

SIEWCA

wielkopolski



Wielkopolska
Izba Rolnicza

nr 9 (179)
wrzesień 2019 r.

BIULETYN WIELKOPOLSKIEJ IZBY ROLNICZEJ

ISSN 1642-917

I Walne Zgromadzenie VI kadencji Wielkopolskiej Izby Rolniczej



Fot. G. Wysocki

Delegaci Walnego Zgromadzenia Wielkopolskiej Izby Rolniczej VI kadencji

19 sierpnia 2019 roku odbyło się I Walne Zgromadzenie VI kadencji Wielkopolskiej Izby Rolniczej. Wieńczyło ono proces wyborczy, który przebiegał według określonych prawem etapów. Członkowie izby najpierw wybrali swoich delegatów do rad powiatowych. Te na swoich pierwszych posiedzeniach wybrały przewodniczących oraz delegatów do Walnego Zgromadzenia Izby. To właśnie przewodniczący rad powiatowych oraz delegaci spotkali się w poniedziałek, aby wybrać pozostałe organy WIR na nową kadencję. Na 62 członków walnego zgromadzenia obecnych było 60. Efektem wyborów było pojawienie się 27 nowych osób, które nie były delegatami w minionej kadencji. Wyraźnie obniżyła się też średnia wieku delegatów, co dobrze wróży izbie na przyszłość.

Zgodnie z przyjętymi regułami walne otworzył najstarszy delegat, Eugeniusz Grzybek. Przewodniczącym zgromadzenia został Andrzej Kubiak, który bardzo sprawnie poprowadził i zrealizował jego wszystkie punkty programowe. Przeprowadzenie wyborów do organów sta-

tutowych izby poprzedzone zostało wybraniem komisji wyborczej i skrutacyjnej, a także komisji wniosków i uchwał, która zawsze towarzyszy naszym obradom. Zdecydowaną większość czasu walne poświęciło na wybór przedstawicieli do swoich organów statutowych, czyli zarządu, komisji rewizyjnej, komisji budżetowej oraz delegata do Krajowej Rady Izb Rolniczych. Osobno przeprowadzono głosowania na prezesa oraz wiceprezesa zarządu izby. Na te dwa stanowiska delegaci zgłosili tylko po jednym kandydacie. Na pozostałe funkcje kandydatów było więcej niż miejsc. Kandydaci przed głosowaniem mieli okazję do zaprezentowania swojej osoby i wizji swojej pracy dla izby. Wszystkie głosowania były tajne. Ich wyniki przedstawiają się następująco:

Zarząd Wielkopolskiej Izby Rolniczej VI kadencji: prezes – Piotr Walkowski, wiceprezes – Zbigniew Stajkowski, członkowie zarządu: Bogdan Fleming, Jerzy Kostrzewa i Jan Pauliński.

Komisja rewizyjna: Stanisław Ciesielski, Anna Majer, Mirosław

Potraviak, Łukasz Rojda i Krystian Szyler. Funkcję przewodniczącej komisji powierzono Annie Majer.

Delegatką do KRIR została wybrana Jolanta Nawrocka.

Komisja budżetowa: Bartosz Banaszak, Krzysztof Kałużny, Andrzej Kubiak, Paweł Szafranek i Janusz Popiół. Funkcję przewodniczącego komisji powierzono Pawłowi Szafrankowi.

W trakcie dyskusji towarzyszącej wyborom delegaci wskazywali na konieczność wzmocnienia roli izby w środowisku wiejskim oraz wobec władz państwowych i samorządowych odpowiedzialnych za rozwój sektora rolnego w Polsce. Jako strategiczne wyzwanie dla rolnictwa w Wielkopolsce, a co za tym idzie – dla Wielkopolskiej Izby Rolniczej, wskazano kwestię zagrożenia suszą i podjęcia działań w zakresie retencji wody na naszym terenie.

Poza przeprowadzeniem wyborów delegaci przyjęli również stanowisko Wielkopolskiej Izby Rolniczej w sprawie konieczności podjęcia pilnych działań po wystąpieniu kłęski suszy. Przyjęto również wnioski

przedstawione przez poszczególne rady powiatowe w zakresie:

- obniżenia wieku emerytalnego rolników (Rada Powiatowa WIR w Koninie),
 - niskich cen skupu bydła mięsnego (Rada Powiatowa WIR w Międzychodzie),
 - podniesienia liczby odpłatnych spotkań rad powiatowych z 4 do 6 oraz zwiększenia budżetu na pracę delegatów izby w komisjach kłęskowych (Rada Powiatowa w Słupcy),
 - wprowadzenia zmian w wytycznych odnośnie do szacowania strat z zakresu i wysokości szkód spowodowanych niekorzystnymi zjawiskami atmosferycznymi (Rada Powiatowa w Czarnkowie),
 - uregulowania kwestii rolników z terenu powiatu śremskiego, którzy zostali pozbawieni dopłat do ONW (Rada Powiatowa w Śremie).
- Obrady zakończyły wolne głosy i wnioski, wśród których przeważały gratulacje dla nowo powołanych członków ciał statutowych izby oraz życzenia owocnej pracy na rzecz wielkopolskich rolników.

Andrzej PRZEPIÓRA

Stanowisko I Walnego Zgromadzenia Wielkopolskiej Izby Rolniczej VI kadencji z dnia 19 sierpnia 2019 roku w sprawie konieczności podjęcia pilnych działań po wystąpieniu klęski suszy

W 2019 roku, drugi raz z rzędu, głęboka susza rolnicza objęła obszar województwa Wielkopolskiego oraz regionów ościennych. Tym razem połączona jest ona z niskimi cenami skupu zbóż, co stanowi znaczące zagrożenie dla dochodów rolników, a w dłuższej perspektywie także dla bezpieczeństwa żywnościowego państwa.

Słabe plony praktycznie wszystkich upraw oraz niskie ceny skupu powodują duże straty ekonomiczne dla polskich gospodarstw. Ziarna zbóż są drobne, zasuszone i trudno nawet je wymłócić. Kondycja kukurydzy jest bardzo słaba, co źle rokuje w kwestii produkcji pasz objętościowych dla bydła mlecznego. Drugi pokos traw był już bardzo kiepski, a kolejnych może nie być, jeśli pogoda się nie zmieni. Zwracamy przy tym uwagę na bardzo niskie ceny skupu bydła opasowego. Ten problem może pogłębić się w wyniku postępującej suszy i braku pasz objętościowych dla bydła. Rolnicy w takiej sytuacji będą zmuszeni wyprzedawać zwierzęta opasowe, co jeszcze bardziej obniży ceny w skupach.

Szczególnie zwracamy uwagę na niskie ceny oferowane przez państwową spółkę Elewarr. To właśnie spółki Skarbu Państwa powinny wyznaczać poziom cenowy płodów rolnych gwarantujący pokrycie kosztów produkcji. Według naszych notowań z lipca br. Elewarr Gądkki, Kępno oraz Piła oferują ceny niższe od podmio-

tów prywatnych skupujących zboże. Wielu rolników jest zmuszonych sprzedawać zboże prosto z pola, co jest wykorzystywane przez podmioty skupowe zaniżające celowo ceny skupu. Dodatkowo sytuację destabilizuje masowy import zboża z zagranicy, szczególnie z Ukrainy. W wyniku suszy bardzo ucierpiały plantacje pomidora gruntowego w okolicach Kotlina i Kalisza. Rolnicy z tych terenów nie będą w stanie wywiązać się z umów kontraktacyjnych.

O skali strat suszowych w Wielkopolsce świadczy fakt, że komisje klęskowe zostały powołane we wszystkich 226 gminach naszego województwa. Na dzień 31 lipca br. rolnicy złożyli około 85 000 wniosków klęskowych, a zgłaszane przez poszkodowanych straty plonu sięgają 30–100%. Członkowie komisji pracują z dużym poświęceniem. Zdąrza się, że liczebność komisji należy zwiększyć ze względu na wielkość strat w danej gminie i liczbę złożonych wniosków. Wielkopolska Izba Rolnicza wystosowała 18 czerwca br. apel w tej sprawie, zaś pierwsze pisma dotyczące suszy przesyłaliśmy już od marca br. Dodatkowo zwracamy uwagę, że ARiMR nie dysponuje w tej chwili środkami na dopłaty do kredytów klęskowych. Konieczne jest zatem bezzwłoczne podjęcie przez rząd działań w celu wdrożenia procedury uruchomienia środków na ten cel. Zwracamy również uwagę na powtarzające się problemy z brakiem

spójności pomiędzy monitoringiem suszy IUNG a rzeczywistością. Nie wszystkie rośliny są ujęte w systemie monitoringu albo ujmowane są z dużym opóźnieniem, co utrudnia pracę komisjom szacującym straty. Straty na polach są widoczne gołym okiem, a nie można ich szacować, bo nie są uwzględnione w raporcie IUNG. Powoduje to konieczność ponownej lustracji pól po kolejnych raportach.

Zwracamy uwagę, że rolnicy już drugi rok z rzędu ponoszą straty wynikające zarówno z warunków pogodowych, jak i niskich cen rynkowych. W Strategii zrównoważonego rozwoju wsi, rolnictwa i rybactwa 2030, którą ostatnio opiniowaliśmy, jako jeden z głównych celów postawiono poprawę opłacalności produkcji rolniczej. W praktyce obserwujemy tendencję dokładnie odwrotną, czyli spadek rentowności głównych kierunków rolnictwa. Brak działań ze strony Rządu RP może skutkować zapaścią ekonomiczną rolnictwa, a co za tym idzie – zagrożeniem bezpieczeństwa żywnościowego naszego kraju.

W związku z powyższym apelujemy o jak najszybsze uruchomienie programu wsparcia gospodarstw rolnych, które po raz kolejny zostały znacząco poszkodowane przez suszę. Wielkopolska Izba Rolnicza stoi na stanowisku, że bez dodatkowej pomocy ze strony polskiego rządu byt wielu gospodarstw rolnych będzie poważnie zagrożony. Za konieczne

uznajemy ogłoszenie na terenie dotkniętym suszą stanu klęski żywiołowej, co będzie podstawą do niepłacenia kar za niedotrzymanie umów kontraktacyjnych.

Wielkopolska Izba Rolnicza postuluje również jak najszybsze podjęcie prac nad działaniami, które pozwolą na niwelowanie efektów kryzysu klimatycznego w przyszłości. Proponujemy zmianę metody szacowania strat i oparcie jej na analizie zdjęć wykonywanych przez drony oraz satelity zamiast pracochłonnych i kosztownych komisji. Postulujemy podjęcie prac nad jednolitym systemem ubezpieczeń od skutków suszy z dopłatą z budżetu państwa, wzorowanych na systemach dobrze już funkcjonujących w innych krajach europejskich. Proponujemy zwiększenie premii za zalesianie najsłabszych gleb, w przypadku których ryzyko poniesienia strat w wyniku suszy jest największe. Konieczne jest zintensyfikowanie działań szkoleniowych w zakresie dobrych praktyk rolniczych pozwalających na uzyskiwanie przyzwoitych plonów nawet w suchych latach. Uważamy za niezbędne zwiększenie nakładów na badania i rozwój dotyczących walki z suszą i wdrażania innowacyjnych rozwiązań i technologii. Pilnym zadaniem jest również wspieranie inwestycji w zakresie małej retencji, aby zatrzymać i wykorzystać rolniczo jak najwięcej wody pochodzącej z opadów. **WIR**

Rząd zapowiada pomoc po klęsce suszy



Dotacje dla rolników będą przysługiwały do powierzchni upraw, na których szkody wyniosły co najmniej 30% plonu

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi informuje na stronie internetowej o podjęciu przez Radę Ministrów decyzji o ustanowieniu programu pomocy dla rolników i producentów rolnych, którzy zostali w roku 2019 poszkodowani przez suszę, huragan, grad, deszcz nawalny, przymrozki wiosenne lub powódź. Stosowna uchwała dotycząca łącznej wysokości środków finansowych przeznaczonych przez rząd na walkę ze skutkami suszy zostanie przyjęta w najbliższych dniach, po uzyskaniu od wojewodów szczegółowych informacji o zakresie szacunkowych strat w poszczególnych gminach.

