

Rolnicze abc

nr 10 (422) październik 2025 r. cena: **6,49 zł** (w tym 8% VAT)

Indeks 440523

NASZE KOŁO TO SERCE LOKALNEJ WSPÓLNOTY



**ROŚNIE WARTOŚĆ
EKSPORTU POLSKIEJ
ŻYWNOŚCI \4**

**LAKTOFERYNA
– ŻŁOTE BIAŁKO
Z MLEKA \6**

**W KARCZMIE MOŻNA BYŁO
ZNALEŹĆ PRZYSZŁĄ ŻONĘ \20**

ISSN 1230-882X



„ROLNICZE ABC”
MOŻNA KUPIĆ ZA
POŚREDNICTWEM
STRON
KUPGAZETE.PL
I E-KIOSK.PL

NA POCZCIE,
W SIECIACH DINO,
SPOŁEM,
POŁO MARKET,
AUCHAN, CHORTEN,
STOKROTKA ORAZ
W SALONIKACH
PRASOWYCH.

CHCESZ DOSTAWAĆ
GAZETĘ DO DOMU?
ZADZWOŃ:
502 499 528.

PRZYSŁOWIA LUDOWE NA PAŹDZIERNIK

- Gdy jesień zamglona,
zima zaśnieszona.
- Gdy październik ciepło
trzyma, zwykle mroźna
bywa zima.
- Gdy październik
ze śniegiem przybieży,
na wiosnę długo
śnieg na polach leży.
- Październik chodzi
po kraju, cichnie
ptactwo w gaju.
- Liść na drzewie mocno
trzyma, nie tak prędko
przyjdzie zima.

REDAKTOR NACZELNY
Maciej Matera

DYREKTOR PROJEKTU ROLNICZE ABC
Małgorzata Dargiewicz
m.dargiewicz@rolniczeabc.pl
tel. 502 499 528

REDAKTOR WYDANIA
Barbara Barczuk
b.barczuk@gazetaolsztynska.pl

DYREKTOR BIURA REKLAMY
Agnieszka Weder-Grygielewicz
a.weder@wm.pl
tel. 885 998 201

CENNA WSPÓŁPRACA:
prof. dr hab. Bożena Kordan z UWMM
dr hab. Marta Damszel z UWMM
dr inż. Monika Kopaczek-Radziulewicz
prof. dr hab. Jacek Twardowski

WYDAWCA
ul. Aleksandra Wejnerta 19
02-619 Warszawa

PREZES
Maciej Matera
zarzad@gazetaolsztynska.pl
tel. (89) 539 74 03

www.rolniczeabc.pl
fb: rolniczeabc

WARTO WIEDZIEĆ

Nowy nabór wniosków: inwestycje i innowacje w akwakulturze

19 września 2025 r. opublikowano ogłoszenie o naborze wniosków o dofinansowanie w ramach działania 2.2 „Inwestycje i innowacje w akwakulturze (dywersyfikacja działalności)” programu Fundusze Europejskie dla Rybactwa. Nabór potrwa od 20 października do 3 listopada 2025 r.

Działanie skierowane jest do podmiotów prowadzących działalność w akwakulturze, które chcą rozwijać swoją ofertę i zwiększać innowacyjność gospodarstw. Celem działania jest wsparcie operacji, które przyczynią się do dywersyfikacji działalności w akwakulturze m.in. poprzez wprowadzanie nowych gatunków, technologii lub produktów, rozwój innowacyjnych metod hodowli i przetwarzania oraz zwiększenie konkurencyjności sektora. Działanie to wpisuje się w priorytet 2 programu Fundusze Europejskie dla Rybactwa, który wspiera zrównoważoną działalność w akwakulturze oraz przetwarzaniu i wprowadzaniu do obrotu produktów rybołówstwa i akwakultury, co ma wpływ na bezpieczeństwo żywnościowe w Unii Europejskiej.



Fot. Zbigniew Wozniak

Zmiany w aplikacji IRZplus dla hodowców bydła

Na wniosek rolników i hodowców MRiRW zmienia w aplikacji IRZplus parametr dotyczący minimalnego okresu międzywycieleniowego bydła. Zgodnie z informacjami ARiMR od 23 września 2025 r. został on skrócony z 320 dni do 300 dni.

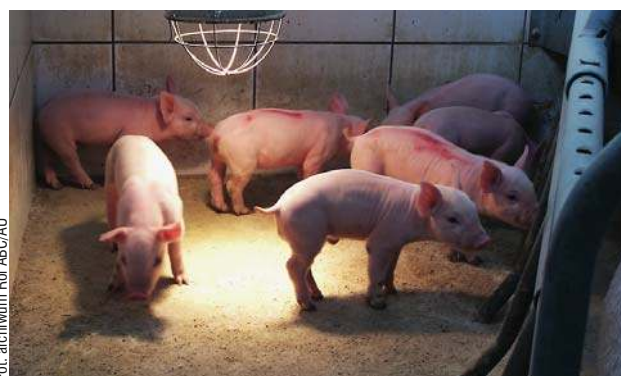
– To efekt moich rozmów z rolnikami, którzy zgłaszali problem z parametrem okresu międzywycieleniowego bydła. Tak jak deklaruję na spotkaniach: co można, załatwiamy niemal od ręki – podkreśla minister Stefan Krajewski.

Zmiana ta to nie tylko ułatwienie w codziennej pracy rolników i hodowców, lecz także ograniczenie dodatkowej dokumentacji i związanej z nią biurokracji. Rolników i hodowców zachęcamy do dalszego korzystania z aplikacji

IRZplus – to skuteczność, wygoda, szybki dostęp do dokumentów oraz oszczędność czasu i kosztów.

Preferencyjne warunki kredytowania dla hodowców trzody chlewnej

Hodowcy świń mogą otrzymać kredyt na korzystnych warunkach dzięki Funduszowi Gwarancji Rolnych Plus (FGR Plus). W ramach FGR Plus hodowcy mogą skorzystać z gwarancji bankowej jako zabezpieczenia kredytu, dotacji na spłatę odsetek oraz ułatwień w uzyskaniu kredytu.



Fot. archiwum Rol ABC/UA

KTO MOŻE SKORZYSTAĆ?

Oferta Funduszu Gwarancji Rolnych Plus (FGR Plus) jest skierowana do hodowców świń, którzy realizują inwestycje dotyczące zwiększenia i utrzymania поголівia loch wraz z produkcją prosiąt i warchlaków pochodzących od loch utrzymywanych w gospodarstwie, w tym utrzymywanych w cyklu zamkniętym.

Oferta FGR Plus to:

- * bezpłatna gwarancja – do 80 proc. wartości kredytu, maksymalnie 9 mln zł;
- * dotacja do odsetek – 100 proc. przez 2 lata, 50 proc. przez kolejne 2 lata;
- * kredyt z okresem spłaty do 15 lat.

W CO MOŻNA ZAINWESTOWAĆ?

Przykładowe inwestycje to:

- * modernizacja chlewni z uwzględnieniem dobrostanu zwierząt;
- * zakup systemów do automatycznego karmienia i pojenia;
- * wdrożenie systemów monitoringu zdrowia stada i bioasekuracji.

Źródło: MRiRW



Barbara Barczuk
redaktor wydania

To już kolejna jesień, kiedy oddajemy w Państwa ręce nasz miesięcznik. Mamy nadzieję, że spełniły się oczekiwania dotyczące plonów Waszej ciężkiej pracy. Zapraszamy na nasze łamy. Jak zwykle goszczą na nich osoby, dla których wieś jest najważniejszym miejscem na ziemi. Głównymi bohaterkami są dziś koła gospodyń wiejskich. Kojarzemy je przede wszystkim z kultywowaniem tradycji, ale to nie wszystko... Pokazują, jak pielęgnować stare obyczaje, jednocześnie odpowiadając na wyzwania współczesności.



Małgorzata Dargiewicz
dyrektor projektu
Rolnicze ABC

Na prośbę Czytelników reaktujemy nasz kącik „Poznajmy się”. Na str. 23 zamieszczamy kupon, który po wycięciu należy wysłać na adres: Kącik „Poznajmy się” – „Rolnicze ABC”, ul. Tracka 7B, 10-364 Olsztyn. Do koperty trzeba dołączyć znaczek pocztowy o wartości 3,30 zł na wypadek odesłania ewentualnej korespondencji.

Otwarcie rynku wietnamskiego dla polskich borówek

Polskie borówki będą mogły trafić na stoły konsumentów w Wietnamie. 16 września tamtejsza służba fitosanitarna potwierdziła, że polskie sady i pakowalnie spełniają wszystkie wymagania eksportowe. Władze wietnamskie wydały tym samym oficjalne pozwolenie na import świeżych owoców borówki wysokiej z Polski.

To ważna wiadomość dla naszych producentów, którzy już z powodzeniem sprzedają borówki na inne azjatyckie rynki, m.in. do Indii. Wietnam to kolejny krok w umacnianiu pozycji polskich owoców na świecie.

Przygotowania do otwarcia tego rynku trwały od 2017 r. W 2024 r. zakończono procedurę uzgodnienia warunków fitosanitarnych, a w sierpniu 2025 r. wietnamscy eksperci przeprowadzili w Polsce audyt. Sprawdzili, czy polskie gospodarstwa i pakowalnie wdrożyły wszystkie ustalenia. Wynik był pozytywny – nasze rozwiązania zostały uznane za gwarantujące bezpieczeństwo fitosanitarne eksportowanych owoców.

Wietnam to jeden z najszybciej rozwijających się rynków w Azji i ważny hub logistyczny w regionie. Dodatkowe

możliwości daje też umowa o wolnym handlu pomiędzy Wietnamem a Unią Europejską (EVFTA), która ułatwia formalności i obniża bariery celne.

W 2024 r. wartość polskiego eksportu rolno-spożywczego do Wietnamu sięgnęła 193,4 mln euro, czyli o około 10 proc. więcej niż rok wcześniej. Polska sprzedaje tam głównie mięso i podroby drobiowe, jelita, pęcherze i żołądki zwierzęce oraz filety rybne. Teraz do tej listy dołączą świeże owoce borówki wysokiej.

Źródło: MRiRW

NOWE MOŻLIWOŚCI WSPARCIA DLA ROLNIKÓW

– ARiMR ogłasza nabory wniosków na jesień 2025

Jesień 2025 roku przynosi rolnikom i grupom producenckim nowe szanse na uzyskanie wsparcia finansowego w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR) ogłosiła nabory wniosków w ramach trzech istotnych interwencji:

I.10.5. Rozwój małych gospodarstw, I.10.3. Inwestycje zapobiegające rozprzestrzenianiu się ASF, a także I.13.2. Tworzenie i rozwój organizacji producentów i grup producentów rolnych. Poniżej przedstawiamy najważniejsze informacje na temat każdej z tych form wsparcia.

I.10.5. Rozwój małych gospodarstw – szansa na rozwój i modernizację

Termin naboru: od 1 października 2025 r. do 28 listopada 2025 r.
Budżet działania: 514,8 mln zł.

To jeden z kluczowych instrumentów wsparcia małych gospodarstw, których właściciele planują rozwój, modernizację lub rozpoczęcie sprzedaży swoich produktów na rynku lokalnym. W ramach tej interwencji można otrzymać **do 120 tys. zł** wsparcia w formie ryczałtu.

Kto może się ubiegać o pomoc? O wsparcie mogą się ubiegać rolnicy prowadzący małe gospodarstwa (o wielkości ekonomicznej poniżej 25 tys. euro), którzy:

- są mikro-, małym lub średnim przedsiębiorstwem (MŚP),
- posiadają gospodarstwo o powierzchni nie większej niż 300 ha,
- uzyskali przychód z działalności rolniczej na poziomie co najmniej 5 tys. zł (lub, w przypadku produkcji ekologicznej, wyłącznie z produktów ekologicznych lub w okresie konwersji),
- planują inwestycje w rozwój produkcji rolnej lub przetwarzanie produktów rolnych.

Na co można przeznaczyć środki? Wspierane są inwestycje zarówno materialne, jak i niematerialne, takie jak:

- budowa lub modernizacja budynków gospodarskich,
- zakup nowoczesnych maszyn, urządzeń, sprzętu komputerowego,
- wyposażenie budynków,
- zakup licencji, oprogramowania i innych wartości niematerialnych i prawnych.

Warunki otrzymania pomocy. Aby uzyskać wsparcie, gospodarstwo musi wykazać wzrost wartości sprzedaży brutto o co najmniej 30% względem przychodu bazowego, niemniej jednak niż do poziomu **43 200 zł** (równowartość dwunastokrotności minimalnego wynagrodzenia w 2023 roku).

Kwoty i sposób wypłaty pomocy:

- **120 tys. zł** – dla operacji związanych z produkcją ekologiczną lub sprzedażą produktów w ramach krótkiego łańcucha dostaw (KŁD),
- **100 tys. zł** – dla pozostałych operacji.

Wsparcie wypłacane jest w dwóch ratach:

- **80%** – po zatwierdzeniu wniosku (96 tys. zł lub 80 tys. zł),
- **20%** – po zakończeniu inwestycji (24 tys. zł lub 20 tys. zł).

Jak złożyć wniosek? Wnioski można składać **wyłącznie elektronicznie** poprzez **Platformę Usług Elektronicznych ARiMR (PUE)**.

I.10.3. Inwestycje zapobiegające rozprzestrzenianiu się ASF – ochrona trzody chlewnej

Termin naboru: od 2 września 2025 r. do 1 października 2025 r.
Maksymalna kwota pomocy: 100 tys. zł.

Walka z afrykańskim pomorem świń (ASF) trwa, a interwencja I.10.3 to wsparcie dla gospodarstw zajmujących się chowem trzody chlewnej. Pomoc skierowana jest do rolników, którzy chcą podnieść standardy bioasekuracji w swoim gospodarstwie.

Kto może ubiegać się o pomoc? O wsparcie mogą ubiegać się osoby fizyczne, prawne lub jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, które:

- prowadzą chów lub hodowlę co najmniej 50 świń (lub 27 – w przypadku hodowli ekologicznej lub hodowlę świń ras rodzimych lub świń ras czystych, zarejestrowanych na nieruchomości objętej inwestycją),
- posiadają numer identyfikacyjny w ewidencji producentów,
- są właścicielami lub dzierżawcami nieruchomości, na której prowadzona jest hodowla.

Na co można otrzymać wsparcie? Pomoc można przeznaczyć m.in. na:

- wykonanie ogrodzenia chroniącego przed dzikami,
- budowę niecki dezynfekcyjnej,
- zakup sprzętu i środków do dezynfekcji,
- budowę silosów paszowych,
- przebudowę magazynów słomy,
- zapewnienie odrębnego utrzymania świń od innych zwierząt.

