

„Mlektur” przy muzyce i grillu

VI Piknik Mleczarza skupił zarówno członków zrzeszenia „Mlektur”, jak i osoby powiązane z branżą mleczarską. Podczas imprezy można było zdobyć fachową wiedzę oraz oczywiście świetnie się bawić. Organizatorzy przygotowali dużo atrakcji. Tańce, wspaniałe jedzenie i zawody sprawiły, że uczestnicy bawili się wyśmienicie. Konkurs wiedzy o mleczarstwie, ważenie paszy czy rzut snopkiem wywołały wiele emocji. Warto było walczyć choćby o cenne i przydatne nagrody.

Do tańca i zabawy uczestników pikniku zachęcał DJ Maniek. Zabawa trwała do późnych godzin wieczornych i z całą pewnością wszyscy zapamiętają ją jeszcze przez długi czas.

Marta Jachimowska, iTurek.net



Podczas pikniku nie zabrakło smacznegojadła



Krzysztof Przygoński i Przemysław Tomczyk - czyli zarząd zrzeszenia „Mlektur”, witali gości i życzyli dobrej zabawy



Impreza przyciągnęła tłumy osób związanych z branżą mleczarską w regionie

„Złote jabłka” wręczone

Andrzej i Tomasz Kulmowie z gminy Nekla (powiat wrzesiński) - przedstawiciele rodzinnej firmy „Miody od Kulmy” oraz Wojciech Stasiak, współwłaściciel „Masarni Kozmi- nek”, któremu towarzyszyli przedstawiciele

LGD 7 „Kraina nocy i dni” to wielkopolscy laureaci konkursu „Mój rynek - Mój produkt 2015”. Oni też wzięli udział w pikniku „Poznaj dobrą żywność”, który odbył się w ogrodach Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego

w Warszawie. Tam z ręką Marka Sawickiego, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi odebrali pamiątkowe „złote jabłka”, dyplomy i upominki.

(HD)



Fot. Marta Jachimowska, iTurek.net

RZUCALI
BRONĄ
I WIESZALI
PRANIE

s. 78-79

wieści
dla
domu

sierpień 2015

REKLAMA

TRANSROL

Całoroczny skup zbóż

dzwoń:
603 22 11 28
669 054 646
665 667 661

SKUP I KONTRAKTACJA
zbóż, rzepaku, kukurydzy

Atrakcyjne ceny!

KRÓTKIE TERMINY PŁATNOŚCI

AGRO TOP - MIKOŁAJ RANECKI

Bronów 36, 63-300 Pleszew
tel. 501-656-540

COLT

20 lat
doświadczenia

USŁUGOWE
**OTOCZKOWANIE
I ZAPRAWIANIE**
NASION

Biurowo Handlowe COLT
Nochowo, ul. Pogodna 1, 63-100 Śrem
e-mail: colt@coltnasiona.pl, tel.: 504 037 065

Gdy zatrzymuję się, aby spytać o możliwość porozmawiania z panią Stefanią, okazuje się, że ani jej, ani męża nie ma w domu. Sąsiedzi informują mnie, że gospodarze pojechali do kościoła. Jest czerwcowa niedziela, słońce przygrzewa solidnie w samo południe. Otwarta na oścież brama zaprasza do wejścia, więc wchodzę na podwórze i siadam w cieniu pnącej róży, która podarowuje nie tylko kawałek chłodu, ale również delikatny zapach lata.

Nagle słyszę odgłos silnika samochodowego. Zza zakrętu wylania się Fiat 126p w kolorze czerwonym z uśmiechniętym kierowcą i pasażerką w środku. Wjeżdżają na zieloną, soczystą trawę, pasażerka wychodzi z pojazdu i pierwsze co robi, to zdejmuje buty. Gdy się przedstawiam i przepraszam za wtargnięcie na teren prywatny, oboje patrzą na mnie dobitnie, a gospodyni pyta: - *Ale upał... Może napije się pani czegoś zimnego?* Po chwili siedzimy wszyscy razem w chłodnej kuchni i pijemy kompot truskawkowy z owoców z ogródka pani Stefanii i jej męża Stanisława. Wyglądają na szczęśliwą i zgraną parę. Ona do niego mówi „Stasiu”, on do niej „Stefciu”.

NAJPIĘKNIEJSZY PREZENT

Pani Stefania ma 74 lata i praca na roli nie jest jej obca. Wiele lat temu posiadała ok. 1,5 hektara, ale dzierżawiła kolejne 8, hodowała krowy i świnię. Zawsze lubiła kontakt z ziemią. Zajęcie to zresztą było wygodne zwłaszcza w okresie, gdy miała do wychowania czwórkę dzieci. Po nagłej śmierci męża w wieku 52 lat, pani Stefania została na 15 lat wdową. W międzyczasie przebywała całe 5 lat we Włoszech, choć pojechała z zamiarem co najwyżej dwutygodniowego odwiedzenia najstarszego syna, który mieszkał tam ze swoją rodziną, oraz zwiedzenia Rzymu i Watykanu. Po dwóch tygodniach poproszono panią Stefanię o opiekę nad jednym z wnuków, ale po jakimś czasie dzieci była już siódmką, bo rodzeństwo synowej też przebywało z rodzinami we Włoszech. Po powrocie do Polski uległ wypadkowi samochodowemu jej najmłodszy, 37-letni syn, a dwa lata później zmarł na serce najstarszy, właśnie ten, u którego była we Włoszech.

