

W

nowej roli

Miesięcznik
Rolniczy

ISSN 2300-4487
Nr 12 (116) grudzień 2020



Nadzieja...

Jest taki dzień...

- Boże Narodzenie

str. 8-9

Odmiany ziemniaka

- ekonomiczne uwarunkowania wyboru

str. 10-11

Łapać wiatr w żagle

- i nie bać się ryzyka...

str. 12

Spis treści

Aktualności

Nadzieja...

.....str. 3

Prawa kobiet

.....str. 4

Usługi rolnicze

.....str. 4

Specjalista radzi

Zasady pobierania prób

.....str. 5

Zdrowie roślin w 2020 roku

.....str. 6

Samorząd rolniczy

Działania izby rolniczej

.....str. 7

Temat numeru

Jest taki dzień...

.....str. 8-9

Dobre praktyki w rolnictwie

Odmiany ziemniaka

.....str. 10-11

Łapać wiatr w żagle...

.....str. 12

Pan Karp z Bełdowa

.....str. 13

Ubezpieczajmy się u siebie

Bezpieczeństwo pracy

.....str. 14

Informacje z rynku „Zjazdowa”

Fakty i mity na temat żywienia

.....str. 15

Smaki i pasje z regionu

Rabat Rolniczy

.....str. 16

Miesięcznik Rolniczy

Redakcja: Materiały do gazety

Sylwia Skulimowska – 604 627 197

sylwia.skulimowska@izbarolnicza.lodz.pl

Reklama: Piotr Kociołek – 692 467 000

piotr.kociolek@wp.pl

Zdjęcie na okładce: Fotolia
oraz artykuł tematyczny str. 3 i 8-9

Redakcja i wydawca nie ponoszą odpowiedzialności za treść tekstów i reklam dostarczonych przez instytucje współpracujące. Redakcja nie zwraca niezamówionych tekstów i zastrzega sobie prawo ich skracania, redagowania i umieszczania na stronie www.izbarolnicza.lodz.pl

Nakład: 10 000 egz. ISSN 2300 - 4487

Wydawca: SAM-ROL Sp. z o. o.,
ul. Beskidzka nr 124, 91-610 Łódź,

tel. 42 632 70 21

Projekty i druk:

www.tagraf.pl

Izba Rolnicza Województwa Łódzkiego
ul. Beskidzka nr 124, 91-610 Łódź
tel. 42 632-70-21 fax 42 632-70-31,
www.izbarolnicza.lodz.pl, info@izbarolnicza.lodz.pl



Izba Rolnicza
Województwa Łódzkiego

| Biura Powiatowe | Przewodniczący/ Delegat | Adres biura | Telefon/@ |
|-----------------|--|--|---|
| Bełchatów | Piotr Kociołek Janusz Frydrychowski | Urząd Gminy ul. Kościuszki 13 97-400 Bełchatów | 511 124 504 bpbelchatow@izbarolnicza.lodz.pl |
| Brzeziny | Eugeniusz Supera Dorota Kołodziejczyk | UG Brzeziny ul. Sienkiewicza 16 A 95-060 Brzeziny | 510 474 851 bpbzeziny@izbarolnicza.lodz.pl |
| Kutno | Włodzimierz Jaworski Andrzej Górczyński | ul. Podrzeczna 18 99-300 Kutno, pok. 117 | 510 474 825 bpkutno@izbarolnicza.lodz.pl |
| Łask | Bronisław Węglewski Iwona Mamzer | ul. Narutowicza 17 98-100 Łask | 510 474 871 bplask@izbarolnicza.lodz.pl |
| Łęczyca | Zbigniew Marczak Krzysztof Ogórek | ul. Przedrynek 2, parter 99-100 Łęczyca | 510 474 825 bpleczyca@izbarolnicza.lodz.pl |
| Łowicz | Roman Wodzyński Waldemar Wojciechowski | ul. Starościńska 1 99-400 Łowicz, pok. 213 | 510 474 800 bplowicz@izbarolnicza.lodz.pl |
| Łódź-Wschód | Michał Owczarek Marcin Derach | ul. Beskidzka nr 124 91-610 Łódź, pok. 2 | 510 474 874 bplodz-wsch@izbarolnicza.lodz.pl |
| Opoczno | Marian Kacprzak Krzysztof Juszyński | Starostwo Powiatowe ul. Kwiatowa 1a 26-300 Opoczno, pok. C16 | 510 474 870 bpopoczno@izbarolnicza.lodz.pl |
| Pabianice | Grzegorz Antoniewski Jan Chojecki | ul. Piłsudskiego 34 95-200 Pabianice | 510 474 865 bpbabianice@izbarolnicza.lodz.pl |
| Pajęczno | Paweł Sikora Jarosław Gasiński | ul. 1 Maja 13/ 15 98-330 Pajęczno, pok. 14 | 510 474 813 bppajeczno@izbarolnicza.lodz.pl |
| Piotrków Tryb. | Janusz Terka Szymon Bogusławski | Starostwo Powiatowe Al. 3 Maja 33 97-300 Piotrków Tryb. | 510 474 861 bppiorkow@izbarolnicza.lodz.pl |
| Poddębice | Ewa Bednarek Leszek Chmielecki | GS Samopomoc Chłopska ul. Kaliska 3/5 99-200 Poddębice | 510 474 725 bppoddebice@izbarolnicza.lodz.pl |
| Radomsko | Andrzej Komala Andrzej Gruszczyński | ul. Kościuszki 6 97-500 Radomsko, pok. 210 | 510 474 801 bpradomsko@izbarolnicza.lodz.pl |
| Rawa Maz. | Sylwester Libera Małgorzata Rosa | ul. Kościuszki 5 96-200 Rawa Maz., pok. 58 | 510 474 850 bprawa@izbarolnicza.lodz.pl |
| Sieradz | Jan Kołodziejczyk Jerzy Wróbel | Starostwo Powiatowe Plac Wojewódzki 3 98-200 Sieradz, pok. 309 | 511 124 538 bpsieradz@izbarolnicza.lodz.pl |
| Skierniewice | Jacek Ossowicz Roman Rosiński | ul. Konstytucji 3 Maja 6 96-100 Skierniewice | 510 474 841 bpskierniewice@izbarolnicza.lodz.pl |
| Tomaszów Maz. | Dariusz Kowalczyk Paweł Rochala | ul. Św. Antoniego 41 97-200 Tomaszów Maz., pok. 20 | 510 474 862 bptomaszow@izbarolnicza.lodz.pl |
| Wieluń | Krzysztof Wróbel Zbigniew Szudlarek | ul. Palestrancka 5/4 98-300 Wieluń | 510 474 804 bpwielun@izbarolnicza.lodz.pl |
| Wieruszów | Jerzy Karsznia Adam Ciećka | ul. Waryńskiego 14 98-400 Wieruszów | 510 474 804 bpwieruszow@izbarolnicza.lodz.pl |
| Zduńska Wola | Zenon Kowalski Krzysztof Nowak | ul. Ceramiczna 10 98-220 Zduńska Wola | 510 474 793 bpzdunska.wola@izbarolnicza.lodz.pl |
| Zgierz | Jerzy Kuzański Adam Michaś | MPGK w Zgierzu ul. Łęczycka 24 95-100 Zgierz | 510 474 738 bpzgierz@izbarolnicza.lodz.pl |



TOWARZYSTWO
UBEZPIECZEŃ WZAJEMNYCH
T U W

| Nazwa Placówki | Adres biura | Telefon |
|----------------------------|--|--|
| Biuro Regionalne w Łodzi | 91-342 Łódź ul. Swojska 4 | 42/640-68-53, 640-68-54 lodz@tuw.pl |
| Oddział w Piotrkowie Tryb. | 97-300 Piotrków Trybunalski ul. Kostromska 37 | 44/649-69-29, 649-69-80 piotrkowtrybunalski@tuw.pl |
| Oddział w Bełchatowie | 97-400 Bełchatów ul. Wojska Polskiego 27 A | 44/633-01-03 belchatow@tuw.pl |
| Oddział w Skierniewicach | 96-100 Skierniewice ul. Jagiellońska 4 | 46/832-30-00, 832-36-49 skierniewice@tuw.pl |
| Oddział w Łowiczu | 99-400 Łowicz ul. Zduńska 51 | 46/837-00-79 lowicz@tuw.pl |
| Oddział w Kutnie | 99-300 Kutno ul. Zduńska 9 | 24/254-17-00 kutno@tuw.pl |
| Oddział w Sieradzu | 98-200 Sieradz, ul. Rynek 19 | 43/822-33-99 fax: 822-38-68 sieradz@tuw.pl |
| Oddział w Łęczycy | 99-100 Łęczyca, ul. Przedrynek 8 | 24/721-01-61 leczyca@tuw.pl |
| Oddział w Radomsku | 97-500 Radomsko, ul. Piłsudskiego 4 | 44/683-51-05, 683-21-27 radomsko@tuw.pl |



Nadzieja...



Dopełnia się z wolna czas Adwentu. Rozbłysło niebo nad Betlejem, a aniołowie z wysokości głoszą pasterzom całemu światu i każdemu z nas orędzie radości: „Oto zwiastuje wam radość wielką”. Jednak czas adwentu uświadamia nam, że ta radość nie stanie się automatycznie naszym udziałem, musimy chcieć ją przyjąć i dobrze przygotować się na przyjęcie tej radości. A jest tym przede wszystkim szerokie otwarcie naszych serc na wspaniały dar miłości, jakim było narodzenie Syna Bożego w Betlejemskiej grotcie. Przyjmując ten dar napełniamy się miłością Bożą, miłością, która uczy nas życzliwie wyciągać naszą rękę do bliźniego. Tego z naszego najbliższego otoczenia, jaką jest rodzina, nasze środowiska pracy, a także i tego, co osobiście nie znamy, ale przez budowanie różnych wspólnych środowisk społecznych czynimy to w duchu Bożej miłości.

Oczekując Świąt Bożego Narodzenia stawiamy przed sobą wiele pytań, refleksji nad życiem, nad swą wiarą. Można by rzec nad swoim pielgrzymowaniem, tutaj po ziemi, w swej codzienności. W tym wszystkim słyszymy słowa Pisma Świętego: „Naród kroczący w ciemnościach ujrzał światłość wielką; nad mieszkańcami kraju mroków zabłysło światło. Pomnożyłeś radość, zwiększyłeś wesele. Rozradowali się przed Tobą, jak się radują we żniwa, jak się weselą przy podziale łupu. Bo zламаłeś jego ciężkie jarzmo i drążek na jego ramieniu, pręt jego ciemnicy jak w dniu porażki Madianitów. **Albowiem Dzieciątko się nam narodziło**” (Iz 9, 1-3). Nad Betlejem rozbłysła światłość wielka, którą mogli dostrzec ci, którzy na to wydarzenie patrzą oczyma wiary, nie tylko oczyma ciała i własnych korzyści. Bóg przychodzi do tych, którzy chcą Go przyjąć otwierając się na Jego miłość i miłość drugiego człowieka.

Najpierw oświeca tych, którzy według miary ówczesnych czasów najmniej na to zasłużyli. Pasterze, którzy przerażeni tej nocy, słyszą od anioła: „Nie bójcie się! Oto zwiastuję wam radość wielką, która będzie udziałem całego narodu; dziś, bowiem w mieście Dawida narodził się wam Zbawiciel, którym jest Mesjasz, Pan”. Uradowani pasterze przekazują anielską wieść innym. I tak jest ona ciągle powtarzana, ponad dwa tysiące lat. Również i nam powtarzana dzisiaj, w różnych okolicznościach naszego życia. Pewnie wiele wspomnień związanych ze świętami i tych z dzieciństwa. I tych już z życia dojrzałego w gronie najbliższych, kochanych gdzie miłość, dobroć i wspólne poszanowanie to takie normalne oczywiste. Znajdą się także i te wspomnienia świąteczne, które odcisnęły się przez jakieś problemy, czasem nawet tragedie rodzinne, nasze różne upadki. Obecnie pewnie każdy z nas boryka się z problemem pandemii koronawirusa i wszelkimi negatywnymi jego skutkami zdrowotnymi, ekonomicznymi i tą niewiadomą, co tak naprawdę jeszcze nas spotka. Należy jednak pamiętać, że ten czas, który przeżywamy od marca, daje nam też w wielu punktach szansę do stawiania się lepszymi, do prze-

myślenia swoich priorytetów, zatrzymania się nad nimi. Niewątpliwie skłania też do myślenia o własnej śmierci.

W tych okolicznościach te Świąta Bożego Narodzenia przybierają jakże innego spojrzenia na nasze życie. Dlatego tym bardziej warto jak najlepiej się do nich przygotować. Do tego służy właśnie czas adwentu. Jak wymowna staje się ewangelia z pierwszej niedzieli tegorocznego adwentu „*Czuwajcie więc, bo nie wiecie, kiedy pan domu przyjdzie: z wieczora czy o północy, czy o piątni kogutów, czy rankiem. By niespodzianie przyszedłszy, nie zastał was śpiących.*” Gospodarz udaje się w podróż i zostawia sługom cały swój majątek. Zapewne ufa im, bo w innym przypadku słudzy mogliby poczuć się panami i choćby na chwilę mogliby zająć nie swoją rolę. Ta myśl w kontekście zachowania pewnych grup społecznych pewnie wymaga szerszego spojrzenia, jednak to już na osobne rozważanie, a może na nasze osobiste adwentowe przemyślenie. Pan wyznacza każdemu zadania, aby zastać ich przy ich wykonywaniu. Cały okres Adwentu podkreśla konieczność czuwania, zapraszają nas do zbudowania w sobie stałej gotowości na spotkanie z Panem teraz, w naszym życiu doczesnym, kierując się miłością Boga i bliźniego, i na końcu czasu.

