

# Przepisy na święta

Sekrety przyrządzania gwiazdkowych potraw zdradza Honorata Dmyterko, autorka **wieściowego HotBloga**

PASJE



Fot. Telewizja TVP, Orlanowy Ogród

ODLOTOWE  
OGRODY W 2 DNI

Na zdjęciu uczestniczki konkursu „**Pierniki i pierniczki**”, który odbył się podczas Forum Kobiet w Gołaszynie. Relacja z imprezy w następnym numerze

ZDROWIE/URADA

## Wygraj kosmetyki

ROZRYWKA

## Jak założyć stowarzyszenie



Fot. Honorata Dmyterko



# SESJA ZAKOŃCZYŁA SIĘ SUKCESEM

Jessika Marciniak, która wygrała konkurs na dziewczynę z kalendarza „Wieści Rolniczych”, wzięła udział w sesji zdjęciowej. Efekty naszej pracy będzie można podziwiać już niebawem.



Sesja odbyła się w pięknej scenerii obiektu Sopicowo Filmowe w Cichowie (powiat kościański). Pomimo niesprzyjającej aury nasza miss była bardzo dzielna. Nie przeszkadzały jej ani deszcz, ani chłodny wiatr. Dzięki temu zdjęcia okazały się być strzałem w dziesiątkę. Sesję wykonał Bartek Nawrocki. Makijaż przygotowała Julia Bystrzycka. O fryzurę zadbał Piotr Bandyk. Stroje udostępniły sklepy „Sara & Adam” oraz „ALAN”.

(aneta)



Fot. Telewizja TV, Odłotowy Ogród

Nie ma dla niego rzeczy niemożliwych. Dominik Strzelec, mając niewielki budżet i tylko 2 dni, potrafi zamienić zaniedbaną przydomową działkę w piękny i funkcjonalny ogród.

DOMINIK STRZELEC, PROWADZĄCY „ODŁOTOWY OGRÓD” O SWOJEJ OGRODNICZEJ PASJI

## W OGRODZIE MOŻNA NIEŻLE SIĘ ZMĘCZYĆ

tekst ■ ■ HONORATA DMYTERKO

### Z wykształcenia nie jest pan ogrodnikiem.

Nie. Nawet nie ukończyłem szkół związanych z ogrodnictwem, ani też nie uczestniczyłem w podobnych kursach.

### Skąd więc pana pasja?

Moja przygoda z ogrodem zaczęła się dość prozaicznie, a właściwie to życie samo napisało scenariusz. Z żoną wybudowaliśmy dom, a wokół niego była przestrzeń do zagospodarowania. Ja deklarowałem od początku, że nigdy nie będę rył w ziemi. Po prostu nie znam się i nie lubię. Nie czułem takiej iskry czy nawet pociągu do ziemi ani kwiatów. Mało tego - nabijałem się z ludzi, zwłaszcza facetów, że grzebią między grządkami. Półtora roku trwało, żebym stwierdził, że to jest fajne zajęcie. Oprócz tego, że rośnie to, co posadziłem albo się rozrasta, zwiększa swoją objętość czy upiększa przestrzeń, było coś jeszcze. A co? Można się nieźle zmęczyć. (...)

**A dodatkowo żona inspirowała pana do działania.**

Najpierw delikatnie, spokojnie, żebym się nie zraził. Powiedziała „Słuchaj stary, to ty rób architekturę. Na początku zrób nam chodniki. Zrób coś z tą skarpią, może jeszcze jakieś źródelko. Tutaj jakieś miejsce do siedzenia, ale trzeba zrobić i schody.” Tak mnie wkręciła. Padłem. Stałem się ręcznym narzędziem w rękach kobiety, ale stwierdziłem, że to bardzo fajne.

### I tak to się zaczęło?

Dokładnie. Rozpocząłem od prac związanych z architekturą. Kładłem chodniki z kostki granitowej. Kosztowało mnie to dużo pracy, no i musiałem trochę poczytać, porozmawiać z ludźmi, którzy się tym zajmują. Zastanawiałem się, dlaczego tak, a nie inaczej? Metodą prób i błędów zacząłem się tego uczyć. Wtedy zorientowałem się, że to jest fajne zajęcie. Z nikim nie trzeba negocjować, nikt się nie buntuje.

**Po architekturze zaczął pan nowy etap wtajemniczenia.**





Marta Pachota i jej córka Julia w górach za domem

# NA MAŁYM GRZBIECIE GÓR KACZAWSKICH

Marta Pachota to nie tylko ładna, 30-letnia, energiczna kobieta. Jest również rolniczką, żoną i matką na gospodarstwie, a nawet dwóch. Do jednego z nich, tego w Strzyżowcu koło Jeleniej Góry, najlepiej dojechać samochodem terenowym.

tekst i zdjęcia ■ ■ ANNA MALINOWSKI

**G**dy umawiam się z panią Martą na spotkanie, ta mówi mi od razu, abym dała znać, gdy dojadę do Strzyżowca - ona po mnie wyjedzie. Uśmiecham się pod nosem, bo jeszcze nie wiem, że bez pomocy mojej rozmówczynie pewnie szukałabym jej do dzisiaj.

Czekam pod umówionym kościołem, a już po chwili, w tumanach kurzu podjeżdża samochód terenowy. Wyskakuje z niego ładna kobieta, uśmiecha się i prosi, aby jechać za nią. Jedziemy krętymi, stromymi drózkami, a ja myślę ze zgrozą o tym, jak wygląda tutaj dojazd zimą. - *Ach nie jest tak źle! Dajemy radę!* - odpowiada radośnie pani Marta, gdy dojeżdżamy do wysoko i malowniczo położonego gospodarstwa. Jest październikowe popołudnie. Zachwygam się widokiem, a moja rozmówczynie zaprasza do swojej terenówki i mówi: - *Pokażę pani jeszcze coś lepszego!*

Jedziemy stromą ścieżynką przez pastwisko należące do gospodarstwa. Julka, 4,5-letnia córka, wtóruje pracy silnika swoim dziecięcym głosikiem i opowiada o ulubionych zwierzętach, czyli kotach i psach na gospodarstwie. Naszym oczom ukazują się zwierzęta, tyle że „trochę” większe, a mianowicie bydło rasy Charolaise. Jest ich około 100 i chodzą dostojnie po pastwisku, które przypomina raj. Soczysto-



Pani Marta i jej produkty artystyczne



Julka uwielbia pozować do zdjęć a najlepiej z mamą

zielona trawa odcina się ostro od lasów rozłożonych na pobliskich wzniesieniach i mieniących się liśćmi z wszystkimi kolorami jesieni. Na majestatycznym horyzoncie Snieżka i Snieżne Kotły. Bajka! Teraz rozumiem, co miała na myśli pani Marta, mówiąc, że pokaże mi coś „lepszego”.

## MACIEJOWIEC PANI MARTY

Pani Marta pochodzi z rolniczej rodziny. Dziadkowie i rodzice mieli gospodarstwa, więc jako dziecko Marta Pachota otoczona była ciągnikami, zwierzętami i polami. Nic dziwnego, że jej edukacja poszła w tym kierunku. Z wykształcenia jest technikiem rolnikiem, technikiem żywienia oraz ukończyła studia ekonomiczne w trybie zaocznym. Z rodzicami i młodszym bratem mieszkała najpierw w Maciejowcu, potem rodzice kupili były PGR w Zalesiu. To tam właśnie gospodaruje wraz z rodzicami młodszy brat Michał. Maciejowiec przypadł wraz z domem i 27 hektarami pani Marcie. Pamięta, że był to prawie prezent gwiazdkowy, gdyż zapis odbył się 15 grudnia 2004 roku. W kolejnym roku przystąpiła do programu „młodego rolnika”, kupiła najpierw jednego konia, potem drugiego. Poświęciła się swojej wielkiej pasji, czyli koniom i rozpoczęła studia ekonomiczne. Gospodarowała jako paniątka do momentu, gdy poznała przyszłego męża Sławka, też rolnika. Zakochali się w sobie, pobrali, a owocem ich miłości jest wspomniana już Julka. Decydując się na wspólne życie, stanęli przed dylematem „obrabiania” dwóch gospodarstw. Ponieważ u męża gospodarstwo było większe i były na nim krowy, zdecydowali się na wspólne życie u niego, czyli w Strzyżowcu. Na pewno trudno byłoby transportować krowy w nowe miejsce, a poza tym - gdzie one miałyby takie piękne pastwiska, jak tutaj?

