wieści dla domu

Fot. A. Malinowski

Z PORADNIKA OGRODNIKA

No i nadeszła wiosna. W naszej ostatniej rozmowie z Marcinem Żurkiem, jarocińskim fachowcem od ogrodu, rozmawialiśmy o przycinaniu drzew oraz pielęgnacji trawnika. Dzisiaj odkryjemy i przytniemy rośliny oraz trawy ozdobne, posadzimy drzewa i pelargonie, wyczyścimy oczka wodne oraz będziemy walczyć z pędrakami w trawie.

tekst ■■ ANNA MALINOWSKI

- Panie Marcinie, w przydomowym trawniku i warzywniaku mam pędraki. Długo myślałam, że obecność larw chrabąszcza majowego świadczy o dobrej jakości ziemi i wręcz cieszyłam się wykopując pojedyncze, tłuste osobniki, a okazuje się, że to jest szkodnik jakich mało.

- Tak, pędraki są larwami chrząszcza majowego lub czerwcowego. Dorosłe osobniki szukają sobie miejsc w trawie i składają tam jaja. Od tego momentu do dojrzałości chrząszcza upłyną 4 lata i tak długo powinno trwać jego zwalczanie. Kiedyś nie mieliśmy tego problemu, ponieważ rolnicy stosowali bardzo agresywne opryski na zboża, które zwalczały pędraki. Obecnie ziemia uprawiana jest bardziej ekologicznie, co doceniają między innymi szkodniki typu chrząszczy.

- W moim ogrodzie czują się nie tylko dobrze pędraki, ale i wrony, które przylatują całymi chmarami i rozdrapują trawę w poszukiwaniu tłustego pożywienia, pozostawiając przekopaną trawę i łyse place w niej. Co z tym teraz zrobić?

- Pierwszą oznaką graniczącą z pewnością, że zagościły u nas pędraki, jest obecność i aktywność wron na naszym trawniku. Znajdujące się w glebie pędraki, zwłaszcza te w ostatniej fazie dojrzewania, podgryzają korzenie trawy, powodując jej wysychanie. Nasze zabiegi zaczynamy od zastosowania jednego ze środków przeznaczonych do tego celu. Skutecznym i najczęściej stosowanym jest Dursban 480 EC, który rozcieńczamy w odpowiednich proporcjach w wodzie i uzyskanym roztworem polewamy trawnik. Najlepiej jest to robić, gdy gleba jest wilgotna, ponieważ wtedy środek dostanie się na odpowiednią głębokość do ziemi. Zabieg wykonujemy dwa razy w roku: w kwietniu i we wrześniu przez okres 3-4 lat, a dlatego tak długo, ponieważ środek ten działa przede wszystkim na osobniki w ostatnim stadium dojrzewania.

- Czy jest okres karencji po wykonaniu oprysku? Pytam ze względu na dzieci, czy zwierzęta, którym trudno wytłumaczyć, aby omijały trawnik.

- Tak, obowiązują 24 godziny, ale lepiej odczekać 48, aby być pewnym, że nic się nie stanie. Następnym etapem jest wygrabienie wyschniętych lub wykopanych przez wrony kęp trawy, po czym dosypanie w ubytki ziemi lub torfu i dosianie trawy. Najlepiej jest wymieszać nasiona z podłożem, aby w ten sposób przyspieszyć kiełkowanie i uchronić całość przed ptakami. Pamiętajmy o regularnym podlewaniu, jeżeli nie zrobi tego za nas deszcz.

Sadzenie i szczepienie drzew

- Rosnące w ogrodzie drzewa przycięliśmy już wcześniej. A kiedy możemy dosadzić nowe?

- Właśnie w kwietniu. Teraz jest najlepszy czas, aby zasadzić wszelkiego rodzaju drzewa i krzewy. Nie ma już niskich temperatur, a ziemia jest wilgotna po zimie i wiosennych opadach. Pamiętajmy, aby wykopywany pod roślinę dół był odpowiedniej wielkości, tzn. przede wszystkim nie za mały. Uszkodzone korzenie rośliny obcinamy powyżej ich uszkodzenia i umieszczamy w dole na głębokości nie większej i nie mniejszej, jak ta dotychczas w szkółce. Jest to ważne, ponieważ jeżeli wkopiemy ją zbyt płytko, narazimy korzenie na wysychanie, a jeżeli wkopiemy za głęboko, możemy spowodować ich gnicie. Pamiętajmy również o obfitym podlewaniu drzewka czy krzewu zaraz po zasadzeniu i przez najbliższy okres 2-3 tygodni. Po tym czasie możemy pomyśleć o nawożeniu, ale nie wcześniej, ponieważ roślina musi się najpierw ukorzenić.

