



ISSN 1733-9685

cena 7,00 zł

nr **12**
grudzień 2024

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku

Lubuskie Aktualności Rolnicze



„Smaki Przylasek” –
Renata i Dariusz Karwan – str. 30



Drodzy Rolnicy i Mieszkańcy Wsi!

W wigilijny wieczór gromadzimy się przy stołach całymi rodzinami, pokoleniami, często przybywającymi z dalekich stron. Nie ma drugiego takiego dnia w całym kalendarzu, jakim jest Wigilia. To moment, gdy szczególnie silnie celebруем nasze tradycje, którymi są także przekazywane z pokolenia na pokolenie zwyczaje i obrzędy świąteczne. Należą do nich tradycyjne świąteczne potrawy.

Smaki i aromaty świątecznych dań, podobnie jak zapach choinki, dźwięk śpiewanych wspólnie kolęd czy radość dzieci ze świątecznych prezentów, tworzą magię tych Świąt. Przygotowując co roku tradycyjne dania, cieszymy się z czasu spędzanego w gronie najbliższych.

Życzę, aby do wigilijnego stołu zasiedli Państwo w atmosferze pełnej radości i nadziei na lepsze jutro. Dzieląc się opłatkiem, pamiętajmy, że jest to symboliczny akt miłości i wybaczenia.

Obfitość pożywienia na świątecznym stole i powszechny dostęp do żywności na co dzień, to zasługa pracy Rolników i ich wytrwałości. Należy im się za to wdzięczność, a także pomoc w obliczu trudności, którymi w mijającym roku były straty plonów i zniszczenia gospodarstw w wyniku powodzi i innych klęsk żywiołowych.

Życzę Państwu zdrowia i pomyślności w Nowym Roku. Niech rok 2025 będzie lepszy od poprzedniego.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Czesław Siekierski

Lubuskie Aktualności Rolnicze nr 12/2024

WYDAWCA:

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Kalsku

Nadzór redakcyjny:

Jacek Stefanowicz

RADA REDAKCYJNA:

Redaktor naczelny:

Iwona Michalewska

Redaktor techniczny:

Dariusz Golczyk

Redaktorzy merytoryczni:

Iwona Kupińska, dr inż. Tomasz Sako-
wicz, Krystyna Talaga, Piotr Tyliczszak,
Agata Zajda-Sipa, Anna Zwiąhel

ADRES REDAKCJI:

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego,
Kalsk 91, 66-100 Sulechów, woj. lubuskie
tel. 68 385 20 91, e-mail: redakcja@lodr.pl
NIP: 927-16-03-749

KONTO:

Bank Gospodarstwa Krajowego
Oddział w Zielonej Górze
24 1130 1222 0030 2053 4720 0004

ZDJĘCIE NA OKŁADCE:

AIDarek Golczyk

PROJEKT OKŁADKI i GAZETY, SKŁAD KOMPUTEROWY:

Dariusz Golczyk

PRZYJMOWANIE OGŁOSZEŃ I REKLAM

tel. 68 385 20 91 lub 512 217 293

e-mail: redakcja@lodr.pl

Ogłoszenia drobne zamieszczamy bezpłatnie.

Przedsiębiorstwa i firmy płacą zgodnie
z cennikiem dostępnym w Redakcji oraz
na stronie internetowej: www.lodr.pl

PRENUMERATA:

Prenumeratę można zamówić bezpośrednio
w Redakcji

tel. 68 385 20 91 lub 512 217 293

e-mail: redakcja@lodr.pl

Redakcja nie zwraca materiałów niezamó-
wionych, zastrzega sobie prawo redagowania
nadesłanych tekstów i nie odpowiada za treść
zamieszczonych reklam. Wydawca ma prawo
odmówić zamieszczenia ogłoszenia i reklamy,
jeżeli ich treść lub forma są sprzeczne z linią
programową bądź charakterem pisma oraz inte-
resem wydawnictwa LODR. Serwis fotograficzny
własny, Freeplik i wolne media.

Oddano do druku 25 listopada 2024 r.

DRUK:

Drukarnia TOP DRUK w Łomży

NAKLAD: 1000 egz.

CENA: 7,00 zł

*Drodzy rolnicy, mieszkańcy wsi
i terenów wiejskich,
czytelnicy, przyjaciele!*

Zbliżamy się do końca roku – czasu
refleksji i podsumowań. Minione mie-
siące były pełne wyzwań, które mocno
odcisnęły swoje piętno na rolnictwie
w naszym regionie. Susza, która do-
tknęła wielu gospodarstw, przyniosła
ogromne trudności w uprawach. Przy-
mrozki, szczególnie bolesne dla naszych
winiarzy, stanowiły kolejne wyzwanie,
stawiając pod znakiem zapytania tego-
roczne zbiory winogron. Już wiemy, że
zdecydowanie mniejsze, niż w latach
poprzednich. Jakby tego było mało,
województwo lubuskie mierzyło się
z jedną z największych powodzi ostat-
nich lat, która dotknęła zarówno pola
uprawne, jak i życie wielu rodzin związanych z rolnictwem.

W obliczu tych trudności warto podkreślić niezwykle solidarność i determinację
społeczności rolniczej. Wspólne działania, wsparcie sąsiadów i zaangażowanie
różnych instytucji – w tym Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego – były
dowodem na to, że razem możemy pokonać największe przeszkody.

Mijający rok, to także wiele godzin spędzonych z naszymi rolnikami nad
wszelkiego rodzaju wnioskami o płatności bezpośrednie, kłaskowe czy umożliwia-
jące pozyskanie środków z innych programów, w tym europejskich. Dużo czasu
poświęciliśmy także na szkolenia związane z Lokalnym Partnerstwem Wodnym.

Przed nami jedno z najpiękniejszych dni w roku. Święta Bożego Narodzenia
to czas nadziei i wytchnienia. Z tej okazji składamy Wam najserdeczniejsze ży-
czenia zdrowia, spokoju oraz odpoczynku w gronie najbliższych. Niech Nowy
Rok przyniesie lepsze warunki, obfite plony i pomyślność we wszystkich Waszych
przedsięwzięciach.

Dziękujemy, że jesteście z nami i zapraszamy do lektury tego wydania
Lubuskich Aktualności Rolniczych.

Z życzeniami wszystkiego najlepszego,

Dyrektor Jolanta Starzewska

Redakcja Lubuskich Aktualności Rolniczych

oraz

pracownicy Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego



◆ INFORMACJE

Rozsądnie z wodą	5
Współpraca się opłaca	5
Szkody łowieckie – szacujemy prawidłowo	6
Nauka przez praktykę	6
Gatunki inwazyjne – rozpoznaj i zwalczaj	7
Co zrobić, aby się opłacało?	7
ARI-MR – Zwiększamy konkurencyjność gospodarstw	8

◆ W POLU I GOSPODARSTWIE

Choroby odzwierzęce	10
Przeciwdziałamy zjawisku antybiotykooporności	13
Uważaj na kleszcze	14
Barszcz Sosnowskiego czy może...	15
Nicienie-pasożyty roślin	16
„Kosmiczne” rolnictwo – nowe trendy cz. III	18

◆ EKOLOGIA

Niewidoczne a pożyteczne	20
Nie tylko miód	22

◆ ROZWÓJ OBSZARÓW WIEJSKICH

Krajowy Plan Odbudowy	24
Chłopskie jadło – czy na pewno by się zjadło?	26
Skrobia oporna	29
„Smaki Przylasek” – Renata i Dariusz Karwan	30

◆ PRAWO W ROLNICTWIE

Fundacja rodzinna dla rolnika	33
-------------------------------	----

◆ EKONOMIKA

Skazani na ekonomikę	34
----------------------	----

◆ SIR

Inkubator kuchenny – nowe możliwości dla rolników	36
---	----

◆ W MOIM OGRODZIE

Pęcherznica kalinolistna	40
Zimowanie traw ozdobnych	41

◆ LUBUSKIE WARTY UWAGI

Dzik Euroazjatycki	42
Tropem myśliwego – Muflon	43
KGW Brzezie koło Sulechowa	44
To był Rok Kobiet	46
Wieś Kultury – Chór Cantabile	50
Kuchnia cioci Krysi – Świąteczny klimat	52
Produkt regionalny – Chleb Starowiejski Okrągy	55
Kalendarz biodynamiczny i meteo wiadomości	56

◆ ROZRYWKA

Krzyżówka i rebus	58
-------------------	----

◆ INFORMACJE RYNKOWE

Informacje rynkowe i drobne ogłoszenia	59
--	----



Rozsądnie z wodą

Piotr Tyliszczak
LODR Kalsk
p.tyliszczak@lodr.pl

O tym, jak ważne jest rozsądne gospodarowanie wodą nikogo już chyba nie trzeba przekonywać. Warto jednak o tym rozmawiać. Dlatego właśnie Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku zorganizował konferencję „Racjonalne gospodarowanie wodą w rolnictwie”.

Konferencja zorganizowana została z uwagi na duże problemy z dostępnością wody w rolnictwie w ostatnich latach. Coroczne susze wynikające ze zmieniającego się klimatu powodują ogromne straty w produkcji rolniczej. Jediną możliwą odpowiedzią na zachodzące zmiany jest nauczanie się racjonalnego gospodarowania posiadanymi zasobami wodnymi.

Podczas konferencji **dr inż. Tomasz Sakowicz** z Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego naświetlił problem dostępności wody oraz przedstawił sposoby na jej oszczędzanie, poprzez odpowiednie czynności agrotechniczne. Kolejnym prelegentem był **dr inż. Stanisław Świtek** z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, który przedstawił rolę i znaczenie materii organicznej w magazynowaniu wody w glebie. W kolejnym wystąpieniu **prof. Rafał Wawer** z IUNG w Puławach mówił o zmieniającym się klimacie oraz konieczności adaptacji polskiego rolnictwa do zmian klimatycznych. Ostatnim wykładowcą była **Lucyna Kornatowska** z firmy Ogrody Lubuskie, która przedstawiła różne rozwiązania w zakresie urządzeń do nawadniania upraw rolniczych. Konferencja zakończyła się dyskusją

na temat pogłębiającego się problemu niedoborów wody oraz metod pozwalających zmienić ten niekorzystny stan rzeczy.

Konferencja „Racjonalne gospodarowanie wodą w rolnictwie” odbyła się 30 października 2024 roku w siedzibie Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Kalsku.



Współpraca się opłaca

Joanna Kasprzak-Dąbrowska
LODR Kalsk
j.kasprzak@lodr.pl

Przedstawiciele branży agroturystycznej, producenci lokalnych specjalów i winiarze spotkali się w Lubuskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego, aby porozmawiać o szansach, możliwościach i formach współpracy oraz budowaniu relacji wspierających rozwój naszego regionu.

„Współpraca gospodarstw agroturystycznych, producentów markowych produktów regionalnych oraz lubuskiego wina” – konferencję pod takim tytułem otworzyła Dyrektor Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, **Jolanta Starzewska**, która podkreśliła rosnące znaczenie współpracy w obszarze agroturystyki oraz produkcji lokalnych wyrobów. Jak zaznaczyła, integracja tych sektorów nie tylko wzmacnia lokalną gospodarkę, lecz także wpływa na wzrost atrakcyjności regionu dla turystów z całego kraju.



„Agroturystyka – zmiana trendów na przestrzeni lat” – **Ryszard Ignatowicz** (właściciel Agroturystyki Zamostowo) szczegółowo omówił zmieniające się trendy w agroturystyce. Wskazał, że goście coraz częściej

szukają wyjątkowych doświadczeń i kontaktu z naturą.

Kolejną prelekcję wygłosiła **Jolanta Filipowicz**, właścicielka Zagrody Edukacyjnej „Koziołek Suchodołek w nowej zagrodzie”. Jej tytuł brzmiał „Zagroda edukacyjna jako wzbogacenie oferty agroturystycznej”. Najważniejsze wnioski, na które zwracała uwagę prelegentka, to korzyści wprowadzenia elementów edukacyjnych do oferty gospodarstw agroturystycznych.

Lubuskie tradycje winiarskie były kolejnym tematem, w ramach którego **Łukasz Robak** z „Folwarku Pszczew” podzielił się doświadczeniem i pasją, opowiadając o perspektywach dla enoturystyki w województwie lubuskim.

Konferencję zamknęła prezentacja **Justyny Gray** z Lubuskiego Centrum Produktu Regionalnego, która przedstawiła producentom lokalnych specjalów możliwości certyfikacji i rozwoju, zachęcając nowych przedsiębiorców do aktywności i budowania marki regionalnej.

Szkody łowieckie – szacujemy prawidłowo

Krzysztof Roślik
LODR Kalsk
k.roslik@lodr.pl

Szkody łowieckie może wyceniać niemal każdy pełnoletni obywatel, bez względu na wykształcenie, zawód i posiadaną wiedzę w tej dziedzinie. Szacujący nie musi być członkiem koła łowieckiego, ani pracować u innego dzierżawcy danego obwodu łowieckiego. W tej sytuacji prawnej w naszym kraju szkody likwidowane są przez przedstawicieli różnych profesji, o rozmaitym wykształceniu, doświadczeniu i wiedzy rolniczej.

Tym zagadnieniom poświęcone było dwudniowe szkolenie „Szacowanie szkód łowieckich – stosowanie procedur, podstawy praktycznego działania”, zorganizowane w Łagowie Lubuskim przez Ośrodek Rozwojowo-Wdrożeniowy Lasów Państwowych w Bedoniu.



Szkolenie miało na celu zapoznanie uczestników z regulacjami prawnymi z zakresu Prawa łowieckiego, nabycie umiejętności stosowania procedur szacowania szkód łowieckich oraz doskonalenie umiejętności mediacji w sytuacjach kryzysowych związanych z szacowaniem. Wykłady poprowadzi-

li specjaliści, w tym rzeczoznawcy z dziedziny szacowania szkód łowieckich. W szkoleniu uczestniczyło m.in. 11 doradców z Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego oraz grono słuchaczy z zainteresowanych kół łowieckich i nadleśnictw.

Oprócz wykładów zrealizowano ćwiczenia, podczas których uczestnicy obliczali wysokość odszkodowań w poszczególnych uprawach rolnych. Szkolenie zakończyło się testem egzaminacyjnym, który był podstawą do wydania zaświadczenia o udziale w szkoleniu.

Było to już siódme szkolenie zorganizowane przez OR-W LP w Bedoniu, w którym uczestniczyli doradcy i specjaliści z LODR. Aktualnie z szacowania szkód łowieckich, o którym mowa w art. 46g ustawy Prawo łowieckie, przeszkolonych jest 57 pracowników Ośrodka.

Nauka przez praktykę

dr inż. Tomasz Sakowicz
LODR Kalsk
t.sakowicz@lodr.pl

Wzrost zainteresowania zdrowym trybem życia powoduje, że konsumenci coraz częściej sięgają po produkty oznaczone logo rolnictwa ekologicznego. Z tego względu popyt na produkty ekologiczne stale się powiększa. Niestety niewielki areał produkcji ekologicznej w kraju sprawia, że podaż produktów ekologicznych jest niewystarczająca. Taka sytuacja powoduje, że coraz częściej rolnicy rozważają konwersję gospodarstwa w kierunku produkcji ekologicznej.

Właśnie z myślą o promowaniu dobrych praktyk w zakresie rolnictwa ekologicznego powstał projekt „Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych”. Na terenie całego kraju zostały założone obiekty demonstracyjne, zlokalizowane w wybranych gospodarstwach ekologicznych, które mogą pochwalić się wieloma ciekawymi i innowacyjnymi



rozwiązaniami. W tych właśnie gospodarstwach odbywają się szkolenia praktyczne w formie demonstracji z zakresu produkcji roślinnej, produkcji zwierzęcej oraz przetwórstwa. Obiekty demonstracyjne zostały zlokalizowane

w 4 gospodarstwach ekologicznych na terenie naszego województwa: Anielskie Ogrody, Folwark Pszczew, Fundacja Nasz Dom, Małe Ranczo Młynkowo, które zostały wybrane ze względu na swoje osiągnięcia i zaangażowanie w promowanie rolnictwa ekologicznego.

W ramach podsumowania projektu na etapie wojewódzkim, 13 listopada br. w LODR odbyło się seminarium pt. „Zboża, rzepak, kukurydza, ziemniaki, bobowate i ich mieszanki, przetwórstwo zbóż”. W trakcie konferencji dr Jolanta Bojarszuk z IUNG w Puławach omówiła wyniki uzyskane w założonych obiektach demonstracyjnych. Dr Joanna Smoluk-Sikorska z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu przedstawiła wykład nt. „Marketing produktów i przetworów ekologicznych pochodzenia roślinnego”. Na zakończenie seminarium poruszyłem temat „Przeciwdziałanie znoszeniu środków ochrony roślin z pól konwencjonalnych, zielona infrastruktura”.

Gatunki inwazyjne – rozpoznaj i zwalczaj

Krzysztof Roślik
LODR Kalsk
k.roslik@lodr.pl

W ostatnim czasie w całej Polsce nasiliły się działania związane z ograniczaniem występowania inwazyjnych gatunków roślin obcego pochodzenia. Sprawa odpowiednich działań zaradczych, których celem jest eliminacja, kontrola lub izolacja populacji inwazyjnych gatunków obcych, staje się zatem niezwykle ważna.

Z praktycznymi wskazówkami zarówno dla podmiotów, które już realizują działania ograniczające występowanie inwazyjnych gatunków roślin, jak i tych, które dopiero planują je podjąć, można było się zapoznać podczas dwudniowego szkolenia zorganizowanego przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie we współpracy z pracownikami



naukowymi Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach.

Zainteresowani rozpoznawaniem i zwalczaniem gatunków inwazyjnych na terenach cennych przyrodniczo, mieli okazję zapoznać się z wybranymi gatunkami roślin inwazyjnych i ekspansywnych oraz działaniami,

które podjęto w celu ich zwalczania. Zaprezentowano efekty zwalczania rdestowców przy wykorzystaniu zabiegów agrotechnicznych, poprzez koszenie, nakrywanie włókniną, folią bądź metalową siatką. Przedstawiono efekty metod ukierunkowanych na zwalczanie barszczu Sosnowskiego, takie jak wyorywanie siewek, iniekcje z użyciem wrzątku. Omówiono metody zwalczania gatunków ekspansywnych, takich jak trzcinnik piaskowy, orlica pospolita, głogi, śliwa tarnina oraz nawłóć, polegające głównie na koszeniu, karczowaniu, obrączkowaniu oraz prowadzeniu wypasu owiec.

Problem niekontrolowanego rozprzestrzeniania się gatunków obcego pochodzenia stał się aktualnie jednym z głównych zagrożeń zachowania bioróżnorodności biologicznej wielu regionów świata.

Co zrobić, aby się opłacało?

Iwona Kupińska
LODR Kalsk
i.kupinska@lodr.pl

Odpowiedzi na to pytanie szukaliśmy wraz z uczestnikami konferencji „Agroliga – lubuscy liderzy w zarządzaniu gospodarstwem rolnym”, która odbyła się 14 listopada br. w LODR w Kalsku.

30-lecie konkursu AGROLIGA stało się dobrym powodem do zaproszenia rolników i przedsiębiorców, którzy uczestniczyli w etapach wojewódzkich tego konkursu, a następnie reprezentowali nasze województwo na szczeblu krajowym, wielokrotnie zdobywając tytuły mistrzów i wice-mistrzów krajowych.

Konferencję otworzyła Jolanta Starzewska, dyrektor LODR w Kalsku, wskazując na znaczenie najaktywniejszych rolników i przedsiębiorców w kształtowaniu rolniczego potencjału naszego województwa. Następnie pan Janusz Kupiński z LODR w Kalsku przedstawił ideę konkursu, zasady



wyłaniania zwycięzców oraz sylwetki naszych tegorocznych reprezentantów. Wysłuchaliśmy wypowiedzi rolników i przedsiębiorców, którzy w ciągu wielu lat prowadzenia działalności, z różnych powodów musieli zmieniać jej profil, bo zmieniały się uwarunkowania rynkowe. Wszyscy zgodnie podkreślali, że o sukcesie w działalno-

ści decyduje szybkie dostosowywanie się do zmieniających się warunków jej prowadzenia, a przede wszystkim podążanie za preferencjami konsumenta. W dalszej części konferencji Dariusz Golczyk z LODR w Kalsku, przedstawił możliwości zastosowania dronów w rolnictwie. Janusz Pawlak z Okręgowego Inspektoratu Pracy w Zielonej Górze przybliżył uczestnikom konferencji zasady BHP w gospodarstwie rolnym, a Jakub Wróbel z KRUS, Oddział Regionalny w Zielonej Górze, omówił najczęstsze przyczyny wypadków w rolnictwie. W spotkaniu uczestniczył również Andrzej Gembara, Dyrektor OR KRUS w Zielonej Górze. Te instytucje przygotowały konkursy z atrakcyjnymi nagrodami.

Bardzo dziękujemy firmie ANTERS Zakład Piekarsko-Cukierniczy Arkadiusz Antczak z Jabłonowa, Michałowi Majerowi prowadzącemu GOSPODARSTWO SADOWNICZE w Kargowej oraz firmie MLECZARNIA HENRYK KUŹMA Sp. z o.o. za produkty przekazane na degustację.



Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa

Do 30 grudnia br. można ubiegać się o wsparcie na inwestycje zwiększające konkurencyjność w gospodarstwach rolnych. – Zachęcam do składania wniosków o dofinansowanie, które można przeznaczyć m.in. na budowę lub modernizację budynków służących do produkcji ekologicznej, stworzenie wybiegów czy pastwisk dla zwierząt (w obszarze B). W ramach obszaru C pomoc jest przyznawana albo na budowę i modernizację budynków, albo zakup nowego sprzętu do przygotowywania, przechowywania, czyszczenia, sortowania, kalibrowania i konfekcjonowania produktów rolnych – mówi **Przemysław Osiński**, dyrektor Lubuskiego Oddziału Regionalnego Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Nabór realizowany jest w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027.



■ **Przemysław Osiński**
Dyrektor Lubuskiego
Oddziału Regionalnego ARiMR
w Zielonej Górze

Zwiększajmy konkurencyjność gospodarstw!

Nabór wniosków rozpoczął się 21 listopada br., dofinansowaniem są objęte przedsięwzięcia dotyczące produkcji ekologicznej (obszar B) oraz bezpiecznego dla konsumenta i efektywnego przedłużania trwałości produktów, ich przechowywania oraz lepszego przygotowania do sprzedaży, również bezpośredniej (obszar C).

O wsparcie mogą ubiegać się rolnicy posiadający gospodarstwa o powierzchni nie większej niż 300 ha. Wielkość ekonomiczna gospodarstwa należącego do ubiegającego się o wsparcie w roku wyjściowym musi mieścić się w przedziale od 25 tys. euro do 250 tys. euro. Pod uwagę brany jest roczny przychód ze sprzedaży produktów rolnych wytwarzanych metodami ekologicznymi – w przypadku obszaru B powinno to być minimum 45 tys. zł, a jeśli chodzi o obszar C, co najmniej 75 tys. zł.

Rolnicy zajmujący się produkcją ekologiczną mogą zaplanować m.in. budowę lub modernizację budynków lub budowli służących do produkcji ekologicznej z wykorzystaniem nowoczesnych technologii, w tym również w miarę możliwości ograniczających szkodliwy wpływ rolnictwa na środowisko, energooszczędnych, niskoemisyjnych (wraz z wyposażeniem tych obiektów) lub zapewnić wybiegi oraz pastwiska dla zwierząt, w tym z wykorzystaniem innowacyjnych rozwiązań, lub zaplanować budowę albo modernizację budynków do przechowywania owoców lub warzyw z zastosowaniem odpowiednich technologii przechowywania, stworzenie wybiegów czy pastwisk dla zwierząt oraz zakup lub leasing nowego sprzętu. Natomiast w ramach obszaru C pomoc przyznawana będzie albo na budowę i modernizację budyn-

ków, albo zakup nowego sprzętu do przygotowywania, przechowywania, czyszczenia, sortowania, kalibrowania i konfekcjonowania produktów rolnych.

– Składanie wniosków jest możliwe tylko za pośrednictwem Platformy Usług Elektronicznych ARiMR – dodaje P. Osiński, dyrektor LOR ARiMR.

Maksymalna kwota pomocy na jednego rolnika i gospodarstwo w trakcie realizacji PS WPR 2023-2027 w każdym z obszarów to 1,3 mln zł. Przy czym w przypadku obszaru B, jeden milion zł można otrzymać na inwestycje realizowane z wykorzystaniem nowoczesnych technologii np. w budowie służące do produkcji ekologicznej, w zapewnienie wybiegów oraz pastwisk dla zwierząt czy w budowę lub modernizację budyn-



ków do przechowywania owoców lub warzyw z zastosowaniem odpowiednich technologii przechowywania. Natomiast 300 tys. zł można otrzymać na inne inwestycje, które będą związane z produkcją ekologiczną. Z kolei w obszarze C, jeden milion zł może być wykorzystany na przedsięwzięcia polegające na budowie lub modernizacji budynków do przechowywania owoców lub warzyw z zastosowaniem odpowiednich technologii przechowywania, a 300 tys. zł na inne operacje związane z tym obszarem.

Dofinansowanie ma formę refundacji. W przypadku przedsięwzięć dotyczących produkcji ekologicznej, można liczyć na zwrot nawet 65% po-



niesionych kosztów kwalifikowalnych. Natomiast jeśli chodzi o przedsięwzięcia związane z przedłużaniem trwałości, przechowywaniem i przygo-

towywaniem do sprzedaży produktów (obszar C) poziom refundacji zależy od tego, czy ubiegający się o wsparcie jest tzw. młodym rolnikiem. W związku z tym, jeśli nie ukończyło się 41. roku życia, można otrzymać zwrot do 65% wydatków. Natomiast standardowo dla obszaru C poziom dofinansowania wynosi maksymalnie 45%.

Dodatkowa pomoc dla KGW

Koła Gospodyń Wiejskich, którym nie przyznano pieniędzy na działalność statutową, mogły do 29 listopada br. starać się o dodatkowe wsparcie (27 mln zł). Było to możliwe dzięki zmianom przepisów i zwiększeniu budżetu.

Przypominamy, że otrzymane wsparcie koła gospodyń wiejskich muszą wykorzystać do końca grudnia 2024 roku, a rozliczyć trzeba je do 31 stycznia 2025 r.

Pomoc była kontynuacją statutowego wsparcia finansowego udzielanego kołom wpisanym do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich. O dodatkowe środki na działalność mogły ubiegać się KGW, które są wpisane do tego rejestru i nie przyznano im dofinansowania w ramach naboru zakończonego we wrześniu 2024 r. Maksymalny limit wydatków na to wsparcie w tym roku został zwiększony ze 130 mln zł do 157 mln zł.

Wysokość pomocy pozostaje uzależniona od liczebności kół:

- liczące nie więcej niż 30 osób mogą otrzymać 8 tys. zł
- tych składających się z 31-75 członków dotyczy stawka w wysokości 9 tys. zł
- w przypadku jeszcze liczniejszych kwota dofinansowania to 10 tys. zł

Otrzymane wsparcie KGW powinny przeznaczyć m.in. na aktywność społeczno-wychowawczą i oświatowo-kulturalną w środowiskach wiejskich, rozwój kultury ludowej, w szczególności lokalnej i regionalnej, inicjowanie i prowadzenie działań na rzecz poprawy warunków życia i pracy kobiet na wsi czy upowszechnianie i rozwijanie form współdziałania, gospodarowania i racjonalnych metod prowadzenia gospodarstw domowych. Wnioski o przyznanie pomocy przyjmowały biura powiatowe ARiMR.

Przypominamy, że wszystkie informacje na temat aktualnych oraz planowanych naborów znajdują Państwo na stronie internetowej Agencji, pod adresem www.arimr.gov.pl. Zachęcamy do jej śledzenia, jak również do odwiedzenia naszego profilu na Facebooku, gdzie zamieszczamy ważne informacje dotyczące działania naszego Oddziału. Dodatkowe informacje można również uzyskać pod numerem bezpłatnej infolinii 800 38 00 84.





Choroby odzwierzęce

Zależności między zdrowiem zwierząt a zdrowiem ludzi

Choroby odzwierzęce, inaczej zoonozy, to choroby, które są roznoszone przez zwierzęta lub przenoszące się na człowieka poprzez bezpośredni kontakt ze zwierzęciem albo poprzez surowce pochodzenia zwierzęcego. Z drugiej strony jednak naukowo stwierdzono, że przebywanie wśród zwierząt ma na nas zbawienny wpływ. Obecność kota lub psa w domu może również pomóc w leczeniu depresji czy wahań nastroju. Jakie zwierzęta najczęściej przenoszą na nas czynniki chorobotwórcze i jak się przed tym ustrzec – o tym w poniższym artykule.

Justyna Klucznik-Demkiv
LODR Kalsk
j.klucznik@lodr.pl

Towarzysz na dobre i na złe?

Zwierzęta towarzyszą człowiekowi od wieków. Kiedyś były traktowane prawie wyłącznie użytkowo, ale z czasem ta relacja zaczęła się zmieniać. Mimo, że podejście do zwierząt bywa różne, a wiele z nich nadal pełni funk-

cje użytkowe, jak np. pracujące psy (policyjne, stróżujące, psy-ratownicy itp.), to dzisiaj nierzadko są one uważane za członków rodziny. Wiele osób jest przekonanych o dobroczynnym wpływie na zdrowie ludzi i potrafi to doskonale uargumentować. Dowodów na dobry wpływ naszych „braci mniejszych” na naszą kondycję, w tym również na pracę serca, dostarczają także badania naukowe.

Zooterapia – lek na całe złe

Dobroczynny wpływ zwierząt na organizm ludzki sprawił, że wyodrębnił się nowy kierunek terapeutyczny – zooterapia, wykorzystujący głównie dotyk. Najpopularniejszymi zwierzętami wykorzystywanymi podczas terapii są psy (dogoterapia) i konie (hipoterapia), ale mogą to być również koty (felinoterapia) i delfiny (delfinoterapia). Sami przecież wiecie, jak kojąco



potrafi na nas działać głaskanie psa czy mruczka leżącego na kolanach. Terapeuci podkreślają, że człowiek mający kontakt ze zwierzęciem czuje się bezpiecznie – nie jest oceniany ze względu na wygląd, wiek, czy zdrowie – liczy się tylko więź łącząca zwierzę i jego opiekuna. Właśnie dzięki temu pacjenci potrafią zachowywać się spontanicznie. Kontakt ze zwierzęciem sprawia, że czujemy się zrelaksowani, odrywamy myśli od kłopotów, poświęcamy chwilę na aktywny relaks – np. bawiąc się z psem. Zwierzę odwraca uwagę od fizycznego cierpienia. Na świecie znane są praktyki wpuszczania do szpitali psów czy kotów. Chorzy, którym pozwolono na kontakt z pupilem, podkreślali, że dzięki temu było im lżej, nie odczuwali bólu tak bardzo jak wcześniej. Lekarze zwracają szczególną uwagę na kontakt małych pacjentów ze swoimi czworonożnymi

przyjaciółmi. Dziecko nie rozumie do końca, dlaczego musi samo zostać w szpitalu, jest przestraszone nieznanym mu otoczeniem i czuje się opuszczone. Spotkania z psami w wydzielonych pomieszczeniach wpływają pozytywnie na maluchy. Tego typu zajęcia odbywają się również w polskich szpitalach, aczkolwiek stosunkowo rzadko, praktykowane są np. w wybranych placówkach w Warszawie, Toruniu, Gdańsku, Szczecinie i Łodzi. Co więcej, osoby będące po operacjach, a mające kontakt ze zwierzęciem, potrzebują niższej dawki leków przeciwbólowych, niż osoby niemające czworonożnych przyjaciół.