## NA DWÓCH GOSPODARSTWACH

W Maciejowcu jest 27 hektarów, z czego większość to pola orne. W płodozmianie uprawia się tam pszenicę, owies i rzepak. Strzyżowiec to 90 hektarów, gdzie na pastwiskach wypasają się wspomniane krowy, a na gruntach ornych uprawia się pszenicę, owies, rzepak, pszenżyto i kukurydzę. Park maszynowy jest kompletny i wystarcza na obydwie gospodarstwa, które prowadzone są w trybie konwencjonalnym. Pod jednym dachem mieszkają trzy generacje: pani Marta z mężem i córką, teściowie oraz brat i siostra męża.

Jak wygląda dzień w gospodarstwie? - *Wstaję po 6 i zaczynam od obrządków przy indykach, gęsiach, kurach i dwóch świnkach. O 7.30 odwożę Julię do przedszkola do Siedlęcina, robię zakupy i wracam, aby ogarnąć gospodarstwo domowe, ugotować obiad, a potem znowu odebrać córkę. W zależności od pory roku lecę do ogródka, który bardzo lubię, lub idę zrobić obrządki u krów. Uwielbiam jeździć na ciągniku. Żeby tylko*

*mąż mi na to częściej pozwalał, bo jestem chyba pojętną traktorzystką. Wie pani jak ja się świetnie czuję, gdy wsiadam na ciągnik? Czuję się wtedy 10 centymetrów większa!* - rozbrzmiewa perlisty śmiech.

Zaglądamy do pełnego dyn ogródka. Jeszcze teraz na krzakach jest pełno malin. - *A co jest dla pani najtrudniejsze?* - pytam. - *Gotowanie... Najgorsze jest to wymyślanie jadłospisu i mówię to ja, technik żywienia* - znowu śmiech.

Pani Marta majsterkuje namiętnie. Spod jej rąk wychodzą stroiki, wieńce - również dożynkowe, zakładki do książek, bombki, dekoracje świąteczne, a nawet drewniane domki dla lalek. Robi na drutach i szydełkuje z zawrotną szybkością. Gdy nie może dać sobie rady z krochmalem, to bierze lakier... do drewna. Taka Zosia-Samosia.

Młoda kobieta udziela się również społecznie. Przydają się tutaj jej umiejętności artystyczne. Nie ma dożynek bez wieńców plecionych wspólnie z koleżankami. Gminne święto plonów to przygotowywanie stanowisk promujących sołectwo, konkursy, zabawy. Wszystko to powoduje, że pani Marta czuje się w Strzyżowcu jak w domu. Zbliżają się święta. Jakże będą? - *Będą takie, jak zawsze, czyli takie, jakie pamiętam z własnego dzieciństwa. Tradycyjny barszcz z uszkami, pachnąca choinka po suficie, a na niej zrobione przeze mnie bombki i własnego wypieku pierniki. Uwielbiam okres przygotowań do świąt, odświętne krzątanie się, majsterkowanie, robienie prezentów dla najbliższych i lukrowanie z córką pierników.*

## FENDT DLA MĘŻA I NIE TYLKO

Pani Marta jest zwolenniczką ekologii, zdrowego odżywiania się. No i trudno się dziwić, bo przecież z wykształcenia jest między innymi technikiem żywienia. Nie udało się jej dotychczas przekonać męża do prowadzenia gospodarstwa w trybie ekologicznym. Argument wyższych zbiorów w konwencji jest silnym argumentem i podstawą egzystencji. No, ale jest jeszcze przecież Maciejowiec. Może tam uda jej się kiedyś otworzyć agroturystykę, a pola przywrócić naturze? - *O agroturystyce lub pensjonacie marzę od dwudziestego roku życia. Gdybym wygrała w totolotka, najpierw kupiłabym mężowi ciągnik marki Fendt, w Maciejowcu przeprowadziła remont, a na górze, gdzie byliśmy, postawiła altanę widokową.*

Pani Marta uśmiecha się, ale jest w tym uśmiechu nutka powagi. Nie zdziwiłabym się, gdyby już wypełniła kupon loterii. ■



Bydło rasy Charolaise



Stowarzyszenie Kobiół Wiejskich Rozdrażew

# STOWARZYSZENIA NA WSI - W JEDNOŚCI SIŁA!

Zbliża się kolejne rozdanie unijnych pieniędzy w ramach PROW 2014-2020. Jednym ze sposobów ich szerokiego wykorzystania w celu poprawy jakości życia na wsi jest zakładanie stowarzyszeń.

tekst ■ ■ MAGDALENA TEODORCZYK

Wraz z wejściem Polski do Unii Europejskiej otworzyły się nowe możliwości finansowania działalności na rzecz rozwoju wsi. Fundusze na różnorodne działania, projekty są w zasięgu ręki, wystarczy tylko mieć tę „rękę”, czyli osobowość prawną, która może pozyskiwać środki. Ani Koła Gospodyń Wiejskich, ani Kółka Rolnicze czy też Ochotnicze Straże Pożarne nie mają takiej możliwości, dlatego aby skutecznie korzystać z unijnej kasy warto założyć stowarzyszenie. Jak udaje się to innym? Oto przykładowe stowarzyszenia działające na terenie powiatu krotoszyńskiego.

## STOWARZYSZENIE ROZWOJU WSI RÓZOPOLE

Działa od grudnia 2010 roku i liczy obecnie 22 członków. - Stowarzyszenie założyliśmy, gdyż chcieliśmy coś konkretnego zrobić dla wsi, zmienić jej wygląd. W szczególności, aby zmotywować ludzi do wspólnego działania, aby pokazać innym, że razem można coś zrobić. A chcąc sięgnąć po środki zewnętrzne, trzeba mieć status osoby prawnej i dlatego konieczna jest rejestracja stowarzyszenia - mówi Irena Bielarz, prezeska Stowarzyszenia Rozwoju Wsi Różopole. - W założeniu stowarzyszenia pomogły panie ze Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Okno Południowej Wielkopolski” - dodaje. W ramach działalności stowarzyszenie zrealizowało m.in. projekt: „Cudze chwalicie, swego nie znacie. Pozna-