Ministerstwo informuje, że dotacje dla rolników będą przysługiwały do

powierzchni upraw, na których szkody wyniosły co najmniej 30% plonu. Podano także, że najbardziej poszkodowani, którzy ponieśli ponad 70% strat, otrzymają tysiąc złotych na hektar. Pozostałe stawki pomocy nie są jeszcze znane. Poda je w obwieszczeniu minister rolnictwa. Pierwsze środki powinny trafić do rolników już we wrześniu br.

Nowością jest zapowiedź różnicowania stawki pomocy w zależności od wysokości szkód w danej uprawie lub od obsady zwierząt (bydła, owiec, kóz lub koni) na powierzchni wieloletnich użytków zielonych w gospodarstwie poszkodowanego rolnika.

Ponadto Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa będzie

udzielać pomocy w formie dopłat do oprocentowania kredytów bankowych oraz poręczeń i gwarancji spłaty kredytów bankowych udzielonych na wznowienie produkcji w gospodarstwach rolnych i gospodarstwach rybackich. Na wniosek rolnika, który uciepiał wskutek wymienionych na wstępie klęsk, prezes KRUS będzie udzielał odroczenia terminu płatności składek na ubezpieczenie społeczne rolników i rozkładał je na dogodnie dla rolnika raty. Zaś dyrektor generalny KOWR będzie stosował odroczenia w płatnościach dotyczących umów sprzedaży i dzierżawy bez stosowania opłat i odsetek za okres odroczenia

oraz ulg w opłatach czynszu dzierżawnego wnoszonego przez producentów rolnych, którzy ponieśli szkody.

Tymczasem dziesiąty okres raportowania prowadzony przez IUNG w Puławach nadal wykazuje na znaczącej części województwa wielkopolskiego suszę w uprawach kukurydzy (z wyjątkiem kilku gmin z powiatów leszczyńskiego, gostyńskiego i krotoszyńskiego). Nie wykazuje jej jednak w uprawach buraka cukrowego. Jeżeli jednak suszę w uprawach buraka wykazywały poprzednie raporty, nie ma przeszkód, by w protokołach komisji klęskowych wykazywać straty także w uprawach tej rośliny.

Z przygotowanego przez Wielkopolski Urząd Wojewódzki raportu wynika, że jak dotąd w Wielkopolsce wnioski o oszacowanie strat złożyło blisko 80 tys. rolników. W tej liczbie niespełna 1,5 tys. wniosków dotyczy innych szkód niż wyrządzone przez suszę. Szacunkowa wartość strat w samej tylko Wielkopolsce wynosi prawie 1,5 mld zł.

Powołane przez wojewodę wielkopolskiego gminne zespoły komisji, w których pracuje łącznie ponad 300 przedstawicieli Wielkopolskiej Izby Rolniczej, największy nawał pracy mają już za sobą. Funkcjonują one nadal we wszystkich gmi-

nach. Rolnicy wciąż zgłaszają jeszcze wnioski na tzw. doszacowanie strat w nadal wegetujących uprawach, które to straty pogłębiły się od czasu ich szacowania w okresie poprzedzającym żniwa. Trwają nadal prace związane z wypełnianiem formularzy protokołów i dokonywaniem korekt. Nie słabnie determinacja, by wszyscy rolnicy zainteresowani uzyskaniem nadzwyczajnej bezzwrotnej pomocy mogli w terminie złożyć w biurach ARiMR wnioski, których nieodzownym załącznikiem jest protokół oszacowania wysokości strat.

Kornel PABISZCZAK

Soja – roślina z przyszłością

Zmiany klimatu przynoszą różne skutki. Jednym z nich może być wytworzenie się w Polsce bardziej niż do tej pory sprzyjających warunków do uprawy soi. Jest to ważne, ponieważ soja z punktu widzenia źródła białka wykorzystywanego w żywieniu zwierząt ma znaczenie strategiczne. Ale po kolei.

Soja (łac. *Glycine Willd.*) to rodzaj roślin z rodziny bobowatych. Obejmuje 16 gatunków, z których największe zastosowanie w rolnictwie ma soja warzywna. Główne rejon uprawy to: Ameryka Północna (środkowe dorzecze Missisipi), Azja (Nizina Mandżurska, Nizina Chińska, Dolina Jangcy), Ameryka Południowa (Nizina La Platy, północno-wschodnia Brazylia). Soja ma bardzo duże wymagania, potrzebuje dobrych, żyznych gleb i dużego nasłonecznienia.

Według Międzynarodowej Rady Zbożowej (IGC), światowa produkcja soi w sezonie 2018/2019 ma wynieść 367 mln ton, z czego aż 119 mln ton przypadnie na Brazylię. Największym importerem tej rośliny pozostają Chiny. W Europie produkcja soi wynosi około 9 mln ton, przy średnim plonie 16 dt/ha. Import soi do Europy wyniósł 36 mln ton. W Polsce próbuje się uprawiać soję od 1878 roku z różnym skutkiem. Obecnie obszar uprawy wynosi powyżej 16 000 ha, co ciągle stanowi margines naszego zużycia. Rynek soi w Polsce wyceniany jest na 4 mld zł. Jest więc o co walczyć.

Popularność soi może znacząco wzrosnąć po ustaniu memorandum na stosowanie roślin modyfikowanych genetycznie w żywieniu zwierząt w roku 2021. Jeśli nie zostanie ono przedłużone, to w praktyce ustanie import soi z Brazylii czy USA.



Fot. K. Strzyż

Zbiór soi podczas ubiegłorocznego Wielkopolskiego Święta Soi

Przy czym warto tutaj wspomnieć, że zwiększanie powierzchni uprawy soi w Brazylii ma destrukcyjny wpływ na środowisko, ponieważ odbywa się kosztem wyřębu lasów deszczowych, które są płucami świata.

W takiej sytuacji producenci pasz w Polsce będą zmuszeni do poszukiwania alternatyw w postaci innych roślin białkowych, takich jak łubin, groch czy właśnie soja. Atrakcyjność tej uprawy opiera się również na dopłatach do roślin strączkowych oraz na poprawie plonowania roślin następczych w wyniku procesu wiązania azotu przez rośliny motylkowe.

Soja w uprawie

Soja to roślina o krótkim okresie wegetacji – 120–130 dni, mająca wiele zalet, także z punktu widzenia agronomicznego. Soja wzbogaca glebę w azot pobrany z powietrza, a resztki poźniwne zwiększają zawartość substancji organicznej w glebie. Korzenie soi głęboko drenują glebę, powodując jej rozluźnienie oraz przemieszczenie składników

odżywczych z głębszych warstw gleby na wierzch.

Uprawa soi wymaga gleb żyznych, o dobrych właściwościach fizycznych oraz utrzymujących wilgoć. Grunty pod soję powinny być ciepłe i przewiewne, soja nie nadaje się na uprawę na glebach ciężkich i podmokłych, które ulegają zaskorupieniu. Najlepsze plony uzyskuje się na czarnych ziemiach, bogatych w składniki pokarmowe oraz na glebach lżejszych, tutaj jednak wymagane jest zwiększone nawożenie mineralne oraz zwiększona ilość opadów. Najodpowiedniejsze dla soi są gleby o odczynie obojętnym, w klasie bonitacyjnej II–IIIb.

Soja jest rośliną ciepłolubną. W okresie od wysiania do wschodu oraz w okresie kwitnienia rośliny są szczególnie wyczułone na niskie temperatury. Mniej ciepła soja potrzebuje w okresie dojrzwania.

Soję można uprawiać:

- po zbożach, na polach wolnych od chwastów oraz średnio zasobnych w azot,

- po okopowych uprawianych na oborniku w trzecim roku i nie częściej niż co 4 lata na tym samym polu; na słabszych glebach soja może być uprawiana w drugim roku po użyciu gleby obornikiem, ale pod warunkiem że termin siewu był optymalny, gdyż gleba po okopowych przedłuża wegetację soi,

- po kukurydzy, pod warunkiem że stosowane w niej herbicydy uległy rozkładowi,

- jako przedplon dla pszenicy ozimej (soja poprawia wartości gleby).

Przeprowadzenie zabiegów agrotechnicznych wymaga dużej staranności. Pole pod uprawę soi musi być odchwaszczone. Należy również zapewnić dobre warunki wilgotnościowe do kiełkowania nasion. Z uwagi na bardzo niskie koszenie soi pole powinno być wyrównane i oczyszczone z kamieni.

Soja dzięki symbiozie z bakteriami brodawkowymi sama zaopatruje się w azot. Gdy symbioza z bakteriami brodawkowymi jest prawidłowa, powszechnie zaleca się podanie startowej dawki azotu przed siewem w ilości 32 kg/ha. Na glebach o średniej zasobności składników pokarmowych na orkę przedzimową zaleca się zastosować 40 kg fosforu i 60 kg potasu na 1 ha. Natomiast na glebach o wysokiej oraz bardzo wysokiej zasobności w fosfor i potas nawożenia można zaniechać. Soja reaguje korzystnie na niektóre mikrośkładniki, m.in. bor, molibden i cynk.

Przed przystąpieniem do siewu należy sprawdzić temperaturę oraz poziom uwilgotnienia gleby. Soję wysiewa się w glebę ogrzaną do temperatury powyżej 8°C. Termin

> dokończenie na str. 4

> *dokończenie ze str. 3*

siewu soi to okres od 20 kwietnia do 5 maja. Najwyższe plony nasion osiąga się przy obsadzie nasion 70–80 roślin/m². Przy uwzględnieniu masy tysiąca nasion oraz zdolności kiełkowania daje to wysiew od 120–180 kg/ha. Optymalna głębokość siewu kształtuje się na poziomie około 3 cm – w zależności od warunków glebowych. Najkorzystniej wysiewać soję w szerokości rzędów 15–25 cm.

Bardzo ważną czynnością jest zaszczepienie materiału siewnego bakteriami brodawkowymi (dla soi *Bradyrhizobium japonicum*). Soja po wschodach rośnie wolno i bardzo łatwo ulega zachwaszczeniu. Do najważniejszych gatunków chwastów silnie konkurujących z roślinami soi należą: komosa biała, szarłat szorstki, rdestówka powojowata, tobołki polne, ostrożeń polny, samosiewy rzepaku, chwastnica jednostronna i perz właściwy. W zasiewach soi

w szerokie rzędy chwasty można zwalczać poprzez pienenie w międzyrzędziach.