Forma i wysokość wsparcia. Maksymalna wysokość pomocy udzielona beneficjentowi w okresie realizacji Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej wynosi 100 000 zł. Pomoc przyznaje się w:

1. formie:

- a. zryczałtowanej ustalonej według kosztów jednostkowych – w przypadku operacji dotyczącej wykonania ogrodzenia;
- b. refundacji części kosztów kwalifikowalnych – w przypadku pozostałych rodzajów operacji

2. wysokości **do 80%:**

- a. sumy iloczynów kosztów jednostkowych:
- 360 zł oraz długości planowanego ogrodzenia wyrażonej w metrach bieżących,



Terminy jesiennych naborów wniosków w ARiMR

I.10.3 Inwestycje zapobiegające rozprzestrzenianiu się ASF - od 2 września 2025 do 1 października 2025 r.

I.10.5 Rozwój małych gospodarstw - od 1 października do 28 listopada 2025 r.

I.13.2 Tworzenie i rozwój organizacji producentów i grup producentów rolnych - od 25 września do 28 października 2025 r.

- 3 250 zł oraz liczby bram,
 - 1 100 zł oraz liczby furtek,
- w przypadku operacji dotyczącej wykonania ogrodzenia;

a. kosztów kwalifikowalnych – w przypadku pozostałych rodzajów operacji;

b. kosztów ogólnych stanowiących nie więcej niż 10% sumy iloczynów kosztów jednostkowych, oraz pozostałych kosztów kwalifikowalnych.

Wnioskodawca może także otrzymać **zaliczkę w wysokości 50%** przyznanej pomocy.

Wymogi formalne. Przy składaniu wniosku mogą być wymagane m.in. dokumenty budowlane, zgłoszenia lub pozwolenia – ich uzyskanie może zająć więcej niż miesiąc, dlatego warto zadbać o nie z wyprzedzeniem.

Wnioski należy składać elektronicznie poprzez Platformę Usług Elektronicznych ARiMR (PUE).

Nowe wsparcie dla grup producentów rolnych – od 25 września

Termin naboru: od 25 września do 28 października 2025 r.

Maksymalna kwota wsparcia:

- do 100 tys. euro rocznie dla organizacji producentów,
- do 60 tys. euro rocznie dla grup producentów (do 10 tys. euro na członka).

ARiMR uruchamia również nabór wniosków o wsparcie przy **tworzeniu i rozwoju organizacji producentów i grup producentów rolnych**, który ma na celu wspieranie zrzeszania się rolników i wzmacnianie ich pozycji rynkowej. To szansa na długofalowe wsparcie dla tych, którzy zdecydowali się działać wspólnie.

Kto może się ubiegać? Z pomocy mogą skorzystać **organizacje i grupy uznane po 1 stycznia 2023 r.**, prowadzące działalność jako mikro-, małe lub średnie przedsiębiorstwa. Wsparcie **nie dotyczy** producentów owoców i warzyw oraz hodowców drobiu i pszczoł.

Forma i wysokość pomocy. Pomoc przyznawana jest w formie **rocznych płatności przez 5 lat**, liczonych od dnia uznania przez ARiMR. Jej wysokość zależy od rocznych przychodów netto grupy lub organizacji:

- I rok: 10% przychodu,

- II rok: 9,5%,
- III rok: 9%,
- IV rok: 8,5%,
- V rok: 8%.

Jak złożyć wniosek? Również w tym przypadku wnioski należy składać **wyłącznie przez Platformę Usług Elektronicznych ARiMR**.

Jesień 2025 roku to czas realnych szans rozwoju dla polskich rolników i organizacji rolniczych. Dzięki funduszom unijnym oraz skutecznemu wsparciu ARiMR można nie tylko unowocześnić gospodarstwo, ale również zabezpieczyć je przed chorobami zwierząt i wejść na rynek z własnymi produktami. Kluczowe jest jednak odpowiednie przygotowanie dokumentów, zapoznanie się z regulaminami i terminowe złożenie wniosków. Zachęcamy do kontaktu z pracownikami Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prowadzonych naborów oraz zasad ubiegania się o przedstawione dofinansowania.

Więcej informacji oraz szczegółowe regulaminy dostępne są na stronie internetowej ARiMR www.gov.pl/web/arimr

ROŚNIE WARTOŚĆ EKSPORTU POLSKIEJ ŻYWNOŚCI

Jak informuje KOWR, polskie firmy uzyskały z eksportu żywności w pierwszym półroczu tego roku 28,2 mld euro, a więc o 7,9 proc. więcej niż rok temu. Najważniejszymi produktami eksportowymi były mięso, produkty zbożowe i wyroby tytoniowe, a ich głównym odbiorcą pozostają kraje UE, przede wszystkim Niemcy.



fol. KOWR

Zgodnie z danymi Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w okresie styczeń-czerwiec 2025 r. wartość importu ukształtowała się na poziomie 19,3 mld euro, o 8,5 proc. wyższym niż w tym samym okresie zeszłego roku.

Wzrost wartości eksportu rolno-spożywczego w pierwszej połowie 2025 r. był efektem wyższych globalnych cen żywności, konkurencyjnej pozycji krajowych produktów na rynku unijnym oraz dywersyfikacji kierunków sprzedaży.

Na wielkość sprzedaży żywności za granicę miało też wpływ niewielkie ożywienie gospodarcze, które wpłynęło na wzrost konsumpcji wewnętrznej w strefie euro w I połowie 2025 r. Natomiast ograniczał eksport mniej korzystny dla eksporterów kurs wymiany euro i dolara amerykańskiego oraz niepewność w globalnym handlu mająca

wpływ na ciągłość w łańcuchach dostaw.

Do Unii...

Tak jak w poprzednich latach, głównym rynkiem zbytu polskiej żywności w okresie pierwszych sześciu miesięcy 2025 r. była UE, gdzie sprzedano towary o wartości 21,1 mld euro, tj o 10 proc. wyższej niż w analogicznym okresie 2024 r. Do UE trafiło 75 proc. wywożonej żywności. Największe przychody uzyskano ze sprzedaży do Niemiec - 7,1 mld euro (wzrost o 10 proc.), Francji, Niemiec, Czech i Włoch.

Według danych KOWR przychody ze sprzedaży do krajów UE tytoniu i wyrobów tytoniowych wyniosły 2,3 mld euro (spadek o 3 proc. w stosunku do analogicznego okresu 2024 r.); mięsa i podrobów z drobiu - 1,9 mld euro (wzrost o 23 proc.); pro-

duktów mlecznych - 1,5 mld euro (wzrost o 19 proc.); mięsa wołowego i cielęcego - 1,3 mld euro (wzrost o 45 proc.); czekolady i wyrobów czekoladowych - 1,2 mld euro (wzrost o 38 proc.); pieczywa i wyrobów piekarniczych - 1,2 mld euro (wzrost o 7 proc.) oraz karmy dla zwierząt - 1,1 mld euro (wzrost o 10 proc.).

... i poza Unię

Do krajów pozaunijnych - głównie do Wielkiej Brytanii, Ukrainy, USA i Turcji, wyeksportowano produkty rolno-spożywcze o wartości 7,1 mld euro, o 2 proc. wyższej r/r. Do tzw. krajów trzecich wysyłano głównie mięso i przetwory inne niż drobiowe, produkty mleczne, mięso i podroby z drobiu, wyroby czekoladowe, pieczywo i wyroby piekarnicze, tytoń i wyroby tytoniowe.



Według wstępnych danych Ministerstwa Finansów w pierwszym półroczu 2025 r. wartość wywiezionych z Polski produktów mięsnych była o 18 proc. większa niż przed rokiem i wyniosła 6,1 mld euro, a ich udział w przychodach uzyskanych z eksportu towarów rolno-spożywczych wyniósł 22 proc.

Mięso, zboża, przetwory zbożowe...

Największy udział (50 proc.) w eksporcie mięsa miały pro-

dukty drobiowe, które przede wszystkim kupowały Niemcy (79 proc.).

Drugą pod względem wartości pozycję w pierwszym pół-

roczu br. (z 11 proc. udział w eksporcie polskich produktów rolno-spożywczych) zajmowało ziarno zbóż i przetwory zbożowe. Ich łączna sprzedaż wyniosła 3,1 mld euro, ale w porównaniu z pierwszym półroczem 2024 r. obniżyła się o 7 proc. Głównym kierunkiem wysyłki tych produktów były kraje UE, przede wszystkim Niemcy.

Eksport cukru i wyrobów cukierniczych w pierwszym półroczu br. wygenerował przychód w wysokości 2,4 mld euro (z tego wyroby cukiernicze 2 mld euro, a cukier 0,4 mld euro), co stanowiło 8 proc. wpływów ze sprzedaży zagranicznej produktów rolno-spożywczych z Polski.

Wartość wywozu produktów mlecznych z Polski w pierwszym półroczu tego roku wyniosła blisko 2,1 mld euro i była o 14 proc. wyższa niż rok wcześniej. Branża mleczarska największe wpływy uzyskiwała z eksportu serów i twarogów. Głównym odbiorcą była UE, przede wszystkim Niemcy.

PAP/MediaRoom/ opr. bar

ŚWIĘTO POLSKIEJ WSI, WDZIĘCZNOŚCI I WSPÓLNOTY

Blisko 90 wystawców z polską, regionalną żywnością i rękodziełem, piękne wieńce dożynkowe – dzieła Kół Gospodyń Wiejskich, a także liczne atrakcje dla najmłodszych. To wszystko czekało na dożynkowych gości w Spale.



28 września, mszą świętą polową przy kościele pw. Matki Bożej Królowej Korony Polskiej rozpoczęły się Dożynki Polskie — ogólnopolskie święto plonów, które gromadzi rolników z całej Polski. To wyjątkowy czas podziękowań za trud pracy na roli, wspólnego świętowania, radości i dumy z polskiej wsi. Gospodarzem dożynek był

minister rolnictwa i rozwoju wsi Stefan Krajewski.

– Dożynki to hołd dla tych, którzy nas żywią i gwarantują bezpieczeństwo żywnościowe w naszym kraju. To święto nie tylko rolników, ale całej Polski – wszystkich, którzy codziennie korzystają z owoców pracy ludzi związanych z ziemią – podkreśla minister Stefan Krajewski,

który od początku września uczestniczył w wielu lokalnych i regionalnych uroczystościach dożynkowych, a dziś przewodzi ogólnopolskim obchodom w Spale.

– To radosne święto dziękczynienia za tegoroczne plony, uwieńczenie naszej pracy na roli, czas podsumowania, a także planów na kolejny rok. To dla nas wielki

zaszczyt móc wręczyć ministrowi rolnictwa i rozwoju wsi ten dożynkowy bochen chleba, wypieczony z mąki z polskich zbóż – powiedział starostowie Dożynek Polskich w Spale Anna Jaszczołt i Szymon Kluka.

Po uroczystej mszy świętej uczestnicy przeszli w barwnym korowodzie dożynkowym, prezentując piękne

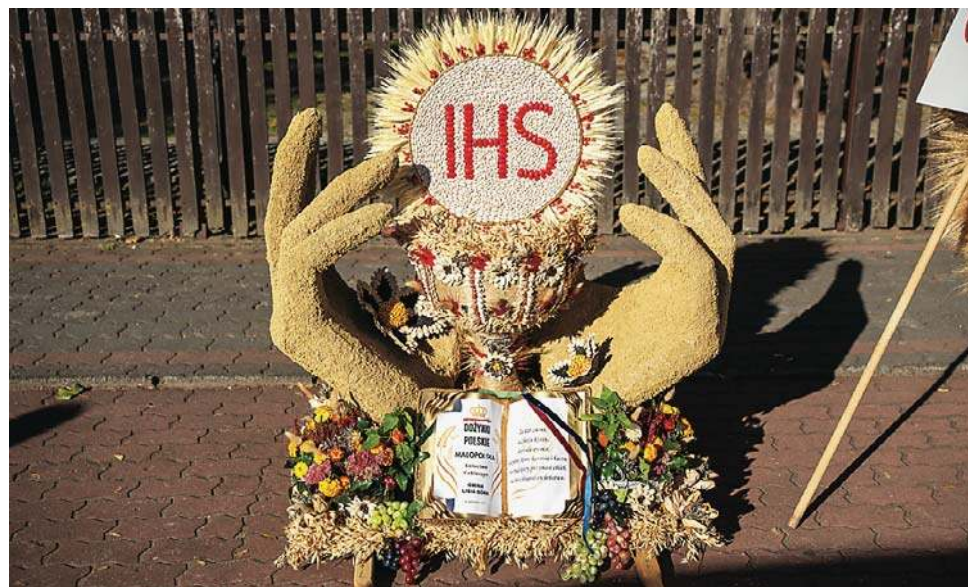
wieńce dożynkowe – symbole pracy, nadziei i głęboko zakorzenionej tradycji. Następnie odbył się oficjalny ceremoniał dożynkowy z udziałem władz państwowych, samorządowców, delegacji rolników i gości honorowych.

W centrum Spały na uczestników czekało mnóstwo atrakcji – strefa wystawieni-
nicza, kulinarna, rękodziel-

nicza, koncerty i występy zespołów ludowych, a także specjalna strefa dla najmłodszych, pełna zabaw i animacji.

W tym roku dożynek towarzyszyło świętowanie Światowego Dnia Jabłka – polskiego symbolu jakości i eksportowego hitu, którego smak zna już cały świat.

Źródło: MRIRW, opr. bar



LAKTOFERYNA – ZŁOTE BIAŁKO Z MLEKA

Firma Polmlek opracowała rewolucyjną recepturę pozyskiwania białka. Produkcja laktoferyny w Lidzbarku Warmińskim będzie przełomem na światową skalę. Realizacja tego ambitnego zamierzenia była możliwa m.in. dzięki wsparciu i dotacji Narodowego Centrum Badań i Rozwoju. Sam projekt jest wart około 100 milionów złotych, z czego dofinansowanie wyniosło około 30,5 miliona złotych.



foto: Michał Misztal

Oficjalna prezentacja projektu badawczo-rozwojowego, prowadzącego do uruchomienia produkcji, w której pozyskiwane będzie to wyjątkowe białko, odbyła się w Lidzbarku Warmińskim, w którym Polmlek ma swój zakład. To tam pozyskiwana będzie laktoferyna, czyli białko mleczne o właściwościach antybakteryjnych, przeciwwirusowych, przeciwgrzybiczych i przeciwzapalnych. Laktoferyna pomaga także wzmacniać działanie układu odpornościowego. Celem projektu jest wyprodukowanie najczystszej laktoferyny w Europie. Rozwiązania wypracowane w procesie badawczym pozwalają zwiększyć zawartość laktoferyny w białku do minimum 98 procent.

