopłat bezpośrednich będzie uzależnione od spełnienia przez rolnika tzw. warunkowości. Rolnik będzie zobligowany do przestrzegania wymogów w zakresie zarządzania (SMR) oraz norm dobrej kultury rolnej (DKR), zgodnej z ochroną środowiska. Rolnicy będą stosować wymogi z zakresu zarządzania, opublikowane w odpowiednich dyrektywach i rozporządzeniach oraz respektować 9 norm dobrej kultury rolnej. Te dwa rodzaje norm składają się na system warunkowości, który musi być przestrzegany przy ubieganiu się o płatności bezpośrednie. System zastąpi obecną zasadę wzajemnej zgodności tzw. cross-compliance oraz zazielenienie.

Co będzie finansowane?

W ramach I filaru WPR w 2023 r. dopłaty bezpośrednie będą obejmować takie formy wsparcia, jak w poprzednich, ale pojawią się zmiany, dotyczące płatności:

- podstawowej – brak stosowania redukcji płatności (cappingu),
- redystrybucyjnej – będzie przyznawana do 30 ha w gospodarstwach mających maksymalnie 300 ha,
- dla młodych rolników – pojawi się wymóg posiadania odpowiednich kwalifikacji lub umiejętności; nie będzie obowiązywał limit powierzchni na gospodarstwo,
- związane z produkcją dopłaty do młodego bydła i krów – rolnicy z województw, w których średnia wielkość gruntów rolnych jest niższa, niż średnia krajowa (tj. woj. lubelskiego, łódzkie-

go, małopolskiego, mazowieckiego, podkarpackiego, śląskiego i świętokrzyskiego) będą mogli ubiegać się o płatność, mając tylko 1 szt. zwierząt. Natomiast producenci z pozostałych województw mogą uzyskać płatność do co najmniej 3 szt. zwierząt.

Wśród płatności realizowanych z I filaru znajdują się także ekoschematy.

W ramach II filaru WPR będą:

- kontynuowane płatności ONW (z ograniczeniami naturalnymi i innymi szczególnymi ograniczeniami),
- wsparcie na rozwój małych gospodarstw oraz młodych rolników. Oprócz młodych rolników o pomoc na rozpoczęcie prowadzenia działalności rolniczej oraz przedsiębiorstw wiejskich będą mogli występować także inni rolnicy,
- działania inwestycyjne w gospodarstwach: poprawiające dobrostan bydła i świń, w zakresie OZE i na rzecz poprawy efektywności energetycznej, zapobiegające rozprzestrzenianiu się ASF oraz te, które przyczyniają się do ochrony środowiska i klimatu. Przewidziano także wsparcie na inwestycje w gospodarstwach rolnych, zwiększające konkurencyjność. Ma to być działanie zbliżone do obecnej modernizacji gospodarstw.

Będą finansowane działania bezpośrednio oddziałujące na środowisko (ochrona cennych siedlisk i zagrożonych gatunków na obszarach Natura 2000 oraz poza Natura 2000, rolnictwo ekologiczne, ekstensywne użytkowanie łąk i pastwisk na obszarach Natura 2000, zachowanie sadów tradycyjnych odmian drzew owocowych, zachowanie zagrożonych zasobów genetycznych roślin i zwierząt w rolnictwie oraz bioróżnorodność na gruntach ornych).

Z pomocy z II filaru będą dalej finansowane zalesiania oraz tworzenie zadrzewień śródpolnych, a także rozwój usług na rzecz rolnictwa. Zachowano także pomoc na tworzenie i rozwój organizacji producentów i grup producentów rolnych oraz marketing i rozwój współpracy, dotyczący żywności wytwarzanej w ramach systemów jakości oraz scalanie gruntów.

Plan Strategiczny przewiduje kontynuowanie dopłat do składek ubezpieczenia zwierząt gospodarskich. Nowością jest dofinansowanie funduszy wzajemnościowych.

Źródła:

1. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/polski-plan-strategiczny-dla-wpr-zatwierdzony-przez-komisje-europejska>
2. Szkolenie uzupełniające dla doradców rolniczych pt. Wsparcie doradcze w zakresie ekoschematów - materiały szkoleniowe
3. Marciniak-Czerniatowicz E., Dopłaty bezpośrednie w 2023 r. – stawki i zmiany. Sprawdź! 24 sierpnia 2022.

XXIV Dzień Kukurydzy i Buraka w Poświętnem

10 września na terenie MODR Oddział Poświętne w Płońsku odbył się XXIV Dzień Kukurydzy i Buraka. Tegoroczna edycja wydarzenia była bardzo rozbudowana i gwarantowała wiele atrakcji.

tekst: Emilia Ambroziak
emilia.ambroziak@modr.mazowsze.pl
Janusz Sychowicz
janusz.sychowicz@modr.mazowsze.pl



Od lewej Jacek Malicki - p.o. dyrektora generalnego KOWR, Barbara Sałata - Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu, Tomasz Skorupski - zastępca dyrektora MODR Warszawa

Zwiedzający interesowali się charakterystykami ekspozowanych odmian. Była to z pewnością wyjątkowa lekcja porównawcza różnych odmian kukurydzy i buraka cukrowego, uprawianych w tych samych warunkach glebowych i w tej samej technologii. Rolnicy mieli także możliwość zapoznania się z różnymi technologiami, dotyczącymi: nawożenia, ochrony przed agrofagami oraz systemami siewu w kukurydzy i buraku cukrowym.

Maszyny

Ogromnym zainteresowaniem cieszyły się pokazy pracy maszyn. Mieliśmy możliwość obejrzenia zbioru kukurydzy na ziarno kombajnem New

Kolekcje odmian były rekordowo duże. Zaprezentowano zdecydowanie więcej interesujących pokazów maszynowych. Interesująca okazała się też wystawa maszyn rolniczych. Miło nas zaskoczyła wyjątkowo liczna reprezentacja wystawców firm hodowlanych oraz producentów i dystrybutorów produktów do produkcji rolniczej.

Pole doświadczalne

Zaprezentowano: 117 odmian kukurydzy, 30 odmian buraka cukrowego w kolekcjach odmian oraz 21 odmian kukurydzy w doświadczeniach Porejstrowego Doświadczalnictwa Odmianowego. Informacji o odmianach udzielali przedstawiciele firm hodowlano-nasiennych.



Kolekcja odmian kukurydzy



Pokaz zbioru kukurydzy na ziarno



Holland CX6.80 ze specjalistyczną przystawką, dedykowaną do zbioru kukurydzy również marki New Holland. Następnie na zwiedzających czekała niesamowita atrakcja w postaci robota FarmDroid FD20, czyli maszyny siewno-pielęgnacyjnej działającej na energię słoneczną dzięki zastosowaniu paneli fotowoltaicznych. Wszyscy zainteresowani mogli obejrzeć z bliska i ocenić efekty jego pracy.

Kolejny pokaz dotyczył zbioru buraka cukrowego, wykonanego kombajnem Ropa Tiger 6. Ostat-

nim z tegorocznych, ale równie ciekawym, był pokaz pracy agregatu ścierniskowego CLC PRO 3,0 m firmy Kverneland, pracującego w zestawie z ciągnikiem T7.270 New Holland o imponującej mocy silnika - 270 KM. Wystawa maszyn prezentowała najnowocześniejsze ciągniki rolnicze czołowych producentów o różnej mocy silnika, maszyny do spulchniania gleby, sprzęty służące do coraz powszechniej stosowanej uprawy pasowej, innowacyjne opryskiwacze rolnicze, kombajny zbożowe z przystawkami do zbioru kukurydzy oraz słonecznika.

Tradycyjnie pracownicy MODR Oddział Poświętne w Płońsku przygotowali stoisko z materiałami informacyjnymi, dotyczącymi charakterystyki odmian roślin uprawnych i udzielali zainteresowanym fachowych porad. Szczególnym zainteresowaniem zwiedzających cieszyła się ekspozycja tegorocznych snopków dawnych odmian zbóż, a także prezentacja bulw ziemniaka, zebranych z pola doświadczalnego w Poświętnem.

Nowością tegoroczną były słoje z nasionami zbóż, rzepaku oraz roślin strączkowych. Dzięki nim rolnicy mieli możliwość obejrzenia i oceny jakości ziarna poszczególnych odmian i wybrania najbardziej odpowiedniej dla własnych potrzeb. Dla wielu rolników DKiB to wyjątkowa okazja do zapoznania się z najnowocześniejszymi rozwiązaniami, porównania upraw różnych odmian buraka i kukurydzy czy różnych technologii ochrony, a zdobyta wiedza zaowocuje możliwością wykorzystania jej w gospodarstwach rolnych

23



A tak wyglądał zbiór buraków cukrowych

XVI Jesienny Jarmark „od pola do stołu” za nami

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Poświętne w Płońsku, pielęgnując dziedzictwo kulturowe i kulinarne mazowieckiej wsi 10 września zorganizował imprezę pod nazwą XVI Jesienny Jarmark „od pola do stołu”.

Swoje produkty zaoferowało ponad 50 wystawców.

tekst: Danuta Bronowska

danuta.bronowska@modr.mazowsze.pl

zdjęcia: Bożena Chadzyńska

bozena.chadzyńska@modr.mazowsze.pl

Byli to producenci tradycyjnej żywności: wyrobów wędliniarskich, serów, miodów, olejów, chleba, wyrobów z wikliny, a także gospodarstwa produkujące: kwiaty, krzewy, drzewka owocowe i ozdobne. Oferta XVI Jesiennego Jarmarku była bardzo bogata.

Kluczowym punktem programu była konferencja zorganizowana w Centrum Edukacyjno-Konferencyjnym pt. „Rolniczy handel detaliczny jako ważne źródło dochodu dla mieszkańców obszarów wiejskich”. Jej tematyka została poświęcona rozwojowi przedsiębiorczości na obszarach wiejskich poprzez podnoszenie poziomu wiedzy i umiejętności w obszarze małego przetwórstwa lokalnego i form dystrybucji żywności, w tym głównie w ramach rolniczego handlu detalicznego. Szczegółowo zostały omówione zagadnienia, dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, produktu regionalnego i tradycyjnego, innowacyjnych rozwiązań, poprawiających jakość produktów, możliwych do zastosowania w produkcji małej skali. Wykłady poprowadzili eksperci rangi krajowej, posiadający wieloletnie doświadczenie w zakresie przetwarzania i sprzedaży żywności w gospodarstwach rolnych: **prof. Zbigniew Dolatowski - Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego Warszawa i Barbara Sałata - Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Radomiu.**

tworzeniem i sprzedażą żywności, zgodnie z obecnie obowiązującą literą prawa.