Zwalczanie chorób i szkodników

Na roślinach soi może występować wiele chorób wirusowych, bakteryjnych i grzybowych. Zagrożenie nimi nie jest duże, a ich występowanie zależy od przebiegu pogody, odporności odmian oraz od niektórych zabiegów agrotechnicznych. Do chorób wirusowych, bakteryjnych i grzybowych można zaliczyć: mozaikę soi, bakteryjną ospowatość soi, bakteryjną plamistość soi, zgorzel siewek mączniaka rzekomego soi oraz septoriozę.

Szkodniki w uprawie soi mają małe znaczenie. Na plantacjach soi w Polsce rzadko dochodzi do konieczności bezpośredniego zwalczania szkodników. Wyjątek może stanowić motyl rusałka osetnik (łas. *Vanessa cardui*), który w pewnych sezonach powoduje dotkliwe uszkodzenia roślin soi.

Dojrzałość soi do zbioru poznaje się po opadnięciu liści. Strąki są żółtobrązowe, a nasiona nabierają żółtej barwy z brązowym znaczkim, twardnieją i „dzwonią” w strąkach. Odmiany uprawiane w Polsce w zależności od regionu nadają się do zbioru w trzeciej dekadzie września, najpóźniej w pierwszej dekadzie października.

Zbiór przeprowadza się przy wilgotności ziarna około 13% kombajnem zbożowym. Omłotu należy dokonać przy liczbie obrotów bębna zmniejszonej do około 500–600 na minutę. Jeżeli nasiona zostały zebrane przy wilgotności przekraczającej 14%, należy je dosuszyć.

Uprawa soi użyźnia glebę i pozostawia doskonałe stanowisko dla roślin następczych. Soja jest bardzo dobrym przedplonem dla pszenicy ozimej. Pszenica na polu po soi osiąga najwyższy plon o lepszych parametrach jakościowych.

Wielkopolska Izba Rolnicza aktywnie włącza się do promowania

uprawy soi jako alternatywy dla importu tej rośliny. W czerwcu tego roku zorganizowane zostały Manewry Polowe z Soją na terenie gospodarstwa rolnego Jana Chlasty (gmina Skalmierzyce, powiat ostrowski), gdzie rolnicy mogli zapoznać się z praktycznymi aspektami uprawy soi. W dniach 6–7 września (już po zamknięciu tego numeru „Siewcy”) w gospodarstwie Jana Chlasty przy ul. 1 Maja 2 w Nowych Skalmierzycach odbędzie się II Wielkopolskie Święto Soi, w ramach którego odbędzie się m.in. konferencja „Soja białkiem przyszłości”. Szczegółową relację z tego wydarzenia znajdziecie Państwo na naszych stronach internetowych oraz w kolejnym wydaniu „Siewcy”.

Katarzyna STRYŻ
Andrzej PRZEPIÓRA

Źródło: „Instrukcja uprawy soi” opracowana przez Instytut Ochrony Roślin Państwowy Instytut Badawczy pod redakcją Tadeusza Praczyka (Poznań 2017)

Soja w kuchni

Soja to roślina o wyjątkowych właściwościach wykorzystywana w przemyśle spożywczym, kosmetycznym, farmaceutycznym, chemicznym oraz paszowym. Poekstrakcyjna śruta sojowa ma olbrzymie znaczenie dla żywienia zwierząt.

W Polsce soja jest powszechnie używana w kuchni wegetariańskiej, ale jej wartość i właściwości odżywcze zachęcają, by gościła na naszych stołach coraz częściej.

Soja jest źródłem pełnowartościowego białka. Jego wartość odżywcza

jest przybliżona do wartości odżywczej białek mięsa, jaja kurzego czy też mleka. Wskaźnik strawności aminokwasów białek (PDCAAS) dla białka sojowego wynosi 1,00 (tyle samo co jajko kurze), a dla całej soi jest to 0,91, natomiast wartość biologiczna (BV) białka sojowego równa się 74, a całej soi 96 (jajka kurze – 97). Ponadto soja jest bogatym źródłem tłuszczów nienasyconych oraz witamin z grupy B (B₁, B₂, B₆), A i E oraz błonnika. Sto gramów suchych nasion zaspokaja dzienne zapotrzebowanie na potas w 45%, wapń w 24%, fosfor w 106%, magnez dla mężczyzn w 54%, a dla kobiet w 70% oraz żelazo w 89%. Dostarcza także – i to w znacznej ilości – lecytyny będącej niezastąpioną odżywką dla mózgu i nerwów. Mimo że jej wartość odżywcza jest bardzo zbliżona do mięsa, soję zalicza się do produktów alkalizujących.

Wśród korzystnych efektów zdrowotnych spożywania soi naukowcy wymieniają następujące właściwości:

- Nawet częściowa rezygnacja z mięsa na rzecz produktów sojowych zmniejsza spożycie tłuszczów nasyconych, w tym cholesterolu, oraz zwiększa udział błonnika w diecie. Wpływa to korzystnie na zmniejszenie stężenia cholesterolu LDL.
- Amerykańska Agencja ds. Żywności i Leków (FDA) zezwoliła producentom żywności umieszczać



Fot. M. Deresińska

na produktach, które zawierają co najmniej 6,26 g białka sojowego, oświadczenie, które informuje, że „25 g białka sojowego na dzień jako część diety ubogiej w tłuszcze nasycone i cholesterol może zmniejszać ryzyko chorób serca”.

- Łagodzi objawy menopauzy. Głównie zapobiega „uderzeniom gorąca”. Jest to możliwe dzięki fitoestrogenom mającym podobne działanie do estrogenów.

- Istnieją badania, które wykazują, że soja zmniejsza u diabetyków stężenia cukru we krwi.
- Wyniki badań wskazują na to, że soja może zwiększyć gęstość mineralną kości (BMD) lub spowolnić proces zmniejszania BMD u kobiet w okresie okołomenopauzalnym lub po menopauzie. Spożywając soję, należy jednak pamiętać, że zawiera składniki antyodżywcze – niektóre substan-

SALATKA Z CZERWONEJ KAPUSTY Z SOJĄ

Składniki: mała główka czerwonej kapusty, duża czerwona cebula, 1 jabłko, szklanka ugotowanej na sypko soi, 2–3 łyżki oleju sojowego, sok z cytryny, sól, cukier, świeżo mielony pieprz, posiekana natka pietruszki.

Wykonanie: Kapustę poszatковать, zalać niewielką ilością wrzącej, osolonej wody, obgotować przez kilka minut, przecedzić i pozostawić do wystudzenia. Połączyć składniki: soję, wystudzoną kapustę, drobno posiekaną cebulę, jabłko starte na tarce z dużymi oczkami. Doprawić do smaku solą, świeżo zmielonym pieprzem, sokiem z cytryny oraz cukrem. Całość wymieszać i posypać posiekaną natką pietruszki.

cje w niej zawarte mogą negatywnie wpływać na nasz organizm.

Podobnie jak pozostałe rośliny strączkowe, tak i soja ma właściwości wzdymające. Za powstawanie gazów są odpowiedzialne galaktocukry (oligosacharydy), które nie są rozkładane przez enzymy znajdujące się w przewodzie pokarmowym. Wykorzystują je mikroorganizmy znajdujące się w jelicie grubym, które rozkładają galaktocukry na metan, wodór, dwutlenek węgla. Tych niekorzystnych właściwości można w łatwy sposób się pozbyć poprzez moczenie nasion przed ugotowaniem lub też dodanie w trakcie gotowania przypraw antywzdymających.

Kontrowersje budzą zawarte w soi izoflawony należące do fitoestrogenów, czyli do naturalnych substancji znajdujących się w wielu owocach i warzywach. Mogą one wiązać

się z receptorami estrogenu i wpływać na pracę hormonów. Wiele badań naukowych jednakże wskazuje,

że umiarkowane spożywanie izoflawonów sojowych nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka. Czy

zatem powinniśmy spożywać soję? Nie powinniśmy się jej bać. Warto po nią sięgać. Bezpieczne i korzystne dla naszego zdrowia jest spożycie 1–3 porcji soi i produktów sojowych dziennie. Jedna porcja to pół szklanki ugotowanych nasion soi lub 1 szklanka mleka sojowego dziennie.

W kuchni soja nazywana jest „rośliną o tysiącu smakach”. Przygotowuje się z niej zupę, różnego rodzaju jarzynki, sałatki, kotlety, flaki, kiełbaski, gulasz, pasztety, pasty do pieczenia, zapiekanki i ciasta. Możemy również spożywać ziarna w postaci kiełków. Warto wspomnieć o tofu, czyli serku otrzymywanym z mleka sojowego. Mleko sojowe jest idealne dla osób nietrawiących laktozy. W kuchni polecany jest również olej sojowy, a sos sojowy jest podstawą kuchni orientalnej coraz bardziej popularnej w Polsce.

WIR

POMIDOROWY PASZTET SOJOWY

Składniki: 250 g soi, szczypta tymianku, marchewka, szczypta kminku, 1 duży liść laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego, 1/2 łyżeczki łagodnego curry, szczypta oregano, kilka kropli soku z cytryny, 1/2 łyżeczki majeranku, sól czosnkowo-cebulowa, 1/2 dużej cebuli, pieprz, 2 czubate łyżki koncentratu pomidorowego, olej.

Wykonanie: Soję namoczyć na noc w dużej ilości zimnej wody (trzy razy wyższej niż poziom soi). Soję, marchewkę, liść laurowy, ziele angielskie, curry, oregano, tymianek i kminek zalać ok. 1/2 l wrzątku. Gotować do miękkości, ok. 2 godz. Odcedzić na durszlaku, wyjmując ziele i liść laurowy. Przełożyć z powrotem do rondla, połączyć kilkoma łyżkami oleju, dodać 1/2 dużej cebuli pokrojonej w kostkę i zeszlonej na oleju, wymieszać. Posypać sporą ilością pieprzu, 2 szczyptami chilli lub pieprzu cayenne, 1/2 łyżeczki łagodnego curry i wymieszać. Dodać 1/2 łyżki soli czosnkowo-cebulowej i mikсовать, dodając 2 czubate łyżki koncentratu pomidorowego, 2–3 spore szczypty majeranku. Masa stanie się nieco sucha i gęsta, mikсовать dalej, dolewając po trochu olej, do uzyskania gładkiej konsystencji. Przełożyć do szklanego naczynia z pokrywką. Można przechowywać w lodówce do ok. 10 dni.

