

Upał na Opolagrze

Opolagra w tym roku przywitała zwiedzających rolników 40-stopniowym upałem. Przez trzy dni trwania targów (12-14 czerwca) w Kamieniu Śląskim piękna pogoda zachęcała do biesiadowania i oglądania stoisk ponad 400 wystawców.

Podczas targów można było nie tylko obejrzeć maszyny, ale również je przetestować. Tradycyjnie już odbyła się parada ładowarek teleskopowych, prezentowanych później na ringu oraz pokaz zastosowania dronów w rolnictwie precyzyjnym. W namiocie forum odbyły się konferencje: „Rolnicy opodatkowani



VAT-em - warsztaty ze specjalistami Urzędu Skarbowego i Celnego”, „Forum dyskusyjne i prezentacja laureatów ogólnopolskiego konkursu Rolnik - Farmer Roku”, a także konferencja Izby Rolniczej - „Przedsiębiorczość na wsi opolskiej jako alternatywa dodatkowego zarobku”.

Największą popularnością, ze względu na wysoką temperaturę cieszyły się stoiska prezentujące systemy zamgławiania w budynkach inwentarskich, gdzie można było się schłodzić pod delikatną mgiełką.

Tekst i zdjęcia: Ksenia Pięta

wieści
dla
domuWIELKOPOLSKIE
SMAKI
W DOBRZYCY

s. 58



REKLAMA

KOSIARKA DO POBOCZY 514 221 154
1,4 m > 10.750 zł
1,8 m > 11.890 zł
2,2 m > 13.620 zł
Ceny brutto z transportem i WDM

Ziel BRUK
PPR.U. BRUKARSTWO
wykonujemy:
Place, podwórza, wjazdy, posesje pod ciężary duże i małe.
Posiadamy własny sprzęt oraz materiały.
WYKONUJEMY ZLECENIA SOLIDNIE I KOMPLEKSOWO
JAROCIN, ul. Warciana 58, tel. 601-901-710
www.brugarstwojarocin.com

Mobilny dystrybutor ON.
Truck Master 430L Light
Transport i tankowanie paliwa w dowolnym miejscu.
Cena: 4.139 zł

Zbiornik FUELMASTER 500L,
KINGSPAN, ON, Diesel
Z DYSTRYBUTOREM
Cena: 11.800 zł

Kontakt: 663-200-900, 724-900-200
Przeźmierowo, ul. Rynkowa A120

PRODUCENT OKIEN INWENTARSKO - GOSPODARCZYCH
SPRAWDŹ nasze ceny
USŁUGI MINIKOPARKAMI
PIWNICE - GARAZE - BUDYNKI GOSPODARCZE
Miroslaw Raszewski tel.: 505 724 704
Wolica Pusta 8 e-mail: raszewski10@wp.pl

OKNA INWENTARSKIE DO OBÓR I CHLEWNI od producenta
OKNO 120x90 tel. 44 616-87-57,
190 zł brutto kom. 604-096-414
www.amati.com.pl
NAJWIĘKSZA JAKOŚĆ ZA NAJNIŻSZĄ CENĘ

GARAŻE Blaszane BRAMY Garażowe KOJCE dla Psów
Najniższe CENY
Różne wymiary
Dogodne RATY
Transport i montaż
GRATIS cały KRAJ
61-812-54-69 71-718-32-25
63-278-62-25 54-421-00-45
65-619-34-15 42-298-84-96
509-574-644 509-058-388
www.konstal-garaze.pl

ATRAKCYJNE KREDYTY DLA ROLNIKÓW I FIRM
do 500 000 zł - na oświadczenie
LEASING na maszyny i urządzenia
LEASING zwrotny
Z opóźnieniami
BIK, KRUS i PODATEK Tel. 798-751-849
Możliwy dojazd do klienta

NISKO OPROCENTOWANY KREDYT DLA ROLNIKÓW I FIRM
• okres kredytowania od 6 do 120 miesięcy (10 lat)
• kwota: od 1000 zł do 500 000 zł
• bez poręczycieli
• oprocentowanie: od 4,9% do 8,9%
• na oświadczenie Meritum Bank
• wstępna decyzja Pleszew, ul. Poznańska 2
nawet w 5 minut tel. 62 508 02 81

GOTÓWKA I LEASING DLA ROLNIKÓW I FIRM
791-974-787 lub 607-187-752

WIELKOPOLSKIE SMAKI W DOBRZYCY

G ołąbki z pęczakiem, szpinakiem i sosem grzybowym, czernina, gulasz z królika to tylko niektóre z dań, które serwowano podczas VI Konkursu Kulinarne „Nasze Dziedzictwo Kulinarne - Smaki Regionów Południowej Wielkopolski”, który odbył się w Dobrzycy. Do rywalizacji stanęło czternaście kół i stowarzyszeń z powiatów: pleszewskiego, jarocińskiego, ostrzeszowskiego i krotoszyńskiego. Ich popisowe potrawy oceniało konkursowe jury pod przewodnictwem Zygmunta Jaworskiego, przewodniczącego Gminnego Związku Rolników Kółek i Organizacji Rolniczych w Dobrzycy. Pierwsze miejsce zajęło Koło Gospodyń Wiejskich w Sońnicy. Panie przygotowały przepyszną zupę grzybową z fasolą, do której zaserwowały chleb ziarnisty własnego wypieku. Drugie miejsce ex aequo otrzymały: Koło Gospodyń Wiejskich w Fabianowie za roladki drobiowe ze szpinakiem oraz Koło Gospodyń Wiejskich w Izbicnie za roladki z nadzieniem cebulowo-pomidorowym. Przyznano również wyróżnienia. Jedno otrzymało Koło Gospodyń Wiejskich w Mąkoszycach za zupę serowo-pieczarkową z bułeczkami drożdżowymi, a drugie - Środowiskowy Dom Samopomocy w Fabianowie za... ślepe ryby z myrdrą, znaną w niektórych regionach Wielkopolski jako „rzadkie pyrki”. I pomimo że to charakterystyczne danie dla kuchni wielkopolskiej, to niewiele osób w Dobrzycy wiedziało, z czego ono jest. A wbrew nazwie - nie ma w niej ani grama ryby. Jest to tradycyjna postna zupa ziemniaczana, której bazę stanowi ugotowana włoszczyzna i duża ilość gotowanych ziemniaków przetrzanych przez sito. Zupę można zabielić mlekiem, śmietaną lub maślanką.

