

TWARDA PAULINA TWARDA

Paulina Twarda ma zaledwie 22 lata, a już od roku zawodowo siedzi za kółkiem. Nie byłoby w tym nic szczególnego, gdyby nie fakt, że to „kółko” ma 460 koni mechanicznych. Już po kilku minutach rozmowy z panią Pauliną wiem, że Twarda to nie tylko jej nazwisko.

tekst ■ ■ ANNA MALINOWSKI
zdjęcia ■ ■ ANNA MALINOWSKI,
PAULINA TWARDA

Dubin to miejscowość przylegająca do wielkopolskiego Jutrosina. Niby to wioska, a wygląda jak miniaturowe miasteczko. Gdy zatrzymuję się na wysokości kościoła, bo nie wiem, jak jechać dalej, pytam dwie dziesięciolatki, gdzie tutaj mieszka pani Paulina Twarda. Wzruszają ramionami, podciągają brwi do góry i odwracają się na piętach. - *Naprawdę nie wiecie, gdzie mieszka pani, która jeździ takim dużym TIR-em?* - próbuję jeszcze raz. Jak na rozkaz odwracają się obie, uśmiechają szeroko i wyciągają ręce w kierunku pobliskiego domu.

Pod wskazanym adresem czeka na mnie pani Paulina, uśmiecha się serdecznie pomimo nieprzespanej nocy, bo nad ranem wróciła z Niemiec, a potem naprawiała z kolegą naczepę. Ledwo siadamy za stołem, na którym czeka świeżo upieczone przez mamę mojej rozmówczynie ciasto, a już po chwili poznaję oboje rodziców. Ojciec - Julian nazywa panią Paulinę swoim wyskrobkiem, bo od jednej z siostrz jest młodsza o 20 lat, od drugiej -14, a od brata - 11. Mama Krystyna opowiada z kolei o jej upartości. Trzy lata próbowali wybić córce z głowy pomysł z TIR-em. Gdy zorientowali się, że są bez szans, odpuścili namowy i dzisiaj nie żałują tego, bo ich córka jest szczęśliwym i spełnionym człowiekiem. Nie sprzeciwiają się jej planom, bo to nic nie da. Paulina jest twarda i bardzo dobrze wie, czego chce.

Pani Paulina nie od samego początku wiedziała, co chce w życiu robić. Było marzenie o szkole plastycznej, bo lubi malować (również po ścianach), ale po wizycie w liceum plastycznym we Wrocławiu ochota jej przeszła. Powstała za to wizja kierowania czymś dużym, największym. Skończyła liceum ogólnokształcące i zdała maturę, a w międzyczasie zrobiła prawo jazdy kategorii B,C i C+E. Kursy kwalifikacji zawodowej mogła zrobić dopiero mając 21 lat, a ponieważ te miała ukończyć w marcu, już w lutym zapisała się w kolejkę. W ramach kursu wyjeżdżała 50 godzin. Jak sama mówi, leszczyński egzaminator dał jej „w kość”, bo wynik pozytywny uzyskała za drugim podejściem i to przydarzyło się jej, dziewczynie, która poza jazdą za kółkiem życia już wtedy nie widziała.

Z FAKTU BYCIA KOBIECĄ

Od małej dziewczynki wołała bawić się z chłopakami i najpierw rozkręcać, a potem składać rower, niż z dziewczynami szyć ubranka dla lalek. Wspomina, że na świadectwie opisowym za każdym razem zauważano jej umiłowanie do przebywania w towarzystwie chłopców. - *Zawsze lubiłam wdrapywać się na drzewa, przez co ciągle byłam pobijana i odrapana. Rodzice mieli gospodarstwo, więc żaden ciągnik ani maszyna nie uchowały się przede mną. Chyba miałam być chłopakiem* -śmieje się pani Paulina.

wieści dla domu



Trochę to sobie wykrakała, bo z faktu bycia kobietą wynika w tym zawodzie wiele nietypowych sytuacji. Na przykład, gdy dzwoni, aby dowiedzieć się o adres załadunku, prosi się ją, aby przekazała kierowcy, jak ma jechać, no bo przecież ona kierowcą na pewno nie jest. Podobnie musiał myśleć jej pierwszy potencjalny pracodawca, którego znalazła przez ogłoszenie w gazecie. Spotkanie, na które pojechała do Milicza, skończyło się, zanim się zaczęło i to w momencie, gdy właściciel spedycji zobaczył, że zgłosiła się kobieta.