Rynek wołowiny

Producenci wołowiny w Polsce są mocno zaniepokojeni spadającymi cenami skupu. Rada Powiatowa Wielkopolskiej Izby Rolniczej w Międzychodzie zgłosiła wniosek o wyjaśnienie przyczyn tej sytuacji. Ten wniosek zainspirował nas do przygotowania cyklu artykułów poświęconych sytuacji na poszczególnych rynkach rolnych, tak aby rolnicy mogli w swoich decyzjach uwzględnić informacje dotyczące rozwoju danego rynku w Polsce i na świecie. Cykl zaczyna się od rynku wołowiny.

	mln t	udział
świat	72,2	
Brazylia	10,0	14%
UE28	7,9	11%
Chiny	7,7	11%
Argentyna	2,9	4%
Indie	2,6	4%
USA	2,5	3%
Australia	2,3	3%
pozostałe	36,4	50%

Źródło: FAO OUTLOOK 2019

	mln t	udział
UE28	7,90	
Francja	1,46	18%
Niemcy	1,10	14%
UK	0,92	12%
Włochy	0,81	10%
Irlandia	0,62	8%
Polska	0,56	7%
pozostali	2,429	31%

Źródło: Eurostat

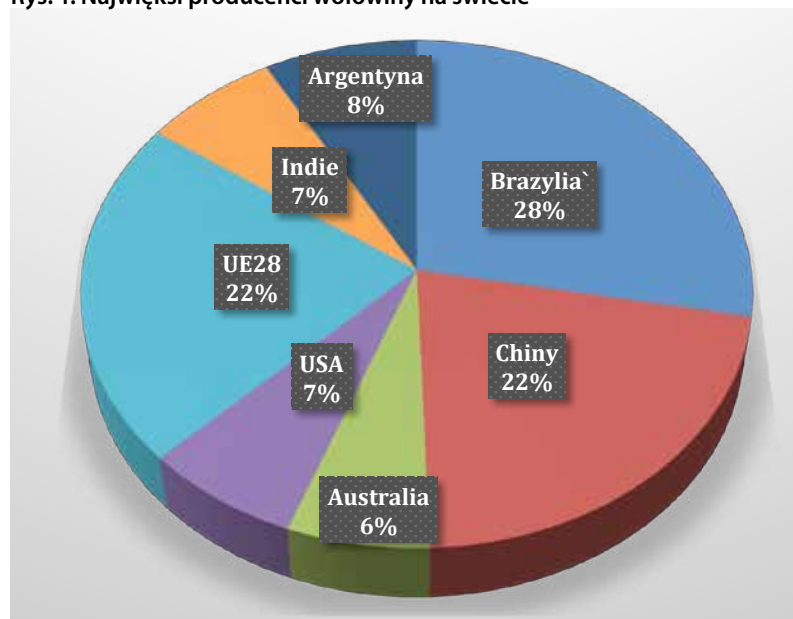
Według danych FAO (agencji ONZ ds. żywności na świecie), w roku 2018 wyprodukowano łącznie 72,2 mln ton wołowiny. W tabeli 1. oraz na rysunku 1. przedstawiono udział największych producentów tego surowca w skali całego świata. Największym producentem wołowiny jest Brazylia, a podium zamykają Chiny oraz UE (28). Ciekawostką jest znacząca produkcja w Indiach, w których przecież krowy są święte. Produkcja wołowiny w Indiach opiera się na chowie bawoła wodnego, który w statystykach zaliczany jest do mięsa wołowego. Koszty produkcji takiej wołowiny są niższe, stąd Indie są poważnym eksporterem tego mięsa.

Znaczącym producentem jest Unia Europejska jako całość, przy czym produkcja wołowiny w poszczególnych krajach UE jest silnie zróżnicowana. W tabeli 2. oraz na rysunku 2. (str. 6) przedstawiono produkcję wołowiny w poszczególnych krajach Unii w roku 2018.

Dla pełnego zrozumienia sytuacji na rynku wołowiny warto jeszcze przytoczyć dane dotyczące jej spożycia oraz sytuacji na rynkach międzynarodowych w eksporcie i imporcie tym surowcem. Na rysunkach 3. i 4. (str. 6) przedstawiono największych

EU	mln t
produkcja	7,9
import	0,324
eksport	0,47
zużycie	7,86

Rys. 1. Najwięksi producenci wołowiny na świecie



eksporterów oraz importerów wołowiny na świecie w 2018 roku.

Warto tu zwrócić uwagę na Chiny, które należą do grupy największych producentów wołowiny, ale jednocześnie muszą ten surowiec importować. Produkcja wołowiny w Chinach, póki co, jest bardzo rozdrobniona i niskiej jakości. Królem rynku światowego jest Brazylia, która zamiennie z Indiami zajmuje pierwsze lub drugie miejsce. Indie wykorzystują swoją przewagę konkurencyjną, produkując wołowinę z tańszego w utrzymaniu bawoła wodnego.

Z przytoczonych danych wynika, że Unia Europejska nie jest poważnym graczem na rynkach światowych wołowiny. Potwierdza to ta-

bela 3. pokazująca bilans wołowiny w UE.

Analizując sytuację na rynku wołowiny w Unii Europejskiej oraz na świecie, należy odnieść się do umowy UE – Mercosur, która da większy dostęp do rynku unijnego krajom Ameryki Południowej, w tym dla wołowiny produkowanej w Brazylii czy Argentynie. Patrząc jednak na liczby, nie wydaje się, żeby było to poważne zagrożenie. Import wołowiny do UE jest raczej znikomym. Argentyna nie wykorzystuje w pełni limitu dostępu, który już ma. Większość konsumentów w krajach UE cechuje „patriotyzm” produktowy, szczegól-

> dokończenie na str. 6

> *dokończenie ze str. 5*

nie pod kątem produktów spożywczych. Francuzi kupują wołowinę wysokiej jakości, mając pewność, że pochodzi od bydła rasy charolais i że była wyprodukowana na francuskich pastwiskach. Podobnie Brytyjczycy twierdzą, że najlepsze steki są z rasy aberdeen angus wypasanej w Szkocji. Inaczej jednak sytuacja będzie wyglądać na rynku światowym. Producenci wołowiny z krajów UE nie będą w stanie konkurować cenowo z wołowiną produkowaną w Ameryce Południowej, Indiach czy USA ze względu na brak restrykcji środowiskowych oraz lepsze warunki przyrodnicze na tamtym obszarze. Naszą przewagą konkurencyjną może być jednak jakość oraz ekologiczne metody produkcji wołowiny i zawalczenie o sektor premium.

Kluczowe dla sytuacji producentów wołowiny w Polsce i cen za ten surowiec są dane o jej spożyciu (rysunek 5).

Jasno z nich wynika, że Polacy wołowiny spożywają bardzo mało, mimo że konsumują znaczące ilości mięsa w ogóle. Obrazuje to rysunek 6.

Przy tak niskim spożyciu wewnętrznym znacząca część produkowanej w Polsce wołowiny musi być eksportowana. W roku 2018 wyeksportowaliśmy 406,8 tys. ton wołowiny, czyli około 80% produkcji. Na rysunku 7. przedstawiono główne kierunki polskiego eksportu mięsa wołowego.

Warto zaznaczyć, że wołowina w Polsce ciągle jest produkowana w oparciu o buhajki będące produktem ubocznym produkcji mleka lub krzyżówki najróżniejszych ras mięsnych z krowami mlecznymi. Mało jest jeszcze stad czystych ras mięsnych produkowanych w syste-

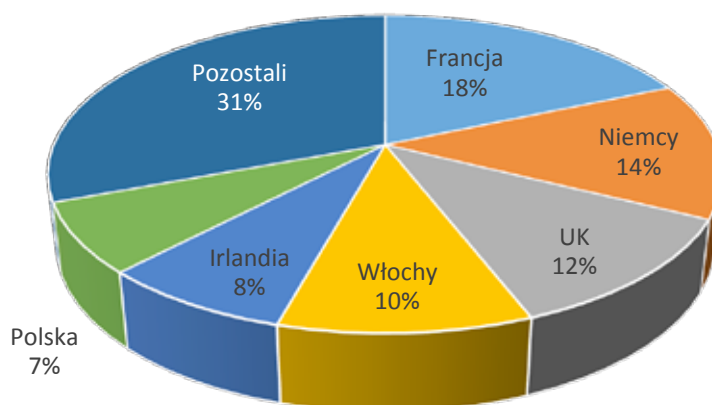
mie wypasowym w oparciu o krowy mamki. To powoduje, że jakość tej wołowiny jest ciągle gorsza od wołowiny produkowanej we Francji czy w Irlandii. To ma oczywiście wpływ na ceny pozyskiwane przez producentów w Polsce. Jak podaje Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, średnia cena kategorii A/C/Z – R3 w Unii wyniosła 352,98 euro/100 kg, podczas gdy w Polsce wynosiła 287,52 euro/100 kg, czyli była niższa od średniej unijnej o 18,5%. Kierunki eksportu polskiej wołowiny wskazują, że nie jesteśmy obecni na najważniejszych dla importu tego mięsa rynkach azjatyckich i arabskich. Polskie władze podejmują działania mające na celu otwarcie tych rynków dla polskiego eksportu. To jednak, moim zdaniem, nie będzie wystarczające do poprawy pozycji polskich producentów wołowiny pod kątem stabilizacji ceny i jej opłacalności. Dane dotyczące światowego rynku wołowiny jasno wskazują, że na intratnych rynkach azjatyckich przyjdzie nam konkurować z potęgami wołowymi, takimi jak Brazylia, USA czy Indie. Polska nie ma tam dobrych kanałów sprzedaży wołowiny i nie jest znanym graczem rynkowym. Może to powodować, że polska wołowina znajdzie się na tych rynkach, ale będzie sprzedawana przez pośredników. Warto zauważyć, że ten rynek w Europie i na świecie jest zdominowany przez muzułmanów, których kultura handlu znacząco różni się od kultury handlu w świecie zachodnim i jest oparta na wieloletnich trudnych do rozszyfrowania relacjach.

Jakie wnioski płyną z analizy przytoczonych powyżej informacji?

- Polska ma bardzo zły i nie zrównoważony bilans wołowiny. Ze względu na bardzo niskie spożycie w kraju musimy eksportować 80% tego surowca, co przy małym znaczącej w skali globalnej ilości mięsa wołowego, które produkujemy, wystawia nas na ryzyko zmian cenowych, na które nie mamy żadnego wpływu.

- Zdecydowanie polscy producenci i przetwórcy zachwyceni możliwościami eksportowymi oraz wysokimi cenami w eksporcie zapomnieli zupełnie o polskich konsumentach. Jeśli branża myśli poważnie o swojej przyszłości, strategicznym celem jest zwiększenie spożycia wołowiny w kraju, które równoważyłoby eksport. Wzorem dla producentów wołowiny niech będą polscy drobiarze. Im udało się zbudować znaczącą pozycję rynkową w kraju oraz w Unii Europejskiej

Rys. 2. Najwięksi producenci wołowiny w UE

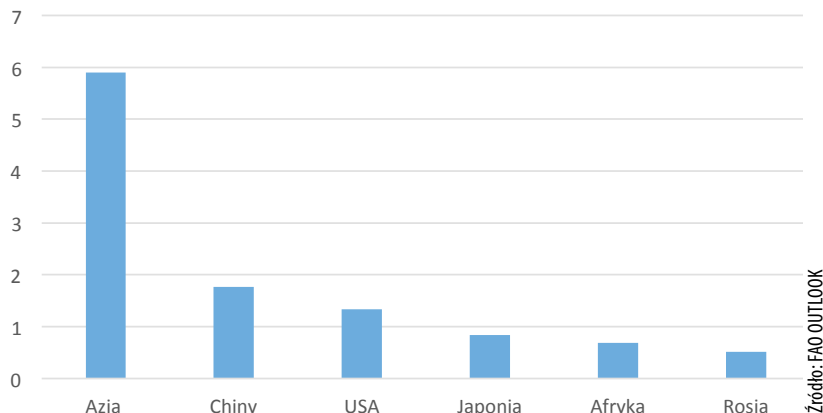


Rys. 3. Najwięksi eksporterzy wołowiny (mln t)



Źródło: FAO OUTLOOK

Rys. 4. Najwięksi importerzy wołowiny



Źródło: FAO OUTLOOK

i to oni decydują o warunkach handlowych na rynku unijnym.

