

# DRolnicze Doradztwo

nr 12 (170) grudzień 2002

Miejska Biblioteka Publiczna  
w Białej Podlaskiej  
DZIAŁ INFORMACJI, BIBLIOGRAFII  
I WIEDZY O REGIONIE  
ul. Warszawska 12a  
21-500 Biała Podlaska  
tel. (083) 343-61-11



Biuletyn WODR w Lublinie Oddział w Grabanowie ISSN 1238 8494 cena 1.30 zł



Hej, hej, Ielija Panna Maryja!  
Hej, porodziła Pana Jezusa  
Panna Maryja.  
Hej, hej, Ielija Panna Maryja!  
Tam między dwoma bydłatkoma,  
tam leży słoma, barłożeczko ma,  
Panna Maryja.



# MIŁY I DROGI NAM CZYTELNIKU



Dobre słowo i uśmiech czynią człowieka lepszym. Kiedy zasiądziesz przy wigilijnym stole i ulegniesz niepowtarzalnej atmosferze bożonarodzeniowego wieczoru, kiedy w rodzinnym klimacie wzajemnej życzliwości i świątecznego uniesienia podzielisz się opłatkiem z bliskimi, pozwól, że my, członkowie kolegium redakcyjnego „Doradztwa Rolniczego” podzielimy się z Tobą ciepłym słowem.

Niech święta te będą dla Ciebie i dla wszystkich, których kochasz, dniami refleksji przepelnionej otuchą i optymizmem. Niech niosą ze sobą radość i ukojenie, niech napawają nadzieją na realizację najskrytszych marzeń i najwspanialszych planów.

Życzymy Ci, aby nadchodzący 2003 rok był dla Ciebie i Twojej Rodziny czasem sukcesu oraz nieustannego poczucia zasłużonej satysfakcji. Niech będzie lepszy od poprzednich dla naszego rolnictwa, niech stworzy ludziom ciężkiej pracy zamieszkałym na wsi perspektywę pomyślnego rozwoju.

Obok niezbyt optymistycznie brzmiącego raportu o stanie polskiej wsi Anno Domini 2002, drukujemy porady dla hodowców,

sadowników, ogrodników i wszystkich osób zainteresowanych działalnością gospodarczą na terenach wiejskich. Okraszamy nasze stałe rubryki wigilijnymi kulinariami, aby nieco złagodzić chłód zimowego wieczoru podczas, gdy:

*„Z wielkiej kuchni gospodyni  
Śle delicję za delicją,  
Sutą ucztę pilnie czyni  
Uważając na tradycją.”*

Nieustannie promujemy wszelkie przejawy myślenia proeuropejskiego, we wstąpieniu do Unii Europejskiej upatrując szans dla społeczności wsi Podlasia oraz Lubelszczyzny - regionów mających przed sobą szmat pracy w drodze do obfitości dóbr nie wyłącznie świątecznych. Agroturystyka, problemy ubezpieczenia społecznego rolników oraz szeroko rozumiana przedsiębiorczość wiejska są trwałymi elementami naszych zainteresowań płynących z zapotrzebowania naszych Czytelników, którym w nadchodzącym Nowym Roku niezmiennie pragniemy służyć.

**Arkadiusz Szymoniuk**

Zastępca Dyrektora ds. Oddziału w Grabanowie

## W NUMERZE M. IN.:

|           |                                                                              |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------|
| s.4       | Żyto - europejskie zboże wymagające wsparcia                                 |
| s.5       | Wysłodki - dobra pasza dla krów ; Drożdże - dodatek podnoszący mleczność ... |
| s.6 -7    | Cięcie drzew i krzewów owocowych                                             |
| s.8       | O pomocy grupom producentów rolnych                                          |
| s.9       | Składka na ubezpieczenie społeczne rolników                                  |
| s.10-12   | Raport o polskiej wsi 2002                                                   |
| s.13-14   | O domowym wyrobie miodów pitnych                                             |
| s.15      | Hodowla świni puławskiej                                                     |
| s.16      | Żywnienie i utrzymanie loch                                                  |
| s.17      | O nowoczesnych systemach żywienia krów mlecznych - TMR i PMR                 |
| s.18      | Racjonalny odchów i tucz jagniąt rzeźnych                                    |
| s.18 - 19 | Kulinaria wigilijne                                                          |
| s.20-21   | Agroturystyka, a zrównoważony rozwój                                         |
| s.21      | Euroentuzjaści z Łukowa                                                      |

## Wydawca:

Wojewódzki Ośrodek  
Doradztwa Rolniczego  
w Lublinie Oddział  
w Grabanowie

## Dyrektor WODR

w Lublinie

zs. w Końskowoli:

**mgr inż. Andrzej Ryl**  
**Z-ca Dyrektora**

ds. Oddziału w Grabanowie:  
**inż. Arkadiusz Szymoniuk**

## Adres Redakcji:

WODR Oddział Grabanów  
21-500 Biała Podlaska,  
tel.: (0 83)343 37 92,  
fax: (0 83) 343 81 98,  
e-mail: gazeta@cyber.pl

**Redaktor Naczelny:**  
**Marek Lewandowski.**

## Druk:

**Ireneusz Wagner.**

**Nakład: 1100 egz.**

**Cena: 1 zł 30 gr**





# PROMOCJA PRZEDSIĘBIORCZOŚCI WIEJSKIEJ (REP)

**Głównym celem Programu Promocja Przedsiębiorczości Wiejskiej zorganizowanego przez Fundację na Rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa - FDPA w 1992 roku jest aktywne przeciwdziałanie skutkom bezrobocia w rejonach wiejskich i w małych miejscowościach.**

Program skierowany jest przede wszystkim do osób pomysłowych i przedsiębiorczych, zamierzających uruchomić lub rozwinąć działalność gospodarczą w sferze pozarolniczej i w konsekwencji poprawić status materialny i zawodowy swoich rodzin.

Dla realizacji celu, Program uruchomił kompleksową instytucję szkoleniowo doradczą i pożyczkową, biorąc pod uwagę maksymalne zabezpieczenie potrzeb i oczekiwań przyszłych swoich klientów.

Uznano, że kompleks takich usług zmieni świadomość osób, upewni i przekona je do realizacji pomysłów na działalność gospodarczą, co w konsekwencji zapewni lepszą sytuację materialną całej rodziny oraz przyczyni się do aktywizacji gospodarczej społeczności lokalnej.

**Cele Programu realizowane są w odpowiedniej kolejności, poprzez: szkolenia, pożyczki i doradztwo.**

Kolejność oferowanych usług była zamierzona z uwagi na:

- ▶ brak odpowiedniej wiedzy ogólnoeconomicznej, prawnej, finansowej itp.,
- ▶ niepewność i obawę przed uruchomieniem działalności gospodarczej i zasilaniem jej przez środki kredytowe,
- ▶ ograniczenie ryzyka gospodarczego zarówno przyszłego przedsiębiorcy jak i FDPA.

P o p r z e z p r o m o c j ę przedsiębiorczości Program zamierza przekonać, że zasilanie finansowe z obcych źródeł może być bezpieczne dla przyszłego przedsiębiorcy pod warunkiem, że:

- ▶ przedsięwzięcie zostało zaplanowane w oparciu o faktyczne potrzeby rynku,
- ▶ własne możliwości wytwórcze i doświadczenia umożliwią zabezpieczenie tych potrzeb,
- ▶ działalność gospodarcza będzie prowadzona w sposób planowy, we wszystkich obszarach, ze szczególnym uwzględnieniem przychodów, kosztów, finansów i inwestycji.

Program sukcesywnie się rozwijał, aktualnie funkcjonuje w czterech rejonach Polski: koszalińskim, nowosądeckim, płońskim i siedleckim.

## **DZIAŁALNOŚĆ SZKOLENIOWA**

Działalność prowadzona w ramach Programu jest pierwszym i podstawowym elementem realizacji całego programu.

Szkolenia adresowane są do osób, które mają pomysł na działalność gospodarczą lub już ją prowadzą.

Tematyka szkoleń w zakresie przedsiębiorczości obejmuje zagadnienia związane z organizacją i prowadzeniem małej, rodzinnej firmy, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień ekonomiczno - finansowych i kredytowych oraz

metodykę opracowania wniosku kredytowego wraz z całą dokumentacją planistyczną.

Zadaniem programu szkoleniowego w zakresie przedsiębiorczości jest odpowiednie ukierunkowanie świadomości społecznej osób, zamierzających podjąć działalność gospodarczą na własny rachunek, przedstawienie procedur formalnych dotyczących uruchomienia firmy oraz przedstawienie korzyści wynikających z właściwego zorganizowania i zarządzania firmą zwłaszcza na odcinku planowania, rozliczania i analizowania zadań i wyników.

Szkolenia przyczyniają się również do pogłębienia wiedzy o wszystkich zagadnieniach związanych z kredytowaniem, pozwalają na przedstawienie pozytywnych i negatywnych aspektów wpływu kredytów i pożyczek na stan kondycji finansowej osoby, firmy, rodziny oraz mają głównie na celu przygotowanie uczestników do ewentualnych kontaktów z bankami, ukazanie metodologii opracowania biznes planu i wniosku kredytowego.

Szkolenia prowadzone są na podstawie podręcznika do przedsiębiorczości opracowanego przez FDPA, który jest na bieżąco aktualizowany z uwagi na ciągłą zmienność przepisów prawnych dotyczących działalności gospodarczej (zwłaszcza podatkowych) oraz coraz większe oczekiwania uczestników szkoleń.

## **DZIAŁALNOŚĆ POŻYCZKOWA**

Program pożyczkowy jest udostępniany zwłaszcza osobom zdeterminowanym do prowadzenia działalności gospodarczej w sferze pozarolniczej lub/oraz nie mających praktycznie dostępu do kredytów bankowych. Preferowane są przedsięwzięcia nowo uruchamiane,

zwłaszcza na wsi i w małych miastach oraz przedsięwzięcia zmierzające do zorganizowania dodatkowych miejsc pracy - w tym również dla członków rodziny.

Przy ocenie predyspozycji przyszłego pożyczkobiorcy brana jest pod uwagę przede wszystkim realność pomysłu i planu przedsięwzięcia oraz całokształt warunków określających jego zdolność kredytową.

W celu obsłużenia jak największej ilości pożyczkobiorców oraz dla zminimalizowania stopnia ryzyka gospodarczego pożyczkobiorcy - Program udziela małych pożyczek w kwocie do 20.000 zł z 24 - miesięcznym okresem spłaty oraz pożyczek w kwocie od 5000 do 40 000 zł na stworzenie miejsca pracy dla absolwenta.

Do najbardziej korzystnych czynników wpływających na coraz większe zainteresowanie pożyczkami, udzielanymi bezpośrednio przez Program jest:

- ▶ szybki okres przyznania i uruchomienia pożyczki,
- ▶ możliwość uzyskania doradztwa przy opracowaniu wniosku pożyczkowego i planu przedsięwzięcia oraz w trakcie wykorzystywania pożyczki,
- ▶ elastyczne podejście w negocjowaniu warunków umowy pożyczki i jej spłaty,
- ▶ stały, roboczy kontakt z biurem FDPA.

## **DORADZTWO**

Krótki czas szkolenia jest rekompensowany przez prowadzenie doradztwa, głównie w zakresie opracowania planu przedsięwzięcia i jego oceny merytorycznej, badania zdolności do samofinansowania, planowania i symulacji finansowych dla przedsięwzięcia. Doradztwo prowadzą pracownicy Programu w biurze terenowym FDPA lub bezpośrednio na miejscu u pożyczkobiorcy.

Z doradztwa mogą korzystać również osoby, które nie uczestniczyły w szkoleniach, korzystające z pożyczek FDPA i dotyczą głównie sfery ekonomiczno-finansowej w zakresie prawa, podatków, planowania, rozliczania i analizowania wyników działalności.

Podstawową ideą Programu jest utrzymanie stałego kontaktu z uczestnikami szkoleń i pożyczkobiorcami, czego przykładem jest stałe zainteresowanie nowymi szkoleniami i chęć korzystania z nowych pożyczek.

**Wszystkie osoby zainteresowane naszym Programem prosimy o kontakt z Biurem FDPA w Siedlcach ul. Kazimierzowska 9 tel./0 25/ 644 66 15. ■**





## Produkcja roślinna

# Żyto

### europejskie zboże wymagające wsparcia

Ponad 95 % światowej produkcji żyta przypada na Europę. Rozszerzenie Unii Europejskiej w najbliższych latach podwoi zbiory żyta. Najwięcej żyta w Unii produkują obecnie Niemcy (75 %), następnie kraje skandynawskie (Dania, Finlandia, Szwecja) oraz Austria. Wśród krajów kandydujących do Unii najważniejszym producentem żyta jest Polska. Zbiory żyta stanowią w tych krajach 20 % wszystkich zbóż i 21 % światowej produkcji żyta. W Europie ponadto wielką rolę w produkcji żyta odgrywają takie kraje jak: Rosja (3 zbiorów), Białoruś, Ukraina i Mołdawia - ich udział w światowych zbiorach tego zboża wynosi 44 %.

Głównymi składnikami żyta, od których zależą jego właściwości są: skrobia, białko i polisacharydy nieskrobiowe. Białkowy kompleks żyta zawiera białko rozpuszczalne w wodzie o dużej zdolności tworzenia piany (najwyższy wśród wszystkich zbóż), co jest wykorzystywane w produkcji specjalnego chleba typu „Knaecke”. Skrobia żyta jest podobna co do kształtów i wymiarów do skrobi z pszenicy i jęczmienia, natomiast w odróżnieniu od skrobi pszennej jest wolna od przylegającego białka. Skrobia żytnia ma najniższą temperaturę kleikowania (w większości poniżej 65°C). Roztwory wodne mąki żytniej wykazują najwyższą lepkość w stosunku do innych zbóż, dzięki obecności pentozanów mających właściwości pochłaniania dużych ilości wody i pęcznienia. Lepkość wodnych roztworów ogranicza możliwość produkcji skrobi żytniej. Żyto zawiera najwięcej spośród zbóż fruktanów, które są stabilizatorami piany powstającej z białek. W życie występują także specyficzne substancje, które pod wpływem bakterii jelita grubego są przekształcane w związki (enterodiol i enterolakton) mogące chronić przed rakiem piersi i prostaty. Charakterystyczna dla żyta jest obecność wartościowego żywieniowo nienasyconego kwasu tłuszczowego-linolowego, który zlokalizowany jest w zarodku. Jednak podczas przemiału zwykle przechodzi on do otrąb, chyba że produkuje się mąkę pełnoziarnistą. Zawartość tłuszczów w mące żytniej bardziej skraca jej trwałość niż w przypadku mąki pszennej.

Inhibitor trypsyny, będący czynnikiem antyodżywczym w życie, jest wrażliwy termicznie i zarówno proces wypieku, jak i ekstruzja inaktywują go. Z kolei fityna występująca w życie (obecna również w pszenicy, ale w mniejszych ilościach), jeśli nie jest zhydrolizowana, wiąże substancje mineralne (m. in. wapń), zubożając dietę. Jednak w warunkach fermentacji ciasta w środowisku kwaśnym i podczas wypieku chleba fityna jest prawie całkowicie rozkładana.

Żyto nie jest wskazane do karmienia drobiu, dopiero jego Zskielkowanie, likwiduje efekt antyodżywczy i zaburzenia trawienia. Natomiast drób może być bez żadnych problemów skarmiany chlebem żytnim (wypiek niszczy pentozany i ich negatywne działanie). Należy też pamiętać o zanieczyszczeniu żyta szkodliwym sporyszem, choć dzisiejsze techniki selekcji i czyszczenia ziarna umożliwiają jego oczyszczenie. Głównym kierunkiem wykorzystania żyta jest przemiał na mąkę i wypiek pieczywa żytniego. Żyto jest też popularnym surowcem w przemyśle napojów spirytusowych. Przeznaczenie żyta na cele paszowe ma długą tradycję, choć od II połowy XIX wieku jego

udział w skarmianiu zwierząt zmniejszył się.

Żyto, podobnie jak inne zboża, dzięki właściwościom fizycznym jest wygodnym surowcem do uprawy, transportowania, magazynowania i przerobu. Obecnie żyto wraz z innymi zbożami jest poddawane badaniom nad możliwością zastosowania w sektorze energetycznym (biopaliwa), fermentacyjnym (biogazy), chemicznym (nawożenie gleby, detergenty, kosmetyki, farmaceutyki). Inne kierunki technicznego wykorzystania żyta to np. wykorzystanie w produkcji materiałów termoplastycznych wypełniaczy i środków wiążących w materiałach opakowaniowych i środkach klejących. Duży potencjał do zagospodarowania stanowi skrobia żytnia, która w odróżnieniu od skrobi pszennej nie jest jeszcze popularna na rynku.

Jednym z głównych zadań w rolnictwie po rozszerzeniu Unii Europejskiej będzie podjęcie wielostronnych działań mających na celu zagospodarowanie na rynku dużych nadwyżek żyta, którego zużycie w Unii w ostatnich latach lekko spadło. Nowym członkom (szczególnie Polsce) z wysokimi zbiorami żyta zależy na szybkim rozwiązaniu tego problemu. Należy przy tym pamiętać, że żyto uprawiane jest na gorszych glebach, gdzie z reguły nie ma alternatywy dla innego profilu produkcji rolnej.

Strategie marketingowe w sektorze żywnościowym, paszowym i innych gałęziach przemysłu, większe zaangażowanie centrów naukowo-badawczych, włączenie szerokiego wachlarza organizacji rolników, producentów, handlowców, wspierających akcje na rzecz propagowania żyta, pozwoliłoby stworzyć europejskie lobby pod nazwą „Rye Network”.

„Rye Network” mógłby zająć się takimi zagadnieniami dotyczącymi żyta jak:

- ▶ wdrożenie odmian żyta o niskiej zawartości pentozanów na pasze,
- ▶ rozwój technik przerobu żyta na mokro,
- ▶ nowe receptury dla pieczywa żytniego, wyrobów ekstrudowanych, wyrobów żytnich wzbogaconych o inne składniki (owoce, warzywa, grzyby),
- ▶ wyrobów z częścią piankową (kremowe, deserowe, nasączone),
- ▶ współpraca z organizacjami konsumenckimi i ośrodkami badawczymi innych zbóż (np. pod kątem żywieniowym),
- ▶ działania publicystyczno-edukacyjne i konsultingowo-marketingowe w zakresie wykorzystania żyta w mieszankach paszowych i zdrowej diecie żywieniowej (pieczywo żytnie pełnoziarniste, o wysokiej zawartości błonnika).

Kazimiera Kuresza

### Grzegorz Suchorab “ROLOPRYSK”

☎ 083 356 51 96 w godzinach od 7 do 20  
Przewłoka 47 a 21- 200 Parczew

- ♦ Stacja kontroli i modernizacji opryskiwaczy polowych i sadowniczych
- ♦ naprawa sprzętu rolniczego i samochodów osobowych
- ♦ atestacja opryskiwaczy wykonana na miejscu oraz w terenie, po uzgodnieniu z grupą rolników





## Wysłodki - dobra pasza dla krów

Niekorzystny przebieg pogody w ciągu roku spowodował niedobory pasz objętościowych w gospodarstwach zajmujących się produkcją mleka. Rolnicy szukają dodatkowych rezerw paszowych. Jednym z wyjść może być zastosowanie w żywieniu wysłodków buraczanych. Rolnicy odstawiający buraki są uprawnieni do odbioru wysłodków. Nie zawsze z tego korzystają i nadwyżki mogą zakupić rolnicy nie uprawiający buraków. W żywieniu bydła można stosować wysłodki świeże, kiszone i suche.

Świeże wysłodki są paszą nietrwałą - szybko pleśnieją i fermentują, dlatego należy je skarmiać najwyżej przez 3 dni po przewiezieniu. Jedynym rozwiązaniem jest ich zakiszanie. Ponieważ zawierają one dużo wody i mają obniżoną zawartość cukru, przy zakiszaniu należy dodawać konserwanty. Dzienna dawka wysłodków świeżych dla krów mlecznych wynosi ok. 20 kg. Nie należy ich podawać młodzieży i krowom wysokocielnym.

