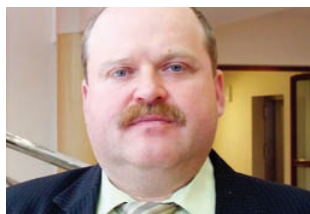


rolnicze abc

Nowe podejście do uproszczeń w uprawach

Pasowa uprawa roli

Coraz szersze grono rolników, widząc liczne wady orki próbuje uproszczonych technologii uprawy roli. Najczęściej po zrezygnowaniu z pługa znacznie spłycają uprawki, stosując agregaty uprawowe oparte o kultywatory lub brony talerzowe. Jedni z powodzeniem stosują nowe technologie, inni rozczarowują się napotykając nowe problemy.



Tomasz Piechota, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
rolniczeabc@rolniczeabc.pl

Zadania stawiane uproszczonym technologiom leżą bowiem w pewnej sprzeczności względem siebie. Z jednej strony powinniśmy jak najmniej wzruszać glebę i pozostawiać na powierzchni maksymalnie dużo resztek roślinnych, dzięki temu zapobiegamy nadmiernemu nagrzewaniu i parowaniu wody z gleby, sprzyjamy rozwojowi mikroorganizmów glebowych oraz oszczędzamy znaczną ilość paliwa. Jednocześnie jednak utrudniamy prawidłowe wykonanie siewu oraz warunki wschodów roślin pogarszają się. Często widać to w uprawie kukurydzy, która wysiana wcześniej wiosną cierpi z nadmiaru wody i niskiej temperatury, wschody są nierówne i przerzedzone. Spłyceniu uprawy roli towarzyszy często słabszy rozwój korzeni roślin, szczególnie dotkliwy w okresach suszy. Nawozy mieszane płytko z glebą nie przemieszczają się w głąb i następuje kumulacja składników pokarmowych, zwłaszcza fosforu w warstwie przypowierzchniowej. To samo dotyczy próchnicy.

Wymyślona za oceanem

W Stanach Zjednoczonych narodziła się technologia, u podstaw której leży zupełnie

inne założenie niż w tradycyjnych systemach uprawy roli. W pasowej uprawie (strip-till) wykonuje się intensywną uprawę roli w rzędzie roślin, natomiast międzyrzędzia pozostają nienaruszone. Technologia najpierw przyjęła się na terenie tzw. „pasa kukurydzianego”, bowiem tam rolnicy mieli największe problemy z ogromną masą słomy kukurydzianej w monokulturowej uprawie kukurydzy. Jednocześnie obowiązuje ustawy przeciwerozryjne zakazywały orki i innych intensywnych uprawek. Powierzchnia uprawiana tym sposobem rośnie z roku na rok, a największy rozkwit nastąpił po upowszechnieniu w rolnictwie GPS (nawigacja satelitarna). Obecnie w niektórych stanach powierzchnia uprawiana pasowo dochodzi do połowy powierzchni wszystkich upraw.

Jak powstają głębokie redliny

Sekcja agregatu do pasowej uprawy roli zazwyczaj składa się z zęba, który spulchnia glebę oraz pary talerzy, które zgarniają rozrzuconą glebę i formują rząd. Dopelnieniem zestawu bywają kroje talerzowe i gwiazdy odgarniające resztki roślinne z rzędu przed zębem oraz wałek doprawiający za zębem. Efektem pracy takiego zestawu jest mini redlina szeroka na 20 do 40 cm i wysoka na kilka centymetrów, która wiosną szybko się nagrzewa i obsycha tworząc korzystne warunki do siewu i wschodów roślin. Wzruszenie głębszych warstw gleby ułatwia rozwój korzeni i korzystanie z zasobów wody glebowej. Do pracy w zadar-

nionej glebie np. do siewu kukurydzy po pierwszym pokosie traw pastewnych, lepiej nadają się zestawy wyposażone w aktywne elementy robocze na bazie glebogryzarki.

Dwa zabiegi jednocześnie

Jednocześnie z pasową uprawą wykonywać można nawożenie mineralne zarówno nawozami granulowanymi jak i płynnymi. Aplikacja następująca bezpośrednio za zębem umożliwia wgłębne umieszczenie nawozów. Tak zastosowany nawóz znajduje się w strefie łatwo dostępnej dla korzeni, co zwiększa jego efektywność.

Kukurydza, buraki cukrowe i nie tylko

Potencjalnie technologia nadaje się pod wszystkie rośliny uprawiane w szerokich międzyrzędziach. W Stanach Zjednoczonych najczęściej uprawia się w tej technologii kukurydzy, bawełny i soi, ale również sporo słonecznika, buraków cukrowych, orzeszków ziemnych, czy warzyw. Na przykład dynie uprawiane w tej technologii są dużo mniej zabrudzone ziemią, przez co mniej gniją a farmer oszczędza dziesiątki roboczogodzin na ich mycie. W Europie, a szczególnie we Francji, pasowa uprawa roli zdobywa zwolenników wśród producentów kukurydzy, buraków oraz rzepaku, który jest wysiewany punktowo w rozstawie rzędów 45 cm.

Jesienią lub wiosną

Istnieje wiele wariantów pasowej uprawy roli. Różnią się one głównie głębokością uprawy roli, zazwyczaj sięgającą

od 10 do 25 cm, ale również istnieją agregaty oparte na głęboszu pracujące do głębokości 45 cm. Różnice występują również w terminie wykonywania uprawek. Można pasową uprawę roli wykonać jednocześnie z siewem. Najlepiej, jeśli siewnik będzie wtedy sprzęgnięty z agregatem do pasowej uprawy. Na cięższych, zwłaszcza wilgotnych i zimnych glebach uprawę wykonuje się wcześniej, aby gleba nieco obeschła, czasem wystarczy tylko kilka godzin, ale można też uprawę roli wykonać jesienią a siew wiosną. Ta ostatnia opcja jest bardzo często stosowana w Ameryce, gdyż pozwala wcześniej rozpocząć siew kukurydzy i rozładowuje wiosenny szczyt robót polowych. Rozdzielenie uprawy roli i siewu wymaga trafienia siewnikiem we wcześniej uprawione pasy, dlatego największy rozkwit tej technologii nastąpił po upowszechnieniu systemów automatycznego prowadzenia maszyn przy użyciu GPS.

Pasowa uprawa roli pod rośliny uprawy szerokokorzeniowej dobrze komponuje się z uproszczoną, spłyconą uprawą roli pod zboża, ponieważ

zapewnia co kilka lat głębsze wzruszenie gleby i ogranicza negatywne skutki płytkiej uprawy roli.

Obniżenie kosztów prac polowych

W Polsce pierwsze prace nad możliwością zastosowania pasowej uprawy roli pod kukurydzę rozpoczęto w Katedrze Agronomii Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu w 2006 roku. Dotychczasowe wyniki badań pokazują, że plony uzyskiwane w tej technologii są zbliżone do tradycyjnej uprawy pluznej. Szczególnie korzystne okazało się zastosowanie pasowej uprawy roli po międzyplonie ścierniskowym. Od dwóch lat prowadzimy też prace nad aplikacją gnojowicy jednocześnie z pasową uprawą roli, między innymi w uprawie kukurydzy, buraków cukrowych i rzepaku, ale również słonecznika, bobiku, soi, marchwi, rzodkwi, rzepy, gryki i innych. Pierwsze wyniki są obiecujące. Ten sposób nawożenia praktycznie do zera ogranicza odory i ucieczkę amoniaku z gnojowicy do atmosfery a jednocześnie znacznie obniża koszty prac polowych. Na razie wymaga

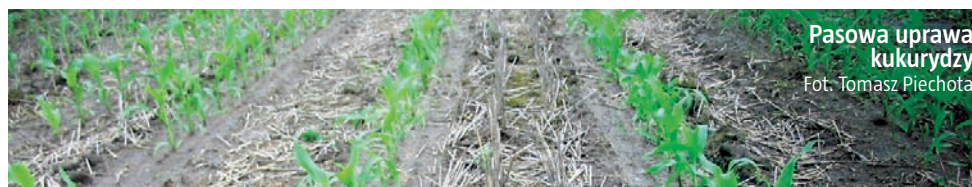
jednak ostrożnego podejścia i dalszych prac badawczych, ponieważ duża dawka gnojowicy, skoncentrowana w całości pod rzędem roślin łatwo prowadzi do przenawożenia np. rzepaku ozimego a w skrajnie wysokich dawkach uszkadza korzenie roślin.

Coraz większe zainteresowanie

W Polsce brak ścisłych danych dotyczących stosowania różnych technologii uprawy roli. W opinii autora w naszym kraju pracuje kilka, może około 10 maszyn do pasowej uprawy roli. Ponieważ jednak każda obsiewa po kilkaset hektarów to areał uprawiany w ten sposób liczy już kilka tysięcy hektarów. Widać również rosnące zainteresowanie zagranicznych firm maszynowych, które zaczynają oferować tego typu maszyny na krajowych targach i wystawach rolniczych. W najbliższej przyszłości zapewne areał upraw sianych w technologii strip-till – będzie więc rośł.