- Na dzień dzisiejszy cena wołowiny w sieciach handlowych może być istotną barierą, szczególnie w porównaniu z cenami drobiu. W ostatni weekend w dużej sieci handlowej można było kupić filet z kurczaka w cenie 10,99 zł/kg, schab bez kości w cenie 10,99 zł/kg, ćwiartkę z kurczaka za 3,99 zł/kg, mięso gulaszowe wołowe za 24,99 zł/kg a stek z antrykotu za 35,99 zł/kg. Potrzebna jest w tym zakresie współpraca wszystkich operatorów rynku w celu obniżenia tej ceny oraz wypromowania spożycia wołowiny jako mięsa o dobrych właściwościach kulinarnych i smakowych.

- Rolnik musi rozważyć, jaką wołowinę chce produkować. Czy ma to być dalej model produkcji mięsa wołowego w oparciu o zwierzęta pozyskiwane ze stad mlecznych

i drogi tucz alkierzowy, czy ma to być model produkcji wołowiny w oparciu o rasy mięsne i krowy matki. Pierwszy skazuje rolnika na duże wahania cenowe, drugi daje szansę, przy właściwym marketingu i współpracy w grupach producentów, na stabilne, dobre ceny. Dodatkowo ten drugi model powinien opierać się o maksymalne wykorzystanie użytków zielonych, w tym pastwisk.

- Warto rozważyć chów bydła mięsnego z certyfikatem ekologicznym lub w systemach dobrostanowych, co liczy się dzisiaj na rynku oraz umożliwia pozyskanie wyższych dopłat z UE.

- Jeśli mamy wykorzystywać szanse pojawiające się na rynkach azjatyckich czy afrykańskich, niezbędna jest fizyczna obecność polskich producentów na tych rynkach w formie biur handlowych i profesjonalnego marketingu.

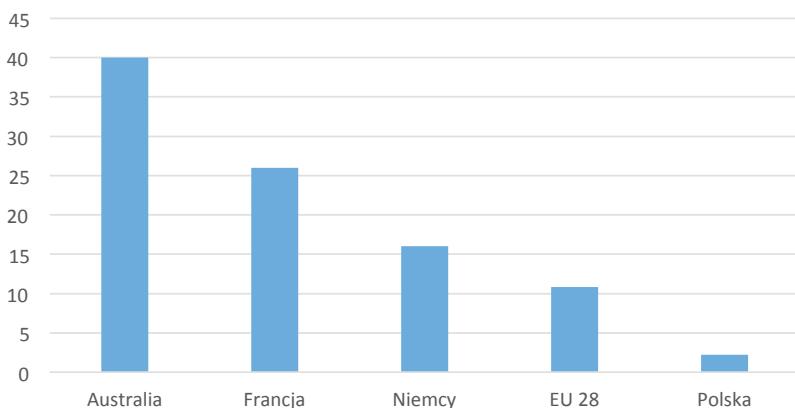
SIEWCA Wielkopolski

Wydawca: Wielkopolska Izba Rolnicza
Rada Programowa: Zarząd WIR
Redaktor naczelna: Marta Ceglarek
Adres redakcji: Wielkopolska Izba Rolnicza,
 ul. Gołęcińska 9, 60-626 Poznań,
 tel. 61 227 01 30, faks 61 227 01 31,
 redakcja 61 227 01 24,
 e-mail: siewca@wir.org.pl

Druk: Drukarnia Sosnowiec

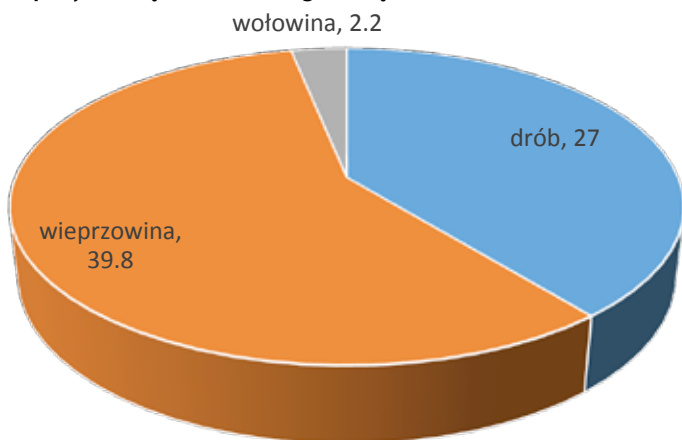
Artykuły zamieszczone w „Siewca Wielkopolskim” odzwierciedlają poglądy WIR, a redakcja „Tygodnika Poradnika Rolniczego” nie ma wpływu na ich treść.

Rys. 5. Spożycie wołowiny na mieszkańca (kg/osobę)



Dane: Eurostat, FAO FOOD OUTLOOK

Rys. 6. Spożycie mięsa w Polsce (kg/osobę)



Rolnicy, producenci żywca wołowego powinni organizować się w grupy producentów w celu poprawy swojej pozycji konkurencyjnej, obniżenie kosztów i eliminację

pośredników kupujących bydło mięsne. Grupy powinny współpracować z sobą poprzez wspólną organizację logistyki, uboju (w oparciu o usługę, a nie inwestycję) oraz

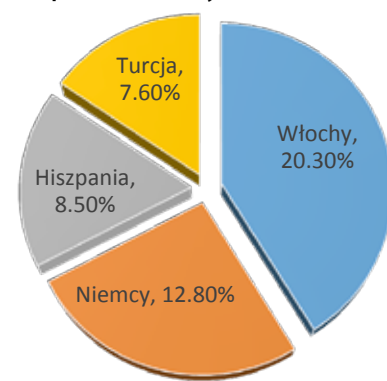
handlu półtusząmi, a nie żywcem wołowym.

■ Odnosząc się do pytania rolników z powiatu międzychodzkiego o przyczyny spadku cen żywca wołowego, to analiza przytoczonych danych wskazuje, że zasadniczą przyczyną wahań cenowych jest struktura sprzedaży oparta w 80% na eksporcie, co przy jej niewielkiej skali (w porównaniu z potęgami wołowymi) będzie skutkowało dużymi wahaniami cen. Inne przyczyny to jakość polskiej wołowiny oraz nasza słaba pozycja w łańcuchach marketingowych w Europie i na świecie.

Kończąc analizę, kilka słów na temat konkretnego przykładu produkcji wysokiej jakości żywca wołowego w Rolniczym Gospodarstwie Doświadczalnym Brody. Wielkopolska Izba Rolnicza jest partnerem międzynarodowego projektu Inno4Grass, którego celem jest upowszechnienie innowacyjnych praktyk w zakresie wykorzystania trwałych użytków zielonych. Jako jedno z gospodarstw, które takie praktyki stosuje, wytypowano właśnie RGD Brody. Gospodarstwo utrzymuje stado około 50 krów mamek wypasanych na pastwisku przez większą część roku.

W stadzie obecne są dwa buhaje: jeden rasy charolais oraz jeden rasy aberdeen Angus, które w na-

Rys. 7. Główne kierunki polskiego eksportu wołowiny



turalny sposób kryją krowy matki. Stado w całości powstało w gospodarstwie na bazie stada mlecznego i wypierania ras mlecznych przez rasy mięsne. Stado na noc pozostaje pod ogrodzoną wiatą, a pozyskiwany obornik jest kompostowany, dając bardzo wysokiej jakości nawóz naturalny uzupełniający materię organiczną pod produkcję roślinną prowadzoną przez RGD Brody. Więcej szczegółów o tym gospodarstwie oraz o innych gospodarstwach produkujących mleko lub żywca wołowy znajdziecie Państwo na stronie projektu www.inno4grass.eu oraz na specjalnym portalu www.encyclopediapratensis.eu. W kolejnym wydaniu „Siewcy” zapraszamy na analizę rynku mleka.

dr Andrzej PRZEPIÓRA

Pomidorowe żniwa w pełni

W południowej Wielkopolsce trwa już tzw. żniwa pomidorowe. Producenci pomidorów gruntowych z powiatów rawickiego, gostyńskiego i krotoszyńskiego zrzeszeni w Spółdzielczej Grupie Producentów Owoców i Warzyw dla Przetwórstwa w Krobi (SGP Krobia) dostarczają surowiec do zakładu w Pudliszkach. Grupa liczy ponad dwustu plantatorów, którzy uprawiają pomidory gruntowe na prawie 1000 ha. Skup surowca przez HJ Heinz Pudliszki odbywa się codziennie przez całą dobę. Zakład w ciągu jednego dnia może przerobić nawet 600 ton pomidorów.

Zbiór pomidorów gruntowych odbywa się w większości ręcznie, jednak brak chętnych do pracy wymusza wprowadzanie zbioru mechanicznego. Coraz więcej gospodarstw inwestuje w kombajny do zbioru pomidorów, sprowadzane głównie z Włoch. W tym roku ze względu na suszę pomidory odznaczają się dużą zawartością suchej masy (tzw. brix), co sprawia, że są jeszcze smaczniejsze i zdrowsze.

Za właściwości lecznicze pomidorów odpowiada ich naturalny czer-

wony barwnik, czyli likopen (organiczny związek chemiczny zaliczany do karotenoidów), który jest najsilniejszym antyutleniaczem. Co ciekawe, likopen nie ginie w obróbce cieplnej. W przetworach jest go nawet 2–3 razy więcej niż w świeżych pomidorach. Poza likopenem pomidory są bogatym źródłem witamin i minerałów oraz antyoksydantów, które m.in. opóźniają starzenie. Pomidory mają działanie antynowotworowe, poprawiają odporność oraz pracę układu nerwowego.

Pomidory dzięki zawartemu w nich kwasowi zapobiegają miażdżycy i zawałom. Kwas ten nasila procesy utleniania kwasów tłuszczowych w wątrobie i hamuje gromadzenie trójglicerydów w komórkach wątroby. Stężenie cholesterolu zmniejszają natomiast zawarte w pomidorach pektyny. Poprzez działanie moczopędne pomidory obniżają ciśnienie krwi. Również duża zawartość potasu (237 mg w 100 g) korzystnie wpływa na pracę serca.

Pomidory zmniejszają również ryzyko rozwoju niektórych typów



Zbiór pomidorów

nowotworów. Badania potwierdziły przeciwnowotworowe działanie likopenu w przypadku raka prostaty, jelita grubego, odbytnicy, płuc, piersi, jajnika i wątroby. Z kolei witaminy C i A zmniejszają ryzyko zachorowania na raka przełyku, jamy ustnej, krtani, trzustki, pęcherza moczowego, żołądka, szyjki macicy, płuc, piersi i okrężnicy. Pomidory bogate są w witaminę

C, dzięki czemu poprawiają odporność. Jeden średniej wielkości pomidor pokrywa ponad połowę dziennego zapotrzebowania organizmu na tę witaminę. Należy pamiętać jednak, by nie łączyć pomidorów z surowymi ogórkami, które zawierają enzym niszczący witaminę C.

Dzięki dużej zawartości błonnika pomidory wspomagają trawienie, z tego względu i z uwagi na niską kaloryczność (100 g pomidorów to tylko 18 kcal), są one często polecane osobom będącym na diecie.

Brom zawarty w pomidorach poprawia pracę układu nerwowego, a witaminy A i E mają właściwości upiększające. Spożywanie pomidorów przyczynia się do zwiększenia sprężystości i gęstości skóry. Likopen chroni włókna kolagenowe przed mikrouszkodzeniami, a witamina C stymuluje jego wytwarzanie.