Uczestnikami XVI Jesiennego Jarmarku „od pola do stołu” byli rolnicy i mieszkańcy Mazowsza, którzy przybyli, by zapoznać się z wieloma ciekawymi formami przedsiębiorczości wiejskiej, porozmawiać z producentami lub wytwórcami, wymienić poglądy czy doświadczenia.

Impreza stwarzała możliwość bezpośrednich rozmów z doradcami MODR Oddział Poświętne w Płońsku, przedstawicielami Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa Oddziału Terenowego w Warszawie, Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, pracownikami Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa Biura Powiatowego w Płońsku, Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego Placówki Terenowej w Ciechanowie, Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Płocku Inspektorat w Płońsku i Lokalnej Grupy Działania – Przyjazne Mazowsze z Płońska.

Na Jesiennym Jarmarku nie mogło zabraknąć współpracujących z Ośrodkiem Kół Gospodyń Wiejskich. Skupione zostały wokół imprezy towarzyszącej BITWA REGIONÓW, zorganizowanej przy współudziale Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, Starostwa Powiatowego w Płońsku i Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa Biura Powiatowego w Płońsku. Na stoiskach wystawienniczych dumnie prezentowały swoje wyroby kulinarne, rękodzieło i sztukę ludową, częstowały własnoręcznie przygotowanymi słodkościami.

Na zwiedzających czekały też takie atrakcje, jak warsztaty: tkackie, malarskie i kowalskie, przygotowane przez okolicznych twórców ludowych, a na scenie można było podziwiać występy zespołu „Warto żyć” z Nowego Miasta i Zespołu Ludowego Gminy Płońsk „Swada”, a także śledzić powiatowy etap Bitwy Regionów, czyli VII edycji konkursu kulinarnego dla Kół Gospodyń Wiejskich.

Jury konkursu po degustacji wielu pysznych specjałów zwróciło uwagę na niezwykle kunszt kulinarny członkiń KGW, których receptury wylaniały się niejako z produktów naszej mazowieckiej ziemi i przybierały postać regionalnych dań, przygotowanych rękami polskich kobiet.

Najlepsze okazało się KGW Szpask „My kobiety i faceci” z gminy Raciąż, drugie miejsce zajęło KGW „W kobiecym gronie” z Nowego Radzikowa, gm. Czerwińsk, a trzecie KGW w Kołozębnie, gm. Sochocin.



Uczestnicy konferencji

Dodatkowo przez cały czas trwania konferencji eksperci byli dostępni w ramach konsultacji eksperckich. 60 uczestników konferencji miało możliwość bezpośredniej rozmowy z ekspertami, zadawania pytań i wyjaśniania wątpliwości, związanych z wy-



Laureatki Bitwy Regionów

Zdobywczynie I miejsca staną do dalszej bitwy na szczeblu wojewódzkim.

Nagroda za najlepsze stoisko spośród KGW biorących udział w Bitwie Regionów trafiła do KGW Szapsk, a za najlepszą nalewkę do KGW Unieck.

Nagroda za najładniejsze stoisko XVI Jesiennego Jarmarku „od pola do stołu” powędrowała do Regionalnego Stowarzyszenia Twórców Kultury i Dziedzictwa Narodowego Raciąż.

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa z siedzibą w Warszawie przygotował miłą niespodziankę – Piknik z Produktem Polskim. Była to degustacja polskiej żywności dla uczestników imprezy, przygotowana przez Restaurację Poświętne i podana na terenie ogro-



Oferta rękodziela była bardzo bogata

„#Slava Ukraini – działania na rzecz integracji społecznej cudzoziemców legalnie przebywających w powiecie płońskim”, spotkały się z bardzo ciepłym przyjęciem i aprobatą ze strony zwiedzających.

Uczestnicy jarmarku podziwiali warsztaty zorganizowane przez twórców ludowych, a degustacja pierogów przygotowanych podczas warsztatów z trzema różnymi farszami pieściła podniebienia zwiedzających.

Szesnąstą imprezę z tego cyklu otworzyli **Tomasz Skorupski** – zastępca dyrektora MODR Warszawa i **Jarosław Grabowski** – dyrektor Oddziału Poświętne w Płońsku.

Nie byłoby sukcesu organizacyjnego XVI Jesiennego Jarmarku „od pola do stołu” bez dobrej pogody, a ta mimo wcześniejszych obaw nas w tym roku nie zawiodła i sprawiła, że do Poświętnego przybyli mieszkańcy - Płońska, powiatu płońskiego i okolicznych powiatów.

Zapraszamy za rok!



Podczas maratonu lepienia pierogów

Zadrzewienia śródpolne

– istotny element krajobrazu wiejskiego

Obecność drzew w otaczającym nas krajobrazie jest uwarunkowana wielowiekową tradycją. Człowiek na łonie natury odzyskuje siły vitalne oraz wewnętrzną harmonię.

Justyna Szydłowska

justyna.szydłowska@modr.mazowsze.pl

Bardzo intensywny rozwój cywilizacyjny prowadzi do zmian środowiska naturalnego również na terenach wiejskich. W rolnictwie dominuje trend wielkopowierzchniowych arealów pól uprawnych pozbawionych drzew i krzewów. Jest to zjawisko niepokojące, mogące przynieść katastrofalne skutki.

Według definicji, zadrzewienia to pojedyncze drzewa lub krzewy lub ich większe skupiska na terenie niebędącym lasem, wraz z zajmowanym przez nie terenem i pozostałymi składnikami szaty roślinnej tego obszaru.

Nawiązując do historii, wypada wspomnieć o gen. Dezyderym Chłapowskim, który w latach 20. XIX wieku w miejscowości Turwia stworzył rozległy system zadrzewień. Obecnie włości te znajdują się na terenie Parku Krajobrazowego im. gen. Dezyderego Chłapowskiego, a zachowane okazy mają walory przyrodnicze i naukowe.

26

Funkcje zadrzewień

Zadrzewienia śródpolne mają znaczący wpływ na klimat. Są naturalną zaporą przeciwwietrzną, osłabiają prędkość wiatru. Wpływają na zmniejszenie strat wody z gleby, hamują spływ powierzchniowy wód i ograniczają erozję. Pochłaniają znaczne ilości ciepła, chroniąc przed nagłymi zmianami temperatury i zmniejszając ryzyko występowania m.in. przymrozków.

Zadrzewienia śródpolne dostarczają korzyści produkcyjnych bezpośrednio i pośrednio. Bezpośrednie korzyści to: produkcja drewna, owoców, ziół, itp., a pośrednie – zwiększenie ilości pól. Są także ostoją wielu gatunków rodzimej flory i fauny, np.: trznadla, myszy polnej, pazia królowej. Zapewniają zwierzętom bazę pokarmową przez cały sezon wegetacyjny. Stwarzają odpowiednie miejsca zakładania gniazd, a także pełnią funkcję dróg migracyjnych.

Pozytywnie wpływają na samopoczucie człowieka poprzez m.in. zapewnienie miejsca do rekreacji, wypoczynku oraz zaspokojenia potrzeb estetycznych.

Zadrzewienia pełnią więc funkcje: ochronne, produkcyjne i społeczno-kulturowe.

Z tych względów krajobraz rolniczy powinien być jak najbardziej urozmaicony, co można osiągnąć przez utrzymanie już istniejących zadrzewień lub nasadzenie nowych. Trzeba mieć jednak świadomość, że tworzenie nasadzeń wymaga wiedzy i doświadczenia. Te wprowadzane przez człowieka powinny być spójne z istniejącym krajobrazem, tworzone w oparciu o gatunki rodzime, dobrane do konkretnego środowiska. Dobór odpowiednich rodzimych gatunków zależy m.in. od żyzności gleby i warunków świetlnych.

By ograniczyć te skutki przekształcania krajobrazu rolniczego, propagujemy zalesianie.

„Wsparcie na zalesianie i tworzenie terenów zalesionych”

Ze względu na istotną rolę zadrzewień w ochronie różnorodności biologicznej w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 funkcjonuje Poddziałanie 8.1 „Wsparcie na zalesianie i tworzenie terenów zalesionych”. Od 1 czerwca do 1 sierpnia 2022 r. odbywał się nabór wniosków na zalesianie i tworzenie terenów zalesionych. Dzięki temu rolnicy tworzący nasadzenia mogą otrzymać wsparcie: w wysokości **10 892 zł/ha** lub w przypadku terenów na stokach o nachyleniu powyżej 12° w kwocie **13 644 zł/ha** oraz pomoc finansową na ochronę nasadzeń przed zniszczeniem. Dodatkowo rolnikom przysługuje płatność roczna **2494 zł/ha**, przyznawana do powierzchni utrzymywanych zadrzewień śródpolnych na ich pielęgnację. Programem będą objęte zadrzewienia na **gruntach ornych**, tworzące jeden kompleks, stanowiący zwartą powierzchnię powiązaną gospodarczo lub przyrodniczo o powierzchni co najmniej **0,1 ha** i nie większej niż **0,5 ha** oraz szerokości co najmniej **4 m** i nie większej niż **20 m**. Określona jest liczba minimalna i maksymalna wysadzonych drzew i krzewów w liczbie odpowiadającej **1500 i 2500 szt./ha**. Ściśle określone są wymagania odnośnie doboru gatunków drzew i krzewów do nasadzeń.

Bardzo ważne jest znaczenie zadrzewień śródpolnych dla krajobrazu rolniczego, silnie przekształcanego przez człowieka. Najlepszym rozwiązaniem pogodzenie produkcji rolnej z elementami przyrodniczymi.

Miejmy nadzieję, że wraz z powiększającą się świadomością społeczeństwa oraz możliwością dofinansowania będziemy obserwować wzrost zalesień.

