WRZESIEŃ – PAŹDZIERNIK 2026 ISSN 1425-1299 EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

MODR KARNIOWICE

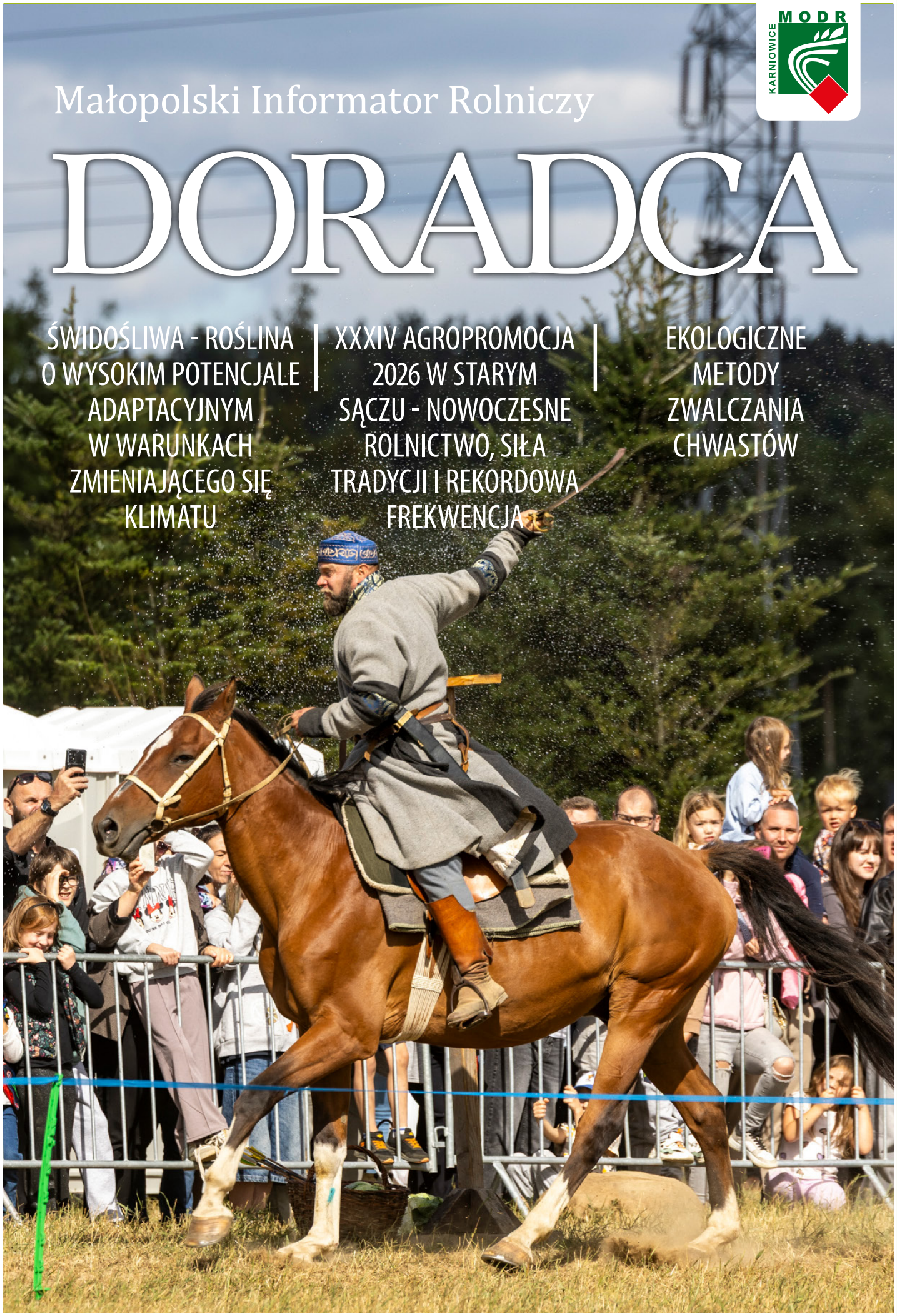
Małopolski Informator Rolniczy

DORADCA

ŚWIDOŚLIWA - ROŚLINA O WYSOKIM POTENCJALE ADAPTACYJNYM W WARUNKACH ZMIENIAJĄCEGO SIĘ KLIMATU

XXXIV AGROPROMOCJA 2026 W STARYM SĄCZU - NOWOCZESNE ROLNICTWO, SIŁA TRADYCJI I REKORDOWA FREKWENCJA

EKOLOGICZNE METODY ZWALCZANIA CHWASTÓW





KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH

dla Polski

Szkolenia dla KGW

W zdrowym ciele zdrowy duch

Zdrowie. Żywność. Bezpieczeństwo.
Wiedza, która chroni.

19.10.2026 ul. Lwowska 226, Nowy Sącz, godzina 10:00
zgłoszenia do 15.10.2026 r.

28.10.2026 siedziba MODR ul. Osiedlowa 9, Karnowice godzina 10:00
zgłoszenia do 23.10.2026 r.

07.11.2026 Centrum Kultury, Wierzchosławice 39a, godzina 10:00
zgłoszenia do 3.11.2026 r.

Siła Polskiej Wsi tkwi w ludziach, którzy z pasją pielęgnują tradycję, budują wspólnotę i dbają o bezpieczeństwo

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

MODR KARNIOWICE

RADA KOBIET ROLNICTWA

MODR KARNIOWICE

Dziedzictwo wsi oczami kobiet

Osiedlowa 9, Karniowice — 25.11.2026

szczegóły ukażą się wkrótce na **www.modr.pl**

Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+

MODR KARNIOWICE

Dofinansowane przez Unię Europejską

Spis treści

MODR KARNIOWICE

DORADCA

WYDAWCA I REDAKCJA

Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z s. w Karniowicach

Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw
32-082 Karniowice, ul. Osiedlowa 9,
tel. (12) 285-21-14 wew. 240;
e-mail: wydawnictwa@modr.pl; www.modr.pl

Dyrektor MODR i Redaktor Naczelny Wydawnictw Ośrodka
Bronisław Dutka

Kolegium Redakcyjne
Urszula Ropa, Wiesław Grochal, Małgorzata Serwaczak, Anna Tobiasz, Ewa Ryjak, Andrzej Pisarz, Joanna Grudnik

Zespół Redakcyjny
Małgorzata Serwaczak, Patrycja Augustyn-Chochorowska, Ewa Biernacka, Anna Wójcik

Skład komputerowy
Patrycja Augustyn-Chochorowska, Ewa Biernacka

Autor fotografi na okładce:
Katarzyna Kopera

Redakcja Małopolskiego Informatora Rolniczego „Doradca" przyjmuje do publikacji ogłoszenia, reklamy, informacje handlowe, artykuły sponsorowane, wkładki reklamowe i informacje o tematyce zgodnej z profilem pisma.

Warunki zamieszczania reklam
- reklama kolorowa:
  A4, wewnątrz numeru 1560,00 zł
  A4, 2 i 3 strona okładki 1980,00 zł
  A4, 4 strona okładki 2150 zł
- artykuły sponsorowane:
  A4, JEDNA STRONA 1140,00 zł
- zamieszczenie gotowej wkładki reklamowej: 1030,00 zł
- ogłoszenia dla rolników indywidualnych BEZPŁATNIE

Rabat:
Umowa całoroczna – od trzeciej emisji reklamy stawka ulega obniżeniu o 20% od ceny podstawowej.

Przy zleceniach obszernych materiałów, ogłoszeń wielostronicowych – możliwość negocjowania cen! Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść reklam i ogłoszeń.
Termin dostarczania materiałów do druku na miesiąc przed ukazaniem się miesięcznika (najpóźniej do 5 dnia miesiąca poprzedzającego ukazanie się czasopisma).

Prenumerata: osoby oraz instytucje zainteresowane składaniem prenumeraty na nasze czasopismo prosimy o kontakt z redakcją „Doradcy".

ISSN 1425-1299

Druk: TOP DRUK Sp. z o.o., Sp. k.

Nakład: 3100 egz.

WYDARZENIA

4 XXXIV AGROPROMOCJA 2026 w Starym Sączu – nowoczesne rolnictwo, siła tradycji i rekordowa frekwencja
Anna Wójcik



8 Wieś w odsłonie nowoczesności
Anna Tobiasz

11 Dożynki Polskie w Spale 2026 - święto plonów, tradycji i polskiej wsi
Anna Wójcik

14 Historia małopolskiego wieńca podczas Dożynek Polskich w Spale
Agnieszka Kozińska
Przewodnicząca KGW Nadzów

15 XII Małopolskie Targi Żywności i XXVIII Małopolska Giełda Agroturystyczna
Paweł Zwonek

16 VII edycja konkursu na „Najlepszego Doradcę Ekologicznego" w 2026 roku – etap wojewódzki rozstrzygnięty
Joanna Grudnik

17 Konkurs na „Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne" w roku 2026
Dorota Nowak-Musiał

20 Klucz do Polskiej Spiżarni i Perły 2026 dla Województwa Małopolskiego!
Anna Tobiasz

TECHNOLOGIA PRODUKCJI

21 Relacja z wyjazdu studyjnego „Soja w praktyce"
Marta Rymarczyk

23 Świdośliwa – roślina o wysokim potencjale adaptacyjnym w warunkach zmieniającego się klimatu
Klaudia Bigaj



24 Ościste odmiany pszenicy coraz bardziej popularne
Marta Rymarczyk

26 Zagospodarowanie słomy i możliwości jej wykorzystania
Justyna Jankowska

28 Pięć rzeczy, które każdy powinien wiedzieć o mleku A2
Justyna Jaglarz

29 Białko roślinne w paszy - soja dla zdrowia zwierząt gospodarskich
Angelika Magiera

31 Zwierzęta w gospodarstwach wiejskich jako źródło dywersyfikacji dochodów - od tradycji po współczesność
Angelika Magiera

35 Wysoka liczba komórek somatycznych – gdzie szukać przyczyny?
Maria Olszewska
PFHBiPM

TECHNIKA

36 Stosowanie biernych narzędzi uprawowych w sadownictwie – proste rozwiązania w nowoczesnym sadzie
Bartłomiej Pawłowski

38 Otoczenie, użytkowanie i konserwacja zbiorników na nawozy ciekłe
Tomasz Stanek

PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ NA WSI

39 Finał małopolskiej edycji konkursu Agroliga 2026
Maria Kmak

40 Przydomowa winnica – ekonomiczne aspekty przetwórstwa winogron
Konrad Popek

42 Małopolski kunszt serowarski na ogólnopolskim podium
Konrad Kądziołka

43 Wykorzystanie ras rodzimych w turystyce kulinarnej
Anna Tobiasz

EKOLOGIA

44 Pasterskie tradycje w Małych Pieninach
Jacek Kostuch

47 Ekologiczne metody zwalczania chwastów
Katarzyna Stec

DZIEDZICTWO

48 XXV edycja konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" na najlepszy regionalny produkt żywnościowy
Lucyna Kmak

50 Konkurs Potraw Regionalnych
Lucyna Kmak

AGROTURYSTYKA

51 Konkurs na Najlepsze Gospodarstwo Agroturystyczne 2026 - Podsumowanie
Paweł Zwonek

NASZ DOM I OGRÓD

53 Zioła z polskich łąk i pól - najpopularniejsze kwiaty w naszych ogrodach
Irena Wielowska

XXXIV AGROPROMOCJA 2026 w Starym Sączu – nowoczesne rolnictwo, siła tradycji i rekordowa frekwencja



Ponad 40 tysięcy odwiedzających, ponad 300 wystawców i dwa dni pełne spotkań, rozmów, konkursów, pokazów i prezentacji – tegoroczna AGROPROMOCJA w Starym Sączu była wyjątkowym spotkaniem ludzi związanych z rolnictwem i życiem wsi.

5 i 6 września teren Diecezjalnego Centrum Pielgrzymowania im. Jana Pawła II wypełnił się rolnikami, hodowcami, producentami żywności, przedsiębiorcami, Kołami Gospodyń Wiejskich, twórcami ludowymi oraz mieszkańcami regionu i gośćmi z różnych części Polski.

Tegoroczna wystawa odbywała się pod hasłem „Wieś w odsłonie nowoczesności". I rzeczywiście – przez dwa dni można było zobaczyć, jak współczesna wieś łączy nowe technologie i rozwiązania z tym, co od pokoleń jest jej siłą: tradycją, lokalnymi produktami, kulturą i doświadczeniem.

AGROPROMOCJA to jednak nie tylko wystawa. To przede wszystkim miejsce spotkań – okazja do rozmów, wymiany doświadczeń, poznawania nowych rozwiązań i nawiązywania kontaktów. Była też przestrzenią, w której spotkały się różne pokolenia i środowiska związane z polską wsią.

Za organizację wydarzenia odpowiadał Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Karniowicach.

Honorowy patronat nad XXXIV Wystawą Rolniczą AGROPROMOCJA 2026 objęli:

- Wicemarszałek Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej Piotr Zgorzelski,
- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Stefan Krajewski,
- Wojewoda Małopolski Krzysztof Jan Klęczar,
- Marszałek Województwa Małopolskiego Łukasz Smółka.

Ich patronat podkreślił rangę AGROPROMOCJI oraz jej znaczenie dla środowiska rolniczego i rozwoju obszarów wiejskich.

Współorganizatorami XXXIV AGROPROMOCJI byli:

- Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy w Balicach,
- Powiat Nowosądecki,
- Gmina Stary Sącz.

Partnerem wydarzenia było Województwo Małopolskie.

W organizację i wsparcie wydarzenia zaangażowani byli również partnerzy organizacyjni:

- Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego,
- Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa,
- Małopolska Hodowla Roślin,
- Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie,
- Diecezjalne Centrum Pielgrzymowania „Opoka",
- Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa,
- Kombinat Rolny Kietrz Sp. z o.o.,
- Stadnina Koni Huculskich „Gładyszów" w Regietowie,



otwarcia wystawy dokonuje Bronisław Dutka - dyrektor MODR w Karniowicach, od lewej: Roman Warchoł - wiceprezes TAURON Nowe Technologie S.A., Marek Pławiak - przewodniczący Rady Powiatu Nowosądeckiego, ks. Paweł Broński - dyrektor DCP w Starym Sączu, dr Tomasz Jacek - dyrektor IZ PIB w Balicach, Jacek Lelek - burmistrz Starego Sącza

- Krajowa Grupa Spożywcza S.A.

Partnerem Branżowym XXXIV AGROPROMOCJI 2026 był TAURON Nowe Technologie S.A.

Dwa dni pełne wydarzeń

Pierwszy dzień rozpoczął się od debaty przygotowanej dla TVP3, poświęconej najważniejszym wyzwaniom stojącym przed rolnictwem i przyszłością polskiej wsi.

W uroczystym otwarciu udział wzięli: Bronisław Dutka – dyrektor Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, dr inż. Tomasz Jacek – dyrektor Instytutu Zootechniki PIB w Balicach, Jacek Lelek – burmistrz Starego Sącza, Marek Pławiak – przewodniczący Rady Powiatu Nowosądeckiego, Roman Warchoł – wiceprezes TAURON Nowe Technologie S.A., a także ks. Paweł Broński – dyrektor Diecezjalnego Centrum Pielgrzymowania w Starym Sączu.

Sobotnia uroczystość miała również szczególny wymiar oficjalny. W imieniu ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Stefana Krajewskiego oficjalny list gratulacyjny skierowany do dyrektora MODR, organizatorów i uczestników AGROPROMOCJI odczytał z głównej sceny Michał Chwastek – dyrektor Małopolskiego Oddziału Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Józefina Król-Nowiński – radca, Koordynator do Spraw Równego Traktowania w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi odczytała list w imieniu podsekretarza stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Adama Nowaka.

W imieniu ministra Energii Miłosza Motyki list odczytał Konrad Kądziołka. Natomiast w imieniu wojewody Małopolskiego Krzysztofa Jana Klęczara list gratulacyjny odczytała: Lucyna Gajda – dyrektor Generalna Małopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Krakowie.

Przekazane listy i obecność przedstawicieli administracji rządowej były ważnym wyrazem uznania dla organizatorów, wystawców i całego środowiska tworzącego AGROPROMOCJĘ.

Uroczystość otwarcia była symbolicznym początkiem dwóch dni, podczas których Stary Sącz stał się jednym z najważniejszych miejsc spotkania polskiego rolnictwa, hodowli, przedsiębiorczości i kultury wiejskiej.

Podczas otwarcia wręczono również odznaki honorowe „Zasłużony dla Rolnictwa" pracownikom Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego. Była to okazja, by docenić osoby, które od lat swoją wiedzą, doświadczeniem i zaangażowaniem wspierają rolników oraz rozwój obszarów wiejskich.

Nie zabrakło także rostrzygnięć licznych konkursów branżowych. Poznaliśmy laureatów m.in. Agroligi, konkursu na Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne, Najlepsze Gospodarstwo Agroturystyczne oraz Najlepszego Doradcę Ekologicznego. Podsumowano konkurs KRUS „Bezpieczne Gospodarstwo Rolne". Wyjątkowym wydarzeniem był również jubileusz 35-lecia Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego, który podsumowała dyrektor Małopolskiego Oddziału KRUS Iwona Szablińska.

Dużo uwagi poświęcono przyszłości polskiej wsi. Podczas panelu „Wieś w odsłonie nowoczesności" rozmawiano o nowych technologiach, zmianach zachodzących w gospodarstwach oraz wyzwaniach, z którymi mierzą się dziś rolnicy.

W panelu udział wzięli: Bronisław Dutka – dyrektor Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Urszula Nowogórska – posłanka na Sejm Rzeczypospolitej Polskiej, Iwona Szablińska – dyrektor Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego oraz dr inż. Tomasz Jacek – dyrektor Instytutu Zootechniki PIB.

Na odwiedzających czekały również Strefa Maszyn i Strefa Zwierząt. Można było z bliska zobaczyć nowoczesny sprzęt rolniczy, porozmawiać z hodowcami, poznać specyfikę ich pracy, a także obejrzeć zawody powożenia zaprzęgami konnymi.

Strefa Zwierząt była w tym roku miejscem pełnym wyjątkowych pokazów, zawodów i atrakcji związanych z końmi oraz tradycyjną gospodarką. W programie znalazły się amatorskie zawody w powożeniu zaprzęgami konnymi, w których rywalizowały również kobiety. Odwiedzający mogli zobaczyć prezentację rodzimych ras zwierząt gospodarskich, a także uczestniczyć



Wręczenie pucharu Dyrektora MODR w zawodach powożenia zaprzęgami konnymi



Relacje na żywo TVP 3



Plac wystawy



Występ zespołu „Zagórzańska siła”



Mikołaj Rey na stoisku Instytutu Zootechniki



Pokaz maszyn rolniczych



Pracownicy Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego

w wręczeniu nagród w konkursie powożenia i rundzie honorowej. Dużym zainteresowaniem cieszyły się pokaz kadryla i ścieżki huculskiej oraz widowiskowy pokaz tradycyjnej zrywki drewna końmi, który przybliżył uczestnikom dawne metody pracy z wykorzystaniem koni. Nie zabrakło również dodatkowych emocji podczas pokazu kaskaderskiego La Pattat Dutka & Franczak Horse Show. Zwieńczeniem atrakcji w Strefie Zwierząt był natomiast konkurs dojenia krowy z udziałem publiczności, który dostarczył uczestnikom dużo dobrej zabawy. Strefa Zwierząt połączyła tradycję, sport, widowiskowe pokazy konne i atrakcje dla całych rodzin.

Nie zabrakło tego, co wielu odwiedzających ceni szczególnie – regionalnych smaków, rękodzieła i spotkań z lokalnymi twórcami. Koła Gospodyń Wiejskich oraz producenci zaprezentowali swoje potrawy, produkty i receptury, a program uzupełniły warsztaty i pokazy kulinarne.

Niedziela pod znakiem tradycji i dobrego smaku

Drugi dzień AGROPROMOCJI rozpoczął się Mszą Świętą przy Ołtarzu Papieskim. Później wystawa ponownie tętniła życiem. Niedziela była szczególnie mocno związana z polską żywnością i kulinarnym dziedzictwem. Odbyły się konkursy „Polska smakuje” oraz „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, podczas których można było poznać wyjątkowe produkty i potrawy przygotowane przez lokalnych producentów i Koła Gospodyń Wiejskich. Dużym zainteresowaniem cieszyło się również spotkanie „Zasmakuj AGROPROMOCJĘ – gotowanie z Mikołajem Reyem”. Była to okazja do rozmowy o gotowaniu, lokalnych produktach i wykorzystaniu regionalnych składników we współczesnej kuchni. Swoje miejsce znalazło również rzemieślnicze serowarstwo. Degustacja przygotowana przez Małgorzatę Król pokazała, jak tradycyjne metody produkcji mogą iść



Wystawa zwierząt



Doradca podczas udzielania porad na stoisku MODR



Pracownicy MODR z odznaczeniami „Zasłużeni dla Rolnictwa"



Konkurs dojenia krowy odbywający się w strefie zwierząt



Plac wystawy



Finał konkursu „Polska Smakuje"

w parze z dbałością o jakość i nowoczesnym podejściem do produktu. Ważnym momentem niedzieli było także uhonorowanie hodowców. Wręczono puchary i wyróżnienia za osiągnięcia hodowlane, wieloletnią pracę i wkład w rozwój polskiej hodowli.

Wieś, która łączy pokolenia

AGROPROMOCJA była również miejscem spotkania różnych pokoleń i kultur. Na stoisku ZMW Małopolska rozmawiano o pomysłach i aktywności młodych ludzi oraz o tym, jak mogą oni współtworzyć przyszłość swoich lokalnych społeczności. Na scenie pojawiły się zespoły reprezentujące różne regiony Polski, pokazując bogactwo i różnorodność naszej kultury ludowej.

Tegoroczna wystawa po raz kolejny pokazała, że nowoczesność i tradycja mogą iść ze sobą w parze. Nowe technologie, wiedza i innowacyjne rozwiązania coraz mocniej wspierają rolnictwo, ale jednocześnie ogromną wartością pozostają lokalność, doświadczenie i dziedzictwo przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Dziękujemy za wspólne dwa dni

XXXIV AGROPROMOCJA nie byłaby możliwa bez zaangażowania rolników, hodowców, producentów, przedsiębiorców, wystawców, doradców, przedstawicieli instytucji, Kół Gospodyń Wiejskich, twórców ludowych, artystów, młodzieży, partnerów i współorganizatorów.

Przede wszystkim jednak dziękujemy wszystkim odwiedzającym. Ponad 40 tysięcy osób, które pojawiły się w Starym Sączu, stworzyło wyjątkową atmosferę tego wydarzenia.

Dziękujemy za spotkania, rozmowy, wspólne doświadczenia, dobre smaki i wszystkie inspiracje.

Anna Wójcik



Wieś w odsłonie nowoczesności

„Wieś w odsłonie nowoczesności" to hasło tegorocznej AGROPROMOCJI, gdzie w ramach projektu Tożsamość wsi odnowa i rozwój realizowanego z Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich +. Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027, pokazano tradycyjną wieś w obliczu zmian zmierzających w kierunku nowoczesnego rolnictwa oraz współpracę międzyinstytucjonalną, jako przykład dobrych praktyk przedsiębiorczości na rzecz rozwoju polskiej wsi.

Zapowiedzią wydarzenia były dwa reportaże na antenie TVP3 Kraków ukazujące dziedzictwo kulinarne jako element tożsamości wsi oraz promocję i sprzedaż produktów regionalnych i lokalnych. Kolejnym punktem były spoty ukazujące zakres wystawy.

Przez dwa dni, wypełnione szeroko skrojonym programem dla tych, którzy nie mieli możliwości osobistego udziału w wydarzeniu można nas było oglądać na antenie TVP3 Kraków.

