

Wszyscy zdali egzamin zawodowy

Zespół Szkół Przyrodniczo-Biznesowych w Tarcach może pochwalić się, że w ubiegłym roku wszyscy uczniowie ostatnich klas technik agrobiznesu, architektury krajobrazu i weterynarii zdali egzaminy zawodowe.

Placówka prowadzi trzy kierunki, które zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 17 stycznia 2012 r. w sprawie kwalifikacji rolniczych, te uprawnienia nadają. Jeden z nich to technik agrobiznesu, na którym młodzież uczy się nie tylko uprawy roślin i chowu zwierząt, ale także mechanizacji rolnictwa, przetwórstwa spożywczego i rachunkowości rolniczej. W roku 2015 wszyscy uczniowie zdali praktyczny egzamin zawodowy z produkcji rolniczej przeprowadzony przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną. Drugim zawodem prowadzonym w Tarcach, który nadaje uprawnienia rolnicze, jest technik architektury krajobrazu. Jest on przeznaczony głównie dla tych, którzy posiadają niewielkie gospodarstwa rolne i wymagają dopływu środków finansowa-



nych z innej działalności, np. projektowanie i zakładanie obiektów zieleni, budowy małej architektury, pielęgnowania parków, ogrodów, skwerów, prowadzenia szkółek roślin ozdobnych, produkcji ziemi ogrodniczej itp. Dla posiadaczy gospodarstw, w których

prowadzi się chów zwierząt, bardzo dobrym kierunkiem nadającym uprawnienia rolnicze jest technik weterynarii. Zakres kształcenia w tym zawodzie obejmuje prowadzenie chowu, hodowli i inseminacji zwierząt, wykonywanie czynności z zakresu usług weterynaryjnych oraz zakresu realizacji zadań inspekcji weterynaryjnej. Dzięki profesjonalizmowi lekarzy weterynarii prowadzących zajęcia, szkoła od lat osiąga 100% zdawalności egzaminu w tym zawodzie. ZSP-B w Tarcach posiada w ofercie edukacyjnej także zawód ogrodnik w zasadniczej szkole zawodowej oraz kurs „Prowadzenie produkcji rolniczej”, ukończenie których także pozwala zdobyć uprawnienia do przejmowania i prowadzenia gospodarstw rolnych oraz korzystania z funduszy

Unii Europejskiej, jednak nie cieszą się one powodzeniem, co jest zrozumiałe, gdyż w projektach aplikujących o środki z UE więcej punktów otrzymują ci, którzy mają średnie wykształcenie.

- Jesteśmy szkołą nie tylko biznesową, ale też, a może przede wszystkim, przyrodniczą, która tradycyjnie kształci kadry dla rolnictwa. Oprócz odpowiednich uprawnień rolniczych, oferujemy bezpłatne kursy na prawo jazdy kategorii B i T, a za niewielką odpłatnością kurs na obsługę kombajnów i innych maszyn samobieżnych, wózków jezdniowych, a nawet kas fiskalnych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy. Jesteśmy otwarci na inne propozycje, które mogą wspierać młodzież i dorosłych na rynku pracy i w życiu codziennym - mówi Sławomir Adamiak, - dyrektor ZSP-B w Tarcach.

(IN)



XII Forum Zootechniczno-Weterynaryjne

Poznańskie Koło Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego im. Michała Oczapowskiego zaprasza na XII Forum Zootechniczno-Weterynaryjne na temat „Choroby metaboliczne zwierząt”, które będzie poświęcone pamięci profesora dr. hab. Stanisława Izydora Runego. Forum odbędzie się w dniach 14-15 kwietnia

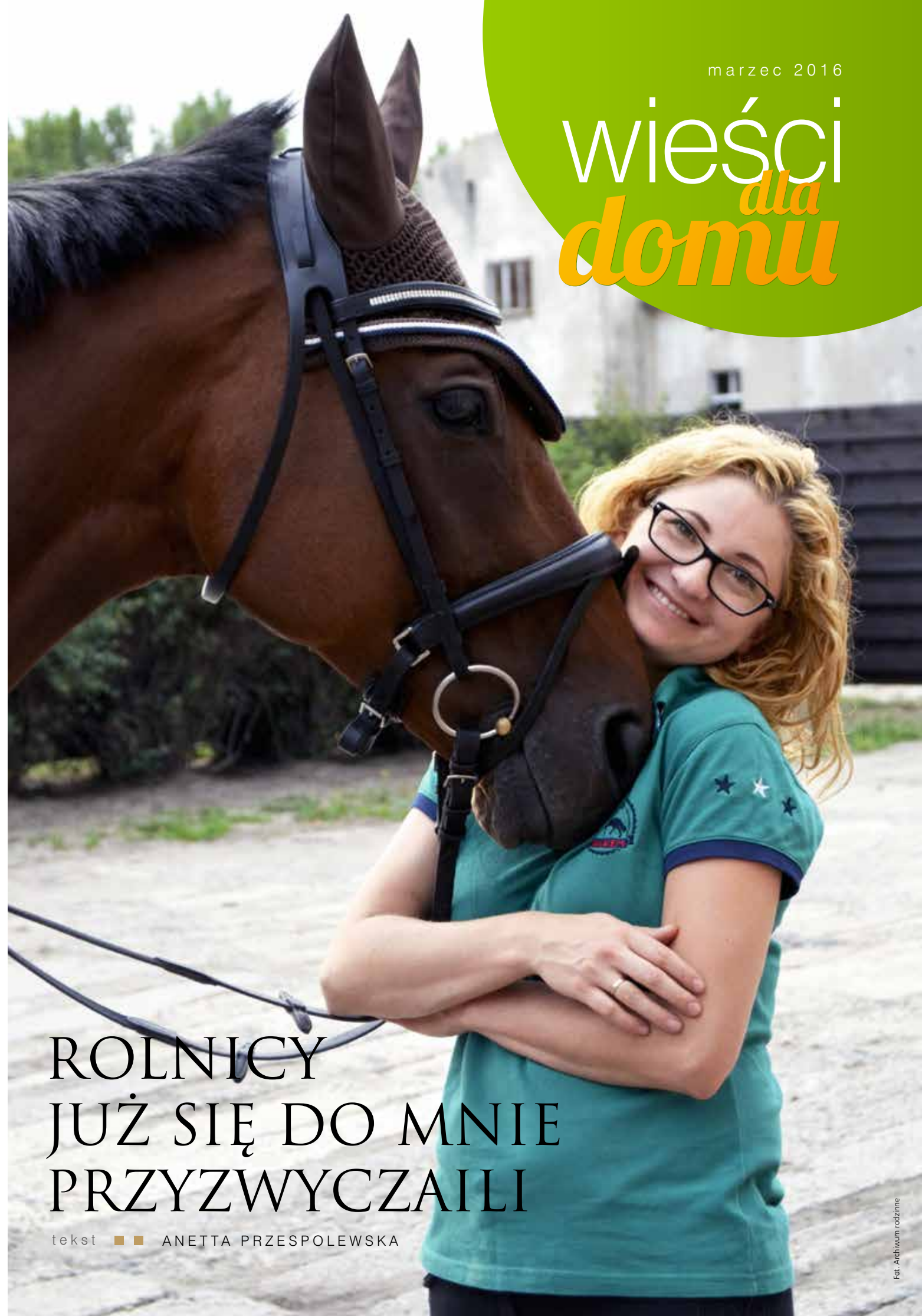
2016 roku w Biocentrum UP w Poznaniu, ul. Dojazd 11.

