maj 2017

wieści dla domu

RAJ DLA KRÓW NA ŚWIĘTEJ GÓRZE

Kto przejeżdżał przez Piaski do Gostynia, temu dane było na pograniczu tych dwóch miejscowości zobaczyć okazałą bazylikę, a u jej stóp rozłożysty, stary sad i pola. Drzewa o tej porze roku kwitną tam bajecznie. Latem dają schronienie pasącemu się pod nimi bydłu. Raj, którego pozazdrościć mogłyby nawet fioletowe krowy milkowej czekolady.

tekst ANNA MALINOWSKI

zdjęcia ANNA MALINOWSKI I KSIĄDZ MINISTER

Co najmniej od 10 lat przejeżdżam raz na dwa tygodnie i przez okrągły rok trasą Piaski - Gostyń. Z oddali widać już rozłożystą, zielonkawą kopułę bazyliki pod wezwaniem Niepokalanego Poczęcia NMP i św. Filipa Neri, która zbudowana została na wzór weneckiej Santa Maria della Salute. Jej majestatyczny wizerunek widnieje na Świętej Górze w Głogówku od XVIII wieku, choć początki kultu tego miejsca sięgają aż XV wieku. W zależności od pory roku sad mieni się, tak jak właśnie teraz na wiosnę - śnieżno-białymi kwiatami, latem - głęboką zielenią rozłożystych konarów, a jesienią - szeroką paletą dojrzałych owoców i liści.

Od lat marzyło mi się poznać to miejsce od środka. Długo szukałam możliwości nawiązania kontaktu i porozmawiania z kimś z księży filipinów na temat przyklasztornego gospodarstwa. Udało się. W słoneczne popołudnie na kilka dni przed Wielkanocą jadę na umówione spotkanie. Z moim rozmówcą - szczupłym mężczyzną w dojrzałym wieku, siadamy przy długim stole w jednym z wielu wiekowych pomieszczeń przyklasztornych. Na początek ustalamy, że nie będę ujawniać jego nazwiska, lecz skronie nazwę go „księdzem ministrem". Trochę się dziwię, ale respektuję życzenie, choć określenie „ksiądz minister" nie brzmi w moich uszach skromnie. A jednak! Mój gospodarz wyjaśnia, że „ministrum, ministrale" z łaciny znaczy „służyć", a więc jest to funkcja służebna, którą tutaj sprawuje. Ksiądz minister ma 63 lata, wykształcenie teologiczne, ale kończył również technikum rolnicze. To właśnie uprawnienia rolnicze zdecydowały o fakcie, że na Św. Górze jest odpowiedzialny za gospodarstwo. W swoim życiu czuje się spełniony, choć poczucie spełnienia, które ma, jest wynikiem powołania, a nie zajmowania się rolnictwem czy sadownictwem. Pod jego nadzorem znajdują się grunty rolne, hodowla krów, sad oraz ogród przyklasztorny, z czego ten ostatni leży mu na sercu najbardziej.

W świętogórskim sadzie

Zgromadzenie Apostolskie Księży i Braci Filipinów gospodaruje na Św. Górze w obecnej formie od lat 90-tych. Mieszka tutaj aktualnie 7 sióstr zakonnych ze zgromadzenia Sióstr Służebniczek i 22 członków kongregacji: 18 księży i 4 braci zakonnych. W skład gospodarstwa wchodzi 25 hektarów sadu i pól bezpośrednio przy klasztorze oraz tyle samo ziemi nieopodal, które są wydzierżawione. Kilka lat temu była tu jeszcze oranżeria, w której rosły warzywa na potrzeby mieszkańców zgromadzenia, ale z czasem okazała się ona nieekonomiczna. Kiedyś pracami w gospodarstwie, w tym również w oranżerii, zajmowali się sami bracia, teraz - z pełniących tę funkcję - w tej sile wieku jest ich tylko dwóch, więc za większość prac trzeba zapłacić ludziom z zewnątrz. Roczne wydatki związane z byłą oranżerią i warzywniakiem wynosiły ok. 60 tysięcy rocznie, natomiast w tutejszej kuchni potrzebne są warzywa za połowę tego. Nietrudno domyślać się, że z czasem zrezygnowano z uprawy własnych marchewek, pietruszek i im podobnych.