Pokazaliśmy zapowiedz wystawy z udziałem organizatorów tegorocznej wystawy oraz osób wspierających wydarzenie: Bronisławem Dutką – dyrektorem Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, dr Tomaszem Jackiem – dyrektorem Instytutu Zootechniki –Państwowego Instytutu Badawczego, Jackiem Lelkiem – burmistrzem Starego Sącza, ks. Pawłem Brońskim - dyrektorem Diecezjalnego Centrum Pielgrzymowania im. Jana Pawła II w Starym Sączu oraz Hubertem Rabciakiem – prezesem Gorczańskiego Oddziału Związku Podhalan im. Władysława Orkana w Gminie Niedźwiedź. Tematem rozmów był profil wydarzenia w kontekście rozwoju obszarów wiejskich, w tym bezpieczeństwa żywnościowego, promocji lokalnych produktów oraz nowoczesnych technologii w rolnictwie. Miejscem regionalnego targowiska było stoisko informacyjno-promocyjne zbudowane w samym sercu wystawy, które pokazywało potencjał i bogactwo produktów regionalnych wytworzonych z wykorzystaniem surowca rasrodzimych. To tutaj można było skosztować małopolskich rarytasów, takich jak oscypek z bacówki Krzysztofa Łasia, jabłka i soki z Tłoczni Maurer, kiełbasa lisiecka od Mądrego, ser Małgorzaty Król oraz potrawy z zagórzańskiej kuchni przygotowane przez gospodynie z Poręby Wielkiej. Rozwój lokalnego przetwórstwa to klucz do dywersyfikacji małych gospodarstw rolnych, dlatego też przez dwa dni odbywały się warsztaty




Unię Europejską
Agropromuję










Unię Europejską









browarnicze i produkcji przetworów mięsnych, przeprowadzone przez Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Dużą atrakcją dla zwiedzających był kociołek z jagnięciną, promujący rasy rodzime. Drugi dzień to smakowanie Agropromocji z Mikołajem Reyem. Koło Gospodyń Wiejskich z Łętowego (pow. limanowski), pod okiem mistrza kunsztu kulinarnego i z wykorzystaniem lokalnych produktów, warzyło potrawy w różnych wydaniach.

Zarówno w pierwszy, jak i drugi dzień odbyły się rozmowy nt. perspektyw stojących przed zmieniającą się rzeczywistością polskiej wsi w panelu „Wieś w odsłonie nowoczesności", w którym uczestniczyli: Urszula Nowogórska – poseł na Sejm RP, Bronisław Dutka - dyrektor Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, dr Tomasz Jacek - dyrektor Państwowego Instytutu Badawczego w Balicach, Lucyna Gajda - dyrektor Generalna Małopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Krakowie, Iwona Szablińska – dyrektor Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego. Siła polskiej wsi w rękach kobiet, które z pasją pielęgnują od pokoleń wspólnotę lokalną, dbając o bezpieczeństwo – to tematy podejmowane w debacie nt. „Kobieta a bezpieczeństwo wsi". Uczestnikami debaty byli: Bronisław Dutka- dyrektor Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Józefina Król-Nowiński radca ds. polityki społecznej Departament Transferu Wiedzy i Spraw Społecznych, Maria Duchnik –członkini Rady Kobiet w rolnictwie.

Streszczeniem projektu jest przygotowany i wyemitowany na antenie TVP3 dwuodcinkowy reportaż Agropromocja 2026. Wszystkie materiały z realizacji przedsięwzięcia dostępne są na stronie www.modr.pl w zakładce: media o nas oraz podstronie www.agropromocja.modr.pl.

Serdecznie dziękujemy wszystkim partnerom, którzy przyczynili się do realizacji tego przedsięwzięcia oraz uczestnikom wydarzenia. Zapraszamy za rok do odsłony kolejnych przykładów przedsiębiorczości małopolskiej wsi.

Anna Tobiasz

Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich +
MODR Karniowice
Dofinansowane przez Unię Europejską

**Dofinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach KSOW+
Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027.
Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.**



Dożynki Polskie w Spale 2026 - święto plonów, tradycji i polskiej wsi

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi było organizatorem tegorocznych Dożynek Polskich, które 13 września 2026 roku odbyły się w Spale. Ogólnopolskie święto plonów zgromadziło przedstawicieli polskiej wsi, rolników, samorządowców, organizacji rolniczych, kół gospodyń wiejskich oraz instytucji działających na rzecz rolnictwa. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi podczas uroczystości reprezentowali minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Stefan Krajewski oraz podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Adam Nowak.

Tegoroczne Dożynki Polskie były okazją do podziękowania za całoroczny trud rolników, pielęgnowania tradycji polskiej wsi oraz uhonorowania osób szczególnie zasłużonych dla rolnictwa.

W uroczystościach uczestniczyli przedstawiciele administracji rządowej, samorządów, instytucji związanych z rolnictwem, organizacji rolniczych, kół gospodyń wiejskich oraz mieszkańcy i goście z całego kraju. W wydarzeniu uczestniczył również dyrektor Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego Bronisław Dutka wraz z przedstawicielami MODR.

Uroczystości rozpoczęła Msza Święta Polowa przy kościele pw. Matki Bożej Królowej Korony Polskiej w Spale, której przewodniczył bp Andrzej Franciszek Dziuba.

Po zakończeniu nabożeństwa poświęcono wieńce dożynkowe, a następnie ulicami Spały przeszedł uroczysty i barwny Korowód Dożynkowy. Delegacje poszczególnych regionów Polski zaprezentowały przygotowane przez siebie wieńce, będące symbolem zakończenia żniw, wdzięczności za plony oraz przywiązania do tradycji polskiej wsi.

Małopolskę podczas tegorocznych Dożynek Polskich reprezentował wyjątkowy wieniec przygotowany przez Koło Gospodyń Wiejskich w Nadzowie z gminy Pałecznica. Wraz z delegacją województwa małopolskiego w uroczystościach uczestniczył wójt Gminy Pałecznica Marcin Gaweł.



Przygotowanie wieńca dożynkowego to przedsięwzięcie wymagające zaangażowania, pracy i znajomości lokalnych tradycji. Jest także okazją do współpracy międzypokoleniowej i przekazywania młodszym pokoleniom symboli oraz zwyczajów związanych z zakończeniem żniw.

Podczas uroczystości minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Stefan Krajewski wraz z wiceministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi Adamem Nowakiem wręczyli statuetki przedstawicielom województw, które przygotowały tegoroczne wieńce dożynkowe.

Jednym z ważnych momentów tegorocznych Dożynek Polskich było wręczenie odznak „Zasłużony dla Rolnictwa" osobom, których wieloletnia praca i zaangażowanie zostały docenione w środowisku rolniczym.

W gronie uhonorowanych znalazł się Kazimierz Wsolak z Poręby Wielkiej w gminie Niedźwiedź, nominowany do odznaczenia przez Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Uroczystego wręczenia



Bronisław Dutka - dyrektor MODR wraz ze Stefanem Krajewskim ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Adam Nowak - podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Bronisław Dutka - dyrektor MODR, Stefan Krajewski minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Kazimierz Wsolak - odznaczony rolnik



Bronisław Dutka - dyrektor MODR, Marcin Gaweł - wójt Gminy Pałecznica, KGW Nadzów, Iwona Szablińska - dyrektor OR KRUS w Krakowie, Stefan Krajewski - minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

odznaki podczas Dożynek Polskich w Spale dokonał minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Stefan Krajewski.

Kazimierz Wsolak od najmłodszych lat związany jest z pracą na roli i prowadzeniem gospodarstwa. Swoją przygodę z rolnictwem rozpoczął jeszcze jako dziecko, pomagając w gospodarstwie rodzinnym swojego ojca, który pełnił również funkcję sołtysa wsi Poręba Wielka.

W 1990 roku przejął gospodarstwo rolne położone w Porębie Wielkiej i od tego czasu nieprzerwanie zajmuje się jego prowadzeniem, modernizacją oraz rozwojem. Przez ponad trzy dekady gospodarstwo było sukcesywnie dostosowywane do zmieniających się warunków i potrzeb współczesnego rolnictwa.

Obecnie gospodarstwo ma powierzchnię ponad 8 hektarów i jest ukierunkowane przede wszystkim na hodowlę bydła ras mlecznych i mięsnych. Jest to gospodarstwo rodzinne, którego funkcjonowanie wymaga codziennej, systematycznej i odpowiedzialnej pracy.

Istotnym elementem działalności gospodarstwa jest również prowadzona pasieka. Pozyskiwany jest w niej m.in. miód spadziowy, lipowy oraz kwiatowy. Połączenie produkcji zwierzęcej z pszczelarstwem stanowi przykład różnorodności działalności prowadzonej w gospodarstwie rodzinnym.

Przyznanie odznaki „Zasłużony dla Rolnictwa" jest dla Kazimierza Wsolaka wyróżnieniem za wieloletnią pracę i zaangażowanie w prowadzenie gospodarstwa oraz kontynuowanie rodzinnych tradycji rolniczych.

Dożynki są przede wszystkim czasem podziękowania za zebrane plony i trud pracy rolników. Jednocześnie współczesne święto plonów jest przestrzenią spotkania całego środowiska związanego z polską wsią – rolników, samorządowców, przedstawicieli



Bronisław Dutka - dyrektor MODR, Stefan Krajewski - minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Marcin Oszańca - dyrektor CDR w Brwinowie na stoisku MODR



Degustacja na stoisku MODR



Stoisko MODR



Stefan Krajewski - minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi podczas występów artystycznych na stoisku MODR

instytucji doradczych, organizacji społecznych i kół gospodyń wiejskich.

Podczas tegorocznych uroczystości w Spale nie zabrakło również oficjalnych wystąpień, prezentacji wieńców oraz wydarzeń towarzyszących. Przygotowano strefę wystawienniczą oraz strefę zabaw i animacji dla dzieci. Uczestnicy mogli zapoznać się z tradycjami polskiej wsi, lokalnymi produktami, rękodziełem i działalnością wystawców.

Ważną rolę w wydarzeniu odegrał również Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, który na co dzień wspiera rolników i mieszkańców obszarów wiejskich, oferując doradztwo, wiedzę i pomoc w rozwoju gospodarstw oraz lokalnych społeczności.

Spała jest miejscem szczególnie związanym z historią ogólnopolskich dożynek. W 1927 roku, z inicjatywy prezydenta Ignacego Mościckiego, odbyły się tutaj pierwsze ogólnopolskie dożynki. Tradycja ta została przywrócona w 2000 roku i od tego czasu Spała ponownie jest miejscem ważnych wydarzeń związanych z polskim rolnictwem i dziedzictwem wsi.

Tegoroczne Dożynki Polskie po raz kolejny zgromadziły przedstawicieli różnych regionów kraju. Były czasem podziękowania za plony, prezentacji bogactwa polskich tradycji oraz uhonorowania osób, które swoją codzienną pracą przyczyniają się do rozwoju rolnictwa.

Udział Małopolski w ogólnopolskim święcie plonów był również okazją do zaprezentowania dorobku i różnorodności naszego regionu.

Tegoroczne Dożynki Polskie w Spale pokazały, że tradycja święta plonów pozostaje ważnym elementem życia polskiej wsi, łącząc szacunek dla pracy rolników z troską o zachowanie dziedzictwa i rozwój kolejnych pokoleń.

Anna Wójcik

Historia małopolskiego wieńca podczas Dożynek Polskich w Spale



Prezentowany wieniec dożynkowy został wykonany od początku do końca przez Koło Gospodyń Wiejskich w Nadzowie w Gminie Pałecznica. Jest on wyrazem naszej wdzięczności za tegoroczne plony oraz hołdem złożonym tradycji polskiej wsi. Jego wykonanie wymagało wielu godzin misternej i precyzyjnej pracy. Wieniec składa się z licznych elementów, z których każdy posiada swoją symbolikę.





Szczyt wieńca zdobi korona wykonana z prasowanej słomy, opleciona sznurem jutowym. Stanowi ona symbol dziękczynienia za zebrane plony oraz ukoronowanie całorocznej, ciężkiej pracy rolnika.

W centralnej części wieńca znajduje się kompozycja z intensywnie czerwonych mieczyków, co ważne - pochodzących od zaprzyjaźnionego rolnika. Symbolizują one siłę, hart ducha i wdzięczność. Towarzyszą im subtelne róże, pnące się po kłosowym rdzeniu wykonanym z liści kukurydzy.

U podstawy wieńca, w ozdobnym koszyku, umieszczono tradycyjny bochen chleba, upieczony przez naszą koleżankę z KGW. Symbolizuje on wiarę, dostatek i dzielenie się z bliźnimi.

Obok chleba znajdują się winogrona, symbolizujące obfitość i owocność zbiorów, oraz różaniec wykonany z kasztanów, będący symbolem wiary, zawierzenia i dziękczynnej modlitwy za zebrane plony.

Umieszczone w wieńcu worki wypełnione różnymi rodzajami zbóż symbolizują różnorodność i pełnię tegorocznych zbiorów. Nie zabrakło również warkocza z czosnku - kolejnego daru ziemi, uprawianego na naszym terenie, symbolizującego troskę o zdrowie i witalność naszych mieszkańców.

Tylne ramiona wieńca zostały ozdobione precyzyjną plecionką z kłosów owsa.

Boczne ramiona owinięto sznurem jutowym i ozdobiono własnoręcznie wykonanymi kwiatami z tkaniny jutowej, co podkreśla unikalny charakter artystyczny naszego wieńca.

Przednie ramiona zostały ozdobione zbożową plecionką wykonaną z odpowiednio przygotowanych ziaren pszenicy. Każde ziarenko, misternie i precyzyjnie - ziarnko po ziarnku - nabijano na druciki, a następnie formowano w ciekawe kształty.

Całość osadzona jest na solidnej podstawie, oplecionej kłosami pszenicy i owsa.

Nasz wieniec połączył naturalne bogactwo polskich pól i ogrodów z kunsztem wiejskiego rękodzieła, stając się wizytówką i dumą naszego Koła.

Powstanie wieńca wymagało wielu godzin mozolnej pracy, cierpliwości, precyzji oraz serca włożonego w każdy, nawet najmniejszy szczegół. Jesteśmy dumne, że możemy zaprezentować dzieło naszych rąk. Szczególnie ważne jest dla nas to, że zboża, kwiaty, zioła i owoce wykorzystane w tej kompozycji pochodzą z naszych lokalnych pól, ogrodów i sadów.

Wieniec ten jest więc prawdziwym, autentycznym świadectwem naturalnego bogactwa ziemi nadzowskiej, a także symbolem jedności, zaangażowania i pasji Koła Gospodyń Wiejskich w Nadzowie.

Agnieszka Kozińska
Przewodnicząca KGW Nadzów

XII Małopolskie Targi Żywności i XXVIII Małopolska Giełda Agroturystyczna





W dniach 12–13 września 2026 r. na terenie zabytkowego Dworku URK przy ul. Balickiej 253 w Krakowie odbyły się XII Małopolskie Targi Żywności oraz XXVIII Małopolska Giełda Agroturystyczna. Wydarzenie zgromadziło producentów regionalnej żywności, przedstawicieli gospodarstw agroturystycznych, kół gospodyń wiejskich, stowarzyszeń oraz instytucji związanych z rolnictwem i rozwojem obszarów wiejskich.

Uroczystego otwarcia wydarzenia dokonał Rektor Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie dr hab. inż. Sylwester Tabor, prof URK. W wydarzeniu uczestniczyli również m.in.: Jakub Stefaniak - sekretarz stanu, zastępca szefa Kancelarii Prezesa Rady Ministrów, Monika Piątkowska - senator RP, Krzysztof Jan Klęczar - wojewoda małopolski, Łukasz Krzysztofik - dyrektor Biura Wojewody oraz reprezentująca Łukasza Smółkę - marszałka Województwa Małopolskiego - Anna Glixelli dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego.

Partnerem wydarzenia był Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, reprezentowany przez zastępcę dyrektora Urszulę Ropę. W swoim wystąpieniu podkreśliła znaczenie współpracy z Uniwersytetem Rolniczym w Krakowie oraz zaangażowanie Ośrodka w promocję lokalnej żywności, gospodarstw agroturystycznych i działań na rzecz rozwoju małopolskiej wsi.

Podczas tegorocznej edycji na odwiedzających czekało ponad 50 stoisk. Swoją ofertę prezentowali m.in. przedstawiciele stowarzyszeń agroturystycznych, producenci tradycyjnej żywności, koła gospodyń wiejskich oraz instytucje okołorolnicze. Można było skosztować i kupić szeroki wybór regionalnych produktów - od wędlin, serów, miodów, ziół i pieczywa, po wina, produkty ekologiczne oraz rękodzieło.

Niemałym zainteresowaniem cieszyły się stoiska pań z Kół Gospodyń Wiejskich z gminy Gdów: KGW w Marszowicach oraz KGW w Wieńcu, które prezentowały swoją ofertę pod szyldem MODR.

Gospodynie przygotowały domowe potrawy i regionalne przysmaki, które przyciągały odwiedzających zarówno aromatem, jak i smakiem. Degustacja dla wielu osób była okazją nie tylko do poznania tradycyjnych smaków, ale również do zakupu przygotowanych przez gospodynie produktów.

Dużym zainteresowaniem cieszyło się także stoisko Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego. Przyciągało ono uwagę estetyczną prezentacją oraz bogatą ofertą materiałów informacyjnych. Odwiedzający mogli sięgnąć po branżowe broszury, katalogi gospodarstw agroturystycznych, najnowszy numer czasopisma „Doradca" oraz ulotki poświęcone różnorodnym zagadnieniom związanym z rolnictwem i działalnością na obszarach wiejskich. Stoisko było również miejscem bezpośrednich rozmów z pracownikami MODR, którzy dzielili się wiedzą i doświadczeniem, odpowiadali na pytania oraz udzielali fachowych porad.

Organizatorzy przygotowali również liczne atrakcje towarzyszące. Program obejmował występy zespołów ludowych oraz warsztaty tradycyjnego wyrobu masła i przesiewania mąki. Nie zabrakło także konkursów, w tym konkursu ubijania masła, poprowadzonego przez Andrzeja Lassaka, podczas którego uczestnicy mogli poznać dawny sposób przygotowania tego produktu.

Jak co roku odbył się również plebiscyt publiczności na „Najsympatyczniejszego Wystawcę". W tegorocznej edycji tytuł ten zdobył Leśny Zakład Doświadczalny i Ośrodek Szkoleniowo -Wypoczynkowy „U Leśników" w Krynicy-Zdroju.

Małopolskie Targi Żywności i Małopolska Giełda Agroturystyczna od lat stanowią ważne miejsce promocji lokalnej żywności, tradycji i przedsiębiorczości na obszarach wiejskich. Dla mieszkańców Krakowa i regionu wydarzenie jest okazją do bezpośredniego spotkania z lokalnymi producentami, poznania oferty małopolskich gospodarstw agroturystycznych oraz odkrywania nowych smaków podczas licznych degustacji. Targi pokazują jednocześnie, jak ważną rolę w rozwoju regionu odgrywają lokalna produkcja, agroturystyka oraz pielęgnowanie dziedzictwa kulinarnego Małopolski.

Paweł Zwonek

VII edycja konkursu na „Najlepszego Doradcę Ekologicznego" w 2026 roku – etap wojewódzki rozstrzygnięty

W roku bieżącym odbyła się już VII edycja konkursu na Najlepszego Doradcę Ekologicznego. Organizatorem Konkursu jest Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Radomiu we współpracy z Wojewódzkimi Ośrodkami Doradztwa Rolniczego oraz Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W konkursie mogą wziąć udział doradcy wpisani na listę doradców rolniczych, prowadzoną przez Dyrektora Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, świadczący usługi dla rolników w zakresie rolnictwa ekologicznego. Głównym celem Konkursu jest popularyzacja i promowanie najlepszych osiągnięć doradców w zakresie rolnictwa ekologicznego.

Konkurs organizowany jest w dwóch etapach: etap wojewódzki i krajowy. W I etapie (wojewódzkim) komisja konkursowa powołana przez Dyrektora Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Karniowicach dokonała wyboru najlepszego doradcy ekologicznego w Małopolsce, biorąc pod uwagę osiągnięcia doradców z 2025 roku. W wyniku prac komisji konkursowej wyłoniono następujących laureatów konkursu:

I miejsce – Pan Jacek Kostuch - Dział Rolnictwa Ekologicznego i Ochrony Środowiska, MODR Karniowice.

II miejsce – Pani Joanna Bruździńska - Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Krakowie.

III miejsce – Pani Justyna Jaglarz - Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Suchej Beskidzkiej.

Wręczenie nagród i dyplomów dla zwycięzców konkursu miało miejsce podczas XXXIV Wystawy Agropromocja, która odbyła się w dniach 5-6 września w Starym Sączu.

Krótka charakterystyka naszych najlepszych doradców:

Pan Jacek Kostuch, od 2017 roku pracuje w Małopolskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Karniowicach, w Dziale Rolnictwa Ekologicznego i Ochrony Środowiska, na stanowisku starszego specjalisty. Jest doktorem nauk rolniczych w dyscyplinie agronomia, specjalności łąkarstwo oraz doradcą rolniczym, doradcą ekologicznym i rolno-środowiskowym, jak również ekspertem przyrodniczym. Ponadto ukończył studia podyplomowe „Gospodarka i zarządzanie środowiskiem" na UR w Krakowie oraz „Rolnictwo ekologiczne" w IUNG PIB w Puławach. Pan Jacek aktywnie uczestniczy w zadaniach realizowanych przez MODR, takich jak: szkolenia dla rolników i doradców, udzielanie porad i informacji, świadczeniu usług dla rolników w zakresie przygotowywania wniosków obszarowych, planów działalności ekologicznej, rolno-środowiskowej oraz ekspertyz przyrodniczych. Redaguje broszury, ulotki i artykuły publikowane w czasopiśmie „Doradca". Ponadto koordynuje organizację Wojewódzkich Konferencji Pszczelarskich oraz pełni funkcję przewodniczącego Komisji Konkursowej Małopolskiego Konkursu Pasiek. Swoją działalność doradczą koncentruje na identyfikowaniu potrzeb i oczekiwań rolników, a w kontaktach z nimi cechuje go wyjątkowa otwartość i życzliwość.



Jacek Kostuch

Pani Joanna Bruździńska jest pracownikiem Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Krakowie, gdzie wykonuje obowiązki doradcy rolniczego oraz doradcy rolnośrodowiskowego. Specjalizuje się w doradztwie z zakresu rolnictwa ekologicznego, wspierając rolników we wdrażaniu metod produkcji zgodnych z zasadami zrównoważonego gospodarowania. Angażuje się w działania na rzecz upowszechniania rolnictwa ekologicznego, uczestnicząc w wydarzeniach organizowanych przez Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego. W ramach swojej działalności prowadzi działania informacyjne i edukacyjne, promuje zasady produkcji ekologicznej oraz upowszechnia materiały szkoleniowe i informacyjne skierowane do rolników. Prowadzi liczne szkolenia dotyczące rolnictwa ekologicznego, praktyk rolno-środowiskowo-klimatycznych, integrowanej ochrony roślin, ograniczania strat składników odżywczych oraz ekoschematów. Jednocześnie systematycznie podnosi swoje kwalifikacje, uczestnicząc w specjalistycznych szkoleniach z zakresu produkcji ekologicznej, rolnictwa regeneratywnego, ochrony gleb, gospodarki wodnej, rolnictwa węglowego oraz monitoringu agrofagów. Jej działalność w istotny sposób przyczynia się do upowszechniania wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego, wdrażania praktyk przyjaznych środowisku oraz zwiększania konkurencyjności gospodarstw ekologicznych w regionie.

Pani Justyna Jaglarz od 1 listopada 2023 roku pełni obowiązki kierownika Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Suchej Beskidzkiej. Posiada uprawnienia doradcy rolniczego i eksperta przyrodniczego oraz specjalizację rolnośrodowiskową.

Jako doradca rolniczy aktywnie propaguje wśród rolników z powiatu suskiego ideę gospodarki o obiegu zamkniętym (zero waste), promując ekologiczne rozwiązania oraz racjonalne wykorzystanie zasobów i możliwości ekonomicznych na każdym etapie rozwoju gospodarstwa. Świadczy kompleksowe usługi doradcze w zakresie przygotowywania wniosków obszarowych, rolno-środowiskowo-klimatycznych oraz ekologicznych. Prowadzi również

działania edukacyjne, których celem jest zwiększanie świadomości rolników na temat korzyści płynących z prowadzenia certyfikowanej produkcji ekologicznej. Do największych osiągnięć Pani Justyny Jaglarz należy skuteczne prowadzenie i wspieranie rozwoju różnorodnych gospodarstw rolnych. Dzięki jej zaangażowaniu gospodarstwa te systematycznie podnoszą poziom swojej działalności, wdrażając nowoczesne, zrównoważone i przyjazne środowisku rozwiązania. Pani Justyna nieustannie doskonali swoje kwalifikacje zawodowe, aktywnie uczestnicząc w licznych szkoleniach i kursach z zakresu rolnictwa ekologicznego oraz nowoczesnego doradztwa rolniczego. Dzięki empatii, umiejętności słuchania oraz indywidualnemu podejściu do każdego rolnika zyskała wysoki autorytet w środowisku rolniczym. Jest cenionym doradcą, do którego rolnicy chętnie zwracają się po fachową pomoc, wsparcie i profesjonalne doradztwo.