- A jak jest ze szczepieniem drzew?

- Szczepienie najlepiej wykonać jest na początku kwietnia, ponieważ wtedy drzewa produkują najwięcej soków. Jest bardzo dużo metod szczepienia, których omówienie możemy znaleźć w literaturze fachowej czy w Internecie.

- Potrafi pan szczepić drzewa?

- O tak! Sztuki tej nauczył mnie dziadek, kiedy miałem 12 lat. Pierwsze zaszczepione przeze mnie drzewo rośnie do dzisiaj w przydomowym ogrodzie.

Odkrywanie, przycinanie krzewów i traw

- Panie Marcinie, nadszedł nareszcie czas na zdjęcie wszystkich mat i chochołów.

- Jak najbardziej, a zwłaszcza gdy widzimy, że temperatura w dzień dochodzi do 10 stopni, a w nocy nie spada więcej niż 1-2 stopnie poniżej 0. Nie powinniśmy czekać z tym zbyt długo również z tego powodu, że w miarę upływu czasu pąki są coraz większe i narażone tym samym na uszkodzenie. Wcześniejsze odkrywanie powoduje również hartowanie się roślin.

- A jak jest z ich przycinaniem?

- Po odkryciu dobrze jest je od razu przyciąć, zwłaszcza te, których nie przycinaliśmy jesienią. Mam na myśli tutaj hortensje bukietowe, którym zostawiamy tylko 1-2 oczka z zeszłorocznego przyrostu, aby nie były zbyt wątłe i nie miały przez to małych kwiatów. Natomiast z hortensji ogrodowej wycinamy suche pędy. Usuwamy również wszystkie cienkie pędy, a zostawiamy te najgrubsze. Róże odkrywamy i likwidujemy usypane na dole kopczyki. Nadmarznięte pędy obcinamy na całej długości uszkodzenia, a pozostałe skracamy o połowę. Jeśli chodzi o pnące róże, to ich zeszłoroczne przyrosty przycinamy tylko o 1/3, ponieważ na tych nowych pędach pojawią się kwiaty. Pamiętajmy, że forsycję ścinamy od razu po jej kwitnieniu. Pozbawiamy ją wszystkich pędów, na których znajdowały się kwiaty. Kwiecień to również czas na przycięcie traw ozdobnych oraz ziół. Oba gatunki roślin skracamy na ok. 10-15 cm od ziemi.

- Ja osobiście oczka wodnego nie mam, ale ci którzy je mają, mogą przy nich coś zrobić?

- O tak, ale pod warunkiem, że nie będziemy robić tego zbyt wcześnie. Zaczynamy od wykwaterowania ryb, jeżeli takowe tam żyją. Najlepiej umieścić je w odpowiednio dużym pojemniku z wodą z oczka wodnego, aby miały cały czas to samo środowisko. Po wyczyszczeniu oczka i napełnieniu go świeżą wodą, pamiętajmy, aby ryby wpuścić najwcześniej po 24 godzinach, czyli po czasie, gdy odparuje chlor. Na początku sezonu czyścimy wszystkie pompy, filtry i fontanny i to jeszcze przed ich pierwszym uruchomieniem. Czas ten jest również dobrym na dzielenie roślin wodnych.

Z wizytą u pelargonii, dalii i mieczyków

- No to zajrzyjmy na koniec do naszych pelargonii, które pięknie urosły i niedługo będą zdobić nasze balkony, tarasy i okna.

- W kwietniu możemy nasze pelargonie zacząć hartować, wystawiając je na zewnątrz. Robimy to stopniowo zaczynając od 15-20 minut dziennie. W ten to sposób zapobiegniemy ich wybujaniu, a zapewnimy im zwartość i odporność. Na stałe najlepiej zostawić wyhodowane czy kupione pelargonie po trzech ogrodnikach i zimnej Zośce, czyli po 15 maja, ponieważ astronomicznie nie powinny nam się już przydarzyć przymrozki, które pelargonie dobrze znoszą do minus 2 stopni, ale dopiero, gdy są w trakcie sezonu zahartowane. Jako podłoże najlepiej nadaje się gotowa mieszanka do pelargonii lub substrat torfowy, który jest odpowiednio odkwaszony z pH od 5,5 do 6,0. Przy sadzeniu najwygodniej będzie nam zmieszać wraz z podłożem nawóz długo rozkładający się, choć nawet przy jego zastosowaniu radziłbym podlewać pelargonie raz na dwa tygodnie nawozem w płynie. Róbmy to nie częściej, bo możemy przedobrzyć i spalić korzenie rośliny nadmiarem soli znajdującej się w nawozie.

