ZACHODNIOPOMORSKI
MAGAZYN Rolniczy

Nr 171
Czerwiec 2022
ISSN 1734-6657
Cena 3,00 zł

ZACHODNIOPOMORSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W BARZKOWICACH

Nasza specjalność – truskawka

CZERWIEC W OGRODZIE

- Drony w walce z omacnicą
- „Unijna” fasolka po bretońsku
- Wsparcie na zadrzewienia śródpolne

eprasa.pl b247e79bb6

Unia Europejska

Pomorze Zachodnie

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

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

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

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Barzkowicach
ogłasza

KONKURS WOJEWÓDZKI
pn. Agro-Eko-Turystyczne „Zielone Lato" 2022

Konkurs rozpoczyna się 1 czerwca, a zakończenie nastąpi 11 września 2022 r.

Konkurs przebiegał będzie w dwóch kategoriach:

Kategoria I: **wybór najlepszego gospodarstwa rolnego, w którym dodatkowym źródłem dochodu są usługi turystyczne**

Kategoria II: **wybór najlepszego ośrodka (np. pensjonat, zajazd), świadczącego usługi turystyczne, które są podstawowym, lecz niekoniecznie jedynym źródłem utrzymania (np. hodowla ryb, stadnina koni, szkółka jeździecka, produkcja żywności metodami ekologicznymi)**

Termin zgłaszania udziału w konkursie upływa z dniem **20 czerwca 2022 r.**

Zgłoszenia należy przesyłać na adres:
Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
Barzkowice 2, 73-134 Barzkowice
z dopiskiem: Konkurs „Zielone Lato" lub e-mail: row@zodr.pl

Szczegółowe informacje na stronie internetowej: www.zodr.pl
Informacji udziela: Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich tel. 91 479 40 29, 91 479 40 59

eprasa.pl b247e79bb6

W NUMERZE

SYGNAŁY - INFORMACJE

5/ Teraz Niemcy! Czyli pleciemy w Schwennenz
6/ W tym oleju smakiem jest świeżość
8/ Działa Rada Koordynacyjna do spraw Rozwoju Sektora Fotowoltaiki
10/ By wybrać właściwą odmianę
12/ Warsztaty polowe Barzkowice 2022
12/ Forum Eksportu 2022. Gospodarka i przemysł rolno-spożywczy – współczesne wyzwania
14/ Jarol – najlepszy serwis Deutz-Fahr w Polsce
16/ Zagrody edukacyjne województwa zachodniopomorskiego. Dworek Tradycja
17/ ZOO-zwierzenia zootechnika. El diablo rojo z Morza Corteza
20/ Walka z ASF w minionym sezonie łowieckim
21/ Codzienny posiłek i towar luksusowy
24/ Nasza specjalność - truskawka
26/ Na skutek kradzieży w ostatnich dwóch latach rolnicy stracili aż 2400 ciągników
28/ Naukowo o kotach

TECHNOLOGIA PRODUKCJI ROLNEJ

30/ Drony w walce z omacnicą
32/ Jak kupować ule, aby służyły nam długie lata? Ule poliuretanowe (2)
34/ Zalecenia
35/ „Unijna" fasolka po bretońsku
37/ Do 100 tys. euro na tworzenie grup producenckich

PORADNIK GOSPODYNI

38/Sezon truskawkowy czas zacząć
41/ Rozmaryn
43/ Pora na espresso
45/ Czerwiec w ogrodzie
46/ A może baranina?
48/ Kalendarz biodynamiczny

EKONOMIKA DLA ROLNIKA

50/ Wsparcie na zadrzewienia śródpolne
51/ Masz las? Wkrótce będziesz mógł starać się o pieniądze na przeprowadzenie w nim inwestycji
52/ Modernizacja gospodarstw rolnych wydłużona
53/ Pomoc dostosowawcza dla producentów jabłek
53/ Restrukturyzacja małych gospodarstw
54/ Informacja handlowo-rynkowa
57/ Rynki rolne

eprasa.pl

Szanowni Państwo

Działania Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach to szeroko rozumiana współpraca z rolnikami i mieszkańcami obszarów wiejskich w zakresie m.in. uzyskania pomocy finansowej, rozwiązywania problemów organizacyjno-ekonomicznych i technologicznych gospodarstw rolnych, realizacji zadań wynikających z programów rolnośrodowiskowych. W tym roku wiele szkoleń odbyło się w postaci online.

ZODR w Barzkowicach jest firmą otwartą na wszelkie formy współpracy z firmami nasiennymi, ogrodniczymi, producentami i dystrybutorami nawozów, środków ochrony roślin, a także dystrybutorami nowoczesnego sprzętu rolniczego. Dysponujemy bogatą kolekcją zbóż, roślin strączkowych, buraków, ziemniaków i warzyw w formie poletek demonstracyjnych, na które rokrocznie zapraszamy firmy do zaprezentowania swojej oferty, a rolników zapraszamy do obejrzenia efektów zabiegów agrotechnicznych, w których postawiliśmy na kwalifikowany materiał siewny i sprawdzone odmiany. 22 czerwca zapraszamy do Barzkowic na „Warsztaty Polowe" planowane w ramach III Krajowych Dni Pola 2022 pod hasłem „Rolnictwo przyszłości". Jak co roku na poletkach doświadczalnych prezentujemy odmiany zbóż ozimych i jarych, ziemniaków, buraków cukrowych oraz roślin bobowatych grubonasiennych. Oprócz zwiedzania poletek przewidziane są także konsultacje i porady specjalistów.

Podsumowanie efektów plonowania, nawożenia i ochrony czy też zastosowania nowoczesnej technologii siewu prezentujemy podczas szkoleń, począwszy od wspomnianych Warsztatów Polowych w czerwcu, a kończąc w trakcie Targów Rolnych Agro Pomerania we wrześniu. Wszystkie zainteresowane firmy zapraszamy do współpracy podczas organizacji XXXIV Barzkowickich Targów Rolnych, które odbędą się w dniach 9-11.09.2022 r.

ZODR w Barzkowicach zajmuje się także wdrażaniem nowoczesnych technologii upraw mających na celu ograniczenie strat wody w glebie oraz promowaniem włączania do uprawy odmian roślin lepiej wykorzystujących zasoby wody w glebie. Razem z ODR-ami w całym kraju realizujemy projekt MRiRW dotyczący tworzenia Lokalnych Partnerstw ds. Wody. Zapraszamy do udziału w organizowanych spotkaniach i szkoleniach promujących projekt LPW oraz racjonalną gospodarkę zasobami wodnymi, a także zachęcamy do aktywności wszystkie podmioty mające wpływ na lokalną gospodarkę wodną do tworzenia Lokalnych Partnerstw ds. Wody. Więcej informacji znajdą Państwo na stronie: www.zodr.pl w zakładce „Lokalne Partnerstwa ds. Wody" oraz na stronie www woda.cdr.gov.pl „Woda w rolnictwie i na obszarach wiejskich".

Systematycznie podejmujemy działania mające na celu współpracę z rolnikami i innymi podmiotami w zakresie wdrażania rozwiązań naukowych Państwowych Instytutów Badawczych do praktyki rolniczej poprzez tworzenie Grup Operacyjnych. Szkolimy i promujemy działania w zakresie odnawialnych źródeł energii w gospodarstwie rolnym jako skuteczny sposób na zmniejszenie kosztów zużycia energii elektrycznej oraz zmniejszenie niskiej emisji.

Ułatwiamy proces tworzenia oraz funkcjonowania sieci kontaktów pomiędzy rolnikami, jednostkami naukowymi, przedsiębiorcami sektora rolno-spożywczego oraz pozostałymi podmiotami zainteresowanymi wdrażaniem innowacji i transferem wiedzy w rolnictwie i na obszarach wiejskich poprzez organizację spotkań, szkoleń, warsztatów, wyjazdów studyjnych.

W ramach współpracy z ARiMR przekazujemy Państwu informację o wydłużeniu do 27 czerwca terminu przyjmowania wniosków o wsparcie na inwestycje w produkcję prosiąt i nawadnianie. Od 16 maja do 14 lipca 2022 r. można składać wnioski na restrukturyzację małego gospodarstwa - na uzyskanie 60 tys. zł bezzwrotnej premii finansowanej z budżetu PROW 2014-2020. Od 25 maja do 25 czerwca 2022 roku można ubiegać się o przyznanie dopłaty z tytułu zużytego do siewu lub sadzenia materiału siewnego kategorii elitarny lub kwalifikowany. Z kolei od 20 czerwca do 29 lipca 2022 r. biura powiatowe ARiMR będą przyjmować wnioski o przyznanie pomocy na inwestycje zwiększające odporność ekosystemów leśnych i ich wartość dla środowiska. W tym naborze po raz pierwszy można będzie je składać również poprzez aplikację eWniosekPlus.

Zachęcamy Państwa do zapoznania się z bogatą ofertą szkoleniową Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, która obejmuje różnorodne kursy i szkolenia. Nasza oferta szkoleniowa cieszy się nieustannie dużym zainteresowaniem, ale jednocześnie jesteśmy otwarci na Państwa propozycje odnośnie organizacji nowych kursów, warsztatów czy konferencji. Prezentowany zbiór szkoleń i kursów skierowany jest do osób, które chcą podnieść swoje dotychczasowe kwalifikacje lub zdobyć nowe, profesjonalne kompetencje, inwestując w swoją przyszłość, karierę zawodową i rozwój osobisty. W swoich działaniach nastawieni jesteśmy na możliwość przekazania najnowszej wiedzy i nowoczesnych rozwiązań służących ciągłemu rozwojowi, nie tylko w sektorze rolnym.

Dyrekcja ZODR w Barzkowicach

eprasa.pl b247e79bb6

Teraz Niemcy! Czyli pleciemy w Schwennenz

Kolejny już raz miało miejsce spotkanie warsztatowe dwóch kół gospodyń wiejskich: z Dołuj w gminie Dobra koło Szczecina oraz z Ramin w Niemczech. Tym razem z rewizytą udały się panie z polskiej strony do gospodarstwa Marion Reim w miejscowości Schwennenz Ausbau.

CECYLIA WOJNIK, PZDR w Szczecinie

Malowniczo położone gospodarstwo pani Marion zajmuje się produkcją mleka krowiego. Od niedawna rozpoczęło przygodę z hodowlą alpak, a także świadczy usługi agroturystyczne. Niemiecko-polskie warsztaty zorganizowane zostały po stronie naszych zachodnich sąsiadów przez Związek Rolników Uecker-Randow z siedzibą w Pasewalku, który był reprezentowany przez Martę Werner, specjalistkę do spraw współpracy polsko-niemieckiej, która jak zwykle wspierała współpracę obu narodów, przekładając oba języki; Koło Gospodyń Wiejskich w Ramin w osobie Claudi Fleming, natomiast stronę Polską reprezentowały Adriana Czarnik-Półtorak i Cecylia Wojnik z Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach. Tym razem przedstawicielki obu narodów miały możliwość zapoznania się z techniką wyplatania koszy z wikliny. Każda z uczestniczek spotkania, pod czujnym okiem instruktorki, wykonała jedyny i niepowtarzalny kosz wiklinowy – jako rattanową ozdobę ogrodu. Całości spotkania dopełniły wypieki pań z obu kół gospodyń wiejskich. Z pewnością nie jest to ostatnie spotkanie, dzięki któremu oba narody mają możliwość wymiany doświadczeń, przełamywania barier językowych i kulturowych. Już niebawem zorganizowane zostaną kolejne spotkania warsztatowe, na które serdecznie zapraszamy chętne panie.

FOT. Marta Werner, Cecylia Wojnik

eprasa.pl b247e79bb6

W tym oleju smakiem jest świeżość

Sylwia Dunowska z Żelewa to kobieta-orkiestra. Sama porównuje siebie trochę do kultowej kobiety pracującej z „Czterdziestolatka". Słuchając jej można się tylko zastanawiać skąd jedna osoba czerpie tyle energii i pomysłów? A może to wszystko zasługa oleju rzepakowego?

SYLWIA LENARD, ZODR w Barzkowicach

Wszystko zaczęło się właśnie od posmakowania oleju. Podczas wspólnego wyjazdu studyjnego do Sandomierza poznały się Sylwia Dunowska – rolniczka z powiatu gryfińskiego, zajmująca się RHD, oraz Ewelina Pawłowicz – specjalista działu Rozwoju Obszarów Wiejskich z ZODR. Panie, zwiedzając atrakcje Sandomierskiego szlaku winiarskiego, obejrzały m.in. tamtejszy inkubator przedsiębiorczości. W trakcie rozmów okazało się, że pani Sylwia tłoczy olej, którym zresztą poczęstowała uczestników wyjazdu. I jak to zwykle bywa, od słowa do słowa… Koniec końców chętnie dzieląca się swą wiedzą i doświadczeniem pani Sylwia zgodziła się przyjąć u siebie uczestników szkolenia „Tłoczenie oleju rzepakowego na zimno w ramach RHD". Tak więc właśnie z jego powodu spotkaliśmy się 28 kwietnia w malowniczym Żelewie nad jeziorem Miedwie. Tutaj bowiem, tuż nad samym jeziorem, mieszka pani Sylwia, i tu opowiedziała nam o swojej przygodzie z RHD.

Jak mówi, to nie jest główna zarobkowa działalność, raczej hobby. Skąd pomysł na olej? To zasługa pandemii. Zajęła się tłoczeniem oleju właśnie w pandemii, gdy nie mogła nigdzie wyjechać. Tu trzeba nadmienić, że kocha podróże i takie długie siedzenie w domu to nie dla niej. Znalazła sobie wtedy dwa nowe zajęcia: zaczęła morsować i tłoczyć olej. Zupełnie przypadkowo padło na rzepak – po prostu miała go w magazynie.

Tłoczenie

Pierwszą prasę do tłoczenia kupiła przez przypadek za 2 tysiące złotych. Jak na prasę to mało, nie dziwi więc, że po 3 tygodniach i wytłoczeniu 40 butelek – zepsuła się. Kolejna, chińska, półprodukcyjna, kosztowała już 12 tysięcy i działa sprawnie, choć jeszcze się nie zwróciła… Sama produkcja jest bardzo prosta. W środku jest urządzenie ślimakowe. Zasypuje się rzepak, nastawia temperaturę. Przy tłoczeniu na zimno to maksymalnie 40 stopni. Z około 30-40 kg rzepaku pani Sylwia wytłacza 20 butelek o pojemności 250 ml. Produkcja trwa 3 godziny. W jej przypadku to mozolna praca, nie ma żadnych filtrów, osad osiada naturalnie. Nie dodaje żadnych dodatków czy konserwantów. *Po wytłoczeniu taki olej jest bardzo ciemny, musi odstać. Generalnie po dobie wygląda już troszeczkę inaczej. Żeby wszystko osiadło i można było swobodnie go przelać – potrzeba do 3 dób. W butelkach może się czasami znaleźć jakiś „farfocel", ale to tylko dowód na to, że to olej naturalny, robiony metodą ręczną.* Kolejny etap to wspomniane przelanie, etykietowanie. Na każdej etykiecie, zawierającej podstawowe dane i numer RHD, osobiście wypisuje datę trwałości oleju. Musi być on przechowywany w lodówce, maksymalnie do 5 miesięcy. Potem jełczeje. Ona, dla bezpieczeństwa, na etykietce wpisuje 3 miesiące. To nie problem, bo olej jest naprawdę smaczny i z pewnością butelka okazuje się pusta sporo przed ostateczną datą.

Ze względu na tak krótki okres trwałości pani Sylwia tłoczy olej tylko i wyłącznie na zamówienie, nie jest to sprzedaż płynna.

eprasa.pl b247e79bb6

Od hobby do RHD

Wytłoczonym olejem nasza gospodyni, przy różnych okazjach, częstowała znajomych. I wzbudziła zainteresowanie. Olej okazał się nie tylko dobroczynny dla zdrowia, ale też po prostu smaczny, o lekko orzechowym smaku. I nagle znaleźli się chętni na zakup butelki czy dwóch… Żeby wszystko odbyło się zgodnie z prawem – pani Sylwia dokonała więc rejestracji rolniczego handlu detalicznego.

RHD jest specyficzną formą handlu detalicznego, funkcjonującą w Polsce od 2017 r., dedykowaną rolnikom prowadzącym produkcję żywności w celu jej wprowadzenia na rynek na małą skalę. W ramach takiego handlu możliwa jest produkcja, w tym przetwórstwo żywności na małą skalę, i jej zbywanie konsumentom finalnym, a także zakładom prowadzącym handel detaliczny (takim jak np. sklepy, restauracje, stołówki) z przeznaczaniem dla konsumenta finalnego. W przypadku żywności jednoskładnikowej powinna ona w całości pochodzić z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu, a w przypadku żywności zawierającej więcej niż jeden składnik powinna zawierać co najmniej jeden taki składnik.

Jak przekonuje pani Sylwia – nie jest trudno. Można obejść się bez księgowości, wszystko wpisuje się do specjalnego zeszytu (data sprzedaży, cena, ilość). Od lutego kwota przychodów zwolnionych z podatku dochodowego wynosi 100 tysięcy złotych. W razie przekroczenia kwoty – podatek wynosi tylko 2%. Trzeba jednak pamiętać, że dotyczy to tylko rolników i sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych (z wyjątkiem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach prowadzonych działów specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym na podstawie odrębnych przepisów zwolnionych z podatku dochodowego).

Co ważne i korzystne – w ramach RHD można przygotowywać produkty we własnej kuchni, oczywiście z zachowaniem minimum sanitarnego, ale bez tych innych obostrzeń obowiązujących w dużych zakładach produkcyjnych.

Problemy i wartość dodana

Po tłoczeniu oleju zostaje dużo osadu. Szkoda go nie wykorzystać, więc pani Sylwia, jak to praktyczna kobieta, wpadła na kolejny pomysł – smaruje się nim i, jak twierdzi, jest to bardzo dobry kosmetyk na skórę i włosy. Jak widać w tym gospodarstwie nic się nie marnuje.

Problemem, który na pewno i tak zaraz rozwiąże, są makuchy. Nie ma co z nimi zrobić, a to statystycznie 2 worki w miesiącu. Uczestnicy szkolenia, zwłaszcza ci, którzy hodują zwierzęta zaproponowali sprzedaż makuch hodowcom – jako dodatek do pasz dla kur czy innych zwierząt. Można też pomyśleć o wędkarzach – mączka z makuchów roślin oleistych to podobno doskonały dodatek zanętowy. Tu jednak trzeba byłoby znów zainwestować – bez suszarni ani rusz.

Pani Sylwia tłoczy niewiele i na zamówienie. Olej musi być przechowywany w lodówce, a osobnej nie ma. Limit przechowywania to u niej 50 butelek naraz. Jak mówi: *jak się chce cokolwiek na czymkolwiek zarobić – trzeba zainwestować. I tu trzeba być przekonanym, że to będzie główne zajęcie.* Ona osobiście czuje, że handlowania na bazarze nie jest dla niej, nie czuje się dobrze w tej roli. A pewne doświadczenie już ma, bo 2 razy wystawiała się na organizowanym przez KOWR w Szczecinie Bazarku na Bronowickiej.

Co dalej?

To mimo wszystko ciężki biznes, więc nasza gospodyni nie do końca jest przekonana czy chce to robić. Mogłaby tłoczyć olej z innych ziaren (np. len, lnianka, czarnuszka, orzechy), ale nie próbowała, a nawet gdyby – to nie mogłaby go sprzedawać w ramach RHD, bo przerabiać można tylko to, co się ma na polu. Poza tym na brak zajęć nie narzeka. Do marca tego roku wraz z mężem zarządzała spółką rolniczą posiadającą 1500 ha ziemi. Dziś gospodaruje z mężem na 120 ha ziemi, produkują m.in. rzepak i pszenicę. Działa również w Zachodniopomorskiej Izbie Rolniczej.

Najlepszą formą sprzedaży jest degustacja

Olej rzepakowy to jeden z najzdrowszych olejów. W Polsce i Europie uprawiane są odmiany rzepaku podwójnie ulepszonego, czyli pozbawione kwasu erukowego, z obniżoną dziesięciokrotnie zawartością szkodliwych związków siarkowych (glukozynolany) w stosunku

eprasa.pl b247e79bb6

do dawnych, niezdrowych i smakujących goryczką odmian. To bogate źródło kwasów tłuszczowych nienasyconych: omega 6 i omega 3. Stanowią one blisko 30% składu oleju. Dodatkowym plusem jest stosunek obu kwasów do siebie, który wynosi 2:1 i jest idealny z punktu widzenia żywieniowego.

Olej tłoczony na zimno najlepiej stosować na zimno, a więc do sałatek, dipów, na chlebek. Niektórzy go piją, po łyżeczce dziennie dla zdrowia. Ma intensywny smak – nie każdemu może smakować. Choć patrząc jak szybko podczas naszej małej degustacji znikała nasączona nim bagietka – raczej w naszej grupie nikt taki się nie znalazł. Pani Sylwia reklamuje prostotę: zwykły chlebek, czasami podpieczony w piekarniku na chrupko, olej, trochę soli gruboziarnistej – to doskonała przystawka.

Nie samym olejem Żelewo stoi

Warto wspomnieć o samej miejscowości, w której byliśmy. Żelewo nad jeziorem Miedwie, niecałe 30 km od Szczecina, to cicha, przytulna i malowniczo położona miejscowość. Ta dawna osada rolniczo-rybacka o średniowiecznej metryce należała kiedyś do Cystersów z Kołbacza. Nie dziwi więc, że jej główną atrakcją – prócz jeziora oczywiście – jest zabytkowy, XIII-wieczny kościół p.w. Matki Boskiej Nieustającej Pomocy z ołtarzem z 1698 roku. Ze względu na swoje atrakcyjne położenie wieś jest dobrym miejscem dla turystów, to także trochę miejscowość letniskowa. ■

Fot. Karolina Kiewlicz, Ewelina Pawłowicz, Sylwia Lenard, archiwum Sylwii Dunowskiej

eprasa.pl b247e79bb6

Działa Rada Koordynacyjna do spraw Rozwoju Sektora Fotowoltaiki

W kwietniu w Ministerstwie Klimatu i Środowiska odbyło się pierwsze posiedzenie Rady Koordynacyjnej do spraw Rozwoju Sektora Fotowoltaiki.

Spotkanie jest realizacją postanowień Porozumienia o współpracy na rzecz rozwoju sektora fotowoltaiki, podpisanego 16 grudnia 2021 r. Porozumienie stanowi platformę współpracy pomiędzy administracją rządową, przedstawicielami instytucji finansowych, przedsiębiorców, inwestorów, łańcucha dostaw oraz sektora nauki. Jego głównym celem jest współpraca na rzecz rozwoju sektora PV w Polsce oraz maksymalizacja „local content", rozumianego jako udział przedsiębiorców z siedzibą w Polsce lub przedsiębiorców zagranicznych posiadających w Polsce oddział lub przedstawicielstwo i prowadzących działalność produkcyjną lub usługową na terenie naszego kraju, tworzących łańcuch dostaw na potrzeby branży fotowoltaicznej.

Rada ma za zadanie koordynację działań zmierzających do realizacji Porozumienia, a w szczególności:

- monitorowanie realizacji celów strategicznych;
- powołanie grup roboczych zapewniających współpracę stron w zakresie obszarów kluczowych;
- monitorowanie poziomu „local content" osiąganego przez inwestorów i podmioty uczestniczące w łańcuchu dostaw dla sektora.

Minister klimatu i środowiska, Anna Moskwa, powołała w skład Rady Koordynacyjnej 32 członków, a pełnomocnik rządu ds. OZE Ireneusz Zyska został przewodniczącym Rady.

Podczas pierwszego posiedzenia powołano Grupy Robocze w obszarach:

- Grupa 1 - ds. rozwoju krajowego przemysłu urządzeń fotowoltaicznych,
- Grupa 2 - ds. rozwoju nowych segmentów fotowoltaiki i integracji z siecią,
- Grupa 3 - ds. identyfikowania barier ograniczających rozwój PV oraz propozycji ich zniesienia,
- Grupa 4 - ds. rozwiązań edukacyjnych i promocyjnych w zakresie fotowoltaiki.

Stroną Porozumienia sektorowego może zostać każdy podmiot, który reprezentuje jedną z grup interesariuszy wymienionych w Porozumieniu oraz złoży oświadczenie o woli przystąpienia do wypełnienia postanowień Porozumienia do Ministra Klimatu i Środowiska. Oświadczenia należy przekazywać w formie elektronicznej na adres: info@klimat.gov.pl, w tytule wpisując „Oświadczenie-porozumienie PV".

Źródło i fot.: www.gov.pl/web/klimat

RED.

eprasa.pl b247e79bb6

Wywiady Cecylii Wojnik

By wybrać właściwą odmianę

Rozmowa z **MAGDALENĄ GRUDZIŃSKĄ**, Kierownikiem Zakładu Doświadczalnego Stacji Oceny Odmian w Białogardzie

Czym zajmuje się Zakład Doświadczalny Stacji Oceny Odmian?
Każdy zakład ma swoją specyfikę prowadzenia doświadczeń. I tak Stacja Doświadczalna w Szczecinie Dąbiu, pod którą podlegamy, prowadzi doświadczenia warzywnicze w obrębie badań OWT, czyli odrębności odmian oraz WGO – wartości gospodarczej odmiany. Prowadzi doświadczenia odmianowe takich warzyw jak: kapusta, seler, marchew, ogórek, papryka, pomidor brokuł czy kalafior. Są to doświadczenia bardzo pracochłonne, ale cieszące się dużym zainteresowaniem wśród rolników, to znaczy – bardzo chętnie do nas przychodzą, oglądają doświadczenia i dobierają odmiany do swoich upraw. Dwa zakłady, które podlegają pod stację w Szczecinie Dąbiu, tzn. Zakład Oceny Odmian w Białogardzie (w powiecie białogardzkim) i w Rarwinie (w powiecie kamieńskim) to są już zakłady, w których zakładane są doświadczenia głównie ze zbożami ozimymi, jarymi, rzepakiem ozimym, jarym, ziemniakami jadalnymi, ziemniakami skrobiowymi, roślinami bobowatymi, soją, kukurydzą na ziarno i kukurydzą na kiszonkę. Oba te zakłady prowadzą doświadczenia przedrejestrowe, porejestrowe, hodowlane, rozpoznawcze i PDO, czyli Porejestrowe Doświadczalnictwo Odmianowe. Zakład Doświadczalny w Białogardzie posiada około 150 hektarów, w tym areał doświadczalny stanowi około 18 hektarów poletek doświadczalnych. Każde poletko ma około 15 metrów kwadratowych. Natomiast Zakład Doświadczalny Oceny Odmian w Rarwinie to areał około 50 ha, w tym areał doświadczalny to około 5 ha. Jest to ogrom pracy i ogrom doświadczeń.

Oddział w Białogardzie to 150 hektarów ziemi. A jak kształtuje się cała struktura firmy?
Poczynając od góry – centrala – Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych (COBORU) znajduje się w Słupi Wielkiej, w województwie wielkopolskim. COBORU posiada szesnaście Stacji Oceny Odmian w całej Polsce. Jedna Stacja w województwie. Każda Stacja ma dwa lub trzy Zakłady Oceny Odmian w swoim województwie. Największą Stacją jest Stacja Oceny Odmian w Chrząstowie (514 ha) w województwie kujawsko-pomorskim, a najmniejszą – Stacja Oceny Odmian w Seroczynie (25 ha) w województwie mazowieckim. Nasza stacja w województwie zachodniopomorskim ma ogółem 400 hektarów i jest jedną z większych w Polsce. W Białogardzie mamy areał 150 hektarów, w Rarwinie 50 hektarów, a w Szczecinie 60 ha. Dochodzi jeszcze nasze nowe „dziecko" – Nowe Linie, gdzie będzie znajdować się w niedługim czasie nowa Stacja Oceny Odmian – areał około 160 ha.

Jakie odmiany są testowane w stacjach?
Są to odmiany, które są już dostępne na rynku, materiał nasienny jest dostępny. COBORU od wielu już lat ma dostępny program, który nazywa się PDO, czyli Porejestrowe Doświadczalnictwo Odmianowe. Jest to nic innego jak regionalizacja odmian, dlatego że na przykład jedna odmiana pszenicy ozimej może dać bardzo duży plon w województwie zachodniopomorskim, natomiast na Dolnym Śląsku w ogóle się nie sprawdzi. Stąd też prowadzimy badania regionalizacji odmian. Kwintesencją tego jest Lista Odmian Zalecanych, każde województwo ma taką listę i my proponujemy ją rolnikom. I tak na przykład z rzepaku mamy trzynaście zalecanych odmian, które można uprawiać w województwie zachodniopomorskim, przy tych warunkach atmosferycznych i na tych glebach i rolnik będzie z góry wiedział, jaki osiągnie plon.

Odmian danej rośliny jest wiele. Czy na temat każdej Stacja może się wypowiedzieć?
Możemy wypowiedzieć się na temat każdej odmiany, która jest zarejestrowana w Krajowym Rejestrze. I tylko niektórych odmian ze Wspólnotowego Katalogu Unijnego (Central Catalog Agriculture – CCA).

eprasa.pl b247e79bb6

Stacje i Zakłady w całej Polsce prowadzą oddzielne doświadczenia Porejestrowego Doświadczalnictwa Odmianowego oraz badania rozpoznawcze, w których badane są odmiany z katalogu unijnego. Z roku na rok jest coraz więcej odmian z katalogu unijnego. Hodowcy zagraniczni zlecają badania rozpoznawcze w celu uzyskania jak największej ilości informacji, jak ich odmiana będzie zachowywać się w polskim klimacie.

Z tego wynika, że mamy regionalizację ze względu na województwo i kraj. Obszar województwa jest jednak dosyć duży i niekoniecznie musi udać się w Gryfinie odmiana, która super plonuje w Białogardzie. Jak do tego problemu podchodzi Stacja?
Dlatego mamy kilka punktów: Rarwino, Białogard oraz zaprzyjaźnione gospodarstwo państwa Kingi i Sławomira Bus, którzy dla nas prowadzą doświadczenia. Czekamy także na doświadczenia prowadzone przez Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach. To wszystko powoduje, że rolnik może zobaczyć w swoim typowym agroklimacie, jak będzie plonowała dana odmiana.

W jaki sposób Stacja chciałaby prowadzić współpracę odmianową z ZODR w Barzkowicach?
Staramy się wraz z dyrekcją Zachodniopomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach o wprowadzenie doświadczeń polowych w zakresie Porejestrowego Doświadczalnictwa Odmianowego. Do tego typu doświadczeń potrzebny jest sprzęt i ludzie, którzy będą wykwalifikowani w zakresie doświadczalnictwa polowego oraz większy areał.