Jak i czym możemy się zarazić?

Choroby odzwierzęce (zoonozy) mogą mieć charakter pasożytniczy, bakteryjny i wirusowy.

Choroba kociego pazura (gorączka kociego pazura) – wywołwana jest przez bakterie, najczęściej przenoszą je młode koty, dużo rzadziej psy, króliki, a nawet wiewiórki. Badania wykazały, że aż 50% zdrowych kotów jest nosicielem bakterii wywołujących tę chorobę. Wylega się ona w organizmie człowieka ugryzionego lub podrapanego przez kota (rzadziej przez inne zwierzę) od 1 do 8 tygodni. Początkowo choroba przebiega bezobjawowo lub tylko z objawami miejscowymi w miejscu zranienia (miejscowe zaczerwienienie, grudka zapalna lub krosta). Po 1-6 tygodniach od infekcji pojawia się tkliwość i powiększenie sąsiadujących węzłów, mogących ulegać przebicciu i samoistnej ewakuacji treści ropnej. Choroba w większości przypadków ustępuje w ciągu najwyżej 6 miesięcy. Powikłania najczęściej obejmują zropienie węzła chłonnego, zajęcie siatkówki grożące ślepotą i zapalenie mózgu. Prewencja obejmuje unikanie zakażenia, a więc ograniczenie kontaktu z kociętami. Profilaktyka zakażeń u kotów polega na stosowaniu środków przeciw pchłom, które przenoszą chorobę w populacji kotów.

Porażenie kleszczowe to reakcja na neurotoksynę (wykazującą

podobieństwo do działania toksyny botulinowej) wstrzykiwaną przez niektóre kleszcze. Choroba występuje u ludzi w każdym wieku, ale najczęściej rozpoznaje się ją u dzieci poniżej 8. roku życia. Paraliż kleszczowy przebiega zazwyczaj bez gorączki, czasem temperatura ciała może być nieznacznie podwyższona. Okres właściwego porażenia przebiega pod postacią postępującego osłabienia siły mięśniowej i porażenia mięśni. Objawia się osłabieniem, sennieścią, bólami głowy a czasem parastezjami (mrowieniami, drętwieniami). Dolegliwości te pojawiają się średnio w ciągu 36 godzin od wkłucia się kleszcza w skórę. Szybkie usunięcie kleszcza, będącego źródłem neurotoksyny, zapobiega rozwojowi choroby.

Odleszczowe zapalenie mózgu (zapalenie opon mózgowych) jest chorobą powodowaną przez wirus KZM. Wirus ten atakuje komórki nerwowe w mózgu oraz otaczające go struktury. Najczęściej do zakażenia dochodzi poprzez pokłucie przez kleszcza. Jest także możliwe zachorowanie wskutek spożycia surowego (niepasteryzowanego) mleka lub jego przetworów, pochodzących od krów i kóz zainfekowanych wirusem KZM. Odkleszczowe zapalenie mózgu może skończyć się śmiercią. Symptomy początkowo mogą przypominać przeziębienie lub grypę. Gdy po kilkunastu dniach dołączą do nich objawy neurologiczne (zaburzenia świadomości, zawroty głowy, drgawki) i wysoka gorączka, to może świadczyć o zapaleniu opon mózgowo-rdzeniowych, a nawet zapaleniu mózgu. Jak dotąd nie znaleziono leku, który skutecznie może zniszczyć wirusa. Leczenie przyczynowe kleszczowego zapalenia mózgu nie jest obecnie możliwe.

Salmonelloza to jedna z najczęściej występujących chorób odzwierzęcych. Na ogół przebiega pod postacią zatrucia pokarmowego. Zwykle charakteryzuje się ostrym początkiem, któremu towarzyszy gorączka, ból brzucha, biegunka, nudności i czasami wymioty. Przyczyną choroby są bakterie *Salmonella*, znajdujące się

w kale chorych zwierząt. Salmonelloza u ludzi jest na ogół przenoszona przez spożycie skażonej żywności pochodzenia zwierzęcego (głównie jaja, mięso, drób i mleko), chociaż inne rodzaje żywności, w tym zielone warzywa skażone obornikiem, są również związane z przenoszeniem bakterii.

Tasiemczyca to pasożytnicza choroba odzwierzęca, wywoływana przez tasiemce, przede wszystkim przez tasiemca nieuzbrojonego, tasiemca uzbrojonego i tasiemca bąblowcowego. Jest to choroba, która pojawia się w wyniku zakażenia tasiemcem lub raczej w wyniku dostania się do układu pokarmowego człowieka węgrows (larw tasiemca). Tasiemczyca zdiagnozowana w krótkim czasie od zakażenia jest w pełni uleczalna. Objawy to nudności i wymioty (czasem także zgaga i refluks), spadek masy ciała, niedożywienie, osłabienie organizmu, a nawet odwodnienie, biegunka lub zaparcia, ogólne złe samopoczucie i uczucie rozbicia. Zakażenie tasiemcem będzie wyglądało różnie w zależności od rodzaju tasiemca. Leczenie zależy od typu i lokalizacji robaka. Leczenie zakażenia przede wszystkim farmakologiczne, w zależności od tego, gdzie umiejscowił się tasiemiec. Zapobieganie zakażeniu tasiemcem obejmuje przede wszystkim: spożywanie produktów mięsnych (wołowiny, dziczyzny i wieprzowiny) od sprawdzonych dostawców i hodowców, których gospodarstwa objęte są nadzorem właściwych inspektoratów i służb weterynaryjnych, mycie mięsa przed jego przyrządzeniem, unikanie spożywania surowego mięsa wieprzowego i wołowego (poddawanie go obróbce termicznej).

Toksoplazmoza jest wywoływana przez pierwotniaka *Toxoplasma gondii*. Ptaki to żywicieli pośredni pierwotniaka, natomiast kot domowy jest ostatecznym żywicielem tego pasożyta. Zarazić się można przez zjedzenie zakażonego mięsa (owiec, bydła, ptactwa), przez kontakt z odchodami kotów, drogą kropelkową, poprzez zarażenie śródmaciczne czy przez transplantację organu, a także

pijąc niepasteryzowane mleko od zakażonych kóz. Pierwotniaki przedostają się też do mięśni, gdzie pozostają aktywne przez wiele lat. Do objawów zalicza się gorączkę, bóle stawów, powiększenie węzłów chłonnych, bóle głowy oraz szyi. Objawy toksoplazmozy to gorączka, powiększenie węzłów chłonnych, objawy grypopodobne, zapalenie mózgu i opon mózgowych, dolegliwości stawowe, zmiany pozapalne zajętych narządów.

Wścieklizna to choroba, wywoływana przez ssRNA(-) wirusa Rabies virus (RABV), którą można się zarazić wskutek ukąszenia przez wściekle zwierzę, najczęściej chore psy domowe. Do zakażenia (zwierząt lub człowieka) dochodzi na drodze kontaktu bezpośredniego – przez pokąsanie, oślinienie lub zanieczyszczenie uszkodzonej skóry mózgiem chorego zwierzęcia. Wścieklizna występuje najczęściej wśród lisów, wiewiórek, jenotów, borsuków, nietoperzy, a także wśród gryzoni i zajęczaków. Objawy choroby u człowieka są takie same jak u zwierząt z postępującym porażeniem całego ciała i wstrętem do wody. Czasami zamiast pobudzenia może wystąpić apatia – tzw. postać wścieklizny utajonej. Bez pomocy lekarskiej choroba

trwa 2-6 dni i prowadzi do śmierci. Objawy to nadpobudliwość, rozdrażnienie, światłowstręt i wodowstręt. Mogą towarzyszyć temu konwulsje oraz ślinotok. Do dzisiaj nieznanym jest lek przeciwko wściekliznie. Jedynym sposobem jej zapobiegania jest szczepionka.

Prawidłowa higiena to podstawa

Należy przestrzegać podstawowych zasad higieny – mycie rąk po kontakcie ze zwierzętami i ich odchodami, dbanie o czystość przedmiotów używanych przez zwierzęta (legowisk, misek, kuwet). Ważne jest także unikanie kontaktu z nieznanymi zwierzętami, zwłaszcza takimi, które wykazują objawy chorobowe oraz nieprawidłowe zachowania. Pamiętajmy również o systematycznym przeprowadzaniu zabiegów profilaktycznych – szczepień i odrobaczania zwierząt domowych, a w razie niepokojących objawów zgłośmy się na konsultację weterynaryjną.



Przeciwdziałajmy zjawisku antybiotykooporności

Antybiotyki to substancje o charakterze leczniczym stosowane w medycynie. Ich zadaniem jest likwidacja bakterii, które atakują organizm chroniony, bez jednoczesnego jego uszkodzenia. Pierwotnie były one pochodzenia naturalnego, obecnie są również produkowane syntetycznie.

Justyna Klucznik-Demkiv
LODR Kalsk
j.klucznik@lodr.pl

Antybiotykooporność u zwierząt oznacza, że dane bakterie nie reagują na konkretny antybiotyk, a przez to nie jest on skuteczny w ich eliminacji. Antybiotykooporność może być wrodzona lub nabyta. Wrodzona oznacza, iż określony szczep bakterii jest uodporniony i dany lek w ogóle nie zadziała. Nabyta z kolei polega na tym, że dany gatunek bakterii uodpornił się, gdyż wytworzył lub nabył geny oporności.

Chętnie stosowane – czy słusznie?

W dzisiejszych czasach z antybiotyków korzysta się powszechnie w leczeniu wielu chorób zakaźnych. Są bardzo popularne i chętnie stosowane, ale nadmierne ich używanie prowadzi do negatywnych skutków, a podstawowym i najważniejszym jest antybiotykooporność. Antybiotyki to substancje obronne niektórych organizmów, a także inne, syntetyzowane przez człowieka, niemające swojego odpowiednika w przyrodzie. Substancje te działają przez hamowanie wzrostu i niszczenie licznych grup bakterii. Mają one bardzo szerokie zastosowanie w medycynie, gdyż pomagają leczyć wiele chorób oraz zakażeń. Są stosowane w leczeniu ludzi i zwierząt.

Niewłaściwe stosowanie – brak skuteczności

Z powodu antybiotykooporności bakterie nie reagują na antybiotyki,

przez co lekarstwa stają się nieskuteczne. Aby zapobiec temu zjawisku, należy używać ich wyłącznie zgodnie z zaleceniem lekarza weterynarii. W rolnictwie powszechnie stosuje się antybiotyki. Jest to konieczne w sytuacji, gdy zwierzęta zachorują, jednak ich nadużywanie przynosi więcej szkody niż pożytku. Niewłaściwe stosowanie antybiotyków, błędny dobór bez przeprowadzenia badań, zbyt krótkie stosowanie powodują, że nie są skuteczne. Prowadzi to do nabierania oporności przez bakterie i braku skuteczności leczenia. Jest to również finansowo niekorzystne dla rolnika. Wydawanie pieniędzy na nieskuteczne leczenie nie ma sensu, a nieprawidłowo leczone zwierzęta powodują kolejne straty. Aby odpowiednio dobrać antybiotyk należy wykonać badanie mikrobiologiczne, tak zwany „antybiotykoqram”.

Ważny jest okres karencji

Przy podaniu zwierzętom antybiotyków istotne jest przestrzeganie okresu karencji. Liczony jest on od dnia podania zwierzęciu ostatniej dawki lekarstwa. Czas ten przeznaczony jest na pozbycie się z organizmu substancji czynnej. Dopiero po upływie tego czasu można przeznaczać do sprzedaży do celów spożywczych uzyskane produkty zwierzęce (mleko, jaja, mięso).

Niekiedy konieczne, niekiedy zbyt

Uzasadnione stosowanie antybiotyków jest bardzo korzystne, niekiedy konieczne. Pozwala na szybkie wylecze-

nie zwierząt, opanowanie patogenów i zakażeń, które kiedyś prowadziły do śmierci. Jednak z ich stosowaniem mogą się wiązać niepożądane skutki uboczne. Poza antybiotykoopornością do negatywnych skutków stosowania, a zwłaszcza nadużywania antybiotyków należą:

- coraz częstsze uczulenia wśród ludzi i zwierząt
- wywołanie organizmu – w organizmie są zwalczane zarówno bakterie chorobotwórcze, jak i pożyteczne tworzące florę bakteryjną np. przewodu pokarmowego
- immunosupresja – zmniejszenie odporności organizmu poprzez spowolnienie procesu wytwarzania komórek odpornościowych oraz przeciwciał
- zanieczyszczenie środowiska
- straty w gospodarstwie.

Dobre praktyki

Do dobrych praktyk zmierzających do ograniczenia oporności bakterii na antybiotyki należy między innymi zapewnienie odpowiednich warunków utrzymania i ochrona przed stresem oraz zachowanie zasad bioasekuracji w gospodarstwie, czyli zapobieganie przedostaniu się do gospodarstwa chorób z zewnątrz.

Antybiotyki są wielkim osiągnięciem współczesnej medycyny, bez nich wiele osób i zwierząt straciłoby życie. Natomiast nadmierne używanie leków prowadzi do zaburzenia naturalnej odporności ludzi i zwierząt oraz do uodpornienia bakterii. Skutkiem jest rozprzestrzenianie się chorób i straty, gdyż leczenie bywa nieskuteczne.

Kosztowne prowadzonego leczenia zwierząt są nie tylko pieniądze wydane na leki, ale pogorszenie ich produktywności, a także straty związane ze śmiercią zwierząt.

Dobłą praktyką jest przeprowadzenie badań przed podaniem leków oraz unikanie profilaktycznego podawania antybiotyków.

Uważaj na kleszcze

Całkowite wyeliminowanie ryzyka zakażeniem bakterią *Borrelia burgdorferi* przenoszoną przez kleszcze w przypadku rolników jest praktycznie niemożliwe. Odpowiednie postępowanie może jednak zmniejszyć ryzyko zachorowania. Długość ciała kleszcza wynosi od ułamków milimetra do zaledwie 30 milimetrów, ale spotkanie z kleszczem zakażonym bakterią powodującą boreliozę możemy odczuwać do końca życia.

Małgorzata Turowska
PZDR Krosno Odrz.
m.turowska@lodr.pl

Nieproszony gość

Borelioza na początku daje dość trudne do zdiagnozowania objawy, co powoduje, że przez wiele miesięcy pacjenci są diagnozowani w poszukiwaniu przyczyn pogarszającego się stanu zdrowia. Dlatego tak ważne jest zapobieganie zakażeniom poprzez wnikliwe sprawdzanie swojego ciała, czy aby nie mamy na sobie nieproszonego gościa w postaci kleszcza. Zwróćmy na to szczególną uwagę, gdy pracujemy w lesie, na łące czy przy obsłudze zwierząt.

Nie bagatelizuj objawów

Borelioza przebiega głównie w dwóch fazach:

Faza wczesna. Trwa od kilku tygodni od zakażenia i może pozostać niewykryta latami. Jest to bardzo niebezpieczna faza, ponieważ jest

najtrudniejsza do wykrycia. Objawy u zakażonych są tak różnorodne, że niejednokrotnie dochodzi do błędnej diagnostyki, co powoduje znaczne pogorszenie stanu zdrowia. Występują zmiany skórne i objawy grypopodobne kilka lub kilkanaście dni od ukąszenia. Objawy boreliozy wczesnej to przede wszystkim rumień wędrujący w miejscu ukąszenia przez kleszcza. Występuje on u 30-40% osób zakażonych. Rumień może pojawić się kilka dni po zaatakowaniu przez kleszcza i zaniknąć po krótkim czasie. Nie oznacza to jednak, że po jego zniknięciu jesteśmy zdrowi. Wręcz przeciwnie, gdy tylko się pojawi, powinniśmy udać się jak najszybciej do lekarza.

Faza późna. Trwa od kilkunastu tygodni, przez kilka miesięcy do wyleczenia. Objawy, które mogą wystąpić to między innymi:

- ❑ przedłużający się stan podgorączkowy, dreszcze, poty z nieznanых przyczyn

- ❑ nawracające bóle głowy, mięśni i stawów
- ❑ dezorientacja, oszołomienie, zagubienie,
- ❑ huśtawki nastrojów, depresja, zaburzenia snu
- ❑ duszności, kaszel, nagłe problemy ze słuchem
- ❑ nawracające bóle brzucha
- ❑ powiększone węzły chłonne, bóle i problemy z sercem
- ❑ zapalenie stawu (najczęściej kolanowego), porażenia nerwu twarzowego
- ❑ wszelkiego rodzaju nagłe i nawracające objawy, które wcześniej nie występowały.

Zrób test

Borelioza atakuje tkankę łączną, mięśniową i nerwową. Leczenie zawsze ustala się indywidualnie i polega ono na dawkowaniu antybiotyków. W trudnych przypadkach skutki choroby mogą utrzymywać się długo po zakończeniu terapii antybiotykiem. Wówczas osoby takie wymagają leczenia wspomagającego oraz rehabilitacji. Pamiętajmy, im wcześniejsza diagnostyka, tym większa szansa na wyleczenie. Standardem diagnostycznym jest wykonanie wstępnych badań metodą ELISA i potwierdzenie ich testem Western blot w 3-4 tygodniu od zakażenia. Badania boreliozy, które mają wyższą skuteczność ze względu na wyszukiwanie DNA bakterii to PCR i PCR Real Time. Niewskazane jest natomiast przyjmowanie antybiotyków jako profilaktyki po pokłuciu przez kleszcze. Jeśli kleszcz zawiera krętki *Borrelia*, w wielu przypadkach prowadzi to do rozwoju choroby. Niestety szczepionka dla ludzi przeciwko boreliozie nie jest jeszcze dostępna.

Rolnicy ubezpieczeni w Kasie Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego (KRUS) mają prawo ubiegać się o odszkodowanie, rentę lub zasiłek w przypadku zdiagnozowania choroby.

Źródło: „Borelioza i kleszczowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych”, KRUS.



Barszcz Sosnowskiego, czy może barszcz zwyczajny?

Barszcz Sosnowskiego (*Heracleum sosnowskyi* Manden.) jest gatunkiem rośliny zielnej z rodziny selerowatych (*Apiaceae*). Pochodzi z rejonu Kaukazu, skąd został przeniesiony do środkowej i wschodniej części Europy, gdzie stał się rośliną inwazyjną i rozprzestrzenił na rozległych obszarach. Został sprowadzony do Polski przez Rosjan w latach 80-tych jako roślina paszowa. Gatunek ten ujęty jest na liście gatunków inwazyjnych stwarzających zagrożenie dla ludzi i zwierząt.

**Agnieszka Jaszczur
Maciej Dordzik**
WIORiN O/ Gorzów Wlkp.

Dlaczego ta roślina wzbudza takie emocje?

Jest to temat wracający od wielu lat ze względu na rokrocznie pojawiające się nowe skupiska tej rośliny. Barszcz Sosnowskiego jest rośliną mocno ekspansywną i silnie trującą. Jego uprawa jest zakazana w Polsce i całej Unii Europejskiej. Roślina ta preferuje wilgotne stanowiska i najczęściej występuje wzdłuż cieków wodnych.

Charakterystyka

- szybko się rozprzestrzeniania
- silnie zachwaszcza
- trudna do zwalczania
- szybko degraduje środowiska
- ze względu na dużą zawartość olej-
ków eterycznych może wywołać
u ludzi niebezpieczne odczyny aler-
giczne i oparzenia – zapalenie skóry
oraz spojówek, powstawanie pęche-
rzy, niegojące się rany oraz blizny.

Zwalczanie

Najlepszą metodą jest metoda mechaniczna poprzez niszczenie jesienią roślin jednorocznych (wtedy jest najłatwiejsza do rozpoznania po dużych, dorodnych rozetach) lub ścinaniu pędów kwiatostanowych podczas pełni kwitnienia. Istotny jest odpowiedni termin realizacji zabiegu – należy pamiętać, że zbyt wczesne ścięcie

pędów spowoduje ich regenerację, a zbyt późne – rozsianie zawiązanych w międzyczasie nasion. Kolejną metodą jest wykaszanie, tzw. „zmęczenie roślin” (od 2 do 4 zabiegów w ciągu okresu wegetacji). Można też zastosować zwalczanie chemiczne środkami o selektywnym działaniu. Tam, gdzie doszło do rozsiania nasion, walkę należy zaplanować na 3 do nawet 4 lat.



Z czym można pomylić barszcz Sosnowskiego i na co zwrócić uwagę

	Barszcz Sosnowskiego	Barszcz zwyczajny
Łodyga:		
- wysokość	od 1 do 4 m	od 0,5 do 1,5 m
- grubość	do 10 cm (z fioletowymi plamami)	do 2 cm
Liście (wielkość)	mogące dochodzić do 1,5 m – silnie owłosione	od 15 do 20 cm
Baldachy	30 do 70 cm	około 20 cm



Leszek Mazurkiewicz
Lubuski Wojewódzki Inspektor
Ochrony Roślin i Nasiennictwa
w Gorzowie Wlkp.

Dobrym, jeśli nie lepszym pomysłem, jest powiadomienie lokalnych władz o miejscu występowania barszczu Sosnowskiego i pozostawienie usunięcia rośliny osobom odpowiednio przeszkolonym.

UWAGA!

Wszystkie osoby, które biorą udział w zwalczaniu barszczu Sosnowskiego, bez względu na wybraną metodę, muszą pamiętać o toksycznym działaniu tej rośliny na organizm i jej parzących właściwościach. Należy zaopatrzyć się w ochronne ubranie ciała oraz twarzy. W upalne, letnie dni, sok barszczu Sosnowskiego może parować i unosić się w powietrzu. Dlatego czasem nawet nie trzeba dotykać rośliny, żeby ulec poparzeniom – wystarczy przebywać w jej okolicy.

Chcąc mieć pewność, czy mamy do czynienia z barszczem Sosnowskiego, możemy skorzystać z licznych aplikacji internetowych do rozpoznawania roślin bądź skontaktować się z Oddziałem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony roślin i Nasiennictwa działającym na danym terenie.

Artykuł opracowano w ramach dotacji celowej Instytutu Ochrony Roślin – PIB na rok 2024, na realizację zadania 3.1. pn. „Prowadzenie działalności upowszechnieniowej, prowadzenie współpracy i wymiana wiedzy z praktyką w ramach systemu AKIS” finansowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Artykuł został udostępniony do opublikowania wszystkim czasopismom wydawanym przez wojewódzkie jednostki doradztwa rolniczego.

Nicienie-pasożyty roślin

Nicienie-pasożyty roślin to drobne, zwykle niewidoczne gołym okiem organizmy. Mimo, że są niewielkich rozmiarów, mogą szkodzić roślinom uprawnym prowadząc do obniżenia wielkości i wartości plonu. Aby podjąć konieczne środki zapobiegawcze należy właściwie rozpoznać zagrożenie, poprawnie identyfikując gatunek nicienia.

dr hab. Renata Dobosz

Instytut Ochrony Roślin – PIB

Zakład Entomologii i Agrofagów Zwierzęcych

Monitoring plantacji

Podstawowym działaniem zapobiegającym utratom plonu spowodowanym żerowaniem fitofagicznych nicieni jest monitorowanie pól i przeprowadzenie badania gleby pod kątem występowania szkodliwych gatunków. Badanie gleby przeprowadza się zwykle wiosną, przed wprowadzeniem na pole docelowej uprawy. Można również wykonać analizę jesienią roku poprzedzającego. Jeżeli jesienią na polu obecne są jeszcze rośliny, można przeprowadzić ich obserwację. Na nadziemnych częściach roślin porażonych przez nicienie rzadko występują specyficzne objawy. Cechą wskazującą na ich obecność może być jednak skupiskowe wystąpienie roślin z objawami zahamowania wzrostu, tj. niższych, pozbawionych turgoru i z żółtymi liśćmi. Silnie porażone rośliny mogą zasychać i zamierać. Ponieważ takie objawy mogą towarzyszyć obecności także innych agrofagów, należy przeprowadzić ocenę systemu korzeniowego i bulw w kierunku występowania zniekształceń tkanek i zgnilizn.

Przygotowanie próbek do analizy

Rośliny wraz z glebą przylegającą do korzeni najlepiej wykopać z po-

granicza obszaru wystąpienia roślin z objawami zahamowania wzrostu i roślin zdrowych. Zaleca się pobranie również próby kontrolnej z miejsca występowania zdrowych roślin. W celu określenia gatunku nicienia oraz jego liczebności, zaleca się wykonanie analizy w specjalistycznym laboratorium, np. w Instytucie Ochrony Roślin – Państwowym Instytucie Badawczym.

Znaczenie gatunków nicieni dla produkcji roślinnej zależy między innymi od rodzaju prowadzonej uprawy oraz warunków klimatycznych regionu, w jakim jest prowadzona. W warunkach Europy Środkowej do najważniejszych, istotnych gospodarczo nicieni-pasożytów roślin zalicza się guzaki, nicienie tworzące cysty, korzeniaki, niszczyki i krępaki.

Najważniejsze gatunki nicieni fitofagicznych

Guzaki

Guzaki to nicienie, u których większość cyklu rozwojowego zachodzi w tkankach podziemnych części roślin. Na roślinach dwuliściennych żeruje guzak północny (*Meloidogyne hapla*) oraz guzak amerykański (*M. chitwoodi*) i guzak holenderski (*M. fallax*). Natomiast na roślinach jednoliściennych (zboża), spotykany jest guzak amerykański (*M. chitwoodi*), guzak holenderski (*M. fallax*)



Fot. 1. Zgrubienie korzeni spowodowane przez guzaka północnego

oraz (*M. naasi*). W Polsce pospolicie występuje guzak północny.

Na korzeniach roślin można zaobserwować charakterystyczne zgrubienia – miejsca wystąpienia nicienia (fot. 1). Porażone bulwy pokrywa pomarszczona skórka, a w miąższu widoczne są ciemne plamy – miejsca występowania guzaka. Z gleby izoluje się tylko osobniki młodociane, które porażają roślinę oraz samce u gatunków, u których występują.

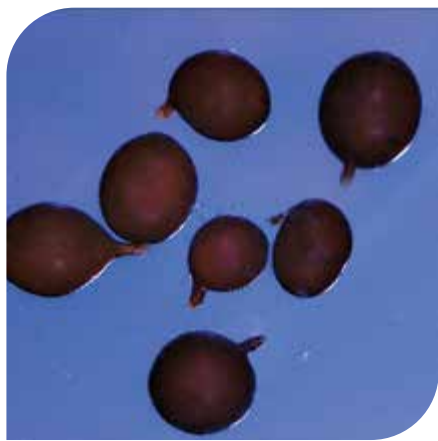
Nicienie tworzące cysty

Nicienie tworzące cysty są szkodnikami ważnych upraw. Mątwik ziemniaczany (*Globodera rostochien-*



Fot. 2. Samica mątwika ziemniaczanego

sis) jest poważnym szkodnikiem uprawy ziemniaka, a mątwik burakowy (*Heterodera schachtii*) buraka (fot. 5). W uprawach zbóż wystąpić mogą nicienie z kompleksu gatunków związanych ze zbożami, mątwik zbożowy (*H. avenae*) lub (*H. filipjevi*). W czasie wegetacji roślin, na korzeniach ziemniaka zaobserwować



Fot. 3. Cysty mątwika ziemniaczanego

można kuliste, złote samice mątwika ziemniaczanego (fot. 2, 3). W przypadku żerowania nicieni z rodzaju *Heterodera* samice są cytrynowatego kształtu (fot. 4, 5).

Cysty nicieni można izolować z gleby przez cały rok, jednak dla określenia poziomu zagrożenia dla uprawy docelowej, zaleca się wykonanie analizy gleby w roku poprzedzającym lub wiosną przed jej wprowadzeniem.

Korzeniaki

Są to robakowate nicienie, których wszystkie stadia młodociane oraz formy dorosłe posiadają zdolność ruchu. Korzeniaki występują zarówno w glebie, jak i w tkankach podziemnych części roślin (fot. 6), gdzie przemieszczając się uszkadzają je tworząc wrota dla patogenów, takich jak grzyby i bakterie. Na korzeniach obserwować można wówczas ciemne plamy, tzw. nekrozy.

Korzeniaki mogą powodować szkody w uprawie ziemniaka (korzeniak pospolity *Pratylenchus neglectus* oraz korzeniak szkodliwy *P. penetrans*). Mogą także licznie występować w uprawie zbóż (*P. neglectus*) i rzepaku (*P. penetrans*). Obecność nicieni może wspomagać rozwój chorób po-

wodowanych przez mikroorganizmy np. fuzariozy.

Niszczczyki

Niszczczyki to pasożyty migrujące. Występują w glebie oraz w tkankach roślin żywicielskich. Ze względu na szybki rozwój nicieni, w sezonie może bardzo wzrosnąć ich liczebność.



Fot. 4. Samice mątwika burakowego



Fot. 5. Cysty mątwika z rodzaju *Heterodera*

W przypadku ziemniaka żerowanie niszczczyków przejawia się wystąpieniem zmian skórki bulw przypominających papier pergaminowy (fot. 7). Wtórne infekcje mikroorganizmów są przyczyną gnicia bulw i trudności podczas ich przechowywania. W uprawie ziemniaka istotne znaczenie mają niszczczyk zjadliwy (*Ditylenchus dipsaci*) i niszczczyk ziemniaczak (*D. destructor*). Ponadto, niszczczyk zjadliwy może zasiedlać rośliny jęczmienia oraz buraka cukrowego.

Krępaki

Krępaki to pasożyty zewnętrzne. Żerują na wielu roślinach jedno-

i dwuliściennych. Ich szkodliwość wynika bezpośrednio z żerowania oraz zdolności do przenoszenia chorób wirusowych. W przypadku ziemniaka jest to wirus nekrotycznej kędzierzawki tytoniu (TRV), sprawca pstrej plamistości pędów i liści oraz czopowatości bulw. Wektorami wirusa są tylko nieliczne gatunki z rodzaju *Paratrichodorus* i *Trichodorus*. Analizę gleby na występowanie krępaków przeprowadza się wiosną, przed wprowadzeniem na pole uprawy docelowej. Ponieważ krępaki są organizmami wrażliwymi na zmiany poziomu wilgotności gleby, nie zawsze znajdują się w próbie gleby zebranej pod kątem ich występowania.

