

wieś

mazowiecka



CENA 3,00 ZŁ (W TYM 5% VAT)
Wydawana od kwietnia 1999
www.modr.mazowsze.pl

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



*Pełnych radości i spokoju,
świąt Wielkiej Nocy,
miłości, wiary i nadziei
oraz wytchnienia
w rodzinnym gronie*

życzy
wszystkim Czytelnikom

Sławomir Piotrowski
Dyrektor MODR Warszawa
wraz z pracownikami

W numerze

| | | | | |
|---|----|--|----|-----------------------------------|
| Ważne sprawy | | | | |
| Zdrowie ludzi, a zanieczyszczenia wód podziemnych | 3 | Ostropest plamisty - uprawa Panięńskie ziele, bo leczy | 16 | Gryka - uprawa ekologiczna, cz. 1 |
| System Jakość Tradycja | 5 | Z Oddziału Płock | 17 | Z Oddziału Siedlce |
| Rolnictwo w Szwajcarii | | Informacje lokalne | 18 | A może uprawa bobowatych? |
| - anatomia sukcesu, cz. 1 | 12 | Przyroda | 20 | Zazielenienie 2019 - nowości! |
| Z Oddziału Bielinec | | Ale jaja! | 20 | Lubimy tworzyć coś razem |
| Uśmiechnięci i weseli | 6 | Z Oddziału Poświętne | 22 | Wielkanoc |
| Olimpiady w Błoniu | 7 | XVIII Targi Edukacyjne w Płońsku | 22 | Tradycje świąt Wielkiej Nocy |
| i Ożarówie Mazowieckim | 8 | O programie azotanowym | 23 | Wielkanocne potrawy |
| Jarmuż - roślina z potencjałem | 9 | w Poświętnem | 23 | Zieleń wokół nas |
| AgroLiga 2019 | 13 | Kobiety są przedsiębiorcze | 24 | Pięć kroków do ogrodu marzeń |
| Regulamin konkursu AgroLiga 2019 | 13 | Dietetyczne właściwości | 24 | Kącik dla dzieci |
| Prawo na co dzień | 14 | roślin przyprawowych | 25 | Przedszkolaki na start |
| Zasiedzenie nieruchomości rolnej | 14 | Zwalczamy muchy w obiektach inwentarskich | 25 | Krzyżówka nr 4 |
| Z Oddziału Ostrołęka | | Z Oddziału Radom | 26 | Rebus 4 |
| Prawidłowy odchów cieląt, cz. 2 | 14 | Pisankowe inspiracje Aliny Czyż | 28 | 29 |

Wydawca: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, ul. Czeresińska 98, 02 - 456 Warszawa - **Dyrektor:** Sławomir Piotrowski
tel. 22 571 61 00; fax 22 571 61 01, <http://www.modr.mazowsze.pl>,

Przewodniczący Rady Wydawnictw: Tomasz Skorupski - zastępca dyrektora MODR,

Sekretarz Rady Wydawnictw: Agnieszka Kowaluk

Członkowie Rady Wydawnictw: Bożena Kalkowska, Małgorzata Wyszomirska, Małgorzata Najeckalska, Agnieszka Maciejczak, Ewa Gregorczyk, Beata Olejniczak, Andrzej Dmowski

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

Adres redakcji: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21; tel. 25 640 09 42, 25 640 09 43

Skład i łamanie: Rafał Serementa; tel. 25 640 09 43

Korekta i redakcja: Andrzej Dmowski, Wojciech Asiński

Nakład: 3900 egz.

Druk: Drukarnia TopDruk Sp. z o.o., sp.k., Łomża

Numer zamknięto: 21 marca 2019 r.

Ogłoszenia i reklama: Redakcja - tel. 25 640 09 11, 25 640 09 42; e-mail: andrzej.dmowski@modr.mazowsze.pl

Ogłoszenia drobne od rolników zamieszczamy bezpłatnie

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





Zdrowie ludzi, a zanieczyszczenia wód podziemnych

Wody podziemne na terenach wiejskich, zwłaszcza pozbawionych sieci wodociągowych mają duże znaczenie konsumpcyjne dla ludności i często są wykorzystywane do celów gospodarczych na terenie zagrody.

Jakość wód podziemnych pozostaje pod silną presją działalności rolniczej na otaczające środowisko i związana jest z następującymi czynnikami, tj.

a. stosowanie nawozów mineralnych i naturalnych pod uprawę roślin polowych,

b. sposób składowania odchodów zwierzęcych na terenie gospodarstwa (infrastruktura techniczna, tj. płyty obornikowe, zbiorniki na gnojówkę, nawierzchnia wybiegów dla zwierząt inwentarskich i podwórzy przy budynkach inwentarskich)

c. przydomowe oczyszczalnie ścieków, sprawność instalacji sanitarnych na terenie gospodarstw (np. przydomowe oczyszczalnie ścieków, zbiorniki na nieczystości)

d. stosowanie pestycydów do ochrony roślin oraz leków weterynaryjnych w fermach hodowlanych.

Szacuje się, że na terenach nie skanalizowanych co najmniej 30 % ścieków trafia do wód podziemnych, przyczyniając się do ich znacznego zanieczyszczenia. Zdarza, że wodę do celów konsumpcyjnych i gospodarczych z powodu braku sieci kanalizacyjnej na wsi, pobiera się z tradycyjnych studni kopanych o małej głębokości. Należy pamiętać, że płytkie wody podziemne są szczególnie narażone na występowanie zanieczyszczeń ściekowych spływających ze strefy produkcyjnej zagrody wiejskiej oraz z pozostałości nawozów i pestycydów z pól uprawnych.

Zanieczyszczenie wód podziemnych występuje wówczas, gdy następuje niekorzystna zmiana ich właściwości organoleptycznych, składu mineralnego i mikrobiologicznego.

Zanieczyszczenia wód podziemnych ze względu na źródło pochodzenia można podzielić na:

- **zanieczyszczenia naturalne: spowodowane naturalnymi czynnikami wynikającymi ze składu skały macierzystej oraz właściwości gleby na danym terenie (tj. zasolenie, zawartość żelaza, manganu i innych pierwiastków,**

- **zanieczyszczenia antropogeniczne spowodowane ludzką działalnością gospodarczą; tj. migracja składników nawozowych z pól uprawnych do wód podziemnych zanieczyszczenia obszarowe) oraz z terenu zagrody (zanieczyszczenia punktowe).**

Do najważniejszych warunków jakim powinna odpowiadać woda do spożycia przez ludzi oraz na potrzeby gospodarcze należy zaliczyć:

a. wskaźniki organoleptyczne (wartość parametryczna): stężenie jonów wodorowych (H) pH 6,5 - 9,5, akceptowalny zapach bez nieprawidłowych zmian, barwa naturalna, twardość,

b. wybrane wskaźniki fizykochemiczne (wartość parametryczna): przewodność elektryczna (EC) czyli stężenie soli zawartych w wodzie - 2500 μ S/cm (mikrosimens na cm), stężenie jonów wodorowych (H) pH 6,5 - 9,5; azotany - 50 mg/l; azotyny - 0,50 mg/l, jon amonu - 0,50 mg/l; chlorki - 250 mg/l, mangan - 50 mg/l, siarczany 250 mg/l, pestycydy - 0,10 μ g/l (mikrogram), suma pestycydów - 0,50 μ g/l.

c - wskaźniki mikrobiologiczne: obecność bakterii Escherichia coli,

typu coli, paciorkowce kałowe (Enterokoki), Clostridium perfringens.

Więcej informacji na ten temat można znaleźć w Rozporządzeniu MZ z 7.12. 2017 (Dziennik Ustaw RP z 11. 12. 2017 r, poz. 2294) dostępnych w Internecie.

Najczęściej spotykanymi zanieczyszczeniami wód podziemnych z terenów rolniczych są związki azotu (jony azotynowe NO_2^- azotanowe NO_3^- i amonowe NH_4^+), zanieczyszczenia pestycydami.

Azotyny i azotany - są jonami powszechnie występującymi w środowisku człowieka (gleba, żywność, woda). Szkodliwość składników wynika z możliwości przekształcania je w azotyny (NO_2^-) i tworzenia trwałych połączeń z hemoglobina (składnikiem krwi odpowiedzialnym za transport tlenu w organizmie) i prowadzących do niedotlenienia organizmu lub nawet śmiertelnej sinicy w przypadku niemowląt i młodych zwierząt. Dopuszczalny zakres stężenia azotanów w wodach spożywanych przez osoby dorosłe nie powinien przekraczać: 50 mg NO_3^- /l (dla azotanów) i 0,5 mg NO_2^- /l (dla azotynów). Natomiast w przypadku dzieci już stężenie azotanów powyżej 10 mg NO_3^- /l może być przyczyną niedotlenienia organizmu.

Jon amonowy - w wodach podziemnych może występować na skutek redukcji azotanów i azotynów przez związki o właściwościach redukujących, tj. siarkowodor (H_2S). Czynnikiem sprzyjającym występowaniu jonów amonowych w wodach może być rozkład odpadów pochodzenia zwierzęcego, np. ze składowisk nawozów naturalnych (gnojówka, obornik, itp.) oraz z tym związane zagrożenie użycie wody do celów konsumpcyjnych. Jony amonowe mogą również powodować zmiany smaku i zapachu wody. Najwyższe dopuszczalne spożycie przez ludzi nie powinno przekraczać 0,50 mg/l.

Pestycydy - są substancjami syntetycznymi lub naturalnymi powszechnie stosowanymi w ochronie roślin i zwierząt przed szkodnikami i chorobami. Ich stężenie w wodach może zwiększać się podczas stosowania oprysków na polach uprawnych, w sadach lub w lasach. Szkodliwość pestycydów polega na ich zdolności wnikania w łańcuchy pokarmowe, (tj. roślin - zwierzęta - ludzie), trwałości w środowisku oraz mutacji w kolejnych ogniwach łańcucha pokarmowego. Substancje te, wykazują działanie toksyczne dla żywych organizmów, zaś ich szkodliwość zależy od dawki i okresu ekspozycji na czynnik szkodliwy.

Obok zanieczyszczeń fizykochemicznych, woda przeznaczona do konsumpcji oraz gospodarczego wykorzystania przez ludzi musi być wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz obecności pasożytów, które mogą być odpowiedzialne za występowanie zatruc pokarmowych (bakterie, wirusy) i chorób przewodu pokarmowego (pasożyty).

Woda z ujęć własnych na terenie gospodarstwa powinna być badana w specjalistycznych laboratoriach przynajmniej raz na pół roku.

Opracowała

Dr hab. Irena Burzyńska prof. nadzw. ITP.

Laboratorium Badawcze Chemii Środowiska

Instytut Technologiczno-Przyrodniczy w Falentach



eWniosekPlus

Właściwa droga do uzyskania płatności obszarowych

**Termin złożenia wniosku do ARiMR
- od 15 marca do 15 maja 2019 r.**

Więcej informacji na stronie ARiMR <http://www.arimr.gov.pl>



**Wypełnij e-wniosek u doradcy
MAZOWIECKIEGO OŚRODKA
DORADZTWA ROLNICZEGO**

Przychodząc do doradcy pamiętaj o zabraniu ze sobą loginu i hasła do aplikacji eWniosekPlus oraz paszportów zwierząt w przypadku hodowców bydła.

Jeśli jeszcze nie masz konta w aplikacji e-wniosek należy znać:

- nr gospodarstwa,
- nr konta bankowego,
- dokładną kwotę ostatniego przelewu z ARiMR otrzymanego w 2018 r.

Adresy siedzib Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego dostępne są na stronie <http://www.modr.mazowsze.pl>



System *Jakość Tradycja*



Oprócz europejskich, mamy krajowe systemy jakości żywności. Należy do nich *Jakość Tradycja* – system uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi i zaakceptowany przez Komisję Europejską. Znak *Jakość Tradycja* stosowany jest w Polsce od czerwca 2007 r.

Małgorzata Najechalska
MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Oznaczone tym znakiem są jedynie produkty wysokiej jakości, mające ponadprzeciętne, specyficzne właściwości. Wynikają one z tradycyjnego charakteru i wyjątkowości produktu, jego reputacji lub innych cech odróżniających go od innych produktów tej samej kategorii. Producent zabiegający o znak *Jakość Tradycja* zobowiązuje się do zachowania wyższych standardów produkcyjnych lub wyjątkowych cech produktów – to gwarantuje ich wysoką jakość.

Czym jest znak *Jakość Tradycja*?

Jakość Tradycja jest znakiem zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym za numerem Z-307821 i chronionym zgodnie z prawem własności przemysłowej jako znak wspólny gwarancyjny. Jest on przeznaczony do używania przez przedsiębiorców stosujących się do zasad ustalonych w regulaminie znaku. Nadaje go Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego wspólnie ze Związkiem Województw RP. Organizacja ta opracowała, na wzór systemów europejskich, ten pierwszy krajowy system wyróżniania i kontroli tradycyjnej żywności wysokiej jakości.

Czym wyróżnia się żywność z tym znakiem?

Produkty legitymujące się znakiem *Jakość Tradycja* muszą spełniać trzy warunki.

Po pierwsze – produkty muszą być produkowane przy użyciu naturalnych surowców, czyli pochodzących z gospodarstwa ekologicznego albo stosującego Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną z wyłączeniem GMO. Surowce użyte do produkcji muszą być w pełni identyfikowalne.

Po drugie – produkty te muszą charakteryzować się:

- tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania;
- szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter;

• szczególną jakością lub reputacją odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii.

Po trzecie – za tradycyjny uważany jest produkt, który posiada co najmniej 50 letnią historię wytwarzania. W przypadku produktów produkcji podstawowej dodatkowym wymogiem jest tradycyjna rasa lub tradycyjna odmiana. Za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed rokiem 1956.

Nadanie znaku

Producent kieruje wniosek O UDZIELENIE PRAWA DO UŻYWANIA WSPÓLNEGO ZNAKU TOWAROWEGO GWARANCYJNEGO *JAKOŚĆ TRADYCJA* do Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie. Prawo znakowania określonego produktu przyznaje Kapituła Znak, która ocenia wnioski. Jeśli jej opinia jest pozytywna, to jednostka certyfikująca uznana przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi przeprowadza badania certyfikacyjne zgłaszanego produktu. W oparciu o pozytywny wynik badań – potwierdzony certyfikatem jednostki kontrolnej – Kapituła Znak przyznaje produktowi Certyfikat Znak.

Prawo do używania znaku *Jakość Tradycja* wytwórca otrzymuje na okres roku, 2 albo 3 lat, z możliwością przedłużenia go na rok kolejny. Użytkowanie licencji znaku wiąże się z comiesięczną opłatą.

Producent jest zobowiązany do używania znaku *Jakość Tradycja* wraz z nazwą administracyjną województwa lub regionu, z którego pochodzi produkt.

Procedury i kontrole

System *Jakość Tradycja* zapewnia korzyści zarówno producentom, jak i konsumentom. Produkty mają cechy potwierdzone certyfikatem, więc producenci mają prawo do wyższej ceny, natomiast konsumenci otrzymują gwarancję wysokich walorów produktu.

Podmioty wytwarzające produkty w sys-

temie jakości żywności spełniają wyższe wymagania. Wytwórca używający znaku ma opracowane procedury postępowania mające na celu zapewnienie, m.in. stałego monitorowania pochodzenia surowców wykorzystywanych do produkcji oraz monitorowania odbiorców pośrednich produktu. W procedurach swych określa również częstotliwość i zakres kontroli, które powinny być prowadzone. Jej celem jest sprawdzenie, czy stosowana metoda wytwarzania jest zgodna z metodą deklarowaną we wniosku.

Wyboru jednostki kontrolnej dokonują sami producenci i ponoszą jej koszty. Aktualnie akredytację MRiRW ma 5 jednostek. Taka weryfikacja nie jest równoważna z kontrolą urzędową gwarantującą bezpieczeństwo żywności, gdyż tę wykonują niezależnie służby weterynaryjne lub sanitarne.

Producenci żywności w systemie *Jakość Tradycja*

Do 8 stycznia 2019 r. w kraju zarejestrowano 305 produktów ze znakiem *Jakość Tradycja*, które wytwarza 180 producentów. Najwięcej produkowano ich w województwach łódzkim – 52, wielkopolskim – 36 i mazowieckim – 28. Na Mazowszu było 50 producentów wytwarzających w systemie *Jakość Tradycja*. Przeważają wyroby mleczarskie, masarskie i piekarnicze.

Poszerza się grono rolników decydujących się na wytwarzanie produktów tradycyjnych. Może to być sposób na znalezienie dodatkowego, czy nawet podstawowego źródła dochodów w gospodarstwie. Konsumenci doceniają wartości smakowe i odżywcze produktów tradycyjnych. Wzrasta świadomość, że gwarancją wysokiej jakości takich produktów są surowce i standardy systemu *Jakość Tradycja*.

Źródła

1. <http://www.produktyregionalne.pl/jakosc.html>
2. REGULAMIN używania Znak Jakościowego „*Jakość Tradycja*”.



UŚMIECHNIĘCI I WESELI

19 marca br. po raz czwarty, Dworek Magnat gościł sołtysów i zaproszonych gości na Powiatowym Dniu Sołtysa. Organizatorami uroczystości były Powiatowa Izba Rolnicza w Sochaczewie na czele ze Sławomirem Tomaszewskim oraz Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych z Januszem Sowińskim.

Krzysztof Szumski
MODR Oddział Bielice



Zespół Pieśni Ludowej „Kiernożanie” (zdj. Krzysztof Szumski)

Wieczór otworzyli: Sławomir Tomaszewski - przewodniczący Rady Powiatowej Mazowieckiej Izby Rolniczej w Sochaczewie i Monika Figut - redaktor Radia Sochaczew oraz portalu tusochaczew.pl. Podziękowali samorządowcom i firmom, które włączyły się organizację tego święta.



Tort okolicznościowy z okazji Dnia Sołtysa (zdj. Katarzyna Żakowska)

Ponad 300 osób wypełniło salę. Ze swoimi sołtysami i samorządowcami przybyli wójtowie wraz z nowo wybranymi Jackiem Kraśniewskim z gminy Iłów i Damianem Jaworskim z gminy Rybno i Sylwią Feligą przewodniczącą Rady Gminy. Samorząd woj. mazowieckiego reprezentował Mirosław Adam Orliński, wiceprzewodniczący Sejmiku. Obecni byli przedstawiciele organizacji działających na mazowieckiej wsi: Kazimierz Szubiński - wiceprzewodniczący Mazowieckiej Izby Rolniczej oraz Witold Konarski - członek Rady Społecznej przy MODR. Na zaproszenie odpowiedzieli sąsiedzi zza między: Beata Miazek - wójt gminy Kiernożia wraz z Januszem Wasilewskim przewodniczącym Rady Gminy, Jacek Kozłowski - wójt gminy Słubice i Sławomir Januszewski - przewodniczącym Rady. Przybyli przedstawiciele instytucji współpracujących z rolnikami Jarosław Pachowiak - kierownik biura powiatowego Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa i Krzysztof Szumski - dyrektor MODR Oddział Bielice.

Joanna Bala - dyrektor KRUS odczytała list gratulacyjny skierowany do jubilatów od Marii Koc - senator RP.

Patronat medialny nad wydarzeniem objęły Radio Sochaczew, portal tusochaczew.pl i tygodnik „Echo Powiatu”



Szczęśliwi jubilaci Wanda Ziółkowska (Cypriany, gm. Iłów) i Gabriel Jaśkiewicz (Lasotka, gm. Iłów) - najstarsi stażem sołtysi (zdj. Katarzyna Żakowska)



Kwiaty wręcza Krzysztof Szumski - dyrektor MODR Oddział Bielice

Uroczysty wieczór uświetnił okolicznościowy tort wykonany przez uczniów Zespołu Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Sochaczewie pod kierunkiem Joanny Prokockiej oraz występy: aktorki Doroty Stalińskiej, Chóru Emerytów i Rencistów

„Iłowiaczy”, Zespół Pieśni Ludowej „Kiernożanie” oraz Dens Babki z Młodzieszyna. Tradycyjnie panowie obecni na uroczystości wręczyli wszystkim paniom białe i czerwone goździki z najlepszymi życzeniami z okazji ich marcowego święta.

Olimpiady w Błoniu i Ożarowie Mazowieckim

Tradycyjnie już w Błoniu i Ożarowie Mazowieckim, w marcu organizowane są olimpiady. Biorą w nich udział kobiety, które chcą sprawdzić swoją wiedzę z zakresu unowocześniania wiejskiego gospodarstwa.

Zofia Rutkowska
MODR Oddział Bielice

Olimpiada w Błoniu odbyła się 8 marca br. w Centrum Kultury. 38 gospodyń rozwiązywało test składający się z 20 pytań.

