

KORA ORZECHOWA



Składniki na ciasto:

- 8 białek,
- 20 dag cukru,
- 3 żółtka,
- 10 dag orzechów siekanych,
- 10 dag orzechów mielonych
- 10 dag wiórków kokosowych,
- 10 dag rodzynek,
- 1 łyżka mąki pszennej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Reszta składników:

- 1 puszka brzoskwiń,
- 1,5 kostki masła,
- 3 łyżki cukru,
- 2 budynie śmietankowe (na 1/2 litra),
- 5 żółtek,
- 1 łyżeczka mąki pszennej,
- paczka delikcji (około 50 dag),
- wódka do namoczenia,
- 2 galaretki brzoskwiniowe

Przygotowanie:

Białka ubijam, dodaję cukier i żółtka. Po ubiciu dodaję pozostałe składniki. Całość dokładnie mieszam i piekę dwa placki (piekę 30 minut w temperaturze 180 stopni każdy). Zagotowuję sok z brzoskwiń (muszą być 2 szklanki. Jeżeli zabraknie można dodać wody) z 3 łyżkami cukru. 2 budynie śmietankowe rozpuszczam w 3/4 szklanki wody. 5 żółtek i 1 łyżeczkę mąki pszennej dobrze roztrzepuję, wlewam do rozpuszczonego budyniu i łączę z gotującym się sokiem. Masło ucieram z zimnym budyniem. Przygotowuję galaretkę według przepisu na opakowaniu. Na placek wykładam połowę masy, następnie układam delikcje namoczone w wodce. Na to nakładam znów połowę pozostałej masy i przykrywam drugim plackiem. Wierzch smaruję cienko resztą masy, układam brzoskwinie i wylewam tężejącą galaretkę brzoskwiniową.

MAŁGORZATA GRZYWCZEWSKA, KGW Pawłowo

WIĘCEJ
INSPIRACJI
KULINARNYCH



wiescidladomu.pl/hotblog

KOBIECE ŚWIĘTO Z DOMOWYMI WYPIEKAMI

Co ma wspólnego słodka rozkosz siostry Bernadety z leśnym mchem lub gizellą? Otóż bardzo dużo. Są to nazwy domowych wypieków, które zaprezentowały na Gminnym Dniu Kobiet w Pawłowie (powiat rawicki) jutrosińskie gospodynie. Podczas spotkania zaserwowano też ciasto marchewkowe i bananowe, wiśniową fantazję, kubankę, ciasto makowe i placek bezowy z masą kawową. Wszystkie opublikowano w okolicznościowej broszurze, wydanej przez Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Jutrosinie. Poza degustacją słodkości, razem z gronem kilkudziesięciu osób mieliśmy okazję spróbować też wytrawnych dań, przygotowane przez panie z Pawłowa. A te stały na wysokości zadania serwując m.in. zupę pieczarkową, mięsne zawijańce, bukiety surówek, galaciki, sałatki, ryby po grecku oraz przekąski z ciasta francuskiego. Poniżej publikujemy przepisy na wybrane ciasta jutrosińskich gospodyń.

Honorata Dmyterko

LEŚNY MECH Z GALARETKĄ



Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki,
- 1,5 szklanki cukru,
- 1,5 szklanki oleju,
- 5 jajek,
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 450 g szpinaku mrożonego

Składniki na masę:

- 1/2 litra śmietany kremówki,
- 3 śmietanfixy,
- 4 łyżki cukru pudru,
- 1 galaretka agrestowa,
- owoc granatu

Przygotowanie:

Jajka ubijam z cukrem, dodaję olej, mąkę z proszkiem i cały czas miksując dodaję zmiksowany szpinak. Piekę około 1 godziny w 180 stopniach. Do ubitej śmietany dodaję śmietanfix i tężejącą galaretkę agrestową. Upięczony i wystudzony biszkopt kroję na pół. Jedną część smaruję masą śmietanową. Drugą połowę ciasta kruszę i posypuję nim śmietanę. Wierzch posypuję pestkami granatu.

GRAŻYNA FENGLER
KGW Nowy Sielec

PLACEK BEZOWY Z MASĄ KAWOWĄ



Składniki:

- 250 g margaryny,
- 20 dag cukru,
- 3 śmietanfixy,
- 3 całe jajka,
- 3 dag kawy naturalnej,
- cukier waniliowy,
- około 300 g bezów

Przygotowanie:

Kawę parzę w około 8 łyżkach wody. Jajka ubijam z cukrem i cukrem waniliowym na parze na pulchną masę. Studzę w zimnej wodzie ubijając. Margarynę ucieram, po czym łączę z jajkami. Na koniec dodaję kropkami zimny napar z kawy. Połowę bezów układam na dno blachy, na nie połowę masy kawowej i resztę bezów. Na wierzchu rozsmarowuję resztę masy i dekoruję według uznania.