Wszystko razem wzięte spowodowało, że życie przestało mieć dla niej sens. Załamała się. Na szczęście córka wraz ze swoją koleżanką - a zarazem córką pana Stanisława - znalazły się z ławki szkolnej i razem wpadły na pomysł, aby ich rodzice się poznali. Pan Stanisław, który dzisiaj ma 79 lat, był w tym czasie od prawie dwóch lat wdowcem po prawie 20 latach choroby żony. Między nim a panią Stefanią doszło najpierw do zaaranżowanego przez córki spotkania, potem kilku serdecznych rozmów telefonicznych. Oboje przypadli sobie do gustu i postanowili rok później zawrzeć związek małżeński, ale to z kolei nie przypadło do gustu ich dzieciom. Znajomość owszem, ale czy od razu trzeba się żenić, czy wychodzić za mąż? Okazało się, że dzieci obojga moich rozmówców nie są zachwycone pomysłem zalegalizowania związku. Nasi bohaterowie nie zwracając uwagi na nic, udali się do urzędu stanu cywilnego we Lwówku Śląskim i ustalili, oczywiście w tajemnicy przed swoimi dziećmi, termin ślubu, a następnie pobrali się. Gdy obie rodziny dowiedziały się, że rodzice są po ślubie cywilnym i zamierzają wziąć kościelny, zrozumiały, że mądrzej będzie pogodzić się z zaistniałą sytuacją. Nie tylko zaakceptowały nowy związek, ale jeszcze zorganizowały uroczystość weselną. Od tego momentu minęło 11 lat. Jest to czas, który pani Stefania określa jako najszczęśliwszy. Patrzy z serdecznym uczuciem na swojego męża, mówi, że jest on jej najpiękniejszym prezentem od Pana Boga: czuły, pracowity, wyrozumiały i wierzący.

KWIATY TEŚCIOWEJ

Pani Stefania kocha kwiaty całe swoje życie, a miłość do nich zakorzeniła w niej wychowująca ją babcia Marysia. Pani Stefania pamięta, że jako mała dziewczynka zabierana była przez swoją babcie do ogródka. Babcia mówiła jej wtedy, że bardzo ważne jest „ohakanie” roślin zaraz po deszczu. Czy to po burzy, czy po mżawce, brała swoją małą wnuczkę i haczkę, aby przy ich pomocy pielęgnować rozległe zagonki kwiatów. Od tego czasu wszędzie, gdzie mieszkała, na każdym etapie swojego życia, pani Stefania sadziła kwiaty. Jak sama mówi ze śmiechem: jej zięciowie bardziej od swoich żon kochają kwiaty swojej teściowej. Pani Stefania cieszy się, gdy zauważa się jej ogród, a cieszy się z tego powodu często, bo zarówno przechodzący, jak i przejeżdżający i odwiedzający komplementują chętnie jej kwiatowe bogactwo. Gospodyni opowiada, jak to niedawno zatrzymała



Pani Stefania i jej mąż Stanisław

NAJPIĘKNIEJSZY KWIAT PANI STEFANII

Obok ogródka pani Stefanii Lenkiewicz przejeżdżam regularnie od kilku lat. Kolorowe morze kwiatów kusi i zaciekawia także innych kierowców. Wielu z nich zatrzymuje się, aby zrobić zdjęcie tego kawałka raj na ziemi, położonego w Gradówku, małej wiosce pomiędzy Lwówkiem Śląskim a Gryfowem.

tekst ■ ■ ANNA MALINOWSKI



Z miłością do detalu



Widok domu i ogródka z drogi



Na własnym ślubie

się przed ich domem duży samochód terenowy. Wsiadł z niego mężczyzna i zapytał, czy mógłby zaprezentować ogród swojej mamie z bliska, bo pokazywał jej go w internecie, a ona i tak nie wierzyła, że istnieje takie miejsce w rzeczywistości. Wjechał na podwórze, a z samochodu wysiadła 97-letnia, wysoka, elegancka kobieta i rozplakała się ze wzruszenia na wspomnienie jej własnego ogródka sprzed wielu lat.

Również media nie są obojętne na kwiatowy przepych w Gradówku. Jak mówią gospodarze, telewizja była u nich już pięć razy i to również z powodu ogromnej choinki, którą ubierają rokrocznie ku swojej i innych radości. Ich tonący w kwiatach dom zdobi wydawnictwa książkowe, kalendarze i łamy prasowe, a dyplomy i listy gratulacyjne wypełniają specjalny segregator. Za jedną z nagród pieniężnych kupili 200 worków ziemi ogrodowej i górę nasion.

Od 11 lat mieszkają razem w Gradówku i do dziś wspominają zarośnięty na początku ogród i mozolną pracę w nim. Aby wyglądał tak jak teraz, potrzebnych było kilka lat. Zaczęli od wykopania jesionów, wycięcia dzikich bzów i postawienia nowego ogrodzenia. Z czasem zamienili 18 arów łąki w ogród pełen kwiatów i warzyw. Na zimę nawożą warzywniak kompostem, a na wiosnę przyjeżdża sąsiad z glebogryzarką, aby przygotować ziemię pod wiosenne sianie i sadzenie. Już w lutym gospodyni zaczyna przygotowywać takie rozsady jak pomidory, ogórki, paprykę, seler, por, a nawet ziemniaki. Kwiaty zimują w byłym, teraz wybielonym chlewie. Gospodarze śmieją się, że mają w nim nawet zawieszane firanki, trudno więc się dziwić, że fukcje dobrze tam się czują. Jesienią wysiewane są z własnych nasion bratki i kamienne goździki, a co trzy lata sadzone są tulipany. Wczesną wiosną do ziemi wędrują dalej, cynie i aksamitki.