jemy uroki Kotliny Kłodzkiej”, jego celem była organizacja wycieczki letniej dla 15 dzieci z Różopola, które zwiedzały przez tydzień Kotlinę Kłodzką. Kolejnymi zrealizowanymi zadaniami było doposażenie świetlicy wiejskiej w stoły krzesła oraz stół do ping-ponga. Teren przy świetlicy obsiano trawą, posadzono drzewka oraz zakupiono ławki zewnętrzne. Odnowiono również boisko. A najnowszym projektem jest budowa siłowni zewnętrznej. - Uważam, że nasze stowarzyszenie zrobiło dużo. Mamy piękne boisko sportowe, wyposażyliśmy świetlice, posiadamy plac zabaw i siłownię zewnętrzną, organizujemy już drugi rok turniej wsi - wymienia prezeska. Jak przyznaje, dużym problemem przy realizacji projektów są środki pieniężne, które należy najpierw wyłożyć, a dopiero po skończeniu projektu następuje ich zwrot. - Bez pomocy gminy nie udałoby się nic zrobić, gdyż żadne stowarzyszenie nie posiada takich środków, utrzymujemy się wyłącznie ze składek członkowskich. Gmina pożyczka nam potrzebne środki, które później oddajemy - mówi Irena Bielarz. Zwraca uwagę także, że aby zrealizować jakikolwiek projekt, potrzebna jest grupa ludzi, która chce coś konkretnego zrobić. - Najważniejsza rzecz to zaangażowanie mieszkańców wsi, bo bez ich pracy nic nie udałoby się zrealizować. To oni przy realizacji poszczególnych projektów przepracowali wiele godzin społecznie udostępniając swój czas czy sprzęt - zaznacza szefowa Stowarzyszenia Rozwoju Wsi Różopole. Na pytanie, czy zakładać stowarzyszenie, jednoznacznie odpowiada - tak. - Nie jest to ani proste, ani łatwe, ale po zrobieniu czegoś fajnego ma

się ogromną satysfakcję i człowiek zapomina o wszystkich trudnościach napotkanych po drodze. A z każdą realizacją kolejnego projektu jest łatwiej - przyznaje Irena Bielarz.

## STOWARZYSZENIE KOBIEC WIEJSKICH ROZDRAŻEW

Na rzecz członkiń Kół Gospodyń Wiejskich Gminy Rozdrażew stowarzyszenie działa od czerwca 2011 roku. - Tworząc stowarzyszenie pomagaliśmy sobie informacjami wyszukanyymi w internecie - mówi Mariola Wosińska, prezeska Stowarzyszenia Kobiół Wiejskich Rozdrażew. - Pomoc przy działaniach założycielskich udzielili nam również pracownicy Punktu Informacji dla Organizacji Pozarządowych w Krotoszynie - dodaje. W trakcie działalności zrealizowano już wiele projektów i zadań publicznych, między innymi: prezentacje tradycyjnych potraw regionalnych oraz wigilijnych, w trakcie których odbywały się konkursy kulinarne. Warsztaty muzyki ludowej dla młodzieży, decoupage'u. Utworzono ogródek szachowy. Zorganizowano rajd rowerowy oraz aerobic pod chmurką. Przy Stowarzyszeniu powstał i działa zespół „HELKA”. Członkinie mają bogate plany na najbliższą przyszłość. - Mamy przyznane środki na spotkanie integracyjne KGW „Cztery Świece Adwentu”, konkurs na wypieki bożonarodzeniowe, konkurs na wieniec adwentowy, warsztaty ludowe, będziemy przygotowywać przedstawienie „Pierzok” - czyli ludowy obrzęd darcia pierza - wymienia Mariola



Stowarzyszenie Kobiół Wiejskich Rozdrażew

Wosińska. Najwięcej trudności sprawia pozyskanie środków własnych, które trzeba wyłożyć do realizacji zadania oraz codzienna biurokracja. Co radzi prezeska tym, którzy planują założenie stowarzyszenia? - Nie bać się! My też miałyśmy wątpliwości, czy stowarzyszenie jest potrzebne, czy sobie poradzimy. W naszym KGW Rozdrażew mamy 80 członkiń i trudno było wytłumaczyć, że chcemy się przeobrazić w stowarzyszenie, bo to daje więcej możliwości, argumentowano, że przecież koła mają tradycję, dlatego założyliśmy odrębną organizację „Stowarzyszenie Kobiół Wiejskich Rozdrażew”. Mamy 20 członkiń, ale jednocześnie jesteśmy też członkiniami KGW - zaznacza.

## STOWARZYSZENIE „WSPÓLNIE DLA BIADEK”

Powstało w 2010 roku, by pozyskiwać fundusze unijne na rzecz wsi. - Początkowo pomocy udzieliło CKI Krotoszyn, wszystkie dokumenty wypełnialiśmy i wysyłaliśmy sami. Ważne było odpowiednie ułożenie statutu, szczególnie określenie celów działalności - przyznaje Mariusz Karbowski, prezes Stowarzyszenia „Wspólnie dla Biadek”. Aktywizacja lokalnej społeczności, działalność na rzecz rozwoju infrastruktury wsi, dbałość o kulturę, tradycję lokalną i dziedzictwo kulturowe, podejmowanie działań o tematyce prozdrowotnej wśród mieszkańców wsi, upowszechnianie kultury fizycznej, sportu i rekreacji oraz poprawa warunków bezpieczeństwa - to główne cele organizacji, które są realizowane w formie różnych projektów. - Wybudowaliśmy centrum rekreacyjne: plac zabaw, siłownię, ścieżkę zdrowia, zjazd linowy, boisko do plażówki. Organizujemy imprezy. Trzykrotnie odbył się już festyn „Żyjmy zdrowo

## ETAPY ZAKŁADANIA STOWARZYSZENIA REJESTROWANEGO W KRS:

### 1. Zebrać co najmniej 15 osób pragnących założyć ten rodzaj stowarzyszenia.

### 2. Opracować statut stowarzyszenia

Statut powinien zawierać:

- nazwę stowarzyszenia
- teren działania i siedzibę
- cel i sposób realizacji
- sposób nabywania i utraty członkostwa
- władze stowarzyszenia
- sposób reprezentowania stowarzyszenia, jak również zaciągania zobowiązań majątkowych oraz warunki uchwał
- sposoby pozyskiwania środków finansowych, ustanowienia składek członkowskich
- zasady dokonywania zmian statutu
- sposób rozwiązania stowarzyszenia

### 3. Zwołać zebranie założycielskie

W zebraniu musi uczestniczyć co najmniej 15 osób.

Na zebraniu założycielskim podejmowana jest uchwała o powołaniu stowarzyszenia oraz wybierany jest komitet założycielski. Członkowie komitetu (zazwyczaj 3 osoby) podpisują dokumenty o rejestrację stowarzyszenia.

### 4. Złożyć wniosek o rejestrację do KRS

Właściwym sądem dla rejestracji stowarzyszeń jest Sąd Rejonowy mający siedzibę w mieście będącym siedzibą wojewody.

Do założenia stowarzyszenia podlegającego wpisowi do KRS potrzebne są następujące dokumenty:

- wniosek o wpisanie stowarzyszenia na urzędowym formularzu KRS-W20
- Do formularza KRS-W20 dołączamy:
  - wypełniony załącznik KRS-WF „Założyciele”. Jest to informacja o osobach wchodzących w skład komitetu założycielskiego
  - załącznik KRS-WK „Wspólnicy reprezentujący spółkę”
  - jeżeli zgłaszamy jednocześnie wpis działalności gospodarczej do rejestru przedsiębiorców, wypełniamy załącznik KRS-WM „Przedmiot działalności”. Druki formularzy można pobrać ze strony internetowej Ministra Sprawiedliwości [www.ms.gov.pl](http://www.ms.gov.pl) - zakładka „Krajowy Rejestr Sądowy”
  - statut stowarzyszenia w dwóch egzemplarzach, podpisany przez członków zespołu założycielskiego na każdej ze stron
  - listę założycieli stowarzyszenia, zawierającą imiona, nazwiska, daty urodzenia, miejsca zamieszkania, a także własnoręczne podpisy założycieli
  - listę obecności założycieli będących na zebraniu założycielskim stowarzyszenia
  - protokół z zebrania założycielskiego
  - informację o siedzibie stowarzyszenia

i aktywnie”. Zorganizowaliśmy festyn „Wakacyjne spotkania z folklorem”. Był to międzynarodowy festyn folklorystyczny, na którym występowały zespoły między innymi z Mołdawii, Rumunii i Ukrainy oraz najlepsze zespoły z naszej okolicy. Wyjeżdżamy na wycieczki, przykładowo do Wilna. W kwietniu bieżącego roku wspólnie z KGW w Biadkach, OSP Biadki i zespołem „Biadkowanie” zorganizowaliśmy „Śniadanie Wielkanocne” dla mieszkańców wsi - wymienia prezes. Na bogatą działalność potrzebne są środki własne, wkład własny i to ich pozyskiwanie jest największym problemem stowarzyszenia. Jak przekonuje Mariusz Karbowski, aby działać, trzeba być. - Należy zarejestrować działalność w KRS, mieć pomysły na kilka działań, gdyż część może nie wypalić, nie bać się odpowiedzialności, ważna też jest wytrwałość - podsumowuje.