W tutejszym sadzie rośnie sporo starych drzew jabłoni, moreli, śliw i grusz. Około dwudziestu z nich pamięta jeszcze czasy przedwojenne. Część została dosadzona, ale również jako stare, tradycyjne odmiany. Ich owoce przerabiane są przez siostry w kuchni do bieżącego spożycia oraz jako przetwory na zimę.

Grunty rolne i zwierzęta na Świętej Górze

Wspomniane już 25 hektarów ziemi uprawianych jest na własne potrzeby i w sprawdzonym płodozmianie. W tym roku obsiano 18 hektarów zbożem paszowym, takim jak pszenica, jęczmień i pszenżyto, 6,5 hektara - kukurydzą i 0,5 hektara obsadzono ziemniakami. Ze zbiorów tych karmionych jest 14 krów dojnych oraz trzoda chlewna w ilości 100 sztuk rocznie. Tutejsza kuchnia przerabia ok. 50 litrów mleka dziennie, reszta natomiast odstawiana jest do spółdzielni mleczarskiej w pobliskim Gostyniu. Co robią z mlekiem w kuchni? Ano wszystko, co tylko z mleka można zrobić tzn. zupy mleczne, masło, twarogi, łącznie z kilkoma odmianami serów, które mają swoich koneserów wśród mieszkańców klasztoru i jego gości. Również spożywane mięso pochodzi z tutejszej hodowli tuczników.

Szczególnej opieki wymagają zwierzęta. W tym celu zatrudnionych jest dwóch pracowników. - *Świetnie dają sobie radę. Usuwanie obornika mamy zmechanizowane, ale sianokiszonka z lucerny i trawy łąkowej oraz kiszonka kukurydziana podawana jest ręcznie. To samo dotyczy siana, które nasz dzierżawca dostarcza nam w ilości 100 balotów rocznie. W okresie od maja do października krowy przebywają na zewnątrz i wtedy jest mniej pracy z nimi.* Mniej pracy i piękny widok na zewnątrz - myślę sobie i żałuję, że nie mogę zrobić zdjęcia z sielankowym widokiem w sadzie, ale z pomocą przychodzi mi gospodarz, który obiecuje przejrzeć swoje archiwum fotograficzne. A archiwum ma pokaźne, ponieważ fotografia jest jednym z jego hobby i pasji. Powoli rozumiem, dlaczego rolnictwem zajmuje się z obowiązku. Żałuję, że nie udaje mi się namówić go na pogłębienie tematów pozarolniczych, ale czuję, że tak musi zostać.

Wracamy do rozmowy o gospodarstwie. Jeżeli chodzi o sprzęt, to w dużej mierze są samowystarczalni. Wprawdzie orka i zbiór zbóż wykonywane są usługowo 200-konnym ciągnikiem, ale zrobi on za to w jeden dzień tyle, na ile pracownicy klasztoru potrzebowaliby cały tydzień... Nie mówiąc już o jakości wykonanej pracy. Mój rozmówca, jako absolwent technikum rolniczego, ciągnikiem jeździć umie, ale uświadamia mi, że jeździć ciągnikiem, a potrafić orać - to są dwie różne rzeczy. Na pytanie, jaki sprzęt mają, słyszę: - *Stary i zepsuty, z dwoma ciągnikami: 80-konnym Zetorem i 65-konnym Ursusem*. Na pytanie, kto go zastępuje pod jego nieobecność, odpowiada rzeczowo: - *Nikt. Nie ma takiej potrzeby. Nasi dwaj pracownicy dobrze dają sobie sami radę. Nie ma przecież ludzi niezastąpionych.*