- Panie Marcinie, zajrzałam ostatnio do moich dalii w piwnicy. Trochę się skurczyły...

- To znaczy, że miały tam za ciepło, ale to nie szkodzi. Wystarczy, że oczyścimy je z grubsza i zanurzymy na kilka, a nawet kilkanaście godzin w wodzie, aby opiły się przed wsadzeniem do ziemi. Możemy dodać do wody jakiegoś środka przeciwgrzybicznego i w ten sposób uchronić je przed grzybami w sezonie. Od połowy kwietnia możemy również wysadzić mieczyki. Uważajmy przy tych wszystkich bulwach, gdzie jest góra, a gdzie dół, ponieważ, jeżeli zasadzimy je „do góry nogami" będą się męczyć i potrzebować więcej czasu, aby znaleźć drogę do światła. Kwiecień to również bardzo dobry czas, aby nawozić wszystkie rośliny w ogrodzie, łącznie z iglastymi. Pamiętajmy, że nawożenie powinniśmy powtarzać co 4-6 tygodni, chyba że zastosujemy nawóz wolno rozkładający się, który wystarczy roślinom na cały sezon. ■

Justyna i Mirosław Grzywaczewscy o produkcji wędlin

SWOJSKIE SZYNKI, SCHABY I KIEŁBASY Z OSTÓJ

Tradycyjne, naturalne, świeże o niepowtarzalnym smaku i aromacie - te cechy wyróżniają wyroby produkowane w małej masarni w Ostojach w powiecie rawickim. Doceniają je nie tylko smakosze, ale też jurorzy Ogólnopolskiego Konkursu Wędliniarskiego „Wielkanoc - Mięsne Święta - Polska Tradycja".

tekst ■■ HONORATA DMYTERKO

Wędliny produkowane są według starych i wypróbowanych receptur. Jedynym konserwantem jest sól z niewielkim dodatkiem soli peklującej, a wszelkie wędzonki powstają w wędzarniach opalanych wyłącznie drewnem. Taka żywność nie tylko jest zdrowsza, ale i smakuje dużo lepiej. O tym, jak powstaje, opowiadają Mirosław i Justyna Grzywaczewscy, właściciele małej rodzinnej firmy masarskiej w Ostojach. Ich wyroby nagrodzono podczas ubiegłorocznego Ogólnopolskiego Konkursu Wędliniarskiego „Wielkanoc - Mięsne Święta - Polska Tradycja 2016". - *Zdobycie aż tylu nagród i wyróżnień to dla nas ogromny sukces. Pierwszy raz uczestniczyliśmy w tego typu imprezie i to od razu z takim efektem, naprawdę nie spodziewaliśmy się* - mówi Mirosław Grzywaczewski.

Specjalnością zakładu w Ostojach są wędliny produkowane tradycyjną metodą, bez użycia konserwantów, sztucznych barwników i dodatków E. - *Niektóre, jak na przykład sucha krakowska czy schab w przyprawach, mogą wisieć w chłodnym miejscu nawet półtora tygodnia. Nasze domowe wędliny stanowią atrakcję wiejskich stołów weselnych, ważnych rodzinnych uroczystości, ale przede wszystkim są składnikiem codziennej diety wielu zadowolonych, stałych klientów. Ci potrafią przyjechać do nas z miejscowości bardzo odległych, nawet ponad 100 km* - podkreśla Justyna Grzywaczewska.