Coraz częściej jednak można odbierać z cukrowni

wysłodki sprasowane o zawartości ok. 18% suchej masy, podobnie jak świeże do zakiszania oraz wysłodki suche o zawartości 11-13% wody, które nadają się do dalszego przechowywania. Wysłodki suche powinny mieć kolor jasnoszary, przyjemny zapach. Są smaczne i chętnie wyjadane. Dzienna dawka dla krów mlecznych nie powinna przekraczać 3-4 kg.

**Skład chemiczny wysłodków:**

Wysłodki świeże - 10,2 % s.m., 1% białko ogólne, 2,5% włókno.  
Wysłodki suche - 90% s.m., 8,3% białko ogólne, 17,7% włókno.

W wysłodkach znajduje się przede wszystkim białko właściwe, gdyż związki niebiałkowe w czasie przerobu buraków uległy rozpuszczeniu. Włókno zaś występuje w postaci łatwo przyswajalnej celulozy, chemicelulozy i pektyn. Związki te są szybko rozkładane i szybko dostarczają krowom energii.

Wysłodki nie mogą być jednak podstawową paszą dla krów. Muszą być skomponowane z innymi paszami: sianokiszonką, kiszonką, paszą treściwą według wydajności, a dawka koniecznie uzupełniona mieszanką mineralną.

*Krystyna Szczęśniak, PZDR Parczew*

## Idealny dodatek aminokwasowy podnoszący mleczność, płodność, przyrosty

# DROŹDŻE

Wartość białka paszy uzależniona jest od składu aminokwasowego. Niedobór lub brak pewnych aminokwasów wpływa ujemnie na wzrost i rozwój zwierząt i może go zahamować. Aminokwasy endogenne mogą być syntetyzowane przez zwierzęta w przewodzie pokarmowym i nie są dla nich niezbędne. Aminokwasy egzogenne muszą być dostarczone zwierzętom w paszy, a brak choćby jednego powoduje zahamowanie syntezy białka, co zagraża zdrowiu i życiu zwierzęcia. Niestety, pasze gospodarskie są ubogie w aminokwasy egzogenne i niedobory te producent musi pokryć poprzez odpowiedni dodatek komponentów.

Bogaty zestaw aminokwasów egzogennych zawierają pasze pochodzenia zwierzęcego - mączki i mleko. Są jednak komponenty białkowe bogate w aminokwasy egzogenne pochodzenia roślinnego - śrutę poekstrakcyjną: sojową i rzepakową oraz suszone drożdże pastewne, charakteryzujące się bardzo wysoką wartością biologiczną białka i wysoką strawnością. Produkt ten z wielu względów był niedoceniany przez producentów zwierząt i mieszalnię pasz. W sytuacji, kiedy o opłacalności produkcji decyduje jakość paszy i bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów - suszone drożdże pastewne są roślinnym i idealnym komponentem białkowym pasz treściwych.

Szczególne cenne jest ich wykorzystanie w paszach dla trzody chlewnej. Dużą rolę w przemianie białek w organizmach tego gatunku zwierząt odgrywają aminokwasy zawierające siarkę **metionina, cystyna i cysteina** - a które dostarczyć możemy stosując **drożdże pastewne**. Niedobory tych aminokwasów prowadzą do patologicznych zmian w wątrobie, do zanikania mięśni, zapalenia skóry, niedokrwistości i zahamowania wzrostu. Drożdże zapewniają też świniom odpowiednią ilość **lizyny**, której niedobór w paszy objawia się podobnie jak brak aminokwasów siarkowych, a ponadto prowadzi do spadku produkcji mleka u loch karmiących i zaburzeń w cyklach płciowych zwierząt reprodukcyjnych. Duże znaczenie ma też **tryptofan i histydyna**, które to aminokwasy także uzupełni pasza z dodatkiem drożdży. Dodatek tego komponentu białkowego do

pasz jest zalecany przy żywieniu prosiąt, loch prośnych i karmiących. Zastosowane do sporządzania pasz dla knurów korzystnie wpływają na ich popęd płciowy i żywotność nasienia.

*Drożdże pozwalają łatwo zbilansować karmę pod względem energetyczno-białkowym oraz zbilansować aminokwasy. Należy jednak pamiętać, że przy wykorzystaniu drożdży w żywieniu zwierząt należy wyrównać w dawce pokarmowej występujący deficyt wapnia.*

Uzupełnianie diety drożdżami pozwala podnieść wysoką wydajność krów mlecznych, jak również procentową zawartość tłuszczu i białka w mleku. W doświadczeniach przeprowadzonych w Wielkiej Brytanii krowy o wysokiej i średniej mleczności żywiono trawą i kiszonką z kukurydzy uzupełnioną kulturami drożdży. Powodowało to wzrost spożycia paszy krowy przy dodawanych do karmy drożdżach - zjadały dziennie o 5,5% paszy więcej. Zawartość tłuszczu w mleku wzrosła natomiast z 3,90% do 4,03%, a białka z 3,32% do 3,41%. Według badań francuskich, podawanie drożdży zmienia koncentrację amoniaku, lotnych kwasów tłuszczowych i stosunek octanów do propionianów w żwaczku w okresie między posiłkami. Dzięki temu zwiększa się produkcja białek przez mikroorganizmy żwacza, a więc następuje lepsze wykorzystanie białka paszy. Zalety drożdży są niepodważalne i warto brać je pod uwagę przy planowaniu zakupów komponentów białkowych do sporządzania pasz w gospodarstwie.

*Halina Kusznerczuk*

**Centrala Nasienna w Parczewie**  
**ul. Szkolna 32 tel. (083) 354 13 28**

**OFERUJE DO SPRZEDAŻY:**

- ★ **Pasze, koncentraty i premiksy firm:**  
Lando O Lakes, Sano, Josera, LNB, EuRoIPol, SCHAUMANN, Ekoplon, Polfarm, Polsanders, Bacutil, Unipasz, Mikita
- ★ **Śrutę sojową i rzepakową**
- ★ **Sprzęt i maszyny rolnicze**
- ★ **Nawozy płynne i krystaliczne INTERMAG**





## Produkcja roślinna:

Cięcie drzew i krzewów owocowych jest nierozdzielnie związane z racjonalną pielęgnacją roślin sadowniczych. Ma ono kilka celów. Drzewa i krzewy po posadzeniu przycina się, aby ułatwić ich przyjęcie się. Przycięcie pędów przywraca równowagę między systemem korzeniowym, a częścią nadziemną, ogranicza nadmierną transpirację, ułatwia przyjęcie się roślin i ich wzrost. W pierwszych latach po posadzeniu roślin wykonuje się cięcie formujące, które ma na celu nadanie roślinom odpowiedniego kształtu. Cięcie jest zabiegiem uzupełniającym przyginanie. Po wejściu drzew i krzewów w okres owocowania celem cięcia jest regulowanie wzrostu i owocowania. Za pomocą cięcia utrzymujemy korony drzew i krzewów w odpowiednich rozmiarach i zagęszczeniu. Cięcie przerzedzające i odmładzające korony ma na celu uzyskanie dorodnych owoców, w pełni wyrośniętych i wybarwionych; sprzyja również regularnemu owocowaniu, ponieważ nie dopuszcza do przemennego owocowania.

### Cięcie jabłoni.

Ogólne zasady formowania i cięcia drzew jabłoni są następujące:

- pień nie niższy jak 50-60 cm;
- mocny pionowy przewodnik do wysokości 2-3 m;
- u drzew karłowych przewodnik przywiązany do solidnej podpory;
- wszystkie gałęzie cieńsze i słabsze niż przewodnik;
- górne gałęzie znacznie krótsze niż dolne;
- korona w kształcie wrzeciona (jabłonie karłowe/lub stożka/jabłonie półkarłowe).

### Cięcie w pierwszym roku po posadzeniu

Posadzone dobrze wyrośnięte, kształtne, w dobrej kondycji, nie przeschnięte drzewka wiosną można słabo przyciąć, usuwając tylko pędy osadzone zbyt nisko, uszkodzone lub z wadami. Przewodnika u okulantów rozgałęzionych jak i nie rozgałęzionych można nie skracać. Jeśli posadzone drzewka są słabsze, niekształtne, przesuszone, to trzeba je przyciąć, skracając przewodnik i pędy boczne o 1/3 do 1 ich długości. Cięcie jest zabiegiem, który pobudza je do wzrostu. Drzewka nie rozgałęzione przycina się

80-100 cm nad ziemią. Drzewka bardzo słabe przyciąć 40 cm nad ziemią i wyprowadzać tylko 1 pęd z rozgałęzieniami od 60 cm wzwyż. W maju i czerwcu trzeba zadbać o to, aby nowe pędy utworzyły szerokie kąty z przewodnikiem, poprzez zakładanie klamerek lub uszczykiwanie tych pędów, które tworzą kąt ostry.

**W drugim roku** po posadzeniu drzewka powinny mieć następujący kształt:

- przewodnik rosnący prosto do góry,
- pędy boczne prawie poziome,
- dolne pędy dłuższe od górnych.

Drzewek o takim kształcie nie trzeba ciąć. Jeśli jest to jabłoń półkarłowa, wówczas należy przyciąć przewodnik do 40 cm, żeby się usztywnił i wydał następny okółek silnych przyrostów. Należy także usunąć pędy konkurujące z przewodnikiem i pędy rosnące na jedną stronę, co daje niesymetryczny rozwój korony.

**Trzeci rok** jest końcowym etapem formowania korony. W dalszym ciągu najważniejszym zadaniem jest korygowanie kształtu, a więc skracanie i wycinanie pędów konkurujących z przewodnikiem.

**W latach następnych** cięcie powinno utrzymywać koronę w formie stożka szerokiego u podstawy i wąskiego u góry. Obfite plonowanie powoduje przyginanie do ziemi dolnych gałęzi, niektóre z nich trzeba wyciąć lub skrócić. Gałęzie kładące się na siebie należy przerzedzić. W latach słabszego owocowania na koronach mogą pojawiać się liczne pędy pionowe zwane „wilkami”. Najsilniejsze z nich trzeba wyciąć, słabsze zostawia się w celu odnowienia koron. Zimą prześwietla się korony, aby światło słoneczne dotarło do gałęzi położonych wewnątrz korony. Nawet najstaranniej wykonane cięcie zimowe nie zapewni odpowiedniego nasłonecznienia, jeśli latem wyrośnie dużo nowych pędów. Najbardziej odpowiedni termin cięcia wilków i innych pędów zasłaniających owoce zaczyna się od połowy lipca i trwa do połowy września. Przy cięciu letnim trzeba zabiegać o piękne jabłka i plon w latach następnych. Usuwa się z

reguły wilki wyrastające u podstawy konarów i gałęzi. Posuwając się od środka korony w kierunku jej peryferii wykonujemy cięcia coraz mniej selektywne; wycinamy mocne pędy rosnące pionowo do góry i zacinające owoce, a zostawiamy pędy rosnące skośnie, łukowato lub poziomo, zwłaszcza te, które owoców nie zasłaniają. Część pędów wyrastających obok jabłek skracamy, pozostawiając kilka listków do odżywiania owoców. Po wykonaniu cięcia letniego korona nie powinna być naga, lecz okryta słabymi pędami.

### Cięcie grusz

Drzewka po posadzeniu powinny być przycięte. Wyjątek stanowią drzewka, które po posadzeniu planuje się stale podlewać. Jednoroczne okulanty przycina się w zależności od 80 do 110 cm od powierzchni gleby. Silniejsze okulanty przycina się wyżej, a słabsze niżej. Jeżeli okulanty mają pędy boczne, w koronie zostawia się od 3 do 5 pędów wyrastających z pędu głównego, powinny to być pędy tworzące szeroki kąt z przewodnikiem. Pozostałe pędy boczne wycina się na obrączkę. Pędy przeznaczone na konary skracają się mniej więcej o 2/3 długości, przewodnik przycina się w odległości około 30 cm od najwyższego pędu bocznego. Drzewka, które przewiduje się nawadniać, można pozostawiać nie przycięte. Wycina się wtedy jedynie pędy zbyt liczne i wyrastające pod zbyt ostrym kątem.

### Formowanie i cięcie drzew starszych

Cięcie drzew w pierwszych latach ma na celu uformowanie prawidłowo zbudowanej korony. Formowanie korony spłaszczonej rozpoczyna się od pierwszego przycinania drzewek po posadzeniu. Podczas pierwszego cięcia wycina się wszystkie pędy rosnące w kierunku międzyrzędzi, a pozostawia te, które rosną w linii rzędu. Przy formowaniu korony prawie naturalnej i kolistej w drugim i trzecim roku cięcie ogranicza się do usuwania pędów wyrastających pod zbyt ostrym kątem i wzajemnie krzyżujących się. Pędy wyrastające pionowo obok przewodnika zaleca się przygiąć do pozycji poziomej. W drugim piętrze korony pozostawia się





## krzewów owocowych



3-4 pędy wyrastające pod szerokim kątem. W kolejnych latach zaleca się ograniczać cięcie do niezbędnego minimum, aż do wejścia drzew w okres pełnego owocowania. W owocującym sadzie usuwa się gałęzie położone zbyt blisko siebie, krzyżujące się oraz uszkodzone mechanicznie lub przez choroby.

### Cięcie śliw

Posadzone jesienią okulanty przycina się wiosną. Na gałęzie szkieletowe należy przeznaczyć 3 lub 4 pędy wyrastające z przewodnika pod kątem prostym lub zbliżonym do prostego. Skracą się je o 2/3 długości. Przewodnik przycina się w odległości około 30 cm od najwyższego położonego pędu bocznego. Jednoroczne, nie rozgałęzione okulanty przycina się na wysokości około 80 cm od ziemi, a koronę zaczyna się formować dopiero w następnych latach. W sadzie śliwy prowadzimy w formach: prawie naturalnej, szpalerowej, wrzecionowej. Młode śliwy rosną intensywnie i mają skłonność do tworzenia przewodnika, co ułatwia formowanie koron.

### Formowanie korony prawie naturalnej

Okulanty rozgałęzione podkrzesujemy od dołu do wysokości około 50 cm pozostawiając wyżej od 3-5 pędów z szerokimi kątami rozwidlenia, z których powstają konary. Pędy te trzeba skrócić o 1/3-2/3, aby po cięciu miały około 40 cm. Przewodnik przycinamy na około 50 cm powyżej ostatniego rozgałęzienia. Okulanty nie rozgałęzione należy skrócić na wysokość 70-80 cm od ziemi i poczekać do następnego roku na utworzenie korony. W drugim i trzecim roku po założeniu sadu wyprowadzamy

przewodnik i osadzone na nim konary w liczbie 7 do 10. Konary powinny tworzyć szerokie kąty rozwidlenia, osiągniemy to przez przyginanie pędów. Po z a k o ń c z e n i u formowania owocujące śliwy prześwietlamy u m i a r k o w a n i e wycinając gałęzie krzyżujące się, leżące jedna na drugiej, chore lub martwe.

### Formowanie korony szpalerowej

W formie szpalerowej konary drzew skierowane są w dwie przeciwległe strony wzdłuż rzędu. W kierunku międzyrzędzia odchodzą tylko drobne gałązki kontrolowane cięciem letnim. Warunkiem poprawnego uformowania korony jest jednak wcześniejsze założenie klamerki na przewodnik w celu rozszerzenia kątów rozwidlenia. Przyginanie pędów można zaczynać od sierpnia w pierwszym roku po posadzeniu i kontynuować do późnej jesieni. Po przegięciu pędów pojawiają się na nich przyrosty, z których 1/3 wymaga skracania lub wycinania. Pędy najsilniejsze 60-100 cm trzeba wycinać na gładko. Pędy średniej długości 40-60 cm skracają się do 20-30 cm zaś pędy najkrótsze pozostawia się nie cięte. Opisane cięcie najlepiej jest wykonać w lipcu lub sierpniu.

W trzecim i czwartym roku życia drzew powtarza się te same zabiegi co w drugim roku.

W ten sposób formuje się kolejne piętra aż do wysokości 2- 2,5 m. W czasie formowania trzeba co roku skracać przewodnik do około 50 cm, aby się rozgałęział. Po doprowadzeniu korony do wymaganej wysokości, poleca się zostawić jeden pęd roczny ponad ostatnią parą konarów, który przyjmuje na siebie rolę moderatora wzrostu.

Stanisław Myć,  
Oddział w Grabanowie

**W następnym numerze o cięciu i formatowaniu wiśni, czereśni, malin i porzeczki czarnej.**

## Kilka uwag do prawidłowego płodozmianu

W powiecie Parczewskim występuje stosunkowo mniejsze niż w innych rejonach kraju negatywne oddziaływanie rolnictwa i przemysłu na środowisko. Związane to jest z tym, że natężenie produkcji jest mniejsze niż wszędzie, gdzie występuje duża koncentracja produkcji. Ponadto na terenie tym nie ma zakładów przemysłowych związanych pośrednio bądź bezpośrednio negatywnie z czynnikami wpływającymi na niekorzystne oddziaływanie rolnictwa na środowisko. Wprowadzenie zasad dobrej praktyki rolniczej można osiągnąć w gospodarstwach poprzez: płodozmian, uprawę gleby, nawożenie mineralne, ochronę roślin, właściwie dobrany materiał siewny.

Płodozmian, na jakim bazują gospodarstwa rolne, w większości jest uproszczony i nie uwzględnia często charakteru siedliska i wzajemnego oddziaływania roślin na siebie. Należy dążyć do tego, aby w płodozmianie były przynajmniej 4 rośliny, a zboża nie stanowiły więcej niż 75 % upraw. W warunkach klimatycznych okolic Parczewa, gdzie w ostatnich latach dotkliwie odczuwalna jest susza - zwłaszcza na glebach lekkich - należałoby wysiewać więcej zbóż ozimych, gdyż dają w zasadzie wyższe plony niż zboża jare. Związane to jest z tym, że oziminy lepiej wykorzystują wodę z opadów z okresu jesienno-zimowego i chronią glebę przed erozją i stratami azotu. Ponadto należałoby do płodozmianu wprowadzić rośliny motylkowe bądź mieszanki zbożowe z motylkowymi, przez co wzbogaci się glebę w substancję organiczną, w którą są z zasady ubogie gleby lekkie. Przez prawidłowy płodozmian można ograniczyć ilość zabiegów ochrony roślin wykonywanych na plantacjach, gdyż ograniczyć się występowanie chorób, szkodników i chwastów. W przypadku, gdy po zbiorze przedplonu, a siewem rośliny następczej jest sporo czasu, należałoby wysiać roślinę poplonową z przeznaczeniem na nawóz zielony. Szczególnie jest to zalecane, gdy zamierzamy wysiewać zboża jare po zbożach ozimych.

Planując płodozmian, należy postępować racjonalnie, aby popełniać jak najmniej błędów kierując się doborem roślin jak najmniej odbiegającym od tradycyjnej czteropolówki norfoldzkiej. Już przez sam prawidłowy płodozmian można podnieść plony ograniczając koszty produkcji, przez co zwiększy się opłacalność uprawy danej rośliny.

Stanisław Kozak, PZDR Parczew



# Pomoc grupom producentów rolnych

## Agnieszka Sęczyk

Na podstawie ustawy z dnia 15 września 2000r. o grupach producentów rolnych i ich związkach oraz o zmianie innych ustaw (Dz.U. Nr 88 poz.983) zwanej dalej „ustawą o grupach” oraz rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 stycznia 1996r. w sprawie szczegółowych kierunków działań Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oraz sposobów ich realizacji (Dz.U.Nr 16 poz. 82 z późniejszymi zmianami), Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ustaliła zasady udzielania pomocy finansowej, na założenie i wsparcie działalności administracyjnej grupy producentów rolnych.

### Przeznaczenie pomocy

Pomoc finansowa jest udzielana na założenie i wsparcie działalności administracyjnej grupy producentów rolnych, w okresie pierwszych pięciu lat od dnia wydania przez wojewodę decyzji administracyjnej stwierdzającej spełnienie przez grupę warunków określonych w ustawie o grupach.

### Pomoc finansowa wynosi:

- ▶ w pierwszym roku - 5%,
- ▶ w drugim roku - 4%,
- ▶ w trzecim roku - 3%,
- ▶ w czwartym roku - 2%,
- ▶ w piątym roku - 1%.

udokumentowanych rocznych przychodów netto ze sprzedaży produktów, z uwagi na które grupa została powołana wytworzonych w gospodarstwach jej członków, przy czym pomoc ta nie może przekroczyć kosztu założenia grupy i rocznego kosztu jej działalności administracyjnej.