To, co na sercu leży

Czuje się trochę zawiedziona, że to nie „moje" odpoczywające w cieniu drzew krowy są oczkiem w głowie księdza ministra. - *W zieleni robię z serca, a w rolnictwie z obowiązku* - oznajmia. I rzeczywiście. Gdy oprowadza mnie po przyklasztornym ogrodzie, wszędzie napotykamy ślady jego pracy: skoszona trawa, przycięty żywopłot, przekopana rabatka z kwiatami. Na tej ostatniej przeprowadził niedawno uwieńczony sukcesem eksperyment. Gdy po raz drugi jakieś zwierzę podgryzło korzenie i wygrzebało nocną porą wsadzone dzień wcześniej bratki, mój gospodarz wykopał wokół grządki rowek i umieścił w nim słomę z legowiska przyklasztornych psiaków: Borysa, Saszy i Tośki. Prawdopodobnie znajdujący się w posłaniu dominujący zapach czworonogów sprawił, że bratki pozostały nienaruszone. Jak to mówi mój rozmówca: - *Każdy ma swojego naturalnego wroga.*

Podczas naszej wędrówki wokół bazyliki dochodzimy do miejsca, gdzie znajduje się 9-metrowa studnia. Jej otoczenie promieniuje spokojem, symetryczną harmonią równo przyciętych krzewów, a w powietrzu unosi się zapach świeżo skoszonej trawy. Zdaniem mojego przewodnika, to w tym miejscu znajduje się najstarsza część klasztorna, a moim zdaniem idealne miejsce na medytację.

W naszej wędrówce zaglądamy do kwitnących sadów: tego sprzed II wojny i tego odnowionego. Wszystkie pnie drzew są pomalowane wapnem,

co sprawia wrażenie jeszcze większego porządku. Wszędzie towarzyszą nam trzy wspomniane już czworonogi - dyskretni i ruchliwi współgospodarze, których nie boją się również mieszkańcy obory: krowy i cielaki. Te pierwsze apetycznie przeżuwają zadaną im właśnie sianokiszonkę, a oswojone i łase na głaskanie maluchy odpoczywają w ich sąsiedztwie.

Marzenia i plany

Pytanie o marzenia i plany wydaje mi się jakby nie na miejscu, ale mylę się, bo słyszę pytanie pomocnicze: - *Związane z rolnictwem?… To nie mam takich. Ale chciałbym jak najdłużej móc opiekować się zielenią, kosić trawę, przycinać żywopłoty, wyjść i popatrzeć na krówki, jak się* pasą... A ja mam nadzieję, że również chcieć nadal to wszystko zatrzymywać w kadrze aparatu fotograficznego.

Chętnie przyjechałabym i pobyła tutaj choć dwa dni jako gość. W klasztorze ciągle przebywają goście zgromadzeni w różnych grupach: pielgrzymi, katecheci, narzeczeni, emeryci, rodziny i przyjaciele, parafialne zespoły i wielu, wielu innych. Lista wydarzeń na rok 2017, jaką dostaję na drogę, jest bardzo długa i zapraszająca. Zapraszająca, tak jak widok odpoczywających w przyklasztornym sadzie zwierząt. ■

WIEŚCI ROLNICZE

ZAMÓW PRENUMERATĘ

Imię i nazwisko: .....

Adres: .....

.....

Tel. kontaktowy: .....

E-mail: .....

Prenumerata na okres:
(wypełnij odpowiednie pola)

od ..... do ..... 2017 r.

od ..... do ..... 2018 r.

Miesięczny koszt prenumeraty: **4,00 zł**

Całkowity koszt prenumeraty: ..... zł
(za wybrany okres)

Realizatorem przesyłki jest: Redakcja „Wieści 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: „Wieści Rolniczych", „Gazety Jarocińskiej", „Życia Pleszewa", „Życia Gostynia", „Życia Rawicza" i „Gazety Krotoszyńskiej".