PORADY PANI STEFANII

Pani Stefania chętnie eksperymentuje, czyta dużo książek i czasopism oraz ogląda w telewizji i słucha w radiu porad ogrodniczych. Sprawdziła te rady i chętnie przekazuje je dalej. Na przykład takie, że na grzyb w róży pomaga utarte na tarce szare mydło, które zagotowywane jest w wodzie, a następnie odcedzane i stosowane jako oprysk. Na magnoliowego parcha skuteczny jest litr mleka i litr wody, który zagotowuje się razem, chłodzi, przecedza i spryskuje całością kwiaty. Dobrze jest też przygotować roztwór z pokrzywy, ale przed jej kwitnieniem. Należy ją pokroić, zalać wrzątkiem, zostawić na noc, ponownie zagotować, odstawić na dwa tygodnie, mieszając roztwór raz dziennie. Pozyskaną zawiesinę odciedza się i stosuje z wodą w proporcjach 1 do 5 do skrapiania warzyw przeciw tzw. rdzy, która pojawia się na skutek suszy i za dużej ilości słońca. Aksamitki sadzone są w ogórkach i koło czosnku, a marchew koło cebuli. W ten to naturalny sposób warzywa chronione są przed wszelkiego rodzaju robakami czy grzybami.

Charakterystyczną rośliną w ogrodzie pani Stefanii jest pnąca róża. Jest jej wszędzie pełno. Gdy pytam, skąd się tutaj wzięła, słyszę opowieść o jednej gałązce przyniesionej z grobu pierwszego męża. To ona jedna dała początek całym ścianom utworzonym z tych rozrośniętych krzaków. - *To było dla mnie takim pozytywnym znakiem. Jakby mój pierwszy mąż cieszył się, że tę roślinę z jego miejsca spoczynku przyniosłam tutaj - uśmiecha się serdecznie i pyta: - A wie pani, jak rozsádza się pnąca róża?* - z niecierpliwością czekam na odpowiedź. Otóż należy młody pęd przekopać na całej jego długości na głębokość ok. 15-20 centymetrów, a gdy puści korzenie, podzielić go na części i zaflancować w lekkiej ziemi.

Z dorodnych pomidorów, marchwi, ogórków i papryki pani Stenia przygotowuje smaczne surówki i sałatki. Co z nimi robi? Rozdaje. Mąż mówi jej, aby się oszczędzała, uważała na swoje zdrowie, ale ona kocha krzątać się, gotować, piec... aby potem wszystko rozdawać. Jakby im było mało ogrodu, chętnie chodzą do lasu na jagody i grzyby, a wtedy nie może zabraknąć oczywiście Miśka - ich wiernego, czworonożnego przyjaciela.

NAJPIĘKNIEJSZY KWIAT

Zajmowanie się ogrodem wypełnia całe życie pani Stefanii i pana Stanisława. Ich wspólne i szczęśliwe życie, jak to podkreślają oboje. Gdy pytam panią Stefanię o jej najpiękniejszy, najcenniejszy kwiat, jaki posiada, robi przerwę, ale nie po to, aby się zastanowić nad odpowiedzią, ale aby wzbudzić jeszcze większą ciekawość u słuchającego: - *Proszę pani, mój najcenniejszy kwiat jest tutaj...* - i chwytając czule swojego męża za rękę.

Fot. Anna Malinowski

Fot. Anna Malinowski

Fot. Rodzinny album pani Stefanii



produkcją drzewek ozdobnych. Wybraliśmy Tuję Szmaragd. Zaraz zakupiłem od niego pierwsze sadzonki, postawiłem tunel i posadziłem kilka tysięcy sztuk. Tak się złożyło, że wszystko dobrze wyszło. Spodobało mi się to bardzo i zacząłem myśleć o zwiększeniu produkcji. I tak się stało, że powiększyliśmy i pasiekę, i szkółkę. Kiedy było mi trudno już pogodzić obowiązki listonosza z zajęciami dodatkowymi, zrezygnowałem z pracy - opowiada. Zaznacza, że spotykał na swej drodze życzliwych ludzi, którym bardzo dużo zawdzięcza. Do tego grona należą Marcin Uciechowski i Grzegorz Frąszczak, którzy zawsze służyli i służą mu radą i pomocą.

Arkadiusz Nitarski już od samego początku przygody ze szkółkarstwem założył sobie, że skupi się na jednej rzeczy. Jakość roślin jest dla niego bardzo ważna i na to kładzie duży nacisk w trakcie produkcji. A dlaczego Tuja Szmaragd? - Jest to roślina, która wygląda ciągle ładnie, bo jest zimozielona, dobrze przyrasta, nadaje się do formowania oraz na żywopłoty i szpalery. Jest przy tym mało wymagająca - tłumaczy.

Tuja szmaragdowa należy do rodziny żywotników zachodnich i jest chyba jedną z najpopularniejszych roślin iglastych. Jak zaznacza pan Arkadiusz, jest to roślina wytrzymała na mrozy, dlatego tak chętnie kupuje się ją na działki i do ogrodów. Jeśli chcemy stworzyć z niej żywopłot, należy posadzić ją w odległości 60-70 centymetrów od siebie i zapewnić żyzną i kwaśną glebę. Tuja Szmaragd posiada charakterystyczny wąskostojkowy pokrój. Rozmnażana w sposób wegetatywny, osiąga 3-4 metry wysokości i około 1 metr szerokości. W naturalnych warunkach roślinę spotkamy we wschodniej części Ameryki Północnej czyli w Kanadzie oraz w północnych rejonach Stanów Zjednoczonych. Państwo Nitarscy poznali całą technologię produkcji Tui Szmaragd. - Nie chcemy produkować bardzo dużych roślin. Naszym celem jest tworzenie materiału pod inne szkółki. Chcemy robić dużą ilość sadzonek i małych drzewek o wysokości od 30 do 70 cm. Stwierdziliśmy, że takie rośliny są najczęściej kupowane przez zainteresowanych. Nie sprzedajemy roślin z „gołym” korzeniem, bo uważamy, że są gorsze przyjęcia. Rośliny u nas produkujemy w multiplietach i doniczkach. Wszystkie rośliny obcinamy na 1 przewodnik, dzięki czemu uzyskujemy ładny, zgrabny pokrój - zaznacza. Podkreślają, że wszystkie