### Wielkość pomocy nie może być wyższa od:

- ▶ w pierwszym roku - 80-krotności,
- ▶ w drugim roku - 64-krotności,
- ▶ w trzecim roku - 48-krotności,
- ▶ w czwartym roku - 32-krotności,
- ▶ w piątym roku - 16-krotności.
- ▶ przeciętnego miesięcznego

wynagrodzenia bez wypłat z zysku, którego wysokość jest ogłaszana przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski” za ostatni kwartał roku poprzedzającego przyznanie pomocy. *Przeciętne wynagrodzenie za IV kwartał 2001r. wyniosło 2149,24 zł, a zatem kwota pomocy finansowej przyznawanej w 2002r. nie może przekroczyć 171.939,20 zł.*

### W ramach pomocy finansowej udzielanej przez Agencję na założenie grupy mogą być:

- ▶ finansowane faktyczne wydatki, poniesione na:
- ▶ opłaty notarialne, sądowe i administracyjne oraz usługi prawne,
- ▶ opracowanie planów działania grupy,
- ▶ zakup niezbędnego wyposażenia pomieszczeń socjalnych.

### W ramach pomocy finansowej na wsparcie działalności administracyjnej grupy mogą być finansowane wydatki wynikające z przyjętego planu działania poniesione na:

- ▶ wynagrodzenia oraz składki na ubezpieczenia społeczne i fundusz pracy pracowników zatrudnionych przez grupę na podstawie umowy o pracę albo osób wykonujących pracę na podstawie umowy zlecenia lub umowy o dzieło,
- ▶ usługi doradcze i prawne,
- ▶ podróże służbowe pracowników i osób, o których mowa w pkt. 1, zgodnie z zasadami określonymi w odrębnych przepisach - rozliczane w sposób określony rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 19 grudnia 2001r. w sprawie szczegółowych zasad ustalania oraz wysokości należności przysługujących pracownikowi z tytułu podróży służbowej na terenie kraju (Dz.U. Nr 151, poz.1720),
- ▶ materiały i usługi związane z prowadzeniem działalności administracyjnej,
- ▶ podstawowe ubezpieczenia i najem pomieszczeń, służących do

prowadzenia działalności administracyjnej przy czym wysokość opłat nie może przewyższać średnich opłat pobieranych na rynku za najem 1 m<sup>2</sup>.

Poniesione wydatki, o których mowa powyżej, na które udzielana jest pomoc finansowa nie obejmują podatku VAT.

Pomoc finansowa nie przysługuje grupie, która korzystała z pomocy na finansowanie poniesionych wydatków związanych z rejestracją i wyposażeniem w środki techniczne wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw.

Agencja zastrzega sobie prawo przyznania niższej pomocy finansowej niż wnioskowana w sytuacji, kiedy łączna kwota wnioskowanej pomocy wynikająca ze złożonych wniosków przewyższa limit środków finansowych przewidzianych w planie finansowym Agencji na ten cel.

### Beneficjenci pomocy

Ze wsparcia ARiMR mogą korzystać grupy producentów rolnych wpisane do rejestru grup na podstawie decyzji wojewodów o spełnieniu warunków określonych w ustawie o grupach, które w dniu złożenia wniosku o udzielenie pomocy nadal spełniają warunki określone w ustawie o grupach.

*Do zapoznania się z procedurą udzielania pomocy finansowej zapraszam w następnym numerze Doradztwa.*

> ogłoszenie <

**SPRZEDAM**

**GNIOTOWNIK DO ZBOŻA  
3 WALCOWY, 7,5 KW SIGMA.**

✧ **Stan bardzo dobry** ✧  
**CENA DO UZGODNIENIA**

**Kublicki Zbigniew  
zam. Branica Radzyńska  
☎ (0-83) 431 15 49**



# Składka na ubezpieczenie społeczne rolników

Katarzyna Czebreszuk

Rolnik prowadzący gospodarstwo ma obowiązek (wynikający z art. 4 ust. 1 ustawy z 20 grudnia 1990 r.) opłacania składek kwartalnych za wszystkie osoby podlegające ubezpieczeniu w tym gospodarstwie, a jeżeli działalność rolnicza prowadzona jest na rachunek kilku osób, wówczas obowiązek opłacania składek ciąży na tych osobach solidarnie. Składki na ubezpieczenie społeczne są niepodzielne, co oznacza, że należy je opłacać w obowiązującym terminie płatności i w pełnej kwartalnej wysokości, niezależnie od liczby dni podlegania ubezpieczeniu w danym kwartale.

Termin płatności przypada ostatniego dnia pierwszego miesiąca danego kwartału, tj. 31 stycznia za I kwartał, 30 kwietnia za II kwartał, 31 lipca za III kwartał, 31 października za IV kwartał.

Niepłacenie składek w terminie skutkuje wzrostem kwoty należności o odsetki za zwłokę, na zasadach określonych w ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (Dz.U.Nr

137, poz. 926, z późn. zmianami). Odsetki liczone są za każdy dzień zwłoki, począwszy od następnego dnia po upływie terminu płatności, aż do dnia dokonania zapłaty włącznie.

**W IV kwartale 2002 roku składka:**

➤ **na ubezpieczenie emerytalno rentowe wynosi 159,90 zł**, (jej wymiar jest ustalony w wysokości 30% emerytury podstawowej obowiązującej w danym kwartale),

➤ **na ubezpieczenie wypadkowe, chorobowe i macierzyńskie, zgodnie z Uchwałą Rady Rolników, składka została ustalona w kwocie 54 zł** za każdą osobę podlegającą temu ubezpieczeniu. Osoby objęte ww. ubezpieczeniem na wniosek w ograniczonym zakresie, płacą 1/3 pełnej składki, czyli 18 zł.

Od **24 października 2002 r.** stopa procentowa odsetek za zwłokę w opłacaniu składek wynosi w stosunku rocznym 18%.

Obowiązkiem każdego płatnika składek jest samodzielne śledzenie zmian w wysokości składek i opłacanie ich każdorazowo w wysokości aktualnie obowiązującej.

Ustawa o ubezpieczeniu

społecznym rolników nie nakłada na KRUS obowiązku indywidualnego informowania rolników o każdorazowej zmianie wysokości składek. Druki przekazów pocztowych z wypisaną kwotą łącznej należności kwartalnej, cokuwartalnie przesyłane przez placówki terenowe KRUS mają, jedynie ułatwić działania rolników w tym zakresie. Nieznajomość aktualnej wysokości składki nie zwalnia rolnika z obowiązku terminowego płacenia składek w takiej wysokości. Wpłaty składek można dokonać na rachunek właściwej placówki terenowej lub oddziału regionalnego KRUS za pośrednictwem poczty lub banku.

Płatnicy składek, którzy z powodu nieregularnego wpływu dochodów, nie są w stanie jednorazowo regulować swoich zobowiązań z tytułu składek na ubezpieczenie społeczne rolników, mogą dokonywać częściowych przedpłat na przyslaną należność kwartalną, jednakże w taki sposób, aby łączna kwota dokonanych wpłat pokryła pełną jej wysokość w obowiązującym terminie.

## Przedstawiamy gospodarstwo i wyniki z demonstracji

### Jacek i Agnieszka Jurkowscy z Kepek, gmina Ulan Majorat

...przejęli gospodarstwo po rodzicach w roku 1999. Głównym kierunkiem ich produkcji jest hodowla bydła mlecznego. Obecnie utrzymują 30 sztuk bydła, w tym 14 krów mlecznych. W roku 2001 Państwo Jurkowscy dostarczyli do SM Spomlek w Radzynie Podlaskim ponad 54000 l mleka, a w roku 2002 zamierzają dostarczyć około 75000 l. Sprzedawane mleko jest w najwyższej klasie jakościowej. W roku bieżącym przeprowadzono modernizację obory. W ramach prac modernizacyjnych zainstalowano poidła, maty podłogowe, przegrody stanowiskowe, wykonano 30 stanowisk dla bydła, wydzielono i przygotowano pomieszczenie do odbioru i przechowywania mleka, zakupiono zbiornik o pojemności 1200 l, oraz wykonano zbiornik na gnojowicę. Całkowity koszt modernizacji obory oraz pomieszczeń socjalnych wyniósł 70000 złotych. Produkcja roślinna podporządkowana jest w całości produkcji pasz własnych.

Rolnik prowadzi obecnie gospodarstwo o powierzchni 17 ha, z czego 12 ha stanowią grunty orne, a 5 ha użytki zielone. W strukturze zasiewów znajdują się następujące rośliny: ziemniaki, kukurydza na kiszonkę, pszenżyto ozime, pszenica ozima oraz mieszanki zbożowe. Pasze objętościowe produkowane są we własnym gospodarstwie. Z pierwszego, drugiego i trzeciego pokosu traw sporządzana jest

sianokiszonka w belach oraz siano, natomiast z kukurydzy sporządzana jest kiszonka. Rolnik posiada pełny zestaw maszyn do uprawy i pielęgnacji roślin oraz przygotowania pasz treściwych i objętościowych.

Od kilku lat Państwo Jurkowscy ściśle współpracują z PZDR w Radzynie Podlaskim. W gospodarstwie tym były i są prowadzone demonstracje i szkolenia z produkcji roślinnej i zwierzęcej. W 2002 prowadzona była demonstracja na temat uprawy kukurydzy na kiszonkę. Powierzchnia uprawy, na której prowadzona była demonstracja wynosiła 1,80 ha, Uprawiano odmiany **Reduta i Cyrkon**. Wysiano na 1 ha 29 kg nasion. Przed wysiewem nasiona zaprawiono zaprawą Mesurol. Przedplonem była pszenica ozima, po spręcie której wykonano podorywkę z bronowaniem, siew poplonu oraz w okresie jesiennym orkę zimową. Na wiosnę przygotowano glebę do siewu nasion kukurydzy, przedsięwzięcie wysiano nawozy mineralne: mocznik 250 kg/ha, fosforan amonu 200 kg/ha, sól potasowa 240 kg/ha. W czasie wegetacji w maju, przeprowadzono walkę z chwastami, stosując preparat Maister w dawce 150g/ha. Z jednego ha, w sierpniu zebrano 700 dt zielonki, którą przeznaczono do zakiszania.



Raport o stanie wsi „Polska wieś 2002” został opracowany przez specjalistów związanych z Fundacją na Rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa (FDPA). Jest to druga edycja raportu (pierwszy miał w tytule rok 2000), która została sfinansowana przez Ministerstwo do spraw Rozwoju Międzynarodowego Rządu Wielkiej Brytanii.

Zawiera on dane liczbowe przedstawiające sytuację ekonomiczną i gospodarczą polskiego rolnictwa. Jest sporządzony w celu zobrazowania i przybliżenia prawdziwych warunków panujących na polskiej wsi i zapoznania z nimi społeczności międzynarodowej. Raport „Polska wieś 2002” różni się od poprzedniego metodą oceny rozwoju polskiej wsi, która została tutaj przedstawiona w podziale na regiony (województwa).

Produkt Krajowy Brutto w 1998 roku w przeliczeniu na 1 mieszkańca, mierzony parytetem siły nabywczej, stanowił tylko 36,1 proc. PKB Uni Europejskiej. W Słowenii wskaźnik ten wynosił 68,8 proc., w Czechach 60,3 proc., na Węgrzech 49,0 proc., na Słowacji 48,6 proc., w Estonii 37,2 proc. Niższe od Polski wskaźniki miały tylko dwa kraje: Litwa 31,09 proc. i Łotwa 27,7 proc. Wartość wskaźnika 36,1 proc. przeciętnej UE jest to średnia dla całej Polski. Natomiast w poszczególnych regionach kraju wskaźnik ten był mocno zróżnicowany. Najszybciej w ostatnich latach rozwijało się województwo mazowieckie i wielkopolskie oraz województwa w zachodniej części kraju. Najślabszy rozwój zanotowano w województwach tzw. ściany wschodniej: podlaskie, lubelskie i podkarpackie oraz warmińsko-mazurskie i świętokrzyskie. Podział Polski na regiony daje obraz dość mylący i niejasny. Znacznie dokładniej stan rozwoju kraju daje się oszacować oceniając go w podregionach, których jest 44 i w zasadzie pokrywają się one z obszarami poprzednich województw. Ten sposób badań pozwala na wyciągnięcie prawidłowych wniosków. Wówczas jest jasne, że najwyższą pozycję wskaźnika PKB województwo mazowieckie zawdzięcza głównie aglomeracji warszawskiej. Wchodzące w skład tego województwa podregiony: radomski i ostrołęcko-siedlecki zaliczają się do pięciu najuboższych podregionów w Polsce. W żadnym z pozostałych województw takie różnice w rozwoju podregionów już nie występują.

Najszybciej rozwijają się wielkie aglomeracje. Warszawa osiągnęła już 303 proc. średniej krajowej PKB, Poznań 206,1 proc., Kraków 165,5 proc., Wrocław 158,9 proc., podregion centralny śląski 129,9 proc., Łódź 129,7 proc., podregion legnicki 118,6 proc., podregion szczeciński 112,6 proc., podregion południowo-śląski 101,2 proc. Najślabiej

# Raport o

rozwijające się podregiony to: łomżyński 55,7 proc. krajowej średniej, chełmsko-zamojski 58,0 proc., białkopodlaski 60,5 proc., radomski 61,5 proc. i ostrołęcko-siedlecki 61,8 proc. Różnica pod względem poziomu PKB pomiędzy najbogatszym i najbiedniejszym podregionem jest ponad 6-krotna. Najbiedniejsze podregiony charakteryzują się dużym, wynoszącym ponad 10 proc. udziałem rolnictwa w tworzeniu PKB. Natomiast w odniesieniu do regionów różnice te są już mniejsze. Np. największy udział w tworzeniu PKB ma rolnictwo w woj. lubelskim 8,2 proc., najniższy udział tego sektora jest w woj. mazowieckim 3,5 proc.

Według opracowanego raportu obszary wiejskie w Polsce zajmują około 90 proc. terytorium kraju, mieszka na nich 14,8 mln osób, co stanowi 38,2 proc. polskiego społeczeństwa. W ubiegłym roku już po raz drugi po II wojnie światowej udział ludności wiejskiej zwiększył się wskutek wyższej migracji ludności z miast na wieś niż odwrotnie. Migrująca z miast ludność osiedla się na ogół w obrębie wielkich metropolii. W latach 1990-2000 liczba urodzeń na wsi zmniejszyła się o 33,7 proc. Przyczynami tego stanu były: spadek liczby zawieranych małżeństw i wzrost liczby rozwodów. Zmniejszył się także poziom dzietności wiejskich kobiet. Jest on nadal o jedną trzecią wyższy niż w przypadku mieszkanek miast. Gęstość zaludnienia na obszarach wiejskich wynosi 51 osób na kilometr kwadratowy. Średnia krajowa to 124 osoby na km kw. Liczba dzieci na wsi nadal się zmniejsza i przyrost naturalny zbliżył się do zera. Natomiast proces starzenia się ludności wiejskiej jest w Polsce mniej zaawansowany niż w większości krajów Unii Europejskiej. Statystyczny mężczyzna na wsi ma szansę przeżycia 69,4 lat o 0,6 roku mniej niż mężczyzna mieszkający w mieście. Kobiety wiejskie żyją przeciętnie o pół roku dłużej (78,4) niż kobiety w mieście.

Największym problemem polskiej wsi jest ogromne bezrobocie. W 10 powiatach w kraju, gdzie w strukturze gospodarstw przeważały kiedyś PGR-y, stopa bezrobocia wynosi 35-38 proc. W wielu wiejskich rodzinach bezrobocie stało się jakby dziedziczne. Socjologowie określają stan tych ludzi synonimem wyuczonej bezradności. Liczba bezrobotnych na polskiej wsi wzrosła z 835,7 tys. osób w roku 1998 do 1 328,7 tys. osób w 2001r. Tylko 19,4 proc. tej liczby osób posiada prawo do zasiłku. Przedstawione dane liczbowe obrazują bezrobocie zarejestrowane. Na polskiej wsi istnieje duży problem bezrobocia ukrytego, który powoduje struktura agrarna uniemożliwiająca wszystkim członkom rodzin rolniczych zatrudnienie przez cały rok.



## polskiej wsi 2002

Stopa tego bezrobocia szacowana jest na 19,6 proc., a w gospodarstwach od 1 do 2 ha na 25 proc.

W Polsce w rolnictwie pracuje 18 proc. ogółu zatrudnionych, w tym w działalność rolniczą zaangażowane jest 44,5 proc. stanowi to ponad 3 mln. osób. W krajach UE liczba zatrudnionych w rolnictwie nie przekracza 1 mln osób.

Występują głębokie różnice w poziomie wykształcenia ludności miejskiej i wiejskiej. Na wsi udział populacji z wyższym wykształceniem jest pięciokrotnie niższy niż w mieście, tylko 1,8 proc. mieszkańców wsi ma wykształcenie wyższe. Wykształcenie podstawowe i niepełne podstawowe posiada 60,9 proc. zamieszkałych na wsi, 24,2 proc. legitymuje się wykształceniem zawodowym a 13,1 proc. ludności wiejskiej ma wykształcenie średnie. Są kraje w Europie np. Wielka Brytania, gdzie mieszkańcy wsi są wykształceni lepiej niż mieszkańcy miast. Z przeprowadzonych badań wynika jednak, że ludność wiejska ma wysokie aspiracje edukacyjne. Młodzież wiejska w 60 proc. wyemigrowałaby ze wsi do miasta. A tylko 1 proc. młodych pozostających na wsi podjąłby zawód rolnika. Poziom wykształcenia jest nadal jedną z najważniejszych barier w rozwoju wsi i możliwości znalezienia alternatywnych źródeł dochodów dla zamieszkującej tam ludności.

Liczba gospodarstw rolnych na wsi zmniejszyła się już do 1 842 tys., a średnia powierzchnia wzrosła do 7,2 ha. W naszym kraju istnieje tylko 6 tys. gospodarstw wielkoobszarowych, które posiadają po kilkaset lub po kilka tys. ha użytków rolnych. Przeciętna wydajność pracy w rolnictwie jest u nas 6 razy niższa niż w pozostałych dziedzinach gospodarki. W krajach UE wysokość tego wskaźnika kształtuje się 9 razy wyżej niż w Polsce.

Udział rolnictwa w nakładach inwestycyjnych w całej gospodarce wynosi zaledwie 2 proc. Tylko co 10 gospodarstwo rolne w Polsce stać na rozwój. Głównym powodem niewydolności ekonomicznej większości gospodarstw rolnych jest ich niekorzystna struktura agrarna. W północno-zachodnich rejonach kraju powierzchnia przeciętnego gospodarstwa rolnego jest podobna wielkością do będącej w UE 18 ha. Natomiast najbardziej niekorzystną strukturę agrarną mają województwa: małopolskie i podkarpackie, świętokrzyskie i śląskie. W tych regionach powierzchnia przeciętnego gospodarstwa rolnego ma od 3 do 4 ha. Tak kształtująca się struktura agrarna powoduje duże rozproszenie produkcji rolnej. Przedstawia się to następująco: około 50 proc. gospodarstw rolnych posiada 1-2 szt. bydła, kolejne 40 proc. 3-9 szt. bydła, tylko niecałe 5 proc. posiada 10 i więcej krów.

Autorzy raportu charakteryzując wyniki produkcyjne rolnictwa zwrócili uwagę na wysoki, niekorzystny dla środowiska naturalnego udział zbóż

wynoszący aż 69 proc. w strukturze zasiewów kosztem zmniejszania się upraw ziemniaków niecałe 10 proc. ogólnej powierzchni zasiewów. Natomiast w ocenie ekonomicznej zwrócono uwagę na różnice wartości skupu produktów rolnych w ujęciu terytorialnym. W woj. wielkopolskim osiągnął on poziom 2 110 zł z 1 ha, a w woj. podkarpackim tylko 550 zł z 1 ha. Zwrócono również uwagę na utrzymującą się niekorzystną od kilku lat dynamikę cen w rolnictwie. Ceny środków do produkcji rolnej i usług dla rolnictwa nadal rosną szybciej niż ceny produktów rolnych.