Komisja w składzie: Alfred Sobczak przewodniczący (naczelnik Wydziału Rolnego w UM w Błoniu), oraz Zofia Rutkowska - kierownik PZDR Łazy, Krzysztof Szumski dyrektor MODR Oddziału Bielice, Irena Kielbus z wydziału rolnictwa UM w Błoniu, Jolanta Kłujso - doradca oraz Marek Kłujso - starszy doradca, wyłoniła finalistki:

- I miejsce - Marta Marciniak,**
- II miejsce - Jolanta Marciniak,**
- III miejsce - Wanda Nowakowska,**
- IV miejsce - Estera Gwiazda,**
- V miejsce - Joanna Groniek.**

Laureatki otrzymały nagrody od Zenona Reszki - burmistrza Błonia i Krzysztofa Szumskiego - dyrektora MODR Oddziału Bielice - sponsorów wydarzenia oraz od Zofii Rutkowskiej - kierownika PZDR i Alfreda Sobczaka z UM w Błoniu.

Poczęstunek dla uczestniczek, sponsorowany przez burmistrza UM w Błoniu oraz dyrektora MODR. przygotowały kobiety z Koła Gospodyń Wiejskich.

Olimpiada w Ożarowie Mazowieckim odbyła się 15 marca br. w Domu Kultury „Uśmiech”. 15 uczestniczek rozwiązywało test składający się również z 20 pytań.

Komisja w składzie: Zofia Rutkowska - kierownik PZDR, Katarzyna Rykowska Urząd Miejski w Ożarowie Mazowieckim - prze-



Uczestnicy olimpiady w Błoniu

wodnicząca, oraz Zdzisław Lewandowski - Wydział Rolnictwa UM w Ożarowie Mazowieckim i Klaudia Sofuł - doradca, przyznała:

- I miejsce Halinie Sobczak,**
- II miejsce- Agnieszce Janosz,**
- III miejsce- Marii Rosłonek,**
- IV miejsce- Agnieszce Dolota,**
- V miejsce - Marzenie Pająk.**

Nagrody ufundowane przez Pawła Kanclerza, burmistrz Ożarowa Mazowieckiego wręczyli: Katarzyna Rykowska, Zofia Rutkowska i Zdzisław Lewandowski. Przygotowano poczęstunek dla uczestników Olimpiady sponsorowany przez Burmistrza UM i MODR.

Jarmuż - roślina z potencjałem

Jest warzywem znanym i uprawianym od dawna, jednak mało docenianym w Polsce. Długo traktowany był jak roślina ozdobna, a jego kędzierzawych liści używano do dekoracji potraw. Ostatnio bardzo zyskał na popularności, a to za sprawą wysokich właściwości odżywczych.

tekst i zdjęcie: Grażyna Michalak
MODR Oddział Bielice



Jarmuż jest najmniej wymagającym warzywem z rodziny kapustnych. Cechuje go **duża odporność na mrozy**. Po przemarznięciu liście stają się delikatne, zawierają więcej cukrów i tracą charakterystyczną goryczkę. Dlatego najlepiej jest je zbierać po pierwszych przymrozkach. Dobrze rośnie przy niezbyt wysokiej temperaturze i wysokiej wilgotności powietrza.

Może być uprawiany na wszystkich typach gleb, z wyjątkiem ciężkich, zlewnych i zimnych. Najlepsze są gleby **piaszczysto-gliniaste, o odczynie zbliżonym do obojętnego**. Podobnie jak inne warzywa kapustne wymaga dość wysokiej wilgotności gleby; jednak dzięki dobrze rozwiniętemu systemowi korzeniowemu jest bardziej wytrzymały na suszę.

Zazwyczaj uprawia się go na późny zbiór jesienno-zimowy, w poplone po gatunkach wcześniej schodzących z pola: cebuli dymce, sałacie, wczesnych ziemniakach i grochu. Na tym samym polu nie należy go uprawiać po sobie lub innych roślinach kapustnych częściej, niż co 4 lata.

Uprawa nie jest trudna ...

... i nie wymaga wysokich nakładów. Dzięki tolerancji na ujemne temperatury - nawet do -15°C - może pozostać w gruncie przez miesiące zimowe, dzięki czemu będzie jednym z najwcześniejszych warzyw na wiosnę.

Rozsadę można wysadzać na miejsce stałe do połowy września. Jarmuż lubi stanowiska słoneczne, ale przy wysokich temperaturach w okresie letnim uprawy warto cieniować.

Pielęgnacja roślin polega na spulchnianiu międzyrzędzi oraz nawadnianiu w okresach suszy. Poprzez ściółkowanie plantacji można ograniczyć straty wody i rozwój chwastów.

Orientacyjne dawki nawozów mineralnych na hektar wynoszą: **150 kg N, 120 kg P_2O_5 i 260 kg K_2O** . Nawozy fosforowe i potasowe podajemy przed sadzeniem rozsady lub siewem nasion. Część nawozów azotowych podajemy przed siewem lub sadzeniem, a resztę pogłównie w 2-3 dawkach. **Wysokie nawożenie azotem powoduje, że rośliny są mniej odporne na mroź.** Wyższe i lepsze jakościowo plony można uzyskać dodatkowo nawożąc uprawę magnezem i borem.

Rozsada czy siew?

Jarmuż najczęściej uprawiany jest z rozsady, ale może też być wysiewany bezpośrednio do gruntu. Na rozsadniaku nasiona wysiewa się od maja do czerwca lub w sierpniu. **Do wyprodukowania rozsady potrzebnej do obsadzenia 1ha potrzeba 600 g nasion. Na miejsce stałe rozsadę o 4-5 liściach sadi się po upływie 5-6 tygodni od siewu, najpóźniej w pierwszej dekadzie września, w rozstawie 50-67,5 cm x 40-50 cm.**

Wprost na pole nasiona można wysiewać od maja do połowy lipca, w rzędy co 40-67,5 cm lub pasowo-rzędowo.

Prowadzi się również uprawę z siewu wrześnieowego, wówczas zbiera się rośliny w całości późną jesienią i zimą. Do obsiania hektara potrzeba 2-3 kg nasion.

Przegląd odmian

Wśród odmian jarmużu znajdują się rośliny wysokie (powyżej 80 cm) i niskie (do 20 cm). Do najczęściej uprawianych w Polsce należą między innymi:

Arsis F1 – odmiana średnio-wysoka o ciemnozielonych, mocno karbowanych liściach, bardzo wytrzymała na mróz, nadaje się do mrożenia;

Reflex F1 – odmiana średnio wysoka, o ciemnozielonych, silnie karbowanych liściach, polecana do przemysłu i mrożenia; możliwy jest wielokrotny zbiór; brak tendencji do żółknięcia dolnych liści,

Kobolt F1 – odmiana uniwersalna na zbiór letnio-jesienno. Polecana do przetwórstwa. Rośliny o bardzo szybkim wzroście, dorastające do 30-40 cm. Liście ciemnozielone, silnie pokarbowane. Nadaje się do uprawy z siewu bezpośredniego.

Winnetou F1 – odmiana przeznaczona do zbioru jesienno-zimowego. Rośliny wysokie - do 1m. Cechuje ją wysoka tolerancja na mróz. Liście ciemnozielone, łatwo odłamujące się od łodygi. Polecana do uprawy z rozsady.

Co jeszcze trzeba wiedzieć?

Jarmuż jest dość odporny na konkurencję chwastów, bo tworzy duże liście, dobrze osłaniające glebę. **Na polach, gdzie masowo występuje perz i wieloletnie chwasty dwuliścienne, lepiej jarmużu nie uprawiać** lub zniszczyć je zabiegami agrotechnicznymi lub herbicydami np. glifosatem w okresie poprzedzającym uprawę.

Jarmuż jest stosunkowo odporny na choroby grzybowe porażające liście, jednak często zdarza się, że jest porażany przez szkodniki gryzące i ssące. **Przed wysiewem nasiona należy zaprawić Zaprawą Nasienną T** w ilości 4g/kg nasion, zabezpiecza to przed wystąpieniem zgorzeli siewek.

Najlepsze jakościowo są liście zbierane po pierwszych przymrozkach. Zbiór należy wykonywać, gdy są suche, gdyż zbierane podczas deszczu lub bezpośrednio po nim podczas transportu łatwo się zagrzewają i żółkną. **Jarmuż jest warzywem nietrwałym, dlatego nie nadaje się do dłuższego przechowywania.** Jeżeli w czasie zbioru utrzymuje się wysoka temperatura natychmiast należy go schłodzić. W temperaturze 0°C i wilgotności 90-95%, może być przechowywany nie dłużej niż 2-3 tyg.

Plon liści jarmużu wynosi **25-38 t/ha**. Cena za 1kg liści w 2018 r. wynosiła **ok. 55 gr.**

Źródło: WIOM nr 1 i 6/2018

1. Konkurs przebiega w dwóch etapach: wojewódzkim i krajowym. **Do rywalizacji nie mogą przystąpić Mistrzowie Krajowi wszystkich dotychczasowych edycji AgroLigi oraz Mistrzowie Wojewódzcy AgroLigi z lat 2014-2018.**

2. Pierwszy etap rozpoczyna się w kwietniu 2019 r. poprzez wydrukowanie regulaminu w czasopiśmie wydawanym przez Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego.

3. Na podstawie regulaminu do Wojewódzkich Ośrodków Doradztwa Rolniczego powinny wpływać zgłoszenia kandydatów w kategoriach Rolnicy i Firmy wyłącznie z terenu danego województwa.

4. Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego powinny powołać Komisje Konkursowe, które dokonają oceny zgłoszeń.

5. **W czasie swoich prac Komisje Konkursowe powinny wziąć pod uwagę następujące elementy oceny:**

a) do kategorii Rolnicy można zaliczyć osoby prowadzące samodzielnie lub wraz z rodziną gospodarstwo rolne. Kandydaci powinni uzyskiwać wyniki (plony, wydajność w produkcji zwierzęcej itp.) powyżej średniej krajowej. W gospodarstwach może być prowadzona dodatkowa działalność gospodarcza (świadczenie usług mechanicznych i innych, przetwórstwo, agroturystyka, itp.), z której uzyskiwane dochody nie przewyższają jednak dochodów z zasadniczej działalności rolniczej. W gronie laureatów nie mogą się znaleźć gospodarstwa z niedokończonymi inwestycjami, mocno zadłużone lub niestabilne ekonomicznie. W tej kategorii nie mogą być też uwzględniane osoby, które nie mają ziemi i zajmują się wyłącznie obrotem płodami rolnymi.

Ośrodki Doradztwa Rolniczego – w miarę możliwości - rozpropagowały konkurs oraz jego uczestników na szczeblu wojewódzkim w lokalnej prasie, radiu i telewizji.

7. **Wyłonienie Mistrzów i Wicemistrzów Wojewódzkich AgroLigi 2019 w kategorii Rolnicy i Firmy powinno się odbyć do 30 września 2019 r. w wyniku oceny Komisji Konkursowej powołanej na szczeblu wojewódzkim lub w drodze głosowania czytelników czasopism wydawanych przez ODR-y.**

8. Organizatorzy konkursu na szczeblu krajowym zastrzegają sobie prawo do weryfikacji zgłoszeń w wypadku:

- stwierdzenia braku płynności finansowej zgłaszanych firm i rolników,
- wejścia w konflikt z prawem,
- wadliwego zakwalifikowania firmy lub rolnika do odpowiedniej kategorii.

W takich sytuacjach Mistrz Wojewódzki może nie zostać dopuszczony do finału krajowego. Jego miejsce zajmie wówczas Wicemistrz Wojewódzki.

9. W drugim etapie konkursu do sekretariatu konkursu AgroLiga wpływają zgłoszenia Mistrzów Wojewódzkich AgroLigi 2019 w kategoriach Rolnicy i Firmy jako nominatów do tytułu Mistrza Krajowego AgroLigi 2019. Zgłoszenia powinny zawierać: protokół z rozstrzygnięcia konkursu AgroLiga 2019 na szczeblu wojewódzkim, dokładne dane teleadresowe (adres pocztowy, telefon, fax, e-mail, ew. strona www) oraz wizytówki gospodarcze poszczególnych Mistrzów Wojewódzkich o objętości do 1 strony formatu A4.

Regulamin konkursu AgroLiga 2019

Konkurs AgroLiga 2019 organizowany jest na szczeblu wojewódzkim przez Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego, zaś na szczeblu krajowym – przez Redakcję Audycji Rolnych Programu 1 TVP S.A. i Stowarzyszenie AgroBiznesKlub. Honorowy Patronat nad konkursem sprawują: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także – Prezes ARiMR, Prezes KOWR i Prezes KRUS. Patronat Medialny pełni Magazyn Ludzi Przedsiębiorczych AGRO. Celem konkursu jest wyłonienie Mistrzów Krajowych AgroLigi 2019 w kategoriach: Rolnicy i Firmy.

b) do kategorii Firmy można zaliczyć wyłącznie przedsiębiorstwa działające na rynku regionalnym (czyli na terenie danego województwa i ościennych) i zajmujące się przetwórstwem rolno-spożywczym, świadczeniem usług rolnych i wiejskich, handlem środkami produkcji dla rolnictwa, produkcją maszyn, pasz itp. Do kategorii Firmy zalicza się także wielkoobszarowe gospodarstwa rolne, prowadzone przez właścicieli bądź dzierżawców i zatrudniające siłę najemną.

c) przy wyborze Mistrza i Wicemistrza Wojewódzkiego w obu kategoriach Komisje Konkursowe powinny też brać pod uwagę: zasady bezpieczeństwa pracy, estetykę obejścia i otoczenia gospodarstwa lub firmy.

d) Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego jako organizatorzy AgroLigi 2019 na szczeblu wojewódzkim są odpowiedzialne za weryfikację płynności finansowej uczestniczących w konkursie firm i gospodarstw rolnych.

6. Prezentacja kandydatów do tytułu Mistrza i Wicemistrza Wojewódzkiego AgroLigi 2019 powinna się odbywać na łamach czasopism wydawanych przez ODR-y. Wskazane jest, by Wojewódzkie

Zgłoszenia należy przesać do 31 października 2019 r. pod adresem:

Stowarzyszenie AgroBiznesKlub
ul. Hoża 66/68
00-682 Warszawa
 z dopiskiem
Sekretariat Konkursu
„AgroLiga 2019”

10. Kapituła Krajowa konkursu AgroLiga 2019, złożona z Mistrzów Krajowych AgroLigi z lat 2014-2018 w kategoriach Rolnicy i Firmy oraz przedstawicieli organizatorów na szczeblu krajowym i honorowych patronów, wyłoni Mistrzów Krajowych, Wicemistrzów Krajowych oraz Laureatów Krajowych AgroLigi 2019 na podstawie nadesłanych zgłoszeń przez Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego.

11. **Krajowy finał konkursu AgroLiga 2019 odbędzie się w II kwartale 2020 roku.**



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Szkolenia współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna”
poddziałania 1.1. „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności”,
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego
informuje,

że w terminie od 01.01.2019 do 31.05.2019 realizuje szkolenia w ramach projektu, nt.:

„Nowoczesne technologie uprawy zbóż w województwie mazowieckim”

Szczegółowy program szkolenia

| Lp. | Zakres programowy szkolenia | Liczba godzin szkolenia |
|-----|--|-------------------------|
| 1 | <p>PODSTAWOWE ZASADY UPRAWY ZBÓŻ (żyto, pszenica, owies, jęczmień, pszenżyto, siewy mieszane), W TYM NAWOŻENIE</p> <p>Szczegółowy zakres w ramach bloku tematycznego:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymagania glebowe i klimatyczne dla zbóż, zajmowane stanowisko w płodozmianie, zasady upraw wiosennych i jesiennych, zaprawianie nasion, termin i gęstość siewu, zasady racjonalnego nawożenia roślin, ochrona przed agrofagami, przygotowanie do zbioru i zbiorów. | 2 godziny |
| 1A | Przerwa kawowa z bufetem kawowym | 15 minut |
| 2 | <p>DOBÓR ODMIAN I STOSOWANIE KWALIFIKOWALNEGO MATERIAŁU SIEWNEGO - ICH WPLYW NA JAKOŚĆ I WIELKOŚĆ PŁONU</p> <p>Szczegółowy zakres w ramach bloku tematycznego:</p> <ul style="list-style-type: none"> doświadczalnictwo odmianowe i rekomendacja odmian do praktyki, ważniejsze cechy użytkowe wybranych odmian zbóż, zasiewy mieszane - mieszanki odmian i gatunków, dopłaty do materiału siewnego. | 1 godzina |
| 3 | <p>KSZTAŁTOWANIE, ZGODNIE Z WYMAGANIAMI PARAMETRÓW JAKOŚCIOWYCH ZIARNA ZBÓŻ POPRZEZ ODPOWIEDNIE ELEMENTY TECHNOLOGII, W TYM TECHNIKI ZBIORU I PRZECHOWYWANIE. Szczegółowy zakres w ramach bloku tematycznego:</p> <ul style="list-style-type: none"> wpływ czynników takich jak precyzyjne nawożenie, zapobieganie wyleganiu, prawidłowy termin zbioru, parametry dojrzałości zbiorczej, ochrona przed stratami podczas magazynowania. | 1 godzina |
| 3A | Przerwa obiadowa | 30 minut |



| | | |
|----|---|-----------|
| 4 | ZASADY UPRAWY KONSERWUJĄCEJ - UPRAWA BEZORKOWA, PASOWA Szczegółowy zakres w ramach bloku tematycznego: • uprawa płużna, • uprawa bezorkowa, • siew bezpośredni, • siew pasowy. | 1 godzina |
| 4A | Przerwa kawowa z bufetem kawowym | 15 minut |
| 5 | ZASADY INTEGROWANEJ OCHRONY ZBÓŻ Szczegółowy zakres w ramach bloku tematycznego: • systemy produkcji, • umocowanie prawne integrowanej ochrony roślin, • ekonomiczne aspekty integrowanej ochrony roślin, • metody ochrony przed agrofagami (agrotechniczna, biologiczna, hodowlana, mechaniczna, fizyczna, chemiczna), • szkolenia i kontrola integrowanej ochrony roślin, • środki chemiczne i zasady ich stosowania i doboru. | 2 godziny |

Harmonogram realizacji szkoleń dostępny na stronie internetowej www.modr.mazowsze.pl

Uprzejmie informujemy, że udział w szkoleniu jest bezpłatny.

Serdecznie zapraszamy

| REKLAMY W WYDAWNICTWACH (ceny netto – doliczyć 23% VAT) | | |
|---|--|------------------------------|
| | | WIEŚ MAZOWIECKA |
| Reklama kolorowa | | |
| 1. | Ostatnia strona (cała strona) | 1700,00 zł |
| | III strona (cała strona) | 1500,00 zł |
| Reklama kolorowa wewnątrz numeru | | |
| 2. | cała strona | 1200,00 zł |
| | 1/2 strony | 600,00 zł |
| | 1/4 strony | 400,00 zł |
| Reklama czarno-biała wewnątrz numeru (dodatek Agrobiznes) | | |
| 3. | cała strona | 1000,00 zł |
| | 1/2 strony | 500,00 zł |
| | 1/4 strony | 250,00 zł |
| | 1/8 strony | 125,00 zł |
| Artykuł sponsorowany | | |
| 4. | ostatnia strona | 1700,00 zł |
| | III strona | 1500,00 zł |
| | pozostałe strony | 1000,00 zł |
| 5. | Wkładka reklamowa (cały nakład) | 1000,00 zł |
| 6. | Opracowanie i skład graficzny (cała strona) | 200,00 zł |
| 7. | Ogłoszenia drobne (bez zdjęć) | bezpłatnie |
| 8. | Reklamy w wydawnictwach nieperiodycznych | wg indywidualnych kalkulacji |
| 9. Upusty: | | |
| | 1 krotne powtórzenie reklamy | 10% |
| | Zamówienie powierzchni reklamowej na cały rok (11 emisji) | 15% |
| | Zamówienie powierzchni reklamowej na pół roku (5,6 emisji) | 10% |
| Treść reklamy, wraz ze zleceniem i upoważnieniem do wystawienia faktury VAT, bez podpisu zleceniodawcy z podaniem numeru NIP, należy przesłać z miesięcznym wyprzedzeniem (najpóźniej do 5. dnia, w miesiącu poprzedzającym ukazanie się gazety) na adres redakcji: MODR Oddział Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, 08 - 110 Siedlce, Redakcja „Wsi Mazowieckiej” lub faxem 25 640 09 43 | | |

Szanowni Czytelnicy!
Zapraszamy do składania zamówień na prenumeratę
Wsi Mazowieckiej
na rok **2019**

REKLAMA

BIELARKA - AGREGAT MALARSKI

PRZEZNACZENIE:

- Błyskawiczne bielenie budynków roztworem wapna
 - Tradycyjne opryski
 - Gruntowanie ścian
 - Impregnacja drewna
 - Dezynfekcja
- Nanoszenie 60m² w 5 min!
Stal kwasowa.
Gwarancja 5LAT.