Laureaci konkursu

Zdobywca I miejsca Pan Jacek Kostuch został reprezentantem województwa małopolskiego w II etapie konkursu na szczeblu krajowym

Serdecznie gratulujemy wszystkim laureatom. Wasze sukcesy są najlepszym potwierdzeniem determinacji, pasji oraz konsekwentnej pracy. Życzymy Wam kolejnych osiągnięć, satysfakcji z podejmowanych wyzwań oraz wielu powodów do dumy zarówno w życiu zawodowym, jak i osobistym.

Joanna Grudnik

Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+

Dofinansowane przez Unię Europejską

Konkurs na „Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne” w roku 2026

Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Karniowicach, przy wsparciu finansowym Unii Europejskiej, w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027, realizowanego z programu Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich+ (KSOW+), w ramach operacji pn. „Promowanie najlepszych wzorców w produkcji i przetwórstwie ekologicznym”, zorganizował konkurs na „Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne” w roku 2026.

Uroczyste podsumowanie konkursu oraz wręczenie dyplomów i nagród laureatom odbyło się 5 września 2026 roku podczas XXXIV Wystawy Agropromocja w Starym Sączu.

Konkurs ma na celu promowanie i upowszechnianie dobrych praktyk w zakresie rolnictwa ekologicznego oraz wspieranie wdrażania innowacyjnych i efektywnych rozwiązań w gospodarstwach rolnych. Inicjatywa służy również popularyzacji wiedzy na temat ekologicznej produkcji żywności oraz stworzeniu przestrzeni do wymiany doświadczeń pomiędzy rolnikami. Konkurs nie tylko wyróżnia najlepsze gospodarstwa ekologiczne, ale także inspiruje innych producentów do wdrażania ekologicznych metod produkcji. Laureaci stanowią przykład, że rolnictwo ekologiczne może być jednocześnie efektywne ekonomicznie i przyjazne dla środowiska.

Konkurs skierowany był do rolników prowadzących towarowe gospodarstwa ekologiczne specjalizujące się w produkcji roślinnej, produkcji zwierzęcej lub łączące oba te kierunki działalności. Warunkiem udziału było spełnienie następujących kryteriów:

- prowadzenie produkcji zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego,
- zakończenie okresu przestawiania gospodarstwa na system ekologiczny,
- posiadanie aktualnego certyfikatu potwierdzającego ekologiczną produkcję,
- posiadanie numeru identyfikacyjnego gospodarstwa,
- przeznaczanie wyprodukowanych surowców do sprzedaży lub przetwórstwa we własnym gospodarstwie,
- nieuzyskanie I miejsca w wojewódzkim etapie konkursu w latach 2023–2025.

Komisja konkursowa, powołana przez Dyrektora Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Karniowicach, dokonała szczegółowej oceny zgłoszonych gospodarstw. Do tegorocznej edycji konkursu zgłoszono łącznie 7 gospodarstw ekologicznych z terenu województwa małopolskiego. Po przeprowadzeniu oceny formalnej do dalszego etapu zakwalifikowano 6

gospodarstw spełniających wymagania określone w regulaminie. Jedno ze zgłoszonych gospodarstw znajdowało się w okresie konwersji, czyli procesu przestawiania produkcji z metod konwencjonalnych na ekologiczne. Z tego względu nie mogło zostać zakwalifikowane do dalszej oceny. Ocena gospodarstw została przeprowadzona na podstawie kompleksowych kryteriów obejmujących m.in.:

- ogólną charakterystykę gospodarstwa,
- wyniki ekonomiczne,
- działania na rzecz utrzymania żyzności i ochrony gleby.

Komisja szczególną uwagę zwracała również na działania wykraczające poza podstawową działalność rolniczą, takie jak:

- prowadzenie przetwórstwa płodów rolnych we własnym gospodarstwie, stanowiącego przykład rozwoju lokalnych produktów oraz skracania łańcucha dostaw,
- działalność edukacyjną, polegającą na upowszechnianiu wiedzy o rolnictwie ekologicznym i ochronie środowiska, zwłaszcza wśród dzieci i młodzieży,
- aktywność społeczną oraz promowanie dobrych praktyk poprzez dzielenie się doświadczeniem i inspirowanie innych rolników oraz lokalnych społeczności.

Po wnikliwej analizie wszystkich zgłoszeń oraz przeprowadzeniu wizytacji terenowych komisja konkursowa wyłoniła laureatów tegorocznej edycji konkursu.

I miejsce – Artur Kisiel

Gospodarstwo Pana Artura Kisiela położone jest w miejscowości Nieszków, w gminie Słaboszów, w powiecie miechowskim. Obejmuje 14 ha, z czego 13,5 ha stanowią ekologiczne uprawy ziół. Pan Artur wraz z żoną Martą kontynuują rodzinne tradycje rolnicze, rozwijając specjalistyczną produkcję zielarską, dzięki której gospodarstwo należy do najbardziej rozpoznawalnych w Małopolsce. Na bardzo dobrych glebach klas I–II uprawiane są m.in. mniszek lekarski, babka lancetowata, krwawnik pospolity, melisa, mięta, jeżówka, szałwia i pokrzywa, a także rośliny bobowate oraz zboża. Rocznie przygotowywanych jest ponad 100 ton wysokiej jakości suszu zielarskiego, sprzedawanego do krajowych odbiorców oraz kontrahentów zagranicznych. Gospodarstwo dysponuje nowoczesnym parkiem maszynowym oraz dwiema suszarniami do ziół, co umożliwia sprawne przetwarzanie i przygotowanie surowca do sprzedaży. Wyposażenie jest systematycznie modernizowane i dostosowywane do potrzeb ekologicznej produkcji, która prowadzona jest zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego. Wykorzystywane są naturalne nawozy i preparaty roślinne oraz metody ograniczające rozwój chorób i szkodników. Dużą wagę przywiązuje się również do ochrony bioróżnorodności poprzez zachowanie zadrzewień śródpolnych, miedz i pasów zieleni. Ważnym elementem działalności gospodarstwa jest edukacja. Organizowane są wizyty dla rolników, dzieci, młodzieży oraz konsumentów, podczas których prezentowane są zasady ekologicznej produkcji ziół, ich przetwarzania oraz znaczenie zdrowej żywności. Gospodarstwo Pana Artura Kisiela jest przykładem nowoczesnego, rodzinnego gospodarstwa ekologicznego, które z powodzeniem łączy tradycję z innowacyjnością, wysoką jakością produkcji oraz troską o środowisko, pełniąc jednocześnie ważną rolę edukacyjną i promując rolnictwo ekologiczne.


Marta i Artur Kisiel

II miejsce – Wiesław Dźwigaj

Pan Wiesław Dźwigaj, zamieszkały w miejscowości Muchówka (powiat bocheński), z powodzeniem prowadzi ekologiczne gospodarstwo rolne o powierzchni 3,4 ha. Głównym kierunkiem działalności jest produkcja roślinna. W gospodarstwie uprawiane są liczne gatunki warzyw, m.in. burak ćwikłowy, cebula, czosnek, dynia, fasola zwykła karłowa, marchew, kapusta, ogórek, pietruszka, por, seler, sałata oraz ziemniaki. Ponadto prowadzona jest uprawa owoców, w tym truskawek i malin. W strukturze zasiewów znajdują się również zboża, takie jak pszenica orkisz, owies oraz jęczmień. Uzupełnieniem działalności gospodarstwa jest hodowla kur niosek, dzięki której oferta obejmuje także ekologiczne jaja. Pan Wiesław Dźwigaj jest aktywnym członkiem Małopolskiego Stowarzyszenia Rolników Ekologicznych „Natura", zrzeszającego producentów zaangażowanych w rozwój rolnictwa ekologicznego w regionie. Regularnie uczestniczy również jako wystawca w „Targu Pietruszkowym", jednym z najbardziej rozpoznawalnych targów promujących lokalną i ekologiczną żywność. Jest to miejsce, które stwarza możliwość bezpośredniego kontaktu producentów z konsumentami z Krakowa i okolic, zainteresowanymi zdrową żywnością oraz zrównoważonym stylem życia. Obecność Pana Wiesława na targu pozwala nie tylko na promocję wysokiej jakości produktów pochodzących z jego gospodarstwa, lecz także na aktywne wspieranie idei krótkich łańcuchów dostaw, wzmacnianie lokalnego rynku żywności ekologicznej oraz budowanie trwałych relacji i zaufania między producentem a konsumentem


Wiesław Dźwigaj

III miejsce – Krzysztof Pełka

Pan Krzysztof Pełka z miejscowości Niezwojowice w powiecie proszowickim prowadzi rodzinne gospodarstwo ekologiczne, ukierunkowane na

produkcję wysokiej jakości warzyw i zbóż. Gospodarstwo obejmuje blisko 4 ha użytków rolnych, na których uprawiane są pietruszka, marchew, ziemniaki oraz pszenica zwyczajna. Gospodarstwo posiada dobrze wyposażony park maszynowy, dostosowany do skali produkcji. Wykorzystywane są m.in. siewnik pneumatyczny, agregat uprawowy oraz kombajn do zbioru warzyw i ziemniaków. Odpowiednie zaplecze techniczne umożliwia sprawne prowadzenie prac polowych przy zachowaniu standardów produkcji ekologicznej. Ważnym elementem działalności jest przygotowanie warzyw do sprzedaży. Produkty są konfekcjonowane bezpośrednio w gospodarstwie, zgodnie z wymaganiami odbiorców, w specjalnie przygotowanym pomieszczeniu zapewniającym odpowiednie warunki higieniczne i bezpieczeństwo żywności.


Krzysztof Pełka

W produkcji stosowane są naturalne nawozy i preparaty pochodzenia roślinnego oraz ekologiczne metody ograniczania chorób i szkodników. Gospodarstwo dba również o ochronę środowiska i bioróżnorodność, zachowując zadrzewienia śródpolne, miedze i pasy zieleni sprzyjające naturalnej równowadze biologicznej. Gospodarstwo Pana Krzysztofa Pełki łączy doświadczenie, odpowiednie zaplecze techniczne oraz dbałość o wysoką jakość produkcji i środowisko naturalne. Stanowi również cenny przykład zrównoważonego rozwoju gospodarstwa rolnego.

Wyróżnienie – Piotr Poseł

Komisja konkursowa przyznała wyróżnienie Panu Piotrowi Posłowi z Nowej Wsi w powiecie krakowskim, który prowadzi ekologiczną plantację jagody kamczackiej „Zdrowe Jagody". Gospodarstwo, o powierzchni blisko 10 ha, położone jest w sąsiedztwie otuliny Ojcowskiego Parku Narodowego. Plantacja specjalizuje się w uprawie deserowych odmian jagody kamczackiej, m.in. Vostorg, Aurora, Indigo Gem i Honey Bee. Gospodarstwo prowadzone jest w sposób nowoczesny i innowacyjny, z poszanowaniem walorów przyrodniczych oraz ze szczególną troską o ochronę bioróżnorodności. Na plantacji występuje liczna populacja trzmieli i pszczół, w tym dzikich pszczół samotnic, których obecność ma istotne znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania ekosystemu. W gospodarstwie wdrażane są innowacyjne rozwiązania, m.in. laserowe odstraszanie zwierząt. Stosowane są również naturalne nawozy przygotowywane na bazie ziół. Owoce jagody kamczackiej są sprzedawane bezpośrednio konsumentom oraz wykorzystywane do produkcji wysokiej jakości dżemów i soków, co pozwala na rozwijanie oferty produktów o wartości dodanej. Pan Piotr aktywnie promuje rolnictwo ekologiczne i zdrowe odżywianie, organizując dni otwarte, samozbiory, szkolenia oraz spotkania edukacyjne dla konsumentów, rolników, dzieci i młodzieży. Szczególny nacisk kładzie na bezpośredni kontakt i dzielenie się wiedzą oraz doświadczeniem. Swoją działalność promuje również poprzez materiały filmowe, stronę internetową, media społecznościowe oraz współpracę z mediami. Plantacja „Zdrowe Jagody" łączy nowoczesne rozwiązania z ekologiczną produkcją, ochroną środowiska, przetwórstwem oraz edukacją ekologiczną.

Do konkursu zgłoszono również gospodarstwa:
Pana Edgara Latały, pochodzącego z miejscowości Wawrzeńczyce (powiat krakowski), gdzie głównym kierunkiem produkcji jest produkcja roślinna.
Pana Andrzeja Ryczka, pochodzącego z miejscowości Smęgorzów (powiat dąbrowski), gdzie głównym kierunkiem produkcji jest produkcja roślinna i zwierzęca.

Gospodarstwa posiadające certyfikat rolnictwa ekologicznego, jak również te, które są obecnie w okresie konwersji i przygotowują się do uzyskania pełnego certyfikatu, już dziś serdecznie zapraszamy do udziału w kolejnej edycji konkursu.

Wszystkim laureatom składamy serdeczne gratulacje oraz dziękujemy za udział w konkursie. Życzymy Państwu wielu sukcesów w dalszym prowadzeniu gospodarstw, rozwijaniu ekologicznych metod produkcji oraz podejmowaniu kolejnych inicjatyw na rzecz nowoczesnego, zrównoważonego i odpowiedzialnego rolnictwa.

Dorota Nowak - Musiał



Laureaci konkursu

Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+
MODR Karniowice
Dofinansowane przez Unię Europejską

Klucz do Polskiej Spiżarni i Perły 2026 dla Województwa Małopolskiego!

Tegoroczne Targi Smaki Regionów w Poznaniu przyniosły kolejne powody do dumy! Podczas finału konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" poznaliśmy laureatów prestiżowych nagród Klucza do Polskiej Spiżarni oraz Perły 2026.

Klucz do Polskiej Spiżarni przyznawany jest osobom szczególnie zasłużonym dla wspierania, promowania i pielęgnowania polskiego dziedzictwa kulinarnego. W tym roku Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego przyznała to prestiżowe wyróżnienie dyrektorowi Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego Bronisławowi Dutce.

Pan Bronisław Dutka jest absolwentem Akademii Rolniczej w Krakowie (na kierunku ekonomika i organizacja rolnictwa), gdzie uzyskał tytuł zawodowy magistra inżyniera rolnictwa. Zdobyte wykształcenie uzupełnił wieloletnią pracą w doradztwie rolniczym oraz w samorządzie, pełniąc m.in. funkcję burmistrza miasta i gminy Limanowa. W 1987 roku został wiceprezesem zarządu wojewódzkiego PSL, a następnie posłem czterech kadencji z listy tej partii. Od 2024 roku po raz kolejny objął funkcję Dyrektora Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Karniowicach.

Został odznaczony m.in.: Odznaką Honorową za Zasługi dla Samorządu Terytorialnego (2015), Złotym Medalem „Za Zasługi dla Pożarnictwa", Brązowym Medalem „Za zasługi dla obronności kraju" oraz Złotą Odznaką Związku Nauczycielstwa Polskiego.

W swojej pracy zawsze stawiał na rozwój obszarów wiejskich oraz zachowanie lokalnej tożsamości na płaszczyźnie dziedzictwa kulturowego i kulinarnego Małopolski. Wiele wydarzeń, którym patronuje, ma charakter cykliczny – jak AGROPROMOCJA, czyli największa wystawa rolnicza w regionie. Ponadto Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego od 25 lat jest organizatorem wojewódzkiej edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów". Pan Bronisław Dutka zasiada w wielu kapitułach konkursowych. Pełniąc funkcję dyrektora MODR, skutecznie łączy nowoczesne podejście do rolnictwa z poszanowaniem tradycji, dbając o wszechstronny rozwój małopolskich gospodarstw rolnych. Jest osobą niezwykle cenioną zarówno przez pracowników Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, jak również instytucje okołorolnicze działające na rzecz rozwoju Polskiej wsi.

Perła 2026 otrzymali:

1. **Pasztet pieczony z gęsi – Szczepan Gawor Produkcja Wędlin Jakość i Tradycja**
2. **Kiełbasa szynkowa od Mądrego – „U Mądrego" sp. Cywilna Danuta Jeruzalska, Andrzej Mądry**
3. **Miód wielokwiatowy – Piotr Woźniak Pasieka u Piotra Woźniaka z Koniny**
4. **Polywka łososińska –Tłocznia Owoców „Pawłowski" Antoni Marcin Pawłowski**
5. **Łącka śliwowica Dębowa – Manufaktura Maurera Sp.z o.o. Krzysztof Maurer**
6. **Stowarzyszenie Miłośników Kultury Góralskiej „Pod Cyrlom" za Rosół barani + Knedle ze śliwką**

Serdecznie gratulujemy wszystkim laureatom! To ogromne wyróżnienie dla osób, które na co dzień dbają o zachowanie tradycyjnych smaków naszego regionu.

Anna Tobiasz





Relacja z wyjazdu studyjnego „Soja w praktyce”



W dniach 16–17 września 2026 r. odbył się wyjazd studyjny pn. „Soja w praktyce”, zorganizowany przez Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Karniowicach. Wydarzenie zostało zrealizowane przy wsparciu finansowym Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027, w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich+ (KSOW+).

Wyjazd skierowany był do rolników i doradców rolniczych i miał na celu podniesienie poziomu wiedzy oraz doskonalenie praktycznych umiejętności w zakresie nowoczesnych technologii uprawy soi, a także wymianę doświadczeń i poznanie dobrych praktyk stosowanych w produkcji roślinnej. W programie znalazły się również zagadnienia dotyczące gospodarowania składnikami odżywczymi, ochrony roślin, znaczenia soi jako źródła białka oraz możliwości wykorzystania nowoczesnych technologii przetwarzania nasion roślin białkowych.

Uprawa soi – od przygotowania stanowiska do zbioru

Po wyjeździe z siedziby MODR w Karniowicach grupa 40 uczestników udała się do województwa kujawsko-pomorskiego. Pierwszego dnia uczestnicy wysłuchali prelekcji pana Mariusza Wojtyny, przedstawiciela Stowarzyszenia Polska Soja, pt. „Jak uprawiać soję z sukcesem?”. Wystąpienie obejmowało najważniejsze elementy technologii produkcji – od przygotowania stanowiska i nawożenia, przez dobór odmiany, szczepienie nasion i siew, aż po ochronę plantacji, zbiór i przechowywanie nasion. Szczególną uwagę zwrócono na prawidłowe przygotowanie stanowiska, uregulowany odczyn gleby, ograniczanie zachwaszczenia oraz właściwe gospodarowanie składnikami pokarmowymi, w tym potasem, fosforem, siarką, magnezem, wapniem i borem. Podkreślono również, że nadmiar azotu może niekorzystnie wpływać na tworzenie brodawek korzeniowych.

Dużo uwagi poświęcono szczepieniu nasion bakteriami Bradyrhizobium japonicum, które ma istotne znaczenie dla prawidłowego przebiegu symbiozy soi z bakteriami brodawkowymi. Omówiono zasady prawidłowego wykonania tego zabiegu oraz czynniki mogące ograniczać jego skuteczność.

Przedstawiono również zasady doboru odmiany do warunków regionu, właściwego terminu i parametrów siewu oraz ochrony plantacji przed zachwaszczeniem. Prelekcję zakończyły zagadnienia dotyczące zbioru i przechowywania nasion, w tym ograniczania strat oraz utrzymania odpowiedniej wilgotności nasion przeznaczonych do magazynowania.

Polska soja w produkcji pasz

Kolejnym punktem programu było spotkanie poświęcone działalności Zakładu Uszlachetniania Białka Roślinnego (ZUBR) w Osieku. Z uwagii na przepisy BHP oraz wymogi związane z produkcją pasz uczestnicy nie mogli wejść na teren zakładu.

O działalności zakładu i stosowanych technologiach opowiedział Maciej Zglenicki, dyrektor ds. sprzedaży produktów paszowych w Agrolok Sp. z o.o. oraz prezes zarządu EWROL Sp. z o.o., sprawującej opiekę merytoryczną nad ZUBR. Zakład zajmuje się produkcją komponentów białkowo-energetycznych wytwarzanych m.in. z soi i rzepaku.

Podczas prelekcji „Kompleksowe spojrzenie na żywienie w oparciu o produkty z Zakładu Uszlachetniania Białka Roślinnego” przedstawiono możliwości wykorzystania komponentów białkowych i energetycznych w żywieniu zwierząt oraz znaczenie odpowiedniego przetwarzania nasion roślin białkowych i oleistych. Uczestnicy poznali również specyfikę procesu uszlachetniania surowców oraz rozwiązania technologiczne stosowane w zakładzie. Wykorzystywana w nim unikatowa w skali europejskiej technologia pozwala na znaczące uszlachetnianie komponentów paszowych przeznaczonych do żywienia drobiu, bydła i trzody chlewnej.

Istotnym tematem była również rola krajowej produkcji soi w budowaniu potencjału białkowego Polski. Zwrócono uwagę na możliwości wykorzystania krajowego surowca w przemyśle paszowym







oraz tworzenia wartości dodanej w ramach krajowego łańcucha produkcji.

Prelegenci zostali nagrodzeni przez uczestników brawami, a spotkanie zakończyło się dyskusją i wymianą doświadczeń. Rozmawiano m.in. o opłacalności uprawy soi, problemach związanych z żerowaniem ptaków, niestabilnych warunkach pogodowych, trudnościach logistycznych, możliwościach zbytu oraz problemach podczas zbioru, w tym związanych z niskim osadzeniem najniższych strąków soi.

Soja na poletkach doświadczalnych

Drugiego dnia jednym z głównych punktów wyjazdu był udział w jesiennej edycji wydarzenia plenerowego firmy AGROLOK na Centralnych Poletkach w Golubiu-Dobrzyniu. Uczestnicy przeszli przez stacje doświadczalne rozmieszczone wśród kolekcji odmianowych soi i kukurydzy, gdzie mogli bezpośrednio obserwować efekty zastosowanych rozwiązań agrotechnicznych.

Podczas prezentacji omawiano m.in. dobór odmian, budowanie plonu, odżywianie roślin oraz strategie ochrony plantacji przed zachwaszczeniem. Szczególną uwagę zwrócono na obserwacje prowadzone w warunkach polowych oraz doświadczenia z kolejnych sezonów. Uczestnicy mogli ocenić, jak poszczególne odmiany regenerowały się po przymrozkach i deszczach nawalnych, a także porównać wysokość osadzenia najniższych strąków soi. Omówiono również znaczenie takich cech, jak zawartość białka, powtarzalność i stabilność plonowania oraz dobór odmian do warunków poszczególnych województw, z uwzględnieniem wyników publikowanych przez COBORU.

Bezpośrednia obserwacja doświadczeń pozwoliła uczestnikom porównać różne rozwiązania agrotechniczne i skonfrontować wiedzę teoretyczną z praktyką. Wydarzenie było również okazją do odwiedzenia stoisk partnerskich firm z branży rolniczej oraz zapoznania się z nowoczesnymi maszynami i rozwiązaniami technicznymi wykorzystywanymi w gospodarstwach rolnych.

Wiedza, praktyka i wymiana doświadczeń

Wyjazd studyjny „Soja w praktyce" pozwolił uczestnikom spojrzeć na produkcję soi w sposób kompleksowy – od przygotowania stanowiska i wyboru odmiany, przez szczepienie nasion, nawożenie i ochronę plantacji, aż po zbiór, przetwarzanie i wykorzystanie nasion w produkcji pasz.