Źródła:

1. Zakładanie zadrzewień śródpolnych w ramach wspólnej polityki rolnej, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, maj 2022.
2. Kujawa A., Kujawa K., Zajączkowski J., Borek R., Tyszek-Chmielowiec P., Jóźficzuk J., Krukowska-Szopa I., Śliwa P., Witkoś-Gnach K., 2018. Zadrzewienia na obszarach wiejskich – dobre praktyki i rekomendacje. Fundacja EkoRozwoju, Wrocław.

Przetwory inne niż zwykle

Uwielbiamy tradycyjne przetwory – powidła śliwkowe, dżemy truskawkowe czy klasyczne kiszone ogórki, lecz czasem może warto otworzyć się na nowości i spróbować czegoś innego? Wtedy nasze przetwory będą świetną przekąską, przystawką albo smakowitym prezentem. Sięgajmy zatem po sezonowe warzywa i owoce, i do dzieła!

Justyna Decyk
justyna.decyk@modr.mazowsze.pl

Kecup z cukinii

Składniki: 1,5 kg cukinii, 0,5 kg cebuli, 0,5 szklanki octu 10%, sól, 0,5 kg cukru, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 1 płaska łyżeczka ostrej papryki, 2 koncentraty pomidorowe.

Sposób przygotowania: cukinię i cebulę obieramy, ścieramy na tarce o grubych oczkach. Solimy garścią soli i odstawiamy na 6 godzin. Po tym czasie dodajemy 0,5 kg cukru i gotujemy 20 minut, mieszamy, by się nie przypaliło. Następnie dodajemy: paprykę, pieprz, koncentrat i ocet. Całość gotujemy jeszcze 10 minut, lekko studzimy i blendujemy na jednolitą masę. Ponownie podgrzewamy. Gorący keczup nalewamy do słoików i odstawiamy do góry dnem. Nie trzeba go pasteryzować.



Dżem z jarzębiny

Składniki: 1 kg jarzębiny, 0,5 kg cukru.

Sposób przygotowania: oczyszczone umyte owoce jarzębiny zalewamy chłodną wodą tak, by zakryła owoce i zagotowuje-



my. Odlewamy wywar i ponownie zalewamy owoce, tym razem wrzątkiem. Podgrzewamy na małym ogniu, po 15 min. dodajemy cukier i mieszając, podgrzewamy przez kolejne 15 minut. Gorący dżem przekładamy do słoików. Zakręcamy i przykrywamy, by słoiki powoli stygły.

Nutella ze śliwek

Składniki: 3 kg słodkich, mocno dojrzałych śliwek węgerek, 1 kg cukru, 150 g kakao, 100 g gorzkiej czekolady (opcjonalnie).

Sposób przygotowania: śliwki zasypujemy cukrem i odstawiamy na 30 minut, aż puszczą sok. Następnie owoce gotujemy przez 45 minut, a potem blendujemy i znów gotujemy 40 minut, cały czas mieszając. Na 5 minut przed końcem gotowania do śliwek dodajemy kakao i opcjonalnie połamaną na kostki czekoladę. Miesza- my. Gorące powidła przelewamy do słoików, mocno zakręcamy i odstawiamy do całkowitego wystygnięcia.

Ocet jabłkowy

Składniki: 1 kg jabłek, 3 łyżki cukru na 1 l wody.

Sposób przygotowania: jabłka dokładnie myjemy, osuszamy, usuwamy pestki. Kroimy na ćwiartki i układamy w słoiku. Jeśli mamy obierki z innych jabłek, możemy je dodać. Zalewamy posłodzoną, przegotowaną i wystudzoną wodą. Dociskamy talerzykiem i np. kamyczkiem, przykrywamy gazą i odstawiamy na co najmniej miesiąc.

Zazwyczaj przygotowujemy te same, klasyczne i ulubione przetwory, ale warto poeksperymentować w kuchni. Zachęcam, bo domowe przetwory są zdecydowanie lepsze od tych ze sklepowej półki. Mają prosty skład, są bez sztucznych dodatków czy konserwantów. Wyróżnia je naturalny smak. Możemy też samodzielnie kontrolować ilość dodawanego cukru i przypraw. Praca nad nimi daje nam ogrom satysfakcji, zarówno gdy je przygotowujemy i zimą, gdy przynosimy je ze spiżarni.

Starajmy się wykorzystać jak najwięcej sezonowych warzyw i owoców, które w okresie jesienno-zimowym urozmaicą nasze dania.

Zródło:

1. Berger St., „Kuchnia polska”, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne.
2. Machałek P., „Przetwory z pomysłem”, Społeczny Instytut Wydawniczy Znak.

Normy Dobrej Kultury Rolnej od 2023 roku

Rolnicy ubiegający się o płatności bezpośrednie już od kilku lat przestrzegają praktyk, które zapewniają utrzymanie gruntów rolnych w dobrej kondycji z poszanowaniem ochrony środowiska.. W Krajowym Planie Strategicznym zasady te są zapisane jako normy Dobrej Kultury Rolnej. Jest ich 9. Rolnicy będą zobowiązani przestrzegać ich, ubiegając się o płatności. O zasadach prowadzenia upraw w gospodarstwach wynikających z norm piszemy poniżej.

Małgorzata Najechalska
malgorzata.najechalska@modr.mazowsze.pl

Utrzymywanie trwałych użytków zielonych na ustalonym poziomie

Norma DKR 1. Utrzymywanie trwałych użytków zielonych w oparciu o proporcję trwałych użytków zielonych w stosunku do użytków rolnych. Ten wymóg jest już znany rolnikom, którzy spełniają obowiązek zazieleniania. Norma obliuguje, by udział trwałych użytków zielonych w powierzchni gruntów rolnych w skali całego kraju nie zmniejszył się o więcej niż 5% w stosunku do roku referencyjnego 2018.

Ochrona torfowisk i terenów podmokłych

Norma DKR 2. Minimalna ochrona terenów podmokłych i torfowisk. Norma ma na celu magazynowanie węgla w glebie i zapobieganie emisji dwutlenku węgla do atmosfery. Będzie obowiązywała rolników mających w swoim gospodarstwie wyznaczone obszary podmokłe i torfowiska. Obejmie gleby pochodzenia organicznego o zawartości materii organicznej $\geq 30\%$ o łącznej miąższości co najmniej 40 cm. Wdrożenie jej nastąpi w 2025 roku.

Niewypalanie ściernisk

Norma DKR 3. Zakaz wypalania ściernisk, chyba że odbywa się to ze względów związanych ze zdrowiem roślin. Norma ta już obowiązuje. Sporadycznie dopuszcza się wypalanie, np. gdy jest ono zgodne z zaleceniami inspektora Państwowej Inspekcji Ochrony albo gdy spalamy na polu łęty ziemniaka w przypadku wykrycia w bulwach ziemniaka bakterii *Clavibacter sepedonicus*, *Ralstonia solanacearum*.

Nawożenie w pobliżu wód

Norma DKR 4. Ustanowienie stref buforowych wzdłuż cieków wodnych. Norma ta oznacza zakaz stosowania nawozów oraz środków ochrony roślin na gruntach rolnych w pobliżu wód powierzchniowych w odległości wynoszącej co najmniej 3 m.

Mniej orki na stokach

Norma DKR 5. Zarządzanie orką lub inne odpowiednie techniki uprawy w celu zmniejszenia ryzyka degradacji gleb, biorąc pod uwagę nachylenie terenu. Grunty orne położone na stokach o nachyleniu powyżej lub równym 14 stopni nie mogą być wykorzystywane pod uprawę roślin wymagających utrzymywania redlin wzdłuż stoku. Nie mogą też pozostawać jako ugór czarny w okresie jesienno-zimowym (od 1 listopada do 15 lutego). Jeśli wykorzystuje się je pod uprawę roślin wieloletnich oraz w uprawach trwałych (sady, drzewa owocowe), to na stokach tych trzeba utrzymywać okrywę roślinną lub ściółkę w międzyrzędziach.

Okrywa ochronna na gruntach ornych zimą

Norma DKR 6. Minimalna pokrywa glebowa w najbardziej newralgicznych okresach i obszarach. Norma oznacza obowiązek utrzymania na powierzchni stanowiącej co najmniej 80% gruntów ornych wchodzących w skład gospodarstwa rolnego okrywy ochronnej gleby w okresie od 1 listopada do 15 lutego. Okrywę roślinną mogą stanowić: uprawy ozime, trawy na gruntach ornych, międzyplony ozime, można też pozostawić ściernisko albo grunty pokryte resztkami pożywnymi czy mulczem.

W uprawach trwałych (sady, drzewa owocowe) powinna być też zachowana okrywa ochronna gleby w międzyrzędziach we wspomnianym okresie.

Płodozmian na gruntach ornych

Norma DKR 7. Zmianowanie upraw na gruntach ornych, z wyjątkiem upraw rosnących pod wodą.

Gospodarstwa powyżej 10 ha gruntów ornych będą zobowiązane od 2024 r. do:

- prowadzenia upraw na powierzchni co najmniej 40% gruntów ornych w taki sposób, aby na każdej działce rolnej, w porównaniu z rokiem poprzednim, była prowadzona inna uprawa w plonie głównym,
- powyższy obowiązek będzie spełniony, jeśli po zbiorze plonu głównego wprowadzimy uprawę wtórną z innej grupy i utrzymamy ją przez co najmniej 8 tygodni, licząc od terminu siewu albo utrzymamy wsiewkę przez wspomniany okres,
- na wszystkich gruntach ornych w gospodarstwie taka sama uprawa w plonie głównym nie może być prowadzona dłużej niż 3 lata,
- jeśli będą uprawiane rośliny korzystnie wpływające na potencjał gleby, takie jak: bobowate, trawy zielone rośliny pastewne, mieszanki bobowatych drobnonasiennych z trawami albo uprawy wieloletnie lub grunty będą ugorowane, to powyższe normy nie obowiązują.