Wspomniała pani o tym, że rolnicy zwracają się do państwa o porady odnośnie odmian upraw. Czy takie doradztwo jest odpłatne?
Nie, takie doradztwo prowadzimy w ramach działalności. Rolnicy do nas dzwonią po poradę, organizujemy dni pola, które zawsze odbywają się w czerwcu w Białogardzie i w Rarwinie. Są to imprezy, o których informacje przekazywane są m.in. przez ZODR w Barzkowicach. W roku 2021 organizowane były warsztaty polowe „Identyfikacja chorób rzepaku". Do Białogardu zaproszony został profesor Marek Korbas z dr Ewą Jajor z Instytutu Ochrony Roślin – Państwowy Instytut Badawczy z Poznania. Pan pofesor wspólnie z panią doktor prowadzili warsztaty szkoleniowe dla rolników. Warsztaty te, niestety, były mocno ograniczone ze względu na obostrzenia COVID`owe i mogło być na nich tylko dwadzieścia osób. Od momentu ogłoszenia terminu warsztatów do zamknięcia listy minęła zaledwie godzina, co pokazuje jak bardzo takie szkolenia są potrzebne. W roku 2022 warsztaty te będą nagłośnione i mam nadzieję, że będzie mogło w nich wziąć udział dużo więcej rolników. W tym roku zdarzyła się nawet taka historia, że rolnik przyjechał z wykopaną chorą rośliną. Profesor zdiagnozował co jej dolega i jak należy postępować, aby nie wpuścić choroby na plantację.

Jak długo trwa jedno badanie na odmianie?
Jedno badanie trwa dziesięć lat. Pierwsze trzy lata to prace hodowlane. Wtedy ta odmiana jeszcze nie jest odmianą, jest tak zwanym rodem, materiałem wyjściowym, który jest testowany na polu laboratoryjnym i jeżeli tutaj wszystko jest jak być powinno, to ród jest wprowadzany na pole. Tutaj ród bytuje kolejne trzy lata i jeśli się także tutaj sprawdzi w różnych warunkach meteorologicznych, to wtedy jest oceniana i nadawana jest jej nazwa jest już odmianą. I jak już stanie się odmianą, to kolejne trzy lata zajmuje, żeby wpisać ją do krajowego rejestru.

A skąd bierze się pomysł pracy akurat nad taką a nie inną odmianą?
Na to pytanie najlepiej odpowiedzą hodowcy, którzy mają swoje wytyczne, jak np. plon, cechy rolniczo-użytkowe roślin, odporność roślin na choroby.

Czy hodowcy zlecają takie badania odpłatnie?
Tak, badania te są odpłatne. Nazywamy je badaniami przedrejestrowymi i hodowlanymi. Posiadamy cennik, który jest regulowany rozporządzeniem dyrektora COBORU. Ceny te obejmują nawozy, środki ochrony roślin, amortyzację sprzętów i pracę naszych pracowników.

Czy zdarzyły się takie sytuacje, że w toku badań ród został zakwalifikowany jako odmiana, świetnie plonował na poletkach doświadczalnych, a niestety, u rolników już nie?
Takie sytuacje raczej się nie zdarzają, ponieważ materiał przed rejestracją badany jest kilka lat, po rejestracji też kilka lat. Plony, które my przedstawiamy ze swoich doświadczeń polowych są zazwyczaj adekwatne do tego, co osiągają rolnicy. Jeśli zaś chodzi o choroby i inne zjawiska meteorologiczne, to nie jesteśmy w stanie tego przewidzieć.

Czy istnieje możliwość, aby rolnik indywidualny nawiązał z państwem współpracę i takie doświadczenia odmianowe u siebie przeprowadzał?
Oczywiście. Jeśli rolnik ma odpowiedni sprzęt i ludzi do obsługi tego typu doświadczeń, to nie ma problemu. Takie osoby, zanim zaczną prowadzić dla nas doświadczenia polowe, muszą zostać przez nas przeszkolone z zakresu doświadczalnictwa polowego. Potrzebny jest także odpowiedni sprzęt, taki jak: siewnik poletkowy a nie polowy, kombajnik poletkowy a nie polowy.

Czy państwa stacja ma szczególne osiągnięcia o których chciałaby pani opowiedzieć?
W toku naszej codziennej działalności nawet nie zdajemy sobie sprawy jak bardzo potrzebna jest rolnikom wiedza, którą upowszechniamy. Specyfika prowadzonych szkoleń i warsztatów, praktyczne szkolenia, gdzie rolnik może naraz porównać np. 60 odmian pszenicy ozimej to jest na pewno to, co naszą jednostkę wyróżnia.

A jakie macie państwo plany na najbliższą przyszłość?
Musimy powiększyć swój areał, żeby zwiększyć ilość doświadczeń. Tych doświadczeń jest z roku na rok coraz więcej, na przykład doświadczenia na soi. W roku 2019 mieliśmy w doświadczeniach 30 odmian soi, a w roku 2021 już 60. Tak więc powiększenie areału poszczególnych punktów doświadczalnych COBORU w naszym województwie wydaje się być nieodzowne. W województwie zachodniopomorskim powstaje nowa stacja – w Nowych Liniach, która będzie dysponowała ponad 100 ha ziemi. Ta inwestycja ma powstać w przeciągu 2-3 lat, czyli bardzo szybko. ■

Dziękuję za rozmowę.

eprasa.pl b247e79bb6

Warsztaty polowe Barzkowice 2022

22 czerwca w godzinach od 10.00 do 14.00 w Zachodniopomorskim Ośrodku Doradztwa w Barzkowicach odbędzie się seminarium „Warsztaty polowe".

STANISŁAW ZARZYCKI, ZODR w Barzkowicach

Jest to impreza realizowana już trzynasty rok z rzędu, która ma do spełnienia dwa zadania. Po pierwsze przekazujemy tutaj istotne informacje z zakresu nowoczesnych technologii produkcji, w tym rolnictwo precyzyjne strip till. Drugie zadanie to prezentacja polowa odmian roślin białkowych i zbóż uprawianych w warunkach naszego regionu. W tej części warsztatów odbędzie się przejście po poletkach demonstracyjnych odmian ozimych jęczmienia, żyta, pszenicy i pszenżyta oraz zbóż jarych: pszenicy, pszenżyta, jęczmienia i owsa, a także grochów, łubinów, soi oraz roślin bobowatych. Kolejnym punktem programu jest prezentacja wirtualnego gospodarstwa w oparciu o 16 stacji meteorologicznych w województwie z projektu eDWIN – internetowa platforma doradztwa i wspomagania decyzji w integrowanej ochronie roślin, a przedstawi ją Jaromir Palusiński. Doradcy ZODR oprowadzą zainteresowanych po barzkowickim ogrodzie biosurowcowym, gdzie uprawiane są rośliny energetyczne jak alternatywa dla paliw kopalnych. Swoje stoiska rozstawią Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, firma nawozowa. Zapraszamy do odwiedzenia Barzkowic. ■

FORUM EKSPORTU 2022 Gospodarka i przemysł rolno-spożywczy – współczesne wyzwania

17 maja odbyło się Forum Eksportu w Lublinie, którego organizatorem było Krajowe Stowarzyszenie Eksporterzy Rzeczypospolitej Polskiej.

DOMINIKA LEŻUCH, SZYRLINA SOBOLEWSKA ZODR w Barzkowicach

Forum to wydarzenie cykliczne, skierowane do przedstawicieli firm, którzy zajmują się handlem zagranicznym, nauką oraz przedstawicieli administracji rządowej i samorządowej. Uroczystego otwarcia dokonali dr Ryszard Nowak, prezes Krajowego Stowarzyszenia Eksporterzy RP oraz prof. dr hab. Witold Kłaczewski, rektor Akademii Nauk Stosowanych Wincentego Pola w Lublinie.

Forum było okazją do wymiany kontaktów ambasadorów państw Europy, Azji i Afryki. Tematem kluczowym była sytuacja polskich firm w kontekście wojny w Ukrainie. Sytuacja polskich firm transportowych jest obecnie trudna. Forum Eksport 2022 to nie tylko wątki wschodnie, ale także okazja do poszukiwania kontaktów biznesowych.

Pracownicy ZODR w Barzkowicach prezentowali stoisko informacyjno-promocyjne, na którym można było uzyskać informację o specyfice działalności ośrodka oraz zaopatrzyć się w broszury, ulotki oraz inne materiały wydawnicze.

eprasa.pl b247e79bb6

ZACHODNIOPOMORSKIE

WARSZTATY POLOWE

BARZKOWICE

22 czerwca, godzina 10:00

NA POLETKACH DEMONSTRACYJNYCH ZODR W BARZKOWICACH

Organizator:
Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach

III KRAJOWE DNI POLA POŚWIĘTNE 2022

SIEĆ NA RZECZ INNOWACJI W ROLNICTWIE I NA OBSZARACH WIEJSKICH

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie." Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

eprasa.pl b247e79bb6

Wywiady Cecylii Wojnik

Jarol – najlepszy serwis Deutz-Fahr w Polsce

Rozmowa z **JAROSŁAWEM OMELAŃCZUKIEM**, właścicielem firmy PHU Jarol z Barwic

Czym zajmuje się pana firma?
Od ponad dwudziestu dwóch lat jesteśmy związani z rolnictwem, wspieramy rolników poprzez dostarczanie maszyn rolniczych – uprawowych oraz ciągników i maszyn zbożowych. Zakres naszej działalności jest bardzo szeroki, oprócz działalności handlowej świadczymy także usługi serwisowe zarówno gwarancyjne, jak i pogwarancyjne. W naszej firmie wszystko jest uzależnione od potrzeb klientów, którymi są głównie rolnicy indywidualni oraz firmy prowadzące działalność rolniczą. Od ponad dwudziestu lat moja firma jest przedstawicielem producentów różnych marek. Jeżeli chodzi o ciągniki to prym wiedzie marka Deutz-Fahr, której ciągniki można nabyć już od mocy 30 do 340 koni mechanicznych oraz kombajny zbożowe, również w szerokim przedziale mocy. Jeżeli chodzi o pozostały sprzęt rolniczy towarzyszący w uprawach, to sprzedajemy przede wszystkim markę Kuhn, RAUCH Joskin, Hardi, Kongskilde, APV. Współpracujemy także z polskimi firmami, m.in. Agro-Masz, MANDAM, EX-POM Krośniewice, ROL/EX, TALEX, Metal-Fach, Cynkomet, Pomot Chojna. Tak szeroki wybór marek jest spowodowany faktem, że obecnie rolnicy są bardzo wymagającymi klientami i stawiają na dobry, profesjonalny i sprawdzony sprzęt, dlatego chcą mieć prawo wyboru marki. Jest to dla mnie zrozumiałe, ponieważ klient, który ma wybór, dopasowuje sprzęt do swoich potrzeb, korzystając z wielu opcji.

Jakie są kryteria wyboru sprzętu?
Kryteria wyboru są różne – jedni wybierają kierując się wyłącznie ceną, dla innych liczy się przede wszystkim dostępność i fachowość serwisu, a jeszcze inni kierują się zarówno ceną, serwisem, jak i jakością obsługi oraz parametrami maszyny, które mają spełniać ich wszystkie potrzeby. Moja firma stara się zagwarantować naszym klientom wszystkie te opcje, a w szczególności bardzo dobre maszyny, ale również bardzo dobry serwis do nich, który jest niezbędny dzisiaj w obsłudze i wsparciu rolników, bez względu na wielkość gospodarstwa. Obecnie innowacyjne i nowoczesne rozwiązania technologiczne zastosowane w ciągnikach i maszynach rolniczych są na bardzo wysokim poziomie, zwłaszcza w elektronice, dlatego dobre wsparcie serwisowe jest tak ważne i niezbędne.

A co zadecydowało o wyborze akurat tych konkretnych marek?
W moim przypadku zadecydowała dostępność części zamiennych do maszyn oraz dobra współpraca z producentami stawiającymi na dobrą jakość swoich produktów, gdyż nie jest problemem sprzedać daną maszynę, ale potrzebna jest także dobra, wypracowana doświadczeniem marka i jej tradycja na rynku. Z moich analiz wynikało jasno, że warto postawić właśnie na te marki, z którymi współpracujemy. Te maszyny są znane nie tylko w Polsce, ale też w Europie i na świecie.

A od jakiej marki rozpoczęła się działalność pana firmy?
Tu zadziałał czysty przypadek, ponieważ dwadzieścia trzy lata temu zostałem zaproszony do pracy jako przedstawiciel marki Deutz-Fahr. Tak się potoczyły moje losy, że w którymś momencie firma, w której pracowałem nie poradziła sobie z wyzwaniami, a koncern widząc w regionie, w którym ja aktualnie działałem, potencjał i możliwości sprzedażowe, postawił na osobę. To był ten początek – współpraca z firmą Deutz-Fahr. W tamtym czasie ten koncern wybudował w Polsce dużą fabrykę ciągników. Ta fabryka wciąż funkcjonuje, ale już dla innego właściciela, a ciągniki o mocy do 50 koni mechanicznych są sprzedawane na cały świat. To był mój główny trzon, jeżeli mówimy o ciągnikach. Do tego doszły też polskie marki takie jak: Expom – firma z tradycjami, Agromasz, Pom Augustów i wiele innych marek, z którymi dobrze się współpracuje, co ma przełożenie w sprzedaży i zainteresowaniu tymi maszynami naszych klientów.

Więc można powiedzieć, ze rozwój firmy był podyktowany potrzebami rynku?
Jak najbardziej, muszę też podkreślić fakt, iż trafiliśmy na moment, kiedy zaczęły wchodzić pierwsze programy unijne. Unijne środki finansowe niewątpliwie dały duży impuls dla nowoczesnego rozwoju polskiego rolnictwa. Pamiętamy czasy, kiedy rolnictwo było traktowane „po macoszemu", gdzie rolnicy pozostawiali pola

eprasa.pl b247e79bb6

i szli do pracy poza gospodarstwem. Dostępność środków unijnych pozwoliła rolnikom uwierzyć, że uprawa ziemi może się opłacać. Dopłaty unijne dały impuls nie tylko mojej firmy, czy rolnikom, ale także wielu firmom, które wówczas zaczynały przygodę z agrobiznesem. Należy w tym miejscu podkreślić, że Unia Europejska pozwoliła się umocnić i rozwinąć przedsiębiorcom, ale przede wszystkim rolnikom. To była obopólna, wymierna korzyść wstąpienia Polski do Unii Europejskiej.

Da się zauważyć, że firma cały czas rozwija się wprowadzając nowości.

Tak, my musimy cały czas zmieniać się adekwatnie do potrzeb rynku. Dzisiaj widzimy, że polskie firmy również się umocniły. Dzięki temu rozszerzyliśmy ofertę w jeszcze większym zakresie, jeżeli chodzi o maszyny rolnicze polskich firm, bo jakość tych maszyn nie odbiega już od jakości maszyn zachodnich. Na początku mojej działalności zauważałem dużą przepaść miedzy jakością naszych a zachodnich maszyn. Rolnicy wybierali wówczas maszyny zagraniczne, które były sprawdzone, miały renomę, markę i jakość. Teraz widzimy tendencję, że polskie firmy rolnicze na tyle się już wzmocniły, że są konkurencją dla zachodnich maszyn. Obecnie klient wybiera czy chce prowadzić produkcję na sprzęcie polskim czy zachodnim. W odpowiedzi na te potrzeby mamy dla naszych klientów szeroką gamę różnorodnych maszyn. Jeszcze jednym bardzo ważnym aspektem dla rozwoju naszej firmy jest nasza załoga. Bardzo mi zależy, aby nasi pracownicy byli dobrze wyszkoleni merytorycznie i profesjonalni w wykonywaniu swoich zadań. Jest to bardzo ważne, aby sprostać obecnym oczekiwaniom naszych klientów. Cieszę się, że nasi pracownicy rozumieją potrzeby rynku, utożsamiają się z firmą i mogę liczyć na ich umiejętności i profesjonalizm w obsłudze klientów. Oprócz właściciela również pracownicy mają swój duży wkład w rozwój firmy.

Kto jest państwa klientem?

Urodziłem się w województwie zachodniopomorskim, w Szczecinku. Siedzibą mojej firmy od samego początku są Barwice i jestem związany z tym rejonem od urodzenia. Klientami naszymi są rolnicy indywidualni, jak i firmy prowadzące działalność rolniczą, w szczególności z naszego województwa, i jest to przedział klientów posiadających od 20 hektarów do paru tysięcy hektarów ziemi uprawowej. Stąd też potrzeba posiadania w swojej ofercie tak wielu marek – gdyż nie wszyscy producenci produkują maszyny na tak szeroka skalę zapotrzebowania. My, mając szeroką paletę maszyn zachodnich i polskich, jesteśmy w stanie dopasować się do różnych potrzeb klientów.

A jak wygląda sam proces zakupu maszyny w pana firmie?

Bardzo często klienci pytają nas jak pozyskać dotację unijną do zakupu maszyn. Współpracujemy z paroma firmami specjalizującymi się w przygotowaniu kompletnej dokumentacji do ubiegania się o dotację unijną. Jesteśmy w stanie podpowiedzieć, gdzie uzyskać pomoc w staraniu się o dotacje unijne i przedstawić kompleksową ofertę, począwszy od wskazania dotacji możliwej do pozyskania, skończywszy na doradzeniu odpowiedniej maszyny, skonfigurowaniu jej wyposażenia oraz przedstawienia wariantów alternatywnych do wyboru.

A jak wygląda perspektywa czasowa od momentu złożenia zamówienia do odbioru maszyny?

Rok 2021 był dziwnym rokiem w związku z sytuacją Covid-19 i w tamtym roku wszyscy producenci maszyn narzekali na problemy z pozyskaniem surowców do produkcji, zwłaszcza stali oraz na wzrost cen podstawowych surowców. To automatycznie spowodowało, że wydłużyły się terminy realizacji zamówień. W roku 2021 ceny bardzo się zmieniały, ciężko było ustalić terminy. Był to jedyny taki rok od 22 lat mojej działalności. Dotychczas sprzedaż odbywała się bardzo płynnie. Zawsze ustalam z klientem cenę i termin realizacji, by można było spokojnie zaplanować dostawę. Obecnie dużym wyzwaniem jest zagwarantowanie klientowi niezmienności ceny zamówionych maszyn.

Czy sytuacja związana z epidemią miała wpływ na ilość zamówień, jakie wpływały do firmy?

Zdecydowanie nie, mimo ograniczeń w organizacji targów, wystaw branżowych oraz w spotkaniach bezpośrednich rok 2021 pokazał, że branża rolnicza rządzi się trochę swoimi prawami, co miało przełożenie na duże zapotrzebowanie naszych klientów na zakup nowych maszyn. Współpracuję z różnymi, nawet konkurencyjnymi firmami, które także zauważyły, że mimo epidemii, nastąpił u nich wzrost sprzedaży około 30 procent. Mimo trudnego okresu, poślizgu w dostawach maszyn oraz wzrostu cen mogę stwierdzić, że mimo wszystko zanotowaliśmy wzrost w składanych zamówieniach.

A co wyróżnia firmę pana na tle innych firm zajmujących się sprzedażą maszyn rolniczych?

Na pewno to, że moja firma jest firmą z tradycjami, firmą, która istnieje na rynku ponad 22 lata. To moja firma była jedną z pierwszych firm, która została autoryzowanym dealerem marki Deutz-Fahr. Moja firma jest jedną z nielicznych, która prowadzi tak długą współpracę z tą marką. Mogę się też pochwalić, że pomimo iż nie jesteśmy dużą firmą, to trzeci raz z rzędu serwis nasz został uznany przez koncern Deutz-Fahr za najlepszy serwis w Polsce. Jest to dla nas duży sukces! Wielokrotnie doceniono nasze umiejętności sprzedażowe, zaangażowanie, dobry serwis i stabilność naszej sprzedaży oraz opiekę posprzedażową, czyli te wszystkie elementy, na które również zwracają uwagę nasi klienci.

Jakie są pana zawodowe plany na najbliższą przyszłość?

Na pewno nie chcemy spocząć na przysłowiowych laurach i jak każdy właściciel firmy planuję dalej ją rozwijać i dostosowywać swoje oferty do potrzeb naszych klientów, bo bez klientów nasza działalność nie ma racji bytu, ale też klientom bez nas będzie trudno funkcjonować. Działamy na zasadzie naczyń powiązanych, dlatego staram się tak rozwijać moją firmę, aby stale powiększać grono klientów i aby ci klienci – zarówno nowi, jak i ci, którzy współpracują z nami już od wielu lat – nadal byli zadowoleni i planowali kolejne zakupy w mojej firmie. Cieszę się także z faktu, że w naszej firmie chcą pracować młodzi, ambitni ludzie i zasilają szeregi naszej kadry, włącznie z moim synem, co umożliwia mi patrzeć w przyszłość naszej firmy z dużym optymizmem.

Dziękuję za rozmowę.

eprasa.pl b247e79bb6

DWOREK TRADYCJA

TEMATYKA ZAJĘĆ:

- Szkoła kucharzy – Dziedzictwo Kulinarne Pomorza Zachodniego
- Bazar sztuki dla nauki, z nami nuda się nie uda
- Odkrywcy smaków Pomorza Zachodniego
- warsztaty świąteczne: Boże Narodzenie (listopad -grudzień), Wielkanoc (luty-kwiecień)

Grażyna Zaremba-Szuba
Bełczna 27, 73-150 Łobez
tel. 790 817 648
e-mail: polska@tradycja.net
www.dworektradycja.eu

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

Realizowane cele edukacyjne

- Edukacja w zakresie dziedzictwa kultury materialnej wsi, tradycyjnych zawodów, rękodzieła i twórczości ludowej
- Edukacja w zakresie produkcji roślinnej
- Edukacja w zakresie produkcji zwierzęcej
- Edukacja w zakresie przetwórstwa płodów rolnych
- Edukacja w zakresie świadomości ekologicznej i konsumenckiej

eprasa.pl b247e79bb6

El diablo rojo z morza Corteza

PIOTR WŁÓDARCZAK

Co jest ciekawego w Meksyku?

Najprostszą odpowiedzią na pytanie: „co jest ciekawego w Meksyku" jest jedno słowo: wszystko. Wspaniali ludzie, jedzenie, zwłaszcza wciąż egzotyczne dla nas tak zwane owoce morza (świeże, smaczne i tanie). Uliczne jadłodajnie z tymi wspaniałymi potrawami są wszędzie i jak soczewka skupiają życie społeczne. Meksyk to kolorowy, ale strasznie zaśmiecony kraj, gdzie wszystkie odpadki rzuca się wprost na ulicę i mieszkańcy nie widzą w tym żadnego problemu. Wspaniałe zabytki, specyficzny styl życia, ogromna korupcja i pewien element zagrożenia, związany z działalnością karteli narkotykowych, wojną gangów, nielegalnym przemytem narkotyków i ludzi, porwaniami i innymi podobnymi nieprzyjemnymi rzeczami. Tę adrenalinę związaną z zagrożeniem czuje się może trochę bardziej na północy kraju – na wyludnionych bezkresnych piaskach pustyni Sonora, w rejonie *Hermosillo, Ciudad Obregon*. Miasta leżą blisko zatoki Kalifornijskiej, czyli inaczej morza Corteza, a woda oceaniczna zawsze jest dla mnie pozytywną wartością.

Kałamarnica Humboltda

Ma barwę czerwono-brunatną i wielkimi stadami przemierza wody morza Corteza. W zatoce Kalifornijskiej zaczyna brakować rekinów i władze wprowadziły zakaz połowów na te drapieżniki szczytowe, więc na rybnych targach ich nie uświadczysz. Jeśli jest zakaz to znaczy, że rozkwitł czarny rynek na mięso rekinów i teraz kłusownicy trzebią ich populację, a szczątki rekinów: łby, kości, płetwy porzucają w masowych ilościach na dzikich plażach nad Pacyfikiem, które śmierdzą rybim odorem już z dużej odległości. Z kolei gdy brakuje w wodzie rekinów to panoszą się kałamarnice, które potrafią zaatakować człowieka, wciągnąć go swoimi długimi mackami (mają 8 macek pokrytych przyssawkami i 2 długie kurczliwe ramiona) w głębiny i dotkliwie pogryźć.

Kałamarnice nieraz atakują meksykańskich rybaków, którzy ze strachu i respektu nadali jej nazwę: *„el diablo rojo"*, czyli *czerwony diabeł.* Tak że tytuł wpisu nie odnosi się do mnie, choć pod wpływem ostrego słońca byłem trochę czerwony i miałem czerwone gacie na sobie. Kałamarnica żyje na głębokości do 1.200 metrów, porusza się za pomocą swoistego napędu odrzutowego,

eprasa.pl b247e79bb6

przemierza naprawdę duże odległości. Dzisiaj jest u wybrzeży Meksyku, a za krótki czas jest już w Peru, kilka tysięcy kilometrów dalej. Pływają w dużych stadach, potrafią zmieniać kolor skóry i dostosowywać się do warunków środowiska oraz w krytycznej sytuacji wyrzucają maskujący atrament. Wyglądają jak kreatury nie z tego świata, mają obły kształt, mnóstwo macek, a u ich podstawy ostry dziób z ostrymi zębami, które z łatwością przegryzają kości ryb. Pomimo grozy, jaką budzą, są rybacy specjalizujący się w połowach kałamarnic, a te cieszą się kulinarnym uznaniem wśród konsumentów. Są naprawdę dobre w sosie pomidorowym z cebulą i marchwią. Można kupić też ich mrożone odnóża.

Kraken – mit oceanicznego potwora...

…wziął się właśnie od kałamarnicy, głównie olbrzymiej, która potrafi osiągnąć długość do 20 metrów i wagę ponad 300 kg. To ona stała się pierwowzorem strasznego morskiego potwora, który nagle wynurza się z głębin, mackami oplata statek i wciąga go do wody wraz z marynarzami, po czym ślad po wszystkich zaginął.

Hmm... u mnie na Łazarzu, na naszym podwórku też był taki Kraken. Grubas wylatywał z klatki schodowej, obłapiał swoją ofiarę (tę, która była najbliżej niego) długimi i lepkimi łapskami, po czym wciągał ją do bramy, a w niej dochodziło do kradzieży wszystkich drobniaków, jakie ofiara miała w swoich kieszeniach, oraz jedzenia. Nasz podwórkowy Kraken potrafił wtargnąć nagle na boisko i porywał piłki, do piaskownicy i porywał wiaderka. Aż kiedyś został wreszcie upolowany i myśliwi obili mu gębę za blaszanymi garażami, i jego ostre zęby zostały stępione. No co? Takie było życie na Łazarzu.

Meksyk walczy z narkotykami i kapitanem Lasotą

Przynajmniej w teorii, na ulicach *Obregonu* czy *Hermosillo* widać uzbrojone po zęby konwoje pojazdów z *Federales*, którzy zwalczają mafię. Na lotniskach specjalne jednostki poszukują dealerów i kurierów z narkotykami w bagażu czy w żołądku. Czasem dochodzi do kuriozalnych sytuacji, w której osoba odkrywająca narkotyki i powiadamiająca o tym fakcie policję sama zostaje oskarżona i osadzona w meksykańskim więzieniu, co już samo w sobie jest straszne. Taki los spotkał naszego kapitana kontenerowca *Savannah – Andrzeja Lasotę*, który płynął z Kolumbii do Meksyku. W ładowni odkrył ze swoimi oficerami ok. 300 kg kokainy ukrytej w przewożonym koksie i powiadomił o tym służby. Prokurator aresztował całą załogę, po czym zwolnił wszystkich marynarzy, zatrzymał jednak kapitana i wtrącił go do więzienia pod zarzutem przemytu narkotyków, że to on wwiózł je na terytorium Meksyku. Jest takie prawo, że kapitan nie odpowiada za powierzone mu ładunki, nie on ładuje przecież towar na pokład, tak samo pilot samolotu nie odpowiada za bagaże podróżnych. Jednak nie w Meksyku, nie mieli kogo schwytać i oskarżyć, ale musieli się wykazać, więc

eprasa.pl b247e79bb6

aresztowano kapitana i koniec sprawy. To działo się w 2019 r., ale w lutym 2021 r. został w końcu uniewinniony przez meksykański sąd i zwolniony z więzienia, w którym siedział z żołnierzami karteli narkotykowych.

Jeździmy wśród narkotykowych pól

Budowaliśmy wielkie chlewnie na pustyni Sonora, z konstrukcji stalowych, i często poruszaliśmy się po górskich zakamarkach pustyni, po małych wioseczkach, wokół których uprawiano marihuanę. Mieszkańcy z reguły informowali nas o tym, gdzie rośnie i żeby tam niepotrzebnie się nie poruszać, bo to może rozzłościć strażników karteli. Raz nawet przytrafiła nam się swoista kontrola drogowa przeprowadzona przez uzbrojoną bandę. Co prawda wszystko odbyło się spokojnie i z kulturą, pytania w stylu: *gdzie jedziecie, co tu robicie, dlaczego wciąż kręcicie się po tym terenie?* Gdy dowiedzieli się, że pomagamy wznosić fermę trzody w okolicy, odpuścili i odjechali. Jestem pewny, że inwestor budujący tyle obiektów na niebezpiecznym terenie musiał najpierw dogadać się z mafiosami. A wśród wąskich dróg, po których hulał tylko wiatr i przenosił chmary piasku z miejsca na miejsce, ustawione były małe i lotne posterunki policji, żeby gonić przestępców w razie wezwania. Policjanci często siedzieli sobie w słońcu na krzesełkach i pijąc kawkę przyglądali się przejeżdżającym samochodom.

El Faro ginie w trójkącie bermudzkim

Wielki kontenerowiec pływający pod amerykańską banderą o nazwie *El Faro* zatonął wraz z całym ładunkiem i 33-osobową załogą w rejsie z *Jacksonville* na Florydzie do *San Juan* w Portoryko, niedaleko wysp *Bahama*. Wśród tych, którzy oddali życie na oceanie było 5 Polaków. Kontenerowiec został pochłonięty przez huragan *Joaqiun*, który atakował jednostkę 15-metrowymi falami przetaczającymi się przez pokład, które podtapiały statek i wyrywały z pokładu kontenery jak klocki lego. Wiatr wiał z prędkością ponad 240 km/h i kołysał statkiem jak korkiem na wodzie. Tyle, że korek jest niezatapialny, a *El Faro* był. Głównym winowajcą był kapitan statku *Michael Davidson*, który bazował na złych prognozach pogody (spóźnionych o kilka godzin) i uparł się, że to on ma tylko rację. Obrał więc kurs, który jego zdaniem miał pomóc w opłynięciu huraganu dookoła, a w rzeczywistości skierował jednostkę w sam środek rozszalałego żywiołu. Pomimo próśb swoich oficerów, którzy donosili mu o diametralnie pogarszającej się pogodzie i sytuacji, że płyną tak naprawdę w oko cyklonu, nie zmieniał kursu i nie chciał o tym słyszeć. Tak to jest, gdy ktoś uzna się za nieomylnego managera i pogrąży wszystkich. Iluż takich jest w naszych firmach, gdzie pracujemy? Tyle że możemy odejść z firmy, a marynarze już nie mogli.

