

Uroki zimy



Szanowni Czytelnicy

Kolejny rok za nami...

To zmusza nas do pewnych podsumowań ... Jacy jesteśmy?

Z pewnością to co nas wyróżnia spośród innych państw Unii Europejskiej to duży potencjał ziemi, co pozwala nam użytkować ją w sposób mniej intensywny i nie zagrażać środowisku naturalnemu. Duży udział gruntów ornych w strukturze użytków rolnych (77%) umożliwia dostosowanie struktury produkcji roślinnej do potrzeb rynku. Natomiast w porównaniu z krajami Unii Europejskiej jest gorsza jakość rolniczej przestrzeni produkcyjnej tzn. gorsza jakość gleb (duży udział nieurodzajnych gleb lekkich), krótszy okres wegetacji, co sprawia, że polskie rolnictwo w porównaniu z krajami leżącymi w podobnej strefie klimatycznej, jest mniej konkurencyjne. Ale za to znaczną część powierzchni Polski zajmują rejony słabo uprzemysłowione, ekologicznie czyste, dla których szansą może być produkcja zdrowej żywności i agroturystyka.

To co charakteryzuje polskie gospodarstwa to przede wszystkim ich rozdrobniona struktura obszarowa,

ponadto duże zróżnicowanie regionalne średniej powierzchni gospodarstw, co może zagrażać efektywności i konkurencyjności polskiego rolnictwa w stosunku do większych gospodarstw w UE. Należy jednak zaznaczyć, że w ciągu ostatniego roku powoli gospodarstwa zwiększają swoją powierzchnię jest to wzrost (o 35%).

Kontynuując... Jaki był ten rok? Czy spełniły się nasze oczekiwania, nadzieje? Czy też było więcej rozczarowań i problemów? Odpowiedzi na te pytania nie są łatwe, ale z pewnością wzrosła wśród nas umiejętność wykorzystania funduszy unijnych.

Ten rok pokazał, że jesteśmy otwarci na nowe możliwości. A jak to przedstawiało się w naszym województwie...

W ramach Planu Rozwoju Obszarów Wiejskich:

Renty strukturalne – 27 250, Wspieranie gospodarstw niskotowarowych – 116 876, Wspieranie przedsięwzięć rolnośrodowiskowych – 10 026, Dostosowanie gospodarstw do standardów UE – 73 950, Zalesianie gruntów ornych

– 2 213, Dopłaty obszarowe (pow. bialski) – 14 800.

Sektorowy Program Operacyjny:

Inwestycje w gospodarstwach rolnych – 23 758, Ułatwienie startu młodemu rolnikowi – 18 815, Poprawa przetwórstwa i marketingu artykułów rolnych – 1 639, Różnicowanie działalności rolniczej – 4 372, Rozwój i ulepszenie infrastruktury – 2 871.

Na koniec... może odezwie się racjonalizm... lecz nie sposób o tym nie wspomnieć... co aktywniejsi rolnicy swoich szans nie upatrują wyłącznie w unijnych pieniądzach, nowych procedurach, w otwartym rynku, ale przede wszystkim we własnym, dobrze ukierunkowanym potencjale. I w tym tkwi ich siła....

Czas na życzenia...

W imieniu Lubelskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Końskowoli Oddział w Grabanowie życzymy zdrowych i spokojnych Świąt Bożego Narodzenia i szczęśliwego Nowego Roku, aby nadchodzący rok był lepszy i przyniósł więcej powodów do optymizmu.

Życzy Redakcja

W numerze

Charakterystyka nowych odmian ziemniaków....	3
Ekologia zdobywa popularność.....	5
Kwotowanie mleka kłopoty z limitem.....	6
Mastitis - choroba krów wysokowydajnych....	9
Porady pszczelarskie.....	11
Mleczarze mogą zapłacić karę.....	13
Plany na lata 2007-2013.....	13
Groźny azbest.....	15
Smaczne i zdrowe potrawy sojowe.....	16
Już wkrótce wigilia.....	17



WYDAWCA:

Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Końskowoli Oddział w Grabanowie

DYREKTOR LODR

mgr inż. Alfons Koska

KIEROWNIK ODDZIAŁU

w Grabanowie inż. Eugeniusz Tarasiuk

ADRES REDAKCJI:

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

Redaktor Naczelny: Janina Kempka

DRUK: LODR Poligrafia w Grabanowie

NAKLAD: 1100 egz.

Powiatowe Zespoły Doradztwa Rolniczego:

Biała Podlaska ul. Żeromskiego 3 tel/fax 343 32 34
Łuków ul. Przemysłowa 15. tel/fax (0 25) 798 39 58
Parczew ul. Lubartowska 4 50 tel/fax 354 24 74
Radzyń Podlaski ul. Rynek 10 A tel/fax 352 84 06
Wisznice ul. Warszawska 13 tel/fax 378 22 49

Charakterystyka nowych odmian ziemniaków

Odmiany bardzo wczesne

COURLAN

Odmiana jadalna o podwyższonej zawartości skrobi – 15,4%. Typ konsumpcyjny ogólnoużytkowy do mączystego. Charakteryzuje się bulwami dużymi, okrągłymi, kształtnymi o płytkich oczkach i jasnożółtym mięszu. Odmiana niskoplenna, ale o dużym udziale w plonie frakcji handlowej. Przeznaczona głównie do przetwórstwa na chipsy. Podatna na porażenie zarzą ziemniaka. W rejonach dużego zagrożenia wirusami wymaga częstej wymiany sadzeniaków.

Odmiany wczesne

OMAN

Odmiana jadalna w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym. Zawartość skrobi – 15,4%. Charakteryzuje się bulwami dużymi, owalnymi, kształtnymi o bardzo płytkich oczkach i jasnożółtym mięszu, oraz bardzo dobrym smaku. Dość plenna, o dużym udziale w plonie frakcji handlowej. Odporna na mątwika ziemniaczanego, średnio odporna na wirusy, podatna na porażenie zarzą ziemniaka. W rejonach dużego

zagrożenia wirusami wymaga częstej wymiany sadzeniaków.

VERONIE

Odmiana wczesna, jadalna w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym do mączystego. Zawartość skrobi 14,0%. Charakteryzuje się bulwami bardzo dużymi, owalnymi, kształtnymi o bardzo płytkich oczkach i żółtym mięszu. Plenna o bardzo dużym udziale w plonie frakcji handlowej. Odmiana odporna na mątwika ziemniaczanego, podatna na wirusa Y i średnio odporna na wirusa liściozwoju, podatna na porażenie zarzą ziemniaka. W rejonach dużego zagrożenia wirusami wymaga częstej wymiany sadzeniaków.

Odmiany średniowczesne

ADAM

Odmiana skrobiowa o zawartości skrobi – 18,5%. Charakteryzuje się bulwami dużymi, owalnymi, kształtnymi o dość płytkich oczkach i białym mięszu. Plenna o dość dużych plonach skrobi. Odporna na mątwika ziemniaczanego, podatna na wirusa Y, średnio odporna na wirusa liściozwoju, podatna na porażenie zarzą ziemniaka. W rejonach

dużego zagrożenia wirusami wymaga częstej wymiany sadzeniaków.

AGNES

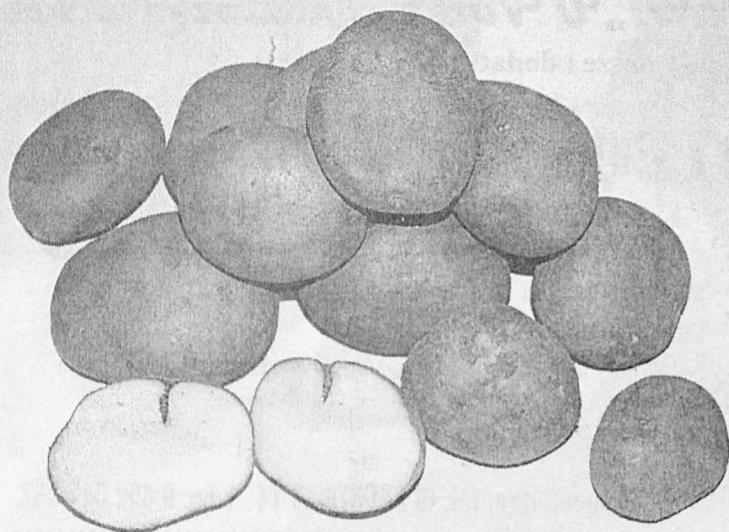
Odmiana jadalna o podwyższonej zawartości skrobi – 16,1% w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym do mączystego. Charakteryzuje się bulwami bardzo dużymi, owalnymi, kształtnymi o bardzo płytkich oczkach i żółtym mięszu. Dość plenna o dużym udziale w plonie frakcji handlowej. Przydatna do przetwórstwa na frytki. Odmiana odporna na mątwika ziemniaczanego, średnio odporna na wirusa Y i odporna na wirusa liściozwoju, średnio odporna na porażenie zarzą ziemniaka. W rejonach dużego zagrożenia wirusami wymaga częstej wymiany z sadzeniaków.

ELANDA

Odmiana jadalna o niskiej zawartości skrobi w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym. Charakteryzuje się bulwami bardzo dużymi, owalnymi, kształtnymi o płytkich oczkach i jasnożółtym mięszu. Bardzo plenna o dużym udziale w plonie frakcji handlowej. Odporna na mątwika ziemniaczanego, średnio odporna na wirusy, podatna na porażenie zarzą ziemniaka. W rejonach dużego zagrożenia wirusami wymaga częstej wymiany sadzeniaków.

FRIBONA

Odmiana jadalna o podwyższonej zawartości skrobi – 15,4% w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym. Charakteryzuje się bulwami bardzo dużymi, owalnymi, kształtnymi o bardzo dużym udziale w plonie frakcji handlowej. Przydatna do przetwórstwa na frytki i chipsy. Odmiana odporna na mątwika ziemniaczanego, odporna na wirusy, dość odporna na porażenie zarzą ziemniaka.



ciąg dalszy na s. 4 ➔

➔ MARLEN

Odmian jadalna o podwyższonej zawartości skrobi – 15,4 % w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym do mączystego. Charakteryzuje się bulwami bardzo dużymi, owalnymi, kształtnymi o płtykich oczkach i jasnożółtym miąższu, o bardzo niskiej zawartości cukrów redukujących. Odmiana plenna o bardzo dużym udziale w plonie frakcji handlowej. Przeznaczona głównie do przetwórstwa na chipsy. Odporna na mątwika ziemniaczanego, średnio odporna na wirusy, podatna na porażenia zarazą ziemniaka. W rejonach dużego zagrożenia wirusami wymaga częstej wymiany sadzeniaków.

ROXANA

Odmiana jadalna w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym. Zawartość skrobi – 13,3 %. Charakteryzuje się bulwami bardzo dużymi, owalnymi, kształtnymi o bardzo płtykich oczkach i żółtym miąższu. Plenna o bardzo dużym udziale w plonie frakcji handlowej. Odporna na mątwika ziemniaczanego, odporna na wirusa liściozwoju, dość podatna na porażenie zarazą ziemniaka.

Odmiany średniopóźne

JELLY

Odmiana jadalna w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym. Zawartość skrobi- 14,5 %.

Bulwy bardzo duże, owalne, bardzo kształtne z płtykimi oczkami i żółtym miąższu. Bardzo plenna o bardzo dużym udziale w plonie frakcji handlowej. Odporna na mątwika ziemniaczanego, średnio odporna na porażenie zarazą ziemniaka. W rejonach dużego zagrożenia wirusami wymaga częstej wymiany sadzeniaków.

NIAGARA

Odmiana jadalna w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym. Zawartość skrobi 13,5 %. Charakteryzuje się bulwami bardzo dużymi, owalnymi, kształtnymi o płtykich oczkach i jasnożółtym miąższu. Bardzo plenna o

dużym udziale w plonie frakcji handlowej. Odporna na mątwika ziemniaczanego, bardzo odporna na wirusa Y i średnio odporna na wirusa liściozwoju, średnio odporna na porażenie zarazą ziemniaka.

ROKO

Odmiana jadalna w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym. Zawartość skrobi 14,9 %. Charakteryzuje się bulwami o czerwonej skórce, bardzo dużymi owalnymi, bardzo kształtnymi i płtykich oczkach oraz kremowym miąższu. Bardzo duży udział w plonie frakcji handlowej. Odporna na mątwika ziemniaczanego, bardzo odporna na wirusa Y i średnio odporna na wirusa liściozwoju, dość podatna na porażenie zarazą ziemniaka.