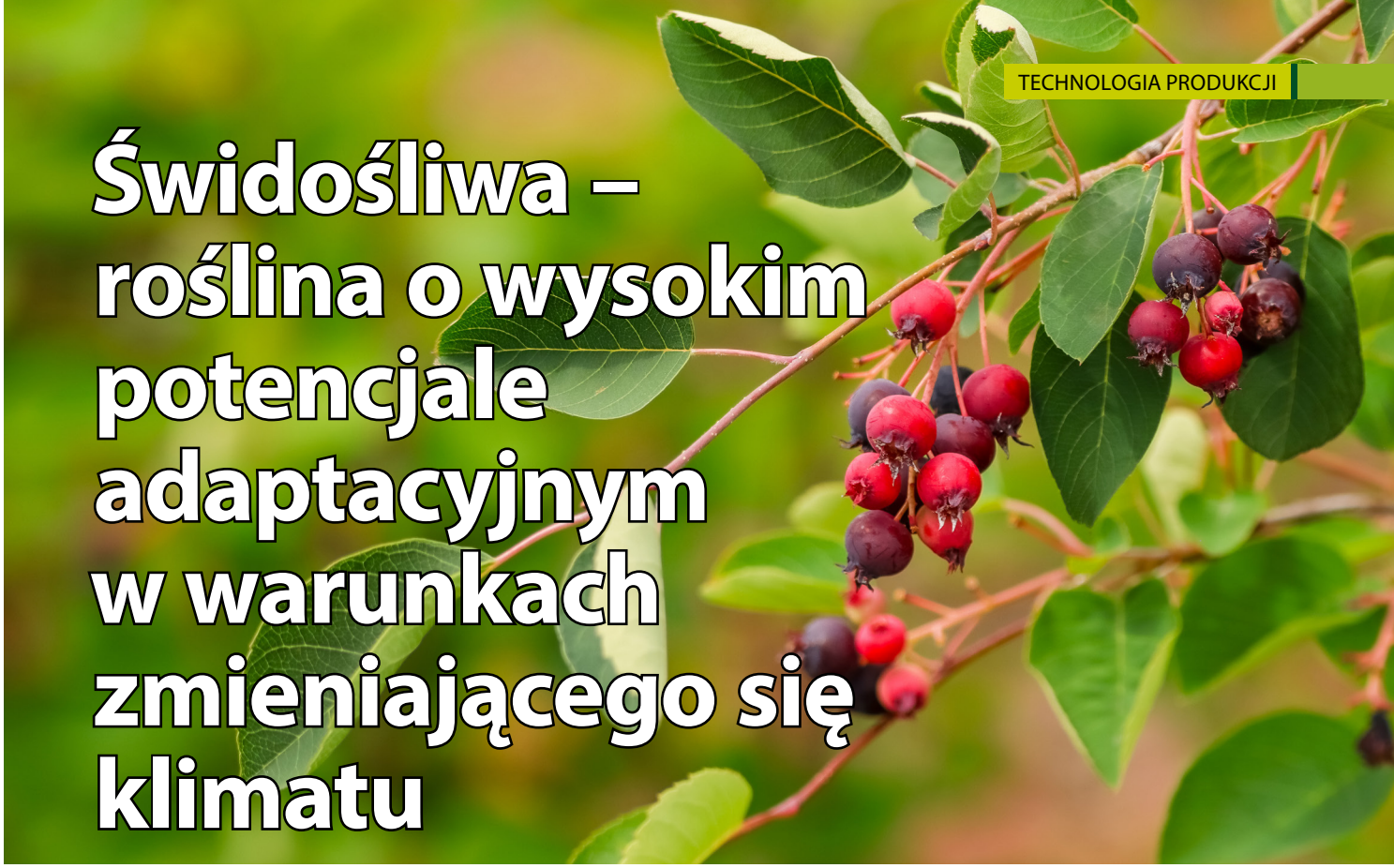
Połączenie specjalistycznych prelekcji, obserwacji doświadczeń polowych oraz spotkania dotyczącego przetwarzania nasion pozwoliło uczestnikom poznać poszczególne etapy wykorzystania soi w łańcuchu produkcji. Istotną wartością wyjazdu była również możliwość bezpośredniej wymiany doświadczeń i dyskusji na temat problemów, z którymi rolnicy spotykają się w praktyce.

Marta Rymarczyk

Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+
MODR Karniowice
Dofinansowane przez Unię Europejską

Dofinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach KSOW+ Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Świdośliwa – roślina o wysokim potencjale adaptacyjnym w warunkach zmieniającego się klimatu



Świdośliwa jest krzewem lub niewielkim drzewem należącym do rodziny różowatych. W zależności od gatunku i odmiany może osiągać od 2–3 do nawet 8 metrów wysokości. Wśród najczęściej spotykanych gatunków znajdują się świdośliwa jajowata oraz świdośliwa kanadyjska, która wyróżnia się szczególnie wysoką odpornością na niskie temperatury.

W ostatnich latach roślina ta zyskuje coraz większą popularność zarówno w uprawach amatorskich, jak i towarowych. Znajduje również zastosowanie w zieleni miejskiej i nasadzeniach krajobrazowych. Rosnące zainteresowanie świdośliwą wynika przede wszystkim z jej dużej odporności na niekorzystne warunki środowiskowe. W dobie postępujących zmian klimatycznych, obejmujących wzrost średnich temperatur, częstsze okresy suszy, gwałtowne zjawiska pogodowe oraz coraz większą zmienność warunków atmosferycznych, poszukuje się gatunków zdolnych do stabilnego wzrostu i plonowania mimo występowania stresów środowiskowych. Gatunek ten spełnia wiele z tych wymagań, dlatego jest uznawana za roślinę o wysokim potencjale adaptacyjnym.

Jedną z najważniejszych zalet świdośliwy są jej niewielkie wymagania glebowe. Roślina dobrze rośnie na różnych typach gleb, jednak najlepiej rozwija się na podłożach żyznych, przepuszczalnych i lekko kwaśnych, o pH wynoszącym około 5,5–6,5. Nie zaleca się sadzenia jej na glebach ciężkich, gliniastych i podmokłych, gdzie system korzeniowy może być narażony na nadmierne uwilgotnienie. Najkorzystniejsze są stanowiska słoneczne lub lekko zacienione. Odpowiednie nasłonecznienie wpływa na lepsze wybarwienie owoców, ich wyższą zawartość cukrów oraz szybsze dojrzewanie. Istotną cechą tego krzewu jest dobrze rozwinięty system korzeniowy, który umożliwia efektywne pobieranie wody z głębszych warstw gleby. Dzięki temu roślina wykazuje stosunkowo wysoką odporność na krótkotrwałe okresy suszy.

W warunkach coraz częściej występujących niedoborów opadów cecha ta staje się szczególnie cenna. Mimo, że młode sadzonki wymagają regularnego podlewania, starsze egzemplarze dobrze radzą sobie nawet podczas czasowych deficytów wody. Kolejnym atutem świdośliwy jest wysoka odporność na mróz. Większość gatunków i odmian dobrze znosi temperatury spadające poniżej –30°C. Dzięki temu możliwa jest jej uprawa w różnych regionach Polski oraz w krajach o surowszym klimacie. Odporność na niskie temperatury zwiększa bezpieczeństwo produkcji i ogranicza ryzyko uszkodzeń roślin podczas bezśnieżnych zim.

Świdośliwę najlepiej sadzić jesienią, od września do października, lub wczesną wiosną, zanim rozpocznie intensywny wzrost. Krzewy sadzi się zwykle w odstępach od 1,5 do 2 metrów, zależnie od siły wzrostu danej odmiany. Roślina nie wymaga intensywnego nawożenia. Dobre efekty daje stosowanie kompostu lub innych nawozów organicznych. Nadmierne nawożenie azotem nie jest wskazane, ponieważ może prowadzić do nadmiernego wzrostu pędów i ograniczenia owocowania. Pielęgnacja świdośliwy jest stosunkowo prosta. Cięcie ogranicza się głównie do usuwania pędów suchych, uszkodzonych lub chorych. Co kilka lat warto przeprowadzić cięcie prześwietlające, które poprawia dostęp światła do wnętrza korony oraz zapewnia lepszą cyrkulację powietrza. Dzięki temu zmniejsza się ryzyko rozwoju chorób grzybowych.

Roślina wykazuje dużą odporność na większość chorób i szkodników. Sporadycznie mogą pojawiać się mszyce lub objawy mączniaka prawdziwego, jednak ich występowanie zazwyczaj nie powoduje poważnych strat. W uprawach ekologicznych można stosować naturalne preparaty na bazie czosnku, pokrzywy lub skrzypu polnego. Ograniczona konieczność stosowania chemicznych środków ochrony roślin sprawia, że świdośliwa dobrze wpisuje się w założenia rolnictwa zrównoważonego.

Walory dekoracyjne świdośliwy sprawiają, że znajduje ona zastosowanie nie tylko w sadownictwie, ale również w architekturze krajobrazu.

Liście są jajowate, delikatnie ząbkowane i mają ciemnozieloną barwę. Jesienią przebarwiają się na intensywne odcienie czerwieni, pomarańczu i purpury. Wiosną roślina pokrywa się licznymi białymi lub kremowymi kwiatami zebranymi w efektowne grona. Kwitnienie przypada zazwyczaj na przełom kwietnia i maja i stanowi cenne źródło nektaru oraz pyłku dla owadów zapylających. Świdośliwa corocznie obficie owocuje. Owoce początkowo mają barwę czerwoną, a po osiągnięciu pełnej dojrzałości stają się ciemnogranatowe lub niemal czarne.



W warunkach klimatycznych Polski dojrzewają najczęściej od czerwca do lipca. Charakteryzują się słodkim smakiem oraz delikatnym aromatem przypominającym połączenie borówki amerykańskiej i aronii. Ze względu na delikatną skórkę najlepiej spożywać je bezpośrednio po zbiorze, jednak doskonale nadają się również do mrożenia, suszenia oraz produkcji soków, dżemów, konfitur i win. Owoce świdośliwy są bardzo wartościowe pod względem odżywczym. Zawierają błonnik pokarmowy, witaminy z grupy B, witaminę C oraz prowitaminę A. Są również bogatym źródłem antocyjanów, polifenoli i innych związków o właściwościach przeciwutleniających. Regularne spożywanie owoców może wspierać ochronę organizmu przed stresem oksydacyjnym oraz stanowić wartościowy element zdrowej diety.

Znaczenie świdośliwy wykracza poza jej walory użytkowe. Roślina odgrywa istotną rolę ekologiczną, wspierając bioróżnorodność środowiska. Jej kwiaty przyciągają pszczoły i inne owady zapylające, natomiast owoce stanowią pokarm dla wielu gatunków ptaków. Dzięki temu świdośliwa może być ważnym elementem przydomowych ogrodów, terenów zieleni miejskiej oraz pasów ekologicznych. Prognozy klimatyczne dla Europy Środkowej wskazują, że w najbliższych dekadach wzrośnie częstotliwość występowania susz, fal upałów i ekstremalnych zjawisk pogodowych. W takich warunkach szczególnego znaczenia nabierają gatunki zdolne do przystosowania się do zmieniającego się środowiska. Świdośliwa, dzięki odporności na mróz, okresowe niedobory wody, niewielkim wymaganiom uprawowym oraz wysokiej wartości użytkowej owoców, może stać się jednym z ważniejszych gatunków sadowniczych przyszłości.

Klaudia Bigaj

Źródła:
Dr hab. Dorota Konopacka i in.- Świdośliwa – mało znany gatunek owoców
– wstępna ocena przydatności dla przetwórstwa, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny; 11–12/2017
Instytut Ogrodnictwa – Państwowy Instytut Badawczy w Skierniewicach. „Świdośliwa ma potencjał". Agropolska, 2021.
https://www.inhort.pl/files/program_wieloletni/PW_2015_2020_10/spr_2017/1.4_2017_artykul_Konopacka_Swidosliwa.pdf
https://www.agrofakt.pl/swidosliwa/
https://agrecol.pl/porady/swidosliwa-hit-czy-kit/

Ościste odmiany pszenicy coraz bardziej popularne

Ościste odmiany pszenicy zyskują w ostatnich latach rosnącą popularność wśród polskich rolników, szczególnie w wybranych regionach kraju. Wynika to zarówno ze specyficznych cech morfologicznych tych odmian, jak i z wyzwań stawianych przez zmieniający się klimat oraz presję ze strony zwierzyny łownej w okolicach pól uprawnych.

Charakterystyczne dla tych odmian długie, sztywne i kłujące ości stanowią fizyczną barierę, która skutecznie zniechęca zwierzęta do żerowania w takiej uprawie. Z tego względu uprawa tzw. ostki jest szczególnie popularna na terenach położonych w pobliżu lasów, gdzie szkody wyrządzane przez dziką zwierzynę mogą znacząco obniżać opłacalność produkcji. Rolnicy gospodarujący na słabszych glebach, często sąsiadujących z obszarami leśnymi, chętnie wybierają więc pszenicę ościstą jako odmianę bardziej odporną na tego typu zagrożenia.

Ościste odmiany często wykazują dobrą odporność na stresowe warunki środowiskowe, takie jak okresowe niedobory wody czy niekorzystne gleby. W rezultacie mogą stanowić stabilniejsze źródło plonu w porównaniu z niektórymi odmianami bezostnymi. Ponadto ości mogą w pewnym stopniu ograniczać dostęp owadów do kłosów, co zmniejsza presję niektórych szkodników i może ograniczać konieczność stosowania środków ochrony roślin.

Dodatkowym atutem niektórych odmian ościstych jest wysoka zawartość białka i dobre właściwości wypiekowe ziarna, a także lepsza trwałość podczas przechowywania. Dzięki temu odmiany te stają się interesującą alternatywą nie tylko z punktu widzenia agrotechnicznego, lecz także technologicznego.
Dynamiczny rozwój technologii hodowlanych sprzyja pojawianiu się nowych odmian pszenicy, wśród których dominują formy bezostne. Jednak także odmiany ościste, choć mniej liczne, dorównują im plonowaniem i coraz częściej wybierane są do uprawy, zwłaszcza na słabszych glebach. Kluczowe znaczenie mają tu: wczesność kłoszenia i dojrzewania, silny wigor jesienny i wiosenny oraz zdolność do efektywnego wykorzystania wody po zimie. Dzięki temu rośliny szybciej rozpoczynają nalewanie ziarna, uzyskując wyższą masę tysiąca ziaren i lepsze wyrównanie, co przekłada się na większą wartość surowca.

Pszenice ościste wyróżniają się ponadto naturalną odpornością na choroby, niskimi wymaganiami glebowymi i dobrą krzewistością, co pozwala na obniżenie normy wysiewu przy wcześniejszych terminach siewu. Wysoką wartość użytkową mają także odmiany o typie kompensacyjnym, zdolne do regeneracji po uszkodzeniach zimowych. Dzięki temu nawet po trudnej zimie potrafią skutecznie się dokrzewić i wytworzyć wysoki plon.

Wśród pszenic ościstych przeważają odmiany ozime, które w badaniach rejestrowych i porejestrowych (PDO) COBORU wykazały się wysokim potencjałem plonowania oraz dobrą adaptacją do zróżnicowanych warunków środowiskowych.



OSTROGA - odmiana jakościowa grupa A, dobrze plonująca. Ziarno dorodne, o wysokiej zawartości białka i glutenu. Rośliny średniej wysokości, najkrótsze wśród ościstych, odporne na wyleganie i porastanie ziarna w kłosie, bardzo mrozoodporne. Termin kłoszenia i dojrzewania późny. Odmiana cechuje się dużą odpornością na choroby grzybowe, w tym rdzę brunatną, fuzariozę kłosów, septoriozę liści i choroby podstawy źdźbła. Zalecana norma wysiewu: 380–400 ziaren kiełkujących/m^2 (ok. 180–200 kg/ha), z korektą ±10 % w zależności od terminu i technologii uprawy.

MEWA - odmiana chlebowa grupa B. Charakteryzuje się wysokim i stabilnym plonowaniem w różnych warunkach uprawy, również na glebach średniej jakości. Rośliny średniej wysokości, wcześnie kłoszące się i dojrzewające, o dobrym wigorze jesiennym i wiosennym. Ziarno dorodne, o dużej masie tysiąca ziaren, wysokiej zawartości białka i glutenu dobrej jakości. Odmiana wykazuje bardzo dobrą mrozoodporność oraz dobrą odporność na choroby, w tym mączniaka prawdziwego, rdzę żółtą i fuzariozę kłosów. Odporność na wyleganie i porastanie ziarna w kłosie jest dobra. Zalecana norma wysiewu przy optymalnym terminie: 380–450 ziaren/m^2 (ok. 180–220 kg/ha), ±10% w zależności od terminu siewu i intensywności technologii.

WILEJKA – odmiana jakościowa grupa A. Średnio wczesna, średniego wzrostu, o bardzo wysokim potencjale plonowania. Plon ziarna wysoki, ziarno ciężkie o wysokiej masie hektolitra. Odmiana wykazuje rewelacyjną zimotrwałość (7,5/9) i dobrą odporność na wyleganie. Zawartość białka bardzo dobra. Odporność na choroby: mączniak prawdziwy – średnia, rdza brunatna – wysoka, septorioza liści – średnia, choroby podstawy źdźbła – wysoka, fuzarioza kłosów – wysoka. Zalecana obsada roślin: 300–350 szt./m^2.

FOXX – odmiana jakościowa grupa A. Średnio wczesna, średnio wysoka, o bardzo sztywnych źdźbłach. Plon ziarna wysoki, przyrost plonu przy dobrej agrotechnice powyżej średniej. W badaniach COBORU 2024 odmiana osiągnęła najwyższy plon wśród pszenic elitarnych ościstych – 10,45 t/ha (A2), a w doświadczeniach CCA 2023 uzyskała do 13,49 t/ha (SDOO Słupia, woj. świętokrzyskie). Odporność na mączniaka prawdziwego i fuzariozę kłosów – wysoka, na septoriozę liści – dobra, na rdzę brunatną – średnia. Odporność na wyleganie wysoka. Masa 1000 ziaren wysoka, wyrównanie ziarna dobre, gęstość ziarna dość duża. Zawartość białka dobra. Mrozoodporność średnia. Zalecana obsada roślin: 280–330 szt./m^2.

APEXUS - odmiana z grupy elitarnej (E),o wysokiej zimotrwałości i dużym potencjale plonowania, również w warunkach okresowej suszy. Rośliny wcześnie dojrzewające, o sztywnym źdźble i dobrej odporności na wyleganie. Ziarno o wysokiej gęstości, dużej zawartości białka i bardzo dobrych parametrach jakościowych. Odmiana wykazuje wysoką odporność na choroby, szczególnie na mączniaka prawdziwego, rdzę żółtą i fuzariozę kłosów. Dobrze toleruje herbicyd chlorotoluron, bez objawów fitotoksyczności. Zalecana norma wysiewu: 280–320 ziaren/m^2 przy wczesnym siewie, 320–360 ziaren/m^2 przy optymalnym oraz 360–450 ziaren/m^2 przy siewie opóźnionym.

IS SPIRELLA - odmiana z grupy elitarnej (E), o bardzo wysokiej wczesności i dobrej odporności na suszę, dobrze sprawdzająca się zarówno na dobrych, jak i słabszych stanowiskach. Krótszy okres wegetacji pozwala kolejnym fazom rozwojowym przypadać na dostępność pozimowej wody. Rośliny mają dużą odporność na wyleganie. Dzięki szybkiemu jesiennemu rozwojowi wcześnie zwalnia stanowisko, co czyni ją idealnym przedplonem dla rzepaku ozimego. Wymaga starannie zaplanowanego nawożenia i ochrony fungicydowej, a zimotrwałość jest bardzo dobra. Rośliny są odporne na większość chorób liści i rdze, a odporność na choroby podstawy źdźbła, mączniaka prawdziwego oraz brunatną i żółtą rdzę jest wysoka, natomiast na septoriozę plew odporność jest średnia. Zalecana obsada wg terminów: wczesny: 370–420 nasion/m^2, optymalny: 400–500 nasion/m^2, opóźniony: 500–550 nasion/m^2.

EGIDIUS - odmiana jakościowa grupa A. Charakteryzuje się bardzo dobrym potencjałem plonowania, szczególnie



na glebach średnich i słabszych. Rośliny średniowczesne, o wysokiej odporności na wyleganie i dobrej tolerancji na okresowe susze. Ziarno o stabilnych parametrach jakościowych – wysoka liczba opadania, duża zawartość białka i glutenu. Odmiana wyróżnia się bardzo wysoką odpornością na rdzę żółtą, fuzariozę kłosów i choroby podstawy źdźbła. Zimotrwałość dobra (4,5 wg COBORU). Zalecana norma wysiewu: 300–450 ziaren/m^2 (ok. 150–220 kg/ha) dostosowana do terminu i warunków siewu.

RGT SACRAMENTO - odmiana jakościowa grupa A. Wczesna, oścista odmiana pszenicy ozimej o bardzo wysokim potencjale plonowania i dobrej zimotrwałości. Rośliny dobrze radzą sobie w trudnych warunkach, w tym przy wysokich temperaturach i okresowej suszy. Odmiana wytwarza sztywne źdźbło, średniej długości kłosy i ziarno o wysokiej gęstości oraz wysokiej masie tysiąca ziaren. RGT wykazuje wysoką tolerancję na najistotniejsze choroby występujące u pszenicy ozimej. Charakteryzuje się szczególnie dobrą odpornością na rdzę żółtą, rdzę brunatną, septoriozę liści i plew oraz fuzariozy. Odporność na mączniaka prawdziwego zbóż i traw oraz choroby podstawy źdźbła oceniana jest jako średnia. Odmiana RGT Sacramento jest wrażliwa na chlorotoluron. Zalecana obsada: 280–320 ziaren/m^2 przy wczesnym siewie, 320–360 ziaren/m^2 przy siewie optymalnym, 360–450 ziaren/m^2 przy siewie opóźnionym.

W przypadku pszenicy jarej największym zainteresowaniem cieszy się WPB Pebbles, rekomendowaną przez COBORU do uprawy w piętnastu województwach. W 2025 wstępną rekomendację na Listę Odmian Zalecanych (LOZ) otrzymała odmiana Patrica, polecana dla woj. śląskiego.

WPB PEBBLES Rok włączenia do LOZ - 2024

Jakościowa odmiana chlebowa (grupa A). Plon ziarna duży do bardzo dużego. Przyrost plonu przy uprawie na wysokim poziomie agrotechniki powyżej średniej. Odporność na mączniaka prawdziwego, rdzę żółtą i septoriozę plew – dość duża, na choroby podstawy źdźbła, septoriozy liści i brunatną plamistość liści – średnia, na rdzę brunatną i fuzariozę kłosów – dość mała. Rośliny dość wysokie, o małej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia dość wczesny, dojrzewania średni. Masa 1000 ziaren i wyrównanie ziarna średnie, gęstość ziarna w stanie zsypnym dość duża. Odporność na porastanie w kłosie przeciętna, liczba opadania duża. Zawartość białka dość duża, ilość glutenu średnia. Wskaźnik sedymentacyjny SDS bardzo duży. Wydajność ogólna mąki dość mała. Tolerancja na zakwaszenie gleby przeciętna.

PATRICIA Rok włączenia do LOZ - 2025

Nowa pszenica jara oścista o wysokim potencjale plonowania i bardzo dobrych parametrach jakościowych (grupa E/A). Odmiana dobrze adaptuje się do różnych warunków glebowych i klimaty- cznych, toleruje zakwaszenie gleby i jest szczególnie polecana na gleby średniej jakości oraz obszary zagrożone szkodami zwierzyny leśnej. Charakteryzuje się wysoką zawartością białka i glutenu, dobrą liczbą opadania oraz odpornością na porastanie ziarna w kłosie. Rośliny mają średniej długości źdźbło, są odporne na wyleganie i dobrze plonują dzięki wysokiej liczbie kłosów na jednostkę powierzchni. Wysoka odporność na mączniaka prawdziwego, rdzę brunatną i żółtą, DTR, septoriozę liści i plew oraz fuzariozę kłosów. Zalecana obsada 360–420 kiełkujących ziaren/m^2 (ok. 160–190 kg/ha).

Coraz częstsze susze, presja zwierzyny łownej i rosnące wymagania wobec jakości ziarna powodują, że pszenice ościste przestają być traktowane jako nisza i powoli zdobywają pozycję poważnej alternatywy dla klasycznych odmian. Ich uprawa pozwala rolnikom lepiej zabezpieczyć plon i dostosować produkcję do nowych realiów, w których stabilność i odporność roślin na stres środowiskowy stają się równie ważne, jak wysoki potencjał plonowania.

Marta Rymarczyk

Źródła
https://www.coboru.gov.pl/pdo/rekomendacja_gat
https://coboru.gov.pl/pdo/rekomendacja_woj
Internet.

Zagospodarowanie słomy i możliwości jej wykorzystania

Słoma jest nie tylko produktem ubocznym po zbiorach zbóż i rzepaku, ale cennym materiałem organicznym. Odpowiednio zagospodarowana może w znaczącym stopniu przyczynić się do poprawy struktury gleby, zwiększenia jej żyzności oraz aktywności biologicznej. Mimo to, wciąż część rolników nie wykorzystuje w pełni potencjału słomy, która ma wiele zastosowań nie tylko w zarządzaniu glebą, ale również w wielu innych dziedzinach.