W pierwszym dniu (14 kwietnia) odbędą się wykłady, podczas których zaprezentowane zostaną najciekawsze tematy dotyczące chorób metabolicznych u bydła. W drugim dniu konferencyjnym (15 kwietnia) obrady odbędą się w ramach dwóch sesji. W sesji A zaprezentowane

będą tematy dotyczące świń. Natomiast sesja B poświęcona będzie chorobom metabolicznym związanym z drobiem. Uzupełnieniem wystąpień plenarnych będzie sesja plakatowa.

Pełna lista prelegentów i tematy wykładów zamieszczone są na stronie internetowej Forum - forumzoowet.pl.

(kp)



ROLNICY JUŻ SIĘ DO MNIE PRYZYWCZAILI

tekst ■ ■ ANETTA PRZESPOLEWSKA

Rolnicy na początku dziwili się, że kobieta weterynarz przyjeżdża do ich zwierząt. - Niektórzy mieli ubaw, jak widzieli mnie w kaloszach i fartuchu - mówi Anna Balicka prowadząca wraz z mężem praktykę weterynaryjną w Gołuchowie.

Anna Balicka z Gołuchowa (powiat pleszewski) jest lekarzem weterynarii. Zamiłowanie do zwierząt odziedziczyła po swojej mamie - Od najmłodszych lat byłam z mamą na salach operacyjnych, większość mojej rodziny to lekarze weterynarii, którzy są rozsiani po całej Polsce. Jest to bardzo przydatne w praktyce - zawsze można zapytać o zdanie czy poradzić się w jakimś trudnym przypadku. Od samego początku byłam związana z tym zawodem, to był dla mnie taki chleb powszedni. A z drugiej strony nie wiedziałam, co ja bym mogła robić innego - mówi Anna Balicka. Podkreśla, że studia weterynaryjne są nawet trudniejsze od medycznych. - Niektórzy śmieją się, że lekarze muszą nauczyć się budowy i funkcjonowania tylko człowieka, a my musimy się nauczyć każdego gatunku. I człowiek powie, gdzie mniej więcej go boli i jak się czuje, a zwierzątko już nie. Dlatego musimy użyć różnych metod, żeby się dowiedzieć - uważa.

Czy zwierzęta domowe są przez ich właścicieli traktowane lepiej aniżeli gospodarskie? - Różnie to jest. W przypadku domowych obserwuję, że są osoby, które nadmiernie dbają o swoich podopiecznych i kiedy ich pieskowi wypadną trzy włoski, to już biegną do lekarza. Są panie, które ubierają swoje psy w różne ubranka, stroją je. Często zwierzęta mają też opiekunki, bo właścicielka nie chce zostawić swojego pupila samego w domu, a z drugiej strony są również osoby, które w ogóle nie zwracają uwagi na psa czy kota - opowiada lekarz weterynarii. Jeżeli chodzi o zwierzęta gospodarskie, to coraz więcej hodowców bardzo zmieniło swoje podejście do nich. - Wiedzą, że jak nie będą o nie dbać, to nie będą mieć zysku. Mają świadomość, że krowa czy świnia w dobrych warunkach lepiej przyrasta czy daje więcej mleka, tzw. dobrostan ma nie byle jakie znaczenie - twierdzi Anna Balicka. Zaznacza jednak, że lepszą pracą, jeśli chodzi o warunki, ma ten lekarz, który zajmuje się zwierzętami domowymi. - W gabinecie są sale operacyjne i jest wygodnie. Np. wszystkie kastracje trzeba robić

w warunkach terenowych - jeśli chodzi o bydło, tak samo w terenie trzeba wykonać też skomplikowane operacje, jak przemieszczenie trawienia czy cesarkę - mówi lekarz weterynarii. Natomiast jeżeli chodzi o sam kontakt ze zwierzętami, to jest podobnie. - Są psy i koty czy świnię i krowy, czy konie, z którymi można zrobić wszystko. A niektóre są takie, że nie można do nich podejść - wyjaśnia.

Anna Balicka z mężem Grzegorzem mają gabinety w Gołuchowie oraz w Choczcu. Współpracują z rolnikami w całym powiecie pleszewskim i nie tylko. I to mąż wie najczęściej o zwierzętach gospodarskich. Ale ona sama nie stroni od pracy z nimi. - Mój mąż to taki mój guru, który ma bardzo duże doświadczenie, jeżeli chodzi o zwierzęta gospodarskie i bardzo to lubi. Jest bardzo pomocny dla hodowców. Ma przeogromną wiedzę. Doświadczenie zdobył na fermach amerykańskich - opowiada Anna Balicka. Dodaje, że do rolników jedzie z polecenia męża. - Najczęściej wtedy, kiedy mąż się nie wyrabia. Jeżdżę i robię zastrzyki trzodzie chlewnej czy podaję bydłu kroplówkę. Niektórzy rolnicy mieli ubaw, jak do nich przyjeżdżałam w kaloszach i fartuchu. Ale już się przyzwyczaili do mnie, bo rzadkością jest, aby kobieta weterynarz przyjeżdżała do krow czy świń - twierdzi. Dodaje, że jej samej ciężko byłoby opiekować się zwierzętami gospodarskimi. - Nie chodzi o jakąś wiedzę, ale o siłę fizyczną. Zdarza się również, że w nocy z mężem jedziemy do krowy, bo wypadła macica. Wówczas dobrze jest mieć „trzecią” rękę. Mamy taki zgrany team, każdy wie, co ma robić - podkreśla. Dodaje, że lekarz weterynarii musi posiadać dużą wiedzę. - Rolnicy się szkolą, zdobywają informacje i od razu wyczują: lekarz a lekarz. (...) Bierząc sobie lekarza chcę, aby obsługa była profesjonalna. Musi być tak, jak się należy - zaznacza. Twierdzi, że specjalista oprócz leczenia powinien doradzać rolnikom, co mają zrobić, aby hodowla była bardziej opłacalna. - Żeby ta praca szła w dobrym kierunku, należy pomagać hodowcom, dzielić się z nimi swoją wiedzą i doświadczeniem.