Marzył o własnej masarni

Mirosław Grzywaczewski rzeźnickiego fachu uczył się w Zakładach Mięsnych w Krotoszynie. - *Można powiedzieć, że to taka rodzinna pasja. Brat mojej babci też był rzeźnikiem i miał już przed wojną zakład masarski* - wspomina Mirosław Grzywaczewski. Początkowo usługi masarskie wykonywał u klienta w domu. Z biegiem czasu zaadaptował małe pomieszczenia na potrzeby wykonywania wyrobów wędliniarskich. - *Ludzie coraz częściej zaczęli zamawiać swojskie wyroby, w szczególności na wesela i uroczystości rodzinne, gdzie stały się modne wiejskie stoły. Nie każdy miał warunki, by przygotować je u siebie, aż w końcu zmieniły się przepisy i zakazano wyrobu u gospodarza* - opowiada rzeźnik z Ostój. Sytuacja zmotywowała Grzywaczewskich do wybudowania własnej, małej przetwórni. A tym samym spełnienia marzenia Mirosława o własnej masarni. Realizując inwestycję

- Sami wymyślamy receptury, na przykład na kiełbasę - taką metodą prób i błędów? Co bardziej smakuje, to robimy. Praktykowałem taki sposób od samego początku i on się sprawdza - przyznaje rzeźnik z Ostój

za kilkaset tysięcy złotych, otrzymali dofinansowanie, które przeznaczyli na zakup między innymi agregatów chłodniczych i specjalnych drzwi. I tak od 2008 roku przerabiają półtorej tony tygodniowo zakupionych półtusz. - *Przepisy nie pozwalają nam na ubój, a szkoda, bo w takiej sytuacji duża część zwierzęcia jest wyrzucana, jak na przykład żołądek czy jelita, a spokojnie mogłoby to być przetworzone na osłonki* - wyjaśnia masarz. Z 10 sztuk półtuszy powstaje około tony wyrobów: szynek, kiełbas, kaszanek, salcesonów i pasztetów. - *Sprzedajemy nie tylko wędliny, ale również świeże mięso: schab, karkówkę, żeberka czy golonkę. Ostatnio rozpoczęliśmy produkcję kiełbasy jałowcowej i metki. Zdarza się, że przerabiamy także dziczyznę, która cieszy się dużym zainteresowaniem wśród klientów* - mówi Mirosław Grzywaczewski, który tajniki zawodu rzeźnika przekazał do tej pory już czterem uczniom. Kolejni rozpoczną naukę jesienią. - *Dziś trudno o dobrego fachowca. Jak ktoś wyuczy się dobrego zawodu, to wyjeżdża za granicę, bo tam zarobi o wiele więcej niż u nas* - dodaje. W zakładzie Grzywaczewskich pracuje też ich syn - Witold. - *Ukończył technikum żywienia w Krotoszynie, podjął się tu pracy, więc mam nadzieję, że wychowam sobie następcę* - mówi Mirosław Grzywaczewski.

Przy zakładzie i w... autosklepie

Wyroby z Ostój można kupić w przyzakładowym sklepie oraz na targowiskach, najczęściej w Miliczu i Żmigrodzie, gdzie docierają specjalnym samochodem dostosowanym do handlu mięsem i wyrobami mięsnymi. Towar dowożony jest też do sklepów na terenie powiatu rawickiego i do Wrocławia. - *Ciężko z naszymi produktami jest dostać się do jakiegoś sklepu. Nasze wykonywane są naturalnie i bez chemii, a przez to są droższe, a ludzie, jak nie mają pieniędzy, to wolą kupić tańsze. Wśród naszych klientów jest sporo osób, którym wcześniej mąż wykonywał usługi rzeźnickie. Znają nasz produkt i wiedzą, jak on smakuje. Sprzedając towar widzę, że jak ludziom smakuje, to nic nie mówią, tylko kupują, ale jakby coś im się nie spodobało, to od razu zwracają na to uwagę* - uważa Justyna Grzywaczewska. - *Wiele osób od razu wyczuwa smak i fakt, że w wyrobie jest więcej mięsa niż dodatków - wyjaśnia* Mirosław Grzywaczewski.

Przedświąteczna gorączka

W okresie przedświątecznym w masarni w Ostojach praca trwa przez sześć dni w tygodniu. - *Zaczynamy pobudkę o 4.30. Pracownicy przychodzą na 7.00. Zdarza się, że musimy zostać w zakładzie dłużej niż 8 godzin, bo masarnia to nie stolarnia, gdzie można odłożyć narzędzia, iść do domu i skończyć jutro. Tutaj towar musi być do końca przerobiony. Jakbyśmy tak kaszankę zostawili, to na drugi dzień jej nie ruszymy, bo stwardnieje* - podkreśla Mirosław Grzywaczewski.