Wyobraźcie sobie sytuację, w której widzicie jak powoli tonie wasz statek, olbrzymie fale przelewają się przez pokład, tysiące kontenerów wypadają za burtę, z każdym uderzeniem fal statek dogorywa, który płynie z dużym przechyłem na jedną z burt, a dolne pokłady są już zalane wodą. Wokół noc, ciemność i huragan, zero pomocy i nie ma już dla was ratunku, i o tym doskonale wiecie. Zostało wam 2-3 godziny życia, a potem nikt nigdy nie odnajdzie już waszych zwłok. Co wtedy zrobicie? Ja zrobiłbym chyba tak samo jak II oficer *Danielle L. Randolph* (to był dla niej pierwszy rejs po ukończeniu akademii), która nastawiła ekspres i zrobiła wszystkim gorącej kawy. Po prostu. I jeszcze się na mostku kłócili o to, kto chce kawę z cukrem, a kto ze słodzikiem, tak jakby dieta miała wtedy jakiekolwiek znaczenie?

I tak to jest już z tym Meksykiem, morzem i statkami. My, póki co, spędziliśmy kilka godzin na kutrze *Luis II* i *Pescador* i to przycumowanych do nadbrzeża. ■

eprasa.pl b247e79bb6

Walka z ASF w minionym sezonie łowieckim

Sezon łowiecki 2021/22 podsumowany: upolowano blisko 270 tys. dzików.

Jak wynika z danych Polskiego Związku Łowieckiego w sezonie łowieckim 2021/2022 stwierdzono 2003 upadki dzików, z czego najwięcej w województwach: podkarpackim (309), dolnośląskim (297) oraz wielkopolskim (211). Najmniej upadków odnotowano w województwach: świętokrzyskim (27), łódzkim (34) oraz opolskim (40). W ramach odstrzałów planowych indywidualnych oraz zbiorowych upolowano łącznie 130 883 dziki. W przypadku odstrzałów sanitarnych upolowano 136 142 dziki. Łącznie podczas odstrzałów sanitarnych oraz planowych upolowano ponad 269 tys. dzików.

W odstrzałach sanitarnych udział wzięło 1906 myśliwych, którzy skorzystali z przysługującego im na ten cel prawa do dodatkowego urlopu, wykorzystując łącznie blisko 9 tys. dni urlopowych. Niespełna 2 tys. myśliwych, którzy skorzystali z urlopów z tytułu odstrzałów sanitarnych stanowi niewielką grupę w porównaniu z wszystkimi myśliwymi, którzy zaangażowani byli w walkę z ASF i odstrzały sanitarne. Ponad 99% myśliwych dokonujących odstrzałów sanitarnych nie skorzystało z dodatkowych dni urlopowych i wykonywali powyższe zadania w ramach swojego czasu wolnego od pracy zawodowej.

Suma wszystkich wpisów w książce ewidencji i pobytu na polowaniu indywidualnym oraz w celu wykonania odstrzału sanitarnego to niemal 5 milionów indywidualnych wpisów (4 855 153), z czego 3 141 835 dotyczyły polowań planowych indywidualnych, a 1 713 318 dotyczyły wpisów wykonania odstrzału sanitarnego.

Informacja przekazane przez ZG PZŁ na podstawie materiałów Stacji Badawczej PZŁ w Czempiniu

RED.

eprasa.pl b247e79bb6

Codzienny posiłek i towar luksusowy

Popyt na mięso na świecie ciągle rośnie ze względu na rozwój gospodarczy i wzrost liczby ludności, tempo jego wzrostu jest jednak wolniejsze niż 10 lat temu. Wzrasta udział drobiu w strukturze spożycia mięsa. Nadal utrzymują się duże różnice pomiędzy krajami w spożyciu mięsa na głowę mieszkańca.

Chociaż kraje rozwijające się zamieszkuje pięć razy więcej ludzi niż kraje rozwinięte, spożycie mięsa jest tam tylko niecałe dwa razy wyższe.

W ciągu ostatnich 20 lat światowa konsumpcja mięsa zwiększyła się ponaddwukrotnie, sięgając 320 mln ton w 2018 r. Liczba ludności na świecie wzrosła, wzrosły też dochody. Obydwa te czynniki prawie w równym stopniu przyczyniły się do rosnącego popytu na mięso. To dobra wiadomość dla przemysłu mięsnego: przewiduje się, że do 2028 r. konsumpcja zwiększy się o kolejne 13%.

Jednak dla wielu ludzi na świecie mięso ciągle jest dobrem luksusowym, którego dostępność zależy od osiąganych dochodów. Globalny kryzys ekonomiczny wywołany pandemią Covid-19 dla wielu osób oznaczał gwałtowny spadek dochodów. Bank Światowy szacuje, że obecny kryzys zepchnie 97 mln ludzi poniżej granicy ubóstwa, a kolejne miliony zmagać się będą z poważnymi problemami finansowymi.

Dotyczy to także Chin, największego konsumenta mięsa na świecie. Covid-19 oraz inny patogen – wirus afrykańskiego pomoru świń, to główne przyczyny spadku konsumpcji wieprzowiny w 2020 r. Z powodu walki z pandemią gospodarka Chin wzrosła w 2020 r. tylko o 2,3% – był to najniższy wskaźnik od 1976 r.

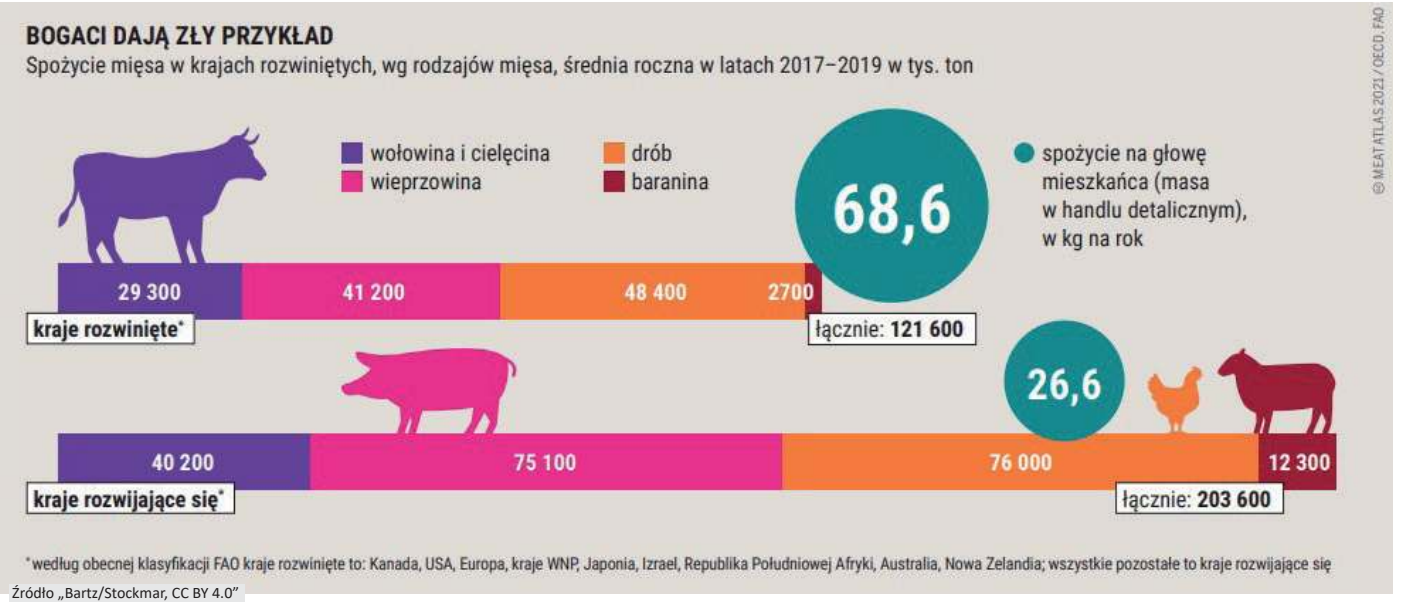
W większości rozwiniętych krajów świata spożycie mięsa od dziesięcioleci pozostaje na wysokim i w miarę stałym poziomie. W Niemczech każda osoba zjada średnio 60 kg rocznie, podczas gdy w USA i Australii – ponad 100 kg. W ostatnich kilku latach popyt na mięso w niektórych krajach rozwiniętych nieco spada z powodu niepokoju konsumentów oraz konsumentek o swoje zdrowie, dobrostan zwierząt i środowisko.

Największy wzrost spożycia mięsa nastąpi w krajach rozwijających się. Według OECD, zrzeszającej głównie kraje zamożne, do 2028 r. popyt na mięso w krajach rozwijających się wzrośnie czterokrotnie w porównaniu z krajami rozwiniętymi. Kraje rozwijające się startują z dużo niższego poziomu, ale liczba ich ludności rośnie znacznie szybciej. Niemniej jednak dodatkowe spożycie będzie tam ciągle stosunkowo niskie. Widać to wyraźnie w Afryce, gdzie ogólny popyt rośnie bardzo szybko, ale spożycie na osobę ma w ciągu najbliższych 10 lat wzrosnąć nieznacznie – z 17 do 17,5 kg rocznie.

Najludniejszy kraj świata, Chiny, konsumuje prawie jedną trzecią całego mięsa spożywanego na świecie i odpowiada za jedną trzecią wzrostu konsumpcji w ciągu ostatnich 20 lat, mimo że spożycie per capita jest tam ciągle o ponad połowę niższe niż w USA. Popyt w Chinach będzie prawdopodobnie nadal wzrastał, chociaż dużo wolniej ze względu na problemy z otyłością i prognozowanym spadkiem liczby ludności po 2030 r.

W Afryce i Azji spożycie mięsa przewyższy jego produkcję. Zwiększy się import, szczególnie w Afryce subsa-

eprasa.pl b247e79bb6



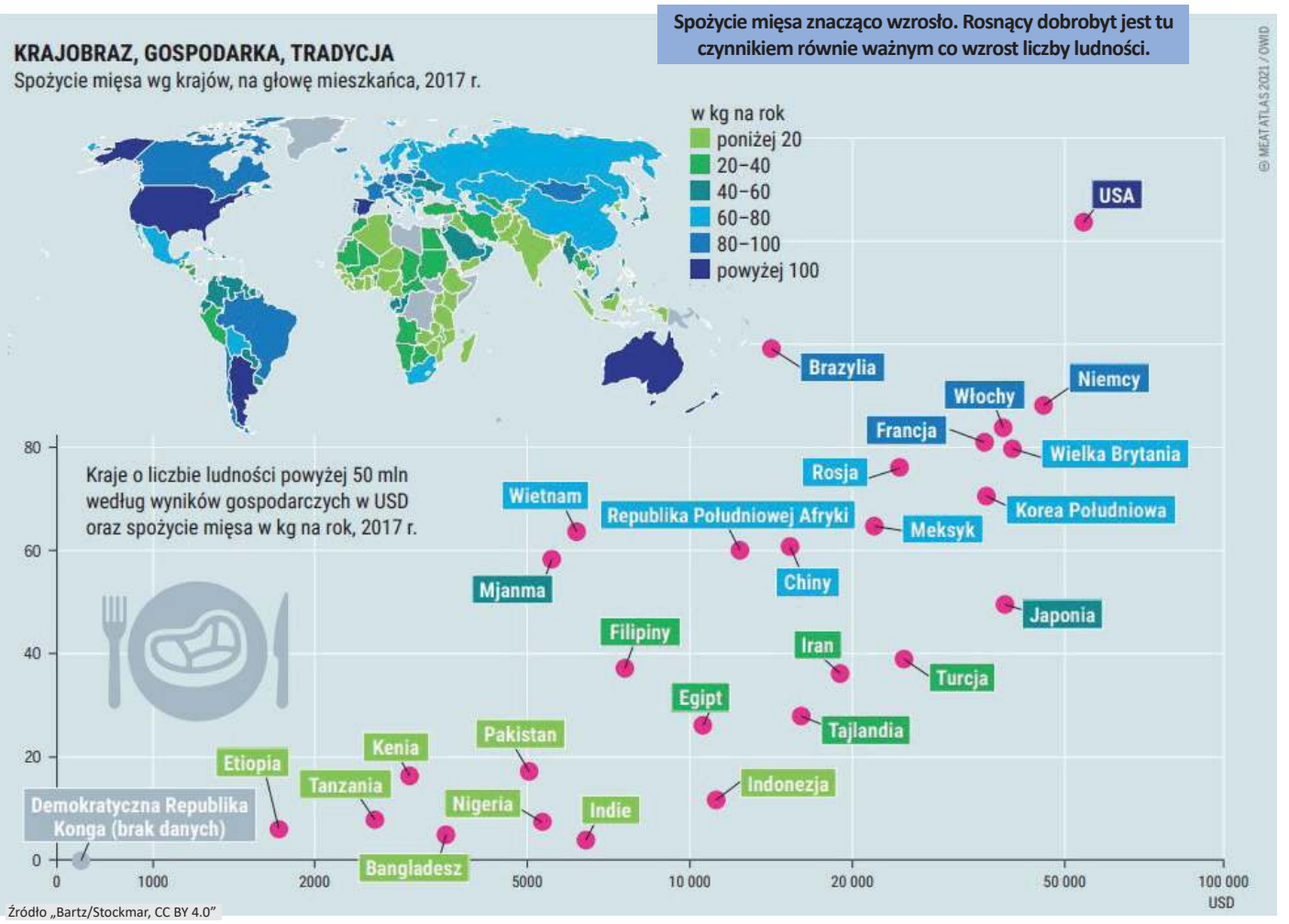
Źródło „Bartz/Stockmar, CC BY 4.0”

haryjskiej. Jednak globalny wzrost importu mięsa napędzany będzie przede wszystkim przez Azję (z wyłączeniem Chin). Oczekuje się, że w 2029 r. region ten odpowiadać będzie za około 56% światowego handlu mięsem.

Najważniejsze globalne trendy nie dotyczą w takim samym stopniu wszystkich rodzajów mięsa. Podczas gdy spada udział spożycia wołowiny i baraniny, ludzie jedzą coraz więcej wieprzowiny i drobiu. W ciągu następnej dekady sam drób odpowiadać będzie za mniej więcej połowę światowego wzrostu konsumpcji. Dla przykładu, w USA w ciągu ostatnich 30 lat spożycie wołowiny na głowę mieszkańca spadło o jedną trzecią, natomiast spożycie drobiu wzrosło ponaddwukrotnie. Wynika to między innymi z jego korzystniejszej ceny i mniejszej zawartości tłuszczu. W następnym dziesięcioleciu wieprzowina odpowiadać będzie za 28% wzrostu konsumpcji na świecie, głównie dzięki zwiększonemu spożyciu w Azji. Jednak w wielu krajach afrykańskich i azjatyckich spożywa się – ze względu na przekonania religijne – bardzo niewiele wieprzowiny.

Dane na temat ogólnego popytu i średniego spożycia na poziomie krajowym pokazują tylko część zagadnienia. W każdym kraju popyt różni się znacz-

Spożycie mięsa znacząco wzrosło. Rosnący dobrobyt jest tu czynnikiem równie ważnym co wzrost liczby ludności.



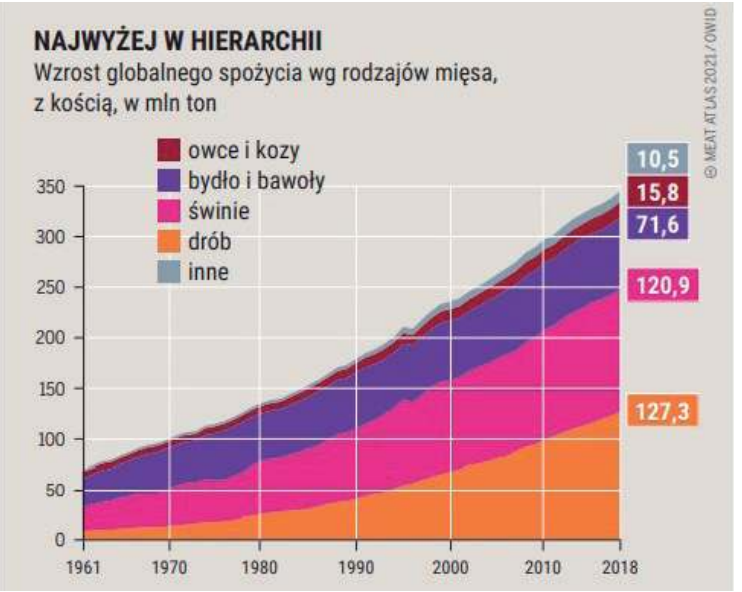
Źródło „Bartz/Stockmar, CC BY 4.0”

eprasa.pl b247e79bb6

nie w zależności od czynników społeczno-ekonomicznych. W regionach uprzemysłowionych spożycie mięsa na osobę zazwyczaj rośnie wraz z poziomem wykształcenia i dochodów. Poza tym kobiety i młodzież na ogół jedzą mniej mięsa niż mężczyźni oraz osoby dorosłe. Na przykład w Niemczech mężczyźni jedzą średnio dwa razy więcej mięsa dziennie niż kobiety. W USA – gdzie dieta jest na ogół bogata w mięso – mężczyźni i tak spożywają go o połowę więcej. W uboższych regionach świata ogromne rozwarstwienie dochodów znajduje odzwierciedlenie w spożyciu mięsa per capita. ■

Źródło: ATLAS MIĘSA 2022. Fakty i dane na temat zwierząt, które zjadamy. Fundacja im. Heinricha Bölla w Warszawie oraz Fundacja Instytut na rzecz Ekorozwoju, Polska

Zasada ogólna: im bogatszy kraj, tym więcej mięsa jedzą jego mieszkańcy. Jednak inne czynniki, na przykład klimat lub religia, też mają wpływ na poziom spożycia per capita.



Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach

zachodniopomorskiebazarek.pl

Stworzona z myślą o rolnikach i konsumentach strona internetowa zachodniopomorskiebazarek.pl oferuje możliwość tworzenia krótkich łańcuchów dostaw pomiędzy producentami a konsumentami. To doskonała, bezpłatna promocja rolników, producentów regionalnej i ekologicznej żywności, usługodawców, twórców rękodzieła oraz kół gospodyń wiejskich. I okazja dla konsumenta – na zakup w cenach producenta, bez dodatkowej marży.

ROLNIKU SKORZYSTAJ!
- ✓ bezpłatna rejestracja
- ✓ darmowa promocja

KONSUMENCIE SKORZYSTAJ!
- ✓ ciekawe oferty z Twojej okolicy
- ✓ zapomnij o marży, kupuj bez pośredników: od producenta - do konsumenta

JAK SIĘ ZGŁOSIĆ?
Rejestracja na stronie: zachodniopomorskiebazarek.pl
e-mail: zachodniopomorskiebazarek@zodr.pl
tel. 91 561 37 00

eprasa.pl b247e79bb6

Nasza specjalność – truskawka

Truskawki są najpopularniejszymi owocami jagodowymi uprawianymi w Polsce, a nasz kraj jest zaliczany do wiodących producentów w Unii Europejskiej. Udział powierzchni uprawy truskawek w całkowitym krajowym areale owoców jagodowych wynosi 27-28%.

Polska w produkcji truskawek zajmuje trzecią pozycję wśród krajów Unii Europejskiej, z 13% udziałem w unijnej produkcji, i trzynastą na rynku globalnym. Globalnym potentatem niezmiennie pozostają Chiny z produkcją przekraczającą 3,3 mln ton oraz w mniejszym stopniu Stany Zjednoczone ze zbiorami ponad 1 mln ton. W Unii Europejskiej, obok Polski, do grona największych producentów truskawek należy Hiszpania z 25% udziałem w unijnej produkcji i Niemcy z 14% udziałem.

Popularność uprawy truskawek w Polsce jest wynikiem korzystnych warunków glebowo-klimatycznych, popytu krajowego na owoce deserowe i przetwory owocowe oraz utrzymującego się zapotrzebowania ze strony konsumentów zagranicznych – przede wszystkim na truskawki mrożone. Konsumpcji truskawek sprzyja też rosnąca ich dostępność. Obecnie sezon na truskawki zaczyna się na początku drugiego kwartału (dzięki owocom pochodzącym z upraw szklarniowych) i trwa do późnej jesieni, gdy dostępne są owoce odmian powtarzających owocowanie.

Produkcja truskawek prowadzona jest przede wszystkim w mniejszych gospodarstwach rodzinnych, gospodarujących na plantacjach o powierzchni od 1 do 10 ha.

Uprawa truskawek charakteryzuje się wyraźną rejonizacją. Największe obszary uprawy są na terenie województwa mazowieckiego (53% ogólnokrajowej powierzchni uprawy truskawek), kolejne rejony z dużym areałem to województwo lubelskie (14%), świętokrzyskie (8%) oraz łódzkie (6%). W województwie lubelskim, pomimo znacznie mniejszego areału uprawy truskawek niż w województwie mazowieckim, zbiory tych owoców kształtowały się w ostatnich latach na poziomie zbliżonym do woj. mazowieckiego, tj. średnio 52 tys. ton. Ogółem w województwie mazowieckim i lubelskim zbiory truskawek stanowiły około 56% krajowej produkcji tych owoców.

W latach 2014-2020 krajowe zbiory truskawek, w zależności od urodzaju, wahały się od 146 tys. ton do 205 tys. ton. W 2021 r. zostały oszacowane na 156 tys. ton, a ich udział w krajowych zbiorach owoców jagodowych wyniósł 28%.

W Polsce zarejestrowanych jest około 50 odmian truskawek, które charakteryzują się m.in. zróżnicowanymi terminami owocowania. Popularnymi odmianami wczesnymi, które owocują już w maju, są m.in.: „Kama", „Kent", „Honeoye". Często spotykanymi odmianami średnio wczesnymi, owocującymi na przełomie czerwca i lipca, są m.in.: „Senga Sengana", „Elkat", „Onebor". Popularne późne odmiany to „Pandora" i „Bogota".

Znaczący wolumen krajowych zbiorów truskawek kierowany jest na eksport.

Do unijnego rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych została wpisana w 2009 r. truskawka kaszubska – produkt tradycyjny województwa pomorskiego. Ze względu na warunki dojrzewania, truskawkę kaszubską odróżnia od odmian uprawianych w innych regionach, większa zawartość cukru w owocach. Wynika to ze specyficznego mikroklimatu Pojezierza Kaszubskiego. Bardzo dobrze nadaje się na przetwory (dżemy, soki), jako dodatek do jogurtów oraz do konsumpcji bezpośredniej.

Ponadto na Liście Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez MRiRW, zawierającej produkty o wyjątkowych właściwościach, wynikających ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, znajdują się: truskawka z gminy Puławy, truskawka zwoleńska, truskawka kaszubska, truskawka buska faworytka i truskawka bielińska.

eprasa.pl b247e79bb6

W latach 2014-2021 za granicę sprzedawano od 54% do 70% krajowej produkcji tych owoców. W ubiegłym roku z Polski wyeksportowano 102 tys. ton truskawek, z tego 82,8 tys. ton mrożonych i 19,2 tys. ton świeżych. Ostatnio można zauważyć wzrost eksportu truskawek świeżych. Jednak nadal 88% przychodów uzyskuje się z wywozu owoców mrożonych.

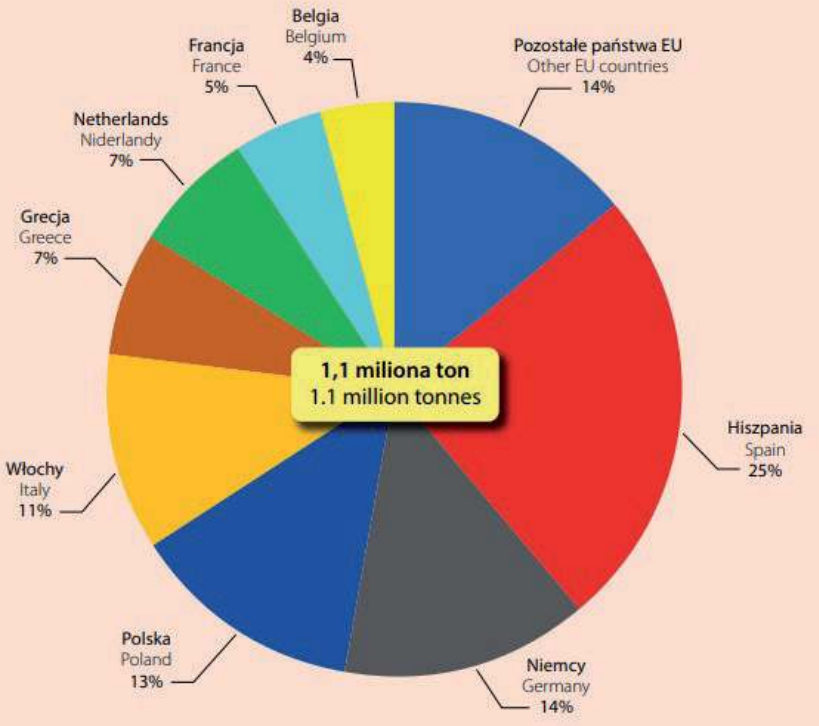
Największym odbiorcą truskawek mrożonych z Polski jest Unia Europejska. W 2021 r. na teren Wspólnoty trafiło 88% wolumenu eksportu tego produktu. Truskawki mrożone z Polski wywożono przede wszystkim do Niemiec, Niderlandów i Francji. Do tych krajów wyeksportowano około 53% łącznego wolumenu truskawek mrożonych.

Wywóz truskawek świeżych odbywa się na znacznie mniejszą skalę niż truskawek mrożonych. W latach 2014-2021 z Polski wyeksportowano od 6 tys. ton do 19 tys. ton truskawek świeżych, co stanowiło od 3% do 12% krajowych zbiorów truskawek. W 2021 r. dominującym kierunkiem wywozu były kraje pozaunijne (83% łącznego wolumenu) – głównie Białoruś oraz Rosja. Spośród krajów unijnych największy wolumen świeżych truskawek trafił do Niemiec, Czech i Belgii.

Truskawki odznaczają się bogatymi walorami smakowymi, będąc jednocześnie dobrym źródłem składników bioaktywnych. Zawierają znaczne ilości związków przeciwutleniających – po-

Struktura geograficzna zbiorów truskawek w UE-27

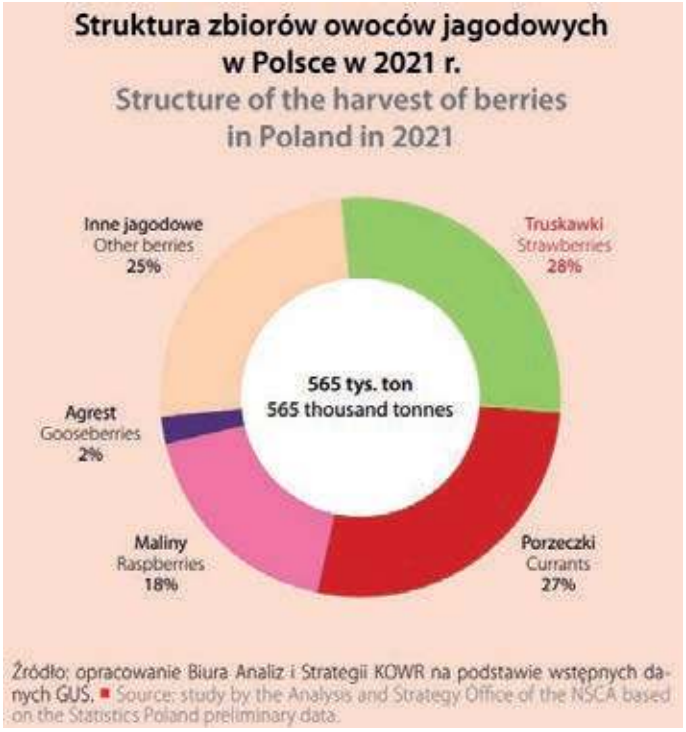
Geographical structure of the harvest of strawberries in the EU-27

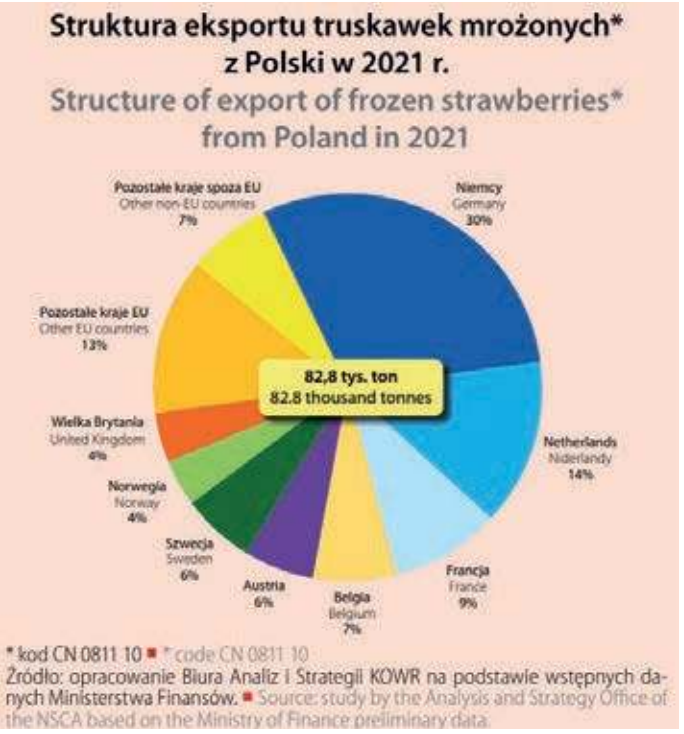


Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych EUROSTAT (data odczytu: 15.03.2022 r.) i GUS. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the EUROSTAT data (date of reading: 15.03.2022) and the Statistics Poland data.

Polska jest czołowym światowym eksporterem truskawek mrożonych. W latach 2014-2021 wywożono stąd rocznie 83-123 tys. ton truskawek mrożonych, co stanowiło 45-60% udziału w krajowych zbiorach truskawek.

eprasa.pl b247e79bb6





lifenoli (w tym antocyjanów) oraz witamin: A, C, E, K i witamin z grupy B. Spożywanie truskawek dostarcza organizmowi sód, potas, wapń i fosfor. Owoce te zawierają błonnik pokarmowy i stanowią źródło łatwo przyswajalnych węglowodanów przy niewielkiej wartości energetycznej. Dieta bogata w truskawki, z uwagi na zawartość w truskawkach składników bioaktywnych oraz ich właściwości antyoksydacyjne, przeciwzapalne, przeciwwirusowe, przeciwbakteryjne i przeciwnowotworowe, pozwala zapobiegać zakrzepom, miażdżycy, reakcjom alergennym oraz obniża poziom cholesterolu.