Sekcja agregatu do pasowej uprawy roli zazwyczaj składa się z zęba, który spulchnia glebę oraz pary talerzy, które zgarniają rozrzuconą glebę i formują rząd
Fot. Tomasz Piechota



Pasowa uprawa kukurydzy
Fot. Tomasz Piechota

REKLAMA

MIRTRANS PPHU Mirtrans Płoskinia, tel. 55 243-13-10, 600-254-100, 600-254-200

Zatrudnimy PRZEDSTAWICIELI HANDLOWYCH
na woj. warmińsko-mazurskie
mirtrans_ploskinia@wp.pl (CV)

CASE IH STEYR HORSCH LEMKEN YAMAHA LEY MASCHDO GASPARDO

Zmiany we Wspólnej
Polityce Rolnej

W miniony piątek odbyła się konferencja pt. „Wspólna Polityka Rolna po 2013 roku, szansą na dalszy rozwój obszarów wiejskich w województwie warmińsko-mazurskim”. Zorganizowana przez Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego oraz Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Olsztynie konferencja, zgromadziła ponad 170 osób. Spotkanie adresowane było do producentów rolnych, organizacji rolniczych, administracji samorządowej, instytucji obsługi rolnictwa, pracowników wydziałów nauk rolniczych oraz mediów. W spotkaniu swoje wykłady wygłosili: przedstawiciel Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi – Zofia Krzyżanowska, Radca Ministerstwa ze Stałego Przedstawicielstwa RP do Parlamentu Europejskiego – Andrzej Babuchowski, europoseł Czesław Siekierski oraz przedstawiciel świata nauki – prof. Szczepan Figiel z UWM w Olsztynie.

Zasada ta sama,
ale różne stawki

Najwięcej uwagi podczas spotkania poświęcono zmianom w płatnościach bezpośrednich i w budżecie WPR. Od 2014 r. wspólny dla całej UE system płatności bezpośrednich zastąpi obowiązujący obecnie system płatności jednolitych oraz system jednolitej płatności obszarowej. Przy nieznacznej zmianie wysokości dopłat bezpośrednich, proponowane korekty, przez większość nowych krajów członkowskich zostały przyjęte negatywnie.

Procentowe rozłożenie
dopłat w nowej WPR

W rozporządzeniu ustanowiono wiele rodzajów płatności, co do których proponowane są progi procentowe w ramach pieniędzy przeznaczonych na płatności dla poszczególnych krajów UE. I tak na płatność podstawową przeznaczonych może być

43 proc. środków, dobrowolną płatność na obszarach górskich i innych obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania oraz uzupełnienie istniejącego już wsparcia w ramach rozwoju obszarów wiejskich do 5 proc. Zwiększy się wsparcie dla młodych rolników rozpoczynających działalność rolniczą, z przeznaczeniem do 2 proc. środków. Dla gospodarstw rolnych o małej powierzchni, proponowana jest zryczałtowana płatność zastępująca wszystkie płatności bezpośrednie. W tym wypadku wysokość środków wyniesie do 10 proc. z całej puli środków. I na końcu – na dobrowolne wsparcie powiązane z produkcją, niezbędne dla utrzymania aktualnych poziomów produkcji, kraj może przeznaczyć do 10 proc. środków.

Wspólne oczekiwania

Konferencja przybliżyła uczestnikom kierunki spodziewanych zmian Wspólnej Polityki Rolnej oraz ich obecny etap prawny w Komisji Europejskiej. Planowany budżet w wysokości 435,6 mld euro, opracowywany na lata 2014–2020, to budżet dość optymistyczny. Trzy czwarte jego części, to środki na filar I, czyli głównie na płatności bezpośrednie i wsparcie rynkowe, które będzie tym razem na minimalnym poziomie. Ważne, aby w ostatecznym wariantcie pakietu legislacyjnego, przeważały takie rozwiązania, które będą realizować postulat polityki sprawiedliwej, wyrównującej szanse, wspierającej dochody rolników i uproszczonej.

W podsumowaniu Wicemarszałek Województwa Warmińsko-Mazurskiego Jarosław Słoma podkreślił, jak duże wyzwania na najbliższe lata stoją przed nami – aby nowy, uchwalony niebawem budżet Unii był szansą na dalszy rozwój obszarów wiejskich w województwie warmińsko-mazurskim.

Oprac. Anna Uranowska

RYNKI ROLNE

Zboża tanieją,
a żywiec coraz droższy

Listopad na krajowym rynku zbóż odznaczał się spadkiem cen skupu ziarna podstawowych zbóż konsumpcyjnych. Również na światowych rynkach odnotowano spadki cen zarówno zbóż konsumpcyjnych, jak i paszowych.

Robert Stopa, WMODR
rolniczeabc@rolniczeabc.pl

Średnia cena płacona za pszenicę konsumpcyjną na koniec listopada kształtowała się na poziomie 787,40 zł za tonę, natomiast za żyto konsumpcyjne oferowano 778,95 zł/t. Było to odpowiednio 1,01 proc. i 8,06 proc. mniej niż wartości notowane miesiąc wcześniej. W porównaniu do roku ubiegłego ceny te były wyższe o 4,01 proc. w przypadku pszenicy konsumpcyjnej i 21,24 proc. w przypadku żyta konsumpcyjnego.

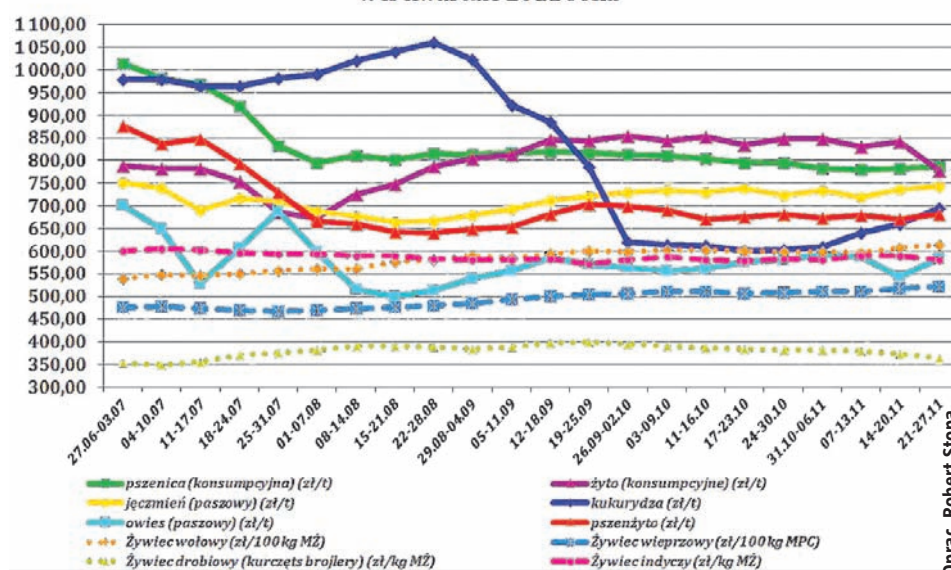
Jednocześnie zanotowano znaczący wzrost cen skupu zbóż paszowych. W ciągu ostatniego miesiąca średnie ceny skupu kukurydzy osiągnęły poziom 695,58 zł za tonę, a więc były wyższe o 15,33 proc. niż przed miesiącem i jednocześnie o 1,62 proc. wyższe niż rok wcześniej. W przypadku jęczmienia paszowego osiągnięcie w skupie średniej ceny 742,02 zł/t oznaczało wzrost o 2,63 proc. w okresie miesiąca i o 22,75 proc. w skali ostatniego roku.

Coraz droższa
wieprzowina
i mięso czerwone

Na rynku mięsa, zarówno krajowym jak i unijnym, mamy w ostatnim kwartale do czynienia z niespotykaną w tym okresie sytuacją. Analizy rynkowe zwracają uwagę na nietypowe kształtowanie się cen skupu żywca, które jesienią zazwyczaj ulegały spadkom. W tym roku ceny nie tylko nie obniżają się, ale w dalszym ciągu rosną.

Uzyskiwane w skupie ceny

Ceny skupu podstawowych zbóż oraz żywca wołowego i wieprzowego w II kwartale 2011 roku



Oprac. Robert Stopa

za żywca wieprzowego na koniec listopada kształtowały się na poziomie 5,22 zł za kg masy cieplej poubojowej. W tym przypadku wzrost w skali miesiąca wynosił więc 2,75 proc., jednocześnie była to cena wyższa o 36,65 proc. w porównaniu do analogicznego okresu roku poprzedniego.

Ceny skupu żywca wołowego na koniec miesiąca listopada również wykazywały

tendencje wzrostową. Notowania średniej ceny w wysokości 6,14 zł/kg wagi żywej były o 2,68 proc. wyższe niż na koniec miesiąca poprzedniego i o 26,60 proc. wyższe niż w odpowiadającym okresie roku ubiegłego.