OKAZJA! Model 2019.
możliwe dofinansowanie z ARIMR w wysokości 50%



PRODUCENT
tel. 533053636



Rolnictwo w Szwajcarii - anatomia sukcesu, (cz.1)

W międzynarodowym rankingu bezpieczeństwa żywnościowego Szwajcaria zajmuje szóste miejsce. Na ten sukces w roku 2015 w rolnictwie i przemyśle rolno-spożywczym pracowało 311 tysięcy osób, czyli 4,3% ludności kraju (11% zatrudnionych). Samo rolnictwo zatrudniało 153 tysiące osób w około 52 tys. gospodarstw.

dr hab. inż. **Roman Lusawa**
MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Rolnicy dysponowali 1 046 109 ha użytków rolnych, które zajmują ok. 36% całej powierzchni kraju. Dlatego średnia wielkość gospodarstwa wynosiła 20 ha. 73% użytków rolnych stanowią łąki i pastwiska. Jeden ciągnik przypada na 14 ha użytków rolnych. Poziom nawożenia (349 kg nawozów sztucznych na 1 ha gruntów ornych) systematycznie maleje w związku z powszechną produkcją tzw. zdrowej żywności.

Głównym działem rolnictwa jest produkcja zwierzęca dostarczająca ponad 80% wartości produkcji rolnej. Szwajcarscy rolnicy posiadają: 1 544 612 sztuk bydła w tym ok. 700 000 krów o średniej rocznej wydajności 5000 litrów mleka, 1,5 mln świń, 11 mln sztuk drobiu w tym 2,7 mln niosek, 60 000 koni, 75 000 kóz i 3 500 000 owiec.

Produkcja roślinna, prowadzona na 4071 km² (27,5%) użytków rolnych (stan z 2018r.), charakteryzuje się geograficznym zróżnicowaniem. Na Wyżynie Szwajcarskiej przeważa uprawa pszenicy, jęczmienia, ziemniaków i buraków cukrowych, w dolinie Rodanu i nad Jeziorem Genewskim - warzyw i owoców (głównie jabłonie), na południowych stokach Jury - winorośli.

Wagę szwajcarskiego sukcesu podkreśla fakt, że na jednego mieszkańca przypada 500 m² gruntów ornych (jedna czwarta średniej międzynarodowej). 32,8% powierzchni kraju zajmują nieużytki, 35,8% rolnictwo alpejskie, a 31,3% lasy. Mimo to, dzięki żyznym glebom, wystarczającym opadom i dostępności środków produkcji, rolnictwo zaspokaja obecnie 60% krajowego popytu na żywność.

W roku 2015 dochód rolniczy w przeliczeniu na jednego zatrudnionego członka rodziny był porównywalny z dochodami osiąganymi poza rolnictwem i wynosił 44600 franków.

Przyczyny sukcesu: rozwój nauk rolniczych i skuteczna polityka

Zanim w dwudziestym wieku w Szwajcarii rozwinął się przemysł, rolnictwo opierało się na indywidualnych gospodarstwach, w których, jak w całej Europie, stosowano trójpolo-

wy system uprawy. Ugór dostarczał mało paszy. Dlatego w żywieniu zwierząt powszechnie stosowano gałęzie drzew liściastych, co powodowało niszczenie lasów. W wieku XVIII młodzież szlachecka przejęła kontrolę nad własnymi posiadłościami i podjęła działania w celu podniesienia poziomu rolnictwa. Zaczęto utrzymywać zwierzęta w budynkach. Staranna gospodarka obronnikami pozwoliła na ugorach uprawiać kartofle i koniczynę. Starano się utrzymywać tyle bydła, by zabezpieczyć potrzeby nawozowe. Do połowy XIX wieku kraj utrzymywał samowystarczalność. Około roku 1860 zaczęto sprowadzać większe ilości zboża znad Dunaju.

Równocześnie rewolucja przemysłowa zmieniła technologie, warunki życia i pracy. Rolnicy zaczęli się kształcić, by sprostać wymogom społeczeństwa przemysłowego. W tym okresie podjęto próbę tworzenia kantonalnych szkół rolniczych. W roku 1848 w budżecie państwa pojawiły się znaczące subwencje dla rolnictwa.

Tworzenie i rozwój instytucji badawczych

W roku 1878 utworzono Szwajcarską Stację Kontroli Nasion, która po latach zyskała światowy rozgłos oraz Szwajcarską Stację Badań Rolniczo-Chemicznych. Kontrolą objęto nawozy, pasze, glebę, mleko i wino. W centrum zainteresowania postawiono rozwój metod badawczych. Choroby, jakie w końcu XIX w. zaatakowały szwajcarskie winnice, przyczyniły się do uruchomienia Waadtlandzkiej Stacji Badania Winorośli (w roku 1886), a następnie **Szwajcarskiego Zakładu Badawczego w Changins**, który powstał z połączenia Szwajcarskiej Stacji Badawczej Chemii Rolnej (utworzona w 1886 r.), Szwajcarskiego Laboratorium Kontrolnego Materiału Siewnego (założonego w 1898 r.) i Stacji Badawczej Winorośli (1915 r.). Sto lat później placówkę działającą w Changins połączono z Zakładem Doświadczalnym Ogrodnictwa, Uprawy Winorośli i Warzywnictwa w Wädenswil. (działał od 1890 r., a w 1902 r.

został upaństwowiony) tworząc **Zakład Badawczy Agroscope Changins-Wädenswil**.

W Liebefeld, w końcu XIX wieku zezwolono na utworzenie Zakładu Doświadczalnego wyposażonego w halę vegetacyjną i doświadczalną serowarnię. Inwestycję zakończono w roku 1901. Liebefeld stał się siedzibą trzech instytucji pod wspólnym zarządem: Zakładu Badawczego ds. Chemii Rolnej, Szwajcarskiego Zakładu Badawczego Mleczarstwa i Zakładu do spraw zezwoleń na stosowania materiałów używanych w rolnictwie. Dzięki centralnemu zarządowi rolniczych jednostek badawczych i doświadczalnych powstał **Zakład Badawczy Zwierząt Użytkowych**. W roku 1974 przeniósł on swą siedzibę do Posieux. W stulecie powstania ośrodki Liebefeld i Posieux połączono w **Zakład Badawczy Agroscope Liebefeld-Posieux**.

1874 r. zapadła decyzja o utworzeniu Krajowego stada ogierów rasy Freiberskiej w Thun. W roku 1927 pogłowie powiększono o dziesięć klaczy tworząc stadninę. Od 1998 r. ma ona status Stadniny Narodowej, a od 2009 r. należy wraz z Agroscope Liebefeld-Posieux ALP tworzy **ALP-Haras**. W roku 1970 w obiektach poklasztornych w Tänikon, pod nazwą Agroscope utworzono instytucję badawczą zajmującą się głównie techniką rolniczą.

Te instytucje naukowo-badawcze odegrały niepoślednią rolę, zarówno jeśli chodzi o pobudzanie postępu w rolnictwie, jaki i w kształtowaniu i urzeczywistnianiu polityki rolnej państwa w dynamicznie zmieniających się warunkach. Ich działalność jest eksponowana przez szwajcarskich autorów opisujących przemianę rolnictwa w ich ojczyźnie.

Źródła:

1. https://de.wikipedia.org/wiki/Geschichte_der_Landwirtschaft_in_der_Schweiz
2. <https://www.simplyscience.ch/teens-liesnach-archiv/articles/die-schweizer-landwirtschaft-heute.html>
3. <https://www.landwirtschaft.ch/wissen/allgemeines/>
4. <https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/land-forstwirtschaft/landwirtschaft.html>

Zasiedzenie nieruchomości rolnej

Kiedy można stać się właścicielem przez zasiedzenie?

Zasiedzenie to jedna z form nabycia własności rzeczy poprzez jej długotrwałe, faktyczne posiadanie. Może ono dotyczyć nieruchomości gruntowej, budynkowej i lokalowej oraz każdej rzeczy ruchomej. Istnieje możliwość zasiedzenia także służebności gruntowej oraz – w pewnych warunkach – użytkownika wieczystego.

Marta Daniłowska
MODR Oddział Ostrołęka

Należy pamiętać jednak, że nie można zasiedzieć np. pokoju w lokalu, czy też klatki schodowej, gdyż stanowią one przedmiot odrębnej własności.

Zasiedzenie nieruchomości - po ilu latach?

Posiadacz nieruchomości może nabyć jej własność przez zasiedzenie, jeżeli posiada ją jako posiadacz samoistny **nieprzerwanie przez 20 lat i wszedł w jej posiadanie w dobrej wierze**. Posiadacz samoistny to osoba, która włada rzeczą jak właściciel i traktuje ją jako swoją własność. „Dobra wiara” natomiast oznacza uzasadnione okolicznościami przekonanie o posiadaniu rzeczy zgodnie z przysługującym prawem.

W przypadku, gdy posiadacz w chwili nabycia wiedział, że dana rzecz mu nie przysługuje i istnieje jej prawowity właściciel, to wszedł w posiadanie rzeczy w złej wierze. W takim przypadku nabycie nieruchomości na własność może nastąpić po upływie 30 lat.

Zasiedzenie ruchomości

W drodze zasiedzenia można zostać także właścicielem rzeczy ruchomej. W tym przypadku **termin posiadania wynosi 3 lata, ale dobra wiara posiadacza musi istnieć nie tylko w chwili nabycia, ale i przez cały ten okres zasiedzenia**. W związku z tym **powzięcie jakiegokolwiek wiadomości o tym, iż obecny posiadacz jest osobą nieuprawnioną obala jego dobrą wiarę** i powoduje, że ruchomość nie może być już nabyta przez zasiedzenie. Nabywca musi posiadać świadomość, że **nabywanie rzeczy od osoby nieuprawnionej do zbycia lub brak tej świadomości spowodowany lekkomyślnością lub niedbalstwem wyłącza dobrą wiarę osoby, która tę rzecz kupiła**. Do zastanowienia powinny skłonić nas takie okoliczności jak: podejrzenie niskiej ceny, brak dowodów zakupu, kart gwarancyjnych, fabrycznych opakowań, sprzedaż na ulicy, bazarze itp. Zasiedzieć rzeczy nie można w przypadku rzeczy wpisanej do krajowego rejestru utraconych dóbr kultury.

Jak postępować w przypadku zasiedzenia?

Jeżeli minęły terminy posiadania przewidziane prawem (dla nieruchomości - 20 lub 30 lat nieprzerwanego posiadania, dla ruchomości - 3 lata posiadania w dobrej wierze), można wystąpić z wnioskiem o stwierdzenie zasiedzenia. Jeżeli nabycie posiadania rzeczy nastąpiło od poprzedniego posiadacza, to można do czasu, przez który posiadamy rzecz, doliczyć czas jej posiadania przez poprzednika - o ile nabył on posiadanie w dobrej wierze. W razie gdy wszedł on w posiadanie rzeczy w złej wierze, możemy doliczyć jego

czas tylko wtedy, jeżeli razem z czasem, przez który sam posiadasz, wynosi on minimum 30 lat. Wniosek należy złożyć w sądzie rejonowym właściwym dla miejsca położenia rzeczy. Może to zrobić każdy, kto ma w tym interes prawny.

Sąd rozpatruje wniosek na rozprawie. Wnioskodawca powinien podać wszystkich zainteresowanych w sprawie. W przypadku gdy ich nie wykazał, sąd w drodze ogłoszenia wzywa wszystkich zainteresowanych w sprawie do stawiennictwa, pod rygorem pominięcia w postępowaniu i stwierdzenia zasiedzenia na rzecz wnioskodawcy. Jeżeli w ciągu 3 miesięcy nikt się nie zgłosi, bądź też nie udowodni skutecznie swego prawa własności, sąd stwierdzi zasiedzenie na rzecz wnioskodawcy, jeżeli uzna je za udowodnione.

Co dalej?

Po uprawomocnieniu się postanowienia o nabyciu własności w drodze zasiedzenia stajemy się zobowiązani do **zapłacenia podatku** od tego przysporzenia majątkowego tzw. podatku od spadków i darowizn. Nabycie własności w drodze zasiedzenia podlega opodatkowaniu stawką podatku w wysokości 7% podstawy opodatkowania. Liczony jest od podstawy opodatkowania niepomniejszonej o kwotę wolną od opodatkowania. Podstawą opodatkowania jest wartość nabytej nieruchomości lub rzeczy ruchomej.

Podatek opłacamy w urzędzie skarbowym właściwym dla miejsca położenia rzeczy (przy nieruchomościach) lub właściwym dla miejsca zamieszkania (przy rzeczach ruchomych). Po uprawomocnieniu postanowienia możemy żądać wpisu swego prawa własności do księgi wieczystej urządzonej dla przedmiotu zasiedzenia (nieruchomości).

Od 30 kwietnia 2016 r. nabyć nieruchomość rolną - w rozumieniu przepisów ustawy z 11 kwietnia 2003 r. o kształtowaniu ustroju rolnego (Dz.U. z 2016 r., poz. 2052 i 2260, oraz z 2017 r., poz. 60) - przez zasiedzenie może jedynie rolnik indywidualny w rozumieniu przepisów tej ustawy, jeżeli - ustalona zgodnie z przepisami art. 5 ust. 2 i 3 tej ustawy - powierzchnia nabywanej nieruchomości rolnej wraz z nieruchomościami rolnymi stanowiącymi jego własność nie przekroczy 300 ha użytków rolnych.

Źródła:

1. Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (Dz. U. 1964 r., Nr 16, poz. 93, ze zmianami);
2. Ustawa z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego (Dz. U. 1964 r., Nr 43, poz. 296, ze zmianami);
3. Ustawa z dnia 28 lipca 1983 r. o podatku od spadków i darowizn (tekst jednolity: Dz. U. 2004 r., Nr 142 pozycja 1514, ze zmianami)



Prawidłowy odchów cieląt

Odchów cieląt to ciągle nieustający problem rolnika chcącego prowadzić efektywną produkcję bydła. Straty są tak duże, że nie można dokonywać remontu stada. Jak można ich uniknąć?

Ryszard Rembiszewski
MODR Oddział Ostrołęka

Dobry program dbania o zdrowie cielęcia zaczyna się już od zaszuszonej krowy - jej właściwa opieka i obsługa ogranicza problemy porodowe i produkcję siary złej jakości.

W poprzednim numerze *Wsi Mazowieckiej* opisaliśmy żywienie cieląt do trzeciego dnia życia, w tym kontynuujemy temat.

Żywienie cielaka od czterech dni do odsadzenia

Żwacz cielaka pozostaje stosunkowo nierozwinięty do chwili wprowadzenia do diety ziarna lub paszy objętościowej. Produkty końcowe trawienia bakteryjnego pobudzają rozwój żwacza. Dzieje się to spontanicznie w trzecim tygodniu życia, jeżeli podano starter w pierwszym tygodniu. Żwacz będzie w pełni funkcjonował w trzecim miesiącu życia, jeśli cielę jest karmione ziarnem i paszą objętościową od pierwszego tygodnia.

Cielęta wymagają tych samych składników odżywczych co dorosłe krowy, ale z powodu nierozwiniętego żwacza cielę nie potrafi wykorzystywać mocznika ani syntetyzować witaminy B ani witamin rozpuszczalnych w wodzie. Mleko i siara są doskonałym źródłem witamin B, więc uzupełnianie nie jest konieczne.

Diety płynne

Do wyboru są cztery główne diety: pełne mleko, sfermentowana siara, odrzucone mleko i mleko zastępcze. Wybór zależy od preferencji właściciela, podaży, jakości diety, jej kosztu i stopnia wymaganego odtuszczenia lub wyglądu cielaka. Metoda żywienia (wiadro, butelka ze smoczkiem, albo pojemnik ze smoczkiem) również zależy od hodowcy. Każda ma zalety i wady. Przy wszystkich metodach żywienia ważne jest, aby...

- **zawsze karmić z czystych naczyń.** Dla każdego cielaka powinniśmy mieć oddzielny smoczek lub wiadro. Po karmieniu należy umyć, zdezynfekować i wysuszyć naczynia. Składniki odżywcze dla cieląt są też doskonałym pokarmem dla bakterii i innych organizmów chorobotwórczych.

- **karmić w równych odstępach czasu,** ustalić godziny i przestrzegać ich.

- **ważyć albo mierzyć pokarm** tak, aby cielak otrzymywał takie same ilości każdego dnia

- **uniknąć ekstremalnych temperatur płynów,** którymi karmimy (za zimnych lub za gorących - regularność temperatury jest ważniejsza niż sama temperatura).

- główny cel w programie żywienia cieląt to **zapewnienie odpowiednich substancji odżywczych do wzrostu.** Cielęta od urodzenia do odsadzenia wymagają około 500 g suchej masy w diecie płynnej. Nadmierne ilości suchej masy lub płynnej diety mogą spowodować biegunki. Przypadki biegunki po zmianie diety są zwykle wynikiem zwiększonej ilości pokarmu lub suchej masy.

Pełne mleko

Mleko jest wysoko odżywczą paszą dla cieląt i jest skarmiane zwykle w ilości 8-10% wagi ciała. Karmienie mlekiem na ogół daje szybkie przyrosty i mniej problemów z obsługą niż z innymi paszami, chociaż karmienie mlekiem które można sprzedać jest najbardziej kosztowne.

Środki zastępcze

Środki zastępujące mleko różnią się jakością. Najlepszy z nich ma przynajmniej 20% białka, wszystkie pochodne mleka. Poziom białka powinien wynosić 22-24% - gdy są to pochodne sojowe - ponieważ białka roślinne są trudniej strawne niż białka mlekowe. Poziom tłuszczu w proszku dobrego środka zastępującego mleko powinien wynosić co najmniej 10%, a może wzrastać do 30%. Wyższy poziom tłuszczu przyczynia się do redukcji ciężkich biegunek i zapewnia dodatkową energię na wzrost. Dobrej jakości tłuszcze zwierzęce są bardziej odpowiednie niż tłuszcze roślinne.

Kwaśna siara

Siara wytwarzana drugiego i trzeciego dnia po wycieleniu może być skarmiana w różnych formach jak: świeżej, mrożonej, kwaśnej lub fermentowanej. Główne zalety siary nadwyżkowej, to: wspania-



CZ. 2

a. W niektórych przypadkach zniknąć?

ła wartość odżywcza, oszczędność pieniędzy, możliwe lepsze przyrosty i redukcja biegunek.

Mleko odrzucone

Mleko od krów leczonych antybiotykami nie może być sprzedane, ale można go używać jako paszy dla cieląt. Badania wykazują, że cielęta karmione mlekiem pochodzącym z zapalonego wymienia mają podobne przyrosty i nie mają większych kłopotów ze zdrowiem niż cielęta karmione normalnie. Pierwsze dojenie po leczeniu antybiotykowym nie powinno być skarmiane. Cielęta karmione mlekiem z antybiotykami powinny mieć okres karencji przed ubojem ze względu na pozostałości antybiotyków w mięsie

Startery dla cieląt

Smaczny, dobrej jakości starter dla cieląt, powinien być podany trzeciego dnia życia. Najlepsze startery są bogate w energię, łatwo przyswajalne i zawierają 16-18% surowego białka. Najbardziej smakowite startery to całe, grubo zmielone, łupane lub gniecione ziarno. Miałko zmielone ziarna stają się „ciastowate” i niepożądane. Cielęta powinny być karmione starterami do ok. 12 tygodnia życia. Spożycie 1,5-2 kg startera oraz wysokiej jakości siana powinny zapewnić wystarczającą ilość składników pokarmowych.

Pasze objętościowe

Cielęta mogą skubać siano dobrej jakości już piątego dnia życia. Wprowadzanie czynnika objętościowego do startera może być wygodniejsze w obsłudze i utrzymaniu. Liściasta, o cienkiej łodydze lucerna, i dobre, delikatne siano z traw, to najlepsza pasza objętościowa dla cieląt. Szczególnie zaleca się siano z roślin motylkowych ze względu na zawartość żelaza - dzięki niemu zapobiegamy występowaniu anemii u cieląt. Konsumpcja pasz objętościowych nie powinna jednak zastępować spożycia startera przez pierwsze 3 miesiące życia.

Woda

Cielęta powinny mieć dostęp do świeżej czystej wody od pierwszego tygodnia życia. Badania wskazują, że wtedy rosną szybciej. Niektóre piją ją nadmiernie i mają kłopoty trawienne, dlatego należy im ograniczyć wodę.

Wczesne odsadzenie...

... redukuje koszt materiału na remont stada. Wiele cieląt można odsadzić w 4. tygodniu życia. Wcześniej odsadzamy, gdy cielę jest zdrowe i je dziennie ponad 1 kg dobrego startera przez kolejne kilka dni. Do konsumpcji startera można zachęcić redukując ilość płynów na 3-4 dni przed odsadzeniem. Cielęta karmione dobrym starterem i wcześniej odsadzone łatwiej zmieniają się w prawdziwego przeżuwacza i mają mniej problemów trawiennych.