Organizatorami imprezy w przepięknym parku dobrzyckim byli: urząd miejski, gminne centrum kultury, gminny związek kółek i organizacji rolniczych oraz Muzeum Ziemiaństwa w Dobrzycy. (HD)



POD NASZYM PATRONATEM
WIĘCEJ INFORMACJI
I GALERIA ZDJĘĆ NA
www.wiescidualdomu.pl/hotblog



Fot. H. Dmyterko



Prezentacja wyrobów firmy „Dworecki” z Golejewa



Pysznosci na stoisku „HotBloga” cieszyły się ogromnym zainteresowaniem

ŚWIĘTO KACZKI W ODOLANOWIE

Ś więto Kaczki to impreza, która miała za zadanie przyczynić się do wzrostu zainteresowania konsumentów kaczym mięsem. Połączono je z Przeglądem Kulinarnym na naj-

lepszą potrawę z kaczki. Każde z kół biorących udział w imprezie przygotowało danie główne oraz zieloną zupę na bazie wywaru z kaczego mięsa. Uzupełnieniem były przystawki oraz dodatki, z jakimi serwowane są potrawy z kaczki.

Święto Kaczki to jednak nie tylko Przegląd Kulinarne, ale też inne atrakcje, jak występy artystyczne czy Turniej Zrywania Kaczora. Ta wido-

wiskowa dyscyplina hipiczna przyciągnęła wielu kibiców, nie tylko miłośników koni. Królem Zrywania Kaczora został Karol Małecki z Biskupic Zabarycznych, natomiast wicekrólem Łukasz Banasiak z Potaśni.

Organizatorami wydarzenia była Grupa Producentów Rolnych GAYOR zrzeszająca hodowców gęsi i kaczek, Wielkopolska Izba Rolnicza, Krajowy Związek Grup Producentów Rolnych - Izba Gospodarcza oraz Burmistrz Gminy i Miasta Odolanów. Impreza sfinansowana została ze środków Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego. (HD)



Fot. Wielkopolska Izba Rolnicza

PYSZNIE NA TARGACH ŚNIADANIOWYCH

W każdy weekend w różnych miastach Polski odbywają się Targi Śniadaniowe. Jeden z nich odbył się - w Parku Wodniczki na poznańskim Sołaczcu. Z dała od miejskiego zgiełku, a jednocześnie niedaleko centrum, w zielonej okolicy i w iście piknikowej atmosferze spotykało się tam gros poznaniaków, w ramach z rodziną, przyjaciółmi lub sąsiadami celebrować wspólne śniadania. Można tam było spróbować regionalnych specjałów z całej Polski, dań kuchni egzotycznych oraz szerokiej gamy autorskich potraw przygotowywanych przez prawdziwych pasjonatów sztuki kulinarnej. Serwowano kolorowe muffiny, słodkie baklawy i chałwy, tarty, drożdżówki, naturalne lody i świeżo wyciskane soki. Były też babeczki buraczano-czekoladowe, kanapki z pieczywa bezglutenowego z pastą warzywną,

osyпки, szynki i kielbasy, pasztety oraz makaron w różnych smakach i poznańskie pyry z gzikiem. Nie zabrakło też stoiska z wegańskimi przysmakami: humusem z pieczoną papryką, humusem z suszonymi pomidorami oraz vege pasztetami i superfood batonami.

Honorata Dmyterko

„SALIX” W WIERZBINKU

K iermasz sztuki ludowej i rękodzieła oraz występy estradowe przyciągnęły do Wierzbinka (powiat koniński) wystawców z całej Polski. To tam 24 maja odbywały się XVIII Targi Wierzby i Wikliny „Salix”. Co roku cieszą się one ogromnym zainteresowaniem wśród wystawców i zwiedzających. Podczas tegorocznej edycji można było podziwiać rękodzieło, wyroby z wikliny, lnu, wosku, siana, kory czy słomy, a także ceramikę, hafty, rzeźby i obrazy ponad 130 wystawców.

Honorata Dmyterko

HOTKA NA BABSKIM SEJMIKU

Podczas imprezy Hotka, nasza redakcyjna specjalistka od gotowania, mogła przedstawić gościom swoją pasję. Zaserwowała „Tajny smalec”, który podbił serca i podniebienia każdego degustatora. Zastrzegła jednak, że przepisu (przynajmniej na razie) nikomu nie zdradzi. Można było skosztować także ciasteczek, na które przepis znajduje się na Hotblogu oraz niezwykłych dżemów - z pigwy i cukinii.

Tydzień wcześniej Hotka zasiadała w jury konkursu kulinarnego w Dobrzycy. Teraz rolę się odmiennie. Panie mogły ocenić hotkowskie sztuki i, sądząc po minach, były nim zachwycone.

Dziękujemy firmie Dworecki z Golejewa za poczęstunek i przedstawienie swoich wyrobów. Zapraszamy na kolejne degustacje!

(kp)

GALERIA ZDJĘĆ NA:
www.wiescidualdomu.pl



Kobiety z pasją - uczestniczki debaty

BABSKIE PASJE W DĘBNIE POLSKIM

P rawie 300 kobiet przybyło na II Babski Sejmik Południowej Wielkopolski „Babskie Pasje”, który odbył się w Dębnie Polskim (powiat rawicki). Na spotkanie dotarła też posłanka Bożena Henczyca, pomysłodawczyni sejmiku oraz aktorka Edyta Jungowska, znana m.in. z roli siostry Bożenki w serialu „Na dobre i na złe”. Wraz z Ewą Galką, prezes Centrum PISOP z Leszna, Władysławą Czajkowską, dyrektorką M-GOPS w Rawiczu, Barbarą Karkosz, Filantropem roku powiatu rawickiego 2015, Krystyną Zaporowską, rawicką liderką, sołtyską Żylic i wiceprzewodniczącą rady miejskiej, Sylwią Koncewicz, przewodniczącą Stowarzyszenia „Biegaj z Krobią WOMEN” oraz Moniką Bzdęgą, krobską liderką i opiekunką grupy „Słodkie babeczki” wzięły udział w publicznej debacie dotyczącej przede wszystkim kobiecych pasji.

W czasie spotkania siedem pań poddanych zostało metamorfozom przy współpracy Studia Piękności Barbary Karkosz, fryzjerki Elżbiety Malak i wizażystki Barbary Węgrzyn. Była to też okazja do zaprezentowania licznych babskich pasji. Uczestniczki przygotowały wystawę haftu richelieu, robótek szydełkowych, frywolitek, patchworków, maskotek, decoupage'u, haftu krzyżykowego, obrazów, a nawet nalewek. Nie zabrakło tam również kącika kulinarnego, na którym serwowano tajemniczy smalec z dodatkiem grzybów, czekoladowe ciastka czy domowe dżemy z kabaczka i pigwy wykonane przez autorkę HOTBLOG-a oraz wędliny golejewskiej firmy „Dworecki”.

