

Doradztwo Rolnicze

nr 9 (208) wrzesień 2006



Oddział w Grabanowie

Biuletyn L.O.D.R. w Końskowoli Oddział w Grabanowie

cena 1,50 zł

ISSN 1238 8494



foto Marek Lewandowski

Uwaga Rolnicy

Oddajemy w Wasze ręce kolejny numer naszego czasopisma. Tak jak zawsze przedstawiamy w nim między innymi porady technologiczne zarówno z produkcji roślinnej i zwierzęcej. Z produkcji roślinnej na str. od 3 do 6 przedstawiamy teksty traktujące o zbiorze i przechowywaniu marchwi, bezpieczeństwie i higienie pracy przy zbiorze roślin okopowych oraz jak określić terminu zbioru jabłek. Na kolejnych stronach 7 i 8 zamieszczamy komunikaty Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Pierwszy z nich informuje o nowym zagrożeniu w uprawie kukurydzy. Jest to tzw. stonka kukurydziana. Pierwsze jej pojawy w woj. Podkarpackim stwierdzono w 2005 rok. Szkodnik na pewno będzie rozprzestrzenił się na teren całej Polski. W związku z tym rolnicy uprawiający kukurydzę muszą być na to przygotowani. W Polsce zachodnia kukurydziana stonka korzeniowa podlega obowiązkowi zwalczania. W przypadku wystąpienia lub podejrzenia o wystąpienie

szkodnika należy niezwłocznie powiadomić o tym właściwą terenową jednostkę Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Adresy i telefony w artykule. Drugi komunikat przypomina rolnikom o obowiązku badania sprawności technicznej opryskiwaczy w odstępach czasu nie dłuższym niż 3 lata. Wynika tak z stawy z dnia 18 grudnia 2003 rok o ochronie roślin. Tekst informuje również o innym obowiązku wynikającym z tej ustawy. Mianowicie zabiegi w zakresie stosowania środków ochrony roślin w produkcji rolnej i leśnictwie mogą być wykonywane tylko przez osoby przeszkolone. Adresy i telefony Inspekcji i firm wykonujących badania techniczne opryskiwaczy podano w artykułach. Na kolejnej s. 9 przedstawiamy zasady przechowywania ziemniaków w kopcach.

Z produkcji zwierzęcej na s. 10 i 11 przedstawiamy tekst informujący o zaletach pyłku kwiatowego zbieranego przez pszczoły. Na dwóch kolejnych przedstawiamy głównie producentom mleka jak prawidłowo

przygotować kiszonkę z kukurydzy. Autor prezentuje również wartość pokarmową kiszonki w zależności od wilgotności zielonki. Nie zapominamy również o gospodyniach domowych. To głównie dla nich zamieszczamy tekst z przepisami przetworów na zimę.

Na zakończenie chcemy poinformować Państwa za rzecznikiem prasowym ARiMR o tym, że wydłużony do końca 2007 roku został termin realizacji inwestycji w zakresie przechowywania nawozów oraz możliwość przejęcia gospodarstwa bez utraty dopłat z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w działaniu „Dostosowanie gospodarstw rolnych do standardów Unii Europejskiej” w ramach Planu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Inna informacja to: rolnicy poszkodowani przez suszę mogą składać wnioski o kredyty z dopłatą ARiMR.

Życzymy miłej lektury

Redakcja

W numerze

Przechowywanie marchwi	3
BHP przy zbiorze roślin okopowych	4
Kiedy zbierać jabłka	5
Nowe zagrożenia upraw kukurydzy	7
Rolniku	8
Przechowywanie ziemniaków w przechowywalniach	9
Porady pszczelarskie	10
Przygotowanie kiszonki z kukurydzy	12
Robimy przetwory na zimę	14
Niebawem ostatni etap szkoleń dla doradców	15

WYDAWCA:

Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Końskowoli Oddział w Grabanowie

DYREKTOR LODR

mgr inż. Artur Banach

KIEROWNIK ODDZIAŁU

w Grabanowie mgr inż. Artur Niczyporuk

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. Zeromskiego 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



Podstawowe czynniki mające wpływ na jakość i trwałość przechowalniczą marchwi to: odmiana, gleba, stanowisko w płodozmianie, nawożenie, termin siewu, zabiegi pielęgnacyjne i ochrony roślin w okresie wegetacji, dojrzałość korzeni w momencie zbioru, sposób zbioru i przygotowania do przechowania oraz warunki przechowania.

Odmiany późne przeznaczone do długiego przechowywania

to: Dolanka, Feria F1, Joba, Karotan, Kazań F1, Koral, Kraków F1, Magno F-1, Major F1, Nela F1, Riga F-1.

Zbiór

Powinien być wykonany przed nadejściem pierwszych silniejszych przymrozków. Na ogół rozpoczyna się w drugiej połowie września i trwa do potowy października. Opóźnienie zbioru marchwi do końca października wpływa na pogorszenie jej trwałości przechowalniczej, szybciej zaczyna wyrastać w nać i korzenie.

Marchew należy zbierać w czasie bezdeszczowej pogody, gdyż mokre i zabłocone korzenie przechowują się gorzej. Zbiór powinien być przeprowadzony starannie, aby korzenie nie zostały uszkodzone. Wszelkie uszkodzenia, nawet niewidoczne, wpływają ujemnie na trwałość przechowalniczą i często są przyczyną zwiększonego gnicia lub porażenia korzeni przez choroby.

Transport

Bezpośrednio po zbiorze korzenie marchwi należy przetransportować do kopców lub przechowalni, aby nie pozostały zbyt długo w polu, co najczęściej wiąże się z ich wędnięciem.

Korzenie nad-

wędnięte są mniej odporne i łatwiej porażane przez choroby, dlatego gniją i przechowują się gorzej od korzeni świeżych i jędrnych. Jeśli wykopane pozostawia się 1-2 dni w polu luzem w skrzynkach, należy je przykryć (matami, słomą, folią), aby zmniejszyć ich wędnięcie. Ubytki masy korzeni marchwi składowanych w temperaturze 20°C wynoszą ok. 5% po dniu i ok. 20% po 5 dniach. Pozbiorcze zwędnięcie korzeni marchwi wpływa na obniżenie trwałości przechowalniczej i skrócenie czasu składowania świeżej marchwi, przeznaczonej bezpośrednio do sprzedaży.

Warunki przechowywania

Bezpośrednio po zbiorze marchew powinna być schłodzona w ciągu doby do temperatury 4-5°C. Pozwala to na zmniejszenie tempa procesów życiowych, ograniczenie wędnięcia korzeni i aktywności organizmów chorobotwórczych oraz zachowanie dobrej trwałości przechowalniczej. Marchew przeznaczona do długotrwałego przechowywania nie powinna być myta, bowiem korzenie umyte przechowują się znacznie gorzej. Mycie korzeni przed przechowaniem może być zastosowane jedynie w przypadku, gdy są one

silnie oblepione glebą. Umycie silnie zabłoconych korzeni pozwala na usunięcie nadmiaru gleby i zarodników mikroorganizmów, które stanowią potencjalne niebezpieczeństwo dla przechowywanej marchwi. Podczas przechowywania umytych korzeni lepsza jest cyrkulacja powietrza wewnątrz opakowań.

Optymalne warunki przechowywania marchwi to stała temperatura (0-1 °C) i wysoki poziom wilgotności względnej powietrza (95-98%). W takich warunkach ubytki masy wskutek parowania i oddychania oraz porażenia korzeni przez choroby są najmniejsze. Nie należy dopuszczać do obniżenia temperatury poniżej 0°C, gdyż w temperaturze ujemnej marchew szybko przemarza. Uszkodzenia mrozowe są widoczne w postaci podłużnych spękań skórki lub wypukłości spowodowanych kryształkami lodu znajdującymi się tuż pod powierzchnią. Po odtajaniu skórka ma ciemnobrązowe lub czarne zabarwienie, a korzenie są miękkie i wiotkie. Przechowywanie w temperaturze wyższej, tj. 2-4°C, powoduje znacznie szybsze wyrastanie naci oraz obniżenie wartości handlowej korzeni, chociaż nie wywiera większego wpływu na gnicie. Intensywność oddychania marchwi wzrasta wraz z podwyższeniem temperatury przechowania.

Sposoby przechowywania

Szerokie zastosowanie ma nadal **kopcowanie** marchwi. Choć jest ciąg dalszy na s.4 ➡



➔ bardzo pracochłonne, prawidłowo wykonane daje bardzo dobre wyniki. Korzenie przechowywane w kopcach są jędrne i soczyste, a ubytki naturalne bardzo niskie. Po napełnieniu kopca korzenie przysypuje się cienką warstwą ziemi (2-5 cm) i tak pozostawia aż do momentu dobrego ich schłodzenia. Wraz z obniżeniem temperatury marchwi w kopcu do 1-2°C pogrubia się pierwszą warstwę ziemi do 10 cm, okrywa się ją warstwą słomy (10-15 cm) i ponownie daje warstwę ziemi grubości około 20 cm. Przy bardzo niskich temperaturach, utrzymujących się przez dłuższy czas może być konieczne dodatkowe okrycie kopców.

Marchew może być przechowywana w różnego rodzaju pomieszczeniach, w których istnieje możliwość utrzymania niskiej temperatury i wysokiej wilgotności powietrza (piwnice, ziemianki i in.). Dla lepszego zabezpieczenia korzeni przykrywa się je warstwą piasku, który należy zraszać wodą w celu utrzymania wysokiej wilgotności.