Słoma jako nawóz

Wprowadzenie słomy do gleby jest najtańszym i najprostszym sposobem wzbogacenia jej w materię organiczną i składniki pokarmowe. Materia organiczna zawarta w słomie odgrywa kluczową rolę w kształtowaniu właściwości gleby, przede wszystkim dzięki zdolności do magazynowania dużych ilości wody, co ma ogromne znaczenie w okresach niedoboru opadów. Zamiast usuwać słomę z pola, warto ją przyorać, gdyż zabieg ten przyniesie glebie same korzyści. Słoma jest cennym nawozem bogatym w węgiel i powinna być zawsze zagospodarowana w obrębie gospodarstwa. Aby proces ten był skuteczny, należy przestrzegać kilku podstawowych zasad:

1. Dobre rozdrobnienie – jest to bardzo ważne w przypadku słomy zbóż ponieważ dobrze pocięta lepiej ulega rozkładowi mikrobiologicznemu i chemicznemu w glebie. Słoma nierównomiernie rozdrobniona i rozrzucona może utrudniać wschody roślin następczych, a w warunkach suszy nadmiernie zatrzymywać wodę, ograniczając jej dostępność dla upraw.
2. Rozrzucenie słomy – najlepszy efekt daje zastosowanie sprzętu wyposażonego w rozdrabniacz słomy z rozrzutnikiem sieczki i rozrzucenie słomy na całą szerokość koszenia.
3. Przyspieszenie rozkładu – kolejnym krokiem do dobrego zagospodarowania słomy jest odpowiedni dodatek czyli ok. 5-8 kg N/1 tonę słomy, co pozwala zawęzić stosunek węgla do azotu i zapewnić sprawny rozkład słomy. W celu przyspieszenia rozkładu słomy możemy również zastosować preparaty zawierające kwasy humusowe oraz mikroorganizmy.

4. Wymieszanie z glebą – do zastosowania mamy różne technologie i maszyny np. brony talerzowe, kultywatory ścierniskowe. Bardzo ważna jest głębokość wymieszania słomy z glebą, która powinna wynosić od 6 do 10 cm, ale zależy to od ilości słomy i warunków glebowych. Przyjmuje się, że na każdą tonę słomy potrzeba około 2–3 cm głębokości uprawy. Warto wykonać dwa zabiegi: pierwszy, płytki (3–5 cm), aby przerwać parowanie, a następnie drugi, głębszy, dla lepszej dystrybucji.

Słomą można nawozić wszystkie rośliny uprawy polowej i stosować ją na wszystkich glebach, z wyjątkiem gleb zakwaszonych, przesuszonych, charakteryzujących się małą aktywnością mikrobiologiczną. W takich siedliskach może dochodzić do rozwoju grzybów, które wpływają niekorzystnie na rozkład słomy, a w glebie powstają toksyczne związki dla roślin. Przyjmuje się, że 80% materii organicznej słomy ulega rozkładowi w glebie dopiero po upływie 180 dni od terminu jej przyorania. Z tego względu nawożenie słomą na danym polu nie jest wskazane częściej niż co dwa lata.

Słoma zawiera wszystkie składniki pokarmowe niezbędne do prawidłowego rozwoju roślin. Zawartość makro-i mikroelementów w słomie zależy głównie od gatunku rośliny, ale zmienia się również w zależności od czynników agrotechnicznych i siedliskowych.

W przypadku starannego przestrzegania zasad stosowania słomy, już po kilku latach mogą ujawnić się znaczące efekty produkcyjne. Stopniowo narastające działanie plonotwórcze jest rezultatem całego szeregu zmian biologicznych, jakie następują w tym czasie w glebie.

Przeciętna zawartość makro- i mikorelementów w słomie zbóż różnych gatunków roślin

Gatunek zbóż	Makroelementy (g•kg^{-1}s.m.)				
	azot (N)	fosfor (P)	potas (K)	wapń (Ca)	magnez (Mg)
Żyto	5,3	0,8	10,3	2,0	0,7
Pszenica	6,4	1,1	11,7	2,7	0,9
Jęczmień	6,5	1,2	17,0	5,1	1,2
Owies	7,8	1,5	22,8	4,8	1,2
	Mikroelementy w mg•kg^{-1}s.m.				
	mangan (Mn)	miedź (Cu)	bor(B)	molibden (Mo)	cynk (Zn)
Żyto	32	1,8	1,8	0,26	8
Pszenica	25	5,1	2,8	0,33	20
Jęczmień	24	4,1	4,8	0,28	22
Owies	70	3,6	4,0	0,31	48

Źródło: Harasim, 2002 (37)

Przeciętna zawartość makroelementów w słomie roślin uprawnych

Roślinna uprawna	Zawartość suchej masy (%)				
	azot (N)	fosfor (P)	potas (K)	wapń (Ca)	magnez (Mg)
Pszenica ozima	0,67	0,11	1,06	0,28	0,09
Pszenica jara	0,73	0,12	1,11	0,28	0,09
Żyto	0,60	0,11	1,01	0,24	0,08
Pszenżyto ozime	0,59	0,11	1,05	0,24	0,08
Jęczmień ozimy	0,86	0,14	1,26	0,41	0,10
Jęczmień jary	0,80	0,12	1,23	0,40	0,10
Owies	0,76	0,16	1,89	0,35	0,11
Kukurydza	1,19	0,20	1,87	0,40	0,28
Gryka	1,06	0,29	1,92	0,90	0,28
Rzepak ozimy	0,70	0,13	1,73	1,61	0,13
Bobik	1,02	0,14	1,41	0,98	0,12
Groch	1,56	0,14	1,51	1,78	0,16
Łubin	1,20	0,15	1,54	1,07	0,13

Źródło: Harasim, 2011 (17)

Słoma jako ściółka

Słoma jako ściółka stosowana jest w ogrodach, a także gospodarstwach wielkotowarowych. Można nią ściółkować warzywniak, plantacje truskawek ale również krzewy owocujące porzeczki, borówki czy aronię. Jej zastosowanie ogranicza rozwój chwastów, pomaga utrzymać optymalną wilgotność gleby oraz zmniejsza ryzyko występowania chorób grzybowych i zabrudzeń owoców. Kolejnym istotnym zastosowaniem słomy jest jej wykorzystanie jako ściółka dla zwierząt gospodarskich. Słoma doskonale sprawdza się w tej roli dzięki swoim właściwościom absorpcyjnym i neutralizującym amoniak. Dzięki temu zwierzęta mają zapewnione komfortowe warunki bytowe i odpowiedni dobrostan.

Słoma a produkcja biopaliw

Jednym z najbardziej perspektywicznych zastosowań słomy jest produkcja biopaliw. Jako biopaliwo stałe w postaci bel, brykietu lub pelletu służy do bezpośredniego spalania w celu produkcji ciepła lub energii elektrycznej. Słoma kukurydziana i zbożowa może być surowcem do produkcji bioetanolu drugiej generacji, a także do produkcji biogazu. Biopaliwa ze słomy charakteryzują się niską emisją dwutlenku węgla, co przyczynia się do ograniczenia efektu cieplarnianego oraz zmniejszenia zależności od ropy naftowej.

Podsumowując słoma odgrywa kluczową rolę nie tylko w rolnictwie, pełniąc wiele istotnych funkcji. Jej wszechstronność sprawia, że jest niezwykle cenna dla rolników. W przyszłości znaczenie słomy jako nawozu będzie systematycznie rosło, zwłaszcza w obliczu nadwyżek jej produkcji oraz rosnących cen nawozów mineralnych. Należy jednak pamiętać, że każde wykorzystanie słomy, podobnie jak innych nawozów, wymaga przemyślanego planowania i właściwego zarządzania, aby zapewnić największe korzyści dla gleby i roślin.

Justyna Jankowska

Źródła:
https://www.farmer.pl/produkcja-roslinna/cztery-zasady-dobrego-zagospodarowania-slomy-w-glebie
https://bc.iung.pl/server/api/core/bitstreams/226335ea-5b39-4039-be52-b88729a02a45/content

Pięć rzeczy, które każdy powinien wiedzieć o mleku A2

Mleko A2 od kilku lat zyskuje popularność jako alternatywa dla tradycyjnego mleka krowiego. Choć wygląda i smakuje podobnie, różni się składem białka, co dla wielu osób może mieć znaczenie. Oto pięć najważniejszych faktów, które warto znać.

Mleko A2 — dlaczego coraz częściej o nim mówimy?

Mleko od krów zawiera białko zwane β-kazeiną. Istnieją dwie główne wersje tego białka — A1 i A2. Różnią się tylko jednym aminokwasem na pozycji 67 łańcucha polipeptydowego: w wariancie A2 występuje prolina, natomiast w wariancie A1 – histydyna. W przypadku zwykłego (konwencjonalnego) mleka spotykamy często mieszaninę A1 i A2. Mleko reklamowane jako „A2" to takie, które pochodzi od krów genetycznie predysponowanych jedynie do produkcji A2-kazeiny. Jest to więc mleko naturalne, ale selekcjonowane genetycznie pod kątem zawartości białka. Mówi się o nim jak o pramleku.



Artykuł stosuje zamiennie określenia A2 i A2A2. Różnica odnosi się do nazwy handlowej mleka czyli wariantu białka (A2) oraz do zapisu genotypu krowy (A2A2). Krowy dziedziczą dwie kopie genu odpowiedzialnego za produkcję beta-kazeiny (jedną od matki, drugą od ojca).

Dlaczego mleko o składzie A2A2 może mieć znaczenie dla trawienia ?

Co mówią badania — a co nadal pozostaje niepewne

- Badania z 2016 r. wykazały, że mleko A2 zmniejsza objawy dyskomfortu jelitowego, obniża markery zapalne i redukuje produkcję peptydów typu BCM-7. W mleku A2 obecna prolina tworzy zwarte wiązanie, zapobiegając powstawaniu tego peptydu (BCM-7), który oddziałuje z receptorami w jelitach i wpływa na wzdęcia i bóle brzucha.
- Kolejne badania u dzieci i u dorosłych potwierdzają łagodniejszy wpływ A2 na przewód pokarmowy, ale wariant β-kazeiny A2 sprzyja większej różnorodności mikroflory jelitowej (np. wzrostowi bakterii z rodzaju Bifidobacterium) oraz wspiera integralność bariery jelitowej.
- Niemniej: liczba badań wciąż jest ograniczona, a nie wszystkie wyniki są jednoznaczne. Przeglądy systematyczne wskazują, że choć istnieje sygnał, że A2 może być lepiej tolerowane, dowody nie są w pełni przekonujące, a potrzebne są większe, dobrze zaprojektowane badania.

Co to oznacza w praktyce?

- Jeśli po zwykłym mleku masz wzdęcia, gazy, niestrawność - a nie masz nietolerancji laktozy - warto spróbować mleka A2. Z praktyki i badań wynika, że u części osób zmienia to komfort trawienia.
- Mleko A2 smakuje tak samo i ma podobny skład odżywczy jak zwykłe — więc jeśli nie masz problemów, nie musisz go wybierać.
- Nie jest to „lek" — raczej alternatywa dla osób z wrażliwym układem pokarmowym.

Kolejną sprawą nad którą należy się pochylić to popularyzacja mleka A2 wśród konsumentów oraz hodowli ras prymitywnych i czystorasowych, których mleko zawiera tylko ten rodzaj białek -wśród rolników. Genotyp A2A2 występuje znacznie częściej u ras tradycyjnych, takich jak Jersey, Guernsey, Ayrshire czy Simentale. U najpopularniejszej obecnie rasy Holsztyńsko-Fryzyjskiej, dominującej w masowej produkcji, w wyniku selekcji hodowlanej rozpowszechnił się wariant A1.

Sytuacja i rozwój produkcji w Polsce

W Polsce temat mleka A2 zyskuje na znaczeniu – realizowane są projekty badawcze, takie jak II edycja projektu „A2A2 – nowa droga produktów mlecznych" w 2023 roku. Celem jest promocja wiedzy o mleku A2, selekcja genetyczna krów i budowa stada produkującego wyłącznie mleko A2, co ma wesprzeć hodowców oraz odpowiedzieć na potrzeby konsumentów poszukujących produktów o niższej alergenności. Polskie inicjatywy łączą naukę i praktykę hodowlaną, a także budują świadomość konsumentów – z projektów wynika, że prawie połowa przebadanych krów holsztyńsko-fryzyjskich w jednym z testowanych stad miała pożądany genotyp A2A2. „Hodowca, który chce się dowiedzieć jaki potencjał genetyczny pod względem wariantu beta-kazeiny ma jego stado, może już dziś skorzystać z usługi genotypowania w Laboratorium Genetyki Bydła PFHBiPM." -podaje CDR w Brwinowie.

Jednym z przykładów spółdzielni mleczarskich wprowadzających ten asortyment na rynek jest Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu, która oferuje w swoim portfolio m.in. Mleko UHT A2A2

Jak wynika z prowadzonych badań obecnie hodowca może pozyskać mleko o odpowiednim składzie białek od ras o mniejszej wydajności takich jak: Jersey, Guernsey, Brown Swiss (Brunatna Szwajcarska), a także rasy indyjskie Gir, jak i od wysokowydajnych ras wyselekcjonowanych. Przewiduje się, że rynek mleka A2 w Polsce będzie rósł z każdym kolejnym rokiem, gdyż wzrasta świadomość konsumentów.

W Australii, Nowej Zelandii, krajach Azji oraz w USA mleko A2 staje się znaczącym produktem na rynku. Jego sprzedaż rośnie zwłaszcza w rejonie duży miast, gdzie konsumenci poszukują nowych, zdrowszych produktów i kierują się aktualnymi modami.

Podsumowanie pięć faktów o mleku A2A2

1. Mleko A2 to innowacyjny produkt mleczarski charakteryzujący się obecnością jedynie białka beta-kazeiny A2A2.
2. Dzięki selekcji genetycznej krów możliwe jest uzyskanie mleka, które może być lepiej tolerowane przez osoby z wrażliwym układem pokarmowym.
3. Mleko A2A2 zawiera dokładnie taką samą ilość laktozy jak mleko tradycyjne. Stanowi jednak szansę na ponowne włączenie naturalnego nabiału do diety osób, które błędnie diagnozowały u siebie nietolerancję laktozy, podczas gdy ich organizm w rzeczywistości reagował na białko A1.
4. Mleko A2 może być nowym, atrakcyjnym kanałem rozwoju w małych gospodarstwach (do kilku sztuk bydła) i sprzedaży w ramach KŁD, gdzie mleko niepasteryzowane trafiałoby bezpośrednio do domów coraz bardziej świadomego konsumenta.
5. Badania naukowe wskazują, że spożywanie wyłącznie białka A2 sprzyja wzrostowi pożytecznych bakterii jelitowych z rodzaju Bifidobacterium, zwiększa poziom krótkołańcuchowych kwasów tłuszczowych (SCFA) oraz wspiera funkcje immunologiczne i szczelność błony śluzowej jelit.

Justyna Jaglarz

Źródła:
1. Jianqin S. i in., Effects of milk containing only A2 beta casein versus milk containing both A1 and A2 beta casein proteins on gastrointestinal physiology, symptoms of discomfort, and cognitive behavior of people with self-reported intolerance to traditional cows' milk. Nutrition Journal, 2016. Wpływ mleka zawierającego tylko A2 beta kazeiny w porównaniu z mlekiem zawierającym zarówno białka kazeinowe A1, jak i A2 beta na fizjologię żołądkowo-jelitową, objawy dyskomfortu i zachowania poznawcze osób z zgłaszaną przez siebie nietolerancją tradycyjnego mleka krów
2. Ho, S. i in., Comparative effects of A1 versus A2 beta-casein on gastrointestinal measures: a blinded randomized cross-over pilot study. European Journal of Clinical Nutrition, 2014. Porównawczy wpływ beta-kazeiny A1 w porównaniu z A2 na środki żołądkowo-jelitowe.
3. Sheng, X. i in., Effects of conventional milk versus milk containing only A2 β-casein on digestion in Chinese children: a randomized study. J Pediatr Gastroenterol Nutr, 2019. Wpływ konwencjonalnego mleka w porównaniu z mlekiem zawierającym tylko A2 β-kazeinę na trawienie u dzieci w Chinach.
4. Jeong H. i in., A2 milk consumption and its health benefits: an update. (przegląd), 2023. Zużycie mleka A2 i jego korzyści zdrowotne . Koreańskie Towarzystwo Nauki o Żywności i Technologii .
5. „Diabeł w mleku" ? – Czyli o co tak naprawdę chodzi z mlekiem A2A2 -artykuł Moniki Rutkowskiej na portalu ekrowa.pl
6. Mleko A2- powrót do źródeł – CDR Brwinów , artykuł Opracowano na podstawie materiałów udostępnionych przez PFHBiPM
7. https://media.mcconsultants.pl/239270-czy-polscy-konsumenci-sa-gotowi-na-mleko-a2-blisko-60-proc-ankietowanych-deklaruje-ze-z-checia-spozywaloby-nabial-o-obnizonej-alergennosci?utm_source=-chatgpt.com

Białko roślinne w paszy - soja dla zdrowia zwierząt gospodarskich

Współczesna produkcja zwierzęca stawia przed hodowcami coraz większe wymagania. Oczekuje się nie tylko wysokiej wydajności produkcyjnej, ale również poprawy dobrostanu zwierząt, ograniczenia stosowania antybiotyków oraz zmniejszenia wpływu hodowli na środowisko. Jednym z najważniejszych elementów wpływających na osiągnięcie tych celów jest odpowiednio zbilansowane żywienie, którego podstawowym składnikiem pozostaje białko.

Od wielu lat za najcenniejsze roślinne źródło białka w żywieniu zwierząt gospodarskich uznawana jest soja, a przede wszystkim poekstrakcyjna śruta sojowa. Wynika to z jej wysokiej wartości odżywczej, korzystnego profilu aminokwasowego oraz bardzo dobrej strawności. Liczne badania potwierdzają, że odpowiednio przetworzona soja stanowi jedno z najbardziej efektywnych źródeł białka dla świń, drobiu i bydła.

Dlaczego właśnie soja?

Śruta sojowa zawiera przeciętnie 44-48% białka ogólnego i dostarcza znacznych ilości lizyny - jednego z najważniejszych aminokwasów niezbędnych do wzrostu zwierząt. W żywieniu świń i drobiu to właśnie lizyna najczęściej stanowi pierwszy aminokwas ograniczający efektywne wykorzystanie białka, dlatego jej odpowiednia zawartość w paszy ma kluczowe znaczenie dla uzyskiwania wysokich przyrostów masy ciała i dobrych wyników produkcyjnych. Śruta sojowa charakteryzuje się także wysoką zawartością treoniny i tryptofanu oraz dobrą przyswajalnością składników pokarmowych. Dzięki temu pozwala precyzyjnie bilansować dawki pokarmowe zarówno dla zwierząt szybko rosnących, jak i wysokowydajnych.

W praktyce hodowlanej soja wykorzystywana jest przede wszystkim w żywieniu:

- trzody chlewnej,
- drobiu,
- bydła mlecznego i opasowego,
- owiec i kóz,
- ryb.

Soja a zdrowie przewodu pokarmowego

W ostatnich latach szczególne zainteresowanie naukowców wzbudza fermentowana śruta sojowa. Proces fermentacji ogranicza zawartość substancji antyżywieniowych obecnych naturalnie w ziarnie soi, takich jak inhibitory trypsyny czy niektóre oligosacharydy, jednocześnie zwiększając dostępność aminokwasów oraz powstawanie bioaktywnych peptydów.

Badania wykazują, że u młodych świń stosowanie fermentowanej śruty sojowej:

- poprawia wykorzystanie paszy,
- zwiększa tempo przyrostów dziennych,
- korzystnie wpływa na rozwój kosmków jelitowych,
- ogranicza rozwój bakterii chorobotwórczych,zwiększa liczebność korzystnej mikroflory jelitowej, zwłaszcza bakterii z rodzaju Lactobacillus.

Lepsza kondycja przewodu pokarmowego przekłada się bezpośrednio na wyższą odporność organizmu oraz ograniczenie występowania biegunek, które stanowią jeden z najczęstszych problemów w odchowie prosiąt.

Korzystny wpływ na odporność

Coraz więcej badań wskazuje, że odpowiednio przetworzone produkty sojowe wykazują właściwości immunomodulujące. Fermentacja prowadzi do powstawania związków biologicznie aktywnych wspomagających funkcjonowanie układu odpornościowego.

W doświadczeniach prowadzonych na trzodzie chlewnej obserwowano:

- wzrost poziomu przeciwciał IgA,
- ograniczenie produkcji cytokin prozapalnych,
- poprawę odpowiedzi immunologicznej organizmu,
- większą odporność zwierząt na stres związany z odsadzeniem.

Z tego względu fermentowana soja coraz częściej postrzegana jest jako element żywienia funkcjonalnego, wspierającego zdrowie zwierząt bez konieczności stosowania antybiotykowych stymulatorów wzrostu.

Znaczenie dla produkcyjności

Prawidłowo zbilansowana dawka zawierająca wysokiej jakości białko wpływa nie tylko na zdrowie, ale również na wyniki produkcyjne.

Badania wykazują, że odpowiednio wykorzystana soja pozwala uzyskać:

- lepsze przyrosty masy ciała,
- korzystniejszy współczynnik wykorzystania paszy (FCR),
- wyższą produkcję mleka u krów,
- lepsze wykorzystanie składników pokarmowych,
- wyższą wydajność produkcji mięsa i jaj.

W żywieniu bydła soja stanowi cenne źródło zarówno białka rozkładanego w żwaczu, jak i (w zależności od zastosowanej technologii przetwarzania) białka chronionego przed rozkładem. Dzięki temu dostarcza aminokwasów niezbędnych do syntezy białka mleka oraz wspiera wysoką wydajność produkcyjną krów mlecznych.

Soja jest również źródłem naturalnych związków bioaktywnych - izoflawonów, takich jak genisteina i daidzeina. W badaniach wykazano, że mogą one wykazywać właściwości przeciwutleniające oraz wpływać na regulację procesów zapalnych. Ich znaczenie w żywieniu zwierząt gospodarskich nadal jest przedmiotem badań, jednak dotychczasowe wyniki sugerują, że odpowiednie ilości produktów sojowych mogą korzystnie wpływać na stan zdrowia zwierząt.

Nie każda soja jest jednakowa

Naukowcy podkreślają, że o wartości paszowej decyduje nie tylko sama soja, ale przede wszystkim sposób jej przetwarzania. Surowe nasiona zawierają związki antyżywieniowe ograniczające wykorzystanie białka. Dlatego w produkcji pasz stosuje się procesy obróbki cieplnej lub fermentacji. Jednocześnie zbyt intensywna obróbka termiczna może pogarszać strawność białka poprzez uszkodzenie aminokwasów, zwłaszcza lizyny. Odpowiednia technologia produkcji ma więc kluczowe znaczenie dla zachowania wysokiej jakości paszy.

Na świecie prowadzi się intensywne badania nad alternatywnymi źródłami białka, takimi jak rzepak, bobik, groch, białko owadów czy białko mikrobiologiczne. Jednak najnowsze przeglądy naukowe wskazują, że soja nadal pozostaje punktem odniesienia przy ocenie wartości innych pasz białkowych dzięki wysokiej koncentracji białka, korzystnemu profilowi aminokwasowemu oraz przewidywalnej jakości.

Białko sojowe od wielu lat stanowi podstawę żywienia większości gatunków zwierząt gospodarskich. Wyniki badań naukowych potwierdzają, że odpowiednio przetworzona soja:

- dostarcza wysokiej jakości białka i aminokwasów,
- poprawia wykorzystanie paszy,
- wspiera rozwój przewodu pokarmowego,
- wzmacnia odporność organizmu,
- zwiększa efektywność produkcji,
- może ograniczać negatywny wpływ produkcji zwierzęcej na środowisko poprzez lepsze wykorzystanie azotu.

Przyszłość żywienia zwierząt będzie opierać się nie tylko na zapewnieniu odpowiedniej ilości białka, ale przede wszystkim na jego efektywnym wykorzystaniu. Coraz większego znaczenia nabiera precyzyjne bilansowanie dawek pokarmowych, dobór odpowiednio przetworzonych komponentów paszowych oraz ograniczanie strat składników odżywczych. W tym kontekście soja, dzięki swojej wysokiej wartości biologicznej i szerokim możliwościom technologicznego przetwarzania, pozostaje jednym z kluczowych surowców wykorzystywanych w nowoczesnym żywieniu zwierząt gospodarskich.