Odwrotna sytuacja na
rynku mięsa białego

W skupie żywca drobiowego utrzymuje się spadek cen skupu kurcząt brojlerów. Na koniec listopada cena za 1 kg wagi żywej tych ptaków wynosiła 3,65 zł i była o 4,19 proc. niższa niż miesiąc wcześniej, ale o 21,67 proc. wyższa niż cena notowana w analogicznym okresie poprzedniego roku. Notowania cenowe w skupie żywca indyjskiego w okresie ostatniego miesiąca nie zmieniły się i utrzymały na poziomie 5,82 zł/kg wagi żywej. Cena ta

była w porównaniu do ubiegłego roku wyższa o 15,48 proc.

Masło – tanieje

Podobnie jak na rynkach europejskich także w Polsce tanieje masło konfekcjonowane, jak i oferowane w blokach. Na koniec listopada cena zbytu masła konfekcjonowanego wynosiła 16,36 zł za kilogram, natomiast masło w blokach oferowano za 15,34 zł/kg. Było to odpowiednio o 0,18 proc. i 5,02 proc. mniej niż przed miesiącem.

Rynek mleka

Droższe natomiast było oferowane na rynku mleko w proszku. Za kg mleka pełnego oferowano 12,46 zł, a więc o 2,47 proc. więcej niż na koniec października, a za mleko odtłuszczone płacono 9,92 zł/kg, czyli o 4,31 proc. więcej niż miesiąc temu.

Ceny żywca wołowego ciągle wykazują tendencje wzrostową i są o 26,60 proc. wyższe niż w odpowiadającym okresie roku ubiegłego

ŚREDNIE CENY TARGOWISKOWE (w zł) na dzień 30.11.2011 r.

Targowisko/ towar	Pszenica (dt)	Jęczmień (dt)	Pszenżyto (dt)	Ziemniaki (dt)	Jaja (szt.)	Prosieta (para)
Biskupiec	-	-	-	55 – 85	0,35 – 0,55	-
Elbląg	-	-	-	40 – 50	0,32 – 0,48	-
Elk	90 – 100	80-90	80	40 – 70	0,45 – 0,55	-
Giżycko	80 – 95	55	80	60 – 70	0,32 – 0,70	-
Olecko	90 – 100	80 – 90	80	50 – 60	0,45 – 0,50	260 – 300
Orneta	-	-	65	70	0,55	-
Pisz	90	80	-	55 – 70	0,40 – 0,55	-
Szczytno	-	-	-	75	0,55	-
GUS	77,15	70,85	68,31	48,51	-	-

źródło: WMODR

REKLAMA



Warmińsko-Mazurski
Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Olsztynie
ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn
tel. 089 526 44 39, 089 526 82 29
tel./fax 089 535 76 84
e-mail: sekretariat@w-modr.pl, www.w-modr.pl

Oddział w Olecku
ul. Kolejowa 31, 19-400 Olecko
tel./fax 087 520 30 31, 087 520 30 32
e-mail: olecko.sekretariat@w-modr.pl

Klub Babki Zielarki ze wsi Blanki z powiatu lidzbarskiego

Zioła i nalewki? A tak, dla ogólnej zdrowotności

Uprawiając działkę, warto pozostawić w kącie kępę pokrzywy, pożytecznej rośliny leczniczej. Ale że można przyrządzić naleśniki z pokrzywami, dowiedziałem się dopiero w Klubie Babki Zielarki.

Włodysław Katarzyński

w.katarzynski@gazetaolsztynska.pl

Blanki to miejscowość w gminie Lidzbark Warmiński, nad pięknym jeziorem Blanki. Wokoło lasy, którymi jedzie się na kolonię, gdzie w domu Anny Pacanowskiej i jej męża spotkam się z paniami z Klubu Babki Zielarki. Na fotografii, jaką mi przysłano wcześniej, widać słoneczniki we mgle, a z tyłu sylwetki krów, pejzaż trochę tajemniczy. Na miejscu, w pełnym słońcu okazuje się, że otoczenie jest całkiem zwyczajne, a nastrój w klimacie jak to na wsi.

Gdzie diabeł nie może

Za to dom przypomina wnętrze szlacheckiego dworku z domieszką regionalizmu. Obok rzeźb i obrazów, nosidło do wody, kądziel i inne przedmioty gospodarstwa domowego sprzed lat. A obok tego rozłożony na części witraż w renowacji, jako że pani domu jest konserwatorem sztuki. Ta robota to zlecenie jednej z parafii.

Panie ustawiają na stole nalewki, wszystkie własnej roboty. Tu produkuje się do degustacji sosnowkę, miętówkę, blankowską gorzką, cytrynowkę, nalewki i syropy z kwiatu bzu czarnego, pigwy, wiśni i śliw, korzenia arcydzięgla (na potencję) i z innych. Panie podają mi herbatę z sokiem malinowym i opowiadają o sobie.

— Przybyłam z Podkarpacia — mówi Anna Pacanowska. — Szukaliśmy z mężem jakiegoś spokojnego zakątka do pracy,

bo on zajmuje się między innymi sztuką i znaleźliśmy go na Warmii, w Blankach, w tym domu. Ja z dzieciństwa wyniosłam zainteresowanie regionalizmem, starymi przepisami babci oraz prababci, która mieszkała w chacie pod strzechą z klepiskiem zamiast podłogi. W jej ogródku rosło boże drzewko. Babcia nauczyła mnie rozpoznawać i zbierać zioła. Corocznie wiliśmy wianki z leczniczych roślin na Święto Matki Bożej Zielnej. Dzisiaj sama uprawiam rośliny lecznicze.

Druga z pań, która stanowi ostoję klubu, to Lucyna Kuczyńska, od tej kadencji sołtys wsi Blanki. Stąd się wywodzi i po latach zamieszkania gdzie indziej, powróciła i żyje tutaj. Jest osobą bardzo dynamiczną, z gatunku: gdzie diabeł nie może, tam „babkę” pošle.

Trzecia z miejscowych pań, należących do klubu, to właścicielka gospodarstwa agroturystycznego z pasieką Elwira Aramowicz. A czwarta, o której mówię, żeby o niej wspomnieć, bo chociaż zamieszcowa, ale się bardzo udziela, to Anna Gryszkiewicz z Dobrego Miasta, żona Jacka Gryszkiewicza, członka Warmińskich Chłopów Bosych, którzy chcą w Orzechowie na Warmii zbudować osadę ekologiczną, chociaż z pieniędzmi na rozruch jest trudno.

Dużą pomocą służy także regionalistka Krystyna Tarnecka z Lidzbarka Warmińskiego, twórczyni m. in. lalek warminiek. A jeśli chodzi o takie dzieła, to w kącie widzę lalki pomysłu pani Ani.



W tym roku babki zielarki miały pracowite weekendy

Fot. archiwum Klubu Babki Zielarki

Przepisy prababek i babć

Pomysł założenia Klubu Babki Zielarki kielkował w Blankach przez kilka lat. Zaczęło się od projektu, jaki panie realizowały z nauczycielkami i rodzicami w szkole podstawowej w pobliskim Kłebowie, założenia małej działki z ziołami w przyszłoskolnym ogródku. Projekt został zrealizowany, powstały wykonane przez dzieci zielniki i co potem? Kobiety postanowiły ciągnąć ten wózek.

— Wiosną tego roku powstał oficjalnie i został zarejestrowany, Klub Babki Zielarki — opowiadają. — Ale nie chodzi tu tylko o zioła, ale całe bogactwo przepisów, jakie przekazują nam starzy ludzie, przeważnie kobiety, z oryginalną gamą nalewek, syropów, różnych potraw. Wiele z tych przepisów na Warmii przetrwało, ale są też takie, które przyniosła ze sobą ludność napływowa.

Notowały je, wprowadzały w życie. Z różnym efektem, bo przecież dopiero nabierały doświadczenia. Przyrządzały także dania i napoje według własnych pomysłów. Wreszcie ośmieliły

się pokazać swoje wyroby na jednym z wiejskich festynów i zrobiły tam furorę. W tym roku nie było weekendu, żeby gdzieś się babki zielarki nie pokazały, między innymi na Święcie Ziół w olsztyńskim skansenie.

— Tradycyjna kuchnia warmińska jest uboga, opiera się na potrawach, jakie można przyrządzić z plonów własnego ogródka, z ryb z jeziora, z mięsa zwierząt gospodarczych, które zresztą było przyrządzane od święta. Czy pan wie, że gospodynie, na przy-

kład, od dawna robiły dzieciom syropy z miodu? — opowiadają.

O Klubie Babki Zielarki dowiedziała się cała Polska, kiedy wystąpiły w jednej z telewizyjnych stacji. Także Karol Okrasa, juror konkursu kulinarnego, w którym Babka Zielarka wygrała, nie ukrywał zaskoczenia, że we wsi Blanki tyle się dzieje. Ten sukces, to III miejsce dla pani Ani w konkursie Wiosenne Smaki Warmii, zorganizowanym przez Lokalną Grupę Działania „Warmiński Zakątek”. Zwycięskie danie, pod nazwą „Naleśniki z pokrzywą i serem pleśniowym”, doskonale komponują się z kieliszkiem wytrawnego wina pokrzywowego i marynowanym jabłuszkiem.