Marchew najlepiej przechowuje się w komorach chłodniczych, w których istnieje możliwość dokładnej kontroli temperatury i wilgotności względnej powietrza, dzięki czemu uzyskuje się dobre wyniki przechowywania. Cyrkulacja powietrza w komorach chłodniczych powinna zapewniać 20-25 wymian powietrza na godzinę. Aby wymiana powietrza przebiegała bez zakłóceń, skrzynie powinny być ustawione w odległości 10-15 cm od ścian i sąsiednich słupków paletowych. W komorach chłodniczych należy utrzymywać temperaturę 0,3-0,5°C, a wilgotność względną w granicach 95-98%. Jest to drogi sposób przechowywania i wymaga dużej wiedzy technicznej. ■

Karol Kłopot

BHP przy zbiorze roślin okopowych

Zbiór tych roślin jest bardzo pracochłonny. Zastosowanie mechanizacji zmniejsza nakłady robocizny o około 50 %. Należy pamiętać, że bezpieczeństwo pracy z maszynami w bardzo dużym stopniu zależy od ich umiejętnej obsługi. Dlatego, zanim uruchomisz maszynę, dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi. Instrukcję powinien otrzymać przy zakupie. Jeśli nie jest dość jasno sprecyzowana, zwróć się z prośbą o dodatkowe wyjaśnienia do sprzedawcy względnie do doradcy. Gdy wypożyczasz maszynę, poproś też o instrukcję obsługi względnie o krótkie, rzeczowe przeszkolenie. Nie uruchamiaj maszyny, jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości co do jej obsługi.

Aby uniknąć wypadków przy zbiorze okopowych należy przestrzegać następujących zasad:

1. Pracownicy zbierający ziemniaki za kopaczką gwiazdową (może przeżytek, ale można jeszcze spotkać je podczas pracy) powinni znajdować się w odległości co najmniej 5 m od niej.
2. Nie powinni znajdować się po stronie rozrzutu ziemniaków, ponieważ rozrzucone mogą być również kamienie.
3. Wszystkie naprawy i regulacje w maszynach i kombajnach należy wykonywać wyłącznie przy wyłączonym napędzie maszyny i po jej zatrzymaniu.
4. Nie wolno pracować bez osłon na WOM i innych napędach.
5. Nie wolno wchodzić na maszynę w czasie pracy i podczas jazdy. (wyjątek stanowi kombajn ziemniaczany, ale wchodzić na pomost kombajnu można tylko podczas postoju - przy tej metodzie zbioru musi być sprawny system łączności pomiędzy traktorzystą, a osobami pracującymi na kombajnie),

6. Nie wolno oczyszczać podczas pracy gwiazdy lub przenośników łańcuchowych kopaczki przenośnikowej i kombajnu ziemniaczanego.

7. Nie powinien pracować maszynami, jeśli odczuwasz jakiegokolwiek dolegliwości lub masz złe samopoczucie.

8. Rób przerwy w pracy, gdyż zmęczenie znacznie obniża sprawność fizyczną.

9. Nie zezwalaj na pracę dzieciom, nawet wtedy gdy wydaje Ci się, że są sprytnie i sprawne, ale w niebezpiecznej sytuacji może zabraknąć im doświadczenia i wyobraźni.

10. Zadbaj, aby kobiety nie pracowały na ciągniku, gdyż praca ta jest dla nich szkodliwa.

11. Na przyczepach z ładunkiem nie można przewozić osób.

12. Po drogach publicznych można przewozić maszyny tylko w położeniu transportowym, zabezpieczając uniesione zespoły przed opadnięciem.

13. Zachować szczególną ostrożność przy łączeniu ciągnika z przyczepą, aby uniknąć wypadnięcia sworznia w czasie jazdy lub zmiążdżenia rąk podczas zaczepiania.

14. Unikaj pracy maszynami na znacznych pochyłościach (większych niż 10 stopni).

Kupując nowe urządzenie, należy sprawdzić czy jest na nim znak bezpieczeństwa. Oznacza się nim sprzęt spełniający wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy.

Rołniku pamiętaj, że lepiej pomyśleć i zapobiegać wypadkom, niż patrzeć na skutki swego zaniedbania. ■

Bazyli Filatiuk



Kiedy zbierać jabłka

Sadownictwo, szczególnie zaś produkcja jabłek była w Polsce jak dotychczas w zasadzie opłacalna. Na sadownika w czasie całego cyklu produkcyjnego „czycha” jednak wiele problemów i trudności. Jednym z nich jest określenie kiedy i jak zbierać i w jakich warunkach przechowywać jabłka.

Właściwe określenie terminu zbioru ma szczególne znaczenie, ponieważ dzięki zastosowaniu nowych technologii można przedłużyć przechowywanie jabłek do 9-11 miesięcy. Musi ono wynikać z dokładnej znajomości fizjologii dojrzewającego owocu. Tylko owoce zebrane w odpowiednim terminie zachowują dobrą jakość. Nie jest wskazany zbiór ani zbyt wczesny, ani zbyt późny. Negatywne skutki wyznaczenia nieodpowiedniego terminu zbioru ujawniają się podczas przechowywania. Jabłka zebrane zbyt wcześnie są mniejsze, o słabo wykształconym rumieńcu, niskiej wartości konsumpcyjnej oraz dietetycznej. W czasie przechowywania intensywnie transpirują, są podatniejsze na oparzeliznę powierzchniową i zbrązowienie przygnieżdne. Owoce zebrane zbyt późno są większe, lepiej wybarwione, ale jednocześnie bardziej podatne na gnicie oraz występowanie na owocach uszkodzeń fizjologicznych związanych

z przejrzywaniem (rozpad, głęboka oparzelizna). Owoce są nadmiernie miękkie, wrażliwe na uszkodzenia mechaniczne podczas zbioru, transportu i sortowania.

Dojrzewanie jabłek zależy od wielu czynników. Jak więc zdecydować, czy nadeszła pora do rozpoczęcia zbioru?

Należy rozpocząć od kalendarzowego terminu zbioru jabłek danej odmiany. Jednak termin ten musimy traktować jako orientacyjny, ponieważ ulega on pewnym przesunięciom zależnie od wieku drzew (młode drzewa dojrzewają wcześniej), podkładki (jabłka z drzew na podkładce karłowatej dojrzewają wcześniej), gleby oraz przebiegu pogody w danym okresie wegetacji. Poza tym owoce rosnące na jednym drzewie nie dojrzewają w tym samym terminie, ponieważ powstają z kwiatów rozwijających się i zapyłanych w różnym czasie. Jabłka powstałe z późnego kwitnienia są mniejsze w porównaniu do owoców powstałych z wczesnego

kwitnienia. Odnaczają się przy tym niższym stężeniem etylenu w komorach nasiennych i wyższą zawartością skrobi. Jabłka powstałe z kwiatów rozwijających się późno są zwykle niedojrzałe podczas zbioru jednokrotnego. W praktyce oznacza to, że jabłka odmian zimowych powinny być zbierane co najmniej dwukrotnie.

Termin zbioru jabłek określa się na podstawie:

- ilości opadłych owoców pod drzewem,
- łatwości oddzielania się szypułki owocu od pędu,
- barwy nasion,
- zmiany zasadniczej barwy skórki,
- pomiaru jedności miąższu owocu z użyciem jednościomierza,
- próby skrobiowej.

Chcąc właściwie określić datę rozpoczęcia zbioru powinniśmy przy zbliżającej się dacie kalendarzowej ocenić łatwość odchodzenia jabłek od krótkopędów oraz zwrócić uwagę na opadanie owoców. Sygnałem rozpoczęcia zbiorów jest opadanie pierwszych jabłek zdrowych. U odmian Jonatan, Gloster czy Golden Delicious owoce trudno oddzielić od krótkopędów nawet wtedy gdy osiągną one dojrzałość zbiorczą. W tym wypadku z kryteriów tych nie możemy korzystać.

Niektórzy oprócz wymienionych wskaźników biorą pod uwagę barwę nasion. Należy jednak pamiętać, że zbrązowienie przebiega różnie u różnych odmian. Sadownicy mogą korzystać z bardziej wiarygodnych wskaźników jak ocena rozkładu skrobi, zmiany jedności miąższu a także zmiany barwy zasadniczej skórki. Produkcenci przechowujący jabłka w warunkach chłodni z kontrolowaną atmosferą powinni korzystać z metody etylenowej. Wzrost produkcji etylenu poprzedza lub występuje w tym samym czasie gdy owoce osiągną największą przydatność do zbioru i długiego przechowywania.

Test skrobiowy pozwala na

ciąg dalszy na s.6 ➡



→ ustalenie poziomu zawartości skrobi w jabłkach w miarę zbliżania się terminu dojrzałości zbiorczej. Do przeprowadzenia testu skrobiowego przygotowuje roztwór z jodku potasu i krystalicznego jodu nie wcześniej niż około jednego miesiąca przed jego użyciem. Aby test został przeprowadzony właściwie powinny być spełnione następujące warunki:

- roztwór musi być świeży o temperaturze wyższej niż 0°C,
- temperatura podczas testu powinna być wyższa niż 10°C,
- 10-20 jabłek należy testować natychmiast po zerwaniu.

Jabłko należy przeciąć w połowie w poprzek (równoleżnikowo) i zanurzyć obciętą powierzchnią jabłka w roztworze jodyny. Pod wpływem roztworu część miąższu zawierająca skrobię zabarwi się na granatowo. Następnie oceniamy punktowo intensywność zabarwienia owoców określonej odmiany porównując go ze wzorcowymi tabelami barwnymi i obliczamy średnią punktację dla całej wziętej do testu próby jabłek. Dla owoców, w których skrobię wykrywamy na całej powierzchni przekroju przypisujemy – 1, a przy całkowitym rozkładzie i zaniku skrobi, gdy nie powstaje barwa – 10. Na przykład odmiany Spartan, Elstar i Gloster osiągają zazwyczaj dojrzałość zbiorczą przy 2-3 stopniu skali dziesięciostopniowej, zaś większość pozostałych odmian lepiej zbierać, gdy jabłka osiągną wartość 406. Jabłka przeznaczone do długotrwałego przechowywania w chłodni z kontrolowaną atmosferą powinny być zbierane wcześniej i dlatego odpowiednia dla nich jest niska średnia punktacja z testu skrobiowego. Do bezpośredniego spożycia w stanie świeżym lub do przetwórstwa powinny być zbierane później i dlatego odpowiednia jest dla nich wyższa średnia punktacja z testu skrobiowego.