Lekarz weterynarii ma przede wszystkim ratować i leczyć zwierzęta. - Zdarza się tak, że właściciele czworonogów zbyt późno trafiają do nas. My, niestety nic nie możemy zrobić, bo nie jesteśmy cudotwórcami. Robimy wszystko, aby doraźnie pomóc, żeby taki pies miał komfort podczas ostatnich dni życia - opowiada Anna Balicka. Niestety, zdarzają się takie sytuacje, kiedy należy podjąć decyzję o eutanazji. - Na początku było mi bardzo ciężko. Czasami są takie przypadki, że skrócenie tego cierpienia może być czymś dobrym. Teraz podchodzę do tego w taki sposób, że się tym zwierzętom pomaga - mówi. Zapewnia, że nigdy nie usypia zdrowych.



Anna Balicka najczęściej zajmuje się domowymi zwierzętami, które leczy w swoim gabinecie

18-20.03.2016

TargiKielce
EXHIBITION & CONGRESS CENTRE

Największa w Polsce wystawa techniki rolniczej w halach

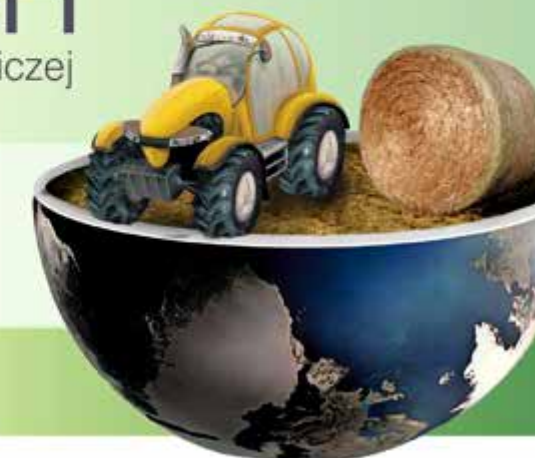
AGROTECH

XXII Międzynarodowe Targi Techniki Rolniczej



- 22 lata doświadczenia • Nowości, premiery
- Bogaty program imprez towarzyszących

www.agrotech.pl



WIEŚCI ROLNICZE ZAMÓW PRENUMERATĘ

Imię i nazwisko:

Adres:

Tel. Kontaktowy:

E-mail:



Prenumerata na okres:
(wypełnij odpowiednie pola)

od do 2016 r.

Miesięczny koszt prenumeraty: 3,50 zł.

Całkowity koszt prenumeraty: zł.
(za wybrany okres)

Pieniądze należy wpłacić na konto bankowe:

Bank PKO BP S.A. o. Jarocin
98 1020 2212 0000 5202 0093 3929

Dane do wpłaty:
Południowa Oficyna Wydawnicza
Kasprzaka 1a, 63-200 Jarocin

W tytule:
„Opłata za prenumeratę **Więści Rolniczych**”

Wypełniony druk wraz z potwierdzeniem przelewu prosimy przesać na adres:

Redakcja „**Życie Pleszewa**”
ul. Kaliska 24, 63-300 Pleszew

Zgadzam się na przetwarzanie moich danych osobowych zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. Nr 133, poz. 833).

.....
Data i podpis

Realizatorem przesyłki jest: Redakcja „Więści Rolnicze”, Południowa Oficyna Wydawnicza Sp. z o.o., Jarocin, ul. Kasprzaka 1a, 63-200 Jarocin, tel. 62 747-15-31 Zarejestrowana pod nr KRS: 0000053718 w Sądzie Rejonowym w Poznaniu, IX Wydział Gospodarczy KRS, NIP 617-19-79-904, numer rachunku bankowego 98 1020 2212 0000 5202 0093 3929; REGON 251010225. Wydawca: „Więści Rolniczych”, „Gazety Jarocińskiej”, „Życie Pleszewa”, „Życie Gostynia”, „Życie Rawicza” i „Gazety Krotoszyńskiej”.



Z mężem Grzegorzem na urlopie

Fot. z albumu Barbary Sulmy



Podczas festynu

Fot. z albumu Barbary Sulmy



Na rowerze przez Wrzosową Krainę

Fot. z albumu Barbary Sulmy

POMYSŁ NA SIEBIE

Gdy próbuję umówić się z Barbarą Sulmą na rozmowę, muszę uzbroić się w cierpliwość, gdyż albo jest na zebraniu, albo właśnie ktoś przyszedł do niej w ważnej sprawie. Spotkanie się z nią w niedzielę lub wieczorem jest niemożliwe, gdyż ten czas ma zarezerwowany dla rodziny.

tekst ■ ■ ANNA MALINOWSKI

Barbara Sulma ma 39 lat, jest żoną 40-letniego Grzegorza, matką 16-letniej Karoliny i 7-letniego Igora. Z wykształcenia jest magistrem inżynierem zarządzania zasobami ludzkimi. Pochodzi z Lubina w województwie dolnośląskim, więc na pierwszy stopień studiów wybrała się na politechnikę do Wrocławia. Po drugim stopień i tytuł magistra pojechała na UAM do Poznania, gdzie po studiach podjęła pracę, wyszła za mąż i urodziła pierwsze dziecko. W sumie spędziła tam 8 lat. Gnana tęsknotą za rodzinnymi stronami, wróciła do Lubina i gdy zbliżały się jej 30-te urodziny, zaczęła sobie zadawać pytanie, czy to już by było wszystko w jej życiu.