W uroczystości, która odbyła się w Lidzbarku Warmińskim,

wziął udział m.in. minister rolnictwa i rozwoju wsi Stefan Krajewski. – Trzeba pogratulować takim podmiotom, takim firmom, które z jednej strony dają miejsca pracy, a z drugiej strony rozwijają nasze rolnictwo, nasz przemysł rolnoprzemysłowy – podkreślił minister Krajewski. – Rozwijają się rolnicy, rozwijają się z nimi zakłady. Dzięki temu rolnicy mogą liczyć na większe zapotrzebowanie na produkt, co wspólnie buduje nasze regiony, naszą gospodarkę.

Do Lidzbarka Warmińskiego przyjechali także Marcin Kulasek, minister nauki i szkolnictwa wyższego, oraz Maciej Wróbel, wiceminister kultury i dziedzictwa narodowego.

– Firma Polmlek to doskonały przykład współpracy nauki i biznesu, a konkretnie nauki i w tym przypadku przemysłu

mleczarskiego. Przy wspólnym udziale Narodowego Centrum Badań i Rozwoju i Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu powstała linia technologiczna produkująca najczystsza laktoferynę. To przykład takiej współpracy, do której namawiamy. Chcemy, by nauka wspierała przemysł, by nauka wspierała biznes. I to się dzieje właśnie tutaj, w Lidzbarku – stwierdził minister Kulasek.

Na miejscu nie zabrakło także naukowców, którzy zaangażowali się w proces stworzenia nowej technologii. Jednym z nich był prof. dr hab. Wojciech Białas, kierownik Katedry Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu, z którym Polmlek współpracował. Realizacja tego ambitnego zamierzenia

była możliwa m.in. dzięki wsparciu i dotacji Narodowego Centrum Badań i Rozwoju. Sam projekt jest wart około 100 milionów złotych, z czego dofinansowanie wyniosło około 30,5 miliona złotych.

– JAKO JEDYNI W POLSCE PRODUKUJEMY NA SKALĘ PRZEMYSŁOWĄ LAKTOFERYNĘ. UTRZYMUJEMY CIĄGŁY WZROST SPRZEDAŻY PROSZKÓW SPECJALISTYCZNYCH NA ŚWIATOWYCH RYNKACH. POZYSKIWANIE LAKTOFERYNY TO STRATEGICZNY KROK NA DRODZE DO BADAŃ NAD FRAKCYJOWANIEM MLEKA I SERWATKI. LAKTOFERYNA Z LIDZBARKA BĘDZIE PODSTAWĄ SZEROKIEJ



Marcin Kulasek, minister nauki i szkolnictwa wyższego



Stefan Krajewski, minister rolnictwa i rozwoju wsi

GAMY PRODUKTÓW BRANŻY FARMACEUTYCZNEJ, ALE TAKŻE SUPLEMENTÓW DIETY – ZADEKLAROWAŁ MARCIN WITULSKI, PREZES SPÓŁKI POLMLEK.

Adam Grabowski z Grupy Polmlek podkreślił rangę projektu: „To pokazanie światu naszych nowych możliwości i linii, na których będzie powstawać laktoferyna. To złote białko z mleka. Jest to jedna z pięciu takich instalacji w Eu-

ropie, ale najnowsza i najbardziej zautomatyzowana. Wykorzystanie laktoferyny jest nieograniczone. Przede wszystkim jest to farmacja i żywność funkcjonalna, ale może być też wykorzystywana w kremach na oparzenia i suplementach diety. Dzięki temu powstało coś unikalnego na skalę Europy, ale mamy też nadzieję, że na światową skalę”.

Grzegorz Szydłowski



fot. mat. własne

Laktoferyna to białko naturalnie występujące w mleku. Jej główną funkcją jest wiązanie i transport żelaza, co czyni ją nieocenionym elementem obrony organizmu przed patogenami.

Jest cenna dla niemowląt i dzieci:

wspiera odporność, wspomaga rozwój mikrobioty jelitowej, chroni przed infekcjami, **dla dorosłych:** wzmacnia układ odpornościowy, chroni przed stresem oksydacyjnym, wspiera równowagę mikroflory jelitowej i **dla seniorów:** pomaga w walce z przewlekłymi stanami zapalnymi, wspiera zdrowie jelit, poprawia przyswajanie żelaza i może korzystnie wpływać na układ nerwowy.



Sprzedając nam swoje bydło, masz zagwarantowane:

- najlepsze ceny • krótkie terminy płatności • rzetelną ocenę skupującego
- odbiór prosto z gospodarstwa łącznie z ważeniem i wyceną na miejscu
- handel oparty na tzw. żywej wadze i klasyfikacji EUROP.

Posiadamy również w sprzedaży cieleta i młode bydło opasowe do dalszej hodowli.

Zaufało nam tysiące hodowców!

AGROSTAR Sp. J.,
A. Starownik, J. Starownik
Nowa Jedlanka 87
21-109 Uścimów



e-mail: biuro@agrostar.info
tel. +48 818 523 223
tel. +48 728 848 315
fax +48 818 523 612

2925otwp-a-M

NOWY PORTAL



WWW.MOTOFURY.PL

SPRZEDAŻ | KUPNO | WYNAJEM

Do końca października
dodaj ogłoszenie

BEZPŁATNIE!

JESIEŃ W ZBOŻACH OZIMYCH POD ZNAKIEM MSZYC I PLONIARKI ZBOŻÓWKI – DLACZEGO WARTO JUŻ LUSTROWAĆ PLANTACJE?

Jesień to nie tylko czas siewów i nadziei na dobre wschody. To również okres, w którym do akcji wkraczają niektóre szkodniki – mszyce zbożowe oraz ploniarka zbożówka.

Ich aktywność w pierwszych tygodniach po wschodach zbóż ozimych może zadecydować o kondycji plantacji w całym nadchodzącym sezonie.

Mszyce zbożowe

(mszyca zbożowa *Sitobion avenae*, mszyca czeremchowo-zbożowa *Rhopalosiphum padi*, mszyca różano-trawowa *Metopolophium dirhodum*.)

– wektory wirusów

Specyfika żerowania mszyc polega na nakłuwaniu tkanek roślinnych i pobieraniu soku floemowego. Podczas nakłuwania i penetrowania tkanek wprowadzają do rośliny ślinę, która zawiera enzymy i substancje fitotoksyczne powodujące zmiany w przepuszczalności błon komórkowych. Mszyce żerujące na młodych liściach nie tylko osłabiają rośliny wysysając soki. Znacznie poważniejsza jest ich szkodliwość pośrednia, polegająca na przenoszeniu wirusów, m.in. wirusa żółtej karłowatości jęczmienia (BYDV). Objawy choroby wywołanej przez wspomniany wirus widoczne są dopiero wiosną – żółknięcie, zahamowanie wzrostu, niższe plonowanie. To oznacza, że jesienne zaniedbanie może odbić się echem dopiero wiele miesięcy później. Wirus ten może namnażać się we wszystkich gatunkach zbóż ozimych. Ciepłe jesienie sprzyjają wydłużonej aktywności mszyc. W latach z łagodnymi zimami populacje owadów potrafią przetrwać do grudnia, a nawet stycznia.

Kolonia mszyc na zbożach



Ploniarka zbożówka

Oscinella frit L.

– cichy podgryzac

Drugim bardzo ważnym szkodnikiem ozimin jest bardzo mała czarna muchówka (dł. 1,5-2 mm.) ploniarka zbożówka. W okresie jesiennym muchówki trzeciego pokolenia nalatują na wschodzące zboża ozime oraz trawy. Po kopulacji samica składa jaja w kątach liści, a larwy wgryzają się do młodych roślin, uszkadzając nasadę liścia sercowego oraz stożek wzrostu. Rośliny broniąc się wytwarzają pędy boczne, co skutkuje nadmiernym rozkrzewieniem roślin i zahamowaniem wzrostu. Zboża znajdujące się w fazie 1-3 liści mogą być całkowicie zniszczone. Na wiosnę larwy przepoczwarczają się, a wyla-

tujące nowe, pierwsze pokolenie muchówek zasiedla obok zbóż również kukurydzę.

DLACZEGO OBSERWACJE JESIENNE SĄ WAŻNE?

Jesień to kluczowy moment, ponieważ: – młode rośliny są najbardziej wrażliwe, – owady mają optymalne warunki do żerowania (wilgoć, umiarkowane ciepło), – infekcje i uszkodzenia z tego okresu ciągną się przez całą wegetację roślin.

JAK CHRONIĆ OZIMINY?

Najważniejsze jest monitorowanie plantacji: – obserwować naloty mszyc i obecność muchówek ploniarki, korzystając z żółtych naczyń i tablic lepowych – oceniać stan liści i źdźbeł.

Stosowanie ochrony chemicznej, ale tylko wtedy, gdy monitoring wykaże realne zagrożenie, czyli przekroczenie progów ekonomicznej szkodliwości. Zbyt pochopne zabiegi to ryzyko strat ekonomicznych i ekologicznych.

Zmiany klimatyczne sprawiają, że jesień bywa coraz częściej długa i ciepła. To oznacza, że mszyce i ploniarka mają więcej czasu, by zaszkodzić roślinom. Rolnicy powinni więc traktować jesienny monitoring nie jako dodatek, ale jako obowiązkowy element ochrony plantacji.

Prof. dr hab. Bożena Kordan,

Katedra Entomologii, Fitopatologii

i Diagnostyki Molekularnej, Uniwersytet

Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, bozena.

kordan@uwm.edu.pl

Mgr inż. Mariusz Foltynski,

Agrii Polska, mateusz.foltynski@agrii.pl

Larwa ploniarki zbożówki



BRAŹOWE CZY BIAŁE, CZYLI WOJNA O JAJKO

W moim rodzinnym domu rozgorzała ostatnio burzliwa dyskusja, mocno zahaczająca o spór – czy mianowicie lepsze są jaja ze skorupką ciemnobrązową, czy przeciwnie – ze śnieżnobiłą. Co decyduje o kolorze skorupki? I – co jeszcze ważniejsze – czy kolor ma wpływ na wartości odżywcze samego jajka?

Jak twierdzą specjaliści, kolor skorupki jaja zależy przede wszystkim od rasy kury i cech genetycznych – to one determinują pigmenty osadzające się na jajku podczas jego przemieszczania się przez jajowód. Choć z drugiej strony owszem, genetyka jest głównym czynnikiem, ale wiek kury, środowisko, w którym żyje, i jej dieta – wszystkie te czynniki również mogą wpływać na odcień skorupki, czyniąc ją albo jaśniejszą, albo ciemniejszą. To jak to jest dokładnie?

Wszystkie odcienie brązu

Są tacy, którzy uważają, że jajka brązowe są zdrowsze lub naturalniejsze. Są i tacy, którzy twierdzą, że to białe jajka są czystsze, zdrowsze lub po prostu smaczniejsze. Czy jednak różnice między brązowymi a białymi jajkami ograniczają się tylko do samej skorupki?

To, że jajka występują w wielu kolorach – wie każdy, kto choć raz w życiu smażył jajecznicę. Właściwie, jak się tak uprzeć – to tylko w jednym markecie można znaleźć jajka o kolorach skorupki od białego, poprzez wszystkie odcienie kremu, oranżu, aż po głębokie brązy. Dlaczego?

Odpowiedź jest dość prosta – kolor jajka zależy od rasy kury. Na przykład kury rasy Leghorn White znoszą jaja o białej skorupce, podczas gdy kury rasy Plymouth Rocks i Rhode Island Red znoszą jaja o brązowej skorupce. Ba! Niektóre rasy kur, takie jak Araucana, Ameraucana, Dongxiang i Lushi, znoszą nawet niebie-

skie lub niebieskozielone jaja. Różne kolory skorupki jaj pochodzą z pigmentów produkowanych przez kury.

Brązowe czy białe?

Ludzie często preferują brązowe jaja, bo uważają, że to właśnie ten kolor decyduje, że jajko jest zdrowsze i bardziej naturalne niż białe. Prawda jest jednak taka, że wszystkie jaja są bardzo podobne pod względem odżywczym, niezależnie od ich wielkości, gatunku czy koloru. Zarówno brązowe, jak i białe jaja są zdrowe. Typowe jajko zawiera mnóstwo witamin, minerałów i wysokiej jakości białka, a wszystko to w mniej niż 80 kaloriach. Jak potwierdza Andrzej Koncicki, profesor senior na Wydziale Medycyny Weterynaryjnej: – Jajo zawiera wszystko, co jest niezbędne do życia. To przecież w nim rozwija się zarodek, nowe życie, nowe stworzenie...! A zatem w jajku musi być wszystko, co do powstania nowego życia niezbędne – bo jeśli czegoś zabraknie, to albo zarodek rozwijać się będzie w sposób patologiczny, albo w przypadku dużych niedoborów wartości odżywczych po prostu obumrze. Nawet patrząc historycznie: ileż to razy się słyszało, że w czasach głodu czy znacznego niedoboru żywności jedno jajko na tydzień znacznie zwiększało szanse przeżycia. Wszystko dlatego, że jajko jest naprawdę życiodajne, a zatem nawet osobom z podwyższonym cholesterolem jedno jajko dziennie nie zaszkodzi.

Naukowcy porównali jednak jaja z brązowymi skorupkami z jajkami z białymi skorupkami, by sprawdzić, czy istnieje jakaś różnica. Kilka badań wykazało, że kolor skorupki nie wpływa znacząco na jakość ani skład jajek. Co oznacza, że kolor skorupki jajka nie ma większego wpływu na jego zdrowie. Jedyną różnicą jest pigment w skorupce. To inne czynniki mogą wpływać na zawartość składników odżywczych w jajku – na przykład środowisko, w którym żyje kura, może mieć istotny wpływ. Jaja kur, które mogą swobodnie wędrować na słońcu, zawierają 3-4 razy więcej witaminy D niż jaja kur z chowu konwencjonalnego.

Także rodzaj paszy, którą spożywa kura, może wpływać na zawartość składników odżywczych w jej jajach. Kury karmione dietą bogatą w kwasy tłuszczowe omega-3 produkują jaja zawierające znacznie wyższy poziom kwasów tłuszczowych omega-3 niż normalnie. Ten sam efekt zaobserwowano w przypadku witaminy D, gdy kury jedzą paszę wzbogaconą w witaminę D.

Który kolor smakuje lepiej?

Niektórzy twierdzą, że brązowe jaja smakują lepiej, podczas gdy inni wolą smak jaj białych. Ale podobnie jak w przypadku wartości odżywczych, nie ma realnej różnicy między smakiem jaj o brązowej i białej skorupce. Nie oznacza to jednak, że wszystkie jaja smakują tak samo.