**STOWARZYSZENIE „TERAZ LUTOGNIEW”**

Działa od roku, liczy 25 członków i kilkunastu sympatyków, którzy aktywnie włączają się w realizację projektów. - *Te osoby nie są w strukturach stowarzyszenia, ale bardzo aktywnie działają na jego rzecz i dają siłę do dalszej pracy. Chciałabym im za to bardzo serdecznie podziękować* - mówi Marzena Bilewicz, prezes stowarzyszenia. Radzi, aby pracę organizacji dobrze rozplanować. - *Na pierwszym walnym zebraniu przedstawiłam plan działań na rok 2014. Na każdy miesiąc zostały rozpisane działania stowarzyszenia, nie po to, by epatować nimi, ale by zaplanować je oraz zarezerwować konkretne terminy wynajmu sali Domu Ludowego w Lutogniewie lub tutejszego grzybka* - wyjaśnia prezeska. - *Nie chciałam, by działania stowarzyszenia były odbierane jako pochopne, więc w styczniu zostały zarezerwowane konkretne terminy na poszczególne imprezy* - dodaje. W ciągu minionego roku zrealizowali różnorodne imprezy: świętowali Dzień Babci i Dziadka, Dzień Kobiet, podczas którego panowie ze stowarzyszenia obsługiwali panie w trakcie uroczystości, przygotowali program artystyczny. Odbyła się również integracyjna impreza: „Biesiada Pokoleń 2014”. Jak zaznacza Marzena Bilewicz, aby rozwinąć działalność, warto rozmawiać z ludźmi bardziej doświadczonymi i pytać, skąd zdobywać środki. - *Zawsze możemy liczyć na bardzo miłe panie pracujące w LGD „Okno Południowej Wielkopolski”. Również internet jest nieocenionym źródłem wiedzy* - przyznaje prezeska.

**STOWARZYSZENIE SMOSZEW - NASZA WIOSKA**

Na rzecz lokalnej społeczności działają od 2010 roku. - *Zależało nam na pozyskiwaniu unijnych dofinansowań, gdyż żadna z organizacji działających na naszej wsi nie miała takich możliwości* - podkreśla Joanna Dzierła, prezeska smoszewskiego stowarzyszenia. Do tej pory zrealizowali: zbiórki dla powodzian, Dzień Dziecka organizowany co roku, Dzień Dziadków. - *Największym naszym sukcesem jest podpisanie umowy w Urzędzie Marszałkowskim na dofinansowanie projektu - „Dziecko się śmieje, bo Smoszew pięknieje” - budowa placu zabaw oraz zorganizowanie charytatywnego koncertu Mietka Szcześniaka w kościele w Biadkach* - wymienia prezeska. Jak dotąd nie napotkali w swojej działalności problemów.



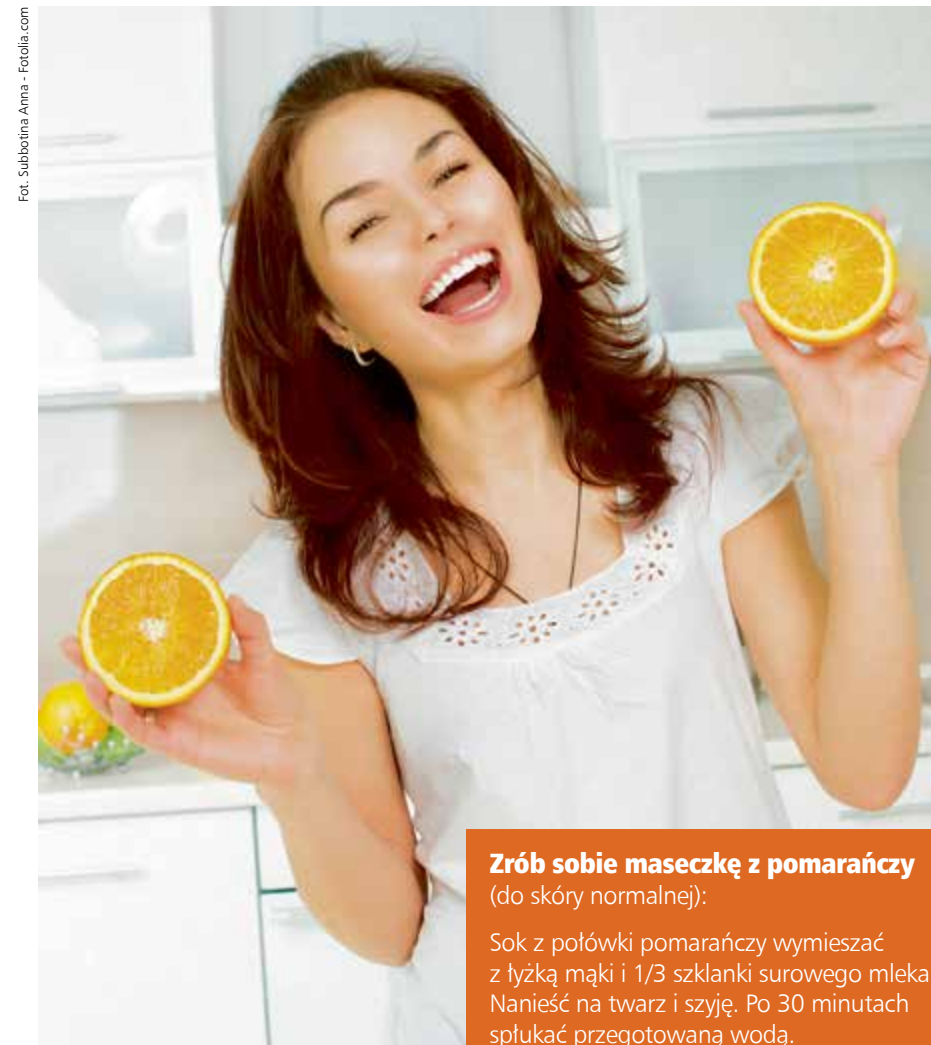
Stowarzyszenie Smoszew - Nasza Wioska



Stowarzyszenie Wspólnie dla Biadek



Stowarzyszenie Teraz Lutogniew



Fot. Subbotina Anna - Fotolia.com

**Zrób sobie maseczkę z pomarańczy**  
(do skóry normalnej):  
Sok z połówki pomarańczy wymieszać z łyżką mąki i 1/3 szklanki surowego mleka. Nanieść na twarz i szyję. Po 30 minutach spłukać przegotowaną wodą.