Dodatkowo rolnicy muszą spełnić wymóg dywersyfikacji upraw. Gospodarstwa powyżej 10 ha gruntów ornych będą zobowiązane do prowadzenia co najmniej 3 różnych upraw na gruntach ornych, przy czym uprawa główna nie może zajmować więcej niż 65% gruntów ornych, a dwie uprawy główne łącznie nie mogą zajmować więcej niż 90% gruntów ornych, czyli udział najmniejszej uprawy nie może być mniejszy niż 10%.

Ugorowanie

Norma DKR nr 8. Minimalny udział powierzchni gruntów ornych przeznaczonych na obszary i elementy nieprodukcyjne, i na wszystkich użytkach rolnych, zachowanie elementów krajobrazu oraz zakaz ścinania żywopłotów i drzew podczas okresu lęgowego ptaków oraz okresu wychowu młodych.

Norma ta będzie wdrożona od 2024 r. Rolnicy mający powyżej 10 ha będą musieli przeznaczyć:

- co najmniej 4% gruntów ornych na obszary i elementy nieprodukcyjne, w tym grunty ugorowane,
- co najmniej 3% gruntów ornych na poziomie gospodarstwa

przeznaczyć na obszary i elementy nieprodukcyjne, w tym grunty ugorowane, pod warunkiem, że rolnik zobowiąże się przeznaczyć co najmniej 7% swoich gruntów ornych na obszary lub elementy nieprodukcyjne, w tym grunty ugorowane, w ramach bardziej zaawansowanego ekoschematu,

- co najmniej 7% gruntów ornych na poziomie gospodarstwa przeznaczonych na obszary i elementy nieprodukcyjne, w tym grunty ugorowane oraz międzyplony lub uprawy wiążące azot, uprawiane bez stosowania środków ochrony roślin, z czego 3% będą stanowić obszary i elementy nieprodukcyjne, w tym grunty ugorowane.

Obiekty nieprodukcyjne to m.in.:

- elementy krajobrazu objęte obowiązkiem zachowania lub elementy charakterystyczne dla kultury,
- grunty ugorowane, w tym ugory z roślinami miododajnymi, bez stosowania środków ochrony roślin,
- żywopłoty, pasy zadrzewione, zadrzewienia liniowe lub pojedyncze drzewa,
- rowy,
- zagajniki śródpolne,
- oczka wodne,
- miedze śródpolne, strefy buforowe działek,
- pasy gruntów kwalifikujące się do płatności wzdłuż obrzeży lasu (bez produkcji) bez stosowania środków ochrony roślin.

Natura 2000

Norma DKR 9. Zakaz przekształcania lub zaorywania trwałych użytków wyznaczonych jako cenne na obszarach Natura 2000.

Rolnicy nie mogą przekształcać lub zaorywać wyznaczonych cennych trwałych użytków zielonych położonych na obszarach Natura 2000. Norma ta jest znana rolnikom przestrzegającym zazielenienia. Dotyczy trwałych użytków zielonych, dla których w planach zadań ochronnych albo w planach ochrony określono działania ochronne dla siedlisk przyrodniczych, gatunków roślin i zwierząt oraz ich siedlisk w ramach Natura 2000.

Przedstawione normy służą łagodzeniu zmian klimatu, wzmacniają ochronę środowiska, w tym różnorodność biologiczną. Ich przestrzeganie staje się konieczne, aby rolnik zyskał płatności.

Źródła:

1. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/polski-plan-strategiczny-dla-wpr-zatwierdzony-przez-komisje-europejska>
2. <https://wiescirolnicze.pl/prawo-i-finanse/dopłaty-bezpośrednie-po-2023-roku-jakie-warunki-trzeba-bedzie-spełnić-dkr/> - D. Andrzejewska

To już VII edycja konkursu kulinarnego dla Kół Gospodyń Wiejskich „Bitwa Regionów”, organizowanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Wydarzenie to już na stałe wpisało się do kalendarza imprez kulinarnych i dowodzi, że polska kuchnia jest nie tylko smaczna i niezwykle różnorodna, ale także może być niewyczerpanym źródłem inspiracji.



Rodzime smaki w „BITWIE REGIONÓW”

Podstawowym celem konkursu jest promowanie regionalnych potraw, a także bogactwa i różnorodności lokalnych tradycji kulinarnych, promocja aktywności Kół Gospodyń Wiejskich, informowanie o produktach rolnych i żywnościowych oraz metodach ich produkcji.

Zmagania drużyn z całej Polski co roku przyciągają rzesze miłośników regionalnej i tradycyjnej kuchni. Stale wzrasta też zainteresowanie samym konkursem. W VI edycji wzięło udział ponad 600 zespołów, a do obecnej zgłosiło się blisko 3,2 tys.! Tegoroczna rywalizacja to największa impreza dla Kół Gospodyń Wiejskich w Polsce. Etap powiatowy odbywa się podczas blisko 230 Pikników z PRODUKTEM POLSKIM. Bogate programy tych wydarzeń, obfitujące w szereg atrakcji, w tym m.in. występy zespołów ludowych, pokazy, konkursy tematyczne, warsztaty, a także znakomite potrawy prezentowane przez Koła Gospodyń Wiejskich, ukazujące bogactwo kulinarne każdego regionu sprawiają, że inicjatywa spotyka się z dużym zainteresowaniem osób odwiedzających.

Okras wakacji to właśnie czas organizacji pikników z PRODUKTEM POLSKIM w powiatach. Podczas tych wydarzeń drużyny KGW przedstawiają swoje dania, spośród których w etapie wojewódzkim „Bitwy Regionów” będą rywalizować 10. Piknik z PRODUKTEM POLSKIM i konkurs „BITWA REGIONÓW” to wyjątkowy czas promocji polskiej żywności i lokalnych producentów oraz dostawców.

Mamy niepowtarzalną okazję poznać potrawy przygotowane z rodzimych produktów, ale w niebanalny sposób i w zupełnie innym wydaniu.

Gdyby nie „Bitwa Regionów”, to kto rozpoznałby potrawę o nazwie galicyjskie gołąbki z suską sechłońską? Mało kto! A suska sechłońska, czyli odmiana suszonych owoców śliwy domowej jest certyfikowana i niepowtarzalna! Jak to mawiają gospodynie, „kuchnia jest bowiem elementem życia – nie tylko zaspokaja podstawowe potrzeby, ale łączy pokolenia i upamiętnia historię regionu”.

Czy nazwa dzindyżki skojarzyłaby się mieszkańcom innych województw niż warmińsko-mazurskie z pierogami lub kołdunami litewskimi, gdyby nie wygrana w VI edycji „Bitwy Regionów”?

Ten przysmak jako dzindyżki z hreczką i skrzeczkami został wpisany w 2019 roku na listę produktów tradycyjnych, a w konkursie został zaprezentowany w innej odsłonie, czyli z wędzoną sielawą i kaszą w świętojańskim wianku z sezonowych ziół w dwóch sosach. Jury doceniło oryginalną wersję dania.

W czasie konkursowych zmagania w ocenie danej potrawy ważny jest bowiem nie tylko jej smak, wartości aromatyczne i tekstura składników, ale także sposób prezentacji i estetyka podania.

Wartością dodaną tych spotkań kulinarnych jest przede wszystkim poznawanie zasobów poszczególnych części Polski.



Ich odmienność, a zarazem sposób kreacji potraw, wykorzystanie krajowych produktów w nowych wariacjach wzbudza zachwyt. Co ważne, takie pikniki i prezentacja dań mogą się stać inspiracją dla rodzimych przedsiębiorców czy restauratorów, aby czerpać z zasobów własnego regionu. Taka oferta, bogata w lokalne produkty, może przyciągać turystów krajowych i zagranicznych zgodnie z zasadą, że najważniejsze jest zrozumieć, dla kogo będzie się gotować.

Warto podkreślić, że takie wydarzenia to również integracja społeczności lokalnych: mieszkańców, którzy kibicują paniom z Kół Gospodyń Wiejskich i trzymają kciuki za przedstawicielki ich regionu, a w późniejszej fazie konkursu – całego województwa.

Koła Gospodyń Wiejskich w tym konkursie pokazują, że Polska smakuje. I tradycyjnie i nowoczesnie. Ich praca to swoisty hołd dla bogactwa smaków polskiej tradycyjnej kuchni, a jednocześnie promocja lokalnych produktów od miejscowych producentów.

Konkurencja co roku jest coraz bardziej zacięta, ale pamiętajmy, że bez względu na to, komu przypadnie nagroda, i tak zwycięża PRODUKT POLSKI.

Źródło: KŚOW

Właściwości babki lancetowatej

Babka lancetowata to bylina o niewielkich wymaganiach uprawnych, łatwo przystosowująca się do różnych warunków atmosferycznych. Jest rośliną rosnącą dziko. Występuje niemal na całym świecie na polach, łąkach i w ogrodach. Wygląda niepozornie i przez wielu jest traktowana jak chwast, ale w apteczkach naszych babć pełniła ważną rolę.

Agnieszka Maciejczak
agnieszka.maciejczak@modr.mazowsze.pl

Od wieków była stosowana w medycynie naturalnej. Na przestrzeni dziejów babką lancetowatą próbowano leczyć choroby niemal wszystkich narządów. Współczesne badania naukowe potwierdzają zawartość wielu związków o działaniu prozdrowotnym w wyciągu z babki lancetowatej. Można ją stosować pod wieloma postaciami, m.in.: syropu, naparu lub nalewki.

Jak wygląda babka lancetowata?

Babka lancetowata ma bogate w aktywne związki chemiczne podłużne, równoległe unerwione zielone liście oraz brunatny, kłosowaty kwiatostan pokryty drobnymi, białymi płatkami. Liście należy zebrać w okresie kwitnienia, a następnie wysuszyć.

Historia stosowania babki lancetowatej

Babkę lancetowatą początkowo wykorzystywano głównie do opatrywania skaleczeń i ran. Obserwując jej korzystny wpływ na proces gojenia, zaczęto stosować ją w wielu innych schorzeniach, była postrzegana jako panaceum. Stosowano ją w infekcjach dróg oddechowych, układu moczowego i układu pokarmowego. Postęp medycyny umożliwił przeprowadzenie wielu badań, które umożliwiły zidentyfikowanie wielu substancji chemicznych zawartych w liściach babki lancetowatej.