Chociaż kolor skorupki nie ma znaczenia, inne czynniki, takie jak rasa kurczaka, rodzaj paszy, świeżość i sposób gotowania, mogą wpływać na smak. Dieta kury z domowej hodowli różni się od diety kury z hodowli konwencjonalnej, co również może wpływać na smak jajek. Ponadto, im dłużej jajko jest przechowywane, tym większe jest prawdopodobieństwo, że nabierze nieprzyjemnego smaku. Przechowywanie jajek w stabilnej, niskiej temperaturze, np. w lodówce, może pomóc zachować ten smak na dłużej. Z tych powodów niektórzy uważają, że jajka z domowej hodowli smakują lepiej niż te z chowu konwencjonalnego. Pamiętajmy, że jajka z przydomowych ogródków nie przechodzą procesu przetwarzania i wysyłki, tak jak te konwencjonalne, więc mogą trafić na talerz szybciej niż jajka kupione w sklepie. A ponieważ są świeższe, mogą smakować lepiej.

Na smak jajka wpływać może również sposób jego przygotowania. W jednym z badań sprawdzano, jak olej rybi, stosowany w karmie dla kur w celu podniesienia poziomu kwasów omega-3, zmieniał smak jajek. I co? I stwierdzono, że

jajecznicą od kur karmionych paszą wzbogaconą olejem rybim i karmionych paszą konwencjonalną smakowała tak samo. Jednak po ugotowaniu jajka od kur karmionych paszą wzbogaconą olejem rybim miały bardziej siarkowy lub wręcz nieprzyjemny posmak.

No i co? Summa summarum wiele czynników może wpływać na smak jajek. Ale nie kolor skorupki.

Na zakupy po jajka!

Na jajecznych zakupach trzeba kierować się kodem na skorupce — 0, 1, 2 lub 3, gdzie 0 oznacza najlepszy, ekologiczny chów. Sprawdzamy też datę przydatności do spożycia oraz czy skorupka nie jest pęknięta. Specjaliści zalecają też, by wybierać mniejsze jajka (S lub M), które często pochodzą od kur karmionych w bardziej naturalny sposób. Wybieramy też jajka, które mają gładką, czystą powierzchnię, a przy potrząśnięciu nie wydają dźwięku, co świadczy o ich świeżości. Unikamy też jajek z uszkodzoną skorupką, ponieważ mogą być zanieczyszczone. Po rozbiciu ważny jest też zapach: świeże jajko ma neutralny, delikatny zapach. Uporczywy, nieprzy-

jemny zapach oznacza, że jajko jest zepsute.

Rozkodowane kody

0 – chów ekologiczny: najlepsza opcja, kury mają dostęp do wybiegu, jedzą ekologiczną paszę, trawę i robaki. 1 – chów na wolnym wybiegu: kury mogą wychodzić na zewnątrz w ciągu dnia, ale nie mają dostępu do naturalnej diety jak w chowie ekologicznym. 2 – chów ściółkowy: kury żyją w kurniku ze ściółką i gniazdami, ale nie opuszczają go nigdy. 3 – chów klatkowy: najgorsze warunki, kury są trzymane w ciasnych klatkach i karmione paszą.

Test wodny – na świeżość jajka

Włóż jajko do szklanki zimnej wody. Jeśli jajko opadnie na dno i leży płasko, jest bardzo świeże. Jeśli stoi pionowo na dnie, ale nie leży, jest nadal świeże, ale nie tak, jak pierwsze. Jeśli wypływa do góry, jajko jest nieświeże i nie nadaje się do spożycia.

Magdalena Maria Bukowiecka

Korzystałam z materiałów na stronie Ministerstwa Zdrowia RP i UK.

Jednym ze stałych elementów białoruskiej i rosyjskiej antypolskiej dezinformacji jest twierdzenie, że Polska chce odzyskać Kresy Wschodnie, tj. dawne terytoria II Rzeczypospolitej (województwa wołyńskie, tarnopolskie, stanisławowskie i część dawnego województwa lwowskiego), które po zakończeniu II wojny światowej zostały wcielone w granice Ukraińskiej Socjalistycznej Republiki Radzieckiej.

ALEKSANDER SOŁŻENICYN WOBEC POLSKI



Marek Melnyk

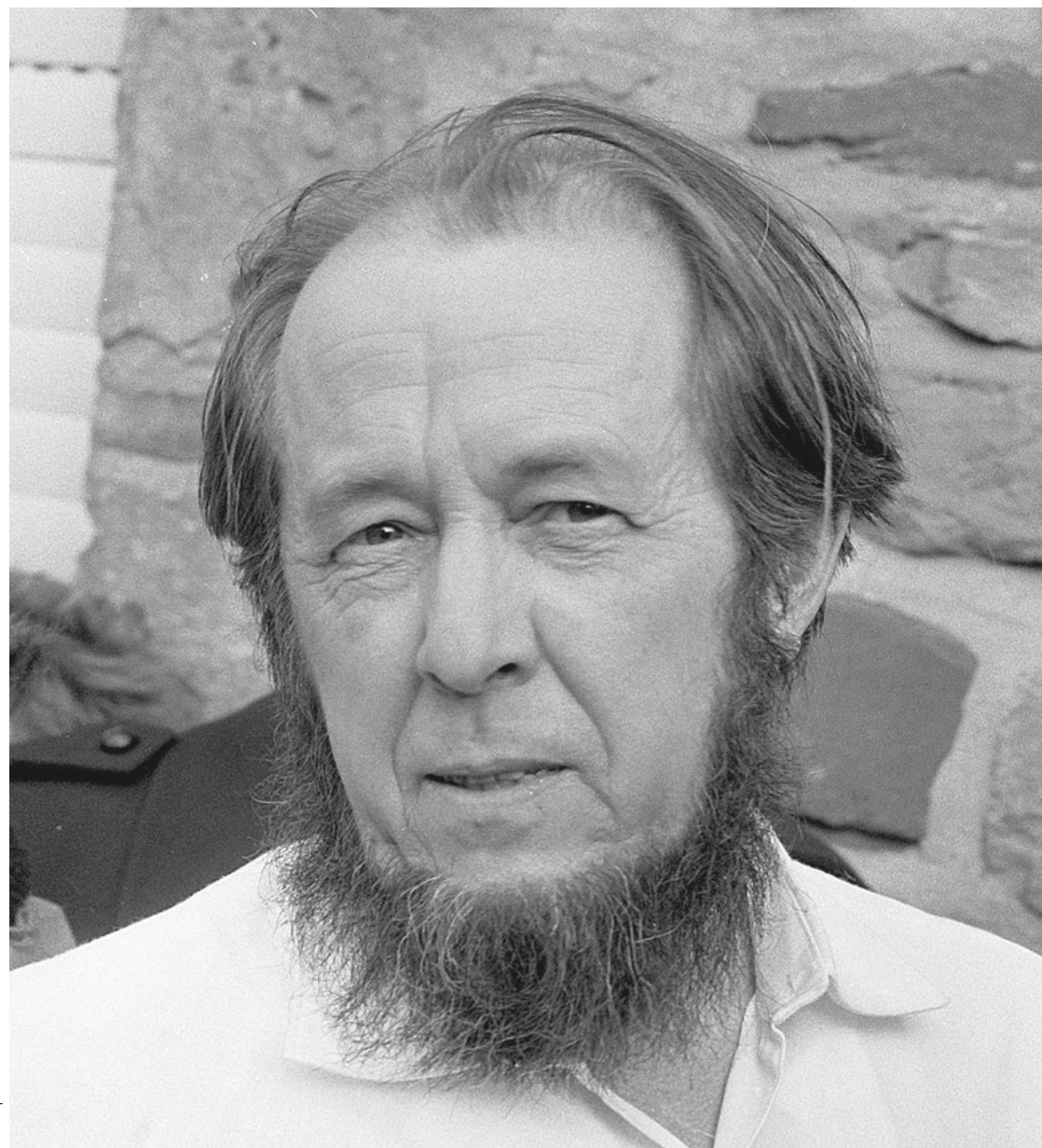
WPROWADZENIE

Aby zrozumieć lepiej rosyjską antypolską dezinformację, warto przyrzeć się poglądom Aleksandra Sołżenicyna (ros. Александр Солженицын, 1918–2008) – rosyjskiego pisarza, dysydenta i laureata Nagrody Nobla w dziedzinie literatury.

Sołżenicyn był żołnierzem Armii Czerwonej w czasie II wojny światowej, aresztowanym w 1945 r. za krytyczne uwagi wobec Stalina w prywatnych listach. Skazano go na 8 lat łagru, a obozowe doświadczenia stały się podstawą jego twórczości. Po wyjściu z obozu Sołżenicyn zamieszkał na zesłaniu w Kazachstanie. W latach 60. zaczął publikować (m.in. „Jeden dzień Iwana Denisowicza” – 1962), co uczyniło go symbolem odwilży. W latach 70. sowieckie władze usunęły go z kraju. Mieszkał w Szwajcarii i USA. Do Rosji powrócił w 1994 r.

Jego najważniejsze dzieła to poza „Jednym dniem Iwana Denisowicza” „Archipelag Gułag” (1973) – monumentalne dzieło dokumentujące system obozów pracy w ZSRR, kluczowe dla światowej świadomości o sowieckim totalitaryzmie, „Oddział chorych na raka” (1968), „Pierwszy krąg” (1968) i „Rosja w zapaści” (1998) – zbiór esejów o stanie postsowieckiej Rosji.

Sołżenicyn był krytykiem komuni-



Aleksander Sołżenicyn

zmu i sowieckiego totalitaryzmu, ale także krytykiem liberalnego Zachodu. Akcentował wagę duchowości, prawosławnej tradycji i moralnej odnowy Rosji. W swoich późnych pismach podkreślał, że Rosja nie powinna podążać za Zachodem, lecz rozwijać własną, rosyjską drogę. Uważany jest za

świadka zbrodni komunizmu. W Rosji postrzegany ambiwalentnie – z jednej strony antytalitar-ny bohater, z drugiej oskarżany o nacjonalizm i konserwatyzm. Po śmierci w 2008 r. został uhonorowany przez rosyjskie państwo (Putin odwiedzał jego rodzinę, a w 2018 r. obchodzono jego 100-lecie

urodzin). W eseju „Jak odbudować Rosję?” („Как нам обустроить Россию?”), opublikowanym w 1990 r. w czasopiśmie „Komsomolskaja Prawda” i potem szeroko dyskutowanym, pisarz przedstawił swoją wizję przyszłości Rosji u progu rozpadu ZSRR. Sołżenicyn przewidywał upadek sowieckiego

imperium i postulował dobrowolne oddzielenie się republik Azji Środkowej i Kaukazu. Uważał, że Rosja nie powinna ich utrzymywać ani na siłę utrzymywać jedności. Pisał, że ciągnięcie za sobą nierosyjskich regionów jest zgubne dla samej Rosji. Proponował budowę nowego państwa w oparciu o Rosję, Ukrainę, Białoruś i północny Kazachstan (regiony zamieszkane w większości przez ludność rosyjskojęzyczną i prawosławną). Traktował te narody jako historycznie i kulturowo bliskie, mające stanowić fundament przyszłej Rosji. Sołżenicyn opowiadał się za demokratyzacją i samorządnością, krytykował scentralizowaną władzę. Akcentował potrzebę moralnego odrodzenia – odrzucenia totalitarnej przeszłości, powrotu do chrześcijaństwa i duchowych wartości. Był przeciwnikiem zachodniego liberalizmu i kapitalizmu w jego komercyjnej, konsumpcyjnej formie. Już w 1990 r. wskazywał na katastrofę demograficzną etnicznych Rosjan: spadek dzietności, alkoholizm, wysoką śmiertelność. Proponował, by temu zaradzić poprzez wzmocnienie rodziny, religii i edukacji moralnej. Podkreślał, że Rosja powinna unikać ślepego naśladowania Zachodu. Krytykował amerykański materializm, konsumpcjonizm i brak duchowości. Wskazywał, że Rosja powinna pójść własną drogą opartą na tradycyjnych i duchowych wartościach.

SOŁŻENICYN O POLSCE

Postawa Aleksandra Sołżenicyna wobec Polski jest jednym z mniej zbadanych wątków jego myśli, a zarazem ujawnia napięcie pomiędzy antytalitar-ny doświadczeniem wspólnym dla Polaków i Rosjan a rosyjskim spojrzeniem imperialnym, głęboko zakorzenionym w jego światopoglądzie. Sołżenicyn niejednokrotnie odwoływał się do losów Polaków w swoich analizach historycznych i politycznych refleksjach. A jednocześnie jakby instynktownie obawiał się Polski. To

Fot. Wikipedia

jego podwójne myślenie o relacjach między obu narodami jest chyba cechą charakterystyczną dla Rosjan. O tym wie machina propagandowa tego państwa i skrzętnie to wykorzystuje.

**POLACY
JAKO WSPÓLWIEŹNIOWIE
GUŁAGU**

Najbardziej pozytywny obraz Polski u Sołżenicyna wiąże się z jego wspomnieniami z łagrów. W „Archipelagu Gułag” pisał o polskich więźniach politycznych z wielkim uznaniem, podkreślając ich godność, poczucie wspólnoty i duchową odporność. W jego ocenie Polacy wyróżniali się na tle innych narodowości obecnych w obozach, stanowiąc przykład niezłomności i siły kultury. W tym sensie los Polski był dla niego symbolem cierpienia zadawanego przez totalitarny system, a zarazem przykładem duchowego oporu.

**KRYTYKA
POLSKICH ASPIRACJI
NIEPODLEGŁOŚCIOWYCH**

Równocześnie jednak Sołżenicyn traktował polskie dążenia polityczne z dużą rezerwą. W jego pismach politycznych – zwłaszcza w „Jak odbudować Rosję” – obecna jest krytyka tradycji jagiellońskiej, a więc idei Polski jako wielonarodowego państwa, obejmującego litewskie, białoruskie i ukraińskie ziemie. Sołżenicyn uważał, że takie aspiracje historycznie prowadziły do niepotrzebnych konfliktów z Rosją, a w XIX wieku do tragicznych powstań, które przyniosły Polakom cierpienie, ale niepodległości nie dały.

**GRANICE
I KWESTIA
TERYTORYALNA**

W wizji Sołżenicyna powojenna Polska powinna pogodzić się z granicami ustalonymi w 1945 r., uznając swoje prawa do ziem zachodnich, ale bez roszczeń wobec ziem wschodnich. W jego ujęciu wschodnia granica Polski była historycznie i etnicznie rosyjsko-białorusko-ukraińska, a jej spory o Kresy stanowiły przeszkodę w normalizacji stosunków polsko-rosyjskich.