MARIA TALAGA
KGW Szkaradowo

CIASTO MAKOWE KRUCHO- DROŻDŻOWE



Składniki na ciasto:

- 1/2 kg mąki,
- 1 kostka margaryny,
- 5 dag drożdży,
- 2 jaja,
- 1/2 szklanki cukru,
- 3 łyżki śmietany

Dodatkowe składniki:

- kawałki twardej marmolady

Przygotowanie:

Mąkę siekam z margaryną. Dodaję wymieszane razem drożdże, cukier, śmietanę i jajka. Dokładnie wyrabiam ciasto, dzielę na 3 równe części. Wkładam do lodówki. Żółtka ucieram z cukrem, miodem, aromatem migdałowym, dodaję mak i bakalie. Na końcu dodaję ubitą pianę z białek. Delikatnie mieszam. Na przygotowaną formę rozwałkowuję pierwszą część ciasta. Na nie rozrzucać pokrojoną na kawałki twardą marmoladę, połowę maku i drugą część ciasta. Na to ponownie rozrzucać marmoladę, rozkładam mak i przykrywam trzecią częścią ciasta. Zostawiam w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Piekę około 60 minut w temperaturze 160 stopni. Po wystygnięciu polewam lukrem.

MAŁGORZATA MATYSIAK, KGW Dubin

GIZELLA



Składniki:

- 2 biszkopty: ciemny i jasny - każdy upieczony z 4 jajek,
- 2 kostki margaryny,
- 4-5 łyżek cukru,
- 2 cukry waniliowe,
- 4 jajka (ubite na pianę),
- owoce czarnej porzeczki z kompotu,
- 5 łyżek śmietany,
- 1 łyżka kakao,
- 0,5 litra kremówki,
- 3 śmietanfixy,

Przygotowanie:

Margarynę ucieram z cukrem i cukrem waniliowym. Dodaję do tego powoli ubite jajka. Całość dzielę na dwie części. Do jednej części kremu dodaję jeden mały słoik czarnej porzeczki odsączonej dokładnie z soku. Śmietanę zagotowuję z dodatkiem kakao - całość musi być lekko gęsta. Studzę i dodaję do drugiej części kremu. Na ciemnym biszkopcie rozsmarowuję krem porzeczkowy, przykrywam białym biszkopciem, a na to rozsmarowuję krem kakaowy. Ubijam śmietanę z 1 łyżką cukru, cukrem waniliowym i śmietanfixem. Rozsmarowuję to na wierzchu placka i dekoruję czekoladą lub kakao.

RENATA BAŁUNIAK, KGW Grąbkowo

PRZEPISY KULINARNE

SŁODKA ROZKOSZ SIOSTRY BERNADETY



Składniki na budyń

- 1/2 litra mleka,
- 3 łyżki stołowe mąki zwykłej,
- 2 łyżki stołowe mąki ziemniaczanej,
- 3/4 szklanki cukru,
- 1 cukier waniliowy,
- 1 galaretka cytrynowa

Pozostałe składniki:

- 3/4 kostki margaryny,
- cała puszka masy kajmakowej,
- 1/2 śmietany 30%,
- 1 galaretka cytrynowa (przygotować ją w 1 szklance wody),
- herbatniki

Przygotowanie:

Wszystkie składniki na budyń dokładnie mieszam i zagotowuję, cały czas mieszając. Do ugotowanego ciepłego budyniu wsypuję 1 całą galaretkę cytrynową. Studzę, po czym dodaję do utartej margaryny. Galaretkę przygotowuję w 1 szklance wody i studzę. Ubijam śmietanę i dodaję do niej tężejącą galaretkę. Na blaszkę układam kolejno warstwy: herbatniki, masa budyniowa, herbatniki, masa kajmakowa, herbatniki, ubita śmietana. Wierzch posypuję tartą czekoladą.

NATALIA SNELA, KGW Rogożewo

CIASTO BANANOWE



Składniki:

- jasny biszkopt z 4 jajek,
- 1 kg bananów,
- 1 kostka margaryny,
- 3 jaja,
- 3/4 szklanki cukru pudru do żółtek,
- 3 galaretki cytrynowe lub agrestowe (przygotowane w 0,75 litra wody),
- 4 galaretki wiśniowe,
- 1 puszka brzoskwiń,
- 3/4 szklanki cukru pudru do białek

Przygotowanie:

Masło ucieram z pudrem i żółtkami. Dodaję zmiksowane banany, a na koniec pół porcji tężejącej galaretki cytrynowej. Wylewam masę na biszkopt. Białka ubijam na sztywną pianę, dodaję cukier i drugą połowę galaretki cytrynowej. Wylewam na masę bananową. Układam pokrojone według uznania owoce i zalewam wszystko tężejącą galaretką wiśniową.