Honorata Dmyterko

Posłanka Bożena Henczyca wręczyła statuetki w konkursie „Bo w kobietach jest moc!” dla kobiet aktywnych na terenie powiatu rawickiego, gostyńskiego i krotoszyńskiego.

Wyróżnienia otrzymały:

- ▶ Mariola Wosińska - prezes Stowarzyszenia Kobiet Wiejskich z Rozdrażewa (powiat krotoszyński)
- ▶ Anna Piaseczna - sekretarz Zarządu Oddziału Regionalnego Niezależnego Krajowego Związku Zawodowego w Zdunach (powiat krotoszyński)
- ▶ Karolina Salamon - sołtyśka wsi Czechnów (powiat rawicki)
- ▶ Czesława Pawlak - przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich w Jutrosinie (powiat rawicki)
- ▶ Maria Łakoma i Justyna Sarbinowska ze Stowarzyszenia Dzieci i Osób Niepełnosprawnych w Jutrosinie (powiat rawicki)

Nagrody główne otrzymały:

- ▶ Katarzyna Celka - prezeska Stowarzyszenia Koło Gospodyń Wiejskich „Chojnianki” (powiat rawicki)
 - Beata Ptak - prezes Klubu Twórczego Rękodzieła (powiat krotoszyński)
 - ▶ Małgorzata Szuba - sołtyśka wsi Grabonóg (powiat gostyński)
- Nagrodę Specjalną** przyznano Edycie Naskręt i Stowarzyszeniu Aktywnych Kobiet „No i Co!” z Łaszczyna

Fot. K. Pięta

WIĘCEJ INFORMACJI
I GALERIA ZDJĘĆ NA
www.wiescidualdomu.pl/hotblog

JABŁONIE PANI KRZYSI

Wśród górzystych okolic Cieszyna leży miejscowość Bąków. To tutaj właśnie rosną ekologiczne jabłonie Krzysztofa Najdy. Wiele z drzew jest starszych od ich właścicielki i zasadzonych zostało jeszcze przez jej dziadka.

tekst ■ ■ ANNA MALINOWSKI



Powiat cieszyński jest górzystym terenem, ale okolice Bąkowa przypominają bardziej płaskowyż niż teren podgórski. Na studiach pani Krzysia nazywana była góralką, choć jak sama wspomina, jako dziecko nie miała gdzie pojeździć na sankach. Wystarczy wyjechać 15 kilometrów dalej, aby znaleźć się w górach, ale pani Krzysztofa opuszcza swój raj, tylko gdy musi coś załatwić w jednym z większych miast w okolicy np. w Cieszynie, Żorach czy w Skoczowie. W tej właśnie płaskiej enklawie umiejscowiony jest sad, któremu początki dał przed osiemdziesięciu laty dziadek mojej rozmówczyni. Dla sadu są to idealne warunki. Drzewa wyrzewują się w dolinie, wyciągając swoje korzenie i gałęzie w kierunku zakola rzeki Knajki, która powoduje, że wody gruntowe są tutaj wysokie, z czego cieszy się sad i jego właścicielka. Problem nawadniania nie istnieje, ponieważ głęboki system korzeniowy jabłoni zaopatruje się w wodę z gruntu. Sad widoczny jest z pobliskiej autostrady i często przejeżdźni zbacząją ze swojej trasy, aby zajrzeć do gospodarstwa i zaopatrzyć się w świeże owoce. Pani Krzysia nie miała spokojnych nocy z powodu sąsiedztwa ruchu drogowego do momentu, gdy pojechała na kurs, a tam wytłumaczono jej, że może spać spokojnie, gdyż dwuhektarowy pas buforowy pomiędzy sadem a drogą, na który składają się krzewy, łąki, staw i rzeczka Knajka, jest wystarczająco szeroki, aby zapewnić jabłoniom warunki ekologiczne.

OD FIZYCZKI DO SADOWNICZKI

Maria Krzysztofa Najda ma 60 lat i do emerytury miałaby prawo za 9 miesięcy, ale z prawa tego nie skorzysta, bo za bardzo umiłowała sobie sad i pracę w nim. Podobnie było u jej ojca, który przeszedł na emeryturę mając ponad 70 lat. Gdy nadejdzie czas odpoczynku, przekaże sad swojemu synowi Adrianowi (33 lata), który obecnie pomaga jej w gospodarstwie. Pani Krzysia z wykształcenia jest fizykiem, a studiowała w Katowicach i Krakowie. Uczyla fizyki, chemii i matematyki w szkole podstawowej i średniej rolniczej. W tej ostatniej pracowała 12 lat i praca z młodzieżą - w większości dziewczynami, przynosiła jej wiele satysfakcji. Wszyscy znajomi i rodzina mówią do niej „Krzysia”. O tym, że jej pierwszym imieniem jest Maria, dowiedziała się w drugiej klasie szkoły podstawowej. Imię „Krzysia” przyłgnęło do niej od urodzenia i to za sprawą nienarodzonego, starszego brata. Na zmianę zawodu zdecydowała się, bo jak sama mówi „życie postawiło przed nią takie wyzwanie”. Konieczność zaopiekowania się rodzicami, wychowanie trójki synów, zmiany w życiu małżeńskim - wszystko to spowodowało, że musiała podjąć decyzję usamodzielnienia się i wyjścia z zawodu nauczyciela. Zebrała w sobie całą odwagę, zdecydowała na kontynuowanie rodzinnych tradycji sadowniczych i nigdy tego nie pożałowała.

SAD Z POKOLENIA NA POKOLENIE

Pani Krzysia, jak tylko może sięgnąć pamięcią, zawsze związana była z sadem, który założyli jej dziadkowie, a potem przekazali go jej ojcu. To tutaj pomagała w pielęgnacji drzew, zbiorze owoców czy ich sprzedaży. Aktualnie w ponadpięciohektarowym sadzie rosną jabłonie i grusze. Większość z nich ma 50, a najstarsze 80 lat i należą do zanikających już odmian. Ojciec lubował się w sadzeniu coraz to nowych gatunków jabłoni i, jak mówi moja rozmówczyni, „nie przepuścił żadnej nowej odmianie”. Stąd też bogactwo różnorodności, a wśród nich Zielona i Czerwona Papierówka, Melba (nasadzona przed 1950 rokiem), Malinówka, Piękna z Rept, Piękna z Herrnhut, Kronselska, Wethley, Kalwilla, Bankroft, Reneta Landzberska, Szara Reneta, Reneta, Gwiazdkowa Starking, Cesarz Wilhelm, Książę Albrecht Pruski, James Grive i wiele innych. Do odmian grusz należą: Paryżanki, Szarówki, Lipcówki, Józefinki oraz młode 6-letnie nasadzenia Concorde. Powstające ubytki uzupełniane są odmianami, które spotyka się rzadko w tym rejonie np. Kosztelą.