Pomarańcze mają nie tylko właściwości lecznicze, ale także pielęgnacyjne. W 100 gramach jest aż 50 mg witaminy C, odpowiedzialnej m.in. za podwyższenie odporności organizmu zwłaszcza w sezonie jesienno-zimowym. Ale to nie jedyne jej właściwości. Witamina C zawarta w pomarańczach poprawia przyswajanie żelaza i sprzyja pokonywaniu zmęczenia. Pomoże w zwalczaniu grypy, gorączki, infekcji dróg oddechowych, a także zgagi, wzdęć, zaparców oraz nadciśnienia tętniczego. Ten dobroczynny związek bierze również udział w wytwarzaniu kolagenu, odpowiedzialnego z kolei za elastyczność skóry. Ma również działanie antynowotworowe, bo jako naturalny przeciwutleniacz neutralizuje wolne rodniki. Oprócz witaminy C, pomarańcze zawierają również: A, B, B12, P, a także sole mineralne i peptyny, które pobudzają czynności jelit oraz hamują wchłanianie toksyn zalegających w jelicach. Sok z pomarańczy stosowany jest w dietach oczyszczających. Związki znajdujące się w owocu

**CZY WIESZ, ŻE...**  
dwie duże pomarańcze zapewniają tyle samo wapnia, co szklanka mleka. W 100 gramach znajdziemy aż 40 mg tego składnika.

działają bakteriobójczo i antywirusowo. Surowe owoce i świeżo wyciśnięte soki - to najbardziej popularne sposoby spożywania pomarańczy. Dodaje się je również do dresingów, sałatek czy wykwintnych mięs. Świetnie smakują upieczone na ich bazie ciasta, a skórka pomarańczowa stosowana jest także jako przyprawa. Również kosmetolodzy nie zapomnieli o wykorzystaniu tych owoców w produkcji kremów, balsamów, żeli czy mydeł. Jak się bowiem okazało, mają one nie tylko właściwości lecznicze, ale także pielęgnacyjne. Zawierają olejki eteryczne, które ze względu na działanie odprężające, stosowane są w aromaterapii. Ze skórki pomarańczy otrzymuje się masło pomarańczowe, które ma naturalny kolor i zapach. Kosmetyk na bazie tego składnika wykazuje działanie antycellulitowe i ujędrniające, również łagodzi podrażnienia, doskonale odżywia oraz skutecznie zapobiega wysuszeniu naskórka., poprawiając jego miękkość i elastyczność. I nie nadaje się tylko do jednego: jedzenia!

(nap)

**SAMO ZDROWIE W POMARAŃCZACH**

O zdrowotnych właściwościach pomarańczy nie trzeba nikogo przekonywać. Zawierają one bogactwo witamin i minerałów. W okresie, gdy trudno o owoce sezonowe, powinniśmy po nie sięgać częściej.

**KONKURS**

Dla naszych czytelników mamy 20 zestawów kosmetyków z serii pomarańczowej Ziaja. W jej skład wchodzi: kremowe mydło pod prysznic, pomarańczowe masło do ciała, mleczko do ciała, peeling myjący z mikrogranulkami oraz balsam do ust. Wystarczy prawidłowo odpowiedzieć na pytanie:

**Bogactwo jakiej witaminy, wspierającej odporność organizmu, zawierają pomarańcze?**  
a) C    b) A    c) B

SMS o treści wr.ziaja.poprawna odpowiedź, np. wr.ziaja.b prosimy przesyłać do 9 stycznia 2015 roku pod numer 71051 (koszt 1,23 zł z VAT). Regulamin na www.wiescirolnicze.pl



**Lista zwycięzców z konkursu publikowanego w nr 11/2014 „Więści Rolniczych”:**  
Katarzyna Jabłońska, Doruchów; Justyna Link, Brzostów; Justyna Gluch, Polskie Oledry; Monika Sznura, Dębiec; Renata Młyńczyk, Pleszew; Anna Filipiak, Broniszewice; Monika Formanowska, Pudliszki; Mariola Tymiecka, Łęg; Kamila Plewa, Mokronos; Renata Pohl, Raszewy; Ewa Wozich, Bączylas; Krystyna Ignasiak, Bruczków; Magdalena Miszkiewicz, Pogorzela; Monika Jędrzycka, Rokosowwo; Ewelina Jędrzycka, Poniec; Renata Porawska, Mokronos; Violetta Kowalska, Lutynia; Marzena Prańiewska, Dobrzyca; Agnieszka Przybylak, Strzelce Wielkie; Elżbieta Krotofil, Biskupice.



Od lat lubię gotować i eksperymentować w kuchni. Chętnie dzielę się przepisami, ale też uwielbiam serwować przygotowane potrawy moim gościom. Wiele razy zdarzyło się, że dania degustowało moje redakcyjne koleżeństwo. Tak im zasmakowały, że zaczęły się domagać, bym przepisami zaczęła dzielić się również z naszymi Czytelnikami. Po prawie pięciu latach pracy w Wieściach Rolniczych przyszedł czas na kolejny krok i tak oto powstaje HOTBLOG - strona, na której amatorzy sztuki kulinarnej z pewnością znajdą przepisy dla siebie. Będzie coś na szybki obiad, romantyczną kolację i słodki deser. Postaram się, by moje propozycje były łatwe i szybkie, bo w dzisiejszych czasach, w tym zwariowanym i pędzącym świecie warto postarać się, by choć raz dziennie usiąść całą rodziną do wspólnego posiłku.



BOŻE NARODZENIE

## ŚWIĘTA PACHNĄCE NIE TYLKO PIERNIKIEM

**B**oże Narodzenie to wyjątkowy czas. Dlatego warto przygotować coś równie wyjątkowego, co zachwyci naszą rodzinę i gości. Na wieczerzę wigilijną zazwyczaj stawiamy sprawdzone i tradycyjne dania i wypieki: od zupy grzybowej, barszczu z uszkami, poprzez karpia w galarecie i kapustę z grzybami, a na makielkach i piernikach kończąc. Warto jednak i w tych dniach zaszaleć i spróbować czegoś bardziej oryginalnego! Ja w ubiegłym roku przygotowałam po raz pierwszy tort piernikowy, który od razu zdobył podniebienia moich gości. W tym roku znów zagościł na naszym stole. Właśnie - stół. Przygotowując go pamiętajmy, by wyeksponować na nim świąteczne potrawy, dodając odpowiednią dekorację. Rozłożmy na nim świąteczny obrus. Jeśli będzie biały - doda elegancji i podkreśli wyjątkowość chwili. Wyciągnijmy też zastawę stołową, której używamy tylko w święta. Dodatkowy nastrój zrobią świeczniki ze świątecznymi akcentami, gałązki świerku, plastry suszonych pomarańczy czy laski cynamonu. To od nas zależy, czy wieczerza wigilijna będzie niezapomnianym przeżyciem.

Honorata Dmyterko

## ŚWIĄTECZNY SCHAB Z POMARAŃCZOWĄ NUTĄ



bardzo łatwe 30 min\*

**Składniki:**

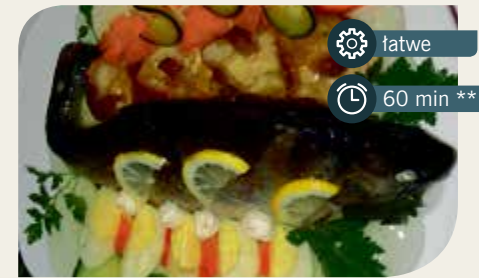
- 1,5 kg schabu bez kości,
- 2 duże pomarańcze,
- 2 łyżki soku z pomarańczy,
- 2 cebule,
- 200 g musztardy francuskiej,
- 1 łyżeczka miodu,
- 2 ząbki czosnku,
- tymianek (najlepiej świeży),
- sól, pieprz,
- szczypta papryki,
- oliwa,
- 3-4 łyżki mielonych orzechów

**Przygotowanie:**

Cebulę obieram i kroję w małe pióra. Pomarańcze obieram, dzielę na cząstki, z których usuwam białe błonki. Z musztardy, cebuli, soku z pomarańczy, miodu, soli, pieprzu i papryki przygotowuję marynatę. Schab po umyciu i osuszeniu nacieram czosnkiem, solą i pieprzem.