Rozpoznanie gatunku nicienia pozwala zaplanować skuteczne ograniczanie jego szkodliwości. Metody zwalczania nicieni będą przedmiotem kolejnego artykułu.



Fot. 6. Samica i złożę jaj korzeniaka pospolitego w korzeniach pszenicy



Fot. 7. Bulwy ziemniaka zasiedlone przez niszczczyka ziemniaczaka

Fotografie w artykule – R. Dobosz.

„Kosmiczne” rolnictwo

– nowe trendy – cz. III

Dariusz Golczyk
LODR Kalsk
d.golczyk@lodr.pl

Monitorowanie upraw

Jednym z głównych zastosowań dronów w rolnictwie 4.0 jest monitorowanie upraw. Drony wyposażone w kamery multispektralne lub termowizyjne mogą zbierać dane dotyczące temperatury roślin, co pozwala na identyfikację obszarów, w których rośliny są zdrowe oraz tych, które wymagają pilnej interwencji. Ponadto, drony mogą również zbierać obrazy o wysokiej rozdzielczości w różnych przestrzeniach barwnych (np. RGB), które pozwalają poprzez „odczyn” barwy dokładnie analizować stan upraw, a nawet identyfikację szkodników czy chorób roślin.

Dotrże wszędzie

Kolejną zaletą wykorzystania dronów w rolnictwie 4.0 jest ich zdolność do szybkiego dotarcia do bardzo rozległych czy trudno dostępnych obszarów, takich jak tereny pagórkowate, o znacznym nachyleniu powierzchni czy o dużym zagęszczeniu roślin. Dzięki temu rolnicy mogą szybko i precyzyjnie zebrać dane i ocenić stan upraw na obszarach do których dotarcie tradycyjnym sprzętem jest utrudnione lub wręcz niemożliwe i wymagałoby dużego nakładu pracy i czasu.

Drony mogą także wspomagać planowanie działań agrotechnicznych, takich jak nawożenie czy ochrona roślin. Dzięki danym zbieranym z lotu ptaka, rolnicy mogą precyzyjnie określić ilość potrzebnych środków ochrony roślin czy nawozów oraz dokładne miejsca ich aplikowania, co pozwala na efektywne wykorzystanie zasobów, minimalizację strat i zwiększenie zysku z upraw.

Drony w rolnictwie 4.0 to obecnie niezbędne narzędzia do efektywnego zarządzania uprawami. Dzięki ich zdolności do szybkiego przemieszczania się i zbierania danych z lotu ptaka, rolnicy mają możliwość szybkiego uzyskania precyzyjnych informacji na temat stanu upraw, co umożliwia błyskawiczne reagowanie na zmiany.

Nieodzowne narzędzie

Wniosek jest jasny – drony to nieodzowne narzędzia w rolnictwie 4.0. Dzięki zdolności do szybkiego zbierania danych i ich precyzyjnej analizy, drony są nie tylko pomocne w monitorowaniu upraw, ale także w zarządzaniu nimi w sposób bardziej zrównoważony i efektywny. Dlatego warto inwestować w tą nowoczesną technologię, aby zwiększyć efektywność i zyski w rolnictwie.

W dzisiejszych czasach rolnictwo jest w coraz większym stopniu uzależnione od nowoczesnych technologii, w tym również od bezzałogowych statków powietrznych – dronów. Drony znajdują coraz szersze zastosowanie w różnych dziedzinach rolnictwa, umożliwiając monitorowanie pól uprawnych, sadów czy też winnic, dokładne mapowanie terenu, siew, opryski czy kontrolę stanu roślin. Dzięki użyciu dronów możemy z dużą dokładnością oszacować szkody powstałe zarówno w wyniku działania warunków atmosferycznych (ulewy, gradobicia, susze), jak również precyzyjnie wyliczyć obszary szkód łowieckich. Dzięki temu, rolnicy mogą precyzyjniej i skuteczniej zarządzać swoimi uprawami, co w rezultacie prowadzi do zwiększenia plonów oraz redukcji kosztów produkcji.



Z jaką częstotliwością latają w Europie, Ameryce i Azji

W Unii Europejskiej, szczególnie w krajach takich jak Niemcy, Francja czy Holandia, drony są coraz powszechniej stosowane w rolnictwie. Duże agrofirmy oraz indywidualni rolnicy chętnie inwestują w tę technologię, aby usprawnić swoje procesy produkcyjne. W Europie drony są wykorzystywane m.in. do monitorowania wilgotności gleby, rozpoznawania szkodników, mapowania plonów czy oceny stanu roślin. Jednak warto zauważyć, że mimo rosnącego zainteresowania dronami,

w niektórych państwach europejskich, takich jak Polska czy Włochy, ich stosowanie nadal nie jest tak powszechne jak w bardziej rozwiniętych krajach.

Natomiast w Ameryce, zwłaszcza w USA, drony są jednym z najbardziej popularnych narzędzi w rolnictwie. Wiele firm oferuje specjalistyczne usługi związane z dronami, a rolnicy mają dostęp do zaawansowanych technologii, które umożliwiają im jeszcze skuteczniejsze wykorzystanie tej formy automatyzacji. Drony są wykorzystywane nie tylko do monitorowania pól,

ale również do zbiorów, przewożenia materiałów czy nawet pasteryzacji.

Proces pasteryzacji przy użyciu drona może wyglądać następująco:

1. Dron jest wyposażony w specjalistyczny system do podgrzewania i monitorowania temperatury.

2. Dron jest programowany do przelotu nad pojemnikami z produktami spożywczymi, które potrzebują pasteryzacji.

3. Podczas przelotu, dron emituje ciepło o odpowiedniej temperaturze, aby zniszczyć szkodliwe mikroorganizmy.

4. Dron jest wyposażony w kamery termowizyjne, które monitorują proces pasteryzacji i kontrolują temperaturę wewnątrz pojemników.

5. Po zakończeniu pasteryzacji, dron informuje operatora o zakończeniu procesu i może dostarczyć dane z monitoringu temperatury do analizy.

6. Dron może być programowany do wielokrotnego powtarzania procesu pasteryzacji różnych produktów w różnych lokalizacjach.

Dzięki użyciu drona do pasteryzacji, proces ten może być bardziej efektywny, precyzyjny i oszczędny w porównaniu do tradycyjnych metod. Dodatkowo, dron umożliwia pasteryzację produktów w trudno dostępnych miejscach lub w warunkach, gdzie tradycyjne urządzenia pasteryzacyjne nie mogą być zastosowane.

W Azji, zwłaszcza w krajach takich jak Chiny czy Japonia, drony również w rolnictwie zyskują na popularności. W tych krajach, gdzie rolnictwo odgrywa kluczową rolę, inwestycje w nowoczesne technologie są coraz bardziej istotne. Drony pomagają rolnikom zwiększyć efektywność produkcji i zmniejszyć koszty, co jest bardzo istotne w tych gęsto zaludnionych regionach.

Postępu nie zatrzymasz

Główne czynniki wpływające na rozwój dronów w rolnictwie na całym świecie to przede wszystkim postęp technologiczny, rosnące zainteresowanie automatyzacją procesów, szybki dostęp do danych oraz zmieniające się warunki klimatyczne i ekonomiczne. W Europie, Ameryce i Azji obserwuje się zwiększenie inwestycji w technologie dronów, co w perspektywie przyszłościowej może znacząco zmienić sposób prowadzenia gospodarstw rolnych na całym świecie.



Niewidoczne, a pożyteczne

Gleba jest środowiskiem, w którym żyje niezliczona ilość różnych organizmów żywych. O ile te większe, takie jak np. dżdżownice widać gołym okiem, o tyle cała gama drobnoustrojów jest dla nas niewidoczna. A to właśnie drobnoustroje pełnią najważniejszą rolę w procesie tworzenia próchnicy glebowej oraz rozkładu materii organicznej, co ma bezpośredni wpływ na utrzymanie żyzności gleby.

Piotr Tyliszczak
LODR Kalsk
p.tyliszczak@lodr.pl

tkać możemy bakterie, grzyby, glony i pierwotniaki.

Bakterie

Co w glebie piszczy

Każdy, kto miał styczność z uprawą roślin wie, że jednym z najważniejszych czynników decydujących o powodzeniu uprawy jest jakość gleby. Na jakość gleby ogromny wpływ mają drobnoustroje, które biorą bezpośredni udział w procesach glebotwórczych oraz zapewnianiu glebie zdolności zaopatrywania roślin uprawnych w składniki pokarmowe, wodę i powietrze. W warstwie ornej gleby (20 cm) na 1 ha znajduje się kilka ton drobnoustrojów. Jest to ilość, którą ciężko sobie wyobrazić biorąc pod uwagę ich mikroskopijne rozmiary. W tak ogromnej masie znajduje się niezliczona ilość gatunków i rodzajów organizmów żywych. W glebie spo-

z rolniczego punktu widzenia bardzo duże znaczenie mają bakterie wiążące azot atmosferyczny. To bakterie z rodzaju *Rhizobium*. Wchodzą one w symbiozę z roślinami bobowatymi, dzięki czemu rośliny mogą korzystać ze związanego przez nie azotu. Cecha ta sprawia, że możliwa jest całkowita rezygnacja z nawożenia azotowego lub ograniczenia go tylko do dawki startowej, do momentu rozwoju bakterii brodawkowych na korzeniach roślin. Oprócz bakterii symbiotycznych żyjących na korzeniach roślin bobowatych, w glebie występują również inne bakterie wiążące azot, niewchodzące w symbiozę z roślinami, a więc udostępniające azot dla wszystkich gatunków roślin. Wolno-



żyjącymi bakteriami wiążącymi azot w glebie są bakterie: *Bacillus*, *Arthrobacter*, *Azotobacter*, *Azospirillum*, *Beijerinckia*, *Pseudomonas*. Bakterie wolnożyjące nie są w stanie związać tak dużych ilości azotu jak bakterie brodawkowate, jednak stanowią ważne źródło tego najbardziej płodotwórczego składnika pokarmowego. Inną grupą pożytecznych bakterii znajdujących się w glebie są promieniwce. Organizmy te biorą udział w procesie rozkładu wielu substancji trudno rozkładających się, takich jak ligniny i pektyny. W przypadku małej ilości tych drobnoustrojów w glebie, proces rozkładu tych substancji zachodzi znacznie wolniej, co jest sytuacją niekorzystną.

Grzyby

Grzyby są grupą bardzo licznie występującą w glebie. Szczególnie duże znaczenie dla rolnictwa mają grzyby z rodzaju *Trichoderma*. Są one bardzo powszechne w naturze, spotkać je można w wielu zróżnicowanych środowiskach. W glebie kolonizują korzenie roślin chroniąc je przed patogenami i co za tym idzie, przed rozwojem



chorób. Funkcja ochronna wynika z produkcji przez te mikroorganizmy licznych substancji i enzymów



chroniących rośliny przed infekcjami. Inną ważną grupą grzybów są grzyby mikorytyczne, które współżyją z rośliną, zapewniając obopólne korzyści. Grzyby zyskują dostęp do składników pokarmowych z rośliny, natomiast roślina ma zapewnione zwiększone możliwości pobierania wody i składników z gleby, co więcej, odżywiana jest wieloma substancjami syntetyzowanymi w organizmach grzybów. Przykładem mikoryzy naturalnie występującej w przyrodzie jest współżycie grzybów z rodzaju borowik oraz sosny zwyczajnej. Mikoryzę można zastosować również w uprawach – w tym celu dopasowuje się odpowiedni gatunek i szczep grzybów do rośliny uprawnej.

Glony

Glony glebowe odpowiadają za wyłapywanie dwutlenku węgla z atmosfery, akumulując go w swoich organizmach. Po obumarciu zmagazynowany węgiel pozostaje więc w glebie. W wyniku innych zjawisk i procesów zachodzących w środowisku glebowym węgiel ten może być źródłem materii organicznej, cennej w produkcji rolniczej. Glony pomagają

więc w ochronie środowiska, zbierając nadmiar dwutlenku węgla, a jednocześnie mogą również w dłuższej perspektywie wpływać na zawartość materii organicznej w glebie.

Pierwotniaki

Pierwotniaki są grupą organizmów, które aktywnie uczestniczą w procesie próchniczo-twórczym. Ponadto stanowią bazę pokarmową dla innych organizmów. Pierwotniaki stanowią też ważny element w obiegu składników pokarmowych, w tym azotu. Organizmy te żywią się bakteriami i grzybami, a następnie wydają azot w formie łatwo dostępnej dla roślin.

Zadbaj o bogactwo gleby

Gleba jest środowiskiem niezwykle bogatym w organizmy żywe. Każdy z nich pełni ściśle określoną rolę w działaniu całego ekosystemu. To właśnie dzięki nim gleba posiada swoje właściwości, zapewniające warunki dla wzrostu i rozwoju roślin. Rolą człowieka powinno być stwarzanie takich warunków, aby zwiększać ilość pożytecznych gatunków w glebie, a przynajmniej nie powodować działań, które negatywnie wpływają na ich liczebność. Tylko gleba z bogatym życiem biologicznym jest w stanie zapewniać uzyskiwanie wysokich plonów dobrej jakości.



ADRESY

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
Kalsk 91, 66-100 Sulechów
tel./fax 68 385 20 91 do 96, 68 385 28 68
e-mail: sekretariat@lodr.pl

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
Oddział w Lubniewicach, Glisno 123
tel./fax 95 755 76 14 do 15, 95 755 71 79
e-mail: lubniewice@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego
w Gorzowie Wielkopolskim
66-400 Gorzów Wielkopolski
ul. Pankiewicza 5-7
tel./fax 95 722 60 50
e-mail: gorzow@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego
w Krośnie Odrzańskim
66-600 Krosno Odrzańskie, ul. Zamkowa 1
tel./fax 68 383 52 33
e-mail: krosno@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego
w Międzyrzeczu
66-300 Międzyrzecz, ul. Reymonta 5
tel./fax 95 742 21 27
e-mail: miedzyrzecz@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego
w Nowej Soli
67-100 Nowa Sól, ul. Piłsudskiego 30
tel./fax 68 387 36 92
e-mail: nowasol@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego
w Słubicach
69-100 Słubice, ul. Mickiewicza 6
tel./fax . 95 758-02-12
e-mail: slubice@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego
w Strzelcach Krajeńskich
66-500 Strzelce Krajeńskie, al. Piastów 17
tel./fax 95 763 21 58
e-mail: strzelce@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego
w Sulęcinie
69-210 Lubniewice, Glisno 123
tel./fax 95 755 27 88
e-mail: sulecin@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego
w Świebodzinie
66-200 Świebodzin, ul. Poznańska 27 B
tel./fax 68 475 47 50
e-mail: swiebodzin@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego
w Zielonej Górze
z siedzibą w Kalsku
Kalsk 91, 66-100 Sulechów
tel./fax 68 385 20 91 do 96
tel. 68 385 28 68
e-mail: zielonagora@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego
w Żaganiu
68-100 Żagań, ul. Bema 15
tel./fax 68 377 31 96
e-mail: zagan@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego
w Żarach
68-200 Żary, ul. Górnośląska 26
tel. 68 416 11 04
e-mail: zary@lodr.pl

Nie tylko miód

Produkty pszczele w kosmetyce i zdrowiu

Marta Słodnik
Czesław Słodnik
Pszczelarnia Słodnik

Zdrowie i uroda

W dzisiejszych czasach zwracamy dużą uwagę na urodę. Domena ta była głównie kojarzona z kobietami, ale obecnie i panowie znajdują coś dla siebie na rynku kosmetycznym. W telewizji, radiu czy Internecie, jesteśmy niemalże codziennie atakowani reklamami super kremów, które odmłódzą nas o kilka lat, albo wygładzą naszą skórą, a półki w drogeriach uginają się od ciężaru kosmetycznych dobrodziejstw. Jednak co wybrać, aby nie wyrzucić pieniędzy w błoto (które w kosmetyce jednak jest cenne) lub nie zrobić sobie krzywdy? Na to pytanie niestety nie umiemy odpowiedzieć, ale możemy wam pokazać kilka produktów z naszej pszczelarskiej „działki”, które pomogą wam zadbać o zdrowie i urodę.

Produkty pszczele charakteryzują się tym, że mają nie tylko właściwości upiększające, ale przede wszystkim właściwości prozdrowotne. Każdy produkt cechuje się innym działaniem na poszczególne rodzaje chorób.

Zacznijmy od wszystkich produktów pszczelich, które możemy wykorzystać w leczeniu chorób lub kosmetyce, wyróżniamy tutaj: miód, pyłek, propolis, mleczko pszczele, jad pszczele oraz oczywiście воск pszczeli.

Miód

Miód jest jednym z najstarszych i najbardziej cenionych składników w kosmetykach. Jego właściwości nawilżające, przeciwzapalne i antyoksydacyjne sprawiają, że jest idealnym składnikiem pielęgnacyjnym.

Właściwości:

- ✿ nawilżenie
- ✿ odżywianie
- ✿ działanie przeciwzapalne
- ✿ przeciwbakteryjność.

Zastosowanie w kosmetykach: kremy i balsamy nawilżające, maseczki i toniki do twarzy, kosmetyki do skóry suchej i wrażliwej, szampony i odżywki do włosów. Najprostszym i przynoszącym natychmiastowe efekty wykorzystaniem miodu jest posmarowanie nim spierzchniętych ust. Nie dość, że słodko, to dolegliwość natychmiast mija. Albo bardziej zaawansowana kuracja stosowana przez Kleopatę, o której powiemy później.

Wosk pszczeli

Wosk pszczeli powstaje podczas budowy plastrów przez pszczoły woszczarki. Jego właściwości ochronne i nawilżające sprawiają, że jest stosowany w kosmetykach.

Właściwości:

- ✿ ochrona
- ✿ nawilżenie
- ✿ regeneracja.

Zastosowanie w kosmetykach: kremy i balsamy do ciała, pomadki ochronne do ust, kremy nawilżające do rąk, preparaty do pielęgnacji stóp.

Propolis

Propolis, czyli kit pszczeli, to połączenie żywicy, wosków, olejków eterycznych pyłku kwiatowego i słodkich wydzielin. Jest znany ze swoich właściwości antybakteryjnych i przeciwzapalnych.

Właściwości:

- ✿ przeciwzapalne i antybakteryjne
- ✿ regeneracja
- ✿ działanie antyoksydacyjne.

Zastosowanie w kosmetykach: maści i kremy do pielęgnacji skóry, produkty do pielęgnacji cery tłustej i problematycznej, preparaty regenerujące po oparzeniach, ranach czy podrażnieniach skóry, szampony przeciwłupieżowe. Oprócz kosmetycznego działania, propolis genialnie sprawdza się w chorobach gardła. Nalewka z propolisu będzie bardzo dobra przy anginie. Płucz gardło ową miksturą infekcje mogą przejść już po dwóch dniach. Sprawdzać też się będzie przy innych chorobach jamy ustnej (afte)



czy też zębów (próchnica), natomiast może zmieniać kolor zębów, ale coś za coś.

Pyłek pszczeli

Pyłek pszczeli to zbiór pyłków kwiatowych zbieranych przez pszczoły, który jest bogaty w witaminy, minerały, białka i aminokwasy. Jest uznawany za suplement diety, ale ma także zastosowanie w kosmetyce.

Właściwości:

- ✿ odżywienie skóry
- ✿ działanie przeciwzapalne i antyoksydacyjne
- ✿ wzmacnianie struktury skóry.

Zastosowanie w kosmetykach: kremy i maski nawilżające i regenerujące, serum i preparaty przeciwstarzenio-

we, kosmetyki dla skóry wrażliwej i skłonnej do podrażnień, preparaty do pielęgnacji cery suchej i zmęczonej.

Jad pszczeli

Jad pszczeli jest często wykorzystywany w apiterapii (terapia produktami pszczelimi), ze względu na swoje silne właściwości przeciwbólowe, przeciwzapalne oraz regeneracyjne. W kosmetyce stosowany jest w kosmetykach przeciwstarzeniowych i przeciwzapalnych.

Właściwości:

- ✿ przeciwzapalne
- ✿ przeciwbólowe
- ✿ poprawa krążenia.

Zastosowanie w kosmetykach: kosmetyki przeciwstarzeniowe i liftingujące, ze względu na zdolność do stymulowania produkcji kolagenu, preparaty do pielęgnacji skóry z trądzikiem, wypryskami i innymi stanami zapalnymi, kosmetyki na cellulit, wspomagające mikrokrążenie i redukcję tłuszczu.

Mleczko pszczele

Mleczko królowej pszczół jest produkowane przez pszczoły robotnice do karmienia larw oraz matki pszczelej. Jest to bardzo odżywczy produkt, który w swoim składzie zawiera wi-

taminy, minerały, białka oraz kwasy tłuszczowe.

Właściwości:

- ✿ nawilżające
- ✿ przeciwstarzeniowe
- ✿ regeneracyjne
- ✿ przeciwzapalne
- ✿ przeciwbakteryjne i przeciwgrzybicze
- ✿ ochrona przed szkodliwymi czynnikami zewnętrznymi
- ✿ wzmacnianie struktury skóry.

Zastosowanie: kremy nawilżające i regenerujące, serum przeciwzmarszczkowe, maseczki i maski do twarzy, balsamy do ciała, kremy pod oczy, pomadki do ust, szampony i odżywki do włosów. W szczególności polecamy serum/kremy na twarz z mleczkiem pszczelim – działają przeciwzmarszczkowo. Niektóre legendy mówią o tym, że mleczko pszczele leczy niepłodność.

Czytaj etykiety

Samo spożywanie produktów pszczelich w stanie, ujmijmy to „surowym”, już jest bardzo zdrowe dla naszego organizmu. Przede wszystkim spożywanie miodu, pyłku kwiatowego czy też pierzgi pszczelej. Pszczelarze podzielą się tajemniczymi przepisami na mikstury z tych produktów, które będą zbawiennie działać na organizm. Ale nie możemy zapomnieć o tym, że niektóre pasieki, wytwarzają np. nalewki, balsamy oraz maści z propolisu, a także mydła z wosku pszczelego np. z dodatkiem miodu albo pyłku pszczelego. Duże koncerny kosmetyczne poszły o krok dalej, dodając produkty pszczele niemalże do wszystkiego, zaczynając od kremów do rąk po wcierki do włosów. Znaleźć tam możemy nie tylko miód, wosk, ale także jad pszczeli czy też drogocenne mleczko pszczele. Przy kupnie takich produktów zawsze sprawdzajcie, jaki procent stanowią tam produkty pszczele i czy nie jest to tylko chwyt marketingowy, a wartość wspomnianych produktów pszczelich nie jest zbyt niska. Warto pamiętać o alergiach. Produkty pszczele mogą uczulać, zwłaszcza pyłek kwiatowy czy już wspomniany jad pszczeli. Przed zastosowaniem

można wykonać próbę na skórze i obserwować czy dany produkt nie będzie wywoływał u nas odczynu alergicznego.

Królewska kąpiel

Na zakończenie wspomnijmy jeszcze czasy Starożytności. Każdy słyszał o Królowej Nilu czyli Kleopatrze, która uwielbiała kąpiele w mleku i miodzie. Podobno, gdy wybierała się w podróż, zabierała ze sobą kilka samic osła, aby mieć pod dostatkiem osłego mleka. Do wspomnianego mleka dodawano miód i olejki eteryczne. Taka kompozycja sprawiała, że skóra Kleopatry była nawilżona, gładka i niesamowicie promienna. Taką kąpiel można wykonać w domu. Może nie zdobędziecie osłego mleka, ale można go zastąpić kozim albo krowim. Przepis jest bardzo prosty jak podaje Pasieka Łysoń: (www.pasiekalyson.pl/sklep/blog/w/jak-zrobic-kapiel-kleopatry-przepis)

Aby przygotować kąpiel Kleopatry potrzebne będą składniki w postaci:

1. mleka (250 ml) – może to być mleko krowie lub kozie
2. miodu – wystarczy ¼ szklanki dowolnego rodzaju
3. kilka kropli olejku eterycznego o ulubionym zapachu.

W pierwszym kroku należy napełnić wannę ciepłą wodą. Mleko i miód wlać do garnuszka i postawić na gazie. Podgrzewać do momentu połączenia się składników. Mieszankę, po lekkim wystudzeniu, należy dodać do wody razem z kilkoma kroplami olejku. Opcjonalnie kąpiel można uzupełnić o płatki owsiane lub świeże płatki róży.

Zamiast świeżego mleka, do sporządzenia odżywczej kąpeli można użyć kosmetycznego mleka w proszku, np. koziego, wzbogaconego o dodatek pyłku pszczelego. Taki gotowy produkt wystarczy wsypać do wanny wypełnionej wodą.

Życzymy niesamowitych wrażeń, bądźcie zdrowi i piękni.



Rzeczpospolita
PolskaSfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności szansą na wzmocnienie polskiej gospodarki

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności to plan, który ma za zadanie wzmocnić polską gospodarkę oraz sprawić, że będzie ona łatwiej znosić wszelkie kryzysy. Zwłaszcza te związane z pandemią Covid-19. Ten wielowymiarowy i kompleksowy plan rozwojowy KPO składa się z 57 inwestycji i 54 reform. Nasz kraj otrzyma prawie 60 mld euro (ok. 268 mld złotych), w tym 25,27 mld euro (113,28 mld zł) w postaci dotacji i 34,54 mld euro (154,81 mld zł) w formie preferencyjnych pożyczek. Zgodnie z celami Unii Europejskiej znaczną część pieniędzy Polska przeznaczy na cele klimatyczne (44,96%) oraz na transformację cyfrową (21,28%).

Natalia Wisz
LODR Kalsk
n.wisz@lodr.pl

Czym dokładnie jest KPOiZW Polski?

KPO to inwestycje i reformy, które rozpoczęły się 1.02.2020 r. i zakończą się 31.08.2026 r. Pieniądze pochodzą z Instrumentu na rzecz Odbudowy i Zwiększania Odporności (RRF), który jest częścią Planu Odbudowy dla Europy. Aby je otrzymać, Polska musiała podpisać dwie umowy z Komisją Europejską: na część grantową oraz pożyczkową. **Celem strategicznym KPO** jest odbudowa potencjału gospodarczego, wsparcie budowy konkurencyjności polskiej gospodarki oraz podniesienie standardu życia społeczeństwa. KPO pomaga obywatelom,

♦ Podział środków KPO na komponenty
(źródło: www.kpo.gov.pl/strony/o-kpo/o-kpo/informacje/)

przedsiębiorcom, instytucjom publicznym, samorządom terytorialnym oraz innym podmiotom społeczno-gospodarczym. Polski rząd dąży do tego, żeby każdy region miał wyrównane szanse na rozwój i łatwiejszy dostęp do usług. W zależności od potrzeb, działania swe kieruje do obszarów wiejskich, miast i miejsc, które dotkliwie odczuły skutki pandemii. Środki finansowe z KPO będą i są inwestowane w rozwój gospodarki, ochronę środowiska, edukację, cyfryzację, innowacje oraz zdrowie.

Jakie obszary wspiera?

Polski KPO koncentruje działania na 7 komponentach (obszarach rozwoju):

- A. Odporność i konkurencyjność gospodarki
- B. Zielona energia i zmniejszenie energochłonności
- C. Transformacja cyfrowa



- D. Efektywność, dostępność i jakość systemu ochrony zdrowia
- E. Zielona, inteligentna mobilność
- F. Poprawa jakości instytucji i warunków realizacji KPOiZW
- G. Bezpieczeństwo energetyczne (REPower EU).

Komponent A – Odporność i konkurencyjność gospodarki

Działania w ramach tego obszaru koncentrują się przede wszystkim na utworzeniu nowych miejsc pracy, inwestycjach, wyższych zarobkach, pomocy rodzicom na rynku pracy (więcej żłobków). Ma on za zadanie unowocześnić produkcję, dopasować kompetencje pracowników do potrzeb rynku pracy oraz zapewnić opiekę nad dziećmi i osobami starszymi.

Komponent B – Zielona energia i zmniejszenie energochłonności

Obszar ten wspiera odnawialne źródła energii i rozwój nowych technologii przyjaznych przyrodzie. Głównymi aspektami, jakie wspiera ten komponent są: czyste powietrze, technologie wodorowe, zielone miasta, elektrownie wiatrowe na Bałtyku, zakup paneli fotowoltaicznych i kolektorów słonecznych oraz szybsza wymiana pieców węglowych na bardziej ekologiczne.

Komponent C – Transformacja cyfrowa

Działania w tym obszarze koncentrują się przede wszystkim na szybkim Internecie, e-usługach, salach informatycznych, komputerach dla szkół, bezpieczeństwie w Internecie.

W ten sposób ułatwiony będzie dostęp do przewodowego i bezprzewodowego Internetu na obszarach tzw. białych plam. Wzmocnione będzie też cyberbezpieczeństwo i zwiększony będzie dostęp do nowoczesnej łączności w skali całej gospodarki.

Komponent D – Efektywność, dostępność i jakość systemu ochrony zdrowia

Działania w ramach tego komponentu skupiają się przede wszystkim na nowym sprzęcie dla szpitali, modernizacji placówek medycznych,

licznym personelu medycznym, rozwoju przemysłu farmaceutycznego. Sektor zdrowia mocno odczuł skutki pandemii COVID-19. Dlatego potrzebne są nowe rozwiązania, które go wzmocnią. Konieczna jest modernizacja i wyposażenie placówek medycznych oraz rozbudowa zaplecza dydaktycznego uczelni medycznych.

Komponent E – Zielona, inteligentna mobilność

Główne zadania w ramach tego obszaru skupiają się na zwiększeniu ilości autobusów elektrycznych i wodorowych, nowoczesnych pociągów i linii kolejowych, zwiększeniu liczby obwodnic, poprawie bezpieczeństwa na drogach. Zeroemisyjny transport publiczny jest szansą na czystsze powietrze.

Komponent F – Poprawa jakości instytucji i warunków realizacji KPOiZW

Komponent ten ma za zadanie usprawnić realizację KPO, wzmocnić instytucje, które będą działały na jego rzecz, zwiększyć rolę konsultacji społecznych i publicznych, poprawić warunki inwestowania.

Komponent G – Bezpieczeństwo energetyczne (REPower EU)

Koncentruje on swoje działania głównie na ułatwieniu rozwoju OZE, eliminacji barier rozwoju OZE, rozwoju lokalnych społeczności energetycznych, rozwoju zrównoważonego transportu, zwiększeniu efektywności energetycznej oraz przyspieszeniu integracji źródeł odnawialnych z siecią dystrybucyjną.