Obiekcji do płci pani Pauliny nie miał jej aktualny pracodawca. Dzisiaj po roku pracy, pytam Kazimierza Wierzchowskiego o to, czy nie żałuje, że przyjął do pracy kobietę: - *Najpierw był to dla mnie szok, że dziewczyna może pracować w tym zawodzie, ale osobiście uważam, że młodym ludziom trzeba dać szansę... bez względu na płeć. Paulina jest dobrym, pojętym i odważnym kierowcą. W swoim krótkim stażu była już wiele razy za granicą. Potrafi dobrze się zorganizować, dogadać i tym samym wykonać zadanie na piątkę z plusem.*

Pani Paulina na szefa nie da powiedzieć żadnego złego słowa. - *To bardzo życzliwy człowiek. Jeśli mam jakiś problem, a mam je, bo przecież wiele muszę się jeszcze nauczyć, to zawsze mogę liczyć na jego wsparcie. Inni kierowcy, a jest ich oprócz szefa pięćiu, to sami mężczyźni i jeszcze nigdy*

nie zdarzyło się, aby odmówili mi pomocy. Tak było chociażby dzisiaj rano z naczepek. W tym przypadku fakt, że jestem kobietą, jest bardzo korzystny - śmieje się pani Paulina.

460 KONI PANI PAULINY

Auto i naczepek to tzw. zestaw. W przypadku pani Pauliny jest to Volvo z 460 koniami mechanicznymi i łączną długością 14 metrów. Zatankowany do pełna waży ponad 15 ton, a załadowany do pełna - trochę ponad 40. Gdy wdrapuję się do kabiny, intuicyjnie czuję, że muszę zdjąć buty, ponieważ jest tam tak czysto. - *To mój drugi dom, w którym na małej przestrzeni pracuję, śpię, jem i odpoczywam w przerwach. Dbanie o czystość jest chyba dobrowolnym obowiązkiem każdego kierowcy i to bez względu na płeć* - uśmieławiła mi pani Paulina.

Najpierw myślę, że moja rozmówczyni żartuje, gdy mi mówi, że w sa-

Paulina Twarda z kolegą Damianem i szefem Kazimierzem Wierchowskim



mochodzie jej się lepiej śpi niż w domu, ale okazuje się, to żywa prawda. Twierdzi, że materac ma tam lepszy, a i spokój większy, choć problem z tym ostatnim jest, gdy po sąsiedzku na parkingu stanie ktoś z chłodnią. Ostatnio miała właśnie takie zdarzenie w Danii - największym europejskim producencie trzody chlewnej. - *Nie za bardzo było jak odpocząć, bo na parkingu spałam między samymi chłodniami, które na przemian włączają się przez całą noc* - wspomina prawie z rozrzewnieniem pani Paulina.

Również z jedzeniem nie ma problemu. Jest wręcz jak na wakacjach, gdy na parkingu nagle wszyscy zaczynają gotować i wyciągać swoje zapasy. Może dlatego utarło się mówić, że kierowcy ciężarówek są dobrymi kucharzami. Poza tym mama, czyli pani Krystyna, wyposaża córkę za każdym razem w zapasy, jakby ta wyjeżdżała nie na 3-4 dni, a na miesiąc co najmniej. Solidarność między kierowcami jest bezgraniczna - tak na parkingach, jak i w trasie i to bez względu na kraj pochodzenia. Kierowcy dzielą się między sobą prowiantem, informacjami i wzajemną pomocą.