Wiele z tych przepisów jest ich autorstwa. Ciągłe przybywają nowe.

Na wsi nie musi być nudno

Nalewki mają oryginalne nazwy, a ja dziwię się, z jakich też roślin i owoców można je przyrządzić. Osobny rozdział należy tu się pokrzywie, rośliny pobudzającej między innymi krążenie. Z pokrzywy można także sporządzić nadeżenie naleśników.

Nareszcie — nalewki od rolników mogą być legalne

Do tej pory można je było produkować, ale tylko na własny użytek. Państwo ciągle traktuje gospodarczą produkcję alkoholu, jako niezgodną z ustawą o zachowaniu w trzeźwości. Teraz ta sytuacja może ulec zmianie. Szansę na to, daje projekt tzw. ustawy bimbrowej, który do Sejmu ma złożyć klub poselski Ruchu Palikota. Według pomysłodawców legalizacja alkoholi własnej produkcji umożliwi wytwarzanie ich w ilości do 10 hektolitrow rocznie oraz sprzedaż w określonych okolicznościach i ilościach. Produkowanie z własnych płodów rolnych alkohole, mają być opodatkowane.

Nalewki — produktem regionalnym

Projekt zakłada, że rolnicy mogliby legalnie sprzedawać własne wyroby alkoholowe, jako produkty regionalne, a zbierane podatki będą zasilać gminne budżety. Byłyby to podatki lokalne wydatkowane zgodnie z ustawą — na walkę z uzależnieniami i profilaktykę. Takie lokalne nalewki i wina mają przyczyniać się do rozwoju i promocji regionu. Oprac. Anna Uranowska

— Dlatego, uprawiając działkę, warto zostawić w kącie kępę pokrzywy — radzą panie z Klubu Babki Zielarki.

Klub nie poprzestaje na tym. Jest, wraz z radą sołecką, do której należą też panowie, inicjatorem wiejskich imprez, a ostatnio uczestniczył czynnie w otwarciu drogi do wsi Blanki. Warto też dodać, że sympatykiem klubu jest siostra pani Ani, studentka kulturoznawstwa z Lublina Ewelina Jurasz, laureatka wielu konkursów recytatorskich, stypendystka ministra edukacji narodowej. To ona właśnie w lipcu tego roku zrealizowała z dziećmi kilku wsi w gminie Lidzbark Warmiński projekt „Poetycka łąka” i pomogła w drugim, „Miejsca tworzą ludzi”, prezentującym codzienność i historię wsi Pilnik. A teraz jest w trakcie realizacji kolejnego dla dzieci wiejskich i dorosłych z kilku wsi, którzy będą mogli podszkolić się w angielskim, poznać kulturę innych narodów i regionów.

— Na wsi wcale nie musi być nudno! — twierdzą panie z Klubu Babki Zielarki. — A to dla ogólnej zdrowotności! — dodają, częstując mnie nalewką z pokrzywy z ogródka Anny Pacanowskiej.



REKLAMA

Z WARMII I MAZUR
Sowul & Sowul
Sp. z o.o.
POLSKIE NASIONA TRAW

Nadchodzące Święta Bożego Narodzenia niosą ze sobą wiele radości oraz refleksji dotyczących minionego okresu i planów na nadchodzący Nowy Rok. W tych wyjątkowych dniach chcemy życzyć wszystkim naszym klientom, kooperantom i mieszkańcom naszego pięknego regionu wiele zadowolenia i sukcesów z podjętych wyzwań.

Zarząd i Pracownicy
Sowul & Sowul Sp. z o.o.

NASZE NASIONA WYSIEJESZ Z PRZYJEMNOŚCIĄ tel. 89 537 70 40, www.sowul.pl

1992 - 2012
20 lat Roltop w polskim rolnictwie

Z okazji świąt Bożego Narodzenia oraz w nowym 2012 roku życzymy dużo zdrowia, dalszych sukcesów oraz spełnienia wszelkich marzeń.

ROLTOP MASZYNY ROLNICZE I KOMUNALNE

DEUTZ FAHR SAME Kverneland FH PICHON SaMASZ WIELTON

Pasze płynne w żywieniu trzody chlewnej



Krzysztof Lipiński,
UWM w Olsztynie
rolniczeabc@rolniczeabc.pl

W żywieniu świń najczęściej stosowane są mieszanki pełnoporcjowe (sympie lub granulowane) o zawartości suchej masy ok. 88 proc., które są podawane do automatów paszowych lub koryt. Innym systemem jest tzw. żywienie „na mokro”, w którym pasze suche lub mieszanki paszowe łączy się z wodą, serwatka lub innymi produktami ubocznymi przemysłu rolnospożywczego, zawierającymi relatywnie małą ilość suchej masy.

Nawet 90 procent stosowanych pasz

W zależności od stosunku paszy suchej do wody (serwatki), wyróżniamy pasze zwilżane (1:1) lub pasze płynne (1:1,5-4,0). W praktyce żywienie płynne polega na mieszaniu wody i/lub płynnych produktów ubocznych przemysłu rolnospożywczego, z typowymi suchymi paszami, które są stosowane w postaci pojedynczych pasz lub mieszanek paszowych. Pasza płynna może być świeża lub fermentowana (typowa zawartość suchej masy wynosi 20-30 proc.). Ten system żywienia jest popularny w wielu krajach europejskich. Średnio w Unii Europejskiej pasze płynne stanowią 30 proc., a w niektórych krajach 60-70 proc. (Niemcy, Francja), a nawet 90 proc. (Finlandia) pasz stosowanych w żywieniu świń.

Korzyści z żywienia „na mokro”

Wprowadzenie tego systemu żywienia daje szereg korzyści, takich jak poprawa wyników produkcyjnych, co ma związek z większym pobraniem paszy, szczególnie w warunkach stresu termicznego (upały) oraz lepszym jej wykorzystaniem. Inne zalety, to poprawa statusu zdrowotnego, zmniejszenie obciążenia środowiska związkami azotu i fosfo-

ru (lepsze wykorzystanie tych związków). Zwraca się również uwagę na fakt, iż płynne żywienie w porównaniu z paszami suchymi zmniejsza problem patogenów jelitowych (*Salmonella* sp. i *E. coli*) oraz ogranicza zapylenie w pomieszczeniach gospodarskich.

Obniżenie kosztów produkcji

Podstawowa korzyść wynikająca ze stosowania płynnego żywienia świń (poprawa wyników produkcyjnych nie zawsze jest obserwowana), to możliwość obniżenia kosztów żywienia. Ten system żywienia umożliwia wykorzystanie na dużą skalę tanich produktów ubocznych przemysłu rolnospożywczego oraz kiszzonego ziarna kukurydzy, co może w istotny sposób obniżyć koszty żywienia świń. Szacowane korzyści kształtują się na poziomie 4-5 euro/szt. (Holandia) i 50-60 zł/szt. (Polska).

Potrzebne – inwestycja i dobre zaopatrzenie

Z płynnym systemem żywienia wiąże się również problem. Podstawowy, to koszty instalacji systemu oraz jakości i dostępność produktów ubocznych przemysłu rolnospożywczego. Bakterie rozwijające się w czasie fermentacji wykorzystują energię i aminokwasy do wzrostu, a rozkład aminokwasów może prowadzić do produkcji toksycznych amin biogennych. Stosowanie płynnego żywienia, w pewnych warunkach, może być również przyczyną problemów jelitowych (enterotoksemia), czemu sprzyja brak przeżuwania oraz pobieranie dużej objętości paszy w krótkim okresie, oraz prawdopodobnie produkcja amin biogennych. Problem występuje szczególnie latem. Te negatywne zjawiska można ograniczyć przez stosowanie tzw. kontrolowanej fermentacji lub poprzez dodatek kwasów organicznych. Efektywne stosowanie płynnego żywienia wymaga przestrzegania określonych założeń technologicznych i żywieniowych. Pewnym problemem jest poprawne bilansowanie dawek pokarmowych, co nie jest łatwe uwzględniając dużą zmienność składu produktów ubocznych przemysłu rolnospożywczego.

Sterownia, komputery, dobre oko hodowcy i pomysłowość

Żywienie „na mokro” obr



Wyposażeni w wiedzę teoretyczną, by móc sprawdzić to w praktyce, postanowiliśmy odwiedzić jedno z większych w kraju gospodarstw, które od blisko 3 lat specjalizuje się w żywieniu „na mokro”. Na rozmowę umówiliśmy się Andrzejem Kowalewskim.

Przemysław Wieczorek,
www.fotoferma.pl
rolniczeabc@rolniczeabc.pl

Ferma w oparciu o system żywienia „na mokro” produkuje rocznie ok. 18 tysięcy sztuk warchlaka oraz loszki na remont stada podstawowego, które liczy 700 loch. Tak duża produkcja wymusiła precyzję żywienia i automatyzację. Aby podjąć to wyzwanie, w poszukiwaniu właściwego rozwiązania, kilka lat temu pan Andrzej wraz z synem Piotrem zwiedzili całą Europę – Danię, Holandię, Niemcy, Belgię i Finlandię.