Pod względem produktywności zasobów ziemi polskie rolnictwo osiąga prawie 2-krotnie gorsze wyniki niż rolnictwo UE (588 euro na 1 ha wobec 1 107 euro w UE). Najwyższą produktywność ziemi osiągają w Polsce województwa: wielkopolskie 4 550 zł z 1 ha i śląskie 4 321 zł z 1 ha. Najniższą odnotowano w woj. warmińsko-mazurskim 2 577 zł na 1 ha. Natomiast produktywność zasobów pracy jest w naszym kraju ponad 9 razy niższa niż w UE (2 514 euro na 1 zatrudnionego wobec 22 985 euro w UE). Autorzy raportu dochodzą do wniosku, że wzrost wydajności pracy w polskim rolnictwie spowoduje jedynie zmniejszenie zatrudnienia.

W Polsce rolnictwo jest głównym źródłem dochodów dla 577,6 tys. gospodarstw rolnych stanowi to 31,4 proc. ogółu. Dla 39,3 proc. gospodarstw rolnych głównym źródłem dochodów jest praca najemna, a dla 51,9 proc. gospodarstw renty i emerytury stanowią jedno ze źródeł dochodu. Pozarolniczą działalność gospodarczą prowadzi 8,3 proc. gospodarstw.

Pomimo niezauważalnej poprawy warunków ekonomicznych mieszkańców, polska wieś osiągnęła znaczny postęp w rozwoju infrastruktury. Z danych GUS wynika, że 83,1 proc. wiejskich mieszkań wyposażonych jest w wodociąg. W 2000 roku na jedno przyłącze kanalizacyjne przypadało 9 przyłączy wodociagowych. Wyposażenie wiejskich mieszkań w infrastrukturę kanalizacyjną wynosi niespełna 5 proc. Na obszarach wiejskich w roku 2000 na 1000 osób przypadało 173. abonentów telefonicznych, statystycznie o 40 proc. mniej niż w miastach i prawie trzykrotnie mniej niż w krajach Europy Zachodniej. Niskie dochody mieszkańców wsi powodują brak chęci do zakładania telefonów. Autorzy raportu zauważyli pewną prawidłowość w rozwoju urządzeń infrastruktury technicznej na obszarach wiejskich. Mianowicie obszary położone w pobliżu wielkich miast mają dużo lepsze warunki rozwoju niż gminy wiejskie z pozostałych części kraju.

Polska ze swoim ekstensywnym rolnictwem wyróżnia się na tle innych krajów bogactwem zasobów przyrodniczych na obszarach wiejskich. Nasz kraj charakteryzuje się niższą lesistością w stosunku do średniej europejskiej. Poprawę tego stanu ma zapewnić program zalesiania opracowany na okres do 2050 roku.

Polscy rolnicy użytkują 18,4 mln. ha gruntów, co stanowi 58,8 proc. powierzchni kraju. Obszary rolne w kraju nie są wolne od różnego rodzaju zagrożeń wynikających między innymi z nieracjonalnej gospodarki wodnej w

dokończenie na s.12 ►►



dokończenie ze s.11

# Raport o polskiej wsi 2002

zlewniach rolniczych, nadmiernego eksploatowania słabych gleb, niskiego poziomu edukacji w zakresie racjonalnej gospodarki rolnej oraz zaniedbań w wyposażeniu gospodarstw rolnych w urządzenia służące ochronie środowiska.

W Polsce przeważają gleby klasy IVa (średnie) 22,4 proc. i klasy V (słabe) 22,4 proc. Udział gleb najlepszych i bardzo dobrych nie przekracza 3,3 proc., udział gleb dobrych (klasa IIIa i IIIb) wynosi 22,3 proc. W klasie bardzo słabej VI jest 11,9 proc. gleb.

Polskie rolnictwo zużywa 2-3 razy mniej nawozów mineralnych i około 7 razy mniej środków ochrony roślin niż rolnictwo UE. Taki sposób gospodarki wpływa na zmniejszenie pogłowia zwierząt gospodarskich i - co za tym idzie - spadek produkcji nawozów naturalnych niezbędnych do uprawy lekkich gleb. Niektórzy eksperci uważają, że pogłowie bydła w naszym kraju powinno wynosić około 11 mln sztuk. Faktycznie jest ponad dwa razy mniejsze. Łąki i pastwiska zajmują 12,9 proc. powierzchni kraju, co wystarczy do utrzymania znacznie większej liczby zwierząt.

Autorzy raportu oceniają, że w Polsce jest za dużo gruntów użytkowanych rolniczo i gruntów odłogowanych. Statystyki mówią o 1,7 mln ha leżących odłogiem co stanowi 11,9 proc. ogólnej powierzchni gruntów ornych. Aby ich powierzchnię na trwałe zmniejszyć, konieczne jest zalesienie. W opracowanym programie zwiększenia lesistości na okres do 2050 roku zaplanowane jest zalesienie około 1,5 mln ha gruntów. Udział terenów zalesionych zwiększy się wówczas do 30 proc., co będzie miało korzystny wpływ na środowisko naturalne i stworzy dodatkowe źródło dochodów dla ludzi pracujących w rolnictwie.

W Polsce skażenie gleb występuje tylko lokalnie. Wskazane jest zaniechanie produkcji rolniczej na 3 proc. ogólnej powierzchni gleb, głównie w rejonach uprzemysłowionych oraz na terenach silnie zurbanizowanych. Areal gleb nie nadających się pod uprawę roli wynosi 0,3 proc. Największym problemem polskich gleb jest erozja będąca skutkiem nadmiernego

odlesienia kraju w okresie po II wojnie światowej. Eksperci widzą rozwiązanie tego problemu poprzez odpowiednią przeciwoerozyjną agrotechnikę, zadarnianie stoków oraz wprowadzanie zadrzewień i zakrzaczeń na terenach wiejskich. Część winy za zanieczyszczanie obszarów wiejskich ponoszą same gospodarstwa rolne. Niespełna połowa gospodarstw posiada płyty gnojowe i tylko 3,8 proc. zbiorniki na gnojowicę.

Nasz kraj cierpi na niedobór wody. Posiadane zbiorniki są w stanie zgromadzić tylko 6 proc. średniorocznego odpływu wód, podczas gdy powinny pomieścić najmniej 15 proc.

W opracowaniu uznano Polskę za kraj o bogatych zasobach przyrodniczych w stosunku do innych krajów Europy. U nas 32,5 proc. powierzchni kraju zajmują obszary chronione. Natomiast siedliska o wysokich walorach przyrodniczych skupione są na 46 proc. powierzchni kraju (uznane według kryteriów światowych). Na użytkach rolnych o wysokich walorach przyrodniczych produkcja rolnicza powinna być skierowana na przeciwdziałanie intensyfikacji i odłogowaniu. Jest to podstawowym warunkiem zachowania tych siedlisk.

Autorzy raportu wyrażają jednoznaczny pogląd, że trwałe i zrównoważony rozwój obszarów wiejskich powinien być sprawą najważniejszą dla polskiego społeczeństwa.

*Opracowała Krystyna Laskowska*

## AGRONOM

- pasze, nawozy
- środki ochrony roślin
- śruta sojowa, rzepakowa, otręby pszenne
- maszyny rolnicze
- ciągniki i kombajny New Holland

**JASIONKA 5 K. PARCZEWA**  
(083) 355 05 22

**PŃ "Arkady"**  
**Arkadiusz Miszczuk**

Rusili 49, 21-222 Podedwórze  
(083) 379 51 24, kom. 608 516 126

**KONKURENCYJNE  
CENY**

Oferuje do sprzedaży premiksy firmy Sano:

- ☒ protamino pigg
- ☒ protamino sm
- ☒ protamino premium
- ☒ wyposażenie chlewni
- ☒ wentylacja

z dostawą do gospodarstwa  
przy zamówieniu powyżej 500 kg



# Informacje Rynkowe

## Ceny z targowisk w Polsce 18.11.2002 - 24.11.2002r.

| Lp  | Województwo           | Targowisko      | Pszenica<br>zł/tonę | Żyto<br>zł/tonę | Jęczmień<br>zł/tonę | Ziemniaki<br>zł/dt | Prosięta<br>zł/parę | Cebula<br>zł/kg |
|-----|-----------------------|-----------------|---------------------|-----------------|---------------------|--------------------|---------------------|-----------------|
| 1.  | Kujawsko-Pomorskie    | Golub - Dobrzyń | 500                 |                 | 500                 | 30                 | 160                 | 0,60            |
| 2.  | Kujawsko-Pomorskie    | Skepe           | 490                 | 370             | 500                 | 20                 | 160                 | 1,00            |
| 3.  | Kujawsko-Pomorskie    | Grudziądz       | 500                 | 440             | 480                 | 40                 | 150                 | 0,90            |
| 4.  | Łódzkie               | Pajęczno        | 500                 | 380             | 420                 | 26                 |                     | 0,90            |
| 5.  | Łódzkie               | Tuszyn          | 520                 | 320             | 460                 | 30                 | 180                 | 0,60            |
| 6.  | Lubelskie             | Biała Podlaska  | 490                 | 350             | 460                 | 25                 | 140                 | 1,10            |
| 7.  | Lubelskie             | Frampol         | 420                 |                 | 450                 | 20                 | 160                 | 0,90            |
| 8.  | Lubelskie             | Chełm           | 420                 |                 | 400                 | 35                 | 140                 |                 |
| 9.  | Lubelskie             | Opole Lubelskie | 440                 | 350             | 400                 | 50                 | 170                 | 0,60            |
| 10. | Lubelskie             | Piaski          | 410                 |                 | 390                 | 60                 | 175                 | 1,10            |
| 11. | Lubuskie              | Żary            | 600                 |                 | 500                 | 50                 | 130                 | 0,80            |
| 12. | Małopolskie           | Wolbrom         | 420                 | 350             | 420                 | 20                 | 180                 | 0,40            |
| 13. | Małopolskie           | Proszowice      | 420                 | 350             | 420                 | 18                 | 180                 | 0,40            |
| 14. | Mazowieckie           | Mszczonów       | 530                 | 300             | 450                 | 30                 | 200                 | 1,00            |
| 15. | Mazowieckie           | Pułtusk         | 500                 | 370             | 460                 | 45                 | 180                 | 1,00            |
| 16. | Mazowieckie           | Garwolin        | 450                 | 340             | 450                 |                    | 165                 | 0,80            |
| 17. | Mazowieckie           | Ostrołęka       | 550                 | 370             | 540                 | 25                 | 150                 | 0,80            |
| 18. | Mazowieckie           | Siedlce         | 500                 |                 | 480                 | 45                 | 160                 | 0,80            |
| 19. | Podkarpackie          | Dębica          | 500                 | 350             | 450                 | 25                 | 160                 | 0,90            |
| 20. | Podkarpackie          | Rudnik          | 480                 |                 | 400                 | 20                 | 150                 | 1,00            |
| 21. | Podkarpackie          | Mielec          | 480                 |                 | 450                 | 25                 | 200                 | 1,20            |
| 22. | Podlaskie             | Jedwabne        | 490                 | 330             | 480                 |                    | 150                 | 0,90            |
| 23. | Podlaskie             | Siemiatycze     | 500                 | 320             | 500                 | 30                 | 170                 | 0,80            |
| 24. | Podlaskie             | Sokółka         | 450                 | 330             | 470                 | 32                 | 140                 | 0,80            |
| 25. | Pomorskie             | Wejherowo       | 500                 | 420             | 460                 | 30                 | 140                 | 1,00            |
| 26. | Pomorskie             | Czersk          | 500                 | 400             | 440                 |                    | 140                 |                 |
| 27. | Śląskie               | Siewierz        | 480                 | 400             | 500                 | 25                 |                     | 0,80            |
| 28. | Śląskie               | Racibórz        | 450                 |                 | 450                 | 50                 | 170                 | 1,20            |
| 29. | Śląskie               | Skoczów         | 500                 |                 | 480                 | 40                 | 180                 | 1,00            |
| 28. | Śląskie               | Żywiec          | 540                 | 450             | 520                 | 33                 | 240                 | 0,70            |
| 30. | Świętokrzyskie        | Chmielnik       | 450                 | 300             | 460                 | 25                 | 140                 | 1,00            |
| 31. | Świętokrzyskie        | Klimontów       | 420                 | 320             | 370                 | 17                 | 205                 | 0,70            |
| 32. | Świętokrzyskie        | Staszów         | 440                 | 360             | 430                 | 19                 | 160                 | 1,10            |
| 33. | Warmińsko - Mazurskie | Susz            | 440                 | 400             | 420                 | 40                 | 160                 | 0,60            |
| 34. | Warmińsko - Mazurskie | Szczytno        | 550                 |                 | 480                 | 30                 | 160                 | 0,60            |
| 35. | Wielkopolskie         | Konin           | 520                 | 400             | 480                 | 40                 | 145                 | 0,80            |
| 36. | Wielkopolskie         | Ostrzeszów      | 500                 | 400             | 440                 | 40                 | 160                 | 0,80            |
| 37. | Wielkopolskie         | Pleszew         | 440                 | 350             | 420                 | 45                 | 160                 | 1,00            |
| 38. | Wielkopolskie         | Wolszyn         | 500                 | 400             | 440                 | 50                 | 160                 | 0,80            |



*Notowania cen targowiskowych sporządzone przez Oddział WODR w Grabanowie* (Ceny w zł za jednostkę)

| Lp  | Wyszczególnienie   | J.M  | Wisznice<br>25.11.2002<br>poniedziałek | Parczew<br>26.11.2002<br>wtorek | Piszczac<br>27.11.2002<br>środa | Radzyń<br>Podlaski<br>27.11.2002<br>środa | Biała<br>Podlaska<br>28.11.2002<br>czwartek | Łuków<br>28.11.2002<br>czwartek | Międzyrzec<br>Podlaski<br>28.11.2002<br>czwartek |
|-----|--------------------|------|----------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1.  | Pszenica           | dt   | -                                      | -                               | 45                              | 48                                        | 48-50                                       | 45-50                           | 45-50                                            |
| 2.  | Pszennyto          | dt   | -                                      | -                               | 40                              | 40                                        | 38-40                                       | 42                              | 38-40                                            |
| 3.  | Żyto               | dt   | -                                      | -                               | 30                              | 30-32                                     | 35                                          | 35                              | 33-35                                            |
| 4.  | Owies              | dt   | 29-32                                  | -                               | 30-32                           | 34                                        | 30-34                                       | 35-40                           | -                                                |
| 5.  | Jęczmień           | dt   | -                                      | -                               | -                               | 46                                        | 45-48                                       | 48                              | 45                                               |
| 6.  | Mieszanka zboż.    | dt   | -                                      | -                               | 32                              | 38-40                                     | 35-38                                       | 45                              | 38                                               |
| 7.  | Kukurydza          | dt   | -                                      | -                               | -                               | -                                         | 45-48                                       | -                               | -                                                |
| 8.  | Cebula             | dt   | -                                      | -                               | -                               | -                                         | 60                                          | -                               | -                                                |
| 9.  | Ziemniaki          | dt   | -                                      | -                               | 20                              | 30                                        | 25-30                                       | 20                              | 25-30                                            |
| 10. | Kapusta            | dt   | 30-35                                  | 50                              | 30                              | -                                         | -                                           | -                               | -                                                |
| 11. | Marchew            | dt   | -                                      | -                               | -                               | -                                         | 60-70                                       | -                               | -                                                |
| 12. | Prosięta 10-15 kg  | para | 110-130                                | -                               | 120-140                         | 120-140                                   | 150-170                                     | 160-180                         | 100-140                                          |
| 13. | Prosięta pow. 15kg | para | 140-150                                | 150-180                         | 150-170                         | 150-180                                   | 200                                         | 200-230                         | 150-180                                          |
| 14. | Krowa z cielakiem  | szt. | -                                      | -                               | -                               | -                                         | -                                           | 1800                            | -                                                |
| 15. | Krowa              | szt. | -                                      | -                               | 1250                            | -                                         | -                                           | -                               | -                                                |
| 16. | Króliki            | kg   | -                                      | 3.20                            | -                               | -                                         | -                                           | -                               | -                                                |
| 17. | Jaja               | szt. | 0.28-0.30                              | 0.22-0.30                       | 0.22-0.25                       | 0.20-0.33                                 | 0.24-0.32                                   | 0.20-0.30                       | 0.22-0.32                                        |
| 18. | Jabłka             | kg   | 0.60-1.20                              | 0.80-1.30                       | 0.50-1.20                       | 0.60-1.20                                 | 0.80-1.80                                   | -                               | 0.80-1.20                                        |
| 19. | Gruszki            | kg   | 1.50-2.50                              | 2.00-2.50                       | 2.00-2.50                       | 1.50-2.00                                 | 1.80-2.80                                   | 2.00-2.50                       | 2.00-2.50                                        |
| 20. | Orzech włoski      | kg   | 2.50-3.00                              | 2.50                            | 2.50-3.00                       | -                                         | 3.00                                        | -                               | 3.50                                             |
| 21. | Orzechy laskowe    | kg   | 9.00-10.00                             | -                               | -                               | -                                         | 10.00                                       | -                               | 6.50                                             |
| 22. | Cebula             | kg   | 0.60-0.80                              | 0.80-1.00                       | 0.80-1.00                       | 0.70-0.80                                 | 1.00-1.20                                   | 0.80-1.00                       | 0.80                                             |
| 23. | Chrzan             | kg   | -                                      | -                               | 7.00                            | -                                         | 6.00                                        | -                               | -                                                |
| 24. | Czosnek            | kg   | 6.00                                   | 6.00                            | 7.00                            | -                                         | 6.00                                        | -                               | -                                                |
| 25. | Czosnek            | szt. | -                                      | 0.50-0.60                       | -                               | -                                         | 0.80                                        | 0.60                            | -                                                |
| 26. | Kapusta            | szt. | 1.00-1.50                              | 0.50-1.50                       | 1.50-2.00                       | 0.80-1.20                                 | 1.50-3.00                                   | -                               | 1.00-2.00                                        |
| 27. | Kapusta włoska     | szt. | -                                      | -                               | -                               | -                                         | 2.20                                        | -                               | -                                                |
| 28. | Kapusta            | kg   | -                                      | -                               | -                               | -                                         | -                                           | 0.40                            | -                                                |
| 29. | Kapusta brukselka  | kg   | -                                      | -                               | -                               | -                                         | 3.00                                        | -                               | -                                                |
| 30. | Kapusta pekińska   | kg   | 1.20-1.60                              | 2.00                            | 1.20-1.60                       | -                                         | 1.80-2.00                                   | -                               | -                                                |
| 31. | Kapusta pekińska   | szt. | -                                      | -                               | -                               | -                                         | -                                           | -                               | 1.50                                             |
| 32. | Kapusta kiszona    | kg   | -                                      | 2.00                            | -                               | -                                         | 2.00-2.50                                   | -                               | 2.50                                             |
| 33. | Ogórek kiszony     | kg   | -                                      | -                               | -                               | -                                         | 2.50                                        | -                               | -                                                |
| 34. | Ogórki             | kg   | -                                      | -                               | -                               | -                                         | -                                           | 6.00                            | -                                                |
| 35. | Pomidory           | kg   | 3.00-3.50                              | -                               | -                               | 3.20                                      | 2.50-3.50                                   | 4.80                            | -                                                |
| 36. | Kalafior           | szt. | 1.50-2.00                              | -                               | 1.00-2.00                       | -                                         | 2.50                                        | 2.00                            | 1.00                                             |
| 37. | Brokuły            | szt. | -                                      | -                               | -                               | -                                         | 2.50                                        | -                               | -                                                |
| 38. | Pieczarki          | kg   | -                                      | 4.50-5.00                       | -                               | 4.00-5.00                                 | 4.50-5.00                                   | 4.00-4.50                       | -                                                |
| 39. | Marchew            | kg   | 0.70-0.80                              | 0.80-1.00                       | 0.80-1.00                       | 0.70-0.80                                 | 1.00-1.20                                   | 0.80-1.00                       | 0.80                                             |
| 40. | Miód               | kg   | 14.00-17.00                            | 14.0-16.0                       | 14.0-16.0                       | -                                         | 13.00-15.00                                 | 17.00-20.00                     | 14.00-15.00                                      |
| 41. | Papryka            | kg   | 4.50                                   | 3.00-4.00                       | -                               | 2.00-3.50                                 | 4.50-6.00                                   | 6.00                            | -                                                |
| 42. | Buraki czerwone    | kg   | 0.70-1.00                              | 0.80-1.00                       | 0.80-1.00                       | 0.70-0.80                                 | 1.00-1.20                                   | 0.80                            | 0.80                                             |
| 43. | Seler              | kg   | 2.00                                   | 2.00-2.50                       | 2.00                            | -                                         | 2.50-3.00                                   | 2.50                            | 2.00-2.50                                        |
| 44. | Seler              | szt. | -                                      | -                               | -                               | 2.00                                      | -                                           | -                               | -                                                |
| 45. | Por                | kg   | -                                      | 3.00                            | -                               | 2.00-3.00                                 | 2.50-3.00                                   | 2.00                            | 2.00-2.50                                        |
| 46. | Por                | szt. | -                                      | 0.60-1.00                       | -                               | -                                         | -                                           | -                               | -                                                |
| 47. | Pietruszka         | kg   | 2.00                                   | 2.00                            | 2.00-2.50                       | 1.60-2.00                                 | 2.50-3.00                                   | -                               | 2.00-2.50                                        |
| 48. | Ziemniaki          | kg   | 0.40                                   | 0.30-0.50                       | -                               | 0.30                                      | 0.40-0.60                                   | 0.60                            | -                                                |
| 49. | Szczypiorek        | pek  | -                                      | -                               | -                               | -                                         | 1.20                                        | -                               | -                                                |
| 50. | Salata             | szt. | -                                      | -                               | -                               | -                                         | 2.00-3.20                                   | -                               | -                                                |
| 51. | Rzodkiewka         | pek  | -                                      | -                               | -                               | -                                         | 1.20                                        | 1.00-1.50                       | -                                                |
| 52. | Pestka dyni        | kg   | 4.50-4.70                              | -                               | -                               | -                                         | -                                           | -                               | -                                                |