Zasady utrzymania zdrowego środowiska

Hodowcy bydła często nie mogą osiągnąć zakładanych wyników z powodu chorób przebytych przez bydło w okresie cielęcym. Choroby układu oddechowego (np. zapalenie płuc) mogą zniszczyć dostatecznie dużo tkanki płucnej, aby na stałe ograniczyć wydajność płuc. Początkowa destrukcja ogranicza późniejszy rozwój zwierząt i produkcję mleka w wieku dojrzałym. Właściwe środowisko dla zdrowych cieląt to suchy, wolny od przeciągów, higieniczny budynek o w miarę stałej temperaturze. Zdrowie cieląt zaczyna się w higienicznej, matczynej zagrodzie - to uchroni nieodporne cielę od kontaktu z dojrzałymi krowami, które mogą być nosicielami chorób.

Jest na to sposób. W przypadku wysokiej śmiertelności lub chronicznych chorób cieląt w obecnie wykorzystywanych zabudowaniach, szybkim rozwiązaniem problemu może być natychmiastowe użycie kopców cielęcych w oddzielnym cielętniku lub budek na zewnątrz budynku.

Źródło: materiały LAND O'LAKES



OSTROPEST PLAMISTY – uprawa

Suche lata, mała opłacalność tradycyjnych upraw, słabe gleby oraz inne czynniki powodują, iż rolnicy posiadający małe gospodarstwa z lekkimi glebami coraz częściej sięgają po uprawy małoobszarowe. Jest to chociażby ostropest plamisty – roślina posiadająca wiele cennych właściwości zdrowotnych, a w dodatku surowiec pożądaný w przemyśle farmaceutycznym i zielarskim.

Elżbieta Karnas
MODR Oddział Ostrołęka

Ostropest plamisty to uprawna i dziko rosnąca roślina, należąca do rodziny astrowatych. Dorosły okaz osiąga wysokość 2 m i szerokość około 60 cm. Roślina cechuje się palowym systemem korzeniowym, który składa się z korzenia głównego o długości aż 1,5 m i rozwiniętych korzeni bocznych. Ma ciemnozielone liście z białym marmurkowym wzorem osiagające około 50 cm długości i 25 cm szerokości. Wyróżniają się kolczastymi brzegami i zebrane razem tworzą dekoracyjne rozety. Te, które wyrastają z łodygi, mają mniejsze rozmiary i kolor sinozielony z białym wzorem i plamkami.

Kwiaty ostropestu przypominają wyglądem kwiaty ostu. Są fioletoworóżowe i mają delikatny zapach, a ich średnica nie przekracza 5 cm. Rozkwitają w lipcu i utrzymują się do końca sierpnia. Owocem jest niełupka z puchem kielichowym dwa razy dłuższym od samego owocu.

Jakie ma wymagania?

Ostropest nie ma szczególnych wymagań. Jeśli chodzi o gleby, to preferuje te żyzniejsze, zasobne w składniki pokarmowe i dobrze chłone wodę. Nie lubi zbyt dużej wilgoci w podłożu. Optymalne pH mieści się w zakresie od 5,7-7,2.

Należy go uprawiać w 2. lub 3. roku po oborniku. Dobrym przedplonem są ziemniaki, buraki, warzywa, zboża jare, rzepak i motylkowe. Co ciekawe, roślina ta dobrze znosi uprawę w monokulturze nawet do 20 lat.

Stanowisko, na którym rośnie, powinno być nasłonecznione. Surowiec zielarski o najwyższej jakości (owoce) zbiera się tylko ze słonecznych stanowisk. W półcieniu ostropest kwitnie znacznie gorzej.

Jak siać i nawozić?

Nasiona powinniśmy wysiewać w pierwszej połowie kwietnia na głębokość 2-3 cm. Rozstawa rzędów powinna wynosić 20-45 cm, a ilość nasion na 1 ha to około 15-20 kg. Wschody ukazują się po około 21 dniach, w zależności od warunków pogodowych. Siewki rosną silnie i po 6-7 tygodniach tworzą już zwarty łan (do tego momentu należy zwalczać rozwijające się chwasty).

Nawożenie potasowe i fosforowe stosujemy się przedsięwzięcie, natomiast azot możemy wysiać w dwóch równych dawkach. Pierwszą 10 dni przed siewem, a drugą w fazie rozety o 4-6 liściach.

Ostropest źle reaguje na bezpośrednie nawożenie obornikiem, dlatego należy go zastosować z odpowiednim wyprzedzeniem.

Jak zbierać?

Ze względu na nierównomierne dojrzewanie kwiatostanów przeprowadzamy go w dwóch etapach. Najpierw kosimy rośliny na wysokości 30 cm, a gdy wyschną młóćmy je przy pomocy kombajnu.

Sygnalem do rozpoczęcia zbiorów jest 10-20% dojrzałych kwiatostanów i biały puch na koszykach.

W sprzyjających warunkach średni plon nasion to 1-1,2 t/ha.

Ostropest, jako jedna z niewielu roślin, jest odporny na szkody powodowane przez dziką zwierzynę. Rośliny w okresie wegetacji są pokryte kolcami, podobnie jak oset. Dzięki temu dzika zwierzyna unika z nimi kontaktu i nie wyrządza szkód.

Ostropest ma właściwości lecznicze

Jego nasiona wykorzystywane są w przemyśle farmaceutycznym. Zawierają do 2-3% silimaryny, z której wytwarza się m.in. lek Silimarol. Ostropest można również stosować w postaci herbatki, nalewek oraz zjadać bezpośrednio zmielone nasiona w ilości 1-2 łyżeczek dziennie. A to dlatego, że silimaryna jest związkami, który ma właściwości przeciwzapalne, przeciwutleniające, spazmolityczne, odtruwające i żółciopędne. Regeneruje ona uszkodzoną wątrobę (np. przez alkohol, leki), chroni ją przed działaniem trucizn i toksyn oraz zapobiega powstawaniu kamieni żółciowych.

Źródła:

1. <http://www.eko-uprawy.pl/warzywnictwo/warzywnictwo-baza-wiedzy/383-ostropest-plamisty>
2. <http://www.farmer.pl/biznes/przedsiębiorczosc/na-dziki-najlepszy-ostropest>
3. <https://nawozy.eu/wiedza/porady-ekspertow/z-kraju/mniej-znaczy-wiecej-ostropest-plamisty.html>





Panięńskie ziele, bo leczy

Nazywany jest panięńskim ziele, absyntem, wermutem, a także psią rutą. Chodzi o piołun – jedno z najbardziej gorzkich ziół wykorzystywanych w medycynie ludowej od wieków. Do niedawna niemal zapomniany, dzisiaj znów powraca do łask.

Ilona Żebrowska
MODR Oddział Ostrołęka

Swego czasu wywoływał wiele kontrowersji, a to za sprawą absyntu, czyli wysokoprocentowego alkoholu produkowanego na bazie wyciągu z tego ziele. Podobno był to ulubiony napój alkoholowy wielu znanych artystów: Stanisława Przybyszewskiego, Pablo Picassa, Ernesta Hemingway'a czy Vincenta van Gogha.

Nadzwyczajna moc piołunu

Co powoduje, że ta przeciętnie wyglądająca roślina cieszy się takim uznaniem osób stosujących naturalne metody leczenia? Odpowiedź jest prosta: w piołunie można znaleźć garbniki, sole mineralne, flawonoidy i olejki eteryczne, ale poza tym działa on bakteriobójczo, przeciwskurczowo, przeciwzapalnie i żółciopędnie. Może oczyszczać ciało z pasożytów żyjących w układzie pokarmowym, takich jak owsiki, nicienie czy glisty ludzkie. Olejek z piołunu można stosować zewnętrznie do walki z wszawicą czy świerzmem, a także posmarować nim klatkę piersiową, aby ułatwić oddychanie i leczenie kaszlu. To nie koniec – w Polsce jest popularnym lekiem na dolegliwości układu trawiennego, serwowanym w postaci naparu i od wieków stosowanym na problemy z układem pokarmowym. Pomaga na każdy rodzaj niestrawności i przy nieżycie żołądka. Napar z piołunu likwiduje problemy ze zgagą, wzdęcia i tzw. uczucie ciężkości w żołądku. Związki chemiczne zawarte w ziele oczyszczają wątrobę i wspomagają woreczek żółciowy przez odprowadzanie żółci do dwunastnicy. Mogą też pobudzać apetyt i wspierać przemianę materii.

Piołun jest rośliną jednoroczną pochodzącą z Azji. Światową sławę w ziołolecznictwie zyskał już w starożytnej medycynie chińskiej, a w wielu krajach Azji traktuje się go jak jarzynę i jada w postaci sałatek. Współcześnie można spotkać piołun w różnych rejonach świata. Rośnie w każdych warunkach i można go bez trudu spotkać przy drogach, na nieużytkach. Kwitnie w połowie lub pod koniec kwietnia i właśnie wtedy nadaje się do zbiorów (potem ziele się suszy na napar).

A dlaczego nazywany jest ziele panięńskim? Bo pomaga na kobiece dolegliwości.

Bomba pod nowotworem

Amerykańscy onkolodzy i badacze z bioinżynierii Uniwersytetu Waszyngtona oznajmili, że w końcu znaleźli roślinę, która po 16 godzinach zabija 98% komórek nowotworowych. **Okazuje się, że piołun może być potężnym lekiem antynowotworowym.** Uzyskana z niego substancja, którą połączono z artemizyną (aktywną substancją bylicy pospolitej), ma właśnie takie możliwości. Jak twierdzi prowadzący badania prof. chemii Tomikazu Sasaki z Uniwersytetu Waszyngtońskiego, działa ona jak agent podkładający bombę pod komórkę nowotworową.

Przy użyciu tylko samego piołunu można ograniczyć rozwój komórek nowotworowych w płucach o 28%. Ale jeśli połączyć go z żelazem, to możliwe jest niemal całkowite wyleczenie choroby.

Odkrycie jest zaskakujące, a opracowany przez naukowców dodatek do artemizyny został już opatentowany i rozpoczynają się badania wdrożeniowe. Uczni mają nadzieję, że powstanie lek tani i prosty w stosowaniu nawet w krajach rozwijających się, ponieważ artemizyna jest związkiem łatwo dostępnym. Wiadomo, że już sama artemizyna jest skuteczna w zabijaniu raka, ponieważ niszczy ok.



100 komórek nowotworowych na każdą jedną zdrową komórkę. Duet piołunu i żelaza został już przetestowany na szczurach – związek całkowicie zwalczył raka. Okazało się, że taki duet działa 10 razy skuteczniej w uśmiercaniu nowotworów niż sama artemizyna i ma minimalny wpływ na zdrowe komórki.

Zdaniem członków zespołu badawczego związki te są dobrze tolerowane przez ludzki organizm i nie wytwarzają rujnujących zdrowie działań niepożądanych.

Co ciekawe, całkiem niedawno naukowcy z National University of Singapore (NUS) udowodnili, że jeszcze bardziej skuteczne w zwalczaniu komórek nowotworowych jest połączenie artemizyny i kwasu ALA (kwas alfa-liponowy – organiczny związek chemiczny zaliczający się do grona nasyconych kwasów tłuszczowych – przyp. red.).

Ciekawostką jest również to, że artemizyna jest oficjalnie zalecanym przez Światową Organizację Zdrowia środkiem do leczenia malarii wywołanym przez *Plasmodium falciparum*.

Źródła:

1. Portal Medycyna dawna i współczesna, dr Henryk Różański; nauki medyczne i biologiczne; fitoterapia, fitochemia...
2. Piołun - Artemisia absinthium Linne, Poznań, czerwiec 2008 r.

Informacje lokalne z regionu płockiego



Beata Olejniczak
MODR Oddział Płock

Gmina Bulkowo

Gminna Biblioteka Publiczna w Bulkowie przeprowadziła warsztaty edukacyjne dla dzieci z okazji **Dnia Bezpiecznego Internetu**. Warsztaty odbyły się pod hasłem **Działajmy razem**. Podczas zajęć dzieci poznały najważniejsze zasady bezpiecznego surfowania po sieci.

Gmina Rościszewo

Zespół dworski w Łukomiu zostanie wpisany do rejestru zabytków. Postępowanie administracyjne w tej sprawie, wojewódzki urząd ochrony zabytków rozpoczął w listopadzie 2018 roku.

Gmina Słupno

Każde dziecko urodzone po 1 stycznia br. i zameldowane w Gminie Słupno otrzyma od władz samorządowych upominek – body (dwie pary na długi i na krótki rękaw) opatrzone herbem gminy i napisem: **GMINA SŁUPNO. Jesteś u siebie** oraz list gratulacyjny skierowany do rodziców od wójta. Pierwsze komplety trafiły już do rodziców.

Gmina Mała Wieś

Gmina Mała Wieś organizuje konkurs rodzinny **Wykonaj koszyczek wielkanocny w formie przestrzennej**. Celem konkursu jest kultywowanie obrzędów i tradycji wielkanocnych, rozwijanie zainteresowań i wrażliwości artystycznej, kreatywności oraz pielęgnowanie więzi rodzinnych. Praca konkursowa musi być wykonana własnoręcznie przez uczestnika konkursu jako forma przestrzenna z dowolnego materiału. Niedopuszczalne jest jednak użycie elementów pochodzących z seryjnej produkcji. Powinna zawierać tradycyjne elementy, takie jak: jajka, baranek, kurczaczek, zajączek, kwiatek lecz żaden z nich nie może pochodzić z seryjnej produkcji - każdy powinien zostać wykonany własnoręcznie przez uczestnika konkursu. Należy pamiętać też, żeby nie wykonywać prac z materiału, który szybko ulegnie zepsuciu. Na prace gmina czeka do 12 kwietnia, do godziny 14.00. Prosimy o zapoznanie się z regulaminem konkursu na stronie gminy.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Program współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW).

Działanie „Usługi doradcze, usługi z zakresu zarządzania gospodarstwem rolnym i usługi z zakresu zastępstw”
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

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

Konsorcjum w składzie:

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Warszawie - lider konsorcjum
oraz **Mazowiecka Izba Rolnicza** - partner konsorcjum,
realizuje operację w zakresie:

świadczenia usług doradczych

w ramach poddziałania 2.1. „Wsparcie korzystania z usług doradczych” objętego PROW 2014-2020.

W ramach operacji realizowane będą trzyletnie programy doradcze dla rolników aktywnych zawodowo z terenu województwa mazowieckiego.

Celem świadczenia usług doradczych dla rolników jest poprawa wyników gospodarczych oraz ułatwianie restrukturyzacji i modernizacji gospodarstw, szczególnie z myślą o zwiększeniu uczestnictwa w rynku i zorientowania na rynek, a także zróżnicowania produkcji rolnej.

ŚWIADCZENIE USŁUG DORADCZYCH JEST BEZPŁATNE DLA ROLNIKÓW!

Każdy program doradczy złożony będzie z trzech usług, z uwzględnieniem dostosowania oferty doradczej do indywidualnych potrzeb rolników. W ramach realizacji programów doradczych planowane

są następujące usługi: Analiza sytuacji produkcyjno-ekonomicznej gospodarstwa rolnego, Rachunkowość w gospodarstwie rolnym, Uczestnictwo w systemach jakości, System rolnictwa ekologicznego, w tym pomoc w podejmowaniu decyzji o przystąpieniu do działania Rolnictwo ekologiczne oraz pomoc w realizacji działania Rolnictwo ekologiczne, Ocena dostosowania gospodarstwa rolnego do norm i wymogów wzajemnej zgodności, Modernizacja gospodarstwa rolnego, Restrukturyzacja małych gospodarstw, Integrovana ochrona roślin, w tym ocena zagrożenia agrofagami i pomoc rolnikom w podejmowaniu decyzji w zakresie stosowania metod i zabiegów. W ramach operacji planujemy realizację 4 249 programów doradczych na terenie województwa mazowieckiego.

ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA Z USŁUG DORADCZYCH

Informacje na temat udziału w projekcie

można uzyskać kontaktując się z Powiatowymi Zespołami Doradztwa Rolniczego oraz Oddziałami MODR Warszawa

| lp. | imię i nazwisko osoby do kontaktu | Oddział | powiat | nuts - podregion | nr. telefonu |
|-----|--|-----------|--|---------------------|-----------------------------|
| 1 | Grażyna Adamczyk | Bielice | grodziski, grójecki, piaseczyński, pruszkowski, sochaczewski, warszawski zachodni, żyrardowski | warszawski zachodni | 46 862 00 46 723 436 157 |
| 2 | Anna Dobkowska | Ostrołęka | makowski, ostrołęcki, ostrowski, przasnyski, wyszkowski | ostrołęcki | 29 769 49 64 |
| 3 | Barbara Snopek | Płock | gostyniński, płocki, sierpecki | płocki | 24 268 60 87 723 435 582 |
| 4 | Danuta Bronowska Magdalena Malatyńska | Poświętne | ciechanowski, mławski, płoński, pułtuski, żuromiński | ciechanowski | 723 433 677 23 663 07 22 |
| 5 | Marcin Trochim | Radom | białobrzeski, kozienicki, lipski, przysuski, radomski, szydlowiecki, zwoleniński | radomski | 48 332 39 79 |
| 6 | Ewa Grabowska | Siedlce | łosicki, siedlecki, sokołowski, węgrowski | siedlecki | 25 640 09 41 512 265 924 |
| 7 | Barbara Anozy | Siedlce | garwoliński, legionowski, miński, nowodworski, otwocki, wołomiński | warszawski wschodni | 25 640 09 39 |

Ale jajka!



Co
milion
najba
gat
u pta

tekst: **Jacek Karczewski**, *Ptaki Polskie*

zdjęcie: *mama czajka i jej świeżo wyklute dzieci* – **John Hardwig**

Dziennie zjadamy w Polsce około 30 milionów jaj (przeważnie kurzych). Rocznie ponad 10 miliardów - jakieś 140 w przeliczeniu na głowę. Każdego roku kury z całego świata znoszą ponad 80 milionów ton sześciennych jaj, z czego 40 procent konsumują Chińczycy. Strach pomyśleć, jak wyglądałyby nasze śniadania i obiady bez tych wszystkich niosek, które dla nas pracują.

Następnym razem gdy zobaczymy kurę, pomyślmy o niej z szacunkiem i wdzięcznością. Bardzo dobra nioska składa rocznie 300-320 jaj. Przy takim tempie długo biedaczka nie pożyje. Jej przodkowie, indyjskie kury bankiwa, znosiły kilka lub kilkanaście jaj rocznie.

Gotowe do zniesienia jajo tworzy się w ciele kury przez 24 godziny. Są jednak gatunki, na przykład albatrosy, u których ten sam proces trwa tydzień. Niektóre ptaki składają jedno jajo raz na dwa, trzy lata. Inne, takie jak nasze kuropatwy czy modraszki, nawet 20 każdego roku. W gnieździe pewnego strusia afrykańskiego doliczono się aż 78 jaj, ale na jego sukces złożyło się kilka, a może i kilkanaście samic.

Większość ptaków składa swoje jaja do swojego gniazda. Dodatkowo samice wielu gatunków mają w zwyczaju podrzucić swoje jaja do gniazd sąsiadek. To dobry sposób na poprawienie swojego sukcesu lęgowego i zabezpieczenie na wypadek utraty lęgu. Kto jak kto, ale ptaki powinny wiedzieć, że nie wkłada się wszystkich jaj do jednego koszyka.

Duże czy małe?

Prawdopodobnie największe jaja, jakie kiedykolwiek ktokolwiek znosił, należały do mamutaków. Te giganty mierzyły trzy metry wzrostu i ważyły ponad 700 kilogramów. Żyły na Madagaskarze, aż do momentu kiedy je eksterminowaliśmy. Ich jaja miały ponad metr w obwodzie! Jedno takie, było jak 160 kurzych.

Współcześnie największe jaja znoszą strusie. Jedno ich jajo odpowiada 12 kurzym, albo trzem tysiącom jajeczek kolibrów i trzeba je gotować 40 minut. Biorąc jednak pod uwagę rozmiary ptaków, okazuje się, że strusie znoszą jedne z najmniejszych jaj. Generalnie, im mniejszy ptak, tym większe jaja w stosunku do jego masy ciała. Najmniejszy z naszych ptaków, mysikrólik, znosi około 10 jajeczek, które razem ważą półtora raza tyle, co ich właścicielka.

Największe jajka w stosunku do swojej masy ciała mają nowozelandzkie kiwi. Pojedyncze waży prawie jedną czwartą tego, co mama kiwi.