W tym to czasie spotkała Anię - swoją przyjaciółkę z lat młodzieńczych. Ania pracowała i mieszkała w Chocianowie. Zaczęła namawiać panią Barbarę na kolejną przeprowadzkę. W pierwszym odruchu moja rozmówczyni pomyślała, że propozycja przyjaciółki pachnie degradacją i zesłaniem na wieś, ale nie dawało jej spokoju, że Ania jest tak zadowolona ze swojego

miejsca na ziemi. Czyżby rzecz tkwiła w małej miejscinie Chocianów? Obie kobiety odnowiły koleżeńskie i przyjacielskie relacje, które zaowocowały zwrotem w życiorysie pani Barbary.

CHOCIANOWSKIE KLIMATY

Chocianów to trochę ponad 8-tysięczne miasteczko w powiecie polkowickim (województwo dolnośląskie). Położone jest wśród lasów z niekończącymi się wrzosowiskami i stawów, w których pluskają dorodne karpie. Społeczność to ludzie życzliwi, otwarci na nowe i z wielkim poczuciem lokalnego patriotyzmu. Są świadomi, że nie mają gór ani morza, ale za to otoczeni są naturalnym bogactwem, jakim jest przyroda wschodniej części Borów Dolnośląskich.

To tutaj pani Barbara postanowiła otworzyć nowy rozdział swojego życia.



Na zebraniu stowarzyszenia

Fot. z albumu Barbary Sulmy

Śmieje się mówiąc, że między jej jednym a drugim dzieckiem przyszło na świat jeszcze jedno: Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Wrzosowa Kraina”, której początki sięgają roku 2004. W momencie przybycia do Chocianowa istniał już sam pomysł stworzenia wspólnej płaszczyzny działania dla lokalnej społeczności, ale to, czego dokonała pani Barbara i jej znajomi, to było nadanie temu zamierzeniu oficjalnego charakteru. Wyzwanie było duże, gdyż wyznaczało sobie za cel współdziałanie trzech sektorów: okolicznych gmin, biznesu i organizacji pozarządowych, co w tamtym czasie było absolutnym novum. Potrzebna była osoba, która stanęłaby na czele stowarzyszenia, reprezentowała je i koordynowała jego pracę. Pani Barbara nadawała się do tego idealnie. Nareszcie to, co studiowała i naturalny talent do międzyludzkiej komunikacji mogły przydać się praktycznie. Do dzisiaj wspomina pierwsze zebranie, na które przyszło ponad 40 osób. Gdy pytam o pomysłodawcę tej bajecznej i działającej na fantazję nazwy, jaką jest „Wrzosowa Kraina”, moja rozmówczyni wspomina fakt, że na pierwszym zebraniu były przede wszystkim kobiety i to one wyszły z tą malowniczą, romantyczną propozycją. Zarówno mężczyźni, jak i ona sama, z marketingowego punktu widzenia, byli bardziej przychylni nazwom typu: „Partnerstwo na rzecz rozwoju...”, ale głosowanie było demokratyczne i zwyciężyła propozycja kobiet. Dzisiaj „Wrzosowa Kraina” liczy ponad 120 członków.

PRODUKT LOKALNY I TOŻSAMOŚĆ

Pytam, co daje ludziom przynależność do stowarzyszenia. Odpowiedź brzmi prosto: szansę na realizowanie siebie, gdyż w grupie jest siła. Stowarzyszenie jest w stanie pozyskać środki, jakie nie byłyby do zdobycia przez poszczególnych członków osobno. Udział w programach unijnych, jak chociażby w PROW 2007-2013, to środki finansowe rzędu 11 milionów złotych, które przeznaczone zostały na programy aktywizujące region. To dzięki nim powstały takie przedsięwzięcia jak Ekomuzeum Wrzosowej Krainy, wioski tematyczne, liczne imprezy jak Święto Miodu i Wina, Dzień Jagody czy Święto Wrzoso.

W efekcie poczynań Lokalnej Grupy Działania promowany jest produkt lokalny i wzmacniane poczucie tożsamości u mieszkańców. Takim przykładem jest pierwszy zarejestrowany w Unii Europejskiej miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich. To właśnie miód z regionu „Wrzosowej Krainy”, który swój splendor pozyskał dzięki staraniom stowarzyszenia.

Zdaniem pani Barbary jedyną możliwością, aby oficjalnie funkcjonować na rynku z produktem regionalnym, jest otwarcie własnej działalności gospodarczej. Niestety związane są z tym również wysokie opłaty z tytułu ubezpieczenia czy podatków. Wielką nadzieję wiąże moja rozmówczyni

z wejściem w życie programu PROW 2014-2020, w ramach którego przewidziano dofinansowanie tzw. inkubatorów kuchennych. Nie jest skomplikowane założyć firmę jako taką, lecz problemem jest założyć firmę produkującą żywność. Każdy, kto interesował się tym tematem wie, co znaczy sprostać wymogom sanepid-u czy HACCAP-u. Wspomniany inkubator kuchenny będzie mogła założyć duża firma parasolowa typu stowarzyszenia. To ono dokona zakupu profesjonalnie wyposażonej kuchni i udostępni ją tym wszystkim osobom, a zwłaszcza kobietom, których dzisiaj nie stać na założenie własnej firmy spełniającej wymogi wspomnianych instytucji nadzorczych. Zaplanowano powstanie dwóch inkubatorów: jednego dla produktów rybackich w ramach LGD „Kraina Karpia” i drugiego dla przetworów i produktów pochodzenia rolniczego.

SUKCES GRUPOWY I PRYWATNY

Gdy pytam panią Basię o jej największy sukces zawodowy, odpowiada bez zastanowienia: - „Wrzosowa Kraina”! To, że nigdy jeszcze się nie prze-mówiliśmy, a podejmowane uchwały, podejmowane są jednogłośnie, o czym świadczą protokoły na przestrzeni ponad 10 lat. Członkowie stowarzyszenia to nie są beneficjenci, lecz przyjaciele, gotowi pomóc sobie również prywatnie, lubiący spędzać wolny czas wspólnie i z całymi rodzinami. To brzmi może sielankowo, ale tak naprawdę jest. Nasza wzajemna sympatia idzie tak daleko, że w ramach stowarzyszenia powstały nowe związki, również małżeńskie... - mówi pani Barbara sprawująca funkcję prezesa zarządu Stowarzyszenia Lokalnej Grupy Działania „Wrzosowa Kraina”.