**KATOLICYZM
JAKO SIŁA
I PRZESZKODA**

Sołżenicyn z respektem odnosił się do katolicyzmu jako fundamentu polskiej tożsamości narodowej. Zauważał, że to właśnie religia pozwoliła Polakom przetrwać rozbiory i system komunistyczny. Jednocześnie – jako prawosławny myśliciel o konserwatywnych przekonaniach – widział w katolicyzmie element obcy rosyjskiemu światu duchowemu, co sprawiało, że pełne pojednanie duchowe między Polską a Rosją wydawało mu się trudne.

**„SOLIDARNOŚĆ”
I JAN PAWEŁ II**

Z uznaniem Sołżenicyn pisał o ruchu „Solidarności”, widząc w nim autentyczne przebudzenie narodowe, zakorzenione w tradycji, a nie inspirowane przez Zachód. Podkreślał też rolę Jana Pawła II jako duchowego przywódcy, choć nie w pełni podzielał jego wizję Europy wolnej, demokratycznej i zjednoczonej, obawiając się, że może ona oznaczać marginalizację Rosji. Zatem stosunek Sołżenicyna do Polski był złożony. Był naznaczony wewnętrzną sprzecznością. Podziwiał Polaków za walkę z komunizmem, lecz obawiał się – tak jak przeciętny Rosjanin – odrodzenia się w niepodległej Polsce jakichś destrukcyjnych dążeń odnośnie do Rosji! Wyglądała to tak, jakby obawiał się idei związanych z polskością w dobie po upadku komunizmu. Polska bohatersko walcząca z komunizmem budziła jego podziw. Polska po komunizmie już nie. Bał się, że Polska może zarazić ideą wolności i politycznej niepodległości narody słowiańskie: białoruski i ukraiński, które uznawał za genetycznie związane z Rosją. Obawiał się polskiego „rządu dusz” w stosunku do nich. Bał się, że gdy to nastąpi, wywoła to dezintegrację Rosji.

**MANIPULACJE
DEZINFORMATORÓW**

Rosyjska propaganda i dezinformacja wielokrotnie wykorzystywała poglądy Aleksandra Sołżenicyna w celu legitymizacji antypolskich narracji. Choć Sołżenicyn sam miał ambiwalentny stosunek do Polski, jego krytyka polskich aspiracji narodowych oraz terytorialnych dążeń bywa selektywnie cytowana w rosyjskich mediach, aby przedstawić Polskę jako historycznego agresora. Myśl Sołżenicyna jest kanibalizowana przez propagandzistów.

1. Selektywne cytowanie w rosyjskich mediach
Rosyjskie media propagandowe często przytaczają fragmenty Sołżenicyna, w których krytykował polskie powstania narodowe i terytorialne dążenia, pomijając jednocześnie jego uznanie dla polskiego cierpienia w łagrach oraz szacunek

dla polskiej tożsamości narodowej. Takie selektywne cytowanie ma na celu przedstawienie Polski jako państwa, które w przeszłości stanowiło zagrożenie dla Rosji.

2. Wykorzystywanie Sołżenicyna w narracjach imperialnych
W rosyjskiej propagandzie Sołżenicyn jest przedstawiany jako autorytet, który ostrzegał przed polskim imperializmem. Jego poglądy na wschodnie granice Polski i ograniczenie terytorialnych aspiracji są wykorzystywane do uzasadniania rosyjskiej polityki wobec sąsiednich państw, w tym Polski. Przedstawia się go jako mędrca, który potwierdzał rosyjską rację stanu w kontekście relacji z Polską.

3. Instrumentalizacja w narracjach antypolskich
Rosyjskie źródła propagandowe stosują w związku z Sołżenicynem kilka typowych zabiegów. Przede wszystkim ma miejsce selektywne cytowanie. Przytacza się fragmenty krytyki Polski przez Sołżenicyna, a pomija fragmenty mówiące o szacunku dla polskiego narodu. Dokonuje się przerysowania krytyki historycznej w stosunkach rosyjsko-polskich. Jego ostrzeżenia dotyczące polskich powstań narodowych przedstawia się jako dowód na „zawsze agresywną Polskę”. Pomija się naturalne dążenie do odzyskania niepodległości. Koncentruje się na krytyce terytorialnych aspiracji i historycznych powstań narodowych, a pomija jego szacunek dla polskiej tożsamości, cierpienia i ruchów wolnościowych. Zawsze stosuje się też łączenie cytatów z pism Sołżenicyna z krytyką aktualnej polityki Polski. Fragmenty jego pism są wykorzystywane w narracjach sugerujących, że współczesna Polska jest kontynuacją historycznej. W rosyjskim odbiorze Sołżenicyn staje się moralnym i historycznym autorytetem, którego poglądy rzekomo potwierdzają rosyjskie tezy o zagrożeniu ze strony Polski. Takie użycie jego myśli jest klasycznym przykładem wykorzystywania literackiego i intelektualnego autorytetu do legitymizacji polityki historycznej i propagandy.

DEMOGRAFIA
Stosunku Sołżenicyna do Polski

nie zrozumiemy bez przywołania, wspomnianego już, kontekstu katastrofy demograficznej w Rosji. Koncepcja jedności wschodnich Słowian, tak postulowana przez Sołżenicyna jako warunek istnienia Rosji, której ma zagrażać Polska, staje się jasna, jeżeli weźmiemy pod uwagę regiony etnicznie rosyjskie (tzw. rdzeń rosyjski). Etniczni Rosjanie (Słowianie wschodni, prawosławni) dominują głównie w centralnej i północno-zachodniej części Federacji Rosyjskiej. Tam udział Rosjan sięga zwykle 80-95 procent. Centralna Rosja to obwody moskiewski, twerski, smoleński, włodzimierski, kałuski, riazański, nowogrodzki, woroneski, lipiecki, tambowski, biełgorodzki i kurski. Północno-zachodnia Rosja to Petersburg oraz obwody leningradzki, nowogrodzki i pskowski. Region Wołgi (częściowo) to też obszar dominacji Rosjan. Mamy tu obwody saratowski, penzeński i kirowski. Północ europejskiej Rosji, czyli obwody archangielski, wołogodzki i kostromski, również jest zdominowana przez Rosjan. Ural możemy też zaliczyć do obszarów, gdzie Rosjanie dominują (obwody swierdłowski, czelabiński i permski), choć już z większą domieszką ludności tatarskiej i baszkirskiej. Zachodnia Syberia: Nowosybirsk, Omsk, Tomsk, Kemerowo to również obszar, gdzie etniczni Rosjanie stanowią większość, choć widać większą różnorodność. Zatem to jest Rosja właściwa. Drugi obszar Rosji to mieszane regiony, gdzie występuje duża obecność Rosjan, ale też innych grup rdzennej ludności podbitej przez carów. Są to Tatarstan i Baszkortostan. Rosjanie często stanowią tutaj 35-45 procent, obok Tatarów i Baszkirów. Do tej „drugiej Rosji” możemy zaliczyć wschodnią Syberię i Daleki Wschód. Duże miasta (Irkuck, Krasnojarsk, Chabarowsk, Władywostok) są głównie rosyjskie, ale w całym regionie mieszkają znaczące mniejszości autochtoniczne (Buriaci, Jakuci, Ewenkowie). No i wreszcie w skład Rosji wchodzi nierosyjskie regiony, gdzie Rosjanie są w mniejszości. Północny Kaukaz: Czeczenia, Dagestan, Inguszetia, Kabardo-Bałkaria, Osetia Północna – tu Rosjan jest bardzo niewiele (często poniżej 5-10 procent). Ja-

kucja (Sacha): Rosjanie to około 40 procent, reszta to rdzenni Jakuci. Tuwa, Buriacja, Kałmucja: etniczni Rosjanie stanowią mniejszość lub połowę populacji. Czeczenia, Inguszetia, Dagestan: praktycznie „oczyszczone” z rosyjskiej ludności po wojnach z lat 90. Wszystko to jest wynikiem tego, że w XX wieku Rosja przeszła przez trzy nieudane przebudowy państwa. Najpierw była to próba carskiej modernizacji, później komunizm państwowy, a po jego upadku kapitalizm rynkowy, który przerodził się w dyktaturę Putina. Niepowodzenia w modernizacji Rosji i brak zrównoważonej transformacji społecznej i gospodarczej doprowadziły do załamania się demografii w Rosji.

Zatem „rdzeń rosyjski” kurczy się demograficznie nieubłagane. Sprawa to niska dzietność, starzenie się społeczeństwa i emigracja. Natomiast mułmańskie i syberyjskie regiony rosną: wyższa dzietność i młodsza struktura wiekowa. W efekcie w perspektywie dwóch-trzech dekad udział etnicznych Rosjan w całej Federacji może spaść z obecnych mniej więcej 72 procent do około 60 procent lub mniej. „Rdzeń rosyjski” (centralne i północno-zachodnie regiony, zachodnia Syberia) systematycznie się wyludnia.

ZAKOŃCZENIE
W postawie Aleksandra Sołżenicyna wobec Polski szacunek dla jej cierpienia i siły duchowej łączył się więc z krytycznym spojrzeniem na jej tradycję polityczną i terytorialne aspiracje. W tym sensie Polska była dla niego zarówno bliskim sojusznikiem w doświadczeniu komunizmu, jak i potencjalnym rywalem w sferze politycznej i cywilizacyjnej. Ambivalencja ta doskonale obrazuje napięcie między rosyjską myślą imperialną a wspólnotą losów narodów Europy Środkowo-Wschodniej w XX wieku. Choć Sołżenicyn sam miał wobec Polski ambiwalentny, ale w gruncie rzeczy ze sporą dozą respektu stosunek, rosyjska propaganda wybiórczo przedstawia jego poglądy w sposób sprzyjający antypolskiej narracji.

Marek Melnyk

Wydawca „Gazety Olsztyńskiej” Grupa WM dzięki Polskiej Fundacji Narodowej realizuje projekt, którego celem jest przeciwdziałanie dezinformacji, która przez lata utrzymywała zniekształcony wizerunek Polski poprzez rozpowszechnianie zmanipulowanych lub nieprawdziwych faktów historycznych, negatywnie wpływających na dobre imię Polski i Polaków na świecie. W najbliższym czasie będziemy prezentować artykuły, ale także audycje, w których poruszymy ważne kwestie dotyczące tuszowania i fałszowania prawdy historycznej. Zapraszamy do lektury, ale też do czynnego udziału w naszej akcji! Na zgłoszenia od wolontariuszy czekamy pod adresem: **kontakt@wm.pl**.

OFICJALNY PARTNER



**POLSKA
FUNDACJA
NARODOWA**

PARTNERZY

GRUPA WM



**GAZETA
OLSZTYŃSKA**



**DZIENNIK
ELBLĄSKI**



**METROPOLIA WROCŁAWSKA • DOLNY ŚLĄSK
WROCŁAWSKIE • INFO**



**KONGRES
PRZYSZŁOŚCI**



WAWA.info
PORTAL WARSZAWY I MAZOWSZA

WSPÓLNOTA SERC I RĄK GOTOWYCH DO DZIAŁANIA

Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Drężku to niezwykle talenty i prawdziwe wulkany energii. Ich kreatywność potrafi zaskoczyć, a stoiska podczas różnych wydarzeń są zawsze oblegane. — Największą motywacją dla naszych działań są ludzie – ich uśmiech, wdzięczność i zaangażowanie. Kiedy widzę, że nasze działania mają sens, że starsze osoby czują się potrzebne, a młodsze z ciekawością uczą się tradycji, to wiem, że warto — tłumaczy Danuta Bednarczyk, szefowa Koła.



Fot. archiwum KGW



Koła Gospodyń Wiejskich odgrywają w Polsce szczególną rolę. Stanowią jeden z filarów życia społecznego i kulturalnego na wsiach. Ich początki sięgają XIX wieku, jednak wciąż pozostają aktualne, a ich działalność dostosowuje się do zmieniających się potrzeb lokalnych społeczności. Wiele osób kojarzy je przede wszystkim z kultywowaniem tradycji, ale zakres ich działalności jest znacznie szerszy. Od rękodzieła i kuchni regionalnej, po działania prospołeczne, edukacyjne i promowanie lokalnej przedsiębiorczości – Koła Gospodyń Wiejskich pokazują, jak pielęgnować tradycję, jednocześnie odpowiadając na wyzwania współczesności.

Serce, poświęcenie, zaangażowanie

Drężek to mała miejscowość w gminie Myszyniec. Liczy

około 200 mieszkańców. Od 2019 roku prężnie działa tu Koło Gospodyń Wiejskich. Zrzesza 19 osób: 13 pań w wieku od 24 do 70 lat, o bogatej wyobraźni, ogromnej chęci działania i motywacją do wspólnej pracy oraz 6 panów, którzy wspierają je swoją siłą i są „od zadań specjalnych”. Działalność Koła obejmuje organizację wydarzeń, takich jak spotkania wigilijne, pikniki, dożynki oraz inne uroczystości lokalne. Członkowie KGW aktywnie współpracują z innymi lokalnymi organizacjami.

— Każdy z nas jest niepołączalną indywidualnością, która wnosi do organizacji to, co najcenniejsze – czyli serce, poświęcenie, zaangażowanie oraz swoje umiejętności. Mamy różne zawody i różne pomysły — opowiada Danuta Bednarczyk, przewodnicząca KGW w Drężku. — Wszystkie

podejmowane działania udaje nam się realizować dzięki temu, że skupiamy w swoich szeregach osoby w różnym wieku, o różnych zainteresowaniach i możliwościach, znakomicie uzupełniające się we wszystkich dziedzinach. Są to osoby, które chcą robić coś więcej niż tylko pracować w gospodarstwie czy w swoim zawodzie. Podstawowym założeniem naszego koła są: integracja społeczności lokalnej, dbałość o kulturę i tradycje ziemi kurpiowskiej.

Promowanie lokalnych produktów

Jednym z najważniejszych obszarów działalności KGW jest promowanie lokalnych produktów i potraw. Członkinie kół uczestniczą w targach kulinarnych, dożynkach i festiwalach, gdzie prezentują

tradycyjne przepisy oraz wyroby z lokalnych składników. Dzięki ich zaangażowaniu lokalne produkty – takie jak sery, wędliny czy przetwory – trafiają na stoły nie tylko w najbliższym sąsiedztwie, ale również do szerszego grona odbiorców.