zabiegi są wykonywane we własnym zakresie. Przy wzmożonych pracach związanych z nasadzeniem roślin zawsze mogą liczyć na pomoc ze strony rodziców i rodziny. Pani Judyta przy produkcji Tui Szmaragd dba o całościowe odchwaszczanie, a pan Arkadiusz o prawidłowe nawożenie i ochronę roślin. W trakcie realizacji jest kolejne marzenie państwa Nitarskich - wykończenie domu i zamieszkanie w nim! Pani Judyta, która obecnie opiekuje się malutką córeczką Mają pomaga mężowi w realizacji planów życiowych. Teraz, z perspektywy tych kilku lat, w trakcie których zajmują się szkółkarstwem, zgodnie twierdzą, że decyzja o rezygnacji z pracy zawodowej była słuszna. - Nie ukrywamy, że praca przy produkcji Tui Szmaragd to w głównej mierze praca fizyczna, ale właśnie to sprawia nam dużą przyjemność i satysfakcję. Na razie cieszymy się tym, co mamy, ale cały czas myślimy o zwiększeniu produkcji. Motywujące do dalszej pracy są pochlebne opinie o jakości naszego towaru, które słyszymy od klientów - podsumowują nasze spotkanie Judyta i Arkadiusz Nitarscy z Izbiczną. ■

REKLAMA

ul. Gostyńska 20
63-860 Pogorzela
(były Zakład PZZ)
tel. 65 572 19 96, 665 453 697

RATBET

POLSKI WĘGIEL ORZECH, MIAŁ, KOSTKA, EKOGRΟΣZEK

- folie, siatki, sznurki rolnicze
- młóto browarniane mokre i suche
- śruta sojowa i rzepakowa
- otręby pszenne
- wyśtodki melasowane
- stal i wyroby hutnicze

PROMOCJA na opał

REKLAMA

TUJA SZMARAGD SPEŁNIA ICH MARZENIA

Państwo Nitarscy z Izbiczna zrezygnowali z dotychczasowej pracy zawodowej. Zajęli się uprawą drzewek ozdobnych. - Na razie cieszymy się tym, co mamy, ale cały czas myślimy o zwiększeniu produkcji - mówią.

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

Każdy z nas w swoim życiu dąży do tego, aby być szczęśliwym i zadowolonym. Szukamy dla siebie miejsca na ziemi, by móc realizować swoje życiowe plany i marzenia. Państwo Judyta i Arkadiusz Nitarscy z Izbiczna (powiat pleszewski) są przykładem tego, że marzenia się spełniają. Oboje pracowali zawodowo - pani Judyta była agentem ubezpieczeniowym, a pan Arkadiusz - listonoszem. Zrezygnowali z tego i postanowili zająć się szkółkarstwem, a konkretnie produkcją Tui Szmaragd. - Kiedy rozpocząłem pracę w Pleszewie jako listonosz, dostałem taki rejon, gdzie było dużo ogrodników. Obserwowałem, co ludzie robią na małych powierzchniach. Podpatrywałem, żeby móc zrealizować coś u siebie. Od dziecka lubiłem pracę na wsi. Każdego lata pomagałem wujowi przy żniwach i często mówiłem,

że muszę mieć swój „kawałek ziemi” - opowiada. Najpierw postanowił zająć się pszczelarstwem. - W 2009 roku za namową wuja - pszczelarza, kupiłem 7 uli, a ponieważ nie miałem dużego doświadczenia, ukończyłem kurs pszczelarski. Spodobało mi się to bardzo i stopniowo zwiększałem produkcję - wspomina. Pan Arkadiusz cały czas „poszukiwał” jeszcze drugiej alternatywy, żeby coś robić zimą. „Wpadł” więc na pomysł, że będzie uprawiał świerki, jodły i sprzedawał jako drzewka bożonarodzeniowe. - Wtedy spotkałem na swojej drodze kolegę Marcina Uciechowskiego, który już zajmował się szkółkarstwem. Chciałem się poradzić, co robić? Odradził mi produkcję drzewek bożonarodzeniowych, twierdząc, że jest to długa uprawa, do tego czasochłonna i kosztowna. Zasugerował, że lepiej zająć się

✓ największa plenerowa wystawa rolnicza w Europie

✓ oferta wszystkich czołowych producentów maszyn i urządzeń rolniczych

✓ bogaty program pokazów maszyn w pracy na poletkach pokazowych

✓ prezentacje nowości

Nie może Cię tam zabraknąć. Już dziś zaplanuj swój wyjazd na AGRO SHOW!

XVII Międzynarodowa Wystawa Rolnicza

AGRO SHOW 2015

18-21 września 2015 r.
Bednary koło Poznania,
gmina Pobiedziska

WYSTAWA CZYNNA:
PIĄTEK - NIEDZIELA 9⁰⁰ - 17⁰⁰
PONIEDZIAŁEK 9⁰⁰ - 13⁰⁰

www.agroshow.pl

Patronat Honorowy



Patronat Medialny



Organizator



Polska Izba Gospodarcza Maszyn i Urządzeń Rolniczych

ul. Poznańska 118, 87-100 Toruń,

tel. 56/ 651 47 40, fax 56/ 651 47 44, biuro@pigmiur.pl

CZAS NA BIESIADOWANIE

Letnie miesiące to czas festynów, zabaw na świeżym powietrzu, biesiadowania i degustacji potraw - nie tylko z sezonowych owoców i warzyw. „Wieści dla Domu” gościły na kilku takich imprezach.

„FANTAZJA Z GRADEM” NA NALEŚNIKOWEJ BIBIE



Kilkadziesiąt naleśników na słodko i ostro serwowano podczas Naleśnikowej Biby w Chojnie, zorganizowanej przez Stowarzyszenie KGW „Chojnianki”.