KRYSTYNA TATAREK
KGW Janowo

CIASTO MARCHEWKOWE



Składniki:

- 1 szklanka oleju,
- 4 jajka,
- 2 szklanki marchwi,
- 2 szklanki mąki tortowej,
- 1 szklanka cukru,
- 2 łyżeczki proszku,
- 2 łyżeczki cytryny,
- 2 łyżeczki sody,
- szklanka orzechów włoskich

Przygotowanie:

Jajka ucieram z cukrem na puszystą masę. Dodaję mąkę, proszek, cynamon, sodę i olej, a na koniec startą na drobnej tarce marchewkę i posiekane orzechy. Po wystudzeniu przekładam kremem maślanym. Wierzch posypuję cukrem pudrem.

CZESŁAWA PAWLAK
KGW Jutrosin

UCZCIWE TRAKTOWANIE ZIEMI POPŁACA

Danuta Pilarska jest rolniczką w czwartym pokoleniu. Jej przodkowie byli ekologami nie wiedząc o tym, za to ona każdą swoją decyzję prywatną i zawodową, każdy metr kwadratowy pola, każdy dzień swojego życia świadomie i z przekonaniem dedykuje ekologicznemu obchodzeniu się z naturą.

tekst ■ ■ ANNA MALINOWSKI

Danutę Pilarską można spotkać wszędzie tam, gdzie tematem jest ekologia. To trochę tak, jak w dowcipie o byłym ministrze spraw zagranicznych Niemiec. Hans-Dietrich Genscher, wsiadając do taksówki i słysząc pytanie kierowcy o to, dokąd go ma zawieźć, odpowiedział: - *Gdziekolwiek, bo gdziekolwiek mnie pan zawiezie, wszędzie mogę się przydać.* Pani Danuta zaprzedała duszę ekologii. To dla niej piastuje stanowiska, zakłada stowarzyszenia, związki, organizuje wiece i festyny, demonstruje i manifestuje od lat, tak w kraju, jak i za granicą. Sama spotkałam ją niejednokrotnie na konferencjach czy na targach ekologicznych, tak jak właśnie ostatnio w Norymberdze na BioFachu.

Podczas akcji WPR z mężem Zbigniewem



Fot. z albumu Danuty Pilarskiej

ROLNIK, ROLNIK, ROLNIK

O związku małżeńskim z młodszym mężem mówiło się kiedyś, że na pewno będzie szczęśliwy, a na dodatek będą się w nim dobrze chować świnię. 66-letnia pani Danka i młodszy od niej o 3 lata mąż Zbigniew związek mają spełniony. Właśnie w tym roku obchodzą 43. rocznicę ślubu. A świnię? Świnie hodują z powodzeniem od lat. Trójka dzieci wyfrunęła z rodzinnego gniazda: dwie córki wyszły za mąż w Niemczech, a syn nie dość, że został w Polsce, to jeszcze poszedł w ślady rodziców i prowadzi metodą ekologiczną 100-hektarowe gospodarstwo rolne

Moja rozmówczyni jest technikiem rolnikiem. Jak sama o sobie mówi: z wykształcenia i praktyki rolnik, rolnik, rolnik. Zaczęła studia na Akademii Rolniczej, ale ze względu na założoną i poszerzającą się rodzinę, musiała je przerwać. Zrezygnowała z akademii, ale posiadała umiejętności księgowej, które przydawały się i przydają nadal. W 1978 roku przejęła z mężem 11-hektarowe gospodarstwo po teściach. W miarę upływu lat powiększyli je do 22 ha i pomimo wieku emerytalnego nadal na nim pracują, bo jak mówi pani Danusia: rozłączyć ją z rolą może tylko śmierć. Oprócz produkcji roślinnej mają również zwierzęta: 60 świń i 30 sztuk bydła, a wszystko w Retkowie w gminie Szubin.

STRAŻAK OD DZIECKA

Gdy patrzę na zdjęcie pani Danusi w stroju strażaka, mam wrażenie, że urodziła się w mundurze. Okazuje się, że za bardzo się nie pomyliłam, gdyż moja rozmówczyni została dowódcą Młodzieżowej Drużyny Ochotniczej Straży Pożarnej w wieku 10 lat. Przepisy mówiły, że musiałaby mieć tych lat 12, ale w tamtych czasach jakoś nikt dokładnie nie sprawdzał dokumentów, a jej się spieszyło, aby zostać prawdziwym strażakiem, bo od zawsze lubiła pomagać. Wiedziała, że jako dziecko nie mogła być bezpośrednio przy gaszeniu pożaru, zwłaszcza w nocy, ale mogła zająć się starszymi ludźmi lub sprowadzić pomoc, tym bardziej, że telefonów wtedy nie było albo tyle co na lekarstwo. Miłość pani Danki do OSP trwa nieustająco od 56 lat. 30 lat z nich piastuje funkcję prezesa i wiceprezesa w OSP Retkowo i OSP Szubin. Jesienią 2015 roku obchodzono wraz z prezydentem RP Andrzejem Dudą 180-lecie tej jednostki pożarniczej.