Wisznice:    zboża    podaż mała    popyt mały  
                   prosięta    podaż duża    popyt średni  
 Piszczac:    zboża    podaż mała    popyt mały  
                   prosięta    podaż duża    popyt mały  
 Łuków:       prosięta    podaż duża    popyt mały

Radzyń Podl.:    zboża    podaż mała    popyt średni  
                       prosięta    podaż duża    popyt średni  
 Biała Podl.:    zboża    podaż średnia    popyt średni  
                       prosięta    podaż średnia    popyt średni  
 Międzyrzec Podl.:    zboża    podaż średnia    popyt średni  
                               prosięta    podaż duża    popyt mały



# Ceny zbóż, żywca wołowego oraz wieprzowego

## Zboża

| Punkt skupu                                                                                                   | Pszenica     | Jęczmień     | Żyto                                                       | Pszenżyto        | Owies<br>Bezluskowy | Kukurydza    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|--------------|
| Ceny na dzień 02 grudnia 2002r. ceny w złotych za 1 tonę                                                      |              |              |                                                            |                  |                     |              |
| Młyn Biała Podlaska<br>ul. Piłsudskiego tel. 343-31-15                                                        |              |              | 320 - 340<br>+ VAT<br>płatne po 50<br>dniach od<br>dostawy |                  |                     |              |
| PZZ „MIŁOŚZ” Kijowiec gm.<br>Zalesie tel. 375-75-57                                                           | 430 +<br>VAT |              | 325 + VAT                                                  |                  |                     |              |
| Mieszalnia pasz „Wola Pasze”<br>Biała Podlaska ul. Sidorska<br>tel. 342-22-01                                 | 430<br>+ VAT | 400 +<br>VAT |                                                            | 390 + VAT        | 420<br>+ VAT        | 410<br>+ VAT |
| „Podlaskie Gorzelnie „<br>Gorzelnia Witulin, 21-542 Leśna<br>Podlaska tel. 345-18-21                          |              |              | 320-330<br>+ VAT<br>płatne<br>14 dni                       |                  |                     |              |
| Podlaskie Zakłady Spirytusowe<br>„Alkwin” Sp. z o.o. Międzyrzec<br>Podlaski ul. Lubelska 65<br>tel. 371-50-82 |              |              | 320- 330<br>+ VAT<br>płatne<br>od ręki                     |                  |                     |              |
| Ceny na dzień 29 listopada 2002 r. w złotych za dt                                                            |              |              |                                                            |                  |                     |              |
| Młyn Gospodarczy Marek<br>Trościańczyk Parczew ul. 11-go<br>Listopada 107 Parczew<br>tel. (083) 354-17-67     | 42 + VAT     |              | 30 + VAT                                                   |                  |                     |              |
| Ceny na dzień 27 listopada 2002r. w złotych za dt                                                             |              |              |                                                            |                  |                     |              |
| Gorzelnia w Bojanówce<br>Tel. 353 00 47                                                                       |              |              | 30 - 31<br>+ VAT                                           | 30 - 31<br>+ VAT |                     | 30<br>+ VAT  |
| PPP BACUTIL Bedlno<br>352 86 01                                                                               | 42 +<br>VAT  | 36 + VAT     | 30 + VAT                                                   | 33 + VAT         |                     | 40<br>+ VAT  |
| Młyn w Komarówce Podlaskiej                                                                                   |              |              | 30 + VAT                                                   |                  |                     |              |

## Żywiec wieprzowy i wołowy

Ceny w zł / kg od 25.11 -29.11.2002r.

| Powiat                                                          | Żywiec wieprzowy     |                      | Żywiec wołowy        |                      |                    |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Punkt skupu                                                     | tuczniaki            | maciory              | buhaje               | Jałówki              | Krowy              |
| <b>Biała Podlaska</b>                                           |                      |                      |                      |                      |                    |
| Biała Podlaska - Zakłady<br>Mięsne „Dolina Łąk”<br>Małaszewicze | 3,10 + VAT           | 2,00 - 2,10<br>+ VAT |                      |                      |                    |
| „FELIX” Rossosz                                                 | 3,00 + VAT           |                      | 3,20 + VAT           | 2,80 + VAT           |                    |
| <b>Łuków</b>                                                    |                      |                      |                      |                      |                    |
| Zakłady Mięsne Łmeat”<br>w Łukowie                              | 3,10 + VAT           | 2- 2,10<br>+ VAT     | 3,10 - 3,30<br>+ VAT | 3,10 - 3,30<br>+ VAT | 1,50- 1,8<br>+ VAT |
| <b>Parczew</b>                                                  |                      |                      |                      |                      |                    |
| Zakłady Mięsne „ŁMET”<br>Łuków S.A.                             | 3,20 + VAT           | 2,20-2,30 +<br>VAT   | 3,20-3,40<br>+ VAT   | 3,10 + VAT           | 1,50-1,80<br>+ VAT |
| Jabłoń -ZM Małaszewicze                                         | 3,05 + VAT           |                      |                      |                      |                    |
| <b>Radzyń Podlaski</b>                                          |                      |                      |                      |                      |                    |
| Masarnia -Ubojnia ZEMAT<br>s.c. Wołyn                           | 3,10 - 3,20<br>+ VAT |                      | 3,70 + VAT           | 3,50 + VAT           |                    |
| ZM Łuków                                                        | 3,00 - 3,10<br>+ VAT | 2,30 + VAT           | 3,70 + VAT           | 3,50 + VAT           |                    |



## Ceny mleka

OSM Biała Podlaska  
na dzień 02 grudnia 2002r.

Jednostka tłuszczu 1,0 gr /litr

Jednostka białka 7,0 gr /litr

### Dopłaty do 1 litra

|                                           |                       |
|-------------------------------------------|-----------------------|
| Klasa extra                               | 20 gr/litr            |
| Klasa I                                   | 5 gr /litr            |
| Klasa II potrącenie                       | 5 gr / litr           |
| Klasa III                                 | 10 gr /litr           |
| Członkowska za 1 udział                   | 5 % ceny podstawowej  |
| Członkowska za 2 udziały                  | 10 % ceny podstawowej |
| Członkowska za 3 udziały                  | 15 % ceny podstawowej |
| Restrukturyzacyjna pow 1500 - 2000 l / mc | 2 gr/litr             |
| Restrukturyzacyjna pow 2000 l / mc        | 6 gr/litr             |
| Restrukturyzacyjna pow 3000 l / mc        | 8 gr/litr             |
| Restrukturyzacyjna pow 4000 l / mc        | 10 gr/litr            |
| Restrukturyzacyjna pow 5000 l / mc        | 12 gr/litr            |
| Restrukturyzacyjna pow 10000 l / mc       | 17 gr/litr            |
| Za odstawę zbiornika                      | 10 gr/litr            |
| Dopłata państwa                           | 7 gr/litr             |

### Uwagi :

do ceny wyjściowej dopłacany jest VAT w wysokości 3 %, jeden udział będzie wynosić około 776 zł.

## Ceny mleka

OSM Łuków  
na dzień 02 grudnia 2002r.

Jednostka tłuszczu 1,0 gr /litr

Jednostka białka 7,0 gr /litr

### Dopłaty do 1 litra

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| Klasa E                           | 29 gr /litr |
| Klasa I                           | 14 gr /litr |
| Klasa II                          | 2 gr /litr  |
| Za posiadanie 2 udziałów          | 2 gr/litr   |
| Za posiadanie 3 udziałów          | 3 gr/litr   |
| Za dostawę 4000 - 5000 l/mies     | 4 gr/litr   |
| Za dostawę 5000 - 6000 l/mies     | 8 gr/litr   |
| Za dostawę 6000 - 10000 l/mies    | 10 gr/litr  |
| Za dostawę > 10000 l/mies         | 18 gr/litr  |
| Za umowę wieloletnią              | 2 gr/litr   |
| Za bezpośredni odbiór             | 4 gr/litr   |
| Za posiadanie świadectwa sanit.   | 7 gr/litr   |
| Za posiadanie certyfikatu san-wet | 10 gr/litr  |



## Ceny sprzedaży (brutto) produktów mleczarskich za okres: 18.11-24.11.2002 wg. MRIRW

| TOWAR                                                                              | POLSKA     |                 | MAKROREGIONY* - CENA zł/kg |                 |           |                 |              |                 |          |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|----------------------------|-----------------|-----------|-----------------|--------------|-----------------|----------|-----------------|
|                                                                                    | CENA zł/kg | Zmiana ceny [%] | PŁ-NOCNY                   | Zmiana ceny [%] | CENTRALNY | Zmiana ceny [%] | PO-UD-WSCHOD | Zmiana ceny [%] | ZACHODNI | Zmiana ceny [%] |
| mleko odtłuszczone w proszku                                                       | 5,13       | 2,19            | 5,23                       | 7,17            | 4,88      | 0,41            | 5,04         | 10,53           | 4,87     | -13,04          |
| masło śmietankowe w blokach o min. zaw. tł. mlecz. 82% i max. zaw. wody 16%.       | 8,25       | 1,23            | 8,00                       | 0,50            | 8,47      | 0,59            | 8,27         | -5,16           | 8,78     | -0,11           |
| masło śmietankowe konfekcjonowane o min. zaw. tł. mlecz. 82% i max. zaw. wody 16%. | 9,25       | 1,09            | 9,09                       | -0,33           | 9,44      | 3,96            | 9,42         | 1,40            | 9,29     | 0,43            |
| ser dojrzewający Edamski o zawartości tłuszczu co najmniej 42%.                    | 9,65       | 0,63            | 9,46                       | -0,32           | 9,99      | 2,46            | 9,90         | -0,50           | 9,62     | -0,52           |
| serek wiejski granulowany kubek PS 150g.                                           | 6,64       | 3,11            | 6,81                       | 1,34            |           |                 |              |                 | 6,20     | 6,53            |
| twaróg półtłusty konfekcjonowany.                                                  | 6,81       | 0,15            | 6,75                       | 0,30            | 6,93      | 0,29            | 6,91         | 0,29            | 6,63     | 1,38            |
| mleko spożywcze pasteryzowane o zawartości tłuszczu 2% w folii 1 l.                | 1,08       | 0,00            | 1,12                       | 1,82            | 1,09      | 0,00            | 1,11         | -1,77           | 1,01     | 0,00            |
| mleko spożywcze UHT o zawartości tłuszczu 2-2,5% w kartonie 1 l                    | 1,70       | 0,59            | 1,73                       | 1,17            | 1,55      | 1,31            |              |                 | 1,83     | 0,55            |
| jogurt owocowy kubek PS 150g.                                                      | 3,85       | 0,00            | 3,55                       | -2,20           | 4,43      | -0,67           | 3,84         | -1,29           | 3,76     | 5,62            |
| kefir kubek PS 200 g                                                               | 2,85       | -0,35           | 2,33                       | -0,43           | 3,48      | -1,69           | 3,17         | -0,31           | 2,72     | -2,16           |
| śmietanka spożywcza pasteryzowana, o zawartości tłuszczu 18%, kubek PS 200g.       | 4,67       | 0,00            | 4,59                       | -0,43           | 5,28      | -0,94           | 4,48         | -0,67           | 4,14     | 0,98            |

\*-makroregiony sprzedaży produktów mleczarskich

Północny :Woj.: pomorskie, warmińskie - mazurskie, podlaskie, kujawsko - pomorskie.

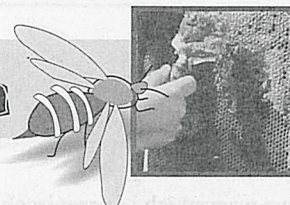
Centralny : Woj.: mazowieckie, łódzkie.

Południowo-Wschodni: Woj.: lubelskie, świętokrzyskie, podkarpackie, małopolskie, śląskie.

Zachodni: Woj.: opolskie, dolnośląskie, wielkopolskie, lubuskie, zachodnio-pomorskie.



# Domowy wyrób miodów pitnych



**Miodem pitnym nazywamy napój alkoholowy otrzymany drogą fermentacji alkoholowej tzw. brzezki, czyli wodnego roztworu naturalnego miodu pszczelego.**

Wśród miodów pitnych wyróżniamy miody naturalne, powstające w wyniku fermentacji roztworu miodu surowego (nie gotowanego) oraz miody sycone, otrzymywane podczas fermentacji miodu uprzednio gotowanego (warzonego). Obecnie w zasadzie nie produkuje się miodów pitnych na miodzie surowym. Proces wytwarzania jest, co prawda, nieco prostszy, jednak uzyskany produkt najczęściej jest dużo gorszej jakości.

W zależności od stosunku objętości miodu do wody w brzezce przygotowanej do fermentacji, miody mają właściwe dla siebie nazwy.

**Półtorak** 1 część miodu na 0,5 części wody (58-61° Blg)

**Dwójniak** 1 część miodu na 1 część wody (48-50° Blg)

**Trójniak** - 1 część miodu na 2 części wody (34-36° Blg)

**Czwórniak** - 1 część miodu na 3 części wody (25-28° Blg)

**Piątak** - 1 część miodu na 4 części wody (21-23° Blg)

Należy pamiętać, że proporcje są podawane w stosunku objętościowym, czyli litrach bądź hektolitrach. Stopień Ballinga (Blg) określa, w przemyśle spożywczym, gęstość roztworu cukrów w wodzie. 1° Blg odpowiada 1% wagowemu sacharozy w roztworze.

W zależności od gęstości brzezki przebieg fermentacji jest mniej lub bardziej burzliwy. Najszybciej dojrzewają piątaki i czwórniaki, czyli miody wytrawne. Nadają się do spożycia już po upływie 6-8 miesięcy. Trójniaki wymagają 2-3 lat dojrzewania. Półtoraki i dwójniaki, miody zdecydowanie słodkie i deserowe, dojrzewają dopiero po 8-10 latach, zyskując na smaku i aromacie.

Wyrób miodu pitnego nie jest czynnością trudną. Wymaga jednak odpowiedniego sprzętu i naczyni oraz zachowania pewnych zasad technologicznych i higienicznych.

Do domowego wyrobu miodów pitnych niezbędne są: emaliowany kocioł o pojemności, co najmniej 30 l, 25-litrowy balon szklany w koszu ochronnym, rurka fermentacyjna osadzona w czopie korkowym, wąż gumowy do ściągania napoju oraz odpowiednia ilość butelek z korkami. Zarówno kociołek do warzenia brzezki, jak i balon szklany należy dokładnie umyć i wyparzyć gorącą wodą. W przypadku silnego zanieczyszczenia i osadu w balonie, można go oczyścić za pomocą drobnego piasku rzecznoego poprzez kilkakrotne zasypywanie i mieszanie na dnie naczynia. Oczywiście należy następnie balon dokładnie wypłukać.

Wyrób miodu pitnego możemy podzielić na pięć podstawowych etapów:

1. Przygotowanie matki drożdżowej.
2. Przygotowanie brzezki.
3. Fermentacja brzezki.
4. Dojrzewanie.
5. Rozlewanie i przechowywanie.

## PRZYGOTOWANIE MATKI DROŻDŻOWEJ

Do przygotowania matki drożdżowej należy wykorzystać czyste kultury drożdżowe pochodzące z pewnego źródła. Mogą to być szczepionki drożdżowe dostępne w niektórych sklepach spożywczych lub pochodzące z zakładów zajmujących się produkcją winiarską. Warto zwrócić uwagę na okres aktywności kultury drożdżowej, znajdujący się najczęściej na opakowaniu.

Należy stosować drożdże winiarskie używane do produkcji ciężkich win deserowych, takich jak: Tokaj, Madera, Malaga, Sherry czy Samos. Wybór jest o tyle istotny, że decyduje o docelowej zawartości alkoholu w uzyskanym napoju.

W celu przygotowania matki drożdżowej, do butelki o pojemności ok. 0,25 l z przegotowaną i wystudzoną wodą wsypujemy zawartość torebki z kulturami

drożdżowymi, zamykamy czopem z waty i odstawiamy na okres ok. 24 godzin w ciepłym i zacienionym miejscu. Następnego dnia dodajemy łyżeczkę cukru, szczyptę pożywki dla drożdży (fosforanu dwuamonowego) i delikatnie mieszamy. Pojawiająca się po kilku dniach warstwa piany świadczy o podjęciu przez drożdże pracy. Następnie z partii miodu przygotowanego do fermentacji, odlewamy ok. 0,5 litr roztworu do litrowej butelki i dodajemy pracujące drożdże. Zazwyczaj następnego dnia pojawia się obfita, biała lub białobrunatna piana, świadcząca o intensywnym rozmnażaniu się drożdży. Tak przygotowana matka drożdżowa służy do zaszczepienia 20-30 litrów brzezki.

## PRZYGOTOWANIE BRZECZKI MIODOWEJ

Do czystego emaliowanego lub aluminiowego kotła odmierzamy określoną w przepisie ilość miodu i czystej, letniej wody. Należy w tym momencie zwrócić uwagę, aby zawartość roztworu nie przekraczała  $\frac{2}{3}$  zawartości kotła. Silnie kipiąca w czasie gotowania brzezka może się bowiem wylać na zewnątrz naczynia. Po wymieszanu roztworu miodu należy zaznaczyć poziom cieczy za pomocą czystego patyczka lub odległości od górnej krawędzi kotła. Pozwoli to na późniejsze uzupełnienie odparowanej podczas gotowania (warzenia) wody.

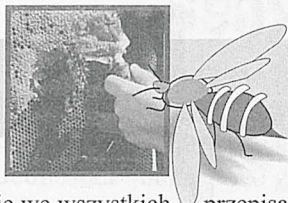
Pojawiającą się podczas gotowania pianę zbieramy z powierzchni za pomocą łyżki warzelnej lub sitka. W trakcie gotowania można brzezkę doprawić poprzez dodanie przypraw korzennych, charakterystycznych dla danego gatunku miodu pitnego. Najlepiej wykorzystać do tego celu czysty, wygotowany woreczek płócienny, napełniony odmierzoną ilością dodatków i szczelnie zamknięty.

Czas warzenia brzezki z dodatkami zależy od preferencji producenta, powinien jednak trwać od pół do jednej godziny. Następnie łyżką lub cedzakiem usuwamy woreczek i delikatnie wyciskamy pozostałości brzezki, którą gotujemy jeszcze od dwu do trzech godzin. We właściwy zestaw ziół i przypraw możemy się bez problemu zaopatrzyć w sklepach zielarskich.

Niektóre źródła sugerują, aby po upływie doby ponownie brzezkę zagotować i zszumować.

W tym miejscu wspomnieć należy, że **dokończenie ze s.14**





# Domowy wyrób miodów pitnych

dokończenie ze s.13

nie we wszystkich przepisach stosuje się dodatek ziół i korzeni. Miody t.z.w. kowieńskie warzone były krótko i bez dodatków na bazie czystego miodu lipowego. Również miody zwane „panieńskimi” lub „czystymi” nie zawierały żadnych korzennych dodatków. Wykorzystywano do ich produkcji najczęściej jasne miody wiosenne.