Ustalenie terminu zbioru na podstawie tylko jednego wskaźnika jest dość ryzykowne. W związku z tym oprócz np. testu skrobiowego powinniśmy dokonać pomiaru jędrności miąższu owoców. Aby zwiększyć dokładność

oceny dojrzałości, zaleca się wspólne analizowanie 3-6 wskaźników. Owoce niedojrzałe są bardzo twarde, o dużej jędrności. W miarę dojrzewania owoców jędrność obniża się by osiągnąć wartość w określonym przedziale w zależności od odmiany. Do pomiarów wykorzystywane są jędrnościomierze. Jędrność miąższu jabłek należy mierzyć po ścięciu cienkiej warstwy skórki, na wysokości gniazda nasiennego, w miejscu barwy zasadniczej oraz po przeciwnej stronie owocu. Gdy owoce są w całości wybarwione, to do pomiaru wybieramy stronę najintensywniej zabarwioną i przeciwną do niej. Skórkę usuwamy ostrym ostrzem, aby miąższ nie był uszkodzony, a średnia tarczki odsłoniętego miąższu nie przekraczała 20 mm, a przy owocach mniejszych 15 mm. Zagłębienie końcówki jędrnościomierza do określonej głębokości (7, 8 mm), powinno przebiegać z jednakową

prędkością, harmonijnie, aby całkowity czas jednego pomiaru był stały, najlepiej około 2 sekund.

Jabłka zebrane w terminie określonym przez nas jako optymalny powinny być poddane ocenie po przechowywaniu. W ten sposób możemy sprawdzić czy termin był naprawdę trafnie wyznaczony. Na jabłkach wyjętych z chłodni i przetrzymywanych w temperaturze pokojowej 7-14 dni należy ocenić nasilenie chorób grzybowych i fizjologicznych oraz wartość konsumpcyjną. Producent powinien zbierać takie informacje jednocześnie z określeniem stanu dojrzałości na początku przechowywania, z poszczególnych sezonów aby w ten sposób precyzyjnie określić termin zbioru.

Elżbieta Kacprzak-Piwońska

Stacja Chemiczno-Rolnicza Oddział w Lublinie

Opracowuje:

- zalecenia nawozowe,
- potrzeby wapnowania, mapy odczynu i zasobności gleb,
- opinie, ekspertyzy.

Prowadzi:

- szkolenia,
- badania środowiskowe.

Pobiera próbki:

- gleby, nawozów, materiału roślinnego.

Wykonuje analizy:

- gleb, ziem i podłoży ogrodniczych,
- roślin (pasze, warzywa, owoce, części wskaźnikowe roślin),
- nawozów.

Oznacza:

- pH, makro- i mikroelementy, zawartości metali ciężkich, siarki i azotynów.

Lublin ul. Sławinkowska 5 tel. (081) 742 63 01

Kontakt ze specjalistą terenowym:

- **Kazimierz Nowak tel. 0605 629 882** Gminy: Biała Podlaska, Borki, Czemierniki, Drelów, Janów Podlaski, Kąkolewnica wsch., Komarówka, Konstantynów Leśna Podlaska, Międzyrzec Podlaski, Radzyń Podlaski Rokito, Ulan Majorat i wołyn.

- **Jan Korniluk tel. 0605 443 090** Gminy: Dębowa Kłoda, Jabłoń, Kościelny, Łomazy, Milanów, Parczew, Piszczac, Podedwórze, Rossosz, Siemień, Sławatycze, Sosnowica, Sosnowka, Terespol, Tuczn, Wisznice i Zalesie.



Nowe zagrożenia upraw kukurydzy

Od kilku lat przewidywano pojawienie się zachodniej kukurydzianej stonki korzeniowej (*Diabrotica virgifera* Le Conte) na terytorium Polski. Od sierpnia 2005 roku kiedy to stwierdzono pierwsze ognisko tego szkodnika w województwie podkarpackim zagrożenie dla upraw kukurydzy w Polsce stało się faktem. W bieżącym roku stwierdzono występowanie szkodnika w powiatach Janów Lubelski i Biłgoraj.

Zachodnia kukurydziana stonka korzeniowa jest groźnym szkodnikiem kukurydzy, wywołującym duże straty w uprawach tej rośliny. Pochodzi z Ameryki Płn. skąd w 1992 roku została zawleczona do Europy. Najgroźniejsze jest żerowanie larw na korzeniach, które początkowo odżywiają się tkanką zewnętrzną korzeni, następnie wgryzają się w głąb. Skutkiem żerowania larw w roślinie jest zasychanie roślin i ich wyleganie. Dorosłe owady występują od przełomu czerwca i lipca do połowy października. Odżywiają się pyłkiem, znamionami kwiatów, odstłoniętymi ziarniakami oraz liśćmi kukurydzy. Przy dużej liczebności populacji szkodnika występują znaczne straty w plonie ziarna.

W Polsce zachodnia kukurydziana stonka korzeniowa podlega obowiązkowi zwalczania. W przypadku wystąpienia lub podejrzenia o wystąpienie szkodnika należy niezwłocznie powiadomić o tym właściwą terenowo jednostkę Państwowej

Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa lub wójta (burmistrza, prezydenta miasta). Postępowanie w przypadku stwierdzenia wystąpienia tego szkodnika określa rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 roku w sprawie szczegółowych sposobów postępowania przy zwalczaniu i zapobieganiu rozprzestrzeniania się zachodniej kukurydzianej stonki korzeniowej (Dz.U. z 2004 r. Nr 82, poz. 763).

W myśl przepisów Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa na terenie którego działalności stwierdzono ognisko szkodnika wyznacza strefę porażenia w odległości co najmniej 1 km wokół miejsca stwierdzenia stonki oraz strefę bezpieczeństwa w promieniu co najmniej 5 km od wyznaczonej strefy porażenia. Jeżeli zaistnieje szczególne zagrożenie mogą zostać wyznaczone dodatkowe strefy wokół wyżej wymienionych.

Najskuteczniejszą metodą walki ze szkodnikiem jest czasowe zaprzestanie

stonki wewnątrz strefy porażenia. Ponadto niszczy się samosiewy kukurydzy a sam zbiór przeprowadza się w okresie, kiedy nie stwierdza się występowania szkodnika tj. późną jesienią. Niedopuszczalne jest w tej strefie przemieszczanie świeżych roślin kukurydzy i ich części przez okres roku od dnia wystąpienia szkodnika, jak również wywożenie gleby lub innego podłoża uprawowego pochodzącego z gruntów na których uprawiana jest kukurydza.

W wyznaczonej strefie bezpieczeństwa dopuszcza się uprawę kukurydzy tylko raz w okresie dwóch kolejnych lat oraz wykonuje się odpowiednie zabiegi chemiczne w roku wystąpienia stonki oraz w roku następnym.

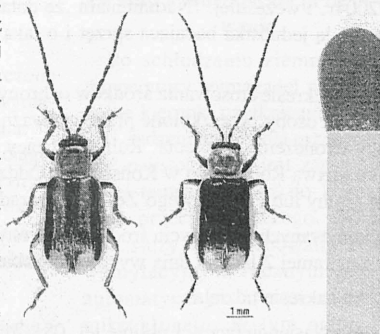
Na dzień dzisiejszy brak jest zarejestrowanych środków ochrony roślin do zwalczania tego szkodnika. Na sezon 2006 roku jednorazowo dopuszcza się stosowanie preparatu Karate Zeon 050 CS w dawce 0,2 l/ha.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa prowadzi działania monitoringowe polegające na wykorzystaniu pułapek feromonowych i pokarmowych oraz wizualne lustracje upraw kukurydzy.

Szczegółowe informacje na temat zachodniej kukurydzianej stonki korzeniowej można uzyskać w terenowych jednostkach Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa:

- Biała Podlaska ul. Kolejowa 13, tel. (0-83) 3433674
- Łuków ul. Piłsudskiego 29, tel. (0-25) 7982345
- Parczew ul. Piwonia 50, tel. (0-83) 3542486
- Radzyń Podlaski ul. Międzyrzeczka 99, tel. (0-83) 3528916

Kierownik Delegatury mgr inż.
Bogdan Juchimczuk



uprawy kukurydzy oraz stosowanie płodozmianu. W związku z tym w strefie porażenia dopuszcza się uprawę kukurydzy tylko raz w okresie trzech kolejnych lat lub zakazuje się uprawy kukurydzy przez dwa kolejne lata następujące po roku w którym stwierdzono występowanie

1mm



ROLNIKU

Ustawa z dnia 18 grudnia 2003 r. o ochronie roślin / Dz. U.Nr 11 z 2004r./ z późniejszymi zmianami / nakłada na rolników następujące obowiązki :

1. Badanie sprawności technicznej opryskiwaczy w odstępach czasu nie dłuższych niż 3 lata.

Na terenie Delegatury upoważnienie do przeprowadzania badań opryskiwaczy posiadają:

- **LECH - AGRO Marek Lech** z *Roskoszy z siedzibą w SDOO w Ciciborze Dużym- tel.0607168321 lub 083/345 70 08.*
- „**Cardinal**”**SC Krzysztof Kalinowski** *Wisznice ul. Warszawska 80 tel.083/3782731*
- **Spółdzielnia Kótek Rolniczych w Drełowie** *ul. Bankowa 23 tel.083/3720019.*
- „**Eko-Nowa**” w *Piszczacu ul. Terespolska 38 tel.083/3778036.*
- „**MEGA**” **Zborowski, Gajowy Sp. J. Łuków** *ul. Warszawska 90 tel. 025/7983198*
- **Marian Jędrzejowski Parczew** *ul. Działkowa 10 tel. 083/3541753*
- „**AWAZ**” **S.C. Dziegła, Zaborek Radzyń Podlaski** *ul. Targowa 2 tel. 083/3528015*

Badanie może być przeprowadzone w gospodarstwie posiadacza opryskiwacza przy zachowaniu warunków umożliwiających jego wykonanie.

