

AGRO

ISSN 1899-6310



JAK PRZECHOWYWAĆ ZIOŁA?



Smak kwiatów



patrz – II okładka

Sezonowi pracownicy



patrz – str. 14-15

Kozi blues



patrz – str. 9-11

Konie malowane



patrz – str. 17



Fot. Elżbieta Wawreniuk, Hanna Regulska

SMIAK KWIATÓW

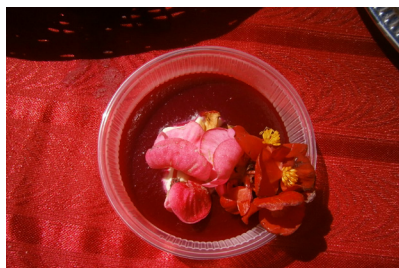
II Kulinaryny Festiwal Kwiatów Jadalnych 15-16 lipca 2017 r., HORTULUS Dobrzyca

Tematem przewodnim Festiwalu była: *Róża – Królowa smaku i zapachu*. Królowa dominowała w potrawach, napojach, kosmetykach i innych specjach, przygotowanych przez zaproszonych ekspertów. Nad tym, aby zjedzone zostały tylko kwiaty jadalne, czuwała dr biochemii **Małgorzata Kalemba – Drożdż**. Szefem kwiatowej, letniej kuchni był **Mariusz Siwak** – uczestnik programu Top Chef. Podczas wydarzenia odbywały się warsztaty i pokazy. Pracownia Florystyczna Zielna przedstawiła różne propozycje aranżacji stołów, bukietów oraz kwiatowe dekoracje dań. **Katarzyna Majewska** wprowadziła gości Festiwalu w świat kuchni kosmetycznej, prezentując proces

przygotowania jadalnych, kwiatowych kosmetyków.

Nowością tegorocznej edycji był konkurs kulinarny – Cały ogród na talerzu. Do rywalizacji stanęły drużyny z powiatów: koszalińskiego, kołobrzeskiego, drawskiego i łobeskiego, które – przygotowując dania z wykorzystaniem kwiatów jadalnych (róże, liliowce, begonie, aksamitki, lawenda, kwiaty dyni i cukinii) – walczyły o statuetki ufundowane przez Starostę Koszalińskiego. Nagroda główna – Kwiatowy Widelec przypadła drużynie z pow. kołobrzeskiego, zaś Kwiatowa Łyżka Smaku, jako nagroda publiczności, trafiła do drużyny z pow. koszalińskiego.

II Kulinaryny Festiwal Kwiatów Jadalnych na terenie Ogródów Hortulus Spectabilis w Dobrzycy odwiedziło ponad 8 tys. osób – miłośników ogrodnictwa, pasjonatów sztuki kulinarnej, turystów oraz przedstawicieli mediów. Goście mogli skosztować m.in.: kaszy kuskus z płatkami róż, serka z lawendą na kruchych ciastkach oraz risotto z kwiatami cukinii i nagietka, a także dania kwiatowe przygotowane w oparciu o 15 minutowe przepisy – sałatki z mini marchewki z aksamitką i begonią. Na spragnionych czekały orzeźwiająca napoje: różoniada – różana lemoniada, poncz z fuksji, napoje z kwiatami pomarańczy oraz cytrynady z pysznogłówką.





Szanowni Czytelnicy!

Do Państwa rąk trafia sierpniowe wydanie AGRO, wyjątkowo bogate w interesujące przedruki z miesięczników Ośrodków Doradztwa Rolniczego w naszym specjalnym dziale AgroPlatforma ODR. Państwa uwadze polecamy lekturę artykułów zatytułowanych: „Dziedziczenie gruntów rolnych według aktualnych przepisów”, „Kozy Blues”, „Czy warto dzisiaj inwestować”, „Sztuczna pszczoła zapyla rośliny”, „Pracownicy sezonowi z zagranicy”, „Przechowywanie ziół” oraz „Konie jak malowane”.

Redakcja AGRO

Agroprzedsiębiorca RP 2017



W niniejszym numerze przedstawiamy kolejną nominację w naszym redakcyjnym konkursie Agroprzedsiębiorca RP 2017: w kategorii Wybitny Agroprzedsiębiorca RP 2017 – **Monikę Siecińską-Jaworowską**, prezes rodzinnej firmy Suempol w Bielsku Podlaskim (woj. podlaskie), specjalizującej się w przetwórstwie łososia.

Przypominamy, że w tym roku zaprezentowaliśmy już w kategoriach:

■ **Wybitny Agroprzedsiębiorca RP 2017 – Teresę Kośmicką**, prezes Zarządu Spółdzielni Produkcji Rolnej AGROFIRMA w Skórzewie, woj. wielkopolskie (AGRO 3), **Wojciecha Bednarczuka**, właściciela 300-hektarowego gospodarstwa ogrodniczego, prezesa i głównego udziałowca dwóch spółek z o.o., w tym Greengrow w Wikrowie oraz prezesa i udziałowca dwóch grup producenckich, woj. warmińsko-mazurskie (AGRO 4), **Józefa Sztorca**, właściciela Tarnowskich Zakładów Osprzętu Elektrycznego „Tarel” w Woli Rzędzińskiej, woj. małopolskie i większościowego udziałowca spółki Hortino w Leżajsku, woj. podkarpackie (AGRO 4) oraz **Grzegorza Gańko**, prezesa Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Sierpcu, woj. mazowieckie (AGRO 5).

■ **Wzorowy Agroprzedsiębiorca RP 2017 – Ryszarda Błaszkwicza**, współwłaściciela gospodarstwa rolnego specjalizującego się w towarowej produkcji trzody chlewnej w Rakowie, woj. kujawsko-pomorskie (AGRO 2), **Zbigniewa Nowińskiego**, twórcę i właściciela Składnicy Opałowej i Przemysłowej AGROMAX w Brodnicy, woj. kujawsko-pomorskie (AGRO 2), **Michała Gąsiorka**, głównego hodowcę w Przedsiębiorstwie Produkcyjno-Handlowym AGROPOL Sp. z o.o. w Sokolowie, woj. wielkopolskie (AGRO 3), **Igora Szamiłowa**, właściciela Gospodarstwa Rolno-Hodowlanego Igor Szamiłow w Rakowie, woj. wielkopolskie (AGRO 5) oraz **Grażynę i Andrzeja Remisiewicz**, właścicieli firmy Trans-Rol w miejscowości Kruszewo-Wypychy, woj. podlaskie (AGRO 6-7).

■ **Zasłużony Promotor Agrobiznesu RP 2017** – przedstawiciele władz Polskiego Związku Producentów Roślin Zbożowych w Radzikowie: prezesa Zarządu **Stanisława Kacperczyka** i członka Zarządu **Piotra Malickiego** (AGRO 6-7).

patrz – prezentacja na str. 4-5



AGRO – Magazyn Ludzi Przedsiębiorczych

00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30, tel. 600 079 010

e-mail: agroredakcja@agroredakcja.pl, www.agroredakcja.pl

Rada Programowa AGRO: prof. dr hab. **Andrzej Kowalski** (Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej) – przewodniczący oraz członkowie – **Waldemar Broś** (Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich), prof. dr hab. **Włodzimierz Fiszer** (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu), **Rajmund Paczkowski** (Krajowa Rada Drobniarstwa Izba Gospodarcza), **Andrzej Kuczyński** (Federacja Gospodarki Żywnościowej), **Andrzej Muszyński** (Polski Związek Producentów Roślin Zbożowych), **Maciej Paradowski** (Stowarzyszenie AgrobiznesKlub) i **Mieczysław Twaróg** (Stowarzyszenie Eksporterów Polskich).

Redaguje: **Leon Wawreniuk** – redaktor naczelny i zespół

Ceny ogłoszeń i reklam: 1 kolumna A-4 – 4800 zł, 1/2 kolumny – 2500 zł, 1/3 kolumny – 1700 zł, 1/4 kolumny – 1300 zł; plus 23% VAT. Możliwość negocjacji cen.



Echa Gali AgroLiga 2016

Finałowe uroczystości „agroligowe” w stolicy odbyły się szerokim echem w całej Polsce. Stało się to możliwe, dzięki wielu relacjom i informacjom prezentowanych w mediach ogólnopolskich, regionalnych i lokalnych – prasowych, telewizyjnych, radiowych i internetowych.

Mistrzowie Krajowi AgroLigi 2016 w kategorii Rolnicy – **Alicja i Krzysztof Spychalscy** z synem **Mateuszem** z Pikutkowa (woj. kujawsko-pomorskie) byli specjalnymi gośćmi ponad godzinę „na żywo” programu rolniczego TV Trwam „Wieś – to też Polska”, w trakcie którego „na żywo” przez ponad godzinę opowiadali wyczerpująco i niezwykle ciekawie o swojej drodze do swego życiowego agro-sukcesu. Mistrzowie Krajowi AgroLigi 2016 w kategorii Firmy – **Stanisław i Adam Pietruszyński**, właściciele Grupy Agrocentrum w Łomży (woj. podlaskie) prezentowali z kolei swoje nietuzinkowe dokonania agrobiznesowe i rolnicze m.in. w programie „Tydzień” TVP SA i audycji łomżyńskiego Radia Nadzieja.

Z tego – co nam wiadomo – pod adresem wszystkich laureatów szczebla krajowego AgroLigi 2016 po powrocie posypały się zewsząd gratulacje i życzenia dalszych sukcesów w rolnictwie i agrobiznesie. A niektórzy z nich dostąpili także zaszczytu bycia fetowanym podczas specjalnych uroczystości zorganizowanych na ich cześć przez władze wojewódzkie bądź lokalne samorządowe.

W niniejszym numerze AGRO, na okładce III, raz jeszcze przypominamy – w formie wybranych zdjęć – fantastyczny Finał AgroLigi 2016, jak również – w uzupełnieniu – prezentujemy wizytówki promocyjne kilku laureatów szczebla krajowego AgroLigi 2016.

Informujemy także, że trwa już XXV jubileuszowa edycja konkursu AgroLiga 2017, sprowadzająca się do wyłonienia Mistrzów Wojewódzkich przez poszczególne wojewódzkie ośrodki doradztwa rolniczego.





Stres jako współprzyczyna wypadków przy pracy w gospodarstwach rolnych

Stres jest jednym z czynników wpływających na jakość i komfort pracy. Pojawia się zwykle, kiedy odczuwamy dyskomfort psychiczny w związku z warunkami i wymaganiami, jakie niesie ze sobą dana sytuacja. Bywa bodźcem mobilizującym, ale kiedy zaczyna mieć charakter długotrwały, negatywnie wpływa na wiele sfer życia, niestety, również na bezpieczeństwo podczas wykonywania pracy. W 2016 r. do Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego zgłoszono 383 wypadki podczas pracy w gospodarstwach rolnych, których przyczyną był stan psychofizyczny rolnika, w tym również stres.

Rolnik pracuje najczęściej samodzielnie – na ogół sam sobą zarządza i nie może liczyć na wsparcie przełożonych czy też nagrody za wykonane zadania. Wyniki jego pracy i samopoczucie zależą w dużej mierze od czynników zewnętrznych, na które nie ma wpływu, np. warunków atmosferycznych czy też sytuacji na rynkach zbytu produktów rolnych. Ponadto zmuszony jest wykonywać wiele trudnych zadań, często pod presją czasu i w atmosferze konkurencji rynkowej. Praca w gospodarstwie rolnym w zasadzie nigdy się nie kończy – potrzeba wiele wysiłku, by oddzielić ją od życia rodzinnego i wygospodarować czas na regenerację sił i wypoczynek. Tworzy się napięcie, które ma negatywne skutki na gruncie psychicznym – rolnicy doświadczają niepokoju, smutku, chronicznego zmęczenia, problemów z pamięcią i koncentracją, utraty panowania nad sobą, bólów pleców czy kłopotów ze snem.

Przewlekły, silny stres lub taki, który występuje nagle, może nieść ze sobą szereg skutków o charakterze fizycznym. Zmniejsza się odporność organizmu, czemu mogą towarzyszyć choroby infekcyjne, pojawiają się bóle mięśniowe, szczególnie w okolicy kręgosłupa. Układ pokarmowy jest narażony na owrzodzenia, występują skurcze jelit. Wzrasta również ryzyko zachorowania na nadciśnienie tętnicze, udar mózgu, chorobę wieńcową, a nawet zawał mięśnia sercowego. Depresja, nerwice, wzrost ryzyka zachorowania na choroby nowotworowe oraz uzależnienia od substancji odurzających, które są wykorzystywane do obniżenia napięcia, to równie groźne konsekwencje funkcjonowania w ciągłym stresie.

Naukowcy z Centralnego Instytutu Ochrony Pracy – Państwowego Instytutu Badawczego opracowali Kwestionariusz Psychofizycznych i Organizacyjnych Warunków Pracy (POWR), przeznaczony



do zbadania obciążenia psychofizycznego dla pracowników gospodarstw rolnych w aspekcie bezpieczeństwa pracy. Z przeprowadzonego – z jego wykorzystaniem – badania z udziałem 503 rolników wynika, że największą uciążliwość swojej pracy odczuwają oni w związku z brakiem czasu, niepokojem dotyczącym sytuacji

finansowej, zmiennymi warunkami atmosferycznymi, awariami sprzętu, niskimi plonami i wysokim spiętrzeniem prac (źródło: „Wpływ czynników psychofizycznych i organizacyjnych na bezpieczeństwo pracy w rolnictwie. Poradnik” autorstwa D. Roman-Liu, A. Groborz, T. Tokarskiego, J. Kamińskiej, Z. Mockała).