Nowe trendy w żywieniu sprawiają, że konsumenci stają się bardziej wymagający, poszukują żywności spełniającej ich oczekiwania, wysokiej jakości, bezpiecznej, o sprawdzonym pochodzeniu i dokonują zakupów z większą świadomością. Zwracają również dużą uwagę na autentyczność produktów. Konsumpcja truskawek wpisuje się we właściwie zbilansowane odżywianie.

KOWR, we współpracy z MRiRW, prowadzi na terenie całego kraju działania promujące polską żywność pod marką „Polska smakuje". Celem tych działań jest wsparcie polskiej gospodarki i polskich gospodarstw rodzinnych wytwarzających żywność. W trakcie kampanii szczególna uwaga skierowana jest na informację PRODUKT POLSKI, która wskazuje, że produkty zostały wytworzone w Polsce oraz na bazie krajowych surowców. ■

Źródło: Polish Food/Wiosna 2022, tekst: Biuro Analiz i Strategii KOWR

RED.

Na skutek kradzieży w ostatnich dwóch latach rolnicy stracili aż 2400 ciągników

W ubiegłym roku w wyniku kradzieży rolnicy stracili 1154 ciągniki i maszyny rolnicze, łącznie w okresie dwóch lat ukradziono ich już ponad 2400 sztuk. Mimo tego po spłacie finansowania część rolników rezygnuje z polisy AC, która zapewnia odszkodowanie na wypadek kradzieży, wykupując tylko obowiązkowe ubezpieczenie OC. To duży błąd, bo średnie ceny AC dla ciągników takich jak np. Ursus są o 5 proc. niższe niż przed rokiem, a 5-6 letnia maszyna jest wciąż warta kilkadziesiąt tysięcy złotych. W przypadku maszyn New Holland Model T, według danych CUK Ubezpieczenia, składka AC płacona w tym roku zaczyna się od 6 900 zł, a w przypadku John Deere Model 7000 to nieco ponad 6100 zł.

Każdego dnia w Polsce giną 4 wysokospecjalistyczne pojazdy rolnicze

Według danych Komendy Głównej Policji w 2021 roku skradziono aż 1154 ciągników i maszyn rolniczych. To prawie 100 miesięcznie. Jeżeli dodać do tego dane z roku 2020 roku okazuje się, że codziennie w Polsce giną 4 wysokospecjalistyczne pojazdy rolnicze. W ubiegłym roku 510 przypadków zakwalifikowano do art. 279 § 1 Kodeksu Karnego, czyli kradzieży z włamaniem. Najwięcej spraw prowadziły Komenda Wojewódzka Policji we Wrocławiu – 165 oraz KWP w Radomiu – 113. Najmniej kradzieży – 35 odnotowała z kolei KWP w Gorzowie Wlkp. Kilka spraw trafiło też do CBŚP.

Obowiązkowe OC to nie wszystko

Ciągniki rolnicze to drogie maszyny. Ich

eprasa.pl b247e79bb6

koszt może wynosić od kilkuset tysięcy do nawet kilku milionów złotych w przypadku najbardziej wydajnych i nowoczesnych urządzeń wielofunkcyjnych. Z tego powodu większość takich pojazdów jest ubezpieczona, a w przypadku tych leasingowanych czy kredytowanych jest to wręcz obowiązkowe. Niestety, rolnicy często zabezpieczają taki sprzęt jedynie do wysokości kredytu. Po spłacie finansowania niektórzy rezygnują z AC, które zapewnia wypłatę odszkodowania po ewentualnej kradzieży, pozostawiając sobie wyłącznie obowiązkową polisę OC. To duże niedopatrzenie, bo nawet kilkuletnia maszyna jest wciąż warta kilkadziesiąt tysięcy złotych, a cena polisy chroniącej przed kradzieżą dla przykładowo popularnej marki Ursus jest średnio o 5% niższa niż w marcu 2021 roku.

- *Koszty pakietu ubezpieczeń na ciągnik rolniczy, czyli OC, AC i NNW, mimo wysokich cen takich pojazdów, są relatywnie nieduże. Dla przykładu: w przypadku popularnej maszyny Zetor Major 80, czyli uniwersalnego, nowoczesnego ciągnika o mocy 75 KM o wartości 200 tys. zł brutto, cena polisy waha się od 1300 zł do około 3000 zł. Różnice wynikają z zakresu ubezpieczenia, a także z różnych stawek w poszczególnych towarzystwach. Porównanie cen i zakresów pozwala jednak znaleźć optymalne ubezpieczenie w korzystnej cenie* – mówi Kamila Grandzicka z CUK Ubezpieczenia.

Za ile New Holland, a za ile John Deere

Koszty polis AC w przypadku ciągników rolniczych mocno się różnią w zależności od towarzystwa ubezpieczeń. Dla przykładu w przypadku maszyn New Holland Model T (8.390 Auto Command 17.5t wersja 1C 100 03/390, 8700 ccm – 286kw) o wartości 990.000 zł według danych CUK Ubezpieczenia składka AC płacona w tym roku zaczyna się od 6 900 zł, ale w innym towarzystwie ubezpieczeń może wynieść nawet prawie 25 000 zł. John Deere Model 7000 (R 16.0T wersja 7250R, 6800 ccm – 184 kw) o wartości 900.000 zł najniższa możliwa składka AC to nieco ponad 6100 zł, ale może też wynieść ponad 22 500 zł. Warto więc porównywać ceny ubezpieczeń takich maszyn w multiagencji mającej oferty wielu ubezpieczycieli.

Na wysokość składki mają wpływ takie parametry jak wiek klienta, kod pocztowy oraz historia polisowo-szkodowa. Towarzystwa ubezpieczeniowe w odmienny sposób oceniają też ryzyko, stąd tak duże różnice w wielkości składki.

Przedłużając ochronę na już posiadany ciągnik lub ubezpieczając nowy, właściciel powinien sprawdzić, co obejmuje zakres ubezpieczenia. W niektórych ofertach wypłata odszkodowania następuje bowiem także w przypadku kradzieży części maszyny lub jej wyposażenia.

Przed czym uchroni polisa?

Poza kradzieżą ubezpieczyciele wypłacają odszkodowania na skutek np. katastrofy żywiołowej, zderzenia ze zwierzęciem, działania zwierząt, aktu wandalizmu czy zderzenia z innym pojazdem lub przedmiotem. W przypadku uszkodzenia i likwidacji szkody z AC dostępne są najczęściej warianty: serwisowy, kosztorysowy (wycena ubezpieczyciela) lub naprawa w sieci partnerskiej ubezpieczyciela. W niektórych przypadkach oferowane są części oryginalne, a w tańszej wersji polisy-zamienniki.

- *Część ubezpieczycieli bardzo dokładnie opisuje w Ogólnych Warunkach Ubezpieczenia (OWU) ryzyka, których wystąpienie pozwala na wypłatę odszkodowania. Pojawiają się np. zapisy o kolizji z drzewem, wjechaniu w dziurę, pożarze, zatopieniu, wybuchu czy wystąpieniu niecodziennych zdarzeń. Może to być np. przegryzienie kabli przez gryzonie czy uderzenie kamienia w szyberdach. Precyzyjne zapisy to zaleta polisy, ale niektóre sformułowania mogą budzić wątpliwości ubezpieczonych. W takiej sytuacji najlepiej skonsultować się z doradcą, który pomoże w zrozumieniu niuansów i porówna zakresy różnych ofert. Dzięki temu można zyskać także dodatkową ochronę czy wsparcie. Przykładem jest assistance dodawane do polisy przez niektórych ubezpieczycieli*.

Poza zakresami ochrony w OWU znajdują się tzw. wyłączenia, czyli sytuacje, w których do wypłaty odszkodowania nie dojdzie. Warto je dokładnie przeanalizować, bo tutaj także pojawiają się różnice w ofertach poszczególnych towarzystw. Trzeba również zdawać sobie sprawę, że inflacja i wzrost cen powodują, że drożeją także ciągniki, również te używane. Rolnicy powinni więc sprawdzić czy posiadana przez nich polisa pokryje koszt zakupu nowej maszyny w przypadku kradzieży już użytkowanej.

Źródło: Brandscope

eprasa.pl b247e79bb6

Naukowo o kotach

Na pytania o zachowanie kotów: dlaczego lubią siedzieć w pudełkach, czym mruczą, po co im ogon i skąd u nich tendencja do ugniatania podłoża – odpowiadają naukowcy z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

Dr n. wet. Natalia Sowińska oraz Dorota Główny z Wydziału Medycyny Weterynaryjnej i Nauk o Zwierzętach Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu zebrały najczęstsze pytania frapujące miłośników kotów z poznańskiego profilu „Twój kot piłby whisky".

Dlaczego koty lubią siedzieć w pudełkach?
Choć opiekunowie zwierząt chętnie kupują swoim pupilom często kosztowne zabawki, drapaki, legowiska, koty zdecydowanie wolą kartony po prezentach. Wchodzą do najmniejszych pudełek, wypełniają je sobą niemal w całości, jakby stały stan skupienia nie istniał w ich przypadku. Jak wyjaśniają weterynarze, kartony, szuflady czy miski stają się swego rodzaju przestrzenią osobistą i nie należy kota na siłę wyciągać lub, co gorsza, wytrząsać. Ciasne przestrzenie dają zwierzakowi możliwość schronienia, poczucie bezpieczeństwa i ciepło. Instynkt drapieżnika nakazuje kotu pozostać niezauważonym przez swoją ofiarę, aby móc wyskoczyć z kryjówki nagle i skutecznie.

„Pamiętajmy jednak, że nadmierne chowanie się, unikanie kontaktu czy brak zainteresowanie otoczeniem może oznaczać stres, a nawet poważną chorobę. Nigdy nie lekceważmy potrzeb swojego pupila i bądźmy czujni na wszelkie odstępstwa od normy" – radzą ekspertki.

Czym kot mruczy? Jaki jest mechanizm i jakie spełnia funkcje?
Mruczenie to umiejętność, którą pochwalić się mogą jedynie niektóre kotowate. Uważa się, że mruczenie jest wynikiem wibracji strun głosowych, które są wprawiane w ruch przez mięśnie krtani, jednak mechanizm mruczenia nadal pozostaje nie w pełni rozwikłaną zagadną. Mruczą koty, które mają w pełni skostniają kość gnykową, czyli m.in. kot domowy, gepardy, rysie, pumy. U przedstawicieli rodziny panter z kolei kość gnykowa nie skostniała całkowicie, dlatego tygrysy, lwy czy pantery zamiast mruczeć, ryczą.

Mruczenie spełnia wielorakie funkcje, tłumaczą autorki zestawienia. Takie dźwięki wydają koty nie tylko jako szczęśliwe i głaskane, ale także zestresowane i cierpiące. Niskie częstotliwości kociego mruku (od 25 do 150 Hz) mają właściwości uspokajające i uzdrawiające. U mruczącego kota wrasta poziom endorfin, które poprawiają kotu nastrój. Również właściciele kotów są mniej narażeni na stany depresyjne i choroby układu sercowo-naczyniowego. Mruczenie służy kotom także w komunikacji, na przykład w czasie wzajemnej pielęgnacji. Za pomocą mruczenia koty też porozumiewają się z opiekunami. Pomrukiwaniem kot do-

eprasa.pl b247e79bb6

maga się pieszczot, zabawy czy posiłku. Udowodniono, że w takich sytuacjach koty mruczą, dopóki nie osiągną swojego celu, co uznać można niemal za jawne wykorzystywanie ludzkiej słabości do kociego wdzięku.

Po co kotu ogon i czy bez ogona potrafi normalnie funkcjonować?

Koci ogon jest wielofunkcyjny. Jak wyjaśniają weterynarki, stanowi on dla kota ważny element równowagi, dzięki któremu kot jest w stanie chodzić bez zachwiania po cienkim płocie, a także wskakiwać na stoły i coraz to wyżej zawieszone półki w naszych mieszkaniach.

„Z ruchów ogona jesteśmy w stanie wyczytać wiele kocich emocji. Przechadzanie się pomiędzy nogami opiekuna z uniesionym wysoko ogonem oznacza zadowolenie, powitanie lub domaganie się uwagi. Kot poruszający ogonem szybko na boki wyraźnie przekazuje nam swoje niezadowolenie, irytację czy nawet złość. Kot z nastroszonym ogonem czuje się zagrożony i próbuje powiększyć rozmiar swojego ciała przed napastnikiem. Nie warto wówczas kota dotykać" – radzą autorki, zaznaczając jednak, że niemożliwe jest odczytanie mowy kociego ciała jedynie po ruchach ogona.

Ekspertki przypominają o istnieniu kotów Manx, których cechą rasową jest brak długiego ogona. Koty takie mają tak zwany ogon szczątkowy. „Warto przyjrzeć się zdrowiu tej rasy, bowiem koty Manx mogą być predysponowane do chorób związanych z układem kostnym lub problemów neurologicznych" – przyznają. Dodają, że ogon nie jest kotom niezbędny do codziennego funkcjonowania. Po utracie ogona kot poradzi sobie nie gorzej od swoich zdrowych kolegów, będzie to natomiast wymagało chwili nauki i cierpliwości.

Dlaczego kot ugniata łapkami zanim się położy?

Natalia Sowińska i Dorota Główny odnoszą się również do powszechnego zachowania kota ugniatającego łapkami koc, posłanie lub brzuch opiekuna. Potwierdzają, że takie zachowanie można zaobserwować już u nowonarodzonych kociąt, które ssąc mleko ugniatają łapkami brzuch matki, tym samym pobudzając jej gruczoły do produkcji mleka. Hormonem wydzielanym w reakcji na taki bodziec jest oksytocyna, która usprawnia laktopoezę. Przyjmuje się także, że kot w ten sposób znaczy terytorium. Na łapach między poduszkami kot posiada gruczoły łojowe, dzięki którym może zostawić zapach na ugniatanych przedmiotach lub na nas oraz oznaczyć je jako swoją własność.

„Niektórzy uważają, że często po prostu kot usiłuje zwrócić na siebie uwagę. Czasem chcą wyprosić głaskanie lub drapanie za uchem lub, jak wszyscy wiemy, koty doskonale znają swoje pory karmienia. Może właśnie nadeszła i jesteśmy spóźnieni z kocim posiłkiem całe dwie minuty?" – żartują autorki popularnonaukowej publikacji.

Czy koty potrafią „szczekać"?

Ekspertki obserwują, że koty mogą posługiwać się bardzo szeroką gamą dźwięków, od mruczenia, przez miauczenie i syczenie, aż do groźnych odgłosów walki. Niektóre dźwięki mogą przypominać nawet szczekanie psa. Podłoża kociego „szczekania" można poszukiwać w instynkcie łowieckim, ponieważ są to odgłosy, które wiążą się z wynajdywaniem i chwytaniem zdobyczy. Koty, które są wypuszczane na dwór często wydają podobny do szczeknięcia dźwięk tuż przed schwytaniem ofiary.

Według behawiorystów szczekanie może być też oznaką frustracji, gdy kot widzi potencjalną zdobycz w swoim zasięgu, lecz nie może się do niej dostać. „Nie oznacza to jednak, że musimy zacząć wypuszczać kota na zewnątrz, wystarczy zadbać o jego potrzeby behawioralne w domu i urozmaicić środowisko zabawkami czy kryjówkami" – podkreślają weterynarki.

Czy koty mają sny i o czym mogą śnić?

Koty przesypiają około 16 do nawet 20 godzin w ciągu doby. Specjaliści wyróżnili trzy fazy kociego snu. Jest to sen płytki, głęboki oraz faza REM. „Właśnie we śnie płytkim kot spędza większość czasu. Przyrównać to można do naszej popołudniowej drzemki. Możemy u czworonoga zauważyć ruchy uszu, co wskazuje na to, że kot jest cały czas czujny i chociaż przymyka powieki i rozluźnia częściowo mięśnie, cały czas odbiera bodźce z otoczenia i jest gotowy do ataku lub ucieczki" – wyjaśniają ekspertki.

W fazie snu głębokiego ustaje kocia czujność, jednak porą na marzenia senne jest faza REM. Zajmuje ona od 20 do 30 procent kociego snu. Można wówczas zauważyć mimowolne ruchy łapek, drganie wąsów czy ogona, a nawet wydawanie dźwięków. „To właśnie jest oznaką, że prawdopodobnie nasz kot zapadł w sen. Zwierzak wówczas odpręża się i regeneruje, nie należy go budzić. Prawdopodobnie kocie sny powstają na podobnej zasadzie, co ludzkie, więc możliwe, że koty śnią o tym, co je spotkało w niedalekiej przeszłości. Mogą to być akrobacje na firankach, szalona pogoń za czerwony punktem na ścianie czy też świeże przysmaki pachnące rybą" – wyliczają weterynarki. Przyznają jednak, że zagadnienie kocich marzeń sennych pozostaje nadal pełne tajemnic, które wyjawić mogłyby tylko same koty.

Źródło: Serwis Nauka w Polsce – www.naukawpolsce.pap.pl

eprasa.pl b247e79bb6

Drony w walce z omacnicą

Rozpraszanie nad polem kukurydzy, przy pomocy drona, preparatów z kruszynkiem to dobry sposób zwalczania omacnicy prosowianki.

BOGUSŁAWA BERNER

Drony stanową istotną alternatywę dla ręcznej aplikacji biologicznego środka ochrony roślin. Zaletą tego sposobu, w porównaniu do zastosowania maszyn naziemnych, jest brak ugniatania gleby i uszkadzania roślin. Badania pokazują, że użycie bezzałogowych statków powietrznych jest niedrogie, a może okazać się również skuteczne i precyzyjne, jak w przypadku metody ręcznej. Może stanowić również alternatywę dla stosowania chemicznych środków ochrony roślin. Wadą tej metody jest niska wydajność, ograniczona ładowność oraz krótki czas lotu drona. Ważne też są względy bezpieczeństwa podczas pracy w trybie autonomicznym ruchu drona na przeszkody terenowe.

Groźna omacnica

W wielu regionach Polski kukurydza zdominowała strukturę zasiewu gospodarstw. Najgroźniejszym szkodnikiem tej rośliny w Polsce jest omacnica prosowianka (rys. 1.) Spotykana jest na terytorium całego kraju. Walka biologiczna z omacnicą prosowianką polega na zastosowaniu biopreparatów, których składnikiem są larwy oraz poczwarki kruszynka (rys. 2.).

Kruszynek ma duże znaczenie w gospodarce. Jest to jeden ze sprzedawanych i stosowanych środków biokontroli. Kruszynek to mikroskopijnych rozmiarów błonkówka, owad z rodzaju *Trichogramma*, której larwy rozwijają się w jajach wielu motyli (rys. 3.). Wykorzystywany jest do biologicznej kontroli populacji wielu szkodników upraw, w tym także do walki biologicznej z omacnicą. Konieczne jest jej zwalczanie z uwagi na duże i systematycznie rosnące znaczenie na coraz większej liczbie plantacji.

Podstawą zwalczania omacnicy prosowianki jest znajomość biologii szkodnika i prawidłowy system monitoringu uprawy. Trudnym zagadnieniem jest to, kiedy tak naprawdę powinno się wykonać zabieg zwalczający szkodnika. Należy prowadzić zaostrzoną obserwację w okresie od połowy czerwca do końca sierpnia, gdyż w tym okresie motyle składają jaja. Ten groźny szkodnik uszkadza wszystkie nadziemne części roślin. W wyniku żerowania łamią się łodygi kukurydzy oraz zasychają wiechy, przez co skraca się okres pylenia kukurydzy, co w konsekwencji prowadzi do pogorszenia się jakości plonu. Ważne jest usuwanie pozostałości po żniwach z pola, gdyż gąsienice mogą się w nich ukryć. Gąsienice w maju przędzą kokony i przepoczwarzają się, wylatując w czerwcu. Samice motyli składają jaja w lipcu. Gąsienica zaraz po wylęgnięciu przechodzi na kolbę i przegryza ją, następnie przegryza się do łodygi. Omacnica prosowianka żeruje w liściach, które okrywają kolby. Skutkiem tego jest ich zbielenie i zaschnięcie.

Na ratunek kruszynek

Naziemne metody aplikacji kruszynka powodują uszkodzenia roślin, co skutkuje obniżeniem plonu oraz wpływa na pogorszenie jego jakości. Powoduje to w konsekwencji znaczne straty ekonomiczne, dlatego poszukiwane są metody skutecznego i efektywnego ekonomicznie zwalczania tego szkodnika.

Preparat z kruszynkiem należy stosować na zainfekowane rośliny poprzez rozpraszanie go podczas przelotu drona w ściśle określonym czasie, regularnie obserwując występowanie motyli, najczęściej w I lub II dekadzie lipca i w razie potrzeby powtórzyć po tygodniu. Zawieszki rozmieszcza się w uprawach, w ilości ok. 30-50 sztuk/ha, w zależności od stadium rozwoju omacnicy. Ta metoda, podobnie jak pozostałe sposoby ręcznego rozpraszania kruszynka, jest bardzo czasochłonna i mało wydajna, ok. 1 ha h^{-1}. Aby usprawnić i przyspieszyć nanoszenie kruszynka na uprawy, opracowywane są metody przeznaczone do tego celu. Przydatne są w nich biodegradowalne kapsułki.

Aplikacja z drona

Kompletny dron wraz ze zbiornikiem zawierającym aplikator przedstawiono na rys. 5. Wirnikowiec zasilany jest przez akumulator listowo-jonowy o napięciu

Rys. 1 Gąsienice szkodnika zwanego omacnicą prosowianką

Rys. 2 Błonkówki, kruszynki, maja zaledwie 1mm długości, ale są niesamowite w swym działaniu

eprasa.pl b247e79bb6

Rys. 3 Kruszynki, naturalnie niszczą jaja szkodnika, czarny kolor jaj oznacza, że są one spasożytowane i gąsienice omacnicy się nie wylęgną

24V i pojemności 10 Ah. Wyposażony został on w system autonomicznego lotu Pixhawk, z możliwością precyzyjnego planowania trasy przelotu, oraz odbiornik GPS, zapewniający precyzyjne określenie pozycji drona z dokładnością do ok. 30-60 cm. System umożliwia też automatyczne uruchamie się konsoli sterującej aplikatorem, dozowanie biopreparatu, tak aby dron spuszczał kapsułki w dokładnie zaplanowanych miejscach. Wewnętrzny układ sterujący, zamontowany w konsoli sterującej wyrzutnikiem spełnia funkcje autokontroli, w przypadku braku kapsułki na wyjęciu dozownika po wystąpieniu impulsu sterującego spowoduje, że tarcza zbiornika się uruchomi i będzie dozować następne kapsułki z biopreparatem na wyjściu zbiornika. Gwarantuje to bezbłędną ilość aplikacji środka w postaci kapsułek na wszystkich żądanych miejscach na polu. Strumień powietrza generowany przez śmigła drona dodatkowo zapewniają zabezpieczenie przed znoszeniem kapsułek na skutek bocznego wiatru, co może spowodować nierównomierne rozłożenie preparatu. Aplikatory do rozrzucania kapsułek z kruszynkiem mogą mieć konstrukcje jednodyszowe lub wielodyszowe.

Proponowane są już konstrukcje aplikatorów mocowanych na małych dronach o maksymalnej masie startowej do 25 kg, do aplikacji larw kruszynka w kapsułkach. Pozytywne wyniki badań nad lotniczą aplikacją kruszynka za pomocą drona spowodowały, że ta metoda zwalczania omacnicy w uprawach stała się popularna. Dron wyposażony w śmigła, które napędzane są obrotami wirników drona, wytwarza siłę nośną. Usługi zabiegów z użyciem bezzałogowego statku powietrznego są oferowana przez wiele firm. Zawiera on larwy kruszynka w różnym stadium rozwoju. Wiatrakowiec rozsiewa preparat nad powierzchnią przelotu roboczego ze zbiorników zamontowanych na końcach belek znajdujących się pod wirnikiem. Nalot odbywa się na jak najniższej, bezpiecznej wysokości 5-10 metrów. Szacuje się, że pokrycie preparatem 80 ha powierzchni pola zajmie około 45-60 minut. Nalot wspomagany jest nawigacją GPS, pozwalająca na w miarę równomierne pokrycie powierzchni pola. Ze względu na wykorzystanie naprowadzania GPS jedynie jako wskazówek dla pilota (system wspomagania prowadzenia, brak autopilota) oraz stosunkowo dużej prędkości przelotowej 100-140 km·h^{-1}, powoduje, że zabieg taki może być mało precyzyjny (nakładanie pasów aplikowanego materiału lub pozostawianie powierzchni niepokrytych preparatem). Również problemem w tego typu nalotach są powierzchnie pola znajdujące się w pobliżu drzew (krawędzie pól wzdłuż dróg czy nieużytków), wymuszające zwiększanie wysokości nalotu. Wykorzystanie dronów do rozpraszania kruszynka nad uprawami pozwala na precyzyjne i szybkie rozłożenie preparatu. ■

Rys. 4, Samobieżny, mechaniczny rozrzutnik kapsułek z kruszynkiem. Program steruje równomiernym wyrzucaniem kulek. Dokładność jest kluczowa w biologicznej ochronie roślin. Dron rozrzuci kruszynka, aby pasożytował jaja szkodnika kukurydzy

Rys. 5 Bezzałogowy statek powietrzny, dostosowany do aplikacji biopreparatu. Posiada zbiornik na żywe osobniki kruszynka zamknięte w kulach

eprasa.pl b247e79bb6

Jak kupować ule, aby służyły nam długie lata? ULE POLIURETANOWE (2)

W pasiekach stacjonarnych konstrukcje poliueratanowe można użytkować długie lata.

DAREK KARWAN

Malować nie malować – oto jest pytanie?

Wśród samych producentów uli poliuretanowych zdania w tej materii są podzielone. Jedni uważają, że malowanie uli jest w tym przypadku zbędne, inni, że można używać jedynie farb akrylowych, a trzecia grupa uważa, że można malować poliuretan tak samo jak elementy wykonane z drewna. Pszczelarze, którzy użytkują ule poliuretanowe również reprezentują różne poglądy w tej sferze. Wszyscy jednak zgadzają się co do tego, że ule bez powłoki zabezpieczającej bardzo szybko zmieniają kolor pod wpływem promieni UV. Nie jest to cecha, która powoduje obniżenie wartości ula, jednak szczególnie w pasiekach, gdzie ule ustawione są bardzo blisko siebie jest zauważalne błądzenie pszczół. Przyczynia się do tego praktycznie taka sama barwa wszystkich uli.

Drugi zauważalny mankament jest związany ze zmianami w samym materiale. Pokrywa się on cienką warstwą pyłu, który łatwo można usunąć, ale problem powraca i jest obecny przez cały czas. Niektórzy pszczelarze nazywają to zjawisko „utlenianiem się" poliuretanu i upatrują w tym przyczynę utraty wytrzymałości całej konstrukcji. Zjawisko „łuszczenia się" poliuretanu jest widoczne po zaledwie paru dniach ustawienia uli na toczku i nasila się w dni słoneczne. Dlatego warto pomalować takie konstrukcje i zabezpieczyć je przed promieniowaniem słonecznym.

Do pomalowania uli poliuretanowych można użyć farb akrylowych lub ftalowych. Zanim jednak użyjemy farb, warto staranie odtłuścić wszystkie elementy przeznaczone do malowania. Do odłuszczenia wystarczy zwykły aceton, ale lepiej użyć alkoholu izopropylowego. Proponuję także przeprowadzić próbę środków użytych do odtłuszczenia i rozcieńczenia farb na małym fragmencie ula, aby zapobiec ewentualnym niepożądanym skutkom. Należy przede wszystkim zwrócić uwagę na rozcieńczalniki użyte do przygotowania farb, ponieważ działają one najdłużej na powierzchnię uli.

Niektórzy użytkownicy takich konstrukcji wskazują na dość istotny fakt. Zanim pomalujemy ule warto je wystawić na działanie promieni UV, na dwa, trzy tygodnie. Po tym okresie odtłuszczamy i malujemy dwukrotnie farbą. Taki zabieg ma podnieść skuteczność powłoki malarskiej poprzez naturalne zmatowienie podłoża.

Odkażanie

Problemem, który podnoszą ewentualni przyszli użytkownicy uli poliuretanowych jest ich dezynfekcja. Uli takich nie możemy pod żadnym pozorem opalać palnikiem gazowym! Wszelkie prace związane z odkażaniem możemy prze-

eprasa.pl b247e79bb6

prowadzać przy użyciu środków chemicznych. Najpopularniejszym związkiem jest oczywiście wodorotlenek sodu (soda kaustyczna) NaOH, który można użyć w roztworze 2-3% do przemycia wszystkich wewnętrznych części ula. Przed takim zabiegiem należy mechanicznie usunąć wosk i propolis, a po zabiegu obficie przemyć bieżącą wodą i wysuszyć. Proponuję jednak zamiast wodorotlenku sodu, który jest mocną zasadą, użyć czystej wody. Po mechanicznym oczyszczeniu, elementy uli ustawiam na specjalnym wieszaku i przy użyciu myjki ciśnieniowej usuwam wszystkie pozostałe nieczystości. Warto dodać, iż nie należy używać myjki ciśnieniowej z końcówką o najmniejszym strumieniu wody, ponieważ może dojść wówczas do uszkodzenia konstrukcji uli. Następnie suszę wszystkie elementy i przy użyciu spryskiwacza ogrodowego dezynfekuję alkoholem izopropylowym wnętrze uli. Po wyschnięciu wszystkie elementy są czyste, odkażone i ule mogą być zasiedlone bez zwłoki. Poza tym, brak użycia mocnej zasady, czyli jednak związku bardzo silnie oddziałującego na środowisko, jest również godne polecenia.

Odrobina dziegciu

Niewątpliwie ule poliuretanowe posiadają szereg zalet związanych z bardzo dobrym dopasowaniem wszystkich elementów, stosunkowo niską masą oraz szerokim asortymentem dodatkowego wyposażenia. Jednak poliuretan to materiał sztucznie wytworzony, który nie jest w stanie wchłonąć ani grama wilgoci i przy niesprawnej wentylacji uli może i często dochodzi do skraplania się pary wodnej, która bardzo negatywnie wpływa na rodziny – zwłaszcza zimujące. Dodatkowo ule takie nie posiadają żadnych łączeń i naturalnych dziur, sęków i wgłębień. Z jednej strony jest to pożądane i ul wygląda bardzo schludnie, jednak z punktu widzenia organizmów żyjących w pewnej symbiozie z rodziną pszczelą, poliuretan nie jest najlepszym materiałem. Dla przykładu wszystkim dobrze znany Zaleszczotek (*Chelifer cancroides (L.)*) jest naturalnym wrogiem *V. destructor* i osobiście widziałem jak rozprawia się z samicą usuniętą z odwłoka robotnicy. Pajęczaki te nie stanowią żadnego zagrożenia dla pszczół, jednak aby mogły „pomagać" rodzinie pszczelej w walce z warrozą, muszą mieć do dyspozycji otworki, szczeliny i tego typu miejsca, które występują w ulach drewnianych, ale nie ma ich w ulach poliuretanowych. Coraz częściej spoglądamy na ul z rodziną pszczelą jako miejsce bytowania nie tylko *Apis mellifera*, ale także występowania bardzo pożądanych z punktu widzenia zdrowotności rodzin pszczelich, organizmów.