W czerwcu 2015, po prawie miesiącu pracy, pani Paulina pojechała na serwis Volvo do Długołęki koło Wrocławia. Odbywały się tam właśnie zawody w jeździe ekonomicznej. Pomyślała, że jeżeli ma i tak czekać kilka godzin, to weźmie w międzyczasie udział w konkursie. Jak pomyślała, tak zrobiła i zajęła III miejsce. Niestety, aby zakwalifikować się do konkursu ogólnopolskiego, musiałyby zająć miejsce pierwsze, więc już teraz wie, jakie wyzwanie czeka na nią w tym roku.

Pytam dyskretnie, czy z tego co robi, może żyć, a w odpowiedzi słyszę, że tak, nawet spokojnie i dobrze. Płacone ma od tzw. frachtu, czyli przewiezionego towaru, z którym robi średnio 2,5 tysiąca kilometrów tygodniowo. Jeśli cel podróży jest poza granicami Polski, to ma jeszcze dodatkowo wypłacaną delegację. Pani Paulina jest przekonana, że jej zawód jest atrakcyjny nie tylko ze względu na finanse. Najchętniej weekendy spędzałaby również w swoim 460-konnym pojeździe, poznawała nowych ludzi, uczyła się obcych języków. Wierzy święcie, że gdyby ktoś z innego zawodu pojechał kiedyś, tak jak ona w trasę, to na pewno chciałby to

robić do końca życia. Dobrze, że nie każdy ma okazję pojechać, a wtedy wszyscy siedzielibyśmy za kółkiem.

ROLNICZA SPECYFIKA

Pani Paulina w ponad 90% przewozi płody rolne, a przede wszystkim zboże. Warunki dojazdu i załadunku są nieraz bardzo trudne: wąskie, zarośnięte drożki prowadzące na gospodarstwo, ciasnota na podwórzach, niskie dachy. Bywają jednak również problemy z samym towarem, tak jak ostatnio, gdy transportowała nawóz do Danii. Towar nie chciał się zsunąć z naczepek, a czas gonił. Gdy nie pomogły zabiegi podnoszenia i opuszczania podłogi, ktoś zaproponował zwiezenie go... taczka. Najpierw sama pani Paulina, a potem wszyscy, jak jeden mąż szuflowali nawóz i wozili go do ostatniego kilograma w pocie czoła i z poczuciem solidarności.

Szczególną sympatią pani Paulina darzy Holendrów. U jednego z nich miała ostatnio do załadowania cebulę. Pogoda była pod psem: wiało, padało i grzmiało. Możliwość załadunku przesuwała się w czasie i oczekiwanie byłoby na pewno bardziej uciążliwe, gdyby nie gościnność gospodarzy, którzy nakarmili, napoił panią Paulinę i w miłej rozmowie wypytali o uroki jej zawodu.

KIEROWNICZA SOLIDARNOŚĆ

Solidarność wśród kierowców jest godna podziwu, ale to, co łączy kobiety w tym zawodzie, jest fascynujące. Na prywatnym samochodzie pani Pauliny i na jej koszulce widzę napis: „Kierownicza - polskie kierowniczki ciężarówek”. Logo wygląda jak wizytówka ekskluzywnego klubu i okazuje się, że tak rzeczywiście jest. W Polsce w zawodzie pani Pauliny pracuje około 100 kobiet. Są solidarne i wyemancypowane. Na ich platformę internetową nie może dostać się żaden mężczyzna. Ba, nawet nie każda kobieta. Aby być członkiem „polskich kierowniczek ciężarówek” trzeba zostać zaproszonym przez którąś z członkiń i zostać zaakceptowanym przez jedną z tzw. ambasaderek. Na stronie można znaleźć wszystko, co potrzebne jest kierowniczkom polskiej ciężarówki i lepiej, aby żaden z mężczyzn nie próbował się tam włamać, bo jak mówi pani Paulina: - *Po przeczytaniu wpisów mógłby dostać myśli samobójczych... Żartuję!*