„*Dziwny jest ten świat, gdzie jeszcze wciąż mieści się wiele zła, i dziwne jest to, że od tylu lat człowiekiem gardzi człowiek*” - brzmią pierwsze słowa piosenki Czesława Niemena. Myślę, że ten utwór bardzo dobrze wyraża głęboką zadumę współczesnego człowieka nad sobą i nad światem ludzkich spraw, „...gdzie jeszcze wciąż mieści się wiele zła”, i to zła, którego przyczyną jest sam człowiek. Wystarczy sięgnąć po codzienną prasę, obejrzeć dzienniki, zajrzeć do internetu, a nawet spojrzeć wokół siebie i spojrzeć w siebie, aby spostrzec, że istnieje wiele zła pośród nas, że „człowiekiem gardzi człowiek”. Tegoroczne święta Bożego Narodzenia, specyficzne święta niosące tyle niewiadomych, choroby, pożegnań naszych bliskich, i czas poprzedzający adwent, powinny stać się w naszym życiu bodźcem do głębokich przemyśleń wobec Boga, który dając nam Swego Syna. Dzieciątko Jezus daje nam miłość, Bożą miłość i wobec nas ludzi i naszej miłości wobec bliźniego swego.

Wraz z nadchodzącymi Świętami Narodzenia Pańskiego przyjmijcie najserdeczniejsze życzenia zdrowia i pokoju, siły i wiary, Bożej Radości i Miłości w tym szczególnym czasie. Wierzę, że Nowonarodzone Dzieciątko, jeśli zechcecie przyjąć je do Waszych serc, pobłogosławi Wam i Waszym Rodzinom w ten czas świąteczny i na cały Nowy Rok. Niech w każdym dniu dane Wam będzie odnaleźć Boga, odnaleźć drugiego człowieka, odnaleźć samego siebie.

ks. Jarosław Leśniak

Duszpasterz Rolników Archidiecezji Łódzkiej

Szanowni Państwo,

Święta Bożego Narodzenia to czas niezwykle i piękny. Niestety teraz jest on wyjątkowo trudny, bo nie możemy być wtedy wszyscy razem. Niech jednak nadal będzie żywa ta więź z Rodziną i Przyjaciółmi. Zadzwońmy do wszystkich i życzymy zdrowia, radości i nadziei. By takiej zwykłej ludzkiej życzliwości i uśmiechu do drugiego człowieka było jak najwięcej.

A w nadchodzącym 2021 roku, nam rolnikom, życzę wielu chwil wytrwałości, mądrych i przemyślanych decyzji, jak również wspólnej pracy na rzecz polskiego rolnictwa. Wierzę, że to właśnie ta wspólna praca może zdziałać wiele, bo wspólnota i zgoda to wielka siła.

Wszystkim Państwu w 2021 roku, w imieniu Zarządu IRWŁ, życzę optymizmu w patrzeniu w przyszłość, sukcesów w realizacji zamierzeń, a przede wszystkim zdrowia, bo zdrowie jest najważniejsze.

Wszystkiego dobrego!

Dromis Tour Naglewska

Prezes Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego



Fundacja Centrum Praw Kobiet – oferuje bezpłatną pomoc prawną

Pomoc prawną świadczoną przez prawniczki i prawników współpracujących z Fundacją możesz uzyskać w każdym z miast, w którym działa Fundacja. Za pośrednictwem specjalistki od pierwszego kontaktu możesz umówić się na poradę w kontakcie bezpośrednim. Jeśli czas oczekiwania jest zbyt długi, mieszkasz zbyt daleko od poradni lub chcesz wstępnie zorientować się w przysługujących Ci prawach, zachęcamy do kontaktu telefonicznego (Warszawa, Gdańsk, Łódź, Wrocław, Żyrardów).

Wolontariuszki udzielają konsultacji w każdy czwartek w godzinach 10:00 do 16:00. Możesz również skontaktować się drogą mailową na adres: porady.prawne@cpk.org.pl lub za pośrednictwem poczty tradycyjnej, pisząc na adres jednej z naszych placówek.

W wyjątkowych sytuacjach, wychodząc naprzeciw kobietom chorym, z niepełnosprawnością lub w trudnej sytuacji rodzinnej, pracownicy Fundacji mogą umówić Cię na poradę za pośrednictwem skypa lub, w miarę możliwości, odwiedzić Cię w domu.

ŚWIADCZONA PRZEZ FUNDACJĘ POMOC PRAWNA OBEJMUJE SPRAWY Z ZAKRESU:

- prawa karnego w związku z doznawaną przez kobiety przemocą, w tym przemocą domową, seksualną i stalkingiem (nękanie), skierowaniem sprawców przemocy na przymusowe leczenie;
- prawa rodzinnego i opiekuńczego, w tym m.in. rozwodów, separacji, alimentów, władzy rodzicielskiej, sposobu uregulowania kontaktów z dziećmi, podziału majątku;
- prawa pracy, w tym w sprawach o dyskryminację i molestowanie seksualne.



Z uwagi na zasady etyki adwokackiej i radcowskiej współpracujący z Fundacją prawnicy i prawniczki nie przyjmują klientek w sprawach, w których mają one ustanowionego pełnomocnika z wyboru lub z urzędu, chyba że wizyta dotyczy pomocy w napisaniu skargi na pełnomocnika.

Pomoc prawną, jaką można uzyskać w Fundacji, w zależności od możliwości kadrowych, obejmuje:

- wstępną diagnozę sytuacji prawnej i potrzeb klientki;
- udzielenie informacji o przysługujących jej prawach i możliwościach prawnych rozwiązania problemu, z którym się zwróciła;
- udzielenie niezbędnych wskazówek i wskazanie wzorów umożliwiających samodzielne napisanie pisma procesowego i jego, w razie potrzeby, sprawdzenie;
- pomoc (w zależności od oceny możliwości klientki

w napisaniu stosownych pism procesowych, zawiadomienia o przestępstwie itp.

- pisanie listów interwencyjnych i wspierających ze strony CPK, prezentowanie stanowiska Fundacji w sprawie;
- wsparcie w uzyskaniu pełnomocnika z urzędu;
- włączenie się Fundacji do sprawy karnej w charakterze organizacji społecznej, co daje możliwość zaprezentowania szerszego stanowiska w sprawie podczas rozprawy;
- wysłanie obserwatorki lub zaufanej osoby na rozprawę (prosimy o kontakt pod adresem asysty asysta@cpk.org.pl).

Kryteria, jakimi będą kierowali się prawnicy i prawniczki przy wyborze sprawy do nieodpłatnej reprezentacji lub wytoczenia z ramienia Fundacji pozwu to: niskie dochody lub brak źródeł utrzymania, stopień zaradności klientki oraz skomplikowania sprawy i/ lub jej precedensowość.

Źródło: www.cpk.org.pl

Pieniądze na rozwój usług rolniczych – ruszył nabór wniosków



30 listopada ruszył nabór wniosków o przyznanie pomocy na „Rozwój przedsiębiorczości – rozwój usług rolniczych z PROW na lata 2014-2020. Dokumenty można składać w ARiMR do 13 stycznia 2021 r.

– Jest to propozycja skierowana jest do tych przedsiębiorców, którzy świadczą już usługi na rzecz rolników i chcą rozwijać swoją działalność – informuje Halina Szymańska, prezes Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. – Na ten cel mogą otrzymać dofinansowanie w wysokości nawet pół miliona złotych. Pieniądze można przeznaczyć na zakup m.in. ciągników, kombajnów zbożowych, siewników, przyczep rolniczych. Zachęcam do korzystania z tych środków.

O dofinansowanie może ubiegać się osoba fizyczna, osoba prawna, jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która jako mikro- lub małe przedsiębiorstwo wykonuje działalność gospodarczą obejmującą świadczenie usług dla gospodarstw rolnych przez okres co najmniej dwóch lat poprzedzających dzień złożenia wniosku w zakresie co najmniej jednego z następujących kodów Polskiej Klasyfikacji Działalności: 01.61.Z – Działalność usługowa wspomagająca produkcję roślinną, 01.62.Z – Działalność usługowa wspomagająca chów i hodowlę zwierząt gospodarskich, 01.63.Z – Działalność usługowa następująca po zbiorach.

Refundacji podlega do 50 proc. kosztów kwalifikowal-

nych, do których zalicza się m.in. koszty zakupu lub leasingu (zakończonego przeniesieniem prawa własności) nowych maszyn, narzędzi lub urządzeń do produkcji rolnej, aparatury pomiarowej i kontrolnej, sprzętu komputerowego i oprogramowania służących do zarządzania przedsiębiorstwem lub wspomagających sterowanie procesem świadczenia usług, wdrożenia systemu zarządzania jakością, opłat za patenty i licencje. Pomoc przyznaje się i wypłaca do wysokości limitu, który w okresie realizacji programu wynosi maksymalnie 500 tys. zł na jednego beneficjenta.

Dofinansowanie nie obejmuje zakupu nieruchomości, rzeczy używanych, jak również kosztów robót budowlanych, leasingu zwrotnego oraz podatku VAT.

Wnioski przyjmują oddziały regionalne ARiMR właściwe ze względu na miejsce realizacji inwestycji. Można je składać osobiście lub przez upoważnioną osobę, albo przesyłką rejestrowaną nadaną w placówce Poczty Polskiej. Wniosek można również wysłać w formie dokumentu elektronicznego za pośrednictwem platformy e-PUAP.

Dokumenty aplikacyjne:

- Wsparcie inwestycji w tworzenie i rozwój działalności pozarolniczej

Więcej informacji:

- Wsparcie inwestycji w tworzenie i rozwój działalności pozarolniczej

Źródło: www.arimr.gov.pl

Zasady pobierania prób



Od roku 2018 Program Azotanowy stał się powodem do rozmyślań przez rolników. Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 5 czerwca 2018 r. w sprawie przyjęcia „Programu działań mających na celu zmniejszenie zanieczyszczenia wód azotanami pochodzącymi ze źródeł rolniczych oraz zapobieganie dalszemu zanieczyszczeniu” Dz.U. 2018 poz. 1339 Na terenach gospodarstw wdrażane są programy działań, które mają ograniczyć odpływ azotu ze źródeł rolniczych. Program Azotanowy wprowadza nowe obowiązki dla rolników, dotyczą one okresów nawożenia, warunków przechowywania nawozów naturalnych, zasad nawożenia pól o dużym nachyleniu, ograniczenia nawożenia na glebach podmokłych, zalanych, zamrzniętych lub pokrytych śniegiem, nawożenia w pobliżu cieków oraz dawki i sposobu nawożenia. Aby podejmować właściwe decyzje na danym polu zgodnie z obowiązującymi przepisami, trzeba je dobrze poznać.

Podstawą jest znajomość odczynu gleby oraz jej zasobność w składniki pokarmowe. Aby poznać zasobność pól należy pobrać prawidłowo próbki glebowe i oddać je do analizy. Poniżej zamieszczono instrukcję pobierania prób glebowych jest zgodna z PN-R-04031.

1. próbki można pobierać w ciągu całego okresu wegetacyjnego od wiosny do późnej jesieni. Nie należy pobierać prób glebowych w okresie suszy lub w sytuacji nadmiernej wilgotności gleby. Nie zaleca się również pobierania ich bezpośrednio po zastosowaniu nawozów.

2. Próbek nie pobierać z ok 5m od obrzeży pola, w rowach, bruzdach, zagłębieniach lub ostrych wzniesieniach.

3. Powierzchnia użytku przypadająca na próbkę ogólną przy wyrównanej pod względem glebowym powierzchni i zbliżonym ukształtowaniu terenu powinna wynosić do 4 ha.

4. Próbkę ogólną powinna reprezentować obszar pola o zbliżonych warunkach przyrodniczych (ukształtowanie terenu) i agrotechnicznych (uprawa).

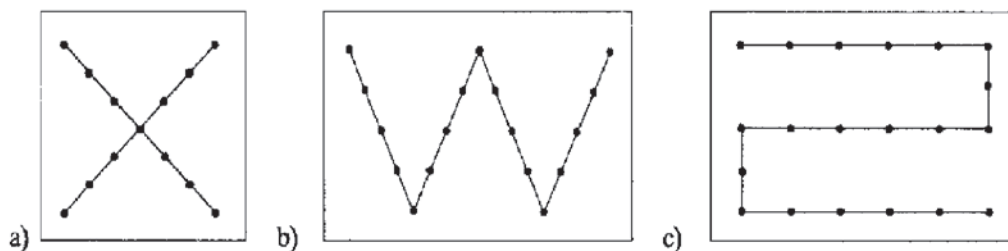
5. Próbkę ogólną należy przygotować oddzielnie dla każdej uprawy. Dopuszcza się przygotowanie jednej próbki ogólnej dla różnych upraw, pod warunkiem, że mają one podobne wymagania agrotechniczne.

6. Próbkę należy pobierać z wierzchniej warstwy gleby 0-20 cm. Zaleca się prostopadły do zabiegów agrotechnicznych kierunek pobierania.

7. Do pobierania próbek glebowych należy używać łaski glebowej. W każdym wyznaczonym miejscu, do gleby wcisnąć do oporu poprzeczki pionowo usta-

wioną łaskę (świeżo zaoraną rolę wcześniej przydeptać pionowo), wykonać pełny obrót i wyjąć łaskę. Zawartość łaski przenieść do pojemnika. Dopuszcza się (przy indywidualnym systemie pobierania) pobieranie nożem lub łopatką (przekrój 20 cm).

11. Opisane/ponumerowane pojemniki/torebki z próbkami glebowymi dostarczyć do laboratorium. W przypadku wysyłki próbek pocztą lub kurierem do próbek należy dołączyć dane teleadresowe rolnika pozwalające na kontakt.