Sprzęt do stosowania środków ochrony roślin powinien być sprawny technicznie, który zapewni skuteczne zwalczanie organizmów szkodliwych i nie spowoduje szkodliwego wpływu na zdrowie ludzi, zwierząt oraz na środowisko.

W związku z ograniczeniami budżetowymi istnieje niebezpieczeństwo likwidacji dotacji do badań opryskiwaczy w roku 2007. Bardzo proszę właścicieli opryskiwaczy o przeanalizowanie swoich możliwości i przebadanie opryskiwaczy badanych w 2004r. i wcześniej. /Nadmieniam, że dotacja do badań opryskiwacza może być przyznana raz w roku, otrzymuje ją jednostka badająca sprzęt i o taką wartość jest pomniejszona cena za badanie opryskiwacza/.

2. Posiadanie przeszkolenia - zabiegi w zakresie stosowania środków ochrony roślin w produkcji rolnej i leśnictwie mogą być wykonywane tylko przez osoby przeszkolone przez upoważnione jednostki organizacyjne i posiadające dokument potwierdzający ukończenie szkolenia. Rolnicy chcący odbyć przeszkolenie winni zgłaszać się do pracowników Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Końskowoli Oddział w Grabanowie tel. 083 /3433792 , pracujących na terenie danej gminy lub Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego.

3. Prowadzenia ewidencji zabiegów wykonywanych przy użyciu środków ochrony roślin. Ewidencja powinna być przechowywana w gospodarstwie co najmniej 2 lata od dnia wykonania zabiegu.

Szczegółowych informacji w powyższym zakresie udziela:

Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Lublinie tel. 081/7440326 Delegatura w Białej Podlaskiej ul. Kolejowa 13 tel. 083/343 36 74

Oddział w Łukowie ul. Piłsudskiego 29 tel. 025/7982345

Oddział w Parczewie ul. Piwonia 50 tel. 083/3542486

Oddział w Radzyniu Podlaskim ul. Międzyrzecka 87 tel. 083/3528916

KIEROWNIK DELEGATURY

mgr inż. Bogdan Jachimczuk

Przechowywanie ziemniaków w przechowalniach

Podstawowym celem przechowywania ziemniaków jest zabezpieczenie ich przed niekorzystnymi warunkami zewnętrznymi, uchronienie masy bulw przed nadmiernymi stratami oraz zachowanie dobrych cech jakościowych.

III etap – schładzanie

Przy schładzaniu ziemniaków należy odprowadzić z bulw ciepło powstające w wyniku oddychania. Wietrzenie w tym okresie musi być bardzo intensywne, gdyż dziennie należy obniżyć temperaturę ziemniaków o 0,3 do 1^o C.

trudno jest przechować w naturalnych warunkach dłużej niż do marca, gdyż bulwy mocno skiełkowane tracą turgor i wartość konsumpcyjną. Aby zapewnić dobrą jakość ziemniaków przeznaczonych do przetwórstwa aż do czerwca, trzeba stosować środki hamujące kiełkowanie.

Warunki termiczno-wilgotnościowe w poszczególnych etapach przechowywania

Lp.	Etapy przechowywania	Rodzaj użytkowania	Temperatura °C	Wilgotność powietrza %	Średni czas wietrzenia na dobę w godz.
1.	Osuszanie	wszystkie kierunki	12-18	75-95	24
2.	Dojrzewanie	wszystkie kierunki użytkowania	12-18	90-95	6
3.	Schładzanie	wszystkie kierunki użytkowania	Obniżanie o 0,5-1 ^o C na dzień	90-95	2,5
4.	Długotrwałe przechowywanie do 8 miesięcy	sadzeniaki jadalne przetwórstwo spoż. pasza, przemysł	2-6 4-6 6-8 2-4	90-95	2,5
5.	Przechowywanie do użytkowania ok. 10 dni	Jadalne, przetwórstwo sadzeniaki	10 podkiełkowanie 10-15	85-95 75-80	1

V etap – przygotowanie ziemniaków przed ich użytkowaniem

Ziemniaki jadalne i przeznaczone na przetwórstwo wy-

Wymagane warunki przechowywania

Cały sezon przechowalniczy można podzielić na pięć etapów, w których zalecane są różne warunki termiczno-wilgotnościowe.

I etap – osuszanie

Po zbiorze ziemniaki dostarczone do przechowalni są wilgotne i wymagają natychmiastowego osuszenia. W przechowalni wykorzystuje się ciągłe wietrzenie powietrzem zewnętrznym o niskiej wilgotności, trwające około 3 dni. Osuszanie ziemniaków powinno się zakończyć wtedy, gdy z bulw lekko osypuje się gleba.

II etap – dojrzewanie, zbliznianie uszkodzeń

W wysokiej temperaturze (12^o-18^o) przez 2 tygodnie zachodzi gojenie uszkodzeń i korkowacenie skórki. Do gojenia uszkodzeń wymagana jest wysoka wilgotność / 95 % / . W tym okresie wietrzenie powinno być ograniczone do minimum.

ków o 0,3 do 1^o C. Do schładzania powinno być wykorzystane powietrze atmosferyczne o temperaturze niższej od temperatury ziemniaków o 3 - 5^o C.

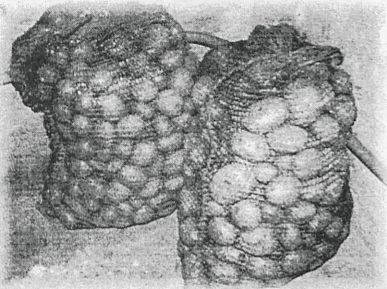
IV etap – długotrwałe przechowywanie

Po schłodzeniu ziemniaków do temperatury wymaganej na poszczególne kierunki użytkowania, jadalne - 5^o, sadzeniaki - 3^o, dla przetwórstwa - 7^o najistotniejsze jest zapewnienie stałej temperatury aż do końca sezonu przechowalniczego. Do tego celu służy w przechowalni system wentylacyjny z ręcznym lub automatycznym sterowaniem mikroklimatu. W tym etapie bulwy kończą okres spoczynku i zaczyna się kiełkowanie. Kiełkowanie zależy od cech odmianowych, ale kiełkowanie w wyższej temperaturze rozpoczyna się wcześniej i jest intensywniejsze. Ziemniaki wymagające wysokiej temperatury przechowywania

magają podwyższenia temperatury do 10^o C w celu zwiększenia odporności bulw na uszkodzenia mechaniczne, które mogą wystąpić podczas rozładunku lub sortowania, i na powstanie ciemnej plamistości miazgi bulw. Sadzeniaki na 3 - 5 tygodni przed sadzeniem mogą być podkiełkowane na świetle w temperaturze 10 - 15^o C.

Na podstawie materiałów szkoleniowych „Produkcja i przechowywanie ziemniaków jadalnych w marketingowych grupach producentów”, Radom 1998

opracował Benedykt Lipiński





Pylek kwiatowy źródłem substancji odżywczych dla pszczół

Znaczenie pyłku dla pszczół

Podstawowym i naturalnym pokarmem pszczół jest miód i pyłek kwiatowy. Miód to pokarm energetyczny dostarczający pszczołom głównie cukrów, pyłek zaś to białko (średnio 25%), tłuszcze (2-5%), sole mineralne, bogaty zestaw witamin, kwasów organicznych itp. O rozwoju i normalnym funkcjonowaniu rodziny pszczelej decyduje przede wszystkim pyłek. Dotychczas nie udało się go zastąpić w żywieniu pszczół innymi pokarmami. Roczne spożycie pyłku w silnej rodzinie dochodzi do 30 kg. Stały dostęp do pyłku jest szczególnie ważny w okresie wzmożonego składania jajeczek przez matkę, tj. w czasie intensywnego rozwoju wiosennego i czerwienia w końcu lata. To z pyłku pszczoły przygotowują pokarm białkowy, bez którego niemożliwe jest wychowywanie czerwiu. Spożywanie pyłku jest nie mniej ważne dla młodych pszczół, które muszą się nim intensywnie odżywiać, aby uzyskać pełną dojrzałość fizjologiczną i dobrą kondycję fizyczną. Pszczoły

robotnice tuż po wygryzieniu się z komórek są stosunkowo małe i lekkie, a ich organy wewnętrzne, takie jak gruczoły gardzielowe i woskowe - bardzo słabo rozwinięte. Zmiany zachodzące w organizmie robotnicy pod wpływem pokarmu białkowego wyrażają się m.in. przyrostem masy ciała. Niedostateczna ilość pyłku odbija się również ujemnie na wychowie czerwiu w rodzinie, ponieważ zmniejsza się produkcja mleczka pszczelego (produkowanego w gruczołach gardzielowych robotnic) podawanego matce, a to z kolei wpływa na ograniczenie składania przez nią jaj. W skrajnych przypadkach niedobór pyłku prowadzi do zjadania czerwiu przez pszczoły robotnice. Konsekwencja