Podczas imprezy przygotowano liczne konkurencje, m.in. rzut łotką do naleśnika, smażenie największego naleśnika oraz przygotowanie najsmaczniejszego dania naleśnikowego. W trakcie biby wystąpiły też zespoły ludowe, m.in. „Chojnioki” i „Kukuleczki”.

Obecna na naleśnikowym święcie posłanka Bożena Henczyca, poza konkursem, przygotowała pyszne naleśniki z serkiem waniliowym, musem owocowym oraz owocami sezonowymi. W imprezie wzięły udział stowarzyszenia z Łaszczyna i Słupi Kapitulnej oraz przedstawicielki Wiadrowa i Pogwizdowa (z województwa dolnośląskiego). Każda z drużyn otrzymała po 5 jajek, 5 kg mąki i 1 litr mleka, by mogły przygotować ciasto naleśnikowe. Smażonymi naleśnikami częstowano wszystkich uczestników imprezy.

Przekazane przez organizatorów produkty jednak nie wystarczyły - tylu było chętnych do próbowania naleśnikowych fantazji. Przykładem mogą być panie ze Stowarzyszenia KGW „Chojnianki”, które do zrobienia ciasta naleśnikowego podczas niedzielnej biby zużyły aż... 90 jajek. One też były autorkami najsmaczniejszych naleśników: „Fantazji z gradem”. - *Były to naleśniki z sucharami i nutellą, z jajecznym musem czekoladowym, bitą śmietaną z mascarpone, czarną porzeczką, posypane nerkowcami i migdałami* - wymienia Katarzyna Celka, prezes stowarzyszenia. (HD)

Z KASZĄ JAGLANĄ W ROLI GŁÓWNEJ

W Chacie Biesiadnej w Kamieńcu odbyło się spotkanie pod nazwą „Kulinarne Dziedzictwo”. Podczas imprezy nastąpiło rozstrzygnięcie konkursu „Kasza jagłana pikantnie i na słodko”. Przystąpiło do niego 16 pań ze stowarzyszeń i innych organizacji działających na terenie powiatu. Pierwsze miejsce zdobyła Wiesława Lewandowska z Koła Gospodyń Wiejskich Dębsko za sakiewki z piersi kurczaka z kaszą jaglaną. Drugie miejsce przypadło Dorocie Trąbalskiej z Parzęczewa za placki z ziemniaków i kaszy jaglanej, a trzecie - Wandzie Roguszcze z Błońska za tort z kaszą jaglaną. Jury przyznało też wyróżnienia. Otrzymały je: Elżbieta Kasperska z Parzęczewa za gołąbki z kaszy jaglanej, Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych z Grodziska Wielkopolskiego za deser - słodkie kulki z kaszy jaglanej oraz Edyta Kowalska, reprezentująca Stowarzyszenie Kobiet z Granowa za ciasteczka owsiano-jaglana.

Atrakcją spotkania, oprócz występów artystycznych, była też prezentacja na temat właściwości kaszy jaglanej, przygotowana przez Wiktorię Maciejewską z Wielkopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Poznaniu. Organizatorem imprezy było Stowarzyszenie Kobiet Gminy Kamieniec, a współorganizatorami Powiat Grodziski, Gmina Kamieniec oraz Zespół Doradztwa Rolniczego w Grodzisku Wielkopolskim. (HD)



NAJLEPSZE POTRAWY Z WIEPRZOWINY



Stowarzyszenie „Od Nowa” z Rozdrażewa - I miejsce w kategorii „Karkówka z tradycją”

W ramach III Ogólnopolskiego Festiwalu Wieprzowiny w Koźminie Wlkp. (powiat krotoszyński) odbył się konkurs kulinarny „Polska wieprzowina to smak i tradycja”. Wzięło w nim udział dziesięć kół gospodyń wiejskich i trzy stowarzyszenia. Każda drużyna mogła przygotować potrawy w trzech kategoriach: karkówka z tradycją, golonka na różne sposoby oraz co nieco z boczkiem. Oceniany był w pierwszej kolejności oczywiście smak, ale również oryginalność i kreatywność w wykonaniu potrawy oraz jej prezentacja. Najlepszą golonkę przygotowało Stowarzyszenie „Bierzowianie Razem”, w daniu z karkówki nie miało sobie równych Stowarzyszenie „Od Nowa” z Rozdrażewa. Najwyżej ocenioną potrawę z boczku ugotowały panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Rozdrażewa. Pozostali uczestnicy otrzymali wyróżnienia za profesjonalizm i prezentację potraw.

Konkurs kulinarny w ramach III Ogólnopolskiego Festiwalu Wieprzowiny w Koźminie Wlkp. został sfinansowany z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego. Głównym organizatorem był Krajowy Związek Grup Producentów Rolnych - Izba Gospodarcza w Warszawie przy współpracy Burmistrza Miasta i Gminy Koźmin Wlkp. (mt)

RZUCALI BRONĄ I WIESZALI PRANIE

Liczne konkursy z nagrodami, moc atrakcji i suto zastawione stoły swojskim jadłem - tak wyglądały Dni Wsi Rzymisko w gminie Dobra (powiat turkowski), podczas których nikt z uczestników nawet przez chwilę się nie nudził.