Kolejnym minusem poliuretanu, który zapewne nasili się w miarę wycofywania zużytych uli, jest ich utylizacja. Jest to tworzywo, które nie ulega biodegradacji tak jak drewno czy słoma. Dlatego warto, w dobie tak wielkiego zanieczyszczenia środowiska naturalnego, zastanowić się jak będzie można wycofać wysłużone konstrukcje poliuretanowe bez zaśmiecania środowiska, w którym żyjemy. Pszczelarstwo zawsze kojarzone jest z naturą i harmonią między pszczelarzem a pszczołami. Poliuretan nie sprzyja w tym przypadku takiemu wizerunkowi.

Wnioski

Pomimo wad, które wymieniłem powyżej, uważam, że konstrukcje poliuretanowe są bardzo ciekawą alternatywą, zwłaszcza w pasiekach stacjonarnych. Poliuretan jest materiałem słabszym od drewna, lecz wytrzymalszym od styropianu. Jeśli elaboracja korpusami lub całymi ulami nie jest zbyt częsta, konstrukcje takie można użytkować długie lata. W pasiekach wędrownych żywotność tych uli jest znacznie krótsza, lecz mankamenty związane z podnoszeniem i transportem korpusów z plastrami pełnymi miodu, dzięki niewielkiej masie samych korpusów, schodzą na plan dalszy. Dlatego przy wyborze materiału, z którego będą wykonane nasze ule warto rozważyć i ten rodzaj konstrukcji, uwzględniając uwagi zawarte w artykule. Dodatkowo warto także pamiętać o bardzo dobrych właściwościach izolacyjnych poliuretanu. Jest to niezwykle istotne przede wszystkim przy wczesnowiosennym rozwoju rodzin pszczelich, ale również podczas całego roku kalendarzowego. ■

Darek Karwan, kaczor33@op.pl

Bez powłoki zabezpieczającej bardzo szybko zmieniają kolor pod wpływem promieni UV

eprasa.pl b247e79bb6

STANISŁAW ZARZYCKI, ZODR w Barzkowicach

W produkcji zbóż w czerwcu walczymy przede wszystkim z chorobami i szkodnikami. Najważniejsza jest ochrona liści flagowego i kłosa w zbożach ozimych i pszenicy jarej, gdyż to one decydują w dużej mierze o wysokości i jakości plonu. W uprawach pszenicy ozimej zabieg T3 ma za zadanie wspomóc działanie zabiegu T2 i dodatkowo ochronić górne, najbardziej produktywne liście zbóż przed presją patogenów, ale przede wszystkim ma zminimalizować ryzyko wystąpienia chorób na kłosie, w tym ochronić go przed fuzariozą. Grzyby z rodziny Fusarium powodują, że ziarno uzyskane z porażonych kłosów jest drobniejsze, pomarszczone, pokryte białą lub różową grzybnią. Fuzarioza kłosów również przyczynia się do obniżenia jakości ziarna, przede wszystkim ze względu na wytwarzanie przez grzyby mykotoksyn. Do ochrony kłosów najlepiej wykorzystać triazole i strobiluryny. Fuzariozę kłosów najskuteczniej zwalczają: epoksykonazol + dimoksystrobina, metkonazol, protiokonazol oraz tebukonazol.

Przed kłoszeniem pszenicy ozimej warto zastosować trzecią dawkę azotu. Przy dobrej wilgotności gleby możemy zastosować azot doglebowo w postaci saletry, w dawce około 20-40 kg N/ha lub BlueN, który jest nowością na rynku. Jeżeli jest sucho i występują braki wody w glebie, możemy zastosować mocznik dolistnie. Pamiętać należy o prawidłowym stosowaniu mocznika w połączeniu z innymi środkami. Najpierw należy rozpuścić go w wodzie i wlać do opryskiwacza napełnionego do połowy wodą – przy włączonym mieszadle – a następnie dodawać rozcieńczone wodą inne preparaty, np. środki grzybobójcze czy nawozy mikroelementowe. Na końcu uzupełniamy zbiornik opryskiwacza wodą. Faza rozwojowa zbóż w czerwcu pozwala na dolistne zastosowanie maksymalnie 5-6 kg mocznika na 100 l wody. Oprysku dokonujemy przy niższych temperaturach i przy bezwietrznej pogodzie. Najlepiej w dzień pochmurny lub pod wieczór, przy dawce cieczy roboczej 250-300 l/ha.

Przy ochronie przed chorobami zbóż jarych, szczególnie pszenicy, pszenżyta i jęczmienia, należy prowadzić systematyczne obserwację pól pod kątem pojawiania się mączniaka, rdzy, septoriozy (pszenica ozima, pszenżyto). Przy pojawieniu się oznak nasilania się chorób należy wykonać oprysk jednym z wielu zalecanych fungicydów zawierających w swoim składzie, np. s.a. cyprodynil i izopirazam. Opryski należy wykonywać w fazie strzelania w źdźbło do fazy kłoszenia.

Ziemniaki ochraniamy przed stonką ziemniaczaną, bobik przed mszycą, a zboża przed skrzypionką i mszycą, gdyż ich żerowanie w większym nasileniu znacznie obniża plony.

Na plantacjach ziemniaków, szczególnie odmian wczesnych, w przypadku stwierdzenia obecności stonki ziemniaczanej należy przystąpić do zwalczania larw w stadium L1 do L3 oraz chrząszczy. Do zwalczania stonki ziemniaczanej wykorzystać możemy preparaty z grupy pyretoidów (deltametryna) – Decis Mega 50 EW; mieszaniny neonikotynoidów i pretroidów. W miejsce wycofanego Proteusa 110 OD proponuje się D-Act, jest to technologia stworzona do ochrony upraw przed szkodnikami. Składa się z dwóch produktów Decis Mega 50 EW i Kestrel 200 SL w dwóch opakowaniach, tj. Decis Mega 0,25L + Kestrel 0,5L lub większa opcja Decis Mega 1L + Kestrel (2x1L).

W burakach mogą pojawić się mszyce, śmietka ćwiklanka, pchełki i drobnica burakowa. Należy pamiętać, że do zwalczania chorób i szkodników powinno się przystąpić po przekroczeniu progów ekonomiczniej szkodliwości, zgodnie z zasadami integrowanej ochrony roślin.

Rolnicy posiadający łąki i hodujący przeżuwacze powinni rozpocząć sianokosy. Najlepiej rozpocząć je w fazie przed zakwitaniem gatunku dominującego trawy na łące. Siano zebrane przed kwitnieniem traw zawiera około 12,5% białka, a po przekwitnięciu o połowę mniej.

Należy sporządzać kiszonki również z traw. Będą one cenną paszą w okresie zimowego skarmiania.

Po każdym pokosie i po każdym wypasie (oprócz ostatniego) należy użytki zielone zasilać azotem.

eprasa.pl b247e79bb6

„Unijna" fasolka po bretońsku

... czyli Coco de Paimpol, pierwsze francuskie warzywo uznane za regionalny produkt z chronioną w całej UE nazwą i miejscem pochodzenia!

ARKADIUSZ SEMCZYSZAK

Wielu z nas jest przekonanych, że fasolka po bretońsku to nasz polski, rodzimy wymysł nie mający nic wspólnego z Bretanią i... I że tak naprawdę nie istnieje ona po za naszym krajem. Tymczasem...

Okazało się jednak, że fasolka po bretońsku z Bretanii – a nie z Polski, rzeczywiście istnieje i robi obecnie furorę na stołach Europy Zachodniej! A je się ją w Bretanii co najmniej już od przedwojnia, uzyskaną ze specyficznych dla miejsca uprawy fasol typu Haricot, zbiorczo zwanych **Coco de Paimpol**. Odmiany tej fasoli różnią się wielkością nasion, nieznacznie ich kolorem (od białego do seledynowego) oraz, wyraźniej, kolorem strączyn – od najczęstszego słomkowożółtego do zielonego – w fioletowo-marmurkowe plamy, aż do intensywnie jednolicie fioletowych.

Ponadto co dla nas ważniejsze...Gdy porównamy tradycyjny, oryginalny przepis bretoński na fasolkę po bretońsku z tym naszym to... praktycznie nie znajdziemy między nimi żadnych istotnych różnic!

Ale najpierw trochę historii. *Coco de Paimpol* według „utartych" poglądów uprawia się w Bretanii dopiero od roku 1928 r., kiedy to marynarz o nazwisku Claude Diaoul (według innych imieniu Alban), o pseudonimie „kokos" – co ciekawe miałby on go nosić z powodu swoich komunistycznych przekonań; przywiózł nasiona tytułowej fasoli z Argentyny. Najprawdopodobniej jednak fasola ta, pod nazwą jeszcze Haricot, znana jest już od końca XVIII wieku, kiedy to trafiła do Francji z Anglii. Natomiast marynarz „komunista", zapewne przywiózł jej podtyp amerykański, zwany bostońskim, wyróżniający się delikatniejszą strukturą strąków i nasion oraz łagodniejszym smakiem. I to tutaj właśnie jest tajemnica powodzenia tej fasolki! I zarazem główna różnica między naszą bretońską a francuską bretońską fasolką.

Haricot to mało znana u nas forma fasoli, możliwa także do użytkowania szparagowego, o niewielkich, białych, lekko spłaszczonym ziarnach. Jako pierwsi rozsmakowali się w niej emigranci europejscy, którzy zamieszkali na terenach obecnie należących do stanu Massachusetts (stąd nazwa fasolka bostońska). Co ciekawe, Amerykanie przyrządzają tę fasolkę identycznie jak Bretończycy czy my Polacy – tj. duszoną w gęstym sosie pomidorowym, często właśnie z dodatkiem różnorakiego mięsa. Jest to wręcz jeden z największych przysmaków Amerykanów, zwłaszcza marynarzy, i dlatego często używane jest dla niego określenie „fasolka po marynarsku". Podobnie i dla Brytyjczyków fasolka Haricot w sosie pomidorowym jest obowiązkowym składnikiem diety, np. tzw. angielskiego śniadania, zamiennie z jajecznicą na bekonie oczywiście.

Ponieważ nasiona *Coco de Paimpol* nie wysychają całkowicie, to mają znacznie „przyjemniejszą" dla nas konsystencję niż np. naszego Pięknego Jasia. Są również miększe niż te suche, do których jesteśmy przyzwyczajeni. Mają przy tym niezwykle cienką skórkę i bardzo kremowy miąższ. W niczym nie przypomina on w smaku

„Skubacze" przy pracy. źródło: TV France Régions 3

eprasa.pl b247e79bb6

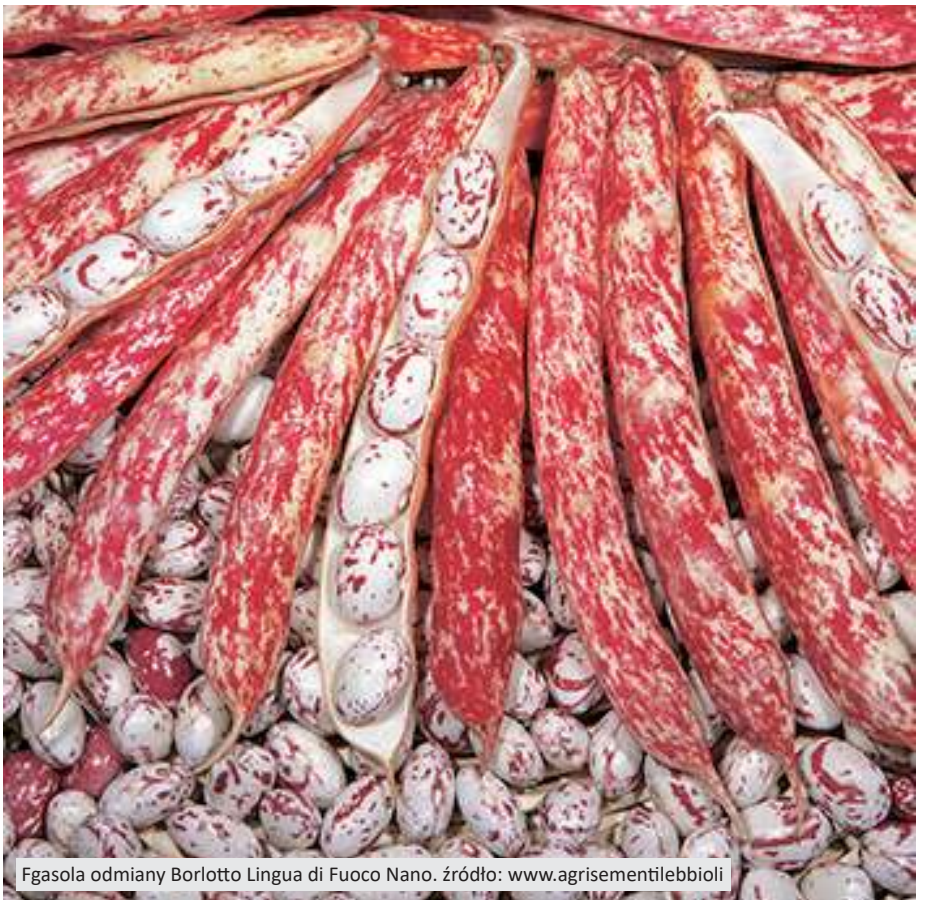
miąższu mączystych fasol typowych dla Polski i Europy środkowej oraz wschodniej. Jest bowiem delikatny i wręcz rozpływa się w ustach. Po ugotowaniu staje się wyjątkowo „orzechowy" z, co oczywiste, iście kremową jakością, często opisywaną jako praktycznie dorównującą słynnemu czekoladowemu kremowi ganache! Ponadto jest pełen błonnika, białka i witaminy B5, a także witaminy B1, wapna, żelaza. Samo zdrowie jednym słowem. Do tego miąższ ten jest lekki – nie powoduje wzdęć i „wiatrów", w przeciwieństwie do miąższu wielu innych kuzynek fasoli bretońskiej – w tym i naszej odmiany Piękny Jaś.

Podsumujmy: fasola *Coco de Paimpol* rozpływa się w ustach, ma delikatną konsystencję i wyrafinowany smak, jest prozdrowotna, a zatem... Aż prosi się o dobre towarzystwo, nie tylko warzywne czy mięsne. I dlatego jest również chętnie wykorzystywana w kuchni do np. przyrządzania wykwintnych, słodkich deserów!

Fasola bretońska profesjonalnie uprawiana jest wyłącznie w departamencie Côtes-d'Armor, czyli po polsku: Wybrzeża Armoryki (Aremorica to dawna rzymska nazwa Bretanii). Obecnie uprawia ją około 200 rolników, głównie na tzw. Wybrzeżu Różowego Granitu. Obszar uprawy to około 1400 ha. Znajduje się on na terenie 85 gmin. Te geograficzne umiejscowienie upraw sprzyja plonowaniu fasoli. Zwłaszcza bliskość oceanu. Nasyca on bowiem atmosferę nie tylko wilgocią, ale i daje niezbędny chłód w letnie, upalne dni. Dodajmy dla porządku, że ta duża plenność i niezawodność w plonowaniu fasolki bretońskiej umożliwiła mieszkańcom regionu uniknięcie głodu podczas końcowego okresu II wojny światowej.

Dlaczego i czy, i my nie moglibyśmy także zająć się profesjonalną, a nie tylko hobbystyczną, uprawą tej fasoli? Niestety nie moglibyśmy, nie możemy, bo właśnie chronione jest (głównie) krajowym i unijnym prawem, pochodzenie geograficzne i specjalny, lokalny smak *Coco de Paimpol*. W 1998 roku stała się ona pierwszym świeżym warzywem i produktem z Bretanii, dalej Francji, który otrzymał status kontrolowanej nazwy pochodzenia, a następnie status chronionego miejsca pochodzenia. Bretończycy wykorzystali więc maksymalnie na swoją korzyść prawodawstwo lokalne i wspólnotowe – do pełnej ochrony swego „sztandarowego" warzywa. Jest to dla nas przykład jak bardzo można na tych „pełnych" przepisach zarobić – na uznanych prawem krajowym i unijnym, rolniczych i ogrodniczych produktach regionalnych. W Polsce jest to ciągle jeszcze zbyt rzadkie zjawisko.

Produkowaną, uprawianą towarowo zatem WYŁĄCZNIE w Bretanii, fasolę bretońską (zbiór roczny to 6-9 tys. ton strąków – wydajność ich łuszczenia – masa nasion, wynosi nieco ponad 50% całości), sprzedaje – rozprowadza również WYŁĄCZNIE, specjalnie powołana do tego grupa kapitałowa, dystrybucyjna „Pouliquen". Zajmuje się ona, a jakże również WYŁĄCZNIE, sprzedażą hurtową warzyw wyhodowanych przez ogrodników bretońskich, w tym i naszej tytułowej fasolki oczywiście też, dostarczając ją do licznych sieci detalicznych w 20 krajach – także i do Polski! Rolnicy uprawiający fasolkę bretońską z kolei utworzyli w tym celu silną grupę producencką „Les Maraichers d'Armor". Te formy organizacyjne umożliwiają im ścisłe przestrzeganie reguł jakościowych uprawy, zbioru i sprzedaży. Dlatego też rolnikom bretońskim opłaca się nadal stosować tradycyjne metody uprawy, „know-how", tj. „wiedzę jak" to prawidłowo, do tego tak jak za dawnych czasów, tj. głównie ręcznie, zrobić. A to wszystko z kolei przyczyniło się do szerokiego i szybkiego rozprzestrzenienia się znakomitej opinii o, dobrej „reputacji" bretońskiej fasoli i samego tegoż warzywa na stołach konsumentów, oczywiście także.


Fgasola odmiany Borlotto Lingua di Fuoco Nano. źródło: www.agrisementilebbioli

Siewy *Coco de Paimpol* są prowadzone już od połowy kwietnia i trwają aż do połowy lata. Pełne bowiem dojrzewanie fasoli następuje po bardzo zróżnicowanych okresach wegetacji, trwających już od 90 do aż 135 dni. Fasola ta ma bowiem kilka (pod) odmian, np. z popularniejszych są to ‚Nain Blanc' czy ‚Blue Coco'. Z racji, że gleby Bretanii są z natury żyzne, nawożenie jest więc tutaj wyłącznie organiczne (najczęściej jest to kompost z fasolowych resztek pożniwnych), a tutejszy umiarkowany klimat jest idealny dla tego rodzaju upraw (nie wymagają one w tym regionie z reguły nawadniania). Nie ma też konieczności intensywnej pielęgnacji i ochrony plantacji. Pola są co najwyżej ręcznie spulchniane i odchwaszczane.

Zbiór tej fasoli jest za to iście niezwykły! Nietypowy – bardzo charakterystyczny. A dokonują go jedyni w Europie tak zwani „skubacze" fasoli. Sezon zapotrzebowania na ich pracę trwa od późnego lata do wczesnej jesieni (lipiec-październik), co czyni go, jego wyjątkowa długość, również rzadkością w świecie upraw fasolowych. Zbiory trwają zatem do końca października/początku listopada, choć szczyt produkcji przypada na okres od końca sierpnia do początku września. W lipcu, ale tylko w słoneczne dni, gdy tylko pierwsze, najstarsze liście fasoli zżółkną, plantacje zaczynają powoli „wypełniać się głowami okrytymi słomianymi lub bawełnianymi kapeluszami przeciwsłonecznymi", jak to barwnie opisywała reporterka francuskiej telewizji. Dodatkowo na każdej działce – polu z dojrzewającą fasolą, rozrzuca się w regularnych odstępach... ni mniej, ni więcej, tylko zwykłe krzesła do siedzenia! „Nadszedł bowiem czas, aby ręcznie zebrać tę kultową fasolę.". Przy krzesłach ustawiane są koszyki bądź skrzynki na fasolkę, a na

eprasa.pl b247e79bb6

krzesłach... A to na nich właśnie siadają owi słynni „skubacze" w kapeluszach, i... I dziennie zbierają aż 130-150 kilogramów na wpół suchych strąków fasoli! Jak?

Otóż najpierw ręcznie lub mechanicznie wyrywa się lub wycina, razem ze strączkami i z korzeniami lub bez nich, całe krzaczki fasoli. Ich stosy wysypuje się z kolei na kupki przy „skubaczach" siedzących na krzesłach. A ci... biorą taki krzaczek lub dwa, wkładają sobie je pod pachę i te, niczym kury i kaczki czy gęsi z pierza, oskubują „do czysta" z fasolowych strąków i... I stąd właśnie zostali nazwani „skubaczami" :) Tego typu zbiór ręczny ma jedną wielką zaletę, daje możliwość sprawdzenia jakości dosłownie każdego strąka. Strąki, które są nadal zbyt niedojrzałe lub zawierają mniej niż trzy nasiona są odrzucane. Według norm mogą zawierać tylko dwa nasiona, ale skoro klient żąda minimum trzy... Skrzynki ze strąkami fasoli są następnie wysyłane do bazy logistycznej grupy producenckiej. Wcześniej każda partia jest wstępnie chłodzona już na polu, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu nasion. Strąki są następnie sprzedawane luzem na wagę lub w workach raszlowych (ażurowych siatkowych) wagi 10, 5 lub 1 kg. Cokolwiek zebranej fasolki w danym dniu zostanie dostarczane przez ogrodników do bazy magazynowej spółdzielni, to w całości jest też od razu pakowane i sprzedawane najpóźniej następnego dnia. I tak do końca października okoliczne targowiska i alejki warzywne w supermarketach, są iście kusząco wypełnione „półsuchą", apetycznie wyglądającą fasolą o cienkiej, mlecznobiało perłowej skórce...

Jak przyrządzić fasolę bretońską? Fasola ta sprzedawana jest jako jedyna w Europie głównie w strąkach, więc przez konsumentów musi być najpierw wyłuskana. Wpływa to na relatywnie wysoką cenę *Coco de Paimpol*, ale pozostaje ona mimo to dość „ekonomiczna". Jako produkt półsuchy, pochłaniając wodę podczas gotowania, istotnie zwiększając swoją masę, nieco przy tym oczywiście „oszukuje" konsumenta. Bardzo szybko się także ta fasola gotuje. Zaleca się gotować fasolki bretońskie, gdy te są już półtwarde, około 30 (35) minut, a dla tych mniej dojrzałych, miększych, delikatniejszej konsystencji, proponowana jest 1 godzina. Gotowanie można bez problemu przedłużyć, jeśli wymaga tego przepis, ponieważ *Coco de Paimpol* bardzo dobrze znosi obróbkę termiczną. Można je też zaczynać tak w zimnej, jak i we wrzącej wodzie, efekt w obu przypadkach będzie tak samo dobry. Małą wskazówką podczas namaczania/gotowania (zresztą jakiejkolwiek rośliny strączkowej przyrządzanej w wywarze, niezależnie od tego, czy jest soczewica czy suszona fasola) jest to, aby zawsze używać do tego miękkiej wody, o niskiej zawartości wapnia i magnezu. Związane jest to z faktem, że minerały te wzmacniają, usztywniają skórkę fasolek, utwardzają też ich miąższ, pogarszając w ten sposób i ich smak. Tak ugotowaną fasolkę można we Francji dodawać do sałatek, makaronów, zup lub... spożytkować na **tradycyjną** bretońską modłę, jako duszoną potrawę z fasoli przygotowaną z mięsem (schab, boczek, **kiełbasa**!), pomidorami, papryką, czosnkiem, cebulą i szałwią... Czy coś to państwu przypomina?

A jak te informacje mają się przydać naszym ogrodnikom? Przecież nie mogą oni uprawiać tej fasoli na skalę towarową? Po pierwsze pokazują one nam ile można zarobić, jeżeli będziemy w pełni wykorzystywać nasze tradycje kulinarne. Po drugie, nasze fasole szparagowe, uprawiane u nas, są bardzo zbliżone typem użytkowym do grupy Haricot. Gdy ulegną nawet lekkiemu przejrzeniu to z reguły nie wiemy co z nimi zrobić i... najczęściej trafiają one w całości na kompost lub przyoranie, a mogłyby oczywiście posłużyć – takie na poły dojrzałe o wyśmienitym kremowym smaku...

Fasolka bretońska ma też swoje własne święto, które ma miejsce w sierpniu, w jednym z miast obszaru AOC, czyli obowiązywania kontrolowanej etykietyzacji jej uprawy. Organizuje je Stowarzyszenie Coco de Paimpol.

My, Polacy, zjadamy przecież oprócz kapusty tak mało warzyw, tak niewiele też stosunkowo dań potrafimy z nich przyrządzić... Ponadto istnieje wiele odmian fasoli podobnych do fasolki bretońskiej, a niechronionych tak dobrze prawnie jak *Coco de Paimpol*. Na przykład moja ulubiona włoska odmiana **Borlotto Lingua di Fuoco Nano**, też karłowa fasola, która może być wykorzystywana zarówno jako szparagowa, jak i do uprawy na suche czy półsuche nasiona. No i charakteryzuje się ona strąkami o nietypowej, żółtozielonej barwie z czerwonymi, marmurkowatymi naciekami, a więc identycznymi...

Podstawowe źródła: - Fasola Coco de Paimpol: wyrafinowana, rustykalna uczta, C. Wietzel , Taste France Magazine, 24.11.2020; - Coco de Paimpol à la bretonne, Philandcocuisine canalblog, 06.09.2018

Do 100 tys. euro rocznie na tworzenie grup producenckich

Jeszcze do 17 czerwca można składać w ARiRR wnioski o dofinasowanie na tworzenia grup producentów i organizacji producentów.

Pomoc skierowana jest do nowych grup producentów rolnych, uznanych od 1 czerwca 2021 r. na podstawie ustawy z 15 września 2000 r. o grupach producentów rolnych i ich związkach. Grupy te muszą składać się z osób fizycznych, prowadzących działalność jako mikro-, małe lub średnie przedsiębiorstwo. O dofinansowanie mogą starać się również organizacje producentów, uznane na podstawie przepisów ustawy z 11 marca 2004 r. o organizacji niektórych rynków rolnych albo ustawy z 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mleka i przetworów mlecznych. Pomocy tej nie mogą otrzymać podmioty zrzeszające producentów drobiu, wyrobów z mięsa drobiowego i jego podrobów oraz owoców i warzyw.

Wsparcie jest realizowane w formie rocznych płatności przez okres pierwszych pięciu lat, następujących po dacie uznania grupy producentów rolnych lub organizacji producentów. Wysokość dofinansowania wynosi: w pierwszym roku – 10 proc. przychodów netto, w drugim – 9 proc., w trzecim – 8 proc., w czwartym – 7 proc., w piątym – 6 proc. Limit przyznawanych środków to 100 tys. euro w każdym roku pięcioletniego okresu.

Źródło: ARiMR

RED.

eprasa.pl b247e79bb6

Sezon truskawkowy czas zacząć

Czerwiec to zdecydowanie jeden z najsmaczniejszych miesięcy w roku. Po długiej przerwie możemy na nowo odkrywać zapomniane smaki. To początek słodkiego sezonu truskawkowego.

GRAŻYNA FALANDYSZ, ZODR w Barzkowicach

Korzystając z sezonowych plonów mamy pewność, że wybieramy produkty najsmaczniejsze i najbardziej wartościowe. Lato to czas największych zbiorów owoców i warzyw. To raj dla miłośników zdrowego jedzenia.

Truskawki to przepyszne, aromatyczne, czerwone owoce, które uwielbiamy. Można je kupić przez cały rok, ale najsmaczniejsze są właśnie teraz. Sezonowe produkty są idealne na surowo, ale również dają pole do popisu osobom z kulinarną wyobraźnią. Warto więc skorzystać z tych dobrodziejstw. Ciepłe, długie dni, pełne słońca, nie tylko nastrajają pozytywnie, ale sprawiają, że większość z nas komponuje lekkie posiłki, które dodają energii, ale nie powodują uczucia ciężkości. Ciężkie, tłuste dania zastępują świeże owoce i warzywa.

Jednym z moim ulubionym produktów, które można wykonać z truskawek jest prosty mus. Nadaje się idealnie do wielu różnych dań, np. deserów, ciast, drożdżowych placków czy wszelkiego rodzaju tortów itp., a jego zaletą jest to, że można go zamrozić w kubeczkach i korzystać z niego w okresie zimowym, gdy nie ma dostępu do świeżych owoców.

Truskawki mają bardzo szerokie zastosowanie w kuchni, zastosować je możemy praktycznie do każdego rodzaju dań tradycyjnych i kulinarnych eksperymentów. Nie bójmy się próbować nowych, innowacyjnych połączeń smakowych. Rozkoszujmy się smakiem letnich produktów. Kulinarnych zastosowań truskawek nie sposób wymienić. Ciasta, dżemy, sałatki, kompoty, lody, koktajle – sposobów na ich przygotowanie jest bez liku. Łatwo się je przyrządza zarówno na słodko, jak i na słono. Zatem eksperymentujmy i jedzmy na zdrowie!

TRUSKAWKOWA TARTA

500 g truskawek, 250 g herbatników, 3 łyżki roztopionego masła, 3 łyżki nutelli, 250 g serka mascarpone, 600 ml śmietanki 30%, łyżka cukru pudru

Na początek, rozkruszamy herbatniki na miałką masę, możemy to zrobić poprzez zawinięcie ich w ściereczkę bądź w woreczek i roztłuc – za pomocą pałki, tłuczka do mięs lub blendera. Do tak przygotowanej masy dodajemy nutellę oraz rozpuszczone masło, mieszamy do momentu połączenia się składników. Przekładamy do formy na tartę, następnie za pomocą dłoni rozprowadzamy po dnie foremki, starannie dociskając do ścianek. Odstawiamy do lodówki na około godzinę. Do miski wlewamy śmietankę w temperaturze pokojowej, ubijamy ją za pomocą blendera. Podczas ubijania dodajemy kolejno: cukier puder, serek mascarpone (w temperaturze pokojowej), miksujemy, by wszystkie składniki połączyły się w gęsty krem (robimy to jak najkrócej, około 30 sekund, by krem się nie zważył). Na schłodzony spód tarty wykładamy masę mascarpone. Końcowy etap to dokładnie umyte truskawki, a myjemy z szypułkami! i odsączamy je z wody najlepiej na durszlaku. Następnie odrywamy szypułki, kroimy owoce i układamy na wcześniej przygotowanym spodzie tarty. Tartę z truskawkami dekorujemy świeżymi listkami mięty, schładzamy w lodówce.