8. Próbkę ogólną powinna ważyć 300-500 gramów i być mieszaniną ok. 20 próbek pierwotnych, pobranych z punktów równomiernie rozmieszczonych na badanym obszarze wg schematu a), b), c) lub innego, zapewniającego reprezentatywność próbki:

9. Pobrane próbki pakujemy w sposób zapewniający nie mieszanie się poszczególnych próbek np. w pudełku kartonowe, plastikowe lub szczelnie zamknięte torby plastikowe. Unikamy pakowania próbek w pojemniki szklane które mogą łatwo ulec uszkodzeniu.

10. Próbki oznaczamy w sposób trwały na pojemniku (próbki oznaczamy w sposób umożliwiający identyfikację miejsca poboru np. nr ewidencyjny działki z której ją pobrano lub nazwa zwyczajowa pola).

12. Próbki wysyłamy na adres Okręgowa Stacja Chemiczno-Rolnicza w Łodzi ul. Zbocze 16 a, 92-003 Łódź, lub przekazujemy do naszego pracownika terenowego ich dane tele adresowe znajdują się na stronie WWW: www.schr.gov.pl.

Zakres analiz może być dostosowany do indywidualnych potrzeb każdego rolnika. Koszt analizy próbki uzależniony jest od zakresu. Podstawowe koszty i zakresy analityczne zebrane są w tabeli poniżej

Wszelkich informacji dotyczących zakresu naszych usług oraz innych działań związanych z ochroną środowiska i agrochemiczną obsługą rolnictwa można uzyskać w siedzibie OSCHR w Łodzi.

dr inż. Jacek Michalak

podstawa: (Dz. U. Nr 29 poz. 174)z póź. zmianami (Dz. U. 2014 poz. 1210) WYCIĄG

| Lp | | Cena brutto zł/próbę |
|----|--|----------------------|
| 1 | Badanie gleb użytków rolnych, sadowniczych (pH, P2O5, K2O, MgO) | 13,12 |
| 2 | Badanie gleb, ziem i podłoży ogrodniczych | 52,48 |
| 3 | Ustalenie zalecanej dawki wapna | 2,13 |
| 4 | Badanie gleb dla potrzeb nawożenia mikroelementami (Mn, Zn, Cu, Fe) | 34,99 |
| 5 | Badanie gleb dla potrzeb nawożenia mikroelementami (Mn, Zn, Cu, Fe, B) | 52,48 |
| 6 | Badanie azotu mineralnego - 0-60 cm | 28,12 |
| 7 | Badanie metodą Mehlich III: pH, P, K, Mg | 8,75 |
| 8 | Pobieranie próbki gleby - warstwa wierzchnia | 18,75 |
| 9 | Pobieranie próbki gleby - warstwa orna + podglebie | 37,49 |
| 10 | Zalecenie nawozowe sadownicze lub ogrodnicze | 18,75 |
| 11 | Badanie gleb użytków rolnych, sadowniczych (pH) | 8,01 |

Zdrowie roślin w 2020 roku



Rok 2020 na całym świecie został ogłoszony przez Organizację Narodów Zjednoczonych, Międzynarodowym Rokiem Zdrowia Roślin (MRZR), którego hasło przewodnie brzmi: „Chronić rośliny, chronisz życie”.

Zgodnie z wytycznymi FAO, Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa, która dba o zdrowie roślin w Polsce, przygotowała, koordynuje i sprawuje nadzór nad szeregiem działań promujących Międzynarodowy Rok Zdrowia Roślin na terenie całego kraju.

Niestety epidemia koronawirusa SARS-CoV-2 spowodowała, że nie wszystkie zaplanowane działania mające na celu zwrócenie uwagi na fakt, jak duże znaczenie ma ochrona zdrowia roślin w działaniach na rzecz wyeliminowania głodu, zmniejszenia ubóstwa, ochrony środowiska i pobudzania rozwoju gospodarczego, mogły być zrealizowane. Międzynarodowy Rok Zdrowia Roślin stworzył niepowtarzalną okazję do przypomnienia, że rośliny są bardzo ważne dla naszego życia i jak wiele im zawdzięczamy. Rośliny są fundamentalną częścią życia na Ziemi. Jednak na zdrowie roślin czyha wiele zagrożeń. Są to przede wszystkim szkodniki i choroby roślin, które obecnie co roku niszczą ok. 40 procent światowych plonów. Intensywna wymiana handlowa towarów roślinnych oraz ożywiony ruch turystyczny wpływają na rozprzestrzenianie się agrofagów, które mogą bardzo szybko przemieszczać się nawet na bardzo dalekie odległości i stanowić zagrożenie dla roślin. Dodatkowo, odczuwalne już na całym świecie zmiany klimatu, sprzyjają zdomowieniu nowych gatunków agrofagów, stanowiąc poważne zagrożenie dla produkcji roślinnej.

Rok 2020 to również rok, w którym w całej Unii Europejskiej zaczęły obowiązywać nowe przepisy w zakresie zdrowia roślin. Wdrażanie nowych przepisów, w tym przekazywanie informacji zainteresowanym pod-

miotom spoczywają na Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. W porównaniu do przepisów obowiązujących poprzednio zmiany dotyczą zarówno produkcji jak i obrotu materiałem roślinnym, a w szczególności materiałem rozmonżeniowym. W obecnie obowiązujących przepisach pojawiło się pojęcie podmiotu profesjonalnego, czyli każdej osoby prawa publicznego lub prywatnego, zaangażowanej profesjonalnie w jedną lub większą liczbę następujących czynności w odniesieniu do roślin, produktów roślinnych i innych przedmiotów, oraz ponoszącą za nie odpowiedzialność prawną t.j. sadzenie, hodowla, produkcja, w tym uprawa, mnożenie i utrzymywanie, wprowadzanie, przemieszczanie na terytorium Unii oraz wyprowadzanie poza terytorium Unii, udostępnianie na rynku, przechowywanie, gromadzenie, wysyłanie i przetwarzanie.

W myśl nowych przepisów podmioty profesjonalne podlegają wpisowi do rejestru podmiotów profesjonalnych prowadzonego przez Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Do rejestru PIORiN wpisywane są podmioty profesjonalne:

- wprowadzające (*importujące*) do UE rośliny, produkty roślinne i przedmioty, dla których wymagane jest świadectwo fitosanitarne
- przemieszczające w UE rośliny, produkty roślinne i przedmioty, dla których wymagany jest paszport roślin
- upoważnione do wydawania paszportów roślin
- wnioskujące o wydanie świadectw fitosanitarnych (*eksportujące poza UE*)
- upoważnione do stosowania oznaczeń ISPM 15 dla drewnianego materiału opakowaniowego (DMO)
- przekazujące wymagane informacje dla podróźnych oraz przy sprzedaży internetowej
- prowadzące działalność dot. określonych roślin na obszarach wyznaczonych w związku z wystąpieniem agrofaga kwarantannowego dla UE

Nowe prawo dotyczy wszystkich producentów roślin przeznaczonych do sadzenia w tym m.in. większości ogrodników produkujących rośliny ozdobne w doniczkach, które do tej pory nie musiały być zaopatrzone w paszporty roślin. Nowe przepisy umożliwiają podmiotom samodzielne wydawanie paszportów roślin zwiększając tym samym odpowiedzialność producenta za zdrowotność materiału roślinnego, który wprowadzany jest do obrotu. Zmianie uległ także system prowadzenia przez PIORiN kontroli zdrowia roślin u podmiotów upoważnionych do wydawania paszportów roślin. To podmioty powinny posiadać niezbędną wiedzę z zakresu chorób i szkodników, które mogą się pojawiać na roślinach w ich uprawie, których wystąpienie uniemożliwia zaopatrzenie roślin w paszporty. Zadaniem Inspekcji jest w tym przypadku weryfikacja działań podejmowanych przez podmioty w zakresie prowadzonych ocen roślin jak i prowadzenia rejestru nabywanych i zbywanych roślin. Nowy system zapewnia łatwiejsze śledzenie roślin w obrocie handlowym, czyli uzyskanie pełnej „identyfikowalności” roślin dostarczanych do producenta oraz wprowadzanych przez niego na rynek. Wprowadzone rozwiązania w bardziej skuteczny sposób niż dotychczas chronią państwa Unii Europejskiej przed rozprzestrzenianiem się agrofagów, które mogą grozić poważnymi stratami gospodarczymi.

Od 14 grudnia 2019 r. czyli od momentu wejścia w życie Nowego Prawa UE zaczęły obowiązywać również nowe zasady obsługi fitosanitarnej importu. Fitosanitarna obsługa przesyłek na granicy UE odbywa się w systemie TRACES. Każda przesyłka towarów pochodzenia roślinnego, podlegających granicznej kontroli fitosanitarnej, musi być zaopatrzona we wspólny zdrowotny dokument wejścia (Common Health Entry Document), w skrócie nazywany dokumentem CHED-PP.

Wszystkie podmioty profesjonalne/zakłady mające zamiar prowadzić działalność dotyczącą znakowania (lub naprawiania) drewnianego materiału opakowaniowego (DMO) wg. Standardu ISPM15 muszą być zarejestrowane przez właściwy organ. W Polsce organem właściwym do prowadzenia „rejestru podmiotów profesjonalnych” jest Wojewódzki Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa, właściwy dla miejsca zamieszkania lub siedziby podmiotu. Zarejestrowany podmiot otrzymuje indywidualny numer poświadczający rejestrację. Numer nadany przez Wojewódzkiego Inspektora jest oznaczeniem identyfikacyjnym, wykorzystywanym do kontaktów pomiędzy podmiotem a Wojewódzkim Inspektorem i nie będzie miał wpływu na numer nadany przez Instytut Technologii Drewna. Ponadto, nie będzie on również umieszczany na znakowanym przez zakład DMO. Do znakowania DMO zakład stosował numer, nadany przez ITD.

Nowe Prawo UE wprowadziło szereg zmian, które dotyczą zarówno podmiotów zajmujących się produkcją i obrotem materiałem roślinnym jak i importerów. Wykaz wszystkich zatwierdzonych aktów prawnych oraz szczegółowe informacje odnośnie nowych przepisów zamieszczone są na stronie internetowej PIORiN (www.piorin.gov.pl). Informacji udzielają również wszystkie jednostki terenowe PIORiN, których wykaz znajduje się na stronie www.piorin.gov.pl,

Andrzej Kwiatkowski
Łódzki Wojewódzki Inspektor
Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi

REKLAMA

CZĘŚCI DO CIĄGNIKÓW I MASZYN ROLNICZYCH

OLEJE I SMARY
ZOOTECHNIKA
ART. OGRODNICZE
OPONY

“ASPOL”



95-200 Pabianice, Świątniki 61, www.aspol.agro.pl
tel. kom. 600 29 39 62, 600 99 03 89

TU KUPISZ
ORYGINALNE CZĘŚCI **URSUS**



Podmiot odpowiedzialny
WARYNSK



Działania izby rolniczej - listopad 2020

Część merytoryczna

Zarząd Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego wydaje na wniosek gmin opinie w sprawie przekształcenia gruntów leśnych na cele nieleśne i gruntów rolnych na cele nierolnicze. Również wydaje opinie na wniosek gmin w sprawie stawki ceny żyta do ustalenia podatku rolnego na 2021 rok. Cena skupu żyta do celów wymiaru podatku rolnego na 2021 rok ogłoszona w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z dnia 19.10.2020 r. **wynosi 58,55 zł za 1q.**

W dniu 2 listopada 2020 r. Ministerstwo Klimatu i Środowiska udzieliło odpowiedzi na wniosek m.in. Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego skierowany do Zarządu KRIR w sprawie szkód wyrządzonych przez ptaki chronione na polach rolników niszczone lub uszkodzone w znacznym stopniu. **Poniżej zamieszczamy tylko niektóre fragmenty odpowiedzi. Cała treść odpowiedzi zamieszczona została na stronie internetowej IRWŁ.**

Ministerstwo Klimatu i Środowiska w swoim wystąpieniu informuje, iż zgodnie z art. 126 ust. 1 ustawy z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody (Dz. U. z 2020 r. poz. 55 z późn. zm.) Skarb Państwa odpowiada za szkody wyrządzone przez 5 gatunków: żubry, wilki, rysie, niedźwiedzie i bobry, przy czym odpowiedzialność ta nie obejmuje utraconych korzyści, a ogranicza się jedynie do szkody rzeczywistej, którą należy wykazać.

W przypadku szkód wyrządzonych przez ptaki na polach uprawnych nawet zmiana warunków atmosferycznych (w szczególności wystąpienie opadów) może istotnie utrudnić, a nawet uniemożliwić, jakąkolwiek ocenę. W wielu wypadkach problematyczne byłoby również ustalenie gatunku odpowiedzialnego za spowodowanie szkód - głównie z uwagi na często znaczną rotację stad, a także obecność gatunków nie żerujących na zasiewach. Wymienione powyżej kwestie powodują, że oszacowanie szkody i udowodnienie, iż została ona wyrządzona przez konkretny gatunek, za którego wyrządzone szkody mogłyby ewentualnie przysługiwać odszkodowanie, byłoby niezwykle trudne, a w niektórych przypadkach niemożliwe. Ponadto, zagadnienie związane z negatywnym oddziaływaniem chronionych gatunków ptaków na gospodarkę rolną stanowi ważną i istotną kwestię, która będzie przedmiotem dalszych analiz i ocen, również pod kątem możliwości zastosowania rozwiązań prawnych.

W dniu 6 listopada 2020 r. samorząd rolniczy wystosował do Premiera RP Pana Mateusza Morawieckiego apel o niewszczywanie jakichkolwiek prac legislacyjnych nad ustawami, które mogłyby powodować zmniejszenie produkcji rolnej a przez to zachwiania bezpieczeństwa żywnościowego kraju.