Składniki aktywne babki lancetowatej

- pektyny i polisacharydy – związki o działaniu śluzotwórczym. Wspomagają gojenie, ułatwiają odkrztuszanie wydzieliny zalegającej w drogach oddechowych,
- flawonoidy – należą do antyoksydantów. Redukują stan zapalny, działają przeciwstarzeniowo, naprawiają uszkodzenia komórek,
- irydoidy – substancje o działaniu przeciwbakteryjnym, które umożliwia m.in. szybsze gojenie ran,
- garbniki – obkurczają naczynia krwionośne, działają ściągająco, zmniejszają obrzęk tkanek objętych stanem zapalnym,
- witaminy i składniki mineralne – krzem, cynku, beta-karoten, witaminy C i K,
- nienasycone kwasy tłuszczowe – zawarte przede wszystkim w nasionach babki wykazują działanie przeciwutleniające, spowalniają procesy starzenia.

Zastosowanie babki lancetowatej

Główne obszary zastosowań babki lancetowatej w medycynie, to infekcje dróg oddechowych oraz gojenie ran. Jej składniki przyspieszają regenerację naskórka oraz działają bakteriostatycznie w obrębie rany. Z powodzeniem można stosować ją w razie ukąszeń owadów – zmniejszy dolegliwości bólowe, zredukuje obrzęk i stan zapalny w okolicy ukąszenia. Opatrunki z babki lancetowatej wykorzystuje się także w leczeniu oparzeń oraz odleżyn. Aby ułatwić gojenie ran, warto zaopatrzyć się w preparat zawierający jak największe stężenie wyciągu z babki lancetowatej.

Napar z babki lancetowatej pomaga w łagodzeniu objawów infekcji dróg oddechowych. Wyciąg z babki lancetowatej działa rozkurczająco na oskrzela, zmniejsza ich obrzęk i łagodzi stan

zapalny. Syrop z babki lancetowatej z miodem redukuje suchy kaszel i pomaga pozbyć się chrypki.

Babka lancetowata znalazła zastosowanie w wielu produktach kosmetycznych. Jej działanie antyseptyczne i łagodzące wyraźnie poprawia stan skóry oraz wspomaga regenerację naskórka.

Produkty z babki lancetowatej

Produkty zawierające babkę lancetowatą mogą być stosowane zarówno miejscowo, jak i doustnie. Niektóre są dostępne w aptekach. Wiele z nich można przygotować samodzielnie. Do najpopularniejszych należą:

Syrop

Syrop z babki lancetowatej to tradycyjny produkt na kaszel i podrażnione gardło. Aby przygotować go samemu, wystarczy umyć kilka garści liści babki, zblendować je i zalać wodą w proporcji 1:1. Następnie dodać 500 g cukru lub po 250 g cukru i miodu. Całość zagotować, a następnie podgrzewać na wolnym ogniu do momentu zgęstnienia syropu.

Gotowy syrop przechowujemy w lodówce, spożywamy po 1 łyżeczce 3 razy dziennie.

Nalewka

Najprostszą nalewkę z liści babki przygotujemy, zalewając świeże liście babki wódką i odstawiając je na 2 tygodnie w ciemne, chłodne miejsce. Nalewkę możemy wykorzystywać zewnętrznie w formie okładów na skórę. Jeśli chcemy stosować nalewkę doustnie, warto dodać do niej nieco miodu.

Maść

Ziołowa maść z ekstraktem babki lancetowatej działa kojąco na skórę problematyczną. Warto również ją stosować w razie ukąszeń owadów, oparzeń i stanów zapalnych. Jeśli nie mamy pod ręką gotowej maści, możemy stosować okłady ze świeżych, rozartych liści babki umieszczonych na czystej gazie.

Napar

Napar możemy przygotować zarówno ze świeżych, jak i suszonych liści babki. Liście należy zalać wodą, zagotować, a następnie odstawić do naciągnięcia na ok. 15 minut. Napar zadziała korzystnie w razie dolegliwości żołądkowo-jelitowych. Płukanie gardła takim naparem zmniejszy jego podrażnienie i złagodzi chrypkę.

Kosmetyki

Dzięki zawartości wielu cennych składników babka lancetowata często pojawia się w składzie kosmetyków naturalnych. Kremy i maseczki do cery problematycznej, balsamy do ciała, kremy do rąk i stóp, a także płukanki i szampony do włosów to tylko niektóre z jej zastosowań. Regularnie stosowana babka lancetowata ujędrnia, wygładza i regeneruje naszą skórę.

Źródło:

1. <https://www.poradnikzdrowie.pl>
2. <https://www.swiatleku.pl>

Przeżyjmy to jeszcze raz

„Regionalne serowanie – promocja produktów i integracja sektora przetwórstwa mleka”

Ewa Stanik
ewa.stanik@modr.mazowsze.pl

Projekt „Regionalne serowanie – promocja produktów i integracja sektora przetwórstwa mleka” został zrealizowany przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie Oddział Radom wraz z partnerami Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich:

- Lubelskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Końskowoli,
- Kujawsko-Pomorskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Minikowie,
- Łódzkim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach.

Podczas realizacji projektu zorganizowano dwudniowe warsztaty serowarskie i pięciodniowy wyjazd studyjny „Szlakiem Oscypkowym” w okolicie Zakopanego i Podhala.

Projekt ten zrealizowano w ramach konkursu nr 6/2022 dla partnerów Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Celem głównym operacji było przekazanie wiedzy z zakresu produkcji, przetwórstwa i sprzedaży żywności na niewielką skalę oraz wprowadzania jej na rynek w krótkich łańcuchach żywności i podjęcie działań, zmierzających do wyznaczenia kierunków rozwoju gospodarstw rolnych poprzez aktywne uczestnictwo rolników w rozpoczęciu działalności przetwórczej.

Pierwszy dzień warsztatów: wizyta w Zakładzie Mleczarskim FigAnd sp. z o.o.

FigAnd to firma rodzinna. Dzisiaj, po 30 latach funkcjonowania w branży mleczarskiej, jest liderem rynku radomskiego, za-

trudniającym ponad 160 osób, skupującym ponad 120000l mleka dziennie. Zakład mleczarski FigAnd jest producentem wyrobów wyprodukowanych wyłącznie z polskiego mleka. Specjalizuje się w świeżych produktach mleczarskich o krótkich terminach przydatności. Wytwarza także produkty dla HoReCa, gastronomii i branży cukierniczo-piekarniczej. Są one dostępne na terenie: Anglii, Czech, Słowacji i Niemiec. Uczestnicy projektu prześledzili zautomatyzowany ciąg produkcyjny, degustowali sery i jogurty, które są wizytówką firmy oraz zapoznali się z wymogami weterynaryjnymi, jakie trzeba spełnić przy zakładaniu działalności z przetwórstwie mleka, które zostały omówione przez trzech trenerów: kierownika zakładu, kierownika laboratorium i pełnomocnika zarządu spółki, prokurenta.

Drugi dzień warsztatów: wykład na temat zasad bezpiecznego przetwarzania żywności

Przeprowadzono wykład z zakresu zasad bezpiecznego przetwarzania żywności w świetle nowych przepisów prowadzenia działalności przetwórczej w gospodarstwach rolnych z zakresu Rolniczego Handlu Detalicznego i przetwórstwa w ramach Działalności Marginalnej, Lokalnej i Ograniczonej (MOL), które to pozwolą na przetwarzanie własnych produktów lokalnych, a z czasem staną się marką o zasięgu regionalnym lub krajowym.

Następnie Serowar Żuławski Pan Krzysztof Jaworski poprowadził warsztaty warzenia serów, podczas których ich uczestnicy wytwarzali sześć rodzajów sera oraz mieli możliwość zapoznania się z mikrobiologią mleczarską, oferującą różne kultury startowe, które mają przeprowadzić szybką fermentację mleka, bez lub z jednoczesnym wytworzeniem atrakcyjnego aromatu i profilu

smakowego, a mianowicie: bakterii prostej fermentacji mlekowej, bakterii propionowej fermentacji, bakterii rozkładu oraz drożdży i pleśni w mleku. Jeszcze kilka lat temu serowarzy skupiali się na cechach sera zaraz po jego produkcji. Dziś standardem staje się kontrola jakości aż do samego końca okresu przydatności – często to właśnie wtedy pojawia się problem gorzknienia, wynikający między innymi z rozwoju niepożądanego mikroflory.

Możliwość uczestniczenia w warsztatach dla rzemieślniczych producentów sera metodą tradycyjną i wizytowanie linii technologicznej dużego zakładu mleczarskiego pozwoliły zwrócić uwagę uczestnikom na to, iż serowar tradycyjny ma bardzo istotną prze-



Uczestnicy wyjazdu studyjnego

wagę nad wielkotowarową produkcją sera. Otóż zna on swój surowiec – mleko, w sposób odpowiedni je traktuje przy pozyskaniu, transporcie i chłodzeniu. Mleko udojowe nie ma tak długiego łańcucha chłodniczego, ma o wiele krótszą tak zwaną drogę mleczną. Dzięki temu nie jest „wymęczone” mechanicznie transportem, zachowuje świeżość i ma pierwotny skład mikroflory bakteryjnej kwaszającej, bez obcych szczepów zimnolubnych (są zmorą serowarów w mleczarstwie, gdzie mleko trzeba długo chłodzić i transportować na duże odległości). Dzięki tak wielu sprzyjającym okolicznościom serowar tradycyjny już na samym początku wytwarzania ma przewagę nad dużą mleczarnią, która ponadto ma duże koszty i wiele utrudnień. Produkt serowara tradycyjnego będzie ceniony przez konsumentów jako zdrowszy i smaczniejszy. W związku z tym tradycyjny ser uzyska dużo wyższą cenę, co przy niskich kosztach, przyczyni się do dobrej opłacalności wytwarzania rzemieślniczego sera.

Wyjazd studyjny „Szlakiem Oscypkowym”

W okolicach Zakopanego i Podhala uczestnicy wyjazdu zapoznali się z funkcjonującymi tam organizacjami producentów – przetwórców mleka oraz mogli przyrzeć się relacjom rolnik – przetwórstwo – handel. W trakcie wyjazdu studyjnego uczestnicy operacji uczestniczyli w spotkaniu z przedstawicielami Stowarzyszenia „Szlak Oscypkowy”, organizacji zajmującej się promocją produktu regionalnego, jakim jest „oscypek”.