Angelika Magiera

Źródła::
Lambo, M. T., Ma, H., Zhang, H., Song, P., Mao, H., Cui, G., Dai, B., Li, Y., & Zhang, Y. (2023). Mechanism of action, benefits, and research gap in fermented soybean meal utilization as a high-quality protein source for livestock and poultry. Animal Nutrition, 16, 130–146. https://doi.org/10.1016/j.aninu.2023.10.003
Mulalapele, L. T., Xu, L., Ming, D., Li, Y., Sun, W., Li, X., & Pi, Y. (2026). Fermented Soybean Meal and Its Application in Animal Husbandry: A Review. Microorganisms, 14(3), 691. https://doi.org/10.3390/microorganisms14030691
Muniyappan, M., Shanmugam, S., Wang, S., Yuan, L., Zhu, C., Zhu, Y., Liu, H., Cai, D., & Kim, I. H. (2026). Dietary fermented soybean meal in swine nutrition and effects on regulation of gut health, immune system and environment: A review. Journal of Animal Science and Technology, 68(3), 645–666. https://doi.org/10.5187/jast.2500101
National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine. (2021). Nutrient Requirements of Dairy Cattle (8th rev. ed.). National Academies Press.
National Research Council. (2012). Nutrient Requirements of Swine (11th rev. ed.). National Academies Press.
National Research Council. (2001). Nutrient Requirements of Dairy Cattle (7th rev. ed.). National Academy Press.
Stein, H. H., & Shurson, G. C. (2009). Board-invited review: The use and application of distillers dried grains with solubles in swine diets. Journal of Animal Science, 87(4), 1292–1303. https://doi.org/10.2527/jas.2008-1290
Baker, D. H. (2008). Advances in protein–amino acid nutrition of poultry. Amino Acids, 37(1), 29–41. https://doi.org/10.1007/s00726-008-0198-3



Zwierzęta w gospodarstwach wiejskich jako źródło dywersyfikacji dochodów - od tradycji po współczesność



W dniach 5-6 września 2026 r. w Starym Sączu, podczas AGROPROMOCJI 2026, zrealizowano operację pn. „Zwierzęta w gospodarstwach wiejskich jako źródło dywersyfikacji dochodów - od tradycji po współczesność", realizowaną w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich + (KSOW+). Organizatorem przedsięwzięcia był Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Karniowicach, a w jego realizację zaangażowali się również współorganizatorzy - Małopolski Związek Hodowców Koni, który wspierał organizację wydarzenia oraz zaangażowanie środowiska hodowców i miłośników koni, a także Instytut Zootechniki - Państwowy Instytut Badawczy, zapewniający wsparcie merytoryczne, w szczególności w zakresie prezentacji rodzimych ras zwierząt i ochrony zasobów genetycznych.

W ramach operacji przygotowano dwudniową Strefę Zwierząt, prezentującą bogactwo tradycji związanych z chowem, hodowlą i użytkowaniem zwierząt gospodarskich oraz ich znaczenie we współczesnym rozwoju obszarów wiejskich. Szczególne miejsce w programie zajęły konie, które przez stulecia były nieodłącznym elementem polskiego krajobrazu wiejskiego i wspierały człowieka w pracy w gospodarstwie, transporcie, leśnictwie oraz codziennym życiu.

Celem operacji było zachowanie, promowanie i popularyzacja dziedzictwa kulturowego polskiej wsi oraz ukazanie znaczenia zwierząt gospodarskich w życiu i rozwoju obszarów wiejskich. Program wydarzenia połączył prezentację rodzimych ras zwierząt, tradycyjnych form użytkowania koni oraz współczesnych aktywności związanych z ich hodowlą i wykorzystaniem.

Realizacja dwudniowego programu Strefy Zwierząt stworzyła okazję do bezpośredniego spotkania hodowców, pasjonatów, mieszkańców obszarów

wiejskich oraz osób niezwiązanych na co dzień z rolnictwem. Pokazy i prezentacje nie tylko przybliżyły uczestnikom wiedzę na temat pracy ze zwierzętami, ale również zwróciły uwagę na możliwości wykorzystania doświadczenia, tradycji i umiejętności związanych z hodowlą zwierząt w działalności edukacyjnej, rekreacyjnej, turystycznej i kulturalnej, stanowiącej jeden z kierunków dywersyfikacji źródeł dochodów na obszarach wiejskich.



Rasy rodzime – żywe dziedzictwo polskiej wsi

Jednym z ważnych elementów pierwszego dnia wydarzenia była prezentacja rodzimych ras zwierząt gospodarskich, ze szczególnym uwzględnieniem polskich ras koni. Publiczność miała możliwość zapoznania się z końmi małopolskimi, końmi huculskimi oraz polskimi końmi zimnokrwistymi w typie sokólskim i sztumskim.

Prezentacja pozwoliła zwrócić uwagę na znaczenie zachowania różnorodności biologicznej w hodowli zwierząt gospodarskich oraz rolę rodzimych ras w budowaniu dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego obszarów wiejskich. Każda z prezentowanych ras posiada własną historię, cechy użytkowe oraz silny związek z regionami i tradycjami, w których była przez lata hodowana i wykorzystywana.

Spotkanie z rodzimymi rasami stanowiło również ważny element edukacyjny, szczególnie dla dzieci, młodzieży i osób niezwiązanych na co dzień z rolnictwem. Bezpośredni kontakt ze zwierzętami pozwolił lepiej zrozumieć ich znaczenie dla rozwoju gospodarstw wiejskich oraz potrzebę ochrony tradycji hodowlanych.

Powożenie – tradycja, umiejętność i współpraca człowieka z koniem

Szczególnym punktem sobotniego programu był pokaz umiejętności powożenia zaprzęgami konnymi w wykonaniu kobiet. Jego celem było zaprezentowanie roli kobiet w kultywowaniu tradycji związanych z końmi i powożeniem oraz pokazanie, że dawne formy użytkowania koni pozostają żywą częścią współczesnej kultury obszarów wiejskich. Uczestniczki zaprezentowały swoje umiejętności, przygotowanie koni i zaprzęgów, a także różnorodne bryczki oraz eleganckie stroje nawiązujące do tradycji powożenia.

Pokaz był również okazją do podkreślenia znaczenia aktywnego udziału kobiet w środowisku hodowców i miłośników koni. Precyzja prowadzenia zaprzęgów oraz współpraca z końmi pokazały, że powożenie wymaga wiedzy, doświadczenia i odpowiednich umiejętności, a jednocześnie może być współcześnie rozwijaną formą aktywności związanej z dziedzictwem wsi. Prezentację zakończyła runda honorowa.

Drugiego dnia Strefy Zwierząt przeprowadzono amatorskie zawody w powożeniu zaprzęgami jednokonnymi i parokonnymi o Puchar Dyrektora Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego. Zawody umożliwiły prezentację praktycznych umiejętności osób zajmujących się końmi oraz pokazały, że powożenie pozostaje ważną formą aktywności łączącą tradycję, sport i partnerską współpracę człowieka ze zwierzęciem.

Program niedzielnych wydarzeń uzupełnił pokaz powożenia młodzików, podkreślający znaczenie przekazywania wiedzy i umiejętności kolejnym pokoleniom.

Konie w pracy – pokaz zrywki drewna

Jednym z najbardziej wymownych przykładów praktycznego użytkowania koni był pokaz zrywki drewna z wykorzystaniem polskiego konia zimnokrwistego.

Prezentacja przypomniała uczestnikom wydarzenia o znaczeniu koni w pracach leśnych oraz tradycyjnych metodach transportu drewna. Pokaz pozwolił zobaczyć w praktyce współpracę człowieka z koniem, opartą na wzajemnym zaufaniu, odpowiednim przygotowaniu zwierzęcia i wysokich kompetencjach osoby prowadzącej. Zrywka drewna końmi stanowi przykład tradycyjnego użytkowania zwierząt, które również współcześnie może



znajdować zastosowanie. Prezentacja była okazją do propagowania prawidłowego obrazu pracy zwierząt gospodarskich oraz zwrócenia uwagi na znaczenie odpowiedzialnej pracy z nimi, z zachowaniem zasad dobrostanu i poszanowania ich potrzeb.



Hucuły – tradycja i współczesne wykorzystanie rodzimych ras

Dużym zainteresowaniem publiczności cieszył się pokaz kadryla i ścieżki huculskiej, przygotowany przez Jeździecki Klub Sportowy „Jaśmin" - Stadninę Koni Huculskich „Gładyszów" w Regietowie.

Prezentacja pozwoliła przybliżyć charakterystyczne cechy koni huculskich oraz ich wszechstronne możliwości użytkowe. Konie te od wielu lat związane są z górskimi terenami i stanowią ważny element dziedzictwa hodowlanego południowej Polski. Pokaz ścieżki huculskiej prezentował sprawność i predyspozycje koni do pracy w trudnym terenie, natomiast kadryl ukazał możliwości pracy zespołowej oraz wysoki poziom przygotowania jeźdźców i koni.

Wydarzenie stanowiło przykład współczesnego wykorzystania rodzimych ras koni w rekreacji, turystyce wiejskiej i działalności sportowej, pokazując jednocześnie możliwości rozwijania aktywności związanych z końmi jako jednej z form dywersyfikacji działalności i dochodów na obszarach wiejskich.

Historia w siodle – łucznictwo konne i tradycje jeździeckie

W programie Strefy Zwierząt znalazły się również pokazy łucznictwa konnego i władania bronią białą z grzbietu konia, przygotowane przez Stowarzyszenie Jeździeckie „Stara Cegielnia".

Pokaz łucznictwa konnego oraz władania bronią białą z siodła pozwolił przedstawić mniej znany, ale niezwykle interesujący aspekt wielowiekowej relacji człowieka z koniem. Zaprezentowane umiejętności nawiązywały do historycznych sposobów wykorzystania koni oraz tradycji jeździeckich, w których sprawność jeźdźca i wyszkolenie konia miały kluczowe znaczenie. Szczególnie efektownym elementem był pokaz strzelania z łuku z grzbietu konia, wymagający od jeźdźca precyzji, koncentracji i doskonałego panowania nad zwierzęciem.

Prezentacja pokazała jednocześnie, w jaki sposób elementy dawnego dziedzictwa mogą być współcześnie zachowywane i wykorzystywane w działalności edukacyjnej, kulturalnej i rekreacyjnej. Dzięki temu tradycje związane z końmi zostały przedstawione nie tylko jako element historii, ale również jako inspiracja do tworzenia współczesnych form aktywności i promocji dziedzictwa obszarów wiejskich.

Współczesne oblicze pracy z końmi

Program obu dni wydarzenia wzbogaciły pokazy przygotowane przez La Pattat Dutka & Franczak Horse Show, prezentujące szerokie spektrum współczesnej pracy z końmi.

W widowiskowych prezentacjach połączono elementy kaskaderstwa konnego, woltyżu francuskiego, wyższej szkoły jazdy oraz naturalnego jeździectwa. Poszczególne pokazy wymagały od koni wysokiego poziomu przygotowania, posłuszeństwa i zaufania do człowieka, a od jeźdźców – dużych umiejętności, precyzji i doświadczenia.

Prezentacje pokazały, że współczesna praca z końmi może opierać się na różnorodnych metodach szkolenia i rozwijać umiejętności zarówno zwierząt, jak i ich opiekunów. Jednocześnie stanowiły przykład profesjonalnego wykorzystania wiedzy i doświadczenia osób pracujących z końmi, pokazując możliwości budowania specjalistycznej oferty opartej na umiejętnościach jeździeckich, pokazach oraz edukacji. Tym samym wpisywały się w założenie operacji dotyczące wskazywania nowych sposobów wykorzystania potencjału gospodarstw i osób związanych z chowem, hodowlą oraz użytkowaniem koni.

Tradycyjne zaprzęgi – historia, kultura i regionalna tożsamość

Zwieńczeniem programu był pokaz tradycyjnych zaprzęgów krakowskiego, lachowskiego, angielskiego



i węgierskiego. Zaprezentowano różnorodne typy pojazdów, uprzęży oraz stroje związane z poszczególnymi tradycjami powożenia.

Szczególną uwagę zwracały charakterystyczne elementy oprawy zaprzęgów - od regionalnych form uprzęży i strojów, po tradycyjne nakrycia głowy powożących. Zaprezentowano również zaprzęg krakowski w oprawie nawiązującej do dawnych uroczystości rodzinnych, z powożącym i pasażerką występującymi w strojach pary młodej.

Pokaz przypomniał o bogactwie i różnorodności tradycji powożenia oraz o roli konia w dawnym życiu mieszkańców wsi. Był również okazją do pokazania, że wiedza dotycząca tradycyjnych zaprzęgów, uprzęży i sposobów powożenia może być współcześnie zachowywana, prezentowana i przekazywana kolejnym pokoleniom.

Zwierzęta jako część dziedzictwa i rozwoju obszarów wiejskich

Realizacja operacji „Zwierzęta w gospodarstwach wiejskich jako źródło dywersyfikacji dochodów - od tradycji po współczesność" podczas AGROPROMOCJI 2026 pozwoliła szerokiemu gronu odbiorców poznać różnorodne aspekty użytkowania zwierząt gospodarskich oraz ich znaczenie dla polskiej wsi - zarówno w przeszłości, jak i współcześnie.

Dwudniowy program Strefy Zwierząt połączył prezentację dziedzictwa kulturowego z praktycznymi pokazami pracy zwierząt i współczesnymi formami ich wykorzystania. Uczestnicy mogli zobaczyć konie podczas pracy, w zaprzęgach, w sporcie i rekreacji, a także poznać rodzime rasy oraz tradycje związane z ich hodowlą i użytkowaniem.

Istotnym elementem wydarzenia było propagowanie prawidłowego obrazu pracy zwierząt gospodarskich. Pokazy podkreślały znaczenie odpowiedniego przygotowania, wiedzy i właściwego traktowania zwierząt, przedstawiając konie jako ważnych współtwórców historii, gospodarki i dziedzictwa polskiej wsi.

W trakcie prezentacji prowadzone były również prelekcje i komentarze eksperckie, przybliżające znaczenie poszczególnych ras, tradycyjne sposoby użytkowania zwierząt, ich rolę w historii polskiej wsi oraz współczesne możliwości wykorzystania ich potencjału. Dzięki temu prezentacje miały zarówno charakter widowiskowy, jak i edukacyjny.

W ramach operacji zaprezentowano m.in.:

- konie w dawnych zastosowaniach - pokazy zrywki drewna oraz pracy w zaprzęgach gospodarskich, roboczych i paradnych;
- pokazy powożenia i zawody w powożeniu - prezentujące umiejętności prowadzenia zaprzęgów, precyzję oraz wyszkolenie koni;
- współczesne formy pracy z końmi - w tym pokazy kaskaderstwa konnego, woltyżu francuskiego, wyższej szkoły jazdy i naturalnego jeździectwa;
- prezentacje rodzimych ras koni - ich cech, znaczenia hodowlanego i roli w zachowaniu zasobów genetycznych;
- prelekcje i komentarze ekspertów dotyczące roli zwierząt w historii polskiej wsi, tradycji ich użytkowania oraz współczesnych kierunków hodowli i wykorzystania;
- prezentacje nowych możliwości wykorzystania zwierząt gospodarskich, pokazujące potencjał wiedzy, tradycji i umiejętności jako podstawy współczesnej działalności na obszarach wiejskich.



Realizacja operacji stworzyła również możliwość zaprezentowania prawidłowego wykorzystania zwierząt gospodarskich w pracy oraz właściwych zasad współpracy człowieka ze zwierzęciem. Pokazy ukazywały, że praca może być naturalnym i wartościowym elementem użytkowania zwierząt gospodarskich, pozwalającym wykorzystywać ich predyspozycje i umiejętności, a jednocześnie wzmacniającym więź i współpracę z człowiekiem. Prezentowane przykłady urzeczywistniły, oglądającym fakt, iż odpowiednio przygotowane i prowadzone zwierzę może bezpiecznie wykonywać określone zadania, pod warunkiem dostosowania ich do jego możliwości, właściwego szkolenia oraz zapewnienia odpowiednich warunków pracy.

W realizację wydarzenia zaangażowani byli hodowcy, właściciele koni, zawodnicy, instruktorzy, pasjonaci oraz przedstawiciele organizacji związanych z hodowlą zwierząt. Wspólne działania stworzyły przestrzeń do wymiany doświadczeń, integracji środowiska oraz promocji aktywności podejmowanych na obszarach wiejskich.

Realizacja operacji w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich + (KSOW+) pokazała, że zwierzęta gospodarskie, a szczególnie konie, mogą łączyć wymiar historyczny, gospodarczy, edukacyjny i społeczny. Dziedzictwo związane z hodowlą i użytkowaniem zwierząt może być nie tylko zachowywane, ale również wykorzystywane jako inspiracja do współczesnej aktywizacji i dywersyfikacji działalności na obszarach wiejskich.

Angelika Magiera

Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027
Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich +
MODR Karniowice
Dofinansowane przez Unię Europejską

Dofinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach KSOW+ Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wysoka liczba komórek somatycznych – gdzie szukać przyczyny?

POLSKA FEDERACJA HODOWCÓW BYDŁA I PRODUCENTÓW MLEKA

Liczba komórek somatycznych (LKS) jest jednym z najważniejszych wskaźników jakości mleka oraz zdrowotności wymienia. Jej wzrost najczęściej świadczy o rozwijającym się stanie zapalnym gruczołu mlekowego, który nie tylko obniża jakość surowca, ale również prowadzi do spadku wydajności, pogorszenia parametrów mleka oraz wzrostu kosztów leczenia i brakowania krów.

W praktyce hodowlanej często poszukuje się jednej przyczyny wysokiej LKS. Tymczasem problem niemal zawsze jest złożony. Na zdrowie wymienia wpływają zarówno warunki utrzymania zwierząt, żywienie i odporność, jak również organizacja doju, higiena oraz stan techniczny instalacji udojowej. Nawet niewielkie zaniedbania w kilku obszarach jednocześnie mogą doprowadzić do znacznego pogorszenia jakości mleka.



Rutyna doju – fundament zdrowego wymienia

Każdy dój powinien przebiegać według tego samego, powtarzalnego schematu. Krowy bardzo szybko przyzwyczajają się do ustalonej rutyny, dzięki czemu lepiej oddają mleko i są mniej narażone na stres. Pośpiech oraz pomijanie poszczególnych czynności zwiększają ryzyko zakażeń i niepełnego wydojenia.

Prawidłowa rutyna obejmuje przede wszystkim ocenę wymienia przed rozpoczęciem doju. Już podczas pierwszych strug mleka można zauważyć zmiany świadczące o rozwijającym się zapaleniu, takie jak wodnista konsystencja, skrzepy czy zmiana barwy mleka. Regularne wykonywanie tej czynności pozwala szybko wykryć problemy i ograniczyć rozprzestrzenianie się infekcji w stadzie.

Kolejnym etapem jest dokładne przygotowanie strzyków. Powinny być one czyste, suche oraz odpowiednio zdezynfekowane przed założeniem aparatu udojowego. Należy pamiętać, że środki do predippingu potrzebują odpowiedniego czasu działania – zbyt szybkie ich usunięcie znacząco ogranicza skuteczność dezynfekcji.

Ogromne znaczenie ma również zachowanie właściwego odstępu czasu pomiędzy przygotowaniem wymienia, a założeniem kubków udojowych. Optymalnie powinno to nastąpić po około 60–90 sekundach od rozpoczęcia stymulacji. W tym czasie dochodzi do wydzielenia oksytocyny odpowiedzialnej za wypływ mleka. Zbyt szybkie podłączenie dojarki skutkuje tzw. pustym dojem, natomiast zbyt późne powoduje słabsze wykorzystanie odruchu wypływu mleka.

Po zakończeniu doju niezwykle ważna jest dezynfekcja strzyków (postdipping). To właśnie po zdjęciu aparatów kanał strzykowy pozostaje przez pewien czas otwarty, a bakterie mogą łatwo przedostać się do wnętrza wymienia. Odpowiedni preparat tworzy warstwę ochronną ograniczającą ryzyko nowych zakażeń.

Higiena – najtańsza metoda ograniczania mastitis

Jednym z najczęstszych źródeł bakterii są zabrudzone legowiska, korytarze oraz nieodpowiednio przygotowane stanowiska udojowe. Nawet najlepiej przeprowadzony dój nie przyniesie oczekiwanych efektów, jeżeli strzyki przed każdym udojem mają kontakt z dużą ilością odchodów lub wilgotnej ściółki.

Legowiska powinny być regularnie czyszczone i uzupełniane świeżym materiałem ściółkowym. Wilgotne środowisko sprzyja namnażaniu bakterii środowiskowych, takich jak Escherichia coli, Klebsiella spp. czy Streptococcus uberis. To właśnie one są częstą przyczyną nowych zakażeń wymienia.

Nie można zapominać również o higienie osób wykonujących dój. Czyste rękawiczki jednorazowe, ich regularna dezynfekcja oraz częsta wymiana znacząco ograniczają przenoszenie drobnoustrojów pomiędzy krowami. W wielu gospodarstwach właśnie ten prosty element przynosi bardzo szybkie efekty.

Warto także zwrócić uwagę na kolejność doju. Najpierw powinny być dojone jałówki oraz zdrowe krowy, następnie zwierzęta z podwyższoną liczbą komórek somatycznych, a na końcu sztuki chore lub leczone. Pozwala to ograniczyć rozprzestrzenianie się patogenów zakaźnych.

Stan techniczny dojarki – często niedoceniany problem

Nawet najlepiej przygotowana rutyna doju nie będzie skuteczna, jeżeli instalacja udojowa pracuje nieprawidłowo. Niewłaściwe podciśnienie, zużyte gumy strzykowe czy niesprawne pulsatory mogą prowadzić do uszkodzeń końcówek strzyków oraz zwiększać ryzyko zakażeń.

Szczególnie niebezpieczne są wahania podciśnienia podczas zakładania i zdejmowania aparatów udojowych. Powodują one cofanie się kropli mleka wraz z bakteriami do wnętrza kanału strzykowego, co sprzyja przenoszeniu zakażeń pomiędzy ćwiartkami oraz kolejnymi krowami.

Regularne serwisowanie urządzeń powinno obejmować kontrolę poziomu

podciśnienia, sprawdzenie pracy pulsatorów, szczelności instalacji oraz terminową wymianę elementów gumowych. Z czasem gumy strzykowe tracą elastyczność, stają się szorstkie i trudniejsze do utrzymania w czystości, przez co łatwiej gromadzą drobnoustroje.

Nie bez znaczenia pozostaje również skuteczność mycia instalacji udojowej. Zbyt niska temperatura wody, nieprawidłowe stężenie środków myjących lub niewystarczający czas mycia powodują odkładanie się osadów mlecznych, które stają się doskonałym środowiskiem dla rozwoju bakterii.

Nie tylko dój

Wysoka liczba komórek somatycznych nie zawsze wynika wyłącznie z błędów podczas doju. Wpływ mają również żywienie, odpowiednia podaż witamin i mikroelementów wspierających odporność, stres cieplny, kulawizny, okres zasuszenia czy niewłaściwe zarządzanie krowami świeżo wycielonymi. Dlatego skuteczne obniżanie LKS powinno obejmować analizę całego gospodarstwa.

Warto korzystać z wyników próbnych udojów oraz raportów PFHBiPM, które pozwalają wskazać krowy z podwyższoną liczbą komórek somatycznych, przeanalizować skalę problemu i monitorować efekty podejmowanych działań. Regularna analiza danych umożliwia wychwycenie niepokojących zmian znacznie wcześniej, zanim problem obejmie większą część stada.

Zdrowe wymię to większy zysk

Ograniczenie liczby komórek somatycznych nie jest efektem jednego zabiegu ani zastosowania jednego preparatu. To rezultat konsekwentnie przestrzeganej rutyny doju, wysokiego poziomu higieny, prawidłowo działającej instalacji udojowej oraz stałego monitorowania zdrowotności stada.

Każdy z tych elementów ma znaczenie, a ich połączenie przekłada się na lepszą jakość mleka, wyższą wydajność, mniejsze koszty leczenia i większą opłacalność produkcji. Dbałość o zdrowie wymienia powinna być traktowana jako inwestycja, która zwraca się każdego dnia – w zbiorniku z mlekiem oraz w wynikach ekonomicznych gospodarstwa.

Maria Olszewska
Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka

TECHNIKA

Stosowanie biernych narzędzi uprawowych w sadownictwie – proste rozwiązania w nowoczesnym sadzie

Współczesne sadownictwo stoi przed wieloma wyzwaniami. Rosnące koszty produkcji, ograniczenia w stosowaniu środków ochrony roślin, problemy z dostępnością pracowników oraz coraz większa presja na ochronę środowiska sprawiają, że sadownicy szukają rozwiązań skutecznych, a jednocześnie prostych i ekonomicznych. Jednym z takich rozwiązań jest stosowanie biernych narzędzi uprawowych, które odgrywają coraz większą rolę w pielęgnacji gleby i utrzymaniu sadu w dobrej kondycji.