W dniu 12 listopada 2020 r. w imieniu Zarządu Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego i na wniosek rolników – Bronisław Węglewski zwrócił się do Prezesa KRIR – Wiktora Szmulewicza o podjęcie działań mających na celu zawieszenie przeprowadzania czynności kontrolnych w gospodarstwach rolnych (m.in. w zakresie IRZ) do końca grudnia 2020 r. z powodu obecnej sytuacji epidemiologicznej.

Ponadto w związku z licznymi sygnałami od rolników-hodowców zwierząt zwrócił się również o podjęcie działań mających na celu wykreślenie zakazu stosowania pasz GMO lub przedłużenia możliwości

stosowania pasz z roślin genetycznie modyfikowanych w żywieniu zwierząt. Wycofanie pasz GMO jest wręcz niemożliwe.

W dniu 16 listopada 2020 r. w związku z dużym napływem w województwie łódzkim wniosków komorniczych w imieniu Zarządu Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego – Bronisław Węglewski zwrócił się do Prezesa KRIR-Wiktora Szmulewicza o podjęcie działań mających na celu zawieszenie przez Izby Rolnicze wydawania opinii dla Komorników Sądowych w sprawie zajęcia nieruchomości co najmniej na czas trwania pandemii. Obecna sytuacja epidemiologiczna nie pozwala na wykonanie rozporządzenia Ministra Sprawiedliwości z dnia 5 lipca 2017 r. Wizyta w gospodarstwie i stwierdzenie czy zajęte w drodze egzekucji komorniczej składniki majątkowe są niezbędne do prowadzenia gospodarstwa w obecnych warunkach jest niewykonalna. Zgodnie z rządowymi wytycznymi należy ograniczać wszelkie kontakty, które nie są aktualnie niezbędne, tak aby nie rozprzestrzeniać wirusa i nie narażać rolników, pracowników, delegatów IRWŁ i ich rodzin na zachorowanie.

W dniu 23 listopada 2020 r. Zarząd KRIR zwrócił się do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o interwencję w związku z dramatyczną sytuacją na krajowym rynku trzody chlewnej. **Natomiast w dniu 28 października 2020r. Zarząd Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego wnioskował do Prezesa KRIR o ponowne podjęcie działania na rynku trzody chlewnej w związku z drastycznym spadkiem opłacalności.**

W dniu 26 listopada 2020 r. w imieniu Zarządu Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego – Bronisław Węglewski zwrócił się do Prezesa KRIR-Wiktora Szmulewicza o podjęcie działań w następującej kwestii. W związku ze zmianą przepisów prawa podatkowego, niektóre stacje benzynowe, za zakup oleju napędowego do kwoty 450 zł, wydają tzw. faktury uproszczone lub paragony fiskalne spełniające kryteria faktury uproszczonej (takie paragony zawierają m.in. NIP nabywcy), tłumacząc, że do wartości wskazanej kwoty transakcji nie mogą wydać nabywcy standardowej faktury VAT. Wątpliwość dotyczy jednak tego, czy takie dokumenty pozwolą uzyskać rolnikom zwrot części podatku akcyzowego zawartego w cenie oleju napędowego wykorzystywanego do produkcji rolnej. W art. 6 ust. 3 pkt. 1 ustawy z dnia 10 marca 2006 r. o zwrocie podatku akcyzowego zawartego w cenie oleju napędowego wykorzystywanego do produkcji rolnej (t. jedn. Dz. U. z 2019 r., poz. 2188), wskazuje się bowiem, że do wniosku o zwrot podatku akcyzowego dołącza się faktury VAT albo ich kopie. Choć wydaje się, że faktura uproszczona, czy paragon fiskalny zawierający numer NIP nabywcy, powinny stanowić podstawę do naliczenia zwrotu podatku akcyzowego – dokumenty te w jednoznaczny sposób identyfikują bowiem nabywcę oleju napędowego, to jednak zdarzają się gminy, które przyjmują stanowisko, że wskazane dowody zakupu, nie będą honorowane w procedurze naliczenia zwrotu podatku akcyzowego. Konieczne jest zatem jednoznaczne wyjaśnienie tej kwestii.

W omawianym okresie Zarząd IRWŁ wydał opinie do projektu:

- rozporządzenia MRiRW w sprawie upoważnienia związków hodowców lub innych podmiotów do wykonywania zadań z zakresu prowadzenia oceny wartości użytkowej lub hodowlanej;

- rozporządzenia MKiŚ w sprawie trybu składania i rozpatrywania wniosków o dzierżawę obwodów łowieckich oraz kryteriów oceny wniosków i wnioskodawców;

- rozporządzenia MRiRW w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez KOWR związanych z wdrożeniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej programu dla szkół;

- rozporządzenia MRiRW w sprawie wysokości dopłat do składek z tytułu ubezpieczenia upraw rolnych i zwierząt gospodarskich w 2021;

- poselskiego projektu ustawy o zmianie ustawy o paszach (grupa posłów PSL-Kukiz 15);

- rozporządzenia w sprawie opłat za czynności związane z wydawaniem i doręczeniem paszportów bydła i ich duplikatów;

- drugi poselski projekt ustawy o paszach;

Posiedzenia Rad Powiatowych IRWŁ

W związku z Decyzją Prezesa Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego – Bronisława Węglewskiego z dnia 28 października 2020r. ze względu na COVID-19 zostały odwołane wszystkie posiedzenia Rad Powiatowych IRWŁ.

Targi, konferencje, spotkania,

Rolnicy i osoby zainteresowane mogli bezpłatnie uczestniczyć w szkoleniach online:

- organizowanych przez Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach z zakresu:

• 12.11.20 r. – „Hodowla i chów pszczół” (realizowane w ramach PW 2015-2020);

• 20.11.20 r. – „Innowacyjne technologie przechowywania i wykorzystania owoców i warzyw” (realizowane w ramach PW 2015-2020);

• 30.11.20r. – Ekologiczna produkcja ogrodnicza w ramach Programu Wieloletniego IO 2015-2020.

- w tegorocznej edycji Agro Akademii (BNP Paribas Bank Polska S.A.) w dniu 26.11.20r. „Owoce hit eksportowy”.

Informacja o szkoleniach była zamieszczona na stronie IRWŁ.

Inna działalność IRWŁ

- Mając na uwadze trudny czas dla rolników, producentów żywności z inicjatywy Zarządu IRWŁ na stronie IRWŁ publikowana jest lista producentów rolnych z województwa łódzkiego, którzy mogą zaofiarować swoje produkty, m.in. kwiaty, warzywa, owoce poprzez dowóz w konkretne miejsce, odbiór osobisty lub wysyłkowo.

- Biura Powiatowe Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego prowadzą nabór rolników na szkolenia dla użytkowników profesjonalnych z zakresu stosowania środków ochrony roślin. Osoby zainteresowane prosimy o kontakt z miejscowym Biurem Powiatowym IRWŁ.

- Bezpłatna publikacja Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego miesięcznik „W NOWEJ ROLI” trafia do rolników, mieszkańców wsi województwa łódzkiego.

- Prawnik Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego **udziela bezpłatnie porad prawnych dla rolników.**

Wszystkie działania, interwencje podejmowane przez Zarząd Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego oraz informacje na temat sytuacji w rolnictwie są dostępne na stronie internetowej IRWŁ www.izbarolnicza.lodz.pl

Beata Rzewuska

Specjalista ds. organizacji rynków rolnych i szkoleń

Doradca rolno-środowiskowy





„Cicha noc, święta noc, pokój niesie ludziom wszem...” słowa tej kolędy zna każdy, uświadamiają nam jak ważna jest ta noc oczekiwania i radosnej nowiny-noc narodzenia Pańskiego. Nazwana Wigilią Bożego Narodzenia - obchodzona przez wszystkich chrześcijan.

Do świąt Bożego Narodzenia, przygotowujemy się z rozpoczęciem Adwentu, który trwa przez 4 niedziele do Wigilii Bożego Narodzenia. To czas niezwykły, bogaty w treści religijne, nasycony tradycją i zwyczajami. Już z początkiem grudnia wielu z nas czyni pierwsze kroki, które zbliżają nas do świąt. Pierwsze refleksje, prezenty - niejednokrotnie przygotowane własnoręcznie. To także czas radosnej harmonii, wspólnego pieczenia pierników, kiedy choć na chwilę możemy zatrzymać się w szalonym biegu, zapominając o codziennych troskach.

Niech rozbrzyśnie pierwsza gwiazdka...

Zawsze w tym czasie wracam wspomnieniami do rodzinnego domu, kiedy jako dziecko, patrząc w okno, oczekiwałam pierwszej gwiazdki, a w rodzinnym domu

unosił się zapach wigilijnych dań i sianka, które babcia położyła pod obrusem.

W odpowiednim przeżyciu świąt Bożego Narodzenia mogą nam pomóc tradycyjne zwyczaje i rytuały świąteczne...

Na wsiach wierzono, że jeśli w wigilijny poranek pierwszym gościem w domu będzie młody chłopiec, przyniesie to całej rodzinie szczęśliwy rok. Dbano również, by podczas wieczerzy wigilijnej kobiety i dziewczynki posiadały czerwone elementy stroju, co miało symbolizować bogactwo. Podobnie jak zachowane łuski ze zjedzonego karpia - przechowywane w portfelu, miały przynosić szczęście i dostatek przez cały rok.

Wieczera wigilijna powinna mieć charakter religijny. Zgodnie z tradycją zaczynamy ją wraz z pojawieniem się

pierwszej gwiazdki - jest to symboliczne nawiązanie do Gwiazdy Betlejemskiej. Wtedy rodzina zasiada do kolacji, rozpoczynając ją **wspólną modlitwą**. W wielu domach przed rozpoczęciem wieczerzy czyta się Ewangelię wg św. Mateusza lub Łukasza. Nie może też zabraknąć **sianka pod białym obrusem** - które symbolizują narodzenie Jezusa w ubóstwie i Jego szatę. Po zakończonej kolacji wyciąga się sianko i karmi nim zwierzęta, aby chowały się w zdrowiu.

Na stole, najważniejsze miejsce zajmuje **opłatek** - nawiązujący do biblijnego chleba. Podzielenie się opłatkiem izłożeniem sobie życzeń, oznacza miłość i przebaczenie win. Na wsiach opłatek podaje się również zwierzętom, żeby uchronić je przed chorobami.

Podczas wigilijnej kolacji nie może zabraknąć **świecy**, która powinna się palić przez całą wieczerę. Świeca jest symbolem Chrystusa, a jej światło ma być znakiem zaproszenia do rodziny Marii i Józefa, aby Jezus narodził się w każdym domu.

Przygotowując świąteczny stół, nie możemy zapomnieć o **dodatkowym nakryciu** dla niespodziewanego gościa. To wyraz pamięci o naszych bliskich, którzy odeszli, ale też o tych, którzy nie mogli dotrzeć na wspólną wieczerę. Puste miejsce to także symbol pojednania z osobami samotnymi, mimo, że ich nie znamy, myślimy o nich w modlitwie.

W wigilijną noc roznosi się zapach...

Wieczera wigilijna obfituje w **12 postnych potraw**, przygotowanych ze wszystkich płodów ziemi. Ilość potraw związana jest także z 12 apostołami i 12 miesiącami w roku. Dawniej liczba przygotowanych dań miała związek z pozycją społeczną. Jak zaznacza biskup Józef Wysocki w książce poświęconej chrześcijańskim tradycjom „Rytuał rodzinny”, chłopcy spożywali siedem potraw, szlachcice - dziewięć, natomiast panowie jedenaście. Skosztowanie każdej z przygotowanych potraw ma zapewnić szczęście i obfitość przez cały rok. Najbardziej charakterystyczne dania, bez których nie wyobrażamy sobie wigilijnej kolacji to: **ryba, czerwony barszcz**



Foto. Angelika Malers

z uszkami, zupa grzybowa, pierogi z kapustą i grzybami, kompot z suszonych owoców. Dawniej wieczerza wigilijna nie mogła obyć się bez **kluszek z makiem** - tzw. **kutii** czy **kaszy jaglanej**, która była symbolem bogactwa. Nie spożywano **alkoholu**.

Szczególne miejsce na wigilijnym stole powinna zajmować **ryba**, symbolizująca chrześcijańskie odrodzenie życia. W ciągu roku spożywamy różne gatunki ryb, natomiast, gdy zbliża się Boże Narodzenie, na naszych stołach najczęściej gości karp. Już w 1820r. Alojzy Żółkowski opisywał kolację wigilijną z królującymi na niej rybami:

„A zasiadłszy do stołu godziną zmierzchową, Dał polewkę migdałową, na drugie zaś danie, szedł szczupak wszafranie. Dalej okoń, pączki tłusto, Węgorz i liny z kapustą, Karp sadzony z rodzenkami. Na koniec do chrzanu grzyby i różne smażone ryby...”

Po wieczerzy lub jeszcze w jej trakcie celebруем świąteczny nastrój śpiewając **kolędy**, by w rodzinnym nastroju oczekiwać na Pasterkę.



Foto. Angelika Malers



dycja dotycząca wręczania prezentów, zrodziła się w XIX w. Najbardziej oczekującymi na ten moment były (i są) dzieci, które z niecierpliwością wyglądały Mikołaja, Gwiazdora czy Aniołka - w zależności od regionu. Dawniej wśród prezentów, najbardziej popularnymi były jabłka, pomarańcze czy słodkości: pierniczki, suszone owoce. Dopiero w późniejszych latach, wręczano sobie ręcznie wykonane ozdoby i zabawki, aż do czasu, gdy w mikołajowych workach zaczęły pojawiać się prezenty kupione w sklepie. Na szczęście tradycja obdarowywania się własnoręcznie wykonanymi prezentami powraca. Pamiętajmy, że nawet najdrobniejszy podarunek czy życzenia świąteczne, wyrażają naszą pamięć i życzliwość wobec drugiej osoby.