Nigdy nie żałowała przeprowadzki do Chocianowa. Tutaj urodził się syn Igor, tutaj znalazła pracę, w której się spełnia, tutaj wybudowała z mężem dom, do którego niedawno się wprowadzili. Dzień upływa jej zwyczajnie - na wyprawieniu dzieci do szkoły, a męża i siebie do pracy. Jest zatrudniona na dwóch etatach, oba związane są z Lokalnymi Grupami Działania: jest dyrektorem biura „Wrzosowej Krainy” oraz kierownikiem biura „Krainy Karpia”, a ponadto moderatorem Odnowy Wsi Dolnośląskiej. Otwarcie mówi, że nie chodzi do pracy, lecz realizuje, swoją pasję. Jest spełniona, zadowolona, co przekłada się również na harmonię rodzinną. Uważa, że zadania, które realizuje, nie miałyby szans powodzenia w ramach pracy charytatywnej, po pracy zawodowej, czy w weekendy. Jeśli chce się coś poważnie osiągnąć, to trzeba się temu poświęcić bez reszty, robić to chętnie i z umiłowaniem i tak to właśnie jest w jej przypadku.

HOBBY, MARZENIA I TRZECI SEKTOR

Z przekonaniem i satysfakcją mówi, że należy do ludzi, którzy nie chodzą do pracy, lecz praca jest ich hobby. Drugim hobby są dzieci: Karolina



Bezpośredni kontakt z mieszkańcami jest ważny

Fot. z albumu Barbary Sulmy

i Igor, które kocha nad życie, a trzecim - dobra książka. Pytam o męża i jego miejsce w hierarchii hobbystycznej, a moja rozmówczyni na to: - *Mąż to miłość!*

A czy ma marzenia? Odpowiedź nadchodzi natychmiast: - *Pewnie, że mam! Oprócz tego, że chciałabym wychować dzieci na porządnym ludzi, to marzy mi się ogródek przed domem. Przeprowadziliśmy się niedawno i dopiero w tym roku przyjdzie czas na obejście. Poza tym marzy mi się, aby moje trzecie dziecko, czyli „Wrzosowa Kraina” rosla w siłę i na pociechę nas wszystkich. Chciałabym móc przekazać ją młodszemu pokoleniu i być pewna, że jest w dobrych rękach. Na pewno wśród moich marzeń nie ma podróży do Tajlandii, bo za bardzo kocham to, co lokalne i regionalne.* ■

RÓŻE

- WIELKA PASJA
KASI I MARCINA!

„Nie ma róży bez kolców” - to pojęcie znane od dawna. Hodowcy prześcigają się zatem w modyfikacji odmian i chcą wprowadzić róże pozbawione „igiełek”. Okazuje się, że liczba i wielkość kolców jest bardzo zmienna i zależy od pory roku, światła oraz temperatury.

tekst ■ ■ DOROTA PIĘKNA-PATERCZYK
Wielkopolski Ośrodek Doradztwa
Rolniczego w Poznaniu

Każda kobieta kocha kwiaty i lubi je otrzymywać. W dzisiejszym artykule skupię się na „królowej kwiatów” czyli róży. Gatunek ten fascynuje wszystkich od tysięcy lat. Już bowiem w czasach antycznych na wyspie Rodos placono srebrnymi monetami, na których wytłoczony był wizerunek róży, a olejek różany do tej pory jest cennym surowcem wykorzystywanym do wyrobu perfum i kosmetyków. Dzięki staraniom wielu hodowców do naszych ogrodów i obiektów pod osłonami trafiają coraz ciekawsze odmiany o pięknym zapachu, kolorze i innych walorach dekoracyjnych. Pasjonatami i jednocześnie producentami róż są Katarzyna i Marcin Hendrysiakowie z Wojciechówki (powiat kaliski). Rodzice pana Marcina zajmowali się ogrodnictwem. - *Pierwsze szklarnie powstały w 1973 roku. Moi rodzice na powierzchni 2.000 m² uprawiali pomidory i goździki, a od 1982 roku róże. Tych szklarni już nie mamy, wszystko zostało zmodernizowane. Obecnie skupiliśmy się tylko na jednym gatunku i na powierzchni 1,20 ha prowadzimy całoroczną uprawę róż. Posiadamy nowoczesne, wysokie szklarnie - 5-metrowe i jedną 5,5-metrową. Za kontrolę klimatu w obiektach odpowiada komputer klimatyczny. Obiekty wyposażone są w górne kurtyny cieniująco-termoizolacyjne ograniczające straty ciepła. Jest nawadnianie, a rośliny dokarmiane są dwutlenkiem węgla. Mamy nowy piec z odpylaczami, a dwa lata temu zakupiliśmy sortownicę do róż - opowiadają. W gospodarstwie znajdują się zbiorniki na wodę deszczową, która zdaniem producenta jest bardzo dobra dla roślin, ponieważ jest najczystsza. Budowa nowoczesnych szklarni i systematyczna modernizacja gospodarstwa rodziców ugruntowała pozycję Katarzyny i Marcina Hendrysiaków na rynku kwiatowym. Jak podkreślają, dzięki funduszom unijnym mogli zmodernizować swoje obiekty. Róże w szklarniach uprawiane są na wełnie mineralnej - na rynnach. - *Część sadzonek robimy sami, a część kupujemy od sprawdzonego hodowcy z okolic Częstochowy i wymieniamy co 4-5 lat. Dużą wagę przywiązujemy do jakości sadzonek. Trzeba zaznaczyć, że od momentu wysadzenia trzeba poczekać 4 miesiące na pierwsze kwiaty, które na początku nie są tak ładne. Nie zawsze nowości się sprawdzają i czasami można się rozczarować. Dlatego staramy się wybierać odmiany znane. Chociaż trendy i upodobania klienta są zmiennie, czasami wręcz nieprzewidywalne - twierdzi pan Marcin.**

Przez wiele lat w Polsce producenci uprawiali w większości odmiany o czerwonych kwiatach. Panowało bowiem przekonanie, że ten kolor