Na dnie naczynia do zapiekania mięsa układam cząstki pomarańczy i kropię oliwą. Na nich układam schab, smaruję go marynatą i obkładam gałązkami tymianku. Naczynie przykrywam i odstawiam na kilka godzin w chłodne miejsce (najlepiej na całą noc). Następnego dnia schab (w przykrytym naczyniu) wstawiam do piekarnika nagrzanego do 210 stopni i piekę przez 15 minut, po czym zmniejszam temperaturę do 170 stopni i piekę jeszcze przez około godzinę. W czasie pieczenia mięso polewam powstałym sosem. 15 minut przed końcem pieczenia odkrywam mięso, żeby się podpiekło, smaruję delikatnie rozpuszczonym miodem i posypuję zmielonymi orzechami.

## PSTRĄG GOTOWANY NA PARZE



łatwe  
 60 min \*\*

**Składniki:**

- pstrąg,
- natka pietruszki,
- natka selera,
- 1 mała cebulka lub por,
- sól,
- pieprz,
- 3 łyżki żelatyny

**Przygotowanie:**

Umytego i osuszonego pstrąga lekko solę i faszeryję natką pietruszki i selera oraz pokrojoną cebulą lub por. Tak przygotowaną rybę wstawiam do lodówki na ok. 2 godziny. Następnie przekładam ją do urządzenia do gotowania na parze w takiej pozycji, w jakiej chcemy ją podać na talerzu. Gotuję ją ok. 40-50 minut. Odstawiam do przestudzenia. W powstałym w naczyniu rosole rybnym rozpuszczam żelatynę, po czym przelewam przez sitko. Doprawiam solą i pieprzem. Na talerzu układam rybę i dekoruję. Kiedy żelatyna zacznie tężeć, polewamy nią rybę i dekorację.

## PULPECIKI RYBNE W OCCIE



bardzo łatwe 90 min

**Składniki:**

- 1 kg dowolnej ryby (mogą być różne gatunki),
- 1 duża cebula,
- 1 bułka namoczona w wodzie lub mleku,
- 1 jajko,
- przyprawa do ryb,
- sól,
- pieprz,
- bułka tarta

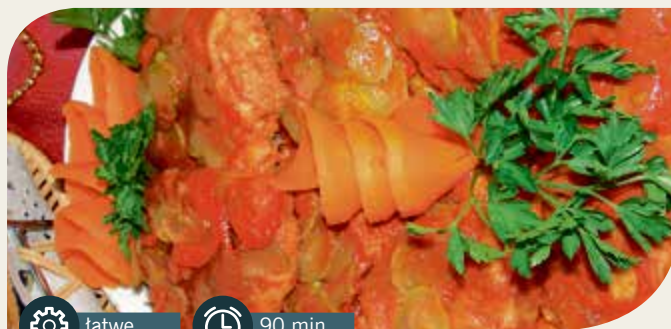
**Składniki na zalewę:**

- ok. 2 litrów wody,
- 1,5 szklanki octu,
- 2 cebule,
- 1 marchewka,
- kilka liści laurowych,
- kilka ziaren ziela angielskiego,
- 4-5 łyżek cukru

**Przygotowanie:**

Ryby dokładnie oczyszczam z ości (w wersji leniwiej wybieram filety). Mięło razem z bułką i cebulą. Dodaję jajko, przyprawiam do smaku i wyrabiam na jednolitą masę. Obtaczam w bułce tartej. Smażę na złoty kolor. W międzyczasie przygotowuję zalewę. Łączę wszystkie składniki razem z cebulą pokrojoną w piórka, a marchewką w plasterki. Do stoików układam przestudzone pulpeciki, które zalewam również ostudzoną zalewą. Stoiki szczelnie zamykam i odstawiam na przynajmniej dwa dni.

## RYBKA W WARZYWACH



łatwe 90 min

**Składniki:**

- 1 kg ryby (ja wybieram dorsza),
- 2 czerwone cebule,
- 8 średnich korniszonów,
- 1 stoik papryki czerwonej konserwowej,
- mąka do panierki

**Składniki na zalewę:**

- 2 szklanki zimnej wody,
- 6 łyżek octu,
- 3-4 łyżki przecieru pomidorowego,
- 2 łyżki ketchupu,
- 2 łyżki cukru,
- 1/3 szklanki oleju,
- sól i pieprz do smaku

**Przygotowanie:**

Rybę filetuje z ości, kroję na kawałki, doprawiam solą i pieprzem lub gotową przyprawą do ryb, po czym panieruję w mące i smażę na złoty kolor. Składniki z zalewy łączę i zagotowuję. Obraną cebulę kroję w piórka, ogórki w talarki, a paprykę w paseczki. Przekładam, najlepiej w szklanym w naczyniu: ryba, cebula, ogórek, papryka, połowa gorącej jeszcze zalewy i znowu ryba, ogórek, papryka i reszta zalewy. Odstawiam do lodówki na 48 godzin.

## PIECZARKI FASZEROWANE W CHLEBIE



bardzo łatwe 60 min

**Składniki:**

- ok. 10-15 dużych pieczarek,
- sok z jednej cytryny,
- 2 łyżki oliwy,
- sól, pieprz,
- cebula,
- 2-3 ząbki czosnku,
- łyżka posiekanej natki pietruszki,
- łyżka bazylii,
- 4 jajka,
- bułka tarta,
- okrągły chleb średniej wielkości

**Przygotowanie:**

Pieczarki płuczę pod bieżącą wodą i osuszam papierowym ręcznikiem. Odcinam trzonki, a kapelusze skrapiam sokiem z cytryny i nacieram oliwą. Oczyszczone trzonki drobno siekam, dodaję posiekaną cebulę, czosnek, zieleninę i 2 jajka, po czym doprawiam solą i pieprzem. Jeśli farsz wydaje mi się zbyt rzadki, dodaję 2-3 łyżki tartej bułki. Nakładam go do osuszonych kapeluszy. Całość panieruję - najpierw w roztrzepanym jajku, a potem w bułce tartej. Smażę na rozgrzanym oleju z dwóch stron. Z bochenka chleba odcinam górę (przykrywke). Z reszty wyciągam ośrodek. Gorące pieczarki wkładam do bochenka i przykrywam.

\* bez czasu oczekiwania i pieczenia

\*\* bez czasu oczekiwania, studzenia i gotowania

\*\*\* bez czasu gotowania i pieczenia

\*\*\*\* bez czasu namaczania

## ZUPA GRZYBOWA



łatwe  
 60 min \*\*\*\*

**Składniki:**

- ok. 500 g suszonych leśnych grzybów,
- 1,5 szklanki śmietany 18%,
- ok. 2 litry wody,
- 1 cebula,
- 4 łyżki masy,
- sól,
- pieprz

**Przygotowanie:**

Grzyby płuczę pod bieżącą wodą. Zalewam połową wody i odstawiam na noc. Jeśli grzyby są zbyt duże, po namoczeniu kroję je na mniejsze kawałki. Grzyby razem z wodą, dodatkami soli i pieprzu gotuję na wolnym ogniu przez kilkadziesiąt minut. Rozgrzewam na patelni masło, dodaję posiekaną cebulę i smażę na złoty kolor. Dodaję ugotowane grzyby i smażę przez chwilę, po czym dodaję z powrotem do wody, w której gotowały się grzyby. Dolewam pozostały litr wody i gotuję około 10 minut. Na koniec dodaję śmietanę, doprawiam solą i pieprzem. Jeśli zupa wydaje nam się zbyt rzadka, możemy ją zagęścić roztrzepaną mąką z wodą. Gotową zupę możemy podać z makaronem, grzankami lub lannymi kluszczykami. Ja jednak wigilijną wersję wybieram ze śnieżnobiałym opłatkiem.