Powiązanie pomiędzy wypadkowością w rolnictwie a stresem odzwierciedla mechanizm: rolnik pod wpływem stresu niedosypia, odczuwa silny niepokój bądź inne negatywne emocje, zaniedbuje swoje zdrowie fizyczne i psychiczne, ma kłopoty z koncentracją – jego reakcje na niespodziewane zdarzenia bywają opóźnione lub nieadekwatne. Jeśli do tego dojdą dolegliwości układu mięśniowo-szkieletowego, przemęczenie oraz brak świadomości zagrożeń związanych z wykonywaną pracą – to ryzyko wypadku znacznie się zwiększa.

Radzenie sobie ze stresem wymaga znalezienia własnych sposobów na efektywny wypoczynek i zachowanie równowagi pomiędzy nim a pracą. Dobrą strategią wydaje się być, oprócz wykorzystywania własnych zasobów (np. podchodzenia do problemów zadaniowo), nawiązywanie kontaktów z innymi członkami społeczności i uzyskiwanie w ten sposób wsparcia społecznego – wbrew powszechnemu przekonaniu, że nie wypada nikogo prosić o pomoc, że należy być samowystarczalnym i dumnym. Dodatkowo, jeśli rolnik będzie świadomy zagrożeń związanych z pracą w gospodarstwie rolnym, to zwiększa szanse na zachowanie swojego zdrowia i życia.



Rosnąca świadomość konsumentów powoduje, iż poszukują oni produktów wysokiej jakości, zdrowych i tradycyjnych, nawet, gdy ta tradycja liczy się w setkach lat. Stowarzyszenie „Polska Ekologia” grupujące lokalnych przetwórców poleca: kombuchę, Ekopierozek i Bio wafle.

Kombucha



Kombucha – eliksir długowieczności, czyli grzyb herbaciany w postaci ekologicznego mikrobiologicznego napoju herbacianego, robi karierę. Znany już w starożytności, trafił pod mikroskopy wielu naukowców w pierwszych latach XX w., a 8 lat temu do Katedry Toksykologii i Bromatologii Uniwersytetu Medycznego w Łodzi. I od niedawna na półki dobrych sklepów.

Firmie „Naturia” z Jastkowa, zrzeszonej w udało się stworzyć trzy eliksiry długowieczności, czyli kompozycje z kombuchy o właściwościach probiotycznych: kombucha z chmielem (nasiła działanie antyoksydacyjne), z miętą (ma działanie przeciwbakteryjne i uspokajające oraz wzmacniające układ trawienny) oraz z pokrzywą uważaną za naturalny antybiotyk.

Sylwia Pająk, współwłaścicielka „Naturii”: – W 2013 r. podjęliśmy współpracę z prof. Ewą Solarską z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, pod której kierownictwem badacze wzięli pod lupę napój z kombuchy, potwierdzając jego właściwości prozdrowotne. W rok później wykonane zostały kolejne badania na napoju. Trudno wyliczyć jego wszystkie zdrowotne właściwości. Łódzcy badacze zwrócili uwagę, że usprawnienia on pracę wątroby, nerek, systemu trawiennego i moczowego, działa wzmacniająco na system immunologiczny i odtruwająco – zwłaszcza w zanieczyszczonym środowisku, a także odchudza, podnosi energię i odmładza.

Podczas X Ekogali w podrzeszowskiej Jasionce eliksiry długowieczności kombucha, rodem z Naturii spotkały się z dużym zainteresowaniem konsumentów szukających EKO żywności.

Sylwia Pająk: – Prowadzę pierwszą i – jak dotąd jedyną w Polsce – ekologiczną plantację chmielu, który jest przetwarzany w ekologiczny granulaty chmielowy. Inne surowce użyte do produkcji kombuchy są także ekologiczne, a napój ma Certyfikat Zgodności produktu ekologicznego.

Ekopierozek

Wszeghobecne w Polsce pierogi przybierają rozmaite regionalne nazwy: hreczuszki (z mąki gryczanej), kulebiaki, kurniki (weselne, z mięsem kurzym), parowańce, sójki mazowieckie, szlachci-ce, czy wreszcie tatarskie kibiny i pieriekaczewniki.

O tym, co pomaga w karierze współczesnych polskich pierogów, opowiada **Robert Szelc**, który ze swoją wersją „Ekopierozek” z Krosna częstuje gości w Hongkongu, Norymberdze, Nowym Jorku i Tokio. – W Polsce produkty naszej rodzinnej firmy, i to w obu wersjach: tradycyjnej i ekologicznej, cieszą się wzięciem. Głównie za sprawą dobrych receptur, jakie moja mama przejęła od swojej mamy. Stąd w szyldzie „Pierozek” zaznaczamy: „wyroby z kuchni naszej Babci”. Tradycyjne receptury i staranny dobór składników są podstawą naszego sukcesu. Zarówno bieszczadzkie pierogi z ziemniakami i serem lub na słodko, jak i uszka z mięsem oraz wszystkie pozostałe dania, przygotowujemy tak, jakbyśmy je mieli podać naszym dziadkom. Kapusta i inne składniki pochodzą z czystych i nieskażonych Bieszczadów. Z gospodarstw, w których nie stosuje się sztucznych nawozów, środków chemicznych, antybiotyków i hormonów, no i unika się GMO. Wbrew pozorom pierogi są delikatnym wyrobem i każdy ich element inaczej reaguje na różnicę temperatur, chociażby na mrożenie. Stąd ważne jest specjalne zapakowanie pierogów, np. w próżni. My ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy pozyskaliśmy współfinansowanie zakupu maszyny wykorzystującej technikę zmodyfikowanej atmosfery.



BIO wafle

Wybór wafli na półkach sklepowych jest duży. Najlepiej decydować się na te wafle, które zawierają cenne dodatki, np. szarłat, łuski gryczanej czy orkisz. A do pudełka śniadaniowego – szkolnego czy biurowego – można dodać pokrojone w słupki surowe warzywa.

Firma „SIEJEJE” z Kalisza, producent BIO wafli, zachęca do komponowania składników w różnych wariantach i proponuje kilkanaście apetycznych rozwiązań.

Rafał Wojciechowski: – Stawiamy na produkty odpowiednie dla dzieci. Nowością na rynku są nasze wafle ekologiczne pod marką BIOJEJE, które mają nie tylko walory prozdrowotne, ale również znak BIO, czyli gwarancję pochodzenia surowców naturalnych i niemodyfikowanych genetycznie. Prowadzimy produkcję wykorzystującą naturalne procesy i – co istotne – bez udziału chemicznych konserwantów, barwników czy sztucznych polepszaczy smaku. Wprawdzie nasza firma „SIEJEJE” wyrosła w kaliskim „zagłębiu” waflowym, ale wybrała kierunek proz-

drowotny w jakości BIO. Już w samej nazwie zawarliśmy sianie idei zdrowego odżywiania. Na liście naszych produktów są wafle amarantusowe, gryczane, orkiszowe i klasyczne pszenno-ryżowe, a także ekologiczne. Wszystkie produkty mają uniwersalne zastosowanie i można komponować z nich rozmaite posiłki z udziałem owoców, orzechów i warzyw, wedle własnych upodobań smakowych. Wafle mogą być dodatkiem do sałatek czy zup i deserów.



Dobrym przykładem użycia zdrowego zamiennika przekąsek czy przy komponowaniu kanapek mogą zatem być wafle amarantusowe, zawierające mąkę z amarantusa, a także mąkę pszenną, ryż brązowy, olej kokosowy i nieco soli morskiej. W waflach z kaszy gryczanej, mającej dużo błonnika i aminokwasów, wartościowym składnikiem jest także dodatek zmielonej łuski gryki, o której się mówi, że jest bombą witaminową: m.in. B3, B9, i wiele minerałów: cynk, krzem, żelazo. Ten składnik został dodany również do wafli orkiszowych. Owa stara odmiana pszenicy jest zaliczana do apteki pana Boga, gdyż wzmacnia odporność, usuwa toksyny, pomaga przezwyciężyć zmęczenie oraz wzmacnia narządy zmysłów.



Suempol: tradycja – jakość – identyfikowalność

Rozmowa z **Moniką Siecińską-Jaworowską**, prezes firmy Suempol w Bielsku Podlaskim, nominatką do tytułu **Wybitny Agropresiębiorca RP 2017**

▶▶ Pani Prezes, jakie były początki Suempolu?

– Nastąpił pamiętny rok 1989 i pojawiło się hasło „bierzcie sprawy w swoje ręce”. Mój tata był jednym z pierwszych na Podlasiu, którzy odważyli się spróbować to zawołanie wypełniać w praktyce. Kiedy przeszedł się, że oto ktoś założył firmę tu w Bielsku, daleko od morza, i bierze się za krewetkowy interes – nie brakowało sceptyków. Tymczasem tata wszedł w kontakt z Holendrem, który zlecił mu przetwórstwo krewetek importowanych z Belgii. Po obróbce miały one z powrotem trafiać na rynki: holenderski i belgijski, ba, nawet na belgijski Dwór Królewski. 500 kobiet z Bielska i okolicy znalazło wówczas pracę u nas! Dlaczego aż tyle? No bo obróbka krewetek wymagała przede wszystkim pracy ludzkich rąk, maszyny i inne techniczne udogodnienia w ogóle wówczas nie wchodziły w rachubę. Ten żmudny biznes krewetkowy prowadziliśmy do czasu, aż pojawił się w 1994 r. pomysł na łososia.

▶▶ Skąd wziął się ten pomysł?

– Zdecydował przypadek. Znajomy wyznał nam, że pewna firma z Niemiec poszukuje kogoś, kto mógłby podjąć się produkcji łososia na rynek niemiecki. Z miejsca podchwyciliśmy temat, gdyż krewetkami byliśmy już nieco znużeni. Partner niemiecki zaproponował nam przejęcie jego parku maszynowego i części odbiorców łososia. Szybko dobiliśmy targu. W niespełna rok, dzięki ogromnemu zaangażowaniu taty, mieliśmy nasz zakład w pełni gotowy do podjęcia produkcji łososia. To było też duże osobiste wyzwanie dla mnie, gdyż – decyzją rodziny – byłam szykowana do objęcia steru rządów w naszej firmie, a tym samym zapewnienia tej szlachetnej rybce rynkowego prosperity, zaś wielu mieszkańcom Bielska zatrudnienie i godziwą zapłatę.

▶▶ Poszło łatwo?

– O nie! Trzeba było wszystko budować niemal od zera: skompletować stosowną załogę, zagwarantować źródła zaopatrzenia się w jak najlepszy surowiec, za-

pewnić rynki zbytu za granicą... Zanim wybraliśmy odpowiednich partnerów – przemierzaliśmy bez mała całą Norwegię. W poszukiwaniu łososia dotarliśmy też na Alaskę. Równolegle budowaliśmy sieć odbiorców na rynku niemieckim. Od początku swej przygody z łososiem staliśmy się też maksymalnie budować i umacniać markę Suempol. Z perspektywy czasu – mogę zaświadczyć, że była to ogromna operacja, po drodze były i sukcesy, i porażki, zdarzały się też chwile zwątpienia. Pamiętam w tym kontekście znamienne słowa św. p. biskupa drohiczyńskiego Władysława Jędruszka, wypowiedziane do mojego ojca: „Prowadzenie zakładu to już nie tylko Twoja wola, ale i obowiązek wobec wielu ludzi, którym dajesz pracę”. Te słowa traktujemy jako swoiste motto dla Suempolu, naszej firmy rodzinnej, do której przysposobiany jest od dawna nasz 19-letni syn Maciej i w której – co stwierdzam z ogromną satysfakcją – pracuje aż 200 osób powiązanych ze sobą więzami rodzinnymi.

▶▶ Dorobiliście się też ostatnio na wskroś nowoczesnego zakładu przetwórczego.

– To jest nasza duma. Produkcja w naszym zakładzie jest na bieżąco kontrolowana i sprawdzana w oparciu o system jakości HACCP. Dzięki temu konsumenci mogą mieć pewność, że nasze produkty zawsze są świeże i bezpieczne dla zdrowia. Pracujemy w oparciu o systemy jakości ISO 22000, 9001 oraz certyfikaty IFS, BIO, MSC, które świadczą o wysokiej klasie naszych produktów. Własny zakład w Norwegii pozwala nam na selekcję surowca już na etapie jego pozyskiwania, a specjalny system informatyczny – na monitorowanie całego procesu produkcji. Wielogodzinne dojrzewanie, suszenie i wędzenie ryb w bukowym dymie – sprawia, że zachowują one aromat i smak, a ich mięso jest wyjątkowo delikatne. Zatem nasz końcowy produkt, który trafia na stoły, jest najwyższej jakości.

▶▶ Pani Prezes, dla Suempolu pierwszym rynkiem zbytu łososia pozostaje wciąż rynek niemiecki...

– Zgadza się. Wejście na kluczowe europejskie rynki – to była bardzo trudna praca, która jednak dała satysfakcjonujące efekty. Dzisiaj jesteśmy w stanie

normalnie prowadzić tam biznes. Z naszych doświadczeń wynika, że – taka jak nasza – innowacyjna polska firma, oferująca produkty odpowiednio wysokiej jakości, ma szansę zaistnieć na każdym światowym rynku. Dlatego aż 80 proc. naszej produkcji trafia na rynki Europy Zachodniej, w tym rynek niemiecki. Jako Suempol zajmujemy się bowiem specyficznym, do tego luksusowym wyrobem, który z natury rzeczy musi być droższy, a na to stać konsumenta bogatszego. Celowo więc skupiliśmy się na budowie i rozwoju naszej marki w zachodniej Europie, gdzie konsumpcja łososia jest znacząco większa niż w Polsce. Przy okazji dygresja – kiedy Polska wstępowała do Unii Europejskiej, prorokowano, że Niemcy nas wykupią. Tymczasem stało się odwrotnie, to my jako Suempol rozwijamy ofensywę handlową na rynku niemieckim czy francuskim. Mamy tam na koncie kilka przejętych zakładów przetwórczych, m.in. niemiecki Norfisk Berlin i francuski Marcel Baey. Oczywiście, poczynione przez nas akwizycje w tamtych krajach, związane są ze specyfiką naszego produktu. Na bazie przejętych spółek zamierzamy rozwijać i poszerzać gamę produktów, zwiększając tym samym swój udział na rynkach UE i pozyskując nowe rynki zagraniczne, w tym azjatycki czy USA.