TRUSKAWKAWKOWE CIASTO Z KRUSZONKĄ

Ciasto: 500 g truskawek, 450 g (3 szklanki) mąki pszennej, 4 jajka, 180 g masła, 3/4 szklanki cukru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, łyżeczka sody oczyszczonej, skórka otarta z połowy pomarańczy, 1/4 szklanki świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy, 1,5 szklanki kwaśnej śmietany 12%
Kruszonka: 90 g mąki pszennej, 50 g cukru, 8 g cukru wanilinowego, 60 g masła

eprasa.pl b247e79bb6

Mąkę łączymy z cukrem oraz cukrem wanilinowym. Zalewamy gorącym i roztopionym masłem. Mieszamy widelcem do momentu otrzymania kruszonki.
Ciasto: wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. W misie miksera umieszczamy masło, cukier i świeżo otartą skórkę z pomarańczy. Ucieramy do powstania bardzo jasnej i puszystej maślanej masy. Dodajemy jajka, kolejno jedno po drugim, ucieramy, bez przerwy, do połączenia się składników. Bezpośrednio do masy maślanej przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną. Następnie dodajemy kwaśną śmietanę oraz sok z pomarańczy. Mieszamy silikonową szpatułką tylko do połączenia się składników, ale nie dłużej. Formę o wymiarach 40 x 30 cm smarujemy masłem, wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto przekładamy do formy, wyrównujemy. Na wierzchu ciasta układamy truskawki, większe przekrajamy na pół (jeśli lubimy i zmieści się więcej truskawek – można dołożyć). Posypujemy kruszonką. Ciasto pieczemy w temperaturze 170°C przez około 45 minut, do tzw. suchego patyczka. Wyjmujemy, studzimy. Przed podaniem możemy oprószyć dodatkowym cukrem pudrem.

TRUSKAWKOWO-RABARBAROWE KRUCHE CIASTO

Ciasto: 400 g mąki pszennej, 50 g zmielonych migdałów, łyżeczka proszku do pieczenia, 230 g masła, 200 g drobnego cukru, szczypta soli, 2 jajka, łyżeczka ekstraktu z wanilii
Nadzienie: 300 g truskawek, przekrojonych na ćwiartki, 300 g rabarbaru, pokrojonego w 1 cm kawałki (nie ma konieczności obierania łodyg), 3 łyżki skrobi ziemniaczanej, 3 łyżki cukru, cukier z prawdziwej wanilii
Składniki nadzienia umieszczamy w naczyniu i mieszamy. Odstawiamy.
Ciasto: wszystkie składniki na kruchy spód wyrabiamy w malakserze lub ręcznie: siekamy nożem zimne masło, dodajemy kolejno pozostałe składniki, zagniatamy kruche ciasto, do chwili, gdy ciasto zacznie formować kruszonkę. Przekładamy do naczynia. Przykrywamy folią, schładzamy w lodówce przez około 50 minut. Po wyjęciu ciasta z lodówki połowę wykładamy do foremki o wymiarach 23 x 34 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Dokładnie wylepiamy ciastem spód, wkładamy na 30 minut do lodówki. Po czym ciasto wstępnie podpiekamy w temperaturze 180°C przez około 15 minut lub do lekkiego zezłocenia. Na gorące i prosto z piekarnika ciasto wykładamy nadzienie truskawkowo-rabarbarowe. Z lodówki wyjmujemy pozostałą kruszonkę, posypujemy równomiernie po wierzchu. Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 40 minut. Wyjmujemy, studzimy. Można dodatkowo oprószyć cukrem pudrem.

TRUSKAWKOWA SAŁATKA

200 g truskawek, ogórek zielony, mieszanka sałat z roszponką, kostka sera feta, 200 g prażonych orzechów włoskich
Sos winegret: 6 łyżek oliwy, 2 łyżki octu balsamicznego, łyżeczka musztardy Dijon, 1/2 łyżki soku z cytryny, 1/2 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki pieprzu
Sos: mieszamy ocet z musztardą, solą i pieprzem. Ubijając trzepaczką, powoli dodajemy oliwę, tak aby powstał sos o jednolitej i gładkiej konsystencji.
Na półmisek układamy bukiet sałat. Dodajemy plasterki ogórka, truskawki pokrojone w ósemki, ser feta odsączony z zalewy. Całość polewamy sosem, podajemy od razu po przygotowaniu lub też po lekkim schłodzeniu w lodówce.

TRUSKAWKAWKOWA SAŁATKA Z WĘDZONEGO TOFU

15 truskawek, sałata lodowa, 200 g wędzonego tofu, 3 łyżki orzechów nerkowca
Sos musztardowy: 2 łyżki oliwy z oliwek, łyżka soku z cytryny, łyżka musztardy, łyżka majonezu, łyżka miodu
Sałatę lodową rwiemy palcami na małe kawałki, wrzucamy do miski. Odrywamy szypułki z truskawek, kroimy na 4 części. Tofu kroimy w półcentymetrowe kostki, orzechy nerkowca na 3 lub 4 kawałki i wsypujemy je na suchą, rozgrzaną patelnię. Prażymy w wysokiej temperaturze około 3 minuty aż lekko się przyrumienią. Dodajemy wszystkie składniki do lodowej sałaty.
Sos: do kubeczka wlewamy oliwę, sok z cytryny. Mieszamy, dodajemy kolejno składniki sosu: musztardę, miód, majonez. Sos jest gotowy, gdy ma idealnie jednolitą konsystencję. Sałatkę polewamy sosem tuż przed podaniem.

KOKTAJL TRUSKAWKOWY

250 g truskawek, 250 ml maślanki, 150 g tofu, 2 łyżki cukru trzcinowego, łyżka pyłku pszczelego
Maślankę wlewamy do blendera, wrzucamy truskawki. Miksujemy około 20 sekund. Dodajemy cukier, pokruszone tofu i wsypujemy pyłek pszczeli. Miksujemy około 45 sekund aż koktajl będzie całkowicie płynny.

eprasa.pl b247e79bb6

TRUSKAWKOWY MIKS WYKORZYSTANIEM LODÓW ŚMIETANKOWYCHI

250 g świeżych truskawek, 200 g lodów śmietankowych, 125 ml mleka

Truskawki myjemy, odszypułkowujemy. W kielichu miksera umieszczamy wszystkie składniki, miksujemy. Przelewamy do szklanek. Truskawkowy miks podajemy z porcją bitej śmietany na górze oraz świeżymi listkami mięty.

ORZEŹWIAJĄCE SMOOTHIE TRUSKAWKOWO-RABARBAROWE

200 g truskawek, 200 g rabarbaru (zamrożonego), banan, 150 ml soku z granata lub winogron, łyżka syropu z agawy (do smaku), laska lub strąk z wanilii

Truskawki myjemy, odszypułkowujemy. W kielichu miksera umieszczamy wszystkie składniki, miksujemy. Przelewamy do szklanek. Podajemy ze świeżymi listkami bazylii lub mięty.

TRUSKAWKOWY ORZEŹWIAJĄCY NAPÓJ

1,5 szklanki truskawek, pół szklanki maślanki lub kefiru, 2/3 szklanki lodu, 1/3 szklanki mleka kokosowego (z puszki), łyżka miodu lub syropu z agawy do smaku

Truskawki myjemy, odszypułkowujemy. W kielichu błędera umieszczamy wszystkie składniki, miksujemy. Przelewamy do szklanek.

TRUSKAWKOWE SMOOTHIE

1,5 szklanki truskawek (mrożonych), banan, pół szklanki mleka kokosowego (z puszki)

Dodatki: plasterki świeżych truskawek i banana, nasiona chia, granola, orzechy, wiórki kokosowe, ziarenka i nasionka np. siemię lniane, słonecznik

Truskawki myjemy, odszypułkowujemy. Banana obieramy, kroimy w kawałki. W kielichu miksera umieszczamy wszystkie składniki, miksujemy. Przelewamy do miseczki. Na wierzchu układamy dodatki. Podajemy ze świeżymi listkami bazylii lub mięty.

MROŻONA KAWA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

50 g truskawek, 200 g śmietanki 36%, 2 łyżki cukru pudru, 150 ml mleka, 3 kostki lodu, 100 ml mocnego espresso, 2 łyżeczki cukru, 2 gałki lodów waniliowych lub truskawkowych opcjonalnie 2 kostki mlecznej czekolady, polewa truskawkowa do dekoracji

Zaparzamy mocne espresso, słodzimy dwoma łyżeczkami cukru, mieszamy i odstawiamy do przestygnięcia. Do wysokiego naczynia dodajemy dobrze schłodzoną śmietankę. Miksujemy za pomocą blendera. Ubitą śmietanę dzielimy na dwie części. Jedną przekładamy do rękawa cukierniczego i posłuży do dekoracji kawy, a drugą przekładamy do miseczki i łączymy delikatnie z truskawkowym musem. Do dwóch pucharków lub szklanek nakładamy po gałce lodów. Następnie nakładamy wymieszane truskawki ze śmietanką. Ścieramy na tarce o drobnych oczkach czekoladę, posypujemy. W blenderze blendujemy przestudzoną kawę, mleko oraz kostki lodu. Przelewamy delikatnie do szklanek. Za pomocą rękawa cukierniczego, dekorujemy bitą śmietanką, truskawkami oraz polewamy polewą truskawkową.

TRUSKAWKOWY BUDYŃ

1½ szklanki mleka 2%, 3 łyżki kaszki manny lub jaglanej, 2 szklanki truskawek, łyżka miodu, 2 łyżki płatków migdałowych

Mleko gotujemy w rondelku. Jak tylko zacznie się gotować, wsypujemy do niego kaszę mannę. Cały czas mieszamy, aby nie powstały grudki. Po około 3 minutach kasza jest gotowa. Do blendera wsypujemy truskawki, dodajemy miód, kaszę, miksujemy około 4 minut aż konsystencja będzie jednolita. Wlewamy budyń do miseczek lub szklanek, dekorujemy truskawkami pokrojonymi w plasterki. Całość posypujemy płatkami migdałów. Podajemy zarówno na ciepło, jak i schłodzony, np. z lodówki.

eprasa.pl b247e79bb6

Rozmaryn

Od wieków uznawany był przez liczne kultury za roślinę leczniczą, przyprawową, ozdobną, a także za symbol miłości, wierności i lojalności..

KAROLINA KIEWLICZ, ZODR w Barzkowicach

Rozmaryn wywodzi się ze słonecznych obszarów Morza Śródziemnego. To wieloletni, zimozielony, aromatyczny krzew o drewniejących łodygach i małych, wąskich liściach przypominających sosnowe igliwie. Kwiaty tworzące się przy rozgałęzieniach liści od marca do czerwca przybierają barwę niebieską, fioletową lub rzadziej białą. W naturalnych warunkach może osiągać do 2 m wysokości, natomiast w ogrodach dorasta do ok. 50-100 cm. Z powodzeniem można go uprawiać w ogrodzie przydomowym lub w doniczce na kuchennym parapecie. W postaci świeżych lub suszonych liści wykorzystywany jest jako przyprawa.

Świeży, cięty rozmaryn najlepiej przechowywać w lodówce zawinięty w lekko wilgotny ręcznik papierowy. Dobrym pomysłem na zachowanie świeżości może być również jego zamrożenie. Natomiast rozmaryn suszony trzymać należy w szczelnie zamkniętych szklanych pojemnikach, w suchych, ciemnych miejscach.

Jest bardzo aromatyczny, więc należy go ostrożnie dawkować, aby nie przytłumił smaku pozostałych składników potrawy. Nadaje daniom specyficznego, pełnego przyjemnej goryczy smaku z sosnową nutą. Doskonale pasuje do mięs (m.in. jagnięciny, wołowiny, cielęciny, drobiu, dziczyzny) oraz ryb. Przyprawia się nim dania ryżowe, sałatki i dressingi. Stanowi cenny dodatek do różnego rodzaju zup (np. grzybowej, gulaszowej) oraz gęstych sosów śmietanowych, uwydatnia smak pieczonych warzyw, zwłaszcza ziemniaków.

Świetnie smakuje z daniami grillowanymi. Można dodać go do marynaty lub położyć gałązki na węgiel, a wtedy dym z palonej rośliny nada daniom przyjemnego aromatu. Zdrewniała gałązka rozmarynu może również posłużyć nam jako aromatyczny patyczek do szaszłyków zarówno mięsnych, jak i warzywnych.

Ziołolecznictwo

- Rozmaryn oraz olejek rozmarynowy od lat wykorzystywane są w ziołolecznictwie ze względu na swoje właściwości. Zawiera duże ilości flawonoidów, uważanych za niezbędne dla zdrowia.
- Wykorzystywany w chorobach przewodu pokarmowego, przynosi ulgę przy bólach żołądka czy niestrawności.
- Działa ochronnie na wątrobę.
- Obniża poziom cukru we krwi.
- Pomaga przy infekcjach dróg oddechowych.
- Posiada właściwości wirusobójcze, bakteriobójcze i grzybobójcze.
- Łagodzi bóle reumatyczne i bóle mięśni.
- Wspiera pamięć i koncentrację.
- Wzmacnia odporność.

Zawiera witaminę C, A, witaminy z grupy B oraz potas, magnez, fosfor, żelazo i wapń.

Przeciwskazaniami do stosowania rozmarynu są ciąża, kamica żółciowa i nadwrażliwość na ziele.

☛ Dobrze komponuje się z tymiankiem i pietruszką.
☛ Jest jednym ze składników mieszanki ziół prowansalskich.
☛ Wzmacnia aromat win i nalewek.
☛ W okresie jesiennym jest jednym ze składników rozgrzewających herbat, natomiast latem lemoniada z rozmarynem i pomarańczą skutecznie orzeźwi i ugasi pragnienie.
☛ Poza daniami wytrawnymi rozmarynu można użyć do dań słodkich (biszkoptów, dżemów, galaretek). Co ciekawe, dobrze komponuje się także z owocami, np. truskawkami, pomarańczą czy gruszką.

eprasa.pl b247e79bb6

Kosmetyk

• Olejek rozmarynowy wykorzystywany jest do kąpieli i masażu. Można przygotowywać z niego inhalacje. Działa odprężająco i uspokajająco.

• Wchodzi w skład niektórych kosmetyków przeciwzmarszczkowych, wspomaga regenerację skóry. Poza tym rozjaśnia skórę, zmniejsza przebarwienia i pomaga w walce z bliznami.

• Działa antycellulitowo. Dodawany jest również do kosmetyków do pielęgnacji skóry głowy. Poprawia kondycję włosów, wzmacnia cebulki włosowe, likwiduje łupież.

• Dzięki swojemu niezwykłemu aromatowi sprawdza się jako składnik kosmetyków zapachowych, takich jak mydła, balsamy, wody toaletowe oraz perfumy.

NAPAR Z ROZMARYNU

4-5 gałązek rozmarynu, ok. 750 ml wody

W dzbanku umieścić ziele, zalać wrzątkiem i parzyć ok. 5 minut pod przykryciem. Napar można dosłodzić miodem lub sokiem z malin.

ROZGRZEWAJĄCA HERBATA

1 jabłko, 2 gałązki świeżego rozmarynu, pół pomarańczy, pół cytryny, 1 łyżeczka czerwonego pieprzu, pół łyżeczki cynamonu, 4 cm korzenia imbiru, 2 łyżeczki kurkumy, szczypta gałki muszkatołowej, 6 łyżek miodu, 6 goździków, 1 gwiazdka anyżu, woda

Jabłko pokroić w kostkę, imbir, cytrynę i pomarańczę w plasterki. Wszystkie składniki z wyjątkiem miodu wrzucić do garnka. Wlać wodę (żeby przykryła składniki). Gotować na małym ogniu do momentu rozpadnięcia jabłka. Ściągnąć z ognia. Dosłodzić miodem. Pić na gorąco.

ROZMARYNOWE KOSTKI LODU

Świeże listki rozmarynu, oliwa z oliwek lub olej rzepakowy

Listki rozmarynu (ok 10 na jedną kostkę) umieścić w foremkach do kostek lodu. Zalać oliwą i wsadzić do zamrażarki na minimum kilka godzin. Gotowe kostki przechowywać w szczelnie zamkniętym woreczku strunowym.

WARZYWNE FRYTKI Z ROZMARYNEM

Marchewka, burak, pietruszka, batat, 2 łyżki oliwy z oliwek, 1 łyżeczka czosnku granulowanego, 1 łyżeczka suszonego rozmarynu, 2-3 łyżki parmezanu, sól i pieprz do smaku

Obrane i pokrojone w słupki warzywa wymieszać dokładnie z oliwą, przyprawami i parmezanem. Przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 20-30 minut w temp. 180 stopni z termoobiegiem. W połowie pieczenia frytki przewrócić na drugą stronę. Aby uzyskać chrupiący efekt starać się aby frytki nie stykały się ze sobą.

CZY WIESZ, ŻE...?

✓ Nazwa rozmarynu wzięła się od łacińskich słów rosa (róża) i marinus (morski). Zapach tej rośliny zwiastował marynarzom bliski ląd.

✓ Już w czasach antycznych przypisywano rozmarynowi magiczne właściwości. Sądzono, że odgania złe moce i przyciąga dobre, opiekuńcze duchy, zapewnia spokojny sen.

✓ Grecy i Rzymianie ozdabiali rozmarynem groby krewnych i pomniki swoich bogów.

✓ Osoby uprawiające rozmaryn w swoich ogrodach miały cieszyć się powodzeniem u płci przeciwnej.

✓ Rozmaryn od wieków stanowi symbol miłości, wierności i dobrych życzeń. Do dziś wiele panien młodych stara się aby w bukiecie ślubnym znalazła się gałązka rozmarynu.

✓ Zapach rozmarynu odstrasza mole z szafy, a także chroni przed ugryzieniami komarów i kleszczy.

✓ Rozmaryn jest rośliną miododajną.

PIECZONE ZIEMNIAKI Z ROZMARYNEM

1 kg ziemniaków, 1 łyżka oleju lub oliwy z oliwek, 2 łyżki rozmarynu, 2 ząbki czosnku, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć i dokładnie wytrzeć. Nie obierać ze skórek. Pokroić na ćwiartki i wrzucić do miski. Dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać. Piec w temperaturze 200 stopni przez ok. 30 minut.

eprasa.pl b247e79bb6

Pora na espresso

Kawę można przyrządzić na nieskończenie wiele sposobów. Jedni delektują się intensywnym smakiem klasycznego espresso, a drudzy wolą delikatniejsze nuty smakowe mlecznych kaw z aksamitną pianką. Umiejętne łączenie ze sobą różnych składników czyni kawę niepowtarzalnym napojem. Warto zapoznać się z najpopularniejszymi z nich.

KAROLINA KIEWLICZ, ZODR w Barzkowicach

Espresso

Mała, czarna kawa wywodząca się z Włoch. Nazwa pochodzi od włoskiego słowa „espressivo", co oznacza „wyrazisty". Jest to kawa o, co prawda, niewielkiej objętości, ale jakże intensywnym aromacie i smaku z kombinacją słodyczy, kwasowości i delikatnej goryczy. Prawdziwe włoskie espresso przygotowywane jest ze świeżo zmielonych ziaren kawy (mieszanki kilku gatunków kaw – głównie arabica i robusta) w ekspresie ciśnieniowym. Włoski Narodowy Instytut Espresso (INEI), którego celem jest przede wszystkim ochrona i promocja tradycji parzenia espresso ustalił standardy do zaparzenia idealnego espresso. Otóż przygotowuje się je w ekspresie pod ciśnieniem 9 bar z około 7 g świeżo i drobno zmielonej kawy. Temperatura wody musi wynosić 88-92°C, a czas ekstrakcji 25-30 sekund. Odpowiednio przyrządzone ma kremową konsystencję z warstwą aksamitnej, trwałej orzechowo-brązowej pianki na wierzchu, tzw. cremą (ok. 3 mm).

Espresso serwowane powinno być w uprzednio podgrzanych, niewielkich, najlepiej porcelanowych filiżankach o pojemności nie przekraczającej 50-70 ml. Standardowe espresso to ok. 25-30 ml płynu. Do espresso podawana jest szklaneczka wody (niegazowanej, w temp. pokojowej). Służy do przepłukania kubków smakowych przed pierwszym łykiem kawy, aby cieszyć się pełnią smaku i aromatu kawy.

Doppio

Z języka włoskiego „doppio" oznacza „podwójny". Kawa doppio to nic innego jak podwójne, klasyczne espresso przygotowane z dwukrotnie większej ilości mielonej kawy i wody. Czas ekstrakcji pozostaje niezmienny. Serwowana jest w większych, odpowiednio podgrzanych filiżankach. Stanowi podstawę kawy flat white.

Lungo

Włoskie „Lungo" oznacza „długo". Jest to tzw. przedłużone espresso o zwiększonej objętości (przez większą ilość wody). Przygotowuje się je podobnie jak espresso z tą różnicą, że po uzyskaniu 25-30 ml płynu nie przerywa się zaparzania, a kontynuuje do uzyskania ok. 50-60 ml płynu. Dzięki temu kawa jest nieco delikatniejsza, jednak bardziej gorzkawa. Serwowane jest w filiżankach nieco większych niż klasyczne espresso, jednak nie przekraczających 150 ml. Jej przeciwieństwo stanowi kawa ristretto.

Americano

Kawa, która pochodzi z Włoch, mimo nazwy, która sugeruje inaczej. Nazwę zawdzięcza Amerykanom, którzy mają tendencję do „rozwodnienia" kawy i picia jej w dużych ilościach. Nie wydłuża się tutaj czasu parzenia, a jedynie dolewa się gorącą wodę do klasycznego espresso. Ilość dodanej wody jest bardzo różna i zależy od pożądanej intensywności smaku (może wahać się od 25 do 400 ml). Mówi się, że americano narodziło się podczas II wojny światowej, kiedy to amerykańscy żołnierze stacjonujący w Europie dolewali do espresso wody, aby złagodzić zbyt intensywny smak i pić taką kawę jaką pili w domach.

Ristretto

Jest to najmniejsza kawa, jaką zamówić można w kawiarni. Ma ok. 15 ml objętości. Podawana jest w małej, podgrzanej filiżance. Jest to kawa dosłownie na „łyczek" Do zaparzenia ristretto używa się takiej samej ilości zmielonej kawy jak do klasycznego espresso, natomiast ilość wody jest zmniejszona o połowę. Również czas jej przygotowania skrócony jest o połowę. Krótszy czas ekstrakcji sprawia, że kawa ta zawiera mniej kofeiny, a co za tym idzie jest wyczuwalnie słodsza i mniej goryczkowa. Jest bardziej intensywna i pozwala wydobyć z ziaren kawy maksimum smaku i aromatu. Określana jest kawą dla prawdziwych koneserów.

Corretto

Nazwę „caffe corretto" tłumaczy się jako kawa poprawiona, skorygowana. Jest to propozycja dla osób, które po jej wypiciu nie planują wsiadać za kierownicę. Jest to bowiem espresso „skorygowane" alkoholem. Na północy Włoch tradycyjnie używa się grappy, ale może być to też likier, koniak, whisky czy brandy. Dzięki dodatkowi alkoholu smak kawy staje się bardziej wyrazisty. Ważnie jest jednak to, aby nie zagłuszyć smaku samego espresso. Alkohol jest jedynie dodatkiem, a nie bazą napoju. Aby zachować kremową konsystencję kawy nie powinno dodawać się więcej niż 5 ml alkoholu. Dodawany trunek powinien mieć zawsze temperaturę pokojową (zbyt zimny zniszczy aromat kawy). Powinno unikać się alkoholi owocowych, gdyż zakwaszą przygotowaną kawę. Oryginalną kawę corretto pije się bez dodatku cukru.

Romano

Klasyczne espresso z dodatkiem plasterka cytryny lub skórki cytrynowej, opcjonalnie osłodzone niewielką ilością cukru. Ma orzeźwiający i niepowtarzalny charakter. Nie do końca wiadomo jak powstała ta kawa. Istnieje wiele torii na ten temat. Jedna z nich mówi, że w czasach II wojny światowej, kiedy we Włoszech zabrakło wody w zastępstwie do czyszczenia filiżanek używano cytryny. Według kolejnej teorii

eprasa.pl b247e79bb6

kawa dostępna w Europie zniszczonej wojną była słabej jakości i cytrynę dodawano do smaku. Jeszcze inna teoria głosi, że skórki cytryny używano do dezynfekowania filiżanek, a później do czyszczenia zębów po wypitej kawie.

Con panna

Z włoskiego „espresso con panna" znaczy dosłownie „espresso ze śmietaną". Klasyczne espresso z porcją świeżej bitej śmietany (30-36% tłuszczu) na wierzchu. Dla podkreślenia smaku wierzch bitej śmietany posypywany jest kakao lub cynamonem.

Macchiato

Po włosku znaczy „splamiony, nakrapiany". Oznacza to zatem kawę na bazie pojedynczego lub podwójnego espresso splamionego dodatkiem niewielkiej ilości spienionego mleka. Pianki nie wlewa się, a nakłada na powierzchnię kawy. Mleko nie zmienia drastycznie smaku kawy, a służy jedynie do jego przełamania. Macchiato podaje się w przezroczystych filiżankach o objętości nie przekraczającej 40-60 ml.

Latte macchiato

Stanowi przeciwieństwo macchiato. Jest to kawa czy też napój mleczno-kawowy składający się z trzech warstw: mleka na dole, mleka zmieszanego z espresso pośrodku i mlecznej, puszystej pianki na wierzchu. Efekt trójwarstwowości powstaje poprzez powolne, delikatne wlewanie po ściance pojedynczego espresso do gorącego spienionego mleka. Serwowane jest w przezroczystej wysokiej szklance (o pojemności ok. 220-250 ml), aby wyeksponować poszczególne warstwy napoju.

Caffe Latte

Zarówno caffe latte, jak i latte macchiato powstają na bazie dużej ilości mleka i porcji espresso. Różnica polega na proporcjach poszczególnych składników i sposobie przygotowania. Caffe Latte powstaje bowiem poprzez szybkie dodanie do espresso spienionego mleka, przez co w napoju nie tworzą się trzy warstwy. Caffe Latte ma postać kawy wymieszanej z mlekiem z delikatną pianką na wierzchu. Jeśli do kawy dodajemy syrop smakowy to umieszczamy go w pierwszej kolejności na spód szklanki.

Cappuccino

Swoją nazwę wzięło od brązowego koloru habitu, jaki nosili mnisi zakonu kapucynów (cappuccini). Postać mnicha widziana z góry kojarzona była z filiżanką cappuccino. Włosi cappuccino piją tylko w porze śniadaniowej, jednak w Polsce przyjęło się jego picie na deser. Klasyczne cappuccino składa się z 25 ml espresso, do którego wlewa się 125 ml spienionego mleka. Spienione mleko powinno być wlewane do kawy na środku filiżanki. Dzięki temu przebije się przez cremę i jednocześnie jej nie zakryje. Kremowa, gęsta pianka powstała na powierzchni powinna być delikatnie brązowa i mieć grubość 1-2 cm. Powinna być całkowicie pozbawiona pęcherzyków powietrza. Na powierzchni można tworzyć latte art. Do cappuccino nie dodaje się syropów smakowych. Zazwyczaj serwowane jest w podgrzanych, szerokich, porcelanowych filiżankach o grubych ściankach, o pojemności ok. 150-200 ml. Do cappuccino doskonale pasuje kruche ciasteczko lub herbatnik.

Mocha

Należy do jednej z odmian caffe latte. Jest to połączenie espresso z gorzką lub mleczną czekoladą, rozpuszczoną w gorącym mlekiem. W odróżnieniu od caffe latte nie używa się tutaj mleka spienionego. Proporcje pomiędzy mlekiem a rozpuszczoną czekoladą powinny wynosić 2:1. Część przepisów sugeruje, aby najpierw dodać czekoladę/kakao do gotowego espresso, a dopiero później całość zalać gorącym mlekiem. Inne źródła mówią, aby najpierw czekoladę rozpuścić w gorącym mleku, a następnie wymieszać z espresso. Rolę pianki pełni bita śmietana z ulubionymi dodatkami (np. kakao, cynamon, starta czekolada, syrop).

Flat white

Dosłownie oznacza z angielskiego „płaska biała". Jest najbardziej intensywna wśród białych kaw. Kawa ta podobno była dziełem przypadku. Pod koniec lat 70. australijskiemu bariście nie udało się przygotować cappuccino, gdyż zbyt chude mleko nie chciało się spienić. Podając klientowi nieudaną kawę przeprosił za flat white. Dzisiaj tę „pomyłkę" serwuje się w większości kawiarni. Jest to mleczna kawa przygotowywana z podwójnego espresso i leciutko spienionego, gorącego mleka pełnotłustego w proporcjach pół na pół. Podawana jest zazwyczaj w filiżankach o pojemności 150-200 ml.

Fot. unsplash, pixabay

eprasa.pl b247e79bb6

CZERWIEC W OGRODZIE

ROŚLINY OZDOBNE

☛ W czerwcu kwitną: piwonie, irysy bródkowe i irysy syberyjskie, goździki, dzwonki, ostróżki, maki, jukka ogrodowa, orliki, stokrotki, zawciąg nadmorski, dąbrówka rozłogowa, goryczka krótkołodygowa, łubiny, firletka smółka, przymiotno, tojeść kropkowana, krwawnik pospolity, trzykrotka wirginijska, wcześniejsze odmiany liliowców.

☛ Na przełomie czerwca i lipca obficie kwitną róże.

☛ Wysiewamy rośliny dwuletnie, m.in. stokrotkę, bratki czy goździka brodatego. Ponieważ podczas kiełkowania powinny mieć dużo wilgoci – warto wysiać je w cienistym miejscu.

☛ Możemy jeszcze wysiać do gruntu nasiona roślin szybko rosnących, jak nagietek, kosmos, aksamitka, maciejka, chabry bławatki, powoje, czarnuszki czy maczki kalifornijskie. Można w ten sposób „załatać" dziury w rabatach powstałe po przekwitnięciu wczesnowiosennych roślin cebulowych.