Odmiany późne

INWESTOR

Odmiana skrobiowa o dużej zawartości skrobi, średnio 20 %. Charakteryzuje się bulwami średniej wielkości, okrągło owalnymi, o dość płtykich oczkach i kremowym miąższu. Plenna, daje bardzo duże plony skrobi. Odporna na mątwika ziemniaczanego, odporna na wirus Y i średnio odporna

na wirusa liściozwoju, odporna na porażenie zarazą ziemniaka.

MEDIA

Odmiana jadalna w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym. Zawartość skrobi, 14,4 %. Bulwy duże, owalne, kształtne o bardzo płtykich oczkach i jasnożółtym miąższu. Plenna, o dużym udziale w plonie frakcji handlowej. Odporna na mątwika ziemniaczanego, odporna na wirusa Y i średnio odporna na wirusa liściozwoju, dość odporna na porażenie zarazą ziemniaka.

WIST

Odmiana skrobiowa o zawartości skrobi średnio 18 %. Charakteryzuje się bulwami dużymi, owalnymi, kształtnymi o bardzo płtykich oczkach i kremowym miąższu. Plenna, o dość dużych plonach skrobi. Może być uprawiana do przetwórstwa na frytki i susze spożywcze. Odporna na mątwika ziemniaczanego, bardzo odporna na wirusa Y i średnio odporna na wirusa liściozwoju, dość odporna na porażenie zarazą ziemniaka. ■

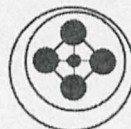
Na podstawie „Listy Opisowej Odmian” - Stupia Wielka 2005, opracował: Benedykt Lipiński

👉 REKLAMA 👉 REKLAMA 👉 REKLAMA 👉

F.H.U. „WVuzla” Dariusz Mackiewicz

Oferujemy pasze i dodatki paszowe firm:

DOLFOS



LNB
POLAND



POSIADAMY W SPRZEDAŻY PASZE EKOLOGICZNE.

W naszej ofercie są także:

- ⇒ nawozy mineralne,
- ⇒ artykuły wyposażenia budynków inwentarskich
- ⇒ oleje silnikowe
- ⇒ mączki i tłuszcz rybne

OPOLE 4, 21-222 Podedwórze, tel. (0 83) 379 50 14 kom. 0 692 545 563

Z
A
P
R
A
S
Z
A
M
Y

Ekologia zdobywa popularność

Dnia 16 listopada 2005 r. w Urzędzie Wojewódzkim w Lublinie odbyła się konferencja na temat „Ekologiczne metody produkcji warzyw i owoców jagodowych”, którą otworzyła pani dyrektor Lubelskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Końskowoli Jadwiga Tataro a prowadziła pani Jadwiga Próchniak-Dębska.

Pierwszym tematem tej konferencji była „Produkcja warzyw metodami ekologicznymi” którą wygłosiła pani Beata Studzińska – pracownik Jednostki Certyfikującej PTRE Ekogwarancji. Główną uwagę zwracała na zasady podstawowej uprawy roli w systemie rolnictwa ekologicznego tj. żyzność gleby, zabiegi agrotechniczne oraz stosowanie nawadniania.

Następnym punktem konferencji była prezentacja gospodarstwa pana Piotra Osika, który prowadzi je wraz z żoną w miejscowości Wola Skromowska już 20 lat, a gospodarstwo ekologiczne od 6 lat. Państwo Osikowie posiadają 45 ha ziemi w tym 19 ha zajmuje uprawa warzyw. Pan Osik zaprezentował swoje doświadczenia związane z rolnictwem ekologicznym.

Mówił o zaletach wynikających z ekologicznej uprawy warzyw. Przejście na ekologicznie zapewniło mu zbyt, wyższe ceny na swoje produkty oraz wieloletnie umowy kontraktacyjne z firmami zajmującymi się przetwarzaniem i eksportem produktów ekologicznych. Zaznaczył też obowiązki i trudności wynikające z prowadzenia gospodarstwa ekologicznego. Wymagana jest ciągła lustracja pól pod względem pojawiania się szkodników i chorób, duża pracowitość, praca ręczna, w niektórych uprawach niższe plony od rolnictwa konwencjonalnego (kalafior, pasternak), wieloletnie doprowadzanie gleby do dobrej kultury (żyzność). Pan Osik ochronę roślin prowadzi metodami ekologicznymi. Największe trudności sprawia mu ochrona przed śmietką kapuściana i rolnicami.

Kolejnym tematem konferencji przedstawionym przez panią Beatę Studzińską była „Produkcja owoców miękkich metodami ekologicznymi”. Zaprezentowane zagadnienia dotyczyły:

- uprawy gleby przed założeniem i po założeniu plantacji
- zasady nawożenia roślin jagodowych

- maszyny i narzędzia przeznaczone do pielęgnacji gleby
- systemy nawadniania plantacji.

W dalszej części konferencji pani Elżbieta Madziarek prezentowała „Ekologiczne metody ochrony plantacji upraw sadowniczych”. Przedstawione zostały metody ochrony roślin. Podkreśliła najważniejsze zabiegi stosowane przy ekologicznej produkcji owoców:

Agrotechniczne – ograniczenie nawożenia azotowego, odpowiednie cięcie krzewów, usuwanie nadmiaru młodych pędów maliny, koszenie i wygrabianie liści truskawki po zbiorze, jesienne stosowanie przekompostowanego obornika w truskawce, ściółkowanie plantacji.

Mechaniczne – usuwanie opadłych liści, zbieranie porażonych owoców, wycinanie porażonych pędów lub całych roślin, niszczenie dziko rosnących roślin żywicielskich, zbieranie i niszczenie uszkodzonych organów roślin wraz z żerującymi na nich szkodnikami (np. przeziernikami, zwojkówkami).

Biologiczne – preparat do walki przeciwko opuchlakom i pędrakom, roztocze drapieżne z rodziny dobroczynkowatych do ograniczania przedziorków.

W ekologicznej ochronie roślin niezwykle ważne jest **przewidywanie i właściwa ocena zagrożenia** przez szkodniki i patogeny. Zaleca się prowadzenie monitoringu to jest obserwacji obecności występowania chorób i szkodników. Plantacje należy zakładać tylko ze **zdrowych** i odpowiednio wyprodukowanych sadzonek, wolnych od chorób i szkodników.

W dalszej części pan Wojciech Sowiński przedstawił temat „Efektywne Mikroorganizmy w rolnictwie ekologicznym”. Zwracał on szczególną uwagę na zalety pracy z preparatem EM w uprawach polowych. Preparat ten poprawia

ciąg dalszy na s. 6 ➔



⇒ fizyczne, chemiczne i biologiczne parametry gleby. Powoduje:

- szybsze i skuteczniejsze przetwarzanie materii organicznej co ogranicza procesy gnilne i przenoszenie chorób na resztkach poźniwnych,
- udostępnianie trudno przyswajalnych dla roślin związków mineralnych,
- wiązanie azotu atmosferycznego,
- szybką poprawę struktury gleby.

Preparat EM ma również zastosowanie do robienia doskonałych pasz i kiszonek dla zwierząt, ponadto ma wykorzystanie w oczyszczalniach ścieków, szambach, wysypiskach śmieci, kompostowniach, systemach oczyszczania wody i zbiornikach wodnych.

Następnie odbyła się prezentacja Grupy Producentów malin i truskawek z Brzostówki której przedstawicielami byli Andrzej Grzegorzcyk i Sławomir Fiutka.

Podkreślili oni potrzebę zrzeszania się w grupy producenckie w celu dostosowania się do rynków zbytu (większe partie towarów), oraz w celu poprawiania ekologicznych technologii produkcji.

W przerwie miała miejsce degustacja produktów spożywczych wytworzonych z owoców i warzyw pochodzących z gospodarstw ekologicznych.

Na zakończenie konferencji rolnicy dostali zapewnienie od firm prezentujących się:

- Symbio Sp. z o.o. – Lublin
- Runo Sp. z o.o. – Hajnówka
- Bio Koncept
- Polan – Polsko-Francuska Sp. z o.o.- Żabno

(przetwórcy i handlowcy produktów ekologicznych), że na pewno każdy produkt z gospodarstwa zostanie kupiony jeżeli spełni wymagania dla produktów ekologicznych jakie stawiają Jednostki Certyfikujące.

Arkadiusz Golecki
PZDR Parczew

Kwotowanie mleka kłopoty z przekroczeniem przyznanego limitu produkcyjnego

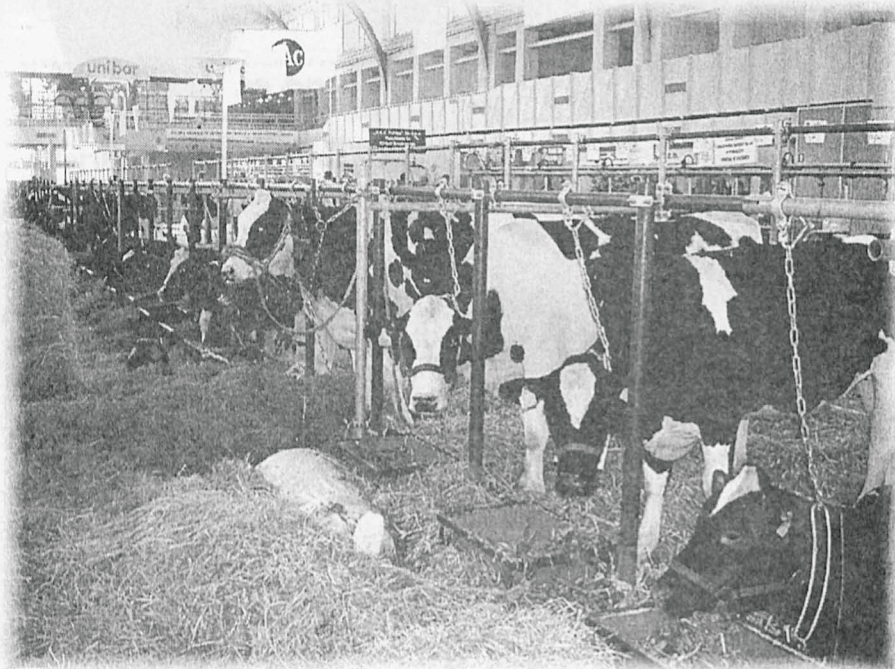
Limitowanie produkcji – dobrodziejstwo czy kłopot. Obecnie wielu producentów mleka, którzy przekraczają lub stoją w obliczu przekroczenia przyznanego limitu nie pozostawia suchej nitki na systemie, w którym muszą funkcjonować.

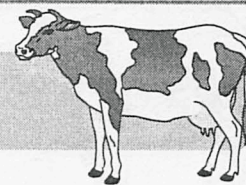
Stanowczo zbyt niski wynegocjowany limit 8 964 017 000 kg produkcyjny (poniżej krajowego spożycia mleka, które jest szacowane na około 10 000 000 000 kg rocznie) przy dynamicznie wzrastającej wydajności krów (w ciągu ostatnich 5 w skali kraju wydajność krów będących pod oceną użyteczności wrosła o 773 kg mleka) oraz zwiększaniu ich liczby krów w gospodarstwach specjalizujących się w produkcji mleka nieuchronnie prowadziła do istotnych problemów ze zmniejszeniem sprzedaży w przyznanym limitach. Dodatkowo od 2006 roku może być uruchomiona rezerwa restrukturyzacyjna w ilości 416 126 000 kg. Warunkiem jej uruchomienia jest zwiększenie spożycia mleka przy jednoczesnym obniżeniu

jego zużycia na samozaopatrzenie.