Pani Danuta urodziła się jako jedno z jedenaściorga dzieci, co na pewno nie jest bez znaczenia, jeśli chodzi o potrzebę wzajemnego pomagania sobie. Wzajemnego pomagania, które wynika z dobrowolnej i nieprzymuszonej woli.



Na ekologicznych targach w Norymberdze

Fot. z albumu Danuty Pilarskiej

EKOLOGIA O ZAPACHU PORA

Opowiada, że straż pożarną zdradziła przed 30-latami, zadając się z ekologią. A zaczęło się wszystko podczas pobytu w ekologicznym gospodarstwie u niemieckiego rolnika o imieniu Martin. Do dzisiaj pamięta, gdy w listopadzie w temperaturze 3 stopni czyściła w jego gospodarstwie, nierzadko po 10 godzin dziennie, intensywnie pachnący por. Pani Danuta zastanawiała się wtedy, jak to jest możliwe, że pomimo niskiej temperatury mycia tego warzywa w zimnej wodzie pobliskiego strumyka i wielogodzinnego wysiłku, nigdy wtedy nie zachorowała. Podejrzenie padło właśnie na por i jego zdrowotne działanie. Po powrocie do Polski zajęła się więc intensywnie i z wewnętrznym przekonaniem uprawą warzyw.

Nie samym rolnictwem jednak żyje. Swoją pracę zawsze łączyła z działalnością społeczną, czy to jako sołtys, czy przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich. Pobodowanie świetlicy wiejskiej, telefonizacja czy wodociągowanie to zadania, które interesowały ją tak długo, dopóki były do zrobienia. Nastąpił czas działalności na rzecz ekologii. Od 2007 roku zasiadała w Radzie Rolnictwa przy Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a w 2009 roku wybrana została na przewodniczącą Zarządu Głównego Stowarzyszenia Ekoland, które jest jednym z najstarszych stowarzyszeń tego typu w Polsce. Od ponad 27 lat Ekoland skupia producentów żywności metodami ekologicznymi, przyznając atesty gospodarstwom rolnym, które przy produkcji stosują wyłącznie metody ekologiczne. Funkcję tę sprawowała do poprzedniego roku, gdy to przyszedł czas na Związek Zawodowy Rolników Ekologicznych św. Franciszka z Asyżu, który powstał z jej inicjatywy w 2007 roku.

Z FRANCISZKIEM W HERBIE

Kto wpisze w internetową wyszukiwarkę hasło „Pilarska”, zasypany zostanie informacjami o pani Dance i jej zdjęciami. Do tych najaktualniejszych należy wszystko związane ze Związkiem Zawodowym Rolników Ekologicznych św. Franciszka z Asyżu. To jej najmłodszy projekt. Dla niego żyje, w niego się angażuje, podróżuje, dyskutuje i naraża. Zanim założyła związek zawodowy, pojechała na dwa tygodnie do Asyżu, aby wędrować śladami św. Franciszka. Wróciła oczarowana osobowością patrona i pełna sił oraz przekonania do działania w obranym kierunku.

Pani Danka ubolewa nad brakiem wsparcia ze strony rządu w dziedzinie edukacji, gdyż korzyści płynące z tego tytułu byłyby niepomiarne. Oprócz zdrowego, świadomego odżywiania się, chodzilibyśmy rzadziej

do lekarzy. Pani Danka wnioskuje od pięciu lat w ministerstwie o środki na edukację w przedszkolach, szkołach i na uniwersytetach. Jak do tego czasu bezskutecznie, ale nie traci nadziei, bo cel jest szlachetny. Jej zdaniem nieprawidłowe odżywianie się dzieci i młodzieży jest źródłem negatywnych emocji, w tym również agresji. - *Powinniśmy zadbać o zdrowe odżywianie się dzieci, a zwłaszcza tych najmniejszych, gdyż one nie mają wyboru i są skazane na nas* - konkluduje pani Danuta z troską i podaje przykłady zachodnich szkół, w których ekologiczne żywienie jest na porządku dziennym.

Bycie ekologiem przekłada się również na jej własną kuchnię. Rzadko jaki produkt żywnościowy pochodzi spoza gospodarstwa, łącznie z chlebem, który piecze sama, bo młyn mają swój, a orkisz na polu też. Owoce i warzywa przetwarza sama, mięso pekluje, szynki gotuje i wędzi również sama, bo wtedy wie, co je. Nawet teraz, gdy wyjechała na 4 dni do Norymbergi, w zamrażarce czekają na męża gotowe porcje obiadowe. Jest wielkim fanem kapusty kiszzonej i uważa, że zjadane przez nią rocznie 150 kilogramów z zawartym w nich kwasem mlekowym jest źródłem jej i jej męża zdrowia, odporności oraz dobrej kondycji.