Trudności z pozyskaniem surowca

To co widzieli wdrożyli w kraju na swojej fermie wybierając urządzenia z najwyższej półki. Udało się to, ale nie w stu procentach. Powodem niepełnego wykorzystania systemu jest niedostępność jednorodnych i bezpiecznych produktów ubocznych przemysłu rolnospożywczego. Niestety kilka prób zakupu tego typu surowców i po poddaniu ich analizie mikrobiologicznej i chemicznej na składniki pokarmowe – skończyło się fiaskiem. Niestabilność składu i brak jednorodności to wady, o których mówił Piotr Kowalewski. Poza granicami Polski surowce uboczne są poddawane standaryzacji i dobrze zabezpieczane, aby móc je wykorzystać skarmiając na fermach. Produkowany żywiec wieprzowy jest znacznie tańszy od krajowego, stąd też nasz rynek co pewien czas zalewa tania wieprzowina. Więc póki nie zadamy o tanie żywienie na mokro będziemy o tym słyszeć regularnie.

Aptekarska precyzyjne dawkowanie

W opinii Piotra Kowalewskiego system ma same zalety. Żywienie jest niewiarygodnie precyzyjne. Dawki ży-

wieniowe sporządzane w komputerze trafiają do automatycznej „kuchni”, która przygotowuje i wydaje poprzez sterowany pneumatycznie system rur precyzyjną ilość karmy do określonej grupy, a nawet kojca ze zwierzętami. W „kuchni” na podstawie receptur, mieszane są dostarczone z silosów komponenty z wodą oraz kwasem, który jest stabilizatorem całej dawki pokarmowej. Całość tłoczona jest do rur. Dzięki wielu prostym i niezawodnym rozwiązaniom wszystko trafia do zaworu w kojcu, w którym znajduje się 4 do 5 zwierząt. Na każdy dzień i godzinę przewidziany jest plan żywienia zaczynając od najmłodszych grup zwierząt, a kończąc na dorosłych. Program żywienia obejmuje okres letni i zimowy z uwzględnieniem przesunięcia czasowego w porach południowych ze względu na cyrkulację słońca i wzrostu temperatury oraz spożycie wody.

Sterownia – miejsce dowodzenia

System pracuje w oparciu o tzw. „krzywą” którą po wprowadzeniu założeń planuje automatycznie żywienie na kolejne dni. Przed i za

każdą wymieszaną porcją żywieniową przepychana jest woda, która stanowi wypełnienie w rurach. Dzięki niej pasza jest idealnie doprowadzana do miejsca przeznaczenia. Jak powiedział nam właściciel ani jedna kropla nie jest marnowana, gdyż całość wody wraca z układu do „kuchni”, a jej ilość porównywana jest i mierzona by uniknąć przypadkowemu wpływowi. W wypadku przekroczeń uruchamiany jest natychmiastowy alarm i zdalne wysłanie wiadomości przez centralkę telefoniczną. Gdy wszystko się zgadza, woda która powróciła mieszana jest w „kuchni” i wysyłana dalej do obiegu. Dzięki wodzie, która jest w układzie łatwo można go oczyścić, a co najważniejsze nie ma możliwości jego zanieczyszczenia.

Poza granicami Polski surowce uboczne przemysłu rolnospożywczego poddawane są standaryzacji i dobrze zabezpieczane

Do obsługi tak licznych urządzeń przewidziano ste-

rownie i komputer który także obsługują pracownicy fermy, by jeszcze dokładniej ustalić potrzeby zwierząt na podstawie obserwacji poszczególnych kocy i zwierząt. Pracownik może zwiększyć lub zmniejszyć dawkę lub też ją ograniczyć do minimum. Po odsadzeniu, lochy w danym kojcu można podkarmać zwiększając im dawkę o kilkanaście procent lub gdy nie wyjadają zmniejszyć. W obieg w każdej chwili można włączyć precyzyjne dawkowanie wszelkich dodatków, leków, itp.

Nad całością czuwa pan Piotr, który zdalnie łączy się z systemem i obserwuje parametry pracy lub koryguje ewentualne informacje płynące z czujników. Niestety nie wszystko da się zautomatyzować, więc na fermie na stałe pracuje 8 doświadczonych osób, a właściciel nie może zbyt daleko wyjeżdżać by móc sprawnie reagować i kontrolować pracę urządzeń. Jedyną wadą jest to że automatyka wymusza na nas myślenie i to co jej narzucimy bezkrytycznie wykonamy. Dlatego samo opracowanie i wprowadzenie krzywej żywienia jest kluczowym czynnikiem.

REKLAMA



- Zbiorniki na gnojowicę
- Silosy paszowe
- Wyposażenie obór
- Wyposażenie chlewni, w tym żywienie na mokro



Przedstawicielstwo RIELA w Olsztynie: Lely Center Olsztyn,
tel. 669-181-550, 89 527 00 47, mwodecki@ols.lelycenter.com



RIELA

niża koszty

Fot. Archiwum Państwa Kowalewskich



Piotr Kowalewski (z prawej) gospodarz obiektu z Marcinem Wodeckim, przedstawicielem firmy, która zamontowała system żywienia „na mokro” Fot. www.Fotoferma.pl

Mieszanie odbywa się na fermie

Produkty uboczne przemysłu rolnospożywczego zastąpiono na fermie syrkami mieszanymi uzupełniającymi, które przygotowywane są na miejscu i mieszane w „kuchni” z wodą. Mieszanki z zakupu niestety nie były w stanie sprostać wymaganiom zwierząt, gdyż udział komponentów dość często zmienił się mimo tych samych parametrów żywieniowych. Stąd też wszystkie komponenty i ich mieszanie odbywa się na fermie.

Ze względu na tak precyzyjny system oraz podawanie mieszanek syrków z wodą żywienie „na mokro” i tak się opłaca. Oczywiście, gdy pojawia się na rynku standaryzowane i bezpieczne produkty uboczne przemysłu rolnospożywczego, można będzie jeszcze bardziej obniżyć bardzo wysoki w produkcji żywca udział kosztów żywienia.

Kluczem jest wiedzieć jak to jest zrobione

Pan Piotr podkreślił, że koniecznym jest by każdy pracujący na fermie był przy montażu systemu. Trzeba obserwować wszelkie, choćby najdrobniejsze prace, gdyż zastosowane systemy

są przez firmy budujące tego typu rozwiązania dokładnie przemyślane i już sprawdzone. Rura, która mogła być być poprowadzona po ziemi a jest podwieszona pod sufitem jest zlokalizowana optymalnie, gdyż np. w przypadku czyszczenia kojcy wystarczy splukać je wodą oraz zdezynfekować. Poza tym późniejsza obsługa i serwis jest znacznie prostszy, gdyż wiemy w jaki sposób postępować.

Reżim hodowlany i organizacja fermy

W tym miejscu powinniśmy wspomnieć o całym wyposażeniu fermy, łatwo zmywalnych posadzkach, szybkich w demontażu kojcach, karmnikach ze stali kwasowej, systemie wentylacji, służach pomiędzy pomieszczeniami i wielu innych technicznych rozwiązaniach, które powodują że będąc w tym miejscu nie czuliśmy się jakbyśmy byli na fermie.

Warto także powiedzieć o reżimie hodowlanym i zoohigienicznym panującym na fermie. Dlatego też nie wpuszczono nas na obiekt, a mogliśmy jedynie oglądać go z zewnątrz. Daje to poczucie, że Kowalewscy bardzo profesjonalnie podchodzą do swojej inwestycji.



Rolnictwo

sprzedam

CIELAKI roczne, byczki oraz jałówki sprzedam, 0-728-928-276.

ŁADOWACZE czołowe do wszystkich marek ciągników rolniczych, osprzęt i inne maszyny rolnicze. Sprzedaż, montaż, serwis. 510-763-736, 87/429-80-23.

NAWOZY sprzedaż: Saletra Amonowa, Saletrzak, Saletrosan, Siarczany amonu, NPK/ BAZI OLSZTYNEK, tel: 605-780-852, 722-014-011, (89)519-16-14.

WARCHLAKI, sprowadzone z Niemiec, Holandii, Dani.

Waga od 23-30 kg, najwyższy status zdrowotny.pow. 100szt. 793-918-156

kupię

PRZEDSIĘBIORSTWO Handlowo-Usługowe. Dział Piotr skupuje młode bydło hodowlane, bydło rzeźne, bydło pourazowe. Płatne gotówką lub przelewem. Ceny konkurencyjne. Informacje pod numerem telefonu: 507-77-98-64.

SKUP koni: rzeźnych eksportowych, 0606-954-202.

inne

DOBRE POŻYCZKI! NISKIE OPROCENTOWANIE, NA OŚWIADCZENIE, POD DOPŁATY DLA ROLNIKÓW. WYSOKIE LOKATY, KORZYS-

TNE UBEZPIECZENIA W TYM OC/AC. SKOK RAFINERII, OLSZTYN TEL.89-527-77-27/23, UL.PARTY-ZANTÓW65.