Prezes Stowarzyszenia – Towarzystwo Produktu Górskiego, Pan Andrzej Gąsienica Makowski zapoznał uczestników projektu z historią powstania produktów górskich, do których należą: oscypek, bryndza, bundz, redykołka, gołka i ser kozi. Większość z tych produktów jest ekologiczna, częstokroć pozbawiona konserwantów, co nadaje im charakter produktu zdrowego i godnego zaufania. Stworzony system, jakim jest „Szlak Oscypkowy”, ma edukować, trafiać w wyszukiwane gusta konsumenta i być dostępny w takich miejscach, jak: hotele, ośrodki rekreacyjne, lotniska, małe punkty sprzedaży żywności ekologicznej. System ma być przyjazny dla funkcjonujących już na terenie Polski klubów zakupowych. Śmiało może być też elementem funkcjonowania w kilku tego typu systemach dystrybucyjnych.

Spotkanie z Kołem Gospodyń Wiejskich z Kościeliska to spotkanie z niesamowitymi paniami z talentem i temperamentem. Wszystkie łączy chęć do pracy na rzecz swojej gminy, zapał i energia oraz potrzeba zdobywania nowych umiejętności. Działalność KGW jest nastawiona przede wszystkim na aktywizację i promowanie kobiet z Gminy Kościelisko i Zakopane, a także na pracę na rzecz integracji pokoleń oraz propagowanie i pielęgnowanie tradycji regionalnych. Panie zorganizowały dotąd różne kursy, m.in.: języka angielskiego, kurs komputerowy, zielarstwa, haftu tradycyjnego, malowania na tkaninach czy szkłe, carvingu oraz kurs przygotowania strzępków (ozdabianie chust). Uczestnicy projektu mogli posmakować produkty będące próbą możliwości kulinarnych. Spotkanie zakończyło się miniwystępem KGW, podczas którego wysłuchaliśmy regionalnych piosenek i pieśni góralskich.

W Muzeum Oscypka w Zakopanem grupa uczestniczyła w pokazie prowadzonym przez bacę, który swoje duże doświadczenie zawodowe łączy z wielkim poczuciem humoru, co w efekcie daje pokaz prowadzony w prawdziwej góralskiej gwarze plus świetną zabawę. Poza przekazywaniem wiedzy o samym oscypku baba opowiada o tradycjach, kulturze i codziennym życiu górali. Jasno i prosto tłumaczy, jak odróżnić prawdziwego, chronionego prawem oscypka od gołków sprzedawanych na straganach. Na naszych oczach powstał oscypek, najpopularniejszy z góralskich serów. Zobaczyliśmy etapy jego produkcji zgodnie z trady-

cyjną recepturą. Uczestnicy projektu brali czynny udział w jego wytworzeniu, poznając jednocześnie tradycyjne sprzęty pasterskie. Wszyscy mieli także okazję samodzielnie zrobić swój własny serek.

Muzeum Tatrzańskie – Willa Koliba w Zakopanem jest jedynym w Polsce miejscem, gdzie można poznać historię i dokonania pierwszej teoretycznie opracowanej i praktycznie realizowanej koncepcji polskiego stylu narodowego, opartego na budownictwie i zdobnictwie górali podhalańskich. Kolekcja ubiorów ludowych zgromadzona w zbiorach Muzeum Tatrzańskiego stanowi dziś cenny dokument i przedmiot opracowań dla badaczy, źródło wzorów i inspiracji dla ludowych krawców i hafciarzy oraz projektantów mody i filmowców. Jej elementy są często pokazywane na ekspozycjach własnych Muzeum, a także na wystawach w innych placówkach muzealnych w Polsce i za granicą. Muzeum zostało wybudowane według projektu Stanisława Witkiewicza, a muzealne wnętrza aranżował Władysław Hasior.

Podczas kolejnych dni uczestnicy projektu wizytowali 6 bacówek z hodowlą: owiec, kóz i krów. Podczas każdej z wizyt studyjnych właściciele bacówek przedstawiali historię, związaną z powstaniem bacówki, wykonywali sery oraz zorganizowali degustację swoich produktów.

Baba Andrzej Staszek „Furtek” bacuje w Kuźnicach i na Katalówkach. Obydwie jego bacówki są położone na terenie Tatrzańskiego Parku Narodowego. Baba ten wywodzi się z rodu bacowskiego. Przejął chwalebne tradycje po ojcu i dziadku.

Wojciech Komperda to baba pełną pierśią. Wypasa swoje owce w Czorsztynie w Pienińskim Parku Narodowym przy szlaku turystycznym na Trzy Korony. Przy stadku liczącym ponad 800 owiec potrzebuje 4 juhasów, ale i sam nie ma lekko. Swoje oscypki promuje na targach międzynarodowych w Turynie.

Stanisław Łas bacuje przy lotnisku nieopodal Nowego Targu. Zajmuje się owcami już 25 lat. Baba ma jedno z największych stad owiec, liczące około 1200 sztuk. Oscypki produkuje od ponad 23 lat, ale wciąż nie zna recepty na najlepszy ser. Baba wyjaśnia: „Jak się robi sery, to się chce, żeby każdy kolejny był lepszy. Jak smakuje rodzinie, to znaczy, że trzeba go sprzedać turystom”.

Bacówka „Na Polanie Biały Potok” znajduje się pomiędzy Doliną Kościeliską a Doliną Chocholowską na Polanie Biały Potok we Witowie. Tradycje pasterskie sięgają tu XVII wieku. To miejsce słynie z najlepszych oscypków i serów tatrzańskich. Wszystkie sery z tej bacówki są robione z mleka owczego i krowiego, według specjalnej pochodzącej z ojca na syna, kilkusetletniej receptury, a następnie wędzone drzewem nieżywicznym, liściastym, olchą albo bukiem.

Janina Rzepka to pierwsza w Polsce kobieta, która została bacą. Pani Janina zdała nietypowy dla kobiety egzamin i została dyplomowanym bacą. W czasie próby góralka pucyla (czyli robiła) oscypki, strzygła owce czy zakładała (dodawała podpuszczkę) mleko. Do tego wykazała się nadzwyczajną wiedzą na temat zawodu bacy. Pani Janina wraz z mężem tworzy też pierwsze polskie bacowskie małżeństwo. Wspólnie prowadzą bacówkę w Brzegach przy drodze z Bukowiny Tatrzańskiej na Łysą Polanę, a ich bacówka jest popularnym punktem postoju dla turystów zmierzających w stronę szlaku do Morskiego Oka.

Bacówka „Kozie ranczo” Domek Bacy jest położona w miejscowości Bańska Niżna. Baba **Andrzej Gut** jest hodowcą posiadającym w swoim stadzie kozy karpackie. To stara, polska rasa, liczna jeszcze na przełomie XIX i XX w. na terenach górskich. Wytwarzane są tu sery kozie z dodatkami oraz owcze i z mleka krowiego.

Ściółki w ogrodzie – praktyczne i ozdobne

Ważnym zabiegiem pielęgnacyjnym w ogrodzie, który świetnie poprawia kondycję roślin, ale równie dobrze wpływa też na wygląd ogrodu, jest ściółkowanie.

Anna Matyszczyk

anna.matyszczyk@modr.mazowsze.pl

Wierzchnią warstwę gleby wokół roślin należy okryć odpowiednim materiałem organicznym lub nieorganicznym. Ściółkowanie gleby w ogrodzie daje wiele korzyści, takich jak:

- ▶ ograniczanie rozwoju chwastów,
- ▶ ochrona przed nadmiernym parowaniem wody z podłoża, a co za tym idzie oszczędzanie wody,
- ▶ zapobieganie zmianom temperatur gleby, latem ochłodzenie podłoża, a zimą jej ogrzanie,
- ▶ ochrona podłoża przed rozmywaniem w czasie ulewnego deszczu lub podlewania,
- ▶ ograniczenie wypłukiwania składników pokarmowych z gleby,
- ▶ tworzenie dobrych warunków do rozwoju mikroorganizmów glebowych,
- ▶ w przypadku owoców, np. truskawek ściółkowanie zapobiega ich brudzeniu się i zmniejsza ryzyko porażenia przez choroby grzybowe,
- ▶ estetyczny wygląd rabat.

34 Wśród ściółek wykorzystywanych w ogrodzie możemy wymienić dwie grupy – organiczne i nieorganiczne. **Organiczne** to np. kora, igliwie, liście, skoszona trawa, kompost, zrębki drewniane, trociny, szyszki, węgiel brunatny czy słoma. Ściółki organiczne stopniowo ulegają rozkładowi i wzbogacają podłoże w próchnicę. Należy je co jakiś czas uzupełniać. Takie ściółki jak kora sosnowa czy igliwie powodują lekkie zakwaszanie gleby, ale większość z nich będzie powodować podwyższanie pH. Do ściółek **nieorganicznych** możemy zaliczyć różnego rodzaju kamyki, żwirki a także ściółki syntetyczne, jak: folia, agrowłóknina czy tkanina ogrodnicza. Nie wszystkie są stosowane w ogrodach ozdobnych, ponieważ nie wszystkie dobrze się prezentują.



