

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



Szanowni Państwo!

Zbliża się wyjątkowy czas – Święta Bożego Narodzenia. W wielu domach przy wigilijnym stole zasiądzie więcej osób niż dotychczas. Polskie rodziny otworzyły swoje serca i drzwi dla potrzebujących sąsiadów zza wschodniej granicy. Wierzę, że nie zabraknie dla nich miejsca przy bożonarodzeniowym stole, bo choć w różnym czasie obchodzimy Święta, to przecież modlimy się do tego samego Boga.

Życzę Państwu, aby mimo trudnych doświadczeń i wyzwań mijającego roku zwyciężył czas pojednania, miłości, a przede wszystkim nadziei.

Gromadząc się przy choince i zasiadając do wigilijnej wieczerzy, pamiętajmy też o rolnikach i producentach żywności, dzięki którym na naszych stołach pojawiają się chleb i doskonała żywność. To oni na co dzień zapewniają nam bezpieczeństwo żywnościowe.

Cieszymy się wspólnym przeżywaniem narodzin Chrystusa i dziękujemy Bogu za opiekę. Niech nadchodzący 2023 rok obdarzy Państwa wieloma Łaskami Bożymi, zdrowiem i pomyślnością. Niech pokój zagości na świecie i w naszych sercach.

*Henryk Kowalczyk
Wicepremier, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi*

Życzymy Państwu świąt Bożego Narodzenia w duchu pojednania, radości i miłości.

Oby ten czas w rodzinnym gronie dodał nam nadziei, wytrwałości, wzmocnił wiarę i dał siłę do pokonywania trudów każdego dnia 2023 roku!

Dyrekcja i pracownicy MODR Warszawa



Wydawca: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, ul. Czeresińska 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 Warszawa

Sekretarz Rady Wydawnictw: Agnieszka Kowaluk

Członkowie Rady Wydawnictw: Monika Chaber, Małgorzata Wyszomirska, Beata Olejniczak, Małgorzata Najechalska, 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: Rafał Serementa - sekretarz redakcji; tel. 25 640 09 43

Redakcja i korekta: Wojciech Asiński, Aneta Abramowicz-Oleszczuk

Nakład: 1700 egz.

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

Numer zamknięto: 24 listopada 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 adiacji tekstów, zmiany tytułów i śródtytułów oraz innych poprawek w nadesłanych materiałach.



MODR
WARSZAWA

Mokradła i ich rola w krajobrazie rolniczym

Tereny podmokłe w naszym kraju stanowią około 14% (4,4 mln ha) powierzchni i są cennym przyrodniczo obszarem ochronnym dzikiej fauny i flory.

Mokradła pełnią ważną rolę w gospodarce wodnej. Retencjonują (magazynują) znaczne ilości wody, stanowiąc rezerwuuar chroniący przed powodzią i suszami. Uczestniczą też w obiegu pierwiastków, a zwłaszcza węgla i azotu w przyrodzie (Mioduszeński, 1995).

Ze względu na stopień uwodnienia obszary podmokłe zaklasyfikowano do następujących typów:

trzęsawiska – obszary nasyczone wodą w trwały sposób; porasta je roślinność kępowa, pokrywająca bagna „kożuchem” zarastającym jeziora, przekształcając je stopniowo w bagna (tzw. proces eutrofizacji, lodowacenia),

mokradła okresowe – poziom wody w suchych porach roku ulega obniżeniu do głębokości ponad 50 cm w głąb gruntu (np. łąki zalewowe w dolinach rzecznych),

mokradła stałe – nasyczone są wodą w stały sposób, woda w nich zawarta nie podlega wysychaniu przez cały rok i jest blisko powierzchni gruntu, do 50 cm w głąb (np. tereny wiecznej zmarliny niewystępujące w naszym kraju).

Szacuje się, że na świecie występuje około 20 tys. gatunków związanych z mokradłami, a 25% z nich umieszczono w „Czerwonej księdze gatunków zagrożonych” (wyginieciem).

Na rodzimych mokradłach występuje około 70% gatunków ptaków, w tym: bocian biały, orzeł bielik, błotniak stawowy, łabędzi, różne gatunki kaczek. Wśród ssaków można wyróżnić: wydry, bobry i łosie. Obok funkcji prośrodowiskowej mokradła w krajobrazie ich występowanie jest również ważne dla rolnictwa, mimo że są to tereny wyłączone z użytkowania.

Rola mokradła w środowisku i krajobrazie rolniczym jest nieoceniona z następujących powodów:

- ♦ podmokłe łąki i torfowiska w dolinach rzecznych pochłaniają wody opadowe, spowalniają odpływ wód i zmniejszają ryzyko powodzi,
- ♦ chronią przed nadmiernym wysuszeniem gleby,
- ♦ są naturalnym rezerwuarem węgla i próchnicy w glebie,
- ♦ pełnią istotną rolę w obiegu pierwiastków, a zwłaszcza węgla (C) i azotu (N), gdyż materia organiczna odkłada się długookresowo w wodach stojących mokradła,
- ♦ pełnią rolę naturalnych filtrów wyłączających z obiegu nadmierne ilości zanieczyszczeń oraz wiążą składniki biogenne pochodzenia rolniczego, tj. azot i fosfor,
- ♦ przyczyniają się do zachowania bioróżnorodności przyrodniczej, dzięki swojej niedostępności stanowią naturalne ostoje rzadkich i zagrożonych wyginieciem gatunków roślin i zwierząt,
- ♦ wzbogacają krajobraz i poprawiają jego walory ekologiczne i estetyczne.

Bezpośrednie korzyści, wynikające z utrzymania mokradła dla rolnictwa:

- ♦ poprawiają retencję wód i sprzyjają utrzymaniu wilgotności gleby,

- ♦ przeciwdziałają procesom erozyjnym gleby,
- ♦ wiele organizmów dziko występujących na mokradłach może być sprzymierzeńcami w walce ze szkodnikami upraw i zapylaczami (np. różne gatunki ptaków, owady),
- ♦ poprawiają właściwości fitosanitarne środowiska rolniczego,
- ♦ podnoszą walory estetyczne i urozmaicają krajobraz rolniczy.

Degradacja mokradła oraz sposoby ich ochrony na gruntach rolniczych i leśnych

W związku z globalnym ociepleniem klimatu oraz wzrostem gospodarczej działalności ludzkiej mokradła bardzo często podlegają postępującej degradacji, tj. wysychanie ich powierzchni oraz zmniejszanie liczebności populacji wielu gatunków roślin i zwierząt związanych z terenami podmokłymi. Mokradła na terenach użytkowanych rolniczo w latach 50. i 60. XX wieku intensywnie osuszano przy zastosowaniu melioracji odwadniających w celu zwiększania powierzchni gruntów uprawnych. Z tego powodu bezpowrotnie zniszczono wiele naturalnych siedlisk oraz wysuszono i zdegradowano gleby. Skutkiem osuszania tych gruntów były straty, spowodowane utratą zasobów składników zawartych w glebie, w tym węgla organicznego, gromadzonego w glebach torfowych przez setki i tysiące lat. W trakcie osuszania terenów podmokłych następuje natlenianie glebowej materii organicznej i uwalnianie z niej znacznych ilości dwutlenku węgla do atmosfery. Proces niszczenia struktury gleb torfowych nazywa się murszeniem (Okrusko, 1979).

Ochrona mokradła na terenach rolniczych i leśnych

Sposób ochrony mokradła przed degradacją jest w dużej mierze uzależniony od rodzaju ekosystemu i jego naturalności. Ma na celu utrzymywanie jak najmniej zmienionych stosunków wodnych i stanu równowagi ekosystemu. By przeciwdziałać niszczeniu mokradła na terenach rolniczych, nie powinno się:

- ♦ przekształcać terenów podmokłych w grunty uprawne,
- ♦ odwadniać i osuszać terenów podmokłych,
- ♦ sezonowo wypalać traw,
- ♦ wykonywać zabiegów agrotechnicznych na ich terenie i w sąsiedztwie (np. orka),
- ♦ stosować oprysków środkami ochrony roślin,
- ♦ wycinać drzew na podmokłych terenach leśnych.

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

Źródła:

1. Mioduszeński W., Rola torfowisk w kształtowaniu zasobów wodnych małych zlewni rzecznych. Torfoznawstwo w badaniach naukowych i praktyce. Materiały Seminaryjne, IMUZ 1995.
2. Okrusko H., Zasady prognozowania warunków wilgotnościowych w glebach hydrogenicznych według koncepcji kompleksów wilgotnościowo-glebowych. Biblioteka Wiadomości, IMUZ 1979.

Magiczna moc olejków

tekst i zdjęcie: **Anita Kurlapska**
anita.kurlapska@modr.mazowsze.pl

Aromaterapia pochodzi z języka greckiego, z połączenia słów „aromat” zapach oraz „terapia” zdrowie. Oznacza leczenie zapachem. Jest jedną z alternatywnych metod wykorzystania roślin leczniczych, które zawierają olejki eteryczne. Olejki te wprowadza się do organizmu poprzez:

- wężanie,
- wdychanie,
- inhalacje,
- masaż olejkami,
- kąpiel w wodzie z olejkami.

Przed nami sezon zimowy, który sprzyja przeziębieniom. Nadchodzi czas, który zaprasza nas do zaszywania się w domu, wyciszenia i zadbania o siebie. Mało słońca, zieleni oraz obniżenie temperatury działają zniechęcająco i depresyjnie. Często okazuje się, że właśnie wtedy dopada nas zmęczenie, brak motywacji do działania i senność. Dlatego ważne jest miejsce, gdzie przybywamy i przestrzeń, w której się znajdujemy. Długie wieczory warto celebrować z przyjemnym zapachem ulubionego olejku eterycznego.

10 najlepszych olejków na zimę

Olejek imbirowy - charakterystyczny intensywny aromat o nutach miodowo-korzennych. Działa kojąco, relaksująco, przeciwzapalnie, antyseptycznie i odświeżająco. Pomaga się skoncentrować, łagodzi nudności, bóle głowy i skurcze menstruacyjne. Olejek imbirowy działa rozgrzewająco i jest idealny na obolałe mięśnie. Poprawia krążenie krwi, zmniejsza obrzęki i wspomaga spalanie tłuszczu. Jest polecany do aromaterapeutycznego masażu antycellulitowego.

Olejek cynamonowy ma właściwości antyseptyczne, rozgrzewające i ściągające, łagodząc objawy infekcji. Stosowany jako składnik olejków z oliwek i olejków do masażu, olejek cynamonowy działa tonizująco, antycellulitowo, pobudza krążenie krwi i łagodzi bóle reumatyczne. Idealny do zimnych kąpieli aromaterapeutycznych.

Olejek pomarańczowy, otrzymywany przez tłoczenie na zimno skórek dojrzałych słodkich pomarańczy. Jego zapach jest świeży, słodki, charakterystyczny dla skórki owocu pomarańczy. Poprawia sen, a zatem sprzyja regeneracji organizmu. Olejek pomarańczowy ze względu na działanie tonizujące i bakteriostatyczne jest polecany do pielęgnacji cery trądzikowej.

Olejek mandarynkowy jest pozyskiwany z kory drzewa mandarynki. Słodki, owocowy zapach mandarynki działa uspokajająco i antydepresyjnie, podnosząc na duchu. Olejek mandarynkowy ma właściwości antyseptyczne i tonizujące. Pomaga przy bez-



senności. W pielęgnacji skóry olejek mandarynkowy działa ujędrniająco i zwalcza cellulit. Wykorzystywany jest również w kosmetykach na rozstępy i blizny. Bezpieczny dla kobiet w ciąży.

Olejek eukaliptusowy jest otrzymywany w procesie destylacji parowej świeżych liści *Eucalyptus radiata Eucalyptus*. Często jest zawarty w **środkach** łagodzących katar i objawy przeziębienia. Orzeźwiający zapach olejku eukaliptusowego działa lekko pobudzająco. Masaż z użyciem olejku eukaliptusowego ukoji bóle mięśni.

Olejek bergamotowy jest pozyskiwany przez wyciskanie owoców bergamotki, które są uprawiane wyłącznie ze względu na olejek eteryczny. Olejek bergamotowy działa oczyszczająco, antyseptycznie i pobudzająco. Łagodzi napięcie nerwowe i silne emocje, odpędza depresję i pobudza umysł do pracy. Olejek bergamotowy hamuje aktywność wirusa opryszczki. Idealny do pielęgnacji włosów suchych i puszących się - olejek ten dodajemy do szamponu lub zanurzamy włosy w kąpeli aromaterapeutycznej.

Olejek Ylang Ylang jest otrzymywany w procesie destylacji parowej świeżych kwiatów drzewa Cananga Odrata. W kulturze europejskiej znany jest jako afrodyzjak i antydepresant. Olejek z „kwiatu wszystkich kwiatów” - zwany niekiedy krzewem ylang-ylang - łagodzi stres, napięcie nerwowe, poprawia nastrój. Wzmacnia włosy, a także reguluje wydzielanie sebum przez gruczoły łojowe.

Olejek lawendowy - jest pozyskiwany ze świeżych kwiatów lawendy. Wspomaga gojenie ran, podrażnień skóry i oparzeń, w tym oparzeń słonecznych. Działa uspokajająco i przeciwdepresyjnie, zmniejszając bezsenność i napięcie nerwowe. Działa przeciwbólowo na reumatyzm, zapalenie ucha **środkowego** i migrenę oraz bakterioobójczo i owadobójczo (odstrasza mole i owady, łagodzi skutki ugryzień). Zabija bakterie, wywołujące infekcje skórne, wygładza skórę i działa przeciwzmarszczkowo. Wdychanie olejku lawendowego ma wspaniałą relaksujący wpływ na ciało i umysł.

Lemon Balm Oil - olejek pozyskiwany z ziela melisy. Ma silne działanie uspokajające i tonizujące. Przywraca równowagę emocjonalną, łagodzi objawy depresji i bezsenności. Może pomóc przy zawrotach głowy. Zmniejsza ból po ukąszeniach owadów. Uspokaja oddech, zmniejsza niestrawność i nudności, równoważy wewnętrzną dysharmonię.

Olejek z drzewa herbacianego - olejek *Malaleuca alternifolia* ma właściwości antyseptyczne, antybakteryjne, przeciwwirusowe i przeciwgrzybicze. Pomaga przy przeziębieniu, grypie, chorobie gardła, chorobie przyzębia. Skutecznie zwalcza: trądzik, opryszczkę i liszajec. Łagodzi skutki oparzeń, pęcherzy i odmrożeń. Pomaga w stanach zapalnych ucha **środkowego** i jelit. Ma działanie odświeżające i rewitalizujące. Zapobiega infekcjom i przyspiesza procesy regeneracji.

Olejki eteryczne mogą być stosowane na wiele sposobów od aromatycznej kąpeli po masaż i kominki zapachowe. Należy pamiętać, aby zapach był dla nas przyjemny. W stosowaniu olejków eterycznych musimy zachować umiar i mieć na uwadze to, aby przed zastosowaniem ich na skórę wykonać próbę uczuleniową.

Źródła:

1. <https://ecospa.pl/aromaterapia-zima-10-olejkow-eterycznych-na-zime> - dostęp 22.11.2022
2. <https://medpak.com.pl/blog/poradniki/na-czym-polega-aromaterapia-zasady-stosowania-metody-korzystci>
3. <https://www.institutaroma.pl/aromaterapia/> - dostęp 22.11.2022

Gwiazda betlejemska przez cały rok

Oprócz sianka pod obrusem czy pachnącego i pięknie przybranego drzewka w naszych domach na święta pojawia się również strojna gwiazda betlejemska. Zagościła w nich na dobre w okresie bożonarodzeniowym.

Paulina Szczypińska
paulina.szczypińska@modr.mazowsze.pl

Skąd wzięła się jej nazwa i symbolika? Otóż wiąże się z nią pewna legenda. Opowiada o biednej meksykańskiej dziewczynce, która narwała polnych kwiatów, których liście ułożyły się w gwiazdę betlejemską, gdy złożyła je na ołtarzu. Ten cud miał być najwspanialszym prezentem dla dziecka. Gwiazda betlejemska, czyli wilczomlec nadobny lub poinsecja pochodzi z Meksyku i Gwatemali. Na całym świecie jest kojarzona ze Świętami Bożego Narodzenia. Kwiatami przyozdabia się domy zarówno w środku, jak i na zewnątrz, kościoły, wystawy sklepowe czy urzędy. Kształt kwiatów poinsecji **symbolizuje Gwiazdę Betlejemską**, czyli jasny obiekt na niebie, który doprowadził Mędrców ze Wschodu do miejsca narodzin Jezusa w Betlejem. Dlatego na stole wigilijnym stawiamy właśnie ten kwiat. Kolor czerwony ma natomiast symbolizować krew i mękę Chrystusa.

6

Powszechnie przyjmuje się, że wilczomlec nadobny **przynosi szczęście**. W Stanach Zjednoczonych obdarowuje się najbliższych doniczkami z gwiazdą betlejemską **12 grudnia, kiedy jest obchodzony Dzień Poinsecji**. W Azji wręcza się poinsecję na **szczęście w Nowym Roku**. Gwiazda betlejemska w domu przynosi szczęście i pomyślność, także w czasie świąt Bożego Narodzenia. Duże zainteresowanie poinsecją wynika głównie z faktu, iż jako jedna z nielicznych roślin **kwitnie dopiero w grudniu**. Musimy mieć świadomość, że sklepowe okazy nie przetrwają zbyt długo w naszym domu. Gwiazda betlejemska kwitnie zwykle do 9 tygodni. Starajmy się zadbać, by w doniczce miała umiarkowanie wilgotno, w przeciwnym razie szybko straci liście. Z roku na rok pojawia się coraz więcej odmian poinsecji i część z nich może być hodowana z powodzeniem przez wiele sezonów. Warto wspomnieć, że gwiazda betlejemska nie musi być czerwona. Poinsecja występuje również w odcieniu kremowej bieli, bladej zieleni czy różu i wielu innych.

Jak pielęgnować poinsecję?

Poinsecja to roślina, o którą warto zadbać, aby cieszyć się jej niezwykłą urodą. Okres jej kwitnienia przypada zimą, jednak należy zaznaczyć, że nie lubi spadków temperatury (gubi liście) i przegrzewania, bo gdy ma za gorąco - żółknie. Idealna temperatura dla poinsecji oscyluje w granicach 18-20°C. Poinsecja źle znosi przeciągi, a spadek temperatury poniżej 12°C często powoduje opadanie liści. Bardzo ważne jest okrycie rośliny pod-

czas transportu ze sklepu do domu. Nawet jeśli mamy blisko do samochodu czy domu, lepiej nie ryzykować, wynosząc ją bez zabezpieczenia na zewnątrz.

Gwiazda betlejemska lubi nasłonecznione miejsca, wtedy ładnie się rozwija. Najlepiej podlewać ją niewielką ilością wody raz na 3-4 dni. Ciekawostką jest, że to nie kwiaty zdobią poinsecję. **To, co podziwiamy, to liście**. Mówiąc dokładniej tak zwane podsadki, czyli liście szczytowe wyrastające pod kwiatostanem. To właśnie one mają przyciągać owady, zapylające kwiaty. Same kwiaty są bardzo drobne i niepozorne, mają postać żółtawych pąków pośrodku kolorowej rozety liści.

Poinsecja przez cały rok

Jeśli chcemy hodować gwiazdę betlejemską, kupmy ją w kwiatarni. Nie jest to roślina łatwa w uprawie. Wymaga starannej pielęgnacji i uwagi. Gdy roślina przekwita (pod koniec lutego), należy przenieść ją w chłodniejsze miejsce i przyciąć pędy. Od tego momentu przestajemy ją podlewać aż do chwili, gdy kwiat wypuści nowe pędy. Po pojawieniu się świeżych pędów podlewamy roślinę regularnie i zaczynamy nawożenie.

Ostatnim zabiegiem gwarantującym kwitnienie w roku następnym jest sztuczne skracanie dnia. Jesienią następnego roku zacinamy powierzchnię, na której znajduje się poinsecja lub okrywamy roślinę tkaniną. Po około dwóch miesiącach możemy usunąć zacienienie i rozpocząć regularne nawożenie w odstępie dwutygodniowym. Warto wiedzieć, że poinsecja jest toksyczna, ponieważ sok rośliny zawiera m.in. lateks. Wydziela się on po uszkodzeniu rośliny (np. złamaniu, zgnieceniu liści lub pędów). Bezpośredni kontakt z nim wywołuje podrażnienia skóry i błon śluzowych, a zjedzenie rośliny zatrucia, które mają lekki, choć nieprzyjemny przebieg (objawiają się głównie nudnościami i wymiotami).

Poinsecja jest wyjątkowa nie tylko ze względu na symboliczne znaczenie dla osób, które uroczyste obchodzą Święta Bożego Narodzenia, ale także dlatego, że jest po prostu piękna w swojej prostocie.