Praca

dam pracę

DOJARZA, 85-650-13-61.

KOBIECIE do ciał, 85-650-13-61.

PRZYJMĘ do pracy traktorzystę - mechanika z zamieszaniem. Tel., 501-458-645.

PRZYJMĘ pracowników fizycznych do obsługi produkcji zwierzęcej (krowy) z zamieszaniem. Tel. 501-458-645.

Wesołych świąt Bożego Narodzenia oraz szczęśliwego Nowego Roku

PHZ KALCHEM Sp. z o.o.

Wielki Głęboczek 150, 87-313 Brzozie, woj. kujawsko-pomorskie
e-mail: biuro@kalchem.com.pl, tel.: 056 49 358 40, www.kalchem.com.pl

436811otbr-b-M



Realizacja Programu Operacyjnego „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013” w województwie warmińsko-mazurskim

Jednym z obecnie realizowanych w ARiMR programów unijnych przeznaczonych na rozwój polskiego sektora rybackiego jest Program Operacyjny „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013” (PO RYBY 2007-2013). ARiMR jest instytucją wdrażającą dla trzech osi priorytetowych Programu, a budżet przeznaczony na inwestycje realizowane w ramach tych osi to ponad 2,5 mld zł. Program cieszy się dużym zainteresowaniem rybaków w całym kraju. W ciągu 3 lat od rozpoczęcia przyjmowania pierwszych wniosków na działania objęte Programem, w ARiMR złożonych zostało ponad 8,5 tys. wniosków, a zatwierdzone do realizacji projekty wykorzystwały do tej pory większość limitu finansowego przeznaczonego na sfinansowanie inwestycji.

W woj. warmińsko-mazurskim beneficjenci realizują inwestycje w ramach wszystkich 3 osi przeznaczonych dla sektora rybackiego. Ze środków 1. osi priorytetowej korzystają rybacy z terenu Zalewu Wiślanego. Do dnia dzisiejszego ARiMR wypłaciła rybakom z naszego województwa 4,5 mln zł na modernizację statków rybackich, bądź jako rekompensaty w związku z restrukturyzacją floty rybackiej i koniecznością dostosowania nakładu połowowego, na takie operacje jak: wcześniejsze emerytury, utrata miejsca pracy na statku rybackim w wyniku jego złomowania, trwałe lub tymczasowe zaprzestanie działalności połowowej. Do końca października przyjęto również 14 wniosków z nowo uruchomionego środka 1.4 „Rybołówstwo przybrzeżne”, którego celem jest wsparcie dla armatorów lub właścicieli statków rybackich na inwestycje, które ułatwią sprzedaż własnych produktów rybnych.

Sektor rybołówstwa śródlądowego, akwakultury oraz przetwórstwa i obrotu produktów rybnych wspierany jest natomiast poprzez środki 2. osi priorytetowej. W woj. warmińsko-mazurskim podpisanych zostało 114 umów na kwotę 49 mln zł. Bardzo dużym zainteresowaniem cieszyły się wszystkie działania realizowane w ramach tej osi, tj. „Inwestycje w chów i hodowlę ryb”, „Rybołówstwo śródlądowe”, „Działania wodno-środowiskowe” oraz „Inwestycje w zakresie przetwórstwa i obrotu”. Obecnie trwa realizacja większości projektów, a polegają one m.in. na modernizacji lub budowie nowych stawów hodowlanych, wylęgarni, ich wyposażeniu, zakupie środków transportu do przewozu ryb. Efektem tych inwestycji będzie poprawa jakości produktów rybnych, warunków sanitarnych produkcji lub bezpieczeństwa i higieny pracy. Szczególnie dużym zainteresowaniem w naszym województwie cieszyły się 2 tegoroczne nabory wniosków w ramach środka 2.4 „Rybołówstwo śródlądowe”. Do Warmińsko-Mazurskiego OR ARiMR w tym roku wpłynęło 46 projektów w ramach tego środka, na kwotę 11,9 mln zł. Realizowane inwestycje dotyczą modernizacji sprzętu połowowego, budowy lub modernizacji infrastruktury w miejscach połowu i przystani, magazynów ryb i sprzętu rybackiego oraz zakupu środków transportu do przewozu ryb.



W woj. warmińsko-mazurskim znaczna kwota środków finansowych została przekazana beneficjentom 3. osi priorytetowej na środki służące wspólnemu interesowi. Łącznie w ramach tej osi podpisane zostały 33 umowy na kwotę około 95 mln zł. Wśród wspieranych projektów znajduje się m.in. 5 projektów pilotażowych realizowanych przez jednostki badawcze i uczelnie, których celem będzie opracowanie oraz wdrożenie innowacyjnych rozwiązań technologicznych dla sektora rybackiego. Inne projekty realizowane w naszym województwie to inwestycje w infrastrukturę portową, kampanie promocyjne produktów rybnych, szkolenia podnoszące kwalifikacje oraz upowszechniające wiedzę dla uczestników sektora rybackiego.

Do dnia dzisiejszego podpisanych zostało 240 umów z beneficjentami programu rybackiego z woj. warmińsko-mazurskiego, a kwota, która została przekazana na konta bankowe rybaków i podmiotów związanych z sektorem rybackim wraz z zaliczkami na realizację inwestycji, sięga 84 mln zł.

Do końca roku przyjmowane będą jeszcze wnioski w ramach środka 1.1 „Trwałe zaprzestanie działalności połowowej” i 1.5 „Rekompensaty społeczno-gospodarcze do celów zarządzania krajową flotą rybacką”.

Uruchomienie kolejnych naborów w ramach pozostałych środków będzie poprzedzone ogłoszeniem o naborze wniosków, które będzie zamieszczone na stronie internetowej Agencji oraz w prasie ogólnokrajowej.

Radosnych Świąt Bożego Narodzenia oraz wszelkiej pomyślności w 2012 roku

życzą
Dyrektor i Pracownicy Warmińsko-Mazurskiego Oddziału Regionalnego Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa



GDZIE NAS SZUKAĆ?

REDAKCJA I REKLAMA

Anna Uranowska

tel. (89) 539 74 73
fax (89) 539 76 20
a.uranowska@rolniczeabc.pl

REKLAMA

SKUP BYDŁA RZEŹNEGO
Krowy, byki, jałówki.
Również sztuki leżące i pourazowe.
tel. 505-241-513

236811otba-a-M

5211otpn-d-w

Niezwyczajne owce w Bukwałdzie – jedyne stado w Polsce

Owce św. Jakuba

W położonej nieopodal Olsztyna warmińskiej wsi Bukwałd, w gospodarstwie „Brewilla”, znajdują się charakterystyczne ze względu na cechy pokrojowe owce św. Jakuba. W Polsce jest to jedyne stado tych owiec.

Stanisław Milewski,
UWM w Olsztynie

Właścicielem tego jedyne go w swoim rodzaju stada jest lekarz weterynarii i doktor nauk rolniczych Piotr Brewka. Sprowadził je z Niemiec, od znanych hodowców Sigrid i Jürgen Lückhoff. W 2009 r. zakupił 4 maciorki i tryka, a w 2010 r. dalsze 7 maciorek i tryka – wszystkie zwierzęta z pełną dokumentacją hodowlaną. W 2010 r. właściciel stada z Bukwałdu, został przyjęty do brytyjskiego stowarzyszenia hodowców owiec św. Jakuba – Jacob Sheep Society. Jest jedynym polskim członkiem tego stowarzyszenia, a jego owce są zarejestrowane w Wielkiej Brytanii. Stado w Bukwałdzie liczy 28 sztuk, w tym 13 matek, 2 tryki rozplodowe oraz 13 sztuk młodych – 7 maciorek i 6 tryczków.

Biblijna historia

Owca św. Jakuba (Jacob w j. angielskim) jest rasą o użytkowości ogólnej, utrzymywaną w ogrodach zoologicznych, a także przez hodowców hobbystycznych, jako ozdobna. Wyróżnia się ciekawym umaszczeniem, a jej nazwa wywodzi się od barwnych owiec wyhodowanych przez biblijnego Jakuba, syna Izaaka. Jakub przez szereg lat pracował u swego teścia Labana, zajmując się jego stadami i kiedy nadszedł czas ustalił z nim sposób zapłaty za swoją pracę. Zaproponował, aby zapłatę stanowiły „jagnięta cętkowane, pstre i czarne”. Laban zgodził się, ale postąpił nieuczciwie wobec zięcia i wcześniej wydzielił ze stad właśnie te sztuki, oddając je swoim synom. Jakub jednak, umiejętnie postępując, zyskał znacznie więcej niż początkowo zamierzał.