▶▶ A co z rynkiem polskim?

– Przywiązujemy do niego coraz większą wagę. Wartość rynku wędzonego łososia w Polsce szacuje się bowiem na ok. 400 mln zł. Jest to sektor perspektywiczny, lecz bardzo wymagający i zarazem podatny na wahania. Jeśli ceny światowe surowców będą utrzymywać się na umiarkowanym poziomie, to spożycie w Polsce będzie rosnąć. I przeciwnie – kiedy cena surowca zwyżkuje, popyt na łososia w Polsce spada. Nasze społeczeństwo staje się coraz bogatsze, to jest fakt niezaprzeczalny. Ale wciąż nie stać wielu ludzi w Polsce na produkty bardziej luksusowe w rodzaju łososia. Pociuszające jednak jest to, że świadomość polskich konsumentów – m.in. dzięki licznym kampaniom medialnym odnośnie potrzeby spożywania ryb z uwagi na ich walory prozdrowotne – systematycznie rośnie.

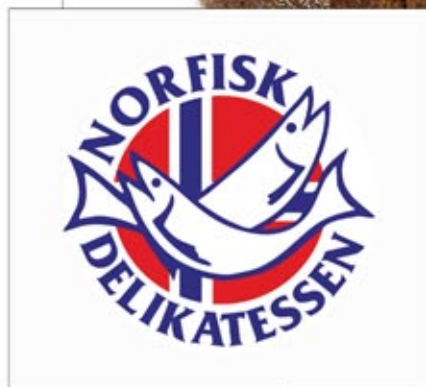
Rozmawiał: Leon Wawreniuk

Monika Siecińska-Jaworowska, od 2002 r. prezes firmy Suempol w Bielsku Podlaskim, specjalizującej się w przetwórstwie łososia wędzonego. Germanistka z wykształcenia (po KUL Lublin), businesswoman z powołania. Z firmą rodzinną związana od jej założenia w 1989 r. przez ojca Edwarda. W pierwszych latach wspomagała rodziców w budowie od podstaw przedsiębiorstwa (matka Urszula – farmaceutka zajęła się higieną), m.in. poprzez pełnienie ważnej roli tłumacza. Suempol pod jej kierownictwem – przy dużym wsparciu ojca „budowniczym” (w firmie odpowiada za inwestycje) i męża Arkadiusza, prawnika z wykształcenia, pełniącego funkcję dyrektora ds. handlu i marketingu – przekształcił się z przedsiębiorstwa przerabającego ręcznie krewetki na zlecenie holenderskiego partnera w nowoczesną, sprawnie zarządzaną firmę, mającą – prócz macierzystego zakładu w Bielsku Podlaskim – fabryki w Niemczech i we Francji, zatrudniającą łącznie ok. 1500 pracowników (w Polsce, Francji, Niemczech, Norwegii i Holandii) i za europejskiego potentata w produkcji łososia wędzonego sprowadzanego z północnej Norwegii oraz Alaski. Łosoś (wędzony na zimno, na gorąco, marynowany i świeży), który stanowi 97 proc. produkcji Suempolu (w ofercie jest także pstrąg i halibut), jest w ponad 80 proc. eksportowany na rynki zachodnie. Od kilkunastu lat wyroby Suempolu dostępne są także na rynku krajowym, głównie w handlu wielkosieciovym i supermarketach oraz w renomowanych hotelach i restauracjach. Ich wysoka jakość, niepowtarzalny smak i walory zdrowotne (pozbawione są barwników i konserwantów) umożliwiły sygnowanie znakiem Fundacji Rozwoju Kardiologii Religi, a także przyczyniły się do uzyskania przez Suempol wielu nagród i wyróżnień (m.in. Znaku Poznań Dobrą Żywność i Godła Promocyjnego Teraz Polska).



SUEMPOL

Jakość i Tradycja
od 1989





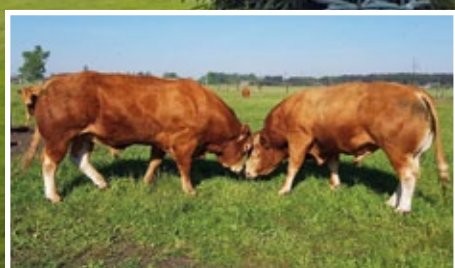
BEATA I ZBIGNIEW KOŁOSZYC

Nowiny Wielkie, ul. Pyrzańska 11 A, 66-460 Witnica, woj. lubuskie
tel. 691 518 269, e-mail: hodowcy.bydla@wp.pl



Zarządzamy 100-hektarowym rodzinnym gospodarstwem rolnym, specjalizującym się w chowie i hodowli bydła mięsnego rasy Limousine oraz Blonde. Nasze gospodarstwo prowadzi produkcję roślinną i zwierzęcą w systemie zamkniętym. Zrównoważona obsada zwierząt pozwala na równowagę paszowo-nawozową. Uprawy rolnicze obejmują m.in.: kukurydzę na kiszonkę i część łąk na sianokiszonkę, czyli na paszę dla zwierząt utrzymywanych w gospodarstwie. Nawożenie w naszym gospodarstwie odbywa się w głównej mierze na bazie nawozu naturalnego pochodzenia zwierzęcego.

Nasze gospodarstwo stanowi źródło praktycznej wiedzy dla sąsiadów, pozyskiwanej przez nas przez lata doświadczeń w jego prowadzeniu, w tym hodowli bydła mięsnego. Bierzymy też czynny udział w działaniach na rzecz lokalnego rozwoju wsi, m.in. poprzez współpracę z radą sołecką, OSP i KGW.





ANETA I ARKADIUSZ OSOWSCY

Gledzianówek 35, 99-335 Witonia, woj. łódzkie
tel. 781 290 719, e-mail: arekoso1@wp.pl




Prowadzimy 75-hektarowe gospodarstwo rolne, ukierunkowane na produkcję mleka. Produkcja roślinna jest w całości przeznaczona na paszę dla bydła. W wybudowanej w 2006 r. wolnostanowiskowej oborze utrzymujemy blisko 150 szt. bydła, w tym ok. 90 krów mlecznych o średniej wydajności rocznej 10 100 litrów.

Nasze gospodarstwo korzystało kilkakrotnie z dofinansowania inwestycji. Dzięki programowi SPO 2004–2006 nabyliśmy m.in. wyposażenie do nowej obory - halę udojową 2x3 i schładzalnik do mleka. Kolejne inwestycje polegające na zakupie maszyn oraz budowie silosów na kiszonki i magazynu paszowego przeprowadziliśmy z dofinansowaniem z PROW 2007–2013. Złożyliśmy także wniosek na dofinansowanie zakupu kolejnych maszyn z PROW 2014–2020.

Nasze gospodarstwo korzysta z usług mechanizacyjnych tylko do zbioru kukurydzy, pozostałe prace są wykonywane własnymi maszynami.



Bory Tucholskie



Teren ca. 10 ha
wydzielony (6,2 ha) pod
budowę usług hotelarskich

j. Lucimskie

NA SPRZEDAŻ

Okazja!

Oferta sprzedaży ekskluzywnej, wiejskiej rezydencji na 22 ha. Teren położony w sercu Borów Tucholskich nad brzegiem jeziora Lucimskiego. Kilkanaście obiektów budowlanych (basen, rezydencja, pensjonat, stajnia...) o łącznej powierzchni 2872 m². Szczegóły w Internecie >>>



Dziedziczenie gruntów rolnych według aktualnych przepisów

Często wątpliwości rolników budzi kwestia dziedziczenia gruntów rolnych wobec ograniczeń w obrocie nieruchomościami rolnymi wprowadzonych z dn. 30 kwietnia 2016 r. do ustawy o kształtowaniu ustroju rolnego z dn. 11 kwietnia 2003 r. (Dz.U. Nr 64, poz. 592). Obawy budzi to, czy obecnie ziemię rolną można swobodnie rozdyponować w testamencie lub odziedziczyć w spadku z ustawy. Kilka kwestii w tym zagadnieniu wymaga wyjaśnienia.



Przed wszystkim wiele osób tkwi w błędnym przekonaniu, że gospodarstwa rolne, w skład których wchodzi najczęściej grunt rolny, podlegają wyłączeniu z masy spadkowej i odrębnemu trybowi dziedziczenia. Wskutek takiej regulacji gospodarstwa rolne mogły odziedziczyć inne osoby niż spadkobiercy pozostałego majątku spadkowego. Przepisy te, stanowiące odrębny rozdział w kodeksie cywilnym, mają jednak zastosowanie tylko do spadków po osobach zmarłych przed dniem 14.02.2001 r. W postępowaniach dotyczących osób zmarłych po tej dacie, gospodarstwo rolne dziedziczone jest wraz z innymi składnikami spadku na ogólnych zasadach.

Powyższe kwestie dotyczą wyłącznie dziedziczenia na podstawie ustawy, tj. gdy zmarły nie pozostawił testamentu. Rozporządzenie testamentowe gospodarstwem rolnym czy też nieruchomością rolną nie było i nie jest także obecnie ograniczone przepisami prawa. Rolnik może zatem przekazać w spadku grunt rolny dowolnej osobie w drodze testamentu. Może to być także osoba spoza rodziny.

Ograniczenia w obrocie nieruchomościami rolnymi wprowadzone do przepisów z dn. 30 kwietnia 2016 r. dotyczą także dziedziczenia. Przepis, stanowiący generalną zasadę, że nabyć nieruchomość rolną może tylko rolnik indywidualny, nie ma zastosowania do nabycia w wyniku dziedziczenia oraz zapisu windykacyjnego. Mimo, że nabycie nieruchomości rolnej w drodze dziedziczenia i zapisu przez osobę nie będącą rolnikiem jest możliwe, Agencja Nieruchomości Rolnych może wykonać względem takiej nieruchomości prawo wykupu zgodnie z art. 4 ustawy o kształtowaniu ustroju rolnego. ANR nie przysługuje prawo wykupu jedynie wtedy, gdy osobą dziedziczącą jest rolnik indywidualny lub osoba bliska spadkodawcy (art. 4 ust. 4 ustawy). Obowiązek zawiadomienia ANR o facie dziedziczenia ciąży na osobie dziedziczącej lub przyjmującej zapis windykacyjny. Choć nie jest to w przepisach określone, przyjmuje się, że termin do wykonania zawiadomienia o nabyciu nieruchomości rolnej otwiera się wraz z prawomocnym stwierdzeniem nabycia spadku przez sąd lub sporządzeniem aktu poświadczenia dziedziczenia przez notariusza. Zawiadomienia należy dokonać niezwłocznie, przepisy nie wskazują konkretnego terminu. W praktyce może zrobić to sąd lub notariusz, poprzez przesłanie odpisu dokumentu prowadzącego do nabycia nieruchomości. Agencja ma miesiąc na oświadczenie woli wykupu za zapłatą równowartości pieniężnej odpowiadającej wartości rynkowej nieruchomości. ANR wysyła wówczas przesyłką poleconą oświadczenie w formie aktu notarialnego, a następnie publikuje je na swojej stronie internetowej BIP. Z datą publikacji oświadczenia w internecie uznaje się, że nabywca z dziedziczenia lub zapisu dowiedział się o przejęciu gruntu przez Agencję. Własność nieruchomości przechodzi bowiem na ANR.

W konsekwencji, w obowiązującym stanie prawnym to od woli ANR zależy, czy dokonane przez spadkodawcę rozrządzenie ziemią na rzecz osoby niebędącej osobą jej bliską ani rolnikiem indywidualnym, dojdzie do skutku.

Aleksandra Kowalewska, radca prawny
„Lubuskie Aktualności Rolnicze”
LODR Kalsk



Kozi blues

Któż nie zna wspaniałej muzyki kompozytorki **Katarzyny Gärtner**? Któż nie pamięta **Kazimierza Mazura** choćby z roli Tomaszka Niechcica z „Nocy i dni”? Artyści mieszkają na Kwasic niedaleko Końskich, wciąż dużo tworzą i hodują kozy.

– *Kasia jest tu gdzieś, może poszła na spacer – pośpieszył z odpowiedzią Kazimierz Mazur. Szliśmy przez obejście dookoła stawów, wypatrując Katarzyny Gärtner. Przyroda jeszcze dobrze nie obudziła się po zimie. Wciąż powstrzymywał ją chłód. Tego późnego popołudnia wiatr i szaruga były dominantą. Dawała o sobie znać przelewająca się przez służę woda. – W domu wody nie słychać, ani w studiu nagraniowym – zapewnił mnie gospodarz i wzrokiem wskazał drewniany budynek. Tylko droga dla ludzi i kóz dzieli studio nagrań, stary młyn oraz dom Katarzyny Gärtner i Kazimierza Mazura - od drewnianej koziarni. A dalej jak okiem sięgnąć, już tylko pagórki i stawy powtarzające w swoim lustrze okoliczny pejzaż, tym razem nieco senny. Była przecież sobota, chłopaki z pobliskiej wsi uwinęli się z obrządkiem i sobie poszli. Jeszcze tylko ktoś przewoził siano do koziarni, by za chwilę ogłosić fajrant.*

Na drodze, nie wiedzieć skąd, pojawiły się kozy. Otoczyły pana Kazimierza i mnie. Zagładały w obiektyw i do kieszeni, ciekawskie, jak to kozy. Ale i one po chwili udały się do siebie. Tu nikt im ścieżek nie zamyka i nie ogranicza wolności, same o ustalonych porach wychodzą i powracają do zagrody. A mają gdzie pochodzić. Przecież to kilkanaście hektarów naturalnych łąk, pastwisk i piaszczystych odłogów wokół domu.