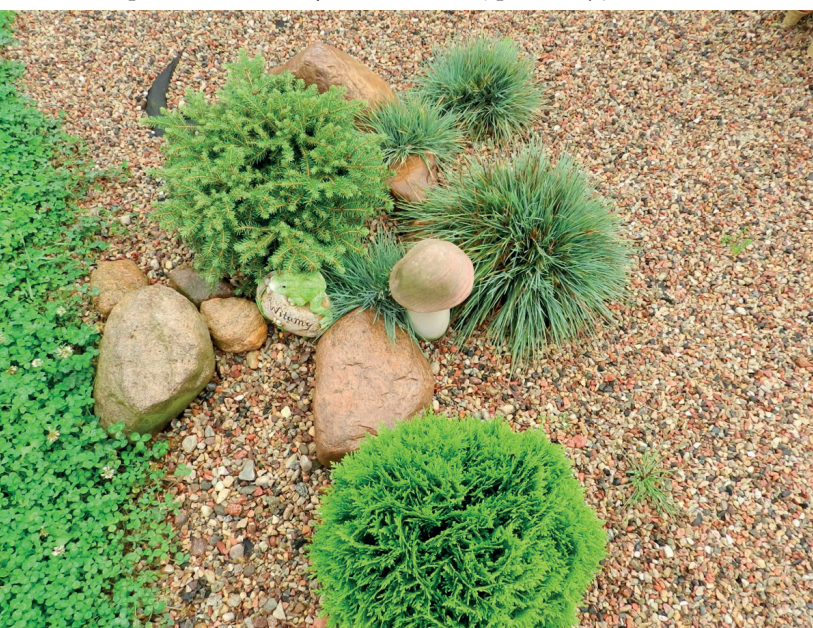
Ściółkę można rozkładać w różnych terminach, nie ma tutaj specjalnych wymagań, ale najlepiej robić to wiosną lub po posadzeniu i podlaniu roślin. Nie należy przykrywać ściółką gleby zamarzniętej, ponieważ właściwości izolacyjne ściółki spowodują, że gleba będzie wolniej rozmarzać. Warto pamiętać, aby warstwa ściółki miała co najmniej 5 centymetrów grubości. Zbyt gruba warstwa ściółki, np. powyżej 12 cm, również nie jest zalecana, zwłaszcza na glebach wilgotnych i gliniastych. Może to powodować choroby grzybowe roślin, a także „zachęcać” do schronienia się w nich gryzoni, które mogą powodować szkody w ogrodzie. Przed ułożeniem warstwy ściółki obowiązkowo pozbywamy się wszelkich chwastów, a zwłaszcza tych uciążliwych. Ściółkę należy rozsypywać równomiernie po całej powierzchni tak, żeby nie dotykała bezpośrednio do pni czy łodyg, ponieważ może to powodować ich podgniwanie.

Zamiennikiem stosowania ściółek może być sadzenie roślin okrywowych w takich ilościach, aby szczelnie pokryły glebę.

Do najpopularniejszych materiałów do ściółkowania należy **kora**. W sprzedaży spotyka się głównie przekompostowaną korę sosnową o różnych frakcjach. Ważne, aby była w miarę jednolita. Przy zakupie kory sosnowej warto pamiętać, że worek 80 l starcza na około 2-3 m².

Kora sosnowa ma wiele zalet, wygląda estetycznie, sprawdza się w ogrodach naturalnych i nowoczesnych, wolno się rozkłada, poprawia strukturę gleby oraz wzbogaca ją w próchnicę, przy odpowiedniej grubości skutecznie hamuje rozwój chwastów.

Jako ściółkę można stosować również **kompost**, który skutecznie użyźnia glebę bez obawy przedawkowania. Jeśli sami produkujemy kompost w ogrodzie, pamiętajmy, aby nie wrzucać na przymę chwastów z zawiązanymi nasionami lub roślin silnie porażonych chorobami.





We własnym ogrodzie możemy zbierać **igłowie** spod sosen lub świerków i zastosować do ściółkowania roślin kwasolubnych, takich jak: iglaki, azalie, rózaneczniki czy innych wrzosowatych.

Skoszona trawa również może posłużyć nam jako ściółka. Po skoszeniu warto ją lekko podsuszyć i dopiero rozsypać w ogrodzie. Jest to materiał, który szybko się rozkłada i jest dobrym źródłem próchnicy. Ze względu na wygląd tego rodzaju materiału nie stosuje się w miejscach eksponowanych, tylko w mniej widocznych. Świetnie nadaje się do sadu czy jagodnika przydomowego.

Do ściółkowania wykorzystuje się również **zrębki drewniane**, które są pozyskiwane w trakcie przycinania drzew lub krzewów i przepuszczenia gałęzi przez rębarkę lub młynek. Warto je przekompostować, podobnie postępujemy z trocinami. Zrębki długo się rozkładają. W sprzedaży można znaleźć zrębki o różnych kolorach. Przy ich pomocy można tworzyć kolorowe płaszczyzny, pod zrębkami warto rozłożyć agrowłókninę, aby zapobiec kiełkowaniu chwastów pomiędzy kawałkami drewna.

Bardzo atrakcyjną ściółką, jeśli chodzi o wygląd, są **szyszki**, jednak nie izolują podłoża tak dobrze jak inne, drobniejsze materiały. Należy pamiętać o tym, że szyszki pod wpływem wilgoci zamykają łuski, a przy słonecznej pogodzie wysychają i otwierają się, co może powodować odkrywanie ściółkowanego podłoża. Pod szyszki warto zastosować czarną lub brązową agrowłókninę lub cienką warstwę kory.

Do ściółkowania podłoża w ogrodzie ozdobnym rzadko wykorzystuje się przekompostowane **trociny** czy **pociętą słomę**, ze względu na niezbyt efektowny wygląd, ale właściwości tych ściółek są doceniane w ogrodzie warzywnym czy w przydomowym

jagodniku. Na rabatach można również pozostawiać **liście**, jednak ta ściółka nie jest zbyt popularna, ponieważ robi wrażenie nieporządku; bardziej korzystne jest przeznaczenie liści na kompost.

Drugą grupą ściółek są ściółki **nieorganiczne**. Jedną z najpopularniejszych po korze sosnowej jest ściółka z **kamieni czy tłucznia**. Jest często stosowana w ogrodach skalnych czy żwirowych. Doskonale pasuje do ogrodów nowoczesnych, zwłaszcza nasadzeń traw ozdobnych czy krzewów formowanych w geometryczne kształty. Należy pamiętać, że kamienie w słoneczne dni kumulują dużo ciepła i rośliny, które rosną między nimi, muszą tolerować takie warunki siedliskowe. Może to być np. juka ogrodowa czy ciepłolubna lawenda.

Często jako materiał ściółkujący w ogrodach ozdobnych jest stosowana **agrowłóknina**, którą produkuje się z włókien polipropylenowych. W sklepach ogrodniczych można kupić agrowłókninę w różnych kolorach i o różnej gramaturze, ta ściółkująca występuje w kolorze czarnym, brązowym lub zielonym. Jest ona przepuszczalna dla wody i powietrza a także bardzo wytrzymała. Agrowłóknina nie wpływa na pH gleby i na przenikanie nawozów do podłoża, **świetnie sprawdzi się stosowana** pod korę czy kamienie. Układając agrowłókninę na rabatach, należy przymocować ją do podłoża za pomocą specjalnych szpilek z mocnego tworzywa i oczywiście szczelnie pokryć warstwą bardziej efektywnego materiału ściółkującego.

Źródło: <https://poradnikogrodniczy.pl>

Mimo deszczu było pięknie!

Ponad 300 wystawców, tysiące zwiedzających, bogata oferta targowa i oprawa artystyczna, moc atrakcji dla dorosłych oraz dzieci – tak można podsumować imprezę wystawienniczo-targową **Dni Siedlec – XXVIII Międzynarodowe Dni z Doradztwem Rolniczym – XVI Regionalną Wystawę Zwierząt Hodowlanych**, którą zorganizował Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie Oddział Siedlce.

tekst: Anna Olędzka

anna.oledzka@modr.mazowsze.pl

opr. i zdjęcia: Aneta Abramowicz-Oleszczuk

aneta.abramowicz-oleszczuk@modr.mazowsze.pl



Nasza impreza odbyła się 10 i 11 września na terenie Agencji Rozwoju Miasta Siedlce. Przyswiewało jej hasło: **#rolnictwo przyszłości #bezpieczeństwo żywnościowe**.

Międzynarodowe Dni z Doradztwem Rolniczym od lat cieszą się ogromnym zainteresowaniem zarówno wystawców, jak i zwiedzających. Mimo że w tym roku pogoda nie dopisała, wydarzenie można uznać za udane.

W tym roku dominowali na niej wystawcy najnowocześniejszych maszyn rolniczych i środków do produkcji rolnej – ich ekspozycje robiły imponujące wrażenie. Jak co roku liczną reprezentację mieli też hodowcy kwiatów i drzewek owocowych oraz ozdobnych, producenci ekologicznej żywności i regionalnych specjalów. „Słodkie” owoce swojej pracy pokazali pszczelarze, a właściciele gospodarstw agroturystycznych i zagród edukacyjnych zachęcali do odwiedzin w swoich progach.

Zainteresowaniem cieszyła się też prezentacja koni i bydła mlecznego. Podczas targów poznaliśmy najlepszych hodowców z Mazowsza. Szczególnie atrakcyjny dla najmłodszych okazał się pokaz drobnego inwentarza.

Dzieciom przypadły też do gustu konkursy, zapewnione przez Nadleśnictwo Siedlce. Młodzież z zainteresowaniem zaglądała na stoiska szkół i uczelni, i faktycznie w namiocie UPH zarówno w sobotę, jak i w niedzielę można było pooglądać preparaty pod mikroskopem oraz... spróbować swoich sił jako mali laboranci, przygotowujący eksperymenty chemiczne. Wszyscy byli ciekawi, jak wygląda celnia w wozie Zakładu Karnego w Siedlcach.

Rękodzieło prezentowane przez artystów ludowych i Koła Gospodyń Wiejskich było prawdziwą ozdobą tego wydarzenia. Specyfiką naszych targów jest łączenie wiedzy rolniczej z praktyką, dlatego też nie zabrakło na nich stoisk z ofertą edukacyjną.

Wielkim atutem wydarzenia co roku jest oprawa artystyczna. W tym roku szczególnie gorące brawa i podziękowania należą się tym zespołom, wokalistom, muzykom i tancerzom, którzy zdecydowali się wystąpić na mokrej scenie. Podziwialiśmy występy śpiewaków i tancerzy zespołów ludowych z naszego regionu, z Mazowsza oraz z zagranicy: z Ukrainy, Bułgarii i ze Słowacji. Podczas targów poznaliśmy zwycięzców wielu konkursów.