Jakie możliwości uniknięcia kar mają hodowcy przekraczający przyznaną Indywidualną Ilość Referencyjną sprzedawanego mleka:

1. Wystąpienie do ARR o przyznanie dodatkowego limitu produkcyjnego. W tym roku kwotowym jest to nieaktualne, ponieważ rezerwa została już rozdysponowana.
2. Zakup kwoty na wolnym rynku. Z każdym dniem coraz trudniej znaleźć producentów mleka, którzy zaprzestają lub zmniejszają skalę produkcji i zbywają kwotę. Po za tym ceny sprzedaży dawno przekroczyły 50 gr za kilogram limitu produkcyjnego. Producenci hurtowi dodatkowych rezerw powinni szukać u dostawców indywidualnych. Zakupioną od nich kwotę można zamienić (dokonać konwersji) na kwotę hurtową. Należy pamiętać by konwersji dokonać do 31.12.2005 roku.
3. Dzierżawa kwoty mlecznej. Jest to sposób doraźny obniżający ⇒





Produkcja zwierzęca

➔ straty na jakie narażony może być producent mleka obciążony opłatą karną za przekroczenie przyznanego limitu produkcyjnego. Dzierżawa może być zawarta do 31.01.2006 roku.

Jeśli producenci mleka nie będą w stanie skorzystać z powyższych rad mają jeszcze wyjście awaryjne, jakim jest prowadzenie odpajania tzw. nadprodukcyjnym mlekiem cieląt. Nie wprowadzanie do obrotu nadmiaru mleka zniweluje groźbę nałożenia na producenta opłat karnych i dostarczy mu dodatkowego dochodu. Najprawdopodobniej będzie on niższy od tego jaki uzyskałby za sprzedaż mleka. Takie spożytkowanie „niechcianego” mleka będzie korzystniejsze od wylania go do „rowu”.

Należy zastanowić się jaką ilość mleka przeznaczyć do prowadzenia odpajania. Dostawcy, którzy prze-

kroczyli już przyznane limity powinni możliwą maksymalnie wykorzystać produkowane mleko do odpajania cieląt. W tym przypadku nie powinni również sprzedawać cieląt, jeśli mają możliwość to zakupować cielęta od okolicznych producentów.

Jeśli jednak nie został przekroczony przyznany limit w pierwszej kolejności określamy prawdopodobną ilość mleka, jaka będzie sprzedana ponad przyznany limit produkcyjny. Następnie ilość tą dzielimy przez liczbę miesięcy lub dni pozostała do końca roku kwotowego (31.03.2006 rok). W ten sposób określimy ilość mleka w przeliczeniu na miesiące lub dni jaką powinniśmy przeznaczyć na odpajanie cieląt. Należy pamiętać o ciągłym monitorowaniu produkcji. Jeśli obserwujemy wyższą produkcję mleka od wcześniej zakładanej musimy

zwiększyć ilość mleka przeznaczoną do odpajania, jeśli zaś ta produkcja jest niższa od przewidywanej we wcześniejszych symulacjach zmniejszamy tą ilość mleka podawanego opasom.

Powyższy sposób należy traktować jako doraźny. W dłuższej perspektywie czasu należy ocenić realne możliwości pozyskania dodatkowej kwoty mlecznej. Jeśli są one niewielkie jedynym wyjściem dla hodowcy (bez znaczącego obniżania dochodu w gospodarstwie) jest przeznaczenie części stada przez krzyżowanie towarowe (rasami mięsnymi) na krowy mamki. Dzięki temu w gospodarstwie zachowana zostanie ogólna skala produkcji zwierzęcej, będą również wykorzystane moce produkcyjne w gospodarstwa i najważniejsze – dochód rolnika nie powinien istotnie obniżyć się. ■

dr inż. Piotr Kowalski

Uwaga 00 Uwaga 00 Uwaga 00 Uwaga 00 Uwaga 00 Uwaga

Uwaga producenci pasz i rolnicy utrzymujący zwierzęta gospodarskie

Zgodnie z obowiązującymi przepisami Rozporządzenia Nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i R w zakresie wymagań dotyczących higieny pasz od 1 stycznia 2006 roku obowiązuje rejestracja wszystkich podmiotów działających na rynku pasz.

Rejestracja obejmuje podmioty działające w zakresie:

- produkcji i przetwarzania
- przechowywania
- dystrybucji i transportu pasz.

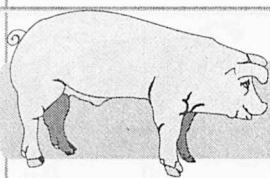
Podmioty te powinny dokonać zgłoszenia do powiatowego lekarza weterynarii, właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności.

Obowiązek zgłoszenia do powiatowego lekarza weterynarii dotyczy również tych rolników indywidualnych, którzy wytwarzają produkty, które mogą być wykorzystywane w żywieniu zwierząt gospodarskich przeznaczonych do sprzedaży, a więc producentów zbóż, okopowych, strączkowych i innych roślin oraz producentów mleka.

Obowiązek rejestracji nie dotyczy rolników którzy wyprodukowane przez siebie pasze wykorzystują do żywienia zwierząt, od których produkty wykorzystują tylko we własnym gospodarstwie. Zgłoszeniu nie podlegają też producenci, którzy wyprodukowane przez siebie pasze dostarczają do gospodarstw utrzymujących zwierzęta na potrzeby własne.

Producenci, którzy dokonają zgłoszenia przed końcem bieżącego roku, będą mieć dwuletni okres przejściowy na dostosowanie gospodarstw do wymogów higienicznych. Gospodarstwa nie zarejestrowane wszystkie wymogi muszą spełniać od razu. Dlatego warto zdążyć z rejestracją jeszcze w tym roku.

Poniżej zamieszczamy wzór zgłoszenia, który należy złożyć do właściwego miejscowo Powiatowego Lekarza Weterynarii w terminie do dnia 1 stycznia 2006 roku.



Produkcja zwierzęca

ZGŁOSZENIE Do Powiatowego Lekarza Weterynarii

podmiotu działającego na rynku pasz zgodnie z wymogami Rozporządzenia Nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 stycznia 2005 r. ustanawiającego wymagania dotyczące higieny pasz

1. Dane identyfikacyjne podmiotu działającego na rynku pasz:

a) imię, nazwisko i adres

.....

b) nazwa i adres przedsiębiorstwa paszowego

.....

.....

c) numer NIP lub REGON*

2. Zakres wykonywanej działalności**:

- wytwarzanie produktów rolnych, w tym uprawa, zbiór, przechowywanie, przetwarzanie, transport lub ich wprowadzenie na rynek*)

- wytwarzanie, przechowywanie pasz, w tym mieszanek paszowych lub ich wprowadzenie na rynek*)

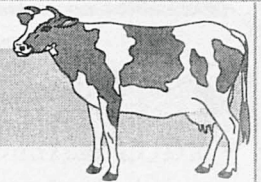
- transport lub przechowywanie lub przeładunek produktów rolnych lub pasz, w tym mieszanek paszowych*)

.....
Miejscowość i data

.....
Podpis zgłaszającego

*) - niepotrzebne skreślić

***) - wstawić znak „x” w przypadku prowadzenia działalności



Mastitis - choroba „zawodowa” wysokowydajnych krów

Mastitis – to zapalenie tkanki gruczołowej i przewodów mlekoносnych wymienia. Występuje w postaci **podklinicznej** (bez widocznych objawów choroby) lub **klinicznej** z wyraźnymi objawami (obrzęk lub stwardnienie chorych ćwiartek wymienia, zmiany w mleku widoczne gołym okiem). Stan zapalny jest reakcją obronną organizmu przed wpływem czynników chorobotwórczych. Hodowca, musi zdać sobie sprawę, że zapalenie wymienia jest końcowym wynikiem interakcji wielu różnych czynników, w tym:

- naturalnej odporności lub podatności osobniczej krów,
- czystości i stanu higieny w środowisku obory – od nich zależeć będzie koncentracja drobnoustrojów, na kontakt z którymi narażone są strzyki,
- stresogenności środowiska,
- rodzajów drobnoustrojów wywołujących zapalenie wymion, których zdolność chorobotwórcza znacznie się różni,

- metod chowu, w tym żywienia,
- metod doju, a zwłaszcza higieny doju oraz sprawności aparatury udojowej,
- świadomości dojarzy, którzy opiekują się krowami i mają z nimi bezpośredni kontakt,
- innych czynników.

Skuteczne leczenie schorzeń wymienia wymaga przemyślanego postępowania przez hodowcę. Na początku uwalniania stada z powyższych problemów hodowca powinien ustalić, czy przyczyną są bakterie występujące w otoczeniu krów (środowiska), czy też tzw. drobnoustroje zakaźne (nie środowiskowe).

Sposoby zwalczania tych zarazków są nieco odmienne. W przypadku bakterii środowiskowych (np. *Streptococcus uberis*, *Echerichia Coli*, *Enterobacter*) najważniejsze jest zadbanie o higienę stanowisk i legowisk dla krów. Natomiast, gdy problemy ze stanem zdrowotnym wymion są następstwem zakażenia przez drob-

noustroje zakaźne (*Staphylococcus aureus* – gronkowiec złocisty, *Streptococcus agalactiae* – paciorkowiec bezmleczności), należy zwrócić uwagę na profilaktykę podczas doju. Jeżeli nie uwzględni się tych podstawowych zasad zwalczania przyczyn zakażeń wymienia nie można liczyć na sukces w zwalczaniu.

Decydujące w zwalczaniu mastitis jest pobranie z chorych ćwiartek wymienia próbek mleka i wysłanie ich do laboratorium w celu wykonania badań bakteriologicznych i antybiotykoqramu. Na tej podstawie lekarz weterynarii podejmuje decyzje o strategii leczenia choroby. Podawanie antybiotyku bez powyższych badań jest mało skuteczne.

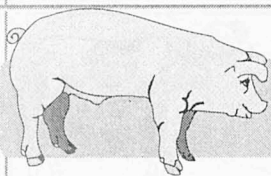
Obok leczenia wskazane jest także postępowanie wspierające terapię. W grupie zwierząt zakażonych należy ustalić:

- które krowy muszą być natychmiast leczone,
- które krowy mogą być leczone dopiero w okresie zasuszenia,
- które krowy z uwagi na małe szanse wyleczenia (np. chroniczne mastitis) należy wybrakować ze stada.

Przydzielenie zwierząt do poszczególnych kategorii umożliwia wcześniej wykonanie badanie bakteriologiczne. Zakażenie bakterią *Streptococcus agalactiae* mają duże szanse na wyleczenie w okresie laktacji i zwierzęta takie należy przeznaczyć do natychmiastowego leczenia. Podobnie postępować należy z gronkowcem złocistym, mimo że zakażenia tym zarazkiem są trudne do terapii. Przed zasuszeniem należy ponownie wykonać badania bakteriologiczne i dobrać odpowiedni preparat DC (stosowany w zasuszeniu).

ciąg dalszy na s.10 ➡





Produkcja zwierzęca

Jeżeli wielokrotne leczenie w okresie laktacji nie przynosi skutku

– zwierzęta nadają się do wybrakowania ze stada.

Hodowca powinien zatroszczyć się także o zdrowe zwierzęta poprzez wyeliminowanie możliwości zakażeń z krowy na krowę. Chodzi tu zwłaszcza o tzw. Zarazki zakaźne wywołujące mastitis.

Należy wspomnieć, że hodowca krów powinien również szybko przystąpić do leczenia zauważonych ran na strzykach, gdyż rana na strzyku umożliwia wniknięcie do wymienia drobnoustrojów wywołujących mastitis. Typowymi bakteriami rozwijającymi swoje chorobotwórcze działanie we wcześniej uszkodzonej tkance są bakterie *Arcanobacterium pyogenes*.

Zaznaczyć trzeba, że mastitis wskutek zakażenia ran na strzykach jest trudne do leczenia i dlatego zranienia te trzeba możliwie szybko zgłosić do leczenia.

Przy niewielkich zranieniach można przyjąć następujący sposób postępowania:

- na zranionym strzyku możliwie szybko założyć aseptyczny opatrunek
- do przynależnej ćwiartki wymienia wprowadzić antybiotyk
- do zranionego strzyka wprowadzić silikonowy sztyft
- założyć samoprzylepny opatrunek i nie doić ćwiartki przez 3 dni
- po 3 dniach zdjąć opatrunek, wyjąć sztyft i odprowadzać mleko za pomocą cewnika. W odstępie 3 dni postępowanie powtórzyć jeszcze dwa razy.

Metoda taka umożliwia uzyskanie pozytywnego efektu w ok. 80 % przypadków. Ważne jest tu to, że szybkie wyleczenie umożliwia uniknięcie lub ograniczenie zachorowania na *Pyogenes* – mastitis.