Zajrzyjmy do środka

Ptasie jajo jest jak pozaustrojowa ciąża i ma wszystko co trzeba, żeby znajdującemu się w nim embrionowi zapewnić

wzrost i najlepszy start w życie. W kurzym jaju widać go gołym okiem - to ta plamka na żółtku, zwana tarczą zarodkową. Bogate w substancje odżywcze żółtko (proteiny, tłuszcze i woda) stanowi 20-35% masy jaja. Wszystko zależy od tego, czy wylęgną się z niego słabe, ślepe i kompletnie bezradne pisklęta, czy też puchate kulki, które jak tylko wyschną i odpoczną, pobiegną lub popłyną za rodzicami w świat. Białko, to w 90% woda potrzebna do rozwoju embrionu. Jakkolwiek obrócimy żółtko, tarcza zarodkowa zawsze będzie na górze - bliżej wysiadującego rodzica. To dzięki sznurom białkowym, które łączą żółtko z błonami wyściełającymi skorupkę od wewnątrz. Błony są dwie i tak jak białko chronią wnętrze jaja przed wysychaniem oraz brudem



było pierwsze, jajko czy kura? Jajko! Znosili je już przodkowie ptaków, setki tysięcy lat przed jakimikolwiek kurami. Najróżniejsze jaja i jajeczka są w przyrodzie bardziej popularnym sposobem na posiadanie dzieci. Jajorodnych jest nawet kilka gatunków ssaków. Nigdzie jednak jaja nie występują w takiej różnorodności jak u ptaków i nigdzie nie są składane ani wysiadywane w tak kunsztownej oprawie, jak niektóre gniazda.



struktura zapewnia imponującą wytrzymałość na naciski z zewnątrz. W przypadku kurzego jaja jest to kilka ton na jeden centymetr kwadratowy.

Jaja mogą być elipsowate, gruszkowate, wrzecionowate lub niemal okrągłe. Żeby ukryte w nich zarodki zaczęły się rozwijać, potrzebują jeszcze odpowiedniej wilgotności i ciepła. Zapewnią im to wysiadujący rodzice. Tylko mama, tylko tata, a czasami oboje rodzice na zmianę lub - tak jak u kukułek - rodzice zastępczy.

Wysiadywanie, to energetycznie kosztowny, żmudny i niebezpieczny proces. Niektórym wystarczy 10 dni, inni potrzebują aż 85!

Któregoś dnia pisklęta zaczynają wołać z jaj. Budują więc z wysiadującymi rodzicami oraz z rodzeństwem. Znak, że za dzień lub dwa będą się kluć. Niektórym zajmuje to kilka godzin, innym nawet trzy doby. Z jaja wychodzi nowe życie!

Niekoniecznie wielkanocne

Pisanki od zawsze odgrywały ważną rolę w słowiańskich kulturach. Ich początki nie mają jednak nic wspólnego z wielkanocną tradycją. Chrześcijaństwo jedynie zaadaptowało na swoje potrzeby dawne pogańskie zwyczaje. Starsłowiańskie słowo „pisa” oznacza malować lub rysować. To sztuka, którą ludzie podziwiali na kolorowych z natury i pięknie zdobionych jajach, które pojawiały się każdej wiosny. Wkrótce wylegały się z nich pisklęta. I nie trzeba było dużej wyobraźni, żeby dopatrzeć się w jajach symbolu zakłętego w nich nowego życia i odrodzenia.

Starożytni Hindusi wierzyli, że Wielka Pra-Gęś zniosła Złote Jajo, wspaniałe jak Słońce, a z niego wyszedł Stwórca. Tak oto, razem z całym ziemskim stworzeniem, czyli bioróżnorodnością, wszyscy mamy swój początek w gęsim jajku.

Egipcjanie mieli podobną wizję narodzin Ziemi, która wykuła się z Pierwszego Jaja. Była jednak cicha i martwa. Wtedy odezwał się Wielki Gęgacz. Jego krzyk rozszedł się po całym świecie i obudził go do życia.

Niech Ptaki będą z Wami!

Jajo - skomplikowana konstrukcja

Ptaki wiedzą jakim wzięciem cieszą się ich pożywne jaja, więc robią wszystko, aby je ukryć. Zakładają gniazda w norach, dziuplach i innych trudno dostępnych miejscach. Jaja tam znoszone przeważnie są białe. Ptaki, które składają jaja w otwartych gniazdach, stawiają na często urzekające wzory i barwy ochronne. Widział ktoś kiedyś jaja czajki na przykład? No właśnie.

Skorupka, to przede wszystkim kryształki wapnia ułożone w łuk jak cegły lub łupane kamienie. Cementują je proteiny. Taka kon-

struktura zapewnia wymianę gazową z otoczeniem. W chwili składania skorupa jest miękka, co ułatwia wypchnięcie jaja na zewnątrz. Tuż po złożeniu stygnie, kurczy się i twardnieje. Utrwalają się na niej wzory i kolory, a wewnątrz tworzy się komora powietrzna, z której gotowe do klucia pisklę zaczerpnie swój pierwszy oddech.



XVIII Targi Edukacyjne w Płońsku

Od osiemnastu lat w Mazowieckim Ośrodku Doradztwa Rolniczego Oddział Poświętne w Płońsku odbywają się Targi Edukacyjne. Impreza przeznaczona jest dla placówek świadczących usługi edukacyjne ze szczególnym uwzględnieniem szkolnictwa wyższego oraz uczniów kończących szkoły średnie.

Tekst: Małgorzata Najechalska

Zdjęcia: Bożena Chądzyńska

MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Na tegorocznych targach młodzież z powiatu płońskiego spotkała się z przedstawicielami uczelni, szkół i Powiatowego Urzędu Pracy, aby zapoznać się z aktualną ofertą kształcenia oraz możliwościami zatrudnienia.

Podczas targów uczniowie dowiedzieli się gdzie mogą studiować, ile to kosztuje, jakie możliwości zatrudnienia mają po ukończeniu studiów oraz jakie ciekawe bonusy oferują im rynek edukacyjny i rynek pracy. Młodzi ludzie pytali wystawców o kryteria kwalifikacji i zasady przyjmowania na studia stacjonarne, a także o wysokość chesnego, stypendiów, warunki odbywania staży zagranicznych, dodatkowych kursów czy programów naukowych.

Oferta była bogata

Uczelnie i szkoły policealne przedstawiły swoją ofertę nie tylko w formie informatorów i ulotek, ale też aktywnie starały się zaintereso-



Młodzież podczas otwarcia XVIII Targów Edukacyjnych

Godny podkreślenia jest fakt, że młodzież miała dość sprecyzowane oczekiwania wynikające z osobistych zainteresowań, bądź z uczenia się w profilowanych klasach. Szeroki wachlarz kierunków kształcenia i kursów przedstawiony przez wystawców sprawił, że uczniowie skorzystali z informacji o możliwości dalszej nauki.

Targi spełniły swoją rolę

XVIII Targi Edukacyjne w Płońsku z satysfakcją zaliczamy do udanych, przede wszystkim z uwagi na autentyczne zainteresowanie młodzieży ofertą szkół wyższych i policealnych z Mazowsza, Podlasia, Warmii i Mazur. Duże uczelnie zaprezentowały bardzo wiele kierunków studiów i różnorodne możliwości pracy po ich odbyciu. Zwracały również uwagę młodzieży na kierunki prowadzonych prac badawczych, wydarzenia artystyczne, doświadczenia i pokazy naukowe.

Różnorodna oferta edukacyjna, połączona z wykładami prowadzonymi przez psychologów i doradców zawodowych, a dotycząca trafnego wyboru ścieżki kształcenia oraz zawodu, zachęciła tegorocznych maturzystów do przeanalizowania wielu możliwości dalszego kształcenia, pomogła im w bardziej precyzyjnym kreowaniu własnej kariery oraz dalszym rozwoju osobowym.



Uczniowie z Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Płocku proponowali badania profilaktyczne

wać tegorocznych maturzystów procesem kształcenia właśnie u nich. Uwagę uczniów przyciągali animatorzy oraz studenci wykonujący klasyczny masaż, badania profilaktyczne lub zabiegi kosmetyczne.

Serdecznie dziękujemy naszym partnerom współuczestniczącym w realizacji Targów Edukacyjnych. Byli to: Starostwo Powiatowe w Płońsku, Powiatowy Urząd Pracy w Płońsku, Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Płońsku, Centrum Edukacji i Pracy Młodzieży w Ciechanowie, Wojewódzki Urząd Pracy w Warszawie Filia w Ciechanowie.



O programie azotanowym w Poświętnem

W Centrum Edukacyjno-Konferencyjnym Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego Oddział Poświętne w Płońsku odbyła się konferencja *Ochrona wód przed zanieczyszczeniami produkcji rolniczej – dobre praktyki rolnicze a nowy Program azotanowy*. Wzięło w niej udział duże grono rolników, doradców, mieszkańców obszarów wiejskich i przedstawicieli organizacji pozarządowych.

Natalia Kraśniewska
MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Konferencję otworzyli Sławomir Piotrowski - dyrektor MODR oraz Jarosław Grabowski – dyrektor Oddziału Poświętne. Po otwarciu nastąpiło uroczyste uhonorowanie Hanny i Krzysztofa Kowalskich, którzy od wielu lat czynnie współpracują z Mazowieckim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego.

Prelegentami byli m.in. przedstawiciele Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział Radom, Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska Delegatura w Ciechanowie, Fundacji WWF Polska oraz **Krzysztof Kowalski** - zwycięzca konkursu *Rolnik Roku regionu Morza Bałtyckiego*.

Wiodącym tematem obrad było stosowanie dobrych praktyk rolniczych mających na celu ochronę wód, gleb i powietrza przed zanieczyszczeniami powodowanymi przez nawożenie w kontekście *Programu azotanowego*. Przy tej okazji trudno było pominąć osobę mającą duże doświadczenie w tym względzie, czyli Krzysztofa Kowalskiego – laureata konkursu *Rolnik Roku regionu Morza Bałtyckiego*.

Ekosystemy morskie, a dobre praktyki rolnicze

Jako pierwsza prelekcję wygłosiła Weronika Kosiń - specjalista ds. ochrony ekosystemów morskich z Fundacji WWF Polska, która przedstawiła problem eutrofizacji Morza Bałtyckiego. Opowiedziała również o idei konkursu na *Rolnika Roku regionu Morza Bałtyckiego*, którego celem jest promocja najlepszych praktyk rolniczych przyjaznych Morzu Bałtyickiemu oraz wyłonienie rolników przodujących we wprowadzaniu innowacyjnych rozwiązań ograniczających szkodliwe zanieczyszczenia emitowane z ich gospodarstw, ze szczególnym naciskiem na ograniczenie emisji związków azotu i fosforu.

Następnie zwycięzca konkursu - Krzysztof Kowalski - opowiedział o dobrych praktykach rolniczych, które stosuje w swoim gospodarstwie przyczyniając się do ograniczania splotu biogenów do wód powierzchniowych. Ich lista jest bardzo długa i obejmuje m.in. zróżnicowany płodozmian, wsiewki, poplony, utrzymanie okrywy roślinnej na glebie przez cały rok, strefy buforowe, analizę gleby, właściwy termin stosowania nawozów, dywersyfikacja upraw, wykorzystywanie kompostowanego obornika i wiele innych działań.

Wszystko o programie azotanowym

Kolejni prelegenci - Marek Krysztoforski oraz Leszek Ciemniak z Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu omówili wymogi, które rolnicy muszą spełnić w związku z wej-



Od lewej: Jarosław Grabowski - dyrektor MODR Oddział Poświętne, Natalia Kraśniewska - MODR Oddział Poświętne, Krzysztof i Hanna Kowalscy, Sławomir Piotrowski - dyrektor MODR Warszawa

ściem w życie *Programu azotanowego*. Gospodarstwa - w zależności od powierzchni, skali produkcji zwierzęcej i intensywności produkcji roślinnej – mają obowiązek przestrzegania terminów nawożenia i składowania nawozów naturalnych, prowadzenia ewidencji zabiegów agrotechnicznych związanych z nawożeniem azotem, obliczania maksymalnych dawek azotu lub posiadania planu nawożenia azotem i dokumentować te działania.

Program w praktyce

Uczestnicy konferencji poznali aplikacje służące do obliczania maksymalnych dawek azotu oraz przygotowywania planu nawożenia azotem, które Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział Radom przygotowało, aby ułatwić rolnikom dostosowanie się do wymogów *Programu azotanowego*.

Ostatnią prelekcję wygłosiły przedstawicielki Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska Delegatura w Ciechanowie - Małgorzata Pałka i Krystyna Gallera, które omówiły efekty kontroli Inspekcji Ochrony Środowiska u podmiotów stosujących *Program azotanowy*.

Podczas konferencji rolnicy i doradcy chętnie wymieniali się doświadczeniami oraz prowadzili rozmowy z prelegentami na sali wykładowej i w kulisach. Zapoznali się też z ofertą sponsorów: firm LUVENA - producenta nawozów rolniczych i ogrodniczych oraz Z.P.H. AGROMIX mgr inż. Romana Szewczyka - polskiego producenta adiuwantów od 1992 roku.



Kobiety są przedsiębiorcze

W Dniu Kobiet Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Poświętne w Płońsku zorganizował XV konferencję pt. „Kobieta przedsiębiorcza w Unii Europejskiej – nowe wyzwania i nowe możliwości”. W konferencji wzięło udział 135 osób, głównie kobiet z obszaru Północnego Mazowsza.

Tekst: Danuta Bronowska

Zdjęcie: Bożena Chądzińska

MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Dr Piotr Gabryjończyk zapoznał uczestników konferencji z definicją przedsiębiorczości: „Przedsiębiorczość to zorganizowany proces, którego celem jest doprowadzenie do powstania nowego przedsiębiorstwa, stwarzającego możliwość wykorzystania oferowanych przez rynek szans, a tym samym osiągnięcia wymiernych korzyści”. Interesująca była odpowiedź na pytanie zadane przez wykładawcę „co w biznesie może robić kobieta? Odpowiedź brzmi: to samo, co mężczyzna!

Jaka wygląda kobieca firma w Polsce?

Kobiety zazwyczaj zaczynają od zakładania niewielkich firm (w 2016 roku zarejestrowały ponad 100 tys. JDG). Preferują do działalności sektory: usługowy (73% udziału) i ochrony zdrowia (70%).

Kobiety rządzą?

W skali globalnej kobiety stanowią ponad 50% siły roboczej, ale zajmują średnio jedynie 29% stanowisk kierowniczych (w UE 28%). W Polsce jedynie w 10% średnich i dużych przedsiębiorstwach kobiety nie pełnią funkcji kierowniczych. W skali globalnej sytuacja ta dotyczy 13% firm (w Japonii aż 52%!).

Promocja polskiej żywności

Wykładownicze z KOWR omówiły działanie i cel aplikacji *POLSKA SMAKUJE*, czyli promowanie polskiej żywności, w szczególności produktów certyfikowanych oraz regionalnych wyrobów, wytworzonych w ramach rolniczego handlu detalicznego czy sprzedaży bezpośredniej.

Nie mogło zabraknąć poczęstunku połączonego z degustacją ciast i produktów tradycyjnych na wiejskich stołach, które przygotowała restauracja Oddziału Poświętne MODR i członkinie Kół Gospodyń Wiejskich. **Poczęstunek sponsorowały: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa w Warszawie i Ferma Drobiu Dawid Błażkiewicz.**

W części artystycznej wystąpił Andrzej Rybiński. Artysta dał się namówić na opowieści związane z rolą kobiet w przestrzeni publicznej, no i w życiu mężczyzny. **Część artystyczną zorganizowano wspólnie z Miejską Biblioteką Publiczną w Płońsku. Sponsorami części artystycznej byli: Miejska Biblioteka Publiczna w Płońsku i Bank Spółdzielczy w Płońsku.**

Konkurs „ABC wiadomości o produktach tradycyjnych i regionalnych”

Przeprowadzono także minikonkurs „ABC wiadomości o produktach tradycyjnych i regionalnych”. Wręczono nagrody rzeczowe ufundowane przez: **Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa Biuro Powiatowe w Płońsku, Gospodarstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe „Kowalski” Krzysztofa Kowalskiego**



Wspólne zdjęcie pań z Andrzejem Rybińskim

z Winnik, Tłocznę soków SAD na Zapieckach, Kuźnię Kurpiowską w Pniewie, Gospodarstwo agroturystyczne Żabi Raj w Trzeponowie oraz firmy kosmetyczne AVON i Mary Kay.

W Centrum Edukacyjno-Konferencyjnym lokalni twórcy i kobiety z Kół Gospodyń Wiejskich prezentowali rękodzieła ludowe związane z tradycją Świąt Wielkanocnych.

Można było także spróbować swojskich wędlin, wyrobów mleczarskich, miódów i produktów pszczelich, ryb wędzonych i olei tłoczonych na zimno (lniany i rzepakowy).

Były stoiska informacyjno-promocyjne KOWR w Warszawie - udzielał informacji na temat aplikacji „Polska Smakuje”, Bank Spółdzielczy w Płońsku prezentował swoją ofertę a eksperci ARiMR w Płońsku odpowiadali na pytania związane z dopłatami bezpośrednimi i działaniami inwestycyjnymi w ramach PROW 2014-2020.

W stoisku MODR Oddział Poświętne w Płońsku uczestnicy konferencji kupowali wydawnictwa merytoryczne MODR.

Tegoroczne wydarzenie przygotował MODR Oddział Poświętne, Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Oficjalnego otwarcia dokonali panowie: Tomasz Skorupski - zastępca dyrektora MODR Warszawa i Jarosław Grabowski - dyrektor Oddziału Poświętne w Płońsku.

Wykłady poprowadzili:

- dr Piotr Adam Gabryjończyk - Zakład Turystyki i Rozwoju Wsi, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Temat wykładu: „Kobieta w biznesie, czyli piękniejsza twarz przedsiębiorczości”,
- Barbara Iwanicka - zastępca dyrektora Departamentu Rozwoju Rynku oraz Emilia Olszewska Brzezińska - zastępca dyr. Departamentu Rozwoju Rynku; Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa w Warszawie. Temat wykładu: Promocja polskiej żywności pod wspólną marką „Polska Smakuje”.



Dietetyczne właściwości roślin przyprawowych

lepszemu gram profilaktyki niż kilogram terapii

„Rozkosze stołu są przywilejem każdego wieku, każdej kondycji, każdego kraju, każdego dnia...”

(Anthelme Brillat-Savarin)

Zenona Szostek

MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Przyjemność kosztowania potraw często uzależniona jest od **przypraw**, których używamy do ich przygotowania. Te dodatki do potraw mają substancje smakowe i zapachowe, poprawiają cechy organoleptyczne dań. Zawierają też czynne związki biologiczne, które wpływają na fizjologiczne procesy trawienia oraz przyswajanie pokarmów, a wraz z nimi składników odżywczych. Przyprawami mogą być różne części roślin np. liście, owoce, pąki, kora, korzenie. Występują w postaci świeżej, suszonej i mrożonej. Wskazane jest używanie ziół w stanie świeżym, ponieważ zawierają najwięcej substancji zapachowych.

Działanie prozdrowotne

Przyprawy ziołowe stosowane regularnie i z umiarem przez dłuższy czas są środkami leczniczymi.

Przykłady działań prozdrowotnych:

bazylią pospolitą - żółciopędne, przeciwbakteryjne i przeciwzapalne,

kminek zwyczajny - żółciopędne i moczopędne,

majeranek ogrodowy - pobudza trawienie, wzmacnia apetyt, działa moczopędnie, uspokajająco, rozkurczowo,

melisa lekarska - pobudza apetyt, działa wiatropędnie, uspokajająco, obniża ciśnienie krwi,

mięta pieprzowa - działa rozkurczowo, żółciopędnie i moczopędnie, przeciwbólowo, uspokajająco,

tymianek pospolity - pobudza apetyt, działa dezynfekująco, przeciwdziała wzdęciom.

Przyprawy ostre w dużych dawkach mogą również szkodzić, np. chili może podrażniać żołądek, gałka muszkatołowa może powodować objawy oszołomienia i bóle serca.

Zioła w kuchni

Ziołami aromatyzuje się oliwy i octy winne. W tym celu lepiej kupować zioła w postaci nie mielonej. Dopiero tuż przed użyciem ścierać lub mleć w młynku, wtedy mniej tracą olejów eterycznych. Obecność olejków eterycznych w przyprawach ogranicza rozwój mikro-

organizmów i bakterii, dzięki temu przyprawy przyczyniają się do przedłużenia okresu przydatności produktów do spożycia.

Przyprawy stosujemy z umiarem, ponieważ ich nadmiar niszczy naturalny aromat i smak potrawy.

Świeże zioła powinno się dodawać w większych ilościach niż suszone. **Pieprz ziarnisty** dodajemy na początku sporządzania potrawy, aby uwolnić jego aromat. Natomiast **cząber** na 10 minut przed końcem gotowania, aby potrawa nie była gorzka. **Majeranek i tymianek** dodajemy 5 minut przed końcem gotowania. Mięso przeznaczone do pieczenia lub duszenia posypujemy lub nacieramy **suszonymi ziołami** od kilku do kilkunastu godzin przed poddaniem go dalszej obróbce, aby zdążyło przejść aromat z ziół. **Papryki mielonej** nie wolno dodawać do gorącego tłuszczu, bo potrawa będzie miała gorzki smak.