Pani Paulina ma mocny, żeby nie powiedzieć twardy charakter. Pytam ją, jaki powinien być mężczyzna u jej boku, na co ona odpowiada ze śmiechem: - *Przypuszczam, że gdyby miał podobny charakter jak ja, to chyba byśmy się pozabijali, ale z kolei też nie chciałabym, aby był u mnie pod pantoflem, bo przecież chciałabym też mieć w nim wsparcie* - dedukuje pani Paulina. Podobnie jest z dziećmi. Najczęściej jest pytana, czy nie boi się jeździć tak dużym samochodem, ale drugie pytanie dotyczy dzieci: czy je ma, a jeśli nie, to kiedy będzie je miała i jak zorganizuje ich wychowanie w tym zawodzie, który wykonuje. Moja rozmówczyni nie martwi się na zapas, bo na razie chce się „wyjeździć”, a potem...



Za kierownicą



Warunki dojazdu są różne... Bardzo różne

MARZENIA I PLANY

...a potem przyjdzie czas na zrobienie kolejnego prawa jazdy. Po ukończeniu 24 lat może zdobyć pozwolenie na prowadzenie autokaru i chce to koniecznie zrobić, aby jeździć czymś jeszcze większym i móc pojechać również w miejsca, które dla TIR-ów są niedostępne, np. do centrów miast. - *Chcę też mieć przyjemność odwrócić swoje prawo jazdy i zobaczyć, że jest tam white kolejne uprawnienie - to na autokar - dodaje ze śmiechem pani Paulina.*

Kulinaryny pokaz w Gołyszynie

SAŁATKI, ZUPY I KOTLETY Z BOBOWATYMI

Bób, fasola, soczewica, groch to ciągle niedoceniane produkty roślinne. Są głównym elementem kuchni wegetariańskiej. W tradycyjnej kuchni, gdzie mięso jest codziennym składnikiem diety, nie są już aż tak popularne. Ten stereotyp próbowały przełamać panie z 10 kół gospodyń wiejskich i stowarzyszeń z powiatu rawickiego i gostyńskiego, które przygotowały kilkadziesiąt potraw zaprezentowanych podczas Krajowych Dni Bobowatych w Gołyszynie (powiat rawicki). Głównym ich składnikiem były między innymi: groch, fasolka, soczewica, cieciora i bób. I tak na stole „królowały” sałatki, zupy, roladki, faserowane kurczaki, kotleciki, gulasze, paszety i pulpety. Panie stanęły na wysokości zadania, o czym świadczyły słowa uznania wypowiedziane przez odwiedzających ich stoiska. Warto dodać, że tylko przedstawicielki sołectwa w Giżynie zdecydowały się na podanie rośliny bobowatej na słodko i upiekły... murzynka z fasolki.

Honorata Dmyterko



SAŁATKA WARSTWOWA Z CZERWONĄ FASOLĄ

Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 5 jajek
- 1 puszka kukurydzy
- 6 ogórków konserwowych
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 1 puszka ananasa
- 1 słoik cebulek marynowanych
- 1 słoik selera
- majonez
- 2 łyżeczki przyprawy kebab lub gyros

Przygotowanie:

Kurczaka myję i kroję na małe kawałki. W miseczce mieszam olej z przyprawą, wkładam kurczaka i odstawiam na 1 godzinę w chłodne miejsce. Zamarynowanego kurczaka smażę tak, by mięso pozostało soczyste, po czym studzę. Ogórki, jajka i ananasa kroję w kostkę. Następnie w szklanym naczyniu układam warstwami: ogórki, kukurydza, seler, majonez, czerwona fasola, jajka, kurczak, ananas, majonez.