Święta to czas wyjątkowy, który daje nam poczucie tożsamości i wspólnoty rodzinnej. Najpiękniejsze święta to święta spędzone z tymi, których kochamy. Dlatego zatrzymajmy się na chwilę i dołóżmy wszelkich starań, by były one wyjątkowe.

Karolina Kubiak

Źródło:

www.dziecisawazne.pl/polskie-zwyczaje-swiateczne/

Ogrodowska B., *Święta polskie, Tradycja i obyczaj*, Warszawa 2000

Oprac. Chodowiec T., *Obyczaje świąteczne w różnych krajach*, Sosnowiec 2004

Szymanderska H., *„Wigilia”*, Warszawa 2006, (opis Alojzy Żółkowski - str. 91)

Magia świąt...

Niezastąpionym elementem świąt jest **drzewko bożonarodzeniowe - choinka**. W wielu kulturach i religiach uznawane jest za symbol życia, odradzania się i płodności. Dziś podczas świąt choinka jest w każdym domu i zajmuje w nim szczególne miejsce. Ciekawa jest też historia dekorowania choinki. Modne niegdyś ozdoby, miały swoje znaczenie, niczego nie wieszano przypadkowo. Na choince **białe światełka** miały symbolizować Chrystusa, który jest światłem dla pogan. Wieszano całe **jabłka**, które miały zapewnić zdrowie i urodę. **Orzechy** zawijano w kolorowe papierki, symbolizować miały dobrobyt i siłę. **Łańcuchy słomiane i papierowe**, które na pewno większość z nas pamięta – były symbolem wzmacniania rodzinnych więzi oraz ochroną domu przed kłopotami. Wieszano także **krążki z opłatka** i **upieczone ciasteczka, najczęściej pierniki**, które sprawiały tyle uciechy dzieciom. Dawniej tak przystrojoną choinkę nazywano „podłaznikiem”, „jutką”, „wiechą”, „rajskim sadem”, bożym drzewkiem.

Dzisiaj, oprócz pięknie ozdobionego drzewka, dekorujemy również domy i ogrody. Taka dekoracja ma symbolizować zaproszenie dla niespodziewanych gości. W dekorowaniu domu na święta nie możemy pominąć **jemioly**, która uznawana jest symbol płodności,

ści, miłości i wieczności. Powieszona nad świątecznym stołem ma gwarantować szczęście i urodzaj, natomiast umieszczona nad drzwiami, chroni przed nieprzyjaciółmi i złodziejami. Nie możemy zapomnieć też o **prezentach** i wzajemnym obdarowywaniu się. Tra-



Ekonomiczne uwarunkowania wyboru odmiany ziemniaka



W zależności od gatunku roślin uprawnych, krajowe rolnictwo ma do dyspozycji od kilkunastu do kilkuset odmian, które mogą się znajdować w obrocie i być uprawiane na obszarze Polski. Są to odmiany wpisane do krajowego rejestru (KR) odmian roślin rolniczych pochodzące z krajowych, jak i zagranicznych firm hodowlanych. Rolnicy mogą również korzystać z odmian wpisanych do Wspólnotowego Katalogu Odmian Roślin Rolniczych (CCA). W połowie listopada 2020 roku, w Katalogu CCA ogółem wpisanych były 25 404 oryginalnych odmian dla 87 gatunków. W tym 121 odmian GMO (tylko kukurydza). Ponadto dla dziewiętnastu gatunków wpisanych było 351 odmian o znaczeniu regionalnym.

Na podstawie powyższych danych liczbowych, można stwierdzić, że jedną z miar postępu w rolnictwie jest liczebność odmian oraz wnoszone przez nie właściwości użytkowe. Przykładem takiego postępu są odmiany ziemniaka. Obecnie (grudzień 2020) w KR zarejestrowanych jest 108 odmian ziemniaka. Większość, tj. 72 odmian (66%), wytworzona została przez rodzimą hodowlę. Odmiany zagraniczne pochodzą głównie z Holandii i Niemiec, a tylko po jednej z Danii, Francji i Szkocji. Rolnicy, korzystający z odmian wpisanych do KR, mogą wybierać spośród 19 odmian bardzo wczesnych, 25 wczes-

Tabela 1. Plonowanie odmian jadalnych bardzo wczesnych uprawianych na bardzo wczesny zbiór.

| Odmiana | Zbiór po 40 dniach od wsch. (plon w dt/ha) | | | |
|----------|--|---------------|-------------|---------------|
| | 2020 | | 2019 | |
| | plon ogólny | plon handlowy | plon ogólny | plon handlowy |
| Wzorzec | 221 | 203 | 189 | 164 |
| Denar | 213 | 194 | 188 | 165 |
| Impala | 228 | 214 | 187 | 172 |
| Impresja | 226 | 200 | 194 | 160 |
| Lord | - | - | 154 | 123 |
| Riviera | 227 | 215 | 220 | 209 |
| Surmia | 193 | 180 | - | - |
| Tacja | 233 | 210 | 190 | 155 |
| Werbena | 225 | 209 | - | - |

nych, 48 średniowczesnych oraz 16 średniopóźnych i późnych, o długości okresu wegetacji około 145 dni. Rozpatrując kierunki użytkowania tych odmian, możemy wybierać wśród 80 typowo konsumpcyjnych oraz 28 dla przemysłu skrobiowego.

Uprawa ziemniaków w Polsce ma trzy podstawowe kierunki produkcji: nasiennictwo, bezpośrednie spożycie oraz przetwórstwo (frytki, chipsy oraz skrobia).

Zmiany w strukturze spożycia ziemniaków wskazują, że coraz większe znaczenie mają odmiany konsumpcyjne, typowo jadalne przydatne do mycia, szczotkowa-

Tabela 2. Cechy użytkowe – odmiany jadalne bardzo wczesne. Plon po zakończeniu wegetacji.

| Odmiana | 2020 | | 2019 | | Kształt bulw | Typ kulinarny | Smak bulw (skala 9°) | Odporność na choroby (skala 9°) | | | |
|----------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|---------------|----------------------|---------------------------------|------------------|------------|--------------|
| | plon ogólny | plon handl. | plon ogólny | plon handl. | | | | wirus Y | zaraza ziemniaka | alternaria | parcz zwykły |
| Wzorzec | 479 | 451 | 340 | 304 | - | - | - | - | - | - | - |
| Denar | 509 | 482 | 357 | 323 | oow | AB | 7 | 7 | 3 | 8,4 | 6,8 |
| Impala | 497 | 468 | 349 | 319 | ow | AB | 7 | 4 | 2 | 8,0 | 7,4 |
| Impresja | 568 | 533 | 420 | 370 | oow | A-AB | 7 | 3-4 | 2 | 8,3 | 7,5 |
| Lord | - | - | 292 | 247 | oow | AB | 7 | 7 | 3 | 7,7 | 6,8 |
| Riviera | 392 | 368 | 321 | 299 | o | AB-B | 6,5 | 8 | 2 | 8,2 | 7,5 |
| Surmia | 435 | 409 | - | - | oow | AB-B | 7 | 3-4 | 3 | 8,0 | 7,9 |
| Tacja | 485 | 452 | 331 | 281 | oow | B | 6,6 | 8 | 3 | 8,0 | 7,8 |
| Tonacja | 542 | 515 | 313 | 288 | oow | AB | 6,7 | 8 | 3 | 8,1 | 7,5 |
| Werbena | 406 | 380 | - | - | oow | B | 7 | 8 | 3 | 8,4 | 6,8 |

Objaśnienia: plon ogólny – bulwy o średnicy > 30 mm, plon handlowy – bulwy o średnicy > 35 mm; kształt bulw: ow – owalny, oow – okrągłowodny; typ kulinarny: AB – sałatkowy, B – ogólnoużytkowy, BC – lekko mączysty; skala: 1 – odmiana bardzo odporna, 9 – odmiana bardzo podatna.

nia i konfekcjonowania, spełniając określone parametry technologiczne. Obejmują one zewnętrzne cechy bulw jak: wielkość i kształt, głębokość i ilość oczek, wady i grubość skórki. Bulwy powinny być dojrzałe, zdrowe, nie mogą być zazieleniałe, uszkodzone ani nadmarznięte. Ważna jest również struktura plonu, w której dominujący jest udział najbardziej pożądanej wielkości, od 40 do 65 mm. Natomiast parametry wewnętrzne bulw związane są ze składem chemicznym i właściwościami miąższu. Przekrój bulw powinien charakteryzować się naturalną, jednolitą barwą oraz nie wykazywać zdolności do ciemnienia miąższu surowego i po ugotowaniu. Oprócz wymienionych, genetycznych właściwości odmian na wartość uzyskanego plonu znaczny wpływ mają czynniki środowiskowe (miejsce uprawy, przebieg pogody, typ i rodzaj gleby). Czynniki uprawowe takie jak: termin sadzenia i zbioru, nawożenie, nawadnianie i stosowanie pestycydów. Efektywność produkcji w dużym stopniu zależy od możliwości długotrwałego przechowywania ziemniaka w kontrolowanych warunkach.

Działania mające na celu uzyskanie wysokiej jakości bulw równoznaczne są z poniesieniem dodatkowych nakładów. Obok podstawowych cech plonotwórczych, ważna jest znajomość ich wymagań oraz cech odpornościowych. Plantator musi być przekonany, że wyższa jakość i lepsza zdrowotność daje możliwość uzyskania wyższej ceny. Niejednokrotnie rolnik zadaje sobie pytanie, czy przeprowadzać dodatkowe zabiegi ochronne, ograniczające porażenie bulw chorobami. W przypadku natychmiastowej sprzedaży plonu, dodatkowe zabiegi fungicydowe nie dają dodatnich efektów ekonomicznych, ale przeciętnie już po trzech miesiącach przechowywania stają się opłacalne. Aktualnie całkowity koszt wykonania jednego zabiegu fungicydowego wynosi od 70 do 200 złotych na 1 ha. Bardzo ważna jest więc informacja o odporności odmian zwłaszcza na zarazę ziem-

niaczaną. Rolnik musi mieć świadomość, czy wybrana odmiana będzie wymagała zastosowania trzech czy nawet ośmiu zabiegów fungicydowych. Podobnie jest w przypadku nawożenia i jego produktywności oraz potrzeb wodnych poszczególnych odmian. W przypadku wymiany sadzenia ziemniaka co drugi lub trzeci rok, ważna jest znajomość odporności na wirusy oraz czarzną nóżkę.

Producent chcąc zebrać plon o wysokiej jakości, również musi stosować bardziej kosztowne metody zbioru, ograniczające uszkodzenia mechaniczne. Analizując parametry odmian, można dostrzec, że wysoka jakość plonu nie zawsze jest powiązana z dużym plonem handlowym, czy też ogólnym (tabela 1, 2 i 3).

Odmiany jadalne krajowe, w porównaniu z zarejestrowanymi w Polsce odmianami zagranicznymi, często wykazują przewagę pod względem potencjału plonotwórczego oraz poziomu odporności na wirus Y. Przeważnie są również bardziej odporne na zarazę ziemniaka (na liściach) i wirus liściozwoju. Cechy te powinny przesądzać o preferowaniu polskich odmian w systemach integrowanej i ekologicznej produkcji ziemniaków. Z kolei odmiany zagraniczne wykazują przewagę, przede wszystkim pod względem cech decydujących o wyglądzie bulw. Chociaż wyhodowanie odmiany ziemniaka trwa nawet dwanaście lat, krajowe spółki hodowlane czynią intensywne działania w kierunku poprawy cech morfologicznych swoich odmian i mają już w tym zakresie osiągnięcia.

Każdego roku, na podstawie co najmniej dwuletnich doświadczeń prowadzonych przez Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych w Słupi Wielkiej, w całym kraju prowadzone są doświadczenia rejestrowe, mające na celu określenie wartości gospodarczej (WGO) odmian zgłoszonych do rejestru. Po ich zarejestrowaniu realizowane jest porejestrowe doświadcza-



Tabela 3. Wybrane cechy użytkowe ziemniaków jadalnych

| Odmiana | Zbiór po zakońc. weget. (plon, dt/ha) | | | | Zawartość skrobi (%) | | Kształt bulw | Typ kulinarny | Smak bulw | Odporn. na choroby (skala 9°) | | | |
|------------------------|---------------------------------------|------------|---------------|------------|----------------------|-------------|--------------|---------------|-----------|-------------------------------|---------------|---------------|--------------|
| | plon ogólny | | plon handlowy | | | | | | | Wirus Y | zaraza ziemn. | alternario z. | parch zwykły |
| | 2020 | 2019 | 2020 | 2019 | 2020 | 2019 | | | | | | | |
| odmiany wczesne | | | | | | | | | | | | | |
| Wzorzec | 481 | 366 | 458 | 339 | 13,4 | 13,8 | - | - | - | - | - | - | - |
| Bellarosa | 484 | 340 | 466 | 325 | 13,3 | 13,5 | oow | B | 7 | 5-6 | 2 | 8,4 | 8,5 |
| Bohun | 553 | 412 | 507 | 377 | 13,6 | 13,5 | oow | B | 7,1 | 3-4 | 3 | 8,5 | 8,0 |
| Gwiazda | 484 | 413 | 457 | 383 | 12,3 | 13,4 | oow | B | 7 | 7 | 3 | 8,6 | 8,1 |
| Ignacy | 536 | 379 | 505 | 351 | 13,3 | 13,5 | oow | B | 6,7 | 7 | 3 | 8,4 | 8,1 |
| Ismena | 414 | - | 388 | - | 13,0 | - | oow | AB-B | 7 | 8 | 3-4 | 8,1 | 8,4 |
| Madeleine | 445 | 355 | 422 | 330 | 12,0 | 12,9 | oow | B | 6,7 | 8 | 2,5 | 8,3 | 8,1 |
| Magnolia | 464 | 330 | 433 | 302 | 16,4 | 17,0 | oow | B-BC | 7 | 8 | 4,5 | 8,0 | 8,2 |
| Michalina | 542 | 443 | 510 | 406 | 12,8 | 13,1 | oow | B | 6,5 | 7 | 3 | 8,4 | 8,2 |
| Owacja | - | 311 | - | 283 | - | 13,8 | oow | B-BC | 7 | 9 | 4 | 7,2 | 8,0 |
| Stokrotka | 474 | - | 446 | - | 13,7 | - | oow | B-BC | 7 | 8 | 2-3 | 7,8 | 8,3 |
| Vineta | 482 | 316 | 451 | 291 | 13,6 | 13,8 | oow | AB | 7 | 7 | 2 | 7,8 | 8,3 |

Objaśnienia: kształt bulw: oow – okrągłowałny, ow – owalny, o – okrągły, typ konsumpcyjny: AB – салатowy, B – ogólnoużytkowy, BC – lekko mączysty, C – mączysty; skala: 9 – odmiana bardzo odporna, 1 – odmiana bardzo podatna. Wyniki dla roku 2020 mogą ulec nieznacznym zmianom.

nictwo odmianowe (PDO), na podstawie którego tworzone są Listy Odmian Zalecanych (LOZ) do uprawy na obszarze województw.