Po zakończeniu gotowania, należy brzeczkę ostudzić oraz dodać rozpuszczony w niewielkiej ilości wody kwas cytrynowy i osobno, pożywkę dla drożdży. Po ostygnięciu roztworu uzupełniamy zawartość kotła przygotowaną, wystudzoną wodą do oznaczonego poziomu. Tak przygotowana brzezka jest gotowa do fermentacji.

## FERMENTACJA BRZECZKI

Mając przygotowaną matkę drożdżową oraz brzeczkę miodową, możemy przystąpić do fermentacji napoju.

Do czystego wyparzonego gorącą wodą balonu przelewamy delikatnie zawartość kotła a następnie wlewamy pracujące drożdże. Balon zamykamy szczelnie dopasowanym czopem zaopatrzoną w rurkę fermentacyjną. Aby zapobiec dostępowi powietrza, do rurki fermentacyjnej wlewamy wodę w takiej ilości, aby sięgała do wysokości banieczek. Wodę wewnątrz rurki uzupełniamy w miarę jej parowania.

Tak przygotowany nastaw umieszczamy w koszu ochronnym i pozostawiamy w pomieszczeniu o temperaturze ok. 18°C. Pojawiająca się, najczęściej następnego dnia, obfita piana świadczy o rozpoczęciu fermentacji t.zw. burzliwej. W zależności od gęstości brzezki trwa ona od 5 do 10 dni.

O przejściu brzezki w fermentację cichą świadczy opadnięcie i stopniowy zanik piany na powierzchni. Okres fermentacji cichej trwa od 4 do 6 tygodni. Po ustaniu fermentacji należy dokonać pierwszego ściągnięcia napoju znad osadu. Nie należy zwlekać z tą operacją, ze względu na przyszłą jakość napoju. Zbyt długie pozostawianie osadu w butli z miodem pitnym powoduje powstanie nieprzyjemnego posmaku.

Należy w tym momencie unikać gwałtownych manipulacji z butlą, aby nie wzburzyć osadu a ściągnięty miód pitny był w miarę klarowny. Do ściągania należy użyć czystego wężyka o długości zapewniającej swobodną manipulację.

Balon szklany wraz z czopem fermentacyjnym należy dokładnie oczyścić i ponownie napełnić zlanym płynem. Operacji tej należy dokonywać w miarę szybko i sprawnie, aby do minimum ograniczyć dostęp powietrza do napoju. Po szczelnym zamknięciu i uzupełnieniu wody w rurce fermentacyjnej, miód pitny przenosimy do pomieszczenia o stałej, niższej niż podczas fermentacji temperaturze.

## DOJRZEWANIE

Dojrzewanie miodu pitnego powinno przebiegać w ciemnym pomieszczeniu o temperaturze

10-15°C. W tym okresie opieka nad dojrzewającym napojem sprowadza się do okresowego sprawdzania i ewentualnego uzupełniania wody w rurce fermentacyjnej. W miarę postępującego klarowania się napoju należy dokonać kolejnego ściągania znad osadu z zachowaniem podanych powyżej zasad. Operację tę powtarzamy do momentu uzyskania właściwej klarowności napoju.

Ściąganie młodego miodu pitnego jest okazją do jego wstępnej oceny organoleptycznej.

## ROZLEWANIE I PRZECHOWYWANIE

Dojrzały, odstąły miód pitny powinien posiadać odpowiednią klarowność, właściwy smak, barwę i przyjemny zapach. W przypadku zastrzeżeń, co do klarowności, można dokonać jego filtracji przez gęste, wygotowane płótno lub filtry celulozowe.

Przed rozlaniem miodu do butelek należy dokonać oceny stopnia odfermentowania. Polega to na napełnieniu butelki miodem pitnym i umieszczeniu w pomieszczeniu o temperaturze pokojowej. Jeżeli

napój nie zmętnieje w przeciągu 2-3 dni, można go uznać za dojrzały i przystąpić do rozlewu.

Planując dłuższe przechowywanie miodu, lepiej jest, ze względu na pojawiający się z upływem lat osad, przetrzymywać go w większych 5-10 litrowych butlach i rozlewać do butelek tuż przed spożyciem.

Rozlewając miód do butelek należy używać czystych, wyparzonych butelek i dobrej jakości korków naturalnych. Korkowania powinniśmy dokonywać za pomocą korkownicy i po ścięciu wystającej części korka zabezpieczyć go woskiem pszczelim lub lakiem.

Napełnione butelki należy przetrzymywać w pomieszczeniach suchych, o stałej temperaturze

ok. 10°C, w miarę możliwości o niewielkim dopływie światła słonecznego. Aby uniknąć wysychania i nieszczelności korków, można butelki ułożyć poziomo, aby korek był przez cały czas wilgotny.

Dobrym sposobem zabezpieczania miodów pitnych jest ich pasteryzacja. Butelki z miodem przetrzymane w temperaturze 65-70°C przez pół godziny, pozbawione są potencjalnie aktywnych drożdży, mogących w korzystnych dla siebie warunkach, wznowić fermentację.

## SPRAWDZONE PRZEPISY NA MIODY PITNE

(wg T. Ciesielskiego i M. Wójcickiego)

Podawane proporcje obliczone są na ok. 20 litrów miodu pitnego.

### KASZTELAŃSKI (półtorak)

13,3 litra miodu (18,6 kg), 6,7 litra wody, 6 g pożywki dla drożdży, 70 g kwasu cytrynowego.

Do przygotowania brzezki używamy miodu najlepszej jakości. Jako dodatków używamy: chmielu (20 g), jednej laski wanilii, świeżych liści selera (60 g). Wymaga zaszczepienia większą ilością matki drożdżowej (ok. 2 l). Fermentacja przebiega bardzo powoli. W niektórych przypadkach, wymaga etapowej produkcji, polegającej na stopniowym dosładzaniu fermentującego napoju. Półtorak dojrzewa, po co najmniej 10 latach. Z biegiem czasu, coraz lepszy.

### KORZENNY (dwójniak)

10,0 litrów miodu (14,0 kg), 10,0 litrów wody, 7 g pożywki dla drożdży, 60 g kwasu cytrynowego

Jak sama nazwa wskazuje, miód ten podczas warzenia brzezki jest stosunkowo mocno przyprawiany. Przy sporządzaniu nastawu używamy chmielu (20 g), cynamonu (2 g), imbiru (2 g), gałki muszkatołowej (2 g) oraz goździków (1 g). Podane proporcje zapewniają intensywny, korzenny smak i zapach miodu.

### KOWIEŃSKI (trójniak)

6,7 litra miodu (9,4 kg), 13,3 litra wody, 8 g pożywki dla drożdży, 50 g kwasu cytrynowego

Do zaszczepienia brzezki używamy 1 litra matki drożdżowej. Fermentacja przebiega szybciej i ma bardziej gwałtowny przebieg. Czas dojrzewania wynosi 2-3 lata. Uważany jest za jeden z najlepszych miodów.

### OBOZOWY (czwórniak)

5,0 litrów miodu (7,0 kg), 15,0 litrów wody, 9 g pożywki dla drożdży, 40 g kwasu cytrynowego.

Miód raczej wytrawny. Zwany również kwarcianym lub dębniakiem. Do zaszczepienia brzezki używamy 1 litra matki drożdżowej. Fermentuje burzliwie i szybko. Dojrzewa po 7-8 miesiącach. Idealny do sporządzania corocznych nastawów po zakończeniu sezonu pszczelarskiego. Po roku nadaje się do spożycia. Do doprawienia brzezki używamy chmielu (20 g), cynamonu (5 g), jagód jałowca (15 g) oraz korzenia kozłka lekarskiego (2 g).

Na podstawie „Kalendarza Pszczelarskiego 2001- Sądcki Bartnik” opracował Marian Kalabun





hodowla rodzimej rasy

# świnia puławska

Populacja świń puławskich jest najstarszą hodowaną rasą w Polsce.

Świnie tej rasy podlegały oddziaływaniom różnorodnych czynników - w tym między innymi zmieniającym się zapotrzebowaniom na wieprzowinę - tak w zakresie ilościowym jak i jakościowym.

Warunki chowu, w których zwierzęta tej rasy były utrzymywane, ograniczały możliwości doskonalenia populacji w pełnym profilu cech gospodarczo ważnych. Jednak posiadają one specyficzne cechy kształtowane pod wpływem miejscowych warunków bytowania a także właściwości nabyte drogą preferencji selekcyjnej (długowieczność, żywotność, wartość rzeźna, walory smakowe mięsa).

Ograniczenie hodowli ras lokalnie występujących a przy tym prowadzenie intensywnej selekcji w rasach wypierających, może w przyszłości doprowadzić do zawężenia zmienności genetycznej a tym samym osiągnięcia granicy selekcyjnej, której przełamanie nie będzie możliwe bez zachowania odpowiednich rezerw genowych. Dlatego też w nowej rzeczywistości gospodarczej konieczne jest znalezienie miejsca dla rodzimej rasy. Trudności w przewidywaniu zmian środowiskowych w przyszłości, oraz określenie odpowiadającym tym zmianom genotypów zwierząt użytkowych, skłaniają do przyjęcia hipotezy, że optymalnym rozwiązaniem możliwym do przyjęcia powinno być utrzymanie istniejącej różnorodności i zmienności genetycznej.

Zwierzęta ras rodzimych (m.in. rasa puławska) są biologicznym elementem środowiska produkcyjnego i czynnikiem tworzenia tradycji obyczajowej.

Rasa puławska od początku XX w. jest nierozdzielnie związana z lubelszczyzną.

Komercjalizacja produkcji stała się przyczyną ograniczenia jej hodowli (od 1 lipca 1997 r. objęta jest statusem rasy zachowawczej - Konwencja FAO z 1992 r.). Populacja aktywna w Polsce wynosi ok. 430 szt. loch i knurów i jest zlokalizowana na terenie 9 powiatów i 15 gmin. W powiecie radzyńskim w hodowli zachowawczej rasy puławskiej użytkuje się około 150 szt. loch i knurów na terenie gminy Borki i Czemierniki we wsiach: Tchórzew, Krasew, Wola Chomejowa i Bełczac. Rozpoczęto proces tworzenia nowego stada tej rasy we wsi Bedlno. Podejmowane są prace nad produkcją tuczników hybrydów z udziałem rasy puławskiej w celu wyprodukowania unikalnych przetworów, które mogą być „ambasadorem powiatu”.

Świnie rasy puławskiej jako element bioróżnorodności o walorach etnograficznych regionu, w którym są utrzymywane, mogą być w pełni wykorzystane w programach hodowlano-produkcyjnych jako wartościowy komponent w krzyżowaniu towarowym. Jako ciekawostkę można podać, że 4 loszki rasy puławskiej wystawianej na Polagrze 2002 zakupiono do gospodarstwa agroturystycznego „organisty ze Złotopolic”.

*Specjalista ds. produkcji zwierzęcej Jerzy Bajda*

Reklama

Kontakt

Autoryzowany dealer firmy **Westfalia Landtechnik Polen Sp. z o. o.**

**P. P. H. U. "MLEKO-SYSTEM"**

Ul. Składnicowa 8

21-200 Parczew

☎ (083) 355 13 09

fax (083) 355 13 08

**WESTFALIA****OFERUJE**

- ☒ Nowe i używane urządzenia udojowe firmy Westfalia
- ☒ Nowe i używane zbiorniki schładzające
- ☒ Artykuły zootechniczne
- ☒ Środki higieny doju
- ☒ Części zamienne do wszystkich typów dojarek
- ☒ Fachowe doradztwo

**Promocja****Dojarka przewodowa już za 13 000 zł.**





## Produkcja zwierzęca



# Żywnienie i utrzymanie loch

Czesława Mirczewska

**Żywnienie loszek hodowlanych** wpływa na ich późniejszą użytkowość rozplodową. W czasie odchovu loszek następuje rozwój zwierzęcia i jego zdolności rozrodczych. Loszki wykazują wyższe zapotrzebowanie na mikroelementy oraz wapń i fosfor niż tuczniaki, co związane jest z rozwojem kości. Żywnienie wywiera wpływ na liczbę komórek uwalnianych podczas owulacji. Do 20 tygodnia życia loszki należy żywić intensywnie, później umiarkowanie, a po osiągnięciu masy ciała 95 kg ekstensywnie. Na kilka dni przed pokryciem należy zwiększyć ilość paszy. Po pokryciu wraca się do poprzedniego poziomu żywienia. Loszki hodowlane mają niższe zapotrzebowanie na białko i energię niż tuczniaki, wymagają natomiast większej ilości składników mineralnych i witamin. Dlatego błędem jest pozostawianie do dalszego chowu loszek wybranych z tuczniaków.

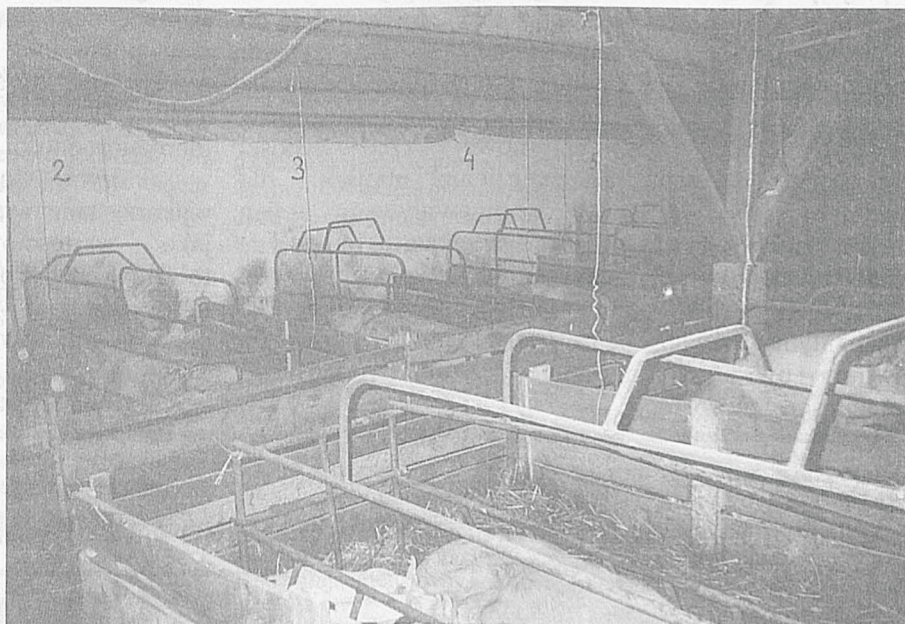
**Żywnienie loch prośnych** powinno być zróżnicowane w zależności od stanu fizjologicznego. W pierwszym okresie ciąży (do 90 dnia prośności) lochy powinny być żywione skąpo, ale poziom żywienia powinien zapewnić pokrycie wszystkich niezbędnych składników pokarmowych związanych z rozwojem płodów, a także wystarczyć na zgromadzenie zapasów energetycznych na okres laktacji. Nie wolno doprowadzać do nadmiernego zatuczenia loch. Lochy zatuczone są mniej sprawne fizycznie i mogą powodować straty prosiąt poprzez przygnięcia. Również poród loch nadmiernie zapasionych jest utrudniony i może spowodować komplikacje, lochy łatwiej zapadają na choroby kończyn a ich mioty są mniej liczne. Niekorzystne jest także zbyt skąpe żywienie loch prośnych, które powoduje utratę kondycji i niższą mleczność w okresie laktacji. W żywieniu loch prośnych można stosować latem zielonki zebrane we wczesnej fazie wzrostu, a zimą siano lub kiszonki wysokiej jakości. Lochom prośnym można podawać też marchew, śrutę zbożową, otręby i nasiona roślin strączkowych oraz serwatkę. Na 2-3 dni

przed porodem należy zmniejszyć dawkę pokarmową a w dniu porodu podać tylko pójło z otrąb pszennych.

**L**oszki luźne i prośne utrzymywane są grupowo. Kojce powinny mieć powierzchnię umożliwiającą im swobodny ruch. Przed pokryciem wskazane jest korzystanie z wybiegów i kontakt z knurem, który stymuluje wystąpienie rui. Ruch na świeżym powietrzu wpływa też korzystnie na rozwój miotu, a tym samym liczbę, masę ciała i wyrównanie prosiąt.

Lochy prośne utrzymywane są indywidualnie w oddzielnych kojach lub grupowo. Przy utrzymaniu grupowym powierzchnia przypadająca na 1 lochę powinna wynosić 2,5 m<sup>2</sup>.

niż lochy o niskiej prośności. W ich żywieniu należy ograniczyć pasze o wysokiej zawartości włókna, takie jak owies i otręby pszenne. W okresie laktacji locha traci z ciała składniki pokarmowe, głównie tłuszcz i białko. Wraz z wydłużeniem laktacji pogarsza się kondycja lochy, dlatego najlepiej jest odsadzać prosięta w wieku około 4 tygodni o masie ciała 7-8 kg. Nie można podawać lochom pasz zanieczyszczonych, zepsutych i zmarzniętych. Lochy powinny mieć stały dostęp do wody, która nie może być zbyt zimna. Przed odłączeniem lochy od prosiąt należy zmniejszyć dawkę pokarmową, aby nastąpiło przerwanie laktacji.

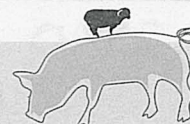


Optymalna temperatura powietrza w pomieszczeniach dla loch 15 °C. W każdym stadzie loch zalecane jest prowadzenie szczepień profilaktycznych przeciwko parwowirozie, różycy i uodparniających na choroby płuc. U loszek hodowlanych pochodzących z zakupu szczepienia te przeprowadza się w okresie kwarantanny.

**W** pierwszym tygodniu laktacji stopniowo zwiększa się ilość zadawanej paszy. **Lochy karmiące** mają wyższe wymagania co do zawartości składników pokarmowych

**N**ajmniej pracochłonne jest podawanie lochom gotowych mieszanek pełnoporcjowych lub mieszane sporządzonych we własnym gospodarstwie ze zbóż i koncentratów wysokobiałkowych, dostosowanych do stanu fizjologicznego zwierząt. Można też sporządzać mieszanki pełnoporcjowe w oparciu o zboża i inne pasze białkowe oraz dodatki mineralne, po uprzednim, dokładnym zbilansowaniu składników pokarmowych tak, aby pokrywały one w pełni zapotrzebowanie.





## Co to jest TMR i PMR w żywieniu krów?



**TMR i PMR są to nowoczesne systemy żywienia krów mlecznych.**

TMR jest to system żywienia, w którym wszystkie składniki dawki, a więc pasze objętościowe, treściwe i inne dodatki, poddane są mieszaniu i skarmiane w formie jednej mieszanki pełnoporcjowej, dostępnej dla zwierząt przez całą dobę. **Zastosowanie systemu TMR w żywieniu krów jest możliwe w oborach wolno stanowiskowych, przy wykorzystaniu wozu paszowego.** Skład dawki dostosowany jest do stanu fizjologicznego krowy. Najczęściej wyróżnia się przy tym systemie cztery okresy żywienia:

- A/ Zasuszanie.
- B/ Po wycieleniu do 3 tygodni.
- C/ I okres laktacji /od 21-150 dnia/.
- D/ II okres laktacji /151-300 dni/.

**W oborach uwiązowych stosuje się system PMR - jest to częściowo zmieszana dawka.** Według tego systemu wszystkie krowy w oborze tworzą jedną grupę technologiczną, której podaje się tą paszę pełnoporcjową dostosowaną do średniej wydajności wszystkich krów dojnych. Przy wyższej wydajności krowy otrzymują dodatek paszy treściwej podawany indywidualnie ręcznie lub z automatu paszowego.

W TMR przy stałym dostępie do paszy krowy same regulują jej pobieranie. Jednak krowy nisko

produkcyjne pobierają jej zbyt dużo i zatuczają się, natomiast wysoko produkcyjne pobierają za mało. **Przy zastosowaniu TMR stado musi liczyć minimum 50 krów o wydajności powyżej 5 tysięcy kg mleka rocznie.** W gospodarstwie natomiast musi znajdować się pełny asortyment pasz bardzo dobrej jakości typu kiszonka z kukurydzy, traw z upraw polowych, motylkowych, lucerny, GPS, wysłodki buraczane. Skarmiane pasze należy systematycznie badać na zawartość składników pokarmowych.