Aby chronić sadownicze tradycje, powstały instytucje pobierające szczepki rzadkich odmian drzew owocowych w celu ich odnowienia. Należy do nich między innymi Śląski Ogród Botaniczny w Mikołowie, gdzie znajdują się również szczepki, czyli inaczej mówiąc „zrazy” z sadu pani Krzysia.

Pani Krzysia uwielbia jeść jabłka. Jej ulubionym gatunkiem jest Melba, która wyróżnia się bardzo intensywnym zapachem. Najbardziej smakuje jej ten owoc na surowo i koniecznie ze skórką, bo w niej jest najwięcej witamin.

PIELĘGNACJA JABŁONI

W styczniu, po św. Szczepanie jabłonie są wapnowane. Zabieg ten jest jednym z wymogów pielęgnacyjnych programu zachowania szych gatunków drzew. Pani Krzysia do wapna dodaje glinę lub jeszcze chętniej krowieniec (krowie łajno), aby w ten sposób drzewa dodatkowo odżywić. Dodanie krowieńca uważa pani Krzysia za bardzo sensowne, a samo wapnowanie za konieczne, zwłaszcza w przypadku młodych drzewek, aby uchronić ich pień przed pękaniem pod wpływem różnic temperatury między dniem a nocą.

Najistotniejszym zabiegiem w sadzie jest przycinanie drzew, które zaczyna się już w lutym. W przeciwieństwie do nowych, niskopiennych odmian, stare lubują się w wybijaniu w górę i zarastaniu koron, które muszą być cały czas przewiewne, aby promienie słoneczne mogły dotrzeć do każdej gałęzi. Umiejętne przycięcie drzew jest sztuką samą w sobie. Pień i konary drzewa mogą być leciwe, ale ich gałęzie nie mogą być starsze niż 4 lata, bo to właśnie na nich zawiązują się owoce.

A co z grzybami? Okazuje się, że w trybie ekologicznym dopuszczalne jest stosowanie miedzianu, lecz jego skuteczność zależy w dużym stopniu od warunków atmosferycznych. Przy dużej ilości opadów, w walce z grzybami nie pomoże nawet miedzian, ale na szczęście dla sadu pani Krzysia natura była do tego czasu bardzo łaskawa. Gdyby jednak któregoś roku zmieniła swoją przychylność, jabłka sprzedane zostaną jako przemysłowe.

Najpiękniejszym okresem w sadzie jest okres kwitnienia jabłoni. Bujne kwiaty przyciągają pszczoły i pszczelarzy. W tym roku również, ku ucieście naszej sadowniczkii i jej znajomego pszczelarza, rozstawione zostały między drzewami ule, więc szansa na obfite zbiory jabłek i miodu jest duża.

Zarówno wapnowanie, jak i przycinanie drzew muszą odbyć się sprawnie, fachowo i w krótkim czasie. Na szczęście wśród znajomych jest dość rąk do pracy, które chętnie na ten czas rzucają swoje zajęcia i przychodzą z pomocą. Potem następuje lato, które w sadzie jest okresem spokoju przed największym wysiłkiem, jakim jest zbiór owoców. Do ich przechowywania przygotowane są głębokie piwnice, jednak ze względu na duże zapotrzebowanie na jabłka ekologiczne, pani Krzysia pozbywa się ich niemalże na bieżąco. Każdy rok jest inny. Niektóre lata obfitują w tzw. jabłka przemysłowe, czyli liczne, ale małe. W zeszłym roku owoców było mało, ale za to były bardzo dorodne. Niezapomnianym był rok 2007. Północne tereny Polski ściał mróz, ale południowe miały za to zbiory, jakich wcześniej i później nikt nie doświadczył. Z finansowych zapasów dało się żyć jeszcze przez kolejne 5 lat i przetrwać skutki powodzi w 2010 roku.

EKOLOGIA A PLANY I MARZENIA

Dziadkowie i rodzice zachwycali się tym, co naturalne. Nie było wtedy certyfikatów, ale ojciec nie opryskiwał drzewek, a w to miejsce zadbał o nasadzenie odmian parchoodpornych, co teraz w trybie ekologicznym, któremu sad podlega od 7 lat, jest bardzo pomocne. Pani Krzysia uważa, że stosowanie chemikaliów jest nie tylko niezdrowe dla ciała, ale również dla budżetu. Na pytanie, czy odróżniłaby jabłko ekologiczne od konwencjonalnego, mówi ze śmiechem: - *Wie pani, z tym miałabym problem, ale na pewno odróżniłabym jabłko z mojego sadu od obcego lub takiego z kontrolowanej atmosfery (czyli z chłodni z dwutlenkiem węgla) od zerwanego prosto z drzewa.*

Pani Krzysia ma krótko- i długoterminowe plany, ale wszystkie związane są z ekologią. W pierwszej kategorii znajdują się obfite tegoroczne plony, a w drugiej aktywna praca w sadzie do, co najmniej, 70-go roku życia i przekazanie synowi tego, co dotychczas zbudowała w ekologii. ■

TWORZY W PRACY, OGRODZIE I KUCHNI

Emilia Juskowiak z Rozdrażewa (powiat krotoszyński) jest artystką w wielu dziedzinach. W prowadzonym przez siebie salonie fryzjerskim „EMILIA” na głowach klientów tworzy ciekawe fryzury. Z kolei jej ogród zadziwia starannością i ilością detali.

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



Emilia Juskowiak tworzy nie tylko fryzury, ale również w ogrodzie



Pani Emilia lubi wymyślać, obserwować i wyciągać wnioski. Wykonywane przez nią fryzury są bardzo różne, często oryginalne, niepowtarzalne. Koki, upięcia, warkoczki to jest to, co lubi! - *Od dziecka chciałam być fryzjerką, to był mój wymarzony zawód. Uważam, że jest to zawód, który wymaga śledzenia nowości i obowiązujących trendów* - podkreśla. Moja rozmówczyni obowiązkowo uczestniczy więc w kursach i szkoleniach. W jej salonie praktyki odbywają uczniowie, którym przekazuje wiedzę z zakresu fryzjerstwa. - *Staram się wymagać, ale jestem wyrozumiała. Myślę, że nie jestem aż tak straszną szefową!* (śmieje się). *Mam uczennice, które zdobyły u mnie wiedzę wykorzystując, prowadząc swoje salony fryzjerskie* - stwierdza.