☛ Z bylin w czerwcu możemy wysiewać m.in. smagliczkę skalną, kocimiętkę, mydlnicę bazyliową, żagwin, dzwonki karpackie, czyścicę alpejską, szarotki, mikołajki płaskolistne, astry alpejskie, dzwonki brzoskwiniolistne, chabry, czyściec wełnisty, driakiew kaukaską, dzielżan jesienny, dziewannę, dziewięćsił bezłodygowy, przymiotno ogrodowe, fiołek rogaty, firletkę smółkę, firletkę wieńcową, odętkę wirginijską, gęsiówki, goździki kropkowane, goździki pierzaste, lędźwiany (groszki szerokolistne), krwawniki (odmiany ozdobne), lepnicę nadmorską, żurawki, łubin trwały, macierzankę piaskową, margerytki, miechunkę rozdętą, pysznogłówki, orliki, ostróżkę ogrodową, ostrogowce, pierwiosnki ząbkowane, przegorzany, rozchodniki, rudbekie, jeżówki, sasanki, skalnice, szałwię omszoną, turzycę alpejską, tojeść kropkowaną, ubiorki wiecznie zielone, wielosił błękitny, zawciąg nadmorski, złocienie trwałe

☛ Dzielimy kępy bylin, które już przekwitły (fiołków, pierwiosnków, omiegów).

☛ Wykopujemy i rozdzielamy cebule tulipanów, gdy 1/3 łuski jest zbrązowiała. U tulipanów zabieg ten wykonujemy co roku, a u innych roślin cebulowych co 3 lub 4 lata.

☛ Pamiętamy o podlewaniu i zraszaniu roślin. Aby nie cierpiały z powodu suszy, gleba powinna być wilgotna do głębokości 10 cm. Najlepszą porą do zraszania jest wieczór. Zaleca się zraszanie długie i dokonywane rzadziej – jest ono lepsze niż krótkie zraszanie codzienne.

☛ Obserwujemy czy nie wystąpiły choroby lub szkodniki – głównie na różach.

☛ Przycinamy po przekwitnięciu rośliny skalne (żagwin, gęsiówka, smagliczka), aby ładnie się rozkrzewiły.

☛ Usuwamy przekwitłe kwiatostany bzów (lilaków), różaneczników, róż itp.

☛ Po okresie kwitnienia można dzielić kosaćce bródkowe, syberyjskie i luizjańskie. Kłącza wykopujemy, dzielimy i po zasadzeniu obficie podlewamy.

☛ Mączniak zagraża piwoniom znajdującym się w fazie pączkowania. Kwiaty można próbować uratować, wycinając ostrożnie zaatakowane pączki.

☛ Bodziszki i fuksje mogą zostać zaatakowane przez mączlika szklarniowego. Gdy szkodników jest niewiele, pomoże spryskiwanie ciepłą wodą. Jeśli jest ich dużo, konieczne będzie zastosowanie środka owadobójczego.

DRZEWA I KRZEWY

☛ W młodym sadzie zajmujemy się formowaniem koron. Młode gałązki przyginamy do pozycji poziomej za pomocą klamerek, spinaczy do bielizny lub drewnianych rozpórek. Gałązki silniejsze, bardziej zdrewniałe, można obciążać ciężarkami. Pamiętajmy też o regularnym podlewaniu młodych drzew.

☛ Jeżeli w maju wykonywane było szczepienie drzew owocowych, to w czerwcu trzeba poluzować wiązania, przystąpić do uszczykiwania wierzchołków zrazów i zabezpieczyć zrazy przed wyłamaniem.

☛ Na pniach śliw i jabłoni umieszczamy opaski chwytne z papieru falistego do wychwytywania gąsienic owocówek.

☛ Usuwamy na jabłoniach część zawiązków owoców, aby zapewnić dobrą jakość owoców. Najpierw czekamy na naturalny opad czerwcowy, polegający na zrzuceniu przez samo drzewo wielu niedostatecznie zapłodnionych zawiązków.

☛ W fazę szybkiego wzrostu wchodzą żywopłoty, dlatego ważne jest, aby je przyciąć. Rozpięcie sznura wzdłuż żywopłotu w łatwy sposób pomoże przyciąć żywopłot w miarę równo.

☛ Przycinamy krzewy kwitnące wiosną (jaśminowce, tawuły wczesne, żarnowce).

☛ Po raz drugi formujemy bukszpany.

☛ Na początku czerwca dobrze jest przerzedzić grona winorośli. Gdy owoce osiągają wielkość ziarna grochu, przy pomocy specjalnych nożyczek usuwamy jagody skarłowaciałe i rosnące wewnątrz grona, pozostawiając te najładniejsze.

☛ Odcinamy pędy bluszczu (Hedera) z korzonkami powietrznymi i sadzimy do doniczek lub od razu na miejsce stałe. Nie zapominamy o podlewaniu. W przeciwnym razie nie przeżyją.

☛ Krótkie pędy boczne jeżyn skracamy nad dwoma-trzema liśćmi, rózgi zaś przywiązujemy do podpór, tworząc szpaler ułatwiający zbiór.

☛ W krzewach malin pozostawiamy po 10-12 silnych pędów na 1 mb

JAGODNIK

☛ Z początkiem czerwca można rozpocząć zbiory truskawek, poziomek, jagody kamczackiej oraz wczesnych odmian czereśni. W drugiej połowie miesiąca rozpoczynamy natomiast zbiory wczesnych odmian agrestu, malin i porzeczek.

☛ Przerzedzamy zagony malin. Wycina się najsłabsze odrosty korzeniowe.

WARZYWNIK

☛ Na początku czerwca sadzimy do gruntu rozsadę melona, papryki i oberżyny.

☛ Sadzimy lub siejemy kalarepę i późne odmiany kalafiora.

☛ Palikujemy pomidory i usuwamy im regularnie boczne pędy wyrastające w kątach liści.

☛ Wysiewamy kapustę pekińską.

☛ Aby móc regularnie zbierać młode, świeże rośliny przyprawowe, w pierwszej połowie czerwca warto wysiać koper ogrodowy, rzeżuchę, trybulę ogrodową i pietruszkę.

☛ Spośród uprawianych w tunelach warzyw gotowe są do zbioru

eprasa.pl b247e79bb6

warzywa kapustne (kapusta wczesna, kalafior, brokuł), a z warzyw uprawianych w gruncie można zbierać buraki liściowe i buraki ćwikłowe do konsumpcji z liśćmi, cebulę z zielonym szczypiorem, kalarepę, rzodkiewkę, sałatę i szpinak. Pod koniec miesiąca dorosną strąki grochu łuskowego i bobu z uprawy wczesnej na zielone ziarno.

☛ Zbieramy czosnek posadzony jesienią.

☛ Na początku miesiąca siejemy ogórki, dynie i patisony, kalarepę oraz buraki na późny jesienny zbiór.

☛ Aby zapewnić sobie ciągłość zbiorów dosiewamy fasolę szparagową, rzodkiewkę i sałatę.

☛ Do połowy czerwca, na pustych zagonach opustoszałych po zbiorach warzyw wczesnych, można wysiewać buraki ćwikłowe i marchew na zbiór jesienny i do przechowywania.

☛ Na rozsadniku przygotowujemy rozsadę warzyw do poplonowej uprawy na zbiór jesienią – kalafiora, brokułów, kalarepy, endywii, sałaty kruchej, rzymskiej i masłowej oraz kopru włoskiego.

☛ Zwalczamy mszyce, głównie na buraczkach ćwikłowych i bobie.

TRAWNIK

☛ Trawnik regularnie podlewamy, kosimy raz w tygodniu. Można go również grabić metalowymi grabiami, co zmniejszy ryzyko tworzenia się mchu.

☛ Skoszoną trawę usuwamy z trawnika. Można ją rozsypać jako ściółkę pod krzewami, co zapobiegnie ich wysychaniu oraz wzrostowi chwastów. Ściętą trawę możemy również dodać do kompostu.

☛ Trawniki, na których posadziliśmy rośliny cebulowe możemy zacząć kosić, gdy zaschną ich liście. Po zakończeniu należy nawodnić murawę, powodując jej silniejszy wzrost i osłonięcie pozostawionych cebul.

☛ Nawozimy trawnik nawozem do trawników przynajmniej raz w miesiącu. Po rozsypaniu nawozu musimy go rozpuścić, aby nie „spalił" trawnika.

Źródło: www.ogrodowisko.pl; www.wymarzony-ogrod.pl; www.poradnikogrodniczy.pl; www. ogrodnik-amator.pl

RED.

A może baranina?

Baranina to jeden z najbardziej niedocenionych przez Polaków produktów, za którym wciąż ciągnie się kiepska opinia z czasów PRL-u, gdy na nasze stoły trafiało mięso ze starych owiec, hodowanych głównie dla wełny. Tymczasem odpowiednio przyrządzona barania posiada nie tylko interesujący smak, ale także sporo wartości zdrowotnych.

MARLENA CASPARI, PZDR w Sławnie

Przed laty Polska była potęgą w hodowli owiec – w latach 80. pogłowie tych zwierząt wynosiło blisko 5 mln. Obecnie to tylko około 200 tys. Nic dziwnego, że jeszcze dwie dekady temu baranina należała do bardzo popularnych mięs w naszej kuchni. Dziś jest praktycznie zapomniana – statystyczny Polak spożywa jej rocznie około… 200 g. W analogicznym okresie pochłaniamy blisko 46 kilogramów wieprzowiny i 26 kg drobiu.

Baranina często źle nam się kojarzy. Znamy ją jako mięso tłuste, twarde, o specyficznym smaku i zapachu. To

eprasa.pl b247e79bb6

dlatego, że przed laty do uboju były często przeznaczane osobniki stare, z których przez kilka lat pozyskiwano wełnę, a mięso i jego jakość nie były głównym celem hodowców.

Atutem baraniny jest wysoka zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych, zwłaszcza dobroczynnego kwasu linolowego, który doskonale wpływa na obniżenie poziomu złego cholesterolu LDL. Bogata jest także w kwas orotowy, będący barierą zapobiegającą namnażaniu się komórek nowotworowych. Wykazuje także działanie ochronne i odtruwające. Zapobiega m.in. problemom z wątrobą oraz wspiera organizm w usuwaniu szkodliwych toksyn.

Mięso jest również źródłem witamin z grupy B, odznacza się dużą zawartością witaminy B1 – „witaminą radości" – wspomagającej w układzie nerwowym odpowiedzialną za nasz nastrój cholinę. Baranina jest bardzo bogatym źródłem naturalnej L-karnityny, substancji pobudzającej procesy spalania tłuszczu. W mięsie znajdziemy także sporo cennego białka (ok. 15-20 proc.), potrzebnego np. w czasie rekonwalescencji po ciężkiej chorobie.

Jak przyrządzać baraninę?

„Udziec i comber barani, odpowiednio zamarynowane, po uprzednim usunięciu skóry i wszelkiego tłuszczu, do złudzenia imitują sarninę i w zupełności ją zastąpić mogą (...) Ładny comber z młodego barana i również dobre kotlety baranie, należą do dań wykwintnych i mogą wejść do jadłospisów wystawniejszych śniadań i obiadów" – pisała Maria Disslowa w poradniku „Jak gotować" z 1939 r. Maria Iwaszkiewicz w „Gawędach o jedzeniu" dodawała: *„baraninę bardzo starannie, przed przyrządzeniem, obrać z tłuszczu, użyć samo czyste mięso, sparzyć octem dla nadania jej kruchości".*

Do dziś za najlepszy sposób obróbki wstępnej uchodzi, trwające co najmniej 12 godzin, marynowanie mięsa w zalewach z octem lub zsiadłym mlekiem, przyprawami i warzywami. Dzięki temu mięso uzyska odpowiednią miękkość i soczystość. Baranina musi skruszeć, by była miękka i łatwo odchodziła od kości.

Mięso świetnie sprawdza się jako pieczeń, składnik dań jednogarnkowych (gulasz), ale również potraw z mięsa mielonego (na południu Europy i w krajach arabskich baranina jest obowiązkowym produktem do kebabów).

BARANINA Z JARZYNAMI

40 dag baraniny, ząbek czosnku, 6 dag tłuszczu, nieduża cebula, marchew, ½ selera, 1 pietruszka, por, 40 dag kapusty włoskiej, sól, liść laurowy, 3-4 ziarna ziela angielskiego, pieprz

Mięso opłukać, natrzeć czosnkiem i solą, zarumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu, dodać pokrojoną cebulę. Podpiec w piekarniku, skrapiając wodą, w czasie pieczenia polewać wytwarzającym się sosem. Warzywa oczyścić, drobno pokroić lub poszatkować, włożyć do rondla, na wierzch dać podpieczone mięso, zalać sosem z pieczenia, dodać kilka łyżek wody, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz. Dusić pod przykryciem do miękkości.

BARANINA Z FASOLĄ SZPARAGOWĄ I ZIEMNIAKAMI

50 dag baraniny z kością (mostek, kark), mała cebula, 2 ząbki czosnku, 50 dag fasoli szparagowej, 50 dag ziemniaków, sól, pieprz, liść laurowy, zielenina (natka pietruszki, koper)

Mięso opłukać, porąbać na kawałki, zalać ok. ½ l wrzącej wody, dodać pokrojoną cebulę oraz czosnek i sól. Gotować powoli ok. 30 min. Fasolę opłukać, pokroić, ziemniaki obrać, pokroić w grubą kostkę, dodać do gotującego się mięsa, dolać trochę wody, dodać liście laurowe, sól, pieprz do smaku i gotować jeszcze 30 min. Posypać potrawę zieleniną i podać w naczyniu, w którym się gotowała.

Poszczególne części baraniny mogą być przyrządzane na różne sposoby:
- ☛ gotowane (karkówka, plecówka, antrykot, goleń tylna i przednia),
- ☛ duszone (karkówka, plecówka, comber, mostek, udziec),
- ☛ smażone oraz pieczone (plecówka, comber, udziec).

eprasa.pl b247e79bb6

Kalendarz biodynamiczny

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
		00-07 **1** PO/WO 07-24 Od 21.00	**2** WO ☺ Do 9.00	00-21 **3** WO/OG 21-24	**4** OG	**5** OG ☼ 4.17-20.52
00-08 **6** OG/ZI 08-24	**7** ZI I Kwadra	00-17 **8** ZI/PO 17-24	**9** PO	00-08 **10** PO/WO 08-24	**11** WO	**12** WO Od 6.00 do 18.00
00-01 **13** WO/OG 01-24	**14** OG Od 19.00 ○ PEŁNIA	00-00 **15** OG/ZI 00-24 Do 7.00	**16** ZI	00-00 **17** ZI/PO 00-24	**18** PO	00-01 **19** PO/WO 01-24 ☼ 4.14-21.01
20 WO	00-06 **21** WO/OG 06-24 III Kwadra	**22** OG	00-14 **23** OG/ZI 14-24	**24** ZI	**25** ZI Od 3.00 do 15.00	00-01 **26** ZI/PO 01-24 ☼ 4.16-21.02
27 PO	00-15 **28** PO/WO 15-24	**29** WO ● NÓW ☺ Od 2.00 do 14.00	**30** WO			

Czerwiec 2022

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

Godziny sprzyjające rozwojowi roślin, której plonem ma być:

owoc, korzeń, kwiat, liść

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

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

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

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

00-07 - przykładowy przydział czasu sprzyjający uprawie określonych roślin

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

CZAS SADZENIA - okres wspomagający wzrost roślin

☺ - Początek sadzenia

◆ - Koniec sadzenia

Godziny: „od - do" prac ogrodniczych nie wykonujemy

DOROTA TOLKO, PZDR w Szczecinie

Źródło: Kalendarz biodynamiczny 2022, działkowiec

ZAPRENUMERUJ U DORADCY!

OGŁOSZENIA DROBNE OD ROLNIKÓW ZAMIESZCZAMY BEZPŁATNIE

PRENUMERATA ZACHODNIOPOMORSKIEGO MAGAZYNU ROLNICZEGO U DORADCY ZODR TO JEDYNIE 30 ZŁ ROCZNIE

OGŁOSZENIA PRZYJMUJĄ TAKŻE WSZYSCY DORADCY POWIATOWYCH ZESPOŁÓW DORADZTWA ROLNICZEGO ZODR

Tel. 91 479 40 43, 91 479 40 59
e-mail: redakcja.barzkowice@home.pl
poczta: ZODR Barzkowice, Redakcja ZMR
73-134 Barzkowice 2

Skorzystaj z oferty

Ogłoś się na naszych łamach

eprasa.pl b247e79bb6

Przydomowy kompostownik

Zasady skutecznego kompostowania

- Kompostownik postaw w zacienionym miejscu – unikniesz przesuszenia
- Na początek wysyp gotowy kompost lub ziemię ogrodową zakupioną w sklepie
- Dorzucaj kolejne odpadki organiczne pozostałe z domu i ogrodu
- Kolejne warstwy przesyp żyzną ziemią dla usprawnienia procesu rozkładu
- Pamiętaj o mieszaniu kompostu
- Przykryj kompostownik warstwą liści lub workiem jutowym, aby zachował ciepło i wilgoć
- Pilnuj wilgotności kompostownika – suchy zroś wodą
- Unikaj przelania, bo może to doprowadzić do gnicia i brzydkiego zapachu
- Przelany kompost wymieszaj i przełóż niezadrukowanymi kartkami papieru lub opakowaniami po jajkach – tzw. wytłoczkami
- Kompostownik założony wiosną to żyzna ziemia do jesiennego ogródka

Ministerstwo Klimatu i Środowiska

Sfinansowano ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

Źródło: Ministerstwo Klimatu i Środowiska

eprasa.pl b247e79bb6

Wsparcie na zadrzewienia śródpolne

Po raz pierwszy, w tym roku, można ubiegać się o dofinansowanie na tworzenie zadrzewień śródpolnych – od 1 czerwca można składać w ARiMR wnioski o „Wsparcie na zalesianie i tworzenie terenów zalesionych".

JOANNA GROMEK, ZODR w Barzkowicach

Zadrzewienia śródpolne są bezcennymi ostojami bioróżnorodności. Schronienie znajdują w nich zarówno duże zwierzęta, takie jak ptaki czy ssaki, jak i najmniejsze bezkręgowce. Wiele z tych gatunków to gatunki pożyteczne. Zadrzewienia czy miedze stają się punktami obserwacyjnymi dla ptaków drapieżnych, które wyłapują gryzonie. Dzięki takim miejscom na uprawach będzie więcej owadów drapieżnych, które żywią się owadami – szkodnikami. Tworzą one również korytarze ekologiczne, dzięki którym zwierzęta mogą migrować, co ma ogromny wpływ na przepływ genów, a tym samym bioróżnorodności. Zadrzewienia śródpolne pełnią bardzo szeroki wachlarz funkcji w ekosystemie.

Zadrzewienia śródpolne niosą za sobą szereg korzyści środowiskowych, w tym przede wszystkim związanych ze zwiększeniem retencji wodnej na obszarach wiejskich. Przyczyniają się do ograniczenia prędkości wiatru, zmniejszenia parowania wody z gleby, a w okresie zimowym umożliwiają korzystniejszy rozkład pokrywy śnieżnej na polach, w konsekwencji powodując lokalne łagodzenie warunków pogodowych. Odgrywają ważną rolę w ochronie jakości wód, zmniejszając ilość przedostających się zanieczyszczeń.

Pomoc skierowana jest do rolników, którzy są właścicielami lub współwłaścicielami gruntów przeznaczonych do zalesienia. Beneficjentami mogą być również jednostki samorządu terytorialnego i jednostki organizacyjne gmin, powiatów oraz województw. Nabór wniosków jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich (PROW) na lata 2014-2020.

Pomoc udzielana będzie na założenie zadrzewienia na gruntach ornych o powierzchni co najmniej 0,1 ha i nie więcej niż 0,5 ha oraz szerokości nie większej niż 20 m. Jednorazowe wsparcie przyznawane będzie do powierzchni objętej nasadzeniami, wykonanymi zgodnie z przepisami określającymi szczegółowe warunki przyznania pomocy. W składzie gatunkowym nasadzeń będą mogły być wykorzystywane wyłącznie rodzime gatunki drzew lub krzewów (w tym gatunki biocenotyczne lub miododajne), wskazane w przepisach krajowych, z tym że gatunki liściaste stanowić powinny co najmniej 90% udziału.

Źródło: gov.pl/web/rolnictwo; fdpa.org.pl; granty.pl

eprasa.pl b247e79bb6

Masz las? Wkrótce będziesz mógł starać się o pieniądze na przeprowadzenie w nim inwestycji

Od 20 czerwca do 29 lipca ARiMR będzie przyjmować wnioski o przyznanie pomocy na inwestycje zwiększające odporność ekosystemów leśnych i ich wartość dla środowiska. W tym naborze po raz pierwszy można będzie je składać również poprzez aplikację eWniosekPlus.

Jakie grunty kwalifikują się do pomocy?
Dofinansowanie dotyczy lasów prywatnych w wieku 11-60 lat o powierzchni od 0,1 ha do 40 ha, które nie są objęte premią pielęgnacyjną PROW i dla których opracowany jest Uproszczony Plan Urządzenia Lasu, lub dla których zadania z zakresu gospodarki leśnej określa decyzja starosty wydana na podstawie inwentaryzacji stanu lasu oraz zostały wykazane w ewidencji gruntów i budynków jako las.

Jakie warunki należy spełniać, żeby sięgnąć po pomoc?
Wsparcie przyznawane jest właścicielowi lasu – osobie fizycznej, prawnej lub jednostce organizacyjnej nieposiadającej osobowości prawnej. Aby otrzymać dofinansowanie należy mieć nadany numer identyfikacyjny w trybie przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności. Konieczne jest również przedstawienie zobowiązania do wykonania planowanego przedsięwzięcia zgodnie z wymogami planu inwestycji zwiększających odporność ekosystemów leśnych i ich wartość dla środowiska, sporządzonego przez nadleśniczego.

Jakiej wysokości wsparcie można uzyskać i na co je przeznaczyć?
Pomoc można otrzymać na: wprowadzenie drugiego piętra w drzewostanie, dolesienie luk powstałych w wyniku procesu chorobowego, wprowadzenie podszytu, założenie remizy, czyszczenia późne czy zabiegi ochronne przed zwierzyną. Dofinasowanie przyznawane jest do powierzchni lasu, w którym prowadzone są konkretne działania. Jego wysokość jest zróżnicowana i uzależniona od rodzaju inwestycji oraz warunków w jakich ma być realizowana – waha się od 8,82 zł za metr bieżący w przypadku ogrodzenia remizy siatką o wysokości co najmniej 2 m do 14 213 zł/ha za przebudowę składu gatunkowego drzewostanu polegającą na dolesianiu luk na powierzchni o nachyleniu powyżej 12°. ■

Źródło: ARiMR

RED.

eprasa.pl b247e79bb6

Modernizacja gospodarstw rolnych wydłużona

Termin przyjmowania wniosków o wsparcie na inwestycje w produkcję prosiąt i nawadnianie wydłużony o miesiąc – do 27 czerwca ARiMR przyjmuje wnioski o wsparcie finansowe na modernizację w dwóch obszarach – rozwój produkcji prosiąt oraz nawadnianie w gospodarstwie. Zainteresowani pomocą mogą składać wnioski jednocześnie w obu obszarach.

Inwestycje w produkcję prosiąt

O dofinansowanie inwestycji w produkcję prosiąt (obszar A) mogą się ubiegać rolnicy m.in. posiadający gospodarstwo rolne o powierzchni od 1 do 300 ha, którego wielkość ekonomiczna wynosi od 13 tys. do 250 tys. euro lub prowadzący dział specjalny produkcji rolnej. Wyjątek stanowią gospodarstwa osób wspólnie składających wniosek. W takim przypadku wielkość ekonomiczna pojedynczego gospodarstwa może być mniejsza niż 13 tys. euro, przy czym suma wielkości ekonomicznej wszystkich gospodarstw musi wynosić co najmniej 15 tys. euro, a po zrealizowaniu inwestycji w każdym gospodarstwie powinna osiągnąć co najmniej 13 tys. euro. Rolnik musi udokumentować osiągnięcie przychodu w wysokości co najmniej 5 tys. zł. Warunek ten nie dotyczy prowadzących działalność rolniczą przez okres krótszy niż 12 miesięcy, które poprzedzają miesiąc złożenia wniosku o przyznanie pomocy.

Inwestycja zrealizowana w tym obszarze wsparcia musi doprowadzić do osiągnięcia wzrostu wartości dodanej brutto w gospodarstwie (GVA) co najmniej o 10 proc.

Refundacji w ramach inwestycji podlegają m.in. koszty budowy, przebudowy, remontu połączonego z modernizacją budynków lub budowli wykorzystywanych do produkcji rolnej; koszty zakupu lub leasingu, zakończonego przeniesieniem prawa własności, nowych maszyn, urządzeń, wyposażenia do produkcji rolnej, w tym przygotowania do sprzedaży produktów rolnych wytwarzanych w gospodarstwie, do wartości rynkowej majątku; koszty budowy albo zakupu elementów infrastruktury technicznej wpływających bezpośrednio na warunki prowadzenia działalności rolniczej. Oprócz tego refundacją są objęte tzw. koszty ogólne, czyli te związane z przygotowaniem i realizacją inwestycji. Mogą to być np. koszty przygotowania dokumentacji technicznej – kosztorysów, projektów architektonicznych lub budowlanych, ocen lub raportów oddziaływania na środowisko, dokumentacji geologicznej i tym podobnych. Są to również koszty sprawowania nadzoru inwestorskiego lub autorskiego oraz te związane z kierowaniem robotami budowlanymi, ale również wynagrodzenia doradców. Koszty ogólne nie mogą jednak przekroczyć 10 proc. pozostałych kosztów kwalifikowalnych.

Limit wsparcia, które można otrzymać w całym okresie realizacji PROW 2014-2020 w obszarze rozwój produkcji prosiąt to 900 tys. zł, lecz w przypadku inwestycji niezwiązanych bezpośrednio z budową, modernizacją budynków inwentarskich (w tym ich wyposażeniem), maksymalna wysokość pomocy to 200 tys. zł. Wsparcie jest przyznawane w postaci refundacji części kosztów kwalifikowanych. Standardowo wynosi 50 proc., a w przypadku gdy ubiega się o nie młody rolnik lub gdy robi to wspólnie kilku gospodarzy, poziom dofinansowania jest wyższy i sięga 60 proc.

Rolnicy, którzy złożyli wnioski o przyznanie pomocy w obszarze A w latach 2015-2018 i którym wypłacono wsparcie za zrealizowaną operację związaną z budynkami inwentarskimi lub magazynami paszowymi lub przyznano pomoc na taką operację, ale nie została ona jeszcze zakończona, mogą otrzymać dofinansowanie wyłącznie na zakup maszyn, urządzeń, wyposażenia do produkcji rolnej, itp., mogących służyć produkcji w obszarze A, o ile nie wykorzystali w pełni przysługującej im kwoty pomocy.

Inwestycje w nawadnianie

Z kolei wsparcie inwestycji w nawadnianie skierowane jest do rolników, którzy posiadają gospodarstwo rolne o powierzchni od 1 do 300 ha lub prowadzą produkcję w zakresie działów specjalnych produkcji rolnej. Przyznanie pomocy nie jest natomiast uzależnione od wielkości ekonomicznej gospodarstwa oraz wykazania wzrostu GVA. Starający się o to wsparcie musi udokumentować osiągnięcie przychodu z działalności rolniczej w wysokości co najmniej 5 tys. zł. Podobnie jak miało to miejsce w przypadku obszaru A, wymóg ten nie dotyczy prowadzących działalność rolniczą przez okres krótszy niż 12 miesięcy, które poprzedzają miesiąc złożenia wniosku o przyznanie pomocy.

Wsparcie można otrzymać na wykonanie nowego nawodnienia, ulepszenie istniejącej instalacji nawadniającej oraz ulepszenie instalacji nawadniającej wraz z powiększeniem nawadnianego obszaru. Poza tym dofinansowanie obejmuje koszty wykonanie ujęć wody, zakup nowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych do nawadniania w gospodarstwie, budowy albo zakupu elementów infrastruktury technicznej niezbędnych do nawadniania.

Maksymalna kwota pomocy, jaką można otrzymać w całym okresie realizacji PROW 2014-2020 w tym obszarze, to 100 tys. zł. Wsparcie przyznawane jest w postaci refundacji części kosztów kwalifikowanych. Standardowo wynosi 50 proc., a w przypadku gdy o środki finansowe ubiega się młody rolnik, poziom dofinansowania sięga 60 proc.

Tegoroczny nabór jest 12. z kolei organizowanym w ramach PROWna lata 2014-2020 na inwestycje w „Modernizację gospodarstw rolnych". Dotychczas, w ramach wszystkich naborów na „Modernizacje gospodarstw rolnych" finansowanych z budżetu PROW na lata 2014-2020 umowy o przyznaniu pomocy podpisało 42,5 tys. rolników, a ci którzy zrealizowali i rozliczyli inwestycje otrzymali blisko 6 mld zł. ■

Źródło: ARiMR

RED.

eprasa.pl b247e79bb6

Pomoc dostosowawcza dla producentów jabłek

Do 30 czerwca będą skupowane jabłka w ramach wsparcia dla producentów. Pomoc może objąć nawet 200 tys. ton.

Z dofinansowania mogą skorzystać organizacje producentów z przyznanym statusem uznania oraz indywidualni producenci owoców i warzyw. Istotna jest realizacja co najmniej jednego z 11 wymienionych we wniosku o przyznanie pomocy działań prośrodowiskowych, np. prowadzenie działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego, wdrażanie rozwiązań rolno-środowiskowo-klimatycznych, korzystanie z odnawialnych źródeł energii czy też retencjonowanie wody. W przypadku gdy o pomoc ubiega się organizacja producentów, działania te musi realizować każdy z członków organizacji, od którego pochodzą jabłka objęte wnioskiem.

Skup w ramach tego programu prowadzą zakłady przetwórcze, które zgłosiły się do udziału w mechanizmie *Nadzwyczajna pomoc dostosowawcza dla producentów jabłek* dostępna jest na stronie internetowej ARiMR. Pomoc jest udzielana producentom jabłek deserowych o jakości odpowiadającej minimalnym wymaganiom dla klasy II. Wysokość wsparcia stanowi iloczyn wagi owoców kwalifikujących się do objęcia dofinansowaniem oraz stawki pomocy wynoszącej 0,30 zł/kg. Maksymalny plon jabłek kwalifikujących się do objęcia tym programem w przypadku jednego wnioskodawcy nie może być większy niż 10 tys. kg/ha.

Źródło: ARiMR

RED.

Restrukturyzacja małych gospodarstw

Od 16 maja do 14 lipca można ubiegać się o 60 tys. zł bezzwrotnej premii na restrukturyzację małych gospodarstw.

O pomoc mogą starać się rolnicy posiadający gospodarstwo obejmujące co najmniej 1 hektar użytków rolnych lub nieruchomość służącą do prowadzenia produkcji w zakresie działów specjalnych produkcji rolnej. Wielkość ekonomiczna takiego gospodarstwa musi być mniejsza niż 13 tys. euro.