Dni Wsi zorganizowano na placu przy remizie OSP w Rzymisku, były pełne atrakcji dla dzieci i dla dorosłych. Po oficjalnym otwarciu przyszedł czas na loterię fantową, w której do wygrania były domowe zwierzęta - kury, króliki czy gołębie. W części artystycznej występy zaprezentowały dzieci i młodzież z okolicznych miejscowości, przedstawiając scenki i gagi kabaretowe pod hasłem Rzym Factory. Zabawy i animacje dla najmłodszych prowadził goszczący w Rzymisku kłauun oraz drużyna ZHP „Dzikie koty”. Nie zabrakło oczywiście różnorodnych konkurencji sprawnościowych, zarówno dla dzieci, jak i dla dorosłych. Do długo oczekiwanego konkursu „w rzucie brónom” stanęło dziesięciu rywali. I miejsce zajął Przemysław Kowalski z Turku (7,10 m), II miejsce - Robert Frątczak z Dobrej (6,30 m), a III miejsce - Janusz Florczyk z Sulejówka (6,15 m). Z kolei w konkurencji wieszania prania na czas uczestniczyło 13 zawodniczek. I miejsce zajęła Anna Kucharska z Rzymiska (31,35 s), II miejsce - Agnieszka Kos z Dąbrowej (31,56 s), a III miejsce - Karolina Zagłoba z Zadzimia (31,62 s). Dzieci z kolei rywalizowały w rzucie „pyrkom” do kosza oraz w konkursie plastycznym.

Imprezę zakończyła zabawa taneczna pod gołym niebem. Organizatorem Dni Wsi Rzymisko było OSP Rzymisko przy współpracy z sołectwem.

Marta Jachimowska, iTurek.net



Fot. Maria Jachimowska, iTurek.net

MALINY DOBRE NIE TYLKO NA PRZEZIĘBIENIE

Sezon na maliny w pełni i jest ku temu okazja, żeby wykorzystać ich właściwości odżywcze oraz zdrowotne. Owoce te warto jeść świeże. Są doskonałą bazą do przygotowania pysznych deserów. Z malin robi się doskonałe leguminy, kremy, musy i galaretki. Najpopularniejszym przetworem z tych owoców jest sok oraz dżemy i przeciera. **(HD)**

MALINY

- niskokaloryczne owoce, będące źródłem witaminy C i beta-karotenu. PZawierają cukry (fruktozę, glukozę i sacharozę) łatwo przyswajane przez organizm. Jak twierdzą specjaliści, jedząc maliny, zawierające dużo potasu, poprawiamy jędrność naszej skóry. Zawarte w nich żelazo i miedź powodują, że są istotne w diecie w przypadku niedokrwistości. Zawierają też wapń, fosfor i flawonoidy oraz są źródłem błonnika, który reguluje pracę układu pokarmowego, a pektyny i kwasy organiczne oczyszczają organizm z toksyn. Przede wszystkim maliny zwiększają odporność organizmu i chronią przed infekcjami. Sok z malin to dobry środek napotny, obniża gorączkę i ułatwia zwalczanie przeziębienia. Owoce te łagodzą też biegunki i niestrawność. Mają również działanie moczopędne i pomagają przy chorobach stawów.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA MALIN (w 100 g):

kalorie - 29, **węglowodany** - 12 g, **białko** - 1,3 g, **tłuszcze** - 0,3 g, **błonnik** - 6,7 g

MALINOWE KOSTKI LODU

Dokładnie umyte i jędrne maliny umieszczam w przegródkach. Do każdej dokładam małe listki mięty. Zalewam je wodą i wstawiam do zamrażarki. Idealny dodatek do wody i drinków.

wiesciadomu.pl/hotblog
Przepisy i porady kulinarne
Honoraty Dmyterko



Fot. W. Staniko



PTASIE MLECZKO

Składniki:

- upieczony okrągły biszkopt z 4 jajek,
- 750 g malin,
- 350 g twarogu śmietankowego (może być homogenizowany),
- 5 łyżek cukru,
- 300 ml śmietany kremówki,
- ćwierć szklanki syropu malinowego (najlepiej domowej produkcji),
- sok i skórka otarta ze sparzonej cytryny,
- 7 łyżeczek żelatyny

Przygotowanie:

Maliny miksuję. Dodaję twaróg, cukier, syrop malinowy, sok i skórkę z cytryny. Żelatynę rozpuszczam w niewielkiej ilości przegotowanej wody. Schłodzoną śmietanę ubijam na sztywno. Delikatnie łączę z masą malinową i żelatyną. Przekładam na upieczony biszkopt i wstawiam na 2-3 godziny do lodówki. Dekoruję malinami.

łatwe 60 min 4-6 os.



Fot. Dorazett - Fotolia.com



KONFITURA MALINOWA

Składniki:

- 3 kg malin,
- 4 szklanki cukru

Przygotowanie:

Metalowy garnek o grubym dnie wycieram do sucha. Wsypuję na dno cukier, a na niego maliny. Nie mieszam! W taki sposób gotuję około 2-3 godzin na małym ogniu. Po tym czasie mieszam. Jeśli chcę bardzo gęstą konfiturę, to przecedzam owoce przez durszlak. Jeśli nie, to gotuję je jeszcze przez chwilę prawie cały czas mieszając. Gorące przekładam w wyparzone, puste słoiczki i zakręcam. Dla pewności zagotowuję je przez 15 minut.



TARTA SŁODKO-KWAŚNA

Składniki na ciasto:

- 250 g mąki (np. pszennej tortowej),
- 150 g masła schłodzonego (lub 130 g masła i 20 g smalcu lub margaryny),
- szczypta soli,
- 3 łyżki cukru,
- 1 jajko

Składniki na krem:

- 1 budyń malinowy,
- 3 szklanki mleka,
- 2 łyżki cukru waniliowego,
- 250 ml kremówki,
- 30 dag malin

Dodatkowe składniki:

- ok. 0,5 kg malin

Przygotowanie:

Ze składników na ciasto zagniatam masę i schładzam około pół godziny w lodówce. Następnie rozwałkuję i rozkładam w okrągłej formie. Okrywam folią aluminiową i wysypuję fasolką, aby ciasto nie podnosiło się podczas pieczenia. Wstawiam do nagrzanego piekarnika i piekę przez 15 minut, następnie usuwam folię wraz z obciążeniem i piekę przez kolejne 15 minut na lekko złoty kolor. Wyjmuję z piekarnika i studzę. Budyń mieszam w szklance mleka, a pozostałe mleko zagotowuję z cukrem waniliowym. Budyń wlewam do gorącego mleka, dobrze mieszam i chwilę gotuję. Schładzam - od czasu do czasu mieszając, żeby nie utworzył się kożuch. Kremówkę ubijam na sztywno, po czym delikatnie mieszam z budyniem. Przelewam na ciasto, a na wierzchu układam maliny. Posypuję cukrem pudrem.