Efekty realizacji Krajowego Planu Odbudowy

Dotychczas udało się zrealizować następujące inwestycje (stan na 14 października 2024 r.):

- ❖ zmodernizowano infrastrukturę w 81 przedsiębiorstwach z sektora rolno-spożywczego
- ❖ podpisano 37 umów na modernizację infrastruktury badawczej

- ❖ 30 097 rolników i rybaków zmodernizowało infrastrukturę i zakupiło wyposażenie,
- ❖ zakupiono 241 950 laptopów dla nauczycieli
- ❖ utworzono 3292 nowych miejsc w żłobkach i klubach dziecięcych
- ❖ powstało 314 554 domów jednorodzinnych z zainstalowanym ekologicznym ogrzewaniem,
- ❖ zlikwidowano na drogach 125 czarnych punktów
- ❖ zmodernizowano 106 734 mieszkań w budynkach wielorodzinnych (instalacja odnawialnych źródeł energii i termomodernizacja).

Więcej informacji o efektach realizowanego KPO Polski można uzyskać na stronie www.kpo.gov.pl/strony/o-kpo/efekty-realizacji-krajowego-planu-odbudowy-1

Miejmy nadzieję, że pieniądze wydatkowane z KPO pomogą nam szybciej osiągnąć wyznaczone cele. Dzięki nim zrealizujemy więcej nowych inwestycji, zwiększymy zatrudnienie oraz nastąpi znaczny wzrost gospodarczy.

Źródła:
www.kpo.gov.pl
www.gov.pl/web/rolnictwo/krajowy-planu-odbudowy-i-zwiekszania-odpornosci



Chłopskie jadło

Czy na pewno by się zjadło?

Chłopskie jadło. Krótki minisondaż wśród znajomych wskazuje, że takie pojęcie kojarzy się ze wspaniałymi swojskimi wędlinami, pieczeniami, świeżym, naturalnym pieczywem, zawieszistymi zupami i bigosem. Z czymś, co zwykle nazywamy tradycyjną kuchnią polską. W końcu surowiec do wyrobu tych wszystkich kulinarnych wspaniałości powstaje na wsi, czyli u chłopa. Niestety, z historycznego punktu widzenia nic bardziej mylnego. To, co nazywamy tradycyjną kuchnią polską, to kompilacja kuchni szlacheckiej, ziemiańskiej i współczesnej. A chłopi jadali zgoła inaczej.

Iwona Kupińska
LODR Kalsk
i.kupinska@lodr.pl

Im dalej w las, tym więcej jedzenia

Pierwsi Słowianie, którzy osiedli na ziemiach, gdzie obecnie znajduje się Polska, zajmowali się przede wszystkim łowiectwem i zbieractwem, w mniejszym stopniu rolnictwem i hodowlą. W owych czasach wszyscy jadali mniej więcej tak samo, bo nie było klas społecznych. Podstawę pożywienia stanowiły głównie proso i ber. Jednak największym magazynem żywności był las, szczególnie na przednówku.

Nasze przodkinie, bo to głównie kobiety pozyskiwały żywność ze zbieractwa, skądś wiedziały, które rośliny można bezpiecznie zjeść, a które są trujące. Do najbardziej atrakcyjnych leśnych zdobyczy należały orzechy laskowe, maliny, jeżyny, borówki, tarnina i jarzębina. Zbierano żołądziej i bukiew dla zwierząt, choć na przednówku i ludzie nimi nie gardzili. Surowcem na zupy zwane wdzięcznie brejami był szczaw, barszcz, rdest i szalenie modne ostatnio pokrzywa i lebioda. Nasiona rdestu i komosy dodawano na przednówku do mąki.

W czasie tak zwanych „dzikich żniw” zbierano nasiona manny jadalnej i chwastnicy jednostronnej. Polowano oczywiście na zwierzęta, zbierano miód i łowiono ryby. Dieta całkiem znośna i urozmaicona, tyle tylko, że zdobycie pożywienia



i przygotowanie go do konsumpcji zabierało bardzo dużo czasu. Przełomem w przygotowywaniu posiłków było powstanie pierwszego garnka. Według niektórych historyków ten prozaiczny przedmiot codziennego użytku otworzył przez ludzi nie tylko możliwość delectowania się tym, co bez obróbki termicznej nie nadawało się do jedzenia, ale przyczynił się do rozwoju rolnictwa, a lepsze odżywianie oznaczało sprawniejszy mózg.

Jak to za Piasta bywało

Społeczeństwo zaczęło dzielić się na biednych i bogatych. Obfitość jedzenia stała się wyznacznikiem statusu społecznego. W tym czasie zarysowały się już wyraźnie podziały na kuchnię bogatych i biednych. Ponadto w Europie walkę toczyły dwa style kulinarny – model antyczny (pszenica, wino, oliwa) i barbarzyński (jęczmień, piwo). Kuchnia biedniejszych to zboża

i warzywa, coraz rzadziej mięso. Był to czas rozwoju rolnictwa. W uprawie pojawiła się gryka. Uprawiano coraz doskonalsze odmiany grochu i soczewicy, pojawiły się ogrody warzywne. Upowszechnił się wypiek żytniego chleba na zakwasie, pieczywo pszenne to przywilej bogatych.

Na ziemiach polskich kształtował się ustrój feudalny. Chłopom zabroniono polować w lasach na duże zwierzęta, był to przywilej księcia. W związku z przyjęciem chrześcijaństwa wzrosło spożycie ryb (długie okresy postów). Rozwinęła się produkcja sera, choć nie była doskonała. Niektóre sery były tak twarde, że trzeba je było rąbać na kawałki. Dzięki cystersom i benedyktynom uprawiano cebulę, marchew, buraki, pasternak, a przede wszystkim rzepę spożywaną na wiele sposobów. Potrawy doprawiano ziołami (koper, kolendra, gorczyca, czosnek, mięta, jałowiec, kminek).

Najpopularniejszym i powszechnie dostępnym napojem stało się piwo.

Złoto nie dla każdego

Po zawarciu Unii w Krewie w roku 1385, znacząco wzrósł popyt na produkty rolne z Polski. Nasz Złoty Wiek zbliżał się wielkimi krokami, niestety nie dla wszystkich. Upowszechnia się gospodarka folwarczna, wysokotarowarowa jak na owe czasy, oparta na pańszczyźnie. W najgorszej sytuacji znaleźli się bezrolni chłopci i biedota miejska. Ponadto Europę nawiedzały klęski głodu i epidemie. Aby cokolwiek zapełnić żołądek, do mąki dosypywano zmieloną korę drzewną, żołądki, słomę czy igliwie sosnowe. Spożywano kłacza perzu, pokrzywę, lebidę, a nawet młode listki z drzew.

Wraz z pojawieniem się ziemniaków przez całą jesień zbierano i suszono obierki, które spożywano zimą. Z brzoź pozyskiwano słodki sok. Jedzono korzenie paproci, kłacza tataraku, z młodych gałązek wysysano sok. W lepszej sytuacji byli chłopci posiadający ziemię. Jednakże ich kuchnię trudno było nazwać wyrafinowaną. Jej podstawą były chleb i kasze. Jednak w owym czasie chłopci posiadali jeszcze to, co najcenniejsze – względną wolność.

Stoły bogatych uginały się od wszelkiego rodzaju przysmaków, jednak to czas dobrobytu gospodarczego. Toczyła się na nich walka pomiędzy kuchnią staroświecką, sarmacką i tą nowomodną, przywiezioną z zagranicy. Nadszedł czas wybitnych mistrzów sztuki kulinarnej.

Nieszczęście w barokowym stylu

Bogato, drogo i dziwnie. Oto cechy barokowej kuchni. To czas absurdalnie wystawnych uczt na magnackich dworach, często wystawniejszych niż u króla. Im potrawa dziwniejsza, tym lepsza. Najważniejszy był wygląd, a nie smak. A dla polskich chłopów to chyba najgorszy okres w historii. W Polsce wystąpiła nadprodukcja zboża. Co z nim zrobić? Najlepiej wódkę

i płacić nią chłopom za pracę w formie konsumpcji alkoholu w karczmie właściciela majątku. Tak oto powstała propinacja, która przyczyniła się do rozpicia polskiego chłopstwa. Niestety i szlachta alkoholu też sobie nie żałowała. Z jednej strony głodujący chłopci z powodu propinacji, a może z powodu braku jakichkolwiek perspektyw na poprawę losu, pili do nieprzytomności, a z drugiej strony na dworach magnackich trwał istny bal na Titanicu. Jedni głodowali, a drudzy urządzali coraz wspanialsze ucztę zatrudniając najlepszych kucharzy. Niestety, zarówno nad jednymi i drugimi krążyło już widmo rozbiorów.

Na obcym wikcie

Sytuacja żywieniowa gospodarstw chłopskich była w dużym stopniu zależna od zaboru, w jakim się znalazły. Najlepsza była w zaborze pruskim, znacznie gorsza w Galicji i zaborze rosyjskim. Przede wszystkim dlatego, że to właśnie w zaborze pruskim uprawa ziemniaka była najbardziej rozpowszechniona. Podawano je zazwyczaj ugotowane, z dodatkiem tłuszczu, śmietany czy skwarek. Z czasem pojawiły się placki ziemniaczane, babki, kiszki, kartacze. Dobrą passę przerwało pojawienie się zarazy ziemniaka, która szczególnie doświadczyła Polskę w latach 1845-1855, powodując śmierć głodową milionów ludzi. A jeśli nie ziemniaki to co? Ano kasza, chleb, kapusta, a na przednówku zupka z wody na zielsku, dobrze, jeśli okraszona jakimś tłuszczem i to, co da się zebrać w lesie czy na łące. Kiedy my cierpieliśmy w okowach niewoli, w Europie dynamicznie rozwijała się gospodarka, w tym także sztuka kulinarna. Rozwija się gastronomia, kształtują się kuchnie narodowe i regionalne, powstają pierwsze książki kucharskie skierowane nie do fachowców, lecz do ludzi niezajmujących się zawodowo gotowaniem.

Nareszcie na swoim

Po pierwszej wojnie światowej odzyskaliśmy niepodległość. Reforma rolna przebiegająca z wielkimi

oporami ze strony ziemiaństwa nieco poprawiła sytuację chłopów. Ale kuchnia chłopska była nadal kuchnią opartą na produktach roślinnych, czyli ziemniakach, kapuście, rzepie, brukwi, grochu, potrawach mącznych, kaszach i tym co można znaleźć w lesie. Jeżeli komuś powodziło się lepiej, to nadwyżki żywności były sprzedawane, a pieniądze zazwyczaj przeznaczane na zakup dodatkowej ziemi. Oznaczało to, że nawet większa produkcja żywności nie powodowała urozmaicenia posiłków. Ale nowe zbliżało się nieubłagane. Powstały pierwsze Koła Gospodyń Wiejskich, gdzie uczono kobiety zasad racjonalnego żywienia i obsługi sprzętów gospodarstwa domowego. W miastach rozwijały się lokale gastronomiczne wszelkiej maści, pojawiły się nowe trendy żywieniowe i diety. Zapowiadało się to znakomicie, niestety wybuchła II Wojna Światowa.



Pod niemieckim butem

W czasie wojny chyba żadna grupa społeczna nie opływała w żywność. Jednak pomimo ogromnych kar czarny rynek żywności rozkwitał. Chłopi byli, w porównaniu z mieszkańcami miast, w nieco lepszej sytuacji, bo produkowali żywność. Oczywiście nie było łatwo, bo produkty rolne zabierane były przez wojsko niemieckie siłą. Ale coś tam zawsze udawało się ukryć. W ostateczności zawsze pozostawał chleb. Oczywiście na żywności największy zarobek mieli ci, którzy żywność szmuglowali. Na terenach wiejskich, w leśnym zaciszu, kwitł też inny, dochodowy biznes, którego nazwy nie wymienię z powodu ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.

Swoi przeciwko swoim?

Nareszcie przyszło wyzwolenie. Polska narodziła się w nowych granicach, a wraz z nią obowiązkowe dostawy żywności. Władza ludowa niemieckie kontyngenty wojenne zamieniła na obowiązkowe świadczenia rzeczowe, czyli dostawy obowiązkowe. W roku 1946 wprowadzono obowiązek dostaw zniesiono, ale w roku 1949 rozpoczęto kolektywizację rolnictwa. Niestety, taki model rolnictwa nie zagwarantował wyższej produkcji. Wobec tego w roku 1951 powrócono do obowiązkowych dostaw. Za swoje produkty rolnicy otrzymywali ceny o wiele niższe od rynkowych. Dostawy obowiązkowe zostały osta-

tecnie zniesione przez Edwarda Gierka w 1972 roku. To jak wyglądała kuchnia za czasów PRL, to wielu czytelników zapewne jeszcze pamięta – żywność była na kartki, a gotowało się z tego, co było, a nie z tego co się chciało. Był to czas trudny dla mieszkańców wsi i miast, zakończony wielkimi protestami społecznymi i obaleniem panującego ustroju.

Jem, to co chcę

Dzisiaj bez względu na to, czy jesteśmy ze wsi czy z miasta, możemy delectować się potrawami z różnych części świata. Pełne półki sklepowe oraz obfitość lokali gastronomicznych jest tego gwarancją. Zainteresowanie gotowaniem bije rekordy. Dowodem na to są liczne warsztaty, konkursy, książki kulinarne, programy telewizyjne poświęcone gotowaniu czy też turystyce kulinarnej. Samodzielne przygotowanie skomplikowanego dania jest powodem do chwały i licznych postów w mediach społecznościowych. Wybitni kucharze to równocześnie celebryci. Korzystając z tych wszystkich kulinarnych dobrodziejstw, zadumajmy się czasem na kotłecie, zainteresujmy się historią tego, co mamy na talerzu. Bo historia naszej kuchni, to historia naszego kraju. Historia to nie martwe daty, których uczymy się w szkole, ale żywi ludzie, którzy ukształtowali naszą dzisiejszą rzeczywistość, w tym naszą kuchnię narodową oraz jej odmiany regionalne.



Z myślą o lubuskich rolnikach i konsumentach został uruchomiony lubuski **e-bazarek** umożliwiający zakup produktów rolnych i regionalnych przez internet.



Zapraszamy Państwa do zamieszczenia swoich ogłoszeń na portalu Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Kalsku



Zapewniamy:

- Bezpłatne zamieszczanie ogłoszeń
- Darmową promocję
- Ogólnopolski dostęp do towarów
- Łatwą i wygodną sprzedaż Państwa produktów
- Sprzedaż w cenach i na warunkach przez Państwa wskazanych

www.lubuskiebazarek.pl

Infolinia: 68 385 20 91

Skrobia oporna

Zgodnie z definicją, skrobią oporną nazywamy sumę skrobi i produktów jej rozkładu niewchłanianej w jelicie cienkim zdrowego człowieka. Szczególnie duże znaczenie prozdrowotne ma skrobia dostępna dla mikroorganizmów zasiedlających jelito grube powodując obniżenie pH środowiska, a więc wzrost kwasowości.

*dr hab. inż. Tomasz Zięba, prof. UZ
dr inż. Agnieszka Maj
Uniwersytet Zielonogórski
Katedra Żywienia Człowieka
i Dietoterapii*

Czym jest skrobia oporna?

Podwyższona kwasowość treści jelitowej jest wynikiem fermentowania skrobi odpornej przez mikroflorę i tworzeniem krótkołańcuchowych kwasów tłuszczowych. Kwasy te wpływają na selekcję zasiedlającej jelito grube mikroflory, stymulując rozwój szeregu grup bakterii, zwłaszcza *Bifidobacterium* i *Lactobacillus* oraz eliminując lub ograniczając ilość drobnoustrojów niekorzystnych. Powstające w jelicie grubym kwasy tłuszczowe wpływają na metabolizm organizmu, zwłaszcza na syntezę cholesterolu i trójglicerydów. Kwas masłowy, powstający w końcowym odcinku przewodu pokarmowego, odgrywa kluczową rolę w zapobieganiu tworzenia się raka jelita grubego i otyłości, a więcej tego kwasu tworzy się w wyniku fermentacji skrobi odpornej niż polisacharydów nieskrobiowych. Wyróżnia się różne formy skrobi odpornej RS (resistant starch):

- RS 1 – skrobia fizycznie niedostępna dla enzymów trawiennych (np. skrobia w częściowo zmielonych ziarnach zbóż)
- RS 2 – niepodatna na działanie amylaz nieskleikowana skrobia niektórych gatunków roślin (np. gałeczki skrobi ziemniaczanej)
- RS 3 – skrobia zretrogradowana (np. z ochłodzonych gotowanych ziemniaków)
- RS 4 – skrobia chemicznie lub fizycznie modyfikowana niepodatna na działanie amylaz.

Retrogradacja i jej skutki

Skrobia oporna typu RS 3 powstaje na skutek retrogradacji. Jest ona definiowana jako proces, który zachodzi, gdy łańcuchy skleikowanej skrobi zaczynają resocjować w uporządkowaną strukturę. W obniżonej temperaturze, w czasie kilku godzin, większość amylozy zwija się tworząc termostabilne, podwójne helisy o charakterze krystalicznym. Amylopektyna ze względu na swoją rozbudowaną strukturę retrograduje znacznie wolniej, tworząc obszary krystaliczne jedynie na zewnątrz cząsteczki. Temperatura rozpuszczania, w zależności od botanicznego pochodzenia oraz warunków retrogradacji, waha się w przypadku zretrogradowanej amylozy w granicach 120-150°C, a amylopektyny w granicach 30-80°C. Oporność zretrogradowanej skrobi zależy prawdopodobnie od stopnia krystaliczności i termoodporności wytrąconej skrobi. Amylozowe preparaty skrobi RS 3 są szczególnie interesujące w związku z ich termostabilnością. Skrobia ta nie traci swojej oporności w wyniku większości operacji termicznych. Dostępne na rynku preparaty skrobi odpornej wytwarzane są głównie z wysokoamylozowej skrobi kukurydzianej. Wydajność powstawania termostabilnych krystalitów można zwiększyć traktując kleik skrobiowy pullulanazą lub izoamylazą redukujących w amylopektynie rozgałęziające wiązania α-1,6-glikozydowe, co umożliwia prostym łańcuchom (o odpowiedniej długości) odciętym z amylopektyny uczestniczyć w powstawaniu struktur zretrogradowanej amylozy.



Skrobia oporna, a enzymy trawienne

Skrobię oporną RS 4 stanowi skrobia zmodyfikowana chemicznie lub fizycznie, a jej oporność na działanie amylaz wynika ze zmian składu i struktury cząsteczki, jakie zachodzą w procesie modyfikacji. Acetylowanie, fosforylacja, hydroksypropylowanie, sieciowanie epichlorohydryną, wysycanie jonami żelaza czy prażenie z glicyną powodują zwiększenie odporności skrobi na rozkład enzymatyczny. Oporność preparatów skrobiowych wzrasta wraz ze zwiększaniem stopnia podstawienia oraz ze zwiększaniem ilości rodzajów równoczesnej jej modyfikacji chemicznej. Zmniejszenie strawności skrobi może być również spowodowane przez jej fizykochemiczne interakcje z niektórymi substancjami. Takimi związkami są m.in. substancje lipidowe, wnikać do wnętrza spirali (helis) amylozy, czy kwasy tłuszczowe tworzące ze skrobią trwałe kompleksy. Proces hartowania skrobi w podwyższonej temperaturze i wilgotności czy ekstruzja to fizyczne metody zmniejszania podatności skrobi na działanie amylaz.

„Smaki Przylasek”

Renata i Dariusz Karwan

Posmakujmy inspiracji i specjałów lubuskich rolników

Agata Zajda-Sipa
LODR Kalsk
a.zajda-sipa@lodr.pl

Agata Zajda-Sipa: Poznałyśmy się w 2022 r. podczas organizowanych w ramach SIR warsztatów wędliniarskich, których byłaś uczestniczką. Pamiętam, że w ramach prezentacji swojej osoby i działalności rolniczej mówiłaś o uprawach ekologicznych i hodowli owiec. Od trzech lat współpracujemy i podziwiamy jak rozwija się gospodarstwo prowadzone przez Ciebie wraz z mężem. Proszę powiedz o początku Waszej działalności, jak to się zaczęło, skąd pomysł na smacznie brzmiące „Smaki Przylasek”?

Renata Karwan: Oboje z mężem pochodzimy z województwa dolnośląskiego. Dzieciństwo spędziłyśmy na wsi, mój ojciec był zootechnikiem. Studia pedagogiczne przywiodły nas do Zielonej Góry, gdzie mieszkaliśmy przez 20 lat. W 2002 r. kupiliśmy pierwszy kawałek ziemi w Przylaskach, mieszkaliśmy wtedy jeszcze w Zielonej Górze. W 2004 r. nasze gospodarstwo liczyło z dzierżawami blisko 50 ha. Mieliliśmy już wtedy dwójkę dzieci i planowaliśmy trzecie. Mąż marzył, żeby nasze dzieci miały takie dzieciństwo jak my, w otoczeniu zwierząt, blisko natury. Wtedy zapadła decyzja, że budujemy dom na działce siedliskowej i przenosimy się na wieś. Od 2006 r. mieszkamy w Przylaskach. Kilka lat zajęło nam przywrócenie ziemi do użytkowania rolniczego. Była porośnięta drzewami i krzewami. Mąż ma wykształcenie rolnicze, jest ogrodnikiem i przede



wszystkim wielkim miłośnikiem i pasjonatem dzikiej przyrody. Miał kilka pomysłów na nasze gospodarstwo. Ja zajęłam się wychowaniem dwójki młodszych dzieci i opieką nad najstarszym, niepełnosprawnym synem z MPD. Wspomagałam męża, pomagając mu prowadzić biuro i finanse gospodarstwa. Stały przed nami nowe wyzwania – dieta dla syna i córki, która wymagała żywności wysokiej jakości, ekologicznej, najlepiej własnoręcznie wyhodowanej i wytworzonej. Tak zaczęła się nasza przygoda z ekologią, nie tylko warzywniak i sad, ale w ekologię weszło całe gospodarstwo. Jesteśmy certyfikowanym gospodarstwem ekologicznym od 2010 r. Nazwa „Smaki Przylasek” pojawiła się w 2022 r. i była efektem udziału w warsztatach organizowanych przez SIR w LODR Kalsk. Mieliliśmy już wtedy kilka swoich produktów, któ-



re wcześniej wytwarzaliśmy tylko na własne potrzeby. Zarejestrowaliśmy się w LCPR i posiadamy Certyfikat Producenta Lubuskiego.

A. Z-S.: Przez kolejne lata rozwijaście swoje gospodarstwo rodzinne. Prowadzicie szeroki wachlarz produkcji roślinnej i zwierzęcej. Proszę scharakteryzuj gospodarstwo, obszar i rodzaj upraw, rasy aktualnie hodowanych zwierząt, jak długo prowadzicie pasiekę? Opowiedz również o zamiłowaniu męża do wszelkiego rodzaju ptactwa.

R.K.: Od momentu, kiedy posiadamy zwierzęta, a mamy pszczoły i owce od 2014 r., produkcja roślinna jest podporządkowana produkcji zwierzęcej. Cała produkcja roślinna jest prowadzona w ekologii. Aktualnie mamy 18 ha upraw paszowych – komonicy zwyczajnej, drobnonasiennej, motylkowej. Z pierwszego pokosu robimy siano dla owiec, drugi jest na zielonkę. Komonica to roślina miododajna. Kwitnie jeszcze w październiku, z czego korzystają nasze pszczoły. Pastwiska zajmują 5 ha, pozostały obszar to łąki, z których robimy siano dla stada owiec. Nie zapominamy też o tych zwierzętach, które były tu przed nami, zanim wykarczowaliśmy pola. Pozostawiliśmy najbardziej cenne przyrodniczo zagajniki, zakrzewienia, miedzę oraz wykopaliśmy 4 oczka wodne dla dzikich zwierząt. Mąż nawet przywiózł z Otyńia 12 żab i 2 zaskrońce do oczek. W tym roku mieliśmy wysyp małych żabek i wspaniałe żabie koncerty. Mamy 81 owiec matek, podstawą są owce kameruńskie. Mąż wyhodo-

wał też mieszańce – 50% kameruna i 50% BMC oraz 50% dorper + 25% kamerun + 25% BMC. Zamiarem było uzyskanie takiej mieszanki, która szybko rośnie, jest dobrze umięśniona i sama gubi runo. Pasięka liczy obecnie 20 pni. Pszczoły są w rodzinie mojego męża od kilku pokoleń. Teść był pszczelarzem przez prawie 70 lat, brat męża też hoduje pszczoły. Mąż jest wielbicielem ptaków. Hoduje gołębie pocztowe i staropolskie oraz ptaki śpiewające i papugi. Dla mnie sprowadził 12 przepiórek, których śpiew uwielbiam, a z ich jajek robię pyszny domowy makaron.

A. Z-S.: Główną działalnością rolniczą gospodarstwa jest hodowla owiec. Jakie działania i inicjatywy związane z hodowlą prowadzicie?

R.K.: W grudniu 2023 r. podpisaliśmy umowę z LODR i dołączyliśmy do Sieci Gospodarstw Demonstracyjnych (SGD). Naszym celem jest popularyzowanie wśród rolników rolnictwa ekologicznego oraz hodowli owiec w systemie ekstensywnym, żyjących na pastwiskach. Od kilku lat musimy zamykać stado na noc, ze względu na obecność wilków. Próbuje propagować mięso jagnięce, zdrowe, smaczne i niezwykle wartościowe. Sami jemy jagnięcinę bardzo często. Kiedy spotykamy się z rodziną lub znajomymi,

gotujemy na żywym ogniu w żeliwnym kociołku *zupę szurpę* z jagnięciny na wzór tradycyjnej zupy tatarskiej. Zupa gości również podczas wydarzeń warsztatowych. Jej głównym składnikiem jest ogromna ilość jagnięciny, cebuli oraz warzyw (ziemniaki, marchewka, papryka, pomidory) i zielenina. *Szurpa* jest niezwykle sycąca i przede wszystkim tłusta. Dzięki temu może rozgrzać i szybko wzmocnić zmęczony organizm. Po takiej ilości mięsa i warzyw nikt nie odejdzie od stołu głodny.

A. Z-S.: Jesteście ekologicznym gospodarstwem rodzinnym. W 2023 r. zdobyliście I miejsce w województwie lubuskim na „Najlepsze gospodarstwo ekologiczne” i od tego roku jesteście gospodarstwem demonstracyjnym. Jakie założenia i przedsięwzięcia są z tym związane?

R.K.: Uzyskanie tytułu „Najlepszego gospodarstwa ekologicznego w województwie lubuskim” to dla nas ogromne wyróżnienie. Szczególnie, że był to konkurs, a nie plebiscyt. Ekologia to nasz wybór na życie i dlatego jesteśmy gospodarstwem ekologicznym. Gospodarstwo demonstracyjne – tutaj włącza się mój duch pedagoga. Szkolenie, popularyzowanie ekologii, zachowań proekologicznych, rozpowszechnianie hodowli ekstensywnej,

to coś, czym możemy się podzielić z innymi rolnikami.

A. Z-S.: Wiem, że jakość produkowanych przez Was specjalów, tworzonych z pasją i zamiłowaniem do natury jest najwyższej jakości. Czy mogłabyś powiedzieć kilka słów o Waszej ofercie? Skąd wziął się pomysł na pieczenie chleba?

R.K.: Wszystkie nasze produkty, które mamy w sprzedaży, przez lata robiliśmy tylko dla swojej rodziny. Teraz, kiedy dzieci dorosły i wyfrunęły z domu, postanowiliśmy podzielić się swoimi skarbami z innymi. Ogromna większość naszych produktów to produkty żywe, niepasteryzowane, niefiltrowane, bez konserwantów i sztucznych dodatków. Mają działanie prozdrowotne, tak jak kiedyś, nie tylko żywią, ale też leczą. Żywe octy jabłkowe na miodzie, żywe zakwasy z buraka, kiszonki, oksymele, kombucha na miodzie, kwas chlebowy na miodzie, kimchi, miody surowe, syropy ziołowe na miodzie – z mniszka, pędów sosny, kwiatów lipy, kwiatów czarnego bzu, powidła bez cukru, chleby żytnio-pszenne na zakwasie. Część produktów wytwarzamy przez cały rok, głównie dla siebie, tak jak kimchi czy kombuchę, nadwyżki sprzedajemy. Inne, wytwarzamy sezonowo, np. kwas chlebowy, który





powstaje latem. Pieczony własny chleb pojawił się wraz z dietą bezglutenową moich młodszych dzieci. To dopiero było wyzwanie, chleb bezglutenowy na zakwasie. Potem szukaliśmy dla siebie dobrego, smacznego, zdrowego chleba na zakwasie, który można jeść przez tydzień. Skończyło się na własnym. Pieczemy dla siebie, nadwyżki sprzedajemy. W Zielonej Górze, od poniedziałku do piątku, nasze zamówione produkty dostarczamy do domu lub pracy.

A. Z-S.: Od niedawna prowadzicie warsztaty w swoim gospodarstwie. Jakiego rodzaju są to warsztaty?

R.K.: Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego zaprosiło nas w lipcu tego roku do przeprowadzenia warsztatów „3 sposoby na buraka”. Warsztaty odbyły się w Muzeum Skansenie w Ochli. Było to dla nas spore wyzwanie, 3 potrawy w godzinę, 3 grupy, jedna po drugiej. Efekt przeszedł nasze oczekiwania. Jedne z najlepszych warsztatów jak twierdzili organizatorzy i mega zadowoleni uczestnicy, z którymi miałam sposobność spotkać się m.in. w Strefie Wiedzy na Kiermaszu Ogrodniczym w Kalsku organizowanym przez LODR. Wcześniej stworzyliśmy na potrzeby gospodarstwa demonstracyjnego miejsce, w którym możemy przyjąć 40 osób. Warsztaty to pomysł na wykorzystanie tego potencjału. Pierwsze warsztaty w naszym gospodarstwie odbyły się 26 września. Były to „3 sposoby na buraka” – warsztaty kulinarne dla pracowników firmy.

Znowu sukces. Postanowiliśmy cyklicznie organizować warsztaty z serii „3 sposoby na...”. 16 listopada odbyły się „3 sposoby na odporność”. W planie „3 sposoby na dynię”, „3 sposoby na cukinię”, „3 sposoby na paprykę”, „3 sposoby na bakłażana”, „3 sposoby na pomidora” i na co tylko sobie życzyście.

A. Z-S.: Uczestniczycie od niedawna w projekcie BASCIL. Na czym on polega, do kogo jest kierowany?

R.K.: Projekt BASCIL jest realizowany na obszarze państw Morza Bałtyckiego. Celem tego projektu jest stworzenie sieci turystyki kulinarnej na danym terenie. Turystyka kulinarna to prężnie rozwijająca się w Europie i na świecie część turystyki. W Polsce pilotażowy projekt realizowany jest w województwie lubuskim i pomorskim. BASCIL to szansa na turystyczną promocję naszego województwa. Sami, podróżując po

świecie, szukamy lokalnych smaków, tradycyjnych potraw, niezwykłych miejsc i niezwykłych ludzi. U nas projekt BASCIL jest realizowany przez fundację „Natura Polska” przy współpracy z LCPR. Uczestnicy to rolnicy, gastronomowie, przedsiębiorcy. W naszym województwie powstanie „Szlak turystyki kulinarnej”. W ramach tego projektu zaprosiliśmy do współpracy zaprzyjaźnione gospodarstwo z Jabłonowa, które również prowadzi hodowlę owiec. „Smaki Przylasek” i „Zielony Baranek” to miejsca, gdzie będzie można zjeść dobrą jagnięcinę i poznać „3 sposoby na...”.