Ogród to kolejna dziedzina, w której pani Emilia czuje się dobrze.

Jest tam dużo miejsc obsadzonych roślinnością. Od strony frontowej widać ukwiecony balkon. W skrzynkach rosną czerwone pelargonie bluszczolistne, o które właścicielka dba i stale pielęgnuje przez okres letni. Patrząc dalej widzimy ogród wokół domu, który został tak aranżowany, aby podkreślić charakter posesji. Nierówny teren został stworzony po to, aby założone skalniaki z dużą ilością trafnie dobranych roślin eksponowały swoje walory. Wydawać by się mogło, że zastosowane kamienie dekoracyjne to niepozorny drobiazg. Myślę, że te kruszywa w postaci otoczków i grysu są bardzo ważnym uzupełnieniem aranżacji ogrodowej. Właśnie kamienie dekoracyjne tworzą dobre tło dla roślin, uwydatniając ich kształty i kolory. - *Zawsze przed nowym sezonem wykonujemy zabiegi pielęgnacyjne w ogrodzie - przycinamy rośliny, zasilamy*

je nawozami oraz uzupełniamy kamienie i korę. Wysypaliśmy niedawno dekoracyjną korę w kolorze żółtym, brązowym i pomarańczowym. Dlatego kolory są takie soczyste, świeże. Myślę, że w jakimś stopniu dodaje to urody rosnącym w sąsiedztwie roślinom - opowiada. Zamontowane lampy solarne zasilane promieniami słonecznymi dodatkowo podnoszą walory dekoracyjne tych miejsc. Przechodząc dalej, po zadbanej trawie, przy domu zauważamy skalniak z figurą kobiety. Zamontowano ją na płaskich ozdobnych kamieniach. W tym miejscu, po elewacji domu, rozrasta się bluszcz, a u dołu, między dużymi taflami płaskich, ozdobnych kamieni, przebija się biała hortensja, która dodaje lekkości temu miejscu. Idąc dalej, dochodzimy do miejsca strefy rekreacyjnej. Tam można pobudzić się na huśtawce i odpocząć w cieniu drzew. Atrakcyjności miejscu dodają wiszące donice z obficie kwitnącą pelargonią.

Na zakończenie mojej wędrowki po ogrodzie pani Emilia pokazuje mi swoje ulubione miejsce. Tam odpoczywa, relaksuje się i rano po przebudzeniu pije kawę. Zaprasza mnie na swój balkon, gdzie bardzo ciekawie został urządzone kąciek wypoczynkowy. Rosnąca w białych koszyczkach niebieska lobelia i fioletowa lawenda wspaniale kontrastują z brązowymi meblami z technorattan. Biała gipsówka, którą posadzono do dużych skrzyń wyłożonych ozdobnymi kamieniami, tworzy ciekawy element ozdobny. W podłużnych, wysokich skrzyniach rosną tuje Szmaragd, które dodatkowo chronią przed wiatrem. Elementy dekoracyjne w postaci białych poduszek, lampionów, kamieni potwierdzają duszę artystyczną mojej rozmówczyni. Ona uwielbia zadbać o każdy detal. - *W skrzyniach mam lawendę, którą coraz więcej osób sadzi w ogrodach, na balkonach i tarasach. Myślę, że między innymi ze względu na jej charakterystyczny zapach. Można ją posadzić gęsto w ogrodzie, wtedy stworzy ładną polankę lub wykorzystać jako obwódkę rabat* - radzi. Należy pamiętać, że system korzeniowy lawendy jest wrażliwy na nadmiar wody w glebie. Nie przesadzajmy zatem z podlewaniem, ponieważ wpłynie to niekorzystnie na korzenie rośliny. Do najpopularniejszych gatunków lawendy uprawianych w Polsce zaliczamy lawendę wąskolistną określaną także lawendą angielską, która kwitnie od czerwca do sierpnia, tworząc



Ogród to niejedyna pasja pani Emilii

niebieskofioletowe ładnie pachnące kwiaty zebrane w charakterystyczne kłosy. Po przycięciu zasadniczo zakwita jeszcze raz. Występuje również lawenda pośrednia zwana potocznie holenderską. Wykształca ona większe i bardziej posrebrzone liście niż gatunek opisany wcześniej oraz większe kwiatostany i bujniej rośnie. Jest jednak wrażliwa i może czasami nie przetrwać mroźnych zim. Spotykamy także lawendę francuską określaną też jako hiszpańska, która kwitnie na przełomie maja i czerwca, a której kwiaty przybierają kolor różowofioletowy. Jest to gatunek mało odporny na mróz i w naszych warunkach wymarza.

Mieszkanca Rozdrażewa spełnia się również w kuchni. Uwielbia tworzyć artystyczne i zmysłowe dania. - *Kiedy wchodzę do kuchni i widzę na przykład kawałek mięsa, to już wiem, że stworzę z niego na pewno kilka potraw. Nie lubię monotonii i nudy. Lubię po prostu zaskakiwać rodzinę swoimi kulinarnymi eksperymentami* - opowiada.

— R E K L A M A —

XIX PAŁUCKIE TARGI ROLNE
XIII PAŁUCKA WYSTAWA ZWIERZĄT

BLISKO 300 WYSTAWCÓW **NIE MOŻE CIĘ TAM ZABRAKNAĆ!!!** **OKOŁO 30.000 ZWIEDZAJĄCYCH**

22-23 SIERPNIA 2015

ŻNIN KUJAWSKO-POMORSKIE
TERENY TARGOWE NAD JEZIOREM CZAPLEM

Zgłoszenia: 601-654-506 www.palukitv.pl/targi



WANILIOWE – TRADYCYJNE



Fot. Studio Gi - Fotolia.com

Składniki:

- 300 ml śmietanki kremówki 36%,
- 2 jajka (skorupki parzę wrzątkiem),
- 100 g cukru,
- 1 łyżka wody przegotowanej,
- 1 laska wanilii

Przygotowanie:

Przygotuję trzy miski. W jednej umieszczamy śmietankę, w drugiej białka, a w trzeciej żółtka. Do żółtek dodaję 50 g cukru i 1 łyżkę wody. Miksuję aż masa będzie biała i puszysta. Białka ubijam na pianę, a pod koniec ubijania dodaję resztę cukru i ubijam dalej. Na sztywno ubijam również śmietankę. Do żółtek dodaję stopniowo białka i delikatnie mieszam. Następnie dodaję śmietankę, a na końcu nasionka z wnętrza wanilii. Mieszam i zamrażam.