Całkowita eliminacja siana z dawki pokarmowej i zastąpienie go kiszonkami jest możliwe pod warunkiem, że skarmia się kiszonki z traw lub motylkowych o zawartości suchej masy powyżej 30 %, zaś z kukurydzy powyżej 25 %.

Krowa pobiera paszę bezpośrednio po doju, po zadaniu paszy oraz wtedy, gdy zachęca się ją do jedzenia np. podsuwając paszę bliżej.

**Wszystkie krowy jedzą około 11 razy dziennie za każdym razem około 27 minut, czyli w sumie 5 godzin.**

**Przeżuwanie trwa średnio około 7,5 godziny dziennie. Krowy wysoko produkcyjne piją wodę 15 razy dziennie jednorazowo po około 5,7 litra, a nisko produkcyjne 13 razy po 4,9 litra.** W żłobie powinny zostawać tylko niewielkie resztki. Ilość

podawanej paszy trzeba zwiększyć o 10 % w stosunku do wyliczonego zapotrzebowania, aby uzyskać pewność, że krowy mają dowolność w pobieraniu paszy.

Do sporządzania TMR powinny być odpowiednie wozy paszowe o różnej pojemności od 5 do 25 m<sup>3</sup> napełnione w 70-80 %. Przy prawidłowym użytkowaniu okres użytkowania wozu nie powinien być krótszy niż 10 lat. Minimalna wielkość cząstek z wozu wynosi 0,95 cm, zaś optymalna 3,8 cm.

Prawidłowo sporządzony TMR powinien mieć strukturę puszystą, po ściśnięciu w dłoni wracać do pierwotnej formy, a nie tworzyć kluskę. Przy potrząsaniu powinien przesiewać się między palcami.

### W okresie letnim pastwisko czy TMR?

Zielonka zmienia wartość z dnia na dzień, zawiera zbyt dużo białka a mało włókna lub odwrotnie. Przepędzanie krów na odległość większą niż 1 km powoduje zmniejszenie wydajności mlecznej.

Można zalecić rolnikom żywienie TMR, przy zapewnieniu krowom możliwości przebywania na okólnikach oraz dokarmiania zielonką w ilości 15-20 kg na sztukę.

Stwierdzono, że krowy z dolewem powyżej 87,5 % krwi h.f. są genetycznie przygotowane do produkcji 6-10 tys. kg mleka rocznie. Uzyskanie tej wydajności jest uzależnione od skarmiania dobrej jakości pasz gospodarskich.

System TMR jest drogi, to wynika z ceny zakupu wozu paszowego. **Jednak zalety tego systemu żywienia są następujące:**

- ▶ większa wydajność mleczna,
- ▶ większe pobranie i lepsze wykorzystanie paszy,
- ▶ pH żwacza jest ustabilizowane na poziomie 6,2-6,5 co zapobiega głównie jego kwasicy,
- ▶ proces zadawania paszy jest w pełni zmechanizowany, co ogranicza robociznę,
- ▶ pasze są dokładnie normowane,
- ▶ umożliwia stosowanie produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego.

Antonina Strączycka





Produkcja zwierzęca

## Jagnięta rzeźne racjonalny odchów i tucz

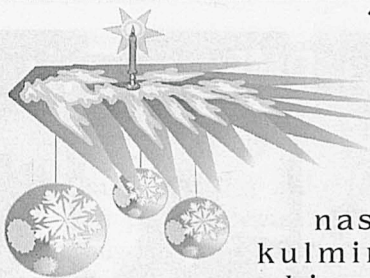
Tradycyjny kierunek użytkowania owiec oparty na pozyskiwaniu wełny, dawno stał się nieopłacalny. Jedyne kierunkiem zapewniającym rolnikowi opłacalność chowu owiec pozostała produkcja młodego żywca baraniego.

Okres jesienno-zimowy to najczęściej czas wykotów owiec-matek, a w związku z tym okres wzmoczonych prac w owczarni. Prawidłowo urządzona owczarnia - bez względu na ilość utrzymywanych w gospodarstwie owiec - powinna być w okresie porodowym podzielona na taką liczbę przegród, aby w każdej z nich przebywało nie więcej niż 20-25 szt. owiec mających jednocześnie stały dostęp do paśników. W okresie przedporodowym powinno się dbać o to, aby pomieszczenia te miały szczególnie zapewnione warunki dobrostanu zwierząt a w szczególności odpowiednią wentylację pomieszczenia i stałą suchą ściółkę. W wielu przypadkach w okresie samego porodu niezbędna jest pomoc rolnika, niekiedy nawet lekarza weterynarii. Dlatego też nadzór nad owcami matkami w tym okresie powinien trwać niemalże przez całą dobę. Nowo narodzone jagnięta - jeżeli nie robi tego matka - powinno się jak najszybciej otrzeć z wód płodowych oraz pomóc im pobrać pierwszy pokarm matki, jakim w tym okresie jest siara. Jest ona głównym źródłem energii pozwalającym jagnięciu przetrwać pourodzeniowy szok termiczny. Aby jagnię mogło swobodnie zapoznać się z matką, przez pierwsze 2-3 dni po porodzie powinno pozostawać z nią w oddzielnym pomieszczeniu. Po tym okresie można owce z jagniętami łączyć w grupy po 10-15 szt. matek pamiętając o zachowaniu zasady, iż łączymy ze sobą jagnięta nie starsze niż 2 tygodniowe. Matki, które urodziły bliźnięta, powinny stać w oddzielnej grupie. Wiąże się to z innym żywieniem takich owiec-matek.

W okresie karmienia jagniąt matki powinny otrzymywać - obok pasz objętościowych i okopowych - niezbędną ilość pasz treściwych wzbogaconych dodatkami witaminowo-mineralnymi. Po upływie 3 tygodni jagniętom należy zapewnić stały dostęp do paszy w sąsiednim pomieszczeniu tak, aby mogły swobodnie tam się przedostać. Pierwszą paszą jest bardzo dobrej jakości siano łąkowe z I pokosu, śrutowany owies lub jęczmień. Należy pamiętać, aby codziennie usuwać z paśników jagniąt pozostawione resztki nie pobranych pasz. Przy prawidłowym żywieniu zarówno owiec-matek jak i jagniąt, po około 100 dniach od urodzenia, jagnięta powinny osiągnąć masę ciała 22-28 kg. W tym wieku i po uzyskaniu powyższej wagi jagnięta przeznaczone na dalszy chów należy odłączyć ewentualnie bezpośrednio sprzedać.

Czesław Wygiera  
PZDR Wisznice

## KULINARIA WIGILIJNE



**J**akże do nich nie powracać w czas Bożego Narodzenia, kiedy następuje doroczna kulminacja nastrojów rodzinnych i kultywowanych w wielu domach tradycji. Gdy wspominamy Wigilie choćby sprzed kilkunastu lat, wydaje nam się, że obchodziliśmy je uroczystej, częściej śpiewaliśmy kolędy, chętniej chodziliśmy na pasterkę, a wszystko było dla nas większym przeżyciem. Odnosimy też wrażenie, że z każdym kolejnym rokiem ubożają nam te najpiękniejsze w polskiej tradycji święta, że coraz mniej w nich wyjątkowości i tajemnicy. Wszystko to może budzić obawy, że wkrótce a więc już w nowym tysiącleciu, święta mogą w ogóle stracić swój urok i prawdziwy sens. Na szczęście widać i pocieszające zjawisko: ludzie wydają się zmęczeni zalewem świątecznej komercji, szukają powrotu do źródeł i tradycji. Wiele wskazuje na to, że po okresie fascynacji kulturą Zachodu powoli wracamy do swojskich korzeni. Znowu zaczynają się nam podobać ozdoby świąteczne, góralskie kolędy, tęsknimy za zapachem świątecznych wypieków i prawdziwej choinki, odnajdujemy przepisy na stare, tradycyjne potrawy wigilijne. Powoli mija zachwyt nad nowoczesnością, a jego miejsce zajmuje tęsknota za tradycyjnym świętowaniem.

Choć powrót do większości dawnych obyczajów nie jest już dziś możliwy, warto zachować przynajmniej te, które wzbogacają nasze przeżycia, spajają rodziny i zbliżają do innych ludzi. Poddajmy się niezwykle świątecznej atmosferze, cieszymy się wzajemną bliskością i życzliwością. Niech nadchodzące święta będą tak piękne jak tamte dawne, pełne wzruszeń, radości i tajemnic.

**P**roponuję zestaw dań wigilijnych uniwersalny, ponad regionalny, ale zgodnie z polską tradycją: zupę grzybową z łazankami, barszcz z uszkami, śledzie w trzech postaciach w oleju, w zalewie octowej z grzybami marynowanymi i rolmopsy, karpia w galarecie, kapustę z grzybami, karpia smażonego, panierowanego i pierożki z kapustą i grzybami. Oczywiście każda pani domu może te menu uzupełnić swoją specjalnością oczekiwaną przez domowników. Na drugi stół deserowy postawmy łazanki z



## KULINARIA WIGILIJNE

## Porady dla gospodyń ...



makiem, kutię, kompot z suszonych owoców (śliwek, gruszek, jabłek, moreli) w dzbankach lub wazach do ponczu, nakrojony makowiec i piernik, a w ozdobnej salaterce suszone morele, figi daktyle, rodzynki, orzechy. Na paterach owoce południowe, jabłka i gruszki.

Na dwa tygodnie przed wigilią pieczemy **pierniki**. W makutrze ucieramy 25 dag masła, 2 szklanki mąki pszennej, 6 jaj, przyprawę piernikową, 2 szklanki mąki żytniej z dwiema szklankami miodu, w którym wcześniej rozpuszczamy 2 szklanki cukru. Wybijamy to przez 10 minut, aby na końcu dodać bakalie i łyżeczkę sody rozpuszczonej w kieliszku mleka. Wylewamy ciasto na dwie blachy i pieczemy w piekarniku (180 ° C). W dniu wigilii możemy taki piernik przełożyć kremem lub polać czekoladą.

Wcześniej trzeba zamarynować **śledzie**.

Po wyczerpieniu całych solonych lub opłukaniu filetów umieszczamy śledzie w słojach i zalewamy zagotowaną i ostudzoną marynatą (szklanka octu, 4 szklanki wody, 2 łyżki cukru, pieprz, gorczyca, ziele angielskie, liść laurowy, cebula do smaku). Jeśli chcemy mieć śledzie w oleju, to po 24 godzinach wymieniamy zalewę octową na dobry olej.

**Rołmopsy** robimy z płatów śledziowych posmarowanych musztardą, posypanych pieprzem, obłożonych pokrojoną cebulą i ogórkiem kiszonym. Po zrolowaniu spinamy wykałaczką, układamy w słoju warstwami i zalewamy tak jak śledzie w occie. Tuż przed wieczerzą wyjmujemy śledzie ze słoja, kroimy na małe kawałki, dekorujemy cebulą i drobno posiekаныmi grzybkami marynowanymi, lub zalewamy sosem pomidorowym doprawionym keczupem.

Dzień przed wigilią przyrządzamy **karpia w galarecie**. Do rondla wkładamy dużą porcję włoszczyzny, kręgosłup i głowę fileowanego karpia, 2 cebule, dodajemy masło, liści laurowych, ziele angielskie sól i cukier, gotujemy 1 godzinę. Następnie wkładamy filety z karpia i gotujemy ok. 20 minut na małym ogniu. Potem układamy rybę na półmisku, ubieramy jarzynami, jajkiem na twardo, zieloną pietruszką i zalewamy wywarem z dodatkiem żelatyny. Na Wigilię podajemy karpia w galarecie z chrzanem, ze śmietaną lub sosem tatarskim.

**Kapustę z grzybami** można zrobić wcześniej. 1 kg kapusty kiszzonej, 2 cebule pokrojone w piórko, 2 łyżki stołowe kminku, 2 łyżki cukru, 2 łyżki oleju, najlepiej lnianego gotujemy w wywarze z ugotowanych wcześniej suszonych grzybów. Gdy kapusta uzyska gęstość bigosu, dodajemy ugotowane i pokrojone w paseczki grzyby. Tuż przed podaniem zaprawiamy kapustę zasmażką z masła (lub oliwy) i maki. Część kapusty z dodatkiem dużej ilości grzybów, ale bez zasmażki drobno siekamy na farsz do pierogów. Takie pierogi powinny być przed podaniem polane olejem lnianym lub podsmażone.

Bardzo ważnym składnikiem potraw wigilijnych jest mak. Na dzień przed wigilią trzeba sparzyć mak, odcedzić, przepuścić 3 razy przez

maszynkę i wymieszać z miodem. Użyjemy go do przyrządzania różnych wigilijnych specjałów np. **strucli makowej**.

Dzień przed wigilią rozczyniamy ciasto drożdżowe, do maku dodajemy rodzynki, drobno krojone figi, zapach migdałowy, 2 jajka na litr maku i 10 dag stopionego masła, ucieramy, zawijamy ten mak w rozwałkowane ciasto i pieczemy, a po wystudzeniu makowiec lukrujemy. Z takiego maku w dniu wigilii robimy też **kutię**. Potrzebujemy 250 g pszenicy polerowanej, 250 g wcześniej przygotowanego maku, po 50 g orzechów włoskich, rodzynek, migdałów i fig oraz cukier i skórkę pomarańczową. Pszenicę po ugotowaniu (co trwa około 4 godzin) mieszamy ze wszystkimi składnikami, dekorujemy pomarańczą. Z tak przygotowanego maku robimy jeszcze jedną potrawę wigilijną - **łazanki z makiem**. Bierzymy 25 dag maki, jajko, 2 łyżki oliwy i trochę ciepłej wody, zagniatamy ciasto, rozwałkujemy placek, i wykrawamy radełkiem kwadraciki. Gotujemy je w osolonej wodzie z łyżką oliwy, a z makiem mieszamy tuż przed podaniem. Z tego samego ciasta robimy łazanki grzybowe.

**Zupę grzybową** gotujemy z suszonych grzybów umytych i namoczonych, włoszczyznę z dodatkiem cebuli, soli, pieprzu, liścia laurowego, ziela angielskiego, dużej łyżki masła. Pod koniec gotowania wyjmujemy grzyby, kroimy w paseczki i wkładamy z powrotem do przecedzonej zupy. Podajemy z łazankami, zacierkami lub makaronem. Można również tę zupę jeść z gotowanymi ziemniakami, krojonymi w słupki jak na frytki. **Barszcz wigilijny czysty** gotujemy z jednego kilograma ćwikłowych buraków, dużej włoszczyzny, dwóch jabłek winnych, dodając dwie małe cebule, 15 gram suszonych grzybów, czosnek, ziele angielskie, listek laurowy, majeranek, sól, cukier i sok z cytryny. Wlewamy półtora litra wody i gotujemy na wolnym ogniu. Po przecedzeniu podajemy z **uszkami**. Ciasto na uszka robimy takie jak na łazanki, natomiast farsz przygotowujemy z ugotowanych i posiekanych grzybów, oraz smażonej cebuli przyprawioną solą, pieprzem i cukrem. Formujemy małe pierożki, których końce skleamy, uszka gotujemy w osolonej wodzie z łyżką oliwy i podajemy do barszczu.

Nieważne, czy potraw na stole będzie 12, 13 czy 9, najważniejsze było i będzie aby ta kolacja była tradycyjną polską wigilią w pełnym tych słów znaczeniu.

Opracowała: Maria Godziuk







# Agroturystyka, a zrównoważony rozwój



Zrównoważony rozwój ma szczególne znaczenie w działaniach bazujących na zasobach przyrody, w takich, w których wynik ekonomiczny zależy od jakości tych zasobów. Jedną z tych działalności jest turystyka.

Trendem we współczesnej turystyce jest rozwój turystyki zrównoważonej, alternatywnej, wykorzystującej zasoby przyrodnicze i zasoby dziedzictwa kulturowego. Najbardziej zbliżoną formą turystyki zrównoważonej jest agroturystyka. Wobec rosnącej konkurencji na rynku turystycznym (coraz więcej ofert, niewielki popyt na usługi) konieczne jest wzbogacenie oferty o elementy takie jak zasoby przyrodnicze i zasoby dziedzictwa kulturowego regionu i najbliższej okolicy.

Zmęczeniu hałasem, pośpiechem i anonimowością życia w wielkich miastach turyści poszukują aktywnego wypoczynku, na świeżym powietrzu, w ciszy, w otoczeniu przyrody, połączonego z poznawaniem tradycji i historii regionu, w którym wypoczywają. Ważnym więc czynnikiem sprzyjającym rozwojowi ruchu turystycznego są walory przyrodnicze i kulturowe.

Walory przyrodnicze to zróżnicowany krajobraz, rzeki, jeziora, lasy, czyste środowisko, szata roślinna i zwierzęca. Można też tu wymienić rolniczy charakter

określonego terenu. Dobrze jest, gdy środowisko rolnicze jest mało zmienione a produkcja rolnicza prowadzona ekologicznymi metodami.

Do walorów kulturowych należą zabytki budownictwa, parki, ogrody, sztuka ludowa, miejsca historyczne, miejsca kultu religijnego.

Każdy region posiada walory, należy je umiejętnie wykorzystać. Oferta agroturystyczna powinna w sposób umiejętny pokazać piękno miejscowego krajobrazu, miejsca historyczne, miejscową sztukę ludową i kultywowanie tradycji ludowych. Do tego potrzebna jest

wiedza, inwencja i pomysłowość mieszkańców wsi.

Rozwój turystyki zrównoważonej uwzględnia racjonalne wykorzystanie zasobów naturalnych, z których będziemy korzystać my, a także przyszłe pokolenia. Najważniejsze aspekty ekologiczne rozwoju agroturystyki to:

- ▶ ochrona środowiska przyrodniczego poprzez promowanie form turystyki przyjaznej środowisku,
- ▶ rozwój ekologicznych metod gospodarowania,
- ▶ rozwój infrastruktury wspierającej ekologiczne walory turystyczne transport, wytwarzanie energii, gospodarowanie odpadami, ściekami i wodą.

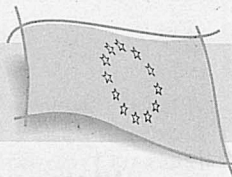
Gospodarstwa rolne świadczące usługi turystyczne powinny rozważyć możliwość usług ekoturystycznych. Ekoturystyka jest węższym pojęciem, zawiera wyraźne korzyści z ochrony środowiska i regionalnego rozwoju. To także świadczenie usług w gospodarstwie ekologicznym. Turyści korzystają z produktów i płodów ekologicznych, poznają funkcjonowanie gospodarstwa ekologicznego, uczestniczą w wycieczkach krajoznawczych. Aby promować gospodarstwo rolne jako ekologiczne, należy posiadać certyfikat zgodności, uzyskany przez jedną z upoważnionych jednostek certyfikujących. Szczegółowe zasady w zakresie przedstawiania gospodarstwa na metodę ekologiczną reguluje ustawa o rolnictwie ekologicznym z dnia 16 marca 2001r. opublikowana w Dzienniku Ustaw Nr 38 z dnia 2 maja 2001r. oraz wydane w związku z wejściem w życie ustawy rozporządzenia.

Ustawa definiuje pojęcia takie jak: ekologiczne gospodarstwo rolne, producent, produkt rolnictwa ekologicznego, produkcja prowadzona metodami ekologicznymi, jednostka certyfikująca. W dalszej części reguluje warunki prowadzenia produkcji i przetwórstwa metodami ekologicznymi, zasady kontroli i certyfikacji oraz znakowanie,





# Euroentuzjaści



## z Łukowa

przechowywanie i przewóz produktów rolnictwa ekologicznego.

Zapotrzebowanie na wypoczynek w gospodarstwie ekologicznym jest większe niż na wypoczynek w gospodarstwie, w którym produkcja rolnicza jest prowadzona metodami konwencjonalnymi. Istnieje też zapotrzebowanie na żywność ekologiczną.



Ofertę ekoturystyczną przygotowujemy i kierujemy pod potrzeby określonych klientów mieszkańców bloków w wielkich miastach, miłośników przyrody, ale także młodzieży i dzieci w ramach zajęć lekcyjnych - tzw. Zielone Szkoły. Odbiorcą takiej oferty bardzo często są ludzie młodzi o wysokiej świadomości ekologicznej, dla których wypoczynek w otoczeniu przyrody umożliwia zaspokojenie potrzeb poznawczych, kulturowych i estetycznych.