## TORT PIERNIKOWY



🔧 łatwe ⌚ 90 min \*

### Składniki na ciasto:

- 150 g płynnego miodu,
- 200 g masła,
- 500 g mąki,
- 3 żółtka,
- 4 łyżki mleka,
- 1 łyżka sody,
- 1 opakowanie przyprawy do pierników,
- 100 g cukru

### Składniki na polewę:

- 100 g masła,
- 150 g cukru,
- 2 łyżki kakao

### Składniki na krem:

- 2 szklanki mleka,
- 4 łyżki kaszy manny,
- 300 g cukru pudru,
- 250 g masła,
- 200 g dżemu z czarnej porzeczki lub powidel śliwkowych

### Przygotowanie:

Składniki na ciasto mieszam i wyrabiam na jednolitą masę. Odstawiam na dobę do lodówki. Następnego dnia dzielę je na cztery części. Każdą z nich piekę w okrągłej tortownicy przez ok. 30-40 minut w 180 stopniach. Z mleka, cukru i kaszki gotuję wkład na krem. Studzę, po czym łączę z utartym na jednolitą, puszystą masę masłem. Upieczone placki przekładam na przemian z dżemem i kremem. Składniki na polewę roztopiam i gotuję ok. 5 minut. Polewam nią gotowy tort. Stroję w bożonarodzeniowe motywy. Odstawiam na 2-3 dni, by tort zmiękł i przeszedł swoimi aromatami.

### MAŚLANKOWE PIERNICZKI



🔧 łatwe ⌚ 120 min \*\*\*

### Składniki:

- 1 litr maślanek,
- 1 kg cukru,
- 500 g margaryny,
- 1 łyżka smalcu,
- 4 paczki przyprawy do pierników,
- 1 opakowanie cynamonu,
- 1 łyżka kakao,
- 2 łyżki kawy,
- 300 ml miodu,
- 4 jajka,
- ok. 1,5 kg mąki,
- 2 łyżki amoniaku

### Przygotowanie:

Cukier i maślanke gotuję do momentu, aż powstanie lekko brązowy syrop. Dodaję margarynę, smalec, przyprawy, kakao, kawę i miód. Odstawiam do lekkiego przestudzenia. Jajka ubijam z 4 łyżkami cukru na kogel-mogel. Do syropu dodaję mąkę i jajka. Wszystko dokładnie mieszam dodając amoniak. Ciasto powinno być luźne i klejące. Najlepiej przykryć je płócienną ściereczką. Kiedy pozostawiam je na ok. 24 godziny, ciasto gęstnieje i twardnieje, dzięki czemu łatwiej jest je rozwałkować i wykroić pierniczki. Jeśli nie mam na to czasu, do pieczenia pierników przystępuję od razu po wyrobieniu ciasta. Wycinam pierniczki o grubości 0,7 - 1 cm. Układam na suchej blasze posypanej mąką w niewielkich odległościach. Piekę je ok. 15 minut w 180 stopniach.

### ŁOSOŚ NA PRZEKĄSKĘ



🔧 łatwe ⌚ 30 min

### Składniki:

- pumpernikiel lub inne podobne temu pieczywo,
- 200 g twarogu,
- 1 łyżka chrzanu,
- ulubione świeże zioła,
- koperek,
- 200 g wędzonego łososia,
- sól,
- pieprz

### Przygotowanie:

Z pieczywa wycinam kwadraty lub kółka. Twaróg mieszam z chrzanem i doprawiam solą i pieprzem. Smaruję nim pieczywo. By ładnie wyglądało - robię to przy użyciu szprycy. Na serek układam kawałki łososia. Całość dekoruję ziołami lub koperkiem.

# W ORZECHOWYM OGRODZIE

Anna Kościelna ze Strzyżewka (powiat jarociński) wspólnie z mężem Robertem zajmuje się uprawą orzechów laskowych i włoskich. Prekursorami całego przedsięwzięcia byli rodzice Roberta - Genowefa i Wiesław, którzy w 1987 roku założyli plantację orzechów.

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



Zbliża się okres Świąt Bożego Narodzenia. W te dni staramy się oczarować zaproszonych gości pysznościami i przyrządzamy wiele smacznych wypieków, do których wykorzystujemy między innymi orzechy. Któż z nas nie lubi tortu przekładanego kremem orzechowym, makowca z bakaliami, kutii czy orzechowca. Latem orzechy tak nie smakują jak zimą, kiedy to w długie mroźne wieczory bierzemy „dziadka do orzechów” łupimy je i zjadamy. A warto jeść orzechy ze względu na cenne właściwości. Stanowią one bowiem dobre źródło białka oraz tłuszczu, który występuje w postaci nienasyconych kwasów tłuszczowych. Zawierają również duże ilości witaminy E oraz witamin z grupy B, które pozytywnie wpływają na przykład

na naszą cerę. Leszczyna, o której będę dziś pisała, jest zaliczana do jednej z najstarszych roślin uprawianych przez ludzi. Od dawna uznawana była za symbol małżeństwa, bogactwa i szczęścia. Orzechy laskowe są symbolem mądrości, a leszczynie w dawnych wierzeniach przypisywano magiczne właściwości.

Anna Kościelna ze Strzyżewka (powiat jarociński) wspólnie z mężem Robertem zajmuje się uprawą orzechów laskowych i włoskich. - Prekursorami całego przedsięwzięcia byli rodzice Roberta - Genowefa i Wiesław, którzy w 1987 roku założyli plantację orzechów. Teść zawsze wspomina, że decyzję o zmianie profilu gospodarstwa z wielokierunkowego na ogrodnicze



podjął bardzo szybko. Zła koniunktura w gospodarstwie wpłynęła na taką decyzję. Mój teść zawsze powtarza: „świat należy do odważnych i trzeba iść do przodu”, dlatego tak zaryzykował - opowiada pani Anna. Pan Wiesław dopowiada: - Przyjechał do mnie kolega z okolic Krotoszyna i tak mi opowiadał, że 1 hektar orzechów laskowych daje tyle pieniędzy, co 3 hektary buraków cukrowych. Tak się zapaliłem do tej produkcji, spodobało mi się i tak zostało do chwili obecnej - zaznacza.

Powierzchnia orzechów laskowych w Polsce jest rozdrobniona. Od dawna leszczynę sadzono w ogrodach przydomowych i uprawiano przez wielu amatorów. Podejmując decyzję o założeniu nasadzenia trzeba wiedzieć, że leszczyna, podobnie jak inne rośliny sadownicze, wymaga prawidłowej pielęgnacji - czyli dobrego przygotowania gleby przed sadzeniem i w trakcie wzrostu, ochrony przed chorobami i szkodnikami, likwidowania odrostów korzeniowych, prześwietlania koron oraz trafnego doboru odmian. Leszczyna dość szybko zaczyna owocować, ale na lepsze plony trzeba czekać około 5-6 lat. Do dobrego owocowania wymaga słońca i ciepła, ponieważ naturalnie spotykamy ją rosnącą w basenie Morza Śródziemnego. Nie poleca się zbyt gęstego nasadzenia ze względu na kłopoty z dostępem światła i problemy z owocowaniem.

Leszczyna jest wrażliwa na przymrozki. - Najlepsza dla leszczyny jest taka prawdziwa zima trwająca do marca. A ponieważ zimy mamy różne, pamiętam, że pewnego roku plantacja bardzo przemarzła, ponieważ przyszło zbyt szybko ocieplenie. W styczniu leszczyna zakwitła, a w marcu przyszły mrozy i śniegi. Wtedy przemarzły wszystkie kotki. Na szczęście drzewa nie są tak wrażliwe - mówi Anna Kościelna.