Przykłady zastosowania ziół:

Bazylią - zupy, sałatki, sosy, potrawy z mięsa, drobiu, ryb, pomidory, twaróg, jaja,

Estragon - potrawy z drobiu, baraniny, wołowiny, zupy, sosy, farsze do zimnych ryb, sałatki, surówki, twarożek, jaja,

Gałka muszkatołowa - zupy, sosy, pasztety, ciasta, desery owocowe, farsze, dania ze skorupiaków,

Goździki - kompoty, marynaty, wina, likiery, piernik,

Imbir - marynaty owocowe, napoje, piernik, **Kolendra** - pieczeń barania i wieprzowa, wędliny, marynata do mięs,

Oregano - pizza, sałatki, spaghetti, sałaty, zupy, sosy, ryby,

Tymianek - duszone potrawy z wołowiny, wieprzowiny, pieczone drób, sosy, gulasze, farsze, warzywa strączkowe, pizza, dania z pomidorami, pasztety, flaki, ryby morskie, **Papryka słodka lub chili** - potrawy z ryżu, sosy, pizza, zapiekanki, potrawy z mięsa,

Szafran - barwnik ciast, risotto, potrawy z ryb w kuchni francuskiej, wódki gatunkowe,

Wanilia - potrawy słodkie, wyroby cukiernicze.

Mieszanki ziół

Na rynku jest bardzo duży wybór mieszanek przyprawowych pochodzących z całego świata. Mimo to zachęcam, by sporządzić typowe mieszanki przyprawowe z ziół dostępnych na rynku wg własnych upodobań.

Przykładowa receptura curry:

Składniki: 6 suszonych czerwonych papryki chilli, 25 g owoców kolendry, 2 łyżeczki owoców kminu, ½ łyżeczki nasion gorczycy, 1 łyżeczka owoców czarnego pieprzu, 1 łyżeczka nasion kozieradki, 10 liści curry, ½ łyżeczki zmielonego imbiru, 1 łyżeczka zmielonej kurkumy.

Wykonanie: usunąć nasiona z papryki chil-

” Istotną jest kolejność stosowania ziół. Do potraw najpierw dodajemy sól a później przyprawy. Sól wzmacnia działanie przypraw roślinnych, szczególnie w zupach, wywarach mięsnych, niektórych sosach.

li. Przyprawy prażyć w całości na średnim ogniu do ściemnienia często mieszając, aby się nie przypaliły. Odstawić i ostudzić. Potem zemleć. Dokładnie wymieszać. Przyprawę przechowywać w szczelnie zamkniętym słoiku przez 3-4 miesiące.

Polecam stosowanie przypraw, bo poprawiają smak i ułatwiają trawienie. Sporządzając mieszanki przypraw według własnego smaku i upodobań i bardziej docenimy jak wielkie znaczenie mają w przygotowaniu kulinarnych specjalistów. Stosowanie ziół służy zdrowiu i daje rozkosz podniebieniu.

Źródła: „Wielka księga przypraw” - Jill Norman, „Siła ziół” - Patrycja Machałek, www.izz.waw.pl



Zwalczamy **muchy** w obiektach inwentarskich



Wiesław Kowalczyk
MODR Oddział Poświętne w Płońsku



Od wiosny do późnej jesieni hodowcy zwierząt gospodarskich mają problem z muchami. Dobrze wiedzą, że zaniechanie ich zwalczania lub niewłaściwe zwalczanie niekorzystnie wpływa na dobrostan zwierząt i wynik ekonomiczny produkcji. Jak to robić skutecznie?

W Polsce występuje ponad 200 gatunków much. Najlichniesza i najczęściej spotykana w pomieszczeniach inwentarskich jest mucha domowa. Zazwyczaj pojawia się wczesną wiosną, ale może być aktywna przez cały rok. Żyje około 4 tygodni i w tym czasie może złożyć do 1000 jaj w oborniku bądź w gnojownicy. Jeżeli temperatura w pomieszczeniach wynosi około 20°C, po 8-15 godzinach z jaj wylęgają się czerwie. **W 1 kg świńskiego obornika może rozwijać się 15 000 larw.** Larwy te linieją trzykrotnie, po czym przepoczwarczają się w tzw. bobówki, z których po 5 dniach wydostają się osobniki dorosłe. Te z kolei po 5 dniach zdolne są do dalszego namnażania.

W oborach muchy najchętniej przebywają i rozmnażają się w ściółce w cielętnikach. **Ocenia się, że aż 90% much w gospodarstwie mlecznym rozwija się w cielętnikach.**

Muchy to nie tylko choroby

Trzeba przyznać, że te owady są niezwykle mobilne - w ciągu doby potrafią przelecieć odległość nawet 10 km. To powoduje, że zalicza się je do **głównych przenosicieli** różnych niebezpiecznych chorób **grzybiczych, wirusowych i bakteryjnych zwierząt i ludzi.**

U bydła mlecznego obecność much sprzyja **częstemu występowaniu infekcji wymienia.** Muchy gryzące najczęściej atakują delikatną skórę strzyków, ponadto przenoszą bakterie wywołujące **mastitis. Dokuczają też cielętom infekując spojówki, co grozi ślepotą.** Są także przenosicielami bakterii **salmonelli, powodującej epidemie biegunki w stadzie. Przenoszą jaja pasożytów wewnętrznych i zanieczyszczają nimi paszę.**

Swoją aktywnością i natarczywością **drażnią zwierzęta i utrudniają im wypoczynek.** Oblegane przez muchy zwierzęta podlegają **działaniu ciągłego stresu, który jest przyczyną obniżenia produkcji mleka, zmniejszenia przyrostów cieląt i opasów.** Również **jakość pozyskiwanych produktów ulega pogorszeniu.** Plaga much w oborze, może też wpływać ujemnie na rozród bydła.

Jak z nimi walczyć?

Najważniejsze jest podjęcie **kompleksowych działań.** Zwalczanie much i ich larw w różnych fazach rozwoju nie jest jednak proste. Potrzebne są wiedza, czas i cierpliwość.

Metody walki z muchami w budynkach inwentarskich są następujące:

- **Profilaktyka** - czyli skuteczne i regularne stosowanie różnych zabiegów i czynności zapewniających czystość i higienę pomieszczeń i urządzeń.

- **Częste usuwanie obornika i wymiana ściółki,** opróżnianie kanałów gnojowych, mycie rusztów, usuwanie pajęczyn, mycie okien i ścian oraz wygrodzeń. **Dwukrotne w ciągu roku bielenie ścian oraz dezynfekcja pomieszczeń** w znaczący sposób przyczynią się do ograniczenia populacji tych owadów.

- **Składowanie obornika,** który powinien być równo ułożony i najlepiej przykryty czarną folią uniemożliwiającą muchom składanie jaj. Przykryty obornik fermentuje, a powstająca wysoka temperatura i brak światła stwarzają niekorzystne warunki do rozwoju larw.

- **Wszystkie te czynności mają za zadanie ograniczenie miejsc wylęgania się much. Dzięki skutecznej profilaktyce populację much można zredukować nawet o 95%.**

- **Metody mechaniczne** - na rynku dostępne są różnego typu lampy owadobójcze, np. **lampy dezynsekcyjne** emitujące światło o specyficznej długości fali, wabiące owady; **lampy rażące,** w których muchy porażane są przez prąd; **lampy z wkładem lepym,** gdzie muchy przyklejają się do kleju. Wszystkie powinny być zawieszane na wysokości 2-3 m (im niżej tym lepiej), z daleka od okien, w ciemnych miejscach, żeby muchy lepiej reagowały na emitowane światło.

- Dobrym rozwiązaniem są **pułapki świetlne na muchy z aktywnym systemem wabienia,** które wabią muchy kombinacją światła świetłówek UVA i świetłówek o barwie zielonej. System ten może być uzupełniony wkładem lepym oraz wkładem grzejnym na tabletki z feromonem wabiącym określony gatunek owadów. Urządzenia te są około 85% skuteczniejsze niż lampy i zużywają mniej prądu.

- Innym, często stosowanym rozwiązaniem, jest zawieszanie z początkiem marca - w miejscach gdzie się nie kurzy - różnej wielkości **muchołapek, lepów.** Dobrym sposobem jest stosowanie **karmików owadobójczych,** w których wykładane są preparaty wabiące z zawartością cukru i substancji czynnej. Trzeba je wykladać na wysokości powyżej 2 m od podłogi.

- **Metody chemiczne** - czyli **opryskiwanie powierzchni ścian i sufitów,** które wcześniej należy dokładnie oczyścić z kurzu i pajęczyn. Opryskiwane powierzchnie powinny być gładkie, a pomieszczenia puste. Paszę i poidła trzeba zakryć.

- Walkę z muchami należy rozpocząć od zwalczania larw, stosując **larwicydy,** tj. różnego rodzaju proszki lub granulaty, którymi posypuje się posadzki, ściółkę, kanały gnojowe. Larwicydy nie dopuszczają do przepoczwarczenia się larw w muchy. Natomiast do zwalczania dorosłych much służą preparaty chemiczne, które stosujemy najczęściej w postaci oprysków. Pomieszczenia po oprysku powinny być co najmniej przez godzinę zamknięte, a następnie dobrze przewietrzane.

Produktów biobójczych należy używać z zachowaniem środków ostrożności. Przed każdym użyciem mamy obowiązek przeczytać etykietę stosowanego produktu i przestrzegać zawartych na niej zaleceń.

Źródło: www.canagri.pl - Kompleksowy program zwalczania owadów w gospodarstwie.

Pisankowe inspiracje Aliny Czyż

**„Pisanka to wiosenna miniaturowa malowanka,
ukształtowana emocjami uczuć, nastrojów wierzeniowych, religijnych, miłosnych!
To najszczęsza spowiedź wielkanocna tęsknot artysty wiejskiej malarki.
Na maleńkiej przestrzeni cały świat!”**

Stanisław Dąbrowski (1889–1969) autor publikacji „Pisanki Lubelskie”, przedwojenna pozycja poświęcona pisankom wydana w 1936 roku w Lublinie.

Teresa Sodel
MODR Oddział Radom

Taką refleksję przed laty zamieścił w swoim dziele o lubelskich pisankach Stanisław Dąbrowski. To bardzo sentymentalne i wciąż aktualne słowa.

Wielkanocne zdobienie jaj jest jedną z najbardziej żywotnych dziedzin sztuki ludowej, wynikającej z rodzinnego charakteru i przywiązania do wielkanocnych zwyczajów. Dzisiejsi twórcy są najczęściej kontynuatorami swoich rodzinnych tradycji. Zdarza się także, że rękodzielnymi czy rzemieślnikami zajmują się z zamiłowania i chęci spróbowania własnych sił.

Alina Czyż jest jedną z sztylowieckich artystek, a zarazem autorką publikacji **„Pisankowe inspiracje – tradycja a nowoczesność”** wydanej w roku 2018. Książka ma charakter poradnika oraz przedstawia historię pisanki i prezentuje sylwetki twórców ludowych Mazowsza wykonujących pisanki, ich życiorysy artystyczne oraz techniki zdobienia. Są w niej materiały opracowane właśnie na podstawie bezpośrednich kontaktów z twórcami ludowymi. Publikacja liczy 107 stron otulonych w barwną twardą okładkę. Zawiera też opisy 20. technik zdobienia jaj i pisanek wielkanocnych. Wykonanie wszystkich projektów zostało szczegółowo opisane, krok po kroku, i przedstawione na 446 wspaniałych kolorowych ilustracjach.

Ta inspirująca i praktyczna książka wzbogaca naszą wiedzę i umiejętności zdobienia pisanek – skorzystać z niej może nie tylko każdy samodzielny twórca, może być też przydatna na warsztatach. Zawarte w niej treści wzbogacą więc proces dydaktyczny edukacji kulturowej, a w szczególności przydadzą się młodemu pokoleniu, które szacunek do przeszłości poszerzy o nowe doświadczenia. Wykonując choćby jedną pisanekę z przedstawionych w książce technik zdobienia, czytelnik stanie się autorem czegoś niepowtarzalnego, co na pewno przyniesie mu ogromną satysfakcję.

Alina Czyż przez 35 lat była nauczycielem techniki i plastyki w Liceum Ogólnokształcącym w Szydłowcu. Po przejściu na eme-



ryturę poświęciła się pasji wytwarzania pięknych przedmiotów dekoracyjnych. Swoim talentem i umiejętnościami chętnie dzieli się z innymi, prowadząc warsztaty dla różnych grup wiekowych. Za krzewienie kultury artystycznej w środowisku w roku 2004., na wniosek ówczesnych władz samorządowych, została wyróżniona dyplomem kapituły Ruchu „PIĘKNIEJSZA POLSKA”, a w roku 2007 medalem „W dowód uznania i wdzięczności” z okazji 580-lecia miasta.

Jej twórczość obejmuje wiele dziedzin artystycznych, w tym: malarstwo na szkle, mozaikę witrażową, witraże w ołwiu i lampy techniką Tiffanyego. Ulubionym motywem twórczości są anioły pojawiające się jako zdobienia na różnych przedmiotach, np. malowane na desce, wielkanocnych pisankach, choinkowych bombkach lub wykonane z metaloplastyki czy szkła techniką witrażu. Pani Alinie nieobce jest również malarstwo sztalugowe, wykonuje też artystyczne ażurki, korzysta z technik decoupage'u, guilling 3D, wie czym są scrapki, jak zdobić koralikami, zna motywy hafciarskie oraz – co oczywiste – sposoby zdobienia pisanek.

Artystka lubi nowe wyzwania, stale rozwija swój warsztat, poszukuje nowych technik, narzędzi i tematów. Wykonane prace wystawia na kiermaszach, targach, bierze udział w licznych wystawach artystycznych i warsztatach. Jej prace-pamiątki z Szydłowca można podziwiać i nabyć w piwnicy Szydłowieckiego Ratusza przy ul. Rynek Wielki. Alin Czyż była również autorką projektu „Ocalić od zapomnienia”, który swój finał miał w roku 2018 i za tę inicjatywę otrzymała z rąk wójta Gminy Mirów podziękowanie za pomoc i wsparcie.

Przed zbliżającymi się Świętami Wielkanocnymi warto sięgnąć po „Pisankowe inspiracje” – lekturę, w której każdy znajdzie coś dla siebie.

Gryka - uprawa ekologiczna, cz. 1

Powodów dla których uprawia się grykę jest wiele, między innymi skutecznie chroni glebę przed erozją (ze względu na krótki okres wegetacyjny wysiana jako poplon chroni ją do zimy). Poza tym jest odporna na szkodniki i choroby, działa fitosanitarne na glebę, skutecznie zwalcza nicienie. Gryka wywiera też na glebę działanie allelopatyczne, ponieważ ogranicza występowanie szkodników glebowych np. rolnic i pędraków i niektórych chwastów jak perz i komosa.

Ewa Choroś
MODR Oddział Radom

Ponieważ zawiera taniny, które ograniczają rozwój pędraków, może powodować, że pędraki zginą nie osiągając stadium owada dorosłego. Używana jest również do oczyszczenia gleby z chwastów w okresie wegetacji - szybko rosnąca gryka zagłusza inne rośliny, a jej pozostałości (rozkład korzeni) tłumią kiełkowanie nasion chwastów. Ma też wysoką zdolność przyswajania azotu i fosforu z gleby, dzięki czemu składniki te staną się dostępne dla roślin, które później będą zasiane na tym stanowisku. Zwiększa też kwasowość wokół bryły korzeniowej, co pozwala na wykorzystanie niektórych nawozów, np. fosforu.

Są też inne pożytki z uprawy

Grykę uprawia się głównie na ziarno przerabiane na kaszę lub mąkę. Z kolei plewy, słoma gryczana i otręby są doskonałą paszą.

Gryka jest też rośliną miododajną, obcocylną, a procent zapylonych kwiatów decyduje o wysokości plonów. Mało kto wie, że żywotność i zdolność do zapylania pojedynczego kwiatka trwa zaledwie jeden dzień. Jeżeli w tym dniu nie zostanie zapylony, zamiera i jest stracony jako organ reprodukcyjny, bo nie wyda nasion. Z tego względu tak ważne jest, aby w okresie kwitnienia gryki pogoda była słoneczna i bezwietrzna umożliwiając oblot pszczoł, a gleba dostatecznie wilgotna, aby pędy kwiatowe nie zwiędły. Więdnięcie pędów zdarza się często przy suchym i porywistym wietrze oraz małej ilości opadów - wówczas plon jest bardzo zredukowany.

Obok użytkowania na ziarno w plonie głównym, gryka może być uprawiana jako roślina poplonowa - szczególnie na glebach o niskiej bonitacji.

Te liczne zalety powinny zdecydować o zwiększeniu arealu jej uprawy. Okazuje się jednak, że tak nie jest, a główną tego przyczyną jest zbyt niski poziom plonowania i jego zawodność.

”

Gryka zwyczajna ze względu na podobny skład chemiczny nasion i agrotechnikę uprawy zaliczana jest do roślin zbożowych. Pochodzi z Azji, do Europy trafiła prawdopodobnie około XIII wieku. Jest rośliną dwuliścienną z rodziny rdestowatych.



Wymagania klimatyczno - glebowe

Gryka jest rośliną o **bardzo krótkim okresie wegetacji**. Jej wzrost i rozwój trwa tylko **70-90 dni**. Jest też rośliną **ciepłolubną i wrażliwą na najmniejsze przymrozki**. Kiełkuje powyżej 10°C, a najlepiej rozwija się, gdy temperatura oscyluje w granicach 20°C. Wymagania glebowe ma małe dzięki wybitnej zdolności asymilacyjnej korzeni. Doświadczenia wykazały, że może pobierać dość znaczne ilości kwasu fosforowego z fosforatów podolskich, czego innym roślinom zbożowym raczej się nie udaje. **Jest bardzo wrażliwa na niedobory, jak i nadmiar wody**. Dlatego nie należy jej uprawiać na glebach bardzo suchych - piaskach oraz glebach podmokłych i zalewowych. Udaje się na gruntach gliniasto-piaszczystych, na leśnych nowinach, uprawia się ją również na murszach. W okresie kwitnienia i tworzenia nasion wykazuje największe zapotrzebowanie na wodę.

Stanowisko

Ze względu na gęsty system korzeniowy i dobre wykorzystanie składników pokarmowych gryka **nie wymaga specjalnego stanowiska**. Udaje się na glebach lekkich, ale nie ubogich w wodę. **Najlepszym przedplonem są dla niej motylkowe**, jak łubin czy seradela lecz mogą być również ziemniaki. Rośliny zbożowe są średnim przedplonem.

Ponieważ w uprawie ekologicznej stosowanie nawozów mineralnych jest ograniczone, **po słabszym przedplonie zalecana jest uprawa na oborniku**. Jednak wskazane jest, by była uprawiana **w drugim roku po nawożeniu obornikiem, albo nawożona połową dawki**, aby nie dostarczyły zbyt dużej ilości azotu. **Nadmiar azotu powoduje nadmierny rozwój roślin i spadek plonów**.

Źródła:

1. Szczegółowa uprawa roślin, J. Herse, PWN, Warszawa 1982.
2. Uprawa roślin, Z. Hrynczewicz, PWRiL, Warszawa 1980.
3. www.uprawyekologiczne.pl
4. Metodyka integrowanej ochrony gryki dla doradców, Instytut Ochrony Roślin Państwowy Instytut Badawczy, Poznań 2017.



A może uprawa bobowatych?

Warunki klimatyczne Polski umożliwiają uprawę roślin bobowatych (motylkowych, strączkowych) grubonasiennych i drobnonasiennych na terenie całego kraju. Ze względu na ich zalety użytkowe uprawa powinna być rozszerzona, są one bowiem ważnym elementem rolnictwa konwencjonalnego i ekologicznego.

Barbara Bahniuk
MODR Oddział Siedlce

Rośliny motylkowe mają szerokie wykorzystanie. Uprawia się je na nasiona użytkowane do celów przemysłowych (produkcja oleju), konsumpcyjnych i pastewnych oraz służą jako surowiec do produkcji pasz treściwych, zielonki, nawozu zielonego i zagospodarowywania gruntów odłogowanych. Zawartość białka w nasionach tych roślin jest najwyższa ze wszystkich gatunków uprawnych i waha się od 20% (groch) do 45% (lubin żółty), a niektóre gatunki zawierają również dużo tłuszczu (soja, lubin biały). Białko cechuje znaczny udział aminokwasów egzogennych, głównie lizyny, ale także niedobór metioniny.