Źródła:

1. www.podlewanie.pl

2. www.krysiak.pl

3. <https://treehouse.co/pl/blog/gwiazda-betlejemska-wymagania-uprawa-i-pielęgnacja-rośliny.html>

Świąteczny piernik dojrzewający

Monika Chaber

monika.chaber@modr.mazowsze.pl

Przepyszny, pulchny i pięknie pachnący – idealny na nadchodzące Święta Bożego Narodzenia. Mowa tu o *pierniku staropolskim dojrzewającym*. To właściwy czas na przygotowanie tego ciasta. Choć jest ciastem czasochłonnym, zachwyci swoim korzennym smakiem. Im dłuższy czas fermentacji, tym ciasto będzie smaczniejsze. Surowe ciasto przed pieczeniem musi leżakować w chłodnym miejscu od 4 do 6 tygodni. Piernik pieczemy kilka dni przed podaniem, aby zrobił się wystarczająco miękki.

Składniki na piernik: 1 kg mąki pszennej, 500 g miodu, 1,5 szklanki drobnego cukru, 250 g masła, 3 duże jajka, 3 łyżeczki sody, pół szklanki mleka, pół łyżeczki soli, 50 g przyprawy do piernika.

Dodatkowe składniki: powidła śliwkowe, polewa czekoladowa, orzechy włoskie, laskowe, migdały, rodzynki.

Sposób przygotowania: cukier, miód oraz masło dodajemy do rondelka i rozpuszczamy na małym ogniu, nie gotujemy. Odstawiamy do ostudzenia. Do dużej misy wsypujemy kolejno: przesianą mąkę, sodę, sól oraz przyprawę do piernika. Na tym

etapie możemy dodać, np. orzechy i rodzynki. Wszystko mieszamy. Następnie wlewamy mleko, dodajemy jajka, przelewamy ostudzoną, słodką miodową masę i wyrabiamy ciasto aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Gotowe ciasto przekładamy do szklanego naczynia, owijamy przezroczystą folią i odstawiamy do lodówki lub chłodnego miejsca najlepiej na 6 tygodni. Po tym czasie ciasto dzielimy na trzy części, cienko rozwałkowujemy na prostokąty równej wielkości. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 170°C. W ten sposób przygotowujemy wszystkie blaty. Po ostygnięciu przekładamy powidłami, owijamy pergaminem i odstawiamy na kilka dni, aby ciasto ładnie się połączyło. Smacznym wykończeniem ciasta jest polewa czekoladowa. Piernik możemy udekorować posiekаныmi orzechami lub płatkami migdałów.

Źródła:

1. www.mojewypieki.pl
2. Poradnik domowy
3. Instagram





NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ



SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO
W WARSZAWIE



Projekt współfinansowany przez Narodową Agencję Wymiany Akademickiej w ramach działania „Solidarni z naukowcami 2021”

Zastosowanie przyjaznej dla środowiska i lekko-przyswajalnej paszy hydroponicznej dla ptaków

Henadzi Mardan, Marek Balcerak, Marcin Gołębiowski

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Instytut Nauk o Zwierzętach,

Katedra Hodowli Zwierząt, ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa

Piotr Hajduk, Klaudia Gwadera

globalmagg2@gmail.com

8

Każdy hodowca drobiu wie, że jakość jego produktów zależy bezpośrednio od żywienia drobiu. Kluczem do zdrowia drobiu jest skomponowanie odpowiednio zbilansowanej i przyjaznej dla środowiska diety. Jest to również wymagane w przypadku kur niosek: latem i zimą z obiektywnych powodów nie ma możliwości produkcji świeżej zieleniny w nieograniczonych ilościach, niezależnie od warunków klimatycznych. Dlatego doświadczeni eksperci radzą kielkować pszenicę. Taka karma zapewni kurczakom wszystkie niezbędne substancje do produkcji wystarczającej liczby jaj i ich doskonałej jakości [4, 9].

Korzystne właściwości kielków uzyskanych z ziarna wynikają z faktu, że w momencie kielkowania koncentruje się tam duża ilość użytecznych substancji. Kielki pszenicy zawierają prawie wszystkie zdrowe tłuszcze i minerały, a także witaminy z grupy B i witaminę E. Również w sadzonkach roślin szereg związków chemicznych przechodzi od form złożonych do form prostszych i łatwiej przyswajalnych. Skrobia rozkłada się na cukry proste, białka na aminokwasy, tłuszcze na kwasy tłuszczowe. Wzrasta liczba rozpuszczalnych związków azotowych, powstają również związki wysokoenergetyczne – fosfolipidy. Dlatego wielu hodowców drobiu dodaje do diety kur niosek ziarno kielkujące nie tylko w okresie zimowym, ale także na bieżąco w celu zwiększenia liczby i jakości jaj. Ponadto w nowoczesnych warunkach dieta ptaków powinna być zbilansowana pod względem składników odżywczych, makro- i mikroelementów, witamin, enzymów i innych składników biologicznie czynnych [2, 5].

W związku z tym celem tego artykułu jest zapoznanie czytelnika z nowoczesnymi możliwościami, jakie niesie za sobą nowoczesna i zarazem innowacyjna metoda produkcji tzw. ekopokarmu – hydroponicznej paszy na bazie skielkowanych kilkudniowych kielków roślin motylkowych i zbóż, dla drobiu w procesie chowu i hodowli zarodowej oraz przedstawienie efektów zarówno weterynaryjnych, jak i ekonomicznych uzyskanych w wyniku karmienia drobiu w części paszą wyprodukowaną ze skielkowanych ziaren pszenicy. Zastosowanie przedstawianej technologii prowadzi do zwiększenia wartości białkowej, biologicznej i przyswajalności zbóż paszowych i roślin motylkowych.

Technologia produkcji paszy jest przystępną cenowo i nowoczesną technologią produkcji hydroponicznej i agrobiologicznej. Możliwość taniej produkcji zielonki przez cały rok, niezależnie od warunków klimatycznych i pogodowych, w wymaganych dla potrzeb gospodarstwa ilościach, po rozsądnych cenach, to realna szansa na jakościowe rozwiązanie problemów żywienia i rehabilitacji drobiu, zwłaszcza w gospodarstwach ekologicznych oraz podniesienie efektywności produkcji zwierzęcej [1, 3].

Technologia produkcji paszy hydroponicznej pozwala bez znacznych kosztów finansowych:

- poprawić pracę przewodu pokarmowego, zmniejszyć prawdopodobieństwo stłuszczenia wątroby, wzmocnić tkankę mięśniową i kostną,
- zwiększyć intensywność metabolizmu w organizmie i aktywność enzymów rozkładających inne podawane pasze,
- zaspokoić zapotrzebowanie na: witaminy, aminokwasy, enzymy i mikroelementy w odpowiedniej naturalnej kombinacji,
- zwiększyć odporność organizmu, poprawić apetyt i trawienie,
- zwiększyć funkcje rozrodcze ptaków i zmniejszyć bezpłodność,
- przyspieszyć przyrost masy ciała,
- zwiększyć produktywność i długowieczność.

Tym samym technologia produkcji paszy jest jednym z najsukursniejszych sposobów aktywowania funkcji ochronnych organizmu zwierzęcia w walce z chorobami oraz zbilansowania diety ptaków gospodarskich pod względem aminokwasów, witamin, łatwo przyswajalnych węglowodanów, mikro- i makroelementów, których brak prowadzi przede wszystkim do naruszenia metabolizmu witamin i minerałów, a także wpływa na metabolizm: węglowodanów, białek i tłuszczu [10].

Dobrym przykładem karmienia hydroponicznego jest doświadczenie w hodowli drobiu w jednym z gospodarstw w województwie łódzkim. Karmienie prowadzono od 3 czerwca 2022 r. do chwili obecnej. Każdego dnia 1 kura otrzymywała około 50-60 gramów kielkującego ziarna. Ptaki były klinicznie zdrowe i trzymane w dobrych warunkach. Stado całego gospodarstwa liczy 42 000 kur.

Kielkowanie ziarna do karmienia przeprowadzono w instalacji hydroponicznej marki SHM300. Jest to zautomatyzowany system

uzyskania świeżego zielonego ekologicznego pokarmu. Produkcja odbywa się pod kontrolą automatyki w odizolowanym pomieszczeniu, w którym do kielkowania ziarna są stworzone optymalne warunki, niezależne od temperatury zewnętrznej. Komputer sam oblicza czas nawadniania i kontroluje mikroklimat. Dla wzmocnienia rozwoju i tworzenia się chlorofilu w roślinach są używane specjalne fitolampy KAFT o określonej długości fali, pracujących w zaprogramowanym trybie czasu [6, 7, 11].



Fot. 1. Kielkujące ziarno pszenicy przez 7 dni wyprodukowane na terenie gospodarki (fot. H. Mardan)

Produkcja Eko-Pokarmu odbywa się w stałym ciągu o długości 7 dni bez użycia chemicznych stymulatorów wzrostu roślin.

Podłączenie systemu SHM-300 wymaga przyłącza wody, kanalizacji i zasilenia 400 V. Wysokość kosztów i wydajność instalacji przedstawia Tabela 1.

Tabela 1. Ilość wyprodukowanego Eko-Pokarmu oraz pozycje kosztów:

pozycje kosztów		cena netto	SHM-300		koszty, zł	
			dzień	miesiąc	wartość netto/dzień	wartość netto/miesiąc
1. Zużycie ziarna	kg	0,8 zł	42	1260	33,6	1008
2. Zużycie energii elektrycznej	kWh	0,3 zł	30	900	9,0	270
3. Zużycie wody	m ³	3,0 zł	0,8	24	2,4	72
4. Kanalizacja	m ³	3,0 zł	0,3	9,0	0,9	27
5. Koszty pracy	prac/godzin	15 zł	2,0	60	30	900
6. Odebrane Eko-Pokarm	kg		300	9000	76	2277

Po czterech miesiącach użytkowania zielonego Eko-Pokarmu w gospodarstwie produkcja jaj u karmionych ptaków wzrosła o 15%. Wydajność stada wzrosła dzięki wysokiej zawartości naturalnych witamin i minerałów. Eko-Pokarm bogaty w kwas foliowy, witaminę E, witaminę z grupy B, karoten i aminokwasy niezbędne do utrzymania w normie funkcji rozrodu i otrzymania zdrowego wylęgu, zawiera enzymy, dzięki czemu są lepiej trawione niż całe ziarno. Kielkująca pszenica dostarcza kurom białko, węglowodany, tłuszcze, a także **żelazo i cynk**. Pszenica jest doskonałym **źródłem energii** dla kur niosek, ponieważ porośnięta ma również niższą zawartość glutenu. Pędy są wypełnione beta-karotenem, który powoduje, że żółtka stają się bardziej żółte. Przyswajalność zielonego Eko-Pokarmu wynosi około 90% [8].

Dodatkowo dzięki zautomatyzowanemu systemowi Green Box jest możliwa produkcja Eko-Pokarmu przez cały rok w nieograniczonych ilościach niezależnie od warunków klimatycznych.

Stale stosowanie kielkowanego ziarna wraz z rozrośniętymi korzeniami zwiększa produktywność jaj, terminowo stymuluje funkcje rozrodcze, jest pożyteczną zabawą dla kur znudzonych oraz pomaga w uzyskaniu czystych ekologicznych produktów jajecznych i mięsnych.



Fot. 2. Pokarmem dla drobiu jest cała roślina wraz z rozrośniętymi korzeniami. (fot. H. Mardan)

Podsumowanie

Karmienie drobiu ekologiczną zieloną paszą hydroponiczną pozwala na zbilansowanie diety pod względem: aminokwasów, witamin, łatwo przyswajalnych węglowodanów, mikro- i makroelementów, których brak prowadzi przede wszystkim do naruszenia metabolizmu witamin i minerałów, a także wpływa na metabolizm: węglowodanów, białek i tłuszczów. Zastosowanie w diecie paszy hydroponicznej zwiększa produktywność jaj o 15%.

Technologia produkcji paszy jest nie tylko nowoczesna, ale i przystępna cenowo. Możliwość produkcji zielonki przez cały rok, niezależnie od warunków klimatycznych, w wymaganych dla potrzeb gospodarstwa ilościach, po rozsądnych cenach to realna szansa na jakościowe rozwiązanie problemów żywienia i zwiększenia produktywności jaj, zwłaszcza w gospodarstwach ekologicznych oraz wzrostu czystej ekologicznej produkcji.

Źródła:

1. Getya N. V., *Hydroponiczna uprawa zielonek. Abstrakt na stopień kandydata nauk rolniczych*. Kijów, 1969.
2. Gołębiowski M., Balcerak M., Mardan H., Hajduk P., *Żywnienie bydła zieloną paszą hydroponiczną*. Czasopismo «My z Hochland». Wydanie 4. Warszawa, 2022.
3. Gołębiowski M., Balcerak M., Mardan H., Hajduk P., *Wyniki żywienia bydła zieloną paszą hydroponiczną „Eko-Pokarm”*. Miesięcznik «Wieś Mazowiecka». Wydanie 9. Warszawa, 2022, str. 6-8.
4. Gucha F. A., *Hydroponiczna metoda uprawy zielonek. Wykłady z zootechniki i weterynarii*. Kiszyniów, 1963.
5. Korzhikenova N. O., Abenov A. N., *Zastosowanie zielonej paszy hydroponicznej w żywieniu młodego bydła*. Materiały Republikańskiej Konferencji Naukowo-Teoretycznej „Seifullin Readings – 12: Youth in Science – innowacyjny potencjał przyszłości”. Ałmaty, 2016. T. 1. Część 1, str. 292-294.
6. Mardan H., *Pasza hydroponiczna dla krów mlecznych w okresie przejściowym*. Czasopismo „Nasze gospodarstwo rolne”. – Mińsk, 2019, str. 36-39.
7. Mardan H., Yakowchik N., *Zielona, hydroponiczna, pasza - przez cały rok*. Czasopismo „Nasze gospodarstwo rolne”. Mińsk, 2017, str. 2-7.
8. Mardan H., Balcerak M., Gołębiowski M., *Karmienie koni ekologiczną paszą hydroponiczną w stadzie SGGW*. Monografia «Poszerzamy horyzonty». Tom XXXIII. Słupsk, 2022, str. 401-407.
9. Podobed L. I., *Technologiczne podstawy otrzymywania kompleksowych dodatków paszowych i efektywność ich wykorzystania w żywieniu trzody chlewnej i drobiu*. Streszczenie rozprawy doktora nauk rolniczych./ Podobed L. I. Charków, 1997, str. 43.
10. Rodriguez S., *Hydroponic green fodder and ecology*. Proceedings of 2nd International Symposium on Soilless Culture and Hydroponics. Puebla, Mexico, 2011, p. 45-51.
11. Szmurło E., *Zielona pasza zimą*. Czasopismo „Wiadomości rolnicze”. Sześćetowo, 2022, str. 18.

Planowane interwencje w sektorze pszczelarstwie

Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027 (PS WPR 2023–2027) to dokument opracowany na podstawie analizy potrzeb polskiego rolnictwa, wykorzystujący możliwości, jakie oferuje zreformowana Wspólna Polityka Rolna (WPR). Pełna wersja PS WPR 2023–2027 została zatwierdzona 31 sierpnia 2022 roku przez Komisję Europejską.

Andrzej Niedzwiedzki
andrzej.niedzwiedzki@modr.mazowsze.pl

Zaplanowano w nim, między innymi, kontynuację szeregu interwencji w sektorze pszczelarstwie, które sprawdziły się w poprzednich okresach programowania. Uwzględniono przy tym pewne zmiany, wynikające z dotychczasowych doświadczeń we wdrażaniu mechanizmu.

Budżet PS WPR 2023–2027 uwzględnia środki przeznaczone na interwencje z zakresu pszczelarstwa w kwocie 50 mln EUR (w tym 25 mln EUR środków EFRG).

Z dostępnych danych wynika, że po akcesji Polski do UE do końca 2021 r. – realizując mechanizm wsparcia rynku produktów pszczelich – rozliczono 5,3 tys. umów/projektów, w ramach których wydatkowano łącznie 349 mln zł.

W ramach działań realizowanych przez KOWR i ARiMR wspieranych było średniorocznie ponad 40 tys. pszczelarzy.

Od 2023 roku „Interwencje w sektorze pszczelarstwie” będzie realizować Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR). Mają być uruchomione:

Wspieranie podnoszenia poziomu wiedzy pszczelarstwie

Interwencja będzie dotyczyć wsparcia szkoleń pszczelarzy i osób planujących założenie pasieki. Wsparcie będzie dostępne dla organizacji pszczelarskich (działających w formie: związków pszczelarskich; stowarzyszeń pszczelarzy; zrzeszeń pszczelarzy; spółdzielni pszczelarskich) oraz jednostek doradztwa rolniczego.

Pomoc ma mieć formę refundacji do 100% określonych kosztów netto (bez VAT) szkoleń pszczelarzy i osób planujących założenie pasieki.

Kryteria dostępu: co najmniej 3-letnie doświadczenie w organizowaniu szkoleń dla pszczelarzy;

Tematyka szkoleń:

- prowadzenie gospodarki pasiecznej,
- choroby pszczół i ich zwalczanie oraz zapobieganie,
- biologia rodziny pszczelej, pożytków i produktów pszczelich,
- marketing i pozycjonowanie na rynku produktów,
- ekonomika gospodarki pasiecznej, wędrownego gospodarstwa pasiecznego.

Tematy szkoleń pszczelarskich, obejmujące inny niż wyżej wyszczególniony zakres, nie mogą przekroczyć 30% godzin szkoleniowych.

Inwestycje, wspieranie modernizacji gospodarstw pasiecznych

Wsparcie można będzie uzyskać na zakup nowego sprzętu pszczelarstwie, maszyn i urządzeń wykorzystywanych na potrzeby gospodarki pasiecznej. Wnioskować o wsparcie będą mo-

gli pszczelarze: producenci produktów pszczelich (bezpośrednio w ARiMR) oraz pszczelarze, producenci produktów pszczelich za pośrednictwem organizacji pszczelarskich (działających w formie: związków pszczelarskich; stowarzyszeń pszczelarzy; zrzeszeń pszczelarzy; spółdzielni pszczelarskich; grup producentów rolnych – w zakresie działalności pszczelarstwie).

Wsparcie dla pszczelarza ma wynosić do 100 zł w przeliczeniu na jeden posiadany pień pszczeli i nie więcej niż 15 000 zł dla jednego beneficjenta w okresie jednego roku pszczelarstwie, a dla organizacji pszczelarskiej – do 4% kwoty wsparcia udzielonej pszczelarzom za ich pośrednictwem, jednak kwota ta nie może przekraczać 65 zł w przeliczeniu na tego pszczelarza (refundacja udokumentowanych kosztów bezpośrednio związanych z wykonaniem projektu np. księgowości, prac biurowych, nabycia materiałów biurowych, korespondencji, telekomunikacji).

Refundacja będzie podlegać do 60% kosztów netto zakupu nowego sprzętu pszczelarstwie, maszyn i urządzeń wykorzystywanych na potrzeby gospodarki pasiecznej. Pszczelarz chcący skorzystać z pomocy będzie musiał spełnić następujące kryteria: prowadzić działalność nadzorowaną w zakresie utrzymywania pszczół i być wpisanym do rejestru; umieszczać na rynku produkty pszczele, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa; posiadać co najmniej 10 pni pszczelich. Pomoc w pełnej wysokości i w pierwszej kolejności będzie udzielana młodym pszczelarzom, tj. tym którzy nie ukończyli 40. roku życia.

Wspieranie produktami leczniczymi walki z warrozą

Wsparcie będzie dotyczyć refundacji leków warrozbójczych. Beneficjentem końcowym interwencji może zostać pszczelarz, producent produktów pszczelich prowadzący działalność nadzorowaną w zakresie utrzymywania pszczół, który może się ubiegać o pomoc za pośrednictwem organizacji pszczelarskiej (działającej w formie: związków pszczelarskich, stowarzyszeń pszczelarzy, zrzeszeń pszczelarzy, spółdzielni pszczelarskich, grup producentów rolnych w zakresie działalności pszczelarstwie). Refundacja będzie obejmować do 90% kosztów netto zakupu środków leczniczych warrozbójczych w ilości zgodnej z zaleceniem lekarza weterynarii. Organizacje pszczelarskie będą mogły ubiegać się o refundację udokumentowanych kosztów bezpośrednio związanych z wykonaniem projektu (np. księgowości, prac biurowych, nabycia materiałów biurowych, korespondencji, telekomunikacji), do 4% kwoty wsparcia udzielonej pszczelarzom za ich pośrednictwem, jednak kwota ta nie może przekraczać 30 zł w przeliczeniu na tego pszczelarza. Podstawowym kryterium dostępu



będzie prowadzenie przez pszczelarza, producenta produktów pszczelich działalności nadzorowanej w zakresie utrzymywania pszczół i bycie wpisanym do rejestru.