PASZTET Z SOCZEWICY

Składniki:

- 500 g czerwonej soczewicy (najlepiej w potówkach)
- 4 marchewki
- 2 pietruszki
- 3 cebule
- 1 szklanka ryżu
- 1 szklanka płatków ryżowych
- 1/2 - 2/3 szklanki skrobi ziemniaczanej
- 1 czubata łyżka przyprawy curry
- 8 łyżek oliwy
- sól, czerwony pieprz do smaku
- bułka tarta do wysypiania blaszki
- 125 ml mleka kokosowego lub wody, gdyby masa pasztetowa była za gęsta

Przygotowanie:

Marchew i pietruszkę obieram i ścieram na tarce o grubych oczkach. Cebulę kroję w kostkę. Podsmażam partiami na 4 łyżkach oliwy, przekładam do miski. Do garnka wysypuję soczewicę i ryż. Zalewam taką ilością wody, żeby sięgała na 3 lub 4 małe palce ponad powierzchnię ziarna. Solę, dolewam oliwy i gotuję pod przykryciem około 15 minut od zagotowania. Ryż i soczewica wciągnie większość płynu. W misce łączę soczewicę i ryż z podsmażonymi warzywami. Dodaję przyprawy i dokładnie mieszam. Masa musi przestygnąć. Dodaję płatki ryżowe i skrobię. Wyrabiam jeszcze raz. W razie potrzeby dolewam trochę mleka kokosowego. Blaszkę wysmarowaną olejem wysypuję bułką tartą. Wykładam na nią masę. Piekę w rozgrzanym piekarniku przez około 60 minut.



KOTLETY Z BOBU

Składniki:

- 25 dag bobu
- 35 dag ziemniaków
- 25 dag twarogu półtłustego
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 jajka
- 1 łyżka szczypiorku
- bułka tarta
- olej do smażenia
- sól

Przygotowanie:

Bób gotuję do miękkości. Ziemniaki ugotowane w mundurkach obieram. Bób z łupiną, ziemniakami i sermielę. Dodaję sól, szczypiorek, mąki i jajka. Wyrabiam na jednolitą masę. Formuję kotleciki, obtaczam je w bułce tartej i smażę na złoty kolor.



FASZEROWANE MUSZLE

Składniki:

- ugotowany w osolonej wodzie makaron muszle
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 1 puszka groszku
- 1 puszka kukurydzy
- 1 puszka tuńczyka w sosie własnym (kawałki)
- 4 ugotowane jajka
- majonez
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Wszystkie składniki łączę z majonezem i doprawiam solą i pieprzem. Ostudzone muszle faseruję i podaję na zimno.

Ogórek, o którym będę dziś pisała, zaliczany jest do najstarszych warzyw. Jak podają różne materiały źródłowe, jego historia liczy prawie 5 tysięcy lat. Najprawdopodobniej pochodzi z Indii, gdzie do chwili obecnej na stokach Himalajów rosną dzikie jego odmiany. Cesarz rzymski Tyberiusz tak zasmakował w ogórkach, że chciał je spożywać przez cały rok. Jego ogrodnicy szukali różnych rozwiązań, aby długo gościły na stole ich pana i zapoczątkowali uprawę w cieplarniach. W Polsce już w XVI wieku ogórki spożywali ubodzy chłopcy i tak powstała nazwa dania zwanego mizerią. Ogórek w dużym stopniu składa się z wody i szybko ugasi pragnienie, ale przede wszystkim ze względu na małą kaloryczność powinien znaleźć się w diecie osób odchudzających się. Jego uprawa może być prowadzona w szklarniach, tunelach ogrzewanych lub na zimno oraz na polach. Popyt na ogórki jest duży w szczególności wtedy, kiedy nie ma jeszcze ogórków polowych. Gdy tylko pojawiają się w sklepach czy na straganach, możemy co kilka dni przygotowywać „małosolne” ogóreczki, które smakują wyjątkowo!

Zbigniew Guz z Kowalewa (powiat pleszewski) uprawia ogórki w tunelach na zimno. - *Kiedy zaczynałem moją przygodę z uprawą ogórków, były ciężkie czasy związane z brakiem pracy. Aby utrzymać rodzinę pracowałem i dodatkowo dorabiałem sobie u różnych ogrodników. Dzięki temu poznałem technologię uprawy ogórków. Kiedy więc w 2001 roku dostałem od ojca 2 ha ziemi, postanowiłem, że zainwestuję pieniądze w tunele, w których będę uprawiał ogórki* - opowiada. - *Kiedyś sadziłem ogórka długiego, ale teraz mam tylko krótkiego. Stwierdziłem, że jest łatwiejszy w uprawie. Zresztą, poznałem całą technologię produkcji, ochrony i nawożenia i jakoś mi to wychodzi* - stwierdza pan Zbyszek. Zapytany o uprawiane odmiany twierdzi, że przez te 15 lat przetestował wiele odmian. Ale... - *Od kilku lat sadzę odmianę ogórka partenokarpnego o nazwie Mirabelle. I jestem z niej zadowolony. Odmiana ta cechuje się dużą plennością i uniwersalnością* - informuje producent. Szybko odbudowuje krzak np. po okresach chłodu lub niedoboru światła. Bardzo dobrze znosi upały oraz niskie temperatury. Polecana jest do wczesnych nasadzeń, ponieważ radzi sobie ze zmniejszoną ilością światła w najwcześniejszych nasadzeniach. Uznawana jest za odmianę, którą można uprawiać zarówno w tunelach foliowych, jak i nowoczesnych szklarniach, ponieważ wszędzie cechuje się wysokim plonem dobrej jakości. Jej owoce są bardzo dobrym surowcem do produkcji popularnego ogórka „małosolnego”. Ważną cechą odmianową tego ogórka jest ciekawy kolor owoców oraz skórka pokryta średniej wielkości brodawkami. - *Ogórek jest rośliną, która rośnie bardzo szybko i wymaga wielu zabiegów pielęgnacyjnych. Przy jego produkcji należy zadbać o każdy szczegół. Roślina silna, zdrowa gwarantuje dobry plon. Właściwie każdego dnia, wchodząc do tuneli, widać, jak rośliny zmieniają się* - opowiada właściciel.

Zbigniew Guz uprawia ogórka na słomie. Przygotowanie takiego podłoża wymaga większych nakładów pracy, ale tam, gdzie nie ma możliwości ogrzewania obiektu, słoma bardzo dobrze zdaje egzamin jako podłoże biologicznie grzejne. - *Do tuneli słomę pozyskuję od znajomych rolników, z którymi współpracuję od wielu lat. Mam do nich zaufanie i wiem, że nie stosowali żadnych niedozwolonych środków ochrony roślin. Do zagrania wałów stosuję nawóz wieloskładnikowy i saletrę amonową a dalej, wiedząc jakie wymagania nawozowe ma odmiana, dostarczam jej takich składników, jakich potrzebuje* - wyjaśnia.

Warunki pogodowe mają istotny wpływ na wzrost i rozwój ogórków. Należy zawsze obserwować rośliny. Często bowiem niedobory składników pokarmowych można zaobserwować w postaci różnych przebarwień na liściach czy zniekształconych owoców. Podkreśla, że uprawa ogórków to produkcja pracochłonna i wszystkie rośliny w tunelu muszą być „obrobione” na czas. Mają wtedy lepsze warunki do prawidłowego wzrostu i rozwoju, a przede wszystkim do większego plonowania. Mój rozmówca twierdzi, że mniejsza obsada wpływa korzystniej na roślinę. Nadmierne zagęszczenie utrudnia dostęp światła, a to nie wpływa na zwiększenie plonu z jednostki powierzchni. Zapytany o najczęstsze kłopoty ze szkodnikami odpowiada: - *Do chwili obecnej nie było żadnych kłopotliwych szkodników. Chociaż pierwszy raz od 15 lat uprawy zaobserwowałem wystąpienie mączlika szklarniowego. Mówiąc o mączliku szklarniowym, muszę czytelników poinformować, że w ubiegłym roku w Polsce zaobserwowano masowe*



LUBIĘ TO, CO ROBIĘ!

Zbigniew Guz uprawia ogórka na słomie. Przygotowanie takiego podłoża wymaga większych nakładów pracy, ale tam, gdzie nie ma możliwości ogrzewania obiektu, słoma bardzo dobrze zdaje egzamin jako podłoże biologicznie grzejne.

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

Zbigniew Guz z Kowalewa ma swoje zasady. - *Jeśli „biorę” się za coś, to staram się robić to dobrze i solidnie. Wiem, ile to wszystko wymaga czasu i pracy - płaci się za to dużą cenę! Przy uprawie ogórków jestem zaangażowany przez kilka miesięcy. Dużym mankamentem jest brak wolnego czasu. Kiedy rodzina chciałaby wyjechać na wakacje, ja nie mogę sobie na to pozwolić, ponieważ jestem w trakcie zbiorów i muszę wszystkiego dopilnować. Ale lubię to, co robię i sprawia mi to satysfakcję!* - tłumaczy

wystąpienie mączlika warzywnego, który zasiedla dużą grupę warzyw. W szczególności są to warzywa kapustne typu: brokuły, brukselka czy kalafior. W mniejszym stopniu znajdziemy go na kapuście głowiastej białej i czerwonej, jarmużu, brukwi i rzepie. W Polsce są zarejestrowane preparaty zwalczające szkodnika. Jednak w głównej mierze należy zwrócić uwagę, aby blisko pól z uprawą warzyw kapustnych nie rósł główny żywiciel, czyli glistnik jaskółcze ziele.

Jednym z najgroźniejszych szkodników upraw ogórków pod osłonami są przedziorki typu chmielowiec i szklarniowiec. Szkodniki te jako jedne z pierwszych zasiedlają plantację, nawet kilka dni po posadzeniu rozsady. Pan Zbyszek podkreśla, że zawsze stara się śledzić prognozę pogody i obserwować warunki pogodowe. - *Wszystkiego nie jesteśmy w stanie przewidzieć. Człowiek uczy się całe życie* - opowiada.

Mieszkaniec Kowalewa, uprawiając przez 15 lat ogórki, zapra-

cował na swoją markę i ma grono stałych odbiorców, którzy kupują wyprodukowany w gospodarstwie towar. Jest dobrym obserwatorem i wnikliwie analizuje zachodzące zmiany. Zaniepokojony jest cenami, które z roku na rok spadają. - *Koszty nawozów, środków ochrony roślin, paliwa wzrastają a cena ogórków przez te lata utrzymuje się na podobnym poziomie. Dodatkowo brak ludzi do pracy zmusza do zastanowienia się nad opłacalnością tej uprawy* - mówi.

UNIWERSALNY OGÓREK

Chyba najpopularniejsza maseczka domowej roboty stosowana przez kobiety na całym świecie to ta z ogórka. Szybka, prosta w przygotowaniu i cudownie odświeżająca. Warzywo jest jednym z najczęściej stosowanych w kosmetykach.

Ubiśz ogórki? Są doskonałe jako świeży dodatek do sałatek, kanapek czy mizerii. Cenione za walory smakowe, już mniej - za właściwości odżywcze. A to błąd, bo warzywo to zawiera cenne witaminy, sole mineralne i kwasy organiczne. I pewnie dlatego od dawna zielony ogórek jest wykorzystywany w kosmetykach. Znaleźć go można właściwie we wszystkich tego typu produktach.