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 Wieści Rolniczych"

Wypełniony druk wraz z potwierdzeniem przelewu prosimy przesłać 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

SEZON NA SZPARAGI: BIAŁE I ZIELONE

Rozpoczął się sezon na szparagi, który potrwa do końca czerwca. Korzystajmy z dobrodziejstwa tego warzywa. Jedzmy zarówno białe, jak i zielone: gotowane, zapiekane, a nawet kiszone i marynowane. Szparagi można konsumować w dowolnej postaci. Wybór jest kwestią naszego gustu.

Szparag to jedno z najwcześniejszych warzyw gruntowych, które warto spożywać na świeżo w okresie od kwietnia do czerwca. Na ogół wybieramy szparagi białe, chociaż coraz częściej sięgamy również po zielone. Najlepiej konsumować je świeże, ale jeżeli kupimy więcej pęczków, to możemy je przechować w lodówce lub w chłodnym pomieszczeniu przez kilka dni. Trzeba tylko owinąć wilgotną szmatką. Korzystając z sezonu szparagowego, można również przygotować dla siebie szparagi na cały rok, stosując różne metody konserwowania, np. zamrozić lub zakisić. Kupując szparagi, najlepiej wybierać wypustki o średnicy od 1,5 do 2 cm, jędrne, połyskujące, o jasnych, zamkniętych i nie zwiędniętych główkach. Białe szparagi najlepiej obierać nożykiem szczelinowym, zaczynając od części tuż pod główką i obciąć zdrewniałe końcówki. Do gotowania szparagów są specjalne garnki z wkładką, do której wkłada się pionowo szparagi i wlewa wodę - główki mają być ponad poziomem wody. Do wody dodaje się sól, cukier, a niekiedy masło - w zależności od upodobań. Szparagi białe gotuje się około 15-20 minut. Kiedy chcemy przygotować dania ze szparagów zielonych, to ich nie trzeba obierać, tylko obciąć zdrewniałe końcówki. Według mnie najlepszym sposobem jest wygięcie szparaga, wtedy końcówka sama powinna się odłamać. Czas gotowania szparagów zielonych jest krótszy niż szparagów białych - około 12-15 minut. Świeże zielone szparagi po odłamaniu końcówki i dokładnym umyciu można od razu usmażyć na maśle z dodatkiem przypraw. Jeśli chcemy zamrozić szparagi, musimy je najpierw obrać i zamrozić bez konieczności blanszowania. Chcąc przygotować szparagi, należy wrzucić je na gotującą się wodę, bez uprzedniego rozmrażania.

Honorata Dmyterko

ZIELONY KREM SZPARAGOWY

Składniki:
- 0,5 kg obranych zielonych szparagów
- sól
- pieprz
- natka pietruszki
- 5 szklanek bulionu
- 1 serek topiony śmietankowy
- 2 łyżki kaszki manny
- jogurt naturalny (opcjonalnie)
- groszek ptysiowy

Przygotowanie:
Do bulionu dodaję szparagi. Gotuję do miękkości warzyw. Mielę blenderem na krem razem z natką pietruszki i serkiem. Doprawiam do smaku według własnego uznania pieprzem oraz solą. Dla zagęszczenia zupy dodaję kaszkę mannę. Gotuję ok. 5 minut. Podaję z groszkiem ptysiowym lub łyżką gęstego jogurtu.

Zielony krem szparagowy

SZPARAGI KONSERWOWE

Składniki:
- około 1 kg obranych szparagów
- 6 szklanek wody
- 1 szklanka octu
- 1 łyżka soli
- 1 szklanka cukru

Przygotowanie:
Szparagi myję i wkładam do słoika. Z reszty składników przygotowuję zalewę. Zalewam nią szparagi. Słoiki gotuję 25 minut.