Konkurs na Doradcę Roku

W etapie wojewódzkim III edycji konkursu wyłoniono następujących laureatów:

Miejsce I - **Justyna Seroka** z Oddziału Poświętne

Miejsce II - **Małgorzata Lao** z Oddziału Radom

Miejsce III - **Edyta Trojanowska** z Oddziału Płock



W konkursie „**Bezpieczne Gospodarstwo Rolne**” (XIX edycja), organizowanym przez KRUS, za najbezpieczniejsze gospodarstwo rolne w województwie mazowieckim w 2022 r. uznano gospodarstwo **Państwa Jadwigi i Wojciecha Kempistych** z miejscowości Zaręby Leśne w gm. Zaręby Kościelne, powiat ostrowski.

Drugie miejsce przyznano Państwu **Monice i Piotrowi Durka** z Lekarz Nowych, gm. Promna, powiat białobrzegi. Na trzecim znalazło się gospodarstwo Państwa **Małgorzaty i Wiesława Gołańskich** z Wróblewa w gm. Radzanów, pow. mławski.

Wojewódzka Komisja Konkursowa przyznała też trzy wyróżnienia:

Pierwsze wyróżnienie Państwu **Karolinie i Jarosławowi Wojcieskim** z Kopanej, gm. Tarczyn, powiat piaseczyński, drugie Państwu **Beacie i Januszowi Zawadzkim** z miejscowości Komsin, gm. Czerwińsk nad Wisłą, powiat wyszogrodzki, a trzecie Państwu **Danucie i Andrzejowi Wyszomirskim** z miejscowości Skwierczyn Dwór, gm. Repki, powiat sokołowski.

Konkurs na „**Najlepsze gospodarstwo ekologiczne**” (XV edycja), podobnie jak w latach ubiegłych zorganizowany przy współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu oraz Mazowiecką Izbą Rolniczą, wygrali:

Miejsce I - **Magdalena Pazik** z miejscowości Stare Budy, powiat sochaczewski,

Miejsce II - **Sabina i Mieczysław Mąka** z miejscowości Grale, powiat ostrołęcki,

Miejsce III - **Sławomir Szerszeń** z miejscowości Turza Mała, powiat mławski.

Wyróżnienia w tym konkursie otrzymali:

Łukasz Szymoński z miejscowości Polków Sagały, powiat węgrowski,

Roman Napiórkowski z miejscowości Branica, powiat białobrzegi.



Głównym celem tego konkursu było rozpowszechnianie informacji o korzyściach płynących z prowadzenia gospodarstwa metodami ekologicznymi oraz upowszechnienie wiedzy na temat możliwości przetwarzania surowców ekologicznych na poziomie gospodarstwa.

„**Najlepszymi doradcami ekologicznymi**” (w tym roku odbyła się już III edycja tego konkursu) okazali się:

miejsce I - **Celina Szarek** z MODR Warszawa

miejsce II - **Elżbieta Kuśmierczyk** z Oddziału Radom

miejsce III - **Krystyna Wasiluk** z Oddziału Siedlce

Wyróżniono: **Paulinę Grabowską** z Oddziału Ostrołęka, **Zofię Rutkowską** z Oddziału Bielice i **Ewelinę Niemirską** z Oddziału Poświętne.

Tytuł **Hit Wystawy XXVIII MDzDR** otrzymał rozrzutnik obornika **RX2470HD+** z przebudową na przyczepę do przewozu produktów rolnych, prezentowany przez **GAMA GROUP Szepietowscy Sp. J.** w Wysokiem Mazowieckiem.

Wyróżniono:

1. Terenowy wózek widłowy **GREENLIFTER G15**, prezentowany przez **EDDI COMPLEX SP. z o.o.** Spółkę komandytową w Kętach
2. Ciągnik rolniczy **7250 TT Warrior**, prezentowany przez **PHU Agrotechnika Maszyny Rolnicze Krzysztof Laszuk Cicibor Duży**
3. Kombajn zbożowy **New Holland CX7.80**, prezentowany przez **Księżopolski Przedsiębiorstwo Wielobranżowe w Wiśniewie**
4. Kombajn zbożowy **Case IH Axial –Flow 6150 ST5**, prezentowany przez **AGRO-SERWIS DS. Sp. z o.o.** w Warszawie
5. Zaczepiany opryskiwacz polowy serii **AGS 2000-3000 EN/HP-X**, prezentowany przez **MEGA Sp. z o.o.** Spółkę komandytową w Łukowie

Puchar Główny, wyróżnienia oraz dodatkową nagrodę dla Laureata Konkursu w postaci umieszczenia artykułu promocyjnego w miesięczniku Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Warszawie „**Wieś Mazowiecka**” ufundował Organizator **XXVIII MDzDR**.

Konkurs na „**Najciekawsze stoisko**” wygrali:
I miejsce w kategorii Wystawa - firma **Wokas Spółka Akcyjna** z Łosic,
I miejsce w kategorii Kiermasz - firma **Wood-Mizer Sp. z o.o.** z Koła



Deszczowa pogoda, szczególnie podczas drugiego dnia imprezy, okazała się wyzwaniem dla organizatorów i wystawców, ale... nie odstraszyła zwiedzających. Wystawcy trwali na stoiskach i byli odwiedzani przez kupujących.

Naszymi partnerami byli: Miasto Siedlce, Powiat Siedlecki, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. Kazimierza Wielkiego w Siedlcach, Agencja Rozwoju Miasta Siedlce, Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka, Mazowiecki Związek Hodowców Bydła i Producentów Mleka, Mazowieckie Centrum Hodowli i Rozrodu Zwierząt Sp. z o.o.

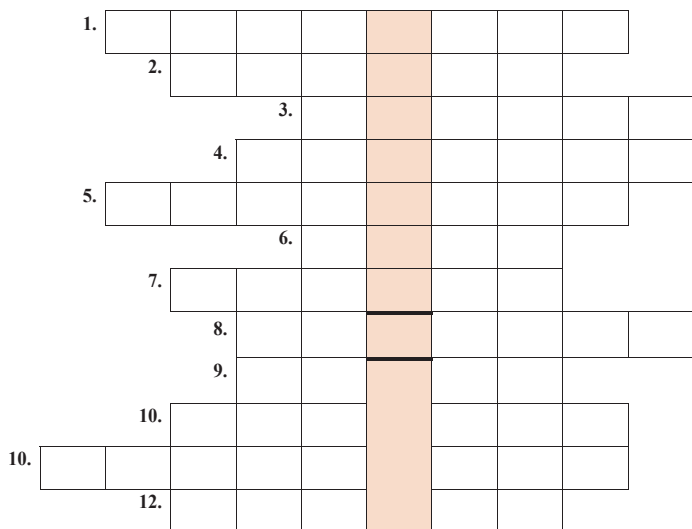
Współpracowali z nami także: Wojewódzki Związek Hodowców Koni w Warszawie, Centrum Kultury i Sztuki im. Andrzeja Meżeryckiego Scena Teatralna Miasta Siedlce oraz Miejski Ośrodek Kultury w Siedlcach.

Patronat Honorowy nad naszą imprezą objęli: Biskup Siedlecki, Wiceprezes Rady Ministrów, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Wojewoda Mazowiecki, Marszałek Województwa Mazowieckiego, Prezydent Miasta Siedlce, Starosta Siedlecki oraz Rektor Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Patronat naukowy objął: Rektor Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach.

Krzyżówka nr 9

Krzyżówkę uzupełnij odgadniętymi hasłami, a litery z zaznaczonych pól utworzą zakończenie przysłowia „Październik chodzi po kraju, wygania...”.



1. Do wbijania gwoździ
2. Rower dwuosobowy
3. Do osuszania rąk po myciu
4. Z nich jesienne ludziki
5. Matka jagnięcia
6. Święty, patron rzeczy zgubionych
7. Śniardwy lub Mamry
8. Wiejski „budzik”
9. Kram z warzywami
10. Dbą o bezpieczeństwo w mundurze
11. Gadający, kolorowy ptak
- 12.

PYTANIA:

1. Ciepła na stopie

Książki dla dzieci funduje Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego – wydawca miesięcznika.

Rozwiązanie Krzyżówki nr 7 - **NIE TEN DUŻO UMIE, KTO DŁUGO ŻYJE, ALE TEN, KTO WIELE PODRÓŻUJE.**

Nagrody książkowe wylosowała: **Aleksandra Majkut.**
Gratulujemy! Nagrody wyślemy pocztą.

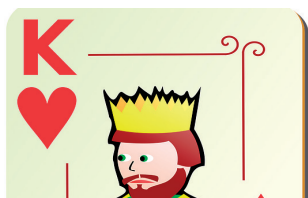
Rozwiązanie prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **28 października 2022 r.**, na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21 lub na mail: redakcja@modr.mazowsze.pl z dopiskiem „Krzyżówka nr 9”.

Rebus 9

39



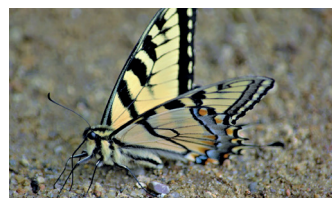
le



l = tkie



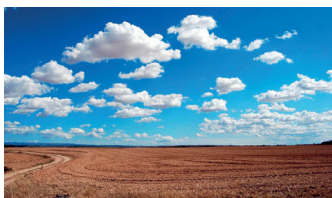
w = i



... + 10 miesiąc



cia = wszy



z

e = a



... + u



z + ... e = a

Nagrody książkowe dla dzieci funduje Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego – wydawca miesięcznika.

Odgadnięte hasło prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **28 października 2022 r.**, na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21 lub na mail: redakcja@modr.mazowsze.pl z dopiskiem „Rebus 9”.

Rozwiązanie Rebusu 7 - **LIPCOWE DESZCZE DLA CHŁOPA KLESZCZE, JAK POGODA WIĘKSZA SWOBODA.**

Nagrody książkowe wylosował: **Szymon Starczewski.**
Gratulujemy! Nagrody wyślemy pocztą.



Fundusze
Europejskie
Polska Cyfrowa



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA DLA NOWOCZESNEGO ROLNICTWA



NAUKA — BADANIA — DOŚWIADCZENIA
ANALIZY — RAPORTY — DORADZTWO —