PDO ziemniaka to coroczny przegląd kilkudziesięciu odmian w warunkach całego kraju, w tym też trzech punktów doświadczalnych z województwa łódzkiego. Większość z nich została wpisana do KR w ciągu ostatnich kilku lat. Wszystkie cechują się wysoką wartością gospodarczą. W załączonych tabelach (1,2 i 3) przedstawione są wyniki dla poszczególnych grup wczesności, gdzie plony podano w odniesieniu do wzorca, który stanowi średnia ze wszystkich badanych odmian w grupie wczesności.

Wśród dziesięciu prezentowanych odmian bardzo wczesnych, po 40 dniach od pełni wschodów, najwyższymi plonami wykazały się rodzime odmiany: Tacja, Impresja oraz kształtna i o gładkiej skórce wchodząca na rynek Werbena. Nie zawiodyły też holenderskie: Riviera i Impala (tab.1). Natomiast, po zakończeniu wegetacji, najwyższy poziom plonowania wykazały dwie krajowe odmiany Impresja oraz Tonacja, która charakteryzuje się krótkim okresem wegetacji, ale nie jest dedykowana na bardzo wczesny zbiór. (tab.2). W grupie odmian wczesnych, w prezentowanym dwuleciu, przetestowano jedenaście odmian (tab.3). Pod względem ugruntowanej u konsumentów jakości konsumpcyjnej

bulw na uwagę zasługuje niemiecka odmiana Vineta. Jest to obecnie najpopularniejsza wczesna odmiana ziemniaka w Polsce. Nie mniej jednak na szczególną uwagę zasługują również polskie odmiany takie jak: Bohun, Michalina i Ignacy, cechujące się wysoką wartością kulinarną i kształtnymi bulwami o płytkich oczkach, które plonują powyżej 50 t/ha.

W grupie odmian średniowczesnych, dużym plonem wyróżniły się rodzime odmiany: Jurek, Mazur oraz Tajfun. Warto podkreślić, że Tajfuna w typie konsumpcyjnym ogólnoużytkowym lekko mączystym, można uznać za odmianę uniwersalną ze względu na walory smakowe oraz ze względu na podwyższoną skrobiowość, możliwość wykorzystania w przemyśle skrobiowym. Wśród odmian zagranicznych stabilny poziom plonowania w omawianych latach, dała ciesząca się od 2000 roku dużym zainteresowaniem rolników ze względu na swe walory smakowe odmiana Satina. Z dobrej strony, szczególnie w sezonie 2020, zaprezentowała się Otolia.

Wśród odmian jadalnych o dłuższym okresie wegetacji tj. średniopóźnych, przetestowano tylko jedną plenną niemiecką odmianę Jelly, cechującą się dobrymi walorami kulinarnymi.

W latach 2019-2020 w PDO przetestowano 15 odmian skrobiowych. Wartość gospodarcza tych odmian wyrażona jest głównie plonem skrobi, który stanowi iloczyn plonu ogólnego i skrobiowości. W grupie odmian wczesnych i średniowczesnych przetestowano 10 odmian, w tym jedną wczesną tj. Partner. Najwyższym plonem skrobi wśród krajowych odmian średniowczesnych, wykazały się Jubilat oraz Mieszko pochodzące z PMHZ w Strzeżeniu, Kuba z HZ Zamarte oraz niemiecka Zuzanna którą w Polsce reprezentuje Europlant.

Wśród odmian o najdłuższym okresie wegetacji, czyli średniopóźnych i późnych, aktualną wartość gospodarczą określono dla pięciu odmian, gdzie rodzime Amarant i holenderski Kuras osiągnęły najwyższe plony skrobi (tab.4).

Charakterystyka wszystkich odmian zawarta jest w corocznie aktualizowanej i publikowanej przez COBORU „Liście Opisowej Odmian”. Pełne informacje wyników dotyczące PDO ziemniaka oraz Listy Odmian Zalecanych (LZO) do uprawy w poszczególnych województwach, dostępne są na stronie www.coboru.pl/pdo oraz na stronie www.coboru.sulejow.gov.pl.



Dr Tomasz Lenartowicz
COBORU, Słupia Wielka
www.coboru.gov.pl



Dr Przemysław Majchrowski
COBORU Stacja Doświadczalna
Oceny Odmian w Sulejowie
www.sulejow.coboru.gov.pl

Tabela 4. Wybrane cechy skrobiowych odmian ziemniaka

| Odmiana | Plon ogólny (dt/ha) | | Plon skrobi (dt/ha) | | Zawartość skrobi (%) | | Odporn. (skala 9°) | |
|---|---------------------|------------|---------------------|-------------|----------------------|-------------|--------------------|---------------|
| | 2020 | 2019 | 2020 | 2019 | 2020 | 2019 | wirus Y | zaraza ziemn. |
| odmiany wczesne i średniowczesne | | | | | | | | |
| Wzorzec | 402 | 355 | 80,4 | 71,4 | 20,3 | 19,9 | - | - |
| Partner * | 417 | - | 79,9 | - | 19,9 | - | 8 | 5 |
| Boryna | 289 | 363 | 57,2 | 73,9 | 20,1 | 20,1 | 7 | 5,5 |
| Jubilat | 444 | 324 | 96,4 | 71,6 | 21,8 | 21,7 | 7 | 5 |
| Kaszub | 352 | 339 | 73,8 | 74,1 | 21,1 | 21,5 | 7 | 5 |
| Kuba | 470 | 398 | 90,2 | 73,3 | 19,8 | 18,1 | 9 | 5 |
| Mieszko | 468 | 356 | 92,3 | 69,7 | 20,2 | 19,1 | 8 | 6 |
| Rumpel | - | 309 | - | 56,5 | - | 18,0 | 9 | 5 |
| Szyper | 414 | 341 | 84,8 | 67,9 | 20,7 | 19,8 | 8 | 5 |
| Widawa | 310 | 378 | 59,2 | 72,9 | 19,4 | 19,0 | 8 | 6 |
| Zuzanna | 457 | 342 | 89,7 | 68,0 | 19,9 | 19,5 | 9 | 3 |
| odmiany średnio późne i późne | | | | | | | | |
| Wzorzec | 423 | 406 | 81,4 | 76,3 | 19,6 | 18,9 | - | - |
| Amarant | 471 | - | 89,7 | - | 19,1 | - | 8 | 6,5 |
| Hinga | 411 | 358 | 84,9 | 71,3 | 20,7 | 20,0 | 9 | 7 |
| Kuras | 512 | 485 | 89,6 | 81,5 | 18,4 | 17,1 | 9 | 8 |
| Rudawa | 348 | 360 | 70,6 | 71,0 | 20,5 | 19,9 | 9 | 6 |
| Skawa | 372 | 421 | 72,4 | 81,5 | 19,5 | 19,5 | 9 | 6 |

Skala 9°: 9 – odmiana bardzo odporna, 1 – odmiana bardzo podatna.
* – odmiana wczesna



Łapać wiatr w żagle i nie bać się ryzyka...

W pobliżu Parku Krajobrazowego Wzniesień Łódzkich, w dolinie rzeki Mrogi położony jest Wiatrowy Sad, gospodarstwo z niezwykłym skarbem, z jabłkami. Rodzina Wiatrów zajmuje się sadownictwem od ponad 60 lat. Tradycja przekształciła się w dobrze prosperujący biznes. Ale to nie tylko zmysł ekonomiczny odgrywa tu znaczącą rolę. Jest coś znacznie ważniejszego, cenniejszego i rzadko spotykanego – pasja. Na czele firmy stoi niezwykła osoba, Grażyna Wiatr - kobieta z charyzmą, kobieta z bagażem życiowych doświadczeń.

Pasja i serce

- Pani Grażyno znamy się od lat, a pani wcale się nie zmienia, a wręcz przeciwnie! Z kim pani podpisała pakt witalności i młodości?

- Z sokami - śmieje się pani Grażyna. - *Ja wcale nie żartuję, piję dużo soków, a raz w tygodniu mam nawet cały dzień sokowy. Zdecydowanie lżej się wtedy czuję i mam więcej energii.*

- To absolutnie widać, jest pani chodzącą reklamą swoich soków. Ale zacznijmy od początku. Jak to wszystko się zaczęło? Jakie były początki produkcji soków?

- Czasami nieszczęście przeradza się w szczęście, otwierające nowe drzwi. Tak właśnie było z nami. Gradził nam sad i uszkodził owoce, które nie nadawały się na export. Postanowiliśmy pewną partię jabłek przetłoczyć na sok,



a przy okazji zbadać rynek, czy sok jabłkowy mętny będzie miał popyt. Dlatego, kiedy spotka nas jakieś niepowodzenie, warto rozejrzeć się dookoła i poszukać innych możliwości. Tak zaczęła się nasza przygoda w tłoczeniu soków, przygoda życia – mówi z przekonaniem pani Grażyna.

Z każdej sytuacji jest wyjście, człowiek nie podda się, jeśli ma pasję i serce twierdzi właścicielka Wiatrowego Sadu. I to serce widać na każdym kroku w Wiatrowym Sadzie, także wszędzie tam gdzie pani Grażyna pojawia się ze swoimi sokami. Nie tylko doradzi, jaki sok kupić, ale także porozmawia, tak po prostu, z serca. Przy okazji opowie o sokach – pasji jej życia.

Rodzinne smaki

W firmę zaangażowana jest cała rodzina. Mąż Stanisław dogląda sadu - z którego pochodzą jabłka przeznaczone do tłoczenia, syn Łukasz z żoną Justyną zajmują się tłoczeniem, doradzają córki - Sabina i Aneta z rodzinami. Ale to pani Grażyna jest twarzą i sercem Wiatrowego Sadu. Każda kompozycja soków w gronie rodzinnym jest dobierana, degustowana i oceniana. Decydujący głos ma oczywiście

Szefowa. Jej ulubione soki to jabłko z rabarborem, jabłko z pokrzywą, jabłko z burakiem i jabłko z aloesem.

- Czym Wiatrowy Sad zaskoczy nas na wiosnę? Jest już sok jabłkowy z pokrzywą, z zieloną pietruszką, białą porzeczką i białym burakiem, a nawet z mango. Proszę nam uchylić rąbka tajemnicy.

- Jeśli ma zaskoczyć to musi to być niespodzianka, ale zapewniam, że warto na nią zaczekać. Już niedługo będziecie mogli państwo spróbować nowego smaku, choć wśród naszych kompozycji każdy znajdzie swój ulubiony smak – śmieje się pani Grażyna.

Deszcz nagród

Ten pierwszy sok jabłkowy z Kałęczewa został wpisany w 2011 roku na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także otrzymał certyfikat „Jakość Tradycja”. Tak to się zaczęło, a potem? Potem posypał się deszcz nagród. Wiatrowy Sad zdobył ich już ponad 50, w kraju i zagranicą.

- Nie sposób wymienić wszystkich. Zerknęłam na stronę internetową, a tam aż lśni się od statuetek. Które wyróżnienia są dla Pani najważniejsze? Które najbliższe sercu?

- Wszystkie nagrody i wyróżnienia są bliskie mojemu sercu, ale najważniejsze są opinie i uwagi konsumentów – zapewnia właścicielka Wiatrowego Sadu. - *To nasi klienci są dla nas największą inspiracją.*

W 2019 roku Wiatrowy Sad podczas XIX edycji ogólnopolskiego konkursu *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* został nagrodzony PERŁĄ za sok jabłkowy z truskawką, który był również wystawiany na targach w Mediolanie, jako produkt województwa łódzkiego.

- Otrzymaliśmy też złoty medal za jabłko z aloesem - z dumą uzupełnia pani Grażyna

- Aloes to bardzo oryginalne zestawienie. Na państwa stronie widziałam sok aloesowy EKO, sok aloesowy z mięszem EKO...

- Kompozycja z aloesem to strzał w dziesiątkę. Aloes przygotowaliśmy najpierw pięcioprocentowy, ale to była za mała dawka, więc podwoiliśmy ją. I to było to. Sprowadzamy go z Wysp Kanaryjskich, u nas rozlewamy i łączymy z sokiem jabłkowym. Nasza dbałość o smak i dbałość o zdrowie jest doceniane przez klientów.