KAWALEK PRAWDY

Danuta Pilarska kocha ziemię. Jest świadoma jej bogactwa i potrzeby uczciwego postępowania z nią. - *Człowiek zdradę może wybaczyć, ale ziemia nie* - mówi z przekonaniem moja rozmówczyni. Tak, jak ziemia nie znosi kłamstwa, tak i ona sama najwyżej ceni w ludziach prawdę. Brak autentyczności, obłuda i fałsz boją ją u innych najbardziej. - *My ludzie okłamujemy często ziemię. Roślina w konwencji zagubiła okres wegetacji. Wie pani dlaczego? Bo jest pryskana, pryskana i jeszcze raz pryskana. Na końcu wegetacji nie może się dosuszyć, bo zakłóciliśmy w niej naturalny rytm dojrzewania. Co wtedy robimy? Pryskaemy ją roundupem... Zabijamy ją. W ekologii roślina wie sama, kiedy ma zakończyć wegetację. Wie pani, ile zebraliśmy ostatniego roku orkisz, który był bardzo suchy, brak deszczu? 6 ton z hektara! To jest najpiękniejszy dowód na to, że uczciwe traktowanie ziemi popłaca* - mówi z głębokim przekonaniem pani Danka.



Obchody 180-lecia OSP w Szubinie

Fot. z albumu Danuty Pilarskiej

MARZENIA I PLANY

Okazuje się, że moja bohaterka nie ma ani jednego, ani drugiego i wyjaśnia: - *Może miałam je kiedyś. Teraz, gdy już wiem tyle o życiu, cieszę się jego każdym dniem.*

A co na to wszystko mąż? Na szczęście nie tylko nie ma nic przeciwko zaangażowaniu żony, ale pomaga jej, jak może. Uczestniczy w organizowanych przez żonę akcjach, jak chociażby tej w ramach Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) i czeka na nią do oporu nawet, gdy jej powrót do domu bardzo się opóźnia. Wprawdzie twierdzi, że gdyby pani Danka czas, który poświęca na działania społeczne, przeznaczyła dla domu, to mieliby już pałac, ale ani on nie chciałby w nim mieszkać, ani pani Danka go sprzątać, więc pasują do siebie, jak garnek z przykrywką. ■

TRZECIE POKOLENIE SZKÓŁKARZY W „RÓŻYCZCE”

Przygodę z kwiatami Wacław Doczekalski rozpoczął podczas II wojny światowej. Teraz kontynuuje ją syn Piotr. A wnuk Marcin jest trzecim pokoleniem, który zajmuje się nie tylko hodowlą roślin ozdobnych. Związał się również z borówką.

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

Kalendarzowa wiosna już zawitała. Gleba stopniowo nagrzewa się i widać wzmożony ruch w ogrodach, na polach i działkach. Warto poświęcić czas swoim roślinom i sprawdzić, jak przetrzymały okres zimowy. Czy są ubytki? Czy należy pomyśleć o nowych nasadzeniach? Rynek ogrodniczy oferuje mnóstwo ciekawych i atrakcyjnych roślin ozdobnych. Ta duża różnorodność gatunków i odmian daje nam możliwość doboru roślin w taki sposób, aby tworzyły piękne kompozycje w naszych ogrodach. W dzisiejszym wydaniu opowiem o szkółkarzach, których początki produkcji sięgają czasów II wojny światowej. Marcin i Piotr Doczekalscy z Pleszewa prowadzą Gospodarstwo Ogrodniczo-Szkółkarskie o nazwie „Różyczka”. Skąd taka nazwa? - *Prekursorem i założycielem gospodarstwa był mój ojciec Wacław, który w czasach II wojny światowej prowadził szkółkę, w której dominowały róże. Niemcy pozwalali mu na to, mógł nawet najmować ludzi i nazywali go Rosa Kawalier. Stąd nazwa Różyczka. Ojciec skończył szkołę ogrodniczą w Kozłminie Wielkopolskim, co na owe czasy było mało spotykane. Musiał mieć praktyki, bo inaczej nie otrzymałby zezwolenia na prowadzenie szkółki. Jak już zdobył wszystkie papiery, założył szkółkę, która funkcjonowała przez okres wojenny i powojenny. W czasach „komuny” sytuacja zmieniła się i ojciec postawił szklarnie, ale róże cały czas produkował. Ja na początku lat 90-tych wyjechałem na 3 miesiące do szkółki w Niemczech i jak wróciłem do Polski, zaczęliśmy produkować cisy, róże na eksport oraz drzewa owocowe. Robiliśmy dziesiątki tysięcy róż na eksport aż do momentu, kiedy cena była opłaczalna - opowiada Piotr. W chwili obecnej róże w gospodarstwie produkowane są w mniejszym stopniu, ale nazwa pozostała. Syn Piotra - Marcin jest trzecim pokoleniem szkółkarzy w rodzinie Doczekalskich. Chcąc poszerzyć zakres oferowanych roślin, postanowił zająć się uprawą borówki. W gospodarstwie przygotowuje się, które są wykorzystywane do własnych nasadzeń oraz na sprzedaż. - *Na razie mamy 1 ha borówki, ale zamierzamy plantację powiększyć do 7 ha. Borówka jest rośliną wymagającą kwaśnego odczynu i na to trzeba zwrócić uwagę zakładając plantację. Najlepiej posadzić kilka odmian dojrzewających w różnym czasie - informuje Marcin. Z niepokojem opowiada o nowym szkodniku o nazwie Drosophila suzuki (muszka płamokrzydła). - *W Polsce odłowiono go jesienią 2014 roku na plantacjach borówki. Szkodnik atakuje głównie owoce miękkie, takie jak: borówki, maliny i truskawki. Owad dorosły składa jaja do owoców, z których wylęgają się larwy żywiące się miąższem. To one są główną przyczyną uszkodzeń owoców - wyjaśnia. W ubiegłym roku na jego plantacji prowadzono monitoring tego szkodnika. Na szczęście Drosophila nie wystąpiła!***