Jak twierdzą Grzywaczewscy, coraz więcej klientów kupuje w okresie wielkanocnym schab z owocami: żurawiną, śliwką i morelą. - *Bardzo dobrze sprzedaje się też kiełbasa biała, zarówno surowa, jak i parzona. Hitem są też udźce wieprzowe. Sprawdzają się one nie tylko na święta, ale też na wesela czy bardziej kameralne uroczystości rodzinne. Mają one od 5 do 12 kilogramów i można je podawać zarówno na gorąco, jak i zimno* - opowiada Mirosław Grzywaczewski, dodając, że coraz częściej znajdują się też smakosze pieczonych prosiaków i dzików. ■

60
rodzajów towaru znajduje się w asortymencie zakładu

3.000 zł
miesięcznie kosztują sprowadzane przyprawy

5 kg
waży worek z zamawianym majerankiem

2 kg
soli zużywa się do przyprawienia 100 kg mięsa

30 m³
drewna olchowego Grzywaczewscy zużywają do naturalnego wędzenia

Nagrody, które otrzymał Zakład Wędliniarski Mirosław Grzywaczewski Ostoje w ramach Ogólnopolskiego Konkursu Wędliniarskiego „Wielkanoc - Mięsne Święta - Polska Tradycja 2016":
- II miejsce za kiełbasę białą
- III miejsce za schab surowy wędzony
- III miejsce za schab w przyprawach
- wyróżnienie za szynkę wędzoną parzoną
- I miejsce i Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za stół wielkanocny
- I miejsce i Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w klasyfikacji ogólnej Ogólnopolskich Wielkanocnych Konkursów Wędliniarskich w kategorii zakładów mniejszych

W lutym 2013 roku państwo Grzywaczewscy otrzymali „Laur Przedsiębiorczości"

— REKLAMA

Międzynarodowe Targi Poznańskie spotkaj przyszłość

XXVIII KRAJOWA WYSTAWA ZWIERZĄT HODOWLANYCH® 2017

5-7 MAJA 2017, POZNAŃ

PROFESJONALNA OCENA ZWIERZĄT W SERCU WIELKOPOLSKI

2000 zwierząt, 20 gatunków, 160 ras

- trzoda chlewna
- bydło mięsne
- bydło mleczne
- rasy rodzime
- drób
- konie
- zwierzęta futerkowe
- ryby słodkowodne
- owce
- kozy
- pszczoły
- alpaki
- lamy
- osły
- żubronie

Krajowa Wystawa Zwierząt Hodowlanych to:

- prestiż i profesjonalna ocena zwierząt
- specjalistyczna wiedza
- technologia i osiągnięcia genetyczne
- czempiony i wiceczempiony w różnych kategoriach
- 5 hal wystawienniczych

www.kwzh.pl

ORGANIZATORZY Międzynarodowe Targi Poznańskie, Związki Hodowców Zwierząt

WIELKANOC TUŻ - TUŻ

Najwyższy już czas pomyśleć o wielkanocnym menu. Jeżeli nie macie pomysłu, co miałoby zagościć na Waszych stołach, to podpowiadam Wam swoje sprawdzone przepisy. Może znajdziecie wśród nich coś nowego, ciekawego, czego jeszcze nie robiliście, a z chęcią byście skosztowali.

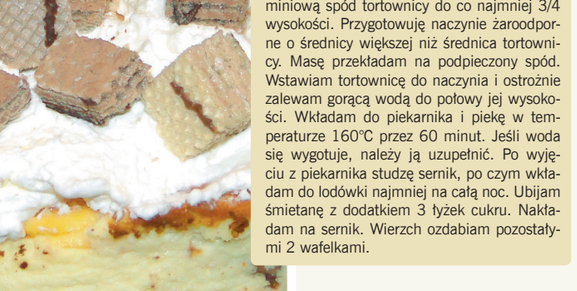
Honorata Dmyterko

PASCHA Z BAKALIAMI

Składniki:
- 500 g mielonego twarogu półtłustego lub tłustego,
- 3 żółtka,
- 150 g cukru,
- 2 łyżeczki cukru wanilio-wego,
- 130 ml słodkiej śmietany 30%,
- 130 g masła,
- po 25 g suszonych owoców: rodzynek, żura-winy, śliwki, moreli oraz 25 g kandyzowanej skórki poma-rańczowej