Ułatwienie prowadzenia gospodarki wędrowniej

Pomoc będzie dotyczyć zakupu przyczep (lawet) oraz maszyn i urządzeń służących do prowadzenia gospodarki wędrowniej. Wnioskować o wsparcie będą mogli pszczelarze, producenci produktów pszczelich (bezpośrednio w ARiMR). Wsparcie w okresie jednego sezonu pszczelarskiego nie może przekroczyć 150 zł w przeliczeniu na jeden posiadany pień pszczeli w przypadku pszczelarza posiadającego 25-150 pni pszczelich oraz do 200 zł w przeliczeniu na jeden posiadany pień pszczeli w przypadku pszczelarza posiadającego powyżej 150 pni pszczelich i nie więcej niż 40 000 zł. Refundacja może obejmować do 60% kosztów netto zakupu. Kryteria dostępu obejmują: prowadzenie działalności nadzorowanej w zakresie utrzymywania pszczół i wpis do rejestru; umieszczanie na rynku produktów pszczelich zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa; posiadanie co najmniej 25 pni pszczelich – warunek w przypadku ubiegania się o pomoc na zakup przyczep (lawet) do przewozu uli, urządzeń dźwigowych do załadunku i rozładunku uli, wag pasiecznych, elektryzatorów (pastuchów elektrycznych), lokalizatorów GPS uli; posiadanie co najmniej 150 pni pszczelich warunek w przypadku ubiegania się o pomoc na zakup ładowarek, miniładowarek oraz innych wózków samojezdnych, umożliwiających załadunek i rozładunek uli. Pomoc w pełnej wysokości i w pierwszej kolejności będzie udzielana dla młodym pszczelarzom, tj. tym którzy nie ukończyli 40. roku życia.

Pomoc na odbudowę i poprawę wartości użytkowej pszczół

Wsparcie można będzie uzyskać na zakup matek, pakietów i odkładów pszczelich. Beneficjentem końcowym interwencji może zostać pszczelarz, producent produktów pszczelich prowadzący działalność nadzorowaną w zakresie utrzymywania pszczół, który może się ubiegać o pomoc za pośrednictwem organizacji pszczelarskiej (działającej w formie: związków pszczelarskich, stowarzyszeń pszczelarzy, zrzeszeń pszczelarzy, spółdzielni pszczelarskich, grup producentów rolnych w zakresie działalności pszczelarskiej). Organizacje pszczelarskie mogą ubiegać się o refundację udokumentowanych kosztów bezpośrednio związanych z wykonaniem projektu (np. księgowości, prac biurowych,

nabywania materiałów biurowych, korespondencji, telekomunikacji), do 4% kwoty wsparcia udzielonej pszczelarzom za ich pośrednictwem, jednak kwota ta nie może przekraczać 30 zł w przeliczeniu na pszczelarza. Wsparcie dla pszczelarza może wynieść do 10 000 zł rocznie do 50% liczby aktualnie posiadanych przez beneficjenta pni pszczelich, w tym nie więcej niż 20% pakietów i odkładów pszczelich. Refundacja może obejmować do 70% kosztów netto zakupu pszczół.

Wśród kryteriów dostępu wymieniono: prowadzenie działalności nadzorowanej w zakresie utrzymywania pszczół i wpis do rejestru; umieszczanie na rynku produktów pszczelich zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa warunek nie dotyczy pszczelarzy posiadających nie więcej niż 10 pni pszczelich.

Wsparcie naukowo-badawcze

Pomoc będzie dotyczyć realizacji projektów obejmujących analizy, badania i wdrożenia, które przyczyniają się do rozwoju sektora pszczelarskiego. Beneficjentem mogą być Jednostki naukowo-badawcze zajmujące się tematyką pszczelarską. Wsparcie w wysokości do 80 000 zł na realizację projektu w okresie jednego roku pszczelarskiego. Refundacja może objąć do 100% kosztów netto związanych z obsługą i realizacją projektu. Do głównych obszarów tematycznych wspieranych projektów będą zaliczane: zdrowie pszczół, jakość produktów pszczelich, innowacje w gospodarce pasiecznej.

Wspieranie badania jakości handlowej miodu oraz identyfikacja miodów odmianowych Pomoc na zakup analiz fizyko-chemicznych miodu oraz analizy pyłkowej. Wnioskować o wsparcie będą mogli pszczelarze, producenci produktów pszczelich (bezpośrednio w ARiMR).

Wsparcie nie będzie mogło przekroczyć 10 000 zł dla jednego beneficjenta w okresie jednego roku pszczelarskiego. Refundacja będzie mogła obejmować do 90% kosztów netto zakupu określonych analiz miodu. Pszczelarz chcący skorzystać z pomocy będzie musiał spełnić następujące kryteria: prowadzić działalność nadzorowaną w zakresie utrzymywania pszczół i być wpisanym do rejestru; umieszczać na rynku produkty pszczele, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa; mieć co najmniej 10 pni pszczelich. Pomoc w pełnej wysokości i w pierwszej kolejności będzie udzielana młodym pszczelarzom, tj. tym którzy nie ukończyli 40. roku życia.

Wykaz organizacji pszczelarskich zrzeszonych w Polskim Związku Pszczelarskim znajduje się na stronie internetowej www.zwiazek-pszczelarski.pl.

Niniejszy artykuł ma wyłącznie charakter informacyjny i skrótowy.

Szczegółowe informacje na temat Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 są dostępne na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/plan-strategiczny-dla-wspolnej-polityki-rolnej-na-lata-2023-2028>

Opracowano na podstawie:

- 1) Pamiętajmy o pożytecznych pszczołach <https://www.kowr.gov.pl/biuro-prasowe/aktualnosci/pamietajmy-o-pozytecznych-pszczolach>
- 2) Skrócona wersja Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 (skrótowa wersja 1.1)

Paliwo i olej napędowy

– jak je bezpiecznie przechowywać?

Mało kto wie, że to przepisy określają, w jaki sposób należy przechowywać wszelkiego rodzaju paliwa. Mówi o tym rozporządzenie, wydane przez ministra spraw wewnętrznych i administracji, odnoszące się do ochrony przeciwpożarowej budynków.

Krystyna Chmielewska
krystyna.chmielewska@modr.mazowsze.pl

Co warto wiedzieć na ten temat? Jakie są podstawowe zasady przechowywania paliwa? Jak wygląda przechowywanie oleju napędowego w garażu? Przekonajmy się!

Podstawowa zasada przechowywania paliwa mówi, że powinno ono być przechowywane w naczyniach metalowych lub innych dopuszczonych do tego celu, mających szczelne zamknięcie.

Zbiornik na paliwo

Zbiornik przeznaczony do magazynowania płynnych paliw a także oleju napędowego na własne potrzeby musi znajdować się w określonym miejscu:

- nie może zostać zamontowany bliżej niż 10 metrów zarówno od budynków mieszkalnych, jak i użyteczności publicznej;
- musi zostać postawiony w odległości większej niż 5 metrów od granicy sąsiedniej działki i pozostałych obiektów budowlanych;
- musi się znajdować w odległości od 3 do 15 metrów od linii energetycznej, konkretna odległość zależy od napięcia znamionowego.

Działka do posadowienia zbiornika na paliwo

Oczywiste jest, że nie wszystkie działki nadają się do omawianego celu. Najważniejsze, aby podłoże pod zbiornik było płaskie, równe, stabilne i wykonane z niepalnego materiału. Grubość podstawy nie może być mniejsza niż 5 cm, a jej szerokość i dłu-

gość powinna być o 30 cm lub więcej dłuższa i szersza niż sam sprzęt. Nie można także nie wspomnieć o tym, że konieczność ustalania stref zagrożenia wybuchem nie pozwoli nam na instalację zbiornika. Ostatnim warunkiem jest ograniczenie czynników roboczych, jakie dostają się do otoczenia w czasie napełniania do zupełnego minimum. W związku z tym połączenie zbiornika z cysterną w czasie tankowania musi być zupełnie szczelne.

Magazynowanie paliwa w garażu

Gdy mamy do czynienia z mniejszymi ilościami paliwa, możemy sobie pozwolić na ich przechowywanie w zamkniętych pomieszczeniach. Garaże i wszystkie pozostałe wnętrza są dzielone na większe niż 100 m² i mniejsze. Przepisy jasno mówią, że wszystkie paliwa, których temperatura zapłonu przekracza 100°C (benzyna oraz olej napędowy), mogą być przechowywane w garażach większych niż 100 m². Jedynym warunkiem jest składowanie paliwa w jednostkowych opakowaniach, wykorzystywanych w handlu detalicznym. Zbiorniki tego typu możemy obejrzeć.

Z kolei kiedy mamy do czynienia z wolno stojącymi garażami, wykonanymi z niepalnych materiałów, możemy przechowywać w nich nie więcej niż 200 litrów oleju napędowego. W pozostałych garażach maksymalną ilością będzie zaledwie 60 litrów paliwa.

Magazynowanie dużych ilości paliwa

Jeśli chcemy w pełni bezpiecznie oraz legalnie przechowywać duże ilości paliwa, musimy zaopatrzyć się w tzw. zbiornik dwupłaszczowy. Jak sama nazwa wskazuje, produkuje się go z dwóch warstw, które są wykonane z tworzywa sztucznego lub ze stali.

Wewnętrzny zbiornik to miejsce na samo paliwo. Płaszcz zewnętrzny to swoistego rodzaju zabezpieczenie. Nie można nie wspomnieć, że wszystkie zbiorniki, których pojemność przekracza 2500 litrów, musimy zarejestrować w Urzędzie Dozoru Technicznego. Mniejsze pojemniki są objęte uproszczoną formą dozoru i nie podlegają kontroli, większe co dwa lata podlegają rewizji zewnętrznej.

Źródła:

1. <https://naszarola.pl/paliwo-w-jaki-sposob-beezpiecznie-je-przechowywac>
2. <https://metria.pl/jak-beezpiecznie-przechowywac-paliwo-i-olej-napedowy/>





MODR
WARSZAWA

Formularz zamówienia miesięcznika „WIEŚ MAZOWIECKA”

WYDAWCA: MAZOWIECKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO

Wypełnij i wyślij na adres:

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Siedlce,
ul. Kazimierzowska 21; 08-110 Siedlce lub faxem pod numerem 25 64 00 912

Okres trwania prenumeraty	Cena z VAT	Ilość zamawianych egzemplarzy	Wartość zamówienia w zł
Prenumerata na cały 2023 rok (11 wydań)	38,50		
Prenumerata na I półrocze 2023 roku (6 wydań)	21,00		
Prenumerata na II półrocze 2023 roku (5 wydań)	17,50		
Prenumerata na I kwartał 2023 roku (3 wydania)	10,50		
Prenumerata na II kwartał 2023 roku (3 wydania)	10,50		
Prenumerata na III kwartał 2023 roku (2 wydania)	7,00		
Prenumerata na IV kwartał 2023 roku (3 wydania)	10,50		

Roczna prenumerata (11 numerów) miesięcznika kosztuje tylko 38,50 zł (z VAT)

Wysyłka 1 egz. miesięcznika z Redakcji Wsi Mazowieckiej wg aktualnej opłaty pocztowej – 4,30 zł * (koszt rocznej wysyłki wynosi 47,30 zł)

* W przypadku zmiany opłaty pocztowej przez Poczta Polska - koszt wysyłki ulegnie zmianie, o czym poinformujemy Państwa na łamach miesięcznika Wsie Mazowiecka.

Wysyłka z Redakcji - TAK/ NIE (niepotrzebne skreślić)

DANE DO FAKTURY:

Imię i nazwisko albo nazwa firmy lub instytucji

Adres

Podmiot gospodarczy: NIP..... Osoba fizyczna: PESEL

Imię i nazwisko osoby składającej zamówienie

tel. fax e-mail

ADRES WYSYŁKOWY: (wypełnij, jeśli adres jest inny niż podany wyżej)

Imię i nazwisko albo nazwa firmy lub instytucji.....

Adres

Telefon kontaktowy lub e-mail.....

Należność za prenumeratę Zamawiający uregułuje przelewem na konto Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury VAT. Warunkiem realizacji zamówienia jest dokonanie 100% wpłaty na konto Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego: 89 1130 1017 0020 1497 4520 0001 z dopiskiem „prenumerata Wsi Mazowieckiej 2023”

Informacja dla prenumeratora

- Administratorem danych osobowych jest Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego mieszczący się przy ul. Czereśniowej 98, 02-456 Warszawa, tel. 22 5716100, e-mail: sekretariat@modr.mazowsze.pl. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych e-mail: iodo@modr.mazowsze.pl, tel. 22 5176141 lub listownie na adres Administratora Danych.
- Okres, przez który dane osobowe będą przetwarzane, równy jest okresowi trwania prenumeraty oraz 5 lat po zakończeniu dostarczania prenumeraty, licząc od stycznia następnego roku w związku z rozliczeniem prenumeraty. Przekazane dane osobowe będziemy przetwarzać w celu realizacji niniejszej prenumeraty miesięcznika „Wsie Mazowiecka” i jej rozliczenia;
- Podanie danych osobowych jest niezbędne w zakresie w jakim są wymagane do realizacji zamówienia, dostarczenia i rozliczenia prenumeraty. Przekazane dane osobowe mogą być przekazywane innym podmiotom współpracującym MODR Warszawa, w zakresie i celu realizacji postanowień niniejszej umowy, oraz w jakim korzystamy ze wsparcia tych podmiotów w obszarze obsługi IT, wysyłek zamówionych miesięczników, a w przypadkach, gdy prawo tego wymaga, również organom władzy państwowej.
- Posiada Pan/i prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania, prawo wniesienia sprzeciwu oraz prawo do przenoszenia danych na podstawie pisemnego wniosku. Ma Pan/i prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie w formie pisemnej bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem. Ma Pan/i prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy prawa.
- Pani/a dane osobowe nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji. MODR Warszawa nie przekazuje Pani/a danych poza obszar EOG (obejmujący Unię Europejską, Norwegię, Liechtenstein i Islandię).

.....
Miejscowość, data

.....
Podpis i pieczęć zamawiającego

Na stronie www.modr.mazowsze.pl w menu Wydawnictwa własne znajdziecie Państwo druki na prenumeratę dla poszczególnych Oddziałów MODR Warszawa.

grudzień 2022

Zastosowanie warzyw w profilaktyce chorób cywilizacyjnych

Warzywa są dziś dostępne praktycznie przez cały rok. Czasami jednak zapominamy o tym, że nie zawsze tak było, dlatego też ze względu na ich właściwości warto odkrywać je na nowo, a tym samym korzystać z dobrodziejstw natury.

Martyna Pałucha
martyna.palucha@modr.mazowsze.pl

Carpaccio z buraka

14 **Składniki:** 3 średnie buraki, garść roszponki lub rukoli, garść orzechów włoskich, kawałek parmezanu lub sera feta.

Sos winegret: 3 łyżki oliwy, 1 łyżka soku z cytryny, sól i pieprz, opcjonalnie łyżeczka miodu i musztardy.

Sposób przygotowania: buraki ugotować, obrać, pokroić w plasterki i rozłożyć na dużym talerzu. Roszponkę, lekko uprażone orzechy i ser rozłożyć na buraczkach i polać sosem winegret.

„Niezależnie od tego, kto był ojcem choroby, zła dieta była na pewno jej matką.”

Przysłowie chińskie

Niewiele osób wie, że wiele warzyw dziś tak powszechnych było kiedyś uprawianych w specjalnych ogrodach (np. rośliny lecznicze), a niektóre były rarytasem tylko na królewskich stołach.

Oczywiście każdy z nas zdaje sobie sprawę, że warzywami leczniczymi są czosnek i cebula. Już wczesnoegipski papiirus nazywa cebulę „środkiem wzmacniającym krew”, natomiast francuscy rolnicy karmili czosnkiem i cebulą konie, które miały zakrzepić w naczyniach kończyn. Dziś już wiadomo, że czosnek i cebula mają silne właściwości przeciwdziałające nadmiernej lepkości krwi.

Ajonen wyizolowany z czosnku ma działanie przeciwkrzepliwe, podobne do działania aspiryny. Aby uwolnić krew od zakrzepów, należy jeść czosnek i cebulę zarówno surowe, jak i gotowane. Obróbka cieplna nie zmienia ich leczniczego działania, wręcz przeciwnie - ich działanie może być silniejsze. Udowodniono też, że cebula „poskramia” tłuszcz zwierzęcy, czyli zapobiega sklejanemu się płytek krwi i ułatwia rozpuszczanie zakrzepów, dlatego też nawet jeden plasterzek cebuli dodany do hamburgera czy kilka kawałków cebuli dodanych do pizzy lub omletu może zapobiec szkodliwemu wpływowi tłuszczów zwierzęcych na układ krwionośny.

Warzywem - lekarstwem jest też seler. W medycynie azjatyckiej był stosowany już 200 lat p.n.e. jako środek przeciwko nadciśnieniu. Okazuje się, że za aromat i silne właściwości obniżające ciśnienie krwi odpowiada pewien składnik selera, a mianowicie 3-n-butyl-ftalid, który jest obecny w bardzo dużym stężeniu tylko w selerach. Co ciekawe, działanie tej substancji polega najprawdopodobniej na obniżeniu hormonów stresowych, dlatego też dr William J. Elliot z Uniwersytetu w Chicago uważa, że jedzenie selerów może być bardzo skuteczne dla osób, u których nadciśnienie tętnicze wynika z przewlekłego stresu. Oprócz tego seler zawiera 8 substancji uważanych za przeciwnowotworowe (np. ftalidy, poliacetyleny). Wykorzystuje się go często w kuracjach oczyszczających organizm ze szkodliwych złogów, głównie za sprawą tego, że ma właściwości moczopędne, a dzięki temu przeciwdziała też artretyzmowi.

Warzywem, które najbardziej kojarzy się ze zdrowiem, jest niewątpliwie brokuł. Choć sam brokuł z całą pewnością zasługuje na to miano, nie należy zapominać o całej jego rodzinie kapustnych (dawniej krzyżowych).

Pierwsza z rodziny – kapusta zawiera naturalny środek przeciwnowotworowy, który działa tylko wtedy, gdy spożywa się ją na surowo lub w formie wyciśniętego soku. Wykazano, że sok z kapusty działa na komórki ściany żołądka, pobudzając je do większej produkcji śluzu, a zatem większej ochrony przed sokami trawiennymi. Najwięcej dań kapustnych jedzą Azjatyki, np. kapustę pekińską czy bok choy i być może dzięki temu rzadziej chorują na nowotwory hormonozależne (rak piersi i sutka). To za sprawą indolów, przyspieszających przemianę estrogenów, a co za tym idzie zmniejszających ryzyko wystąpienia raka i spowolniających rozsiew już powstałego guza. Indole znajdują się także w: kalafiorze, brokułach, brukselce, jarmużu, rzodkwi i rzepie. W niektórych badaniach wykazano także, że jedzenie kapusty częściej niż dwa razy w tygodniu zmniejsza ryzyko zachorowania na raka jelita grubego nawet o 66%. Kapusta zawiera witaminy C, E i K, kwas foliowy, jod, wapń, magnez, fosfor i potas, dzięki czemu wspomaga pracę tarczycy i stymuluje układ odpornościowy.

Wracając do właściwości przeciwnowotworowych warzyw kapustnych, to właśnie kiełki brokułu zawierają działający silnie przeciwnowotworowo sulfofran, którego jest 20 razy więcej w kiełkach niż w dojrzałej roślinie. Poza tym brokuł zawiera dużo przeciwutleniaczy, które wzmacniają układ odpornościowy i przeciwdziałają udarom mózgu. Brokuł zawiera też pewne ilości chromu, które mogą mieć wpływ na lepsze kontrolowanie cukru we krwi (cukrzyca typu II), ponieważ chrom prawdopodobnie zwiększa skuteczność insuliny.

Swój organizm możemy też wspomóc, spożywając buraki ćwikłowe. Są głównym składnikiem świątecznego barszczu, botwinki, są też dodawane do soków i sałatek. Buraki są szczególnie polecane w okresach spadku odporności i wzmożonego wysiłku fizycznego. Były cenione już od co najmniej 4000 lat. Zawierają betalainy (czerwone barwniki), które wykazują silne właściwości przeciwutleniające oraz obniżają ciśnienie krwi.

Buraki ćwikłowe, ze względu na silne właściwości krwiotwórcze (zawierają miedź, cynk, molibden i kobalt, które biorą udział w budowaniu czerwonych krwinek), są polecane osobom zmagającym się z anemią. Poza tym buraki poprawiają wydolność układu krwionośnego, a dzięki temu wpływają także na lepszą pamięć i zapobiegają demencji.