W wielu stadach brakowanie krów z powodu mastitis jest bardzo duże. Teoretycznie wydawać się może, że o ile wyeliminuje się z kanału strzykowego drobnoustroje wywołujące mastitis, to nie powinno być strat z powodu tej choroby. Jednak w praktyce zastosowanie nawet bardzo surowego pod względem higienicznym postępowania znacznie ogranicza występowanie zapaleń wymienia, ale ich nie eliminuje.

Z tego też względu hodowcy bydła powinni mieć opracowany plan działania, który pozwoli ograniczyć występowanie mastitis w stadzie. Pomocą może być tzw. „Wszelchstronny plan walki z zapaleniami wymion”, który zawiera sześć głównych punktów:

1. Doskonała higiena doju, w tym przedudojowy dypping i dojenie czystych, suchych strzyków.

2. Korzystanie ze sprawnie działającej aparatury udojowej.
3. Poudojowy dypping wszystkich strzyków.
4. Zasuszanie krów pod osłoną antybiotyków.
5. Szybkie i prawidłowe leczenie wszystkich przypadków klinicznych.
6. Brakowanie krów z chronicznymi zapaleniami wymion.

Oprócz tych wymienionych czynników, bardzo ważne jest zachowanie odpowiednich warunków bytowania krów w oborze, metod zapobiegania i unikania stresu, sposobu zasuszania, stosowania dodatków mineralno-witaminowych.

Marianna Nekreś
PZDR Biata Podlaska

Agronom

W swojej ofercie posiadamy ➔

Kompletną paletę produktów BAUER do ekonomicznego nawadniania różnych upraw:

- ☛ deszczownie RAINSTAR
- ☛ konsole niskociśnieniowe do RAINSTAR
- ☛ systemy nawadniania CENTERSTAR
- ☛ pompy, rury i zraszacze

Ciągniki i maszyny rolnicze

- ◆ Ciągniki VALTRA
 - ◆ Pługi VOGEL & NOT, Unia Grudziądz
 - ◆ Przenośniki ślimakowe: POM Augustów
 - ◆ Opryskiwacze PILMET, Krukowiak, Bury
 - ◆ Ładowacze czołowe: Meprozet, Hydramet
 - ◆ Prasy rolujące: WARFAMA, SIPMA, KRONE
 - ◆ Rozsiewacze nawozów: Agromet Brzeg, Amazone
 - ◆ Przyczepy, wozy paszowe: Metal -Tech, Warfama, Cynkomet
 - ◆ Siewniki zbożowe: Famarol Słupsk, Rolmasz Kutno, VOGEL & NOT
- Ponadto oferujemy środki do produkcji rolnej – pasze, nawozy, środki ochrony roślin

www.agronom.com.pl

e-mail: agronom@agronom.com.pl

ZAPRASZAMY

Jasionka 102, 21-200 Parczew – woj. lubelskie
(0 83) 355-05-22; 355 08 70; 0 506 066 076; 0 502 225 015

Informacje rynkowe

Notowania cen na targowiskach

sporządzone przez Oddział LODR
w Grabanowie (ceny w zł za jednostkę)

Lp	Wyszczególnienie	J.M	Wisznice 12.12.2005 poniedziałek	Parczew 13.12.2005 wtorek	Piszczac 14.12.2005 środa	Radzyń Podlaski 14.12.2005 środa	Biała Podlaska 15.12.2005 czwartek	Łuków 15.12.2005 czwartek	Międzyrzec Podlaski 15.12.2005 czwartek
1.	Pszenica	dt	-	-	37-40	36-37	40	40	40
2.	Pszennyto	dt	-	-	30-38	26-28	30-32	27-30	30
3.	Żyto	dt	-	-	-	-	28-30	-	-
4.	Owies	dt	-	-	22-23	-	25-30	-	-
5.	Jęczmień	dt	-	-	35-40	36-38	40	40	40
6.	Mieszanka zbożowa	dt	-	-	20-25	-	30	36	-
7.	Kukurydza	dt	-	-	-	-	40	-	-
8.	Ziemniaki	dt	-	-	-	-	60	-	50
9.	Otreby pszenne	dt	-	-	-	-	-	-	28
10.	Prosięta 10-15 kg	para	220-240	-	200-220	220-230	250	200-250	220-240
11.	Prosięta pow. 15kg	para	240-270	210-230	240-260	240-280	-	250-280	250-260
12.	Jaja	szt.	0.30-0.35	0.25-0.40	0.30-0.35	0.25-0.40	0.26-0.34	0.20-0.40	0.25-0.40
13.	Gruszki	kg	2.50-3.50	2.50-3.00	2.50-3.00	2.00-3.00	2.50-5.00	3.00-4.00	3.00-3.50
14.	Jablka	kg	1.00-1.50	1.00-1.80	0.80-1.50	0.80-1.80	1.20-2.20	1.00-2.00	1.00-1.80
15.	Jablka suszone	kg	-	-	-	-	10.00	-	-
16.	Winogrona	kg	-	5.80	-	-	-	-	-
17.	Orzechy laskowe	kg	10.00-12.00	-	10.00-11.00	-	11.00	-	12.00
18.	Orzechy włoskie	kg	-	5.00-6.00	6.00	-	7.00-8.00	-	6.00
19.	Morele suszone	kg	-	-	-	-	18.00-22.00	-	-
20.	Grzyby suszone (borowiki)	kg	-	-	-	-	300.00	-	-
21.	Pestka dyni	kg	5.80-6.00	-	-	-	-	-	-
22.	Cebula	kg	0.80-1.00	0.80-1.00	0.80-1.00	0.80-1.00	1.00-2.50	0.80-1.20	1.00
23.	Cebula cukrowa	kg	-	1.40	-	-	-	-	-
24.	Cebula czerwona	kg	-	3.00	-	-	-	-	-
25.	Czosnek	szt.	0.50 - 0.70	0.40-0.50	0.50-0.70	-	0.60	0.40-0.50	-
26.	Chrzan	kg	-	7.00	-	-	-	-	6.00
27.	Salata	szt.	-	-	-	-	1.80	-	-
28.	Rzodkiewka	peczek	-	-	-	-	1.00	-	-
29.	Szczypior	peczek	-	-	-	-	-	-	1.20
30.	Papryka	kg	-	-	-	-	6.00	2.50	5.00
31.	Pomidory	kg	-	1.50-3.80	-	1.00-3.50	4.00-5.00	3.50	4.00
32.	Ogórki	kg	-	-	-	-	-	4.50	4.40
33.	Ogórki kiszone	kg	-	3.00	-	-	3.50	-	-
34.	Kapusta biała	szt.	1.50-2.00	1.50-2.00	1.30-2.00	1.00-2.50	-	1.00-2.00	1.50
35.	Kapusta biała	kg	-	-	-	-	1.00-1.50	-	-
36.	Kapusta pekińska	kg	-	0.80-1.50	-	-	2.50	-	2.00
37.	Kapusta pekińska	szt.	1.80-2.50	-	1.50-2.00	-	-	-	-
38.	Kapusta czerwona	szt.	-	2.00	-	-	-	-	-
39.	Kapusta brukselka	kg	-	2.00	-	-	3.00	-	-
40.	Kapusta kiszona	kg	-	1.70-2.00	-	-	2.00-2.50	-	2.00-2.40
41.	Kalafior	szt.	-	-	-	1.50-2.00	-	-	-
42.	Pieczarki	kg	4.50-5.00	4.00-5.00	3.50-5.00	3.80-4.80	3.00-4.00	3.00-4.50	4.00
43.	Marchew	kg	0.80-1.00	0.80-1.00	1.00-1.20	0.80	1.00-1.50	0.80-1.00	0.80-1.00
44.	Miód	kg	16.00 - 25.00	18.00-20.00	19.00 -20.00	-	-	20.00-25.00	-
45.	Miód	słoik 0,9 l	-	-	-	-	20.00	-	-
46.	Buraki czerwone	kg	0.80-1.00	0.80-1.00	1.00-1.20	-	1.00-1.50	0.80-1.00	0.80-1.00
47.	Seler	kg	2.50-3.00	3.00	2.50	2.00-2.50	2.00-3.00	2.50	2.50
48.	Por	kg	-	2.60-2.80	-	-	2.50-3.00	-	3.50
49.	Por	szt.	0.50-1.00	0.30-0.60	0.80-1.50	-	-	0.50-0.80	-
50.	Pietruszka	kg	-	2.00-3.00	-	2.00-2.50	2.50-3.00	2.00-2.50	2.50
51.	Czarna rzepa	kg	-	3.00	-	-	-	-	-
52.	Olej lniany	0,5 l	-	-	-	-	-	-	10.00
53.	Olej rzepakowy	0,5 l	-	-	-	-	-	-	7.00
54.	Ziemniaki	kg	-	0.70-0.80	-	-	0.80-1.00	0.80-1.20	0.80

Ceny zbóż, żywca wieprzowego i wołowego

ZBOŻA

ceny w zł/ tona

Punkt skupu	PSZENICA	JĘCZMIEN	ŻYTO	PSZENNYTO	RZEPAK TECHNOLOGICZNY	KUKURYDZA
Biała Podlaska ceny z dnia 08-16.12.2005r						
Mieszalnia pasz „WOLA PASZE“ Biała Podlaska ul. Sidorska tel.342-22-01 płatność po 45 dniach od sprzedaży cena zapłaty za sprzedane zboże w ciągu 30 dni od dostawy jest niższa o 20 zł/tonę	320+VAT	290 +VAT	200 +VAT	270 +VAT		340 + VAT
PZZ „MIŁOSZ” Kijowiec gm. Zalesie tel. 375 75 57 płatność do 14 dni	320-380 + VAT w zależności od jakości		300 + VAT			
„Podlaskie Gorzelnie” Gorzelnia Witulin 21-542 Leśna Podlaska tel. 345-18-21, termin płatności do 2 m-cy od dostawy			230 + VAT			
Podlaskie Zakłady Spirytusowe „Alkwin” Sp. Międzyrzec Podlaski ul. Lubelska 65 tel.371-50-82			220+VAT			
KOJPASZ Dubica	320 brutto	280 brutto				
AGRO – HANDEL Polubicie W II 61	300 +VAT	300 +VAT	230+VAT	250 +VAT		
CARDINAL Wisznice			200 -240 +VAT			
Parczew ceny z dnia 12-15.12.2005r.						
Młyn Gospodarczy w Parczewie (083) 354 17 67	320-360 +VAT płatność 14 dni		220 +VAT płatność 14 dni			
„Agronom „Jasionka (083) 355 05 22				250 +VAT		
Naumiuk Piotr Czeberaki tel.0663302153 płatność 14 dni, minimum 25 ton	Konsumpcyjna 360+VAT paszowa 310+VAT	Jęczmień browarny 450 + VAT Jęczmień paszowy 310+VAT	250 +VAT	250 + VAT	880+VAT	350+VAT

ŻYWIEC WIEPRZOWY I WOŁOWY

ceny w zł/ kg

Powiat	Żywiec wieprzowy		Żywiec wołowy		
	tuczniaki	maciory	buhaje	Jałówki	Krowy
Biała Podlaska ceny z dnia 15.12.2005r.					
Biała Podlaska – Zakłady Mięsne „Dolina Łąk” Małaszewicze tel.0604901100	3.30 + VAT				
Wisznice ceny z dnia 20.12.2005 r.					
„FELIX” Rossosz	3.40 + VAT		4.70 + VAT	3.80+ VAT	
Łuków ceny z dnia 22.12.2005 r.					
Zakłady Mięsne „Łmeat” w Łukowie	3.10-3.20 + VAT				
Parczew ceny z dnia 12-15.12.2005 r.					
Parczew – ZM „ŁMEAT” Łuków	3.10-3.20 + VAT	2.10-2.50+ VAT	ponad 600 kg 4.80 +VAT	powyżej 600 kg 3.80-4.00 + VAT	pow. 550 kg 3.10 +VAT
Radzyń Podlaski ceny 16.12.2005r.					
M-U „Zemat” Z. Trościańczyk i Sp. Wołyń tel. 353-01-92	3.40 + VAT				

KOJPASZ

sp.j.