Kozy w domostwo Katarzyny Gärtner wpisane są na stałe. Od początku wiedziała, że musi je mieć, tzn. od chwili, gdy lekarz w Szwajcarii polecił ▶



zmianę diety i trybu życia, na naturalne. – *Recepta doktora Behrensteina był prostą i zarazem trudną do zrealizowania. Dziecinko, powiedział do mnie, jedź to, co jedzą kozy, i ciesz się życiem* – powróciła pamięcią do tamtego czasu. Wyszukała więc ten swój kawałek ziemi z ruiną stodoły i młynem daleko od szosy, i już tu została. Tu, czyli na Kwasiu, przysiółku Komaszyc, leżącym raptem 7 km na północny-wschód od Końskich. Mieszka w nim od 32 lat. To tragiczne bagno, jak sama nazwała rozłóg sprzed lat, i ruiny na podwórku zamieniła na urokliwe stawy i przytulny dom. Co ciekawe, u powały domu znalazła swoje miejsce belka ze starego młyna Ferensztajnow z wrytą datą 1852, kołomirem i napisem „Chryste pobłogosław”. Na Kwasiu wyleczyła się też z chorób kozi. Piła kozie mleko, jadła sery i chleb z pieca chlebowego, a takie wtedy jeszcze wszyscy mieli. I godzinami chodziła z kozami, podglądając, co podgryzały. W ten sposób do swojej diety włączyła pokrzywę, oset i bogaty w krzem skrzyp. Z ostu wyciskała sok i piła. Opłacało się. Powróciły siły do życia i twórczej pracy. I... okazało się, że Kwasiu nie zawierzył się gdzieś na końcu świata, że to świat niejednokrotnie przychodził pod jej próg.

Po 10 minutach poszukiwań Katarzyna zobaczyliśmy ją na drodze. Jak co dzień wracała z dwugodzinnego marszu. W rękach trzymała kijki trekkingowe, a z kieszeni wystawało zielsko. – *To szczypiorek i lubczyk zerwane w ogródku* – oznajmiła i już po chwili pytała Kazimierza, czy kozy dostały jeść? W tym samym czasie gospodarz zauważył, że poziom wody podniósł się i trzeba trochę odkręcić śluzę.

Na Kwasiu czas zawsze trzeba było dzielić na dogłądanie domostwa i na muzykę. Odkąd pamiętam, Katarzyna stała się budowała i dyrygowała budową. I ta budowa jest jakby niekończąca się. Kiedy był już dom i koziarnia, trzeba było naprawić stodołę, kury musiały mieć kurnik, kozy musiały mieć letni salon na pastwisku. A po pożarze domu od nowa remont i tak jest do dzisiaj. A przecież jeszcze muzyka gwałtownie potrzebowała studia.

Na szczęście z pożaru domu strażacy zdążyli uratować stół, papier nutowy i Edzia – pomalowany na złoty kolor fortepian. Przy wynoszeniu utracono mu tylko jedną nogę, którą dało się naprawić, więc na zabytkowym instrumencie wciąż można grać. – *Siadam przy nim codziennie* – nadmieniła artystka i też usadowiła się w fotelu nieco zmęczona długim marszem. Jej siły do pracy są zadziwiające po tym, co przeszła. Od fundacji J&M dostała sprzęt do rehabilitacji i wciąż ćwiczy, dzięki temu sprawność powraca. Teraz jest tak, jak powiedziała w wywiadzie dla Gazety Wyborczej: – *Jak wstanę na nogi, to nikt mnie nie zatrzyma.*

O twórczości i planach

Usiedliśmy w trójkę wokół stołu. Przy herbacie chcieliśmy pogadać o tym, co dobre teraz i dawniej. Od 15 lat Katarzyna i Kazimierz są nierozłączni. Związało ich nie tylko uczucie.

Dopełniają się jeszcze artystycznie. Wspólnie prowadzą wielkie projekty. Dużo pracują. Ostatnio nawet zawrotnie dużo. On, aktor, znany z roli Tomaszka Niechcica w „Nocach i dniach”, teraz często musi być w Warszawie na planie serialu „Barwy szczęścia”.

A poza tym reżyseruje widowiska muzyczne i koncerty, np. te w Ciechocinku poświęcone Annie German i Violetcie Villas opatrzone wspólnym tytułem „Katarzyna Gärtner zaprasza”. W 2014 r. zrealizowali koncert w Rzeszowie dla uświetnienia kanonizacji papieża Jana Pawła II. Kazimierz produkuje wideoklipy, a to jest już realizacją muzyki w filmie. Katarzyna też wciąż komponuje, głównie na zamówienia. Powstał hymn dla wspomnianej fundacji J&M, kibolska muzyka dla Górnika Zabrze na otwarcie stadionu, piosenka dla Maryli Rodowicz „Jestem Buba” oraz „Lambada znad Wisły” dla Ciechocinka, gdzie na deptaku artystka ma swoją gwiazdę. Nagrywają płyty. Obojgu potrzebne są teatry i koncerty do realizacji swoich pomysłów. W planach mają wystawienie śląskiej epopei „Pożłaczany warkocz” i Mszy Beatowej „Pan przyjacielem moim”, która w 1968 r. była pierwszym w Polsce sakralnym utworem i zarazem rewolucją muzyczną. Wszyscy w kościołach do dzisiaj śpiewają „baranka Bożego” Kasi. – *Gdyby były tantiemy od utworów sakralnych, to byłabym dziś milionerką* – zaśmiała się.

Te i inne kompozycje, np. najdłużej w Europie wystawiany musical „Na szkle malowane”, doczekały się wielu wielkich realizacji. Wielkich, jak jej muzyka, którą do swoich repertuarów włączyli najwięksi. A trzeba przyznać, że Katarzyna współpracowała z najlepszymi wykonawcami: Anną German („Tańczące Eurydyki”), Ryśkiem Riedlem, Stanisławem Sojką, Haliną Frąckowiak, Pawłem Kukizem czy Marylą Rodowicz, która zaśpiewała już blisko 50 jej piosenek, a te stawały się hitami. Wszyscy przecież znamy „Małgoškę”



czy „Trzeba mi wielkiej wody” ze słowami Agnieszki Osieckiej.

Kozy, kury, kaczk

Do ulubionych kompozycji Katarzyny, ale nigdy niezarejestrowanych na żadnym nośniku, należy „Kozí blues”. Czasem gra go dla siebie. Jak widać, kozy wdarły się również do jej twórczości. Bo mleko od nich i przetwory królują w diecie od lat. Twarogi, serniki, pierogi ruskie i 100 jeszcze innych potraw gotowanych zawsze na żywym ogniu. – *Teraz udaje nam się ukraść kozom litr dziennie, czasem dwa. Resztę wypijają małe* – dodała. A stado liczy 5 reproduktorów, 6 matek i na razie kilkoro młodziąt, wszystkie z dobrymi genami. – *Dlaczego tak dużo kozłów? Bo mamy najlepsze europejskie rasy. Moją pasją jest osiągnięcie dobrych krzyżówek. Od koziołków zależy, czy ich córki będą mleczne* – wyjaśniła. W lipcu mają z udoju nawet 20 litrów. Rozdają wtedy mleko chorym dzieciom, a jednemu choremu na białaczkę podarowała nawet młoda kozę.

Gospodarze trzymają jeszcze kaczk, 10 kur z kogutem Janosikiem na czele, bo jajka od szczęśliwych kur też są podstawą ich kuchni. – *Do kaczek przychodzi kawalerowie. Dzikie kaczk dostają jeść w zimie. Stają w kolejce. Każda kaczk po kolei podchodzi do koryta, ale najpierw kaczor. Taki jest u nich porządek, hierarchia.*

W gospodarstwie artystów nic się nie marnuje, a wręcz przeciwnie – przetwarzają wszystkie dary natury, od leśnych borówek (sok piłam z herbatą) po korę brzozy zbieraną do prymitywnej destylacji, tak, tak, robili nawet dziegieć. A Kasia jest specjalistką od kremów kozich, na które wszyscy czekają. – *Są jajka i skubię pierze. A kto by puchu nie skubał, ja nie mam kołder silikonowych* – zaśmiała się. Swego czasu na grządce Kazimierz uprawiał nawet bielunia dziedziierzawę, by zrobić masę. Ta roślina uchodzi za trującą, ale medycyna wykorzystuje ją do leczenia wielu chorób, np. skórnych. – *Kozy podchodziły i zjadały po listku, nie więcej. Same wiedziały, ile mogą* – Katarzyna odkrywała



kolejne tajniki z obserwacji kóz, które są dla niej jak wahadełko radiestezyjne.

Świat przychodzi pod próg

W Kwacie wielkie sprawy przeplatają się z codziennością. I nie raz bywało, że gospodarzy i miejsce odwiedzali znani ludzie. – *Lubił tu przyjechać prof. Religa. Rozstawiał 5 wędek, układał haczyki i czekał. Ale wszystkie złowione ryby wypuszczał znowu do stawu* – wspominała Katarzyna. – 15 marca 1994 roku, chyba 95., pojawia się sąsiad i mówi, że za bramą stoją dwie panie. Jedna ważna z telewizji, nie może przyjść, bo ma szpilki na nogach. A tu śnieg i zamieć. Przeniósł je na rękach. To była Krystyna Janda. Towarzyszyła jej Agata Kulesza. Janda zaproponowała wystawienie w Warszawie w Teatrze Powszechnym „Na szkle malowane”. Zrobiła świetny spektakl, Janosika zagrał Emilian Kamiński. Zo-

stał też zrealizowany telewizyjnie. Do tego potrzebna była umowa z TVP, więc przyjechała córka Bardniego. – *Jak mnie bardzo potrzebowali, to zawsze znaleźli. A przyjeżdżali do mnie nie tylko z Warszawy, ale i z Berlina, i Nowego Jorku. Ostatnio polonijne Radio Chicago ogłosiło konkurs dla dzieci na imiona nowo narodzonych kózek. Odzew był ogromny!*

Miejsce to było świadkiem wielu zabawnych, szczęśliwych i mniej fortunnych zdarzeń. Pożar domu zawsze jest tragedią. Ale, jak widać, wszystko można odbudować, i zdrowie, i dom, który jest teraz ładniejszy. – *I dach z gontów jest dużo lepszy* – skwitowała Katarzyna. Bez wątplenia są przykładem ludzi niezłomnych i o niesłabnącym apetycie na życie i tworzenie.

Elżbieta Musiał
„Aktualności Rolnicze”
ŚODR Modliszewice



Fotografie E. Musiał



Czy warto dzisiaj inwestować?

Zdzisław Kalinowski to pracowity młody rolnik, hodowca bydła mlecznego z Krejwian, w gm. Rutka-Tartak. Pamiętam pierwszy nasz kontakt. Był rok 2006. Wówczas jako nastolatek, ale już właściciel gospodarstwa rolnego, razem ze swoją mamą – Dorotą, zgłosił się do Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Suwałkach, aby opracować dokumentację do jednego z działań PROW. Zdziwiłem się, że tak młody człowiek podejmuje się dosyć poważnych przedsięwzięć inwestycyjnych. W tamtym czasie w gospodarstwie było ok. 40 krów mlecznych. Minęło wiele lat. Rolnik zwiększył produkcję – liczba krów podwoiła się, a co za tym idzie, trzykrotnie wzrosła ilość mleka.

►► Co skłoniło Pana do prowadzenia gospodarstwa w tak młodym wieku?

– Tak jakoś wyszło, rodzice ze względu na zdrowie od dłuższego czasu mieli trudności w prowadzeniu gospodarstwa. W takiej sytuacji zawsze są co najmniej dwa wyjścia: ograniczyć produkcję do stanu możliwości lub iść w kierunku rozwoju z nowym gospodarzem. Zostało wybrane rozwiązanie drugie, a mnie powierzono prowadzenie gospodarstwa.

►► Jak czuje się Pan w roli gospodarza?

– Od dłuższego czasu targały mną sprzeczności. Miałem pomysł na rozwój produkcji mlecznej, ale jaki to miało-by sens, skoro kolega sprzedający tyle samo mleka co ja, tylko do innej spółdzielni mleczarskiej, uzyskiwał każdego miesiąca wartość większą o ok. 10 tys. zł. Całe szczęście, że to już przeszłość, a osiągnięta cena za litr mleka obecnie jest w miarę zadowalająca, chociaż zawsze mogłoby być lepiej. Przynajmniej



Młodego gospodarza w podejmowaniu decyzji wspiera cała rodzina

obecnie nie jest to powód do stresu i zniechęcenia do tak specyficznego kierunku produkcji, jakim jest chów bydła mlecznego.

Zdzisław Kalinowski
postawił na rozwój gospodarstwa





▶▶ Czy Pana zdaniem warto dzisiaj inwestować?

– Odpowiedź na to pytanie nie jest taka oczywista. Inwestycja budowlana, np. budowa obory, jest bardzo dużym wyzwaniem. Decyzji nie podejmuje się ot tak, z dnia na dzień. Mam już za sobą modernizację obory i budowę – coś na ten temat wiem. Pierwsze inwestycje miały na celu przede wszystkim poprawę dobrostanu. Obecnie myśląc przyszłościowo i posiadając już jakieś doświadczenie w hodowli bydła i produkcji mleka, chciałbym podwyższyć poprzeczkę produkcyjną.

▶▶ Może pracować nad wydajnością mleczną krów?

– To też, ale jest to praca ciągła i na lata. W moim wypadku, mogę zwiększyć produkcję mleka, tylko poprzez zwiększenie obsady krów. W sytuacji ograniczonej możliwości zwiększenia liczby stanowisk jest to niemożliwe. Zamierzam więc zwiększyć produkcję mleka, a co za tym idzie i obsadę krów, inwestując w rozbudowę obory.

▶▶ Czy ma Pan już ułożony plan działania?