Osoby, które chcą skorzystać ze wsparcia mogą być ubezpieczone tak w KRUS-ie, jak i w ZUS-ie. Nie ma również zakazu jednoczesnego prowadzenia działalności gospodarczej lub pracy na etacie. Istotne jest, by dochód lub przychód z działalności rolniczej stanowił co najmniej 25 proc. całości dochodów lub przychodów.

Kto nie dostanie premii

O to dofinasowanie nie mogą ubiegać się beneficjenci następujących programów wsparcia objętych PROW 2007-2013:

- ✓ „Ułatwianie startu młodym rolnikom”,
- ✓ „Modernizacja gospodarstw rolnych”,
- ✓ „Różnicowanie w kierunku działalności nieolniczej”,
- ✓ „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju”,

a także objętych PROW 2014-2020:

- ✓ „Modernizacja gospodarstw rolnych”,
- ✓ „Premie na rozpoczęcie działalności pozarolniczej”,
- ✓ „Premie dla młodych rolników”

Ile i na co?

Na restrukturyzację małego gospodarstwa można otrzymać 60 tys. zł. Kwota ta zostanie wypłacona w dwóch ratach – 80 proc. rolnik dostanie po spełnieniu warunków określonych w decyzji o przyznaniu pomocy i 20 proc. po poprawnej realizacji biznesplanu. Wsparcie w całości należy przeznaczyć na prowadzoną w gospodarstwie działalność rolniczą lub przygotowanie do sprzedaży produktów rolnych wytwarzanych w gospodarstwie. Co najmniej 80 proc. kwoty musi być wydane na środki trwałe, m.in. na: zakup nowych maszyn rolniczych, urządzeń i wyposażenia oraz na budowę, przebudowę lub remont budynków służących produkcji rolniczej; nabycie gruntów rolnych lub stad podstawowych; zakładanie sadów albo plantacji roślin wieloletnich.

Przypominamy, że pomoc na restrukturyzację małych gospodarstw może być przyznana tylko raz w czasie realizacji PROW 2014-2020. W ramach dotychczasowych dziewięciu naborów złożono niemal 75,5 tys. wniosków, a do tej pory na konta beneficjentów trafiło z tytułu tego dofinansowania ponad 2,9 mld zł.

Źródło: ARiMR

RED.

eprasa.pl b247e79bb6

INFORMACJA HANDLOWO-RYNKOWA

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

Wybrane ceny w dniu 2.05.2022 r.

Produkty rolne - ceny skupu netto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Gryka	dt	-	320,00	300,00	-	-	-	310,00	300,00	320,00
Jęczmień konsumpcyjny	dt	122,50	140,17	132,50	-	152,00	142,00	137,83	122,50	152,00
Kukurydza	dt	-	120,00	136,50	-	-	-	128,25	120,00	136,50
Łubin słodki	dt	150,00	183,17	158,33	-	-	160,00	162,88	150,00	183,17
Owies konsumpcyjny	dt	110,00	114,33	95,50	-	120,00	-	109,96	95,50	120,00
Owies paszowy	dt	100,00	98,33	-	-	-	-	99,17	98,33	100,00
Peluszka	dt	160,00	125,00	152,00	-	-	-	145,67	125,00	160,00
Pszenica konsumpcyjna	dt	173,00	163,50	160,33	168,00	170,00	156,50	165,22	156,50	173,00
Pszenica paszowa	dt	138,00	152,50	155,67	159,33	168,00	158,75	155,38	138,00	168,00
Pszenżyto	dt	128,33	136,67	143,00	140,00	154,00	141,50	140,58	128,33	154,00
Jałówki opasane (kl. E)	kg	8,75	-	10,00	-	-	7,63	8,79	7,63	10,00
Maciory i braki	kg	3,60	-	2,00	-	4,30	2,75	3,16	2,00	4,30
Mleko	l	1,88	1,90	2,05	2,00	1,83	1,76	1,90	1,76	2,05
Młode bydło opasowe (kl. A)	kg	9,00	-	11,25	13,40	-	10,85	11,12	9,00	13,40
Tuczniki kl. I	kg	7,13	4,20	4,65	7,88	6,77	5,50	6,02	4,20	7,88

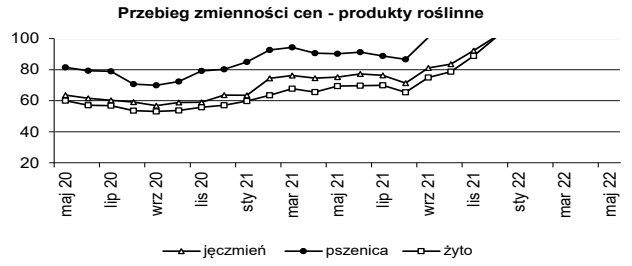
Pasze - ceny brutto

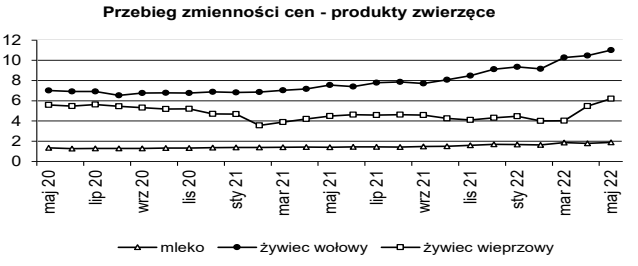
	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
dla bydła										
Koncentrat CJ	dt	-	288,00	216,00	-	280,00	253,00	259,25	216,00	288,00
Koncentrat KBO	dt	-	-	241,00	-	225,00	266,50	244,17	225,00	266,50
Koncentrat KBW	dt	-	-	-	-	296,00	-	296,00	296,00	296,00
Mieszanka B	dt	-	-	175,00	-	160,00	192,00	175,67	160,00	192,00
dla trzody										
Koncentrat L	dt	-	289,00	330,33	250,00	-	322,75	298,02	250,00	330,33
Koncentrat LP	dt	-	260,00	310,50	-	280,00	310,00	290,13	260,00	310,50
Koncentrat prosiak	dt	-	300,00	329,00	-	-	344,50	324,50	300,00	344,50
Koncentrat PW	dt	-	309,00	292,00	255,00	240,00	364,00	292,00	240,00	364,00
Koncentrat T	dt	-	307,00	344,00	312,50	262,00	319,00	308,90	262,00	344,00
Mieszanka L	dt	-	168,50	-	150,00	-	176,00	164,83	150,00	176,00
Mieszanka LK	dt	-	210,50	189,40	154,00	180,00	276,00	201,98	154,00	276,00
Mieszanka PP finiszer	dt	-	189,50	168,00	-	160,00	252,00	192,38	160,00	252,00
Mieszanka PP grower	dt	262,00	194,00	184,90	155,00	-	252,00	209,58	155,00	262,00
Mieszanka PP starter	dt	310,00	283,50	228,30	260,00	228,00	294,38	267,36	228,00	310,00
Mieszanka PW	dt	320,00	325,00	-	360,00	-	244,65	312,41	244,65	360,00
Prowit T	dt	-	245,00	-	-	256,00	302,00	267,67	245,00	302,00
inne										
Otręby pszenne	dt	-	-	132,50	-	145,00	-	138,75	132,50	145,00
Śruta kukurydziana	dt	-	192,00	180,00	-	156,65	182,00	177,66	156,65	192,00
Śruta sojowa	dt	-	-	-	-	-	300,00	300,00	300,00	300,00

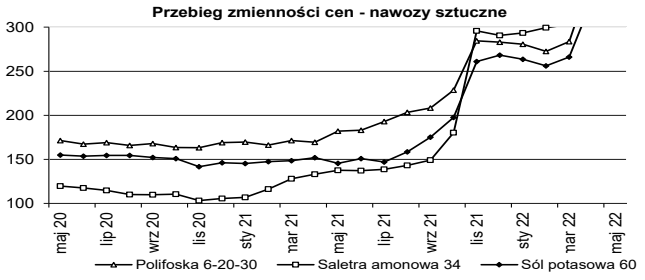
eprasa.pl b247e79bb6

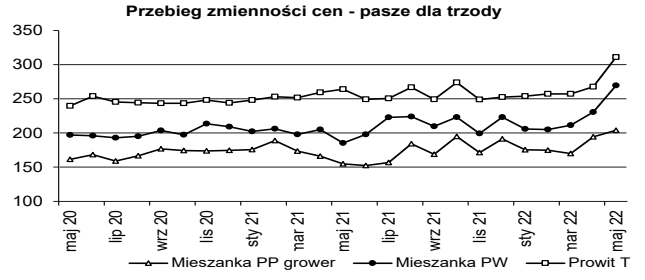
Nawozy i środki ochrony roślin - ceny brutto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Amofoska 4-16-18	dt	-	195,00	215,00	-	-	269,75	226,58	195,00	269,75
Fosforan amonu/Polidap 18-46	dt	500,00	390,00	495,00	-	-	430,63	453,91	390,00	500,00
Inhibitor do mieszania z mocznikiem	l	-	-	-	-	-	18,00	18,00	18,00	18,00
Korn -Kali 40	dt	300,00	-	350,00	259,00	-	195,00	276,00	195,00	350,00
Lubofoska, Tarnogran lub NPK jesienne (4-6 % N)	dt	-	-	410,00	-	-	198,00	304,00	198,00	410,00
Mocznik bez dodatków 46	dt	475,00	510,00	485,00	648,00	655,00	380,00	525,50	380,00	655,00
Mocznik otoczkowany 46	dt	560,00	-	-	-	-	444,00	502,00	444,00	560,00
Mocznik z inhibitorem ureazy	dt	560,00	-	431,50	579,50	499,00	484,50	510,90	431,50	579,50
Polifoska 6-20-30	dt	359,00	359,67	391,00	410,50	404,75	353,24	379,69	353,24	410,50
Polifoska 8-24-24	dt	-	279,00	350,00	-	416,75	337,56	345,83	279,00	416,75
RSM - wodny roztwór saletrzano-mocznikowy 32	l	-	2,70	2,45	-	3,22	3,80	3,04	2,45	3,80
Saletra amonowa 32	dt	420,00	300,00	395,75	372,25	-	435,00	384,60	300,00	435,00
Saletra amonowa 34	dt	357,50	413,33	432,00	403,75	479,83	435,67	420,35	357,50	479,83
Saletra CAN 27	dt	335,00	-	-	390,00	-	250,00	325,00	250,00	390,00
Saletrzak/Salmag 28	dt	360,00	-	311,50	-	470,00	270,00	352,88	270,00	470,00
Siarczan potasu 50 granulowany	dt	450,00	-	-	-	-	600,00	525,00	450,00	600,00
Agil-S 100 EC	l	-	105,00	-	-	113,00	133,60	117,20	105,00	133,60
Antywylegacz płynny 675 SL	l	14,33	12,50	-	-	14,25	15,49	14,14	12,50	15,49
Betanal MaxxPro 209 OD	l	-	-	-	-	119,75	-	119,75	119,75	119,75
Boogie Xpro 400 EC	l	-	211,00	-	-	-	192,80	201,90	192,80	211,00
Bulldock 025 EC	l	-	53,00	-	-	-	53,89	53,44	53,00	53,89
Caramba 60 SL/Sirena 60 EC	l	98,00	-	-	-	-	-	98,00	98,00	98,00
Caryx 240 SL	l	136,00	124,00	-	-	138,85	146,73	136,40	124,00	146,73
CCC 720 SL	l	12,23	12,00	-	11,60	10,50	15,08	12,28	10,50	15,08
Chwastox Turbo 340 SL	l	25,80	33,33	35,00	37,00	34,22	39,35	34,12	25,80	39,35
Coragen 200 SC	l	1 500,00	1 360,00	-	-	1 450,00	1 446,20	1 439,05	1 360,00	1 500,00
Cyperkill Max 500 EC	l	-	210,00	-	-	209,50	-	209,75	209,50	210,00
Decis Mega 50 EW	l	-	153,50	154,00	-	132,20	156,00	148,92	132,20	156,00
Delan 700 WG	kg	-	258,00	-	-	-	-	258,00	258,00	258,00
Dewrinol 450 SC	l	-	66,00	-	-	77,00	80,00	74,33	66,00	80,00
Glean 75 WG	100 g	-	25,80	-	-	-	-	25,80	25,80	25,80
Infinito 687,5 SC	l	94,00	115,00	-	-	123,65	114,93	111,90	94,00	123,65









eprasa.pl b247e79bb6

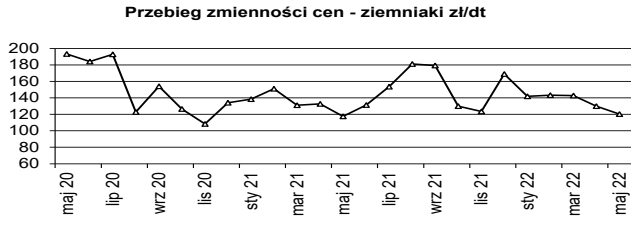
Produkty rolne - ceny sprzedaży u rolników i na targowiskach

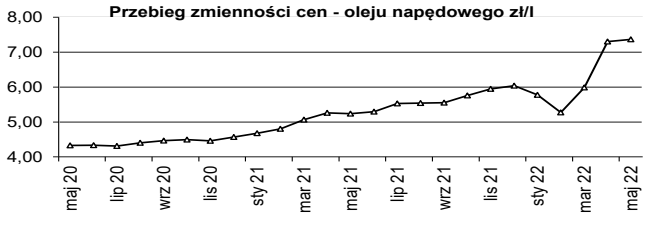
	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Cielę (40-45 kg)	szt.	-	1 000,00	750,00	960,00	700,00	700,00	822,00	700,00	1 000,00
Jaja kurze średnie (50-60 g)	szt.	1,03	1,03	0,97	0,93	1,07	1,08	1,02	0,93	1,08
Jałówka cielna powyżej 1,5 r.	szt.	-	4 500	-	5 650	5 500	4 000	4 913	4 000	5 650
Jęczmień	dt	-	180,00	-	150,00	150,00	150,00	157,50	150,00	180,00
Krowa mleczna 3-5 lat	szt.	-	5 500	4 600	5 250	5 000	4 500	4 970	4 500	5 500
Mieszanka zbożowa	dt	-	150,00	140,00	140,00	130,00	-	140,00	130,00	150,00
Miód	l	42,50	43,33	38,33	40,83	42,50	39,67	41,19	38,33	43,33
Mleko krowie	l	2,03	2,50	2,73	2,50	3,50	2,13	2,56	2,03	3,50
Obornik	t	-	125,00	-	100,00	100,00	-	108,33	100,00	125,00
Owies	dt	-	100,00	-	140,00	140,00	110,00	122,50	100,00	140,00
Prosię (15 - 20 kg)	szt.	-	150,00	150,00	140,00	150,00	-	147,50	140,00	150,00
Pszenica	dt	150,00	200,00	140,00	200,00	160,00	170,00	170,00	140,00	200,00
Pszenżyto	dt	-	160,00	140,00	160,00	160,00	130,00	150,00	130,00	160,00
Siano łąkowe prasowane	t	-	320,00	320,00	250,00	250,00	-	285,00	250,00	320,00
Słoma zbożowa prasowana	t	-	220,00	-	180,00	200,00	-	200,00	180,00	220,00
Ziemniaki jadalne min. 50 kg	dt	110,00	170,00	120,00	100,00	135,00	122,50	126,25	100,00	170,00

Usługi rolnicze i olej napędowy - ceny brutto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Bronowanie	ha	150,00	100,00	135,00	103,33	110,00	98,60	116,16	98,60	150,00
Foliowanie bel sianokiszonki	szt.	-	35,00	-	-	-	-	35,00	35,00	35,00
Koszenie traw	ha	200,00	150,00	145,00	150,00	145,50	173,16	160,61	145,00	200,00
Najem pracownika - prace dorywcze	h	20,00	25,00	22,00	24,00	23,33	19,52	22,31	19,52	25,00
Olej napędowy	l	7,30	7,27	7,39	7,43	7,30	7,43	7,35	7,27	7,43
Oprysk roślin	ha	90,00	85,00	75,00	93,33	76,67	81,60	83,60	75,00	93,33
Orka głęboka	ha	270,00	350,00	285,00	273,33	275,00	283,33	289,44	270,00	350,00
Prasa rolująca sł./siano (bele od Ø 1,5 m)	szt.	25,00	35,00	-	-	-	-	30,00	25,00	35,00
Prasa rolująca sł./siano (bele ok. Ø 1,2 m)	szt.	25,00	17,50	15,00	17,00	-	43,20	23,54	15,00	43,20
Roztrząsanie obornika z załadunkiem	t	80,00	60,00	80,00	-	72,50	-	73,13	60,00	80,00
Sadzenie ziemniaków	ha	-	200,00	200,00	220,00	-	-	206,67	200,00	220,00
Siew zbóż agregatem uprawowo siewnym	ha	210,00	250,00	213,33	215,00	265,00	221,47	229,13	210,00	265,00
Siew zbóż siewnikiem	ha	240,00	135,00	190,00	176,67	200,00	165,60	184,54	135,00	240,00
Talerzowanie	ha	190,00	185,00	190,00	166,67	175,00	153,20	176,64	153,20	190,00
Transport ciągnik z przyczepą do 12 t	h	140,00	120,00	120,00	110,00	126,50	147,90	127,40	110,00	147,90
Transport ciągnik z przyczepą powyżej 12 t	h	180,00	120,00	110,00	136,67	150,00	208,00	150,78	110,00	208,00
Uprawa agregatem podorywkowym	ha	210,00	175,00	130,00	175,00	170,75	179,10	173,31	130,00	210,00
Uprawa agregatem uprawowym	ha	225,00	190,00	145,00	176,67	250,00	154,00	190,11	145,00	250,00
Włókowanie	ha	-	105,00	140,00	120,00	-	145,20	127,55	105,00	145,20
Wynajem ciągnika do 80 KM	h	-	150,00	-	110,00	120,00	118,00	124,50	110,00	150,00
Wynajem ciągnika powyżej 80 KM	h	-	210,00	240,00	150,00	150,00	216,00	193,20	150,00	240,00
Zbiór buraków kombajnem	ha	-	-	1000,00	900,00	-	-	950,00	900,00	1000,00
Zbiór kombajnem z rozdrobn. słomy	ha	395,00	370,00	355,00	400,00	350,00	432,00	383,67	350,00	432,00
Zbiór kombajnem zbożowym	ha	335,00	375,00	351,67	360,00	389,75	378,00	364,90	335,00	389,75
Zbiór kukurydzy sieczkarnią polową	ha	-	-	-	400,00	-	-	400,00	400,00	400,00

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





eprasa.pl b247e79bb6

RYNKI ROLNE

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

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

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

Towar		Polska			REGIONY								
					Centralno-Wschodni			Południowy			Północno-Zachodni		
		22.05	15.05	zmiana [%]	22.05	15.05	zmiana [%]	22.05	15.05	zmiana [%]	22.05	15.05	zmiana [%]
Pszenica	kons.	1732	1713	1,1	1746	1734	0,7	1703	1685	1,1	1744	1697	2,8
	pasz.	1726	1704	1,3	1634	1632	0,2	nld	1673	--	1762	1739	1,3
Żyto	kons.	1361	1319	3,1	1354	1308	3,6	nld	nld	--	1425	1416	0,6
	pasz.	1360	1367	-0,5	1365	1368	-0,2	nld	nld	--	1358	1366	-0,6
Jęczmień	kons.	1394	1405	-0,8	--	--	--	nld	--	--	1396	1405	-0,7
	pasz.	1504	1459	3,1	1476	1463	0,9	nld	1445	--	1525	1460	4,5
	browar.	1668	1636	2,0	nld	--	--	--	--	--	1671	1636	2,1
Kukurydza	pasz.	1479	1484	-0,3	1409	1436	-1,8	1545	1546	-0,1	1497	1500	-0,2
Owies	kons.	1311	1298	1,0	nld	nld	--	--	--	--	1322	1301	1,6
	pasz.	1190	1188	0,2	1172	1175	-0,3	nld	nld	--	1224	1200	2,0
Pszenżyto	pasz.	1502	1493	0,6	1485	1477	0,5	nld	1502	--	1518	1505	0,9

2. Średnie miesięczne ceny netto zbóż monitorowanych przez zintegrowany system rolniczej informacji rynkowej

Rodzaj ziarna		kwiecień '21	maj '21	czerwiec '21	lipiec '21	sierpień '21	wrzesień '21	październik '21	listopad '21	grudzień '21	styczeń '22	luty '22	marzec '22	kwiecień '22
Pszenica	kons.	941	969	960	868	917	1003	1079	1199	1316	1297	1274	1527	1661
	pasz.	977	983	996	914	913	997	1073	1182	1272	1267	1247	1496	1669
Żyto	kons.	728	743	775	644	686	805	865	986	1097	1131	1085	1211	1332
	pasz.	728	746	798	691	711	800	885	963	1041	1068	1018	1155	1274
Jęczmień	kons.	815	822	837	685	753	834	905	986	1154	1110	1121	1309	1418
	pasz.	847	863	886	717	754	851	897	963	1106	1155	1119	1261	1414
	browar.	899	923	961	731	813	819	976	1077	1205	1256	1289	1389	1498
Kukurydza	pasz.	932	1002	1024	1010	1033	1087	955	1007	1044	1072	1106	1303	1438
Owies	kons.	656	624	603	567	603	673	761	944	1039	932	1051	1143	1268
	pasz.	621	619	636	627	595	671	678	776	892	949	934	1052	1141
Pszenżyto	pasz.	837	855	898	781	796	874	934	1047	1192	1178	1141	1308	1436

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

(masa ciepła poubojowa zł/t)

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

Klasa pół-tusz	Polska			REGIONY											
				Północny			Środkowo-Wsch.			Południowo-Wsch.			Zachodni		
	22.05	15.05	zmiana [%]	22.05	15.05	zmiana [%]	22.05	15.05	zmiana [%]	22.05	15.04	zmiana [%]	22.05	15.05	zmiana [%]
S	8409	8400	62	8514	8595	-1	8394	8348	1	8429	8426	0	8352	8329	0
E	8318	8285	58	8373	8345	0	8332	8294	0	8343	8344	0	8262	8213	1
U	7989	7937	53	7977	7917	1	8033	8022	0	7957	7964	0	7964	7865	1
R	7658	7601	48	*	*	*	7742	7743	0	7547	7533	0	7699	7577	2
O	6807	6682	43	*	*	*	*	*	*	*	*	*	6576	6622	-1
P	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
RAZEM	**8312**	**8279**	**59**	**8369**	**8365**	**0**	**8322**	**8285**	**0**	**8334**	**8325**	**0**	**8258**	**8199**	**1**

4. Ceny zakupu bydła rzeźnego wg makroregionów

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

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

Kategoria bydła	REGIONY											
	Centralny				Południowy				Północny			
	17.04 w.ż.	zmiana [%]	śr. masa tuszy ciepł. [kg]	strukt. zakupu [%]	17.04 w.ż.	zmiana [%]	śr. masa tuszy ciepł. [kg]	strukt. zakupu [%]	17.04 w.ż.	zmiana [%]	śr. masa tuszy ciepł. [kg]	strukt. zakupu [%]
Bydło ogółem	12	-1	329	100	12	-1	319	100	11	-2	309	100
bydło 8-12 m-cy (Z)	*	*	*	*	12	-2	270	0	--	--	--	0
byki 12-24 m-ce (A)	12	-2	357	39	12	-2	350	38	12	-3	352	20
byki > 24 m-cy (B)	12	-2	409	10	12	-3	386	7	12	-3	386	5
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	10	0	286	27	10	-1	286	30	10	0	289	55
jałówki > 12 m-cy (E)	12	0	300	24	12	-1	293	25	11	-1	302	21

* z uwagi na wymóg nieidentyfikowalności danych ceny nie podano

Opracował Andrzej Kamiński

eprasa.pl b247e79bb6

Ogłoszenia rolników

SPRZEDAŻ

ROŚLINY

Ziemniaki sadzeniaki jadalne odmian Sokina i Gala (po 3 tony). Odgardowo, gm. Dobrzany. Tel. 512 669 807.

MASZYNY I URZĄDZENIA

Agregat ścierniskowy oraz bronę ścierniskową. Tel. 512 975 191.
Silos BIN 28 płaskodenny, stan dobry. Tel. 666 729 640.
Kombajn zbożowy Bizon Rekord. Tel. 512 975 191.

GRUNTY I NIERUCHOMOŚCI

Działki pod zabudowę położone w Łobzie przy ul. Wojcelskiej. 1. Działka o areale 1370 m^2 w cenie 40 zł/m^2. Tel. 501 437 274.

RÓŻNE

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

Ogłoszenia drobne od rolników zamieszczamy bezpłatnie.

Warunki prenumeraty, przyjmowanie reklam

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

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

PRZYJMOWANIE REKLAM I OGŁOSZEŃ
Treść reklamy wraz ze zleceniem i oświadczeniem, że zleceniodawca zapoznał się z treścią Zasad ogólnych przyjmowania ogłoszeń i reklam... należy przesłać (**do 10. dnia w miesiącu poprzedzającym wydanie**, np. do 10 stycznia do nr lutowego) na adres redakcji. Formularz zlecenia, Zasady ogólne dot. reklamy oraz wymogi techniczne dostępne są na stronie www.zodr.pl/wydawnictwo.

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

Wydawca: ZODR w Barzkowicach, www.zodr.pl
Redakcja: ZODR w Barzkowicach
73-134 Barzkowice 2, tel. 91 479 40 59, 479 40 43
fax 91 561 37 91
facebook.com/zodr.barzkowice
e-mail: redakcja.barzkowice@home.pl
Zespół: Sylwia Lenard (redaktor naczelna)
Szyrlina Sobolewska (skład, projekt okładki)
Druk: TOP DRUK Sp. o.o. sp.k., ul. Nowogrodzka 151a, 18-400 Łomża, nakład 1400 egz.

Kontakt z nami

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

Oddział w Koszalinie, ul. Przemysłowa 8
75-216 Koszalin
tel. (94) 341 87 30, fax (94) 342 79 24
e-mail: koszalin.oddzial@zodr.pl

POWIATOWE ZESPOŁY DORADZTWA ROLNICZEGO

PZDR w Białogardzie, ul. Kisielice Duże 28, 78-200 Białogard
tel. (94) 312 04 10, fax (94) 311 26 88, kom. 513 161 525
e-mail: bialogard.pzdr@zodr.pl

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

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

PZDR w Gryficach, ul. Wojska Polskiego 57/5, 72-300 Gryfice
tel./fax (91) 384 71 52, kom. 513 161 417
e-mail: gryfice.pzdr@zodr.pl

PZDR w Gryfinie zs. w Baniach, ul. Targowa 19
74-110 Banie, tel./fax (91) 416 80 62
kom. 513 161 505, e-mail: gryfino.pzdr@zodr.pl

PZDR w Goleniowie zs. w Nowogardzie
ul. Wojska Polskiego 67, 72-200 Nowogard
tel./fax (91) 392 71 75, kom. 513 161 437
e-mail: goleniow.pzdr@zodr.pl

PZDR w Kamieniu Pom. zs. w Golczewie
ul. Niepodległości 23, 72-410 Golczewo
tel./fax (91) 382 34 98, kom. 513 161 413
e-mail: kamien.pzdr@zodr.pl

PZDR w Kołobrzegu
ul. 6 Dywizji Piechoty 60, 78-100 Kołobrzeg
tel./fax (94) 352 40 30, kom. 513 161 526
e-mail: kolobrzeg.pzdr@zodr.pl

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

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

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

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

PZDR w Sławnie zs. w Darłowie
ul. Tynieckiego 2, 76-150 Darłowo
tel./fax (94) 314 00 00, kom. 513 164 891
e-mail: slawno.pzdr@zodr.pl

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

PZDR w Szczecinku
ul. Witolda Pileckiego 8-9, 78-400 Szczecinek
tel./fax (94) 374 00 54, kom. 513 161 538
e-mail: szczecinek.pzdr@zodr.pl

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

PZDR w Świdwinie, ul. Kołobrzeska 47, 78-300 Świdwin
tel. (94) 365 35 57, fax (94) 365 61 97, kom. 513 161 536
e-mail: swidwin.pzdr@zodr.pl

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

eprasa.pl b247e79bb6

ZACHODNIOPOMORSKI OŚRODEK
DORADZTWA ROLNICZEGO
W BARZKOWICACH

ZAPRASZA NA

Barzkowickie Targi Rolne
– rolnicza stolica Pomorza Zachodniego

BARZKOWICKIE TARGI ROLNE

XXXIV Barzkowickie Targi Rolne AGRO POMERANIA

9-11.09.2022 r.

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

eprasa.pl b247e79bb6

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach

zaprasza **12 lipca 2022 roku**, godz. 11.00

na seminarium

GOSPODARSTWA OPIEKUŃCZE – BADANIA POTENCJAŁU SPOŁECZNEGO I RYNKOWEGO

GROWID

W programie:

1. Prezentacja projektu „Gospodarstwa opiekuńcze w rozwoju obszarów wiejskich wobec wyzwań demograficznych (GROWiD)"
2. Potencjał Jednostek Samorządu Terytorialnego w zakresie świadczenia usług opiekuńczych dla osób starszych mieszkających na obszarach wiejskich, na podstawie badań ankietowych
3. Wpływ zróżnicowania terytorialnego na uwarunkowania powstawania gospodarstw opiekuńczych, na podstawie badań fokusowych
4. Potencjał w zakresie świadczenia usług społecznych i opiekuńczych dla osób starszych na podstawie badań ankietowych przeprowadzonych wśród właścicieli gospodarstw rolnych
5. Potrzeby i oczekiwania osób starszych w zakresie usług społecznych i opiekuńczych; analiza wyników badań ankietowych
6. Opinie opiekunów osób starszych dotyczące potrzeb seniorów; analiza wyników badań ankietowych
7. Rekomendacje dotyczące modelu gospodarstwa opiekuńczego

Seminarium skierowane jest do:

- właścicieli gospodarstw agroturystycznych/edukacyjnych/rolnych,
- osób oferujących usługi społeczne i opiekuńcze dla różnych grup społecznych,
- przedsiębiorców i osób zainteresowanych prowadzeniem działalności opiekuńczej,
- wolontariuszy zajmujących się osobami wymagającymi opieki,
- przedstawicieli LGD związanych z tematyką usług opiekuńczych dla osób starszych,
- przedstawicieli samorządu działających w obszarze polityki senioralnej,
- przedstawicieli organizacji pozarządowych działających na rzecz osób wymagających wsparcia.

Ilość miejsc jest ograniczona. Osoby zainteresowane udziałem prosimy o kontakt:
- Karolina Kiewlicz, tel. 91 479 40 48, Sylwia Lenard, tel. 91 479 40 59, Ewelina Pawłowicz 91 479 40 29

Narodowe Centrum Badań i Rozwoju

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI W KRAKOWIE

UNIWERSYTET ROLNICZY im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

eprasa.pl b247e79bb6