Dbłość o jakość

Pani Grażyna uważa, że w dzisiejszych czasach nie sztuka coś wyprodukować jeśli jest serca i pasja, ale sztuka to sprzedać. Naturalne soki zawsze będą droższe od „soków” - koncentratów mieszanych z wodą. Trudno o jakość i jednocześnie dobrą cenę. Wydaje się jednak, że rodzinie Wiatrów udało się te dwie sprawy pogodzić. Gospodarstwo z Kałęczewa objęte jest programem Integrowanej Produk-

cji Owoców (IPO) wykorzystującym w sposób zrównoważony postęp techniczny i biologiczny w uprawie, ochronie roślin i nawożeniu. W Wiatrowym Sadzie zwraca się szczególną uwagę na ochronę środowiska i zdrowie ludzi. Gospodarstwo należy również do Grupy Producentów Owoców Elita Sp. z o.o., która skupia producentów owoców z gminy Głowno, Dmosin i Rogów.

Tajemnica smaku

- W czym tkwi sekret niezwykłego smaku tych soków?

- Oczywiście w wysokiej jakości surowcu z którego są tłoczone soki i odpowiednio dobranej kompozycji smakowej - zaczyna opowiadać pani Grażyna.

W procesie technologicznym, w którym owoce są tłocz-



ne i poddawane pasteryzacji w temperaturze 80-82 stopni Celsjusza, uzyskuje się naturalnie mętny sok. Co ważne do produkcji wykorzystywane są tylko całe i zdrowe owoce, ponieważ nie zachodzi w nich proces fermentacji. Tak uzyskiwany sok posiada cenne wartości odżywcze, naturalnie występujące cukry. Produkcja soku jest uzależniona od pory roku. Pokrzywa wykorzystywana do kompozycji z jabłkiem zbierana jest w maju, bo to właśnie majowa pokrzywa ma najwięcej substancji odżywczych. Wszystkie inne dodatki do soku jabłkowego jak marchew, burak, pomidor, rabarbar itp. są dostarczane od rzetelnych i sprawdzonych producentów mających stosowne certyfikaty. Smak soków z Wiatrowego Sadu to też zasługa opakowania typu bag in box, które pozwala cieszyć się świeżym aromatem owoców do 14 dni po otwarciu.

- Pani Grażyno, co chciałaby Pani przekazać kobietom na wsi, które stoją przed niejednokrotnie najważniejszymi decyzjami życia i boją się zaryzykować?

- *Najważniejsze... łapać wiatr w żagle i nie bać się ryzyka.*

Sylwia Skulimowska

Tłoczenia soków z owoców i warzyw

Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr

95-061 Dmosin, Kałęczew 14 (woj. łódzkie)

tel. kom. 604 982 197

www.wiatrowysad.pl



Pan Karp z Bełdowa



Tradycja hodowli karpia na tych terenach sięga już XV wieku, stąd można śmiało mówić o linii hodowlanej „Karpia Bełdowskiego”, która udoskonalała przez wieki, daje imponujące rezultaty hodowlane. Karpie z Bełdowa cechuje bezłuskowa skóra, mała głowa oraz silne wygrzbiecienie i umięśnienie ciała, a dzięki prawdziwie ekologicznej hodowli, bełdowski karp znany jest i ceniony nie tylko w regionie łódzkim, ale w całej Polsce. Udokumentowane jest to licznymi nagrodami, wyróżnieniami i certyfikatami posiadanymi przez gospodarstwo rybackie w Bełdowie.

Jak to z karpem jest?

Gospodarstwa Rolno-Rybackie w Bełdowie, w którym hoduje się karpia, użytkuje pan Adam Michaś, który wraz z rodziną i współpracownikami gospodaruje na 300 ha gruntów, z czego 150 ha stanowią stawy hodowlane.

- **Na pozostałych 150 ha gruntów produkowane są zboża, które w większości stanowią paszę dla karpia (w ciągu roku zjadają one ponad 200 ton zboża)** – zaznacza właściciel.

Gospodarstwo bazuje na tradycyjnej metodzie chowu tzw. „Metodzie Dubisza” – to takie przygotowanie stawu, poprzez zabiegi hodowlane, by wytworzyły się tam warunki pokarmowe odpowiednie do wymaganej określonej grupy wiekowej karpia. Ryby w trakcie cyklu produkcyjnego przenoszone są ze stawu do stawu i stąd metoda często jest również określana jako „metoda przesadkowania”. W efekcie gospodarstwo stawowe składa się z szeregu stawów różnych kategorii, m.in.: przeznaczonych do rozrodu, wychowu narybku, odchowu i przetrzymywania karpia towarowych. Cykl hodowli karpia tą metodą trwa 3 lata.

- **W pierwszym roku życia małe karpiki odżywiają się głównie zooplanktonem, aby pod koniec sezonu osiągnąć wagę około 50 gram. W kolejnym roku życia oprócz naturalnego pokarmu, karpie dokarmia się już śrutą zbożową tak, aby jesienią osiągnęły 200-250 gram. Dopiero w trzecim roku życia dokarmiają karpie ziarnem zbóż, głównie pszenicy, jęczmienia i kukurydzy uzyskujemy rybę, która może już trafić na nasz stół** – opowiada Adam Michaś.

Choć gospodarstwo zajmuje się głównie hodowlą karpia (stanowi ona 90% produkcji ogólnej), hodowca wprowadził też inne gatunki ryb, m.in.: amura, sumę, tołpygę, szczupaka, sandacza, jesiota i inne. Ryby te sprzedawane są w ilościach hurtowych i detalicznych przez cały rok. Gospodarstwo do przewozu żywych ryb dysponuje specjalistycznym samochodem o ładowności jednorazowej do 1500 kg i dowozi ryby do odbiorców w całym kraju.

Czyste wody rzeki Bełdówki...

- **Oprócz metody chowu, równie istotną rolę w procesie produkcji ryb z Bełdowa stanowi umiejscowienie bełdowskich stawów. Położone wśród lasów i łąk, z dala od aglomeracji miejskich, zasilane są czystymi wodami rzeki Bełdówki** – uśmiecha się Adam Michaś – **Ma to dla kupujących i dla nas olbrzymie znaczenie. Poza tym hodowla ryb w stawach, poza produkcją dobrej żywności, współgra ze środowiskiem naturalnym poprzez kształtowanie i wzbogacanie lokalnej różnorodności biologicznej. Retencjonujemy wodę w okresie wiosennym i letnim, co wpływa pozytywnie na mikroklimat** – podkreśla hodowca.

Długi jak sum...

Łowisko modernizuje się cały czas, dlatego planowana jest rozbudowa bazy gastronomiczno-turystycznej. No i są oczywiście trzy stawy przeznaczone pod łowiska...

- **Dla uatrakcyjnienia oferty gospodarstwa, zostały wyodrębnione 2 stawy pod łowiska wędkarskie dla pasjonatów z terenu gminy Aleksandrów Łódzki i województwa łódzkiego. W minionym roku rekordzista w jednym ze stawów - tylko w jednym dniu - złapał 84 karpie. Na łowisku większość ryb jest w wielkości konsumpcyjnej, ale można tam też złowić okazy kilku, czy kilkunastokilogramowe, które dla uatrakcyjnienia przygody wędkarskiej wpuszczają się do stawów. Rekord łowiska w Bełdowie to karp ważący 12,5 kg, szczupak o wadze 11,3 kg i 23-kilogramowy sum. Co ważne, z łowiska mogą korzystać osoby nieposiadające uprawnień wędkarskich PZW** – zapewnia Adam Michaś – **Zapraszamy do nas, to wymarzony odpoczynek!**

Materiał zarybieniowy

Warto zaznaczyć, że Gospodarstwo Rolno-Rybackie objęte jest stałą opieką weterynaryjną, co daje kupującemu pewność pochodzenia i jakości zdrowotną ryb. W Bełdowie produkują również duże ilości materiału zarybieniowego, z czego znaczna część przeznaczona jest do sprzedaży.

Dominującymi formami są:

- Wylęg karpia w miesiącach maj-czerwiec w zależności od terminu tarła.
- Lipcówka karpia w wadze 2-5 g/sztukę w miesiącach czerwiec-lipiec.
- Narybek (Różnych gatunków), czyli ryby jednoroczne w wadze ok. 50 g/szt. Miesiące marzec-kwiecień i październik-listopad.
- Krocze (Różnych gatunków), czyli ryby dwuletnie w wadze ok. 250 g/szt. Miesiące marzec-kwiecień i październik-listopad.
- Palczaka sandacza (narybek jesienny) w miesiącu październiku

Pseudoekologiczna moda...

Prowadzenie gospodarstwa rybackiego to ciężka praca przez cały rok. Latem, rybom, zagrażają zbyt wysokie temperatury, które wpływają negatywnie na ich przyrosty i żerowanie. Zimą natomiast, niebezpieczny jest brak tlenu, stąd konieczna jest kontrola jego zawartość w wodzie pod lodem. Pracy nie ułatwia również obecność drapieżników. Straty spowodowane przez gatunki chronione takie jak: kormoran czarny, wydra, czapla siwa są olbrzymie i dochodzą nawet do 50-60% ubytków ryby w stawach. Niestety z tego tytułu nie ma żadnych rekompensat, ani odszkodowań od państwa.

- **Kolejny suchy rok przyniósł ponownie duże straty w hodowli** – podkreśla hodowca. - **Deficyt wody w stawach to mniej pokarmu naturalnego, a więc i mniejsza produkcja finalna.**

Ale branża karpiowa boryka się jednak w ostatnich latach z coraz większymi problemami, nie tylko w procesie hodowli, ale również zbytu ryb.

- **Od kilku lat przed świętami uaktywniają się organizacje pseudoekologiczne, które atakują tradycję sprzedaży żywych karpia oraz ich spożywania podczas wigilijnej wieszki. W ostatnim czasie okazało się, że działania tych organizacji często są finansowane przez konkurencyjne branże, np. środowisko hodowców łososia norweskiego. Pod wpływem tych akcji wielkie sieci handlowe wycofują się ze sprzedaży żywego karpia. To dla nas, hodowców, duży problem** – zaznacza Michaś.

„Zikrą”

Gospodarstwa Rolno-Rybackie Bełdów należy do powstałej Rybackiej Lokalnej Grupy Działania „Zikrą”, w której pan Adam Michaś jest wiceprezesem zarządu. Idea wspólnego działania umożliwia bardziej efektywne korzystanie ze środków europejskich, które dają rybakom i samorządom możliwość inwestowania w rozwój gospodarstw i infrastruktury.

- **To wielka szansa dla naszego regionu na rozwój i pozyskanie dodatkowych środków dla naszych gospodarstw, nie tylko rybackich** – twierdzi wiceprezes RLGR „Zikrą”. **Sam chciałby pozyskać środki m.in. na zakup nowego transportu specjalistycznego do przewozu żywych ryb.**

Gdzie szukać najsmaczniejszej ryby?

Wielkimi krokami zbliża się czas Świąt Bożego Narodzenia. To okres wzmożonej sprzedaży karpia. Odłowy zakończyły się w połowie listopada, a teraz karpie oczekują na sprzedaż w specjalnych stawach, które nazywane są magazynami handlowymi. Są to głębokie stawy o niewielkiej powierzchni, ale za to z dużym przepływem świeżej wody. Każdy staw zaopatrzone jest w specjalne aeratory i dyfuzory dotleniające wodę. Dzięki tym zabiegom karpie pozbywają się mulistego posmaku i oczyszczają swoje organizmy z resztek kwasu mlekowego, który wytwarza się w organizmie ryb podczas stresu wywołanego np. odłowem. To, między innymi, sekret wspaniałego smaku „Karpia Bełdowskiego”. Choć na walory smakowe „Pana Karpia” z Bełdowa, co warto jeszcze raz zaznaczyć, ma przede wszystkim wpływ ekologiczny, naturalny sposób hodowli i karmienie ryb wyłącznie zbożami z własnego gospodarstwa.

Gdzie szukać najsmaczniejszej ryby na świąteczny stół, ale także na cały rok?

Odpowiedź jest prosta.

- **Najlepiej bezpośrednio u producenta-rybaka. Wtedy mamy gwarancję świeżości i wspaniałego smaku, niezmiennego od stuleci...** – podkreśla Adam Michaś.

Sylwia Skulimowska

Gospodarstwo Rolno-Rybackie

Adam Michaś

Bełdów 70, 95-070 Aleksandrów Łódzki

tel.: 042 712 14 12, kom.: 697 629 051, 608 591 951

www.karpzbełdowa.pl

XII Konkurs wiedzy o bezpieczeństwie pracy w rolnictwie dla uczniów kształcących się w zawodach rolniczych w szkołach województwa łódzkiego

Za nami XII edycja konkursu wiedzy o bezpieczeństwie pracy w rolnictwie dla uczniów kształcących się w zawodach rolniczych w szkołach województwa łódzkiego. Od kilku lat jednym z organizatorów jest również Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „TUUW” w Łodzi oraz instytucje wchodzące w skład wojewódzkiej komisji ds. BHP w rolnictwie indywidualnym.

Od początku istnienia, organizatorzy postawili przed sobą sześć podstawowych celów, które pełni konkurs: podniesienie poziomu wiedzy i stopnia wrażliwości młodzieży na zagrożenia wypadkowe występujące w rodzinnych gospodarstwach rolnych; kształtowanie umiejętności praktycznego zastosowania wiedzy z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w rolnictwie; szerzenie idei bezpiecznej pracy wśród młodych rolników; rozwijanie zainteresowań uczniów; promowanie najlepszych uczniów oraz szkół rolniczych w środowisku oświatowym i społeczności lokalnej; promowanie szkół podejmujących działania w zakresie propagowania wiedzy o bhp.

Chęć przeprowadzenia konkursu wyraziło 14 szkół ponadpodstawowych o profilu rolniczym. Trzy z nich przeprowadziły konkurs w formie tradycyjnej, w siedzibie szkoły. Pozostałe jedenaście szkół przeprowadziło konkurs w formie zdalnej.