Źródła:

1. Carper J., *Żywność - twój cudowny lek*, Poznań 2008.
2. Zaremba M., *Jaglany detoks*, Bielsko-Biała 2015.
3. www.kulinarneprzeboje.pl

Przepisy na świąteczną kawę

Pierniki, pomarańcze, orzechy, czekolada, pieczone jabłka i cynamon to nieodłączne składniki cudownych smaków zimy i Świąt Bożego Narodzenia. A gdyby te smaki przenieść do kawy? Święta coraz bliżej, a wraz z nimi chłodne dni i wieczory. Zimowa aura sprzyja zabawom na śniegu, a także wspólnym chwilom przy kubku aromatycznej kawy.

Jan Seweryniak
jan.seweryniak@modr.mazowsze.pl

W związku z nadchodzącymi przymrozkami przygotowałem dla Was kilka rozgrzewających propozycji na świąteczną kawę. Wśród nich znajdziecie takie, jak: cynamonowa latte z wiórkami czekoladowymi, kawa „Biała malina” lub coś bardziej dla koneserów mocniejszych wrażeń – pikantna kawa świąteczna.

Cynamonowa latte z wiórkami czekoladowymi

Świąteczna kawa przede wszystkim kojarzy się z zapachem cynamonu. Jeśli jest cynamon, to obowiązkowo musi być też czekolada.

Składniki: 1 porcja espresso (ok. 30 ml), mleko o wysokiej zawartości tłuszczu, sproszkowany cynamon lub syrop cynamonowy, czekolada.

Przygotowanie: przygotuj mocną, gorącą kawę ulubionej firmy. Posłodź wedle uznania. Możesz wykorzystać w tym celu miód lub słodzik. Dodaj dwie szczypty cynamonu lub łyżeczkę syropu. Mleko podgrzej do ok. 60–70°C, a następnie spień i potrząśnij. W ten sposób oddzielisz piankę. Mlekiem z pianką napełnij wysoką szklankę. Odczekaj chwilę i powoli po ściance wlej wcześniej przygotowaną kawę. W efekcie, powinny powstać trzy warstwy: mleko, kawa, pianka. Na koniec zetrzyj na grubych oczkach czekoladę i posyp wiórkami piankę cynamonowej latte. Przed wypiciem wymieszaj warstwy.

Kawa piernikowa

Składniki: 2 porcje espresso, syrop piernikowy, gałka muszkatołowa.

Tajemnym składnikiem tej kawy jest piernikowy syrop, który z łatwością przygotujesz w domu. Do przygotowania kawy piernikowej będziesz potrzebować podwójnego espresso, 2 łyżeczek syropu i szczyptę gałki muszkatołowej. Miłośnicy bardzo słodkich kaw mogą dodać bitą śmietanę.

Rozgrzewający imbir i aromatyczny kardamon to doskonałe połączenie. Cappuccino z dodatkiem tych dwóch składników sprawi, że przez cały wieczór na pewno nie zmarzniesz! Świąteczna kawa w takim wydaniu zapewni Ci doskonały humor.

Pikantna kawa świąteczna

Fani nietypowych smaków i aromatów z pewnością chętnie sięgną po pikantną kawę świąteczną. Zaletą jej – oprócz oczywistych właściwości pobudzających – jest duża moc rozgrzewająca. Dzięki niektórym przyprawom kawa taka będzie także wspomagać trawienie. Jak przygotować pikantną kawę świąteczną?

Składniki: 2 porcje espresso, mleko o wysokiej zawartości tłuszczu, cukier brązowy, kakao, sproszkowany cynamon lub syrop cynamonowy, pieprz cayenne, gałka muszkatołowa, sól, bita śmietana, ekstrakt waniliowy.

Przygotowanie: do rondelka wlej szklankę mleka, wsyp 2-3 łyżeczki brązowego cukru, 2 łyżeczki kakao, 1 łyżeczkę cynamonu, szczyptę pieprzu cayenne, szczyptę gałki muszkatołowej i opcjonalnie szczyptę soli. Całość zagotuj, mieszając, następnie dolej 1 łyżeczkę ekstraktu waniliowego i połącz z podwójnym espresso. Kawę możemy udekorować bitą śmietaną.

Biała malina

Grudzień to nie sezon na maliny, ale z pewnością w wielu domach zostały one zamrożone tak na wszelki wypadek. Taki „wszelki wypadek” jest właśnie teraz, w Boże Narodzenie.

Składniki: espresso, 100 ml mleka skondensowanego, 3 kawałki białej czekolady (łasucho mogą więcej), 100 g malin.

Przygotowanie: mleko skondensowane podgrzej, a czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Z malin przygotuj ciepły mus (wystarczy podgrzać i zblendować). Wszystko należy ułożyć warstwowo. Do szklanki przełóż malinowy mus, następnie białą czekoladę, mleko skondensowane i espresso. Udekoruj bitą śmietaną lub malinami.

Kawa z imbirem i pomarańczami

Kawa w niecodziennej odsłonie, bardzo pobudzająca i rozgrzewająca. Imbir dodaje jej mocy i charakteru, a pomarańcze cudownego aromatu. Można użyć również mandarynki.

Składniki: korzeń imbiru, 50 ml mleka 3,2%, 200 ml świeżo zaparzonej kawy, kilka plasterków pomarańczy, 2-3 łyżki likieru pomarańczowego, cukier brązowy, imbir mielony, opcjonalnie bita śmietana.

Przygotowanie: mleko podgrzej ze startym imbirem (ilość zależy od tego, jak intensywny smak imbiru chcesz otrzymać). Następnie przelej mleko do świeżo zaparzonej kawy, dodając pozostałe składniki. Kawę dekoruj bitą śmietaną lub pianką z mleka i posyp mielonym imbirem.

W czasie Bożego Narodzenia nagle zaczynamy dostrzegać setki drobiazgów, na które zwykle nie zwracaliśmy uwagi... Smak świątecznych potraw i niezwykle aromat kawy, wypełniający dom – to właśnie one wzbogacają magiczną atmosferę świątecznych dni. Już wkrótce przekonasz się, że świat oglądany zza filiżanki aromatycznego napoju okaże się piękniejszy, bogatszy i radośniejszy.

Źródła:

1. Rusnarczyk M., *Sekrety kawy. Poradnik dla amatorów i profesjonalistów*, Warszawa 2014.
2. Molenda J., *W 80 filiżanek dookoła świata*, Warszawa 2021.
3. Molenda J., *Z espresso przez Europę*, Warszawa 2019.
4. <https://www.manufakturakawy.com/5-przepisow-na-swiateczna-kawe> - dostęp 14.11.2022.

„Doradca roku” 2022

Już trzeci raz Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Poznaniu we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi zorganizowało konkurs „Doradca roku”. Współorganizatorem etapu wojewódzkiego konkursu w województwie mazowieckim był Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

Konkurs był skierowany do doradców wpisanych na listę doradców rolniczych lub doradców rolnośrodowiskowych prowadzoną przez Dyrektora Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, świadczących usługi dla rolników. Celem konkursu jest popularyzacja i promowanie osiągnięć doradców rolniczych, w tym innowacyjnych praktyk rolniczych, promowanie usług doradczych i podnoszenie jakości i efektywności usług doradczych.

Komisja konkursowa etapu wojewódzkiego, w skład której weszli: Joanna Pawłowska - Tyszko – przedstawiciel Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, Teresa Orowiecka – przedstawiciel Mazowieckiej Izby Rolniczej oraz Tomasz Skorupski – zastępca dyrektora Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego wyłoniła laureatów.

Tegorocznymi laureatami etapu wojewódzkiego III edycji konkursu „Doradca roku” z województwa mazowieckiego zostali:

I miejsce – Justyna Seroka – doradczyni z PZDR w Legionowie
II miejsce – Małgorzata Lao – doradczyni z PZDR w Białobrzegach.

III miejsce – Edyta Trojanowska – doradczyni z PZDR w Płocku.
Gratulujemy!

Nagrody pieniężne dla laureatów II i III miejsca etapu wojewódzkiego finansowane były ze środków pieniężnych otrzymanych w ramach operacji własnej CDR, współfinansowanej ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, w ramach Planu Operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2022-2023, Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Nagrodę zwycięzcy sfinansowało Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Laureatom etapu krajowego konkursu „Doradca roku”: Jarosławowi Cichockiemu z Pomorskiego ODR –u (I miejsce), Dorocie Piękną-Paterczyk z Wielkopolskiego ODR–u (II miejsce) oraz Sławomirze Rogalewskiej z Zachodniopomorskiego ODR-u (III miejsce) gratulujemy i życzymy dalszej owocnej pracy z rolnikami i mieszkańcami obszarów wiejskich.



„Najlepszy doradca ekologiczny” w 2022 roku

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego wspólnie z Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu oraz Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi zorganizował III edycję konkursu „Najlepszy doradca ekologiczny”. Głównym celem konkursu była popularyzacja i promowanie najlepszych osiągnięć doradców w zakresie rolnictwa ekologicznego.

Prof. dr hab. Roman Niedziółka – Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach (przewodniczący komisji), Piotr Tchórzewski – Mazowiecka Izba Rolnicza oraz Bogdan Hanc z Lubelskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Końskowoli wyłonili zwycięzców konkursu:

I miejsce: Celina Szarek – Broker Sieci na Rzecz Innowacji w Rolnictwie

Pani Celina w 1997 r. rozpoczęła pracę w MODR. Od początku interesowała się systemem rolnictwa ekologicznego i jego zasadami. W 2008 r. zdobyła uprawnienia inspektora rolnictwa ekologicznego i do dziś kontroluje gospodarstwa na terenie Polski. Cały czas poszerza swoją wiedzę z zakresu systemu rolnictwa ekologicznego. Współpracuje z 54 gospodarstwami ekologicznymi.

II miejsce: Elżbieta Kuśmierczyk – Główny Specjalista – Samodzielne Stanowisko ds. Rolnictwa Ekologicznego i Ochrony Środowiska

Z doradztwem rolniczym jest związana od 2003 r., gdy podjęła pracę w Powiatowym Zespole Doradztwa Rolniczego w Radomiu. Od 2017 r. koordynuje działania z rolnictwa ekologicznego w Oddziale Radom. Obecnie współpracuje z 36 gospodarstwami ekologicznymi i z roku na rok liczba ta systematycznie wzrasta.

III miejsce: Krystyna Wasiluk – Główny Doradca Rolnośrodowiskowy w PZDR Łosice

Laureatka jest bardzo zaangażowana w rozwój rolnictwa ekologicznego na terenie powiatu łosickiego. Jej dużym osiągnięciem jest zebranie grupy rolników ekologicznych w powiecie (20 gospodarstw), z którymi jest prowadzone doradztwo w zakresie systemu produkcji ekologicznej oraz działania Rolnictwo Ekologiczne PROW 2014-2020.

Wyróżnienia otrzymali:

- **Paulina Grabowska – Starszy Specjalista – Samodzielne Stanowisko ds. Rolnictwa Ekologicznego i Ochrony Środowiska Oddział Ostrołęka,**
- **Zofia Rutkowska – Kierownik Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Łazach,**
- **Ewelina Niemirska – Starszy Doradca Rolnośrodowiskowy – Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Mławie.**



Uroczyste wręczenie nagród podczas XXVIII Międzynarodowych Dni z Doradztwem Rolniczym w Siedlcach (fot. Katarzyna Zybert)

Warsztaty z kiszenia warzyw

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego zrealizował warsztaty przetwarzania warzyw pn. „Kiszenie warzyw jako wzbogacenie oferty i poprawa sytuacji rolnika w łańcuchu dostaw żywności od pola do stołu”.

Anna Siewierska
anna.siewierska@modr.mazowsze.pl

Operacja odbyła się w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich PROW 2014–2020, Plan Operacyjny na lata 2022–2023, konkurs nr 6/2022 – Działanie 6: Ułatwianie wymiany wiedzy pomiędzy podmiotami uczestniczącymi w rozwoju obszarów wiejskich oraz wymiana i rozpowszechnianie rezultatów działań na rzecz tego rozwoju od 3 do 14 października 2022 r.

W sześciu Oddziałach MODR Warszawa w warsztatach uczestniczyło 120 osób. Byli to: rolnicy, członkinie Kół Gospodyń Wiejskich, a także młodzi mieszkańcy obszarów wiejskich poniżej 35. roku życia, zainteresowani kiszeniem warzyw.

Uczestnicy warsztatów mieli możliwość zdegustowania produktów, wykonanych przez prowadzącą i wykonania swoich kiszonek. Pod okiem prowadzącej każdy wykonał 4 różne kiszonki. W dwóch słoikach były miksy warzywne: brokuł, marchew, rzodkiewka, kalafior, dynia, w kolejnych



sałatka warzywna w stylu orientalnym i zakwas z buraka. Efekty swojej pracy mogli spróbować w domu po kilku dniach. Osoby zainteresowane otrzymały przepisy na kiszonki.

W czasie warsztatów uczestnicy uzyskali niezbędną wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowania warzyw do kiszenia, z uwzględnieniem wymagań higienicznych i bezpieczeństwa żywności podczas uruchamiania małego przetwórstwa w swoich gospodarstwach.

Dziękujemy Państwu za zainteresowanie, udział, pytania i dyskusje. Podziękowania kierujemy także do Anny Litwin, która poprowadziła warsztaty.

19



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

Jak zapewnić pożytek pszczołom?



Marek Siulurzycki w ogólnopolskim konkursie „PSZCZELARZ ROKU 2022” zajął III miejsce w kategorii pszczelarz współpracujący z rolnikiem. Od 14 lat zajmuje się pszczelarstwem, prowadzi pasiekę wędrowną i stacjonarną, ma 80 zarejestrowanych rodzin pszczelich.

Do konkursu przystąpił z rolnikiem z Płońska – Włodzimierzem Olczakiem.

Do udziału w tej konkurencji zachęcił pszczelarza Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

Wywiad z laureatem tegorocznego konkursu przeprowadziła **Justyna Seroka** z MODR Oddział Poświętne.

justyna.seroka@modr.mazowsze.pl

20 Justyna Seroka: Panie Marku, skąd u Pana zainteresowanie pszczołami i pasieką?

Marek Siulurzycki: Mój pradziadek, jeszcze przed wojną, miał w Nowym Orzechowie 200 uli. Niestety na skutek wojny pasieka została zniszczona. Z tamtych czasów na działce pozostało jedno, samotne drzewo - lipa, w której zachowała się barć. Historię tej pasieki poznałem dzięki opowieściom dziadków. Czternaście lat temu postanowiłem nawiązać do tradycji i reaktywować pasiekę.

J.S.: Czym jest pasieka wędrowna?

M.S.: Pasieka wędrowna to taka, która jest przestawiana z miejsca na miejsce. Ule ustawiamy tam, gdzie są pożytki pszczele, gdzie kwitną rośliny. Ponieważ pożytki bardzo szybko się kończą, więc z góry muszę przemyśleć ich lokalizację – tak, aby pszczoły mogły czerpać nektar z kwiatów w sezonie. Stąd najważniejsze w prowadzeniu pasieki wędrownej jest nawiązanie współpracy z rolnikiem, który uprawia rośliny miododajne i ustalenie z nim, jakie uprawy będzie miał w przyszłym roku. W ten sposób mogę zapewnić pożytek pszczołom. Wiosną, na przyczepie, przewożymy ule na pola. Pszczoły mają od maja pożytek na rzepaku i akacji, następnie od połowy czerwca na facelii.



J.S.: Czy cała rodzina zajmuje się pszczelarstwem?

M.S.: Tak. Wszyscy wspierają mnie przy wirowaniu miodu. Ponadto żona zajmuje się poszukiwaniem dobrego pożytku dla pszczoł, starsza córka marketingiem pasieki, młodsza przygotowaniem pyłku pszczelego do sprzedaży. Syn uczestniczy w przewożeniu i przeglądach uli. Cieszy mnie, że wszyscy interesują się moją pracą i pasją.

J.S.: Jak doszło do współpracy z Włodzimierzem Olczakiem?

M.S.: Przypadkiem, przez wspólnych znajomych trafiłem na pana Włodzimierza. Jednego roku zasiał dużo facelii, a ja potrzebowałem pożytku, więc nawiązałem z nim kontakt. Współpracujemy już kilka lat.

J.S.: Najciekawsza historia w Pana pracy pszczelarskiej?

M.S.: Kiedyś podczas przeglądu usłyszałem dziwny odgłos z ula. Okazało się, iż jest to śpiew matki pszczoły, która nawoływała pszczoły do wyrojenia. Ten dźwięk jest bardzo specyficzny. Miałem szczęście, gdyż taka sytuacja nie zdarza się często. Udało mi się nagrać ów odgłos. Zachęcam do posłuchania go na mojej stronie FB *Pasieka Miodowego Marka*.

J.S.: Jaki jest Pana ulubiony miód?

M.S.: Nawłociowy, ciężko go pozyskać, ale jest bardzo smaczny. Najlepiej mi smakuje na świeżym chlebie.

J.S.: Od czego zależy jakość miodu?

M.S.: Jakość miodu to przede wszystkim niedokarmianie pszczoł w trakcie sezonu oraz przechowywanie go w odpowiednich warunkach.

J.S.: Gdzie można kupić miód z Pasieki Miodowego Marka?

M.S.: Oczywiście bezpośrednio u mnie w Serocku, ale także wystawiam swoje produkty pszczele podczas imprez gminnych i powiatowych, takich jak: Dożynki w Woli Kiełpińskiej, Barbarka w Serocku, Święto Gminy Jabłonna czy Święto Ziemniaka w Nieporęcie. Serdecznie zapraszam.

J.S.: Bardzo Panu dziękuję za rozmowę i gratuluję miejsca na podium w konkursie „PSZCZELARZ ROKU 2022”.

Korzystajmy z rolniczego handlu detalicznego

Od pięciu lat zachęcamy rolników do prowadzenia rolniczego handlu detalicznego. Ta forma sprzedaży stanowi opłacalne źródło dochodów gospodarstwa rolnego. Najważniejsze zalety takiej działalności, to wysoka kwota przychodów zwolnionych z podatku (100 tys. zł od 2022 roku) oraz możliwość sprzedaży żywności roślinnej na terenie całej Polski i nie ma tu limitów sprzedaży do finalnego konsumenta.

Wiesław Błaszkiwicz
wieslaw.blaszkiwicz@modr.mazowsze.pl

Sprzedaż żywności w ramach RHD

Rolnicy, którzy prowadzą rodzinne gospodarstwa rolne, mogą samodzielnie (poza kilkoma wyjątkami), bez pośredników produkować i sprzedawać jako detaliści żywność, która pochodzi w całości lub większości z ich gospodarstwa. Taką działalność określamy jako rolniczy handel detaliczny (RHD).

Lista żywności możliwej do produkcji i sprzedaży w ramach RHD jest obszerna, obejmuje: produkcję roślinną, odzwierzęcą, mieszaną, oleje, pieczywo, przetwory. Rolnik może produkować i sprzedawać jako detalista: przetwory mleczne (np. śmietana, mleko, sery), owocowe (np. dżemy, soki), potrawy (np. pierogi, kopytka, placki), chleb, jaja, miód, przyprawy i herbatki ziołowe. Wachlarz możliwości jest duży. Jednak rolnik nie może używać do produkcji żywności mięsa zwierząt kopytnych z uboju samodzielnego, np. z uboju na użytek własny.

W 2022 roku wprowadzono ułatwienia w RHD

Najważniejsze ułatwienia w tej formie handlu, to:

- sprzedaż z preferencjami podatkowymi jest możliwa do limitu przychodów 100 tys. zł, powyżej tej kwoty sprzedaż jest opodatkowana;
- sprzedaż produktów roślinnych jest możliwa na terenie całego kraju. Ograniczenia obszarowe dotyczą żywności pochodzenia zwierzęcego i mieszanego. Taką żywnością rolnik może handlować jedynie w tym samym województwie (lub sąsiadujących z nim powiatach), w którym żywność została wyprodukowana;
- zniesiono limity sprzedaży do finalnych konsumentów (poza stawiono dla sklepów).

Żywność w ramach RHD mogą nabywać konsumenci finalni (z wyżej wskazanym ograniczeniem obszarowym), a także: sklepy, restauracje, stołówki działające na terenie całego kraju.

W zasadzie rolnik, prowadząc RHD, nie może korzystać z pośredników. Wyjątkiem jest sprzedaż finalnym konsumentom dokonywana na wystawach, kiermaszach lub innych imprezach organizowanych w celu promocji żywności lokalnej. W takim przypadku może skorzystać z pośrednika, o ile on sam sprzedaje swoje produkty w ramach RHD i pochodzi z tego samego lub sąsiedniego powiatu.