Pomidory z uwagi na dużą zawartość witaminy C zalecane są osobom skłonny do anemii (poprawiają przyswajalność żelaza), a ze względu

> dokończenie na str. 8

> *dokończenie ze str. 8*

na niski indeks glikemiczny (IG świeżego pomidora to 30) pomidory polecane są również w diecie cukrzyków.

Pomidory chronią także przed słońcem. Likopen neutralizuje szkodliwe procesy wywołane przez promieniowanie ultrafioletowe. Regularne jedzenie pomidorów za-

pewnia naturalną ochronę przeciw-słoneczną. Warto pamiętać, że likopen należy do związków rozpuszczalnych w tłuszczach, więc aby w pełni skorzystać z jego właści-

wości zdrowotnych, należy do dań z pomidorami dodawać niewielką ilość tłuszczu.

Smacznego!

Michał PAWLICZUK

Kaczka na talerzu

„Kaczka na talerzu” – pod tym hasłem Wielkopolska Izba Rolnicza zorganizowała imprezę promującą spożycie mięsa kaczego i jego przetworów. Impreza, która odbyła się 15 sierpnia br. w Wysocku Wielkim, została sfinansowana z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego.

Główną atrakcją były degustacje i pokazy kulinarne. Przygotowanych zostało tysiące porcji kaczki w różnym wydaniu. Była kaczka pieczona, smażona, kaczka z wędzarni i kaczka z grilla. Nie zabrakło również zup. Częstowano rosółem z kaczki, gulaszem oraz tradycyjną czerniną oraz kaczą wątróbką z warzywami. Obok degustacji odbywały się również pokazy kulinarne oraz prelekcje dotyczące wartości dietetycznych mięsa kaczego. Ważnym elementem projektu było także nawiązanie do dziedzictwa kulinarnego Wielkopolski, w którym kaczka zajmuje ważne miejsce. Konkurs kulinarny na najlepszą potrawę z kaczki zorganizowany w ramach imprezy miał na celu ukazanie tradycji kulinarnych oraz umiejętności i pasji uczestników, którymi były stowarzyszenia, koła gospodyń wie-



Fot. K. Strzyż

Laureaci konkursu na najlepszą potrawę z kaczki

skich i restauracje. Potrawy przygotowane w ramach konkursu po ocenie zostały również przekazane do degustacji gościom imprezy. Laureatami konkursu zostali:

- KGW Michalcza,
- Stowarzyszenie K.L.A.R Kawcze,
- Zespół Szkół Nr 2 w Ostrzeszowie,
- KGW Niedźwiedź,
- Grupa Producentów Chrobry,
- Koło Emerytów i Rencistów Górzno,
- Restauracja P jak Pysznie,

- Restauracja Jesionowy Dwór,
- KGW Konary,
- Sołectwo Niepart.

Licznym atrakcją kulinarną towarzyszył hipiczny Turniej Zrywania Kaczora oraz „Wielka gonitwa”. Zrywanie Kaczora to widowiskowe zawody, które w południowej Wielkopolsce cieszą się dużym zainteresowaniem. W czterech kategoriach wzięły udział 34 osoby. Do rywalizacji przystąpili: dzieci na ku-

cach, młodzież na małych koniach oraz seniorzy na dużych koniach:

Zwycięzcami zawodów jeździeckich zostali:

- w kategorii kuce: Tatiana Stefańska z Chachalni,
- w kategorii konie małe: Oliwia Antczak z Ostrowa Wlkp.,
- w kategorii młodzież na koniach dużych: Adam Dolata z Odolanowa,
- w kategorii senior wicekrólem został Mateusz Walas z Przygodziczek,
- w kategorii senior Królem Zrywania Kaczora został Karol Królak,
- zwyciężcą wielkiej gonitwy została Jagoda Stefańska z Chachalni.

Dla najmłodszych uczestników przygotowano konkursy plastyczne tematycznie związane z kawką. Całość uzupełniły liczne atrakcje festywno-dla najmłodszych oraz bogaty program artystyczny. Przed publicznością wystąpił Krzysztof Ogórkiewicz oraz zespół działający przy Ostrowskim Uniwersytecie Trzeciego Wieku, Zespół Stawiszynianki, Zespół z Goliny oraz Zespół Sygnastaliów Klubu Myśliwskiego Koło nr 8.

Opracowanie Katarzyna STRZYŻ

Bio, eko, prosto z natury – jak przekuć ten szum marketingowy na zadowolenie konsumenta i sukces rolnika?

Świadomość konsumenta co do żywności zdecydowanie rośnie. Ludzie zaczynają czytać etykiety na produktach spożywczych i łączyć fakty o żywności ze swoim zdrowiem, środowiskiem naturalnym czy dobrostanem zwierząt. Konsument oczekują, że żywność nie tylko będzie dobra i będzie zaspakajała ich potrzeby żywieniowe, ale będzie wyprodukowana zgodnie z naturą, bez szkody dla środowiska i zwierząt oraz bez stosowania dodatków, barwników, konserwantów. Producenci i sieci handlowe doskonale rozpoznają te trendy i dążą do zaspokojenia takich właśnie potrzeb. Zdecydowanie w pierwszej kolejności odbywa się to w sferze mar-

ketingu. Na etykietach pojawia się nazewnictwo, kolorystyka, symbolika odwołująca się do natury, ekologii, środowiska, producenta rolnego, metod produkcji, dobrostanu zwierząt. Natłok takich informacji zaczyna wywoływać efekt odwrotny od zamierzonego. Konsument przestaje ufać, że produkt z „bio” w nazwie jest rzeczywiście lepszy. Kto zatem może nam gwarantować rzetelność prezentowanych treści marketingowych? Odpowiedzią na to pytanie jest właściwy system certyfikacji żywności oraz oznakowania produktów. W krajach Unii Europejskiej ramy prawne określają produkcję żywności konwencjonalnej oraz ekologicznej. Każdy produkt

spożywczy musi spełniać wymogi sanitarne i weterynaryjne określone w rozporządzeniach UE. Kontrola produkcji i przetwarzania żywności prowadzona jest przez służby państwowe. Kupując takie produkty, mamy pewność, że są bezpieczne i zostały wyprodukowane zgodnie ze standardowymi wymogami w zakresie ochrony środowiska, dobrostanu zwierząt oraz norm sanitarnych i weterynaryjnych. Taka żywność może natomiast zawierać konserwanty, sztuczne barwniki, polepszacze smaku dopuszczone prawem. Kupując produkty spożywcze w sieciach detalicznych, w niskich cenach i na promocjach, możemy mieć przekonanie graniczące z pew-

nością, że takie składniki w danym produkcie znajdziemy. Producenci żywności pod presją cenową sieci detalicznych używają wszelkich dozwolonych prawem metod, aby surowiec rolniczy, np. mięso, zastąpić wypełniaczami, np. nastrzyknąć je solanką uzupełnioną o inne składniki, które pomogą tę wodę w mięsie zatrzymać. Do tego możemy spodziewać się, że w składzie znajdują się konserwanty, ponieważ producentowi i sieci zależy na długim terminie przydatności produktu do spożycia. Kolejny składnik to cukier – polepsza i wzmacnia smak produktu, czyli coś, co powoduje, że konsument będzie powtarzał zakupy. Jak wiadomo, klient kupuje oczami, więc moż-

na jeszcze dodać barwniki. Na przykład łososia na farmach w Norwegii karmi się paszą z barwnikiem – w efekcie mięso w ladzie sklepowej ma piękny pomarańczowy kolor. Wszystko to, zgodnie z prawem, powoduje, że cena produktu jest niska, ale jego wartość wątpliwa. Informacje o tych składnikach powinny znaleźć się na etykiecie.

Drugi system produkcji określony przez prawo unijne to produkcja ekologiczna. Jej zasady są określone przepisami, a producenci podlegają kontroli przez instytucje państwowe i firmy certyfikujące. Kupując produkty z takim certyfikatem, mamy pewność, że produkty zostały wyprodukowane i przetworzone metodami ekologicznymi i nie zawierają żadnych sztucznych dodatków. Dotyczy to samego produktu oraz jego opakowania.

Rynek produktów ekologicznych na świecie i w Polsce rośnie. Szacuje się, że w niektórych krajach UE produkty ekologiczne stanowią około 8% rynku. W Polsce jest to ciągle mniej niż 1%. Po początkowym wzroście liczby gospodarstw ekologicznych w naszym kraju w ostatnich latach następuje spadek. Obecnie jest ich około 20 000. Wiele produktów ekologicznych sprzedawanych w sieciach detalicznych pochodzi z importu z Litwy, Rumunii czy Bułgarii. Żywność ta zazwyczaj jest dużo droższa od żywności konwencjonalnej. Różnica w cenie musi pokryć znacząco wyższe koszty produkcji metodami ekologicznymi oraz jej małą skalę.

Pomiędzy produkcją konwencjonalną a ekologiczną rośnie szara strefa produktów promowanych jako „bio”, „prosto z natury”, „bez konserwantów”, „bez GMO” – szara, ponieważ ich produkcja nie podlega żadnej zewnętrznej (państwowej) kontroli, poza oczywiście standardową kontrolą, której podlega żywność konwencjonalna. Żywność ta jest tańsza od żywności ekologicznej, czyli bardziej dostępna dla większości konsumentów o przeciętnych dochodach. Szczególnie w takim przypadku świadomy konsument powinien czytać etykiety, media społecznościowe producenta, jego strony internetowe i samemu weryfikować prawdziwość przekazu marketingowego. W interesie konsumentów stają niekiedy sieci handlowe, które wprowadzają własne systemy certyfikujące żywność. Liderem takich kampanii jest IKEA, która ustaliła zasady produkcji drobiu w podwyższonych warunkach dobrostanu. Tylko taki drób może być użyty do produkcji

dań gastronomicznych oferowanych w restauracjach sieci. Inne sieci spożywcze i gastronomiczne ogłosiły już, że w kolejnych latach przestaną kupować jajka pochodzące z hodowli klatkowych.

Istnieją również organizacje producentów lub inne organizacje pozarządowe (NGO), które promują hodowle dobrostanowe. Należą do nich na przykład Compassion in World Farming lub Red Tractor z Wielkiej Bry-

tanii czy też Beter Leven z Holandii. Takie organizacje ustalają zasady produkcji zwierzęcej w warunkach podwyższonego dobrostanu (większe powierzchnie, brak klatek, dostęp do wybiegu, oświetlenie naturalne, wolniejszy tucznik) i kontrolują producentów. Produkty z takich hodowli są specjalnie oznakowane w sieciach handlowych. Popyt na nie w Europie rośnie bardzo dynamicznie i zdecydowanie przewyższa możliwości pro-

dukcyjne rolników, którzy na takie metody produkcji się decydują.

W Polsce przykładem takiego systemu jest system IP – integrowanej produkcji roślinnej.



> dokończenie na str. 10

WIELKOPOLSKA WIEŚ ZAPRASZA

Park Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Gołaszynie

14 września 2019 r.