— Większość ludzi przyjuje nas z entuzjazmem. Chętnie odwiedzają nasze stoisko. Obecnie panuje moda na tradycyjne, regionalne potrawy — mówi pani Danuta. — Nasze piwo kozicowe zachwyca wszystkich, którzy go skosztują. To doskonały napój na upalne lato. Dawniej trzymano je w studni w dużych kankach na mleko spuszczone na sznurku. Gaszono nim pragnienie podczas żniw i sianokosów, a także w trakcie ważnych uroczystości rodzinnych. Dziś przygotowujemy je na festyny, do-

żynki, jarmarki. Nie może się też obejść bez fafernuchów. Tradycyjne fafernuchy były pieczone bez dodatku cukru, a po ostygnięciu smarowano je miodem. Są to twarde jak orzech ciasteczka z pieprzem. Stare Kurpianki używały maki żytniej, ale z pszennej wychodzą delikatniejsze. Zazwyczaj wszystko co przygotujemy na stoisko znika... To cieszy i potwierdza, że nasze regionalne, stare przepisy wciąż zachwycają i smakują.

Ważni strażnicy dziedzictwa kulturowego

Koła Gospodyń Wiejskich to także ważni strażnicy dziedzictwa kulturowego. Ich zaangażowanie w organizację lokalnych wydarzeń, takich jak występy zespołów folklorystycznych, inscenizacje obrzędów ludowych

czy wystawy rękodzieła, sprawia, że tradycja pozostaje żywa. Uczestnicy takich wydarzeń mogą nie tylko podziwiać piękno dawnych zwyczajów, ale także lepiej zrozumieć swoje korzenie i poczuć dumę z lokalnej tożsamości.

— KGW to serce lokalnej wspólnoty. Podczas festynów i innych wydarzeń staramy się być łącznikiem – nie tylko organizujemy atrakcje i poczęstunek, ale także zachęcamy mieszkańców do wspólnego działania. Piknik Rodzinny w Drężku to dla wielu jedyna okazja w roku, by spotkać się z sąsiadami, porozmawiać, pośmiać się i poczuć, że jesteśmy wspólnotą – mówi szefowa koła. — Koła gospodyń wiejskich zmieniły się nie do poznania. Na przestrzeni lat postrzeganie



naszej działalności i uczestnictwo w KGW bardzo się zmieniło. Dziś są to też młode, aktywne i pracujące osoby. Zgłaszają się do nas nie tylko panie, ale również panowie. Mamy na celu przede wszystkim czynienie wspólnego dobra.

Festiwal „Polska od Kuchni” to wyjątkowe wydarzenie kulinarne, które zabiera uczestników w podróż po smakach i tradycjach całej Polski. To prawdziwa uczta dla zmysłów, stworzona z myślą o miłośnikach rodzimej kuchni, pasjonatach gotowania oraz wszystkich, którzy chcą poszerzyć swoją wiedzę o kulinarnym dziedzictwie naszego kraju. Podczas festiwalu na odwiedzających czekają

liczne atrakcje: stoiska z lokalnymi specjałami, pokazy gotowania na żywo, degustacje, a także warsztaty łączące kulinarię z edukacją. A to wszystko pod okiem znanych szefów kuchni.

Ważnym elementem wydarzenia są konkursy, w których udział biorą Koła Gospodyń Wiejskich z całej Polski. Ich celem jest podkreślenie roli KGW w pielęgnowaniu i promowaniu lokalnych tradycji oraz bogactwa regionalnej kultury.

KGW w Drężku już kilkakrotnie brało w tym wydarzeniu udział. Ma też na swoim koncie sukcesy. W konkursie na Miss Wdzięku członkini ich koła – pani Anna Fossa zwyciężyła. Pierwsze miejsce podczas

konkursu w Płońsku zajęło przedstawienie „Wesele na Kurpiach”. Podczas różnych wydarzeń również regionalne potrawy zostają nagrodzone. Gospodynie z Drężka były też już kilkakrotnie w telewizji, gdzie nagrywano programy z ich udziałem.

— Podczas tegorocznych zawodów IRONMAN przygotowaliśmy dla zawodników regionalne smakołyki. Były kanapki ze smalcem, pampuchy oraz fafernuchy wszystko rozeszło się szybko. Nie lada to było wyzwanie, bo na zawodach goście przybyli z 70 krajów, w sumie było ponad 3000 osób.

Wielka strata

W marcu tego roku KGW w Drężku przeżyło ogromną

stratę... Zmarła dotychczasowa szefowa i założycielka koła pani Elżbieta Dręzek. Jej następczynią została właśnie Danuta Bednarczyk. Mimo różnych trudności członkowie chcą działać i promować kurpiowskie tradycje.

— Największą motywacją dla naszych działań są ludzie – ich uśmiech, wdzięczność i zaangażowanie. Kiedy widzę, że nasze działania mają sens, że starsze osoby czują się potrzebne, a młodsze z ciekawością uczą się tradycji, to wiem, że warto — tłumaczy pani Danuta. — KGW to coś więcej niż organizacja — to wspólnota serc i rąk gotowych do działania. Pamiętam też jedno wyjątkowe wydarzenie, które miało nie tylko ogromne znaczenie dla naszego lokalnego środowiska, ale również podkreśliło rolę i wartość pracy, jaką każdego dnia wykonują kobiety zrzeszone w KGW.

Podczas tego spotkania mieliśmy zaszczyt zaprezentować naszą działalność, lokalne tradycje kulinarne oraz rękodzieło, które z pokolenia na pokolenie pielęgnujemy w naszej społeczności. Pokazuje nam to, że nasze zaangażowanie i pasja mają realne znaczenie w budowaniu tożsamości kulturowej Polski.

Joanna Karzyńska

ZAWSZE MIAŁAM NATURĘ BLISKO SIEBIE

Już jako dziecko spędzałam mnóstwo czasu na wsi, wśród lasów i łąk – mówi Katarzyna Enerlich, pisarka, zielarka i pasjonatka naturalnych kosmetyków. Na swojej wsi żyje zdrowiej i spokojniej niż w mieście. Ma ogród, zbiera zioła, piecze własny chleb.



Fot. Kasia Enerlich



— Często dla niektórych przekroczenie czterdziestki staje się impulsem do zmian. Będę mało oryginalna, ale tak było również w moim przypadku — podkreśla.

Niektórzy potrzebują dramatycznych wydarzeń, by się zmienić. Ona potrzebowała tylko jednej sceny: starszej siostry, która na własnym przyjęciu urodzinowym zaprezentowała kilka ćwiczeń gimnastycznych.

— Kiedy zobaczyłam, jak bardzo ona jest sprawna i zdałam sobie sprawę, jak bardzo ja nie jestem, pomyślałam, że czas coś zmienić. Jeśli tego nie zrobię, to będąc w jej wieku samodzielnie nie zawiążę sobie buta – wspomina.

Zaczęła od jogi.

— Pomyślałam, że tam może się nie zmęczę. Poszłam, stanęłam w kącie sali i próbowałam coś zdziałać. Z mizernym skutkiem. Trochę się też zniechęciłam, ale skoro już zapłaciłam, to było mi żal wydanych pieniędzy. Postanowiłam wytrwać przez pierwszy miesiąc. I spodobało mi się.

Ćwiczenia, które na początku wydawały się ponad siły, z czasem zaczęły dawać satysfakcję. Sprawność rosla, a wraz z nią – wiara w siebie.

— Silne ciało to silny umysł. Pracując nad ciałem, pracujemy też nad sobą. Kiedy zaczynasz wzmacniać ciało, okazuje się, że zaczynasz mieć silną

wolę, więcej wiary w siebie. Zaczynasz wierzyć, że możesz coś zmienić — uważa.

To działa nie tylko w sferze zdrowia i samoświadomości, ale przekłada się na każdą dziedzinę naszego życia. Jak chociażby pisarstwo. Obecnie w nowej szacie graficznej ukazała się jej „Prowincja pełna marzeń”, która miała premierę w 2009 roku i była jej debiutem pisarskim.

— Wydanie tej powieści i wszystko, co nastąpiło później, dodało mi pewności siebie. Zrozumiałam, że mogę spełnić swoje marzenie – a już w dzieciństwie chciałam pisać książki — wspomina Katarzyna Enerlich. — Po latach okazało się, że marzenia naprawdę mogą stać się rzeczywistością, jeśli tylko odpowiednio pokierujemy swoim życiem. To dodało mi skrzydeł. Zaczęłam inaczej patrzeć w przyszłość, jeszcze wtedy, gdy pracowałam w urzędzie. Uwierzyłam, że jeśli czegoś mocno pragniemy, jest to w naszym zasięgu. Najważniejsza lekcja, jaką wtedy odebrałam, to świadomość, że wszystko zależy od nas – od tego, czy podejmiemy działanie tu i teraz, a nie będziemy czekać na lepszy czas czy okazję.

Bo zanim przyszła joga, były książki. To one dały jej pierwszy impuls do zmian.

— Zwolniłam się z pracy i postawiłam na swoje umiejętności, zaradność i przedsiębiorczość. Miałam też to szczęście, że po wydaniu drugiej książki zaczęłam utrzymywać się z pisanie — dodaje.

Dziś łączy obie pasje – pisanie i jogę.

— Konfucjusz kiedyś powiedział: „Wybierz pracę, którą kochasz, a nie będziesz musiał pracować nawet przez



KATARZYNA ENERLICH

– polska pisarka i nauczyciel hatha jogi (kurs nauczycielski jogi akademickiej pod kierunkiem prof. Janusza Szopy), miłośniczka tańca. Ma swoją szkołę jogi „Baba Joga” i prowadzi zajęcia w kilku miastach na Warmii i Mazurach. Jest autorką ponad dwudziestu poczytnych powieści z historią regionu w tle, jak również książek i publikacji o zdrowym stylu życia, odżywianiu i naturalnych kosmetykach. Prowadzi tematyczne warsztaty, podczas których opowiada, jak można żyć zdrowo i wyglądać młodo, nie tracąc na to zbyt wiele czasu i pieniędzy. Spotykając się z czytelnikami i uczestnikami warsztatów w całej Polsce nie tylko zaraża pasją jogi i uczy zdrowego stylu życia w harmonii z naturą, ale również inspirowa do czerpania z regionalnego dziedzictwa i lokalnych opowieści.

jeden dzień w swoim życiu” — podkreśla.

Na swojej mazurskiej wsi żyje zdrowiej i spokojniej niż w mieście. Ma ogród, zbiera zioła, piecze własny chleb.

— Kiedy wyruszam w podróż, zawsze zabieram go ze sobą. Można to wszystko zaplanować i żyć zdrowo. I naprawdę nie trzeba na to poświęcać dużo czasu — opowiada. — Cieszę się też, że

mogę nieść zielarskie opowieści tak daleko, jak się tylko da, bo ludzi świadomych o chcących żyć zdrowo i blisko natury jest coraz więcej.

Od lat nie używa sklepowych kosmetyków. Składnikiem są zioła, które zbiera na mazurskich łąkach i w lasach. M.in. w książce „Piękno z pól i łąk” dzieli się swoimi przepisami, zachęcając, by każdy szukał własnych rozwiązań.

Zioła są jej codziennością – zarówno w pielęgnacji, jak i w kuchni. Wylicza: babka lancetowata zwęża pory, likwiduje zmarszczki, goi, działa antybakteryjnie. Kwiaty jabłoni są smaczne i doskonale jako herbatka ziołowa. Jej cudotwórczym ziołem jest żywokost.

Podobnie z pielęgnacją ciała: sól, glina czy nawet popiół zastępują drogie kosmetyki.

Dziś mówi, że joga sprawiła, iż żyje wolniej i uważniej. A wieś, jej naturalne środowisko, tylko to pogłębia. Patrząc wstecz, śmieje się, że do zmian dojrzała dopiero po czterdziestce.

— I dopiero dziś potrafię cieszyć się każdą chwilą — zapewnia.

Jej książki cieszą się popularnością. Katarzyna Enerlich zadebiutowała powieścią „Prowincja pełna marzeń”. To właśnie seria Prowincja... przyniosła jej największą popularność. Ale publikuje także powieści poza cyklem – m.in. „Czas w dom zaklęty” czy „Rzeka ludzi osobnych”. Pokazuje, że historia Mazur to kopalnia fantastycznych opowieści. Jedną z nich niewątpliwie są dzieje mormonów ze wsi Żelwagi, a o tym opowiada w książce „Wiatr od jezior”. Dziś łączy ziołolecznictwo, szkołę jogi i pisarstwo. Żyje na swoich zasadach. Pytamy więc, jakie cechy charakteru najbardziej pomagają w osiągnięciu celów?

— Przede wszystkim samodyscyplina. Praca w domu może prowadzić do odkładania wielu rzeczy na później – łatwo wtedy powiedzieć sobie: „Dziś może nie będę pisać, zrobię coś innego” — tłumaczy. — A to oddala nas od celu. Dlatego tak ważna jest konsekwencja i pracowitość. Myślę, że posiadam te dwie cechy, ale też wypracowałam je właśnie podczas pisania książek. Tworzenie powieści to nie kwestia natchnienia czy weny. W pisaniu chodzi o to, żeby usiąść i po prostu pracować.

Katarzyna Janków-Mazurkiewicz

ZAPREZENTOWAŁY NAJLEPSZE SMAKI POLSKI



Na PGE Narodowym w Warszawie odbył się finał konkursu „Bitwa Regionów”. W kulinarnej rywalizacji zmierzyły się Koła Gospodyń Wiejskich z całej Polski, prezentując potrawy oparte na tradycyjnych recepturach i lokalnych produktach. Wydarzenie, towarzyszące III Festiwalowi Polskiej Żywności #KupujŚwiadomie, przyciągnęło licznych gości i miłośników rodzimej kuchni.

Uczestnicy nie tylko rywalizowali o najwyższe laury, ale również dzielili się pasją do gotowania i bogactwem lokalnych tradycji. Wydarzenie zgromadziło tłumy odwiedzających, którzy mieli okazję spróbować wyjątkowych potraw i poznać kulturę kulinarną poszczególnych regionów Polski.

„Bitwa Regionów” to ogólnopolski konkurs kulinarny, który od lat promuje polskie dziedzictwo kulinarne, lokalne produkty i aktywność Kół Gospodyń Wiejskich.