BANANOWO-KOKOSOWE



Fot. unpict - Fotolia.com

Składniki:

- 1 duży dojrzały banan,
- 200 ml mleka kokosowego,
- 100 ml ubitej śmietany kremówki,
- 50 g cukru pudru,
- 2-3 łyżki wiórków kokosowych

Przygotowanie:

Banana miksuję z cukrem. Dodaję mleko kokosowe i śmietankę, a na końcu wiórki kokosowe. Zamrażam.

POMIDOROWO-BAZYLIOWE



Fot. gossip7 - Fotolia.com

Składniki:

- 4 dojrzałe pomidory obrane ze skórki,
- 1/4 szklanki cukru,
- 1/4 szklanki wody,
- 2 łyżki soku z cytryny,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego,
- 1,5 łyżki posiekanych świeżych liści bazylii i 4 liście całe

Przygotowanie:

Do wody wysypuję cukier i całe liście bazylii. Zagotowuję i studzę. Pomidory z posiekaną bazylią miksuję za pomocą blendera. Dodaję syrop cukrowy, sok z cytryny, sól i koncentrat. Dokładnie wszystko mieszam blenderem. Zamrażam.

MALINOWY SORBET



Fot. Brent Horfacker - Fotolia.com

Składniki:

- 1 kg malin - najlepiej świeżych,
- świeżo wyciśnięty sok z 2 cytryn,
- 3 łyżki likieru kokosowego,
- 1 szklanka wody,
- 1 szklanka cukru

Przygotowanie:

Do garnuszka nalewam wodę i wysypuję cukier. Gotuję około 5 minut, po czym studzę. Maliny miksuję blenderem (po czym można je przetrzeć przez sitko, by pozbyć się pesteczek). Mieszam z sokiem z cytryny i likierem kokosowym, po czym łączę z syropem. Zamrażam.

Więcej przepisów
szukaj na:
wiescidladomu.pl/hotblog

TRUSKAWKOWE - DOMOWE



Fot. denia109 - Fotolia.com

Składniki:

- 500 g truskawek,
- 175 g cukru i 2 łyżki,
- 500 ml pełnotłustego mleka,
- 500 ml śmietany kremówki,
- 1 laska wanilii,
- 10 żółtek,
- 2 łyżki soku z cytryny

Przygotowanie:

Obrane truskawki kroję na kawałki, zasypuję dwiema łyżkami cukru i odstawiam, żeby ich aromat się rozwinął. Do garnka o grubym dnie wlewam mleko, śmietankę i dodaję przekrojoną wzdłuż laskę wanilii. Podgrzewam prawie do wrzenia i odstawiam na około 20 minut. Ucieram żółtka z cukrem, aż powstanie gęsty i jasnożółty krem. Wyjmuję z mleka laskę wanilii i stale mieszając zalewam żółtka gorącym jeszcze płynem. Mieszając podgrzewam mleczno-jajeczną mieszankę aż zmieni się w gęsty krem, po czym go studzę. Truskawki miksuję z sokiem z cytryny, a kiedy krem ostygnie, mieszam wszystko razem. Zamrażam.

CZEKOLADOWO-MIĘTOWE



Fot. Brent Horfacker - Fotolia.com

Składniki:

- 10 niedużych listków mięty,
- 0,5 litra jogurtu naturalnego (0,7 % tłuszczu),
- 3 łyżki cukru,
- 5 kostek czekolady gorzkiej

Przygotowanie:

Czekoladę ścieram na tarce przez duże oczka. Jogurt miksuję z miętą, dodaję cukier i dokładnie mieszam. Na końcu łączę ze startą czekoladą. Zamrażam.

KAWOWE



Fot. al62 - Fotolia.com

Składniki:

- 250 ml śmietany kremówki,
- 2 jajka,
- 7,5 dag drobnego cukru,
- 3 łyżki cappuccino w proszku,
- 3 łyżki espresso

Przygotowanie:

Oddzielam żółtka od białek. Żółtka ucieram na kogel-mogel z 4 łyżkami cukru. Pod koniec dodaję cappuccino i espresso. Dokładnie mieszam. Białka ubijam na sztywną pianę, dodaję po łyżce pozostały cukier i jeszcze chwilę ubijam. Śmietankę również ubijam na sztywno. Delikatnie mieszam wszystkie składniki. Zamrażam.

OWOCOWE – EKSPRESOWE

Składniki:

- 0,5 kg mrożonych owoców (najlepsze są banany obrane przed mrożeniem ze skórki),
- 4 łyżki orzechów,
- 4 łyżki sera mascarpone

Przygotowanie:

Owoce po wyjęciu z zamrażalnika wrzucam do blendera i miksuję z serkiem. Przed podaniem posypuję orzechami.

LODY DLA OCHŁODY

nie ma nic lepszego w upalne dni, jak porcja zimnych lodów. Wyśmienicie smakują, schładzają organizm, a nawet poprawiają nastrój. Mało tego - są również polecane przez lekarzy po wycięciu migdałków, by przyspieszyć proces gojenia się ran. Jak uważają specjaliści, lody mogą być także ulgą dla bolącego gardła. Musimy je tylko jeść rozsądnie, powoli i nie połykać dużymi kęsami. (HD)

By przygotować pyszne domowe lody warto zainwestować w maszynę do ich robienia. Jest to wydatek niespełna 100 zł, a efekt rewelacyjny. Pozwala na zrobienie nie tylko lodów, ale też sorbetów i to nie tylko owocowych, warzywnych również

W ich przygotowaniu możemy wykazać się ogromną kreatywnością i poczuciem smaku. Maszyna posiada wymiową misę, która powinna znajdować się w zamrażarce 24 godziny przed kręceniem lodów. U mnie latem leży ona cały czas w zamrażarce. Taką zamrożoną misę wkładamy do maszyny, umieszczamy w niej mieszadło, włączamy maszynkę i wlewamy schłodzoną mieszankę. Należy pamiętać, że przygotowana masa, z której chcemy otrzymać lody lub sorbet, musi być zimna (wystarczy schłodzić ją w lodówce). Ważne, by pamiętać o kolejności wykonywanych czynności - najpierw włączamy maszynę, a dopiero potem wlewamy schłodzoną mieszankę.

nie nadaje się ona do formowania w galki. Jeśli chcemy osiągnąć taki efekt, musimy je umieścić na kilka godzin w zamrażarce. Jeśli będziemy je przechowywać kilka dni w zamrażarce, musimy pamiętać, by przed podaniem je wcześniej wyjąć (nawet 1 godzinę), żeby zmiękły - inaczej ich nie poporcujemy.