Rolniczy handel detaliczny – podstawowe zasady działalności

Przepisy regulujące rolniczy handel detaliczny odnoszą się do konieczności rejestracji tej działalności, dokumentowania sprzedaży, zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego i odpowiedniego oznaczenia sprzedawanej żywności.

Podjmując się sprzedaży produktów z gospodarstwa w ramach RHD rolnik jest zobowiązany dokonać rejestracji takiej działalności 30 dni przed dniem jej rozpoczęcia:

- u powiatowego inspektora sanitarnego, a także
- u powiatowego lekarza weterynarii, jeżeli planuje sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów zawierających składniki odzwierzęce (tzw. żywność mieszaną).

Wzory wniosków do rejestracji są w powiatowych inspektoratach.

Konieczne jest dokumentowanie ilości sprzedawanej żywności. Żywność nie może stanowić zagrożenia dla zdrowia publicznego. Przygotowując ją do sprzedaży, rolnik musi stosować się do wymogów prawa żywnościowego i higieny środków spożywczych (szczegółowe informacje na stronie: <https://www.wetgiw.gov.pl/handel-eksport-import/rolniczy-handel-detaliczny>).

Organy nadzorujące rolników – inspekcja weterynaryjna, sanitarna oraz jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych – skrupulatnie podchodzą do określonych w przepisach wymagań higienicznych. Wiele zależy od wielkości produkcji i jej specyfiki. Przy produkcji prowadzonej w domu mają zastosowanie uproszczone wymagania higieniczne. Niemniej jednak zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej w ramach RHD jest celem nadrzędnym.

Żywność sprzedawana w ramach rolniczego handlu detalicznego musi być dobrze oznaczona. Każdy sprzedawany produkt powinien być czytelnie i wyraźnie opatrzony napisem „rolniczy handel detaliczny” i danymi producenta (imię i nazwisko, adres). Dodatkowo, jeżeli rolnik sprzedaje żywność pochodzenia zwierzęcego lub mieszanego, powinien pojawić się także weterynaryjny numer identyfikacyjny. Żywność musi być też odpowiednio oznakowana, np. kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej. Reguluje to szereg krajowych i unijnych przepisów i wytycznych.

Rolniczy handel detaliczny to szansa przede wszystkim dla małych gospodarstw, które produkują żywność na niedużą skalę. Sprzedaż żywności przez rolnika na preferencyjnych warunkach podatkowych to dobry sposób na zarabianie bez konieczności zatrudniania się gdzie indziej. Myślę, że część rolników ma możliwości i predyspozycje, by w tym zakresie uaktywnić się i uzyskać dodatkowe przychody.

*Źródło:
<https://i-rolnik.pl/rolniczy-handel-detaliczny-rhd-jak-rozpoczac-i-zdobyc-dodatkowe-zrodla-dochodow-z-gospodarstwa-rolnego/> - dostęp 14.11.2022*

Czy rok 2022 był dobry dla uprawy kukurydzy?

Żniwa kukurydziane mamy za sobą. Czas na pierwsze wnioski z tegorocznego sezonu i ewentualne planowanie jej uprawy w kolejnym.

Emilia Ambroziak

emilia.ambroziak@modr.mazowsze.pl

Mijający rok był rekordowy pod względem areалу uprawy kukurydzy w Polsce. Zajmowała ona ponad 1,8 mln hektarów. Taki stan wynikał z zadowalającej ceny skupu i wysokiego plonowania kukurydzy w roku ubiegłym.

Powszechna opinia, że jest to uprawa łatwa i mało pracochłonna, również zachęcała. Fakt, przy zastosowaniu odpowiedniej technologii i wykonaniu zabiegów na czas nakład pracy jest niewielki. Natomiast twierdzenie, że jej uprawa jest łatwa, jest problematyczne, chociażby z powodu niekorzystnych zjawisk atmosferycznych. Dodatkowo problemem są szkodniki, choroby, zachwaszczenie i coraz mniejsza liczba środków ochrony roślin do zastosowania w tej uprawie, a także ceny materiałów do produkcji.

Wzrost kosztów uprawy

Ogromnym problemem w produkcji kukurydzy są rosnące koszty. Materiał siewny zdrożał. Ceny paliw drastycznie poszybowały w górę. Mamy nawet dwukrotny wzrost ich wartości w porównaniu z ubiegłym rokiem. Ceny nawozów osiągnęły poziom, jakich nigdy wcześniej nie odnotowano. Nawozy azotowe przekroczyły pułap 6 tys. zł za 1 tonę. W porównaniu do lat ubiegłych jest to czterokrotny wzrost. Kukurydza jest rośliną, która ma duże wymagania pokarmowe, a zastosowanie pełnych dawek, zgodnie z zaleceniami, znacząco podniosło koszty jej uprawy.

Susza i chłody

Głównym winowajcą niskich plonów była susza, która w zachodniej części kraju panowała w zasadzie od samego początku aż do końca wegetacji. Z kolei wschodnia część, mimo lepszej sytuacji hydrologicznej, borykała się z wiosennymi chłodami i lokalnymi przymrozkami, które miejscami uszkodziły rośliny i opóźniły wegetację.

Coraz więcej szkodników

Coraz większe straty powodują szkodniki. Ich pula w naszym kraju ciągle rośnie, łagodny klimat i zwiększająca się powierzchnia uprawy kukurydzy stwarzają znakomite warunki do ich rozprzestrzeniania się. Chyba już wszyscy rolnicy spotkali na swoich polach: omacnicę prosowiankę, ploniarkę zbożówkę, stonkę kukurydzianą czy mszyce. Występują też szkodniki żerujące pod ziemią, takie jak drutowce i rolnice. Problem jest coraz trudniej rozwiązać, bo liczba dostępnych insektycydów na rynku zmniejsza się na skutek wycofywania kolejnych substancji czynnych.

Choroby zagrażały kukurydzy

Dużą szkodliwość na plantacjach kukurydzy wykazują również choroby. Do najpoważniejszych zaliczamy takie, jak: zgorzel siewek, zgnilizna korzeni i zgorzel podstawy łodyg inaczej fuzarioza łodyg, fuzarioza kolb, głośnia guzowata i pyląca, drobna plamistość, żółta plamistość, rdza. Wszystkie, przy dużym nasileniu, prowadzą do zakłócenia procesów asymilacji oraz prawidłowego rozwoju, co skutkuje obniżeniem ilości i jakości zebranego ziarna, a także masy zielonej na kiszonkę.

Trudne ograniczenie zachwaszczenia

W mijającym sezonie część rolników, która zdecydowała się na zastosowanie herbicydów przedwiosennych, wykonywała zabiegi z niepokojem o ich efekt. Środki te najlepiej działają, gdy są zastosowane na wilgotną glebę. Przy tegorocznej suszy ciężko było o korzystne warunki. Odkładanie zabiegu w czasie, w nadziei, że aura się poprawi - nie może trwać zbyt długo. Często rolnicy wykonywali oprysk środkiem powiosennym. Niestety, zdarzały się przypadki, że wtedy spadł deszcz i zaktywował wcześniej zastosowane herbicydy, co prowadziło do uszkodzenia roślin. Z kolei rolnicy, którzy zaplanowali oprysk na chwasty, które już wzeszły, mieli problem ze znalezieniem okna pogodowego, ze względu na chłody i lokalne przymrozki. To również przekładało się na wolniejsze i słabsze działanie herbicydów.

Plony i ceny

Plony odmian kiszonkowych i ziarnowych na zachodzie kraju utrzymywały się poniżej średniej krajowej, na wschodzie było lepiej, miejscami odnotowano rekordowe zbiory. Z perspektywy całego kraju plon kukurydzy oscyluje w okolicy średniej z lat ubiegłych. Ceny oferowane przez skupy są wyższe niż w latach ubiegłych, co nie może dziwić ze względu na większe koszty produkcji, ale sytuacja jest niestabilna. Początkowo ziarno kukurydzy o 30% wilgotności kosztowało około 850 zł za 1t i cena ta rosła. Na początku listopada niektóre skupy oferowały nawet 970 zł za 1t, ale w drugim tygodniu obniżyły ją do 900 zł.

Perspektywa na przyszły rok

Czy rok 2023 zaskoczy nas kolejnym wzrostem powierzchni przeznaczonej pod uprawę kukurydzy? Trudno jednoznacznie odpowiedzieć. Na podstawie rozmów z rolnikami i panującej sytuacji można spodziewać się wyhamowania wzrostu areалу uprawy, a być może nawet niewielkiego spadku. Na ostateczną decyzję każdego rolnika będą miały wpływ takie czynniki, jak: szacowany plon, cena ziarna kukurydzy, nawozów, koszt suszenia i stan ozimin na wiosnę.

Źródła:

1. Bereś P. K., Atlas szkodników roślin rolniczych. Wydanie drugie. Wydawnictwo Hortpress, Warszawa 2017.
2. Bereś P. K., Atlas. Kukurydza. Identyfikacja agrofagów i niedoborów pokarmowych oraz innych czynników. Wyd. III Agro Wydawnictwo, Suchy Las 2019.
3. Korbas M., Jajor E., Horoszkiewicz-Janka J., Danielewicz J., Atlas chorób roślin rolniczych. Wyd. Hortpress, Warszawa 2016.

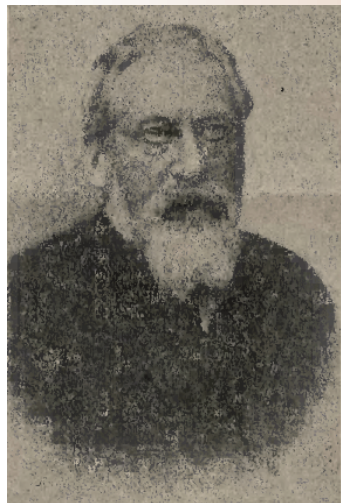
Adamowizna i genius loci w białym kitlu

Genius loci, czyli duch miejsca objawia się tak, iż na określonym obszarze powstaje atmosfera intelektualna sprzyjająca kształtowaniu się określonych postaw mieszkańców.

Na Mazowszu jest wiele takich miejsc. Dotychczas przedstawiliśmy dwa: Ulasek przyciągający przedstawicieli nauk ścisłych i Biernik, który wydał dwóch zaangażowanych humanistów. Tym razem Adamowizna (dawniej Stare), w której do dziś są żywe tradycje lekarskie.

Dr hab. Roman Lusawa

roman.lusawa@modr.mazowsze.pl



dr Adam Chełmoński

*Źródło: Polska Gazeta Lekarska
z Nr 51 z 26 grudnia 1924.*

Dr Adam Chełmoński - wyjątkowy lekarz

Adam Chełmoński h. Ślepowron, wnuk Józefa z Chełmoni sekretarza księcia Michała Heronima Radziwiłła, syn wójta wsi Boczek i Seroki, brat Józefa malarza, autora „Bocianów” i „Babiego lata”. Urodził się w Teresinie w 1861 r. Na naukę zarabiał korepetycjami. Ukończył gimnazjum w Warszawie. Następnie podjął studia medyczne na Uniwersytecie w Petersburgu, które ukończył z pochwałą na

Uniwersytecie Warszawskim w 1885 r. Potem w Austrii uczył się hydroterapii. Od 1886 r. pracował jako asystent w klinice prof. Ignacego Baranowskiego i u jego następcy. Od 1885 r. był lekarzem szkoły kolejowej przy Kolei Warszawsko-Wiedeńskiej. Materiałnie wspierał jej uczniów. Sześć lat później został ordynatorem w Szpitalu Dzieciątka Jezus w Warszawie. Poza tym za darmo pełnił opiekę medyczną nad pensjonariuszami Zakładu dla Starców i Kalek przy Warszawskim Towarzystwie Dobroczynności. Redagował i wydawał własnym sumptem dwie gazety medyczne oraz utworzył przyszpitalną bibliotekę specjalistyczną. Z jego inicjatywy powstało, działające do dziś, sanatorium przeciwgruźlicze w Otwocku. Był wybitnym lekarzem od chorób płucnych. W 1899 r. zakupił 20-hektarowy teren w Adamowiznie, noszącej wówczas nazwę Stare. Tutaj na skarpie rzeki Mrowny postawił przeniesiony z Kukłówki dom. Tu także nie odmawiał pomocy medycznej okolicznym mieszkańcom.

Dr Mateusz Chełmoński odziedziczył pasję społecznikowskie i talent medyczny po ojcu.

Jego syn Mateusz (ur. 9 stycznia 1892 w Warszawie) w 1915 r., jako student IV roku medycyny Uniwersytetu Warszawskiego, zgłosił się do wojska. Po 2 latach został przeniesiony do pułku zapasowego w Krasnojarsku. Studia medyczne ukończył w Tomsku. Podczas rewolucji bolszewickiej pracował jako lekarz w kopalniach złota w tajdze jeniisejskiej. Spotkał tam prawdopodobnie Antoniego Ossendowskiego, Kamila Giżyckiego i innych polskich zesłańców. W 1919 r. wsta-

pił do polskiej 5. Dywizji Syberyjskiej. W 1920 r. został wzięty do niewoli przez bolszewików. W obozie zachorował na tyfus. Rok później został siłą wcielony do Armii Czerwonej. Uciekł. Złapany, dostał wyrok śmierci, zamieniony na 15 lat więzienia, a wreszcie na 5 lat obozu koncentracyjnego w Smoleńsku. Był wówczas już od roku żonaty z poznaną w Bobrujsku Konstancją, 19-letnią córką inżyniera Bąkiewicza budującego Kolej Transsyberyjską.

W 1922 r. wrócił z żoną do Polski. Natychmiast został wcielony do I Batalionu Sanitarnego. Wobec braku działań wojennych nostryfikował dyplom medyczny i w 1923 r. osiadł na stałe w Starem. Jego ojciec zmarł rok później. Wycieńczony fizycznie i psychicznie, postanowił zająć się praktyką ściśle wiejską. Wykorzystał umiejętności nabyte podczas wojny, diagnostykę bez użycia specjalistycznych przyrządów i leczenie metodami naturalnymi. Włączył się także w nurt życia okolicy. Po zaborze rosyjskim istniała paląca potrzeba edukacji. Staraniem miejscowej ludności powstały wówczas szkoły w: Kłudnie, Chrzanowie, Opypach, Grodzisku i Osowcu. Dr Chełmoński został prezesem Gminnego Dozoru Szkół. W Młynarzówce, na swoim gruncie i za swoje pieniądze, urządził szkołę podstawową. Pracował też w grodziskiej Radzie Miejskiej. Dla swej rodziny nad stawem w Starem (Adamowiznie), nieopodal domu ojca, pobudował własny dworek. Budynek w 1930 r. zaprojektował architekt Witold Pokrowski.

W 1939 r. 47-letni doktor został zmobilizowany do 30. Pułku Piechoty. W bitwie pod Kockiem trafił do niewoli niemieckiej. Z obozu jenieckiego w Radomiu zwolniono go za łapówkę. Resztę wojny spędził w rodzinnym majątku, lecząc ludzi i pomagając potrzebującym. Po powstaniu warszawskim pomagał uchodźcom.

Po wojnie przyjmował u siebie w domu, jeździł do pacjentów, pracował w szpitalu i w przychodni przeciwgruźliczej oraz jako lekarz w grodziskich Zakładach Tarcz Ściernych. Zmarł w 1981 r. Spadkobierczynią jego pasji lekarskich została jego córka Maria.

Niedawno we dworze została otwarta Izba Praktyki Lekarskiej, prezentująca dawne instrumenty i sprzęty lekarskie, czasopisma i książki medyczne. Izba jest udostępniona do zwiedzania.

Źródła:

1. Adam Chełmoński, Wspomnienie Pośmiertne, Polska Gazeta Lekarska nr 51 z 1924 r.
2. <http://grodziszczanin.blogspot.com/2013/03/dwor-mateusza-chemonskiego-w-adamowiznie.html>
3. <https://turystyka.grodzisk.pl/atrakcje-i-obiekty-turystyczne-grodzisk-mazowiecki/grodzisk-mazowiecki/dwor-dr-adama-chelmonskiego-na-gorce-i-dwor-dr-mateusza-chelmonskiego-ndd-stawem/>

Jak plonowały zboża na polu doświadczalnym w Poświętnem?

Na naszym polu doświadczalnym największą powierzchnię zasiewów zajmują zboża. Aktualna sytuacja ekonomiczna na rynku zbóż przemawia za tym, aby maksymalnie wykorzystać potencjał plonowania rośliny, m.in. przez odpowiednią ochronę przed chwastami, chorobami, szkodnikami czy wyleganiem. Uzyskane w ten sposób lepsze plony oraz wyższa jakość ziarna mogą zrekompensować nakłady. Dlatego też na polu doświadczalnym w Oddziale Poświętne MODR kładzie się szczególny nacisk na lustrację plantacji.

tekst: **Monika Górzyńska**
monika.gorzynska@modr.mazowsze.pl
zdjęcia: **Bożena Chądzyńska**
bozena.chadzynska@modr.mazowsze.pl

W sezonie wegetacyjnym 2021-2022 nie było łatwo. Obfite opady deszczu w III dekadzie sierpnia oraz utrzymująca się dość wysoka temperatura w ciągu dnia spowodowały zaskorupienie się gleby i znacząco ograniczyły wschody roślin. Po suchym wrześniu przyszedł mokry październik, który niestety negatywnie wpłynął na wschody zbóż.

Zima przebiegła dość łagodnie. Temperatury lokalnie spadały maksymalnie do -20°C , ale były to okresy bardzo krótkie. Ze względu na ciepły luty oziminy wznowiły wegetację już na początku trzeciej dekady miesiąca. Wiosna okazała się zimna i niestety bardzo sucha. Rośliny jare wysiewaliśmy w mocno przesuszoną i zimną glebę.

Założyliśmy aż 132 poletka z różnymi odmianami zbóż ozimych, w tym: 21 odmian jęczmienia ozimego, 79 odmian pszenicy ozimej, 13 odmian żyta ozimego oraz 19 odmian pszenżyta ozimego. Zboża ozime wysialiśmy w trzeciej dekadzie września oraz na początku października.

Uprawa zbóż ozimych

Nawożenie przedsiewne ozimin to 21 kg N, 42 kg P oraz 120 kg K. Poglównie zastosowaliśmy dwie dawki azotu – łącznie w zależności od gatunku od 140 kg do 160 kg N w czystym składniku (jęczmień ozimy, pszenżyto ozime oraz żyto ozime – 140 kg N, pszenica ozima – 160 kg N). Odchwaszczanie zbóż wykonaliśmy jesienią, a wybór środka zależał od uprawianego gatunku. W pszenicy ozimej zastosowaliśmy mieszaninę: Boxer 800 EC – 2 l/ha + pendimetalina – 600 g s.a./ha + diflufenikan – 60 g s.a./ha, w jęczmieniu ozimym Battle Delta 600 SC – 0,25 l/ha + Beflex 500 SC – 0,25 l/ha, zaś w życie i pszenżycie ozimym odchwaszczaliśmy preparatem Bacara Trio 516 SC w dawce 0,45 l/ha.

Ochrona fungicydowa także była zróżnicowana w poszczególnych gatunkach. W uprawie pszenicy ozimej zrobiliśmy dwa zabiegi. Pierwszy to Turbo Pak – 0,4 l/ha + 0,8 l/ha + Unix 75 WG – 0,6 l/ha, drugi zabieg wykonaliśmy środkiem Elatus Era – 1 l/ha.





Jęczmień ozimy chroniliśmy preparatami Tern 750 EC – 0,4 l/ha + Unix 75 WG – 0,6 l/ha + Protendo 300 EC – 0,33 l/ha oraz Elatus Era – 1 l/ha. W ochronie pszenżyta i żyta zastosowaliśmy Input Triple – 1,2 l/ha oraz Ascra Xpro 260 EC – 1,2 l/ha.

Uprawa zbóż jarych

Kolekcja zbóż jarych obejmowała 55 odmian, w tym 3 odmiany pszenżyta jarego, 11 odmian owsa, 13 odmian pszenicy jarej oraz 28 odmian jęczmienia jarego.

Nawożenie przedsiewne zbóż jarych stanowiło: 80 kg N, 42,3 kg P, 120 kg K. Pogłównie wysieliśmy od 35 do 60 kg N (pszenica jara – 60 kg N, jęczmień jary i pszenżyto jare – 50 kg N, owies – 40 kg N). Zabiegi herbicydowe w poszczególnych uprawach różniły się zastosowanymi preparatami. W pszenicy jarej i jęczmieniu jarym użyliśmy herbicydu Axial Komplett Pak – 1 l/ha + 20 g/ha. Do zwalczania chwastów w owsie zastosowaliśmy Chwastox Trio 540 SL – 1,5 l/ha. Do ochrony pszenżyta jarego wykorzystaliśmy Sekator Plus – 0,6 l/ha.