Tegoroczni zwycięzcy to:

I miejsce:

KGW Zakocie „Wygodni Zakociacy” – Raki po polsku – derte koty

II miejsce:

KGW w Węglinie – Nadziewana kaczka w zalewie miodowej

III miejsce:

KGW „Otwarty Krąg” w Wygnanowie – Żur opoczyński

Przypisano także sześć wyróżnień dla:

KGW w Kluszkowcach

– Wolno piecono króliczo noga w sosie z darów lasu z gałuskami i cyrwonem kapustom

KGW w Niestabinie

– Żur z pierogami faszerowanymi białą kielbasą

KGW w Toczyłowie

– Kurczak z podlaskiej zagrody

KGW w Zdrojach

– Zrolowana Biała Dama

KGW w Nasalach

– Nasalska dzika zalewajka zajądana z pajdą swojskiego chleba

KGW „Sami Swoi” w Micołach

– Mazurskie dziady z leśnym twistem

W tegorocznej edycji, organizowanej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, do rywalizacji stanęły drużyny z każdego województwa.

Konkurs odbywał się w trzech etapach – od eliminacji regio-

nalnych, poprzez półfinały wojewódzkie, aż po ogólnopolski finał w Warszawie. Do decydującej rozgrywki zakwalifikowało się 16 Kół Gospodyń Wiejskich, które przygotowały autorskie potrawy inspirowane tradycjami regionów.

WSZYSTKO ZACZEŁO SIĘ OD AKORDEONU

Muzyczna pasja towarzyszyła Annie Lewickiej od najmłodszych lat, a zaczęła się od wspólnego muzykowania w rodzinnym domu. Na co dzień pracuje w Szkole Podstawowej im. Przyjaciół Ziemi w Marzęcicach, ale oddaje się również pracy instruktorskiej w Gminnym Centrum Kultury w Kurzętniku oraz w Miejskim Ośrodku Kultury w Lubawie. Sama podkreśla, że stara się kultywować inicjatywy kulturalne nie tylko w szkole i gminie, ale również w powiecie i w całym regionie. Jej świat od lat kręci się wokół muzyki – i właśnie o tej pasji rozmawiamy z entuzjastką kultury muzycznej.



Anna Lewicka w stroju lubawskim podczas jednego z występów

— Jak właściwie zaczęła się Pani przygoda z muzyką?

— Moja przygoda z muzyką rozpoczęła się w momencie, gdy rodzice kupili mi akordeon na komunię świętą. Wtedy jeszcze nie przypuszczałam, że muzyka i śpiew staną się tak ważną częścią mojego życia. W domu rodzinnym słuchaliśmy i śpiewaliśmy z młodszym rodzeństwem – kolędy, pieśni ludowe, biesiadne i religijne. Już jako dzieci mieliśmy naprawdę spory repertuar. Pamiętam też, że byłam chyba w trzeciej klasie szkoły podstawowej, kiedy tato zabrał nas do rodziny w Lubawie – niezwykle umuzykalnionej. W domu mieli pianino i akordeon, co dla mnie było czymś wyjątkowym. Próbowałam sama coś tam „postukać” wkławiście, chociażby „Włazł kotek na płotek” – i jakoś to się układało. Wtedy niespodziewanie

powiedziałam, że i ja chcę mieć taki instrument. Namawiałam rodziców, aby go kupili. Nie było to jednak proste – zakup pianina stanowił wówczas duży problem. Ale w końcu nadszedł dzień podwójnej radości – rodzice kupili mi akordeon na komunię świętą i tak zaczęła się moja przygoda z tym instrumentem.

— W tamtych czasach akordeon uchodził za instrument typowo męski. Jak wyglądały pierwsze występy?

— Grałam i śpiewałam wspólnie z siostrą Haliną, która również skończyła szkołę muzyczną na akordeonie. Tata podsuwał nam repertuar, a my chętnie śpiewaliśmy. Szczególnie pamiętam uroczysty dzień w naszej parafii w Samplawie – nawiedzenie obrazu Matki Boskiej Częstochowskiej. W duecie z siostrą wykonałyśmy wtedy kilka pieśni. Księżdu bardzo się spodobało i od tej pory ważne uroczystości kościelne odbywały się już z naszym udziałem. Nasz duet nosił nazwę „AHA”. Później bywało i tak, że byliśmy zapraszani na wszelkiego rodzaju imprezy rodzinne – zawsze z prośbą, abyśmy zaśpiewały w kościele lub podczas uroczystości na sali.

— Po szkole średniej stanęła Pani przed wyborem: chemia czy muzyka?



Fot. Stanisław R. Ulatowski



Pani Ania potrafi zabawić towarzystwo podczas plenerowych imprez

— Rzeczywiście dobrze radziłam sobie z chemią, a profesor, który mnie prowadził, bardzo chciał, żebym poszła na studia chemiczne. Jednak kiedy nadszedł termin składania papierów, serce wygrało z rozumem – wybrałam wychowanie muzyczne na Wyższej Szkole Pedagogicznej w Olsztynie. Z tamtych lat szczególnie zapadły mi w pamięć trzy rzeczy: praca magisterska, równoległa nauka w Studium Muzyki Kościelnej oraz wspaniałe lata spędzone w Chórze Akademickim im. prof. Wawrzyszka. Z tym zespołem koncertowałam w wielu

krajach Europy, rozwijałam swój warsztat wokalny pod okiem wybitnych profesorów, a przyjaźnie zawarte wśród chórzystów trwają do dziś. To właśnie w czasie studiów poznałam również mojego przyszłego męża, Romana. Do dziś tworzymy zgodne małżeństwo, a nasze dwie córki, podobnie jak my, od lat związane są z muzyką i śpiewem.

— Mieszka Pani w Kurzętniku już ponad 28 lat. Jak wyglądały początki w lokalnej kulturze?

— Praktycznie od dnia, kiedy przeprowadziliśmy



Zespół Anibabki na przeglądzie w Brzoziu w powiecie brodnickim

— **Jak wyglądały początki Anibabek?**

— Pierwsza próba odbyła się 22 marca 1999 roku. Przyszło kilkanaście pań. Zaczęłyśmy od prostego, znanego repertuaru – „Laura i Filon” czy „Głęboka studzienka”. Byłam bardzo mile zaskoczona frekwencją i gotowością do pracy. Początkowe wątpliwości – czy podołam, czy dam radę – szybko ustąpiły. Umówiliśmy się na kolejną próbę i od tamtej pory spotykałyśmy się co tydzień. Nasz pierwszy publiczny występ odbył się 26 maja 1999 roku – w Dniu Matki, w Gminnym Centrum Kultury. Publiczność była zachwycona, a to wydarzenie do dziś wspomniane jest z dużym sentymentem.

— **A jak dalej rozwijał się zespół?**

— Z roku na rok Anibabki stawały się coraz bardziej rozpoznawalne. Były takie lata, że zespół dawał ponad 40 koncertów rocznie! To ogromne osiągnięcie jak

na amatorską grupę. Założony ponad 26 lat temu zespół stał się ostoją lokalnych tradycji i kultury. Dla mnie osobiście wielkim wyróżnieniem była odznaka „Zasłużony dla Kultury Polskiej”.

— **Wiem, że zespół koncertował również za granicą?**

— Tak, nasze pierwsze tournée zagraniczne odbyło się na Wileńszczyznę. Śpiewałyśmy w gminie Jaszuny, w kaplicy przed obrazem Matki Bożej Ostrobramskiej i w kościele św. Ducha w Wilnie. Początkowo towarzyszyła nam obawa – jak zostanie przyjęte przez publiczność z dawnych Kresów? Ale występy udały się znakomicie i przyjęto nas niezwykle ciepło.

— **Jak wyglądała praca Anibabek po pandemii?**

— Na początku brakowało nam spotkań i prób. Jednak nie poddałyśmy się – i jeszcze w czasie pande-

mii w porozumieniu z lokalną telewizją Eltronik nagrałyśmy kilka koncertów tematycznych, które były emitowane m.in. na Boże Narodzenie, Święto Niepodległości czy Majówkę. Dzięki temu w trudnym czasie mogliśmy być razem – choć na odległość. Po pandemii wróciłyśmy do pracy z nową energią i jeszcze większą radością. Cieszymy się, że możemy być ambasadorkami naszej gminy. Co ważne – mimo upływu lat panie wciąż mają ogromną werwę, co i mnie mobilizuje do dalszej pracy.

— **Oprócz Anibabek prowadzi Pani także zespół Kurczaczki, który działa jeszcze dłużej – już 27 lat. Mówią, że jest Pani ich „Mamą”?**

— Tak, to prawda. Kurczaczki to mój pierwszy zespół, powstał zaraz po ukończeniu studiów. Sama w dzieciństwie śpiewałam wiele lat w szkolnym zespole, więc chciałam, by

i dzieci w Kurzętniku miały podobną możliwość..

— **A jak wyglądał nabór do zespołu?**

— Na początek poprosiłam redakcję „Gazety Nowomiejskiej”, aby na łamach tygodnika ukazała się notatka o naborze dzieci do nowo powstającego zespołu. Kolejnym krokiem była aktywizacja środowiska miejscowej szkoły podstawowej. W krótkim czasie, do zespołu zgłosiło się piętnaścioro dzieci – wszystkie o szczególnych walorach wokalnych. Powstanie zespołu było możliwe dzięki przychylności i wsparciu rodziców, którym bardzo zależało na muzycznej aktywizacji środowiska.

— **A skąd nazwa Kurczaczki?**

— Pomyśl nazwania zespołu „Kurczaczki” podsunęła mama jednej z dziewczynek, która do niego należała. Nazwa od razu przypadła wszystkim do gustu, a nawet okazała

się intrygująca – w herbie Kurzętnika widnieje przecież kogut, który kiedyś musiał być kurczaczkiem. Pierwsi uczestnicy zespołu są dziś dorosłymi ludźmi, a ich dzieci kontynuują tradycje rodziców. To dla mnie wielka radość, że ta muzyczna przygoda trwa do dziś.

— **Wiem, że ma Pani także spore sukcesy jako instruktor wokalny.**

— Tak, zarówno w Szkole Podstawowej w Marzęcach, gdzie uczę muzyki, jak i w MOK w Lubawie mam przyjemność pracować z bardzo zdolnymi dziećmi. Moi uczniowie osiągają znaczące sukcesy w konkursach i festiwalach – także o randze ogólnopolskiej i międzynarodowej. Ten rok był szczególnie dumny, bo moi podopieczni zdobyli nagrody m.in. w Koninie, Warszawie, Gdyni i Suwałkach.

Stanisław R. Ulatowski

Zespół Kurczaczki – „oczko w głowie” Anny Lewickiej

się z mężem do Kurzętnika, rozpoczęłam pracę – w bibliotece oraz jako instruktor muzyczny w Gminnym Ośrodku Kultury. Od początku czułam, że chcę zrobić coś dla lokalnej społeczności. Wielką satysfakcję dało mi założenie zespołu śpiewaczego, który nazwany został Anibabki. Grupa działa do dziś, uświetnia swoimi występami uroczystości gminne i powiatowe, a konkursów i przeglądów często wraca z trofeami.

W KARCZMIE MOŻNA BYŁO ZNALEŹĆ SOBIE PRZYSZŁĄ ŻONĘ

Rozmawiamy z Krzysztofem Kliniewskim, kolekcjonerem lokalnych pamiątek i regionalistą, o dawnych karczmach, które pełniły różne role w życiu lokalnych społeczności. – Wspomnę tu o postaci rajka, którego można było spotkać w dawnej karczmie. Była to osoba zajmująca się rajeniem, czyli kojarzeniem małżeństw. To odpowiedzialna profesja, wymagająca dobrej orientacji na rynku panien – zaznacza Krzysztof Kliniewski.



Autor: Stanisław R. Ulatowski

Krzysztof Kliniewski, regionalista i kolekcjoner z Nowego Miasta Lubawskiego

– Dziś wolny czas, a szczególnie długie zimowe wieczory spędzamy głównie przed telewizorem albo komputerem. Jak to wyglądało kiedyś?

– Dawniej było zupełnie inaczej. Nasi dziadkowie i pradziadkowie długie zimowe wieczory spędzali w karczmach, które działały niemal w każdej wsi. To było miejsce spotkań, rozmów i wspólnego spędzania czasu.

– Gdzie zazwyczaj znajdowały się karczmy?

– Najczęściej w samym centrum wsi czy miasteczka. W ich zadymionych wnętrzach można było dobrze zjeść, napić się i porozmawiać z sąsiadami. Po pracy ludzie siadali przy stołach i rozmawiali o życiu, polityce czy podróżach. Trzeba pamiętać, że radio czy gazety były rzadkością, więc karczma pełniła rolę lokalnego centrum informacji. Zwłaszcza starsi mężczyźni mieli sporo do opowiadania – wielu z nich poznało kawałek świata pod-



Karczma w Łąkorzu, której budynek stoi do dzisiaj

Autor: archiwum Krzysztofa Kliniewskiego

czas służby wojskowej lub podróży za chlebem.

– Czy w karczmie można było także przenocować?

– Oczywiście. W większości takich lokali istniała możliwość noclegu. Karczma była więc nie tylko miejscem spotkań, ale też ważnym punktem na mapie podróżnych szlaków. Niektóre karczmy-zajazdy posiadały stajnie dla koni, które potrzebowały odpoczynku podczas dłuższych podróży.

– Czy gospoda lub karczma to również miejsce robienia interesów?

– Tak. W karczmach handlowano prawie codziennie – sprzedawano i kupowano konie czy krowy. Negocjacje ciągnęły się godzinami przy suto zastawionych stołach i napojach wysokich. Pod koniec XIX i na początku XX wieku pojawiali się tam także pośrednicy pracy, którzy namawiali do wyjazdów zarobkowych do Francji, Niemiec, a czasem nawet za ocean. Wielu młodych ludzi decydowało się na taki krok. Po latach wracali, kupowali gospodarstwa albo warsztaty rzemieślnicze, a ich opowieści zachęcały kolejnych do podobnych wyjazdów.

– Wspomniał pan kiedyś o rajku. Kim on był?

– Rajek to była niezwykle ciekawa postać. Zajmował się rajeniem, czyli kojarzeniem małżeństw. To odpowiedzialna funkcja, wymagająca dobrej orientacji na rynku panien. Z jego usług korzystali zarówno miejscowi, jak i mieszkańcy okolicznych wsi. Rajek często jako pierwszy odwiedzał dom rodziców przyszłej panny młodej w imieniu kandydata na męża. Za swoją pracę otrzymywał wynagrodzenie, na przykład parę prosiąt albo gotówkę.

– Karczma kojarzy się też z hazardem i alkoholem. To prawda?

– Niestety tak. Bywało, że gospodarze zostawiali tam cały majątek. Grano w karty do późna w nocy, a stawki bywały wysokie. Do dziś opowiada się historie o fortunach przegranych w karczmach. Najsłynniejsza legenda mówi o gospodarzu, który przegrał swoje gospodarstwo i dziwił się potem, że tak wielka posiadłość zmieściła się i wyszła przez małe drzwi gospody.