Przygotowanie:

Żółtka miksuję z cukrem i cukrem wanilio-wym na białą, puszystą masę. Dodaję stop-niowo ubitą śmietanę, delikatnie mieszając. Miskę z ubitą masą umieszczam nad garn-kiem z gotującą się wodą i ubijam około 10 minut. W ten sposób masa trochę zgęstnie-je. Stopniowo dodaję po trochu miękkie masło dalej miksując, a na koniec zmielony ser. Do ubitej masy dodaję posiekane bakalie. Prze-kładam do miski pokrytej gazą lub ścierecz-ką. Wstawiam do lodówki na całą noc. Następne-go dnia paschę wyjmuję na talerz, zdejmuję gazę lub ścierecz-kę. Wierzch dekoruję dowol-nie bakaliami. Jeśli zauważymy, że masa jest zbyt rzadka, możemy dodać odrobinę rozpusz-czonej w mleku żelatyny.



ŻUREK WIELKANOCNY

Składniki:
- 1 litr wywaru z włoszczyzny,
- 1 szklanka zakwasu,
- 20 dag białej kiełbasy,
- 10 dag boczku wędzonego,
- garść suszonych grzybów,
- 1 cebula,
- 3 ząbki czosnku,
- 1 łyżka tłuszczu,
- 1 łyżka mąki,
- liść laurowy,
- ziele angielskie,
- sól, pieprz, majeranek

Przygotowanie:

Grzyby moczę kilka godzin w wodzie, po czym gotuję w tej samej wodzie. Kiełba-sę, boczek i cebulę kroję w kostkę. Razem z tłuszczem i roztartym czosnkiem podsma-żam. Dodaję do wywaru. Wlewam grzyby razem z wodą, zakwas razem z majeran-kiem i przyprawami chwilę gotuję. Mąkę mieszam z wodą i zaciągam żurek. Dopra-wiam do smaku. Dodaję śmietanę i posie-kaną pietruszkę lub rzeżuchę oraz ćwiartki gotowanego jajka.

SERNIK Z WAFELKAMI

Składniki:
- 10 dużych wafelków kakaowo-śmietankowych bez czekolady (ok. 35-40 g każdy),
- 1 łyżka masła,
- 900 g białego sera na serniki,
- 1 szklanka cukru,
- 4 jajka,
- 2 żółtka,
- sok z połowy cytryny,
- aromat waniliowy,
- 300 ml śmietany 36%

Przygotowanie:

6 wafelków mielę w blenderze lub drob-no kruszę. Dodaję miękkie masło i mieszam. Masę rozprowadzam równomiernie na dnie tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiam na około pół godziny do lodówki. Rozgrzewam piekarnik do temperatury 160°C i piekę schłodzony spód przez 10 minut. Ser ubijam z cukrem. Cały czas mieszając na ni-skich obrotach dodaję jajka, a następnie żółt-ka, sok z cytryny i aromat waniliowy. Na ko-niec dokładam 2 pokrojone w kostkę wafelki i delikatnie mieszam. Zabezpieczam folią alu-miniową spód tortownicy do co najmniej 3/4 wysokości. Przygotowuję naczynie żaroodpor-ne o średnicy większej niż średnica tortowni-cy. Masę przekładam na podpieczony spód. Wstawiam tortownicę do naczynia i ostrożnie zalewam gorącą wodą do połowy jej wysoko-ści. Wkładam do piekarnika i piekę w tem-peraturze 160°C przez 60 minut. Jeśli woda się wygotuje, należy ją uzupełnić. Po wyję-ciu z piekarnika studzę sernik, po czym wkła-dam do lodówki najmniej na całą noc. Ubijam śmietanę z dodatkiem 3 łyżek cukru. Nakła-dam na sernik. Wierzch ozdabiam pozostały-mi 2 wafelkami.

JAJKA FASZEROWANE

Składniki:
- 5 ugotowanych na twardo i obranych jajek,
- 30 dag pieczarek,
- 3 łyżki majonezu,
- sól,
- pieprz,
- zielona pietruszka

Przygotowanie:

Odcinam końcówki jajek. Delikatnie wycią-gam żółtka. Dodaję do nich podsmażone pie-czarki. Wszystko razem miksuję na pastę, doda-ję majonez i posiekaną pietruszkę. Doprawiam solą i pieprzem. Pastę nakładam do jajek. Przy-krywam odciętą końcówką jajka. Dekoruję we-dług uznania. Najładniej faszerowane jajka wy-glądają w kieliszkach obłożonych kiełkami lub rzeżuchą. Zamiast pieczarek można przygoto-wać do jajek nadzienie z ogórkiem konserwo-wym, serem żółtym i szynką.