POLECAMY

- ★ Pasze i koncentraty własnej produkcji
- ★ Śrutę poekstrakcyjną, dodatki paszowe
- ★ Premiksy i koncentraty firm LNB, SANO, BLATTIN
- ★ Środki ochrony roślin
- ★ Nawozy

oraz:

- ★ Części do maszyn i ciągników
- ★ Części do kombajnu bizon
- ★ Akumulatory, ogumienie, oleje rozlewne
- ★ Części do urządzeń uprawowych
- ★ Art. zootechniczno-weterynaryjne
- ★ Wyposażenie pomieszczeń inwentarskich
- ★ Artykuły ogrodnicze
- ★ Nasiona, folie
- ★ Artykuły metalowe
- ★ Karma dla psów i kotów
- ★ Środki higieny doju

KOJPASZ*Z KOJPASZEM
zyski będą Wasze!*

MOŻLIWOŚĆ ZAPŁATY W RATACH

Siedziba firmy: ul. Przemysłowa 13 ; WISZNICE

Dział sprzedaży pasz

(083) 378 22 52, 378 20 52

Części zamienne

(083) 378 24 84

Środki ochrony roślin, nawozy

(083) 378 15 23

Dział marketingu

(083) 378 25 19

PH „ARKADY”



Arkadiusz Miszczuk

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

Oferuje do sprzedaży produkty firmy
EKOPLON S.A.

- *Koncentraty pełne - PROTAMIK*
- *Koncentraty 10%*
- *Mieszanki witaminowo- mineralne*
FARMER
EKOFOŚ
SORBIX
- *Prefiksy dla trzody chlewnej*
przeżuwaczy i drobiu:
DYNAMIX
EKOMIX
PREMIX 4%
- *Pasze pełnoporcjowe:*
PRESTARTER
STARTER
- *Nawozy dolistne rolnicze*
EKOLIST MAKRO
EKOLIST MONO
MIKROSOL
- *Nawozy ogrodnicze*
MULTIWIT- plynne doglebowe
MULTIWIT granulowane doglebowe

W sprzedaży posiadamy wyposażenie chlewni i wentylację renomowanych firm

Ogłoszenia ♦ Ogłoszenia

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie ogłasza konkurs na pamiętniki, wspomnienia i wypowiedzi trzech pokoleń doradców rolniczych pod tytułem: „Z polskimi rolnikami ku nowoczesnej wsi”

Chodzi o wypowiedzenie się na tematy do których macie osobisty stosunek, własną ocenę, które Was dotyczą.

Objętość pamiętników nie jest ograniczona.

Konkurs trwa do 30 czerwca 2006 roku. Czytelne rękopisy, maszynopisy, pliki na nośnikach elektronicznych, ewentualne zdjęcia przesyłać na adres:

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie oddział w Krakowie ul. Meiselsa. 31-063 Kraków.

Przewidziano liczne nagrody od 500 do 8000 zł

Szczegóły podamy następnym numerze.

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

WESTFALIA



P.P.H.U. „MLEKO-SYSTEM”

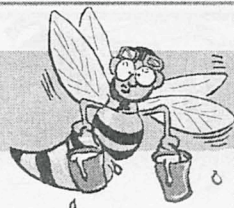
ul. Składnicowa 8
21-200 Parczew

tel. (083) 355 13 09, fax. (083) 355 13 08

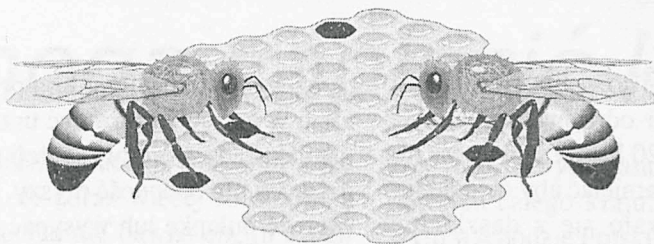
Oferuje

- Wyposażenie budynków inwentarskich do hodowli bydła
 - urządzenia udojowe i schładzające (nowe i używane) firmy Westfalia
 - kalenice dachowe oraz kurtyny firmy ARNTJEN
 - przegrody stanowiskowe do obór uwięziowych oraz wolnostanowiskowych
- Wozy paszowe firmy TRIOLIET
- Środki higieny doju
 - Części zamienne do wszystkich typów dojarek
 - Fachowe doradztwo
 - Artykuły zootechniczne

SARREDAAN RATAINA



Porady pszczelarskie



Grudzień jest miesiącem większych opadów śniegu. Pokrywający mostki wylotowe biały puch nie utrudnia wentylacji do czasu, kiedy zamieni się w lód i wtedy konieczne należy go usunąć. Trzeba pamiętać o tym, aby nie niepokoić pszczół podczas przymrozków. W czasie mrozu reakcja podrażnionych pszczół jest silna i może trwać nawet do 8 godzin powodując wzrost temperatury kłębu oraz jego rozluźnienie. W następstwie tego zwiększa się spożycie pokarmu i pogarsza dalszy ciąg zimowli.

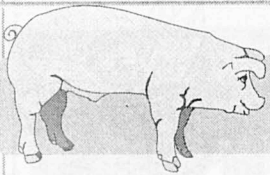
Najkorzystniejsze dla pszczół jest usytuowanie gniazda w ten sposób aby wentylacja odbywała się wokół gniazda zimowego ale wewnątrz ula. Wielu pszczelarzy skłania się w kierunku chłodnego zimowania rodzin pszczeleli argumentując to dużym spowolnieniem metabolizmu i wolniejszym starzeniem się robotnic.

Podczas dużych mrozów lub przedłużających się chłódów, gdy rodzina pszczeleli musi utrzymać temperaturę wewnątrz kłębu ok. 20-25°C stanowi to dla niej duży wysiłek, większe zużycie zapasów i wypracowanie się zimujących pszczół. Z kolei kiedy zimujemy pszczoły w ulach ciepłych (słomianych, styropianowych czy w grubościennych ulach tradycyjnych), gdzie powałka okryta jest ciepłą, np. słomianą matą, umożliwimy łatwiejsze utrzymanie temperatury zimującej rodzinie, lecz może to spowodować przedłużenie czerwienia przez matkę i zubożenia zapasu zimowego, a także znaczne wypracowanie pszczół zimowych, co z kolei powoduje duży osyp i degradację gruczołów gardzieliowych u

przyszłych karmicielek już jesienią. Pszczelarz powinien mieć możliwość regulowania ocieplenia w zależności od warunków atmosferycznych i fazy zimowli poprzez dodanie lub ujęcie np. górnych mat ocieplających i regulacji otworów wentylacyjnych. Należy pamiętać, że warunki cieplne w gnieździe zależą zarówno od właściwości izolacyjnych ula jak i od wentylacji, a przede wszystkim od siły zimującej rodziny. Silna rodzina pszczeleli obsiadająca dużo plastrów jest mniej podatna na wahania temperatury otoczenia. Zimą najważniejszą rolę spełniają otwory wentylacyjne, przez które para wodna wytworzona przez zimujący kłęb musi wydostać się na zewnątrz ula. Stwierdzono, że największe zawilgocenie gniazda występuje wtedy gdy rodziny pszczeleli zimowały na miodzie, najniższe gdy ich pokarmem zimowym był przerobiony syrop cukrowy. Po przeróbce syropu cukrowego w organizmie pszczół zmniejsza się aktywność niektórych enzymów, a to wiąże się ze zmniejszonym zużyciem pokarmu. Poza tym cukier zawiera mniej niż miód (zwłaszcza miód spadziowy) niestrawnych składników mineralnych. Przyjmuje się, że na każdy plaster w gnieździe zimowym powinien zawierać 1,6-2 kg zapasu. Według naszych obserwacji na podstawie wieloletniego ważenia rodzin, zużycie pokarmu w okresie zimowym może sięgać 6-10 kg. Kilogram zużytego przez pszczoły pokarmu skutkuje wytworzeniem przez nie 1 litra wody w postaci pary, która jeśli nie ma możliwości wydostania się na zewnątrz ula skrapla się na najchłodniejszych jego elementach powodując ich pleśnienie. Zaleca się

pozostawienie zasadniczego wylotu umożliwiając wyjście pszczołom (możliwość oblotu), a osiatkowanie pozostałych otworów wentylacyjnych z zachowaniem ich drożności. Trzeba pamiętać, że wilgotność w gnieździe jak i poza ulem są wartościami zbliżonymi, dążącymi do wyrównania się, a wymiana powietrza odbywa się na zasadzie grawitacyjnej. Ocieplona dennica nie ma większego wpływu na przebieg zimowli, natomiast rodzaj materiału i sposób ocieplenia powałki gniazda może poprawić jej przebieg. Pszczelarz tworząc powałkę nie powinien jej okrywać papierami, folią czy innymi materiałami higroskopijnymi lub nieprzepuszczalnymi, gdyż uniemożliwi to odprowadzenie zewnątrz kłębu pary wodnej. Może to prowadzić do skraplania i zamarzania jej nad gniazdem i w konsekwencji je zawilgocenie. Najlepszymi materiałami do wykonania górnego ocieplenia jest słoma czy wysuszona paproć w bawełnianej poszewce. Pszczoły uszczelniając gniazdo na zimę pozostawiają w powałce niewielkie przestrzenie mające im ułatwić górną wentylację i pszczelarz ocieplając powałkę powinien o tym pamiętać. Według niektórych naukowców samo nadmierne zawilgocenie gniazda podczas zimowli powoduje spadek produkcji miodu o 15%, a wosku o 11%. Rodziny w ulach o dobrej wentylacji wychowują wiosną 27,7% więcej czerwiu niż rodziny zimowane tradycyjnie. Na zimę powinno się przeznaczyć nie mniej niż 1,5-2 cm² otworu wentylacyjnego na każdy plaster.

Zimujące pszczoły spożywają dobowo 18-20 g zapasu, po-
ciąg dalszy na s.12 ⇨



Produkcja zwierzęca

⇒ trzebią do normalnego spalania pokarmu i odprowadzenia wilgoci ok. 100-120 litrów powietrza na dobę. Należy pamiętać aby ocieplenie górne nie stykało się z daszkiem. Zamyka to obieg powietrza naokoło gniazda i może spowodować skroplenie się pary wodnej na wewnętrznych częściach ula. Można temu zapobiec stosując osiatkowane otwory wentylacyjne w szczytach daszka.

Problemem pasiek zazimowanych w pobliżu parków czy lasów mogą być ptaki. Sikorki siadając na desce wylotowej i stukając w ścianę ula wywabiają pojedyncze pszczoły, mogą je również łapać podczas pierwszego oblotu. Pszczelarz może temu zaradzić przez dokarmianie tych zwierząt w pewnym oddaleniu od pasieki już od pierwszych przymrozków, aż do końca zimy. Aby zabezpieczyć wylot przed dostępem ptaków stosuje się ruchome mostki, aby po odwróceniu utworzyć nad wylotem okap. W przypadku stałego umocowania wylotu można umieścić wzdłuż wylotka pod ukosem listewkę, szybkę lub pasek z blachy. Oprócz utrudnienia dostępu ptakom zabezpieczy to kłęb przed podmuchami

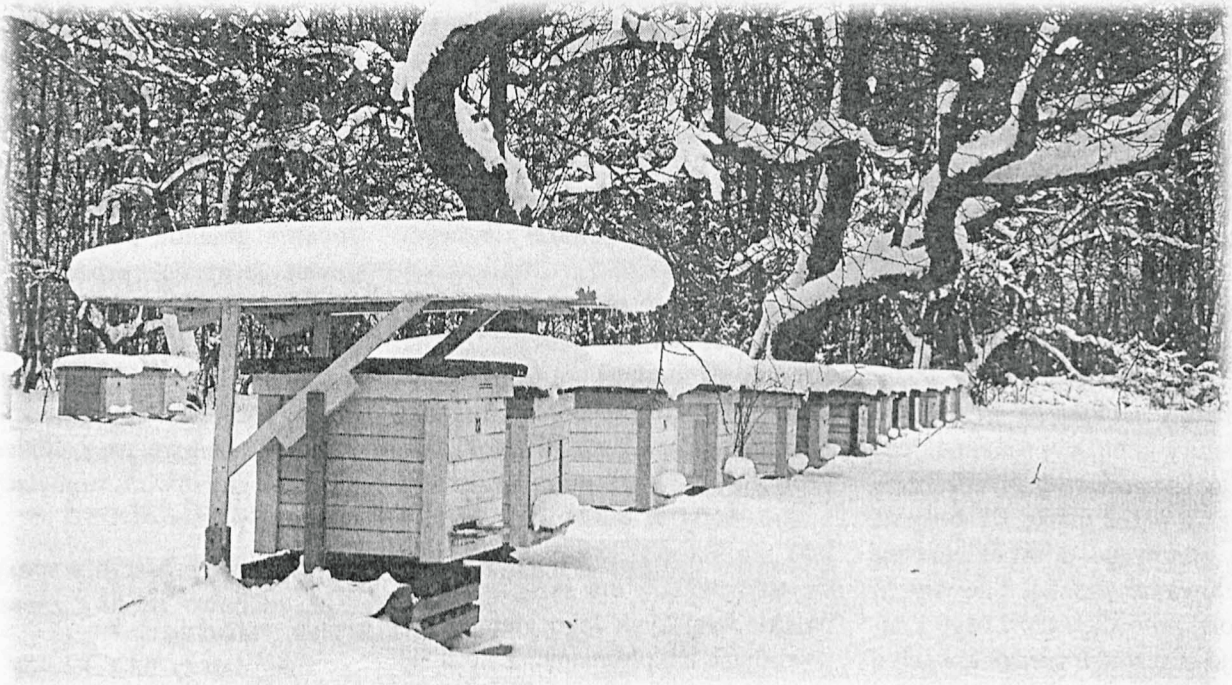
mroźnego wiatru. Rzadkim przypadkiem w pasiece może być uszkodzenie ula przez dziecioty. Jeżeli stwierdzimy w ulu obecność myszy, można ustawić pułapkę lub wysypać zatrute ziarno. Ten gryzoń pozostawiony na zimę niszczy plastry i maty, a niepokojąc rodzinę może doprowadzić do jej osypania.