A. Z-S.: Kończąc zapytam o Wasze plany i marzenia na 2025 r., co chcielibyście zrealizować w najbliższej przyszłości?

R.K.: Marzenia na 2025 rok są bardzo konkretne. Chcielibyśmy, żeby nasza działalność edukacyjna, warsztatowa stała się dla nas jednym z głównych źródeł utrzymania. Podchodzimy do niej bardzo profesjonalnie. Przynosi nam wielką satysfakcję. Ogromne nadzieje wiążemy z projektem BASCIL, który wystartuje wiosną 2025 r., trzymajcie za nas kciuki i życząc nam powodzenia. Poza tym zdrowie i spokojne życie, czego i wszystkim Państwu w 2025 roku życzymy.

A. Z-S.: Dziękuję za rozmowę i możliwość poznania Waszego gospodarstwa, które niejednego czytelnika z pewnością zainspiruje! Niech marzenia się spełniają!



Czy rolnikowi może się przydać fundacja rodzinna?

Fundacja rodzinna to w polskim prawie nowa instytucja cywilna, która istnieje od 22 maja 2023 r., kiedy to weszła w życie ustawa z dnia 26 stycznia 2023 r. o fundacji rodzinnej. Jest to szczególny typ osoby prawnej, którą tworzy się w celu gromadzenia majątku i zarządzania nim w interesie beneficjentów oraz spełniania świadczeń na rzecz beneficjentów.

W statucie fundacji rodzinnej jej założyciele mogą sprecyzować cel działania tego podmiotu. Przez świadczenie spełniane na rzecz beneficjentów ustawa rozumie składniki majątkowe, w tym środki pieniężne, rzeczy lub prawa, przeniesione na beneficjenta albo oddane beneficjentowi do korzystania przez fundację rodzinną. Fundację rodzinną ustanawia się w akcie założycielskim lub testamencie, sporządzanych w formie aktu notarialnego. Podmiot ten nabywa osobowość prawną z chwilą wpisu do rejestru fundacji rodzinnych.

Fundacja rodzinna może prowadzić działalność gospodarczą w rozumieniu prawa przedsiębiorców, ale tylko w ograniczonym zakresie, wskazanym w ustawie. Dozwolona działalność gospodarcza to: zbywanie mienia (o ile mienie to nie zostało nabyte wyłącznie w celu dalszego zbycia), najem, dzierżawa lub inne udostępnianie, przystępowanie do spółek handlowych, funduszy inwestycyjnych, spółdzielni lub tym podobnych, nabywanie i zbywanie papierów wartościowych, udzielanie pożyczek spółkom kapitałowym lub osobowym, w których fundacja rodzinna posiada udziały albo akcje, obrót zagranicznymi środkami płatniczymi należącymi do fundacji rodzinnej, produkcja przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, z wyjątkiem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach prowadzonych działów specjalnych produkcji rolnej

oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym, a także prowadzenie gospodarki leśnej.

Fundacja rodzinna może zatem zajmować się produkcją rolniczą i gospodarką leśną, jednak ustawa stanowi, że działalność tę fundacja rodzinna może wykonywać wyłącznie w związku z prowadzonym gospodarstwem rolnym. Rolnicy mogą zatem korzystać z tej formy zabezpieczenia swoich interesów. Fundacja w swoim założeniu ma być instrumentem zarówno bieżącej działalności biznesowej, zarządzania już zgromadzonym majątkiem, jak i kształtowania długoterminowych planów i celów, które realizowane będą przez działalność rodzinną w przyszłości.

Do zalet tego narzędzia prawnego należą szerokie korzyści podatkowe. Brak jest opodatkowania zarówno samej czynności założenia fundacji, jak i przekazywania składników majątku do fundacji. Zwolnieniu z CIT podlegają dochody z działalności fundacji zgodnej z ustawą. Zwolnieni z PIT oraz z podatku od spadków i darowizn są beneficjenci fundacji rodzinnej, którzy stanowią najbliższą rodzinę fundatora, a także sam fundator. Kolejną zaletą fundacji rodzinnej w kontekście działalności rolniczej jest wyłączenie majątku fundacji rodzinnej z powszechnych reguł dziedziczenia. Oznacza to, że majątek wniesiony do fundacji nie przechodzi na spadkobierców fundatora, zatem nie podlega podziałowi w wyniku spadkobrania.



■ **Aleksandra Kowalewska**
Radca prawny
tel. 724 419 576

W związku z wejściem w życie ustawy o fundacji rodzinnej znowelizowano ustawę o ustroju rolnym – wyłączono wymóg posiadania przez fundację rodzinną statusu rolnika indywidualnego (gdy nieruchomości rolna wnoszona jest przez fundatora do fundacji lub przenoszona jest przez fundację na beneficjenta) oraz wymóg prowadzenia gospodarstwa rolnego przez fundację przez okres 5 lat od nabycia. Fundacja rodzinna pozwala więc na zachowanie gospodarstwa w całości wraz z zabezpieczeniem jego rozwoju i potrzeb spadkobierców.



Skazani na... ekonomikę

Po latach umiarkowanego zainteresowania, zarządzanie i rachunkowość coraz śміiej „wdzierają się” do wielu rodzajów interwencji PS WPR 2023-2027, jako wymóg do spełnienia przez beneficjenta. Zagadnienia związane z rachunkowością są też obecne w zasadzie w każdym programie komercyjnym, służącym do zarządzania gospodarstwem. Jeżeli chcemy w ramach działalności gospodarczej realizować założone cele, nawet jeśli niekoniecznie jest to maksymalizacja dochodu oraz mieć obraz konsekwencji naszych decyzji, to musimy liczyć i analizować dane.

Iwona Kupińska
LODR Kalsk
i.kupinska@lodr.pl

Na kłopoty ekonomista

Choć działalność rolnicza w polskim prawie nie jest traktowana jako działalność gospodarcza, to z ekonomicznego punktu widzenia nią jest. Wymaga to podejmowania decyzji produkcyjnych na podstawie danych, których źródłem pochodzenia jest zwykle rachunkowość. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju wsi również dostrzega znaczenie danych rachunkowych w zarządzaniu gospodarstwem, bo mogą one służyć nie tylko analizie tego co już było, ale także planowaniu przyszłości. A największe znaczenie mają właśnie wtedy, kiedy działalność niekoniecznie jest pasmem sukcesów. Rzetelnie prowadzone zapisy rachunkowe pozwalają zwykle na prawidłową diagnozę przyczyn niepowodzeń oraz znalezienie rozwiązania, choć czasem może to być po prostu zakończenie działalności.

Prowadzenie różnego rodzaju ewidencji rachunkowych wymagane jest

w przypadku trzech interwencji PS WPR 2023-2027. Są to I.10.5 – Rozwój małych gospodarstw, I.11 – Premia dla młodych rolników oraz I.10.1.1 – Inwestycje w gospodarstwach rolnych zwiększające konkurencyjność. Interwencją wyjątkowej troski w zakresie zarządzania i rachunkowości jest bez wątpienia Premia dla młodego rolnika.

Ucz się młody, ucz

Rolnik, który podpisze z ARiMR umowę w ramach interwencji Premia dla młodego rolnika, ma obowiązek zgłosić się do Ośrodka Doradztwa Rolniczego, na którego terenie działania zamierza prowadzić gospodarstwo rolne. **Tu musi podpisać umowę na prowadzenie Doradztwa dla młodych rolników – beneficjentów interwencji I.11. PS WPR, które trwa dwa lata i jest świadczone bezpłatnie w ramach interwencji I.14.2.1 Kompleksowe Programy Doradcze.** Polega ono na wykonaniu biznesplanu w wersji wyjściowej oraz docelowej, zwanej planem. Wersja wyjściowa obejmuje to, co się wydarzy w gospodarstwie rolnika w okresie najbliższych mie-

sięcy. Natomiast wersja docelowa to jest to, co zostało założone w planie do ARiMR jako cel do osiągnięcia.

Z planami bywa przeważnie tak, że rzadko udaje się je zrealizować w stu procentach. Plan sporządzony przez doradcę oraz rolnika ma właśnie pomagać w takich sytuacjach. Wykonany w oparciu o faktyczne dane z gospodarstwa ma służyć wprowadzaniu w życie zmian i różnych wariantów decyzji samego rolnika czy też wynikających z czynników zewnętrznych. Efektem ma być znalezienie optymalnego rozwiązania w zakresie zarządzania gospodarstwem. Założeniem twórców metodyki tejsze usługi, jest też wykorzystanie tego, co wynika z biznesplanu. Jest on bowiem punktem wyjścia do korzystania przez młodego rolnika z interwencji przeznaczonych dla już funkcjonujących gospodarstw. Biznesplan służy więc zasadniczo odpowiedzi na pytania związane z różnymi wariantami gospodarowania i szukania najlepszego rozwiązania. Zwykle pod względem jak najwyższego dochodu. Cele mogą być oczywiście inne niż maksymalny zysk. Mogą to być na przykład cele środowiskowe, ale na dłuższą metę do żadnej działalności nie da się dokładać w nieskończoność. Trzeba więc trzymać rękę na pulsie, najlepiej analizując dane rachunkowe na bieżąco. Biznesplan jest więc odpowiedzią na pytanie, a co się stanie, jeśli... Jednakże w działalności gospodarczej potrzebujemy informacji nie tylko co się stanie w przyszłości, ale także na temat aktualnej sytuacji, a temu służy rachunkowość.



Trudna i nudna?

Prowadzenie rachunkowości jest kolejnym wymogiem, który musi spełnić kandydat na rolnika. Może to zrobić na kilka sposobów:

- prowadzenie zapisów rachunkowych w ramach systemu FSDN (następca FADN, dostęp limitowany)
- prowadzenie zapisów w narzędziu do oceny ekonomicznej gospodarstwa (NOE), w przypadku działów specjalnych jest opcja prowadzenia podatkowej księgi przychodów i rozchodów
- prowadzenie zapisów w księgach rachunkowych, jeżeli rolnik jest do tego zobowiązany na podstawie odrębnych przepisów.

Moim zdaniem najlepszym wyborem jest NOE, a dlaczego przekonacie się Państwo w dalszej części artykułu.

NOE to bezpłatne oprogramowanie przygotowane przez Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej na zlecenie MRiRW, między innymi dla beneficjentów PS WPR 2023-2027 w celu sporządzania różnego rodzaju ewidencji księgowych. Z NOE mogą również korzystać rolnicy, którzy nie są beneficjentami żadnej interwencji, chcą po prostu wiedzieć co dzieje się w ich gospodarstwie. W ośrodkach doradztwa rolniczego chętnie widziani są ci, którzy muszą i którzy chcą. Z każdym chętnym zawrzemy umowę w ramach już wcześniej wspomnianych kompleksowych programów doradczych, a konkretnie będzie to bezpłatna usługa **Rachunkowość w gospodarstwie rolnym** z wykorzystaniem narzędzia IERiGŻ. Po prostu zakres ewidencji będzie nieco inny w zależności od tego, czy ma służyć zarządzaniu gospodarstwem czy tylko rozliczeniu się z ARiMR. Nic natomiast nie stoi na przeszkodzie, aby beneficjenci interwencji, gdzie jest wymóg prowadzenia różnych ewidencji dla ARiMR, nie korzystali z opcji programu służących zarządzaniu. Młodzi rolnicy podpisujący w naszym ODR umowę na prowadzenie **Doradztwa dla młodych rolników** zwykle decydują się również na skorzystanie z usługi **Rachunkowość**

w gospodarstwie rolnym. Choć samo słowo rachunkowość budzi wśród wielu osób niechęć, bo w powszechnym mniemaniu jest trudna i nudna, to w rzeczywistości nie jest tak źle. Wystarczy gromadzić dokumenty źródłowe, które i tak są potrzebne do innych celów, a wpisanie ich do programu do obróbki danych rachunkowych oraz analiza zapisów zwykle prowadzą do ciekawych wniosków.

Agencja daje, Agencja wymaga

ARiMR dając „nowemu” rolnikowi premię na rozpoczęcie działalności wymaga określonych dokumentów, które muszą być przedstawiane w ściśle określonych terminach oraz formatach. Najszybszym sposobem pozyskania wymaganych ewidencji jest prowadzenie zapisów rachunkowych przy pomocy narzędzia do oceny ekonomicznej, ponieważ powstają one w formatach wymaganych przez ARiMR. W przypadku młodych rolników dokumentami wymaganymi przez ARiMR są:

- wykaz faktur (dotyczy faktur związanych z zakupami inwestycyjnymi)
- zestawienie przychodów z działalności rolniczej i okołorolniczej.

Na stronie ARiMR możemy znaleźć instrukcje i objaśnienia w jaki sposób przygotować te zestawienia. W NOE wygenerują się nam one automatycznie, oczywiście po uprzednim zaznaczeniu w oprogramowaniu, że takie ewidencje są nam potrzebne. Kluczową sprawą, którą musimy wziąć pod uwagę jest to, na podstawie jakich dokumentów źródłowych powstają różne ewidencje. Do celów zarządzania gospodarstwem zapisów możemy dokonywać na każdej podstawie, nie mając nawet żadnego dokumentu źródłowego. Sprawa wygląda inaczej w przypadku dokumentacji przygotowywanej dla ARiMR. W tym przypadku mamy ściśle zdefiniowane, co to są dowody księgowe na podstawie których, możemy wykonać ewidencje. Są to wyłącznie faktury lub faktury VAT RR, o których mowa w ustawie z dnia 11 marca 2004 r. o po-

datku od towarów i usług, paragony fiskalne kas rejestrujących, umowy kupna-sprzedaży lub umowa dzierżawy wraz z potwierdzeniem przelewu umówionej kwoty na rachunek bankowy albo rachunek w spółdzielczej kasie oszczędnościowo-kredytowej (SKOK), wyciągi bankowe lub wyciągi z SKOK (w zakresie odsetek, dotacji, odszkodowań), rachunek, o którym mowa w rozdziale 12 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa wraz z potwierdzeniem przelewu ogólnej sumy należności na rachunek bankowy albo rachunek w spółdzielczej kasie oszczędnościowo-kredytowej. Jest też jasno zdefiniowane, co to są przychody z rolnictwa (między innymi jest to też w umowie pomiędzy ARiMR a rolnikiem). W przypadku osób pracujących poza rolnictwem i korzystających z premii dla młodego rolnika, w okresie docelowym przychody z rolnictwa muszą stanowić co najmniej 60% przychodów całkowitych.

Żeby obowiązek stał się potrzebą

Na koniec życzę Państwu i naszym doradcom, aby obowiązek prowadzenia zapisów rachunkowych czy też sporządzania symulacji przyszłych działań, czyli biznesplanu, nie były tylko kolejnymi nie ulubianymi papierami, które trzeba wypełnić, bo musimy rozliczyć się z ARiMR. Zbierajmy dokumenty i korzystajmy z programów komputerowych bezpłatnych czy płatnych do zarządzania gospodarstwem, w tym do prowadzenia rachunkowości. Policzmy sami, jak to naprawdę jest, opłaca się czy nie opłaca? Jeśli się nie opłaca to dlaczego, czy winne są czynniki zewnętrzne, czy może my sami powinniśmy coś poprawić w zakresie zarządzania gospodarstwem. Czy nasze zakupy i inwestycje mają ekonomiczne uzasadnienie? Czy wejście w określone rodzaje produkcji albo systemy dopłat jest korzystne? Na te i wiele innych pytań może odpowiedzieć tylko rzetelny rachunek ekonomiczny.



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

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

Inkubator kuchenny

Nowe możliwości dla lubuskich rolników

Możliwość zakupu żywności bezpośrednio u producenta cieszy się rosnącą popularnością. Coraz więcej konsumentów deklaruje, że regularnie albo okazjonalnie nabywa artykuły spożywcze wprost od rolnika. Ta forma zakupu stanowi najlepszą gwarancję jakości i bezpieczeństwa produktu, gdyż są najświeższe i wiadomego pochodzenia. Ponadto istnieje możliwość negocjacji ceny.

w woj. świętokrzyskim, o którym pisaliśmy w poprzednich wydaniach naszego czasopisma. Natomiast na początku października udaliśmy się z trzydniową wizytą do Wielkopolski, do Inkubatora Kuchennego Fundacji ze Smakiem w Krwonach.

Obiekt powstał z inicjatywy prężnie działającej na terenie gmin

Ewelina Mularczyk-Sienkowska
LODR Kalsk
e.mularczyk-sienkowska@lodr.pl

Dobre przykłady z Wielkopolski i Świętokrzyskiego

Sprzedaż bezpośrednio konsumentowi niesie wiele korzyści dla rolników, ponieważ w zasadniczy sposób wpływa na wzrost dochodów gospodarstw. Sprzedający mają możliwość ustalania ceny wytwarzanych przez siebie produktów i nie muszą dzielić się zyskiem z pośrednikami. Poza tym, kontakt z klientem motywuje ich do inwestycji i rozwoju produkcji, a kreowanie własnej marki przyczynia się do wzrostu atrakcyjności regionu.

Rosnące zainteresowanie lubuskich rolników możliwościami jakie stwarza sprzedaż bezpośrednia konsumentowi żywności wytwarzanej we własnym gospodarstwie, stało się impulsem do zorganizowania przez Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego dwóch wyjazdów studyjnych w ramach operacji pt. „Nowoczesne praktyki przetwórcze w Polsce – szlakiem inkubatorów przetwórczych w województwach wielkopolskim i świętokrzyskim”.



Celem wyjazdów było poszerzenie wiedzy uczestników w zakresie przetwórstwa produktów wytwarzanych w gospodarstwach rolnych, zapoznanie z zasadami działania i funkcjonowania różnych inkubatorów przetwórczych występujących w Polsce oraz mobilizacja do podejmowania przez nich nowych działań w zakresie produkcji i przetwórstwa rolnego.

Inkubator kuchenny

Jako pierwszy wizytowaliśmy Inkubator Przetwórczy w Dwikozach,

powiatu tureckiego Turkowskiej Unii Rozwoju LGD T.U.R. Koncepcja Inkubatora Kuchennego zasadza się na udostępnianiu mieszkańcom, rolnikom i małym przedsiębiorstwom pomieszczeń wraz z linią technologiczną do przetwarzania owoców i warzyw oraz wypieku chleba. Budynek instytucji składa się z kilku pomieszczeń dydaktyczno-warsztatowych, z których najważniejszym jest pracownia wyposażona w urządzenia do tłoczenia, suszenia i liofilizacji owoców, rozlewania soków i wypieku chleba.

Ponadto obiekt dysponuje zapleczem konferencyjno-szkoleniowym, salą multimedialną oraz sadem i ziołowym ogrodem z tężnią. Klientom inkubatora udzielana jest pomoc technologiczna, sanitarna i marketingowa.

Nie tylko teoria

Rolnicy, doradcy rolni i mieszkańcy lubuskich wsi, uczestniczący w wyjeździe studyjnym, wzięli udział w procesie wypieku chleba i tłoczenia soku jabłkowego. Zapoznali się z technologią pozyskiwania olejków eterycznych z ziół i kwiatów oraz odbyli szkolenie z zakresu różnych form sprzedaży produktów rolnych, w szczególności RHD, poznali wymogi prawne dotyczące znakowania produktów złożonych (etykietowania).

Ważnym elementem wydarzenia były spotkania z wielkopolskimi rolnikami i producentami żywności, których wiedza, doświadczenie i osiągnięcia są godne naśladowania. Wielowiekowa tradycja rolnicza, miłość do ziemi, ciągła edukacja, poznawanie nowych technologii, inwestowanie w nowoczesny sprzęt to wszystko składa się na wielkie sukcesy gospodarzy tego regionu.

Dębski Sad

Jednym z punktów bogatego programu wyjazdu studyjnego była wizyta w Gospodarstwie Sadowniczym Dębski Sad Zdzisława Dębskiego w Rabowicach. Działające od 1975 roku, prowadzi certyfikowany sad zgodnie z metodyką Integrowanej Produkcji (IP). Integrowana produkcja gwarantuje to, że owoce posiadają najwyższe wartości biologiczne i odżywcze, są bezpieczne dla zdrowia ludzi, chronione są przed chorobami i szkodnikami przez selektywne środki ochrony roślin oraz preparaty biologiczne, pozostają pod nadzorem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Rodzina Dębskich na 12 ha uprawia przede wszystkim jabłonie i śliwy. Posiadają infrastrukturę niezbędną do sortowania, przechowywania i sprzedaży swoich produktów. Na terenie gospodarstwa funkcjonuje sklep,

świetnie zaopatrzone w regionalne produkty oraz... jabłkomat, samoobsługowe urządzenie sprzedażowe działające 24 godziny na dobę przez 7 dni w tygodniu.

Miód od Kulmy

Pasieka należy do czołówki najbardziej znanych pasiek w Polsce. Oferty produktowa i szkoleniowa pasieki „Miód od Kulmy, naturalny miód z Doliny Cybiny” w Jagodnie poparte są innowacyjnymi działaniami marketingowymi. Nie tylko wśród klientów budzi podziw i przekłada się na ogromny sukces właścicieli.

Wprawdzie w Jagodnie znajduje się główna siedziba przedsiębiorstwa, jedna z pasiek i miejsce warsztatów dla dzieci oraz świetnie zatowarowany sklepik, to sprzedaż słodkich produktów odbywa się przede wszystkim przez internet. Doskonale zaprojektowana strona internetowa pozwala klientowi na szybkie zapoznanie się z szeroką ofertą miódów, produktów pszczelich oraz szkoleń.

Miody tradycyjne, z dodatkami, z mleczkiem pszczelim, miody dla dzieci ze spiruliną, jagodą, ananasem, mandarynką lub orzechami i kakao, multiwitamina dla dzieci i młodzieży z pyłkiem pszczelim, krople ADEK z mleczkiem pszczelim, oxymele, miód Colostrum z mleczkiem pszczelim, cynkiem i bananem, syropy owocowe z miodem to tylko niewielki fragment bogatej oferty „Miodów od Kulmy”. Wysokiej jakości produkty zachwycają stale rosnące grono klientów w kraju i za granicą.

Gospodarstwo zagrodowe Chata pod Lipami

Gospodarstwo znajduje się w miejscowości Bure. To miejsce z duszą. Niewątpliwym sukcesem jego właścicieli jest umiejętność łączenia różnego rodzaju tradycji, korzystanie z historii miejsca i stworzenie unikalnej oferty sprzedażowej swoich produktów. W scenerii zabytkowej chaty odbywają się warsztaty dla dzieci i dorosłych, spotkania studyjne oraz imprezy

okolicznościowe, podczas których serwowane jest wyborne jedzenie, przygotowywane w oparciu o własne wiktuały. Sery kozie i owcze, świeże i leżakujące, typu Feta, Koryciński, Halloumi, na specjalne zamówienie ser a'la oscypek, bundz, żuławski, a do tego wyborny chleb na zakwasie. Po to właśnie przybywają do Burego spragnieni pysznej i zdrowej żywności smakosze.

Browar Fortuna

Dzięki uprzejmości zarządu spółki, poparcia Burmistrza Miasta i Gminy Miłosław, pana Huberta Gruszczyńskiego oraz zaangażowaniu kierownika biura LGD „Z Nami Warto” we Wrześni, pani Małgorzaty Jakubowskiej, uczestnicy wyjazdu studyjnego mieli możliwość zwiedzania budynku Browaru Fortuna i poznania procesu technologicznego produkcji piwa.

Pierwsze wzmianki o miłosławskim piwie sięgają 1626 roku, kiedy to dokonano urzędowego wpisu o ugotowaniu dziewiczych porcji piwa. Dziś złocisty napój powstaje wciąż w bardzo





zbliżony sposób do tego, jak warzono go jeszcze w XIX w. Browar Fortuna jest jednym z zaledwie kilkunastu browarów w Europie, które stosują tradycyjne otwarte kadzie fermentacyjne. Filozofia firmy opiera się na wykorzystaniu naturalnych surowców najwyższej jakości, stosowaniu rzemieślniczych metod produkcji takich jak tradycyjna, niespieszna otwarta fermentacja.

Obecnie na miłośników piwa z Miłostawia czekają następujące marki: Fortuna o słodko-goryczkowym smaku, Komasa – piwo o bardzo złożonym smaku i bogatym aromacie, którego sekretem są unikalne, pracochłonne metody warzenia (powtórna fermentacja w butelce, długie leżakowanie, specjalne odmiany chmieli i słodów), Fortunatus – limitowane edycje wyjątkowych piw powstające w drewnianych beczkach po szlachetnych alkoholach, m.in. po francuskim czerwonym winie, koniaku i whisky.

Serownia SerGam – Sery z Chociczy

To przykład rodzinnej firmy, która specjalizuje się w produkcji serów twarogowych, podpuszczkowych i kwasowo-podpuszczkowych. Zaczęło się od domowego wytwarzania twarogu na własne potrzeby. Obecnie, po dwóch latach działalności, oferta rozszerzyła się o unikatowe lokalne rarytasy. I tu sprawdziła się najlep-

sza z metod reklamy tzw. marketing szeptany. Dziś po sery podpuszczkowe, śmietankowe i z przyprawami, ziołowo-czosnkowe sery kwasowo-podpuszczkowe, wykwentne sery wędzone, jogurty naturalne, pitne i z dodatkiem owoców ustawiają się długie kolejki.

Folwark Hermanów

Jest to rodzinne przedsięwzięcie, w którym właściciele stworzyli idealne warunki sprzyjające dobrej zabawie i odpoczynkowi. Na rozległym terenie w sąsiedztwie rzeki znajdują się: stajnie i profesjonalne place jeździeckie, mała architektura umożliwiająca relaks na świeżym powietrzu tj. wiaty, ogniska, ławeczki, bar, mini zoo, w pełni wyposażona restauracja, baza noclegowa z pokojami i domkami. Jest to doskonałe miejsce na organizowanie całorocznego wypoczynku, zawodów jeździeckich, warsztatów i konferencji oraz rodzinnych imprez okolicznościowych i firmowych eventów. Za swoją działalność Folwark Hermanów otrzymał wyróżnienie od National Geographic.

Podczas wizyty w Folwarku, uczestnicy wyjazdu studyjnego wzięli udział w warsztatach pszczelarskich, których instruktorem był pan Marek Rybczyński, właściciel Tradycyjnej Pasieki Nadwarciańskiej. Szczególnym zainteresowaniem Lubuszan cieszyła się szeroka gama produktów pszcze-lich w postaci kosmetyków do ciała tj. mus kaszmirowy, masło pielęgnacyjne, balsamy do ust z dodatkiem wosku pszczelego. Sztandarowym produktem wyróżniającym ofertę nadwarciańskiej pasieki są wyjątkowe świece z wosku pszczelego o ciekawych kompozycjach zapachowych tj. drzewo sandałowe i cedr, caffè latte, bergamota & cedr, mango & mandarynka, wanilia & paczula, cytrynowe drzewo sandałowe, lawendowe pole, lemoniada malinowa, rabarbar & róża, owoce lasu oraz hit sezonu – zapach ciasta dyniowego.

Operacja zorganizowana przez Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku w ramach Planu działania KSOW na lata 2014-2020 w zakresie Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich Plan Operacyjny KSOW na lata 2024-2025 w ramach operacji pn. „Nowoczesne praktyki przetwórcze w Polsce – szlakiem inkubatorów przetwórczych w województwach wielkopolskim i świętokrzyskim”.

Pracownia Wypieku Chleba „Moje Wypieki”

Twórczynią tej manufaktury w Pyzdrach jest pani Barbara Piątkiewicz, laureatka plebiscytu Orły Piekarnictwa. W niedużym, przydomowym pawilonie, każdego dnia powstaje smaczne i zdrowe pieczywo. Od czterech lat pani Basia wypieka chleby orkiszowe, żytnie, razowe i mieszane. Swoją działalność systematycznie promuje w mediach społecznościowych, dzięki czemu zwróciła na siebie uwagę i została zaproszona do współpracy przy publikacji „Kiszenie i fermentacja z dr Ewą Dąbrowską: domowe sposoby” – Kraków, 2021.

Bierzmy przykład z dobrych wzorców

Podczas wizyty w Wielkopolsce odbyły się spotkania z przedstawicielami trzech Lokalnych Grup Działania: „Trakt Piastów” z Łubowa, „Z Nami Warto” z Wrześni oraz Turkowskiej Unii Rozwoju LGD T.U.R., które odgrywają ogromną rolę w budowaniu, rozwijaniu i promocji lokalnych produktów i usług. Dzięki ich wsparciu rolnicy mogą ubiegać się o środki finansowe niezbędne do poszerzania swojej działalności w zakresie sprzedaży, w ramach krótkich łańcuchów dostaw.

Podsumowując zebrane podczas wyjazdów studyjnych informacje, nasuwa się wniosek o potrzebie utworzenia inkubatora kuchennego w województwie lubuskim. Niewątpliwie korzyści płynące z działalności takich podmiotów potwierdzają użytkownicy działających od lat inkubatorów w Dwi-kozach i Krwonach. Bardzo ważne jest stworzenia miejsca, w którym lubuscy rolnicy będą mogli szkolić się w zakresie przetwórstwa i mieć możliwość przetwarzania własnych produktów rolnych w odpowiednich, kontrolowanych warunkach, zgodnie z przepisami prawa.

ZAPRASZAMY

Rolników, mieszkańców wsi zajmujących się przetwórstwem produktów rolnych oraz doradców rolnych do udziału w warsztatach rzemieślniczych w ramach operacji pt.

„Nowoczesne praktyki przetwórcze w Polsce – szlakiem inkubatorów przetwórczych w województwie wielkopolskim i świętokrzyskim”

WARSZTATY

Wyrób wędlin i serów

Wypiek chleba



Warsztaty z zakresu wyrobu wędlin, serów i wypieku chleba będą realizowane w dniach:

9 – 13 grudnia 2024 r.

Szczegółowe informacje i karta uczestnictwa dostępne do pobrania na stronie internetowej www.lodr.pl

Termin zgłaszania uczestnictwa do 6 grudnia 2024 r.

SPOTKANIE

6 grudnia 2024 r. o godz. 10:00 odbędzie się spotkanie podsumowujące działania Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w zakresie SIR w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Do udziału w wydarzeniu zapraszamy uczestników szkoleń, konferencji, warsztatów oraz wyjazdów studyjnych organizowanych przez SIR od początku perspektywy PROW 2014-2020.

Spotkanie będzie okazją do przedstawienia przez uczestników rezultatów zdobytej wiedzy i umiejętności oraz zaprezentowania założeń i poszczególnych działań Planu Strategicznego WPR 2023-2027.