MROŻONE BEZY Z MALINAMI

Składniki:

- 50 dag malin,
- 500 ml kremówki,
- 10 dag małych bez,
- 2-3 łyżki cukru,
- prażone płatki migdałów do dekoracji

Przygotowanie:

Schłodzoną kremówkę ubijam na sztywno, dodając cukier pod koniec ubijania. Małe bezy (jak większe, to je kruszę) dorzucam do kremówki i mieszam. W pucharku, salaterce lub szklance układam warstwami: bitą śmietanę z bezami oraz maliny. Przez 3 godziny schładzam w zamrażalniku. Posypuję uprażonymi płatkami migdałów.



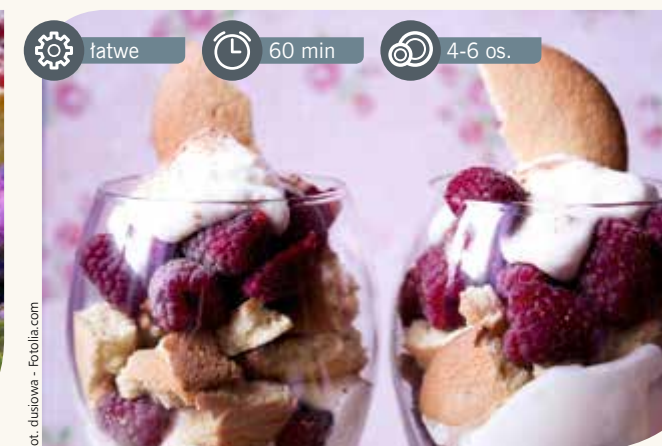
JOGURTOWY DESER

Składniki:

- 400 g jogurtu naturalnego,
- 400 g malin,
- 6 łyżek miodu,
- 2 szklanki płatków kukurydzianych

Przygotowanie:

Płatki prażą na suchej patelni, aż nabiorą lekko złotego koloru. Dodaję połowę miodu i dokładnie mieszam. Całość karmelizuję przez około 5 minut. Przekładam masę na blachę wyłożoną pergaminem i rozprowadzam na grubość około 2 cm. Odstawiam do wystygnięcia. 2/3 malin miksuję z resztą miodu. Połowę sosu mieszam dokładnie z jogurtem. W szklance lub pucharku układam warstwami pokruszone prażone płatki, sos malinowy i jogurt. Dekoruję owocami i kruszynami płatków.



MALINY W KREMIE

Składniki na ciasto:

- 50 dag malin,
- 10 dag cukru,
- 1 szklanka kremówki,
- 2,5 łyżeczki żelatyny,
- 1 opakowanie cukru waniliowego,
- 6-8 małych biszkoptów

Przygotowanie:

Żelatynę mieszam z kilkoma łyżkami zimnej wody, a gdy napełnię podgrzewam na małym ogniu, rozpuszczam, po czym studzę. Maliny delikatnie myję i schładzam w lodówce. Kremówkę ubijam (nie całkiem na sztywno), dodaję cukier i cukier waniliowy. Potem wlewam żelatynę, mieszam z ubitą śmietaną. Przekładam do pucharków na zmianę z malinami i połamanymi biszkoptami. Schładzam w lodówce.



OWOCE EGZOTYCZNE NIE TYLKO NA TALERZU

Wyglądają apetycznie - jeszcze lepiej smakują i urozmaicają jadłospis, ale są też źródłem witamin. Mają bardzo wiele zastosowań. Owoce egzotyczne, choć raczej u nas się ich nie uprawia, już dawno zostały odkryte przez przemysł spożywczy, leczniczy oraz kosmetyczny.

Fot. Dmitrijs Ceretis - Fotolia.com

Ananas, mango, winogrona, kokos, awokado oraz inne owoce południowe są bardzo dekoracyjne i wybornie smakują. Wiele z nich posiada cenne składniki odżywcze niezbędne w codziennej diecie, są źródłem witamin, mają też właściwości lecznicze. W krajach, z których pochodzą, bywają stosowane w leczeniu ludowym.

Awokado zawiera znaczne ilości tłuszczów (nawet do 30%), ale w zdecydowanej większości są to jednonienasycone kwasy tłuszczowe, które wyraźnie obniżają zawartość cholesterolu, a tym samym zapobiegają chorobom serca i układu krążenia oraz schorzeniom reumatycznym. Mięszk owoców o konsystencji kremu chroni żołądek przed nadmiernym zakwaszeniem. Awokado zawiera również silny przeciwutleniacz. Obfitość witamin (prowitamina A beta-karotenu oraz witamin z grupy B, C, E, D i PP), a także białek sprawia, że awokado jest bardzo pożywnie. Jadalny jest również olej awokado, którego używa się przede wszystkim przy wyrobie kosmetyków, gdyż bardzo łatwo wnika w skórę, nadając jej gładkość.

W dojrzałym orzechu kokosowym pojawia się płynne bielmo – mleko kokosowe, składające się z cukrów, aminokwasów, składników mineralnych i witamin. Mleko kokosowe jest świetnym napojem odżywczym i jest chętnie spożywane w krajach tropikalnych.

Czy wiesz, że...
z kiwi można przygotować maseczkę odżywczą zarówno dla cery normalnej, jak i suchej. Miesza się w tym celu jedną łyżeczkę świeżego soku z kiwi z jedną łyżką świeżego twarogu. Mieszaninę nanosi się na twarz, a po upływie około 20 minut zmywa letnią wodą.