Za przebieg konkursów w każdej ze szkół odpowiadały komisje konkursowe powołane przez dyrekcje placówek. W konkursie wzięło udział łącznie 237 uczniów z szkół o profilu rolniczym. Dla laureatów przewidziano nagrody ufundowane przez współorganizatorów: za I miejsca: video rejestratory samochodowe od Oddziału Regionalnego KRUS w Łodzi; za II miejsca: słuchawki bezprzewodowe od Okręgowego Inspektoratu Pracy w Łodzi; za III miejsca: kamery internetowe od Biura Regionalnego TUW „TUUW” w Łodzi. Nagrodę specjalną dla uczestnika, który zdobył najwyższą liczbę punktów w najkrótszym czasie ufundował Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach. Nagrodę zdobył Mikołaj Pielesiak z ZSCKU w Czarnocinie, uzyskując maksymalną liczbę 30 punktów w czasie 7 minut. Zestawy promocyjne i głośniki dla laureatów ufundował Łódzki Oddział Regionalny ARiMR.

Poniżej wykaz szkół i wykaz laureatów tegorocznej edycji:

| Lp. | Szkoła | Liczba uczestników | Laureaci (wg zajętych miejsc) |
|---------------------------|---|--------------------|--|
| 1. | Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Dobryszycach | 19 | 1. Sebastian Matyjak 2. Paweł Oleszczyk 3. Jakub Szpejda |
| 2. | Zespół Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego w Czarnocinie | 13 | 1. Mikołaj Pielesiak 2. Michał Głonek 3. Krystian Maciołek |
| 3. | Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Wojsławicach | 30 | 1. Weronika Sadowska 2. Kacper Kolański 3. Radosław Sikala |
| 4. | Zespół Szkół w Głuchowie | 8 | 1. Patryk Jędrzychowicz 2. Paweł Staroń 3. Adrian Adamczyk |
| 5. | Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Widzewie | 13 | 1. Łukasz Głowacki 2. Błażej Brdoń 3. Arkadiusz Łuczak |
| 6. | Zespół Szkół Mechanizacji Rolnictwa w Piątku | 15 | 1. Bartosz Przybylak 2. Mateusz Skowron 3. Łukasz Dworzeczek |
| 7. | Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Zduńskiej Dąbrowie | 32 | 1. Amelia Wiechno 2. Mariusz Górski 3. Paweł Guzek |
| 8. | Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 2 CKZ w Łowiczu | 8 | 1. Jakub Pawłowicz 2. Dawida Łukawski 3. Kamil Więcek |
| 9. | Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Mieczysławowie | 25 | 1. Marcin Gawryszczak 2. Marcin Szymański 3. Damian Leszczak |
| 10. | Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Lututowie | 17 | 1. Krystian Olejnik 2. Paweł Owczarek 3. Piotr Baranowski |
| 11. | Zespół Szkół Centrum Kształcenia Zawodowego w Bujnach | 15 | 1. Bartosz Kubicki 2. Przemysław Michalak 3. Kacper Lenart |
| 12. | Zespół Szkół Ponadpodstawowych CKU w Szydłowie | 12 | 1. Igor Klimczak 2. Dawid Senderecki 3. Robert Tokarek |
| 13. | Zespół Szkół Rolniczych w Sędziejowicach | 12 | 1. Martyna Kłos 2. Jakub Jachacz 3. ex aequo: Dominik Szulc i Dawid Grabarczyk |
| 14. | Zespół Szkół Rzemiosła w Łodzi | 18 | 1. Patrycja Kopka 2. Klaudia Adamiak 3. Gabriela Bajas |
| Łączna liczba uczestników | | 237 | |





**TOWARZYSTWO
UBEZPIECZEŃ WZAJEMNYCH**
T U W

*Zdrowych i spokojnych
Świąt Bożego Narodzenia
oraz pomyślności i sukcesów
w Nowym Roku życzy*

*Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych
"TUUW"*



www.tuw.pl

Informacja stanowi materiał promocyjny Towarzystwa Ubezpieczeń Wzajemnych „TUUW” z siedzibą w Warszawie 02-793, ul. Raabego 13.

ŚWIEŻE I ZDROWE BO ZE ZJAZDOWEJ



Fakty i mity na temat żywienia Specjaliści SGGW obalają mity fachową wiedzą...

Coraz częściej zwracamy większą uwagę na to, co pojawia się na naszych stołach. To bardzo dobrze! Jednak skąd czerpać rzetelne informacje na temat właściwego żywienia, kiedy zarzuca się nas mnóstwem, niekiedy sprzecznych ze sobą, wiadomości na temat tego, co dobrze służy naszemu organizmowi, a co niekoniecznie? Najlepiej od specjalistów, którzy obalają mity fachową wiedzą!

MIT: PRODUKTY O NISKIM INDEKSIE GLIKEMICZNYM SĄ NISKOKALORYCZNE I MOGĄ BYĆ JEDZONE W DOWOLNYCH ILOŚCIACH.

Chęć stosowania zdrowej diety nierzadko wynika z chęci zgubienia zbędnych kilogramów. Na ten temat napisano już bardzo wiele opracowań, ale wnioski bywają sprzeczne. Osoby szukające idealnego sposobu na redukcję wagi często zwracają uwagę na niski indeks glikemiczny wybieranych produktów żywnościowych, przede wszystkim warzyw. W rzeczywistości ta klasyfikacja to tylko jedno kryterium, którym powinniśmy się kierować, dobierając dietę redukcyjną. Niski indeks glikemiczny nie zawsze idzie bowiem w parze z niską kalorycznością.

Istnieje wiele produktów o niskim indeksie glikemicznym mających dużą wartość energetyczną. Do produktów takich zaliczamy orzechy i nasiona, warzywa strączkowe. Choć są to produkty bardzo w diecie pożądane i powinny stanowić jej stałe element, to nie powinny być spożywane w dużych ilościach – zauważa dr hab. inż. lek. med. Dariusz Włodarek z Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. – Ponadto duża zawartość tłuszczu w produkcie może dodatkowo zmniejszać jego indeks glikemiczny, a jak wiadomo, tłuszcz jest najbardziej kalorycznym makroskładnikiem diety.

MIT: KONIECZNA JEST SPECJALNA DIETA, ABY MOŻLIWA BYŁA REDUKCJA NADMIERNEJ MASY CIAŁA.

Szczególnie w internecie łatwo napotkać na rozmaite diety-cud, które poprzez eliminację niektórych składników, na przykład tłuszczów, przyczyniają się do szybkiego spadku masy ciała. Istnieją również propozycje oparte wyłącznie na białku lub tylko na węglowodanach. Wybór jest naprawdę szeroki. Problem w tym, że nawet jeśli tego rodzaju nawyki żywieniowe są na krótką metę skuteczne, jednocześnie przyczyniają się do pogorszenia ogólnego stanu zdrowia i samopoczucia.

Zasadniczym czynnikiem wpływającym na zmniejszenie nadmiernej masy ciała jest ujemny bilans ener-

tyczny. Oznacza to, że wraz z pożywieniem dostarczana jest mniejsza ilość kalorii niż wynika to z zapotrzebowania organizmu. Aby uzyskać ujemny bilans energetyczny, można z jednej strony zmniejszyć ilość spożywanej żywności, tak aby zmniejszyć ilość dostarczanych kalorii wraz z dietą, a z drugiej zwiększyć wydatki energetyczne organizmu poprzez zwiększenie aktywności fizycznej – objaśnia dr D. Włodarek.

Innymi słowy, nasz organizm potrzebuje zbilansowanej diety opartej na odpowiedniej podaży węglowodanów, białka i tłuszczów, a jednocześnie mikroelementów. Należy unikać żywności wysoko przetworzonej i zadbać o to, by zapotrzebowanie energetyczne nieco przewyższało codzienną dawkę przyjmowanych kalorii. To jedyny skuteczny i zarazem bezpieczny sposób na odchudzanie!

MIT: SZPINAK CHARAKTERYZUJE SIĘ DUŻĄ ILOŚCIĄ ŻELAZA I JEST KORZYSTNY PRZY LECZENIU NIEDOKRWISTOŚCI.

Do stosowania korzystnej dla zdrowia diety nierzadko skłaniają nas dolegliwości zdrowotne, na przykład niedobory mikroelementów. Zmagając się z niedokrwistością, chętnie sięgamy po szpinak, który jest powszechnie postrzegany jako niezwykle bogate źródło żelaza. To bardzo popularny mit, który koniecznie trzeba obalić. Oddajemy głos ekspertowi:

Szpinak zawiera zaledwie 2,8 mg żelaza w 100 g, podczas gdy zapotrzebowanie na żelazo u dorosłej kobiety w wieku rozrodczym wynosi 18 mg/ dobę, a u mężczyzny – 10 mg/ dobę. Zawartość żelaza w szpinaku nie różni się od jego zawartości w innych zielonych warzywach. Dla porównania, w fasoli białej znajduje się 6,9 mg żelaza w 100 g, w nasionach grochu 4,7 mg żelaza w 100 g, a w pestkach dyni aż 15 mg żelaza w 100 g – zauważa mgr Dominika Skolmowska z SGGW.

Spożywanie kilograma szpinaku dziennie? Trudno to sobie wyobrazić. Z pewnością da się więc znaleźć znacznie bogatsze źródła żelaza. Osobną kwestią stanowi przyswajalność żelaza pochodzącego z różnych źró-

deł pożywienia. Osoby zmagające się z niedokrwistością powinny zatem w pierwszej kolejności skonsultować się ze specjalistą w dziedzinie dietetyki.

MIT: ŻYWNOSĆ EKOLOGICZNA MUSI BYĆ DROŻSZA OD KONWENCJONALNEJ.

Bardzo wielu z nas zależy na tym, aby kupować żywność ekologiczną, bo jest wyższej jakości. Jednak wiele osób rezygnuje z zakupu ze względu na wyższą cenę tego rodzaju produktów. Jak wyjaśnia mgr inż. Alicja Ponder z SGGW rolnik ekologiczny musi włożyć w produkcję znacznie więcej pracy i wysiłku w związku z licznymi ograniczeniami tego systemu produkcji. Wiele prac trzeba nadal wykonywać ręcznie, a plony są z reguły niższe niż w przypadku konwencjonalnej produkcji. Należy jeszcze dodać, że ekologiczne uprawy i hodowle muszą spełnić szereg wymagań, aby uzyskać odpowiednie certyfikaty. Z drugiej strony – dla chcącego nic trudnego. Na pytanie, jak zaopatrywać się żywność ekologiczną i nie przepłacać, także odpowiada mgr inż. A. Ponder:

Zawsze możemy poszukać w sąsiedztwie gospodarstwa ekologicznego i kupić żywność ekologiczną bezpośrednio od producenta, wówczas cena będzie niższa.

MIT: ŻYWNOSĆ KUPIONA NA TARGOWISKU MUSI BYĆ EKOLOGICZNA.

Niektórzy poszukiwacze ekologicznej żywności błędnie uważają, że nie znajdą jej w tradycyjnych sklepach osiedlowych i supermarketach, natomiast udając się na targowisko, mają 100% pewności, że dokonają właściwego zakupu. Nic bardziej mylnego. O tym, czy żywność rzeczywiście jest ekologiczna, nie decyduje miejsce jej zakupu, a sposób produkcji, który podlega ścisłej kontroli i certyfikacji.

Aby mieć pewność, że żywność jest ekologiczna, należy zwrócić uwagę na oznakowania zawarte na jego opakowaniu. Na etykiecie certyfikowanej żywności ekologicznej musi zostać umieszczone unijne logo rolnictwa ekologicznego. – wyjaśnia mgr inż. Alicja Ponder. – Charakterystyczne zielone logo rolnictwa ekologicznego jest gwarancją ekologicznego pochodzenia produktu i warto go szukać na opakowaniu podczas codziennych zakupów.

Pięć przytoczonych mitów żywieniowych stanowi niezbity dowód na to, jak mało wiemy na temat zdrowego odżywiania, choć może nam się wydawać, że staliśmy się już ekspertami w tym zakresie!

Źródło: www.akademiadobregosmaku.sggw.pl

Link do artykułu w serwisie focus.pl: https://www.focus.pl/artykul/tez-wierzysz-w-te-mity-na-temat-zywienia-poznaj-fakty?fbclid=IwAROUyQZV3kKO8e9Gj7gzyX_Bjxx_Jl4JvaV1IkFvgLtuM8aDe-40GQ8EMSNU

Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia i Nowego 2021 Roku wszystkim naszym Klientom i Przyjaciołom, a także Czytelnikom miesięcznika „W nowej roli” życzymy, by był to dobry czas dla naszych rodzin i dla nas, pełen radości i nadziei.

Zarząd i Pracownicy Łódzkiego Rynku Hurtowego „Zjazdowa” S.A.

Radosnych i spokojnych, pełnych ciepła i nadziei Świąt Bożego Narodzenia, wszelkiej pomyślności, osiągnięcia sukcesów, cierpliwości i wytrwałości w realizacji planów oraz dalszej owocnej współpracy w nadchodzącym Nowym Roku

życzy Zarząd Spółki Rabat Rolniczy
wraz ze współpracownikami



OFERTA SPECJALNA

DLA MIESZKAŃCÓW POLSKIEJ WSI

Dołącz do programu „mojaWież”

i skorzystaj z dodatkowego rabatu na zakup nowego samochodu marki Ford.

W naszej ofercie można znaleźć zarówno samochody **osobowe**, jak i **użytkowe**.



**Wybierz swój model
i kup ze specjalnym rabatem!**



Wejdź na www.mojaWies.pl lub zadzwoń 800 007 444 i dowiedz się więcej!