ROŻKI Z POLĘDWICY Z PASTĄ SZPARAGOWĄ

Składniki:
- 20 dag ugotowanych szparagów
- 1 jajko na twardo
- 7 plasterków wędzonej polędwicy
- zielenina (koperek, szczypiorek lub pietruszka)
- 2 łyżki twarożku
- majonez

Przygotowanie:
Jajko drobno kroję i dodaję razem z pokrojoną zieleniną do twarożku. Szparagi kroję i łączę z twarożkiem. Dodaję majonez i mieszam. Tak przygotowaną pastę nakładam na plastry polędwicy i formuję rożki. Dekoruję według uznania, np. na liściach sałaty.

Rożki z polędwicy z pastą szparagową

Szparagi konserwowe

SZPARAGI
są uważane za warzywa antyrakowe, a dzięki zawartości asparaginy traktowane są jako warzywa lecznicze. Ich spożywanie zalecane jest przy chorobach naczyniowo-krążeniowych, w schorzeniach nerek i pęcherza moczowego. Pomagają w leczeniu artretyzmu i reumatyzmu, a także wpływają na zwiększenie krzepliwości krwi i zapobiegają pękaniu naczyń krwionośnych. Również mają działanie wzmacniające i pobudzające potencję. Poza tym szparagi szybko uzupełniają niedobory składników odżywczych w organizmie. Są także traktowane jako afrodyzjak. Warzywo to nie jest zalecane dla osób chorujących na kamienie nerkowe i dnę moczanową, gdyż zawiera puryny mogące powodować gromadzenie się kwasu moczowego w organizmie.

SZPARAGI SĄ NISKOKALORYCZNE!
100 g to tylko 18-20 kcal

W 100 g szparagów jest:
2,20 g białka, 0,12 g tłuszczu, 1,78 g węglowodanów, 1,5 g błonnika, 93,7 g wody, 240-300 mg potasu, 52-85 mg fosforu, 22 mg wapnia, 0,9 mg żelaza, 10 mg magnezu, około 25 mg witaminy C (wypustki zielone mają więcej) oraz witaminy z grupy B (B1, B2, B6).

Statystyczny Polak spożywa ok. 50 g szparagów. W Niemczech jest to ok. 1,5 kg, zaś w Szwajcarii - 2 kg. Największymi producentami szparagów są Chiny, Peru, Meksyk i Niemcy.

Fot. Günter Menzl - Fotolia.com

WIOSENNA SAŁATKA SZPARAGOWA

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

Przygotowanie:
Szczypiorek siekam. Jajka kroję na ćwiartki lub grubsze plastry, 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.

Wiosenna sałatka szparagowa

KOKARDKI NA ZIELONO

Składniki:
- pęczek zielonych szparagów,
- 75 dag pomidorów,
- 50 dag makaronu - najlepiej typu kokardki,
- 4 ząbki czosnku,
- 4 łyżki masła,
- kilka gałązek natki pietruszki i bazylii,
- sól,
- pieprz.

Przygotowanie:
Szparagi kroję na kawałki (po odłamaniu końcówek). Pomidory kroję w paseczki (bez gniazd nasiennych). Makaron gotuję w dużej ilości osolonej wody. Na mocno rozgrzanym maśle podsmażam zmiażdżone ząbki czosnku i szparagi. Dodaję posiekaną natkę i bazylię. Mieszam z makaronem. Doprawiam solą i pieprzem. Można podawać z tartym parmezanem.