– Niektóre sprawy jak, wniosek o wydanie decyzji o warunkach zabudowy i decyzję, mam już za sobą. Obecnie poszukuję dobrego projektanta, który wykona projekt i sprawnie „przeprowadzi” całą procedurę doprowadzającą do uzyskania pozwolenia na budowę. Chciałbym, aby inwestycja była maksymalnie tania, bez żadnych automatów. Jednym ze sposobów obniżenia kosztów budowy będzie wykorzystanie istniejącego budynku obory i dobudowa do niego ok. 30 metrów. Przyległy teren na to rozwiązanie pozwala, to dlatego tego nie wykrzystać. Pewnie wizerunkowo lepszym byłoby wybudowanie nowej obory „pod klucz” z wszelkimi najnowszymi rozwiązaniami. Znam jednak swoje możliwości i nie uczynię niczego co by doprowadziło do przeinwestowania. Obecnie jedyną pozytywną stroną dla potencjalnych inwestorów jest niczym nieograniczona dostępność materiałów budowlanych i szeroki ich wybór. Prawdopodobnie do budowy zaangażuję miejscowe firmy budowlane. Jeżeli chodzi o kwestię „za ile,” to też sam chciałbym wiedzieć. Wiadomo, że oprócz kosztów przewidzianych w projekcie, podczas budowy wynikają koszty dodatkowe, wcześniej nieprzewidziane.

▶▶ Kto wspiera Pana w podejmowaniu decyzji?

– Moje gospodarstwo to wynik pracy poprzednich gospodarzy – moich rodziców Stanisława i Doroty Kalinowskich oraz moich dziadka. Bardzo wspiera mnie żona Barbara. Wszyscy pracujemy z myślą o naszych dzieciach: Anicie, Bartoszu i Damianie. Już dziś zastanawiam się, które z nich przejmie pałeczkę w sztafecie prowadzenia gospodarstwa.

Rozmawiał: Miroslaw Chomicz
„Wiadomości Rolnicze”
PODR Szepietowo



Sztuczna pszczoła zapyła rośliny

Naukowcy z Politechniki Warszawskiej kilka lat pracowali nad systemem zdolnym do samodzielnego zapylenia roślin, bez konieczności ingerencji czy sterowania przez człowieka. Tak powstał B-droid, czyli sztuczna pszczoła.

Od wielu lat słyszymy o masowym wymieraniu pszczoł. Winne są temu: choroby, szkodniki, zanieczyszczenia środowiska, intensywne stosowanie środków ochrony roślin oraz wiele innych czynników. 90 proc. roślin na świecie wymaga zapylenia przez owady, a pozostałe 10 proc. są to rośliny wiatropylne. W tym celu wielu rolników sprządza owady, a to już podwyższa koszty produkcji żywności.

Wychodząc naprzeciw potrzebie zapylenia roślin, naukowcy z Politechniki Warszawskiej stworzyli sztuczną pszczołę – czyli automatyczny układ do zapylenia roślin. Został on już przetestowany na uprawach truskawek i czosnku. Sztuczna pszczoła samodzielnie porusza się między grządkami, znajduje kwiaty i przenosi między nimi pyłek. Pierwsze próby są obiecujące, podczas testu udało się przenieść pyłek z kwiatu na kwiat, nie uszkadzając go. Aby ocenić pracę urządzenia, trzeba będzie jeszcze zanalizować efektywność testów.

Opracowanie takiego wynalazku wymagało współpracy ekspertów z wielu dziedzin, m.in.: aerodynamiki, robotyki, mechaniki, elektroniki oraz biologii. Podczas pracy największym wyzwaniem nie było samo zapylenie, ale rozpoznawanie kwiatów (kolorów, kształtów) i sprawdzenie, czy są gotowe do zapylenia.

B-droid wyposażony jest w dwie małe kamery (pełniące funkcję oczu), które rozpoznają kwiaty i umożliwiają orientację w przestrzeni. Sercem są dwa komputery, które przesyłają obraz o widzianych obiektach, następnie analizują i przesyłają sygnał do urządzenia kierującego pszczołą. System jest tak dopracowany, że robot sam wie, gdzie ma dotrzeć i nie jest potrzebny człowiek sterujący pilotem.

Naukowcy przygotowują dwie wersje urządzenia – jeżdżącą i latającą. Obecnie gotowy jest prototyp w wersji jeżdżącej, który nie przypomina prawdziwej pszczoły. Zapylnic zamontowany jest na ruchomej platformie, a gdy zapyli już jeden sektor, przejeżdża do kolejnego. To urządzenie nadaje się do zapylenia dużych obszarów roślin. Prototyp przeszedł już test na polu rzepaku. Jeden z rolników w tym celu posiał niskopienne rośliny.

Nad latającym zapylnicem naukowcy jeszcze pracują. Ten już bardziej przypomina owada, również jest tak samo beczułkowaty, jednak kilka razy większy od prawdziwej pszczoły. W najbliższym czasie oba urządzenia powinny już być w formie demonstratorów. W trakcie tworzenia B-droida, naukowcy nie pomyśleli tylko o jednej rzeczy – jak produkować miód?

Oprac. Lidia Sasiadek
„Podkarpackie Wiadomości Rolnicze”
PODR Boguchwała



AgroBiblioteczka ODR

W tej rubryce promujemy najciekawsze wydawnictwa tematyczne, nadesłane przez Ośrodki Doradztwa Rolniczego.

„Formy sprzedaży bezpośredniej produktów zwierzęcych w Polsce – informator dla producentów rolnych”, autor – Ryszard Jasiński, wydawca – ZODR Barzkowice



Krótkie łańcuchy dostaw żywności to wyzwanie stojące m.in. przed rolnikami i jej odbiorcami, zarówno pod kątem organizacji produkcji i handlu, ale także budowania wzajemnego

zauwania oraz przejęcie marzy przez rolnika. Aby móc należycie korzystać z wprowadzonych zasad, należy znać i przestrzegać przepisów prawnych i higieniczno-weterynaryjnych.

„Zwierzęta w agroturystyce – wykorzystanie zwierząt gospodarskich i egzotycznych w agroturystyce, mini zoo i zooterapii”, oprac. Dr Dominika Jankowska, wydawca – DODR Wrocław



nterесująca publikacja udowadniająca, że mini zoo, zooterapia czy warsztaty edukacyjne z udziałem zwierząt to nie tylko forma uatrakcyjnienia gospodarstwa, ale także mogą się stać dodatkowym źródłem dochodu.

„Makaronowe inspiracje. Dobre pomysły, dobry smak.”, autorka – Grażyna Falandysz, wydawca – ZODR Barzkowice



Makaron jest dla nas „zastrzykiem energii”. Dobrze podany, powinien być składnikiem każdej diety. W publikacji znalazło się 37 przepisów potraw makaronowych (m.in.: makaron z warzywami

i żurawiną, kokardki z tuńczykiem w warzywach, świderki ze szpinakiem oraz miks cukiniowo-cytrynowy).



Okładki miesiąca

Za najbardziej estetyczne strony tytułowe spośród czasopism ODR wydanych w czerwcu 2017 r. uznaliśmy okładki miesięczników: „RADA” (wydawca – ŁODR Bratoszewice). „Wies Mazowiecka” (wydawca – MODR Warszawa).



Pracownicy sezonowi z zagranicy

Szacuje się, że właściciele gospodarstw sadowniczych zatrudniają ok. 80% pracowników sezonowych pracujących w rolnictwie.

Czas intensywnych prac w rolnictwie to także zwiększone zapotrzebowanie na pracowników sezonowych, zwłaszcza w ogrodnictwie. Dlatego też procedury ich zatrudnienia powinny być proste i mało czasochłonne. Szacuje się, że zapotrzebowanie na pracowników w rolnictwie będzie rosło o 1 proc. rocznie. Z danych IERiGŻ wynika, że w ciągu roku w gospodarstwach indywidualnych potrzeba ok. 450-500 tys. pracowników sezonowych na okres 45-50 dni.

POLSKA SPECJALNOŚĆ Szacuje się, że właściciele gospodarstw sadowniczych zatrudniają ok. 80 proc. pracowników sezonowych pracujących w rolnictwie. Dla nich bardzo ważne jest pozyskanie pracownika sezonowego w ściśle określonym czasie, dlatego też bardzo często muszą opierać się na pracownikach sezonowych z zagranicy. W ostatnich latach Polska stała się potentatem w produkcji borówki amerykańskiej do celów konsumpcyjnych, zajmując II miejsce w Europie pod względem eksportu świeżych owoców jagodowych oraz I miejsce w Europie w eksporcie mrożonych owoców jagodowych. Według rocznika statystycznego, w Polsce istnieje ponad 200 tys. gospodarstw jagodowych. Zarówno w nich, jak i w pozostałych gospodarstwach ogrodniczych, nie ma możliwości zmechanizowania prac związanych ze zbiorem owoców. Ważna jest też terminowość zbiorów – liczą się nawet godziny, aby owoc został zakwalifikowany jako konsumpcyjny, a nie przemysłowy. Jak mówi jeden z członków Stowarzyszenia Plantatorów Borówki Amerykańskiej, do zbioru borówki konsumpcyjnej potrzeba od 10 do 14 pracowników na hektar.

BRAK DEFINICJI W kodeksie pracy nie została zawarta żadna definicja pracownika sezonowego, dlatego w praktyce opiera się na wyroku Sądu Najwyższego z 3 kwietnia 1986 r. (sygn. III URN 20/86). Zgodnie z nim, uznaje się, że pracownik sezonowy to taki, który pracuje przez określoną część roku, w związku z konkretnym sezonem, porą roku, a także warunkami atmosferycznymi. Praca taka ma więc z zasady charakter tymczasowy i przejściowy, nie jest na stałe, tylko na

jakiś czas. Dlatego też pracodawcy prowadzący gospodarstwo rolne czy ogrodnicze, zatrudniając pracownika na okres nasilonych prac sezonowych, stosują formę umowy sezonowej.

NAJPOPULARNIEJSZE SĄ UMOWY O DZIEŁO Zatrudnić pracownika sezonowego można: ■ na podstawie umowy o pracę; na czas określony, na czas wykonywania określonej pracy ■ na podstawie umowy cywilnoprawnej: na umowę-zlecenie, na umowę o dzieło ■ korzystając z agencji pracy tymczasowej (w tym przypadku pracodawcą dla pracownika jest agencja pracy). W praktyce w 2016 r. ponad 80 proc. umów zawartych z cudzoziemcami były to umowy o dzieło. Umowy te nie są związane przepisami prawa pracy; nie obowiązuje tu kwota płacy minimalnej, obowiązek ubezpieczenia społecznego, a rozliczenie się z naliczonego podatku ciąży na pracowniku, a nie pracodawcy.

OBOWIĄZKI PRACODAWCY W przypadku zatrudnienia pracownika sezonowego na podstawie umowy o pracę lub umowy-zlecenia, pracodawca ma obowiązek zgłoszenia pracownika w ciągu 7 dni od daty rozpoczęcia pracy do: ubezpieczenia społecznego i zdrowotnego oraz comiesięcznego terminowego odprowadzenia składek do ZUS. Do obowiązków pracodawcy należy też obliczanie, pobieranie i wypłacanie zaliczek na podatek dochodowy. W przypadku umowy o pracę, oferowane wynagrodzenie nie może być niższe niż określona ustawowo płaca minimalna, która obecnie wynosi 2000 zł brutto.

PRACA I POBYT – ZEZWOLENIA KONIECZNE Podstawowym warunkiem powierzenia pracy cudzoziemcowi w Polsce jest uzyskanie przez niego odpowied-



niego zezwolenia na pracę oraz legalny pobyt na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. O zezwolenie na pracę występuje pracodawca do właściwego wojewody, a o zezwolenie na pobyt czasowy i pracę (od 1 maja 2004 r.) – cudzoziemiec przebywający już legalnie na terytorium Polski. Zezwolenia na pracę w Polsce nie muszą posiadać m.in.: członkowie rodzin obywateli UE/EOG i Szwajcarii, cudzoziemcy, którym udzielono ochrony na terytorium RP, osoby posiadające Kartę Polaka, absolwenci polskich szkół ponadgimnazjalnych i stacjonarnych, studiów wyższych oraz studenci i doktoranci odbywający studia w Polsce.

WYSTARCZY PROCEDURA OŚWIADCZENIOWA Ważnym wyjątkiem od zasady, że warunkiem legalnego wykonywania pracy przez cudzoziemca jest zezwolenie na pracę, jest procedura uproszczona, nazywana także procedurą oświadczeniową. Stosuje się ją odnośnie obywateli 6 państw: Armenii, Białorusi, Gruzji, Mołdawii, Rosji i Ukrainy. Umożliwia ona obywatelom tych państw wykonywanie pracy w Polsce bez konieczności uzyskania zezwolenia na pracę. Warunkiem jest zarejestrowanie w Powiatowym Urzędzie Pracy przez pracodawcę oświadczenia o zamiarze powierzenia pracy i umowa na piśmie z cudzoziemcem.

Pracodawca chcący zatrudnić cudzoziemca z jednego z ww. państw: ■ wypełnia oświadczenie o zamiarze powierzenia wykonywania pracy cudzoziemcowi i osobiście rejestruje je w powiatowym urzędzie pracy, właściwym ze względu na miejsce pobytu stałego lub siedzibę podmiotu powierzającego wykonywanie pracy ■ przekazuje cudzoziemcowi oryginał oświadczenia, który jest podstawą do uzyskania przez niego w konsulacie wizy pobytowej w celu wykonywania pracy, lub – jeżeli legalnie przebywa na terytorium RP – odpowiedniego zezwolenia pobytowego i wydanej na jego podstawie karty pobytu. Cudzoziemiec, który posiada zarejestrowane oświadczenie, tytuł pobytowy uprawniający do podejmowania pracy oraz pisemną umowę z pracodawcą, może podjąć pracę.