Informacji udzielają:

Ewelina Mularczyk-Sienkowska, tel. 513 980 602, e-mail: e.mularczyk-sienkowska@lodr.pl

Agata Zajda-Sipa, tel. 516 177 401, e-mail: a.zajda-sipa@lodr.pl



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

Operacja opracowana przez Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku zgodnie z Planem Działania KSOW na lata 2014-2020 w zakresie Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich Plan Operacyjny na lata 2024-2025. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Pęcherznica kalinolistna

Są krzewy w ogrodzie, które każdy z ogrodników mieć powinien. Niewątpliwie jednym z nich jest pęcherznica kalinolistna. To mało wymagający, odporny na suszę, mróz i silne wiatry, niezwykle ozdobny krzew, należący do rodziny różowatych. Pęcherznica może stanowić nie tylko piękny akcent kolorystyczny na rabacie, ale również tworzyć ciekawy żywopłot. Krzew ten dobrze sprawdza się w nasadzeniach miejskich, ze względu na jego małe wymagania. Dobrze znosi zanieczyszczenia powietrza.

Kamila Janiszewska
LODR Kalsk
k.janiszevska@lodr.pl

Charakterystyka

Pęcherznica kalinolistna pochodzi z Ameryki Północnej, w Polsce uprawiana jest całkiem od niedawna. W polskich warunkach klimatycznych dorasta do wysokości średnio około trzech metrów, osiąga szerokość do dwóch metrów. Jest krzewem szybko rosnącym, roczne przyrosty wynoszą maksymalnie 40 centymetrów. Ciekawą, choć nadal niezbyt popularną formą tego krzewu, jest forma pienna – szczepiona na pnium. Niebywałym atutem pęcherznicy kalinolistnej,



w zależności od odmiany, są liście o kolorze żółtym (od złocistych po seledynowe) lub czerwonym (od ciemnopurpurowych po ceglasto-pomarańczowe). Blaszki liściowe są dość duże, owalne, 3-5 klapowe i niekiedy pokryte ząbkami. Kształtem przypominają liście porzeczki lub kaliny. Pęcherznica kwitnie od maja do lipca. Ma niewielkie, zebrane w baldachogrona, puszyste i miododajne białe kwiaty lub jasnoróżowe. Owoce tego krzewu to czerwone rozdęte mieszkiki, które usychając brązowieją. Stosunkowo długo obecne są na roślinie.

Wymagania glebowe i stanowisko

Pęcherznica kalinolistna preferuje gleby żyzne, próchnicze i zasobne w składniki odżywcze, aczkolwiek będzie również rosła na uboższych podłożach, np. glebach piaszczystych. Roślina ta jest tolerancyjna pod względem odczynu gleby. Wzrasta w pH od kwaśnego, po lekko kwaśne, lekko zasadowe i zasadowe. Pęcherznica lubi stanowiska słoneczne, jednakże poradzi sobie także z miejscami półcienistymi. Krzew ten dobrze znosi suszę, warto ponadto podlewać go w czasie długotrwałych niedoborów wody oraz zastosować ściółkowanie w celu ograniczenia parowania. Pożądanym byłoby dodatkowo pamiętać o regularnym podlewaniu młodych nasadzeń. Pęcherznica kalinolistna cechuje się całkowitą mrozoodpornością. Pomimo tego, w pierwszym roku po posadzeniu, należałoby zabezpieczyć



na zimę nowe okazy, ponieważ mogłyby one jeszcze nie wykształcić dobrze rozwiniętego systemu korzeniowego.

Pielęgnacja

Krzew ten jest łatwy w uprawie. Bardzo dobrze znosi przycinanie i z tego względu warto zastosować go do nasadzeń żywopłotowych. Odpowiednim terminem na jego cięcie jest lato, tuż po kwitnieniu lub jesień. Zabiegu tego nie należy wykonywać wiosną, ponieważ może to spowodować intensywny wyciek soków, tzn. „płacz roślin”. Polecaną czynnością w uprawie pęcherznicy jest wykonywane co kilka lat cięcie odmładzające. Teoretycznie pęcherznica kalinolistna nie wymaga nawożenia, niemniej jednak opłaca się zasilić ją wiosną kompostem lub mineralnym nawozem wieloskładnikowym. Roślina ta jest odporna na choroby i ataki szkodników. W niesprzyjających warunkach, np. przy nadmiarze wody w glebie, może być zaatakowana przez patogeny grzybowe wywołujące antraknozę, mączniaka bądź plamistość liści. Sporadycznie mogą pojawić się na niej mszyce lub przędziorki.

Zimowanie traw ozdobnych

Kamila Janiszewska
LODR Kalsk
k.janiszevska@lodr.pl

Bez naszej pomocy nie przetrzymują

Coraz częściej w naszych ogrodach można spotkać trawy ozdobne: miskanta chińskiego i olbrzymiego, trawę pampasową, kostrzewę siną, owies wieczny zielony, rozplenicę japońską, proso różgowe czy turzycę oszimską. Te i wiele innych gatunków traw ozdobnych mogą stanowić niezwykle aranżacje, zarówno w formie soliterów, jak i dopełnienia rabat z bylinami i iglakami, tworząc zwarte kępy. Spora ilość traw kwitnie jeszcze jesienią, jednak wraz z nadejściem mrozów trzeba pomyśleć, jak zabezpieczyć je na zimę, by cieszyły nasze oczy w kolejnych latach. Warto pamiętać, że wiele z nich pochodzi z rejonów o odmiennych warunkach klimatycznych i w polskich realiach, kiedy mamy do czynienia z bardzo silnymi mrozami, bez naszej pomocy nie przetrzymuje.

Terminy

Nie ma sztywnego terminu zabezpieczania traw ozdobnych. Każdy sezon wegetacyjny jest inny i czas ten zależy głównie od panujących temperatur, ponadto jesienią odnotowujemy

coraz wyższe wartości temperatury. Trawy najlepiej jest zabezpieczać tuż po pierwszych, niewielkich przymrozkach, gdy temperatura spada poniżej zera i utrzymuje się przez kilka dni. W zależności od gatunku, trawy ozdobne cechują się różną mrozoodpornością, niektóre z nich są bardziej wrażliwe na niskie temperatury, są to m.in. niektóre odmiany mискantów, trawa pampasowa, rozplenica japońska, tatarak trawiasty oraz proso różgowe. W Polsce wyróżniamy pięć stref mrozoodporności, w niektórych rejonach trudno jest przetrzymać trawy. Można im pomóc sadząc je w miejscach, gdzie zimą jest cieplej i są one mniej narażone na działanie wiatru, np. przy ścianie budynku. Na szczególną uwagę zasługują także nowo posadzone okazy traw, które nie zdążyły się dobrze ukorzenieć przed nadejściem mrozów. Zabieg zabezpieczania należy wykonywać w słoneczny i ciepły dzień, gdy trawy są suche, aby zapobiec ich ewentualnemu gniciu.

Rodzaje zabezpieczeń

Pierwszym sposobem na ochronę traw zimą jest ich **wiązanie**. Po upewnieniu się, że źdźbła są suche, przystępujemy do tej czynności, wiążąc je w dwóch, trzech miejscach tworząc snopek. Używamy do tego sznurka, najlepiej jutowego, ważne by był mocny. Opłaci się zastosować

podwójne wiązanie sznurka, które lepiej utrzyma związane pędy i będzie zapobiegać roznoszeniu liści traw po ogrodzie. Ciekawym rozwiązaniem jest zaplatanie traw ozdobnych w określone wzory, np. warkocz czy rozety. Bezwzględnie trzeba pamiętać, by nie ścinać na zimę pędów traw.

Kolejnym sposobem na ochronę tych pięknych roślin jest ich **okrycie**. Powinno się wówczas usypać wokół nasady rośliny kopczyk z suchego torfu ogrodniczego lub kory sosnowej. Pędy zimozielonych traw warto również okryć, wykorzystując do tego worki



jutowe, słomiane maty, agrowłókninę czy najzwyklejsze gałązki iglaków, oczywiście przed okryciem powinniśmy trawy odpowiednio związać. Do okrywania nie wskazane jest używanie nieprzepuszczalnych materiałów. Zastosowane przez nas osłony usuwamy na przełomie marca i kwietnia. Konieczne jest etapowe pozbywanie się osłon – najpierw usuwamy grube materiały, takie jak agrowłóknina, maty bądź worki jutowe, następnie rozgarniamy korę lub torf, a na koniec, gdy temperatury w nocy są już dodatnie – rozwiązujemy trawy.



Dzik Euroazjatycki

„Dzik jest dziki, dzik jest zły, dzik ma bardzo ostre kły”. Wierszyk Jana Brzechwy niewiele mija się z prawdą. Dzik euroazjatycki to po prostu dzikie stworzenie, które jak każde inne, musi radzić sobie w brutalnym, bezkompromisowym świecie zwierząt. Ssak jest znany i nie zawsze lubiany. Słynie z nieustępliwości, uporu oraz coraz to odważniejszego zachowania.

Tomasz Budzan

Strażnik w GoPK i PK „UW”

Śmietnik jak stołówka

Jeszcze wcale w nie tak odległej przeszłości, dziki nie demolowały śmietników ani nie chodziły na spacer do miasta. Było to spowodowane innym podejściem do odpadów. Liczne śmieci pochodzenia naturalnego przeznaczano na paszę dla zwierząt, a to, co nie nadawało się do tego celu, palono w ogniskach lub przydomowych piecach. Obecna świadomość ekologiczna oraz wygoda spowodowały, że dzik ma w czym przebierać. Nie tylko liczne wysypiska, ale również przydomowe kubły na śmieci przyciągają to dzikie zwierzę, sprawiając, że staje się coraz bardziej zuchwałe.

Charakterystyka

Dzik ma doskonały węch, znacznie lepszy niż pies. Wzrok ma słaby, dlatego wszystko sprawdza węchem. Do tego ma całkiem niezły słuch, jak na tak duże zwierzę. Przez wzgląd na swój słaby wzrok, często podbiega do człowieka, co powoduje popłoch. Ludzie myślą, że już zostaną zaatakowani, po czym dzik tylko podbiega, żeby powąchać i szybko ucieka. Przerażenie jest zazwyczaj ogromne, ponieważ wygląda to, tak jakby miał nas zaatakować. Szarzy dzika boją się nawet wilki. Dzik ryj jest mocny i twardy. Oprócz doskonałych właściwości węchowych, nos tego ssaka służy także do rycia w ziemi. Dlatego musi być solidny, ponieważ inaczej byłby ciągle poka-

lezony. Dzik ryje w ziemi, szukając pokarmu. Liczne pędraki, ślimaki, żółędzie i drobne organizmy są pożerane w sporych ilościach w bardzo szybkim tempie. Dzikie jedzą żółędzie, buczynę, pędy roślin oraz larwy. Nie gardzą też małymi gryzoniami. Dzik jest także padlinożercą, dlatego podczas dużych mrozów, gdy jest trudno o pokarm, ten duży ssak zamiast ryc, zjada padłe zwierzęta.

Niełatwy cel dla drapieżników

Podczas spacerów po lesie można spotkać całe stada dzikich świń. Szczególnie upodobały sobie okoliczne pola, po których to lochy wraz z małymi warchlakami potrafią pustoszyć ziemię, niczym całkiem przyzwoity pług. Samce zazwyczaj trzymają się na uboczu, jednak zawsze są w okolicy. Takie zbiorowisko dzików jest w pełni bezpieczne i warchlaki wcale nie stanowią łatwej zdobyczy np. dla wilków. Mało który drapieżnik potrafi zapolować na dzika. Do takich zuchwalców zaliczamy oczywiście wilka. Wilk liczy jedynie na nieuwagę loch, które zajęte poszukiwaniem pokarmu, mogą przeoczyć zagrożenie. Wilki z reguły liczą na łatwy kasek, jakim są młode. Stary odyniec lub stado loch stanowi nie lada wyzwanie dla watahy wilków. Na ogół muszą obejść się smakiem lub długo leczyć rany. Dzik wyposażony w ostre kły, grubą skórę i potężną masę, stanowi poważne wyzwanie dla napastnika. Dzik ma bardzo twardą skórę. Do tego szczecina dodatkowo

ją wzmacnia, co sprawia, że zęby drapieżnika nie są w stanie jej tak łatwo przebić. W okresie ciepłych pór roku zwierzę tarza się w błocie, co stanowi dodatkową warstwę ochronną przed owadami. Dzik praktycznie nie posiada naturalnych wrogów. Nie ma się co dziwić, kto by chciał stoczyć walkę z takim opancerzonym przeciwnikiem.

Rodzina dzika

Gody tego zwierzęcia odbywają się w okresie zimowym. Kwiczenie można usłyszeć już z daleka. Czasami potrafi być wyjątkowo przeraźliwe. To nic innego jak zwyczajne zaloty samców, które chcą zagarnąć jak największą liczbę samic. Na początku marca pojawiają się młode warchlaki. Początkowo są zupełnie inne niż ich rodzice. Ciało prosiaczków pokrywają pionowe paski. Jest to znak rozpoznawczy młodych tego gatunku. Dzik żyje około dwudziestu lat. Samiec może ważyć maksymalnie nawet 350 kg, natomiast samice są mniejsze i ich masa dochodzi do 140 kg. Liczba młodych w miocie to zazwyczaj 3 osobniki. Dzik to stały bywalec Gorzowskiego Parku Krajobrazowego. Pamiętajmy, by nie wchodzić mu w drogę.

Fot. Bartłomiej Tuczmal



Krzysztof Roślik
LODR Kalsk
k.roslik@lodr.pl

Wygląd

Krępy tułowiem i stosunkowo krótkimi nogami muflon przypomina owcę domową, z którą jest blisko spokrewniony. W lecie ma sierść w kolorze rdzawobrunatnym, w zimie ciemniejszą. W okresie zimy u samców (tryków) mogą występować mniej lub bardziej widoczne szare lub białawe plamy, zwane siodłem. Samice (owce) mają ubarwienie bardziej jednolite i jaśniejsze niż samce. U tryków występują rogi, zwane ślimami, spiralnie skręcone ku tyłowi i w bok. Na ślimach są dobrze widoczne karby przyrostów rocznych, po których określa się wiek zwierzęcia.

Biologia

Ruja u muflona przebiega od października do połowy grudnia. Ciąża trwa 22 tygodnie. W marcu lub kwietniu rodzi się jedno, rzadko dwa młode. Owca karmi jagnię ok. pół roku. Roczne muflony ważą ok. 20 kg, dwuletnie



Muflony to zwierzęta górskie, które najlepiej czują się na wysokości do 2000 m n.p.m. W Polsce, w naturalnym środowisku najwięcej tych zwierząt żyje w Karkonoskim Parku Narodowym. Są nazywane symbolem Sudetów, ze względu na ich największą liczebność właśnie w tym górskim rejonie.

ok. 30 kg. Na wolności muflon żyje do 16 lat, a w niewoli aż do 20. Tryki dorastają do 55 kg, owca do 40. Masa

łba tryka ze ślimami może dochodzić do 6 kg.

Dieta

W lecie muflon żywi się głównie bylinami, w zimie przeważnie trawami, a na przedwiośniu krzewami jagód. Nie jest wybredny, zjada również wrzos i kwaśne trawy. Niekiedy ogryza korę z odrośli korzeniowych i dolnych części pni drzew. Chętnie zjada karmę wykładaną przez myśliwych i odwiedza lizawki z solą.

Zwyczaje muflonów

Większość muflonów żyje w stadach (kierdlach) składających się po 3-5 osobników, jedynie dorosłe tryki latem tworzą mało liczne grupy, a stare chodzą pojedynczo. Stado prowadzi stara, doświadczona owca, a grupę tryków osobnik najsilniejszy, posiadający najokazalsze ślimy. W zimę stada muflonów są bardziej liczne i liczą przeciętnie od 12 do 18 sztuk. W Polsce populacja muflona szacowana jest na poziomie ok. 3 tys. sztuk.

Kalendarz myśliwski – okresy polowań w grudniu

Gatunek		Informacje dodatkowe
Jelenie szlachetne	byki, łanie i cielęta	cały miesiąc
Daniele	byki, łanie i cielęta	cały miesiąc
Sarny	kozy i kozłeta	cały miesiąc
Muflony	tryki, owce i jagnięta	cały miesiąc
Dziki	wszystkie	przez cały rok
Borsuki	-	wyłącznie na terenach obwodów łowieckich, w których występuje głuszec lub cietrzew.
Szakale złociste	-	cały miesiąc
Lisy	-	cały miesiąc
Tchórze i kuny	(k. leśne i k. domowe)	cały miesiąc
Norki amerykańskie	-	przez cały rok
Zające szaraki i dzikie króliki	-	cały miesiąc
Bazanty	koguty	cały miesiąc
	kury	wyłącznie na terenach ohz, gdzie prowadzi się wolierową hodowlę bażanta oraz na terenach wszystkich obwodów łowieckich w przypadku łowienia zwierzyny przy pomocy ptaków łowczych.
Kaczki	krzyżówki, cyraneczki, głowienki i czernice	cały miesiąc
Gęsi	gęgawy, zbożowe i białoczelne	cały miesiąc - dotyczy tylko województw zachodniopomorskiego, lubuskiego, wielkopolskiego oraz dolnośląskiego.
Łyski	-	cały miesiąc
Słonki	-	do 21 grudnia

KGW Brzezie



Podczas rozmowy z **Angeliką Kosowicz**, przewodniczącą Koła Gospodyń Wiejskich w Brzeziu, trudno nie dostrzec jej dumy z osiągnięć tej wyjątkowej organizacji. KGW Brzezie, założone 5 kwietnia 2019 roku, od początku swej działalności angażuje lokalnych mieszkańców i kultywuje tradycje. Zrzesza około 50 członków, a ich liczba wciąż rośnie. Jak wspomina Angelika, decyzja o założeniu Koła zapadła zaraz po wyborach na sołtysa Artura Lepki. To on wraz z grupą mieszkańców, zainicjował powstanie organizacji, która dziś stanowi serce społeczności w Brzeziu.

Krystyna Talaga
LODR Kalsk
k.talaga@lodr.pl

Magia świąt

W okresie świątecznym KGW Brzezie wprowadza atmosferę prawdziwej magii do swojej małej społeczności. Każdego roku, w grudniu, organizowane jest wyjątkowe spotkanie z Mikołajem. To wydarzenie, na które szczególnie najmłodszy mieszkańcy czekają z niecierpliwością. W tym dniu w powietrzu unosi się aromat zimowej herbaty i słodkich smakołyków. Wokół ogniska zbierają się dzieci, oczekujące na dźwięk dzwonków, które sygnalizują przybycie wycieczki gościa. „To dla nas czas

szczególny” – opowiada przewodnicząca Angelika Kosowicz. Dzieci z całego Brzezia wiedzą, że na spotkaniu z Mikołajem zawsze czeka na nie coś wyjątkowego, co sprawia, że czują atmosferę świąt. Członkowie KGW wspólnie przygotowują paczki, dbając o każdy detal. Spotkanie z Mikołajem w KGW Brzezie to coś więcej niż podtrzymanie tradycji – to czas prawdziwego ciepła, wspólnoty i serdeczności, które pozostają w sercach mieszkańców na długo po zakończeniu świątecznych uroczystości.

Koło z entuzjazmem uczestniczy w wydarzeniach organizowanych przez gminę Sulechów, szczególnie w świątecznych kiermaszach, które odbywają się z inicjatywy Domu

Kultury w Sulechowie. „Uwielbiamy angażować się w te wydarzenia – zarówno w kiermasz bożonarodzeniowy, jak i wielkanocny” – mówi Angelika. To wyjątkowy czas, kiedy Koła z całej gminy łączą siły, dzielą się doświadczeniami i wzajemnie promują swoje produkty. Panuje niezwykle ciepła, świąteczna atmosfera, którą wszyscy bez wyjątku doceniamy. Te spotkania są czymś więcej niż tylko sprzedażą rękodzieła czy regionalnych specjałów – to prawdziwe święto lokalnej wspólnoty, gdzie można poczuć wzajemne wsparcie, radość ze wspólnego działania oraz wyjątkowy klimat, który udziela się wszystkim obecnym.

Wydarzenia, które jednoczą

Szefowa koła z dumą podkreśla, że KGW Brzezie pamięta o potrzebu-



jących i chętnie angażuje się w akcje pomocowe. W ramach projektu „Budowa studni w Tanzanii” członkinie KGW zorganizowały sprzedaż tradycyjnych polskich potraw, przeznaczając cały dochód na ten cel. „Nasze Koło chce nie tylko czerpać z tradycji, ale przede wszystkim dzielić się dobrem z innymi” – mówi z uśmiechem prze-

wodnicząca. Dla KGW Brzezie to okazja, by dzięki tradycji wspierać tych, którzy naprawdę tego potrzebują.

KGW Brzezie organizuje wiele cyklicznych wydarzeń, które stały się ważnym elementem lokalnego kalendarza. Najbardziej wyczekiwany jest festyn z okazji Dnia Dziecka. To wydarzenie przyciąga całe rodziny z okolicy, a atrakcje i wspólna zabawa sprawiają, że na placu zawsze panuje radosna atmosfera. Kolejnym ważnym punktem jest festyn na zakończenie lata – tu również frekwencja jest ogromna, a członkowie KGW z zaangażowaniem dbają o to, by wszystko przebiegło pomyślnie.

Tradycje, warsztaty i wspólna praca

Dzięki determinacji i zaangażowaniu członków, KGW Brzezie zgromadziło wiele urządzeń i sprzętów, które często użyczają innym Kołom w gminie Sulechów. Wzajemne wsparcie jest dla nich istotne, a działalność wykracza poza organizację lokalnych wydarzeń. Koło regularnie spotyka się na warsztatach kulinarnych, a także rękodzieła – ostatnio organizowało warsztaty z tworzenia ekologicznych wianków.

Jednym z niezapomnianych spotkań było wspólne lepienie pierogów przy lampce wina. Jak przyznaje Angelika, było to „połączenie przyjemnego z pożytecznym”, a pierogi serwowano później na lokalnych festynach. Wśród licznych pomysłów Koła był również

wyjazd integracyjny do Kudowy Zdroju, który pozwolił członkom jeszcze bardziej się zżyć i lepiej się poznać.

Wspólne plany i wyzwania

„Obecnie spotykamy się w różnych miejscach, co nas trochę ogranicza, ale to nie zmniejsza naszego zapału” – zaznacza pani Angelika. „Mamy mnóstwo pomysłów, a jeśli kiedykolwiek zyskamy stałe miejsce do organizacji spotkań, na pewno będziemy w stanie robić jeszcze więcej”.

Działają od 5 lat, każdy wnosi do Koła coś unikalnego. Razem tworzą miejsce, w którym można rozwijać się i działać na rzecz innych. To dzięki zaangażowaniu członków Koła mogą realizować swoje pomysły. Koło Gospodyń Wiejskich Brzezie niezmiennie dąży do integracji mieszkańców, a każdy, kto chce działać na rzecz społeczności, jest tu mile widziany. Wiele z działań udało się zrealizować także dzięki dużemu wsparciu mieszkańców oraz byłego sołtysa. Na taką owocną współpracę KGW Brzezie liczy także i teraz.

Dzięki zaangażowaniu i życzliwości członków, KGW Brzezie jest dowodem na to, że tylko wspólna praca i chęć działania przynoszą zamierzone efekty.

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia Koło Gospodyń Wiejskich w Brzeziu składa wszystkim czytelnikom serdeczne życzenia zdrowia, spokoju i radości z każdego dnia.



RESTAURACJA

w Kalsku

- Domowe obiady na miejscu i na wynos
- Catering - obsługa uroczystości
- Realizujemy zamówienia na posiłki grupowe
- Przy stałej współpracy i zamówieniach grupowych ceny ustalamy indywidualnie

BAZA NOCLEGOWA

WESELA

PRZYJĘCIA

CATERING

OBIADY

OFERTA

HOTEL ODR
FALC

68 385 2091

e-mail: kalsk@hotelodr.pl

www.hotelodr.pl

To był Rok Kobiet

Rok 2024 niewątpliwie należał do kobiet wiejskich. Poprzez działania, które podejmowaliśmy jako Ośrodek, wspieraliśmy kobiece umiejętności, wiedzę, rozwój, nowe znajomości, wymianę doświadczeń, zadbałszy o ich kreatywność. Wspieraliśmy też kobiety w rozwoju przedsiębiorczości.

Sylvia Wawrzyniak Bodnar
LODR Kalsk
s.wawrzyniak@lodr.pl

Czas na podsumowanie

Każde nasze działanie organizowane było z ogromnym zaangażowaniem, sercem i myślą, że lubuskie kobiety są warte jak najlepszej oferty szkoleniowej i stworzenia takiej przestrzeni, by mogły rozwijać swój potencjał dla dobra wsi. Czas podsumować pracę Zespołu ds. aktywizacji lubuskich KGW, którym w tym roku kierowałam. Nadmienię, że Zespół został powołany Zarządzeniem Dyrektora LODR z dnia 28 listopada 2022 r. Głównym założeniem, jakie przed nim postawiono, było opracowanie planu i kierunków działania, służącym uaktywnieniu KGW woj. lubuskiego, wspieranie działań promujących produkty lokalne, regionalne, rękodzieło, twórczość ludową, tradycje kulinarne, organizowanie spotkań, rozpoznawanie potrzeb, organizowanie szkoleń, konferencji i warsztatów.

Mam nadzieję, że przez dwa lata działalności Zespołu, udało nam się osiągnąć założone cele, a poniżej pozwolę sobie podsumować Państwu jego działania.

Postanowiłam, że większość działań i inicjatyw będzie dotyczyła kilku zakresów tematycznych, na których także budowany jest Program Działalności Ośrodka. Uznałam, że nasze formy powinny dotyczyć rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich, unowocześniania wiejskiego gospodarstwa domowego oraz promocji produktów lokalnych i regionalnych. Nie mniej ważne były działania na rzecz zachowania dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego

wsi, ekologicznego i funkcjonalnego wyposażenia gospodarstwa rolnego oraz upowszechniania rozwoju agroturystyki i turystyki wiejskiej. Postawiłam także na promocję wsi, jako atrakcyjnego miejsca wypoczynku i rolnictwa ekologicznego.

Jakie szkolenia, warsztaty i konferencje zrealizowaliśmy w 2024 roku?

■ **Rękodzieło jako dodatkowe źródło dochodu dla działalności KGW – Sznurek i makrama**

Poruszyliśmy temat manualnej nauki od podstaw kompozycji ze sznurka, która to stwarza możliwość zasilenia oferty sprzedażowej KGW w nowe produkty.



■ **Pozyskiwanie środków finansowych z budżetu województwa lubuskiego dla organizacji z obszarów wiejskich (Lubuska Odnowa Wsi)**

Szkolenie odbyło się w formie warsztatów, w których uczestniczyły inne instytucje tj. Wydział Autory-



zacji Płatności i Sprawozdawczości Departamentu Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego. Uczestniczki pracowały na generatorsze eNGO z instrukcją wypełniania wniosku.

■ **Zioła z polnej apteki. Ziołowa profilaktyka prozdrowotna. Maceracja jako metoda wydzielania składników z materiału roślinnego, stosowana dawniej w preparatyce farmaceutycznej**

Dyplomowana naturopatka wprowadziła nas w leczniczy świat ziół i zdrowia. Panie wykonały maceraty i naturalne kremy. Wszystkie powstały na bazie naturalnych komponentów. Ogromna potrzeba nauki o naturze, mocy ziół i alternatywnych metodach leczenia przyciągnęła znaczące grono odbiorców.

■ **Powrót wikliny – tradycyjne zawody, zapomniana wiedza**

■ **Pajak ludowy – zapomniane rękodzieło kultury ludowej**

Na warsztatach panie wyrabiały kolorowe, tradycyjne pajaki ludowe. Każda uczestniczka pracowała nad swoją ozdobą, którą zabrała do domu, a jak wiadomo pajak pod dachem przynosi szczęście. Uznajemy, że paniom się poszczęściło.

■ **Budowanie marki turystycznej na bazie produktów lokalnych oraz oddolnych inicjatyw społecznych. Innowacyjny Produkt Turystyczny**

– Siciowanie Wspólnych Inicjatyw w województwie lubuskim

Szkolenie to stało się szeroką inicjatywą budowania lubuskich powiązań, marki turystycznej i mocnego ludzkiego kapitału na wsi. Burza mózgów i kreatywnych zajęć została przeprowadzona pod czujnym okiem moderatorów z „Zielonych Wulkanów”.

► **Przedsiębiorczość na terenach wiejskich – sprzedaż produktów ekologicznych oraz alternatywne działania na terenach wiejskich na przykładzie Folwarku Wąsowo**
Na szkoleniu skupiliśmy się przede



wszystkim na tematyce sprzedaży produktów ekologicznych, produkcji metodami ekologicznymi, przedsiębiorczości na terenach wiejskich, agroturystyce i turystyce wiejskiej. Rozmawialiśmy o powiązaniach tradycji regionu jako o atucie marketingowym prowadzonej działalności. Poznaliśmy też zasady funkcjonowania sprzedaży bezpośredniej i udanej strategii marketingowej. Uczestnicy mogli dowiedzieć się także o tym, jak prowadzić alternatywną działalność na wsi, bo na wsi można wszystko – ogranicza nas tylko wyobraźnia, no i kapitał.

► **Kobieta Przedsiębiorcza. Jak dźwignąć sukces. Silna marka osobista.**

Szkolenie zorganizowane w Kolsku w siedzibie Wiedźm z Kolska

Cudowny dzień na łonie natury wśród ludowych śpiewów, przejazdów bryczką i wielu tematów w kontekście rozwoju marki osobistej. Rozmawialiśmy o tym, że sukces jest w naszej głowie, o kompetencjach przyszłości, wreszcie o tym, że ogranicza nas tylko myślenie. Podczas szkolenia nauczyliśmy się też współpracy w grupie, budowania relacji oraz ćwiczeń motywacyjnych. Poruszyliśmy temat, jak być skuteczną liderką. Aby wiedza się ugruntowała, zabraliśmy panie w plener, by zbierać zioła. W kobiecym kręgu każda z uczestniczek mogła opowiedzieć o swoich ograniczeniach i możliwościach oraz o tym, jak ważne i rozwojowe są tego typu kobiece spotkania.

► **Ceramika jako dodatkowe źródło dochodu i nowych umiejętności – wizyta w miejscu przyjaznym i sielskim**

Szkolenie zorganizowaliśmy w agroturystyce „Nasze Wolne Życie” w Pomorsku (gm. Sulechów). Małżeństwo państwa Zielińskich wprowadziło nas w magiczny świat gliny. Rozmawialiśmy o dodatkowych możliwościach zarobkowych dla uczestniczek, jakie daje działalność ceramiczna. Poruszyliśmy też tematy budowania marki i myślenia biznesowego. Mówiliśmy o tym, jak wykorzystać to, co daje nam wieś w naszym rozwoju zawodowym.