Duża presja chorób, zwłaszcza w pszenicy jarej i jęczmieniu jarym, spowodowała, że podjęto decyzję o zastosowaniu dwuzabiegowej ochrony fungicydowej. Pierwszy zabieg w pszenicy jarej wykonano Turbo Pak – 0,4 l/ha + 0,8 l/ha, drugi Elatus Era – 1 l/ha, natomiast w jęczmieniu jarym zastosowano Input Triple – 1,25 l/ha oraz Ascra 260 EC – 1,2 l/ha.

Plonowanie zbóż

Zbiory zbóż ozimych w 2022 r. rozpoczęły się 13 lipca omłotem 21 odmian jęczmienia ozimego. Średni jego plon wyniósł 85 dt/ha. Najwyżej plonowały odmiany: LG Veronika – 107 dt/ha, Ricky – 99 dt/ha, SY Maiboo F1 – 96 dt/ha oraz SY Galileo F1 – 95 dt/ha.

W kolekcji 79 odmian pszenicy ozimej najwyżej plonowały: SU Hyacinth F1 – 116 dt/ha, SU Hyvega F1 – 115 dt/ha, Gentelman – 114 dt/ha, RGT Provision – 113 dt/ha, SU Himalaya F1 – 112 dt/ha, SU Mangold – 111 dt/ha, KWS Revolver – 111 dt/ha. Średnia z poletek wynosiła 101 dt/ha.

W kolekcji pszenżyta ozimego w czołówce znalazły się takie odmiany, jak: Tadeus – 95 dt/ha, Bogart – 84 dt/ha Toro i Panaso

– 83 dt/ha. Średni plon wynosił 75 dt/ha.

Spośród 13 odmian żyta ozimego najwyższy plon uzyskały odmiany mieszańcowe: KWS Igor F1 – 104 dt/ha, SU Perspectiv F1 i KWS Serafino F1 – 103 dt/ha, KWS Berado F1 – 102 dt/ha, KWS Vinetto F1 – 101 dt/ha oraz SU Pefirmer F1 – 100 dt/ha. W przypadku odmian populacyjnych najwyżej plonowały: Horyzo – 96 dt/ha, Dańkowskie Kanter – 88 dt/ha, Dańkowskie Dragon – 87 dt/ha, Antonińskie – 84 dt/ha oraz Poznańskie – 81 dt/ha. Średni plon z kolekcji odmian żyta wynosił 90 dt/ha. Wysokie plony uzyskano także z październikowego siewu przewodkowych odmian żyta. Odmiana Elara zaplonowała

w wysokości 68 dt/ha, Bojko – 67 dt/ha, Ananke – 41 dt/ha.

Dość wysokie plony uzyskano także ze zbioru zbóż jarych. Rekordowo wysokie plony wydał owies. Średnio wynosiły one – 84 dt/ha. Najlepiej plonowały odmiany: Lion, Poker, Wulkan, Arab, Harnaś, Poker, Huzar oraz Gepard.

Pszenżyto jare średnio dało plon w wysokości 80 dt/ha, pszenica jara – 79 dt/ha, zaś jęczmień jary – 77 dt/ha.

Mamy nadzieję, że przedstawione wyniki pomogą Państwu wybrać odpowiednią technologię i odmianę zboża do uprawy we własnym gospodarstwie.

Ogłoszenia drobne

Kupię: ciągnik Zetor Forterra, agregat uprawowy 3-metrowy, formownica do redlin ziemniaków, sadzarkę do ziemniaków talerzową.

tel. 795 807 728

Kupię: Bizon Rekord, BS, Class, sortownik do ziemniaków, pług obrotowy Kverneland, Famarol, siewnik, agregat siewny, opryskiwacz ciągnany na kołach - Pilmet.

tel. 511 924 809

Kupię: ciągnik Zetor, przystawkę do kukurydzy, siewnik do kukurydzy i rozsiewacz nawozu.

tel. 728 032 907

Kupię: rozsiewacz wapna RCW Unia, Brzeg, dmuchawę do zboża ssąco-tłoczącą.

tel. 790 318 118

Sympatyczny chłopak po studiach, rolnik pozna dziewczynę.

tel. 534 880 709

Orzechy włoskie dobre dla zdrowia

Orzechy są wartościowym produktem diety każdego człowieka niezależnie od jego wieku, płci i stanu zdrowia. Są najlepszym źródłem białka roślinnego. Zawierają wielonienasycone kwasy tłuszczowe. Spożywanie 3 orzechów dziennie pokrywa dzienne zapotrzebowanie na kwasy omega-3.

Sylwia Antoniak
sylwia.antoniak@modr.mazowsze.pl



Czym jest orzech włoski?

To gatunek drzewa liściastego, występującego dziko na obszarach Europy i Azji. Orzechy są spożywane bezpośrednio jako jadalne nasiona drzewa lub wykorzystywane do produkcji oleju orzechowego. Zawierają cenne kwasy tłuszczowe omega-6, omega-3, aminokwasy, witaminy z grupy B oraz minerały.

Podstawowa wartość odżywcza orzechów włoskich (w przeliczeniu na 1 garść = 30 g) kształtuje się następująco: białko - 4,6 g, tłuszcz - 19,6 g, węglowodany - 4,1 g, błonnik pokarmowy - 2,01 g (8% referencyjnej wartości spożycia).

Orzechy włoskie łagodzą dolegliwości żołądkowe, ponieważ mają właściwości bakteriobójcze i przeciwzapalne. Dzięki zawartości fosforu **poprawiają pracę mózgu**. Ciekawostką jest, że wyciąg z orzecha włoskiego jest składnikiem kremów i maseczek do twarzy, które **dodają witalności skórze oraz działają łagodząco na cerę trądzikową**.

Warto zwrócić uwagę, że orzechy **mogą być spożywane przez osoby chorujące na cukrzycę**, ponieważ mają one niski **indeks glikemiczny**. Korzystny wpływ w **redukcji poziomu cholesterolu** można osiągnąć przy spożywaniu ok. 60 g orzechów włoskich dziennie. Orzechom włoskim przypisuje się działanie przeciwnowotworowe, właściwości przeciwutleniające, jak również korzystny wpływ na poprawę jakości nasienia. Mogą również zapobiegać rozwojowi choroby Alzheimera. Orzechów włoskich nie powinny spożywać osoby, które są na nie uczulone.

Dobre, ale nie dla wszystkich

Orzechy włoskie mogą być przyczyną wystąpienia objawów alergicznych tj.: swędzenie, opuchlizna w ustach i przełyku, egzema, pokrzywka, bóle brzucha, wymioty, wstrząs alergiczny.

Olej z orzechów włoskich

Warto urozmaicić dietę i włączyć do niej olej z orzechów włoskich, który zachwyca walorami smakowymi oraz wartościami odżywczymi. W oleju tym znajdziemy witaminy: K, B, E oraz nienasycone kwasy tłuszczowe.

Naukowcy zauważyli, że regularne spożywanie orzechów włoskich (ok. 40 g/dzień) może poprawiać jelita oraz usprawnić przemianę materii. Jedna łyżka to aż 88 kcal, dlatego też należy kontrolować jego ilość w diecie. Najlepszy efekt smakowy sprawdzi się w sałatkach z surowych warzyw. Ważne jest, aby stosować olej z orzechów włoskich na zimno. Podczas smażenia traci wartość odżywczą.

W kuchni

Warto zaznaczyć, że można z orzechów zrobić: mąkę, masło, mleko oraz nalewkę. Mąka jest aromatyczna, ideal-

na do różnego rodzaju ciast. Świetnie smakuje jako panierka do mięs.

Masło z orzechów można dodawać do: owsianek, naleśników, panekjków. Przygotowanie ich jest banalnie proste. Potrzebny będzie solidny blender o dużej mocy. Do kielicha naszego blendera wrzucamy orzechy i mielimy od 5 do 10 minut. Ważne jest, aby poczekać, aż wytrąci się z nich tłuszcz, dzięki czemu masa będzie idealnie kremowa. Gotowe masło przekładamy do szklanych słoiczek i przechowujemy w suchym i chłodnym miejscu.

Jak przechowywać orzechy włoskie

Ważną kwestią jest, by orzechy włoskie umieścić w wiklinowym koszu, w ciepłym i przewiewnym miejscu. Należy pozbawić orzechy ich twardej osłonki. Warto mieć również w swojej kuchni szczelne pojemniki, najlepiej szklane, ponieważ orzechy pozostawione luzem staną się niezdatne do spożycia. Kolejnym patentem na przechowywanie jest lodówka lub zamrażarka. Jest to rewelacyjny sposób na ochronę przed pleśnią oraz molami spożywczymi.

Kosmetyki z orzecha włoskiego

Olej z orzecha włoskiego w procesie tłoczenia jest przejrzysty. Oleje i wyciągi z orzechów są dodawane do kosmetyków o właściwościach natłuszczających oraz opóźniających procesy starzenia. Z kolei łupiny orzecha są składnikiem peelingów, mających złuszczyć martwy naskórek. Stosowanie oleju do pielęgnacji włosów sprawi, że będą odżywione i pełne blasku.

Maseczka pilingująca

- 5-7 dag orzechów drobno zgnieć i zalej ciepłym mlekiem,
- do przygotowanej papki dodaj 2 łyżki miodu pszczelego, wymieszaj i poczekaj, aż orzechy napęcznieją,
- kiedy papka ostygnie, nałóż ją na twarz i dekolt na 10 minut, a następnie spłucz wodą.

Ciekawostki

1. Stolarze wykorzystują drewno orzecha włoskiego do produkcji mebli, gitar, części broni ze względu na jego trwałość i połysk.
2. Drzewa orzecha owocują nawet do 500 lat.
3. Regiony południowej i centralnej Polski są narażone na inwazję orzecha włoskiego, ponieważ ptaki przenoszą jego nasiona i zakopują na polach uprawnych.
4. Wartość energetyczna orzechów włoskich wynosi 654,4 kcal na 100 g.
5. Zapach liści orzecha włoskiego odstrasza komary i muchy.
6. Substancje zawarte w orzechu pomagają w tamowaniu krwawień, walce z łuszczycą oraz pozytywnie wpływają na rozwój płodu.

Źródła:

1. www.wylecz.to
2. <https://www.przepisy.pl/>
3. sosta.pl
4. dietetycy.org.pl
5. <https://vitapedia.pl/orzechy-wloskie>
6. Grądzki D., Wpływ konsumpcji orzecha włoskiego na mikroflorę jelitową człowieka oraz metaboliczne markery zdrowia, 3.06.2018, dietetycy.org.pl
7. Nagel P., Zalecenia żywieniowe w diecie niskobiałkowej a orzechy, 17.03.2016, dietetycy.org.pl

Pasieka Dworska – tak się rozwija pasja

Dziś gościmy w gospodarstwie Pana Jacka Piaska – finalisty VIII edycji Ogólnopolskiego Konkursu Pszczelarz Roku w kategorii pszczelarstwo hobbystyczne.

Małgorzata Lao

malgorzata.lao@modr.mazowsze.pl

Skąd się wzięła nazwa Pasieka Dworska?

Jacek Piasek: Nazwa Pasieka Dworska wzięła się od miejsca, w którym się pasieka znajduje, a mianowicie w pobliżu dworu dziedzica. Dawno temu do Smardzewa sprowadził się dziedzic Młocki z żoną i córkami. Zamieszkali we dworze. Dziedzic był bardzo bogaty. Wykupił ziemię od mieszkańców wsi. Udało mu się nabyć 50 mórg: pól, pastwisk i lasów. Wiele biednych ludzi pracowało na jego ziemiach jako służba. W okolicznym lesie są jeszcze ruiny kaplicy, którą dziedzic wybudował. Legenda głosi, że pod jej podłogą ukrył złoto, którego do dnia dzisiejszego nie odnaleziono. Jest to miejscowość owiana ciekawą historią sprzed wieków. Chcąc ją w jakimś stopniu utrzymać i szerzyć, założyliśmy Pasiekę Dworską.

Pana przygoda z pszczelarstwem zaczęła się stosunkowo niedawno...

J.P.: Moja rodzinna wieś to Smardzew w powiecie białobrzelskim w gminie Radzanów. Tu się wychowałem w gospodarstwie z czwórką rodzeństwa. Obecnie mieszkam i pracuję w Warszawie, ale w sercu zawsze pozostawały gospodarstwo i wieś, w której dorastałem. Dziś każdą wolną chwilę poświęcam niewielkiemu gospodarstwu oraz pasiece. Smardzew to tylko godzina jazdy samochodem od stolicy, więc spędzam tu cały swój wolny czas. Pszczelarstwem zajmuję się od 2017 r. Przygoda ta zaczęła się, kiedy ojciec zaplanował zlikwidować swoją pasiekę. Jako najstarszy syn postanowiłem kontynuować tradycję rodzinną i zająć się pszczelarstwem. Wystarczyło zakasać rękawy i podjąć rękawicę. Produkty takie jak miód, propolis w życiu moim i mojej rodziny były codziennością. Trudno byłoby się z nimi rozstać.

Od razu wiedział Pan, jak się obcho- dzić z pszczołami i działać w tym specyficznym dziale produkcji rolniczej?

J.P.: Zaproponowałem, że przez rok będzie mnie ojciec uczył hodowli pszczoł, a ja w tym czasie zrobię kursy, zacznę na szeroką skalę poszerzać swoją wiedzę poprzez szkolenia, publikacje czy filmy o te-

matyce pszczelarskiej, a po roku przejmę ule wraz z rodzinami i „zamieszkają” w moim gospodarstwie. Tak się też stało. Swoją działalność zacząłem od 5 rodzin pszczelich, żyjących w ulach wielkopolskich.

Czy wiedza przekazana przez ojca była wystarczająca?

J.P.: Mimo iż wiedziałem coraz więcej, to wciąż odczuwałem niedosyt wiedzy. Wiedziałem, że można zrobić coś inaczej i lepiej. Przez kolejne lata poszerzałem wiedzę na różnych szkoleniach, organizowanych przez Regionalny Związek Pszczelarski w Radomiu, którego jestem członkiem. Uczęszczałem też na różne seminaria i kursy. Ostatnio bardzo chętnie korzystam ze szkoleń Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego o tematyce pszczelej, organizowanych online przez MODR Warszawa. Fachowcy dzielą się na nich swoją wiedzą i doświadczeniami.

Jak rozwijała się Pasieka Dworska od 2017 roku?

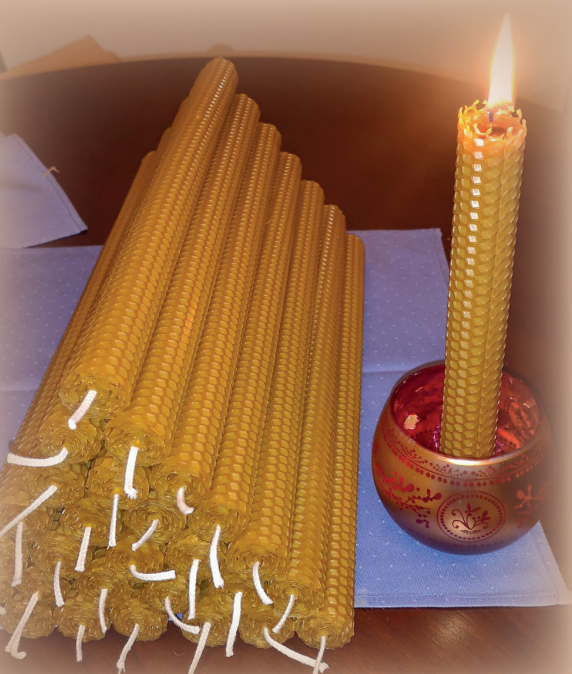
J.P.: Przez te wszystkie lata moja pasieka powiększyła się do 59 rodzin. Zaczęłem prowadzić również pasiekę wędrowną i utworzyłem pasiekę miejską w Warszawie. Cały czas poszerzam swój zasób wiadomości, ponieważ pomimo przeczytania kilkunastu książek i uczestnictwa w niezliczonej liczbie szkoleń czuję niedosyt wiedzy na temat hodowli pszczoł i pozyskiwania produktów wytwarzanych przez pszczoły. Ponadto staram się poszerzać swoją wiedzę na temat walorów zdrowotnych produktów pszczelich.

Jakie ma Pan plany na przyszłość?

J.P.: W najbliższej przyszłości planuje zbudować domek do apiterapii, w którym będzie można się zrelaksować, odpocząć i odetchnąć powietrzem z uli. Jest to jeden z moich ostatnich celów. Moim drugim marzeniem jest mieć swoją miodosytnię.

W 2022 roku wziął Pan udział w konkursie na Pszczelarza Roku. Kto wpadł na ten pomysł? Było warto?

J.P.: Praca z pszczołami sprawia mi bardzo dużo przyjemności i daje satysfakcję. Szczególnie kiedy jest doceniana przez nabywców miodu czy innych produktów, którzy chętnie po nie wracają. W pasiece spędzam każdą wolną chwilę na obserwowaniu pracy moich „dziewczyn” i ładowaniu swoich baterii. Moja pasja oraz zaangażowanie w propagowanie pszczelarstwa i walorów zdrowotnych produktów pszczelich zostały dostrzeżone. Zostałem zgłoszony przez zaprzyjaźnionego doradcę Małgorzatę Lao z Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Białobrzegach do konkursu na Pszczelarza Roku w kategorii pszczelarstwo hobbystyczne. Kapituła konkursowa zakwalifikowała mnie do grona finalistów VIII konkursu na Pszczelarza Roku 2022. Cieszę się, że te ostatnie lata wyłożonej pracy oraz ciągłego doskonalenia





znalazły uznanie w gronie fachowców i moja pasieka została wyróżniona na tle innych większych pasiek. Było warto.

Czy miód to jedyny produkt z Dworskiej Pasieki?

J.P.: W mojej pasiece można nabyć miody nektarowe wielokwiatowe i odmianowe. Dodatkowo pozyskuję: pyłek, pierzę i wosk, z którego wyrabiam świece o przeróżnych kształtach i wielkościach. Oprócz miodów naturalnych produkuję i sprzedaję produkty pochodne. Świece z naturalnego wosku w różnym formacie, miody kremowane z innych pochodnych produktów pszczelarskich.

Mam głowę pełną pomysłów i na pewno jeszcze moich zaprzyjaźnionych klientów czymś zaskoczę. Działania podejmowane w zakresie promocji to ścisła współpraca z Mazowieckim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Warszawie w zakresie sprzedaży miodu za pośrednictwem mazowieckiego e-bazarku, prezentowania podczas wystaw rolniczych produktów z pasieki oraz stoisko promocyjno-sprzedażowe podczas Pikniku #PoznajDobłąŻywność na terenie Toru Wyścigów Konnych Służewiec w 2022 r. Warto też wspomnieć o udziale Pasieki Dworskiej w Bielańskim Śniadaniu jako stoiska prezentującego i promującego pszczelarstwo oraz produkty pszczele. Jednym z wyróżników naszej pasieki jest własne logo, pod którym są sprzedawane oraz promowane produkty.

Kończąc rozmowę proszę o informację, czy Pasieka Dworska to jedyne Pana hobby?

J.P.: Nie samymi pszczołami człowiek żyje, choć coraz więcej czasu im poświęcam. Uwielbiam obcować z naturą, żeglować oraz chodzić po górach.

Dziękuję za poświęcony czas i życzę samych sukcesów.



Anginka na anginę

Geranium, czyli pelargonia pachnąca, zwana również anginką, kiedyś rosła w doniczce niemalże w każdym domu. Wiele osób pamięta zapewne tę roślinę z czasów dzieciństwa, wystarczyło lekko poruszyć jej liście, by w całym pokoju roztaczał się niezwykle cytrynowy zapach.

*tekst i zdjęcia: Agnieszka Maciejczak
agnieszka.maciejczak@modr.mazowsze.pl*

Dziś jest rośliną trochę zapomnianą, a szkoda. Geranium oprócz rozłożystych liści o niespotykanym dekoracyjnym kształcie o zapachu cytrusów ma też niezwykle właściwości przeciwbakteryjne i antywirusowe.

Geranium - co to za roślina?

Geranium jest rośliną pochodzącą z południowej Afryki. W Europie pojawiło się w latach 30. XX wieku. W naturalnych warunkach rośnie jako dość duży krzew, a w klimacie południowo-europejskim jest uprawiane na plantacjach. W Polsce z racji klimatu geranium można uprawiać tylko w doniczce.

Geranium często jest nazywane anginką lub anginowcem. Botanicy określają je mianem pelargonia pachnąca, można także spotkać nazwę pelargonia szorstka.