Srokaty owce z czterema rogami

Nie bez powodu owce św. Jakuba uważane są za wyjątkowe i do takich należą również te znajdujące się w Brewilli. Są srokaty, w białoczarne plamy, które latem stają się brązowe. Wełna jest mieszana, z włosami bezrdzeniowymi i rdzeniowymi. Wydajność roczna wełny matek wynosi 1,5-2 kg, a tryków 2-3 kg, przy wysadności (długość na-

turalna włosia – red.) dochodzącej do 18 cm w odroście rocznym. U owiec św. Jakuba występują charakterystyczne rogi, a ich liczba może być różna. Szczególnie interesujące są osobniki z większą liczbą rogów, zwłaszcza cztero- i rzadziej sześciorożne. Całkowicie wykształcone rogi mają tryki, natomiast u maciorek są one słabiej rozwinięte. Środkowa para rogów jest zwykle silniej rozwinięta i może być ustawiona poziomo do przodu lub niemal pionowo, względnie łukowato wygięte do tyłu. Druga para rogów jest mniej okazała. Zdarza się, że zbyt wąsko ustawione uciskają okolice czaszki lub szyi – zatem muszą być skracane.

Wysoka rozrodność owiec św. Jakuba w połączeniu z niewielkimi nakładami na wyżywienie i utrzymanie może gwarantować opłacalność hodowli

Żywnienie owiec

Klimat Warmii odpowiada owcom św. Jakuba i w Bukwałdzie czują się doskonale. Utrzymywane są w budynku otwartym i praktycznie przez cały rok mają nieograniczony dostęp do wybiegów. Bazę paszową zapewnia 8,2 ha użytków zielonych, z czego 7 ha jest dzierzawione. W sezonie pastwiskowym, od maja do października, korzystają z naturalnych pastwisk, a od listopada do kwietnia żywione są sianem. Jedynie jagnięta do 2. miesiąca życia dokarmiane są mieszaną trawą i sianem. CJ (dla cieląt i jagniąt – red.).

Wielu zdrowych jagniąt

Podkreślić należy wysoką rozrodność tych owiec – płodność około 85 proc. i plenność ok. 180 proc. (liczba urodzonych jagniąt przez 100 matek – red.). Jagnięta rodzą się małe, bliźnięta – 1,1-1,5 kg, jedynaki – 1,5-1,9 kg, ale są bardzo żywotne. Ich matki wykazują dużą troskliwość, stąd doskonałe wyniki odchovu. Jagnięta przebywają z matkami przez 3-4 miesiące. Głównie są przeznaczone na potrzeby własne, tylko sporadycznie sprzedają

je się je do chowu. Po odsadzeniu ważą 14-26 kg a ich tusze, które cechuje małe otluszczenie, osiągają wagę 6-12 kg. Mięso jest chude i drobnowłókniste, podobnie jak mięso wrzosówek czy skudów, cenione wysoko przez kulinarnych koneserów. Uznaniem dla jagnięciny z Bukwałdu była wysoka ocena potrawy „Jygniak po warnijsku z kapustą i kartoflami”, która w konkursie „Wiosenne Smaki Warmii”, zorganizowanym w czerwcu br. przez Lokalną Grupę Działania „Warmiński Zakątek” – zajęła II miejsce w kategorii „Ryby i mięsiwa warmińskie”.

Pomocne w zachowaniu bioróżnorodności

W regionie Warmii owce św. Jakuba prezentują się bardzo atrakcyjnie i bez wątpienia ich obecność podnosi jego turystyczną atrakcyjność, a przy tym pełnią one wysoce pożyteczną rolę. Przyczyniają się aktywnie do zachowania bioróżnorodności ekosystemu, nie dopuszczając do niepożądanego sukcesu lub dominacji określonych grup roślin na danym obszarze i degradacji jego walorów przy-



U owiec św. Jakuba występują rogi, których może być dwie lub nawet trzy pary
Fot. Stanisław Milewski

rodniczych. To argumenty silnie przemawiające za propagowaniem rozwoju hodowli tych owiec. Tym bardziej, że cechują się one dużą odpornością i małymi wymaganiami. Ich wysoki potencjał rozrodczy, w połączeniu z niewielkimi nakładami na żywienie i utrzymanie może gwarantować opłacalność. Wydaje się, że to dobra propozycja na efektywne wykorzystanie terenów nieużytkowanych lub czasowo wyłączonych z użytkowania rolniczego, jakich na Warmii można jeszcze wiele spotkać. Chów tych owiec może mieć istotne znaczenie w aspekcie produkcji żywności regionalnej, o wysokiej jakości zdrowotnej.

Biblijna historia owiec św. Jakuba

(Biblia – Rdz, 30, 37-43)

„Jakub nazbierał sobie świeżych gałązek topoli, drzewa migdałowego i platanu i pozdzierał z nich korę w taki sposób, że ukazały się na nich białe prążki. Tak ostrugane patyki umocował przy korytach z wodą, czyli przy poidłach, aby je widziały trzody, które przychodziły pić wodę. Gdy bowiem zwierzęta przychodziły pić wodę, parzyły się. I tak parzyły się zwierzęta z trzód przed tymi patykami i wskutek tego dawały przychówek o sierści prążkowanej, pstrej i cętkowanej. Jakub oddzielił więc owce białe i pędził je przedem przed pstryimi i czarnymi, jako stada Labana; dla siebie zaś trzymał stada osobno, nie łącząc ich ze stadami Labana. A przy tym Jakub umieszczał owe ponacinane patyki na widocznym miejscu przy poidłach tylko wtedy, gdy miały się parzyć sztuki mocne; gdy zaś owce były słabe, patyków nie kładł. W ten sposób sztuki słabe miały się dostać Labanowi, a mocne – Jakubowi. Tak to stał się Jakub człowiekiem bardzo zamożnym; miał bowiem liczne trzody, a ponadto niewolnice, sługi, wielbłądy i osły”.

Walory prozdrowotne produktów kozich i owczych

W ciągu ostatnich dwudziestu lat ciągłość hodowli owiec i kóz niestety w wielu przypadkach została przerwana, a odbudowanie wiedzy i świadomości rolników trwa znacznie dłużej niż byśmy tego chcieli. Służyć temu mają m.in. zajęcia dydaktyczne dla młodzieży z Zespołu Szkół Rolniczych w Smolajnach, zorganizowane pod koniec października, w Laboratorium Dydaktyczno-Badawczym Katedry Hodowli Owiec i Kóz Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Olsztyński oddział Agencji Rynku Rolnego sfinansował te zajęcia w ramach współpracy ze szkołami rolniczymi z Warmii i Mazur.

Jak przypomnieć – co dobre?

To nie pierwsze warsztaty zorganizowane przez ARR. – Są to cykliczne zajęcia – mówi Andrzej Milkiewicz, dyrektor Oddziału Terenowego ARR w Olsztynie. – Jednym z zadań Agencji jest promocja żywności wysokiej jakości, jak i żywności lokalnej i tradycyjnej. Już w ubiegłym roku w Zespole Szkół nr 3 w Iławie, zorganizowaliśmy warsztaty kulinarne. Mistrzami, którzy szkolili młodzież byli znani kucharze – Karol Okrasa i Dariusz



Unikalna kolekcja zwierząt olsztyńskiej uczelni
Fot. Anna Uranowska

Struciński. Nasza inicjatywa skierowana jest do szkół gastronomicznych i rolniczych. Przekazanie wiedzy na temat przygotowania potraw, ale też jakości surowca z którego powstają, to nasz główny cel – mówi dyrektor Milkiewicz.

Zajęcia dydaktyczne dla młodzieży ze Smolaj

W tym wypadku przekazanie wiedzy o jakości mleka i mięsa owczego oraz

koziego, służyć ma przywróceniu i rozpowszechnieniu chowu i hodowli owiec i kóz na terenie Warmii i Mazur. Zaczynając od wiedzy na temat ras, użytkowości mięsnej i mlecznej owiec i kóz, poprzez walory prozdrowotne produktów, kończąc na aspekcie ekonomicznym produkcji. Już dzisiaj niektóre gospodarstwa wytwarzające tzw. sery zagrodowe nie muszą martwić się o zbyt swoich produktów. Niestety ich klienci raczej nie mieszkają na Warmii i Mazurach, są to restauracje i odbiorcy indywidualni z dużych miast Polski centralnej. Dowodzi to, że dużo jest do zrobienia i na pewno rynek jest jeszcze nienasycony. Dla grupy 41 uczniów wykład i prezentacje przygotowane przez pracowników Katedry Hodowli Owiec i Kóz pod kierownictwem profesora Stanisław Milewskiego, to wiedza o technologii produkcji poszczególnych odmian serów, jogurtów i kefirów, wiedza o możliwościach rzeźnych, a przede wszystkim zachęta do wyboru w przyszłości tego profilu produkcji.
Oprac. Anna Uranowska



Konferencja „Żywność regionalna i tradycyjna

— aspekty surowcowe, technologiczne i ekonomiczne — Olsztyn, 24-25 listopada 2011



Warto promować żywność tradycyjną

W dniach 24 i 25 listopada w Olsztynie odbyła się konferencja naukowo-promocyjna „Żywność regionalna i tradycyjna – aspekty surowcowe, technologiczne i ekonomiczne”.