W PROGRAMIE:

Konkursy:

- ◊ „Fartuszek wielkopolskiej gospodyni”
- ◊ „Stroik dekoracyjny na stół z jesiennych darów natury”
- ◊ „Prezentacja dorobku kulturowego Kół Gospodyń Wiejskich z regionu południowej Wielkopolski”
- ◊ Prezentacja dorobku szkół rolniczych południowej Wielkopolski
- ◊ Prezentacja gospodarstw agroturystycznych
- Doradztwo, porady, konsultacje
- Występy zespołów folklorystycznych



ORGANIZATORZY:



PARTNER: Polska smakuje

Enjowy Ośrodek Wspierania Rolnictwa

PATRONAT HONOROWY:



PATRONAT MEDIALNY:



> *dokończenie ze str. 9*

W ramach tego systemu ustalone są metodyki produkcji poszczególnych roślin oraz wyznaczone instytucje certyfikujące oraz laboratoria analityczne. System gwarantuje, że do produkcji nie użyto zakazanych środków ochrony roślin czy nawozów i w płodach rolnych nie ma pozostałości substancji szkodliwych.

Osobną kwestią, szczególnie ostatnio dyskutowaną, jest pochodzenie żywności. Dla niektórych konsumentów jest ważne, że produkt pochodzi z ich ojczystego kraju. W dobie globalizacji i otwartych rynków rolnych nabiera to szczególnego znaczenia. Pochodzenie żywności może też dotyczyć konkretnego gospodarstwa. Ostatnio promujemy ideę skracania łańcucha żywnościowego, a konsument chce wiedzieć, że to, co kupuje, pochodzi od konkretnego rolnika i nie przechodzi przez ręce wielu pośredników. Ostatnio uchwalona ustawa o znakowaniu żywności wprowadza taki obowiązek. Niestety, szczególnie

na rynku warzyw i owoców dochodzi do licznych nadużyć. Produkty przyjeżdżają z zagranicy i są przepakowywane w Polsce i promowane jako pochodzące od polskiego rolnika. Należy też pamiętać, że znakowanie działa w dwie strony. Polskie produkty muszą być oznakowane jako polskie na rynkach zagranicznych. Skracanie łańcucha żywnościowego ma miejsce zwłaszcza w otoczeniu dużych miast i jest popularyzowane przez ruchy miejskie. Na przykład w Poznaniu powstała Poznańska Kooperatywa Spożywcza, która łączy konsumentów i producentów, a w każdą sobotę na placu Bernardyńskim ma miejsce targ ekologiczny, na który przyjeżdżają producenci posiadający certyfikaty ekologiczne.

Te wszystkie procesy związane ze zmianą stylu życia oraz zachowań konsumentów tworzą nowe szanse rynkowe dla rolników. W miarę wzrostu dochodów i świadomości polski konsument będzie wybierał żywność mniej przetworzoną, o znanym pochodzeniu, wyprodukowaną

w zrównoważony sposób i, co ważne, będzie za nią płacił godziwą cenę. Aby wykorzystać tę szansę, rolnicy muszą jednak podjąć działania dostosowujące ich praktyki produkcyjne i handlowe do zmian rynkowych. Takie działania to na przykład:

- podjęcie produkcji ekologicznej i uzyskanie certyfikatu – wymaga wytrwałości, pasji i konsekwencji w działaniu;
- podjęcie przetwórstwa na poziomie gospodarstwa – nie wymaga już zbędnych procedur biurokratycznych, wystarczy zgłoszenie do inspekcji sanitarnej lub weterynaryjnej; są na to środki w ramach PROW;
- podjęcie rolniczego handlu detalicznego – sprzedaż bezpośrednia konsumentom, szkołom, restauracjom, na rynkach lokalnych, poprzez Internet;
- rozwój agroturystyki i sprzedaż produktów rolnych tym kanałem;
- utworzenie grup producenckich, które zajmą się handlem i marketingiem żywności wysokiej jakości – na działania marketingowe

i promocyjne grupy producentów mogą pozyskać dofinansowanie w ramach PROW;

- podjęcie produkcji zwierzęcej w podwyższonych warunkach dobrostanu, w powiązaniu z zakładem przetwórczym lub siecią detaliczną i poddanie się certyfikacji;
- uzyskanie certyfikatu Integrowanej Produkcji;
- zgłaszanie swoich produktów jako lokalne i tradycyjne.

Te wszystkie działania są spójne z ideą *slow food*, czyli prawa do smaku, i są przeciwieństwem *fast food* – często śmieciowego jedzenia. Warto tu zaznaczyć, że Wielkopolska Izba Rolnicza działa bardzo aktywnie na rzecz promowania lokalnej, dobrej żywności. Jesteśmy między innymi organizatorem akcji „Polskie specjały z lasu i zagrody”, podczas której promujemy lokalne produkty mięsne. Współpracujemy z kołami gospodyń wiejskich, które promujemy podczas licznych pikników, konferencji i szkoleń organizowanych przez izbę.

Andrzej PRZEPIÓRA

21. Wojewódzko-Archidiecezjalne Dożynki Wielkopolskie w Siedlcu

25 sierpnia br. Siedlec w powiecie wolsztyńskim stał się sercem wielkopolskiego rolnictwa, a to za sprawą 21. Wojewódzko-Archidiecezjalnych Dożynek Wielkopolskich, które odbyły się właśnie w tej miejscowości. Samorząd województwa wielkopolskiego reprezentował w tym dniu marszałek Marek Woźniak, któremu towarzyszyli współgospodarze tego wydarzenia: Jacek Skrobisz – starosta wolsztyński, Jacek Kolesiński – wójt gminy Siedlec, i ks. Sławomir Grośty, archidiecezjalny duszpasterz rolników, reprezentujący archidiecezję poznańską.

O godzinie 12.00 uroczyste otwarcie została wystawa rolnicza, na któ-

rej można było odwiedzić stoiska organizacji działających wokół rolnictwa, prywatnych firm branży rolniczej, kół gospodyń wiejskich oraz zobaczyć licznie zgromadzone maszyny rolnicze. Następnie o godzinie 13.00 na boisku sportowym w Siedlcu odprawiona została msza święta dziękczynna, pod przewodnictwem J.E. abp. Stanisława Gądeckiego, metropolity poznańskiego, podczas której nie zabrakło wielu delegacji z całej Wielkopolski. Starostami tegorocznych Dożynek Wojewódzko-Archidiecezjalnych byli: Emilia Szała prowadząca gospodarstwo w Starym Wiedzimiu w gminie Wolsztyn oraz Ryszard Buda z Wojciechowa w gminie

Siedlec. Jak na ten region przystało, oboje trudnią się głównie hodowlą trzody chlewnej.

W programie uroczystości nie mogło zabraknąć tradycyjnego obrzędu dożynkowego w wykonaniu Zespołu Pieśni i Tańca „Łany” z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Pojawił się symboliczny bochenek chleba i kolorowe wieńce. Ten główny, wojewódzki, przygotowali artyści ludowi związani z Centrum Kultury i Sztuki w Kaliszu, instytucją samorządu województwa wielkopolskiego. Pozostałe wzięły udział w konkursie na najpiękniejszy wieniec dożynkowy. Gwiazdą wieczoru był natomiast zespół Golec uOrkiestra.

W tak uroczystym dla rolników dniu Wielkopolską Izbę Rolniczą reprezentowali: Jerzy Kostrzewa – członek zarządu WIR i zarazem przewodniczący Rady Powiatowej WIR w Grodzisku Wlkp., Szymon Tomaszewski – przewodniczący Rady Powiatowej WIR w Wolsztynie, radni z powiatu wolsztyńskiego i grodzkiego oraz kierownicy tych biur.

Poczet Sztandarowy Wielkopolskiej Izby Rolniczej tworzyli Ewa Kostrzewa i Wiesława Lewandowska ze Stowarzyszenia Kół Gospodyń Wiejskich w Wielichowie oraz Mirosław Sanok, radny WIR z Grodziska Wlkp.



Na stoisku Wielkopolskiej Izby Rolniczej wraz z paniami ze Stowarzyszenia Kół Gospodyń Wiejskich w Wielichowie częstowaliśmy zupą gulaszową oraz chlebem ze smalcem



Stoisko Wielkopolskiej Izby Rolniczej odwiedziło wielu gości, m.in. organizatorzy wydarzenia, posłowie, senatorowie, samorządowcy oraz ci najważniejsi, dla których organizowane było to święto, czyli rolnicy

Wśród licznych punktów wystawy rolniczej w Siedlcu stoisko Wielkopolskiej Izby Rolniczej wyróżniało się kolorami, ozdobami, ale przede wszystkim smakiem pyszności, które odwiedzający nasz namiot mogli spróbować. Zupa gulaszowa oraz tradycyjny chleb ze smalcem i skwarkami, a do tego ogórek małosolny znalazły naprawdę wielu amatorów.

Stoisko Wielkopolskiej Izby Rolniczej odwiedziło wielu gości, m.in. organizatorzy wydarzenia, posłowie, senatorowie, samorządowcy oraz ci najważniejsi, dla których organizowane było to święto, czyli rolnicy. Ci oprócz degustacji potraw, mogli zabrać do domu prasę rolniczą, z czego ochno korzystali.

Dożynki są głęboko osadzone w polskiej tradycji – przekazywane

z pokolenia na pokolenie nie tylko jako zwyczaj, ale potrzeba wdzięczności i radości. Rolnicy w tym roku nie mają łatwo przez dokuczliwą suszę. Choć w sierpniu zaczął padać deszcz, to dla wielu upraw pojawił się zbyt późno. Tym bardziej wysiłek rolników warto było docenić na Dożynkach Wielkopolskich 2019 w Siedlcu.

Szczególne podziękowania dla Pań ze Stowarzyszenia Kół Gospodyń Wiejskich w Wielichowie: Barbary Kostrzewy, Haliny Maciołek, Ewy Kostrzewy, Wiesławy Lewandowskiej oraz Małgorzaty Sanok za pomoc i atmosferę, którą Panie wprowadziły w naszym punkcie informacyjnym.

Mirosława ŻUREK
Wojciech KAZUBSKI

Dożynki powiatu konińskiego

18 sierpnia w Wierzbinku (powiat koniński) odbyły się powiatowo-gminno-parafialne dożynki. Starostami dożynkowymi byli przodujący rolnicy z gminy Wierzbinek: Wioletta Słowińska oraz Marek Pietrzak, natomiast asystentami: Justyna Licheniak i Michał Liśkiewicz.

Uroczystość miała bardzo odświętny i tradycyjny charakter. Była msza święta celebrowana w amfiteatrze na scenie dożynkowej, obrzęd przekazania bochna chleba przez starostów dożynek, konkurs na najpiękniejszy wieniec oraz występy zespołów folklorystycznych. Gwiazdą wieczoru był zespół De Mono.

Delegaci Rady Powiatowej WIR w Koninie: Barbara Tomaszewska (z gminy Ślesin) oraz Aldona Poruchała (gmina Sompolno) i Marek Matuszewski (gmina Sompolno) ze sztandarem Wielkopolskiej Izby Rolniczej uczestniczyli w korowodzie dożynkowym i w dziękczynnej mszy świętej. Dary ołtarza w trakcie dziękczynnej mszy świętej złożyli przewodnicząca RP WIR w Koninie Jolanta Nawrocka oraz delegat z gminy Wierzbinek – Paweł Liśkiewicz.