Nie jest rośliną wymagającą i z jej uprawą poradzi sobie nawet

niedoświadczona osoba. Jest rośliną wieloletnią, o gałęzistych, drewniejących pędach. Ma jasnozielone liście na długich ogonkach, a całą roślinę pokrywają drobne włoski, które mają gruczoły z olejkami eterycznymi, o delikatnym cytrynowo-różanym zapachu. Podczas pielęgnacji anginki należy pamiętać o regularnym przycinaniu pędów, żeby nadać roślinie ładny kształt i pobudzić ją do wzrostu oraz o obrywaniu zeschniętych liści. Ważne jest też regularne podlewanie rośliny. Anginka lubi światło. Dobrze będzie się czuła na parapecie, w jasnym miejscu. Rozmnażamy ją, ucinając długi, zdrowy pęd i wkładając go do wody, by wytworzył korzonki.

Właściwości lecznicze geranium

Geranium (anginka) ma szereg właściwości leczniczych, które dawno już doceniła medycyna ludowa. Liście pelargonii pachnącej zawierają olejki eteryczne o właściwościach przeciwwiru-





sowych, antybakteryjnych i przeciwzapalnych, działają również lekko znieczulająco.

Geranium:

- łagodzi infekcje dróg oddechowych,
- zmniejsza ból gardła,
- zmniejsza obrzęk błon śluzowych nosa podczas kataru,
- uśmierza ból ucha przy ostrym zapaleniu ucha środkowego,
- łagodzi ból reumatyczny,
- uśmierza ból głowy i nerwobóle,
- dezynfekuje drobne ranki,
- zmniejsza obrzęk i swędzenie po ukąszeniach owadów,
- odświeża oddech,
- łagodzi ból zęba,
- spłyca blizny,
- pomaga się odprężyć i uspokoić.

Jak stosować olejek i liście geranium?

Surowcem leczniczym w przypadku geranium jest olejek z geranium, dostępny w sklepach zielarskich, a także liście tej rośliny, które można wykorzystywać na wiele sposobów, w zależności od efektu, jaki chcemy uzyskać.

Olejek z geranium sprawdza się przede wszystkim w walce z przeziębieniem i grypą. Można stosować go do inhalacji (kilka kropel olejku wlewamy wówczas do nebulizatora, stosując się do instrukcji producenta), a także w kominku aromaterapeutycznym lub wlać bezpośrednio do wanny wypełnionej ciepłą wodą. Można go również dodać do oliwki dla niemowląt lub innego preparatu do masażu, a następnie wmasowywać w bolące miejsca

(w przypadku reumatyzmu) lub nakładać na blizny. Nie wolno go jednak stosować na skórę bez uprzedniego rozcieńczenia.

Świeżo zerwane liście geranium pomagają przy bolącym uchu lub silnym katarze: wystarczy zmiażdżyć listek, by puścić sok, a następnie płytko umieścić w nosie lub w uchu.

W przypadku bólu głowy, nerwobólu lub bólu reumatycznego, a także by zmniejszyć skutki ukąszeń owadów, liście geranium należy zmiażdżyć, a następnie okład z takiej miazgi przyłożyć bezpośrednio do bolącego miejsca.

Aromat liści geranium można również po prostu wdychać, wtedy ma on działanie odprężające i uspokajające. Można postawić blisko siebie doniczkę z geranium, albo zerwać kilka listków, zmiażdżyć i włożyć je do bawełnianego woreczka, a następnie położyć na poduszce. Jest to świetne remedium na bezsenność i kiepski nastrój. Obecność geranium w pomieszczeniu pomaga również zapobiegać przeziębieniom, roślina skutecznie zwalcza drobnoustroje w powietrzu oraz wpływa na ujemną jonizację powietrza, co jest bardzo korzystne dla naszego zdrowia.

Olejek eteryczny z geranium jest również wykorzystywany do:

- odstraszania komarów,
- odświeżania powietrza w pomieszczeniach,
- produkcji różnego rodzaju mydeł i perfum.

Wchodzi też w skład zapachowych mieszanek kwiatowych. Stosuje się go także jako dodatek do kremów pielęgnacyjnych do twarzy.

Źródła:

1. <https://regiodom.pl/>
2. <https://poradnikzdrowie.pl/>
3. <https://zielony-parapet.pl/>

Przygotowania do Bożego Narodzenia czas zacząć

Ozdoby świąteczne nie muszą kosztować fortuny. Z tanich, dostępnych powszechnie produktów możemy szybko i łatwo wykonać dekoracje bożonarodzeniowe i ozdoby choinkowe, które zachwycą rodzinę i Twoich gości.

Stwórz dekoracje z najbliższymi i zobacz, jakie to proste.

tekst i zdjęcia: **Magdalena Gwarek**
magdalena.gwarek@modr.mazowsze.pl

Bombka ze sznurka

Co jest potrzebne? Balon, klej np. magiczny, sznurek bawełniany, nożyczki, wstążka, brokat, gałązki (ja użyłam tui).

Zrobienie bombki z balona polega na owinięciu napompowanego balonika. Nadmuchaj balony tak, żeby miały maksymalnie okrągły kształt. Z małymi balonami nie ma problemu, z większymi trzeba trafić moment. Zawiąż balon. Nałóż klej na początek sznurka i rozpocznij owijanie balonika. Gdy skończysz tworzyć linie, namocz bombkę w kleju, następnie zostaw ją do wyschnięcia – najlepiej na noc. Po tym czasie przebij balon, udekoruj według uznania. My zrobiliśmy kokardę (szybki sposób widoczny na zdjęciu), dołożyliśmy kilka gałązek oraz posypaliśmy brokatem i gotowe. Krok po kroku na zdjęciach obok.

32 Idealnie pasuje do dekoracji okiennych lub po prostu na choinkę.



Dekoracje na świąteczny stół

Ozdabiając mieszkanie na Boże Narodzenie, trudno zapomnieć o stole świątecznym, przy którym spotykamy się z najbliższymi. To przy stole spędzamy Wigilię i kolejne dni świąt. Okres świąteczny wymaga odpowiedniej oprawy, dlatego ozdoby filcowe na stół świąteczny to doskonały pomysł na wprowadzenie bożonarodzeniowego klimatu. Co na świątecznym stole może się znaleźć?

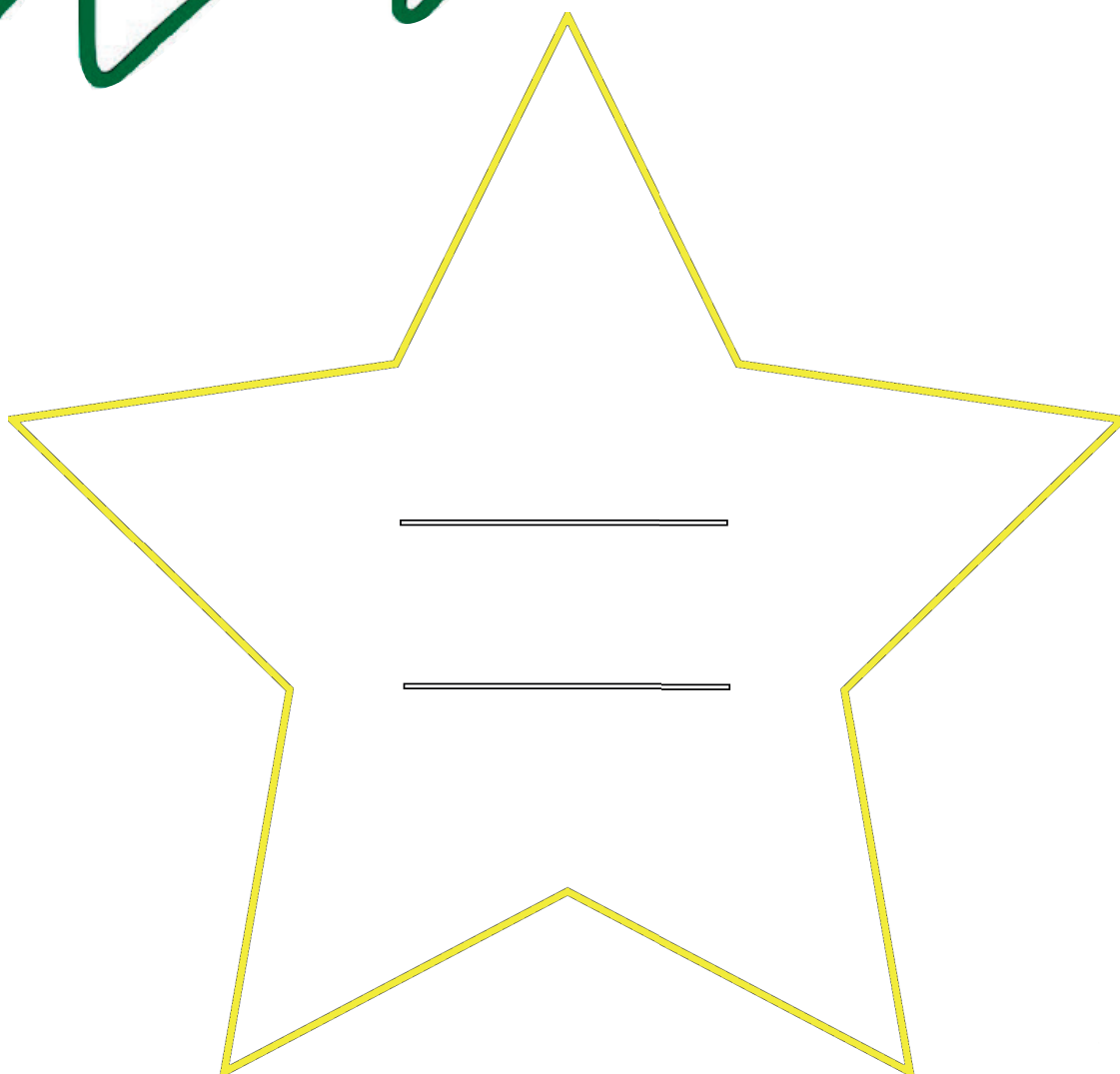
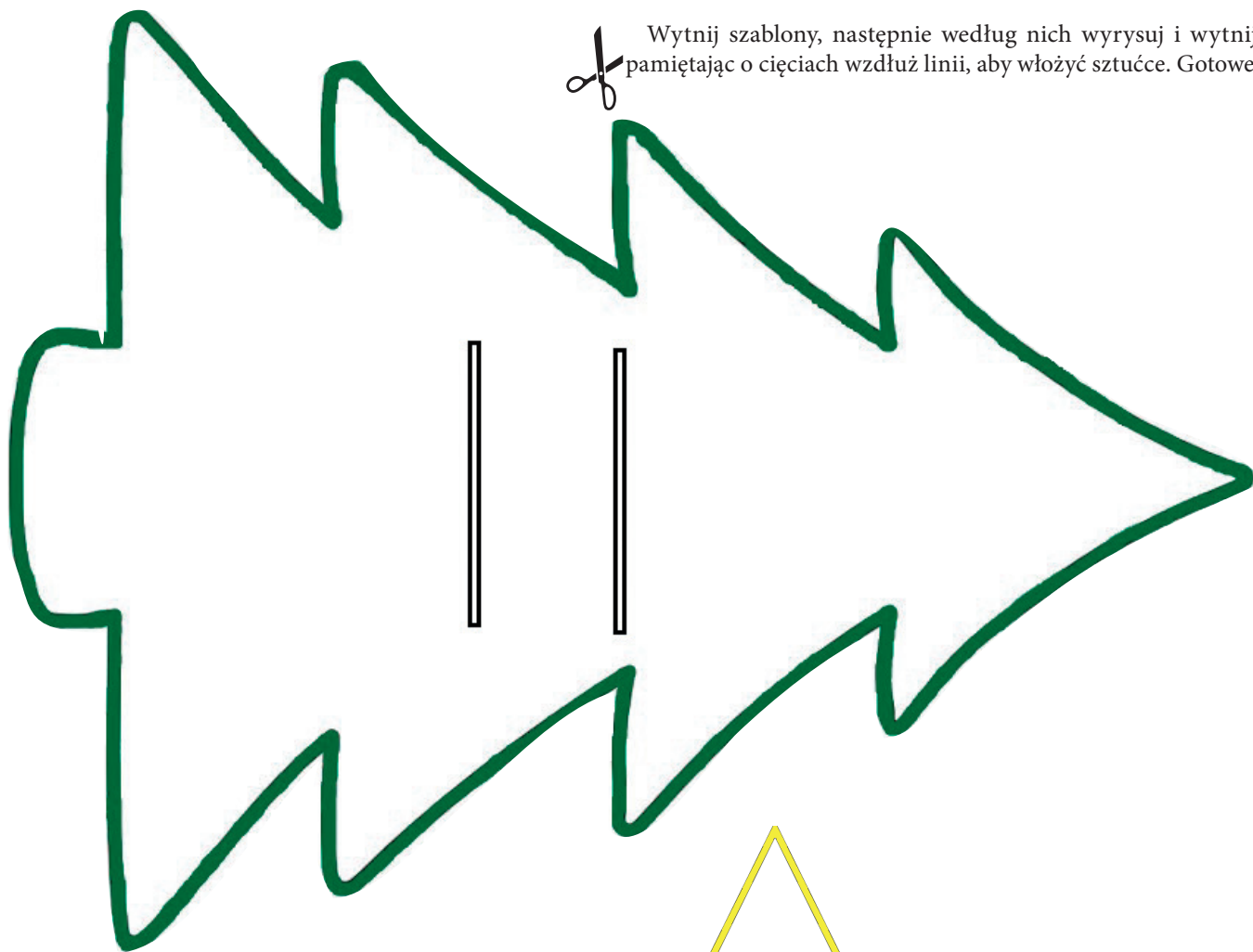
Etui na sztućce z filcu

Co jest potrzebne? Filc zielony i żółty, nożyczki, szablony (wytnij je z gazety).





Wytnij szablony, następnie według nich wyrysuj i wytnij filc, pamiętając o cięciach wzdłuż linii, aby włożyć sztucę. Gotowe.



Bezpieczeństwo w gospodarstwie rolnym



O bezpieczne
prowadzenie
gospodarstwa
rolnego należy dbać
niezależnie od tego,
czy jest ono duże,
czy małe, z produkcją
roślinną, zwierzęcą
czy mieszaną.

Barbara Mitrzak
barbara.mitrzak@modr.mazowsze.pl

Temat jest bardzo ważny, ponieważ wciąż notuje się dużo nieszczęśliwych wypadków podczas prac w gospodarstwach rolnych.

Bezpieczne użytkowanie ciągników rolniczych

Ciągniki rolnicze użytkowane w gospodarstwie powinny być zarejestrowane i mieć aktualny przegląd techniczny.

W wyposażeniu nie powinno zabraknąć apteczki i gaśnicy. Urządzenia rozruchowe, oświetlenie, sygnały dźwiękowe ciągnika powinny być sprawne. Obowiązkowe są: nieuszkodzona osłona końcówki wałka odbioru mocy i sprawny podnośnik hydrauliczny. Stan bieżników opon ciągnika ma zapewniać bezpieczną jazdę i pracę. Ciągnik powinien być wyposażony w kabinę lub ramę ochronną, a stopnie wejściowe do kabiny być nieuszkodzone i czyste. W kabinie panuje porządek i nie ma porozrzucanych narzędzi lub przedmiotów.

Operatorem ciągników może być osoba mająca uprawnienia, stosująca zasady bezpiecznej obsługi ciągnika. Ciągnik uruchamiamy, gdy siedzimy na miejscu operatora. Przed ruszeniem upewniamy się, że w pobliżu nie ma jakichś osób, np. dzieci. Wychodząc z ciągnika, nawet na krótko, powinniśmy zawsze wyłączyć silnik, zaciągnąć ręczny hamulec, kluczyk zabrać ze sobą i przechowywać w miejscu niedostępnym dzieciom.

Bezpieczeństwo przy użytkowaniu przyczep rolniczych

Przyczepy rolnicze, tak jak ciągniki użytkowane w gospodarstwie, powinny być zarejestrowane i mieć przegląd techniczny.

Zaczepek przyczepy powinien mieć sprężyny odciążające lub podpory oraz sworzeń będący zabezpieczeniem przed wypadnięciem. Zamki lub zatrzaski do burt muszą być sprawne. Dobrze jest, gdy przyczepy mają drabinki ułatwiające wchodzenie i schodzenie. Należy pamiętać, że zabronione jest przewożenie ludzi na załadowanej lub pustej przyczepie niewyposażonej w siedziska. Przed odczepieniem przyczepy od ciągnika trzeba podkładać pod koła przyczepy kliny zapobiegające samoczynnemu przetaczaniu.

Stan techniczny maszyn użytkownych w gospodarstwie

Maszyny i urządzenia w gospodarstwie powinny być sprawne technicznie. Ich stan sprawdzamy, a stwierdzone usterki usuwamy przed rozpoczęciem użytkowania.

Wszystkie użytkowane w gospodarstwie maszyny mają osłony na przekładniach: zębatych, pasowych, klinowych oraz na wystających, obracających się podczas pracy wałach. Maszyny napędzane od WOM mają osłonę końcówki wału napędowego. Również wały przegubowo-teleskopowe na całej długości mają nieuszkodzoną osłonę zabezpieczającą.

Podczas użytkowania maszyn rolniczych oraz urządzeń należy zwracać uwagę na zabezpieczenie ich przed przewróceniem lub opadnięciem, co w konsekwencji może grozić przygnieceniem osób pracujących lub znajdujących się w pobliżu. Podczas pracy maszyny czy urządzenia rolnicze nic nie poprawiamy, popychamy czy wyciągamy, bo jest to szczególnie niebezpieczne.

Roztrząsacz obornika powinien być wyposażony w siatkę ochronną, zamontowaną na przedniej burcie.

Nie pracujemy kosiarką rotacyjną z uszkodzonym lub zdjętym fartuchem, osłaniającym bębnowe mechanizmy tnące.

Kombajn zbożowy nie powinien pracować, gdy nie ma apteczki pierwszej pomocy oraz gaśnicy proszkowej i pianowej. Drabinka wejściowa ma być sprawna technicznie, stabilna i wyposażona w poręczę.

Pracujemy prasą, w której nie brakuje zabezpieczających osłon na ruchomych wałach i innych elementach maszyny. Bezwzględnie wyłączamy napęd, gdy chcemy usunąć zapychającą prasę słomę. Operator zapewnia i jest odpowiedzialny za to, aby na pracującej jakiegokolwiek maszynie nie przebywały osoby postronne.

Opryskiwacz do wykonywania zabiegów środkami ochrony roślin jest sprawny technicznie, oznaczony znakiem kontrolnym. Ma zaświadczenie potwierdzające jego sprawność. Wykonujący opryski musi mieć ważne szkolenie z tego zakresu. Zabiegi ochrony roślin należy wykonywać, używając środków ochrony indywidualnej (kombinezon, buty gumowe, rękawice gumowe, maski, półmaski). Środki ochrony roślin są przechowywane w wydzielonym, zamykanym na klucz pomieszczeniu w oryginalnych, oznakowanych opakowaniach.

Zachowujemy szczególną ostrożność i staranność w zabezpieczaniu maszyn, przyczep, urządzeń przed wyjazdem na drogę publiczną. Trójkąty wyróżniające, tablice ostrzegawcze oraz oświetlenie.

Bezpieczna obsługa pilarek

Przed przystąpieniem do pracy pilarką należy usunąć zbędne przedmioty, aby mieć odpowiednią przestrzeń do pracy. Zakładamy dopasowane ubranie z zapiętymi rękawami, ochraniacze na nogi oraz buty z podeszwą antypoślizgową. Podczas pracy używamy okularów ochronnych, ochronników słuchu oraz stosujemy popychacze.

Pilarka tarczowa musi być wyposażona w kaptur i osłonę dolną, a tarcza piły mieć wszystkie zęby. W pilarce do cięcia wzdłużnego niezbędny jest klin rozszczepiający.

Źródła:

1. Dobre praktyki BHP w chowie i hodowli zwierząt gospodarskich, Warszawa 2010, KRUS
2. Dobre praktyki BHP w zakresie upraw w rolnictwie, 2010 KRUS.
3. Bezpieczna obsługa maszyn i urządzeń w gospodarstwie rolnym, Warszawa KRUS, 2006.
4. Ustawa z 18 grudnia 2003 r. o ochronie roślin DzU 2008 nr 133, poz. 849.
5. Rozporządzenie Rady Ministrów z 10 września 1996 r. w sprawie wykazu prac wzbudzonych kobietom DzU nr 114, poz. 545 z późn. zm.
6. Rozporządzenie Min. Rol. i Gosp. Żywn. z 12 stycznia 1998 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy obsłudze ciągników, maszyn, narzędzi i urządzeń technicznych stosowanych w rolnictwie DzU nr 12, poz. 51.