Tematyka spotkania była w całości poświęcona zagadnieniom dotyczącym żywności naturalnej, tradycyjnej, regionalnej i lokalnej. W konferencji wzięli udział przedstawiciele świata nauki, polskich i zagranicznych regionów (między innymi Francji i Włoch), członkowie Komisji ds. Żywności oraz Komisji ds.

Obszarów Wiejskich i Rolnictwa Związku Województw Rzeczypospolitej Polskiej oraz przedstawiciele inspekcji sanitarnych, weterynaryjnych, handlowych i inspekcji handlowych artykułów rolno-spożywczych szczebla wojewódzkiego z terenu całego kraju. Dwudniowe spotkanie było też platformą wymiany doświad-

czeń, dobrych praktyk i opinii w sprawie rynku produktów naturalnych i tradycyjnych z całej Polski. Organizatorem konferencji był Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego oraz Centrum Badań Żywności Naturalnej i Tradycyjnej Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.



Nasz głos w debacie

Jarosław Słoma,
Wicemarszałek Województwa
Warmińsko-Mazurskiego



Równoległe z konferencją „Żywność regionalna i tradycyjna” na terenie Warmii i Mazur odbywał się Konwent Marszałków Województw

RP. Jednym z tematów obrad było stanowisko marszałków województw w kwestii Wspólnej Polityki Rolnej. Widzimy potrzebę debaty oraz skoordynowania działań, zarówno na poziomie regionalnym, jak i centralnym. To już druga konferencja związana tematycznie z żywnością naturalną, tradycyjną, w aspekcie surowcowym, technologicznym i ekonomicznym, organizowana na Warmii i Mazurach. To forum, które powinno wypracować opinię dotyczącą Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2014-2020. Z założenia konferencja miała charakter naukowo-wdrożeniowy, a jej uczestnikami byli przedstawiciele świata nauki, administracji rządowej i samorządowej, organizacje producentów żywności. Jej wyniki posłużą działaniom polskich samorządów w Komitecie regionów UE i pomogą wypracować stanowisko polskiego rządu dotyczącego przyszłości WPR. W procesie tworzenia stanowiska polskiego rządu znaczący głos mają samorządy województw, odpowiedzialne za rozwój społeczno-gospodarczy poszczególnych regionów, organizacje branżowe i izby gospodarcze. 28 września br. premier Donald Tusk spotkał się z przedstawicielami samorządów województw, które są członkami Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne-go. W spotkaniu wzięli udział również przedstawiciele Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Debata dotyczyła sektora żywności naturalnej i tradycyjnej w świetle aktualnie obowiązujących przepisów oraz możliwości rozwoju żywności naturalnej, tradycyjnej, regionalnej i lokalnej. Omówiono również kwestie wsparcia dla tego sektora. Mam nadzieję, że efekty dyskusji i prac podczas obrad będą pomocne Konwentowi Marszałków. Liczę też, że głosy i opinie zebrane podczas konferencji będą pomocne w promocji segmentu produkcji żywności naturalnej, tradycyjnej, regionalnej i lokalnej, a także, że w przyszłości będzie on traktowany na równi z sektorem żywności przemysłowej.



Zuzanna Pieniak,
University Gent, Belgia

Jak wybieramy żywność

Badaliśmy zachowania konsumentów żywności, by dowiedzieć się, jakie czynniki decydują o rodzaju żywności, jaki wybierają. Chcieliśmy się też dowiedzieć, czym kierują się konsumenci, wybierając żywność tradycyjną. Okazuje się, że

choć Europa jest niejednorodna i zróżnicowana, preferencje konsumentów w poszczególnych krajach są zbliżone. We wszystkich krajach, w których badano postawy konsumentów, najważniejszym czynnikiem, decydującym o wyborze żywności tradycyjnej jest jej znajomość. Dlatego bardzo ważne jest, by wprowadzać żywność tradycyjną w jadłospis dzieci, które potem jako osoby dorosłe

będą powracać do poznanych w dzieciństwie, tradycyjnych smaków. Dla konsumentów ważne jest też pochodzenie żywności. Żywność tradycyjna jest utożsamiana z wysoką jakością i wartością odżywczą, z dobrym smakiem i niezapomnianymi wrażeniami zmysłowymi. Żywność tradycyjna jest odbierana pozytywnie i obdarzana zaufaniem. To właśnie te atrybuty powinni wykorzystywać

producenci zdrowej, tradycyjnej żywności do jej promocji. Niezwykle istotne są kampanie promujące, które nie tylko będą zachęcały do wybierania tradycyjnej i naturalnej żywności, ale też przekazywały rzetelne informacje. Mimo że żywność tradycyjna jest postrzegana jako droższa, cena nie ma wpływu na jej wybór. Ludzie wolą wybrać coś droższego, ale lepszej jakości.



Gilles Maréchal,
Departament
Côtes d'Armor, Francja

Lokalne systemy żywnościowe w Europie

Tematyką żywności tradycyjnej i naturalnej zajmuję się jako przedstawiciel stowarzyszeń związanych z żywnością. Według badań lokalność jest tą cechą, która w oczach konsumentów gwarantuje jakość produk-

tów. Klienci uważają, że produkt nie może być ekologiczny, jeśli nie jest produkowany lokalnie. Chciałbym powiedzieć o projekcie, którego zadaniem było porównanie sytuacji w różnych regionach Europy. Projekt obejmował 5 krajów: Austrię, Francję, Polskę, Wielką Brytanię i Węgry. Stwierdziliśmy, że w badanych krajach mamy do czynienia z wieloma inicjatywami zbieżnymi i spójnymi ze sobą. Zorganizowaliśmy warsztaty prospektywne, które łączyły naukowców, ekspertów, rolni-

ków i konsumentów – miały one wykazać specyficzne cechy krajowe oraz podobieństwa. Staraliśmy się wykazać specyficzne cechy krajowe oraz podobieństwa. Udało nam się wypracować 4 scenariusze rozwoju lokalnych systemów żywnościowych, oparte na: sieciach obywatelskich, sprzedaży detalicznej i rolnictwie przemysłowym, prywatnych pośrednikach i samorządach lokalnych. Inicjatywę obywatelskie skupiające producentów i konsumentów są we wszystkich krajach coraz

liczniejsze, co zwiększa więzi między mieszkańcami danego obszaru. We wszystkich krajach główną rolę odgrywają sieci sklepów, a relacje pomiędzy produkcją a konsumpcją zapracowały zawodowi pośrednicy. Ostatni scenariusz oparty jest na działaniach samorządów lokalnych, odpowiadających za rozwój sektora żywnościowego. Za tą opcją są Francja i Polska, które uważają, że najlepiej łączy ona różnorodność interesów i strategii na rzecz rozwoju lokalnego.



Luciano Concezzi,
Region Umbria, Włochy

Bioróżnorodność, a tradycja kulinarna

W Umbrii i w całych Włoszech duży nacisk kładziemy na rewitalizację odmian roślin i ras zwierząt hodowlanych. Odtwarzanie i zachowanie starych gatunków jest niezwykle ważne, gdyż właśnie na nich opiera się tradycyjna, naturalna i regionalna żywność. Sporo już udało nam się osiągnąć. Obecnie w Umbrii produkujemy olej oliwkowy ekstra virgin z 6 naj-

ważniejszych i najwyższej jakości szczepów oliwkowych. Również reprezentatywne dla regionu jest wino Sorentino, kiedyś używane w kościołach, a obecnie jedno z najbardziej popularnych włoskich win. Produkujemy je ze szczepu, który do niedawna był zapomniany, a obecnie przywrócony światu – jest najbardziej liczącą się winogrodą w Umbrii. Inną lokalną rasą, która świetnie radzi sobie na rynku żywności tradycyjnej, jest biała krowa centralnych Apeninów. Wytwarzane z jej mięsa steki Fiorentini są popularne

w całych Włoszech. Jest to najdroższe mięso we Włoszech, jednak nawet w czasach kryzysu jego konsumpcja nie spada. Ludzie wiedzą, że dyscyplina jego produkcji jest bardzo ścisła, a co za tym idzie – jakość jest wysoka. Przykłady można by mnożyć. Wszystkie odtwarzane w naszym regionie gatunki świetnie sobie radzą pod względem ekonomicznym. Prace nad zachowaniem bioróżnorodności i autochtonicznych odmian lokalnych prowadzimy w ramach projektu „Europejski Projekt Ochrony Bioróżnorod-

ności”. Dzięki niemu mamy możliwość współpracy z innymi krajami w Europie, dzielenia się wiedzą, doświadczeniem i dobrymi praktykami. Naszą pracę ułatwia też narodowy plan bio-konservacji, dzięki czemu wszystkie nasze działania mają podłoże legislacyjne. Władze państwowe i samorządy lokalne zdają sobie sprawę, jak ważna jest ochrona, konserwacja i promocja regionalnych zasobów genetycznych. Te odmiany, na których opierała się produkcja tradycyjnej, wysokiej jakości żywności.



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. Europa inwestująca w obszary wiejskie. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 Instytucja Zarządzająca PROW 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

www.produktregionalny.warmia.mazury.pl

Publikacja sfinansowana ze środków Samorządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego