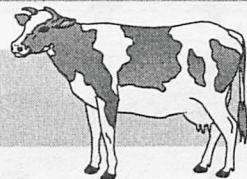
Przemiana materii prawidłowo zimujących pszczół jest spowolniona. Dobowe spożycie pokarmu w grudniu kształtuje się na poziomie około 25g. Na tak niewielkie zużycie zapasu pozwala wzrost stężenia dwutlenku węgla w gnieździe. Może ono sięgnąć nawet 8-11%. Zwykle stężenie CO₂ w silnej rodzinie wynosi ok. 2,0-2,5%, a w słabej ok. 1%. Jest to jedna z wielu przyczyn lepszej zimowli silnych rodzin. Oprócz spowolnienia przemiany materii zimujących pszczół dwutlenek węgla zapobiega krystalizacji miodu.

Często więcej w grudniu, mroźne wiatry są szczególnie groźne dla pszczół zimujących w niskich gniazdach, np. na jednym korpusie ula wielkopolskiego. Dużego znaczenia nabiera wtedy osłonięcie pasieczyska. Najlepsza osłoną sa

żywoploty, krzewy i drzewa. W razie konieczności można stawiać płoty ze szczelnie zbitych desek, lecz należy się liczyć z możliwością powstania zasp i zasypania uli. Staje się to groźne podczas odwilży, gdyż topniejący śnieg może zawilgoczyć gniazdo zimującej rodziny. Powyższe czynniki nabierają większego znaczenia jeśli weźmiemy pod uwagę warrozę. Groźne dla zimującego kłębu może okazać się pozostawienie pasków przeciwko warrozie w gnieździe na zimę. Utrudnia to pszczołom przemieszczanie się powodując jednocześnie odkładanie się szkodliwych substancji w plastrach i zapasie zimowym, a także uodparnianie się szczepów Varroa Destructor na niskie stężenie leku. Poza tym niektóre składniki leków warroabójczych wykazują bardzo szkodliwe działanie na pszczoły w niskich temperaturach. Kiedy w naszych pasiekach nie było warrozy, pomimo ostrzejszych zim i ograniczonych zabiegów pszczelarza, rodziny pszczoły zimowały dużo lepiej i łatwiej dochodziły do siły na wiosnę.

opracował: Krzysztof Osielski





Mleczarze mogą zapłacić karę

Dla polskich rolników to może być prawdziwy szok. Za przekroczenie przyznaných im kwot produkcji mleka będą płacić spore kary. Rząd stara się o dodatkowe limity, ale przed grzywnami to nas nie uchroni. Jedno jest pewne. Decyzję o dalszym rozwijaniu produkcji mleka powinny być podejmowane przez rolników bardzo ostrożnie.

Grzywna na pewno przekroczy złotówkę za każdy litr mleka wyprodukowany ponad limit.

Rok kwotowy w mleczarstwie kończy się dopiero w marcu, a już teraz wielu rolników przekroczyło swoje limity. A to oznacza, że będą musieli zapłacić kary. Maksymalna grzywna na pewno przekroczy złotówkę za każdy litr mleka wyprodukowany ponad limit.

Produkcja mleka jest po wejściu do

Unii bardzo opłacalna trudno się więc dziwić, że coraz więcej rolników ją rozwija. Do nie dawna chętni mogli się zgłaszać do ARR po dodatkowe limity z tzw. kwoty rezerwowej. Te jednak się skończyły.

Rząd zamierza w najbliższych dniach wystąpić do Komisji Europejskiej z wnioskiem o przyznanie prawa do produkcji ponad 400 tys.t. mleka. Tzw. kwota restrukturyzacyjna została nam obiecana w Traktacie Akcesyjnym. W pierwszej kolejności będą się o nią mogli ubiegać rolnicy, którzy w Agencji Rynku Rolnego „nie załapali” się na kwotę rezerwową.

Ministerstwo rolnictwa zamierza także zmienić zasady handlu kwotami. Obecnie można nimi obracać tylko w obrębie województwa. Rząd chce,

aby można było handel rozszerzyć na teren całego kraju. Na południowym wschodzie Polski wykorzystanie kwot mlecznych jest niewielkie, a na wolnym rynku kosztują one czasami tylko 10 groszy za litr.

Tymczasem na Podlasiu lub w Wielkopolsce kwoty mleczne są bardzo poszukiwanym towarem. Ich ceny przekraczają nawet złotówkę. Pomysł przenoszenia limitów pomiędzy województwami popierają posłowie. Żądają oni także od Brukseli przekazania Polsce limitów z tych krajów, które ich nie wykorzystują.

Parlamentarzyści jako przykład podają Węgry, które ich zdaniem nie wykorzystają 600 tysięcy ton kwoty mlecznej i teraz powinni ją oddać Polsce. ■

Plany na lata 2007-2013

Przewidują przede wszystkim poprawę warunków życia i pracy mieszkańców wsi poprzez wzrost gospodarczy z uwzględnieniem wymogów ochrony środowiska. W swoich założeniach wpisują się przede wszystkim w koncepcję zrównoważonego rozwoju uwzględniając trzy zasadnicze problemy oraz wyzwania stojące przed obszarami wiejskimi a mianowicie: ekonomiczny, społeczny i ekologiczny.

Biorąc pod uwagę te problemy i wyzwania, wyznaczono główne cele nowej polityki Rozwoju Obszarów Wiejskich:

1. Poprawa konkurencyjności rolnictwa i leśnictwa – poprzez wspieranie restrukturyzacji, rozwoju i innowacji (minimum 10% całości finansowania)

2. Poprawa środowiska naturalnego i terenów wiejskich poprzez wspieranie gospodarowania gruntami (minimum 25% finansowania)

3. Poprawa jakości życia na obszarach wiejskich oraz popieranie różnicowania działalności gospodarczej (minimum 10% całości finansowania)

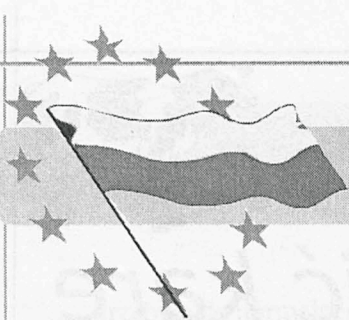
Każdemu z celów głównych odpowiada oś priorytetowa obejmująca odpowiednie instrumenty polityki rozwoju obszarów wiejskich – działania których wybór będzie dokonywany na poziomie krajów członkowskich. Proponowane propozycje zostały zawarte w projekcie Rozporządzenia (WE) w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich z Europejskiego Funduszu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Oś 1 – Wsparcie konkurencyjności sektora rolnego i leśnego

(obejmuje 13 działań):

1. Szkolenia i akcja informacyjna.
2. Ułatwienie startu młodym rolnikom.
3. Renty strukturalne.
4. Modernizacja gospodarstw rolnych.
5. *Podwyższanie wartości gospodarczej lasów (inwestycje dotyczące lasów prywatnych).
6. Zwiększenie wartości dodanej produkcji rolnej i leśnej (modernizacja lub budowa zakładów przetwórstwa rolno – spożywczego, infrastruktura handlu hurtowego, przetwórstwa i wprowadzania do obrotu produktów leśnych).
7. Infrastruktura związana z rozwojem i dostosowaniem rolnictwa i leśnictwa (Schemat I: scalanie gruntów, Schemat II: gospodarka rolniczymi zasobami wodnymi).

ciąg dalszy na s.14 ➡



8. *Wzmocnienie potencjału produkcji rolniczej zniszczonej przez klęski żywiołowe oraz wprowadzenie działań zapobiegawczych.
9. *Wsparcie dla rolników którzy biorą udział w programach jakości żywności.
10. *Wsparcie dla grup producentów uczestniczących w programach jakości żywności w zakresie działalności informacyjnej i promocyjnej.
11. Wspieranie gospodarstwa nisko-towarowych w fazie restrukturyzacji.
12. *Wsparcie dla nowoutworzonych grup producentów rolnych na ich założenie o koszty działania.
13. Tworzenie systemu usług z zakresu zarządzania, pomocy i usług doradczych, oraz korzystania z usług doradczych przez rolników i posiadaczy lasów.

Oś 2 – Poprawa stanu środowiska i krajobrazu (obejmuje 10 działań)

1. Wspieranie gospodarowania na obszarach górskich i innych obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania.
2. *Płatności dla obszarów Natura 2000 i płatności związane z Dyrektywą 2000/60/WE.
3. Wspieranie przedsięwzięć rolnośrodowiskowych.
4. *Inwestycje nieprodukcyjne na obszarach rolnych.
5. *Poprawa dobrostanu zwierząt.
6. Zalesianie gruntów rolnych.
7. *Zalesianie gruntów innych niż grunty rolne.
8. *Dopłaty do gruntów leśnych na obszarach Natura 2000.
9. *Płatności leśnośrodowiskowe.
10. Odtwarzanie potencjału pro-

dukcji leśnej i wprowadzenie mechanizmów zapobiegawczych

Oś 3 – Podniesienie jakości życia i dywersyfikacja ekonomiczna (obejmuje 5 działań)

1. Różnicowanie w kierunku działalności pozarolniczej.
2. *Zachęcanie do działalności związanej z turystyką.
3. *Podstawowe usługi dla gospodarki i ludności wiejskiej (w zakresie działalności kulturalnej i wypoczynku).
4. Odnowa i rozwój wsi.
5. Szkolenia i informowanie(w zakresie: różnicowania w kierunku działalności nierolniczej, zachęcanie do działalności związanej z turystyką, podstawowych usług dla gospodarki i ludności wiejskiej, odnowy i rozwoju wsi oraz zachowania i poprawy dziedzictwa.

Oś LEADER

Wstępny wybór działań wdrażanych w PO ROW 2007-2013 poprzez oś LEADER

Z osi 3: działanie 2 – zachęcanie do prowadzenia działalności związanej z turystyką, działanie 3 – podstawowe usługi dla gospodarki i ludności wiejskiej, działanie 5 - szkolenie i informowanie

Przedstawione zagadnienia mają charakter informacyjny. Wymienione działania będą funkcjonować w ramach nowego planu na lata 2007-2013, z tymże te które zostały wyróżnione gwiazdką (*) są to działania nowe, które nie były objęte w planowaniu na lata 2004-2006.