► **Przedsiębiorczość w praktyce – Turystyka i Gastronomia na przykładzie Olandia Prusim – wyjazd do województwa wielkopolskiego**

Pojechaliśmy do Wielkopolski podglądać tamtejsze przykłady przedsiębiorczości, gdyż wiemy, że podróże dalekie i bliskie zawsze poszerzają horyzonty. Przez wiele godzin rozmawialiśmy o łączeniu działalności turystycznej oraz produkcji lokalnej, zdrowej żywności i o budowaniu oferty, która przyciąga turystów z kraju i zagranicy. Uczestnicy wzięli udział w warsztacie wędzenia na sianie. Mówiliśmy też o budowaniu silnej tożsamości regionu, która gwa-



rantuje satysfakcję dla każdej grupy biznesowej. Co ważne, Szeff Kuchni w „Olandii”, pan Paweł Ludek, pracuje tylko z lokalnymi produktami i na nich opiera sukces prowadzonej przez siebie działalności gastronomicznej. W tym miejscu rzeczywiście tak jest – i to nie jest tylko kampania reklamowa.

► **Droga do zdrowia – holistyczne metody wsparcia zdrowia kobiet**

Na szkoleniu poruszyliśmy kwestie zdrowia kobiet, profilaktyki i samopomocy. Rozmawialiśmy wspólnie o walce ze stresem i jego redukcji, znaczeniu diety oraz alternatywnych metodach zdrowienia. Szkolenie zorganizowaliśmy u naszych zaprzyjaźnionych gospodarzy w gospodarstwie opiekuńczym „Gościniec pod Dębem” w Jasieńcu.

► **Moc fermentacji i kiszonek w dbałości o zdrowie i prawidłowe żywienie człowieka**

To była MOC – moc Gospodarstwa Malinówka. Państwo Magdalena i Sylwester Świdarscy wprowadzili nas w świat kiszenia i fermentacji. Ze szwajcarską precyzją odmierzaliśmy i sortowaliśmy warzywa do słoików. Wykonaliśmy w tradycyjny sposób zakwas na żur, dziki ocet oraz leśną sól. Ukoronowaniem i dopełnieniem całości szkolenia była degustacja „malinówkowych” kiszonek.

► **Wykorzystanie ziół w kompozycjach kwiatowych – warsztaty**



florystyczne oraz ekologiczne wianki z wykorzystaniem ziół i roślin dziko rosnących – mniej śmieci i plastiku

Współpraca popłaca – pod tym hasłem nawiązaliśmy i utrzymujemy dobre relacje z Instytutem Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich w Poznaniu. Współpraca ta zaowocowała wspaniałymi florystycznymi warsztatami. Bez użycia plastiku, kleju czy sztucznych komponentów, ale za to w oparciu o zioła i rośliny dziko rosnące, panie wykonały istne florystyczne dzieła sztuki.

► Dzień Kobiet i Międzynarodowy Dzień Kobiety Wiejskiej

Te dwie konferencje były ogromnymi przedsięwzięciami, w których

udział wzięło ponad 200 osób. Szeroka gama tematów i wydarzeń towarzyszących przyciągnęła do Kalska tłumy kobiet. Pokazy strojów, loterie z wartościowymi nagrodami oraz Kiermasz Przyjaciół były strzałem w dziesiątkę! Panie miały swój czas, mogły uczestniczyć w wykładach, porozmawiać i poznać się nawzajem. Ważna i potrzebna przestrzeń – kobiety uczą się i czerpią od siebie siłę.

Wszystkie opisane działania to tylko część sukcesów Zespołu. Odbywały się także konkursy kulinarne, pokazy, Kiermasze Przyjaciół. W „Strefie Wiedzy”, organizowanej podczas Targów w Kalsku i w Gliźnie poruszanych było bardzo wiele tematów, które także

mogły przyczynić się do pozyskania nowej wiedzy i umiejętności. Zorganizowaliśmy np. szkolenie „Bądź ZERO WASTE” o niemarnowaniu żywności. Renata Karwan opowiedziała o oksymelu i kimchi, czyli naturalnych kiszonkach, na których budujemy swoją odporność na jesień i zimę. Przeprowadziliśmy też szkolenie pt. „Profilaktycznie bądź EKO – naturalne kosmetyki w codziennym zastosowaniu”, „Tłoczenie olejów, jakość olejów, olej tłoczony na zimno” czy „Szparagi moją pasją – uprawa i sprzedaż bezpośrednia”.

Zakończymy na słodko

Na zakończenie roku, blisko świąt Bożego Narodzenia zorganizujemy szkolenie pt. „W słodkim klimacie – torty i monoporcje w tradycyjnym i nowoczesnym świątecznym zdobnictwie”. Na szkoleniu wykonamy również pokaz zdobienia chatki piernikowej. Stawiamy na taki poziom umiejętności cukierniczych, który stanie się na tyle profesjonalny, że dane umiejętności przełożą się na zwiększone dochody dla KGW. Nowe kierunki cukiernictwa są tak szerokie i dają tak ogromne możliwości zarobkowe, że koniecznie należy je poznać. W ten słodki świat wprowadzi nas pani Ewa Wilczyńska (Torty Ewy).

Do zobaczenia w Nowym Roku

Ze swojej strony dziękuję za współpracę koleżankom i kolegom, którzy wspierali pracę Zespołu i przyczynili się do jego sukcesów w roku 2023 i 2024. Będziemy kontynuować działania w roku 2025 i już dzisiaj zapraszam na kolejne szkolenia. Tajemnicą nie jest też fakt, że Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku przygotowuje **Profesjonalną Pracownię Kulinarno-Warsztatową**, która zostanie oddana do Państwa użytku w 2025 roku, z czego osobiście bardzo się cieszę. Myślę, że kolejne lata będą również należeć do lubuskich kobiet. Do zobaczenia w Kalsku.





Kto może kupić

ŚRODKI OCHRONY ROŚLIN

przeznaczone dla użytkownika profesjonalnego?

WYŁĄCZNIE osoby, które ukończyły szkolenie i posiadają aktualne zaświadczenie w zakresie:

- stosowania środków ochrony roślin
- doradztwa dotyczącego środków ochrony roślin
- integrowanej produkcji roślin

Zaświadczenia o ukończeniu szkolenia są ważne przez 5 lat

Kto może wykonywać zabiegi fumigacji przy użyciu środków opartych na fosforek glinu?

WYŁĄCZNIE osoby, które ukończyły szkolenie ze stosowania środków ochrony roślin metodą fumigacji!



Fosforek glinu to silna trucizna!!!

Nie narażaj siebie i swojej rodziny na śmiertelne zatrucie!!!

Szkolenia LODR



www.lodr.pl



Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku

Szkolenia

PROWADZENIE RACHUNKOWOŚCI W ROLNICTWIE

ON-LINE

Termin 9.12.2024 r. godzina 10:00

Obowiązki rachunkowe wynikające z różnych rodzajów działalności prowadzonej przez rolników z uwzględnieniem wymogów rachunkowych dla beneficjentów wybranych działań PS WPR 2023-2027

Termin 16.12.2024 r. godzina 10:00

Obowiązki beneficjentów w zakresie rachunkowości wybranych działań PS WPR 2023-2027

Rejestracja poprzez stronę **www.lodr.pl** zakładka "Szkolenia LODR"

Udział w szkoleniach jest bezpłatny

Informacje: Iwona Kupińska, tel. 68 385 20 91 wew. 328
tel. kom. 500 028 446, e-mail: i.kupinska@lodr.pl



Chór Cantabile



Jacek Stefanowicz
LODR Kalsk
j.stefanowicz@lodr.pl

Dzieło jest kontynuowane

Kiedy w czerwcu 2020 roku odszedł z tego świata Bernard Grupa, wielu zastanawiało się czy jego dzieło – sulechowski Chór Cantabile, przetrwa bez swojego założyciela, mistrza i mentora. Na szczęście pasja i miłość do muzyki i śpiewu były silniejsze od wątpliwości. Pamięć o Bernardzie Grupie zawsze będzie krążyć nad chórem i to dzieło, które stworzył po prostu musi być kontynuowane. Pracę z zespołem rozpoczęła sulechowianka, absolwentka Akademii Muzycznej w Poznaniu Bogumiła Skrzypczak.

Festyny, rocznice, Dni Miasta, najważniejsze wydarzenia w mieście, regionie województwie. Sale koncertowe, plenerowe sceny, kościoły, filharmonia, teatr. Wszędzie tam, gdzie działo się coś ważnego dla miasta czy gminy Sulechów, dla województwa lubuskiego, pojawia się **Chór Cantabile**. Muzyczna wizytówka naszego regionu, z której powinniśmy być dumni.

Początki

Wszystko zaczęło się jesienią 1982 roku, kiedy to nauczyciel muzyki w dawnym Studium Wychowania Przedszkolnego wpadł na pomysł stworzenia chóru. Tym młodym, pełnym marzeń, planów i pomysłów muzykiem był właśnie Bernard Grupa. W Sulechowie powstaje w ten sposób czterogłosowy chór mieszany Cantabile. Zaczęła się też praca u podstaw

sztuki wokalne, bo w zdecydowanej większości chór tworzyli i nadal tworzą amatorzy wokalistyki. Mając tego świadomość Bernard Grupa pracował z chórzystami nad prawidłową emisją głosu, oddechem, dykcją czy intonacją w śpiewie.

Repertuar

Jednocześnie trwały prace nad repertuarem, który z roku na rok, z próby

na próbę był obszerniejszy. Cantabile usłyszymy w pieśniach klasyki chóralnej, kolędach. Śpiewają pieśni ludowe, biesiadne, ale i współczesne piosenki polskie i zagraniczne. Niejednokrotnie w programie koncertu można usłyszeć także wielkie przeboje musicalowe czy z oper i operetek. Takie duże możliwości repertuarowe zapewnia dość duży skład chóru Cantabile. Na co dzień w zespole śpiewa około 40 osób. Ten szeroki repertuar właśnie umożliwia chórowi udział w bardzo różnych wydarzeniach, bo jest on w stanie dostosować go do danych okoliczności.

Koncerty, nagrody, wyróżnienia

Na przestrzeni lat Chór Cantabile mogliśmy usłyszeć w różnych miejscach i podczas przeróżnych imprez i wydarzeń. Było jednak kilka, które na długo zapadły w pamięć członków chóru. Bez wątplenia należały do nich występy w Bazylikach Rzymskich czy na Jasnej Górze w Częstochowie. Umiejętności Chóru Cantabile mogli także podziwiać widzowie w Niemczech, Holandii, Belgii, Anglii, na Ukrainie czy na Węgrzech. Tak długa, ponad 40-letnia działalność musiała też zaowocować nagrodami i wyróżnieniami. Cantabile został odznaczony odznaką „Zasłużony dla

Powiatu Zielonogórskiego” oraz odznaką „Zasłużony dla Województwa Lubuskiego”. Na koncie Chóru jest także „Nagroda Kulturalna Burmistrza Sulechowa” i odznaka honorowa „Zasłużony dla Kultury Polskiej”.

W ciągu tych wszystkich lat, przez Chór Cantabile przewinęło się około 160 osób.



**Lubuski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego**
Kalsk 91, 66-100 Sulechów

CENTRUM KONFERENCYJNE

sale wykładowe
obsługa techniczna
szkolenia, warsztaty, kursy

BAZA NOCLEGOWA

129 miejsc noclegowych

RESTAURACJA

kompleksowa obsługa wesel
i uroczystości, catering



68 385 2091

e-mail: kalsk@hotelodr.pl
www.hotelodr.pl



KUCHNIA CIOCI KRYS

Krystyna Talaga
LODR Kalsk
k.talaga@lodr.pl

Śledzie z grzybami w pomidorach – świąteczny przepis Babci



To danie zawsze gości na naszym stole podczas świąt. Babcia mawiała, że śledzie z grzybami to idealne połączenie smaków natury, które wprowadza świąteczny klimat. Smak tej potrawy jest wyjątkowy, a same śledzie, długo moczone w mleku, stają się delikatne i wprost rozpuszczają się

w ustach. Ta receptura łączy w sobie słodycz rodzynek, aromat leśnych grzybów i kwasowość pomidorów, które idealnie komponują się z charakterystycznym smakiem śledzi.

Składniki

- ❖ 400 g filetów śledziowych
- ❖ 1 litr mleka
- ❖ 4 duże cebule
- ❖ 50 ml oleju rzepakowego
- ❖ 250-300 g grzybów leśnych
- ❖ 100 g rodzynek
- ❖ 200 g koncentratu pomidorowego
- ❖ cukier, sól i pieprz do smaku.

Przygotowanie

Filety śledziowe osączamy z zalewy, a następnie moczymy w mleku przez godzinę – mleko złagodzi ich smak i usunie ewentualny nadmiar soli. Po namoczeniu dokładnie osączamy filety na papierowym ręczniku.

Cebulę kroimy w cienkie piórka i dusimy pod przykryciem na rozgrzanym oleju, aż staną się złociste i miękkie. Dodajemy do nich grzyby (najlepiej suszone, wcześniej namoczone i odcieczone), rodzynek oraz koncentrat pomidorowy. Całość smażymy bez przykrycia, aż woda z grzybów odparuje, a sos zgęstnieje i nabierze intensywnego smaku.

Gdy sos przestygnie, kroimy filety śledziowe na mniejsze kawałki i dodajemy je do sosu. Delikatnie mieszamy, aby każdy kawałek śledzia otulił się smakiem pomidorów i grzybów.

Przekładamy śledzie z sosem do miski i schładzamy w lodówce przez co najmniej godzinę, a najlepiej całą noc – dzięki temu smaki dokładnie

się przenikną, a danie nabierze głębi. Przed podaniem próbujemy i doprawiamy solą, pieprzem oraz odrobiną cukru, jeśli smaki tego wymagają.

Śledzie najlepiej smakują, gdy mają czas na przegryzienie się w niskiej temperaturze. Możesz przygotować je nawet dzień wcześniej – nabiorą wtedy pełni smaku i aromatu. A jeśli lubisz eksperymentować, spróbuj dodać szczyptę cynamonu lub goździków – świąteczny klimat gwarantowany!

Świąteczny makowiec cioci Zosi z domową masą makową

Ten makowiec to prawdziwa klasyka – Ciocia Zosia piekła go na każde święta, a zapach unoszący się z piekarnika wypełniał cały dom. Choć można kupić gotową masę makową, dla nas robienie jej samodzielnie to nieodłączny element przygotowań. Sama mielę mak, dodaję orzechy, rodzynek i miód. To czyni makowiec wyjątkowym i sprawia, że smakuje o niebo lepiej niż z gotowej masy.

Ciasto

- ♦ 500 g mąki pszennej
- ♦ 50 g świeżych drożdży
- ♦ 100 g cukru pudru
- ♦ 5 żółtek
- ♦ 1 jajko
- ♦ 1/4 szklanki oleju
- ♦ szklanka ciepłego mleka
- ♦ 100 g masła (roztopionego i przestudzonego)
- ♦ szczypta soli
- ♦ domowa masa makowa (instrukcja poniżej) lub

- ♦ 1 puszka gotowej masy makowej dla tych, którzy nie mają czasu
- ♦ białko do smarowania.

Kruszonka

- ♦ 50 g cukru
- ♦ 50 g zimnego masła
- ♦ 70 g mąki pszennej.

Przygotowanie

Drożdże kruszymy do miski, dodajemy połowę cukru pudru i mieszamy, aż drożdże się rozpuszczą. Następnie wlewamy żółtka, jajko oraz olej, dokładnie mieszamy.

Do miski z drożdżami dodajemy ciepłe (nie gorące!) mleko, sól, resztę cukru, mąkę i przestudzone masło. Całość zagniatamy ręcznie lub w robocie z hakiem do ciasta drożdżowego, aż masa będzie gładka i elastyczna. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około godzinę, aż ciasto podwoi swoją objętość.

Wyrośnięte ciasto zagniatamy krótko, dzielimy na dwie równe części. Każdą część rozwałkowujemy na prostokąt o długości foremki. Smarujemy roztrzepanym białkiem i rozsmarowujemy połowę masy makowej na każdej porcji ciasta.

Zwijamy każdy kawałek ciasta w rulon, a brzegi skleamy smarując białkiem, by dobrze się trzymały. Następnie każdy rulon przecinamy wzdłuż na pół, pozostawiając końcówkę nieprzeciętą, po czym zaplatamy, tworząc warkocz. Obie plecionki

przekładamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia, oddzielając je papierem.

Wszystkie składniki kruszonki rozcieramy palcami, tworząc grudki. Makowce smarujemy białkiem, posypujemy kruszonką i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez około 60 minut, aż patyczek wbity w ciasto będzie suchy.

Jak zrobić domową masę makową?

Dzięki tradycyjnej masie makowej, makowiec ma niezrównany smak. Oto mój sposób, by masa była bogata i aromatyczna.

Mak wsypujemy do rondelka, zalewamy gorącym mlekiem i gotujemy przez 20-25 minut, aż zmięknie. Następnie odcedzamy przez sitko. Mak mielimy dwukrotnie w maszynce z sitkiem do maku – jest to kluczowy krok, który nadaje masie idealną konsystencję. Do zmielonego maku dodajemy roztopione masło, posiekane orzechy, rodzynki, skórkę z pomarańczy oraz miód. Dobrze wymieszaną masę wkładamy do lodówki. Tam może pozostać do 4 dni. Jeśli masa wydaje się zbyt sucha, dodajcie łyżkę miodu – doda on naturalnej słodczy i sprawi, że masa będzie bardziej wilgotna.

Jeśli lubicie eksperymentować, możecie dodać do masy kilka kropel aromatu migdałowego lub wanilii, które podkreślą świąteczny charakter wypieku. Można też polukrować



gotowy makowiec i posypać skórką z pomarańczy – będzie wyglądać jak prawdziwa, świąteczna gwiazda stołu!

Domowy świąteczny napój marchewkowo-pomarańczowy – przepis Mamy

Ten przepis to smak mojego dzieciństwa. Mama zawsze przygotowywała go na święta i ten rytuał trwa u nas do dziś. Piękny, pomarańczowy kolor i lekko słodki, orzeźwiający smak napoju to coś, co na stałe wpisało się w nasze domowe tradycje.

Składniki

- * 8 dużych pomarańczy
- * 600 g marchewki (ok. 60 dag)
- * 5 litrów wody
- * 1-2 cytryny
- * 1-2 szklanki cukru



Przygotowanie

Najpierw dokładnie myjemy pomarańcze i sparzamy je wrzątkiem – dzięki temu zyskają pełnię aromatu. Siedem pomarańczy obieramy, a jedną zostawiamy w skórce dla intensywniejszego smaku. Wszystkie kroimy na ćwiartki. Marchewki obieramy, myjemy i osuszamy, po czym ścieramy na tarce o dużych oczkach.

W dużym garnku umieszczamy pokrojone pomarańcze oraz cukier. Zalewamy 2 litrami wody i gotujemy na średnim ogniu do miękkości, co zajmie około 20-30 minut. W drugim garnku gotujemy tartą marchewkę aż zmięknie.

Kiedy wszystko się ugotuje, łączymy i blendujemy na gładką masę. W tym momencie kuchnia zaczyna pachnieć pomarańczami – to znak, że napój nabiera swojego wyjątkowego aromatu.

Pozostałe 3 litry wody gotujemy oddzielnie, a następnie łączymy z przetartą masą. Dodajemy sok z cytryny według uznania. Ja zazwyczaj dodaję sok z półtorej cytryny – idealnie balansuje słodycz marchewki i pomarańczy, nadając całości delikatnie kwaskowy smak.

Kiedy napój nieco ostygnie, przedzamy go przez sitko, aby pozbyć się resztek miąższu. Można go podać od razu albo przechowywać w lodówce. Schłodzony smakuje jeszcze lepiej.

Jeśli lubisz mniej słodkie napoje, śmiało możesz zmniejszyć ilość cukru lub zastąpić go miodem.

Domowa skórka pomarańczowa

Kiedy robię sok z pomarańczy, zawsze zaczynam od starannego obrania owocu. W końcu gospodyni, która lubi gotować bez resztek, wie, że każdy produkt można wykorzystać do końca, dlatego nie wyrzucam skórek. Okres zimowy, szczególnie w okolicach świąt, to idealny czas na przygotowanie kandyzowanej skórki pomarańczowej. Domowa skórka jest intensywna w smaku, aromatyczna i doskonała do wypieków, deserów, a nawet herbaty. Wystarczy ją zamknąć w słoiku, by cieszyć się jej smakiem przez cały rok!

Składniki

- * skórka z kilku pomarańczy (bez białej części)
- * cukier (w proporcji pół na pół ze skórką)

* opcjonalnie: kilka kropel rumu.

Przygotowanie

Zaczynam od starannego umycia i sparzenia pomarańczy wrzątkiem. Następnie za pomocą obieraczki do ziemniaków zdejmuję cieniutką warstwę skórki, uważając, by nie zbierać białej części, która nadaje goryczy. Zasiadam przy desce do krojenia, włączam świąteczną muzykę i kroję skórkę w drobną kosteczkę.

Pokrojoną skórkę wrzucam do garnuszka i zalewam wrzątkiem. Gotuję przez kilka minut bez przykrycia, po czym odcedzam i powtarzam tę czynność jeszcze dwukrotnie. Ten proces sprawia, że skórka traci swoją naturalną gorycz, a jednocześnie zachowuje pełnię smaku.

Wygotowaną skórkę zasypuję cukrem w proporcji 1:1 i powoli podgrzewam na małym ogniu, ciągle mieszając, aż cukier zacznie się rozpuszczać. Gotuję na wolnym ogniu jeszcze przez kilka minut, mieszając, by skórka równomiernie pokryła się słodkim syropem i nabrała głębokiego, kandyzowanego smaku. Następnie odstawiam do całkowitego wystygnięcia.

Przechowywanie

Gdy skórka ostygnie, przekładam ją do czystych, wyparzonych słoiczek. Dla dodatkowego aromatu dodaję odrobinę rumu, który podkreśli smak i doda skórce trwałości. Zakręcam słoiczki i przechowuję w lodówce. W tej formie skórka zachowa swój smak i świeżość przez co najmniej rok.

Życzę Wam radosnych, pełnych ciepła Świąt Bożego Narodzenia, pachnących domowymi wypiekami i otulonych smakiem rodzinnych tradycji. Niech każdy kęs świątecznych smakołyków przyniesie Wam radość i spokój, a Nowy Rok niech będzie pełen wyjątkowych chwil przy stole. Smacznym, magicznym Świąt!

Ciocia Kryśia.





Chleb Starowiejski Okrągły

Jacek Stefanowicz
LODR Kalsk.
j.stefanowicz@lodr.pl

Na zakwasie z resztek

Na tych terenach chleb starowiejski pieczono w piecach piersiowych opalanych drewnem, podobnie jak robiono to przed wojną. Aby chronić spód chleba przed zanieczyszczeniem popiołem, wykorzystywano liście kapusty lub chrzanu, które nadawały wypiekowi dodatkowy aromat. Do produkcji używano grubo mielonej mąki pszennej, żytniej, jęczmiennej, owsianej, a nawet kukurydzianej. Aby zwiększyć objętość pieczywa, dodawano różne „przymieszki”: ugotowane i przetarte ziemniaki, mąkę z grochu, fasoli, soczewicy, a nawet kapusty czy cebuli. Ciasto wyrabiano w dzieżach, które w gospodarstwach stanowiły podstawowe wyposażenie kuchni. Dzieży nie myto, lecz jedynie wyskrobywano, pozostawiając resztki, aby na ich bazie wytworzyć zakwas na przyszłe wypieki.

Przygotowanie

Proces przygotowywania chleba trwał dwa dni. Pierwszego dnia przygotowywano rozczyń, który pozostawiano na całą noc, by ukisił się naturalnie. Następnego dnia dodawano mąkę, wodę, sól, ziemniaki czy serwatkę i wyrabiano ciasto przez około godzinę. Gdy było gotowe, pozostawiano je na pół dnia do wyrośnięcia. Na powierzchni rysowano dłonią krzyż – gest symboliczny, ma-

Okągły, obsypany mąką, w przekroju szary, z delikatnie widocznym dodatkiem ziół. Złocisty, z wierzchu biały od mąki. Tak wyglądał bochen **Chleba starowiejskiego**, który tradycyjnie wypiekano już w Polsce przedwojennej w małych miejscowościach i na wsiach. Na ziemiach odzyskanych, w tym na dzisiejszej ziemi lubuskiej, metoda ta została zachowana i rozwinięta przez osadników przybyłych po II wojnie światowej, którzy przenieśli tradycje piekarskie z różnych regionów Polski.

jący zapewnić powodzenie wypieku. W międzyczasie rozpalano piec, który dokładnie oczyszczano ożogiem, kosiorem i pomiotłem, używając m.in. gałęzi sosnowych lub wiechci słomy.

Symbol

Na ziemi lubuskiej tradycyjny wypiek chleba starowiejskiego szczególnie pielęgnowano w latach powojennych. W piekarniach, które

otwierano wówczas w wielu wsiach i miasteczkach, przygotowywano takie bochny na potrzeby codzienne, a także na szczególne uroczystości. Z czasem ta metoda wypieku stała się symbolem kulinarnej tożsamości mieszkańców tych terenów, łącząc różnorodne tradycje przywiezione przez osadników.

Źródło: „Chleb w tradycji ludowej”, Irena i Krzysztof Kubiakowie



1 Nd.		
2 Pn.		
3 Wt.		
4 Śr.		
5 Czw.		
6 Pt.		
7 Sb.		
8 Nd.		
9 Pn.		
10 Wt.		
11 Śr.		
12 Czw.		
13 Pt.		
14 Sb.		
15 Nd.		
16 Pn.		
17 Wt.		
18 Śr.		
19 Czw.		
20 Pt.		
21 Sb.		
22 Nd.		
23 Pn.		
24 Wt.		
25 Śr.		
26 Czw.		
27 Pt.		
28 Sb.		
29 Nd.		
30 Pn.		
31 Wt.		

FAZY KSIĘŻYCA



NÓW PEŁNIA MALEJĄCY ROSNĄCY

DOBRY CZAS NA SIEW I SADZENIE



Czas uniwersalnego siania i sadzenia – wybrane gatunki roślin mają jednak szczególnie zalecane dni siewu i sadzenia nieujęte w tym kalendarzu.

CZAS SPRZYJAJĄCY ROZWOJOWI ROŚLIN,
KTÓRYCH PŁONEM MA BYĆ:

Kwiat



Liść, Łodyga



Owoc, Nasiona



Korzeń



METEO WIADOMOŚCI

Dane meteorologiczne według pomiarów prowadzonych w stacji METEO LODR Kalsk

Miesiąc	Temperatura powietrza °C			Opady w mm/m ²		
	Średnia 1977-2023	Średnia 2023	Średnia 2024	Średnia 1977-2023	Suma 2023	Suma 2024
Sierpień	18,8	20,0	20,1	66,4	147,8	67,5
Wrzesień	14,4	18,7	16,3	47,5	30,0	89,0
Październik	9,6	12,3	10,2	40,2	130,5	13,6

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku

OFERTA DRUKU

BROSZURY – środek i okładka w kolorze

24 strony + okładka
Format: A5
Materiał: środek kreda 115 g, okładka kreda 170 g
Nakład:
1 sztuka – 11,00 PLN, 100 sztuk – 5,90 PLN/szt.
1000 sztuk – 4,50 PLN/szt.

BROSZURY – środek czarno-biały, okładka w kolorze

24 strony + okładka, format: A5
Offset 900g
Nakład: 1 sztuka – 10,00 PLN
100 sztuk – 4,20 PLN/szt.
1000 sztuk – 3,90 PLN/szt.

ULOTKI – kolorowe

Ulotka jednostronna, format: A5
Materiał: kreda 130 g
Nakład: 100 sztuk – 0,25 PLN/szt.
1000 sztuk – 0,15 PLN/szt.

Ulotka jednostronna, format: A4
Materiał: kreda 130 g
Nakład: 100 sztuk – 0,35 PLN/szt.
1000 sztuk – 0,32 PLN/szt.

Plakat, format: A3
Materiał: kreda 130 g
Nakład: 10 sztuk – 0,75 PLN/szt.
1000 sztuk – 0,55 PLN/szt.

PROJEKTUJEMY – SKŁADAMY – DRUKUJEMY

KONTAKT

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
Kalsk 91, 66-100 Sulechów
tel. 68 385 20 91, email: sekretariat@lodr.pl

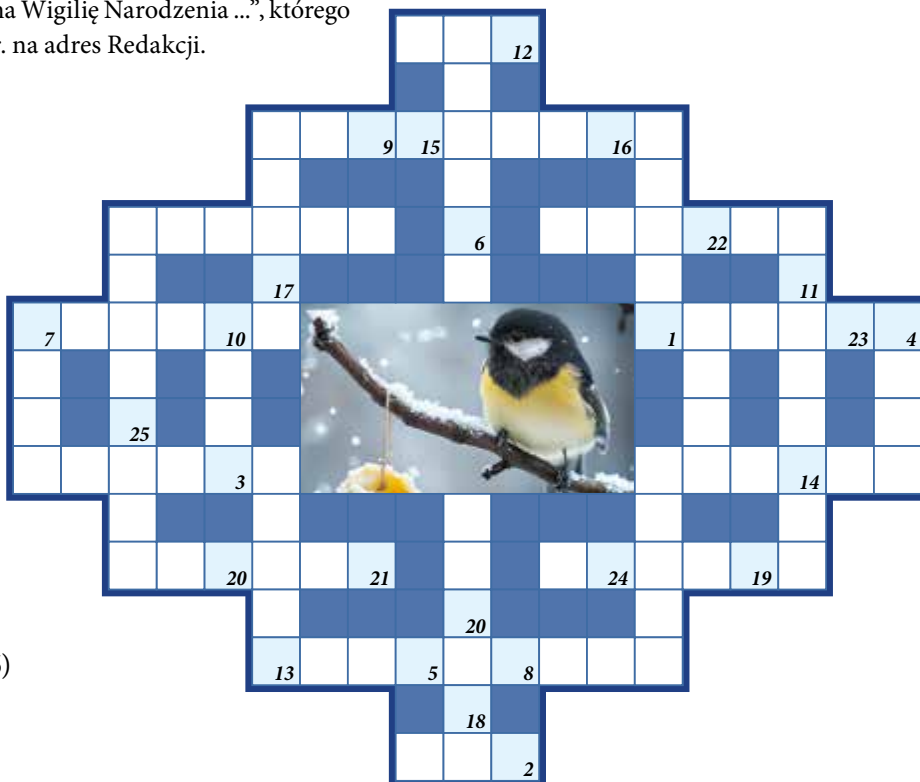
WWW.LODR.PL

Objaśnienia wyrazów podano w dowolnej kolejności (w nawiasie liczba liter w wyrazie). Litery z ponumerowanych pól utworzą rozwiązanie – dokończenie przysłowia polskiego: „Pogoda na Wigilię Narodzenia ...”, którego treść należy przysłać do 20 grudnia 2024 r. na adres Redakcji.