SZPARAGI ZAPIEKANE W SOSIE BESZAMELOWYM

Składniki:
- pęczek szparagów,
- łyżka tartej bułki,
- pół szklanki startego żółtego sera,
- łyżka masła,
- sól,
- cukier

Sos beszamelowy:
- łyżka masła,
- czubata łyżka mąki,
- pół litra mleka,
- 4 żółtka

Przygotowanie:
Szparagi myję, obieram, gotuję w wodzie z dodatkiem soli i cukru, odcedzam. Przygotowuję sos - masło roztapiam z mąką, rozprowadzam mlekiem, zagotowuję. Gdy trochę przestygnie, łączę z żółtkami i mieszam - musi być gęsty. Szparagi układam w naczyniu żaroodpornym, polewam sosem beszamelowym, posypuję serem i tartą bułką. Na wierzch kładę kawałki masła. Wstawiam do gorącego piekarnika (180°C) i zapiekam około 10-15 minut.

KOLEJNE KARNETY DLA CZYTELNIKÓW

DISCO STARS FESTIWAL ROSZKÓW (k. Jarocina)

Mamy kolejnych 10 karnetów na dwudniową imprezę nad zalewem w Roszkowie. Na scenie wystąpi ponad 30 wykonawców disco polo i dance.

Impreza odbędzie się w pierwszy weekend czerwca. Gwiazdą piątkowego wieczoru będzie Zenek Martyniuk z zespołem Akcent, natomiast sobotniego - zespół Boney M. Niespodzianką ma być występ Mariusza Pudzianowskiego i Pudzian Live Show. Pełną listę wykonawców oraz ich zdjęcia można znaleźć na www.wiescirolnicze.pl.

Organizatorzy zapewniają fanom z całej Polski dojazd specjalnymi busami. Nie trzeba się będzie martwić o parking dla aut czy szukać połączeń komunikacją zbiorową! Rezerwacja biletów następuje na podstawie wysłanego zgłoszenia rezerwacyjnego na mail: rezerwacje@music-bus.pl ze zgłoszeniem zawierającym: nazwę trasy np. Roszków/ miejsce wsiadania / ilość osób / dane osób: imię nazwisko, pesel, adres zamieszkania, numer telefonu kontaktowego, adres email.

Ze względu na duże zainteresowanie festiwalem oraz konkursem ogłoszonym w kwietniowym numerze „Wieści Rolniczych", organizatorzy ufundowali dla naszych czytelników kolejne 10 karnetów. Zwycięzcami poprzedniej edycji konkursu są: Piotr Marchlewski, Długie II; Adrianna Bielak, Piątek Wielki; Natalia Porczyk, Tomaszów Mazowiecki; Artur Grudka, Ułęż oraz Ewelina Grochowska, Kleniew.

MUSIC BUS-Y POJADĄ TRASAMI:

- Wrocław - Trzebnica - Milicz - Krotoszyn - Roszków
- Opole - Kluczbork - Kępno - Ostrów Wlkp. - Roszków
- Katowice - Częstochowa - Wieluń - Sieradz - Kalisz - Pleszew - Roszków
- Warszawa - Łódź - Konin - Roszków
- Bydgoszcz - Żnin - Gniezno - Września - Roszków
- Piła - Chodzież - Oborniki - Poznań - Roszków
- Zielona Góra - Leszno - Roszków

Jak wygrać 2 dwudniowe karnety na festiwal?

Aby wygrać zestaw dwóch karnetów, należy:
a) rozpoznać wizerunki 4 festiwalowych wykonawców i przesłać ich nazwiska bądź nazwy, przyporządkowując do odpowiedniego numeru zdjęcia,
b) krótko uzasadnić, dlaczego warto być na Disco Stars Festiwal Roszków 2017.

Odpowiedzi podpisane imieniem i nazwiskiem, z nazwą miejscowości oraz danymi kontaktowymi (koniecznie numerem telefonu), należy wysłać na adres internetowy: **www.wiescirolnicze.pl** bądź pocztą na adres: „Wieści Rolnicze", ul. Kasprzaka 1a, 63-200 Jarocin. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 22 maja. Zwycięzców konkursu poinformujemy telefonicznie i ustalimy sposób odbioru karnetów.