Po otwarciu kokosa wydobywa się z niego bielmo, które po odparowaniu daje kopreę zawierającą około 65% oleju, zwanego masłem kokosowym. Jest to nie tylko tłuszcz wykorzystywany w przepisach kulinarnych. Zastosowanie znalazł także w przemyśle kosmetycznym do produkcji mydeł i balsamów, które obłędnie pachną i koją zmysły. Jedni uwielbiają białe winogrona, inni wolą zajądać się ich czerwoną lub różową odmianą. Ale bez względu na kolor i smak, najbardziej cenna jest zawarta w nich moc. W kosmetyce działają cuda. Bo winogrona nie tylko doskonale wpływają na nasze zdrowie, ale także świetnie działają na naszą urodę. Stosowane w kosmetyce od lat, są składnikami wielu kremów, toników, maseczek kosmetycznych i maseczek. Wyciąg z winogron ma działanie silnie nawilżające, uelastyczniające, odżywcze, ujędrniające i wzmacniające bariery ochronne skóry. Dzięki obecności flawonoidów, witaminy C i E winogrona są składnikiem kremów opóźniających efekty starzenia się. Kosmetyki z winogron dodają skórze blasku, poprawiają krążenie krwi w komórkach. Redukują także nadmierne wydzielanie sebum, stąd są częstymi składnikami kosmetyków przeznaczonych do pielęgnacji skóry przetłuszczającej się, a także wrażliwej.

(nap)

KONKURS

Dla naszych Czytelników mamy 20 zestawów kosmetyków Ziája z dodatkiem wyciągów z owoców tropikalnych. Są to: mleczko do ciała awokado, mleczko do ciała pestki winogron, krem do twarzy awokado, krem do twarzy pestki winogron, krem do rąk awokado, krem do rąk pestki winogron. Wystarczy odpowiedzieć na pytanie:

Które z owoców tropikalnych posiadają znaczne ilości tłuszczów w postaci nienasyconych kwasów?

a) awokado b) kokos c) winogrono

SMS o treści wr.ziaja.popravna odpowiedz, np. wr.ziaja.c prosimy przesyłać do 21 sierpnia 2015 r. pod numer 71051 (koszt 1,23 zł z VAT). Regulamin na www.wiescirolnicze.pl.



Lista zwycięzców z konkursu publikowanego w nr 07/2015 „Więści Rolniczych”:

Monika Krajewska, Stęgosz; Joanna Banaszak-Jankowiak, Pogorzela; Justyna Link, Brzostów; Beata Franke, Zakrzew; Barbara Kończak, Żerniki; Maria Bielawna, Zduny; Agnieszka Mróz, Zalesie; Ilona Kocik, Nowa Wieś; Ewa Grzemska, Strzelce Wielkie; Agnieszka Bąkowska, Stramnice; Beata Matuszczak, Łuszczanów; Grażyna Czaińska, Sulmierzyce; Natalia Kula, Skrzypnia; Maria Bryl, Michałowo; Anna Ternak, Domaradvice; Monika Wierzyk, Jutrosin; Marta Oleśków, Karminek; Wiesława Matuszak, Sucha; Grzegorz Kleczewski, Jastrzębniki; Bożena Szymańska, Wolica Pusta.

Firma Handlowo-Usługowa
Damian

Kompleksowa pomoc w pozyskiwaniu dotacji unijnych

Przyjmujemy używane maszyny w rozliczeniu



Atrakcyjne CENY!

Macks



27-50KM
5 lat gwarancji
Zapytaj o szczegóły



AGRO MASZ
Golfat Plus 3000/18/P18



AKPIL



KIOTI

PROMOCJA



KRUPOWIAR



POMOT



JOSEF



Firma Handlowo-Usługowa
Damian

Dane teleadresowe:

Firma Handlowo Usługowa DAMIAN
63-200 Jarocin, ul. Poznańska 30a

tel./fax +48 62 747 84 60

kom. +48 605 78 11 78

kom. +48 603 151 152

e-mail: fhu.damian@wp.pl

www.fhudamian.pl

Obecnie do naszej firmy poszukujemy kandydatów do pracy na stanowisku:

Przedstawiciel handlowy

na terenie powiatów: jarociński, średzki, śremski, rawicki, gostyński, krotoszyński, pleszewski, ostrowskim, mlińskim

Zadania:

- profesjonalna obsługa klientów
- fachowe doradztwo w zakresie sprzedaży maszyn rolniczych
- pozyskiwanie nowych klientów

Wymagania:

- wykształcenie min. średnie rolnicze lub wyższe rolnicze
- znajomość branży rolniczej
- skuteczność w działaniach handlowych, orientacja na klienta
- umiejętność organizacji pracy własnej
- komunikatywność, zaangażowanie, samodzielność w działaniu
- prawo jazdy kat. B

Oferujemy:

- atrakcyjne wynagrodzenie
- praca w młodym, ambitnym zespole
- atrakcyjny pakiet szkoleń
- możliwość rozwoju i zdobywania doświadczenia
- samochód służbowy, telefon, laptop

Aplikacje zawierające CV ze zdjęciem oraz list motywacyjny prosimy przesyłać na adres mailowy: fhu.damian@wp.pl z dopiskiem w tytule "Przedstawiciel handlowy"

Uprzejmie informujemy, że odpowiemy tylko na wybrane oferty. W aplikacji prosimy zawrzeć klauzulę: "Wyrażam zgodę na wprowadzenie do bazy danych i przetwarzanie moich danych osobowych, zawartych w ofercie pracy niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji, (zgodnie z ustawą z dn. 29.08.97 o ochronie danych osobowych, Dz. U. Nr 133 poz. 833)."

**SPECJALNA OFERTA FINANSOWANIA
KREDYT FABRYCZNY, LEASING**



www.fhudamian.pl