OBJAŚNIENIA WYRAZÓW:

- ◆ damska marynarka (6)
- ◆ bóg wiatru (5)
- ◆ mały ptaszek (9)
- ◆ oświetlają choinkę (2)
- ◆ opad atmosferyczny (4)
- ◆ część nogi (3)
- ◆ rodzaj sosu (8)
- ◆ zupa (5)
- ◆ nauczyciel (6)
- ◆ zakład ubezpieczeń (3)
- ◆ w nim wino (6)
- ◆ karp (4)
- ◆ przed ślubem (9)
- ◆ miasto portowe w Szwecji (5)
- ◆ gra towarzyska (6)
- ◆ uczuciowość, sentymentalizm (6)
- ◆ plama na suficie (6)
- ◆ gaz w atmosferze (4)
- ◆ zbiornik wodny (8)
- ◆ kopia dokumentu (5)
- ◆ spalane w kominku (6)
- ◆ łopian (4)
- ◆ imię Nobla (6)
- ◆ sklep z medykamentami (6)

Krzyżówka nr 11



Rozwiązanie krzyżówki nr 10:

„Na Wszystkich Świętych deszcze, zniszczą nas śniegi jeszcze”

Za prawidłowe rozwiązanie krzyżówki nagrodę ufundowaną przez LODR wygrała pani **Anna z Baczyny**

Gratulujemy



*Chcemy
do zabawy.*

*Cenne nagrody
czekają.*



Rebus nr 11

Rozwiązanie rebusu oraz dane dziecka (imię i nazwisko, wiek oraz adres zamieszkania) należy przysłać do 20 grudnia 2024 r. na adres Redakcji.

Rozwiązanie rebusu nr 10:

Piękna jesień radość niesie

Nagrodę wygrała **Aleksandra z Łagowa**

Gratulujemy



—OGT—



M = W



ZDEK = AZ



—U—

UWAGA! Możecie Państwo przysłać rozwiązanie krzyżówki lub rebusu pocztą elektroniczną na adres: redakcja@lodr.pl

INFORMACJE RYNKOWE

DODATEK DO LUBUSKICH AKTUALNOŚCI ROLNICZYCH 11

Wszystkie dane zebrano na 20 listopada 2024 r.

Z lubuskich targowisk /ceny w zł/

Nazwa artykułu	j.m.	Gorzów Wlkp.	Gubin	Międzyrzecz	Nowa Sól	Sulechów	Świebodzin	Witnica	Żary
Jaja	szt.	1,00 – 1,50	1,40 – 1,50	0,60 – 1,20	0,60 – 1,20	1,00	1,20 – 1,40	1,10 – 2,00	0,70 – 1,30
Ziemniaki	kg	3,00	1,80 – 2,00	3,80	2,50 – 3,00	3,00	3,00 – 4,00	2,50 – 3,00	3,50 – 4,00
Cebula	kg	6,00	3,50	4,00 – 6,50	4,00	3,00 – 4,00	9,00	5,00	4,00 – 5,00
Czosnek	szt.	3,00	3,50	2,00 – 4,00	2,50 – 5,00	3,50 – 4,00	40,00	3,00 – 5,00	3,00 – 3,50
Marchew	kg	5,00	5,00	4,50	3,50 – 4,00	3,00 – 4,00	5,50	4,00	4,00
Pietruszka	kg	8,00	15,00	8,50	7,00 – 8,00	9,0 – 15,0	12,0 – 14,0	5,0 – 6,0	9,00
Pietruszka natka	pęczek	3,00	3,00	2,50	3,00	3,00 – 4,00	4,00 – 5,00	–	3,00
Buraki czerwone	kg	4,00	4,00	4,80	3,50 – 4,00	2,50 – 3,00	5,00 – 5,00	4,00	5,00
Por	kg/szt.	3,00**	3,50**	4,00**	2,0 – 3,0**	3,50 – 6,00	5,00**	7,00**	3,00**
Seler	kg	8,00	2,00	7,50	5,00 – 6,00	9,0 – 10,0	10,00	9,00*	8,00
Włoszczyzna	pęczek	6,00	6,00	8,00	5,00 – 7,00	10,0 – 12,0	8,00	6,00	8,50
Ogórek	kg	14,00	–	16,00	–	15,00	13,50	10,00	8,0 – 10,0
Ogórek kiszony	kg	16,00	8,00	9,00	–	12,0 – 20,0	–	14,00	–
Cukinia	kg/szt.	–	4,00*	–	–	15,0 – 16,0	12,0	16,00	–
Pomidor	kg	10,00	12,0 – 17,0	29,00	7,00	14,0 – 15,0	15,00	9,00	8,0 – 10,0
Papryka czerwona	kg	12,00	14,00	12,00	7,00	10,0 – 15,0	15,0 – 17,0	19,00	13,00
Kapusta biała	kg/szt.	7,00*	2,00*	–	5,00	2,8 – 3,0*	9,0**	8,00**	2,50*
Kapusta biała kiszona	kg	7,00	7,00	9,00	6,00 – 8,00	9,0 – 12,0	–	6,00	9,00
Kapusta pekińska	kg/szt.	8,00*	4,00	7,50**	8,00	7,00 – 7,50	10,00**	9,00*	–
Kalafior	szt.	10,00	8,00	–	8,00	8,0 – 12,0	8,00	10,0 – 12,0	8,00
Brokuł	szt.	8,00	8,00	–	7,00	4,00 – 8,00	–	–	9,00
Sałata	szt.	5,00	3,00 – 5,00	4,80	5,00	4,00 – 6,00	4,00 – 5,00	6,00	5,00
Szczypior	pęczek	3,00	2,50	–	3,00	3,00 – 4,00	3,50 – 4,00	2,00	3,00
Koper	pęczek	3,00	2,50	3,50	3,00	3,00	4,00	–	3,00
Rzodkiewka	pęczek	3,00	3,00	–	2,50	3,00 – 4,00	3,50 – 5,00	4,00	3,50
Kalarepa	kg/szt.	3,00	–	–	–	4,5 – 5,0**	–	5,00**	–
Fasola szparagowa	kg	–	–	–	–	24,00	–	–	–
Pieczarki	kg	14,00	17,00	12,50	9,80	10,0 – 13,0	12,00	17,00	8,00
Chrzan	kg	–	–	28,00	25,00	26,0 – 35,0	–	–	20,00
Miód	kg	32,0 – 45,0	45,00	42,0 – 58,0	40,0 – 45,0	38,0 – 40,0	40,0 – 50,0	40,0 – 46,0	35,0 – 90,0
Jabłka	kg	7,00	3,00 – 6,00	4,80 – 5,50	6,00	5,00	8,00	6,00	5,00 – 6,00
Gruszki	kg	8,00	8,00	7,80	6,00 – 8,00	9,50 – 14,0	10,0 – 13,0	12,0 – 15,0	6,00
Śliwki	kg	9,00	–	–	8,0	12,0	–	15,00	9,50

Objaśnienie: * - kg ** - szt. *** - pęczek

ZBOŻE PASZOWE

Powiat	jęczmień paszowy cena zł/t		żyto paszowe cena zł/t		owies paszowy cena zł/t		pszenica paszowa cena zł/t		pszenżyto paszowe cena zł/t	
	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
Gorzowski	720	730	550	620	750	750	820	830	720	730
Krośnieński	720	730	550	620	750	750	820	830	720	730
Międzyrzecki	720	730	550	620	750	750	820	830	720	730
Nowosolski	620	730	550	620	750	750	730	830	640	730
Słubicki	720	730	550	620	750	750	820	830	720	730
Strzelecko- -Drezdenecki	720	730	550	620	750	750	820	830	720	730
Sulęciński	720	730	550	620	750	750	820	830	720	730
Świebodziński	720	730	550	660	750	750	800	830	720	730
Wschowski	720	730	550	620	750	750	820	830	720	730
Zielonogórski	720	730	550	620	750	750	820	830	720	730
Żagański	700	730	550	620	750	750	820	830	720	730
Żarski	700	730	550	620	750	750	820	830	720	730

Tabela przedstawia listopadowe ceny zbóż paszowych w województwie lubuskim z podziałem na powiaty.

Z zebranych danych wynika, że cena jęczmienia paszowego wahała się od 620 zł/t w powiecie nowosolskim do 730 zł/t w całym województwie. Cena żyta paszowego kształtowała się na poziomie od 550 zł/t do 620 zł/t w całym województwie. Odnotowano cenę owsa paszowego na poziomie 750 zł/t. Cena pszenicy paszowej oscylowała w granicach od 730 zł/t w powiecie nowosolskim do 830 zł/t w całym województwie. Natomiast cena pszenżyta paszowego kształtowała się na poziomie od 640 zł/t w powiecie nowosolskim do 730 zł/t w całym województwie.

Zestawienie zostało sporządzone na podstawie cen obowiązujących 20.11.2024 r.

Dane pozyskane z punktów skupu znajdujących się na terenie województwa lubuskiego

OGŁOSZENIA DROBNE

Powiat gorzowski

- ❖ Sprzedam kombajn Bizon REKORD Z058, rok prod. 1988, stan dobry – gm. Kłodawa, tel. 503 823 442.
- ❖ Sprzedam dwie przyczepy wywrotki 4 t i 4,5 tony; siewnik do nawozów 600kg; opryskiwacz 400 litrów lance dł. 12 metrów; pług 4 skibowy; siewnik poznaniak; kosiarka rotacyjna 2,1 metra; brona ciężka z wałkiem 3 metry; talerzówka 2,4 metra; kombajn Droninborg 2,4 metra – gm. Bogdaniec, tel. 694 075 480. [10,11,12]
- ❖ Sprzedam 3 t pszenżyta – gm. Lubiszyn, tel. 95 731 42 96. [11,12,1]

Powiat krośnieński

- ❖ Sprzedam siano i słomę 120/150, łubin, owies, pług 3-skibowy, 2 ha gruntów ornych – obręb Połupin – gm. Dąbie, tel. 663 635 673.
- ❖ Sprzedam siano w kostkach – gm. Krosno Odrz., tel. 693 874 053.
- ❖ Sprzedam grunty orne 10 ha; silnik elektryczny 3-fazowy, 11 kW, cena 600 PLN; hydrofor 200 l nieużywany, cena 300 PLN; beczki plastikowe po jelitach 30 szt., cena 50 PLN/szt – gm. Krosno Odrz., tel. 509 478 057 [10,11,12].
- ❖ Sprzedam pług 2-skibowy i 3-skibowy, kultywator około 3 m – gm. Bytnica, tel. 791 000 670 [10,11,12].
- ❖ Sprzedam dmuchawę do zboża – gm. Dąbie, tel. 691 720 485. [10,11,12]
- ❖ Sprzedam: siano i słomę w rolach 160; prasę Claas 85 w całości lub na części; talerzówkę 3 m; koła i skrzynię biegów od Bizona; kultywator rozkładany 5 m; owies i pszenżyto; poskrom do badania bydła; części do kopaczki; wagę do żywca 1 t – gm. Krosno Odrz., tel. 785 164 296. [10,11,12]
- ❖ Sprzedam działkę rolną 15 ha w okolicy Gryżyny – gm. Bytnica, tel. 68 391 50 20. [10,11,12]
- ❖ Sprzedam łąkę 2,27 ha w miejscowości Gronów – gm. Dąbie, tel. 692 866 467. [11,12,1]

- ❖ Sprzedamy ziemniaki paszowe odm. jadalna Madeira, nieprzebrane. Cena 0,60 zł/kg, powyżej tony 0,50 zł/kg. Odbiór z załadunkiem przez kupującego – gm. Krosno Odrz., tel. 724 453 246 [11,12,1]
- ❖ Oddam w zamian za wykopanie krzewy borówki amerykańskiej odmiany późnej: Eliot i Aurora, 4-letnie, owocujące 1-szy rok w Czetowicach dz. 124/4. Odbiór po wcześniejszym telefonicznym uzgodnieniu – gm. Krosno Odrz., tel. 724 453 246. [11,12,1]
- ❖ Sprzedam siano w kostkach – gm. Dąbie, tel. 724 140 112. [12,1,2]

Powiat międzyrzecki

- ❖ Sprzedam siano i sianokiszonkę w balach – gm. Pszczew, tel. 693 873 673
- ❖ Sprzedam kombajn zbożowy BIZON model 50 na części; kosiarkę rotacyjną prod. czeskiej; pług 2-skibowy mały; rozrzutnik obornika Czarna Białostocka – gm. Przytoczna, tel. 501 467 080. [9,10,11]
- ❖ Sprzedam agregat talerzowy Unia TXL 3 m; brony ciężkie ø 20 – gm. Przytoczna, tel. 696 605 548. [12,1,2]

Powiat nowosolski

- ❖ Sprzedam 10 t pszenicy ozimej luzem lub workowanej, cena do uzgodnienia – gm. Niegosławice, tel. 795 987 100.
- ❖ Sprzedam dwa pługi marki Grudziądz: 5-skibowy podorywkowy i 3-skibowy – gm. Siedlisko, tel. 68 383 766, 728 253 869 [9,10,11]
- ❖ Sprzedam łubin wąskolistny, gorzki, ekologiczny – gm. Kolski, tel. 889 443 163 [9,10,11]

Powiat słubicki

- ❖ Sprzedam silnik 7,5 kW, Krajcegę 5,5 kW, siewnik Poznaniak, szer. 2,7 m – gm. Górzycza, tel. 95 759 15 08.
- ❖ Sprzedam kultywator 5 m i pług 4-skibowy Polski – gm. Rzepin, tel. 607 274 796.

ZBOŻA KONSUMPCYJNE I ROŚLINY MOTYLKOWE

Powiat	pszenica konsumpcyjna cena zł/t		rzepak cena zł/t		żyto konsumpcyjne cena zł/t		jęczmień konsumpcyjny cena zł/t		kukurydza cena zł/t		groch cena zł/t		bobik cena zł/t		łubin słodki cena zł/t	
	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
Gorzowski	850	1000	2200	2400	x	x	x	x	800	800	x	x	x	x	x	x
Krośnieński	880	1000	2200	2400	x	x	670	670	800	800	x	x	x	x	x	x
Międzyrzecki	880	1000	2200	2400	x	x	x	x	800	800	x	x	x	x	x	x
Nowosolski	820	1000	2200	2400	650	650	x	x	800	800	x	x	x	x	x	x
Ślubicki	880	1000	2200	2400	x	x	x	x	800	800	x	x	x	x	x	x
Strzelecko-Drezdenecki	850	1000	2200	2400	x	x	x	x	800	800	x	x	x	x	x	x
Sulęciński	880	1000	2200	2400	x	x	x	x	800	800	x	x	x	x	x	x
Świebodziński	880	1000	2200	2400	680	680	x	x	800	800	950	950	x	x	1050	1050
Wschowski	880	1000	2200	2400	x	x	x	x	800	800	x	x	x	x	x	x
Zielonogórski	880	1000	2200	2400	700	700	750	750	800	800	x	x	x	x	x	x
Żagański	880	1000	2200	2400	680	680	x	x	800	800	x	x	x	x	x	x
Żarski	880	1000	2200	2400	680	680	x	x	800	800	x	x	x	x	x	x

Tabela przedstawia aktualne, listopadowe ceny zbóż konsumpcyjnych oraz roślin motylkowych w województwie lubuskim z podziałem na powiaty.

Z zebranych danych wynika, że ceny pszenicy konsumpcyjnej wahały się od 820 zł/t powiecie nowosolskim do 1000 zł/t w całym województwie. Cena rzepaku kształtowała się od 2200 zł/t do 2400 zł/t w całym województwie. Żyto konsumpcyjne skupowane było w przedziale od 650 zł/t w powiecie nowosolskim do 700 zł/t w powiecie zielonogórskim. Jęczmień konsumpcyjny kształtował się od 670 zł/t w powiecie krośnieńskim do 750 zł/t w powiecie zielonogórskim. Kukurydza skupowana była w cenie 800 zł/t w całym województwie. Cena grochu kształtowała się na poziomie 950 zł/ w powiecie świebodzińskim. Łubin słodki zanotował cenę 1050 zł/t w powiecie świebodzińskim.

Należy wspomnieć, że podane zestawienie zostało sporządzone na 20.11.2024 r.

Dane pozyskane z punktów skupu znajdujących się na terenie województwa lubuskiego

❖ Sprzedam ciągnik Ursus C4011, przyczepę wywrotkę 4,5 t; rozrzutnik nawozu Amazone, 2-talerzowy, krajegę do drewna na siłę –gm. Cybinka, tel. 696 439 682. [12,1,2]

Powiat strzelecko-drezdenecki

❖ Sprzedam pszenicę, pszenżyto, żyto – miejscowość Strzelce Krajeńskie, tel. 667 023 064.

Powiat sulęciński

- ❖ Sprzedam grunty orne (do 10 ha) na terenie gminy Lubniewice, tel. 507 197 255.
- ❖ Sprzedam i dowiozę prosiaki lub zamienię za zboże – gm. Krzeszyce, tel. 509 975 905.
- ❖ Sprzedam siano w belach 20 szt. oraz kaczki francuskie –gm. Krzeszyce, tel. 504 823 461. [11,12,1]
- ❖ Kupię czyszczalnię do zboża CZ Major Petkus – gm. Torzym, tel. 665 807 224. [10,11,12]

Powiat świebodziński

- ❖ Kupię ciągnik Zetor, przystawkę i siewnik do kukurydzy oraz rozsiewacz nawozu – tel. 728 032 907.
- ❖ Sprzedam uroczysko 1 ha – Grodziszczce, gm. Świebodzin, tel. 663 411 075.
- ❖ Sprzedam ziemniaki jadalne i paszowe – gm. Świebodzin, tel. 601 884 531, 693 708 162.
- ❖ Sprzedam 2 ha ziemi w Boryszynie – gm. Lubrza, tel. 663 411 075.
- ❖ Sprzedam części do prasy Fortschritt – gm. Świebodzin, tel. 665 510 508.
- ❖ Sprzedam lub zamienię Prasa Claas 2A wariant 180 – gm. Zbąszynek, tel. 888 102 028.
- ❖ Sprzedam 15 krów mlecznych rasy HF – gm. Szczaniec, tel. 888 054 437.

❖ Sprzedam agregat uprawowo-siewny, 2,5 m, bierny z siewnikiem 1 m, kompletne osie z kołami do przyczepy HL5, kompletne osie z kołami do HC6, siewnik do nawozu „Motyl”, ciągnik K25 z sinikiem C328, budynek gospodarczy 320 m² z dużym strychem na działce o pow. 40 a – gm. Szczaniec, tel. 783 478 115.

- ❖ Sprzedam krowy do dalszej hodowli – gm. Lubrza, tel. 507 593 811.
- ❖ Sprzedam części do prasy Fortschritt – gm. Świebodzin tel. 665 510 508.
- ❖ Sprzedam dom i budynki gospodarcze, siedlisko 0,60 ha koło Świebodzina. Możliwość dokupienia 1,05ha gruntu rolnego – tel. 697 995 821.
- ❖ Sprzedam ciągnik Ursus C360 3P, sprawny, zarejestrowany; brony 3-polowe, zawieszane, stan bardzo dobry –gm. Świebodzin, tel. 695 114 566. [11,12,1]
- ❖ Sprzedam działkę leśną nr 311/3 o powierzchni 1.09 ha położona w obrębie miejscowości Grodziszczce w województwie lubuskim. Działka leży ok 1.5 km od trasy S3 i ok. 2 km od Świebodzina i jest otoczona terenami leśnymi i rolnymi – gm. Świebodzin tel. 663 411 071. [12,1,2]
- ❖ Sprzedam atrakcyjną działkę rolną nr 105/3 o powierzchni około 2.1 ha położoną pod Boryszynem, w centrum terenu Międzyrzeckiego Rejonu Umocnionego – Pętla Boryszyńska – gm. Lubrza tel. 663 411 075. [12,1,2]

Powiat zielonogórski

- ❖ Sprzedam pszenicę i pszenżyto ozime, owies, ziemniaki paszowe – gm. Świdnica, tel. 664 134 260; 68 32 73 152.
- ❖ Sprzedam żyto, 20 t – gm. Sulechów, tel. 504 712 948.
- ❖ Sprzedam opryskiwacz Douven 3400/24 m; bronę talerzową 4 m ciężką; przyczepę HL 8011; przyczepę czeską BSS; kombajn Bizon – gm. Sulechów, tel. 695 568 702.
- ❖ Sprzedam kosiarkę-ciągnik marki Hecht; kosiarkę spalinową ręczną; kaczki Mandarynki i Karolinki – gm. Świdnica, tel. 889 485 429.

- ❖ Sprzedam kosiarkę rotacyjną 224; pług 5-cio skibowy „Grudziądz” – nowe lemiesz; wóz konny przystosowany do ciągnika; silnik elektryczny 2,2 kW – gm. Świdnica, tel. 501 105 627
- ❖ Sprzedam śrutownik bijakowy 11 kW – gm. Babimost, tel. 606 538 410.
- ❖ Sprzedam Silos Bin 60 ton – 2 szt., dmuchawę przewietrzającą i załadowniczą, wentylator R 700, skrzynkę transportową wywrotkę na tuz, przyczepkę samobieżającą (8-10 m³) – gm. Sulechów, tel. 795 989 521.
- ❖ Sprzedam rozrzutnik obornika Fortschritt T-088; sortownik do sortowania cebuli i ziemniaków – gm. Babimost, tel. 606 538 410.
- ❖ Sprzedam pszenżyto ozime, grykę wysuszoną, oczyszczoną nie pryskaną – gm. Nowogród Bobrzański, tel. 662 902 237.
- ❖ Sprzedam pług podorywkowy 5-skibowy „Grudziądz”, 7 balotów siana dobrej jakości – gm. Świdnica, tel. 501 105 627.
- ❖ Sprzedam kombajn BIZON Z056, stan dobry – gm. Kargowa, tel. 508 053 826.
- ❖ Kupię pług 4-skibowy zagonowy, na zabezpieczeniach sprężynowych lub resorowych – gm. Babimost, tel. 512 505 897.
- ❖ Sprzedam żyto, około 20 t – gm. Sulechów, tel. 722 339 569.
- ❖ Kupię ciągnik rolniczy z silnikiem 4-cylindrowym + TUR Ursus lub Zetor – gm. Nowogród Bobrzański, tel. 793 677 507.
- ❖ Sprzedam pług 4-skibowy obrotowy firmy Krone, skrzynię biegów 3-biegową do ciągnika Ursus 1224 – gm. Sulechów, tel. 601 979 533.
- ❖ Sprzedam ciągnik Ursus C330 wraz z osprzętem – gm. Sulechów, tel. 603 863 835.
- ❖ Sprzedam pszenżyto ozime, jęczmień ozimy, owies, tarczę do drewna 60 cm – gm. Świdnica, tel. 68 327 33 83.
- ❖ Kupię chłodnię do mleka na 320-400 l, stan techniczny dobry – gm. Babimost, tel. 884 691 309. [10,11,12]
- ❖ Sprzedam ciągnik URSUS C-360; 3 rozrzutniki obornika TANDEM 10 t – gm. Babimost, tel. 723 921 297. [10,11,12]
- ❖ Sprzedam zgrabiarkę typu Liner 1550; talerzówkę Staltech 3 m, rok prod. 2014; agregat uprawowy Lech, rok prod. 2014; agregat uprawowo-siewny Unia Grudziądz + siewnik Amazon 075 Specjal; pług PHX 5-skibowy, rok prod. 1987; przyczepę D47A, rok prod. 1976, brak dokumentów; orkan 1988 – gm. Sulechów, tel. 501 758 988. [11,12,1]
- ❖ Sprzedam dwie kłaczki pogrubione, spokojne, przystosowane do ruchu ulicznego, chodzące w zaprzęgu pojedynczo lub w parze, przystosowane do pracy w gospodarstwie rolnym, przygotowane do jazdy w siodle – tel. 609 715 518. [11,12,1]
- ❖ Sprzedam siano w belach 120x120, drugi pokos; pług Atlas 5-skibowy – gm. Babimost, tel. 500 747 675. [12,1,2]
- ❖ Sprzedam łubin pastewny, słodki; śrutownik WIR 10 kW; silnik 10 kW w komplecie z bijakami do zboża – ssąco-tłoczący – Chotków, tel. 791 782 664.
- ❖ Sprzedam grunty rolne o pow. 2,58 ha położone we wsi Karczówka – gm. Brzeźnica koło Żagania. Cena do uzgodnienia po wcześniejszym kontakcie – tel. 698 836 730.
- ❖ Sprzedam jarzma porodowe dla macior z korytami – 7 szt. Cena do uzgodnienia – tel. 791 782 664.
- ❖ Sprzedam sadzonki lawendy odmiany Grosso i Grappenhall, doniczka po 4 zł, w sprzedaży także większe sadzonki, możliwość wysyłki lub dowozu – Silno Małe, gm. Wymiarki, tel. 722 073 825.
- ❖ Sprzedam pług 4 skibowy; kultywator 2,7m; przyczepę D-47 oraz kosiarkę rotacyjną 1,7m – gm. Żagań, tel. 691 983 855.
- ❖ Sprzedam pług 4-skibowy, tryki kameruńskie, jagnięta mieszańce z rasą mięsną, same gubią runo (krzyżówka kamerun+BMC), – gm. Brzeźnica, tel. 605 052 992.
- ❖ Kupię bydło odsadki do dalszego chowu. Płatność gotówką przy odbiorze – gm. Szprotawa, tel. 604 817 761, 601 573 280.
- ❖ Sprzedam 4 działki w Dietrichowicach, – gm. Żagań, tel. 609 981 563.
- ❖ Sprzedam buraki pastewne – gm. Szprotawa, tel. 693 659 255 [10,11,12].
- ❖ Sprzedam prasę NewHolland 650; przetrząsaczko-zgrabiarkę ME-SKO; pająka, kosiarki rotacyjne; przyczepy D 50 i D 46 – gm. Żagań, tel. 506 893 546. [10,11,12]
- ❖ Sprzedam nostryk biały dwuletni – gm. Szprotawa, tel. 603 110 841. [10,11,12]

Powiat żarski

- ❖ Sprzedam działkę rekreacyjno-budowlaną za lasem między górami i stawami, 5 km od Żar – tel. 607 035 344.
- ❖ Sprzedam przyczepę wywrotkę na 3 strony D47, ORKAN-2, opony: 18,4/30; 16,9/28; 900/20; koła: 9,5/32; 9,5/36 – gmina Siedlec, tel. 693 439 340.
- ❖ Sprzedam nasiona gorczycy, materiał kwalifikowany 12 zł/kg; samochód Hyundai Tucson 4x4, rok prod. 2007, diesel 2.0 – gm. Żary, tel. 602 781 033.
- ❖ Sprzedam zboże ekologiczne (certyfikat) owies 1,2 t, gryka 1,5 t, – gm. Lipinki Łużyckie tel. 512 890 136.
- ❖ Wydzierżawię grunty rolne – gm. Lipinki Łużyckie i ościennie gminy, tel. 513 640 259, tel. 505 022 762.
- ❖ Sprzedam krowę mleczną, ręcznie dojoną – gm. Trzebiel, tel. 606 858 841. [10,11,12]
- ❖ Kupię krowę białą-czerwoną – gm. Trzebiel, tel. 787 153 721. [11,12,1]
- ❖ Sprzedam ziemniaki jadalne czerwona skórka różne odmiany oraz siano w kostkach. Jędrzychowiczki – gm. Trzebiel, tel. 502 939 228. [12,1,2]
- ❖ Sprzedam kombajn CLAAS Kompakt 300, heder 3 m na części; koparko-spycharkę Białoruś, typ budowlany, drugą na części; wał pierścieniowy z kołczatką szer. 2 m; skrzynię do przyczepy dł. 4,6 m; sprężarkę śrubową 5m³/min – gm. Brody, tel. 507 675 637. [12,1,2]

Pozostałe

- ❖ Sprzedam działkę rolną o pow. 3,3 ha w obrębie miejscowości Nowy Dwór – gm. Zbąszyń, tel. 603 090 950.

Powiat żagański

- ❖ Sprzedam ziemię orną 2,58 ha, Karczówka – gm. Brzeźnica, tel. 694 532 046, 534 006 222.
- ❖ Wynajmę świder zawieszany na TUZ ciągnika, napęd WOM – gm. Iłowa, tel. 888 919 297.
- ❖ Sprzedam owies i grykę ekologiczną z certyfikatem – gm. Szprotawa, tel. 603 110 841.
- ❖ Sprzedam większe ilości mleka koziego oraz młode kózki, sprzedam scenę na platformie podwozowej – Gorzupia Dolna, gm. Żagań, tel. 509 310 641.
- ❖ Sprzedam owies – gm. Iłowa, tel. 516 045 735.



**PRZEDSIĘBIORSTWO NASIENNE
KRZYŻAŃSCY SP. Z O.O.**

KARPICKO k. Wolsztyna • ul. Podgórna 21c

tel. 68 384 26 78 • 691 067 324

P O L E C A M Y :

- kwalifikowany materiał siewny zbóż jarych i ozimych ○ ziemniaki sadzeniaki
- pasze i koncentraty firmy Cargill Poland Sp. z o.o. ○ zboża paszowe ○ nawozy sztuczne (bezechlorkowe)
- wapno rolnicze granulowane ○ nasiona poplonowe ○ mieszanki traw (łąkowe, pastwiskowe, trawnikowe)
- profesjonalne czyszczenie i zaprawianie nasion ○ usługi transportowe (wanna i firana) ○ węgiel

CAŁOROCZNY SKUP I SPRZEDAŻ ZBÓŻ PASZOWYCH ODBIÓR WŁASNYM TRANSPORTEM

Zapraszamy od poniedziałku do piątku w godz. 7.00 - 15.00



*Szanowni Państwo,
z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia
oraz Nowego Roku 2025
bardzo serdecznie dziękujemy za współpracę
i zaufanie, jakim nas Państwo obdarzyli.
Życzymy spokojnych, radosnych Świąt,
pełnych rodzinnego ciepła
oraz sukcesów i pomyślności
w nadchodzącym roku.
Niech Nowy Rok przyniesie Państwu
wiele nowych możliwości,
a nasza współpraca nadal owocnie się rozwija!*

*Właściciele i Pracownicy
„AGRO-BIZNES” spółka jawna*



**„AGRO-BIZNES”
spółka jawna**

ul. Myśliborska 56 • 66-400 Gorzów Wlkp.

tel. 95 731 42 24, 95 720 62 75

www.agro-biznes.pl;

e-mail: sekretariat@agro-biznes.pl



BHP



XIX OLIMPIADA

wiedzy o BHP i rolnictwie

dla uczniów i rolników

12 grudnia 2024 r. godz. 10.00

organizator

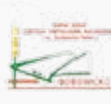
Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku
przy współudziale Państwowej Inspekcji Pracy



PAŃSTWOWA INSPEKCJA PRACY
OKRĘGOWY INSPEKTORAT PRACY W ZIELONEJ GÓRZE



URZĄD WOJEWÓDZKI
W GORZOWIE WLKP.



ZESPÓŁ SZKÓŁ
OGRODNICZYCH
W GORZOWIE WLKP.