Rolnictwo ekologiczne nie tylko chroni środowisko, lecz także je kształtuje poprzez podnoszenie żyzności gleby i wprowadzanie zadrzewień i zakrzewień śródpolnych. Uczy też ładu i porządku, sumienności, dobrej organizacji pracy, współpracy, ochrony przyrody i rozwoju kultury.

Gospodarstwa ekologiczne mają duże znaczenie edukacyjne. Uczą racjonalnego korzystania z zasobów przyrody i opiekuńczego nastawienia do istot żywych. W takim gospodarstwie można poznać, jak produkowana jest żywność ekologiczna.

**Sukces w agroturystyce zależy będzie nie tylko od jakości przygotowanej oferty, ale też od jakości obsługi, postrzeganej poprzez uprzejmość, dyspozycyjność, znajomość potrzeb turystów i umiejętność ich przewidywania oraz zapewnienie bezpieczeństwa.**

Bożena Warda

Polska od lat stara się o członkostwo w Unii Europejskiej. Po zamknięciu znakomitej większości rozdziałów negocjacyjnych, pozytywnie dla nas kandydatów, rozstrzygniętego referendum irlandzkiego, jesteśmy tuż, tuż.

Z mojego punktu widzenia, wstąpienie naszego kraju do tej wspólnoty jest wielką szansą dla wszystkich Polaków, szczególnie ważną dla młodych, dzisiejszych licealistów, którzy będą tworzyć przyszłą Polskę członka Unii Europejskiej. Nie wszyscy podzielają taką opinię i mówią o tym głośno, co w demokratycznym kraju, za jaki uchodzimy, jest naturalne. Zadaniem szkoły i nauczycieli, czyli ludzi takich jak ja, jest obiektywne informowanie o zasadach funkcjonowania struktur europejskich oraz korzyściach i zagrożeniach wynikających z członkostwa. Grupa młodych euroentuzjastów skupionych w Szkolnym Klubie Europejskim w Zespole Szkół Nr 3 w Łukowie przyjęła takie właśnie zadania. Chcemy informować, wyjaśniać, angażować a przede wszystkim wzbudzić zainteresowanie naszych koleżanek i kolegów nauczycieli i uczniów.

Szkolny Klub Europejski przy Zespole Szkół Nr 3 w Łukowie powstał dwa lata temu, w listopadzie 2000 r. Początkowo nasza działalność obejmowała członków klubu oraz obszar szkoły, później zdecydowaliśmy się zaprosić do współpracy gimnazjalistów z Grzędzówki, a plany na ten rok zakładają współpracę z innymi klubami z terenu powiatu, samorządem lokalnym i innymi organizacjami.

W naszej działalności na samym początku wspierał nas Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łukowie. Kiedy jeszcze byliśmy Zespołem Szkół Rolniczych, przedstawiciele ODR, na nasze zaproszenie, przeprowadzili cykl szkoleń na temat funkcjonowania funduszu PHARE, programów SAPARD i ISPA oraz systemu rachunkowości rolnej. Ten cykl spotkań był przeznaczony głównie dla członków klubu i uczniów liceum agrobiznesu, ale skorzystali też inni zainteresowani tą tematyką.

W maju 2001 roku po raz pierwszy zorganizowaliśmy w szkole Dzień Europejski. Program obejmował akcję informacyjną na tematy: Młodzież w Unii Europejskiej, Instytucje europejskie, Rolnictwo w Unii, Kościoły w Europie. Zachęcaliśmy też

języków obcych. Honorowym gościem był poseł na sejm RP Wiktor Osik, który podzielił się swoimi refleksjami, co do perspektyw młodzieży polskiej w Europie przed i po akcesji Polski do Wspólnoty. Przeprowadzony w tym dniu konkurs wiedzy o UE wiele nauczył, ale też rozbawił młodzież. Zwieńczeniem imprezy było spotkanie przy ognisku.

W kolejnym roku naszej działalności powtórzyliśmy imprezę, która wpisała się tym samym na stałe do harmonogramu imprez szkolnych. Tym razem wzbogaciliśmy program o element regionalny. Klubowicze przeprowadzili projekt „Czy widzisz Europę w naszym mieście?”, z którego efektami zapoznali społeczność uczniowską. Pierwiastkiem informacyjnym było wystąpienie uczennicy wyróżnionej w konkursie „Tożsamość narodowa Polaków w przyszłej Europie”, co zrodziło dyskusję na temat zagrożenia utratą poczucia przynależności narodowej Polaków. Oba wątki, zarówno regionalny jak i społeczny, dyskutowane były w obecności gości honorowych: posła Wiktora Osika, sekretarza Wydziału Oświaty Starostwa Powiatowego Henryka Lipca, dyrektora szkoły Anny Pietrzak oraz uczniów gimnazjum w Grzędzówce. Oprócz wartości merytorycznej, dyskusja ta miała też wymiar obywatelski młodzież miała okazję spotkać się z władzami z różnych szczebli: szkolnego, powiatowego oraz centralnego.

Klubowicze coraz śmielej uczestniczą w przeróżnych akcjach, konkursach i konferencjach, m.in. konkursie i konferencji organizowanej przez fundację Instytut Lecha Wałęsy, Dniach Europejskich i konkursie ogłoszonym przez Liceum im. Staszica w Lublinie, Młodzieżowej Debacie „Moje miejsce w zjednoczonej Europie”, Olimpiadzie Wiedzy o Unii Europejskiej. Korzystamy też z możliwości, jakie daje program „Eurobus 2002” i spotkania regionalne poświęcone tematyce unijnej.

W ostatnim czasie nawiązaliśmy bliższą współpracę z Regionalnym Ośrodkiem Informacji Europejskiej w Lublinie i planujemy udział w programie „Mój Region, Moja Europa”.

Nawiązywanie kontaktów, poznawanie świata, zdobywanie ciekawych doświadczeń, to ważne atuty naszego klubu. Grupa inicjatywna, która działa w organizacji od początku, okrzepła już w działalności i planami sięga coraz szerzej, co pociąga nowych członków, a nam opiekunom Szkolnego Klubu Europejskiego daje wiele satysfakcji.

Opiekun Katarzyna Opalska



# Giełda stawia na współpracę

Wśród wielu funkcjonujących obecnie w naszym kraju nowoczesnych rynków hurtowych, **Wielkopolska Giełda Rolno - Ogrodnicza w Poznaniu** zasługuje na szczególną uwagę. Przede wszystkim dlatego, iż rozpoczęła działalność jako pierwsza w Polsce w 1992 r. Dzięki temu, iż ma najdłuższą tradycję, na jej przykładzie najlepiej można dostrzec procesy ewolucji i przemian dokonujących się na polskim rynku owocowo-warzywnym, jak również kierunki podejmowania nowych, ciekawych inicjatyw w celu dostosowania tej formy handlu do standardów oczekiwanych przez wszystkie związane z jej działalnością podmioty.

Wraz z grupą rolników i doradców z naszego województwa, miałam możliwość po raz kolejny być na Giełdzie, zapoznać się z obecnymi zasadami jej funkcjonowania oraz wysłuchać interesujących wypowiedzi Prezesa Zarządu p. Jana Ciesielskiego i dr Michała Trzęsowskiego na temat aktualnej sytuacji na rynku rolnym, oraz działań Giełdy podejmowanych w celu wypracowania lepszej współpracy z dostawcami i odbiorcami produktów.

## Dział Pakowania i Kompletacji Dostaw

Do istotnych działań Giełdy zaliczyć należy zorganizowanie Działu Pakowania i Kompletacji Dostaw. Dział ten wyposażono w nowoczesne maszyny do sortowania, oraz pakowania owoców i warzyw w opakowania jednostkowe. Dzięki temu możliwe jest wykonywanie usług w zakresie szybkiego przygotowywania dużych partii produktów, opakowanych zgodnie z życzeniami odbiorców, takie jak: siatki, folia lub tacki, z możliwością znakowania towarów etykietami informacyjnymi i opatrzenia ich kodem kreskowym. Takie przygotowanie towaru umożliwia producentom dostęp do sieci dużych odbiorców, np. hipermarketów, które stają się dzięki temu partnerem handlowym Giełdy. W laboratorium działającej w ramach Działu firmy "Paker" istnieje możliwość badania produktów na zawartość pestycydów i metali ciężkich, oraz azotanów, toteż przechodzące przez nią produkty są przebadane i spełniają wymogi jakościowe. Pozwala to dodatkowo promować takie produkty, ponieważ giełda jest jednym z sygnatariuszy

ogólnopolskiego programu prowadzonego pod patronatem Fundacji "Promocja Zdrowia". Dział ten opracowuje również aktualną ofertę cenową i asortymentową a ponadto organizuje szkolenia dla personelu zatrudnionego w działach sprzedaży owoców i warzyw w zakresie ekspozycji, przechowywania i utrzymania świeżości pakowanych produktów. Dostawcami produktów są producenci i grupy producentów ze szczególną preferencją dla tych dostawców, którzy stosują technologie produkcji przyjazne środowisku.

Giełda posiada własne Centrum Logistyczno - Dystrybucyjne, którego zadaniem jest organizacja i koordynacja dostaw produktów rolno-ogrodniczych do większych odbiorców, aby zapewnić ciągłość dostaw w czasie pod konkretne zamówienia, głównie dużych sieci handlowych, przetwórci i eksporterów.

## System Informacji Rynkowej

W celu pomocy producentom rolnym w sprzedaży produktów za pośrednictwem Giełdy, uruchomiono tzw. System Informacji Rynkowej. Daje on obraz i informację o produktach, którymi dysponują rolnicy i dzięki temu Dział Handlowy Giełdy, poszukujący odbiorców krajowych i zagranicznych na wszelkie krajowe produkty rolno-ogrodnicze, może uzyskać dane niezbędne do realizacji zamówień. W tym celu przeszkolono w gminach współpracujących z Giełdą odpowiednich pracowników w zakresie obsługi internetu, oraz zbierania danych za pomocą ankiet, aby uzyskać już wiosną informację o

wielkości planowanej podaży wybranych ziemiopłodów a tym samym wcześniej zaplanować wielkość skupu. System ten działa poprzez gminy współpracujące z Giełdą i mogą z niego korzystać również producenci za pomocą internetu. Ci zaś, którzy nie mają dostępu do internetu, mogą składać swe oferty handlowe poprzez Ośrodek Doradztwa Rolniczego oraz Izbę Rolniczą, ponieważ instytucje te również współpracują z Giełdą. Należy jedynie żałować, że dotychczas nie funkcjonuje taki system ogólnopolskiej informacji rynkowej, który mógłby ułatwić np. szybkie zorganizowanie eksportu konkretnego produktu z terenu całego kraju.

## Dział Doradztwa i Pomocy Producentom

Dział Doradztwa i Pomocy Producentom ma na celu organizację masowych dostaw jednolitych partii surowców oraz poprawę jakości dostarczanych na rynek warzyw gruntowych. Prowadzi on doradztwo agrotechniczne i nadzór nad plantacjami kontraktowanymi przez WGR-O, zajmuje się organizacją szkoleń dla plantatorów oraz stawiając wymagania - wspiera tworzenie się grup producenckich i zapewnia pomoc w organizacji dostaw artykułów niezbędnych do produkcji, takich jak: specjalistyczny sprzęt do uprawy i wyposażenia punktów skupu, nasiona preferowanych odmian, nawozy, środki ochrony roślin i itp., za które rolnicy rozliczają się przy dostawach swych produktów.

Zarząd WGR-O był jednym z inicjatorów powołania - w ramach Światowego Związku Rynków Hurtowych - Regionalnego Stowarzyszenia Rynków Hurtowych Europy Środkowej i Wschodniej. Stowarzyszenie zostało w roku bieżącym zarejestrowane, daje to możliwość włączenia się do międzynarodowego Systemu Informacji Cenowej oraz polepszenia wymiany i kontaktów z rynkami hurtowymi, organizacjami



# z rolnikami

marketingowymi i innymi organizacjami, zajmującymi się handlem hurtowym.

Podane przykłady świadczą o dużej trosce Zarządu WGR-O o zapewnienie dobrych warunków współpracy zarówno z producentami, jak również odbiorcami towarów.

Obecnie obserwuje się postępującą globalizację rynku, co wymusza konieczność specjalizacji produkcji i poszukiwania korzystnych dla naszych produktów luk na rynku, oraz inwestowania w przechowywanie, by zapewnić podaż produkcji w okresach zwiększonego zapotrzebowania. Na przykład dzisiaj nie można myśleć ogólnie o produkcji malin lub innych produktów, ale uprawiać je tak, by znalazły się one na rynku w okresie największego na nie zapotrzebowania poza sezonem. Przy relatywnym tanieniu produktów rośnie konkurencja o ich jakość i maleje udział rolnika w ostatecznej cenie produktu, więc należy skoncentrować się na takim posortowaniu towaru i odpowiednim jego przygotowaniu do sprzedaży, by mieć większy udział w ostatecznej cenie produktu. Wg opinii przedstawicieli Giełdy można byłoby sprzedawać więcej polskiej sałaty, gdyby udało się przedłużyć jej trwałość np. poprzez pakowanie próżniowe. Mamy duże możliwości w produkcji owoców deserowych, malin, jabłek, a ponadto cebuli, kukurydzy, kalafiorów i kapusty pekińskiej. Wiele da się jeszcze zrobić w zakresie poprawy jakości naszych produktów. Aby tego dokonać, niezbędne są inwestycje w urządzenia do pakowania i przechowywania towarów, doskonalsze linie sortownicze. Jest to poważne i trudne wyzwanie, wymagające zespołowego wysiłku ze strony rolników, gdyż rynki hurtowe mogą pomóc, ale rolnicy muszą sami uświadomić sobie konieczność podejmowania wspólnych przedsięwzięć, gdyż na nowoczesnym rynku produktów rolnych sukces osiąga się przede wszystkim dzięki wysokiej jakości i dużej skali produkcji. Wierzę zatem, że od Wielkopolan możemy się obecnie wiele nauczyć.

*mgr inż. Krystyna Rysak*

## tekst reklamowy

W dniu 20 listopada br. w trakcie targów POLEKO w Poznaniu Zakłady Chemiczne „POLICE” SA otrzymały certyfikat przyznany przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji uprawniający do oznaczenia Znakiem Ekologicznym (Eko-znak) jednego ze swoich czołowych produktów: nawozu POLIMAG S. Certyfikat odebrał Krzysztof Żyndul Prezes Zarządu Ż.Ch. „POLICE” SA.

POLIMAG S, mimo że jest stosunkowo młodym produktem w ofercie Zakładów Chemicznych „POLICE” SA, zyskał już dużą grupę odbiorców - przede wszystkim wśród sadowników i ogrodników. Formuła bezchlorkowego nawozu mineralnego, charakteryzującego się zawartością wielu mikroelementów, jest od początku do końca efektem pracy polickich specjalistów. Produkowany od 1999 roku POLIMAG S przeznaczony jest przede wszystkim pod uprawy ogrodnicze. Obecnie nawóz POLIMAG S przygotowujący jest do sprzedaży detalicznej dla działkowiczów pod nazwą SUPER. Przed czterema laty jego walory zostały potwierdzone znakiem bezpieczeństwa B i jakości Q.

Kolejnym wyróżnieniem jest przyznanie przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji znaku ekologicznego „Ekoznak”. Znak ekologiczny potwierdza nie tylko walory POLIMAG-u z punktu widzenia ochrony środowiska w trakcie użytkowania. Jednym z kryteriów w procesie certyfikacji była bowiem ocena oddziaływania na środowisko całego procesu wytwarzania produktu. Pomyślne przejście tej weryfikacji przez „POLICE” jest kolejnym dowodem na priorytetowe traktowanie zagadnień ochrony środowiska w działalności firmy. Znakowanie ekologiczne jest jedną z rynkowych inicjatyw Unii Europejskiej, które mają promować konkurencję w dziedzinie ochrony środowiska i odpowiadać na coraz większe znaczenie jakiegoś nabitka kryterium ekologiczności wyrobów.

Ż.Ch. „POLICE” SA czołowa firma polskiego przemysłu chemicznego i producent ok. 30 wyrobów w trzech grupach asortymentowych: nawozów, chemikaliów i bieli tytanowej znajdują się w gronie firm mających pełną świadomość odpowiedzialności za stan środowiska naturalnego. Potwierdzeniem osiągnięć w tej dziedzinie było przyznanie w 1999 roku certyfikatu Programu "Responsible Care", utrzymanego w roku następnym na podstawie audytu potwierdzającego dokonania firmy w zakresie ekologii.

Obecnie Zakłady Chemiczne „POLICE” SA są w trakcie audytu mającego przynieść certyfikat ISO 14001.

*Piotr Wachowicz*

## Doradztwo Rolnicze w rejonie działania Oddziału w Grabanowie

**WODR w Lublinie zs. w Końskowoli**

**Oddział w Grabanowie**

21-500 Biała Podlaska

tel.: (083) 343 3792 fax: (0 83) 343 81 98

e-mail: odrgrabanow@cyber.pl

**PZDR Biała Podlaska**

ul. Żeromskiego 3;

21-500 Biała Podlaska

tel./fax: (0 83) 343 32 34

e-mail: zdbiala@cyber.pl

**PZDR Wisznice**

ul. Warszawską 13;

21-580 Wisznice

tel./fax: (0 83) 378 22 49

e-mail: zdwisznice@cyber.pl

**PZDR Łuków ul. Świdzka 12;**

21-400 Łuków

tel./fax: (0 25) 798 39 58

e-mail: zdlukow@cyber.pl

**PZDR Parczew ul. Piwnia 50**

21-200 Parczew

tel./fax: (0 83) 354 24 74

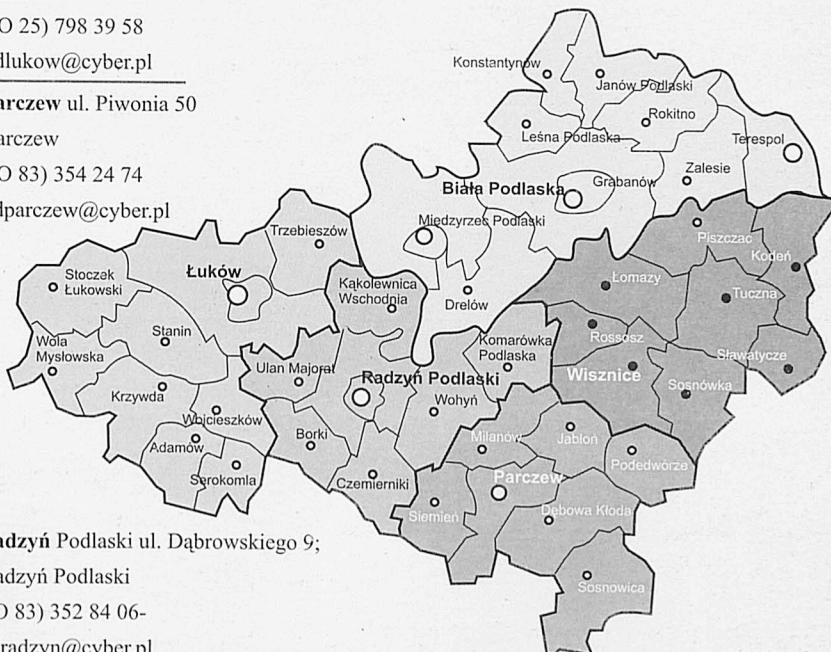
e-mail: zdparchew@cyber.pl

**PZDR Radzyń Podlaski ul. Dąbrowskiego 9;**

21-300 Radzyń Podlaski

tel./fax: (0 83) 352 84 06-

e-mail: zdradzyn@cyber.pl





Gospodarstwo Pomocnicze przy WODR w Lublinie  
z/s w Końskowoli Oddział w Grabanowie

☎ (083) 343 37 92, 80 10 185

fax (083) 343 81 98

# Grabanów

## Zaprasza

Oferujemy  
usługi hotelowe:

- ★ dysponujemy pokojami 1, 2, 3, 4, i 5 osobowymi (70 miejsc), wyposażonymi w łazienki
- ★ pełne wyżywienie



W otoczeniu zabytkowego parku  
\* przyjęcia okolicznościowe  
\* ogniska

Organizujemy:

- ☑ kursy,
- ☑ szkolenia,
- ☑ seminaria
- ☑ posiadamy salę szkoleniowo-dydaktyczną, wyposażoną w środki audiowizualne