Należy jednak zaznaczyć, że obecne propozycje są w fazie projektu. ■

Opracowała: Iwona Petruczyńnik

Informacja

24 listopada 2005 roku w Zespole Szkół Rolniczych w Woli Osowińskiej odbył się VII finał Olimpiady „W rolnictwie można pracować bezpiecznie”. Pierwsze trzy miejsca zajęli:

1. Rafał Mocarz - ZSR Wola Osowińska.
2. Andrzej Kłębowski - Wola Osowińska.
3. Dariusz Daniłkiewicz ZSR Jabłoń.

Gratulujemy laureatom i pedagogom

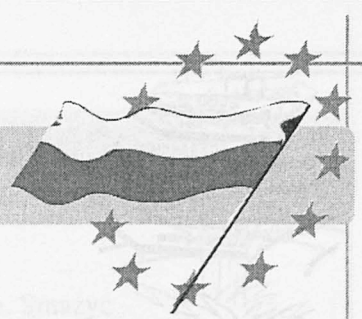
Centrala Nasienna w Parczewie

ul. Szkolna 32
tel. (083) 354 13 28,

Oferuje do sprzedaży:

- Pasze, koncentraty i premiksy firm: Koudijs, Sano, Josera, LNB, EuRolPol, Ekoplone, Polfarm, Polfos, Polsanders, Bacutil, Unipasz, Mikita.
- Śrutę sojową i rzepakową.
- Sprzęt i maszyny rolnicze.
- Nawozy płynne i krystaliczne INTERMAG
- Środki ochrony roślin
- Artykuły metalowe





Groźny azbest

Azbest to grupa minerałów, które występują w formie włóknistej. Materiały z nich wykonane odznaczają się znaczną odpornością na działanie czynników chemicznych, ścieranie i wysoką temperaturę. Ze względu na złe przewodnictwo ciepła i prądu azbest stosowany był do niedawna jako materiał izolacyjny, natomiast dzięki ogniotrwałości i izolacyjności termicznej stosowano go do wyrobu tkanin i farb ogniotrwałych. Służył również do produkcji niepalnych materiałów budowlanych (pokrycia dachowe, rury). Dzięki niskiej cenie i dobrym właściwościom mechanicznym stosowany był jako wzmocnienie w eternicie. Eternit to materiał budowlany azbestowo-cementowy, z którego wykonywano płyty pokryciowe – elewacyjne i dachowe oraz rury. Był to materiał ogniotrwały, odporny na wpływy atmosferyczne oraz działanie wody i ścieków, a jednocześnie wytrzymały mechanicznie, nawet w wyrobach o ściankach niewielkiej grubości, przez co był również relatywnie lekki i dość tani. Na świecie (w tym także w Polsce) znany i stosowany od początku XX wieku. Jego prawdziwa popularność w Polsce nastąpiła w latach 70. XX wieku. Stał się wtedy charakterystycznym elementem krajobrazu polskiej wsi jako materiał pokryciowy zarówno na siedzibach ludzkich, jak i budynkach gospodarczych, wypierając droższą od niego dachówkę.

Dlaczego azbest jest niebezpieczny?

Oddychanie powietrzem, w którym znajdują się niewidzialne dla oka włókna azbestu prowadzi do szeregu chorób układu oddechowego:

- pylicy azbestowej (azbestozy)
- łagodnych zmian opłucnowych

- raka płuc (najpowszechniejszy nowotwór złośliwy powodowany przez azbest)
- międzybłoniaka opłucnej i otrzewnej (nowotwory o wysokiej złośliwości)

Jakie sytuacje przyczyniają się do obecności niebezpiecznych włókien w powietrzu?

- korozja płyt azbestowo-cementowych, która wzrasta wraz z upływem lat ich użytkowania
 - uszkodzenia mechaniczne, złamanie, pęknięcia, kruszenie, zrzucanie z dachów przy rozbiórkach
 - demontaż lub uszkodzenia innych wyrobów azbestowych, takich jak: izolacje, ścianki ogniotrwałe, części instalacji elektrycznych i ciepłowniczych, przewody kominowe, sprzęgła i hamulce w windach, koce azbestowe.
- Obecnie stosowanie eternitu jest

zakazane w większości rozwiniętych państw świata i trwa proces jego usuwania z budynków. Jednak demontaż nie zawsze jest wykonywany właściwie, gdyż największe niebezpieczeństwo tego materiału występuje podczas jego kruszenia - co szczególnie zachodzi w trakcie usuwania płyt eternitowych. Nieuszkodzone powłoki eternitowe na budynkach są nadal stosunkowo bezpieczne, choć wypłukane deszczem włókna stanowią niebezpieczeństwo wokół budynków. Rozpad płyt (a za tym także włókien) następuje po 20-50 latach od wyprodukowania, w zależności od technologii produkcji.

Ogólne zasady ważne podczas usuwania materiałów zawierających azbest to:

- strefę prac należy ogrodzić i oznaczyć napisem: „Uwaga zagrożenie azbestem”
- wyroby usuwać tylko na mokro, nie stosując narzędzi wysokoobrotowych (wiertarki, szlifierki kąto-

- nie kruszyć i nie łamać odpadów, nie rzucać ich z wysokości

- odpady transportować tylko w szczelnych opakowaniach

- składować odpady na legalnych składowiskach, nie stwarzając zagrożeń dla innych.

Demontaż elementów eternitowych powinny zajmować się specjalistyczne firmy stosujące odpowiednio bezpieczne technologie - nie narażające ludzi w trakcie wykonywania prac



ciąg dalszy na s.16 ➔



i nie skażące dodatkowo otoczenia. Gruz eternitowy musi być, jako materiał niebezpieczny, składowany w odpowiednich miejscach.

Co z tym zrobić?

Jeżeli w Twoim gospodarstwie znajdują się materiały zawierające azbest, jesteś prawnie zobowiązany do powiadomienia o ich rodzaju i ilości wójta na specjalnym formularzu dostępnym w urzędach gmin, powiatów lub w urzędach wojewódzkich. W zależności od stanu technicznego wyrobów pracownicy tych urzędów, wskażą Ci dalszą drogę postępowania.

Jakie koszty?

Koszty zabezpieczenia i usuwania materiałów zawierających azbest ciążą na właścicielu nieruchomości, na terenie którego się znajdują. Możliwe jest jednak dofinansowanie powyższych działań zarówno ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, jak i Wojewódzkich Funduszy Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej. Dodatkowo Bank Ochrony Środowiska S.A. oferuje kredyty ekologiczne na usuwanie wyrobów azbestowych. Ze względu na wysoką minimalną kwotę dofinansowania lub kredytu, o które można się starać, wnioski powinny być składane wspólnie przez większe grupy właścicieli lub całą gminę.

Zainteresowanych odsyłam do następujących aktów prawnych:

- Ustawa z dnia 19 czerwca 1997 o zakazie stosowania wyrobów zawierających azbest
- Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 14 października 2005 w sprawie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy przy zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest oraz programu szkolenia w zakresie bezpiecznego użytkowania takich wyrobów

Opracowała: Beata Korpysz

Smaczne i zdrowe potrawy sojowe

Bogactwo smakowe i wartość odżywcza soi docenili Chińczycy już 5 tysięcy lat temu. Z Chin soja zawędrowała do Japonii, a później do innych krajów Dalekiego Wschodu. Dopiero w XIX wieku dotarła do Stanów Zjednoczonych i Europy. Dziś jest uprawiana na całym świecie.

Żadna z roślin nie może poszczycić się takimi wartościami odżywczymi jak soja.

Podobnie jak groch czy fasola, soja jest rośliną strączkową.

Białko soi zbliżone jest pod względem wartości odżywczej do białka zwierzęcego.

W suchych nasionach soi zawartość białka dochodzi do 45%. O białku soi mówi się, że ma **najwyższą wartość biologiczną** wśród białek roślinnych. Soja dostarcza cennego, z punktu widzenia żywieniowego, tłuszczu (w nasionach około 20%), który zawiera w dominującej ilości nienasycone kwasy tłuszczowe, mające m.in. wpływ na obniżenie poziomu cholesterolu we krwi. Poza tym soja jest bogatym źródłem witamin z grupy B, witaminy E oraz makro i mikroelementów, takich jak: fosfor, magnez, żelazo, cynk, potas, wapń, molibden, kobalt, miedź, jod.

Z nasion soi wydobywa się znakomity olej. Stanowi ona również bazę dla wielu potraw. W sklepach można kupić mleko sojowe, mąkę, soję nie przetworzoną (nasiona), kielki jak również taką, która jest już gotowym produktem, a więc kotlety sojowe, krokiety, pasztety, sery.

Suche nasiona soi wykorzystuje się po ugotowaniu. Przed gotowaniem nasiona należy zalać wodą i moczyć 10-12 godzin. Po namoczeniu odcedzić i zalać wodą w stosunku 2,5 części wody na 1 część namoczonej soi. Szybko zagotować a potem na

małym ogniu gotować ok. 2 godz. W razie potrzeby uzupełniać wrzątkiem. Pod koniec gotowania osolić. Po ugotowaniu odcedzić.

Soję można przyrządzać na zimno w postaci sałatek, past do chleba, lub jako dania gorące.

A oto kilka propozycji do zastosowania soi w codziennej diecie:

Sałatka z soi

Składniki: 10 dag suchych nasion soi, 15 dag kiszzonej kapusty, 15 dag jabłek, 15 dag kiszonych ogórków, 1 cebula, 3 łyżki szczypiorku, sól, cukier do smaku, pieprz, majonez

Wykonanie: Soję ugotować, odcedzić, ostudzić. Kapustę, cebulę, szczypiorek posiekać. Ogórek, jabłka pokroić w kostkę. Składniki połączyć, przyprawić solą, cukrem, pieprzem, wymieszać z majonezem. Wyłożyć do salaterki i odstawić na godzinę do lodówki.

Pasztet sojowy

Składniki: 50 dag pieczarek, 3 jaja, 4 cebule, 20 dag suchych nasion soi, 1 seler, 1 pietruszka, 1 marchew, sól, pieprz, 3 ząbki czosnku, przyprawy ziołowe (bazylija, majeranek), do smaku, olej do smażenia.

Wykonanie: Soję ugotować, odcedzić. Pieczarki i pokrojoną cebulę podsmażyć. Seler, pietruszkę, i marchew ugotować do miękkości. Wszystkie składniki zemleć w maszynce do mięsa o drobnych oczkach. Dodać żółtka, przyprawić do smaku. Na końcu dodać ubitą pianę i całość delikatnie wymieszać. Włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy. Piec około 40 min.

Podawać można na gorąco z surówkami lub na zimno z pieczywem.

Rozwój obszarów wiejskich



⇒ Sałatka po żeglarsku

Składniki: 20 dag soi, 20 dag buraków, 10 dag wołowiny gotowanej, 5 łyżek śmietany, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, sól, cukier, sok z cytryny, nać pietruszki.

Wykonanie: Soję ugotować. Buraczki ugotować, obrać i pokroić w kostkę razem z mięsem, połączyć z soją, śmietaną, przyprawami, koncentratem i posiekaną natką pietruszki. Następnie przełożyć do szklanej salaterki i udekorować cząstkami ugotowanego na twardo jajka oraz rozdkiewkami.

Pomidory nadziewane soją

Składniki: 8 dużych pomidorów, 10 dag soi, 10 dag mięsa drobiowego ugotowanego, 5 dag sera żółtego, 2 łyżki zmielonej papryki konserwowej, 2-3 łyżki koncentratu pomidorowego, 5 łyżek majonezu, nać pietruszki, sól, pieprz, cukier, sałata.

Wykonanie: Soję ugotować, odcedzić, schłodzić. Pomidory umyć, ścinać czubki, wydrążyć środki łyżeczką, posypać przyprawami. Ser i mięso

pokroić w cienkie paseczki. Wszystkie składniki połączyć, wymieszać. Tą masą nafaszerować pomidory i podawać je na liściu sałaty.

Pasta sojowa

Składniki i wykonanie: Szklankę ugotowanej i zmielonej soi zmiksować z 2 żółtkami na twardo, z rozartym śledziem lub inną rybą z puszki, z 1 utartą na tarce cebulą, 2 łyżkami musztardy. Doprawić solą, pieprzem i siekaną zieleniną. Podawać z pieczywem.

Kotlety sojowe

Składniki: 30 dag suchych nasion soi, 5 dag wędzonego boczku, 1 czerstwa bułka, 1-2 jaja, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 2 ząbki czosnku, majeranek, pieprz, sól, 5 dag tartej bułki.

Wykonanie: Ugotowaną soję zemleć z namoczoną i odcisniętą bułką. Dodać jaja, boczek pokroić stopić i przesmażyć z rozdrobnioną cebulą. Połączyć z masą sojową, mąką ziemniaczaną, dodać przyprawy, po wyrobieniu formować kotlety, obtaczać w

tartej bułce. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Podawać z zestawem surówek.