Na plantacji państwa Kościelnych rosną różne odmiany leszczyny. Najczęściej w Polsce uprawia się: *Olbrzymi z Halle* - krzew rośnie silnie i osiąga do 5-6 metrów, tworząc rozłożystą i średniozwartą koronę. Posiada bardzo duże orzechy. Odmiana *Katalońska* - kwitnie dość wcześnie, tworzy orzechy duże, nieforemne i kanciaste, osadzone na końcach krótkopędów po 5-7 sztuk. Jest odmianą bardzo plenną. *Trapezuński* - jest również bardzo plenna o podłużnych owocach. Charakteryzuje się małą tendencją do wysychania ziaren owocu. Jest dobrym zapylaczem dla innych odmian. Dojrzałość zbiorcza przypada na drugą dekadę września. Odmiana mało wrażliwa na moniliozę. Z kolei owoce *Webba Cenny* dojrzewają w trzeciej dekadzie września. Krzewy tworzą piramidalną, dość zwartą koronę.

Orzechy są duże, spłaszczone i niewyrównane, o cienkiej skorupie, z wypełnionym całkowicie wnętrzem owocu. Bardzo wcześnie wchodzi w okres owocowania i bardzo obficie owocuje. *Lamberta* - to krzew, który tworzy niewielkich rozmiarów koronę i przy tym słabo rośnie. Owoce są średniej wielkości o wąsko jajowatym kształcie i ostrym zakończeniu. Jest odmianą wymagającą cieplejszych stanowisk. Ze względu na czerwone zabarwienie liści jest rośliną dekoracyjną.

Leszczyna jest samopylna. Dla lepszego zapylenia poleca się, aby na plantacji rosło kilka odmian. W Strzyżewku wykonuje się sztuczne zapylenie z zebranego wcześniej pyłku. Jest to bardzo istotne, zwłaszcza gdy przemarzną „kotki”. - *Pod koniec maja wykonujemy opryski na szkodniki i choroby. Są coraz większe problemy z ochroną plantacji, ponieważ wiele sprawdzonych środków ochrony roślin po prostu wycofano* - stwierdza pani Anna. Najgroźniejszą chorobą grzybową jest monilioza, która często występuje w wilgotne lata. Pierwszymi symptomami tej choroby są ciemnobrunatne, zapadnięte plamy na młodych okrywach owocowych. Potem porażeniu ulegają zawiązki owocowe. Zainfekowane owoce gniją i opadają wcześniej z krzewów.

Zbiór orzechów laskowych rozpoczyna się na końcu września i trwa do października. Najlepiej, aby owoce były wyschnięte, ponieważ wtedy nie pleśnią. Zbiór w gospodarstwie państwa Kościelnych przeprowadza się ręcznie. Pierwszy raz, gdy około 80% orzechów spadnie, a później resztę. Przenosi się do przewiewnych miejsc, aby dobrze wysychały. - *Jako młodziutka dziewczyna przychodziłam do zbierania orzechów, które spadają na trawę rosnącą pod drzewami. Często zbierając je nawet kłękałam przed Robertem* - śmieje się pani Anna. Wieloletnia uprawa leszczyny spowodowała, że państwo Kościelni patrząc na kształt orzechów z zamkniętymi oczami potrafią rozpoznać, co to za odmiana. Będąc u nich z wizytą, miałam okazję skosztować pysznego orzechowca upieczonego przez panią domu - oczywiście ze swoich orzechów. - *One na naszym stole są zawsze. Często wykorzystuję je do wypieków i sałatek. Wiele cennych właściwości ma nalewka z orzechów włoskich, którą polecam na problemy żołądkowo-jelitowe. Orzechy są skarbnicą witamin oraz wielu składników odżywczych, dlatego cieszę się, że nasi synowie Damian i Krystian chętnie je zjadają. Ale chyba najbardziej się to lubią je wyskubywać z łupin. Małutka Wiktoria bacznie przygląda się tym wszystkim zabiegom i na pewno za krótki czas będzie robiła to samo* - śmieje się pani Ania. ■

## ORZECHÓWKA

### Składniki:

- 0,5 kg niedojrzałych, miękkich orzechów włoskich w zielonych łupinach
- 0,25 l spirytusu
- 0,25 l wódki
- 10 - 20 dag cukru

### Przygotowanie:

Orzechy umyć, pokroić, włożyć do słoika i zasypać cukrem. Odstawić na kilka dni aż puszczą sok. Wymieszać spirytus z wódką i zalać orzechy. Następnie szczelnie zamknąć słoik i zostawić na kilka tygodni, co kilka dni potrząsać. Po tym czasie odcedzić i przelać do butelek. Pijać w celach zdrowotnych i dla przyjemności. Smacznego!



— R E K L A M A —

**ROLTECH**

**NAJNIŻSZE CENY! NAJWIĘKSZY WYBÓR!**

[www.roltech.otomoto.pl](http://www.roltech.otomoto.pl)  
[roltechagro.na.allegro.pl](http://roltechagro.na.allegro.pl)

**ROZRZUTNIKI OBORNIKA**

Metal-Fach: 6t-45500 8t-50900  
10t-66500 10t-73800 12t-68800 14t-72200  
SIPMA: 6t-51800 8t-59800 10t-67800 12t-74800  
URSUS: 4,5t-25800 6t-36800 8t-57800  
10t-64500 10t-69800 13t-72500 14t-85800  
CYNKOMET: 3,5t-20900 4t-24900 4,5t-22800  
6t-48800 8t-55800 12t-85400  
JOL-MET Jednoosiowe: 3t-12800 4t-13800  
JOL-MET Tandem: 6t-25800 8t-28800 10t-34800

**PRASY BELUJĄCE I OWIJKI**

Metal-Fach: 2562-41500 2562S-45500 2562RN-51800  
Owiarki: 2237-16800 2577-21200 2583-26500  
2562 Folia50-5900 2560 Folia50/75-4600  
PRONAR: 2590-43800 2500R-69900  
SIPMA: Classic-43800 Forma Plus-51500  
Foster-62900 Power Cut-68800 Prima-94800  
Owiarki: Tekla 50/75-7800 Klara-15500 Maja-31800  
URSUS: 2543-43800 2594-64800  
**PROMOCJA OWIJAREK DO BEL**  
Agro-Max: Folia 50/75 + Otwik-4280  
SIPMA: Tekla Folia50-5900 Tekla Folia50/75-7200

**AGREGATY I BRONY TALERZOWE**

Podorywkowe: 2,2m-7300 2,6m-7800 3m-8300  
Talerzowe: 2,5m-10800 2,7m-11300 3m-12500  
4,0UH-20900 4,5UH-23800 5,0UH-26000 6,0UH-36800  
Uprawy-Siewne: 2,5m-6200 2,7m-6400 3m-6600  
Siewniki Agro-Masz: 2,5m-14200 2,7m-14800  
3m-16200  
Brony Talerzowe: 1,8m-2680 1,8m-3000 2,0m-3300  
2,2m-3800 2,4m-4000 2,7m-4400 3,15m-5600

**ŁADOWACZE CZOŁOWE**

Wol-Met 3-sekcje + joystick  
1500kg-10800  
Metal-Fach 3-sekcje + joystick  
1300kg-15200 1600kg-15600  
URSUS 3-sekcje + joystick  
1200kg-16500 1650kg-17200  
Hydrant 3-sekcje + joystick  
1100kg-17300 1650kg-18900  
Chwytnak bel: 2800  
Widły do palet: 1700  
Krokodyl: 1,5-3000 1,8-4000  
Szufle: 1,8m-1500 2,0m-1700  
2,2m-1900 2,4m-2100  
Szufle-krokodyl:  
1,5m-3400 1,8m-3900

**726 102 800 • 695 172 800 • 604 240 290 • 600 940 490 • 23 684 40 20 • 23 684 20 50**

**TRANSPORT I SERWIS NA TERENIE CAŁEGO KRAJU • RATY • CENY DO NEGOCJACJI • CENY BRUTTO**