Kilka zdań o uprawie

W zmianowaniu miejsce bobowatych uprawianych na nasiona było zawsze po zbożach lub - w dalszych latach - po oborniku. Zasada generalna, że **po sobie nie powinny być uprawiane częściej, niż co 4-5 lat** obowiązuje również dziś. Obecnie, przy ponad 75% udziale zbóż w tradycyjnym płuźnym systemie uprawy roli, polega ona na wykonaniu po przedplonie (zbożach) następujących zabiegów: podorywki (lub talerzowania), bronowania,

orki przedzimowej, wiosną uprawek przed-siewnych, siewu i zabiegów pielęgnacyjnych.

Bardzo ważną czynnością na wiosnę jest głębokość zastosowania agregatu uprawowego przed siewem. Rośliny należy wysiewać jak najwcześniej, najlepiej (o ile pozwolą na to warunki pogodowe) w drugiej połowie marca. Wczesny wysiew umożliwia właściwy przebieg procesu jarowizacji (niskie temperatury), a znaczny zapas wody w glebie w tym okresie sprzyja równomiernym wschodom.

O nawożeniu

Racjonalne nawożenie roślin bobowatych, podobnie jak innych roślin uprawnych, powinno być **uzależnione od zasobności gleby**. Nawozy potasowo-fosforowe są niezbędne dla ich prawidłowego wzrostu i rozwoju. Są też, podobnie jak niektóre mikroelementy - molibden, bor, miedź i mangan - warunkiem dobrego współżycia z bakteriami brodawkowymi wiążącymi wolny azot z powietrza. **Jednym z warunków tego współżycia i dobrego plonowania strączkowych jest prawidłowy odczyn gleby. Wszystkie rośliny bobowate nie znoszą bardzo kwaśnego odczynu**, gdyż w tych warunkach ograniczone jest wiązanie azotu z powietrza.

O zaletach

Rośliny bobowate wywierają korzystny wpływ na biologiczne i fizyko-chemiczne właściwości gleby. Współżycząc z bakteriami brodawkowymi asymilującymi wolny azot atmosferyczny wzbogacają glebę w ten składnik, co ma

znaczenie zarówno ekologiczne, jak i ekonomiczne. Ponadto cechuje je - jako jedną z nielicznych grup roślin uprawnych - dodatni bilans substancji organicznej w glebie.

System korzeniowy motylkowych przyczynia się do rozluźnienia warstwy podornej i tym samym ułatwia głębsze uкорнення się roślin następczych. Dzięki głębokiemu i dobrze rozwiniętemu systemowi korzeniowemu mogą pobierać z głębszych warstw gleby znaczne ilości wapnia, fosforu i potasu oraz przemieszczać je do powierzchniowych warstw gleby, przez co składniki te stają się dostępne dla innych roślin. Wydzieliny korzeniowe łubinów uruchamiają uwstecznione związki fosforu, dzięki czemu może on być wykorzystywany przez następne gatunki w zmianowaniu.

Są one także doskonałym przedplonem dla roślin zbożowych, przemysłowych i okopowych. Szczególnie korzystny wpływ następczy motylkowych obserwuje się w latach o nierównomiernym rozkładzie opadów lub ich niedoborach.

Przyczyniają się również do ograniczenia chorób przenoszonych za pośrednictwem gleby. Uprawiane w międzyplonach na zielone nawozy wnoszą do gleby około 4-8 ton suchej masy i do 150 kg/ha azotu. Ponadto zwarty porost masy nadziemnej tych roślin silnie ocienia glebę sprzyjając aktywności życia biologicznego gleby.

Uwzględniając dużą wartość paszową nasion i zielonej masy tych roślin oraz ich korzystny wpływ na środowisko glebowe, podejmowane są działania zmierzające do zwiększenia ich areálu, a także zainteresowania ich uprawą rolników oraz producentów pasz. W tym celu wprowadzony został system dopłat zwiększający opłacalność uprawy.

Źródło: *Uprawa roślin strączkowych w Polsce*, IUNG Puławy





Zazielenienie 2019 - nowości!

Wszyscy rolnicy uprawnieni do jednolitej płatności obszarowej są zobowiązani do realizacji zazielenienia. W zależności od powierzchni gruntów ornych, udziału trwałych użytków zielonych oraz występowania trwałych użytków zielonych cennych przyrodniczo, rolnicy są zobowiązani do przestrzegania jednej, dwóch lub trzech praktyk zazielenienia.

Zofia Chotyńiec - MODR Oddział Siedlce

Zazielenienie jest realizowane przez:

- dywersyfikację upraw,
- utrzymanie trwałych użytków zielonych (TUZ),
- utrzymanie obszarów proekologicznych (EFA)

Ponadto możliwa jest realizacja dywersyfikacji upraw poprzez **praktykę równoważną** w ramach Pakietu 1. Rolnictwo zrównoważone objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Przepisy unijne przewidują szereg **wykluczeń z obowiązku stosowania praktyk zazielenienia**, m.in. gospodarstwa, w których ponad 75% użytków rolnych to trwałe użytki zielone lub gospodarstwa o wysokim (ponad 75%) udziale gruntów ornych wykorzystywanych do produkcji traw lub innych zielnych roślin pastewnych lub do uprawy roślin strączkowych lub ugorowanych, z uwagi na korzystne oddziaływanie na środowisko, są zwolnione z obowiązku realizacji dywersyfikacji upraw i utrzymywania obszarów proekologicznych.

Co się zmieniło w tym roku?

Nowelizacja przepisów w zakresie zazielenienia dotyczy listy obszarów proekologicznych (EFA). Przepisy UE dopuściły możliwość rozszerzenia od 2019 r. krajowego katalogu obszarów proekologicznych EFA o **nowy element - grunty ugorowane z roślinami miododajnymi, bogatymi w pyłek i nektar**. Ugorom tym został przypisany wyższy współczynnik ważenia (1,5), odzwierciedlający znaczenie poszczególnych obszarów EFA dla różnorodności biologicznej, niż współczynnik dla pozostałych ugorów w ramach EFA (1,0).

Zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami na ugorach w ramach EFA obowiązuje zakaz prowadzenia produkcji, w tym zakaz wypasu i koszenia od 1 stycznia do 31 lipca (po upływie tego

okresu rolnik może przywrócić grunty do produkcji). Jednakże na ugorach z roślinami miododajnymi termin ten został wydłużony do 30 września, w celu umożliwienia pełnego rozwoju gatunków roślin miododajnych oraz zapewnienia bazy pokarmowej owadom zapylającym przez cały sezon.

Co to znaczy dla rolnika?

Rolnicy, którzy się na to zdecydują, będą zobowiązani do wysiania mieszanki składającej się z co najmniej dwóch gatunków roślin z określonej listy, na której zaproponowano gatunki najbardziej miododajne i masowo oblatywane przez pszczoły. Dopuszczenie wyłącznie mieszanek na tych obszarach wynika z faktu, że zdecydowanie lepiej niż uprawy czyste, zapewniają one obecność i dostępność kwiatów większej liczbie gatunków owadów, o różnych przystosowaniach do pobierania nektaru i w różnym czasie.

Wspomniana lista gatunków roślin miododajnych została podzielona na dwa wykazy. Jeden z nich obejmuje rośliny miododajne typowo uprawne (np. facelia błękitna, gorczyca jasna, gryka zwyczajna i in.), natomiast drugi pozostałe gatunki roślin miododajnych (np. mięty). Gatunki typowo uprawne będą mogły być wysiewane wyłącznie w mieszance z innymi (nieuprawnionymi) gatunkami roślin, i nie będą mogły dominować w mieszance.

Ponadto od 2019 r. za obszary EFA **przestaną być uznawane obszary zalesione po 2008 r.** w ramach PROW.

Bardziej szczegółowe informacje w zakresie zazielenienia od 2019r. zostały zawarte w materiale informacyjnym dotyczącym płatności z tytułu praktyk rolniczych korzystnych dla klimatu i środowiska (zazielenienie) dostępnym na stronie MRiRW.

Źródło: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/platnosc-za-zazielenienie2>

REKLAMA

NAJMOCNIEJSZY

Rekomendowane przez



- Średnica 140, 160, 200 mm
- Zasypanie silosów od 10 do 200 ton
- Całkowicie modułowa budowa
- Każdy segment łożyskowy
- Ocynk ogniowy 100%
- Wzmocniona rura osłonowa do 4mm
- Ślimak gr. 4mm - znacznie wydłużający żywotność
- Długość do 14m

PRZENOŚNIK DO ZBOŻA

WYDAJNOŚĆ
DO 40 t/h

Rabat 5% tylko do 30 kwietnia 2019 r.

AGRO-INSTAL

Stary Bazanów 139, 08-500 Ryki
Tel. 81865 45 12 Kom. 694 803 638
www.agroinstal.pl e-mail agroinstal@o2.pl

Raty 0%



Lubimy *tworzyć coś razem*

Z Grażyną Tymiąńską przedstawicielką Koła Gospodyń Wiejskich w Tule (gmina Klembów, powiat wołomiński) rozmawia Dorota Górka.

Jak liczne jest wasze koło? Czy należą do niego tylko osoby starsze, czy także młodzież?

Nasze koło tworzy dziesięć pań i jeden pan, który na pewno czuje się doceniony w naszym gronie. Jeśli chodzi o przedział wiekowy, jest różnie - są u nas zarówno osoby w średnim wieku, jak i młodsze.

Mówi się, że młodzi ludzie często gubią swój regionalizm i żyją w wirtualnym świecie. Jak zachęciłaby Pani młodzież, aby wstępowała do KGW?

Zauważyłam, że młodzi nie garną się do udziału w tego typu organizacjach. Nam się udało ich włączyć głównie dlatego, że są to nasze dzieci. Podpatrują nasze działania i zaczyna ich to interesować. Przynależność do KGW daje dużą przyjemność tworzenia czegoś razem, kontaktu z drugim człowiekiem.

KGW w Tule jest bardzo młode. Od jak dawna istnieje?

Tak. Nasze Koło powstało dopiero w grudniu 2018 r.

To chyba za wcześnie, żeby móc pochwalić się rękodziełem...

Dopiero zaczynamy, ale możemy już pochwalić się palmami i piśankami wielkanocnymi. Robienia ich uczy nas moja mama, która przyjechała do nas akurat teraz z Podlasia i przekazuje nam całą swoją wiedzę.

Czym zajmują się panie na spotkaniach i jak często się one odbywają?

Spotykamy się oficjalnie raz w miesiącu, u mnie w domu. Ale

oczywiście z najbliższymi sąsiadkami należącymi do Koła dużo częściej. Zwykle wygląda to tak, że siedzimy przy herbatce i dyskutujemy czym zajmiemy się w następnym miesiącu.

Czy wasza działalność kieruje się w stronę gastronomii czy raczej rękodzieła?

Przede wszystkim zajmujemy się kulinariami, ale okazjonalnie robimy także tradycyjne ozdoby. Jeżeli chodzi o gotowanie, to staramy się podtrzymać tradycję kuchni polskiej, czyli najczęściej przygotowujemy pyzy, bigos, babę ziemniaczaną, pierogi, żurek. W tym jesteśmy najlepsze.

Czy skorzystały panie z dotacji ARiMR na założenie Koła Gospodyń Wiejskich?

Tak, skorzystaliśmy z tej formy pomocy.

A na jakie cele zostały przeznaczone pieniądze?

Pieniądze bardzo nam się przydały na wyposażenie naszego miejsca spotkań oraz organizację imprez okolicznościowych. A przede wszystkim - co dla nas najważniejsze - na zakup sprzętu do gotowania.

Gdzie można spróbować waszych potraw?

Można ich będzie spróbować przed Świątami Wielkanocnymi w naszym GOK-u w Klembowie. Organizujemy tam spotkanie świąteczne dla osób, które z nami współpracują i nam pomagają.

A czy współpracują panie z samorządem lokalnym?

Oczywiście. Współpracujemy z wójtem i urzędem gminy w Klembowie, GOK-iem, starostwem powiatowym oraz naszą parafią.

Na czym polega ta współpraca?

Bierzemy udział w lokalnych imprezach, czasem proponujemy degustację naszych potraw, a czasami prezentujemy tradycyjne wyroby z kordonka lub bibuły.

Jakie macie plany na przyszłość?

W najbliższej przyszłości zamierzamy uruchomić stronę internetową naszego Koła - to w dzisiejszych czasach jest bardzo ważne. Oczywiście już przygotowujemy się do Świąt Wielkanocnych. No i przed nami jeszcze jeden ważny cel - stworzenie wieńca dożynkowego, który będzie reprezentował Tuł.

Dziękuję za rozmowę i życzę realizacji planów.

Fot. Dorota Górka





**Mazowiecki Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Oddział Siedlce • Miasto Siedlce**



XIII Wiosna na polu i w ogrodzie

7 kwietnia 2019 r. od godz. 9⁰⁰-17⁰⁰

Siedlce, ul. Kazimierzowska 21

OFICJALNE OTWARCIE O GODZ. 10.00

STOISKA PROMOCYJNE:

Instytucji pracujących na rzecz rolnictwa
Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa
Rolniczego Oddział Siedlce
Gospodarstw ekologicznych
agroturystycznych, zagród
edukacyjnych i pasiek pszczelich

KIERMASZE:

Kwiatów, drzew i krzewów
Wyrobów rękodzieła ludowego
i artystycznego
Urządzeń dla rolnictwa
i do ogrodów
Wydawnictw w zakresie rolnictwa

**Występy lokalnych zespołów artystycznych i artystów ludowych
Quizy i konkursy z upominkami dla zwiedzających**

**Patronat
Honorowy**

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Minister Energii, Wojewoda Mazowiecki,
Marszałek Województwa Mazowieckiego, Prezydent Miasta Siedlce, Starosta Siedlecki

Współpraca:



**Patronat
medialny:**





Tradycje świąt Wielkiej Nocy

Wielkanoc to najstarsze i najważniejsze święto chrześcijańskie upamiętniające zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa. W Polsce ma ono swoją wieloletnią i bogatą tradycję, pielęgnowaną z pokolenia na pokolenie. I chociaż można w niej znaleźć elementy dawnych pogańskich obrzędów naszych przodków, to jest to przede wszystkim święto chrześcijan.

Henryka Borkowska
MODR Oddział Siedlce

W poprzedzającym święta Wielkim Tygodniu wspomina się najważniejsze dla chrześcijan wydarzenia. Ostatnie trzy dni tego tygodnia - Wielki Czwartek, Wielki Piątek i Wielka Sobota - stanowią Triduum Paschalne, podczas którego wierni gromadzą się w kościołach na nabożeństwach upamiętniających mękę, śmierć i zmartwychwstanie Chrystusa.

Palmowa Niedziela

Obchody Świąt Wielkanocnych rozpoczyna Palmowa Niedziela, dawniej zwana wierzbną lub kwietną, obchodzona w kościele na pamiątkę triumfalnego wjazdu Jezusa do Jerozolimy. Tego dnia w kościołach święci się palmy - symbol odradzającego się życia. Wykonuje się je z gałązek wierzbowych, bukszpanu, borowiny, suchych kłosów zbóż i traw oraz kwiatów z bibuły. Dawniej poświęconymi wtkami palmowymi smagano po nogach domowników, wypowiadając słowa „*palma bije, nie zabije, za tydzień Wielki dzień, za 6 noc - Wielkanoc*”, co miało im zapewnić szczęście przez cały rok. Poświęcona palma pozostawiona w wazonie chroniła dom przed złymi ludźmi i nieszczęściem.

Triduum Paschalne

To najważniejsze wydarzenie w roku liturgicznym katolików, którego istotą jest celebracja Misterium paschalnego: męki, śmierci i zmartwychwstania Chrystusa.

Od Wielkiego Czwartku aż do Wielkiej Soboty po procesyjnym przeniesieniu Pana Jezusa do ciemnicy milky kościelne dzwony i rozlegał się tylko dźwięk kołatek. Zgodnie ze średniowieczną tradycją w Wielki Piątek stroi się Grób Pański. Tego dnia obowiązuje ścisły post. Dawniej jadano zwykle śledzia, postny żur z kartoflami w mundurkach i gotowaną lub smażoną na oleju rybę.

W Wielką Sobotę - ostatni dzień postu - z rana w kościele święci się pokarmy, a wieczorem ogień i wodę. Dawniej wierzono, że ogień spala to, co stare, a woda daje życie.

Święcenie Pokarmów

W Polsce tradycja święcenia pokarmów sięga XIV stulecia. Najpierw święcono tylko baranka pieczonego z ciasta chlebowego, ale z biegiem lat to się zmieniło. Obecnie do koszyczka ze świę-

conką wkłada się: jajka, kielbasę, chleb, sól, pieprz oraz baranka (z ciasta, cukru, czekolady, wosku), a w niektórych regionach Polski jeszcze inne produkty: babeczki z ciasta, chrzan, ser i masło. Koszyk przyozdabia się gałązkami barwinka lub bukszpanu i nakrywa białą serwetą. Poświęcone pokarmy spożywa się podczas uroczystego śniadania wielkanocnego, kiedy to domownicy dzielą się święconym jajkiem i składają sobie życzenia.

Dawniej, po powrocie ze święconką z kościoła, trzykrotnie obchodzono dom dookoła, odpędzając w ten sposób złe moce.

Symbolika święconych pokarmów

Pokarmy przeznaczone na święconkę mają określoną symbolikę, i tak:

jajko - symbolizuje nowe życie, przypomina nam, że Chrystus zmartwychwstał; dzielimy się nim, aby zapewnić zdrowie i szczęście całej rodzinie (według ludowych wierzeń przeciwdziała to wszystkiemu co złe;

Baranek - jest symbolem Jezusa, który przelał za nas swoją krew. Barankowi wielkanocnemu towarzyszy chorągiewka będąca znakiem zwycięstwa;

kielbasa - znak, kończącego się postu, symbol płodności i dostatku;

chleb - uosobienie Jezusa Chrystusa, który jest naszym Chlebem Życia;

sól - chroni jedzenie przed zepsuciem, a poświęcona sól chroni przed zagubieniem naszej duszy;

pieprz - przypomina nam o gorzkiej męce Chrystusa;

ciasto (babka) - symbol wszechstronnych umiejętności;

chrzan - symbol siły;

ser, masło - symbole zdrowia dla zwierząt hodowlanych.

Pisanki

Malowanie jajek na Wielkanoc, to tradycja wciąż żywa i szeroko rozpowszechniona. Nie wiadomo dokładnie skąd się wywodzi. Legenda głosi, że św. Magdalena dowiedziawszy się o zmartwychwstaniu Jezusa pobiegła do domu i zobaczyła, że wszystkie jajka stały się kolorowe. **Barwy malowanych jaj (kraszanek) mają swoje znaczenie: fioletowa i niebieska oznacza żalobę i Wielki Post, czerwona - krew Chrystusa przelaną na krzyżu za nasze grzechy, a zielona, brązowa i żółta - radość ze zmartwychwstania.**



Najbardziej rozpowszechnioną metodą barwienia jajek było malowanie ich w naturalnych barwnikach wykonywanych z łupin z cebuli, kwiatów malwy, kory dębowej lub olszowej. Ornamenty uzyskiwano „pisząc” na nich przed malowaniem roztopionym woskiem, aby farba nie pokryła powoskowanych wzorów. W ten sposób otrzymywano pisanki. Dawniej wierzono, że jajka posiadają moc magiczną i chronią przed złymi duchami. Często zakopywano je w polu, aby zapewnić sobie dobry urodzaj, i w kurnikach, aby kury dobrze się niosły.

Potrawy wielkanocne

Według tradycji na stole podczas świąt powinny pojawić się wszystkie te potrawy, których brakowało nam podczas trwania Wielkiego Postu. Nie może zabraknąć żurku wielkanocnego z białą kielbasą i jajkiem, barszczu chrzanowego, bab wielkanocnych oraz mazurków. Tradycja głosi, że im więcej potraw z jajek na wielkanocnym stole, tym większa będzie pomyślność domowników w danym roku.

Lany poniedziałek (*śmigus-dyngus*)

Poniedziałek Wielkanocny w gwarze ludowej zwany był (i jest) „lanym poniedziałkiem” lub „śmigusem-dyngusem”. Tradycyjnie w tym dniu wzajemnie oblewano się wodą. Według wierzeń ludowych zwyczaj ten pochodzi z Jerozolimy, gdzie przeciwnicy chrześcijaństwa mieli jakoby przy pomocy wody rozpędzać wiernych, zbierających się w celu rozpamiętywania zmartwychwstania Chrystusa. Inni zaś twierdzą, że jest to symbol masowego chrztu, obmycia z grzechu i odrodzenia do nowego życia. Dawniej śmigus i dyngus były osobnymi zwyczajami - śmigus oznaczał smaganie, czyli uderzanie wierzbowymi gałązkami lub polewanie wodą. Wszystko w formie zabawy - chłopcy smagali dziewczęta po gołych łydkach. Dyngus to inaczej wykup. Chłopcy chodzili od domu do domu i w zamian za życzenia i śpiew domagali się wykupu w postaci pisanek i słodyczy. Z czasem połączono te zwyczaje i do dziś przetrwało polewanie wodą.