Za co firmy kosmetyczne cenią ogórka? Przede wszystkim za to, że świeże warzywo ma bardzo dużą ilość wody, więc doskonale nawilża skórę. Do tego jego pH jest takie samo jak skóry. Kosmetyki z jego udziałem doskonale wygładzają i zmiękczej. Sprawdzają się w roli produktów do oczyszczania twarzy: toników, płynów micelarnych czy mleczek do demakijażu. Rzadko wywołuje alergię, a na dodatek produkty z dodatkiem ogórka nadają się do różnych typów cery: zarówno trądzikowej, jak i suchej czy łojotokowej. Kosmetyki z ekstraktem ogórka delikatnie ściągają skórę i powodują, że jest ona promienna i świeża. Wszystko to dzięki witaminom C i K. Pierwsza hamuje proces starzenia się skóry, zwalcza wolne rodniki i przyczynia się do odbudowy kolagenu, a druga - poprawia koloryt skóry. Świeży ogórek posiada również dobroczynne dla naskórka minerały: potas - o działaniu nawilżającym oraz siarkę, która pomaga w walce z trądzikiem.

Ogórek świetnie też łączy się z innymi owocami bądź produktami. Kosmetyki na bazie ogórka z dodatkiem cytryny pomogą zwalczyć przebarwienia, a z miętą - zadziałają odświeżająco i chłodząco. Z kolei ogórkowo-miodowe specyfiki zregenerują i wygładzą skórę.

(nap)

Fot. emilijamarekta - Fotolia.com

Czy wiesz, że...

Najszybsza maseczka z ogórka to po prostu położone na twarzy plasterki tego warzywa. Ale jest jeszcze lepszy sposób: schłodzone ścieramy na tarce i odsączamy ewentualny nadmiar wody oraz mieszamy z jogurtem. Taka papka będzie bezcenna na oparzenia słoneczne.



PROMOCJA

W zestawie nagród dla naszych czytelników mamy idealne na lato kosmetyki z serii „ogórek”, a wśród nich nowości w orzeźwiającej wersji „ogórek mięta”. Produkty polecane do pielęgnacji skóry normalnej, a także tłustej i mieszanej. Zawierają ekstrakt z owocu ogórka o działaniu przeciwzapalnym, wygładzającym oraz delikatnie rozjaśniającym przebarwienia naskórkowe.

W skład serii wchodzi następujące kosmetyki:

- ▶ mleczko ogórek - do demakijażu i oczyszczania twarzy
- ▶ tonik ogórek - do odświeżania twarzy
- ▶ żel micelarny ogórek mięta - do oczyszczania twarzy
- ▶ krem ogórek mięta - do pielęgnacji twarzy
- ▶ maseczka

ogórek mięta - do pielęgnacji twarzy

▶ mleczko ogórek mięta - do pielęgnacji ciała



UWAGA KONKURS!

Każdy z czytelników, który prześle prawidłową odpowiedź na pytanie, może stać się posiadaczem zestawu prezentowanych kosmetyków Ziąja z serii „ogórek”.

Ogórek posiada właściwości nawilżające, ponieważ:

- a) ma takie samo pH jak skóra**
- b) jest warzywem**
- c) zawiera bardzo dużo wody**

SMS o treści wr.ziaja.poprawna odpowiedź, np. wr.ziaja.a, prosimy przesyłać do 22 lipca 2016 roku pod numer tel. 71051)koszt 1,23 zł z VAT). Regulamin na www.wiescirolniczych.pl

Lista zwycięzców z konkursu publikowanego w nr 06/2016 „Więści Rolniczych”:

Ewa Ziętkowska, Murzynowiec Leśny; Tatiana Jędrzejczak, Stare Bojanowo; Małgorzata Szymczak, Strzydzew; Wioletta Ignaczak, Beznazwa; Karolina Kawalec, Grudziądz; Beata Franke, Zakrzew; Bożena Łęc, Wilkowyja; Danuta Stokłosa, Dębno; Natalia Płonka, Stara Kakawa; Marta Witzczak, Strzydzew; Lilianna Pospiech, Jutrosin; Anna Żukowska, Kaczki Plastowe; Katarzyna Fafuła, Marszew; Justyna Jelak, Golina; Ewa Grzemska, Strzelce Wielkie; Monika Włodarczak, Mieszków; Czesława Młyńczyk, Pleszew; Anna Bil, Czermin; Paulina Janiszewska, Zimnowoda; Jerzy Kowalski, Sulęcinek.