PRACA DO 6 MIESIĘCY Rejestrując oświadczenie, należy pamiętać, że: ■ okres wykonywania pracy przez cudzoziemca nie może przekroczyć 6 miesięcy w ciągu kolejnych 12 miesięcy, przy czym praca nie musi mieć charakteru ciągłego; ważne jest, by łączny okres pracy wykonywanej np. w kilku krótszych okresach nie przekroczył 6 miesięcy w ciągu 12 ■ należy określić przewidywaną datę rozpoczęcia i zakończenia pracy przez cudzoziemca (jeżeli nie można określić precyzyjnie daty, należy podać przybliżoną) ■ w przypadku umowy o pracę wynagrodzenie nie może być niższe niż określona ustawowo (co-rocennie) płaca minimalna (obecnie 2000,00 zł brutto). Ta forma zatrudnienia cudzoziemców w Polsce została wprowadzona w 2006 r. i jest bardzo popularna zarówno wśród pracodawców, jak i cudzoziemców, ze względu na minimum formalności i ni-

skie koszty (rejestracja jest bezpłatna). Złożenie oświadczenia w konsulacie upoważnia cudzoziemca do otrzymania wizy. Po otrzymaniu wizy, nie ma on obowiązku podjęcia pracy u wystawiającego oświadczenie. Sytuacja taka powoduje nadużycia i podejmowanie pracy przez obcokrajowców w zupełnie innych dziedzinach gospodarki niż wystawione oświadczenie.

KONIECZNOŚĆ DOSTOSOWANIA Dodatkowo zaistniała konieczność dostosowania polskiego prawa do dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie warunków wjazdu i pobytu obywateli państw trzecich w celu zatrudnienia pracownika sezonowego. Dyrektywa dotyczy przede wszystkim zatrudnienia w rolnictwie, ogrodnictwie, turystyce i zobowiązuje do wprowadzenia nowych zezwoleń na pracę sezonową wykonywaną przez cudzoziemców. W efekcie Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej przygotowało projekt ustawy o zmianie ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy oraz niektórych innych ustaw, który został przyjęty w połowie marca br. przez Radę Ministrów. Projekt ustawy zakłada nowe regulacje prawne, które ustalają m.in. okres zatrudnienia pracowników tymczasowych, a także zasady zatrudniania obcokrajowców.

NOWE PRZEPISY OD 2018 R. Biorąc pod uwagę to, że nie zawsze polski pracownik będzie podejmował pewne grupy prac sezonowych oraz mając na uwadze starzenie się mieszkańców wsi, właściciele gospodarstw ogrodniczych i rolniczych będą zmuszeni do zatrudnienia do prac sezonowych cudzoziemców, zwłaszcza z wschodniej granicy. Dlatego też procedury ich zatrudnienia powinny być proste i mało czasochłonne. Uwzględniając uwagi i postulaty przedstawicieli związków i organizacji rolniczych, dokonano zmian w projekcie ustawy, takich jak: ■ wydłużono okres wykonywania pracy sezonowej do 9 miesięcy ■ w przypadku powierzenia wykonywania innej pracy niż praca sezonowa na krótki okres (do 30 dni), nie ma konieczności zgłaszania tego do starosty (wcześniej w projekcie ustawy taki fakt każdorazowo należało zgłosić do starosty, najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień wykonywania pracy) ■ wprowadzono wielosezonowe zezwolenie na maksymalny okres 3 lat; dzięki czemu osoby znane, pracujące i przyjeżdżające do tego samego rolnika nie musiałyby przechodzić całej procedury przy każdym podejmowaniu pracy sezonowej. Dodatkowo wprowadzono tzw. okres przejściowy – nowe przepisy ustawy wejdą w życie 1 stycznia 2018 r., ale jednocześnie będzie utrzymany system powierzenia pracy cudzoziemcowi (obywatelowi 6 państw, takich jak: Armenia, Białoruś, Gruzja, Mołdawia, Rosja, Ukraina) na podstawie oświadczeń i będzie on obowiązywał do końca 2018 r.

Oprac. Jolanta Decka-Baran
„Lubelskie Wiadomości Rolnicze”
LODR Końskowola

Fot. G. Jakimiak

Wystartowała AgroKlasa ODR 2017

W ramach AgroKlasy ODR przedstawiamy sukcesywnie – z myślą o ogólnopolskim odbiorcy – najciekawsze artykuły, które ukazują się na łamach wydawnictw periodycznych ODR. Zamieszczamy też ważne, niekiedy kontrowersyjne, wypowiedzi z tychże biuletynów w AgroSzachownicy ODR oraz prezentacje nadsyłanych do naszej redakcji wydawnictw tematycznych w AgroBibliotece ODR. Publikujemy też najciekawszą – naszym zdaniem – okładkę wydawnictwa periodycznego ODR. Jest to z jednej strony – swoista promocja działalności informacyjno-publicystycznej poszczególnych ODR na niwie krajowej, z drugiej zaś – wzbogacenie treści merytorycznych miesięcznika AGRO.

Wzorem lat poprzednich – przez cały 2017 r. będzie zamieszczana i uaktualniana co miesiąc tabela AgroKlasy ODR. A oto zasady punktacji w rywalizacji AgroKlasa ODR 2017:

4 pkt. – przysługuje czasopismu ODR za przedrukowany artykuł

2 pkt. – otrzymuje czasopismo ODR za zamieszczenie w AGRO opracowania jego artykułu bądź znacznego fragmentu artykułu

po 1 pkt. – przypada dla czasopisma ODR za przytoczoną wypowiedź z jego łamów w AgroSzachownicy ODR, za każde wydawnictwo tematyczne zaprezentowane w AgroBibliotece ODR oraz za okładkę miesiąca (uwaga, będą wyróżniane co miesiąc dwie najciekawsze okładki).

AgroKlasa ODR 2017

Tabela po VI rundzie

- „Wiadomości Rolnicze”
PODR Szepietowo – 26 pkt.
- „Zachodniopomorski Magazyn Rolniczy” ZODR Barzkowice – 25 pkt.
- „Wieś Kujawsko-Pomorska”
K-PODR Minikowo – 23 pkt.
- „Aktualności Rolnicze”
ŚODR Modliszewice – 20 pkt.
- „Rada” ŁODR Bratoszewice – 20 pkt.
- „Lubelskie Aktualności Rolnicze”
LODR Końskowola – 19 pkt.
- „Kurier Rolniczy” OODR Łosiów – 18 pkt.
- „Twój Doradca – Rolniczy Rynek”
DODR Wrocław – 18 pkt.
- „Podkarpackie Wiadomości Rolnicze”
PODR Boguchwała – 14 pkt.
- „Wieś Mazowiecka”
MODR Warszawa – 14 pkt.
- „Pomorskie Wieści Rolnicze”
Lubań – 13 pkt.
- „Lubuskie Aktualności Rolnicze”
LODR Kalsk – 12 pkt.
- „Bieżące Informacje”
W-MODR Olsztyn – 11 pkt.
- „Śląskie Aktualności Rolnicze”
ŚODR Częstochowa – 9 pkt.



Przechowywanie ziół

Zbiór i odpowiednie wysuszenie ziół to połowa sukcesu. To, jak długo zachowają swoje dobroczynne właściwości, zależy w dużej mierze od odpowiedniego ich przechowywania.

Zioła suszone

Warto jest przechowywać zioła jak najmniej rozdrobnione. Zachowają wtedy swój aromat. Każde opakowanie powinno być opatrzone etykietą z nazwą znajdującego się wewnątrz surowca oraz z datą pakowania. W zależności od różnorodnych cech danego surowca zioła możemy przechowywać w różnych opakowaniach.

→ Opakowania szczelne – np. słoiki (najlepiej z ciemnego szkła), kilkuwarstwowe torby papierowe, metalowe beczki zamykane hermetycznie. Stosowane są dla surowców, które szybko chłoną wilgoć oraz dla surowców aromatycznych.

→ Opakowania półszczelne – np. skrzynie, torby papierowe, worki brentowe. Popularny typ opakowań stosowany dla większości surowców, m.in. liści i kwiatów.

→ Opakowania zwyczajne – np. worki płócienne, lniane, papierowe. Stosowane przy surowcach mało wrażliwych na zmiany warunków, takich, jak wietrze nie czy wilgoć.

→ Opakowania przewiewne – np. kosze wiklinowe, worki siatkowe. Używane są do pakowania np. kory oraz surowców, które łatwo się zaparzają.



Idealne warunki

Pomieszczenia przeznaczone do magazynowania ziół powinny być odpowiednio przygotowane. Przede wszystkim muszą być czyste, suche, przewiewne oraz niezbyt ciepłe. Nie mogą być nasłonecznione, ponieważ działanie promieni słonecznych powoduje utratę wartości leczniczych surowca. Aby więc chronić przechowywane zioła przed ich działaniem, okna w magazynie można zamalować na niebiesko, co ograniczy dostęp światła. Ponadto miejsca przechowywania powinny być zabezpieczone przed kurzem, niedostępne dla zwierząt, a także odizolowane od źródeł zapachów, ponieważ zioła łatwo je przyjmują i tracą swoje właściwości.

Przechowywanie suszonych ziół

Czas przechowywania ziół jest różny i zależy od rodzaju surowca, jednak najlepiej zużyć je przed upływem roku. Zioła przechowywane zbyt długo tracą swoje właściwości i stają się bezużyteczne. Wyjątkiem jest kora, która dopiero po roku traci szkodliwe właściwości i nadaje się do użytku.

Warto wiedzieć

- Ziół aromatycznych przed pakowaniem nie należy rozdrabniać – mogą utracić swoje właściwości.
- Nie należy przechowywać ziół w postaci rozwieszonych pęczków – stanowią ładną dekorację, lecz nie nadają się do spożycia.
- Nie powinno przechowywać się ziół w foliowych lub plastikowych torebkach.

Zioła mrożone

Zioła przechowywane w taki sposób zachowują swoje właściwości i aromat przez kilka miesięcy. Możemy mrozić je zarówno w całości, jak również posiekane na drobniejsze części. Po wcześniejszym oczyszczeniu i wysuszeniu, świeży surowiec umieszczamy w specjalnych torebkach do mrożenia lub zamkniętych pojemniczkach. Opakowania powinny być podpisane – nazwa ziół oraz czas mrożenia.

W lodzie

Zioła można również mrozić w postaci kostek lodu: → jako przyprawę – w foremkach do lodu umieszczamy posiekane zioła, zalewamy wodą i mrozimy; stanowią doskonały dodatek do sosów i potraw → jako dodatek do napoju – w foremkach umieszczamy całe listki wybranych ziół (np. mięty), zalewamy wodą, a następnie mrozimy. Aby przedłużyć okres przechowywania ziół przed mrożeniem, zanurzamy surowiec najpierw w wrzątku, a następnie schładzamy w zimnej wodzie z lodem.

Przetwory ziołowe

Oleje, octy ziołowe Do przygotowanych wcześniej butelek wkładamy wybrane zioła, a następnie zalewamy wysokogatunkowym olejem, oliwą z oliwek lub octem. Tak przygotowaną mieszankę odstawiamy na okres 1-2 miesięcy, od czasu do czasu poruszając butelką w celu mieszania zawartości. Gotowy olej/ocet stanowi doskonały aromatyczny dodatek do m.in. sałatek, a także wielu różnych potraw.

Nalewki, likiery Wybrane zioła zalewamy wódką albo spirytusem, dodajemy cukier, poruszamy butelką do momentu rozpuszczenia cukru, a następnie odstawiamy w ciemne miejsce. Po upływie ok. 3 miesięcy otrzymamy gotową leczniczą nalewkę bądź likier.



Karolina Kiewlicz
„Zachodniopomorski Magazyn Rolniczy”
ZODR Barzkowice



Konie jak malowane

– Siedziałem obok Charliego Watta z Rolling Stonsów i jego żony, i licytowaliśmy konie w Janowie Podlaskim. To było 30 lat temu, ale takich chwil się nie zapomina – mówi **Adam Siałkowski**, rolnik z Grabowca.

Nie wygląda na rolnika – długie do ramion włosy, kowbojski kapelusz na głowie wskazują, że ich właściciel to postać złożona. – *Formalnie to jestem rolnikiem, mam 6 hektarów ziemi, płacę KRUS i hoduję konie. Ta ziemia to łąki i pastwiska, chodzą po nich konie. Dzięki temu nie muszę stosować żadnych sztucznych nawozów. Konie oddają do gleby to, co z niej pobrały – takie cudowne perpetuum mobile. Teraz mam 9 koni sportowych, hucuła i kucyka.*

Kucyk jakby słyszał, że o nim mówimy – podchodzi do ogrodzenia. – *To Bobik, ma już 12 lat, córki na nim jeździły. Teraz Bobik jest na zasłużonej emeryturze, a córki przesiadły się na większe konie. Ja też ujeżdżam konie, to moja pasja od wczesnej młodości. W latach 70. jeździłem w Toruńskim Ludowym Klubie Jeździeckim. Dość szybko dorobiłem się własnych koni, ale - nie mając własnej stajni - korzystałem z hoteli dla koni. Kiedy trzydzieści lat temu zakupiłem gospodarstwo w Grabowcu, miałem miejsce na postawienie własnej stajni. Wybudowałem duży budynek stylizowany na stajnię XIX-wiecznej. Prowadzę w niej profesjonalną hodowlę. Młode konie są ujeżdżane i sprzedawane. Znajdują nabywców na wszystkich kontynentach – moje konie kupiła reprezentacja olimpijska Australii, trafiły też do stajni szejków w Kuwejcie.*

Dom hodowcy koni z jednej strony graniczy z lasem, a z pozostałych otoczony jest łąkami. Na podwórzu rośnie wielka lipa, w koronie której wiewiórki uwiły sobie gniazdo. Na pniu przymocowana jest siatka pod kątem prostym uniemożliwiająca drapieżnikom wejście na drzewo. – *Nasze koty nie są w stanie sforsować tej przeszkody, a dla wiewiórek to żaden problem. W zeszłym roku mieliśmy tu siedem małych rudych kitek. Ciężko było je policzyć, bo były w ciągłym ruchu.*

Gospodarz zaprasza nas do swojego domu. W środku w oczy rzucają się wiszące obrazy i wszechobecne puchary i statuetki koni skaczących przez przeszkody. To nagrody sportowe córki pana Adama – Józefiny. – *Najcenniejsze*

to mistrzostwo Polski kobiet – informuje gospodarz. – W gospodarstwie, które kupiłem, budynki nie nadawały się do renowacji, dlatego postawiłem nowy dom w typie kanadyjskim – z drewnianą konstrukcją wypełnioną gipsem. Tu mieszkam i tworzę.