Pierogi z soi

Składniki: 1 szklanka soi, 3 szklanki wody, 2 ugotowane ziemniaki, cebula, ząbek czosnku, bazylia, jajko, 2 dag oleju, sól, pieprz, 50 dag mąki, ciepła woda, sól, tłuszcz do polania pierogów.

Wykonanie: Ugotowaną soję, ziemniaki, podsmażoną cebulę z czosnkiem zemleć w maszynce. Do masy dodać jajko soli, pieprzu, bazylii, dokładnie wymieszać.

Z przesianej mąki z dodatkiem ciepłej wody zagnieść ciasto i dobrze je wyrobić. Wałkować cienkie placki, wycinać kółka lub kwadraty, rozkładać nadzienie, starannie lepić. Gotować pierogi w dużej ilości osolonej wody, podać polane tłuszczem i posypane dużą ilością zielonej pietruszki. ■

Anna Kalabun
PZDR Biała Podlaska

Już wkrótce wigilia

Przy wigilijnym stole spotykają się różne tradycje. Lokalne zwyczaje splatają się z wyniesionymi z domu upodobaniami. Wieczery wigilijnej zawsze towarzyszy wyjątkowa, uroczysta atmosfera. Siadamy do wigilijnego stołu, aby dzielić się radością, opłatkiem, by kosztować każdej z potraw. Tradycja wymaga by było ich dwanaście.

Oto kilka propozycji do wykorzystania w przygotowaniu wigilijnej kolacji.

Śledź w śmietanie.

60 dag filetów śledziowych, 2 duże winne jabłka, 4 cebule, sól, sok z 1 cytryny mielony biały pieprz, 2 łyżeczki

cukru, 2 szklanki gęstej śmietany, 1 łyżka usiekanej zielonej pietruszki.

Obrane jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach, wymieszać z sokiem z cytryny. Obrane cebule pokroić w cienkie plasterki, ułożyć na sicie, przelać wrzątkiem, a następnie zimną wodą, odcedzić. Śmietaną dokładnie wymieszać z pieprzem, cukrem i startym jabłkiem. Wymoczone filety pokroić na porcje, ułożyć na półmisku, zalać śmietaną, przykryć folią i wstawić do lodówki do schłodzenia.

Karp wigilijny w galarecie.

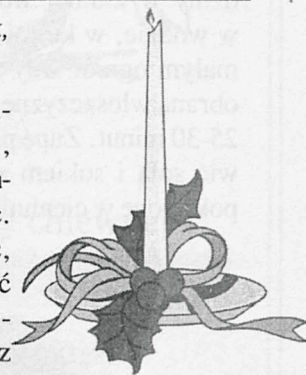
1 karp, 1 marchew, 1 pietruszka, kawałek selera, 2 cebule, 1 l wody, 1 łyżeczka cukru, 6 łyżeczek żelatyny,

1 łyżka rodzynek, pieprz, sól

Karpia sprawić, opłukać, pokroić w dzwonka, lekko posolić. Warzywa obrać, opłukać, gotować w lekko osolonej wodzie przez 30 minut, wyjąć.

Do wywaru włożyć dzwonka karpia i głowę. Zagotować, dodać 1 łyżeczkę soli i cukier. Gotować na małym ogniu 20-25 minut. Rybę wyjąć, ułożyć na półmisku, przybrać pokrojonymi warzywami z wywaru. Do wywaru dodać namoczoną w 2 łyżkach wody żelatynę i umyte rodzyнки, doprawić solą i pieprzem, zagotować, ostudzić. Wywarem zalać rybę. Półmisek z rybą

ciąg dalszy na s.18 ⇒





Rozwój obszarów wiejskich

⇒ odstawić w chłodne miejsce, aby galareta zastygła.

Wigilijna kapusta z grzybami

1 kg niezbyt kwaśnej kiszzonej kapusty, 2 cebule, 5 dag suszonych grzybów, 4 łyżki oleju, sól, pieprz.

W niewielkiej ilości wody namoczyć grzyby, zostawić na noc. Kiszoną kapustę posiekać, włożyć do rondla, posypać pieprzem, zalać taką ilością wody, aby przykryła kapustę. Gotować na małym ogniu około 30 minut. Namoczone grzyby zagotować, odcedzić, pokroić w paski i razem z wywarem dodać do kapusty. Cebulę zeszklić na oleju i dodać również do kapusty. Gotować do miękkości. Odparować nadmiar soku i doprawić do smaku.

Zupa grzybowa wigilijna

5 dag suszonych grzybów, 1,5 l wody, 2 marchwie, 1 pietruszka, po kawałku selera i pora, pieprz, sól, sok z cytryny.

Grzyby umyć, namoczyć na 2 godziny w zimnej wodzie i ugotować w wodzie, w której się moczyły, na małym ogniu. Gdy zmiękną, włożyć obraną włoszczyznę i pieprz gotować 25-30 minut. Zupę przecedzić, doprawić solą i sokiem z cytryny, dodać pokrojone w cieniutkie paseczki grzy-

by. Zupę podawać z łazankami lub z kruchymi pierożkami z grzybami.

Barszcz wigilijny czerwony

Barszcz czerwony czysty gotujemy z 1 kg obranych i pokrojonych w plastry ćwikłowych buraków, dużego pęczka obranej włoszczyzny, 2 jabłek winnych, dodajemy 2 małe obrane cebule, 15 g suszonych grzybów, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek cukier, sól. Całość zalewamy 2 litrami wody i gotujemy na wolnym ogniu około 1 godziny. Po przedcedzeniu doprowadzamy do smaku sokiem z cytryny i podajemy z uszkami.

Uszka z grzybami

ciasto : 2,5 szklanki mąki, 1 jajko, sól, 0,5 szklanki wody. Z podanych składników wyrobić jednolite ciasto.

nadzienie: 10 ugotowanych grzybów, 1 cebula, 1 łyżka oleju, 1 jajo, tarta bułka, sól, pieprz. Grzyby zemleć wraz z obraną, posiekaną cebulą, podsmażoną na oleju na złoty kolor, dodać jajo i tyle tartej bułki, aby masa była gęsta, doprawić solą i pieprzem.

Ciasto cienko rozwałkować, pokroić na małe kwadraty. Na każdy kwadrat nałożyć nadzienie, złożyć po przekątnej i dokładnie zlepować brzegi. Ugotować w osolonej wodzie na chwilę przed podaniem. Gdy wypłyną, wyjąć łyżką cedzakową, położyć na

talerze, zalać barszczem.

Kutia

Szklanka maku, szklanka pszenicy, 0,5 szklanki cukru pudru, 0,5 szklanki miodu, szklanka mleka, tuskane orzechy włoskie, rodzynki, migdały, figi, posiekana smażona skórka pomarańczowa, cukier wanilinowy.

Umytą i namoczoną poprzedniego dnia pszenicę ugotować. Gdy pszenica będzie miękka – osączyć na sicie. Umyty mak zalać wrzącym mlekiem, ugotować na małym ogniu, przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa. Połączyć mak z ugotowaną pszenicą, dodać cukier puder, miód, cukier wanilinowy, usiekane orzechy, migdały, figi i sparzone rodzynki, oraz skórkę pomarańczową, (im więcej miodu i bakalii – tym kutia lepsza), dokładnie wymieszać, wstawić do lodówki. Podawać z łamańcami.

Krucze łamańce

12 dag mąki, 6 dag masła, 3 dag cukru pudru, żółtko, łyżka kwaśnej śmietany, szczypta soli.

Drobno posiekać masło z mąką, dodać żółtko, śmietanę, cukier i sól. Zagnieść ciasto, owinąć folią, zostawić na godzinę w lodówce. Następnie rozwałkować na posypanej mąką stolnicy, pokroić na wąskie i długie paski, układać na wysmarowanej tłuszczem blasze, upiec na złoty kolor i podawać do kutii.

Kompot z suszonych owoców

Suszone śliwki, jabłka, gruszki, morele, 3-4 l wody, 1 szklanka cukru, 3 goździki, skórka z pomarańczy, kawałek cynamonu.

Owoce opłukać i namoczyć w letniej przegotowanej wodzie na 4 godziny. Po tym czasie dodać cukier, goździki, kawałek skórki pomarańczowej, kawałek cynamonu i gotować na małym ogniu do miękkości. Podawać schłodzony.

Anna Kalabun
PZDR Biała Podlaska





Stacja Hodowli i Unasieniania Zwierząt
Sp. z o. o. w Bydgoszczy
ODDZIAŁ W ZAMOŚCIU
PŁOSKIE 67

- Świadczy usługi w zakresie inseminacji bydła nasieniem buhajów o najwyższym indeksie hodowlanym.
- Oferuje nasienie knurów wszystkich dostępnych ras, mieszańców międzyrasowych i linii hybrydowych.
- Oferuje nowoczesną i wygodną formę wykonywania zabiegów inseminacji loch, samodzielnie przez rolników we własnej chlewni.
- W ramach działalności dodatkowej oferuje :
 - pasze i dodatki paszowe
 - środki higieny do produkcji zwierzęcej



H O D O W C O !

Korzystanie z naszych usług to:

- zwiększenie wielkości produkcji
- poprawa jakości mleka i mięsa
- możliwość wdrożenia do produkcji najlepszych ras bydła i trzody chlewnej
- zwiększenie opłacalności produkcji w krótkim czasie

Zainteresowanych hodowców prosimy o skontaktowanie się z najbliższym Punktem Unasieniania Zwierząt lub

SHiUZ Sp. z o. o. Oddział w Zamościu, Płoskie 67.
tel.fax (084) 639 – 26 – 55, 639 – 65 – 64

Stacja Unasieniania Loch w Kraśniku, ul. Nadstawna 2
tel.fax (081) 825- 00 - 01, 825 – 00- 02

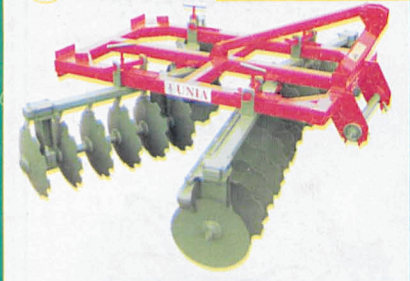


Placówka Terenowa w Białce k/ Radzyna Podlaskiego
tel.fax. (083) 352 – 50 – 21, 352 – 52 - 08

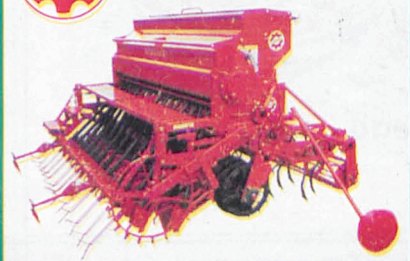
VOGEL NOOT
SOIL SOLUTIONS



najlepsza do sianokiszonki



FAMAROL



CASE IH

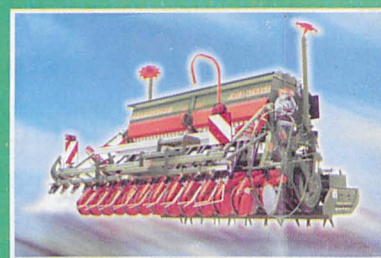
CIĄGNIKI ROLNICZE
60 DO 280 KM



CT 5080



AMAZONE



KONSULTANCI ds. SPRZEDAŻY

Dariusz Kołodziejczyk
0-600 612 493

Krzysztof Gnypl
0-604 644 055

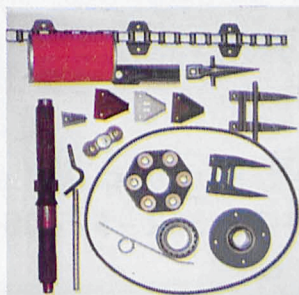
Marcin Pietrzak
0-694 167 325

SPRZEDAŻ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Wojciech Portka
tel. 721-68-20

SPRZEDAŻ CZĘŚCI ZAMIENNYCH DO:

- kombajnów zbożowych
- ciągników rolniczych
- maszyn uprawowych
- sprzedaż hurtowa i detaliczna



SPRZEDAŻ MASZYN UŻYWANYCH

- kombajny zbożowe
- ciągniki rolnicze
- maszyny uprawowe