Podział obowiązków w gospodarstwie jest ustalony i każdy z panów wie, za co odpowiada. Piotr jeździ na targi, wystawy, a Marcin zajmuje się sprawami na miejscu. W gospodarstwie szkółkarskim „Różyczka” spotkamy szeroki wybór roślin ozdobnych, drzewek owocowych i krze-

wów jagodowych. Pytając pana Piotra, jakie zauważył w ciągu ostatnich lat zmiany w preferencjach kupujących mówi: - *Kiedyś drzewka owocowe sadzili tylko starsi ludzie - ponieważ chcieli, żeby zostały dla potomnych. Teraz coraz więcej młodych osób kupuje drzewa owocowe, z których owoce można zjeść, zrywając je prosto z drzewa. Kilka lat temu większym powodzeniem cieszyły się rośliny zimozielone, a teraz zauważył, że ogrody stają się bardziej radosne poprzez nasadzenia drzew liściastych, które mają kolorowe liście, powtarzają kwitnienie i są bardziej dekoracyjne. Klony, berbery, buki czy jabłonie w zależności od odmiany mogą mieć liście czerwone lub purpurowe w czasie wegetacji. Kolor żółty występuje np. u ligustru, bukszpanu lub cyprysika. Jeśli potrzebujemy do naszych ogrodów roślin, które mają kolor szary, niebieski lub srebrny pomyślimy o oliwniku, rokitniku, jałowcach lub świerkach. W gospodarstwie w rzędach stoją brzozy, głogi, tawuły, irgi i inne rośliny, które cechuje wczesny rozwój liści. A może warto pomyśleć o drzewach czy krzewach, które pachną? Do takich należą pigwowce, kalina, jaśminowiec, wiciokrzew, lilaki, no i róże. A co najchętniej kupują odwiedzający szkółkę? - *Zasadniczo klient sam nam sugeruje, co go interesuje, czego szuka. Zawsze rozmawiamy i podpowiadamy, jaką roślinę na dane stanowisko wybrać, czym warto się zainteresować. Staramy się wprowadzać nowości, ponieważ klienci oczekują tego od nas - twierdzą panowie Piotr i Marcin. Podkreślają, że każda roślina ma swoje specyficzne wymagania, dlatego warto o to pytać. Rośliny iglaste najczęściej sprzedawane są w pojemnikach i z bryłą korzeniową. Można je sadzić praktycznie od wiosny do jesieni, aby przed nastaniem mrozów ukorzeniły się i zimą mogły pobierać wodę z gleby. Drzewa i krzewy liściaste można sadzić wiosną lub jesienią.**

W pomieszczeniu, w którym rozmawiamy, dużo miejsca zajmują podziękowania, wyróżnienia i puchary, które właściciele szkółki zdobywają uczestnicząc w różnych targach i wystawach odbywających się w całej Polsce. Pan Piotr lubi te wyjazdy, lubi rozmowy z klientami, lubi się z nimi pośmiać i pożartować. A Marcin już myśli o zwiększeniu wydajności borówki i szuka coraz ciekawszych odmian. Tak funkcjonuje Gospodarstwo Ogrodniczo-Szkółkarskie panów Doczekalskich. Optymizm i radość, które towarzyszą naszej rozmowie, utwierdza mnie w przekonaniu, że oni to naprawdę kochają i są szczęśliwi, że robią to, co lubią. ■