Pasjonatami i jednocześnie producentami róż są Katarzyna i Marcin Hendrysiakowie z Wojciechówki (powiat kaliski)

lepiej pozwala wyrazić uczucia oraz podkreśla podniosły charakter danej chwili. Znane odmiany, jak Mercedes, First Red czy później Red Berlin i Grand Prix sprzyjały mocnej pozycji tej grupy róż. Ostatnimi czasy widać zmiany w upodobaniach klientów i na rynku cieszą się powodzeniem róże o kwiatach żółtych, pomarańczowych, lososiowych czy różowych. Wiedzą o tym również moi rozmówcy, którzy starają się podążać za modą. - *Gdy posiadaliśmy mniejsze gospodarstwo, mieliśmy problemy ze sprzedażą. Obecnie w obiektach uprawiamy 40 odmian róż i nie mamy problemów ze sprzedażą kwiatów, a są czasami momenty że ich wręcz brakuje - opowiadają. W asortymencie uprawianych w gospodarstwie róż przeważają odmiany o czerwonych lub bordowych kwiatach. Stanowią one około 50% produkcji. Wśród wielu odmian na uwagę zasługują: Prestige, Marmy i Red Naomi. Pani Kasia polubiła nową odmianę o nazwie Celina, która ma piękny pistacjowy duży pąk,*



grubą łodygę i duże, zielone liście. - *Mamy swoją hurtownię kwiatów, 4 samochody chłodnie, które rozwożą towar po kwaciarniach oraz na rynek hurtowy do Wrocławia - mówi. Zaznacza, że w okresie zimowym brakuje polskiej róży i jeśli się ją produkuje, to w głównej mierze, żeby zatrzymać klienta. W handlu silną konkurencją stanowią róże sprowadzane z Afryki lub Ameryki Południowej. Produkcja w okresie zimowym jest w naszym kraju bardzo kosztowna i często nieopłacalna. Zwłaszcza że plon zimowy jest znacznie mniejszy niż w pozostałych okresach roku, dodatkowo uprawa całoroczna wymaga specjalnie dobranych odmian. - *Na ten okres nie jest to opłacalna produkcja ze względu na wysokie koszty ogrzewania oraz brak odpowiedniej ilości światła. Przymierzamy się do doświetlania, ale na razie kalkulujemy. Sentyment do róż pozostał i tak po rodzicach kontynuujemy tę uprawę - stwierdzają.**

„Nie ma róży bez kolców” - to pojęcie znane od dawna. Hodowcy prześcigają się zatem w modyfikacji odmian i chcą wprowadzić róże pozbawione „igiełek”. Okazuje się, że liczba i wielkość kolców jest bardzo zmienna i zależy od pory roku, światła oraz temperatury. Najchętniej wszyscy chcieliby pozbawić róży jej naturalnej „bronii”. Czy da się to zrobić? Czas pokaże. Stosowana w gospodarstwie technologia uprawy róż na rynnach spowodowała, że nie ma takich problemów z chorobami odlegowymi jak w tradycyjnych uprawach w glebie. Na pytanie, czy w ubiegłym sezonie producenci mieli jakieś problemy z patogenami, odpowiadają: - *Z powodu bardzo wysokich temperatur wystąpiły problemy ze szkodnikami. W głównej mierze z wciornastkami i przędziorkami. Preparaty były nieskuteczne w walce z nimi. W związku z tym zdecydowaliśmy się na biologiczną ochronę roślin, która polega na wykorzystaniu organizmów pożytecznych oraz produktów ich metabolizmu w celu zwalczania agrofagów.*

Katarzyna i Marcin Hendrysiakowie w 2015 roku zostali finalistami krajowego konkursu Wzorowy Ogrodnik w kategorii rośliny ozdobne pod osłonami. Konkurs, który odbywa się w Gołuchowie pod patronatem

Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Prezesa Agencji Rynku Rolnego, ma swoje szczytne założenie. Celem jego jest wytypowanie i promocja ogrodników - producentów i ich gospodarstw, których osiągnięcia, poziom produkcji oraz postawa osobista zasługują na wyróżnienie. Konkurs ma służyć promowaniu zarówno dobrego wizerunku polskiego ogrodnictwa w kraju i za granicą, jak i wysokiej jakości produktów rodzimych.

Państwo Hendrysiakowie lubią to, co robią i jak twierdzą, wyjeżdżając na wakacje - wypoczywają trzy dni, ale potem już chętnie wróciliby do swoich róż, które po prostu kochają i nie wyobrażają sobie bez nich życia!



- *Część sadzonek robimy sami, a część kupujemy od sprawdzonego hodowcy z okolic Częstochowy i wymieniamy co 4-5 lat. Dużą wagę przywiązujemy do jakości sadzonek - podkreślają Hendrysiakowie*



Obecnie w obiektach uprawianych jest 40 odmian róż i nie ma problemów ze sprzedażą kwiatów



NADZIEWANE BABECZKI NA OSTRO

Składniki na ciasto:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 5 dag masła
- szczypta soli

Składniki na nadzienie:

- 40 dag pieczarek
- 1 mała cebula
- 3 łyżki śmietany
- masło do smażenia
- 1 mały pomidor
- natka pietruszki
- majeranek
- sól i pieprz

Przygotowanie:

Na stolnicę przesiewam mąkę, masło siekam nożem i dodaję 3 łyżki wody, po czym energicznie wyrabiam ciasto. Zawijam je w folię spożywczą. Wstawiam do lodówki na 30 minut. W tym czasie przygotowuję nadzienie. Oczyszczone pieczarki siekam w kosteczkę. Cebulę obieram, siekam i smażę na maśle na złoty kolor. Dodaję pieczarki, posiekane zioła i śmietanę. Chwilę gotuję aż sos się zgęści. Doprawiam solą i pieprzem do smaku. Studzę. Pomidora obieram ze skórki, usuwam nasionka i kroję w kostkę. Odkładam na sitko, by go odsączyć. Ciasto po wyjęciu z lodówki rozwałkuję i wylepiam nim wysmarowane masłem foremki. Naktuwam widelcem ciasto na dnie i wstawiam do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 15 minut. Piekę na złoty kolor. Studzę, po czym do masy pieczarkowej dodaję pomidory. Nadziewam babeczki masą i dekoruję. Wierzch można też posypać odrobiną startego żółtego sera.