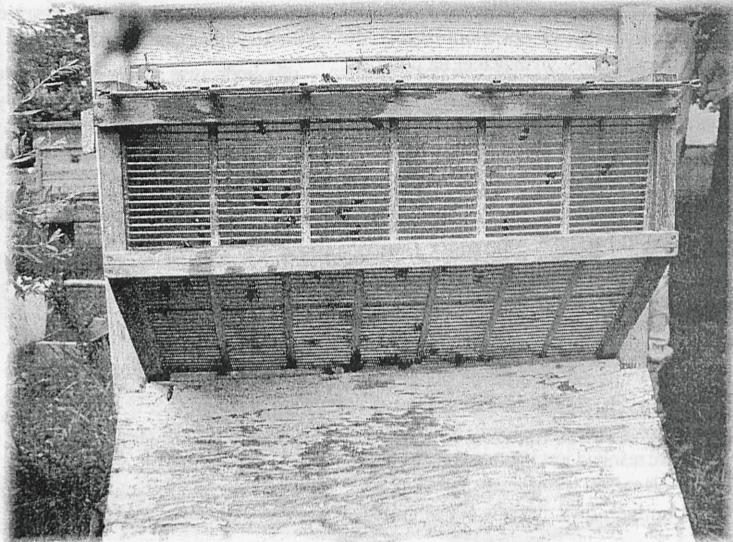
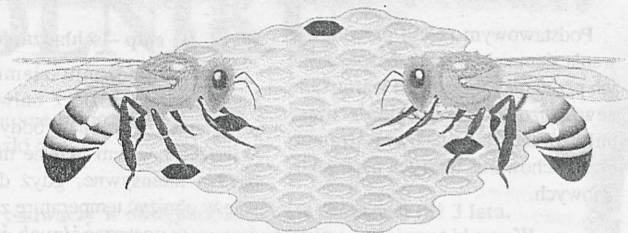
jest osłabienie rodziny pszczelej, a to oznacza gorsze zbiory miodu.

Po zakończeniu karmienia larw komórki wydzielnicze gruczołów gardzielowych pszczoł wytwarzają enzymy niezbędne do produkcji miodu. Intensywność wydzielania enzymów zależy od intensywności odżywiania się pyłkiem we wczesnym okresie życia pszczoł. Podobna zależność występuje przy rozwoju gruczołów woskowych. Rozwijają się one dobrze u tych robotnic, które wcześniej kończą karmienie larw, ale nadal intensywnie odżywiają się pyłkiem. Nadmiar białkowych substancji pokarmowych jest kierowany do gruczołów woskowych, które rozpoczynają produkcję wosku. Wiele badań wykazało, że pszczoły pozbawione pyłku w ciągu pierwszych siedmiu dni życia nie osiągają takiej kondycji jak pszczoły karmione pyłkiem.

Schylek lata to drugi okres zwiększonego zapotrzebowania pszczoł na pyłek kwiatowy, czyli pokarm białkowy. W okresie tym rozwija się tkanka zapasowa (ciało tłuszczowe) pszczoł przygotowujących się do zimowli. Pszczoły spożywające pyłek żyją dłużej niż spożywające wyłącznie pokarm węglowodanowy.

Źródła pyłku

Pszczoły zbierają pyłek z roślin pyłkodajnych, wśród których można wyodrębnić dwie zasadnicze grupy: wiatropylne i owadopylne. Pyłek roślin wiatro-





pylnych nie jest przystosowany do zbierania go przez owady-jest drobny, suchy, bardzo sypki, o gładkiej powierzchni ziaren pyłkowych, zaopatrzonych niekiedy w komory powietrzne ułatwiające unoszenie go przez wiatr. Taki pyłek osypuje się z włosków, którymi pokryte jest ciało owada. Pszczoły zbierają go jednak dosyć często, zwłaszcza wczesną wiosną, w czasie suchej bezwietrznej pogody, głównie z leszczyny, brzozy, olchy, topoli, osiki i jesionów, a nieco rzadziej latem - z wiatropylnej kukurydzy, konopi, lebiody i niektórych traw. Znacznie częściej i chętniej pszczoły zbierają pyłek roślin owadopylnych, takich jak podbiał, wierzby, grusze, śliwy, mniszek lekarski, koniczyzna czerwona, karagana, chaber bławatek, gryka, facelia i wiele innych. Jest on cięższy, a na powierzchni jego ziaren znajdują się wyrostki, lekka otoczka balsamu o kolorze właściwym dla danego gatunku rośliny, a czasem kropelki tłuszczu. Ułatwia to przyczepianie się pyłku do ciała owada, ściąganie go nóżkami i formowanie z niego obnóży pyłkowych.

Pyłek w postaci obnóży składany jest do komórek najczęściej w pobliżu czerwii. Pszczoły dodają do niego wydzieliny gruczołów ślinowych, a następnie bardzo silnie ubijają go głowami, przy czym tak ubita pyłkową masą wypełniają komórki do 3/4 objętości. W temperaturze gniazda pszczelego (35 °C), w warunkach beztlenowych porcje masy pyłkowej podlegają fermentacji mlekowej, w wyniku której powstaje pierzga - zakonserwowany pyłek. Jest ona zużywana przez pszczoły w czasie niepogody, w czasie przerwy w pożytku pyłkowym, ale przede wszystkim pod koniec zimy, kiedy matka pszczela rozpoczyna czerwienie.

Prawidłowa gospodarka pasieczna wymaga sterowania rozwojem rodziny pszczelej, tak aby masowy wychów czerwii miał miejsce przed

występującym w danej okolicy pożytkiem towarowym. Stosowane powszechnie przez pszczelarzy zabiegi wzmagające intensywność czerwienia matek, a przez to przyspieszające rozwój rodziny pszczelej (podkarmianie rodzin, odklepanie plastrów itp.) nie przyniosą oczekiwanych rezultatów, jeżeli w gnieździe rodziny pszczelej będzie brakować pierzgi bądź pszczoły nie będą mogły w tym okresie zebrać odpowiedniej ilości świeżego pyłku.

Ilość zebranego przez pszczoły pyłku (wielkość zapasów) zależy od wielkości pożytku pyłkowego w okolicy, od warunków atmosferycznych, jak również od stanu rodziny pszczelej. Bywa jednak, że w okolicach o bardzo dobrym pożytku pyłkowym długotrwałe wiosenne chłody czy opady deszczu uniemożliwiają pszczołom zbiór tego cennego produktu roślinnego. Pszczelarze usiłują zapobiegać ujemnym skutkom ewentualnego

braku pyłku w rodzinach przez przygotowanie i podawanie im plastrów z pierzgą oraz ciasta pyłkowego sporządzonego z pyłku odebranego w okresie, gdy pszczoły przynoszą go w nadmiarze do uli.

Należy pamiętać, że brak pyłku kwiatowego uniemożliwia rozwój rodzin pszczelich, przy czym nie można go zastąpić żadnym innym pokarmem białkowym.

Jesień jest właściwą porą na sadzenie drzew i krzewów miododajnych i dających pożytek pyłkowy.

Wykorzystujemy więc pasieczyska lub tereny wokół pasiek czy też nieużytki na poprawę pożytków pszczelich.

O pozyskiwaniu obnóży pyłkowych, ich wykorzystaniu i przechowywaniu w następnym numerze. ■

Opracowała

Małgorzata Lewandowska

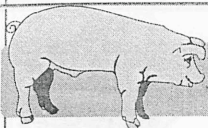
Centrala Nasienna w Parczewie ul. Szkolna 32

tel. (083) 354 13 28.

Oferuje do sprzedaży:

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





Przygotowanie kiszonki z kukurydzy

Rok obecny należy do trudnych w rolnictwie. Głęboką suszę odczuli również producenci mleka borykając się z problemem zabezpieczenia bazy paszowej dla stada na okres zimowy. Dlatego szczególnie ważne staje się jak najlepsze wykorzystanie plonów z tegorocznych zbiorów.

Wrzesień jest miesiącem, w którym hodowcy bydła mlecznego sporządzają kiszonki z kukurydzy. Właściwe przygotowanie przymy wpływa na prawidłowe zakiszenie, jej wysoką wartość pokarmową oraz małe straty powstałe podczas zakiszania.

Kiszonki z kukurydzy przygotowuje się głównie w silosach przejazdowych. Same silosy mogą być usytuowane na powierzchni gruntu lub być częściowo lub całkowicie zagłębione w nim. Zagłębienie silosów nie jest najkorzystniejszym rozwiązaniem, ponieważ w okresie opadów oraz roztopów w miejscu po wybranej kisonce zbiera się woda, która zalewa sporządzoną kisonkę. Wpływa to na pogorszenie jakości oraz utrudnia prawidłowe jej wybieranie, czym powoduje zwiększanie strat. Wielkość silosu uzależniona powinna być od liczby zwierząt w stadzie oraz możliwości szybkiego napełnienia zbiornika (w czasie 3 – 4 dni). Szerokość silosu powinna być dostosowana do szybkości wycinania kisonki. Nie można dopuścić do psucia się kisonki z kukurydzy na odcinanej ścianie. Przyjmuje się, że optymalnym rozwiązaniem byłoby skarmianie od 1,5 – 2,0 m długości przymy tygodniowo. Za optymalne wymiary przymy w silosie przyjmuje się 20 – 30 m długości 1,5 – 2,0 m wysokości oraz 4 – 6 m szerokości. Natomiast wysokość przymy wolnostojącej powinna wynosić 1,3 – 1,5

Wartość pokarmowa kiszonki z kukurydzy sporządzanej z zielonki o różnej wilgotności wg normy INRA.

Faza dojrzałości kukurydzy	SM	BO	WS	JPM	BTJN	BTJE	JWK
mleczno-woskowa	25 %	105 g	226	0,85	0,65	0,66	1,53
woskowo-szklista	35 %	82 g	165	0,96	0,50	0,71	0,98

m, szerokość 5 – 7 m a kształt jej powinien przypominać leżący prostopadłościan. Nieco inna wysokość i szerokość kiszonki sporządzanej w przymie niż w silosie wynika z trudności w odpowiednim jej ugnieceniu szczególnie brzegów. Przyjmuje się, że na 1 ha uprawianej kukurydzy uzyskuje się od ok. 40 do 80 m³ kisonki z kukurydzy.

Należy pamiętać by przed rozpoczęciem sporządzania kisonki usunąć z miejsca jej składowania zanieczyszczenia i resztki kisonki z poprzedniego sezonu, ponieważ grzyby pleśniowe oraz flora bakteryjna bytująca na nich w istotny sposób obniży jakość kisonki. Z tego powodu silosy powinno się dezynfekować przed sporządzeniem kisonki. Jeśli kisonka sporządzana jest w przymach wolnostojących należałoby corocznie zmieniać miejsce, w którym przygotowujemy przymę lub je dezynfekować. Miejsce sporządzenia takiej przymy zwykle nie jest odizolowane od gleby, dlatego spód przymy należy wyłożyć folią (najlepiej kisonkarską).

Zbiór kukurydzy należy przeprowadzać przy optymalnej zawartości suchej masy (28 – 35%). Ziarniak w tym okresie powinien znajdować się w dojrzałości woskowo-szklistej. Zbyt wczesny zbiór kukurydzy wpływa na jej niższą wartość pokarmową. Rolnicy, którzy nie dysponują odpowiednio ciężkim ciągnikiem do ugniatania zielonki z kukurydzy oraz przygotowujący kisonkę na przymach powinni rozpocząć zbiór przy niższej zawartości suchej masy (ok. 28%).

SM – sucha masa

BO – białko ogólne

WS – włókno surowe

JPM – jednostka paszowa mleka

BTJN – białko trawione w jelitach, gdy wielkość syntezy białka mikroorganizmów w żwacu uzależnione jest od podaży N

BTJE – białko trawione w jelitach, gdy wielkość syntezy białka mikroorganizmów w żwacu uzależnione jest od podaży energii

JWK – jednostka wypełnieniowa krów

Sieczkarnie do zbioru kukurydzy mogą być samobieżne lub współpracujące z ciągnikiem. Wybór maszyny powinien być uzależniony od powierzchni uprawianej kukurydzy, liczbnosci stada, wielkości silosów. Sieczkarnie do kukurydzy powinny być zaopatrzone w zgniatacz ziarna. Tylko takie urządzenia mogą dać gwarancje prawidłowego zbioru kukurydzy (umożliwiają uszkodzenie wszystkich ziaren kukurydzy). Ziarna nieuszkodzone nie ulegają zakiszeniu oraz nie są trawione przez krowy. W przypadku wykorzystywania maszyn bez zgniatacza ziarna zbiór powinien być przeprowadzony przy niższej zawartości suchej masy (większa ilość ziarna będzie uszkodzona).

Rośliny podczas zbioru powinny być rozdrobnione na kawałki o długości 6 – 8 mm. Wielkość ta sprzyja dobremu ugnieceniu oraz zakiszeniu się kukurydzy. Większe rozdrobnienie zielonej masy jest niewskazane ze względu na duże znaczenie struktury paszy objętościowej w



➡ dawce pokarmowej (zbyt drobna struktura pasz objętościowych może niekorzystnie wpływać na florę bakteryjną żywca).

Ze względu na przebieg procesu zakiszania ważne jest by przyma w jednym silosie była przygotowana w możliwie najkrótszym czasie. Uznaje się, że przyma powinna być przygotowywana maksymalnie 3 – 4 dni. Zielonka z kukurydzy powinna być ugniatana starannie najlepiej ciągnikiem kołowym (większy nacisk kół na podłoże niż u ciągników gąsienicowych). Koła ciągnika muszą być czyste, ponieważ zanieczyszczenia wpływają na pogorszenie procesu zakiszania oraz niższą wartość pokarmową takiej kiszonki. Im wyższa zawartość suchej masy w zielonce tym większy powinien być nacisk kół na jednostkę powierzchni. Kukurydzę w silosie lub przymie rozsypuje się 10-20 cm warstwami i ugniata poprzez kilkakrotny przejazd ciągnikiem.

Przy zbyt dużej zawartości suchej masy w zielonce (koniec dojrzalości woskowej lub początek pełnej) lub opóźnieniem zbioru zielonki po przymrozkach (bardzo szybki wzrost suchej masy) należy liczyć się z problemami jej ugniecia szczególnie na przymach wolnostojących. Słabe ugniecenie powoduje, że przyma może zagrzać się a proces fermentacji odbywać się będzie w niewłaściwych warunkach (nadmierna ilość tlenu). Należy spodziewać się wtedy wystąpienia fermentacji masłowej (niekorzystna) oraz powstawania pleśni i psucia się kiszonki. W celu poprawienia procesu zakiszania kolejne warstwy zielonki można poleać serwatka. Można również zastosować preparaty poprawiające proces zakiszania oferowane przez wiele firm.

Po przygotowaniu przymy należy jak najszybciej odizolować ją od powietrza przez zastosowanie folii kisonkarskiej, którą obciążamy oponami lub workami z piaskiem. Dodatkowo jako zabezpieczenie

przymy przed dzikim ptactwem na opony lub worki z piaskiem można nałożyć siatkę zabezpieczającą. Zabezpieczeniem przed ptactwem przymy może być również ułożenie na folii warstwy ziemi lub słomy i ziemi. Okrycie słomą i ziemią można stosować jako izolację termiczną zabezpieczającą przed zagrzewaniem się przymy przy długim przechowywaniu kiszonki (wiosna i lato roku następnego). Jednak podczas usuwania ziemi z wybieranej kiszonki może nastąpić zanieczyszczenie jej.

Proces zakiszania przymy przeciętnie trwa 6 – 8 tygodni. Straty, jakie występują w trakcie prawidłowo

przebiegającego procesu zakiszania w silosach przejazdowych zwykle osiągają poziom 4 – 6 %. Nieco wyższe są w przymach wolnostojących, przy zakiszaniu roślin o niższej zawartości suchej masy. Znacznie wyższe natomiast, gdy przyma jest nieprawidłowo przygotowana (zbyt słabo ugnieciona, silnie zabrudzona, nieszczelnie okryta przyma). Przy prawidłowo ugniecionej przymie w 1 m³ znajduje się około 650 – 700 kg kiszonki. Im wyższa jest zawartość suchej masy w zielonce tym waga 1 m³ kiszonki będzie większa. ■

dr inż. Piotr Kowalski

REKLAMY REKLAMY REKLAMY



AGRONOM

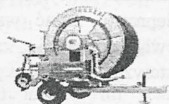
Jasionka 102, 21-200 Parczew

Sprzedaż: 0 506 066 076
0 502 225 015, 0 506 065 179
Biuro: 0 83 355 05 22
Fax: 0 83 355 08 70
www.agronom.com.pl
agronom@agronom.com.pl

W swojej ofercie posiadamy:

Kompletną paletę produktów BAUER do ekonomicznego nawadniania różnych upraw:

- Deszczownie RAINSTAR
- Konsole niskociśnieniowe do RAINSTAR
- Agregaty pompowe spalinowe
- Pompy, rury i zraszacze



Pełny zakres urządzeń BAUER do oszczędnego i efektywnego zagospodarowania i rozlewania gnojowicy:

- Separatory S650 / S850
- Wozy asenizacyjne i pompy do gnojowicy
- Ciągnikowe, elektryczne mieszadła do gnojowicy



Ciągniki i maszyny rolnicze:

- Ciągniki **VALTRA** o mocy od 74 do 280 KM
- Plugi **VOGEL&NOOT**, **UNIA** Grudziądz
- Siewniki i agregaty **FARMTECH**, **ROLMASZ**
- Przenośniki ślimakowe **POM Augustów**
- Opryskiwacze **PILMET**, **BURY**, **Krukowiak**
- Ładowacze czołowe **MEPROZET**, **HYDRAMET**, **QUICK**
- Prasy rolujące **WARFAMA**, **SIPMA**, **KRONE**
- Rozsiewacze nawozów **AGROMET BRZEG**, **Amazona**
- Przyczepy, rozrzutniki obornika **WARFAMA**, **CYNKOMET**, **METAL-TECH**



Ponadto oferujemy środki do produkcji rolnej – pasze, nawozy, środki ochrony roślin

ZAPRASZAMY



Robimy przetwory na zimę

Pikle warzywne

30 dag kalafiora, 30 dag żółtej fasolki szparagowej, 25 dag małych cebulek, 25 dag małych ogórków, 20 dag marchwi, 1 strąk papryki czerwonej i zielonej, 10 dag cukru, 0,5 l octu 10%, łyżka gorczycy, po 5 ziaren pieprzu i ziela angielskiego, sól. Warzywa umyć. Cebulki i marchew obrać, z fasolki obciąć ostre końce i usunąć tykowane włókna. Kalafior podzielić na różyczki. Paprykę przekroić na połówki, oczyścić z gniazd nasiennych i na 1-2 min. włożyć do wrzątku, osączyć. Do osobnych naczyń z posoloną wodą włożyć marchewkę, kalafior i fasolkę, gotować około 10 min. Cebulki zalać wrzątkiem i gotować 3 min. Warzywa odcedzić, przelać zimną wodą, osączyć. Marchewkę pokroić na plasterki, paprykę na kawałki. Warzywa układać warstwami w wyparzonych słojach, przesypując je gorczyczą. Zagotować ocet z 2 szklankami wody, zieleniem angielskim i pieprzem. Zalać warzywa gorącą zalewą, dokładnie zamknąć słoje i pasteryzować 25 min.

Kabaczki a la szparagi

1,5 kg młodych kabaczków, łyżeczka kwasu cytrynowego, 1 litr wody, 10-15 ziaren pieprzu, czubata łyżka soli. Obrane i oczyszczone z gniazd nasiennych kabaczki pokroić w niezbyt długie słupki. Zagotować wodę z solą i pieprzem, dodać kwas cytrynowy. Kabaczki ułożyć w słoikach, zalać gorącą przecedzoną marynatą, zamknąć pasteryzować 15 min. Następnie ustawić do góry dnem na ściereczce. Wystudzone słoiki przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu. Podawać do mięs, ryb i wędlin.

Cukinia marynowana

1 kg młodej cukinii bez gniazd nasiennych, pół szklanki octu winnego, 5 dag soli, 3 łyżeczki cukru, 4 listki laurowe, łyżeczka gorczycy, kilka ziaren ziela angielskiego, 1/4 łyżeczki mielonego pieprzu, 1/3 łyżeczki imbiru, 6 ząbków czosnku. Umytą cukinię pokroić na 3 - cm plastry. Układamy je w słoikach i przesypujemy przyprawami. Przygotować zalewę z 2 szklanek wody, octu, soli, cukru i liści laurowych. Gorącą zalewą zalać cukinię, zamknąć słoiki i pasteryzować w temp. 85°C przez 10 min.

Śliwki w occie

1 kg śliwek węgerek, szklanka octu, pół szklanki cukru, 4-5 goździków, laska cynamonu lub szczypta przyprawy w proszku. Umyte śliwki nakłuć szpilką w kilku miejscach, aby nie popękały w czasie gotowania. Wrzucić do wrzącej wody. Gotować 1 min, odcedzić. Ułożyć w słoikach. Zagotować 2,5 szklanki wody. Dodać cukier, ocet i przyprawy (laskę cynamonu połamać na kawałki). Chwilę gotować. Gorącym syropem zalać śliwki (w każdym słoiku powinien znaleźć się kawałek cynamonu). Pasteryzować 20 min.

Kulki z dyni z cynamonem

1 kg miąższu dojrzałej dyni, 1,2 kg cukru, 1 dag kwasu cytrynowego, cynamon, goździki, ziarna pieprzu, kilka ziaren ziela angielskiego. Dynię umyć, usunąć gniazdo nasienne, specjalną łyżeczką wydrążyć kulki. Wrzucić je na 2 min do wrzącej wody, a następnie wyjąć i szybko przepłukać zimną wodą (najlepiej na sicie). Przygotować zalewę z ćwierć

litra wody, cukru oraz kwasu cytrynowego. Doprowadzić do wrzenia. Gotować aż cukier całkowicie się rozpuści. Do wyparzonych słoików włożyć przyprawę oraz kulki dyni. Zalać gorącą zalewą. Słoiki szczelnie zamknąć. Pasteryzować 20 min w temp. 85°C.

Salatka z pomidorów i selera

0,5 kg czerwonych pomidorów, po 0,5 kg selera i cebuli, pęczek natki, 2 szklanki octu winnego, 10 dag cukru, łyżka soli.

Umyte pomidory, obraną cebulę oraz oczyszczony seler pokroić w cienkie paski i posypać solą. Odstawić na 24 godziny. Następnego dnia zagotować 3 szklanki wody z cukrem i octem. Do wrzącej zalewy wrzucać partiami odcinane pomidory, seler i cebulę. Po 2-3 minutach warzywa wyjmować łyżką cedzakową i układać ciasno w słoikach, przesypując posiekaną natką. Zalewę gotować jeszcze kilka minut, by płyn nieco odparował. Zalać salatkę. Szczelnie zamknąć słoiki. Pasteryzować 10 minut.

Kolorowa салатка z estragonem

Po 1,2 kg czerwonych i zielonych pomidorów, ogórków oraz cebuli, szklanka soli, 4 szklanki octu winnego, 1/2 kg cukru, po 1/2 łyżeczki goździków, gorczycy, ziaren pieprzu i ziela angielskiego, kilka listków laurowych, pęczek świeżego estragonu.

Umyte pomidory i ogórki oraz obraną cebulę pokroić w plastry, posypać solą, następnie odstawić na kilka godzin. Zagotować szklankę wody. Dodać ocet, cukier, posiekany estragon oraz pozostałe przyprawy gotować razem godzinę. Wrzucą marynatą zalać

warzywa. Po chwili zlać marynatę, ponownie doprowadzić ją do wrzenia i zalać warzywa. Tę samą czynność powtórzyć dwukrotnie. Ostudzone warzywa ułożyć ciasno i zalać wrzącą marynatą. Zamknąć szczelnie słoiki, pasteryzować 10 min.

Buraczki w korzennej marynacie

2 kg bardzo małych buraczków ćwikłowych, łyżeczka kwasu cytrynowego, 2 łyżki cukru, łyżka mielonego cynamonu, łyżeczka soli, 5-6 goździków, 5-6 gwiazdek anyżu, laska cynamonu.

Buraczki dokładnie umyć, ugotować do miękkości (ze skórka), ostudzić i obrać. Przygotowane buraczki ułożyć w słoikach. Na marynatę zagotować litr wody z cukrem, solą oraz korzennymi przyprawami. Dodać kwas cytrynowy. Buraczki zalać marynatą (przyprawy rozdzielić do słoików). Słoiki szczelnie zamknąć i pasteryzować 15 min.

Papryka marynowana

1 kg papryki mieszanej (czerwonej, zielonej, żółtej), czosnek, suchy koper, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy.

Zalewa: 2 szklanki wody, 1/2 szklanki cukru, 1 czubata łyżka soli, 1/3 szklanki octu 10 %

Owoce papryki oczyścić z nasion i ułożyć w słojach. Do każdego słoja włożyć ząbek czosnku, gałązkę kopru suchego, kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego oraz 2 listki laurowe. Przygotować zalewę i gorącą napełnić słoje. Pasteryzować 25 minut

Sałatka jesienna

1 kg kapusty białej, 1 kg marchwi, 1 kg cebuli, po 1/2 kg pomidorów czerwonych i zielonych, 1 kg czerwonej papryki, 1 1/2 szklanki octu winnego, 1 szklanka cukru, 3 szklanki wody, 2 liście laurowe, 6 ziarenek pieprzu, 4 łyżeczki soli,

7 łyżek oleju

Marchew zetrzeć na tarce o dużych oczkach, kapustę drobno poszatkować, pomidory i cebule pokroić w plasterki. Paprykę oczyścić z pestek i pokroić w paseczki. Przygotować zalewę z octu, cukru, wody i przypraw. Zagotować i wrzucić pokrojone warzywa. Gotować około 5 minut. Przełożyć do słoików, wierzch zakryć olejem. Pasteryzować około 20 min.

Sałatka ogórkowa

4 kg ogórków, 1 kg cebuli, 1 szklanka octu 10%, łyżek soli, 2 płaskie łyżeczki pieprzu, 5 łyżek cukru, 1 pęczek zielonej pietruszki. Ogórki pokroić w plasterki, cebulę w kostki lub talarki, pietruszkę drobno posiekać, dodać przyprawy, wymieszać i odstawić na 3 godziny. Nakładać do słoików i pasteryzować 15 minut.

Sałatka z buraków i papryki

3 kg buraków, 5 papryk, 4 średniej wielkości cebule, 1 szklanka wody, 1 szklanka octu 10 %, 1/2 szklanki cukru, 1 łyżka soli.

Buraki ugotować i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę pokroić w małe talarki, paprykę w paseczki. Ugotować zalewę z pozostałych składników, wrzucić cebulę. Paprykę gotować 10 minut, następnie dodać starte buraczki i gotować kolejne 10 minut. Gorące warzywa wraz z zalewą wkładać do słoików. Pasteryzować 10 minut.

Opracowała Anna Kalabun
PZDR Biala Podlaska



Niebawem ostatni etap szkoleń dla doradców

LODR w Końskowoli wspólnie z Centrum Szkolenia Samorządu i Administracji w Lublinie od 1 lutego 2005 roku realizuje program "Podnoszenie kwalifikacji doradców rolniczych, a potrzeby regionalnego rynku pracy". Projekt, którego całkowita wartość sięga prawie miliona złotych w dużej części finansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Zintegrowanego Programu Operacyjnego Rozwoju Regionalnego.

Warto też skomentować zakończony już etap szkoleń ogólnych. Będąc na szkoleniu z zakresu metodyki i oświaty w doradztwie zetknęłam się ze specjalistami tej branży z całego kraju. Z niemałą satysfakcją usłyszałam o olbrzymiej potrzebie przeszkolenia kadry doradczej z zakresu przygotowywania i prowadzenia prezentacji z użyciem nowoczesnych technik, z zakresu podstaw pracy z klientem łącznie z elementami psychologii itp. satysfakcją, bo my to już w niezłym stopniu umiemy. I tu wielkie podziękowania dla szefów projektu za dobór wykładowców, bo przygotowali program dobrze wpisujący się w specyfikę naszych potrzeb edukacyjnych i w praktyce używali form, o których nas uczyli, a to nie zawsze się zdarza.

Przed niektórymi jeszcze 40 godzinna część specjalistyczna kursu. Niektórymi, bo tu zakwalifikowanych zostanie tylko 60 osób. Jak mówi kierownik projektu ze strony LODR Pani Karolina Piaseczna, znaczenie przy kwalifikacji będzie mieć zarówno obecność i aktywność na dotychczasowych zajęciach, jak i wynik egzaminu językowego. Pierwsze zajęcia tej części już we wrześniu. Do wyboru będą cztery tematy: kategoryzacja wiejskiej bazy noclegowej, rachunkowość w gospodarstwach rolnych, rachunkowość dla małych i średnich przedsiębiorstw oraz dotacje UE dla małych i średnich przedsiębiorstw, a szkolenia odbywać się będą metodami warsztatowymi.

Nina Drozdowska

Lp	Wyszczególnienie	J.M	Wisznice 04.09.2006 poniedziałek	Parczew 05.09.2006 wtorek	Piszczac 06.09.2006 środa	Radzyń Podlaski 06.09.2006 środa	Biała Podlaska 07.09.2006 czwartek	Międzyrzec Podlaski 07.09.2006 czwartek	Łuków 07.09.2006 czwartek
1.	Pszenica	dt	-	-	-	55-60	50	-	60
2.	Pszenżyto	dt	-	-	42-45	50	43-45	50-55	60
3.	Owies	dt	-	-	40	45-50	40	50	50
4.	Jęczmień	dt	-	-	-	55-60	50	60	60
5.	Zyto	dt	-	-	-	40	-	40	50
6.	Mieszanka zbożowa	dt	-	-	-	50	-	-	55
7.	Ziemniaki	dt	-	-	-	75	60-80	-	-
8.	Ziemniaki Irga	30 kg (worki)	-	-	-	-	-	25	-
9.	Prosięta 10-15 kg	para	130-160	-	130-150	140-170	-	130-150	150-180
10.	Prosięta pow. 15kg	para	170-200	120-150	140-160	180-200	-	180-200	180-200
11.	Jaja	szt.	0.30-0.32	0.32-0.40	0.32-0.35	0.25-0.40	0.26-0.34	0.30-0.40	0.22-0.35
12.	Jabłka	kg	1.50-2.00	1.00-1.60	1.00-2.00	1.00-2.00	1.50-2.50	1.50-1.80	1.00-2.00
13.	Gruszki	kg	-	1.60-2.80	-	2.00	3.00-3.50	3.00	-
14.	Wiśnie	kg	2.00	-	2.00	-	-	-	-
15.	Brzoskwinia	kg	2.50-3.50	-	3.00-3.50	-	3.50	-	-
16.	Sliwka	kg	1.50-2.80	1.50-2.00	1.00-2.00	1.20-2.00	1.50-3.00	2.00	-
17.	Aronia	kg	-	1.80-2.00	2.00	-	2.00	-	-
18.	Orzech laskowy	kg	-	-	-	-	12.00	-	-
19.	Orzechy włoskie	kg	-	-	-	-	8.00	-	-
20.	Winogron	kg	-	5.00-7.50	-	-	-	-	-
21.	Malina	kg	-	4.50-6.00	-	-	8.00-10.00	5.00	-
22.	Cebula	kg	1.20-2.00	1.80-2.20	2.00-2.50	1.40-2.00	2.00	1.20	2.00
23.	Cebula cukrowa	kg	-	1.80-2.50	-	-	-	2.00	-
24.	Cebula obierana	kg	1.20-2.00	-	-	-	-	-	-
25.	Czosnek	kg	-	8.00	-	-	-	-	-
26.	Czosnek	szt.	0.50-1.00	0.60	0.50-0.80	-	0.50-1.00	-	0.80-1.20
27.	Pomidory	kg	0.80-3.00	0.60-3.00	1.50-2.00	1.00-2.00	0.80-2.50	2.00-2.50	1.00-1.50
28.	Ogórki	kg	0.80-1.50	0.70-1.50	1.00-1.20	0.50-1.50	0.60-1.80	1.00-1.20	1.00-1.30
29.	Ogórek kiszony małosolny	kg	-	-	-	-	3.50	-	-
30.	Salata	szt.	-	-	-	-	1.50	1.80	-
31.	Rzodkiewka	peczek	-	-	-	-	1.50	-	-
32.	Kapusta	szt.	1.00-2.50	1.00-1.50	1.50-2.00	1.00-1.20	1.00-2.00	1.80-2.00	1.00-2.00
33.	Kapusta pekińska	kg	-	-	-	-	4.00	-	-
34.	Kapusta kiszona	kg	-	1.50-2.00	-	-	3.00	-	-
35.	Pieczarki	kg	-	4.50-5.50	-	3.50-4.50	3.00-3.50	4.00	2.50-4.00
36.	Papryka	kg	2.80-3.00	2.50-4.50	2.50-3.50	2.80-3.00	3.00-4.00	3.50	-
37.	Marchew	kg	1.20-1.50	0.80-1.80	1.50	1.00-1.60	1.50-2.00	1.60	1.50
38.	Miód	kg	25.00	-	16.00-20.00	-	16.00	-	20.00
39.	Miód	0.9 l	-	18.00-25.00	-	-	-	-	-
40.	Buraki czerwone	kg	1.20-1.50	1.20-1.40	1.20	1.20-1.30	1.50-1.80	1.50	1.00-1.50
41.	Kalarepa	szt.	-	-	-	-	1.50	-	-
42.	Pietruszka	kg	6.00	4.80-5.50	5.00	-	6.00	-	-
43.	Pietruszka	peczek	-	-	-	-	-	1.50	-
44.	Fasola szparagowa	kg	3.00-4.00	-	3.50	-	3.00	-	-
45.	Koper	peczek	-	-	-	-	1.00	-	-
46.	Kalafior	szt.	2.00-3.50	2.00-3.00	3.00	2.00-3.00	2.00-3.00	3.00	1.20-1.50
47.	Brokuły	szt.	-	-	-	-	2.00-3.00	-	-
48.	Ziemniaki	kg	1.00-1.50	1.20-1.30	1.20-1.30	1.00-1.20	1.00-1.60	1.00-1.20	1.20
49.	Seler	kg	2.40-3.00	4.00-4.50	5.00	-	4.00	-	2.00-3.50
50.	Seler	szt.	-	-	-	-	-	1.50	-
51.	Por	szt.	1.50	0.80-1.30	-	-	1.20-1.50	1.20-1.50	-
52.	Włoszczyzna	peczek	-	-	-	-	1.50	-	-

Wisznice:

Piszczac:

Radzyń Podlaski:

Biała Podlaska:

Łuków:

prosięta

zboża

prosięta

zboża

prosięta

zboża

zboża

podaż średnia

podaż mała

podaż duża

podaż średnia

podaż mała

podaż mała

popyt mały

popyt średni

popyt mały

popyt mały

popyt mały

popyt średni

popyt mały

Ceny zbóż

Ceny w zł / tonę

Punkt skupu	PSZENICA	JĘCZMIEN	ZYTO	PSZENŻYT O	OWIES	RZEPAK TECHNOL OGICZNY
Biała Podlaska ceny z dnia 31.08.2006 r.						
Mieszalnia pasz „Wola Pasze” Biała Podlaska ul. Sidorska tel.(083)342-22-01. Płatność powyżej 14 dni od sprzedaży	490,00 cena brutto	420,00 cena brutto	360,00 cena brutto	460,00 cena brutto	owies nagi 440,00 cena brutto owies zwykły 360,00 cena brutto	
PZZ „MIŁOSZ” Kijowiec gm. Zalesie tel. (083)375 75 57 płatność do 14 dni	460,00- 500,00+ VAT w zależności od jakości					
„Podlaskie Gorzelnie” Gorzelnia Witulin 21-542 Leśna Podlaska tel. (083)345-18-21			450,00 brutto * 350,00 brutto**	450,00 brutto * 350,00 brutto**		
Podlaskie Zakłady Spirytusowe "Alkowin" Sp.z o.o. Międzyrzec Podlaski ul. Lubelska 65 tel. 083 371-50-82			330,34 brutto płatność przelewem na konto bankowe 350,00 brutto płatność gotówką od ręki	330,34 brutto płatność przelewem na konto bankowe 350,00 brutto płatność gotówką od ręki		
Wisznice ceny z dnia 07.09.2006r.						
AGRO-HANDEL Polubiczne W II 61	450,00- 500,00+ VAT	420,00 + VAT	400,00+ VAT	420,00 + VAT	350,00 + VAT	
KOJPASZ DUBICA	420,00 +VAT	420,00+VAT		380,00 +VAT		
CARDINAL Wisznice			330,00- 380,00+VAT			
Parczew ceny z dnia 07.09.2006r.						
Agro- Corn Rudno III 15 Przedstawiciel Naumiuk Piotr –tel.0663302153	pszenica konsumpcyj na 510,00+ VAT, pszenica paszowa – 450 + VAT	420,00 +VAT	400,00 + VAT	420,00 + VAT	320,00 +VAT	980,00 +VAT
„Agronom” Jasionka (083) 355 05 22	420,00 + VAT			370,00 + VAT		
Młyn Gospodarczy w Parczewie (083) 354 17 67	480,00 +VAT		450,00 +VAT			
Radzyń Podlaski ceny z dnia 25.08.2006 r.						
PPP BACUTIL Bedlno	pszenica paszowa 440,00 + VAT,	430,00 +VAT		430,00 + VAT		

KOJPASZ

sp.j.

POLECAMY

- ★ Pasze i koncentraty własnej produkcji
- ★ Śruty poekstrakcyjne, 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



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

- 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



Reklama



Hotel restauracja w Grabanowie Zaprasza

Organizujemy:

- kursy
- szkolenia
- seminaria

posiadamy salę szkoleniowo -
dydaktyczną, wyposażoną
w środki audiowizualne

Oferujemy usługi hotelowe:
dysponujemy pokojami 1,2,3,4 i 5, osobowymi
(70 miejsc) wyposażonymi w łazienki
pełne wyżywienie

Lubelski Ośrodek Doradztwa
Rolniczego w Końskowoli
Oddział w Grabanowie

☎ (0 83) 343 37 92
fax (0 83) 343 81 98
(e-mail) grabanow@odr.cyber.pl
www.odr.cyber.pl