Fot. photography1971 - Fotolia.com

Zdecydowanie zaletą przygotowania takich lodów jest fakt, że używamy samych naturalnych składników, wybierając smak, rodzaj i dodatki według własnego uznania. Poza tym dla alergików można przygotować lody na mleku sojowym, ryżowym czy kozim.

Lody można również przygotować bez maszyny, choć jest to dużo bardziej pracochłonne, a efekt nieporównywalny. Przygotowaną schłodzoną mieszankę należy zmiksować na puszystą masę przy pomocy miksera, przelać do pojemnika i umieścić w zamrażarce. Lody w ciągu procesu mrożenia należy wielokrotnie wyciągać i mieszać.

Przygotuję trzy miski. W jednej umieszczamy śmietankę, w drugiej białka, a w trzeciej żółtka. Do żółtek dodaję 50 g cukru i 1 łyżkę wody. Miksuję aż masa będzie biała i puszysta. Białka ubijam na pianę, a pod koniec ubijania dodaję resztę cukru i ubijam dalej. Na sztywno ubijam również śmietankę. Do żółtek dodaję stopniowo białka i delikatnie mieszam. Następnie dodaję śmietankę, a na końcu nasionka z wnętrza wanilii. Mieszam i zamrażam.

Do wody wysypuję cukier i całe liście bazylii. Zagotowuję i studzę. Pomidory z posiekaną bazylią miksuję za pomocą blendera. Dodaję syrop cukrowy, sok z cytryny, sól i koncentrat. Dokładnie wszystko mieszam blenderem. Zamrażam.

Obrane truskawki kroję na kawałki, zasypuję dwiema łyżkami cukru i odstawiam, żeby ich aromat się rozwinął. Do garnka o grubym dnie wlewam mleko, śmietankę i dodaję przekrojoną wzdłuż laskę wanilii. Podgrzewam prawie do wrzenia i odstawiam na około 20 minut. Ucieram żółtka z cukrem, aż powstanie gęsty i jasnożółty krem. Wyjmuję z mleka laskę wanilii i stale mieszając zalewam żółtka gorącym jeszcze płynem. Mieszając podgrzewam mleczno-jajeczną mieszankę aż zmieni się w gęsty krem, po czym go studzę. Truskawki miksuję z sokiem z cytryny, a kiedy krem ostygnie, mieszam wszystko razem. Zamrażam.

Mają właściwości nawilżające, dotleniające i rozjaśniające, zmiękczają skórę i działają bakteriobójczo. Ich moc znały już nasze babki, a w łazienkach naszych matek królowały kosmetyki z ich dodatkami. Dzisiaj koncerty kosmetyczne garściami sięgają po dary natury, jakimi są zioła.

MOC ZIOŁ

CZY WIESZ, ŻE...

W nowoczesnych kosmetykach najczęściej stosuje się ekstrakty ziołowe, zawierające skoncentrowane dawki substancji czynnych.

Już nasze babki zbierały rumianek, nagietek, rokitnik czy miętę i przygotowywały z nich wywary, które później wcierały we włosy czy stosowały na rany. Używały ich też jako kosmetyków do twarzy i ciała. Dzisiaj po ekskluzywnie kremy z dodatkiem kwasu hialuronowego sięgamy częściej niż po swojsko brzmiące balsamy rumiankowe. Tymczasem specyfiki ziołowe mogą być stosowane w codziennej pielęgnacji tak samo często, jak inne, bądź stanowić jej uzupełnienie. Obecnie wiele produktów kosmetycznych zamienia często syntetyczne związki chemiczne, więc może tym bardziej warto wrócić do sprawdzonych sposobów dbania o urodę i sięgnąć po takie, które podsuwa nam sama natura? Zwłaszcza teraz, w dobie mody na ekologię, szampon z miętą czy tonik z nagietka na pewno będą trendy.

Jedną z roślin o niemal cudownych właściwościach jest mięta. Jej znaczenie powinny docenić zwłaszcza posiadaczki tłustej cery oraz osoby zmagające się z łupieżem. Najczęściej stosowaną w przemyśle kosmetycznym - także medycznym i farmaceutycznym - jest mięta pieprzowa. Popularność zyskała dzięki

właściwościom swoich liści, które zbiera się przed kwitnięciem - proces ten zachodzi od czerwca do sierpnia - a następnie suszy w przewiewnym pomieszczeniu. Mięta doskonale łączy się z innymi wyciągami, np. z ogórka, cytryny czy lawendy.

Właściwości aloesu dla przemysłu kosmetycznego już dawno zostały odkryte. Doskonale nawilża skórę i łagodzi podrażnienia, działa antyseptycznie i poprawia dotlenienie tkanek. Stosowany jest w produktach do skóry suchej, nawet odwodnionej, zmiękcza ją i uelastycznia.

Nagietek z kolei ma właściwości przeciwzapalne i bakteriobójcze. Przyspiesza gojenie się ran. Dlatego też jest często składnikiem toników, maseczek i kremów łagodzących podrażnienia skóry.

Z kolei przeciwzapalnie i odkażająco działa polny rumianek. Wspomaga też gojenie się drobnych urazów skóry. Jest częstym składnikiem kremów do skóry podrażnionej i kosmetyków do włosów blond, bo ma także właściwości rozjaśniające.

(nap)

PROMOCJA

Kosmetyki firmy Ziąja to ponadczasowa pielęgnacja. W swojej ofercie proponuje m.in. preparaty do pielęgnacji twarzy na bazie ziół z serii: aloesowej, nagietkowej, rumiankowej oraz ogórek z miętą. W zestawie dla czytelniczek Wieści Rolniczych znajdują się:

- krem nieperfumowany oraz tonik z serii aloesowej,
- tonik i krem z serii nagietkowej
- krem nawilżający i żel micelarny z serii ogórek i mięta
- krem nieperfumowany i mleczko z serii rumiankowej.



Dla naszych czytelniczek mamy 20 zestawów kosmetyków Ziąja z dodatkiem ziół. Wystarczy prawidłowo odpowiedzieć na pytanie:

Na problemy z łupieżem najlepszy będzie szampon z dodatkiem:

a) rumianku b) mięty c) nagietka

SMS o treści wr.ziaja.poprawna odpowiedź, np. wr.ziaja.c prosimy przesyłać do 27 lipca pod numer 71051 (koszt 1,23 zł z VAT). Regulamin dostępny na www.wiescirolnicze.pl.