ŚWIĄTECZNE CIASTECZKA MAŚLANE

Składniki:

- 25 dag masła
- 13 dag cukru
- 37 dag mąki
- 1 jajko
- esencja waniliowa

Przygotowanie:

Z wszystkich składników zagniatam ciasto. Rozwałkuję i wykrawam ciastka w kształcie jajka. Piekę na złoty kolor około 10 minut. Dekoruję kolorowym lukrem.

JAK ZROBIĆ MAŚLANEGO BARANKA



Zimne masło kroję na pół. Z jednej połówki formuję głowę i boki baranka



Drewnianą gałkę i nóż moczę w ciepłej wodzie. Przeciskam przez durszlak średniej miękkości masło (nie może być ani zbyt miękkie, ani zbyt twarde) tworząc „owczą wełnę”



„Wełnę owczą” zbieram z durszlaka drewnianą wykalaczką



Nakładam „wełnę” na baranka. Robię to tak długo, aż baranek osiągnie oczekiwaną wielkość



Dekoruję baranka - oczy robię z ziela angielskiego, uszy z listków bukszpanu

Chyba nikt z nas nie wyobraża sobie, by w wielkanocnym koszyczku, a potem na świątecznym stole, mogło zabraknąć baranka. W polskiej tradycji święcenia pokarmów wielkanocnych przyjęło się, iż może on być zrobiony z ciasta, a czasami jest cukrowy lub czekoladowy. Z kolei w Wielkopolsce od lat formuje się baranka z masła. - *Jego tworzenie może być świetną zabawą, zwłaszcza jak towarzyszą nam małe dzieci - uważa Wiesława Grocholska z Dubina (powiat rawicki).*

Do wykonania tradycyjnego baranka potrzebna jest specjalna foremka, którą można kupić m.in. na tar-

gowiskach. Aby wyglądał dostojnie, jak na świątecznym barana przystało, będziemy potrzebować oprócz foremki i masła także: rzeżuchę, sól, kilka całych ziaren pieprzu i parę listków bukszpanu. Zielona rzeżucha będzie idealną „łką” dla naszego baranka. Zanim zacniemy formować baranka, musimy dużo wcześniej wyciągnąć masło z lodówki, aby nie było zbyt twarde. Samą zaś drewnianą foremkę należy umieścić na chwilę w gorącej wodzie. Po wyjęciu, jej ścianki dokładnie wycieramy i posypujemy solą. Dzięki temu masło nie przyklei się do nich, będzie też słone i smaczniejsze, gdy użyje-

my go przy wielkanocnym śniadaniu. Zamiast moczyć foremkę w wodzie i wysypywać ją solą, możemy ją włożyć do folii spożywczą. Potem składamy obie części foremki i wgniatamy do wnętrza masło. Najlepiej użyć do tego drewnianej łyżki. Gdy upewnimy się, że foremka jest dokładnie wypełniona masłem, wkładamy ją na kilkadziesiąt minut do zamrażalnika. Masło musi stać się bardzo twarde, aby zachowało kształty i szczegóły baranka po wyjęciu go z foremki. Umieszczamy go delikatnie na rzeżuchowej „łacie”, usuwamy niepotrzebne okruchy masła. Z ziaren pieprzu robimy oczy, a z buksz-

panowych listków ogon i uszy. Listek lub kawałek papryki wkładamy także w pyszczyk baranka.

W wielu domach robiony jest baranek własnoręcznie od początku do końca i to bez użycia foremki. - *Wystarczy mi na to jakieś 20-30 minut, masło, talerzyk, nóż, drewniana gałka i... durszlak - mówi Wiesława Grocholska, która „wehniango” barana przygotowuje nie tylko dla rodziny i znajomych, ale też sąsiadów. - Nauczyła mnie tego moja teściowa i tak po niej kontynuuję tę tradycję. Jak duży będzie baranek, zależy tylko od nas - ile nałożymy na niego masłanej „wełny” - dodaje.* (HD)



POD BEZOWĄ CHMURĄ

Składniki na biszkopt:

- 5 jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 2/3 szklanki mąki tortowej
- 1/3 szklanki kakao
- 50 g gorzkiej czekolady

Składniki na bezę:

- 4 białka
- 3/4 szklanki cukru
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka octu
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Składniki na krem:

- 1/2 litra śmietany 30%
- 500 g serka mascarpone
- 4 łyżki cukru pudru

Pozostałe składniki:

- 1 stoik dżemu z czarnej porzeczki
- 100 ml mocnej kawy
- 50 ml wódki

Przygotowanie:

Jajka ubijam jak na biszkopt. Małymi porcjami dodaję cukier. Mąkę mieszam z kakao, przesiewam do masy. Czekoladę ścieram na tarce i wszystko razem delikatnie mieszam. Wylewam na blaszkę i piekę w 180 stopniach przez 25 minut. Białka ubijam na sztywno. Małymi porcjami dodaję cukier i resztę składników. Masę wykładam na blaszkę, w której piekłem biszkopt. Piekę 15 minut w 180 stopniach i dosuszam kolejne 15 minut w 60 stopniach. Śmietanę ubijam z serkiem i cukrem pudrem na sztywną masę. Biszkopt nasączam ponczem (kawa wymieszana z wódką), smaruję dżemem, kremem. Na wierzchu układam bezę. Polewam delikatnie czekoladą.



WIOSENNA SAŁATKA SZPARAGOWA

Składniki:

- pęczek szparagów,
- 3 ugotowane jajka,
- 30 dag ugotowanej pierś z kurczaka,
- kilka liści kolorowej sałaty,
- mały pęczek szczypiorku,
- sól,
- pieprz

Przygotowanie:

Szcypiorek siekam. Jajka kroję na ćwiartki lub grubsze plasterki, a szparagi i kurczaka - na kawałki. Sałatę rwę na kawałki. Wszystkie składniki układam na talerzu. Posypuję solą i pieprzem. Dla osób nie liczących kalorii można do sałatki przygotować sos czosnkowy lub jogurtowy z dodatkiem świeżego koperku. Jeszcze lepsza jest, kiedy dodamy do niej ugotowane, młode ziemniaczki.

ZACZYNAMY OCZYSZCZANIE

Wiosna tuż-tuż, najwyższy czas pozbyć się zaskórników i wyprysków, by cieszyć się piękną i rozjaśnioną cerą. Zaczynamy więc oczyszczanie!

również usunąć większość zaskórników i złagodzić objawy trądziku.