WIELKANOCNY PASZTET DOMOWY

Składniki:
- 1 kg wieprzowiny,
- 1 kg wołowiny,
- 1/2 kg boczku lub pod-gardla,
- 3 średnie cebule, obrane i pokrojone w grube plastry,
- 1/2 podłużnej bułki np. pa-ryskiej pokrojonej w plastry,
- 5 dakg wątróbki (nieko-niecznie),
- 4-5 jajek,
- 2 łyżeczki soli,
- świeżo zmielony pieprz, 1/2 łyżeczki gałki muszkato-łowej,
- słonina, pokrojona w cien-kie plasterki,
- bułka tarta oraz przypra-wy do zagotowania: 2 listki laurowe, 6-8 ziarenek ziela angielskiego, 10 ziarenek czarnego pieprzu

Przygotowanie:

Przyprawy gotuję przez 7 minut w ma-łej ilości wody. Powinno pozostać 1/2 szklan-ki wywaru. Boczek układam na spód dużego garnka. Na to pokrojone na małe kawałki mię-so (wieprzowinę, wołowinę) i cebulę. Solę i do-daję przecedzony zimny wywar z przypraw. Za-gotowuję na dużym ogniu, następnie mieszam i duszę na małym ogniu aż do miękkości mięsa, przez około 1,5 godziny. Pod koniec gotowa-nia dodaję bułkę. Wątróbkę parzę we wrzątku przez około 3 minuty. Po wystudzeniu mięsa, najlepiej na następny dzień, trzykrotnie zmielę mięso oraz wątróbkę. Dodaję żółtka i przypra-wy. Mieszam. Na koniec delikatnie łączę z ubi-tymi białkami. Dwie wąskie i podłużne formy o długości 30 cm smaruję smalcem. Boki i dno wykładam plasterkami słoniny. Posypuję bułką tartą. Wykładam masę mięsną, dobrze do-ciskam, aby nie pozostały wewnątrz pęcherze powietrza. Wstawiam do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piekę przez około 1,5 go-dziny. Po wystudzeniu kawałki pasztetu deko-ruję i zalewam tężejącą galaretą lub obkładam kruchym, słonym ciastem i zapiekam. Podaję wówczas z zimnymi sosami.

PARZONA SZYNKA

Składniki:
- mięso szynki (około 1,5 kg),
- 1 główka czosnku,
- majeranek,
- ziele angielskie,
- liść laurowy,
- parę ziaren jałowca,
- 10 dag soli,
- pół łyżeczki cukru

Składniki do wywaru:
- 2 duże cebule,
- 4 ząbki czosnku,
- 3 listki laurowe,
- 8 ziaren ziela angielskiego,
- 15 ziarenek pieprzu czarnego

Przygotowanie:

Szynkę nacieram majerankiem i czosn-kiem. Resztę przypraw zagotowuję w 1,5 l wody, dodaję sól i cukier. Szynkę wkładam do kamiennego naczynia, zalewam letnią zalewą, przykrywam i pozostawiam na 4 dni. Po za-peklowaniu wyjmuję mięso i lekko osuszam. Chcąc nadać mięsu ładny kształt, związuję je sznurkiem. Zagotowuję wodę z dodatkiem zie-la angielskiego, liści laurowych, pieprzu, po-krojonych w plastry cebul i obranych ząbków czosnku. Zmniejszam płomień tak, by woda się nie gotowała. Wkładam szynkę, by cała była pokryta wodą. Ma się parzyć, a nie go-tować. Średni czas parzenia to 1 godzina na 1 kg mięsa. Zaraz po wyłączeniu gazu wkła-dam szynkę do bardzo zimnej wody na kilka minut, aby szynka stężała i zatrzymała we-wnątrz soczystość. Wyjmuję i osuszam. Poda-ję z chrzanem lub sosami. Można ją podawać zarówno na ciepło i na zimno. Wywar z pa-rzenia szynki można przecedzić i wykorzystać jako bazę do ugotowania świątecznego żurku.