Świąteczne ozdoby

Oczekiwanie na Święta Bożego Narodzenia i na dni świąteczne to dla wielu osób najpiękniejszy okres w roku. W natłoku przedświątecznych przygotowań warto znaleźć czas na wykonanie kompozycji czy ozdób, które podkreślą uroczysty nastrój. Niewielki stroik, wieniec, girlanda czy kwiat gwiazdy betlejemskiej dodatkowo urozmaicą otoczenie.

tekst i zdjęcia: **Anna Matyszcak**
anna.matyszcak@modr.mazowsze.pl

36 Przed Świętami Bożego Narodzenia w wielu domach pojawiają się **wieńce adwentowe**. Wykonuje się je z zielonych gałązek iglaków, które układamy na pierścieniu z np. wikliny, dzikiego wina, słomy czy pianki florystycznej. Wieńce przystraja się bombkami, szyszkami, wstążkami. Głównymi dodatkami do wieńca są cztery świece, które symbolizują cztery tygodnie adwentu. Taki wieniec, podwieszony pod sufitem lub ułożony na stole, ozdabia dom od początku grudnia do świąt. Same wianki, już bez świec, często są wieszane na ścianach lub na drzwiach, aby podkreślić czas oczekiwania na Boże Narodzenie. W tych kompozycjach często pojawiają się gałązki **ostrokrzewu**. **Motyw liści ostrokrzewu jest charakterystyczny w okresie świątecznym w krajach Europy Zachodniej.** Ostrokrzew to zimozielony krzew o sztywnych, skórzastych, błyszczących liściach z kolczastymi brzegami. Jesienią na żeńskich okazach pojawiają się jaskrawoczerwone, nieduże jagody, które zdobią krzew aż do wiosny (uwaga: są silnie trujące); aby ostrokrzewy zaowocowały, sadzimy je parami – odmiany żeńskie z męskimi np. 'Blue Princess' z 'Blue Prince', 'Blue

Girl', z 'Blue Boy'. Do mniejszych ogrodów można polecić niższe odmiany, np. 'Blue Angel'. Ostrokrzewy można sadzić w miejscach zacienionych. Wymagają dość żyznych, przepuszczalnych i wilgotnych gleb. Ze względu na możliwość przemarzania nie zaleca się sadzić ostrokrzewów we wschodnich rejonach Polski, a jeśli już się na to zdecydujemy, to warto wybrać odpowiednie odmiany, przeznaczyć dla nich miejsca zaciszne, osłonięte, a w pierwszym roku po posadzeniu okryć na zimę.

Krzewem, którego ulistnione pędy możemy wykorzystać podobnie jak ostrokrzewu, jest mahonia. Główną ozdobą mahonii są ciemnozielone, skórzaste, błyszczące i kolczasto ząbkowane liście. Jest to krzew zimozielony, który w ogrodzie preferuje miejsca półcieniste i cieniste, osłonięte od wiatru.

Dużym zainteresowaniem cieszą się kompozycje wykonywane specjalnie na święta, czyli stroiki bożonarodzeniowe. Jeżeli w domu jest np. sztuczna choinka, to kilka świeżych, pachnących lasem gałązek na pewno doda uroku świątecznym dniom. Stroiki mogą stanowić piękną ozdobę wigilijnego i świątecznego





stołu. W zależności od tego, w czym umieścimy gałązki iglaków, możemy wykorzystać te, które zasychając gubią igły (świerki) oraz te, które po zasuszeniu długo utrzymują igły (jałowce, jodły, żywotniki, sosny). Głównymi elementami, oprócz zielonych gałązek, są: bombki, świece, wstążki, ale możliwości jest bardzo wiele, wystarczy tylko uruchomić wyobraźnię. **Elementy do świątecznych kompozycji możemy pozyskiwać wprost z ogrodu.** Ciekawie wyglądają kolorowe lub fantazyjnie powyginane pędy niektórych krzewów. Gałązki o bordowym odcieniu można pozyskać z krzewów **derenia białego** odmian np. 'Sibirica', 'Winter Beauty' lub 'Argenteomarginata', zaś złoto-żółte z **derenia rozłogowego**. Dereń to krzew, który z powodzeniem może rosnąć w każdym większym ogrodzie, ma niewielkie wymagania glebowe, jest odporny na mróz i dobrze znosi cięcie. Szczególnie cenione w kompozycjach świątecznych są jego pędy o ciekawych kształtach.

W ogrodzie można też uprawiać **leszczynę pospolitą** 'Concordia', która ma efektownie poskręcane pędy. Widać to szczególnie

w stanie bezlistnym. Podobne pędy, w kolorze pomarańczowo-złotym, wytwarzają **wierzba babilońska** 'Tortuosa' i **wierzba** 'Erythroflexuosa'. Typowym elementem roślinnym, który zawsze kojarzy się z Bożym Narodzeniem, są gałązki **jemioły**. Jemioła to zimozielona roślina o kruchych, zielonych pędach i liściach, jako tzw. półpasożyt rozwija się na drzewach liściastych, najczęściej na topolach, wierzbach czy brzozech. Do ozdabiania można wykorzystać pojedyncze gałązki lub całe, kuliste „krzewy”, przybrane bombkami, gwiazdkami czy małymi lampkami będą się pięknie prezentować. **W naszej tradycji przystrajanie domów jemiołą na Boże Narodzenie wróży szczęście, symbolizuje skrucę, wybaczenie i pojednanie. Do tradycji świątecznych należy również całowanie się zakochanych pod jemiołą.**

Do komponowania stroików świątecznych można wykorzystywać wiele przeróżnych elementów roślinnych, takich jak: orzechy, szyszki, makówki, owoce róży, suszone kwiaty np. „lampioniki” miechunki rozdętej czy mieszkki czarnuszki, owoce cytrusów suszone w plastrach, aromatyczne laski cynamonu, zielone pędy żarnowca, pędy powojników czy winobluszczu. Dodatkami w kompozycjach mogą być wszelkiego typu pędy o ciekawych kształtach, kawałki kory czy mech. Oczywiście obok elementów roślinnych z ogrodu warto dodać typowo świąteczne dodatki np. gwiazdki, bombki, Mikołajki, wstążki w świątecznych odcieniach oraz świece kolorystycznie dobrane do całości kompozycji. Jako podstawa naszej kompozycji mogą posłużyć przeróżne naczynia, które są w domu, począwszy od zwykłej podstawki pod doniczkę, poprzez osłonki na doniczki, wazony, koszyczki czy plastry drewna. Do osadzenia elementów stroika przydaje się pianka florystyczna zielona, która chłonie wodę i jest wykorzystywana do tworzenia kompozycji z żywych roślin lub szara (brązowa), która służy do komponowania elementów sztucznych i roślin suszonych. Pracę przy tworzeniu świątecznych aranżacji może nam ułatwić użycie pistoletu na gorący klej, ponieważ niektóre dodatki można z łatwością dokleić. Stroiki wykonane własnoręcznie z materiałów z własnego ogrodu na pewno będą przeziśłym akcentem świątecznym.

37



eDWIN - sygnalizacja agrofagów

Sygnalizację agrofagów przeprowadza się w ramach platformy doradczej eDWIN. Platforma eDWIN powstała w ramach projektu „Internetowa Platforma Doradztwa i Wspomagania Decyzji w Integrowanej Ochronie Roślin, który jest dofinansowany z Funduszy Europejskich w ramach programu Polska Cyfrowa.

Krzysztof Zieliński
krzysztof.zielinski@modr.mazowsze.pl

Prace nad platformą trwały od czerwca 2019 roku. Uczestniczyło w nich aż 19 partnerów z całej Polski. Platforma jest całkowicie darmowa, dostępna na komputerze i smartfonie w postaci aplikacji lub uruchomieniu strony internetowej www.edwin.gov.pl należy się na niej zarejestrować. **W obrębie platformy eDWIN można korzystać z czterech elektronicznych usług:**

1. Wirtualne gospodarstwo.
2. Udostępnienie danych meteorologicznych.
3. Śledzenie pochodzenia produktów.
4. Raportowanie zagrożeń.

Wśród licznych zalet platformy eDWIN należy wymienić możliwość powiadomienia rolników o możliwych zagrożeniach na polu, ostrzeżenia przed agrofagami i związane z tym wspomaganie decyzji: czy, kiedy i w jakiej ilości stosować środki ochrony roślin. Istnieje też możliwość generowania raportów dotyczących zagrożeń chorobami i szkodnikami w: rolnictwie, ogrodnictwie i sadownictwie. System pobiera dane meteorologiczne automatycznie z najbliższej położonej polowej stacji meteorologicznej, czyli dane dla rejonu badanej uprawy i na podstawie modelu matematycznego określa, czy występuje zagrożenie wystąpienia choroby lub szkodnika na danej uprawie. W związku z powyższym system proponuje optymalny termin lub terminy wykonania zabiegów chemicznych, a ponadto w momencie wystąpienia zagrożenia wygeneruje drogą elektroniczną alert jako odpowiedź na zagrożenie.

Dzięki platformie eDWIN użytkownik ma również dostęp do danych meteorologicznych z ogólnopolskiej sieci stacji agrometeorologicznych, dzięki którym może otrzymać ostrzeżenie o załamaniu pogody. Jedną z możliwości usługi „**Wirtualne gospodarstwo**” jest wspomaganie decyzji rolników czy, kiedy i w jakiej ilości stosować środki ochrony roślin. Dzięki temu można uniknąć nadmiernego zanieczyszczenia środowiska i żywności tymi środkami. Systemy wspomaganie decyzji są przyjazne dla środowiska dlatego, że minimalizują one zużycie środków ochrony roślin, zmniejszają zużycie maszyn, ograniczają nakłady pracy i zwiększają wydajność i konkurencyjność gospodarstw. Usługa Wirtualne gospodarstwo pozyskuje i udostępnia informacje o wystąpieniu na danym obszarze agrofagów. W przypadku wystąpienia zagrożenia zniszczenia uprawy przez chorobę lub szkodnika system o tym informuje. Żeby skorzystać z usługi Wirtualne gospodarstwo, rolnik musi się zarejestrować oraz dokonać wyboru swoich pól w usłudze. Po zalogowaniu na swoje konto rolnik ma do dyspozycji kilka zakładek, takich jak: karty pól,



profile upraw, agrofagi, meteo. Oprócz tego dysponuje wirtualną kartą pola, która umożliwia ewidencjonowanie pracy oraz układanie e-planów ochrony roślin.

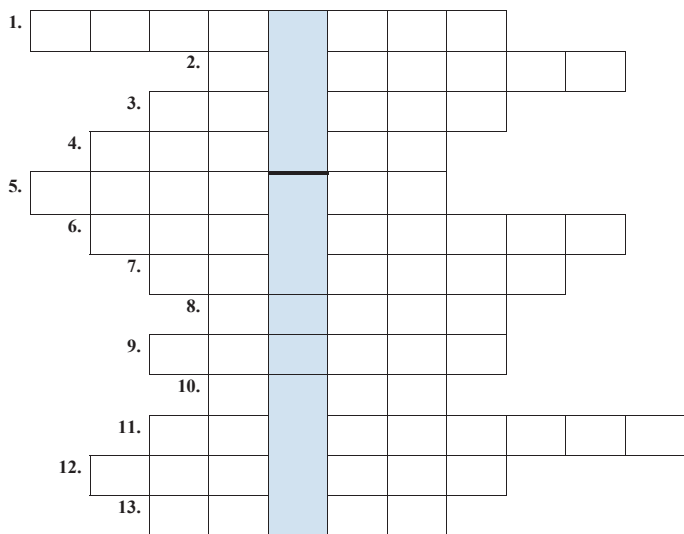
Bardzo dużą rolę w platformie eDWIN odgrywają stacje meteorologiczne, których w całej Polsce jest około 600. Stacje meteorologiczne zbierają dane o aktualnym stanie pogody. Każda z nich monitoruje temperaturę, wilgotność względną powietrza, sumę i intensywność opadów deszczu, ciśnienie atmosferyczne, prędkość i kierunek wiatru, punkt rosy. Dane ze stacji mogą być przydatne instytucjom naukowym, które mogą wykorzystać je do dalszych badań, tworzenia modeli lub prognoz. Dzięki danym ze stacji, które pozwalają na przygotowanie sprecyzowanego pod daną uprawę komentarza agrometeorologicznego, rolnik może podjąć decyzję na przykład o terminie wysiewu konkretnej rośliny. Dane ze stacji są udostępniane w formie otwartej, dostępne publicznie dla wszystkich zainteresowanych. Dane ze stacji meteorologicznych mogą być także wykorzystywane przez samorządy, np. do przygotowania ostrzeżeń przed nagłymi załamaniem pogody.

„**Śledzenie pochodzenia produktów**” to usługa, z której mogą skorzystać rolnicy i konsumenci. Dzięki niej producenci mogą wprowadzić do rejestru dane o pochodzeniu danego produktu, w tym warunkach i historii jego uprawy. Producenci mogą zapoznać się z informacjami wprowadzonymi przez rolników. Usługa ta pozwala na sprawdzenie np. gdzie i kiedy został wyprodukowany dany produkt, co szczególnie może zainteresować osoby ceniące sobie zdrową żywność, która pochodzi z pewnych źródeł.

„**Raportowanie zagrożeń**” to usługa przeznaczona dla instytucji publicznych, które odpowiadają za nadzór realizacji ochrony roślin, instytucji naukowych i samorządów. Dzięki tej usłudze jest możliwe generowanie raportów z systemu monitoringu zagrożeń chorobami i szkodnikami w rolnictwie.

Krzyżówka nr 11

Krzyżówkę uzupełnij odgadniętymi hasłami, a litery z zaznaczonych pól utworzą zakończenie przysłowia „Pierwszy śnieżek w błoto pada, słabą...”.



1. Z kapustą i grzybami
2. Choinkowa kulka
3. Pieśni śpiewane w okresie Bożego Narodzenia
4. Czerwony z uszkami
5. Posilek na dzień dobry
6. W niej wysyłasz list
7. Amerykańska waluta
8. Okres postu przed Bożym Narodzeniem
9. Czwarta pora roku
10. Ile jest dań na tradycyjnej polskiej wigilijnej
11. Poboczna część ulicy dla pieszych
12. Jaskrawe, odbijające się światło
- 13.

PYTANIA:

1. Zdrobnienie od gwiazda

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

Rozwiązanie Krzyżówki nr 9 - **PAŹDZIERNIK CHODZI PO KRAJU, WYGANIA PTACTWO Z GAJU.**

Nagrody książkowe wylosowała: **Patrycja Wojewódzka.**

Gratulujemy! Nagrody wyślemy pocztą.

Rozwiązanie prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **23 grudnia 2022 r.**, na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21 lub na mail: redakcja@modr.mazowsze.pl z dopiskiem „Krzyżówka nr 11”.

Rebus 11

39



z = ż + ny



g + ... + a = zien



w = c



... + u



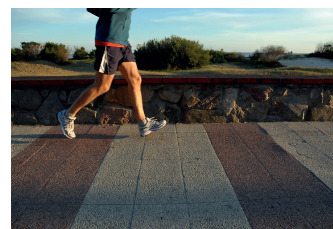
... to = zny



kk = cz + ek



dzi = ben



... + u

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

Odgadnięte hasło prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **23 grudnia 2022 r.**, na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21 lub na mail: redakcja@modr.mazowsze.pl z dopiskiem „Rebus 11”.

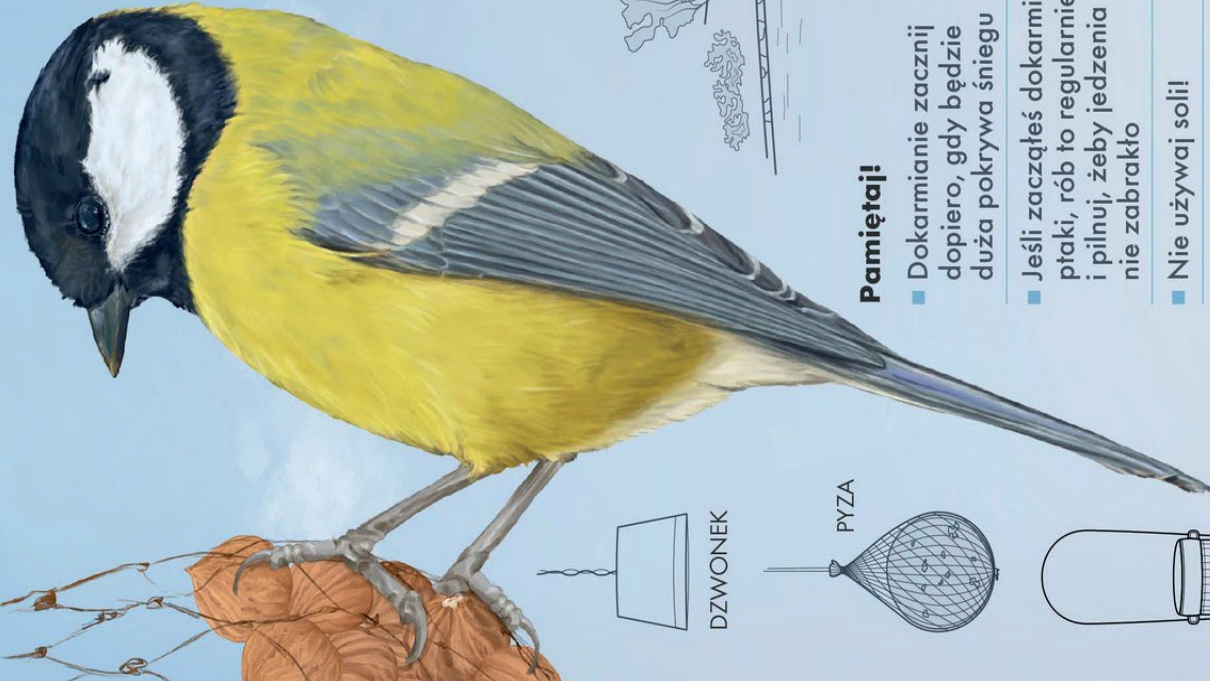
Rozwiązanie Rebusu 9 - **W KRÓTKIE DZIONKI PAŹDZIERNIKA, WSZYSTKO Z POLA, SADU SZYBKO ZNIKA.**

Nagrody książkowe wylosował: **Paweł Szewczyk.**

Gratulujemy! Nagrody wyślemy pocztą.

JAK MĄDRZE DOKARMIAĆ

PTAKI?



Ptaki duże, z parków miejskich

np. łabędzie nieme,
kaczki krzyżówki

GDZIE DAJEMY JEŚĆ



W miejscu spokojnym
i czystym (na trawniku
w parku, nad brzegiem
rzeki).

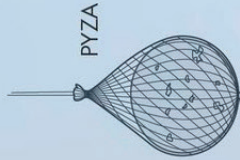
Pamiętaj!

- Dokarmianie zacznij dopiero, gdy będzie duża pokrywa śniegu
- Jeśli zacząłeś dokarmiać ptaki, rób to regularnie i pilnuj, żeby jedzenia nie zabrakło
- Nie używaj soli!
- Nie dokarmiaj chlebem
- Nie syp nadmiaru karmy
- Obok karmnika postaw poidłko ze świeżą wodą
- Dbaj o higienę karmnika i miejsca dokarmiania

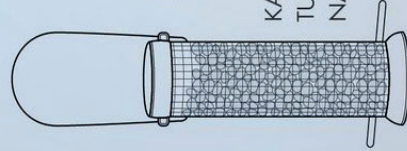
KARMNIK
TUBOWY
NA ORZECHY



DZWONEK



PYZA



Ptaki małe, które przylatują do karmnika

np. sikory, kosy, dzięcioły, kowaliki,
gile, dzwonońce, raniuszki, mazurki,
wróble, szczygły, grubodzioby

GDZIE USTAWIAMY KARMNIK



Z daleka od zagrożeń
(dróg, legowiska psa,
kota, dużej liczby ludzi,
okien budynków).

W miejscu dobrze widocznym, umożliwiającym
swobodne wzbić się do lotu. Dobrze, aby w pobliżu
było drzewo czy krzew, gdzie ptaki mogą usiąść, zjeść
i odpocząć.

Drobne ziarna zbóż

(słonecznik pastewny, proso,
czarnuszką, płatki owsiane
i ryżowe)



CZYM DOKARMIAMY

Słonina

(niesolona, nie może
wiesić dłużej niż
2 tyg.)



Pyzy dla ptaków

(gotowe mieszanki
tłuszczowo-nasienne
w formie kul lub dzwonek
w papierowym kubku)



Orzechy

(włoskie, ziemne
niesolone, laskowe)
oraz **suszone owoce**
(niekandyzowane)



Zastanów się

Warto posadzić w ogrodzie rodzime
krzewy, które mogą być nie tylko
ozdobą, ale także przyciągnąć
w zimie – np. bez koralowy,
jadrząb pospolity, dereń, dzika
róża, bez czarny, kalina
koralowa, głóg, tarnina