W obrazach Adama Siałkowskiego widać zafascynowanie końmi. Bije z nich światło i radość życia. Na jednym z obrazów, zatytułowanym „Zaloty”, dwa konie zbliżają się do siebie, a ich łabędzie szyje wyginają się na kształt serca. Widać, że autor jest bacznym obserwatorem i potrafi uchwycić chwilę.

– *Jako malarz debiutowałem wystawą obrazów w 1985 roku w Wiedniu, od tego czasu takich wystaw miałem multum, nie tylko w Europie, ale nawet w Australii. Dzisiaj moje prace wiszą w galerii Związku Polskich Artystów Plastyków w Toruniu. Ciężko jest zaszkladkować moje malarstwo, jest eklektyczne – zawiera w sobie koloryzm, mistycyzm i wizjonerstwo. Czuję się artystą niezależnym; nie tylko maluję, projektuję też tkaniny, loga i biżuterię. Czasem myślę, czy jestem malarzem, koniarzem, czy jeszcze kimś innym. Nie wiem. Wiem, że wszystko, co robię, kręci się wokół moich ukochanych koni, a – jak pędzę na jednym z nich przez pola – to ja i koń jesteśmy jedno...*

Piotr Kociorski

„Wieś Kujawsko-Pomorska”
K-PODR Minikowo i K-PIR Przysiek

Fot. M. Rząsa





AgroSzachownica

W tym kąciuku publikujemy najbardziej interesujące informacje i opinie na aktualne tematy związane z polskim rolnictwem i agrobiznesem, zamieszczone w poszczególnych wydawnictwach periodycznych WODR.

Rynek zbóż – stan i perspektywy

„Według prognoz na 2017 r., sytuacja na rynkach światowych jest stabilna, aczkolwiek w Europie brakuje dobrego ziarna konsumpcyjnego. Rekordowe zbiory zbóż na świecie, w połączeniu z wysokim stanem zapasów początkowych, spowodują, że stan zapasów końcowych (czerwiec 2017 r.) będzie najwyższy od 31 lat, a ceny – pomimo przejściowych wahań – będą zbliżone do notowanych pod koniec pierwszego kwartału 2017 r. Światowa produkcja pszenicy i zbóż paszowych w 2017 r. może być nieco mniejsza niż w poprzednim roku. Spadek podaży bieżącej, podobnie jak w poprzednim sezonie, będą łagodziły rekordowe zapasy, co ograniczy wzrostowe ruchy cen w nowym sezonie 2017/18. Przy założeniu przeciętnych warunków pogodowych, można spodziewać się, że zbiory zbóż w Polsce w 2017 r. wyniosą 30-31 mln ton. Pomimo tego, na krajowym rynku może dojść tylko do częściowej odbudowy nadwyżek.” – **Tadeusz Plichta**, „Pomorskie Wieści Rolnicze”, PODR Luban

Korzyści z doboru odmian do uprawy

„Rolnicy produkujący w niskonakładowym systemie gospodarowania potrzebują odmian dobranych pod kątem odporności na stropy abiotyczne, takie jak: niskie temperatury, wysokie temperatury, brak lub nadmiar wody, nieregularny rozkład opadów, nieprawidłowo przygotowana gleba, erozja gleby, silne wiatry, grad itp. i stropy abiotyczne w postaci chorób i szkodników roślin uprawnych oraz nadmiernego zachwaszczenia pól. Odmiany powinny mieć silny wigor wzrostu, szczególnie w wczesnym etapie rozwoju, aby skutecznie konkurować z chwastami. Pozwoli to ograniczyć użycie pestycydów. Innym rozwiązaniem jest system ekologiczny, wymagający odmian, które „poradzą” sobie z chwastami, chorobami i szkodnikami.” – prof. **Edward Gacek**, dyrektor Centralnego Ośrodka Badania Odmian Roślin Uprawnych – w rozmowie z **Agnieszka Siegel**, „Twój Doradca – Rolniczy Rynek”, DODR Wrocław

Znaczenie motylkowatych w płodozmianie

„W płodozmianie bardzo duże znaczenie mają rośliny motylkowate, które wiążą azot atmosferyczny i udostępniają go roślinom następczym. Dzięki dużej masie systemu korzeniowego, zwiększają zawartość substancji organicznej w glebie i poprawiają jej właściwości fizyczne wskutek rozluźniającego działania palowego systemu korzeniowego. Motylkowate zwiększają też

biologiczną aktywność gleby poprzez duże ilości wydzielin korzeniowych, wchodząc w skład resztek poźniwnych bogatych w azot, stymulują rozwój flory i fauny glebowej. Dostarczają wysokiej jakości pasz gospodarskich, chronią glebę przed erozją oraz spulchniają podglebie i uruchamiają znajdujące się w nim składniki pokarmowe.” – **Beata Samsel**, „Wieś Mazowiecka”, MODR Warszawa

Poziom próchnicy w glebie spada

„Niestety, na przestrzeni ostatnich dziesięcioleci zmieniliśmy diametralnie podejście do produkcji rolniczej, w tym również sadowniczej. Zaniechaliśmy prowadzenia produkcji w sposób zrównoważony. Z gospodarstw sadowniczych całkowicie zniknęła hodowla zwierząt, a nawożenie ogranicza się jedynie do nawozów sztucznych. (...) Spada więc z roku na rok poziom próchnicy w glebie, która jest siedliskiem mikroorganizmów glebowych. Dodatkowo te mikroorganizmy glebowe są corocznie ograniczane na skutek stosowanych w ochronie bakteriocydów, fungicydów, insektycydów i herbicydów. Preparaty te w końcowym efekcie lądują w glebie. A więc – ograniczając grzyby czy bakterie chorobotwórcze dla roślin uprawnych, nieświadomie ograniczmy ilość (często pożądaną i bardzo pożyteczną) bakterii czy grzybów w glebie. Według IUNG-u w Pławach średni poziom próchnicy w polskich glebach w 2009 r. wynosił 1,71 proc., a w 2014 r. już tylko 1,21 proc. Coraz to mniejsza zawartość próchnicy w glebie skutkuje pogorszeniem struktury gruzelkowatej gleby (jest ona coraz mniej pulchna), zmniejsza się jej zdolność absorpcyjna (zdolność wiązania składników pokarmowych, toksyn i wody), zmniejsza się ilość mikroorganizmów glebowych oraz zmienia się stosunek mikroorganizmów tlenowych do beztlenowych, a gleba staje się coraz bardziej zbita (naruszony stosunek powietrza do wody). (...) W efekcie doprowadza się do zakwaszenia gleby.” – **Adam Fura**, „Aktualności Rolnicze”, ŚODR Modliszewice

Rośnie moda na mleko kozie

„Mleko kozie jest cennym składnikiem diety ludzi już od ponad 10 tys. lat. W ostatnich latach można zauważyć wzrost zainteresowania produkcją i przetwarzaniem mleka koziego. Jest to wynikiem nowych trendów żywieniowych, a także brakiem limitów na jego produkcję. Wzrastające popytowanie kóz, moda na ekologię, agroturystykę i żywność o ce-

chach prozdrowotnych zdecydowanie zwiększa zainteresowanie tym rodzajem mleka. Również dzięki unikatowym właściwościom, zdobywa ono coraz większe uznanie w oczach konsumentów.” – dr inż. **Renata Stanisławczyk**, Uniwersytet Rzeszowski, „Podkarpackie Wiadomości Rolnicze”, PODR Boguchwała

Go to są mixed media?

„Mixed media to łączenie różnych mediów, produktów, technik w ramach jednej pracy poczynając. Można ją wykorzystywać, zarówno tworząc dla siebie, z potrzeby chwili, jak i – wykonując dekoracje do domu czy niepowtarzalne prezenty dla bliskich. To, co jest ciekawe, to fakt, że jakkolwiek nie połączy się ich ze sobą, one będą z sobą dobrze współpracowały, a efekt końcowy jest przyjemnie zaskakujący.” – **Lidia Marcinkiewicz**, właścicielka sklepu z akcesoriami do wszelkiego typu prac rękodzielniczych Essy-Floresy w Szczecinie – w rozmowie z **Cecylią Wojnik**, „Zachodniopomorski Magazyn Rolniczy”, ZODR Barzkowice

Jak zwalczać groźny Barszcz Sosnowskiego?

„Wciąż za mało wiemy o botanice Barszczu, żeby go skutecznie wyeliminować ze środowiska, które opanował w Polsce. Karczowanie i jego ścinanie nie przynosi raczej efektów. Najskuteczniejszą metodą pozbycia się tej rośliny jest wykopywanie wraz z korzeniami i spalenie. Częste koszenia osłabiają Barszcz, lecz go nie likwidują, gdyż jego szyjka korzeniowa, z której odrastają nowe pędy, znajduje się 3-10 cm pod powierzchnią ziemi. (...) Zwalczanie go wymaga systematycznych działań, prowadzonych przez kilka lat z rzędu. Pojedyncze rośliny czy małe skupiska najlepiej jest ostrożnie wykopać i spalić. Większe obszary można zwalczać chemicznie, ale Barszcz jest odporny na większość preparatów; niszczą go tylko preparaty totalne (oparte na glifosacie) w bardzo dużych dawkach. Należy unikać bezpośredniego kontaktu z tą rośliną. Przede wszystkim chronić skórę, ubierając się szczelnie, najlepiej w strój z materiałów syntetycznych, wodoodpornych, w tym koniecznie w rękawice. Materiały z włókien naturalnych (bawełna, wełna) wchłaniają sok i są penetrowane przez włoski rośliny.” – **Józef Głowacki**, „Lubuskie Aktualności Rolnicze”, LODR Kalsk

Czerpać z natury

„Obfitość warzyw i owoców w sezonie letnim umożliwia urozmaicenie naszych posiłków, co ułatwia zaspokojenie potrzeb organizmu na poszczególne składniki odżywcze. Dary sadów i ogrodów w największych ilościach powinny być spożywane w okresie, w którym dojrzewają, ponieważ wtedy charakteryzują się najwyższą wartością odżywczą i są najsmaczniejsze. Dostępność ich sprzyja zmianom sposobu żywienia. W tym czasie lepiej smakują dania lżej strawne. W codziennym jadłospisie warto uwzględnić w większych ilościach, m.in.: brokuły, fasolkę szparagową, pomidory, paprykę, kalafiory, a także owoce.” – **Irena Babczyńska**, „Cztery Pory Roku” – kwartalnik „RADA”, ŁODR Bratoszewice



BIŻUTERIA

SZMARAGDY, OPALE, TOPAZY I LAPIS LAZULI – to kamienie, które źle znoszą słońce. Intensywne działanie promieni słonecznych zmienia charakterystyczną barwę tych kamieni. Pamiętajmy więc, żeby ich nie nosić na plaży.

BŁYSZCZĄCE SREBRO Poczerniałym ozdobom ze srebra przywrócimy piękny połysk, jeśli je wyczyścimy zwykłą pastą do zębów. Tak samo możemy postępować ze srebrnymi sztuczkami.

Szklane kamienie można czyścić wodą z dodatkiem octu, natomiast naszyjnik ze szklanych paciorków najlepiej umyć w ciepłej wodzie z mydłem.

Modna biżuteria z tworzywa, drewna itp. nie będzie ciemniała ani zostawiała brudnych śladów na skórze i garderobie, jeśli zaimpregnujemy ją bezbarwnym lakierem do paznokci.

SZTUCZNE DIAMENTY Jeśli chcemy odróżnić sztuczne diamenty od prawdziwych, należy włożyć je do czystej wody. Nieprawdziwy kamień wygląda w wodzie matowo – prawdziwy lśni w wodzie tak samo jak zawsze.

KAKAO BEZ GRUDEK

Jeżeli zalejemy kakao gorącym mlekiem, proszek pozlepie się w grudki. Łatwo tego uniknąć. Wystarczy, że najpierw rozmiśzamy proszek z cukrem, dodamy łyżkę letniego mleka i znów starannie rozmiśzamy, a potem zalejemy resztą gorącego mleka.

DOMOWE RECEPTY

- jeżeli przypalimy danie w piekarniku, najlepiej jest nalać odrobinę kawy w mały pojemnik i chwilę podgrzewać w piecyku – to skuteczny sposób na pozbycie się przykrego zapachu spalenizny
- szparagi po obraniu skrobaczką do warzyw i usunięciu stwardniałych końcówek, należy gotować 10-15 minut w lekko osolonej wodzie z kilkoma kroplami soku z cytryny i łyżką masła
- jeżeli chcemy pozbyć się zbędnych kilogramów, najlepiej pić sok ze świeżej kapusty (zawiera on mnóstwo witamin, oczyszcza organizm i zmusza go do korzystania z zapasów tkanki tłuszczowej)
- drewniane patyczki do szaszłyków dobrze jest namoczyć w gorącej wodzie, dzięki temu drewno się nie przypali

TRUJĄCA ŚNIEDŹ

Nigdy nie zostawiamy srebrnych sztuczków w kwaśnych potrawach, ponieważ pod wpływem kwasu śniedzieje miedź, która znajduje się w srebrze, a śniedź jest trująca. Pamiętajmy, żeby nie wkładać srebrnych sztuczków do sałatek owocowych, kwaśnych sosów do sałat, potraw solonych i przyprawianych octem.