Przysłowia związane z Wielkanocą

Wielkanocne przysłowia to część polskiej tradycji. To mądrość ludowa zawarta w kilku zdaniach, i zarazem bogactwo kulturowe polskiej wsi.

- ✓ Deszcz w Wielki Piątek napycha każdy kątek.
- ✓ W Wielki Piątek, gdy deszcz hojnie doliny zleje, że dużo mleka będzie, są pewne nadzieje.
- ✓ W Wielki Piątek dobry zasiewu początek.
- ✓ Pogoda na kwietnia niedziele, wróży urodzaju wiele.
- ✓ W Wielki Piątek zrób początek, a w sobotę kończ robotę.
- ✓ W dniu krzyżowe męka Boża, wstrzymaj się od siewu zboża.
- ✓ Kiedy w Wielki Post rosa, to nasiej gospodarzu dużo prosa, a jeżeli w Wielki Piątek mróz, to proso na górę wóź.
- ✓ Kto dzień i noc gości, to w Wielką Niedzielę pości.
- ✓ Kto dzień i noc gości, to w Wielką Niedzielę pości.
- ✓ Gdy mokro w Wielką Niedzielę, rok się sucho ścięle.

Wszystkie te ludowe zwyczaje, w większości dziś już zapomniane i niezrozumiałe, miały zapewnić zdrowie i obfitość pożywienia, którego nieraz w nadchodzącym po Wielkanocy na przednówku brakowało.

Wielkanocne potrawy

Świąteczne tradycje obejmują również przygotowanie określonych potraw. Oto dwa sprawdzone przepisy.

Paulina Wasiak

MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Żurek wielkanocny

Składniki: 500 g surowej białej kielbasy, 1 pęczek włoszczyzny, 1 cebula, 2 suszone grzyby, 1 ząbek czosnku, 250 ml zakwasu żytniego, 100 ml śmietany, sól, kilka ziaren pieprzu, 2 listki laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, garść suszonego majeranku, świeżo zmielony pieprz, 2 łyżki chrzanu.

Wykonanie: do większego garnka włożyć obrane i opłukane warzywa (włoszczyznę), obraną cebulę i czosnek, suszone grzyby, przyprawy. Wlać 1,5 litra zimnej wody i gotować do miękkości warzyw. Dodać opłukaną białą kielbasę i gotować na małym ogniu przez 15 minut. Dodać żurek - zakwas do smaku i co chwilę mieszając zagotować. Dodać chrzan i suszony majeranek, gotować jeszcze ok. 1-2 minuty. Można zaprawić śmietaną. Podawać z pokrojoną kielbasą i ugotowanym jajkiem.

Mazurek

Składniki: spód - kruche ciasto: 250 g mąki, 50 g cukru pudru, 150 g zimnego masła, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 3 żółtka (białka zachować do bezy).

Beza orzechowa: 3 białka, 80 g cukru pudru, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, 150 g orzechów włoskich.

Polewa: 50 g czekolady.

Wykonanie:

ciasto: piekarnik nagrzać do 180°C. Formę o wymiarach 20x30 cm posmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Zagnieść kruche ciasto z mąki i proszku do pieczenia, cukru pudru, zimnego masła, żółtek. Można je rozwałkować i przełożyć na blachę do pieczenia, albo ugnieść równo palcami na blasze. Na koniec podziurkować widelcem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 15 minut. W czasie pieczenia przygotować bezę orzechową.

beza orzechowa: 130 g orzechów posiekać drobnutko, resztę pozostawić do dekoracji. Białka ubić na sztywną pianę, następnie stopniowo dodawać po łyżce cukru pudru cały czas mieszając, na koniec dodać mąkę ziemniaczaną. Potem dodać rozdrobnione orzechy i delikatnie wymieszać łyżką. Wyłożyć masę na podpieczony spód, posypać resztą orzechów i piec 10 minut w 180°C.

polewa: rozpuścić czekoladę i udekorować ciasto.

Źródła:

1. www.kwestiasmaku.com,
2. www.se.pl,
3. www.ofeminin.pl,



Pięć kroków do ogrodu marzeń

Ogród to przyjaciel - możesz udać się do niego w każdej chwili, aby znaleźć wyciszenie, ukojenie i spokój ducha. To miejsce, w którym możesz się zatrzymać, odpocząć i nigdzie nie spieszyć. Jeśli stworzymy nasz ogród w oparciu o kilka zasad, powstanie wymarzone miejsce wypoczynku.

tekst i grafiki: Katarzyna Dunikowska
MODR Oddział Poświętne w Płońsku

Jak zatem powinien wyglądać ogród marzeń? Trudno to zdefiniować - to kwestia indywidualna, na miarę potrzeb i upodobań właściciela. Ale czy tylko właściciela? Dobrze przemyślana koncepcja uwzględnia oczekiwania wszystkich użytkowników.

Na pewno należy go zaplanować zgodnie z zasadami sztuki ogrodniczej. Powinien też harmonizować z najbliższym otoczeniem. Na co zwrócić uwagę przy planowaniu?

1. Otoczenie działki. Nie możemy działki postrzegać jako wyizolowanej przestrzeni. Ogród powinien wtapiać się w otoczenie, współgrać z nim i wydobywać z niego to, co najcenniejsze. Wyeksponujmy zatem elementy warte uwagi, znajdujące się w sąsiedztwie. Może za granicą działki rozpościera się widok na las? Wprowadzenie w tym miejscu osłony w postaci wysokiego żywopłotu nie będzie dobrym rozwiązaniem. Wyznaczymy natomiast miejsca nieestetyczne i spróbujemy skutecznie odwrócić od nich uwagę za pomocą szpaleru drzew, kraty z pnączami czy zimozielonych ekranów.

2. Powiązanie z budynkiem. Ogród powinien harmonizować ze stylem domu i płynnie się z nim uzupełniać. Ten nowoczesny nie będzie pasował do wiejskiej chaty. Ale spróbujmy spojrzeć na naszą przestrzeń również z wnętrza budynku - powinien się dobrze prezentować także z okien kuchni czy salonu. W widocznych z nich miejscach ustawmy więc atrakcyjne detale, czy założymy efektowne rabaty z krzewami wyglądającymi ładnie przez cały rok i długo kwitnącymi bylinami. Weźmy też pod uwagę widok ogrodu ze strefy wypoczynkowej (taras, altana) - z tych miejsc powinien być on najpełniejszy.

3. Warunki świetlne. Orientacja terenu względem stron świata ma ścisły związek z nasłonecznieniem i zacienieniem działki. Najkorzystniejsze warunki świetlne, ciepłe i wilgotnościowe panują na wystawie zachodniej oraz południowo-zachodniej i południowo-wschodniej. Mniej korzystne są na wystawie północnej, gdzie mamy do czynienia nie tylko z niedostatecznym nasłonecznieniem, ale także stale wilgotnym i chłodnym podłożem. Posadźmy tam gatunki o dekoracyjnych, dużych liściach pochodzące ze zbiorowisk leśnych (języczki, funkcie, paprocie). Warunki świetlne weźmy również pod uwagę planując w ogrodzie miejsca rekreacji i wypoczynku w zależności od upodobań (wizualizacja nr 1 i nr 2)

4. Uwarunkowania glebowe. Duże znaczenie mają odczyn gleby i jej struktura - to od tych cech zależy jakie rośliny będziemy mogli posadzić. Narażenie roślin na warunki nieodpowiednie w

stosunku do ich wymagań z pewnością zakończy się niepowodzeniem. Najlepsze do uprawy większości roślin są gleby piaszczysto-gliniaste, stosunkowo bogate w składniki pokarmowe, umiarkowanie przepuszczalne, z dobrą zdolnością magazynowania wody. Jedynie nieliczne rośliny będą dobrze rosły na pylistym piasku czy ciężkiej glinie. Na stanowiskach suchych sprawdzą się niektóre trawy czy wrzosowisko. Gleba mocno kwaśna lub zasadowa od początku eliminuje pewne gatunki. Gleby zasadowe kochają lawendy, cisy, jaśminowce, zaś na glebach kwaśnych doskonale sprawdzą się różaneczniki, azalie, wrzozy czy pierisy.

5. Planowanie nasadzeń. Projektując szatę roślinną musimy pamiętać, że tworzymy żywą, zmienną scenerię. Istotą właściwego zaplanowania nasadzeń jest uwzględnienie ich docelowych rozmiarów i rozlokowanie w takiej odległości, aby racjonalnie wykorzystać przestrzeń. Nie wprowadzajmy również nadmiaru gatunków - zwłaszcza jeśli chodzi o małe ogrody - unikniemy tym samym bałaganu i chaosu. Należy również zestawiać ze sobą rośliny o różnej porze kwitnienia. Jeśli zależy nam na ogrodzie atrakcyjnym przez cały rok, stwórzmy jego szkielet na bazie roślin zimozielonych, do których należą nie tylko iglaki. Jest wiele roślin liściastych, nie zrzucających liści na zimę (ostrokrzew, bukszpany, różaneczniki, runianka). Dodatkowym ich atutem mogą być również ozdobne kwiaty czy owoce. Warto także przestrzegać zasady wielokrotności i powtarzania. Rabaty dużo korzystniej wyglądają posadzone jako plama jednorodnych roślin, w dużych grupach, niż przypadkowo zestawione różne gatunki. Zachowajmy również wielopiętrowy układ roślinności. Przy kąciku wypoczynkowym zaplanujmy rośliny długo kwitnące i pięknie pachnące.

Sztuką jest umiejętne powiązanie tych wszystkich zasad. Biorąc je pod uwagę możemy mieć pewność, że stworzymy idealne dla nas miejsce wypoczynku, w którym zawsze odnajdziemy wyciszenie. Zdefiniujmy zatem naszą przestrzeń i stwórzmy swój indywidualny klucz do ogrodu marzeń. Powodzenia!

Źródła:

1. Danuta Młodziak „Jak zaprojektować ogród marzeń” Wydawnictwo Multico, Warszawa 2017. Ewa i Mariusz Chojnowscy „Poradnik Ogrodnika” Multico Oficyna Wydawnicza, Warszawa 2014.
2. Wolfgang Kawollek „Wielka księga ogrodnika i działkowca” Wydawnictwo Publicat, 2017.
3. Tomasz Szostak Podręcznik „Jak przejść z ogrodem na Ty”, 2017.



WIZUALIZACJA NR1



WIZUALIZACJA NR2





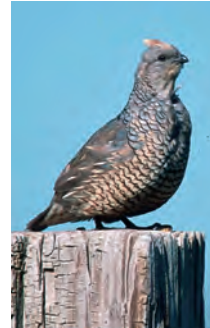
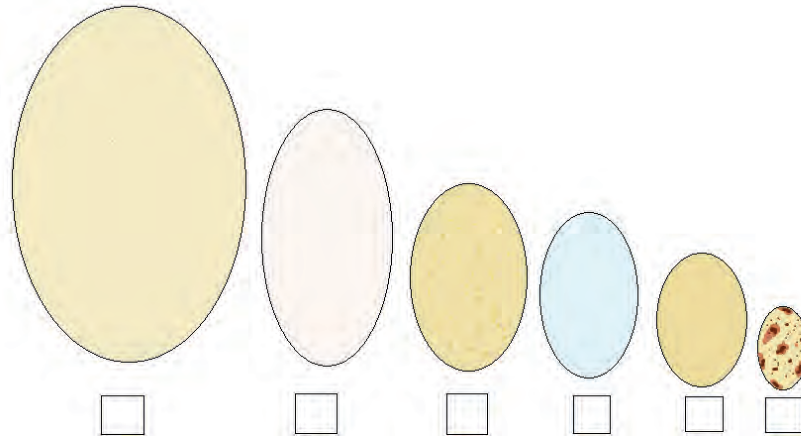
Przedszkolaki na start

(zabawa wielkanocna – rozpoznawanie jaj)

Aleksandra Koterwa-Chłystek

MODR Oddział Bielice

Dopasuj zdjęcia oraz nazwę ptactwa do rysunku z jajkami. Literki z nawiasów (przy nazwach ptactwa) wpisz pod odpowiednim rodzajem jajka, litery czytane kolejno utworzą hasło. Które jajko najchętniej pomalujesz na Wielkanoc? **Jajko kurcze (N) Jajko kacze (S) Jajko indycze (O) Jajko strusie (W) Jajko przepiórcze (A) Jajko gęsie (I)**



Opis pomocniczy:

Jajko strusie: gruba mocna skorupa oraz największy okaz wśród jadalnych jaj.

Jajko kurcze: najpopularniejszy rodzaj jajka, używane w codziennej diecie, jest większe od jaja przepiórczego lecz mniejsze od kaczego.

Jajko kacze: nieco większe jajko od kurzego, posiada charakterystyczną bładoniebieską barwę skorupki.

Jajko przepiórcze: charakterystyczna nakrapiana skorupka oraz najmniejsze rozmiary tego jadalnego jajka nadają im niepowtarzalny wdzięk i urok.

Jajko indycze: skorupka jaja barwy kremowej, nieco ciemniej nakrapiana, większe od jaja kaczego lecz mniejsze od gęsiego.

Jajko gęsie: skorupka barwy białej, kształt nieco wydłużony, większe od jaja indyczego lecz mniejsze od strusiego.

Źródła:

1. Zdjęcia: strusia, przepiórki oraz gęsi – <https://pixabay.pl>

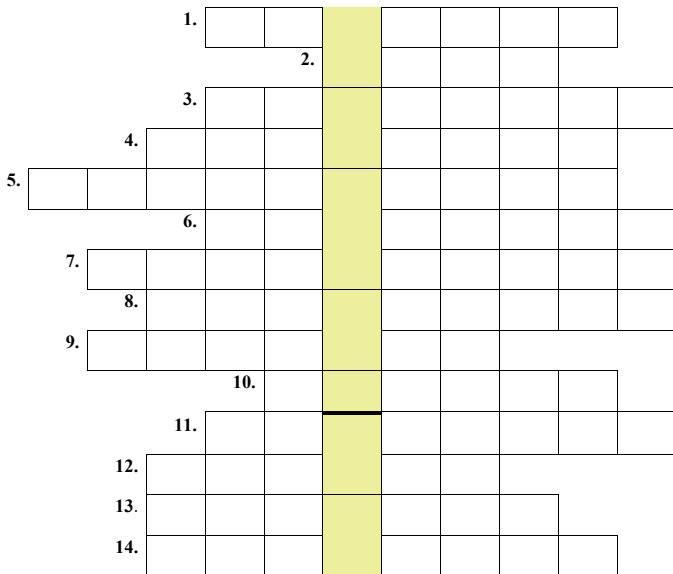
2. Zdjęcia: indyka, kury i kaczki; rysunek rodzaje jaj – Aleksandra Koterwa-Chłystek MODR Oddział Bielice

3. <https://jajkoiboczek.pl/nabial/>



Krzyżówka nr 4

Krzyżówkę uzupełnij odgadniętymi hasłami, a litery z zaznaczonych pól utworzą rozwiązanie.



- 3. ...-plecień, bo przeplata trochę zimy, trochę lata
- 4. Obok baranka i kureczeczka w koszyczku wielkanocnym
- 5. koszyków z wykliny
- 6. Wysiewana przed Wielkanocą
- 7. Potrawy wielkanocne, układane w koszyczku i święcone w kościele w Wielką Sobotę
- 8. Mały koszyk
- 9. Wielkanocny z cukru
- 10. Śmigus
- 11. Składane przed Świątami Wielkanocnymi
- 12. Trzeci miesiąc roku
- 13. Malowane jaja
- 14. Roślina wkładana do koszyczka

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

Rozwiązanie prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **19 kwietnia r.** na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, z dopiskiem "Krzyżówka nr 4".

Rozwiązanie Krzyżówki nr 2 - **ZIMOWA OPOWIEŚĆ**.
 Nagrody książkowe wylosowała: **Natalia Planeta, gm. Mirzec**
Gratulujemy! Nagrody wyślemy pocztą.

- 1. Świątynia katolicka
- 2. Mineralna, utleniona lub święcona

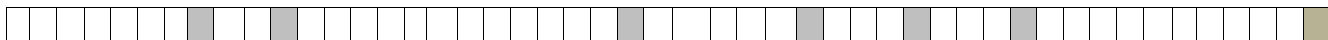
Rebus 4



WI=RA Y=O ~~R~~ I=Y Y=A P=Z ~~K~~ ~~ASY~~ ~~GAR~~ K=O ~~Ś~~ T=N ~~LE~~ E=E K=E



P=Ż ~~ZAJ~~ ~~M~~ ~~Z~~ K=CHNI ~~ŚWI~~ RZY=LE ~~A~~ A=E ~~K~~ B= DWR ~~Ł~~ W=C Y=IA



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

Odgadnięte hasło prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **19 kwietnia 2019 r.** na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21, z dopiskiem "Rebus 4".

Rozwiązanie Rebusu 2 - **NASI PRZODKOWIE WYRABIALI MASŁO RĘCZNIE W MASELNICY.**
 Nagrody książkowe wylosował: **Jakub Kępa, gm. Mirów**
Gratulujemy! Nagrody wyślemy pocztą.

Szanowni Państwo, uprzejmie informujemy, że:

- 1. Administratorem Państwa danych osobowych jest Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego mieszczący się przy ul. Czereśniowej 98, 02-456 Warszawa, tel. 22-571-61-00, e-mail: sekretariat@modr.mazowsze.pl. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych e-mail: iodo@modr.mazowsze.pl., tel. 22 5176141 lub listownie na adres Administratora Danych.
- 2. Okres, przez który Państwa dane osobowe będą przetwarzane wynosi 6 lat, po tym okresie może nastąpić archiwizacja dokumentów z Państwa danymi osobowymi zgodnie z jednolitym rzeczowym wykazem akt.
- 3. Państwa dane osobowe będziemy przetwarzać w celu wylosowania nagród za rozwiązanie Krzyżówki lub Rebusa;
- 4. Państwa dane osobowe mogą być przekazywane innym podmiotom współpracującym MODR Warszawa w zakresie i celu, w jakim korzystamy ze wsparcia tych podmiotów w obszarze obsługi IT, wysyłek zamówionych dokumentów, a w przypadkach, gdy prawo tego wymaga, również organom władzy państwowej.
- 5. Posiadają Państwo prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo wniesienia sprzeciwu oraz prawo do przenoszenia danych na podstawie pisemnego wniosku. Mają Państwo prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie w formie pisemnej bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem. Jednocześnie informujemy, że materiały związane z realizacją usługi będą podlegać archiwizacji. Mają Państwo prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy prawa.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Szkolenia współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna”
poddziałania 1.1. „Wsparcie dla działań w zakresie kształcenia zawodowego i nabywania umiejętności”,
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w konsorcjum z Mazowiecką Izbą Rolniczą informuje,**
że realizuje szkolenia od 01.01.2019 do 31.05.2019 w ramach projektu nt.:

„Szkolenia z zakresu norm i wymogów wzajemnej zgodności w województwie mazowieckim”

Program szkolenia

| Lp | Temat zajęć | | |
|----|---|---------------|-----------------|
| | | Liczba godzin | Czas realizacji |
| 1. | Zasada wzajemnej zgodności (cross compliance), a płatności bezpośrednie i płatności obszarowe w ramach PROW - Podstawy prawne, instytucje kontrolne. - Rodzaje płatności bezpośrednich i płatności obszarowych w ramach PROW. | 1.0 | 8.00-8.45 |
| | Przerwa kawowa | | 8.45-9.00 |
| 2. | Środowisko, zmiana klimatu, utrzymanie gruntów w dobrej kulturze rolnej - Normy dobrej kultury rolnej zgodnej z ochroną środowiska. - Ochrona siedlisk przyrodniczych oraz dzikiej fauny i flory. | 1.0 | 9.00-9.45 |
| 3. | Ochrona wód gruntowych przed zanieczyszczeniem powodowanym przez azotany pochodzenia rolniczego z uwzględnieniem zmian wynikających z ustawy Prawo wodne | 2.0 | 9.45-11.15 |
| | Przerwa kawowa | | 11.15-11.30 |
| 4. | Zdrowie publiczne ludzi, zdrowie zwierząt i zdrowotność roślin (ze szczególnym uwzględnieniem kwestii problematycznych takich jak: zgłaszanie zdarzeń, prawidłowe prowadzenie dokumentacji) - Identyfikacja i rejestracja zwierząt. - Zdrowie zwierząt. - Zdrowotność roślin. - Bezpieczeństwo pasz. - Bezpieczeństwo żywności. | 2.0 | 11.30-13.00 |
| 5. | Dobrostan zwierząt | 1.0 | 13.00-13.45 |
| | Przerwa obiadowa | | 13.45-14.30 |

Harmonogram realizacji szkoleń dostępny na stronie internetowej www.modr.mazowsze.pl
Uprzejmie informujemy, że udział w szkoleniu jest bezpłatny.
Serdecznie zapraszamy