WYGRAJ KARNETY NA KONCERTY ZENKA MARTYNIUKA I BONEY M

Dwudniowa impreza nad zalewem w Roszkowie pod Jarocinem odbędzie się w pierwszy weekend czerwca. Na scenie wystąpi ponad 30 wykonawców disco polo i dance. Dla naszych czytelników mamy 10 karnetów festiwalowych.

Są już bilety na Disco Stars Festiwal Roszków 2017. Jest też lista wykonawców. - Zainteresowanie przerosło nasze oczekiwania - mówi dyrektor artystyczny imprezy Paweł Zawieja, lider zespołu Two Boys.

Gwiazdą piątkowego wieczoru będzie Zenek Martyniuk z zespołem Akcent, natomiast sobotniego - zespół Boney M. Niespodzianką ma być występ Mariusza Pudzianowskiego i Pudzian Live Show. - *Mariusz znalazł chwilę czasu. Dopiero wczoraj się to okazało. Powiedział, że takiej imprezy nie może przepuścić. A jaki to będzie live show, to się przekonacie. Nie będziemy zdradzać szczegółów. To będzie niespodzianka. Będzie tydzień po walce, mam nadzieję, że go mocno nie poobijają* - mówił podczas konferencji prasowej Krystian Pudzianowski.

Bilety i karnety są już dostępne i można je kupować w systemie e-bilet.pl. - Sprzedaż potrwa albo do momentu wyczerpania biletów, albo zakończy się na tydzień przed rozpoczęciem festiwalu - wyjaśnia Bartosz Walczak, dyrektor festiwalu i były starosta jarociński. - *Będzie też można pewną pulę biletów nabyć na bramie festiwalowej w dniu imprezy. Ale ceny będą już w tych górnych granicach* - zaznacza szef imprezy.

Organizatorzy zapewniają uczestnikom strefę gastronomiczną, a przyjezdnym - płatne parkingi. - *Ceny jeszcze nie możemy podać, ponieważ nie jest do końca skalkulowana* - mówi Bartosz Walczak. Będzie też wesołe miasteczko. Na terenach festiwalowych nie przewiduje się wyznaczenia pola namiotowego.

Ponieważ jeden z dni festiwalowych przypada na 1 czerwca, czyli Dzień Dziecka, organizatorzy zapewniają, że wszystkie dzieci do lat 12 za okazaniem legitymacji szkolnej i z dorosłym opiekunem będą mogły tego dnia wejść na teren imprezy za darmo.

Anna Konieczna

BILETY I KARNETY

- bilet 1-dniowy - od 29 zł do 49 zł
- karnet 2-dniowy - do 39 zł do 79 zł
- bilety VIP 1-dniowy - do 299 zł do 499 zł
- karnet VIP 2-dniowy od 499 zł do 699 zł

(status VIP obejmuje między innymi bezpłatny parking, catering, napoje bez- i alkoholowe, wydzieloną strefę pod namiotem z miejscami siedzącymi, zewnętrzne patio, platformę widokową na scenę, możliwość kontaktu z artystami w specjalnej strefie VIP)

WYKONAWCY

- Piątek - 2 czerwca

Akcent, After Party, Czadoman, Jagoda, Shantel, Kordian, Camasutra, Two Boys, Justyna i Piotr, Batek Tecław, Adonis, M-Power, One Moment, DJ. Paweł Ostrów WLKP.

- Sobota - 3 czerwca

Boys, Boney M, Pudzian Band, Etna, Markus P, Łukash, Ada Yushi, Megustar, Fisher, Sławe Człapa, Invox, Blue Jeans, Grup WML, DJ. Kubas Jarocin

Jak wygrać 2 dwudniowe karnety na festiwal?

Aby wygrać zestaw dwóch karnetów, należy:
a) rozpoznać wizerunki 4 festiwalowych wykonawców i przesłać ich nazwiska bądź nazwy, przyporządkowując do odpowiedniego numeru zdjęcia,
b) krótko uzasadnić, dlaczego warto być na Disco Stars Festiwal Roszków 2017.

Odpowiedzi podpisane imieniem i nazwiskiem, z nazwą miejscowości oraz danymi kontaktowymi, należy wysłać na adres internetowy:
redakcja@wiescirolnicze.pl
bądź pocztą na adres: „Wieści Rolnicze", ul. Kasprzaka 1a, 63-200 Jarocin.
Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 25 kwietnia. Rozstrzygnięcie konkursu - w następnym numerze.