PRACE W OGRÓDKU

STRZYŻENIE ŻYWOPŁOTU Aby równo przyciąć żywopłot, trzeba przeciągać poziomo na planowanej wysokości sznur i umocować go na obu końcach żywopłotu. Boczne powierzchnie płotu powinny mieć kształt stożka. Na górze wąsko, na dole szerzej, aby światło mogło dotrzeć w głąb roślin.

OSTRY SEKATOR Nożyce do strzyżenia żywopłotu powinny być zawsze ostre. Tępe ostrza mogą postrzępić gałązki, a przez to zostanie zahamowany dalszy rozwój rośliny. Poza tym od tępego sekatora robią się w żywopłocie brzydkie dziury.

SADZENIE DRZEW Jeśli posadzimy zbyt blisko domu drzewa o silnym ukorzenieniu (orzecz, wierzbą płacząca itp.), może się zdarzyć, że po pewnym czasie korzenie zaczną rozsadać fundament budynku. Nie powinno się również sadić takich drzew w pobliżu innych roślin ogrodowych, ponieważ w miarę wzrostu będą zabierały im coraz więcej światła i składników pokarmowych.

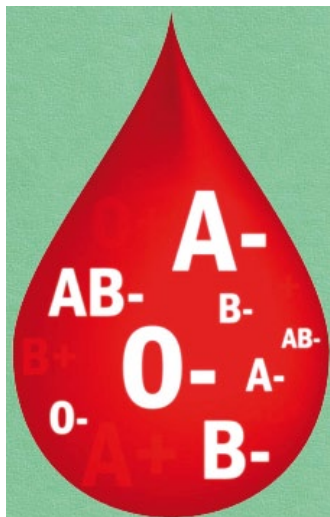


GRUPA KRWI A ZDROWIE

Różne potrzeby żywieniowe Osoby o grupie krwi 0 powinny jeść więcej protein, mięsa, drobiu, ryb i warzyw, gdyż często miewają problemy żołądkowe. Ludzie o grupie krwi A mają wrażliwy system immunologiczny, więc powinni wzmocnić się cytrusami, brokułami, czosnkiem i szpinakiem, ale muszą unikać alkoholu, tłuszczu i olejów roślinnych. W przypadku grupy AB częstym problemem jest niedostateczna ilość kwasu żołądkowego, który może pomóc produkować ocet jabłkowy.

ZŁOŚĆ I STRES Posiadacze grupy krwi 0 częściej mają napady gniewu, natomiast ludzie z grupą A produkują większe ilości kortyzolu – steroidowego hormonu, zwanego „hormonem stresu”.

GRUPA KRWI A RAK Niektóre grupy krwi są narażone bardziej na określone rodzaje raka. Osoby z grupą 0 częściej chorują na raka żołądka i mają wrzody. Ludzie z grupą A mają natomiast więcej szkodliwego cholesterolu w krwi.



Zgubny tłuszcz na brzuchu Osoby z grupą krwi A źle reagują na skorupiaki, nabiał i mięso, co może powodować u nich wzdęcia, refluks żołądkowy, niestrawność i ryzyko cukrzycy. Ludzie cierpiący na te przypadłości mają zawsze problem ze „zgubieniem brzucha”.

OSOBOWOŚĆ Osoby o grupie krwi 0 zazwyczaj bardzo się wszystkim przejmują, mają praktyczne podejście do życia i są zorganizowane. Ludzie o grupie AB są silni, racjonalni i niczego się nie boją. Posiadacze grupy B są towarzyscy, bezpośredni i elastyczni, natomiast osoby o grupie A mają w sobie dużo empatii i współczucia dla innych.

WPŁYW NA PŁÓD Krew podzielona jest na 4 grupy: A, B, AB i 0, ale każdą z nich określa także czynnik Rh – pozytywny (+) i negatywny (-). Jeżeli dwie spośród tych osób połączy się w parę to nie ma żadnego problemu, jeśli jednak np. mężczyzna Rh+ postanowi mieć dziecko z kobietą Rh-, istnieje pewno ryzyko dla płodu.



Konkurs „Kwatery na Medal 2017”

Trwa po raz 8. nasz konkurs agroturystyczny „Kwatery na Medal 2017”, którego organizatorem – obok redakcji AGRO – jest Telewizja Interaktywna AgroNews. W AGRO 6-7 zaprezentowaliśmy dwóch pierwszych nominatów: ANDY, Wałcz, woj. zachodniopomorskie oraz Między Zamkami, Kotowice, woj. śląskie.



Na okładce nr IV niniejszego numeru AGRO przedstawiamy kolejnych nominatów: Chata Magoda, Lutowska, woj. podkarpackie oraz Ptasi Ogród, Mięcierzyn, woj. kujawsko-pomorskie.

W ramach konkursu zaprezentujemy łącznie w kolejnych numerach AGRO – oraz na www.agronews.com.pl – wizytówki 10 gospodarstw agroturystycznych, dysponujących interesującymi

ofertami miłego i czynnego spędzenia wypoczynku na łonie natury. Następnie – podobnie jak w latach ubiegłych – Czytelnicy AGRO i Internauci wybiorą w drodze plebiscytu Kwaterę na Medal 2017. Uroczyste podsumowanie konkursu „Kwatery na Medal 2017” odbędzie się – wzorem lat poprzednich – w styczniu 2018 r. podczas Noworocznej Gali Agrobiznesu w Auli Kryształowej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego.

Dla przypomnienia – w dotychczasowych 7. edycjach konkursu „Kwatery na Medal” wzięło łącznie udział 78 gospodarstw agroturystycznych z terenu całego kraju. I miejsce w poszczególnych latach zdobyły:

2010 – Folwark Zrębice, Zrębice, woj. śląskie, www.folwark-zrebice.pl

2011 – Pod Srebrną Górą, Jeżów Sąddecki, woj. dolnośląskie, www.srebrna-gora.pl

2012 – Zielone Zacisze, Murzynowo Kościelne, woj. wielkopolskie, www.wielozaciszu.pl

2013 – Ojcowizna, Sierczynek, woj. lubuskie, www.ojcowizna.net

2014 – Agro-Chata, Łącko, woj. zachodniopomorskie, www.agro-chata.pl

2015 – Buffalo Ranch, Dąbrówka Dolna, woj. opolskie, www.buffaloranch.com.pl

2016 – Zachód Słońca, Dzikowo, woj. zachodniopomorskie, www.zachod-slonca.pl

Centralne Targi Rolnicze CTR 2017

Tegoroczna edycja Centralnych Targów Rolniczych (CTR) w Nadarzynie ukierunkowana jest na prezentację i promocję polskich rozwiązań technologicznych w zakresie produkcji i urządzeń rolniczych, środków do produkcji rolnej, nawozów, materiału siewnego, a także promocję polskich produktów rolno-spożywczych.

Wystawcy będą prezentować się w trzech halach wystawowych o łącznej powierzchni blisko 70 tys. m² w ramach salonów: Technika Rolnicza, Środki Produkcji Rolnej, Dobra Żywność, Wystawa Zwierząt oraz Usługi i Doradztwo dla Branży AGRO.

Nowością w tym roku będzie ekspozycja „Innowacje dla Rolnictwa”, na której zaprezentowane zostaną nowinki techniczne i technologiczne, usługi oraz programy wspierające produkcję rolniczą i przetwórstwo rolne.

Udział w tegorocznej edycji CTR w dn. 30 listopada – 2 grudnia potwierdzili już kluczowi producenci



i firmy z branży rolno-spożywczej, m.in.: Ursus, John Deer, New Holland, BIN, Euromilk, Inter-Tech, Polsad, Metal-Fach, Agro-Masz, Dozamech, Dolfos, Łukomet, Ditta-Seria, Activ i Lemtech.

Przypominamy, że w ubiegłorocznej edycji wzięło udział 308 wystawców i odnotowano blisko 80 tys. zwiedzających. Targom towarzyszyły, m.in.: Obchody 150-lecia Kół Gospodyń wiejskich, 3. Forum Sektora Wołowiny oraz Europejskie Forum Młodych Rolników. W ramach programu Hosted Buyer zrealizowano też kilkanaście spotkań delegacji zagranicznych z polskimi producentami branży rolno-spożywczej.

- **Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Krzysztof Jurgiel** – na Piknik Poznaj Dobrą Żywność w Warszawie
- **PODR Szepietowo, Podlaski Urząd Wojewódzki w Białymstoku, Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego** – na podsumowanie Konkursu Podlaska AgroLiga 2017
- **Gospodarstwo Agroturystyczne Siedem Ogrodów** – na Święto Ziół w Siedmiu Ogrodach w Łowiczu Wateckim (15 sierpnia 2017 r.)
- **Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków** – na XIII Międzynarodowy Kongres Promocji Owoców, Warzyw i Soków w Warszawie (19-20 września 2017 r.)
- **Zarząd Centrum Targowo-Kongresowego Ptak Warsaw Expo** – do udziału w 2. Centralnych Targach Rolniczych CTR 2017 w podwarszawskim Nadarzynie (30 listopada – 2 grudnia 2017 r.)

Dziękujemy

Agro Zaproszenia



ZAUF AJ AUTORYZOWANEMU DYSTRYBUTOROWI:

- nawozów mineralnych Grupy Azoty, Anwil Grupa Orlen, Luvena
- melasowanych wysłodek Tofi wolnych od GMO
- wysłodek mokrych i w balotach
- śrutu sojowej i rzepakowej



Szanowni Państwo,
Zadzwoncie i porównajcie ceny!
Możecie tylko zyskać!
tel. 604 167 434
Andrzej Remisiewicz – Właściciel



Zachęcamy Państwa do współpracy z nami

Kruszewo-Wypychy 29, 18-218 Sokoły, woj. podlaskie
tel. 86 476 31 63 / kom. 668 118 242 / nawozy@trans-rol.pl

Tak było (oficjalnie) podczas uroczystości w MRiRW...

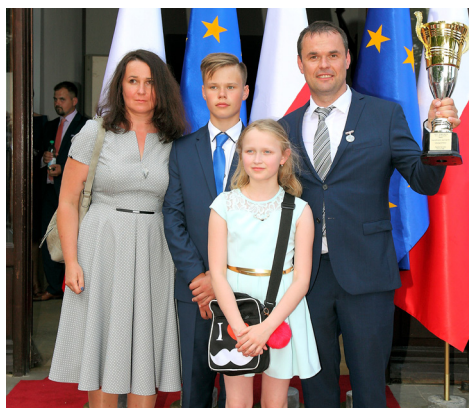
Przeżyjmy to jeszcze raz!



Fot. Arkadiusz Chorąży, Wiesław Sumiński, Jerzy Chaberek

... a tak (kularowo) w Ogrodach Pałacu Prezydenckiego

Przeżyjmy to jeszcze raz!





CHATA MAGODA

Nasza zagroda składa się z dwóch regionalnych chat: Chaty Magoda i Chaty Bojkowskiej, znajdujących się w Lutowiskach, malowniczo położonej wsi w Bieszczadach, będącej siedzibą największej i jednocześnie najrzadziej zaludnionej gminy w Polsce. Na polach przed naszym domem rozciąga się widok na filmowe plenery uwiecznione w „Panu Wołodyjowskim”. Z okien zaś mamy najpiękniejszy w Bieszczadach widok na połoniny ze szczytem Tarnicy. Ozdobę domu stanowią stare przedmioty codziennego użytku z tych terenów oraz antyki i przedmioty artystyczne przywożone z różnych stron świata. We wnętrzu dominują: drewno, kamień, wiklina, piękne tkaniny – wszystko to tworzy niepowtarzalny klimat. Nasz dom spełnia wysokie standardy ekologiczne. Jego dużym atutem jest kameralność, która daje schronienie przed zgiełkiem i hałasem. Posiłki u nas przygotowywane są ze świeżych, zdrowych produktów pochodzących z własnego ogródka lub kupowanych u lokalnych, sprawdzonych producentów. Wiejskie jajka, sery i warzywa tworzą bazę dla lekkich, pożywnych i smacznych dań. Nasi goście mogą też liczyć na domowe przetwory: dżemy (z owoców i warzyw), kiszzone ogórki i kapustę, soki i syropy (z mięty, czarnego bzu, koniczyny, mleczka) oraz świeże zioła z ogródka. W sezonie wypasu kóz i owiec serwujemy także świeże sery. Serdecznie zapraszamy.

Jagoda Miłoszewicz, Maciej Pawlik, 38-713 Lutowiska 27, woj. podkarpackie
tel. 609 229 826, e-mail: chatamagoda@gmail.com, www.chatamagoda.pl

KWATERY NA MEDAL



PTASI OGRÓD

Nasze gospodarstwo znajduje się w Mięcierzynie, w małej pałuckiej wsi położonej na Szlaku Piastowskim, ok. 14 km od Gniezna. Latem największą atrakcją gospodarstwa są egzotyczne ptaki. W wolierach, oprócz szpaków balijskich, wygrzewają się naśladujące ludzką mowę gwarki, zaś w ptaszarniach oko cieszą niespotykanej urody australijskie amadyny oraz astryldy. Jesienią okoliczne lasy zapraszają na spacer i grzybobrania. Zimą dla amatorów gorących kąpeli mamy zadaszoną balię ogrodową. Cóż może być bardziej fascynującego, jak dla amatorów nordic walking i wycieczek rowerowych – tutejsza okolica oferuje doskonale przygotowane trasy. Ale nie tylko przyroda jest naszym atutem. Biesiady przy stole suto zastawionym swojskim jadłem stole i kieliszek nalewki – to prawdziwa uczta dla podniebienia. Przetwarzamy własnoręcznie według starych sprawdzonych receptur owoce, warzywa i zioła pochodzące z naszego oraz z kilku okolicznych ekologicznych gospodarstw. Jesteście Państwo mile u nas widziani.

Hanna i Roman Bryl, Mięcierzyn 35, 88-420 Rogowo, woj. kujawsko-pomorskie
tel. 516 611 615, e-mail: hannabryl@wp.pl, www.ptasiogrod.pl