Jak się pozbyć niechcianych zaskórników, by cieszyć się czystą skórą, odblokowanymi porami i zmniejszoną produkcją sebum? Przede wszystkim należy unikać wszelkich produktów drażniących i wysuszających skórę, a więc zawierających alkohol czy mentol. Również mocno pieniące się i pachnące mydła mogą powodować zapychanie się porów martwymi komórkami naskórka. Podobne działanie mają też często gęste kremy. To, co należy regularnie wykonywać, to delikatne peelingi. Dobrze jest również stosować kremy bądź płyny z kwasem salicylowym oraz produkty przeznaczone do oczyszczania. Funkcjonowanie porów poprawią również kremy z retinolem. Ale te silniej działające może przepisać dermatolog. Na większe problemy prawdopodobnie pomoże dopiero peeling chemiczny przeprowadzony w gabinecie kosmetycznym. Gdy zaskórnik nie trafia jednak całej twarzy warto wypróbować domowe sposoby. Jednym z nich jest peeling z mleka i ryżu. W tym celu należy zalać ryż mlekiem i odstawić na kilka godzin. Następnie całość zmiksować i taką papkę nałożyć wieczorem na twarz, wykonując delikatne ruchy. Całość zmyć ciepłą wodą. Warto też wypróbować kosmetyki ukierunkowane na oczyszczanie...

(nap)

Która z nas nie ma doświadczenia z zimną, ziemistą cerą i noszenia czapek? Zima, choć nie była specjalnie uciążliwa, mogłaby już zostać zastąpiona przez wiosnę, a ta być może tuż za progiem... Dlatego najwyższy czas zadbać o siebie i pozbyć się wszelkich zanieczyszczeń na twarzy, które trapiły nas przez ostatnie kilka miesięcy.

Najczęstszy problem mamy z zatkanyimi porami i zaskórnikami - to prawdziwa zmora wielu z nas i kłopot, który stale powraca. Skąd się biorą? Właściwie z tego, co mamy na twarzy - to łój wymieszany ze zrogowaciałym naskórkiem, który blokuje ujście porów. Z zetknięciem z powietrzem ciemnieje i przybiera postać czarnych kropek uwieczonych na powierzchni skóry. A stąd już tylko krok do powstania pryszczy. Sytuację mogą niestety pogorszyć niektóre składniki używanych przez nas kosmetyków, które przedostają się do porów i przyczyniają się do ich zapychania. Ale odpowiednią pielęgnacją można

Czy wiesz, że...

Jeśli twoja skóra nie jest zbyt wrażliwa, możesz co jakiś czas myć ją specjalną szczoteczką. Nie można jej jednak przyciskać zbyt mocno i należy regularnie powtarzać ten zabieg. To dobry peeling i masaż twarzy.

PROMOCJA

Firma Ziąja proponuje kosmetyki z serii Oczyszczanie Liście Manuka przeznaczonej dla skóry normalnej, tłustej i mieszanej. Hydrofilowy ekstrakt stosowany był w medycynie naturalnej jako leczniczy kompres na rany i podrażnienia naskórka. Posiada właściwości antybakteryjne o szerokim spektrum działania. Jest wszechstronnie stosowany w różnych problemach skóry o podłożu bakteryjnym i grzybiczym. Zmniejsza infekcje i łagodzi podrażnienia skóry twarzy oraz ciała. Głęboko oczyszcza naskórek, jest efektywny w zwalczaniu bakterii wywołujących trądzik. Zapewnia skórze właściwą i skuteczną higienę. W skład serii wchodzi następujące kosmetyki:

- tonik zwężający pory na dzień/na noc - 200 ml
- żel z peelingiem oczyszczający pory na dzień/na noc - 200 ml
- żel myjący normalizujący na dzień/na noc - 200 ml
- pasta do głębokiego oczyszczania twarzy przeciw zaskórnikom - 75 ml
- krem nawilżający balans korygująco-ściągający SPF 10 ochrona niska - 50 ml
- krem mikrołuszczący z kwasem migdałowym na noc - 50 ml
- reduktor zmian potrądzikowych wysoka koncentracja substancji aktywnych - 15 ml



UWAGA KONKURS!

Każdy z czytelników, którzy prześlą prawidłową odpowiedź na pytanie, może stać się posiadaczem zestawu kosmetyków Oczyszczanie Liście Manuka firmy Ziąja.

Co to są zaskórniki?

- łój wymieszany ze zrogowaciałym naskórkiem
- delikatne włoski w okolicach uszu
- czerwone plamki na nosie

SMS o treści wr.ziaja.popravna odpowiedź, np. wr.b, prosimy przesyłać do 29 marca 2016 roku pod numer 71051 (koszt 1,23 z VAT).

Regulamin na www.wiescirolnicze.pl

Lista zwycięzców z konkursu publikowanego w nr 02/2016 „Więści Rolniczych”:

Monika Pelechata, Czachorowo; Joanna Kałuża, Rawicz; Małgorzata Trzpił, Grzywna; Monika Włodarczak, Mieszków; Małgorzata Szymczak, Strzydzew; Jagoda Zielińska, Żychlewo; Justyna Gluch, Polskie Olędry; Barbara Jarosz, Żołędnica; Agnieszka Dobrosz, Kościuszkowo; Beata Dolata, Teresa; Hanna Szumińska, Krobica; Justyna Maciudzińska, Żerków; Marta Witczak, Strzydzew; Beata Szwałek, Mokronos; Krystyna Wawrzyniak, Siedlec; Zaneta Guździol, Lubinia Mała; Ewa Grzemska, Strzelce Wielkie; Daria Jasiak, Pomocno; Anna Bil, Czermin; Jolanta Cieślak, Pieruchy.

Miniładowarki **Macks**



- ✓ SZEROKA GAMA PRZYSTAWEK
- ✓ SILNIK PERKINS 27-50 KM
- ✓ KREDYT FABRYCZNY I LEASING
- ✓ SERWIS GWARANCYJNY I POGWARANCYJNY
- ✓ MOŻLIWOŚĆ PREZENTACJI MASZyny U KLIENTA



Szeroka gama przystawek
Sprawdzone rozwiązania
Kredyt fabryczny i leasing



Generalny dystrybutor w Polsce

Firma Handlowo - Usługowa

Damian

FHU DAMIAN

63-200 Jarocin, ul. Poznańska 30a

tel./fax +48 62 747 84 60

kom. +48 605 78 11 78

www.macks.pl