– Ale karczma to także rozrywka?

– Jak najbardziej. Wiele zajazdów miało duże sale, w któ-

rych odbywały się zebrania stowarzyszeń, próby chórów, a nawet występy amatorskich teatrów. W czasie karnawału organizowano tam zabawy taneczne, na które przychodziła niemal cała wieś. Można powiedzieć, że karczma była sercem dawnej wsi. To było miejsce, gdzie łączyło się życie towarzyskie, gospodarcze, a czasem i kulturalne. Nic dziwnego, że do dziś krążą o nich legendy, tym bardziej, że na ziemi lubawskiej do dnia dzisiejszego stoją charakterystyczne zabudowania z czerwonej cegły, w których znajdowały się karczmy.

Rozmawiał Stanisław R. Ulatowski



Restauracja, hotel i sklep kolonialny w centrum Kurzętnika



Dawna gospoda w Bratianie Adama Piaseckiego



Karczma rodziny Trzciskich w Mrocznie w 1910 roku



Gospoda w Chroślu, a pod budynkiem spora gromadka dzieci

I KARCZMY I ZAJAZDY W POWIECIE NOWOMIEJSKIM STANOWIŁY NIE TYLKO MIEJSCE ROZRYWKI I SPOTKAŃ, LECZ BYŁY TAKŻE WAŻNYM ELEMENTEM LOKALNEJ GOSPODARKI. ICH ROZWÓJ ZWIĄZANY BYŁ Z HANDELEM ALKOHOLEM, PRODUKCJĄ W GORZELNIACH I BROWARACH, A TAKŻE Z KULTURĄ PODRÓŻOWANIA I ŚWIĘTOWANIA. TE MIEJSCA POZOSTAWIŁY TRWAŁY ŚLAD W HISTORII REGIONU. NA TERENIE OBECNEGO POWIATU NOWOMIEJSKIEGO W XVII-XX WIEKU DZIAŁAŁO ŁĄCZNIE OKOŁO 45 KARCZM, ZAJAZDÓW I WYSZYŃKÓW. ZNAJDOWAŁY SIĘ ONE M.IN. W MIEJSCOWOŚCIACH BABALICE, BIELICE, BOLESZYN, BRATIAN, BRATUSZEWO, BRZOSIE LUBAWSKIE, CHROŚLE, CZACHÓWKI-BUCZEK, GRODZICZNO, GRYŻLINY, JAMIELNIK, KATLEWO, KOWALIKI, KROTOSZYNY, KRZEMIENIEWO, KURZĘTNIK, LEKARTY, LIPINKI, ŁĄKORZ, MAŁE BAŁÓWKI, MARZĘCICE, MIKOŁAJKI, MROCZENKO, MROCZNO, NIELBARK, NOWY DWÓR BRATIAŃSKI, OSTASZEWO, OTRĘBA, RADOMNO, RYWAŁDZIK, SKARLIN, SUGAJENKO, SUMIN, SZAFARNIA, SZWARCENOWO, ŚWINIARC, TERESZEWO, TRZCIN, TYLICZKI, WAWROWICE, WIELKIE BAŁÓWKI, WONNA I ZWINIARZ. W WIELU WSIACH DZIAŁAŁY NAWET DWA ZAJAZDY LUB ZAJAZD WRAZ Z WYSZYŃKIEM. W 1932 ROKU NA TERENIE ÓWCZESNEGO POWIATU LUBAWSKIEGO FUNKCJONOWAŁO JUŻ 106 RESTAURACJI RÓŻNEJ WIELKOŚCI.

Nr 50
(2025)

[illegible]

POZIOMO: 1) dawny robotnik rolny; 7) płytki pod prysznicem; 11) fleksja lub wariant; 12) cypryjskie góry z Olimbosem; 13) Anatolij, napisał "Dzieci Arbatu"; 14) pierwszej pomocy lub prasowy; 15) największa wyspa Marianów Północnych; 18) kraj z Katmandu; 21) Wyspa Męczenników dzisiaj; 26) Masterton, brytyjski pisarz; 28) bohater książki, filmu; 29) nauka zajmująca się węchem; 33) sala lekcyjna; 36) odgłos łamania gałęzi; 40) rzecz rzadka i niezwykle cenna; 42) żubrówka, gatunek trawy; 43) metylomorfina inaczej; 44) Andegaweńska, królowa Polski; 45) obrazek, ilustracja; 46) paszyt drzew.

PIONOWO: 1) koczownik rudy inacej; 2) główna rzeka zachodniej Gruzji; 3) kot z Borneo krócej; 4) spalinowa do trawy; 5) niewesoło; 6) imię żony Rembrandta; 7) legowisko niedźwiedzi lub dzików; 8) Viktor, premier Wegier; 9) dokonywany w sklepie; 10) podkuwany konie; 16) Phnum, najwyższy szczyt Kambodży; 17) Kapitan z powieści Juliusza Verne'a; 19) o byłym mężu; 20) objęcie wyższego stanowiska; 22) sen paradoksalny; 23) szkodnik żerujący w odzieży; 24) przepływa przez indyjski Nagpur; 25) na czele klasztoru katolickiego; 27) pierwiastek Hs; 30) protest w fabryce; 31) toczą się w sejmie; 32) inacej chmielograb; 33) mały statek rybacki; 34) zwrotny na przysęcie; 35) miasto św. Tomasa, filozofa; 37) miasto Jaka Malczewskiego; 38) polska marka zup błyskawicznych; 39) Lumpur, stolica Malezji; 41) materiał imitujący skórę.

Nr 50
(2025)

Na diagramie po lewej ujawniliśmy wszystkie spółgłoski "Ż" oraz dwie litery rozwiązania. Miejsce wpisu haseł do odgadnięcia.

główna rzeka Pakistanu; Gamal Abdel, były prezydent Egiptu; jego stolicą Santiago; niejeden w kwiaciarni; myłona z pszczołą; zajęcie tkacza; mały zeszyt na zapiski; gruby, sztywny papier; kraj z Maskatem; gazeta czarnoogonowa inaczej; aloza amerykańska krócej; krótko o byłej żonie; podręczny w samolocie lub pociągu; wypłata dla aktora; Velazquez, malarz hiszpański; rzeka w Omsku; ze stolicą w Liber-ville; Ładysz, śpiewak operowy; Hancock, słynny żuźlowiec; Stefan, napisał "Przedwiośnie"; obywatel kraju z Bukaresztem; spód butelki; podgorzelec, kaczką norowa; ssaki z kołcami; rodzinne miasto Otto Rehngagela; środek miasta lub koła; sty-czeń dla Anglika; duże lub małżeńskie łózko; macha nim pies; cukierki jak groszki, kamyczki; stolica Nowej Kaledonii; psze-nica, owies i jęczmień; zawodnicy w wy-szcigach konnych; kraj z Bagdadem; u boku męża; dodatek do umowy; ostrzygi i omułki; główna tętnica; żółty to wikławiec, drapież-nik; Bolesław, autor "Lalki"; powrócić do życia; pasterz na czele juhasów; Clinton, były prezydent USA; miękka tkanina jedwabna.

8	6				9	2		
		4	1		2		5	
						4		6
				5	4		6	
				8			9	
		8	9			7	4	
				2	6			4
7			8				2	
	9			4	5	1		7

WYKREŚLANKA: ukryliśmy poniżej 20 wyrazów kojarzących się z ładną pogodą. Wykreśliłś je od góry do dołu, od lewej do prawej i na ukos: słońce, obłok, rower, motyl, stacja, plaża, pies, szlak, wędka, ryby, łąka, grill, piłka, góry, plecak, boisko, basen, park, ławka, spacer:

G	Ł	U	P	I	Ł	K	A	C	Z
A	P	A	P	L	E	C	A	K	H
Ł	L	E	W	O	M	O	T	Y	L
A	A	D	O	K	W	A	N	D	O
B	Ż	A	N	P	A	R	K	U	R
E	A	B	O	I	S	K	O	G	Y
K	A	S	Z	K	Ł	O	Ś	R	P
G	A	W	E	N	A	T	K	I	Ń
Ł	O	M	E	N	K	Y	E	L	S
O	P	O	S	D	A	S	Z	L	Z
S	O	B	Ł	O	K	P	I	E	L
U	Ł	I	A	S	T	A	C	J	A
J	U	O	N	G	O	C	A	Ń	K
K	O	L	Ń	A	Ó	E	R	D	U
R	Y	B	Y	C	A	R	Ż	A	M
A	G	R	O	W	E	R	Y	N	A

KONKURS „BEZPIECZNE GOSPODARSTWO ROLNE” – ZNAMY ZWYCIĘZCÓW

W Auli Kryształowej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie odbyła się gala finałowa XXII edycji Ogólnokrajowego Konkursu „Bezpieczne Gospodarstwo Rolne”. Podczas uroczystości nagrodzono rolników, którzy najlepiej dbają o bezpieczeństwo i higienę pracy w swoich gospodarstwach.

Konkurs organizowany przez KRUS od ponad dwóch dekad popularyzuje zasady ochrony zdrowia i życia w rolnictwie, a także wyróżnia gospodarstwa, które stanowią wzór organizacji i dbałości o bezpieczeństwo.

Tytuł najbezpieczniejszego gospodarstwa rolnego w kraju otrzymali Anna i Paweł Barczewscy z Wilkszyna w województwie dolnośląskim. Rolnicy gospodarują na 260 hektarach, prowadząc produkcję roślinną – uprawiając pszenicę, kukurydzę, jęczmień i rzepak. Nagrodą główną dla zwycięzców był ciągnik Farmtrac o wartości ok. 200 tys. zł.

Drugie miejsce zdobyli Beata i Marcin Majnertowie z Kruczyna (woj. wielkopolskie), którzy prowadzą hodowlę drobiu mięsnego o rocznej produkcji około 1,8 mln sztuk. Na trzecim miejscu uplasowało się gospodarstwo rodziny Wawrzonków z Zasowa (woj. podkarpackie), specjalizują-



Fot. Laureaci wszystkich nagród

ce się w szkółkarstwie drzewek i krzewów owocowych, z produkcją sięgającą 200 tys. sadzonek rocznie, z czego większość trafia na rynki zagraniczne.

Nagrodę specjalną Głównej Inspekcji Pracy otrzymali Magdalena i Krzysztof Kałużowie z Łowkowic (woj. opol-

skie) za wdrażanie rozwiązań technicznych zwiększających bezpieczeństwo pracy.

Podczas gali przyznano także wyróżnienia:

— za zachowanie równowagi między pracą a czasem dla rodziny – Agnieszka, Robert i Kacper Radwanowie

(Pękosław, woj. świętokrzyskie),

— za stworzenie bezpiecznego miejsca zabaw dla dzieci – Bożena i Mirosław Łukaszewscy (Arciszewo, woj. kujawsko-pomorskie),

— za rodzinne prowadzenie gospodarstwa i efektywne inwestycje w bezpieczeństwo

– Ewa i Piotr Dębińscy, Małgorzata i Grzegorz Gułowscy (Kierz, woj. lubelskie),

— za rozwiązania eliminujące prace ręczne i zmniejszające obciążenia układu ruchu – Iwona i Mariusz Walerzakowie (Srebrny Bór, woj. podlaskie).

Wyróżnienia za udział w finale otrzymali także rolnicy z województw: łódzkiego, pomorskiego, mazowieckiego, lubuskiego, zachodniopomorskiego, warmińsko-mazurskiego, małopolskiego i śląskiego.

Konkurs odbywa się od 2003 r. i cieszy się niesłabnącą popularnością – do tej pory wzięło w nim udział ponad 25 tys. gospodarstw indywidualnych, w tym 1 128 w tegorocznej edycji.

Organizatorzy i partnerzy

Konkurs przebiegał pod Honorowym Patronatem Prezydenta RP Karola Nawrockiego.

Współorganizatorami wydarzenia były: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Państwowa Inspekcja Pracy, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa oraz Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Partnerem strategicznym przedsięwzięcia jest Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych AGRO Ubezpieczenia.

10/2025

hasło

Imię i nazwisko.....

adres.....

nr PESEL rok urodzenia.....

treść zgłoszenia (maksimum 30 słów).....

Powyższe dane do wiadomości redakcji własnoręczny podpis.....

5719otbr-M-P

Drodzy Czytelnicy, rubrykę naszą dedykujemy wszystkim poszukującym swojej drugiej połowy wśród osób mieszkających lub chcących zamieszkać na terenach wiejskich. Jak zamieścić swój anons lub wysłać list? Wystarczy wypełnić i wysłać zamieszczony poniżej kupon, w którym należy napisać hasło ogłaszającego się (np. KAWALER Z MAZUR) i numer rubryki. W tym wydaniu jest to numer 10/2025. Należy też pamiętać, by do listu załączyć znaczek pocztowy za 3,3 zł. Ogłoszenia są bezpłatne, ale muszą być napisane na kuponie zamieszczonym obok. Listy związane z naszą rubryką należy wysłać na adres redakcji: „Gazeta Olsztyńska”, ul. Tracka 7B, 10-364 Olsztyn, z dopiskiem: **We dwoje\RolniczeABC**.

Jeżeli zainteresuje Cię któryś z zamieszczonych w naszym kąci anonsów – napisz list do wybranej osoby i prześlij na adres redakcji, a my ten list prześlemy wskazanej osobie (nie zapomnij dopisać nicku osoby, do której piszesz). Pamiętaj o podaniu w liście swego adresu i telefonu, aby osoba, do której napiszesz, mogła się z Tobą skontaktować.

WE DWOJE



Fot. AdobeStock

♀ Panie

Panna z Kujaw: poznam kawalera w wieku 46-55 lat, cel matrymonialny, wykluczam palących i mających zobowiązania

Panna z Włocławka: poznam kawalera w wieku do lat 53 bez nałogów, zobowiązań. Chętnie z prawem jazdy

Samotna z Wielkopolski: samotna z Wielkopolski, 53 lata, szczupła pozna pana bez nałogów do związku, do lat 60. Mieszkam na wsi

♂ Panowie

Czytelnik z Lubelszczyzny: kawaler 50 lat, hobby piłka nożna, w rolnictwie pracuje od dzieciństwa, szukam panny do związku

Rolnik z Sadownik: samotny bez nałogów, poznam dziewczynę ze wsi o dobrym sercu i spokojną w wieku ok. 42 lat. Tylko stały związek

Kawaler z Mazowieckiego: szukam kobiety od 40 do 70 lat, mam 61 lat

anty-DEFAMATION.pl

PRAWDA KONTRA DEZINFORMACJA



CZYTAJ NA PORTALU
<https://anty-defamation.pl/>



**POLSKA
FUNDACJA
NARODOWA**