Q Marcin i Piotr Doczekalscy z Pleszewa prowadzą Gospodarstwo Ogrodniczo-Szkółkarskie o nazwie „Różyczka”





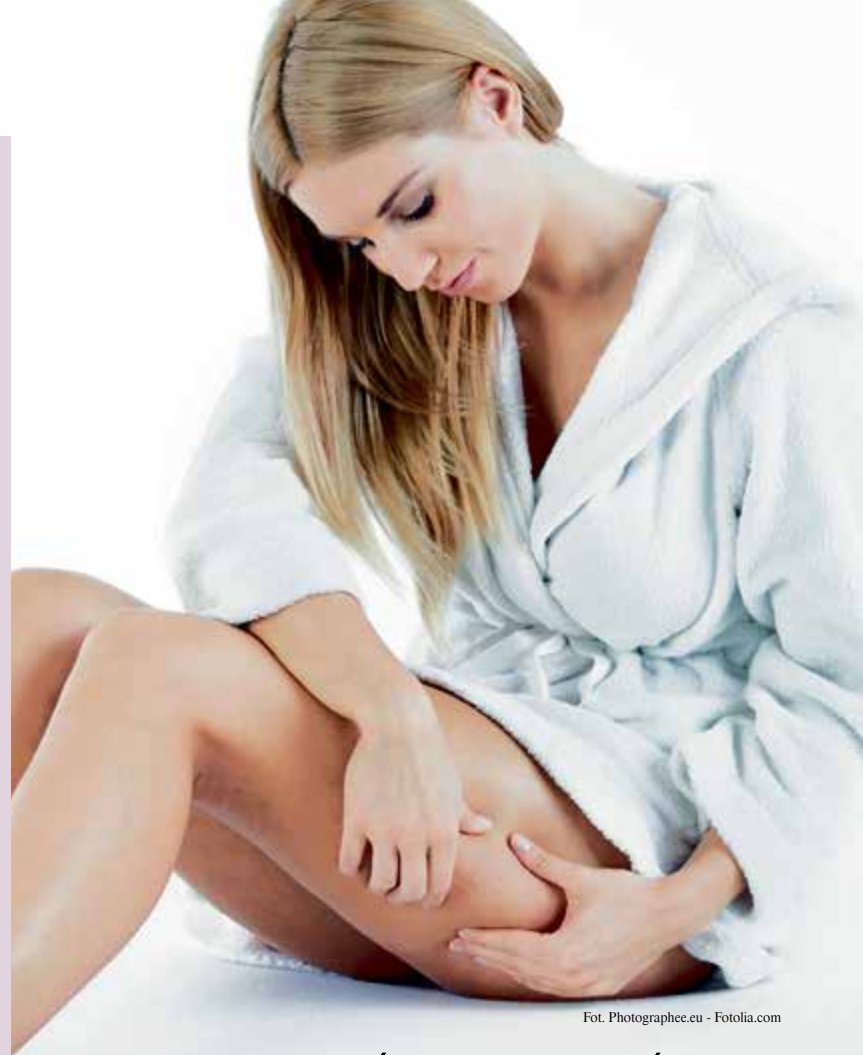
Chyba nie ma kobiety, która nie znalazłaby słowa „cellulit”. Bo to problem, który dotyka przede wszystkim panie. Czy istnieje skuteczny sposób na gładką skórę? Cudownych i szybkich terapii nie ma, a żeby osiągnąć efekt, potrzebny jest czas oraz... nie tylko kosmetyki!

Cellulit - czyli rodzaj rozstępów albo wdzięczniejsze: „skórka pomarańczowa” - występuje głównie w okolicach ud, brzucha i pośladków. Skłonność do powstawania tego typu zmian jest uwarunkowana genetycznie, a nasila się pod wpływem zaburzeń hormonalnych nieprawidłowego sposobu odżywiania się. Powstawaniu cellulitu sprzyja również brak ruchu, otyłość, przemęczenie oraz stres. Dlatego skuteczny program profilaktyki i redukcji „skórki pomarańczowej” powinien uwzględniać nie tylko stosowanie specjalistycznych preparatów kosmetycznych, ale także: prawidłową dietę i długotrwałą aktywność fizyczną.

Jak rozpoznamy cellulit? Są to równoległe pasma cienie, pomarszczonej skóry powstałe na skutek zaburzeń produkcji kolagenu i elastyny. Tworzą się na poziomie skóry właściwej. W początkowej fazie powstawania mają kolor czerwono-różowy. Na tym etapie są największe szanse na ich redukcję. Następnie pasma ulegają rozjaśnieniu, a na skórze pozostają ślady przypominające blizny. Profilaktyka preparatami intensywnie regenerującymi daje bardzo dobre efekty zmniejszenia ich widoczności.