Czym są bierne narzędzia uprawowe?

Bierne narzędzia uprawowe to maszyny i urządzenia, które do pracy wykorzystują siłę uciągu ciągnika, bez napędu mechanicznego elementów roboczych. W przeciwieństwie do narzędzi aktywnych, takich jak glebogryzarki czy frezy, nie posiadają one wałów napędzanych z WOM. Dzięki prostej konstrukcji są tańsze w zakupie, mniej awaryjne i łatwiejsze w obsłudze.

Do najczęściej stosowanych biernych narzędzi w sadownictwie należą pielniki, kultywatory, brony, obsypniki, zgrzebła oraz różnego rodzaju noże i skrzydła podcinające. Choć wielu sadowników kojarzy je z tradycyjnym rolnictwem, dziś przeżywają one swój wyraźny powrót.

Dlaczego bierne narzędzia wracają do sadów?

Jednym z głównych powodów rosnącego zainteresowania biernymi narzędziami uprawowymi jest ograniczanie chemicznej ochrony herbicydowej. Coraz mniej dostępnych substancji czynnych oraz rosnące wymagania środowiskowe sprawiają, że mechaniczne zwalczanie chwastów staje się realną alternatywą.

Bierne narzędzia pozwalają skutecznie niszczyć chwasty w międzyrzędziach

i w pasach herbicydowych, jednocześnie poprawiając strukturę gleby. Spulchnianie wierzchniej warstwy ogranicza parowanie wody, poprawia napowietrzenie i ułatwia wnikanie opadów w głąb profilu glebowego.

Nie bez znaczenia są także koszty. W porównaniu do narzędzi aktywnych, bierne maszyny zużywają mniej paliwa i nie obciążają układu napędowego ciągnika. W czasach wysokich cen paliw i części zamiennych ma to ogromne znaczenie dla opłacalności produkcji.

Pielniki – podstawowe narzędzie w sadzie

Jednym z najczęściej wykorzystywanych biernych narzędzi uprawowych w sadownictwie są pielniki. Służą one do mechanicznego zwalczania chwastów oraz spulchniania gleby w pasach pod drzewami. Nowoczesne pielniki wyposażone są w czujniki lub mechaniczne systemy omijania pni, co pozwala na bezpieczną pracę nawet w młodych sadach.

Regularne stosowanie pielnika ogranicza zachwaszczenie, zmniejsza konkurencję chwastów o wodę i składniki pokarmowe oraz poprawia warunki wzrostu drzew. Co ważne, zabiegi te można wykonywać kilkukrotnie w sezonie, dostosowując ich intensywność do warunków pogodowych i tempa wzrostu chwastów.

Kultywatory i brony w międzyrzędziach

W międzyrzędziach sadownicy coraz częściej wykorzystują lekkie kultywatory i brony. Ich zadaniem jest płytkie spulchnianie gleby, niszczenie młodych chwastów oraz wyrównywanie powierzchni. Zabiegi te poprawiają estetykę sadu, ale przede wszystkim wpływają na lepsze gospodarowanie wodą.



Płytka uprawa międzyrzędzi pozwala ograniczyć zaskorupienie gleby po intensywnych opadach, a jednocześnie zmniejsza straty wody w okresach suszy. W sadach prowadzonych w systemie integrowanym lub ekologicznym takie zabiegi są często podstawą utrzymania gleby w dobrej kulturze.

Bierne narzędzia a ochrona gleby

Stosowanie biernych narzędzi uprawowych sprzyja ochronie gleby przed degradacją. Odpowiednio dobrana głębokość pracy pozwala uniknąć nadmiernego przesuszania oraz niszczenia struktury gruzełkowatej. W przeciwieństwie do intensywnej uprawy aktywnej, bierne narzędzia działają łagodniej i mniej ingerują w glebę.

Coraz częściej łączy się je z innymi praktykami, takimi jak mulczowanie, pozostawianie resztek roślinnych czy wysiew roślin okrywowych. Takie podejście sprzyja zwiększeniu zawartości próchnicy i poprawie żyzności gleby w dłuższym okresie.

Znaczenie biernych narzędzi w sadach ekologicznych

W sadownictwie ekologicznym bierne narzędzia uprawowe są wręcz niezbędne. Brak możliwości stosowania herbicydów wymusza mechaniczne metody walki z chwastami. Pielniki, obsypniki i kultywatory pozwalają utrzymać pasy pod drzewami w czystości, jednocześnie wspierając naturalne procesy zachodzące w glebie.

Choć wymaga to większej liczby przejazdów i dobrej organizacji pracy, wielu sadowników podkreśla, że z czasem gleba „odwdzięcza się" lepszą strukturą i stabilniejszym plonowaniem.

Bierne narzędzia a organizacja pracy w gospodarstwie

Stosowanie biernych narzędzi uprawowych ma także duże znaczenie dla organizacji pracy w gospodarstwie sadowniczym. Prosta budowa maszyn sprawia, że są one łatwe w codziennej obsłudze i nie wymagają specjalistycznego serwisu. W wielu przypadkach sadownik jest w stanie samodzielnie wykonać drobne regulacje czy naprawy, co ogranicza przestoje w pracy w najbardziej intensywnych okresach sezonu.

Dodatkową zaletą jest możliwość pracy lżejszymi ciągnikami. Bierne narzędzia nie obciążają układu napędowego i nie wymagają dużej mocy, dzięki czemu mogą być wykorzystywane również w mniejszych gospodarstwach. Ma to znaczenie zwłaszcza w starszych sadach, gdzie szerokość międzyrzędzi jest ograniczona.

W praktyce wielu sadowników podkreśla, że regularne, ale płytkie zabiegi wykonywane biernymi narzędziami pozwalają lepiej planować prace w sadzie i uniknąć nagromadzenia zadań w krótkim czasie. Dzięki temu praca staje się bardziej przewidywalna i mniej stresująca.

O czym warto pamiętać?

Stosując bierne narzędzia uprawowe, należy pamiętać o kilku zasadach. Kluczowe znaczenie ma termin zabiegu – najlepiej wykonywać go przy niewielkim zachwaszczeniu i odpowiedniej wilgotności gleby. Zbyt głęboka uprawa może uszkadzać system korzeniowy drzew, zwłaszcza w młodych sadach.

Ważny jest również dobór narzędzia do warunków glebowych i wieku sadu. Inne rozwiązania sprawdzą się na glebach lekkich, a inne na ciężkich i zwięzłych. Dobrze dobrany sprzęt to mniejsze straty i większa skuteczność zabiegów.

Podsumowanie

Bierne narzędzia uprawowe w sadownictwie to sprawdzone i skuteczne rozwiązania, które doskonale wpisują się w aktualne potrzeby branży. Pozwalają ograniczyć koszty, zmniejszyć zużycie środków chemicznych oraz poprawić kondycję gleby. Choć wymagają systematyczności i odpowiedniej wiedzy, mogą stać się solidnym fundamentem nowoczesnego, zrównoważonego sadu.

Bartłomiej Pawłowski

Źródła::
1. Ptaszyński S., Bierne narzędzia uprawowe, Top Agrar Polska, nr 02/2003 – artykuł omawiający narzędzia uprawowe takie jak brony, wały i kultywatory oraz ich rolę w mechanicznej uprawie gleby.
2. Orlikowski P., Maszyny i narzędzia do mechanicznej pielęgnacji roślin, Technika Rolnicza 45(1), 1996 – opis narzędzi i maszyn stosowanych mechanicznie do pielęgnacji upraw, w tym zabiegów międzyrzędowych.
3. Mechaniczne zwalczanie chwastów w sadach – przegląd rozwiązań, e-sadownictwo.pl – przegląd praktycznych narzędzi i metod mechanicznego odchwaszczania, w tym pielników i innych narzędzi dla sadów.
4. Pielniki mechaniczne – maszyny precyzyjne i skuteczne, Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa – omówienie mechanicznych narzędzi do pielenia i uprawy gleby, ich zastosowań oraz korzyści.

Otoczenie, użytkowanie i konserwacja zbiorników na nawozy ciekłe

Otoczenie zbiornika magazynowego na nawozy ciekle ma ogromne znaczenie dla jego trwałości tak w dłuższej, jak i w krótszej perspektywie czasowej. Bardzo istotnym elementem jest parcie gruntu. Nie można wprowadzać większych zmian w poziomie gruntu otaczającego zbiornik w stosunku do jego płyty dennej. Poziom gruntu powinien pozostać taki sam, jak w momencie konstruowania zbiornika. Nie można także budować podjazdów wspartych o ścianę zbiornika, to samo dotyczy prac budowlanych prowadzonych w pobliżu zbiornika i grożących przeniesieniem na niego siły nacisku.

Parcie wody powierzchniowej:
- w odległości 3-4 m od zbiornika powierzchnia gruntu powinna być wolna od wody powierzchniowej, spływającej z dachu i wycieków z innych źródeł.

Parcie wody gruntowej:
- w przypadku powstania zewnętrznego parcia wody gruntowej na zbiornik, należy zadbać o to, by nigdy nie opróżniać zbiornika poniżej poziomu równego poziomowi wody w studzience kontrolnej lub obniżyć poziom wody zewnętrznej poniżej poziomu dna zbiornika przed jego opróżnieniem,
- obniżenie poziomu wody zewnętrznej /gruntowej/ należy utrzymać do chwili ponownego napełnienia zbiornika do poziomu przewyższającego poziom wody zewnętrznej. W przeciwnym wypadku ciśnienie wody może spowodować pęknięcie płyty dennej zbiornika i wyciek gnojowicy do środowiska naturalnego.

Utwardzenie terenu wokół zbiornika:
- jeżeli wokół zbiornika przemieszczają się ciężkie pojazdy, grunt należy utwardzić tak, by zapobiec zmianom charakterystyki materiału otaczającego zbiornik (uszkodzenia powierzchni drogi mogą spowodować powstania zagłębień, w których gromadzi się i stale zalega woda, gnojowica itp. Substancje takie mogą też przesączać się do gruntu przy ścianie zbiornika). Utwardzenie można rozpocząć w odległości co najmniej 10 cm od ściany zbiornika. Przestrzeń pomiędzy zbiornikiem, a obszarem utwardzonym należy wypełnić materiałem na tyle miękkim (np. piaskiem), by nie przenosił on obciążeń z utwardzenia na zbiornik.

Roślinność wokół zbiorników:
- drzewa i krzewy powinny znajdować się w odległości co najmniej 10 – 15 m od zbiornika, by ich korzenie nie spowodowały uszkodzeń konstrukcji. Dziko rosnące drzewa i krzewy rosnące w pobliżu należy usunąć.

Inne uszkodzenia zbiorników:
- należy chronić zbiornik przed uszkodzeniami mechanicznymi. Na ścianach zbiornika nie można mocować instalacji, które mogłyby uszkodzić jego konstrukcję,



Użytkowanie i konserwacja zbiorników:
- podczas użytkowania zbiorników magazynowych występuje ryzyko jego uszkodzenia, jak również wypadków przy pracy. Przed pierwszym napełnieniem zbiornika, należy się upewnić, czy wszystkie urządzenia redukujące nacisk wody zewnętrznej zostały zamknięte zgodnie z przepisami. Jeśli w zbiorniku znajduje się woda, można ją tam pozostawić lub też usunąć po uprzednim obniżeniu poziomu wody zewnętrznej tak, by znalazł się on poniżej poziomu dna zbiornika.

Zabezpieczenia zbiorników:
- zbiornik na nawozy ciekłe, szczególnie otwarty należy ogrodzić ogrodzeniem o wysokości od 1,5 do 1,8 m, uniemożliwiając wstęp na teren niebezpieczny dzieciom i innym osobom niepowołanym.

Pokrywy i włazy należy utrzymywać w dobrym stanie; ich zdjęcie powinno być możliwe wyłącznie przy użyciu narzędzi lub klucza. Należy pamiętać o odpowiednim zabezpieczeniu otworów dostępowych by nie można było wpaść przez nie do wnętrza zbiornika. Platformy robocze przylegające do zbiornika otwartego należy zaopatrzyć w poręcze.

Tomasz Stanek

Źródła:
Poradnik magazynowanie nawozów naturalnych IBMiER

Finał małopolskiej edycji konkursu Agroliga 2026



5 września 2026 r. na XXXIV Wystawie Agropromocja w Starym Sączu odbyło się uroczyste przyznanie tytułów Mistrzów Małopolski w kategoriach „Rolnik" i „Firma" w konkursie AGROLIGA 2026. Laureatom nagrody wręczali Urszula Ropa zastępca dyrektora Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Katarzyna Poręba przedstawiciel Biocert Małopolska Sp. z o.o. – partnera tegorocznej edycji konkursu oraz Paweł Galos przedstawiciel Przetwórstwa Mięsnego „Płatek".

Komisja konkursowa w składzie: Maria Kmak, Mariola Gawrońska, Joanna Bobowska i Eugeniusz Tadel w dniach od 03.08.2026 r. do 05.08.2026 r. dokonała wizytacji zgłoszonych do konkursu uczestników. W wyniku oceny zgłoszonych kandydatów komisja postanowiła przyznać następujące tytuły.

Laureaci w kategorii „Rolnik":

Wyróżnienie dla Pana Pawła Kaima ze Słopnic – posiadającego gospodarstwo rolne o łącznej powierzchni 31 ha. Głównym kierunkiem produkcji jest chów bydła mlecznego. Stado liczy 75 szt. bydła, w tym 55 krów mlecznych rasy polska czerwona i polska czerwono-biała.

Wyróżnienie dla Pana Kamila Ćwika z Lipnicy Górnej – prowadzącego gospodarstwo o powierzchni 33 ha. Jest to gospodarstwo ekologiczne mieszczące się w trzech różnych lokalizacjach. Na każdej odbywa się inny kierunek produkcji zwierzęcej. W gospodarstwie prowadzi się chów bydła mięsnego rasy Highland Cattle (bydło szkockie), stado około 30 szt. i około 70 szt. owiec rasy czarnogłówka. Ponadto prowadzi hodowlę i sprzedaż w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego ryb z gatunku karp, pstrąg potokowy i amura, oraz produktów mięsnych (z mięsa owczego i wołowego).

Wyróżnienie dla Pana Kazimierza Bzdeli z Glewia – prowadzącego gospodarstwo rolne o powierzchni 6,17 ha. Głównym kierunkiem produkcji rolniczej są kwiaty ozdobne pod osłonami, chryzantemy, warzywa ora szkółki drzewek ozdobnych.

Tytuł Wicemistrza dla Gospodarstwa Granice Justyna i Marcin Chrabąszcz ze Słupiec. Gospodarstwo Granice prowadzone przez Państwa Chrabąszczów to mała serownia rzemieślnicza, która specjalizuje się w wytwarzaniu hipoalergicznych serów z mleka zawierającego jedynie beta-kazeinę w wersji A2. Sery tworzone są według autorskich przepisów.

Tytuł Wicemistrza dla Pana Damiana Marcinek Gospodarstwo Rolne Piwnice Antoniego z Woli Lubeckiej – posiadający gospodarstwo rolne o powierzchni 4,5 ha. Głównym kierunkiem działalności gospodarstwa jest uprawa winorośli. Uprawiane są sprawdzone w naszych warunkach klimatycznych odmiany winorośli, z których produkuje się wino białe, czerwone i różowe w ilości około 5 tys. litrów rocznie. Ponadto w gospodarstwie prowadzona jest pasieka licząca 60 pni pszczelich, w której pozyskiwane są różne gatunki miodów.

Tytuł Mistrza w kategorii „ROLNIK" otrzymali Państwo Sabina i Wiesław Wiktor z Woźnik – prowadzący gospodarstwo rodzinne o powierzchni ponad 160 ha, ukierunkowane zarówno na produkcję roślinną i zwierzęcą – chów trzody chlewnej. Państwo Wiktor korzystają z programów pomocowych krajowych i unijnych dzięki czemu stale rozwijają gospodarstwo rolne.

Laureaci w kategorii „Firma"

Tytuł Wicemistrza otrzymała firma Wanicki Agro Sp. z o.o. z Mogilan. Firma świadczy kompleksowe usługi dla rolnictwa: sprzedaż nowych i używanych maszyn rolniczych, autoryzowany serwis stacjonarny i mobilny. Sieć posiada 12 oddziałów agro w 8 województwach, gdzie jest zatrudnionych około 300 pracowników.

Mistrzem w kategorii „FIRMA" została Spółdzielnia Mleczarska w Wieprzu. Spółdzielnia Mleczarska w Wieprzu jest zakładem z tradycjami sięgającymi 100 lat, która zajmuje się skupem mleka i jego przetwórstwem. Długa mleczarska tradycja, doświadczenie pracowników oraz najlepszy surowiec pozyskiwany z gospodarstw spełniających restrykcyjne normy unijne to wszystko sprawia, że oferowane produkty są najwyższej jakości.

Wszystkim uczestnikom tegorocznego konkursu Agroliga dziękujemy za wzięcie w nim udziału.

Maria Kmak



Przydomowa winnica – ekonomiczne aspekty przetwórstwa winogron

Z roku na rok liczba producentów wina w Polsce wzrasta. Poniższa tabela przedstawia liczbę producentów wina na przestrzeni lat 2009 – 2024. W związku ze zmianami klimatycznymi od początku XXI wieku zaczęto produkować wina w krajach, które wcale nie kojarzą się z rejonami winiarskimi, takimi jak: Szwecja, Norwegia, Wielka Brytania, Czechy, Słowacja czy Polska. Wzrosła nie tylko konsumpcja wina, ale również zainteresowanie zakładaniem i uprawą winorośli, winnicami i produkcją wina.

Tabela 1. Liczba producentów wina w latach 2009-2024.

Rok gospodarczy	Liczba producentów
2009/2010	21
2010/2011	20
2011/2012	26
2012/2013	35
2013/2014	49
2014/2015	76
2015/2016	103
2016/2017	150
2017/2018	201
2018/2019	230
2019/2020	294
2020/2021	329
2021/2022	380
2022/2023	425
2023/2024	461

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych z https://www.gov.pl/web/kowr/administrowanie-potencjalem-produkcyjnym-produktow-sektora-wina



W niewielkich przydomowych winnicach sprzedaż odbywa się na miejscu bez zaangażowania pośredników, gdzie producent ma możliwość przekazać unikalną historię oferowanego produktu konsumentowi. Wówczas klient ma również możliwość degustacji wina, co zwiększa szansę na podjęcie pozytywnej decyzji zakupowej. Nie zawsze jednak tak wygląda sprzedaż wina. Polski rynek wina mierzy się również z wieloma barierami:

- występuje duża konkurencja win zagranicznych o znacznie niższych cenach niż rodzime,
- w Polsce występuje również większe ryzyko klimatyczne – pomimo przesunięcia strefy uprawy winorośli w kierunku północnym, nadal występuje duże ryzyko przymrozków wiosennych, które mogą znacznie wpływać na wielkość plonu w winnicach,
- wysokie koszty inwestycji i produkcji – koszty założenia winnicy (zakup działki, materiału nasadzeniowego, rusztowań), to tylko początek procesu. Następnie trzeba zmierzyć się z przygotowaniem lokalu przeznaczonego na winiarnię, zakupem sprzętu winiarskiego i kosztami operacyjnymi. Stosunkowo mała konkurencja wśród enologów, dostawców sprzętu, maszyn specjalistycznych, materiału nasadzeniowego sprawia, że koszty produkcji są wysokie, a to przekłada się z kolei na koszt jednostkowy każdej butelki wina,
- niska świadomość konsumentów na temat oferowanych produktów w winnicach sprawia, że często boją się oni rozczarowania sięgając po napoje o relatywnie wysokich cenach. Nie są oni w stanie również opisać potrzeb w zakresie wina i nie odróżniają podstawowych pojęć związanych z jakością wina [Froń 2022].

Powyższe stwierdzenia potwierdzają również badania prowadzone przez Mazurkiewicz-Pizło od czerwca 2020 r. do marca 2021 roku, na grupie 723 respondentów. Po przeanalizowaniu wyników badań udało się wysnuć kilka wniosków, które świetnie obrazują sytuację na polskim rynku wina:

- prawie połowa respondentów spożywa wino okazjonalnie (2-5 razy w miesiącu),
- najczęstszym miejscem zakupu wina przez polskich konsumentów są dyskonty i hipermarkety,
- konsumenci nie są zbyt skłonni, aby wydawać duże kwoty na butelkę wina. Ponad 50% ankietowanych zadeklarowało zakup butelki wina do maksymalnie 35 zł, a 10% grupy badawczej zadeklarowało zakup wina za więcej niż 56 zł za butelkę,
- tylko 31% badanych preferuje wina wytrawne (27% - wina półwytrawne, 26% - wina półsłodkie, 16% - wina słodkie) [Mazurkiewicz-Pizło 2024].

Analizując powyższe wnioski i stwierdzenia wydawać by się mogło, że zakładanie winnicy i produkcja wina, to nietrafiona inwestycja. Jednakże okoliczne winnice można pomyśleć, że jest to niezwykle intratna propozycja. Na czym więc polega fenomen polskich winnic?

Aby sprzedaż wina była skuteczna niezbędna jest równowaga trzech czynników: doświadczenia, satysfakcji oraz lojalności konsumentów wina. Każdy z czynników jest od siebie zależny, to znaczy, że każda następna transakcja z konsumentem wina zależy od tego w jakim stopniu usatysfakcjonowany jest on z przebiegu poprzedniej transakcji. Dlatego też istotne jest dobre poznanie nabywców oraz czynników, które determinują ich zakupy. Małe winnice są w stanie sprzedać całe wyprodukowane wino własnymi kanałami sprzedaży, najczęściej w gospodarstwie. Wiąże się to nierzadko z szeroko rozumianą enoturystyką – określaną również jako turystyka winna lub turystyka winiarska. Jest to forma turystyki polegająca na poznawaniu regionów winiarskich, zwiedzaniu winnic i pogłębianiu wiedzy na temat wina. Już prawie oczywistością staje się oferowanie przez producentów wina miejsc noclegowych dla odwiedzających gości. Powstają agroturystyki, pensjonaty, a nawet camper parki. Goście mogą zatrzymać się, zaczerpnąć świeżego powietrza, zwiedzić winnicę, degustować wino i finalnie zakupić produkt. Klient wina często domaga się unikalnych przeżyć, poza oferowanym produktem chciałby przeżyć swojego rodzaju przygodę. Coraz częściej można spotkać się z wydarzeniami organizowanymi przez właścicieli winnic, takimi jak:

- sadzenie winnicy,
- winobranie,
- organizowane degustacje,
- zajęcia z jogi,
- kina plenerowe,
- plenery malarskie.

W zależności od regionu, każdy może wybrać swój sposób promowania winnicy. Każdy z nich znajduje swoje grono odbiorców. Częstą praktyką jest również współpraca z sąsiednimi producentami wina oraz innych produktów lokalnych, np. serów, które świetnie uzupełnią organizowane degustacje. Takie działania przyczyniają się nie tylko do budowania relacji między producentem a konsumentem, ale zacieśniają również więzi między różnymi producentami oraz przyczyniają się do promocji regionu.

Konrad Popek

Źródła:
Froń R. 2022. Przydomowe winnice jako sposób na dodatkowe dochody małych gospodarstw. Wyd. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie. Kraków.
Mazurkiewicz-Pizło, A. 2024. Peculiarities of Polish Wine Consumers: Implications for Wine Business Management / Specyfika polskich konsumentów wina – implikacje dla zarządzania biznesem winiarskim. Zagadnienia Ekonomiki Rolnej / Problems of Agricultural Economics, 378(1), 93–116. https://doi.org/10.30858/zer/179607



Małopolski kunszt serowarski na ogólnopolskim podium

Ogólnopolski Konkurs Serowarski „ArcySer” 2026 przeszedł do historii jako jedno z najważniejszych wydarzeń branżowych tego roku. W dniach 19–20 września br., podczas targów „Barwy Lata – Dary Jesieni” w Minikowie, wyłoniono najlepsze produkty rzemieślnicze z całej Polski. Z wielką satysfakcją informujemy o sukcesach wyrobów z naszego regionu, które zdobyły najwyższe uznanie w oczach profesjonalnego jury.