Lista zwycięzców z konkursu publikowanego w nr 06/2015 „Wieści Rolniczych”:

Aneta Kleczewska, Jastrzębniki; Elżbieta Krotofil, Biskupice; Paulina Kleczewska, Jastrzębniki; Anna Zboralska, Bodzewo; Alicja Pawlaczyk, Orzechowo; Monika Krajewska, Stęgosz; Ilona Hareża, Kotlin; Anna Prządka, Karmin; Monika Włodarczyk, Mieszków; Agnieszka Bąkowska, Nowe Miasto; Magdalena Moderska, Rokosowo; Justyna Gluch, Polskie Olejdy; Sylwia Nowak, Gostyń; Ewa Grzemska, Strzelce Wielkie; Michał Leśny, Bodzewko Drugie; Elżbieta Klecz, Rawicz; Maria Kowalkowska, Elżbietów; Zofia Szymczyk, Roszkowo; Beata Wielecka, Koźmin; Danuta Szpara, Krobia.

KONKURS

Fot. Dmitry Melnikov - Fotolia.com

Najczęściej polecana przez rolników!!! Hurtownia Maszyn Rolniczych

www.specagro.pl

wyprzedaże letnie!



REKLAMA
SPECAGRO

Negocjuj ceny!

AGREGATY UPRAWOWE WZMACNIANE
WŁOSKIE ZĘBY
1,8 m od 2800 zł, 2,1 m od 3100 zł, 2,4 m od 3300 zł, 2,8 m od 3700 zł, 3 m od 4000 zł, 3,2 m od 4300 zł

AGREGATY UPRAWOWO-SIEWNE
PRODUCENT SPAW-MET
Bez hydropaku: 2,5 m - 3200 zł, 2,7 m - 3300 zł, 3 m - 3400 zł
Z hydropakiem: 2,5 m od 5200 zł, 2,7 m od 5600 zł, 3 m od 5800 zł

GLEBOGRYZARKI
1,4 m - 3900 zł, 1,6 m - 4400 zł, 1,8 m - 4700 zł, 2 m - 4900 zł

ŁADOWACZE CZOŁOWE SOLID
ZAPEWNIAMY MONTAZ
ŁADOWACZE DO CIĄGNIKÓW URSUS, ZETOR, RENAULT, CLAAS, FARMITRAC, JOHN DEER, NEW HOLLAND, CASE i inne. CENY od 11700 zł

OWIJARKI BEL
STAWIACZ BEL - NOWOŚĆ
Agro-max - 4500 zł, Trak-met - 5800 zł, STRUMYK - 4800 zł, ALTRO - 5200 zł, stawiacz bel - 650 zł, Folia 50 cm od 255 zł

OPRYSKIWACZE ZAWIESZANE
200 l od 2500 zł, 300 l od 2350 zł, 400 l od 2450 zł, 600 l od 3600 zł, 800 l od 3900 zł, 1000 l od 6600 zł

WSZYSTKIE TALERZE NACINANE
BRONY TALERZOWE
1,6 m od 2900 zł, 1,8 m od 3100 zł, 2 m od 3500 zł, 2,2 m od 4000 zł, 2,4 m od 4400 zł, 2,7 m od 4800 zł, 2,7 m od 5600 zł, 3,15 m od 5900 zł

AGREGATY ŚCIERNISKOWE
NOWOŚĆ DO C360!!!
1,8 m (do C360) od 5300 zł, 2,2 m od 6600 zł, 2,6 m od 7200 zł, 3,0 m od 7900 zł

WALY UPRAWOWE WZMOCNIONE
ŁĄCZNIK GRATIS!!!
Pojedyncze: 1,8 m-600 zł, 2,1 m-650 zł, 2,4 m-750 zł, 2,8 m-850 zł, 3,0 m-950 zł, Podwójne na docisk od 1450 zł

NARZĘDZIA DO TURÓW I ŁADOWAREK
Chwytki bel, krokodyle, szufle, widły do palet, Widły do obornika, Zgarniacze do obornika, pługi do śniegu ceny od 300 zł

ROZSIEWACZE DWUTARCZOWE
PLANKA, HYDRAULIKA I WÓM GRATIS!!!
Małowane - 600 kg od 3500 zł, 800 kg od 3800 zł, 1000 kg od 4500 zł, 1200 kg od 500 zł, Ocynkowane + 300 zł

ROZSIEWACZE LEJ
PROMOCJA NA WALKI MOM
300 l od 800 zł, 400 l od 850 zł, 500 l od 900 zł, sadownicze + 300 zł, metalowy 400 l - 1350 zł

SIECZKARNIE DO KOMBAJNÓW
CZĘŚCI ZAMIENNE
BIZON 50, 56, 58 od 3900 zł, FORSCHITT 512, 514 od 4500 zł, CLAAS, JOHN DEER, NEW HOLLAND od 4900 zł

AGREGATY TALERZOWE
Z HYDROPAKIEM
2,5 m-13300 zł, 2,7 m-13900 zł, 3,0 m-14500 zł, Packer + 1200 zł

WŁÓKI ŁĄKOWO-POLOWE
WZMACNIANE ŚLIZGI
2m3R - 1800 zł, 4m4R - 2900 zł, 4m4RH - 3400 zł, 5m4RH - 4500 zł, 6m4RH - 5000 zł, 8m4RH - 8000 zł

ŁADOWACZE TUR
Z KOMPLETEM NARZĘDZI
Na linie: C330/T25 od 3100 zł, C360 od 3200 zł, MF od 3300 zł, Hydrauliczne: C330/T25 od 4200 zł, C360 od 4300 zł, MF od 4400 zł

KOSIARKI ROTACYJNE I DYSKOWE
KOŁA ŁUKOWE SKOŚNE
1,35 m od 2900 zł, 1,65 m od 3300 zł, 1,85 m od 4400 zł, Hydraulicznie składane + 1000 zł, kosiarko-rozdrabniacze od 4800 zł

PRZENOŚNIKI ŚLIMAKOWE ŻMIJKI
Ø110mm: 4 m-1900 zł, 6 m-2250 zł, 8 m-2600 zł, Ø140mm: 4 m-2100 zł, 6 m-2500 zł, 8 m-2900 zł, Kosz-400 zł, wózek od 650 zł

e-mail: biuro@specagro.pl

RATY 0% wpłaty | GOTÓWKA | TRANSPORT

Dział sprzedaży: Ernest Wójcik tel. 500 216 719, Zbigniew Wójcik tel. 797 776 490, Sebastian Bykowski tel. 882 778 499