Program pielęgnacji ciała ze skórą pomarańczową najlepiej stosować według klasycznego schematu: aktywne oczyszczanie, aktywna pielęgnacja, a następnie specjalistyczna kuracja. Zaczynamy od stosowania energetyzującego peelingu do ciała, który usunie martwe komórki naskórka, zapewni skórze gładkość i szybką odnowę. Przygotujemy także do aktywnych zabiegów specjalistycznych. Kolejnym etapem jest intensywna pielęgnacja. Mogą to być: balsamy z aktywnością wysmuklającą nogi, brzuch i pośladki oraz z aktywnością ujędrniającą czy nawet efektem brązowienia skóry.

(nap)



Fot. Photographee.eu - Fotolia.com

POZBAW SIĘ SKÓRKI POMARAŃCZOWEJ

UWAGA KONKURS!

W zestawie nagród znajdują się kosmetyki „Multimodeling” firmy Ziaja. To seria preparatów o kompleksowym i profesjonalnym podejściu do pielęgnacji ciała, ukierunkowana na wyszczuplanie, redukcję cellulitu, rozstępów i rozszerzonych naczynek, a także zwiększenie elastyczności, nawilżenia oraz jędrności skóry:

- ▶ masło ujędrniające nogi, brzuch, pośladki,
- ▶ peeling gruboziarnisty,
- ▶ balsam brązujący z aktywnością substancji wyszczuplających i antycellulitowych,
- ▶ ekspresowe serum antycellulitowe,
- ▶ serum proteinowe modelujące biust,
- ▶ reduktor rozstępów.



Każdy z czytelników, który prześle prawidłową odpowiedź na pytanie, może stać się posiadaczem zestawu kosmetyków Ziaja z serii „Multimodeling”:

Co to jest skórka pomarańczowa:

- a) rodzaj blizn widocznych w okolicach ud, brzucha i pośladków**
- b) ślady po ukąszeniu komara**
- c) czerwono-pomarańczowa wysypka na ciele**

SMS o treści wr.ziaja.popravna odpowiedź, np. wr.c, prosimy przesyłać do 26 kwietnia 2016 roku pod numer 71051 (koszt 1,23 z VAT). Regulamin na www.wiescirolnicze.pl

ZASADY KOSMETYCZNEJ PIELĘGNACJI SKÓRY I SMUKŁEJ SYLWETKI:

1. Aktywność fizyczna - polecane są przysiady, które wpływają na redukcję cellulitu na udach i pośladkach,
2. Zbilansowana dieta,
3. Unikanie produktów wysoko przetworzonych,
4. Ograniczanie spożycia soli,
5. Zastąpienie słodkich przekąsek owocami oraz orzechami bogatymi w tłuszcze omega,
6. Częste picie wody, co najmniej 1,5 l dziennie,
7. Stosowanie specjalistycznych preparatów ujędrniających, antycellulitowych i multimodelujących.

Lista zwycięzców z konkursu publikowanego w nr 03/2016 „Więści Rolniczych”:

Elżbieta Świtalska-Żyto, Zytowiecko; Grażyna Trepka, Marchwacz; Maria Kowalkowska, Elżbietków; Justyna Gluch, Polskie Olędry; Adam Ratajczak, Wojnowice; Renata Skrobała, Osieczna; Katarzyna Rygiel, Dziergowice; Teresa Stróżyńska, Gustawów; Jolanta Kozłowska, Widziszewo; Beata Brodnicka, Pleszew; Leszek Kukuła, Skarydzew; Dorota Marszałek, Ludwinów; Paulina Załucka, Bielewo; Bogumiła Biskupska-Fajka, Żerniki; Monika Bzodek, Miejska Górka; Maria Mikołajczyk, Pogorzela; Daria Jasiak, Pomocno; Elwira Walczak, Sławoszew; Monika Włodarczyk, Mieszków; Michalina Zielińska, Żychlewo.

WIOSENNE PROMOCJE KUBOTA

Japońskie ciągniki do zadań specjalnych w mocno obniżonych cenach.

www.kubotapromocja.pl

Kubota M8560
rabat
24 477 zł
brutto

Kubota M9960
rabat
22 755 zł
brutto

Kubota M128GX
rabat
24 600 zł
brutto

Kubota M135GX
rabat
24 600 zł
brutto



Sprawdź nową atrakcyjną promocję oinową na ciągnik Kubota w najlepszym na rynku finansowaniu fabrycznym*.

*wg badań Marlin&Jacob najlepsze finansowanie fabryczne ciągników rolniczych zaniem rolników.

Jeszcze więcej ciągników w promocyjnych cenach znajdziesz na www.kubotapromocja.pl

Regulamin promocji dostępny u dealera i na www.kubotapromocja.pl