W konkursie wienców dożynkowych udział wzięły 22 wieniec. W myśl regulaminu konkursu do-



Stoisko Wielkopolskiej Izby Rolniczej odwiedziło wielu rolników, delegatów WIR oraz zaproszonych gości

żynkowe wieniec musiały być zgodne z tradycją, wykonane z wyłącznie naturalnych zbóż i płodów ziemi. Pierwsze miejsce w konkursie zajął wieniec wykonany przez sołectwo Podgór w gminie Kramsk, drugie – sołectwo Marcjanki w gminie Sompolno, a trzecie sołectwo Wilczyn. Aby tradycji stało się zadość, Rada Powiatowa WIR w Koninie, poza konkursem, wystawiła także swój wieniec, który w korowodzie dożynkowym ponieśli nasi delegaci: Marcin Grabowski z gminy Wierzbinek, Marek Kołodziejczak z Konina, Karol Licheniak z Kleczewa oraz Jan Lutkowski ze Ślesina.

Konińskie dożynki powiatowe to także okazja do uhonorowania laureatów corocznego konkursu Powiatowy Rolnik Roku. W bieżącym roku do konkursu przystąpiło siedem gospodarstw, z których sześć otrzymało nominacje. Tegoroczni laureaci to:

- Sławomir i Arleta Feknerowie posiadający nowoczesne gospodarstwo o powierzchni 35 ha w Miłaczewie w gminie Kleczew,
- Mateusz i Sylwia Jaworscy prowadzący w Patrzykowie w gminie Kramsk 60-hektarowe gospodarstwo specjalizujące się w hodowli bydła mlecznego,

■ Ilona i Marek Michalakowie posiadający w Kucharach Borowych (gmina Rychwał) gospodarstwo o powierzchni 130 ha, specjalizujący się w hodowli bydła mlecznego,

■ Magdalena i Krzysztof Piaseccy z Lubstowa w gminie Sompolno, którzy prowadzą gospodarstwo rolne o powierzchni 78 ha, którego głównym profilem działalności jest produkcja roślinna.

Nominacje otrzymali również: Adrian Andrzejewski z gminy Kramsk oraz Krzysztofa i Arkadiusz Naworscy z gminy Ślesin.

Rada Powiatowa WIR w Koninie ufundowała skromny upominek dla jednego z uczestników konkursu, który wręczyła przewodnicząca rady Jolanta Nawrocka.

Tradycyjnie, jak co roku na dożynkach powiatowych funkcjonowało stoisko Wielkopolskiej Izby Rolniczej, które odwiedziło wielu delegatów naszej rady oraz rolników i gości.

Pomimo że tegoroczne plony z powodu suszy są dużo niższe niż we wcześniejszych latach, rolnicy potrafią być wierni budowanej przez wieki tradycji i jak co roku dziękują Bogu za plony i chleb.

Elżbieta BRYL

Dożynki powiatu gnieźnieńskiego

25 sierpnia na niechanowskich plantach odbyły się uroczystości dożynkowe, których organizatorami byli powiat Gniezno ze starostą Piotrem Gruszczyńskim i gmina Niechanowo z wójtem Szymonem Robaszkiewiczem.

W dożynkach udział wzięli parlamentarzyści, samorządowcy, przedstawiciele instytucji zaangażowanych w rozwój rolnictwa, służby mundurowe, duchowieństwo oraz liczne grono okolicznych mieszkańców powiatu gnieźnieńskiego.

Po uroczystej mszy świętej, w trakcie której rolnicy dziękowali za zebrane plony, nastąpił przemarsz do-



Na stoisku WIR panie z Grupy dla Rybna Wielkiego częstowały gości chlebem ze smalcem i pasztetem oraz plackiem drożdżowym

żynkowego orszaku z przepięknymi wiencami z poszczególnych gmin powiatu gnieźnieńskiego. W drugiej części oficjalnych uroczystości odbył się tradycyjny obrzęd chleba z udziałem Zespołu Tańca Ludowego „Gniezno”, w trakcie którego starostowie dożynek, Sylwia Sporna z i Jerzy Kozanecki, przekazali na ręce władz powiatu i gminy chleb oraz owoce z tegorocznych zbiorów. Miłym akcentem dla Wielkopolskiej Izby Rolniczej jest coroczne zaproszenie przez starostę gnieźnieńskiego skierowane do radnych powiatowych do niesienia wienca dożynkowego powiatu gnieźnieńskiego. W tym roku wieniec nie-

siony był przez Marka Drankiewicza, Andrzeja Frankiewicza, Rafała Rekruciaka i Tomasza Wędzikowskiego. Rolę asystenta starosty dożynkowego sprawował Jacek Mikołajczak, najmłodszy delegat w Radzie Powiatowej WIR w Gnieźnie. W tak ważnych uroczystościach nie mogło zabraknąć Wielkopolskiej Izby Rolniczej. Biuro Powiatowe WIR w Gnieźnie zapraszało rolników do swojego stoiska informacyjnego, gdzie panie z Grupy dla Rybna Wielkiego częstowały gości tradycyjnym chlebem ze smalcem i pasztetem, a do kawy był placek drożdżowy.

Wioletta MELCER, BP Gniezno

Dożynki gminne w Goli

W niedzielę 18 sierpnia odbyły się dożynki gminne w gminie Jaraczewo (powiat jarociński). Gospodarzem tegorocznych dożynek byli sołectwo Gola oraz burmistrz miasta i gminy Jaraczewo Dariusz Strugała. Patronat nad urocznością objął prezydent RP Andrzej Duda.

Świętowanie rozpoczęło się od dożynkowego korowodu i mszy świętej dziękczynnej. Główne uroczystości związane z obrzędem dożynkowym poprowadził sołtys Goli i zarazem przewodniczący Rady Powiatowej Wielkopolskiej Izby Rolniczej w Jarocinie Bartosz Banaszak. Podczas dożynek wieńce dożynkowe przygo-

towały delegacje sołectw gminy Jaraczewo oraz goście z zagranicy. Życzenia rolnikom złożyli m.in. burmistrz miasta i gminy Jaraczewo Dariusz Strugała, zarząd powiatu jarocińskiego oraz poseł na Sejm RP i zarazem prezes Wielkopolskiej Izby Rolniczej Piotr Walkowski.

W części artystycznej zaprezentowały się dzieci z miejscowości Gola, zespół Golanie, grupa Fest oraz gwiazdy wieczoru: Roberto Zucaro i Mario Carotta. W trakcie dożynek wszyscy uczestnicy mogli skosztować kaszy z gulaszem oraz grochówki, którą przygotował prezes WIR Piotr Walkowski.

Biurowo WIR Jarocin



Fot. Biuro WIR Jarocin

Obrzęd dożynkowy

Dożynki diecezjalno-powiatowe w powiecie krotoszyńskim

25 sierpnia 2019 roku w Lutogniewie odbyły się dożynki diecezjalno-powiatowe, w których uczestniczyli rolnicy ziemi krotoszyńskiej, parlamentarzyści, samorządowcy oraz przedstawiciele organizacji i instytucji działających w otoczeniu rolnictwa. W uroczystościach wzięły udział również delegacje z parafii diecezji kaliskiej. Dożynkową mszę świętą odprawił J.E. Edward Janiak, biskup kaliski

Uroczystości rozpoczęły się od poświęcenia wieńców dożynkowych. Następnie odprawiona została dziękczynna msza święta w Sanktuarium Matki Bożej Pocieszenia w Lutogniewie, podczas której biskup wyraził wielką wdzięczność dla rolników, ogrodników, sadowników i pszczelarzy.

Po mszy świętej korowód dożynkowy przeszedł na miejscowe boisko, gdzie młodzież z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych im. Józefa Mar-



Fot. D. Szczotka

W dożynkach diecezjalno-powiatowych uczestniczyli rolnicy ziemi krotoszyńskiej, parlamentarzyści, samorządowcy oraz przedstawiciele organizacji i instytucji działających w otoczeniu rolnictwa

cińca w Koźminie Wlkp. wspólnie z zespołami reprezentującymi gminy powiatu krotoszyńskiego przeprowadziła część obrzędową dożynek. Zaproszeni goście, w tym przedstawiciele powiatu i gmin wchodzących w skład powiatu krotoszyńskiego,

otrzymali symboliczny bochen chleba, którym podzielili się z uczestnikami święta.

W części artystycznej uroczystości wystąpiła Krotoszyńska Orkiestra Dęta oraz zespoły ludowe ziemi krotoszyńskiej. Publiczność mogła rów-

nież podziwiać przejazd koni i zaprzęgów odbywający się w ramach X Pielgrzymki Konnej oraz przejazd motocyklistów w ramach V Pielgrzymki Motocyklowej. Następnie odbył się koncert pt. „W krainie uśmiechu” w wykonaniu Kazimierza Kowalskiego i solistów Polskiej Opery Kameralnej oraz Biesiada Śląska Mirosława Jędrowskiego.

Podczas dożynek można było odwiedzić stoiska promocyjno-informacyjne instytucji związanych z rolnictwem, w tym WIR, stoiska stowarzyszeń i KGW, liczne stoiska gastronomiczne oraz punkty, gdzie prowadzone były badania profilaktyczne i testy sprawnościowe.

Ponadto każdy uczestnik mógł skorzystać z porad przedstawicieli Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Wielkopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego oraz Wielkopolskiej Izby Rolniczej.

Dominika SZCZOTKA

Dożynki gminne w Łąkiem (gmina Rakoniewice, powiat grodziski)

25 sierpnia br. rolnicy z gminy Rakoniewice w powiecie grodziskim dziękowali za tegoroczne plony podczas dożynek gminnych w miejscowości Łąkie. Organizatorami uroczystości byli: burmistrz Rakoniewic Gerard Tomiak, Rakoniewicki Ośrodek Kultury oraz sołtysi wsi Łąkie i Łąkie Nowe.

Świętowanie rozpoczął tradycyjny korowód jeźdźców w siodle, bryczek oraz pięknie przystrojonych maszyn rolniczych. W uroczystym przemarszu uczestniczyli gospodarze dożynek, zaproszeni goście, poczty sztandarowe oraz mieszkańcy gminy. O oprawę muzyczną korowodu za-

dbała Młodzieżowa Orkiestra Dęta z Rostarzewa. Miłym akcentem przemarszu było rozdawanie przez pracowników lokalnego Zakładu Piekarniczo-Cukierniczego MIK-MAR pieczywa dla biorących udział w wydarzeniu.

Radę Powiatową Wielkopolskiej Izby Rolniczej w Grodzisku Wlkp. reprezentował w tym dniu Andrzej Moszyński.

Następnym punktem wydarzenia była msza święta polowa na boisku szkolnym, a po niej obrzęd dożynkowy prowadzony przez zespół Tańca Ludowego Cybinka Grodzisk Wielkopolski.

Starostami tegorocznych dożynek byli Karolina Rabięga i Marek Skrzypczak. Złożyli na ręce gospodarzy tradycyjny bochen chleba, którym to następnie podzielono się ze wszystkimi zgromadzonymi.

W części artystycznej można było podziwiać występy dzieci z ZPS w Łąkiem oraz zespołu „Wiaruchna” z Urbanowa. Następnie niezapomniane włoskie przeboje zaśpiewał Thomas Grotto, który porwał licznie zgromadzoną publiczność do tańca. Kulminacją imprezy była zabawa taneczna z udziałem DJ Siemiona.

Mirosława ŻUREK



Fot. A. Borowiak, Rakoniewicki Ośrodek Kultury

Korowód dożynkowy