Prestiżowy sprawdzian i międzynarodowe standardy

Organizatorem wydarzenia był Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie we współpracy merytorycznej z Fundacją Wspierania Serowarstwa NaSerio. Konkurs „ArcySer”, będący kontynuacją działań na rzecz rozwoju przetwórstwa mleka w gospodarstwach rolnych, w 2026 roku po raz pierwszy odbył się w formule ogólnopolskiej.

Oceny zgłoszonych wyrobów dokonało niezależne, profesjonalne jury złożone z doświadczonych sędziów oraz ekspertów branży mleczarskiej. System oceny oparto na rzetelnych, międzynarodowych kryteriach jakości, co czyni zdobyte wyróżnienia niezwykle cennym sprawdzianem dla krajowych producentów.

Laureaci Konkursu Serowarskiego „ArcySer” 2026

Wśród nagrodzonych produktów wysoką pozycję zajęły tradycyjne i rzemieślnicze sery, reprezentujące bogactwo smaków oraz wysoki poziom technologiczny serowarstwa farmerskiego:

Złote Medale:
- Gołka wędzona – RHD Gorczańskie Sery Monika Kubik
- IMPERIAL – SERKI MAŁGORZATY

Srebrne Medale:
- Bryndza – Bacówka u Krzyśka
- Oscypek – Bacówka u Krzyśka
- Lunatyk – Sery zagrodowe - Gospodarstwo Granic

Rozwój przetwórstwa w gospodarstwach rolnych

Przetwórstwo mleka na poziomie gospodarstw – realizowane m.in. w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego (RHD) – stanowi ważny filar rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich. Zdobyte medale potwierdzają, że łączenie tradycyjnych receptur z wysokimi standardami higienicznymi i produkcyjnymi przynosi doskonałe efekty rynkowe oraz promocyjne.

Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego składa serdeczne gratulacje wszystkim laureatom oraz zachęca rolników i producentów do udziału w organizowanych przez Ośrodek szkoleniach, warsztatach i projektach wspierających rozwój przetwórstwa lokalnego.

Konrad Kądziołka



Wykorzystanie ras rodzimych w turystyce kulinarnej



W dniach 15–17 września 2026 r. Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego zorganizował wyjazd studyjny szlakiem kulinarnym „Niech Cię Zakole” – od Zakola Dolnej Wisły, która w województwie kujawsko-pomorskim ostro skręca, tworząc urokliwe zakole od Torunia po Bydgoszcz.

Szkolenie zostało zrealizowane w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich+ Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027 pod nazwą „Wykorzystanie ras rodzimych w turystyce kulinarnej”.

Szkolenie „Czas Rodzimych Ras na Ziemi Dobrzyńskiej” rozpoczęło się warsztatami kulinarnymi Piotra Lenarta – twórcy szlaku kulinarnego. Przybliżył on dobre praktyki w kreowaniu regionalnej marki kulinarnej oraz krótkich łańcuchów dostaw, podając przykłady skutecznego wdrożenia produktów z ras rodzimych.

Po części warsztatowej przygotowano Pałacowy Stół Rodzimych Smaków – prezentację i degustację dóbr lokalnych w autorskiej odsłonie.

Kolejnym punktem był Wiślany Rejs Zakolem Smaku „Flisacki Stół Rodzimych Smaków”. Podsumowanie pierwszego dnia to CZAS TRZECH KULTUR w Starym Fordonie. Poznaliśmy dziedzictwo kulturowe w trakcie spaceru po Starym Fordonie, który kiedyś współzamieszkiwali Polacy, Żydzi i Niemcy. Ślady tych kultur zwłaszcza żydowskiej są nadal żywe, jak synagoga i tutejsza kuchnia.

Kolejny dzień to warsztaty zielarskie „ROŚLINA JAKO ŹRÓDŁO SMAKU – MAKOWE LATO”. Makowisko to miejsce tworzone od ponad dekady – żywy, wielowarstwowy ogród zielny, leśny i przydomowy, w którym rośliny nie są jedynie tłem, lecz punktem wyjścia do opowieści o smaku, zdrowiu i relacji człowieka z naturą.

Uczestnicy rozpoznawali jadalne i lecznicze gatunki roślin, poznając ich właściwości oraz rolę w krajobrazie kulturowym. Wzięli, także udział w praktycznej nauce wykorzystania roślin w kuchni jako składnika budującego smak.

Podsumowaniem była degustacja naparów funkcjonalnych, oraz przekąsek przygotowanych z roślin dzikich i ogrodowych. Dopełnieniem warsztatów było przygotowanie okrasy z gęsi kołudzkiej przez Piotra Lenarta. Był to moment, w którym wiedza zamieniła się w smak.

Odwiedziliśmy Śliwkową Krainię w Strzelcach Dolnych to tutaj w pierwszy weekend września zjawia się 300 wystawców produktów na święcie śliwki. Powidła strzeleckie zyskały Chronione Oznaczenie Geograficzne. Po dwudniowych warsztatach kreatywności kulinarnej poznaliśmy Toruń z epoki średniowiecza z historią toruńskich pierników. Celem wizyty studyjnej było krzewienie kultury kulinarnej i przetwórczej polegającej na zagospodarowaniu własnych lokalnych dóbr w tym zwłaszcza pochodzących od ras rodzimych.

Anna Tobiasz



Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+

MODR Karniowice

Dofinansowane przez Unię Europejską

Dofinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach KSOW+ Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Pasterskie tradycje w Małych Pieninach



Pieniny to niezwykle malownicze pasmo górskie w łańcuchu Karpat, położone w południowej Polsce i północnej Słowacji. Rozciągają się one łagodnym łukiem, przebiegającym równoleżnikowo, granicząc od zachodu z Kotliną Orawsko-Nowotarską, a od wschodu, poprzez łagodne obniżenie Przełęczy Rozdziele, z Beskidem Sądeckim. Pieniny uznawane są za jedno z najpiękniejszych pasm górskich w naszym kraju. Charakteryzują się niezwykle zróżnicowaną budową geologiczną, rzeźbą terenu, szatą roślinną, fauną oraz bogatą etnografią, co sprawia, że budzą ogromne zainteresowanie zarówno wśród badaczy przyrody i krajobrazu, jak i osób poszukujących atrakcyjnych miejsc do wypoczynku.

W całych Pieninach można wyróżnić trzy główne mniejsze pasma, oddzielone od siebie rzeką Dunajec, która wielokrotnie przecina tutejsze formacje skalne. Od zachodu są to Pieniny Spiskie, w części środkowej Pieniny Właściwe, a najbardziej na wschód wysunięte są Małe Pieniny.

Małe Pieniny rozpoczynają się od szczytu Bystrzyk (704 m n.p.m.), położonego na prawym brzegu Dunajca, nad Szczawnicą Niżną i schroniskiem „Orlica". Ich główny grzbiet rozciąga się ku południowemu wschodowi aż do szczytów Wysoka (1050 m n.p.m.) i Smerekowa (1013 m n.p.m.), następnie skręca ku północnemu wschodowi, gdzie znajdują się najwyższe kulminacje – Watrisko (960 m n.p.m.) i Wierchliczka (966 m n.p.m.). Dalej, poprzez łagodne obniżenie Przełęczy Rozdziele, Małe Pieniny łączą się z Pasmem Radziejowej, należącym do Beskidu Sądeckiego.

Zaskakujące w Pieninach jest to, że Małymi Pieninami nazwano najwyższe z ich pasm, będące jednocześnie jedynym pasmem z kulminacjami skalnymi wyniesionymi powyżej 1000 m n.p.m. Najwyższym szczytem jest Wysoka (1050 m n.p.m.), często nieprawidłowo nazywana również Wysoką Skałką (Walewski 1998). Ich długość jest około 2 km większa niż długość Pienin Właściwych i porównywalna z długością Pienin Spiskich. Nazwa „Małe Pieniny" może wynikać z faktu, że mimo znacznego wyniesienia całego pasma, większość starszych utworów skalnych jest przykryta młodszymi warstwami geologicznymi. W rezultacie stoki są łagodne, doliny rozległe, a ostre, skaliste kulminacje tylko miejscami wystają ponad młodsze utwory geologiczne. Dzięki takiej budowie Małe Pieniny są w znacznej części przydatne do prowadzenia gospodarki rolnej, która rozwijała się na tych terenach z powodzeniem. Na dużych obszarach tego pasma lasy zostały zastąpione przez tereny użytkowane rolniczo. Proces ten następował wieloetapowo, a przemieszczanie się przez ten obszar różnych grup etnicznych ludności przyczyniło się do kształtowania kultury i tradycji tego regionu.

Wędrujące ze swoimi stadami z Bałkanów, wzdłuż łuku Karpat, pasterskie plemiona Wołochów zaczęły docierać

w rejon Małych Pienin, podobnie jak na graniczące z nimi południowe stoki Pasma Radziejowej, już w XIV wieku. Wołosi zajmowali głównie wyżej położone grzbiety górskie, gdzie wypasali swoje stada zarówno w lasach, jak i na polanach śródleśnych. Niekiedy, w okresie zimowym, schodzili ze stadami na tereny nizinne, aż do Puszczy Nadwiślańskiej, która porastała niegdyś Kotlinę Sandomierską. Łagodniejszy klimat i mniejsza warstwa śniegu pozwalały im przetrwać tam trudny okres zimowy.

Pasterze wołoscy, jako nomadzi, przemieszczali się ze swoimi stadami w kierunku zachodnim i zasiedlili znaczną część Karpat, docierając aż do Moraw. Wraz z Wołochami na nasze tereny przybyły owce nazywane caklami wołoskimi, od których następnie wyodrębniły się cakle beskidzkie – nieco większe, z przewagą cech użytkowości mięsnej – oraz cakle podhalańskie, mniejsze i charakteryzujące się przewagą cech użytkowości mlecznej. Od nich wywodzi się polska owca górska, powstała w wyniku krzyżowania matek cakli podhalańskich z trykami fryzyjskimi, a następnie uzyskanego w ten sposób potomstwa z trykami cakla siedmiogrodzkiego. Etnografowie nadal prowadzą dyskusje dotyczące pochodzenia plemion wołoskich. Co istotne, na całym obszarze, który zasiedlili, utrwalił się podobny i charakterystyczny dla nich sposób prowadzenia gospodarki pasterskiej, który w pewnych formach przetrwał do dzisiaj. Mimo że był to lud wędrowny i nie zachował swojego odrębnego języka, Wołosi stworzyli niezwykle bogatą kulturę pasterską, związaną z gospodarką szałaśniczą, oraz bardzo bogaty folklor.

W niniejszym artykule przybliżymy rozwój pasterstwa oraz związane z nim dziedzictwo kulturowe i tradycje Małych Pienin. Na obszarze tym na wołoskie dziedzictwo nałożyły się wpływy kultury późniejszych przybyszów, przede wszystkim Rusinów (Rusnaków), później nazywanych Łemkami. Po II wojnie światowej na te tereny przybyli również osadnicy, głównie z Podhala i Sądecczyzny, a więc w znacznej części prawdopodobnie także potomkowie Wołochów. Na rozwój kultury pasterskiej oraz podniesienie poziomu gospodarki pastwiskowej w Małych Pieninach wpływała również działalność naukowa instytucji zajmujących się rolnictwem po II wojnie światowej. Istotny udział w tym zakresie miał Instytut Melioracji i Użytków Zielonych (IMUZ), który prowadził w Jaworkach Stację Badawczą funkcjonującą do dnia dzisiejszego. Ważną rolę odegrała również Stacja Unasieniania Owiec, będąca pierwszą tego typu stacją w Polsce, oraz Mleczarnia w Jaworkach. Zatem na kulturę i tradycję pasterstwa w Małych Pieninach oddziaływało wiele czynników, zarówno w odległej przeszłości, jak i w czasach stosunkowo niedawnych. Dorobek kultury materialnej i niematerialnej poprzednich pokoleń niewątpliwie wpływa również dzisiaj na życie mieszkańców Małych Pienin oraz perspektywy rozwoju tego regionu. Obecnie dziedzictwo to jest coraz bardziej doceniane i śmielej eksponowane, stając się ważnym elementem promocji regionu oraz jego walorów kulturowych i turystycznych.

Ale wróćmy do początków, aby przybliżyć nieco gospodarkę pasterską Wołochów. Był to rodzaj tzw. gospodarki szałaśniczej, polegającej na organizacji wspólnego wypasu. Co warto podkreślić, taki sposób gospodarowania funkcjonował w całych Karpatach, na terenach wyżej położonych, które kolonizowali Wołosi, zaliczani do wschodnioromańskiej grupy etnicznej. Etnografowie uważają, że kolonizacja na prawie wołoskim była etnicznie obcym elementem w kulturze górskich rejonów naszego kraju, podobnie jak na terenie sąsiedniej Słowacji (Dubrawska i Gyarmathy 2007). Wpływ Wołochów na kulturę tych terenów był jednak niezwykle silny i jest widoczny do dnia dzisiejszego. Na teren Karpat osadnictwo wkraczało także innymi nurtami. Były to lokacje nowych wsi, inspirowane przez właścicieli ziemskich w celu zagospodarowania terenów niezaludnionych. Innym nurtem osadnictwa byli uciekinierzy z majątków ziemskich oraz przestępcy chcący uniknąć kary, często określani jako tzw. „ludzie luźni". Ten typ osadnictwa posuwał się dolinami rzek w kierunku gór. Jednak niezaprzeczalnie największe znaczenie w kolonizacji terenów karpackich mieli Wołosi. Mimo sprzecznych niekiedy opinii badaczy na temat pochodzenia Wołochów, uważa się obecnie, że wywodzili się oni z terenów Bałkanów. We wczesnym średniowieczu prowadzili gospodarkę polegającą na wędrówkach pasterzy ze stadami z terenów górskich, bogatych w paszę, na niziny nadmorskie w okresie zimowym. Łagodniejszy klimat pozwalał im przetrwać ten trudny okres wraz ze stadami. Był to tzw. pełny nomadyzm, gdyż cała rodzina pasterzy przenosiła się wraz ze swoim stadem. Z czasem nomadyzm zaczął przekształcać się w tzw. pół-nomadyzm, w którym ludność zamieszkiwała już stałe osady, a jedynie część mężczyzn wędrowała ze stadami w poszukiwaniu pastwisk. Wołosi kolonizujący Karpaty zaczęli z czasem także osiadać we wsiach, w których zamieszkiwały ich rodziny. Gospodarstwo opierało się na rolnictwie, natomiast wyspecjalizowane grupy mężczyzn, pod przewodnictwem bacy, któremu pomagali juhasi, zabierały owce na hale na sezon wypasowy. Owce były zbierane od wielu rodzin i tworzyły wspólne stado. Hala była wówczas stałym miejscem wypasu, zazwyczaj dzierżawionym przez bacę. W okresie letnim baca wypasał stado i prowadził gospodarkę mleczną, przetwarzając mleko na sery. Na sezon zimowy wracał ze stadem do wioski i oddawał owce właścicielom poszczególnych gospodarstw, od których zabrał je wiosną na sezon wypasu.

Ten typ gospodarki ukształtował tzw. osadnictwo na „prawie wołoskim", normujące relacje między właścicielami wsi a zamieszkującymi je chłopami. Było ono zbliżone do osadnictwa na prawie niemieckim, jednak sposób rozliczania powinności między właścicielem wsi a chłopami był inny, gdyż opierał się na tzw. „dani baraniej". Na „dań baranią" dla pana feudalnego składały się owce lub jagnięta, a także tzw. „grudy" sera owczego oraz „gunia", czyli płat sukna owczego. Taka forma rozliczenia była korzystna zarówno dla pana, jak i dla chłopów, gdyż w trudnych górskich warunkach klimatycznych nie udawało się uprawiać zbóż chlebowych, które stanowiły podstawę daniny dla właścicieli wsi, a pańszczyzny nie można było odrabiać, ponieważ w górskich wsiach zazwyczaj nie było folwarków. Baca również wypłacał poszczególnym chłopom należność za użytkowanie ich owiec w sezonie, oddając im część sera, który wytworzył podczas wypasu wspólnego stada.

Z mleka owczego wytwarzane były sery podpuszczkowe bundz i oscypek oraz bryndza. Bundz i oscypek uzyskuje się w procesie ścinania białka mleka za pomocą enzymów zawartych w podpuszczce, nazywanej przez baców klagiem. Klag pozyskuje się z żołądków cielęcych. Aby wytworzyć bundz, powstały w wyniku ścięcia białka skrzep serowy parzy się przez kilka minut w temperaturze około 70°C, a następnie przecedza przez płótno, formując duże bryły. Po odciekięciu ser jest gotowy do spożycia. Aby powstał oscypek, po ścięciu białka skrzep serowy wyciska się z nadmiaru wody, maczając go podczas wyciskania w gorącej wodzie. Następnie formuje się z niego bryłę

o wrzecionowatym kształcie i zdobi odciśniętym wzorem z formy. Ser moczy się przez dobę w solance, a następnie wędzi dymem z watry palącej się w bacówce przez cały sezon wypasowy. Bryndza jest natomiast produktem otrzymywanym z bundzu poprzez jego zmielenie i ugniecenie w drewnianych lub glinianych naczyniach, a następnie poddanie fermentacji. Proces ten nazywano w gwarze „gnojeniem sera". W wyniku fermentacji bryndza nabierała charakterystycznego, ostrego smaku. Ten typ gospodarki pasterskiej, jaki wprowadzili Wołosi, był nierozerwalnie związany z utrzymaniem użytków zielonych w kulturze rolniczej. Na osadnictwo wołoskie w Małych Pieninach nałożyła się kolejna fala osadnictwa. Od XV wieku przybywali na te tereny Rusini, którzy sami określali siebie jako Rusnaków. Przeważali liczebnie nad Wołochami i zajmowali doliny górskie o nieco żyźniejszych glebach. Karczowali lasy i zakładali wsie, głównie w sąsiedztwie potoków. Z czasem zasymilowali część Wołochów i przyczynili się do upowszechnienia osiadłego trybu życia oraz gospodarki rolnej. Małe Pieniny były najdalej na zachód wysuniętym obszarem po polskiej stronie Karpat, do którego dotarli Rusini. Byli oni obrządku greckokatolickiego i posługiwali się pismem opartym na cyrylicy. Nazwa „Łemko" powstała dopiero później. Ludność sąsiadująca z Rusnakami zaczęła określać ich tym mianem ze względu na częste używanie w ich gwarze słowa „łem", oznaczającego „tylko" lub „albo", które nie występowało w innych gwarach ukraińskich. Rusnacy zamieszkujący Małe Pieniny byli dobrymi rolnikami. Wprowadzili uprawę roślin zbożowych i okopowych w niższych partiach terenu, natomiast na wyżej położonych obszarach prowadzili gospodarkę łąkową i pastwiskową, utrzymując głównie bydło. Niektóre źródła podają, że woły z Jaworek, Białej Wody i Szlachtowej, czyli wsi zamieszkiwanych przez Rusnaków na styku Małych Pienin i Beskidu Sądeckiego, trafiały nawet na stół cesarski do Wiednia. Wskutek przeludnienia wsi coraz więcej terenów, wcześniej użytkowanych jako pastwiska, przekształcano z czasem w grunty orne. Świadczą o tym do dziś wyraźnie widoczne tarasy, uformowane w poprzek stoków Małych Pienin i południowych skłonów Pasma Radziejowej. Dzięki tarasowaniu uprawa roślin rolniczych była bardziej efektywna. Charakterystyczne dla Rusinów było tworzenie w wyżej położonych partiach gór tzw. gospodarstw filialnych. Najczęściej rodzina przenosiła się na okres letni do tzw. chyżek, w których przechowywano siano, zapędzano bydło i owce na noc, a także często nocowali sami gospodarze. Niestety większość chyżek do dzisiejszego dnia się nie zachowała.

Po II wojnie światowej nacjonalistyczne podziemie (UPA) zmuszało ludność Rusinów do materialnego wspierania swoich oddziałów. Chcąc odciąć te oddziały zbrojne od zaplecza, przeprowadzono tzw. „Akcję Wisła", w wyniku której w 1947 roku przesiedlono również Łemków z Małych Pienin na tereny zachodnie i północne Polski. Na ten obszar napłynęła ludność z Podhala. Zabudowania wsi Biała Woda zostały rozebrane, a część gruntów położonych w dolinach rzecznych objęli nowi właściciele. Znaczną część terenu przejął Państwowy Fundusz Ziemi, tworząc tereny wypasowe dla owiec z Podhala. Ponieważ tra-



cje pasterskie związane z wypasem owiec, będące w znacznym stopniu dziedzictwem wołoskim, stanowiły na Podhalu ważny element życia znacznej części ludności, wraz z nowymi przybyszami ponownie rozwinęły się w Małych Pieninach. W latach powojennych w Jaworkach zrealizowano szereg inwestycji sprzyjających rozwojowi gospodarki pasterskiej. W latach 1948–1951 powstała nowoczesna mleczarnia i serowarnia. Natomiast w latach 1949–1951, chcąc wzorować się na gospodarce pastwiskowej krajów alpejskich, wybudowano cztery wzorcowe bacówki na halach pasterskich wraz z urządzeniami do nawadniania stoków gnojowicą. Pomysł ten jednak się nie przyjął i przez lata bacówki stały puste, ponieważ bacowie, przyzwyczajeni do tradycyjnych bacówek, nie korzystali z nowych obiektów. Do dziś zachowała się jedna z nich, znajdująca się w pobliżu szczytu Durbaszki (934 m n.p.m.), dzięki temu, że została przekształcona w schronisko górskie. Niewiele później, bo w 1954 roku, powstał Tatrzański Park Narodowy, a na jego terenie wprowadzono ograniczenia dotyczące wypasu owiec na halach tatrzańskich. W ten sposób w Małych Pieninach, a także w Bieszczadach, powstały znaczne tereny wypasowe dla owiec z Podhala. Stoki Małych Pienin i Beskidu Sądeckiego stały się jednymi z ważniejszych terenów wypasowych, na których prowadzono gospodarkę szałaśniczą, zapoczątkowaną na tych terenach przez Wołochów. Do końca lat 70. na tym obszarze wypasano w sezonie nawet do 18 tysięcy owiec. Ponadto nowi osadnicy, którzy zasiedlili Jaworki i Czarną Wodę, utrzymywali znaczne ilości bydła mlecznego, jałówek i opasów. Bliskość mleczarni ułatwiała organizację skupu mleka. Bydło było utrzymywane na terenie wsi Jaworki, Czarna Woda oraz Szlachtowa, a na wypas znaczną część stad bydła z Jaworek i Czarnej Wody przepędzano do doliny Białej Wody, opuszczonej po rozbiórce zabudowań, oraz do doliny Skalskiego Potoku. Większość mieszkańców utrzymywała po kilkanaście sztuk bydła. Na terenie wsi Jaworki w 1952 roku powstał punkt badawczy pastwisk górskich, należący do Polskiej Akademii Nauk, który w 1954 roku został przejęty przez Instytut Melioracji i Użytków Zielonych (IMUZ), przekształcając się w Stację Badawczą Oddziału IMUZ w Krakowie. Stacja gospodarowała na obszarze około 17 ha w samych Jaworkach, na wyniesieniu o nazwie Wroni Wierch, oraz około 65 ha wydzielonego tzw. cerkla na północny zachód od Wysokiej. Stwarzało to dogodne warunki do prowadzenia badań dotyczących zagospodarowania i użytkowania pastwisk, ustalania optymalnej obsady zwierząt, doświadczeń z koszarzeniem owiec, prowadzenia podsiewu na pastwiskach oraz nawożenia użytków zielonych. Badano również zagadnienia związane z mechanicznym udojem owiec. Opracowywano modele przestrzennego zagospodarowania zlewni górskiej. Prowadzono badania nad doborem gatunków i odmian na użytki zielone oraz wpływem działalności rolniczej na środowisko glebowe i wodne, co pozwoliło na ustalenie granic intensyfikacji produkcji rolniczej.

Po transformacji ustrojowej produkcja rolnicza na terenie Małych Pienin została znacznie ograniczona, zwłaszcza gospodarka pastwiskowa. Zaniechano użytkowania pastwiskowego i łąkowego znacznych powierzchni. Odłogowane grunty orne uległy samozadarnieniu. Zlikwidowano również mleczarnię w Jaworkach, przez co utrudniony stał się zbyt mleka. Znaczne powierzchnie pastwisk górskich objęto zalesieniami, co niejednokrotnie nie było uzasadnione. Miejscowa ludność zmuszona była poszukiwać innych źródeł dochodów, najczęściej poza rolnictwem i w znacznych odległościach od swoich siedzib. Na szczęście teren Małych Pienin jest niezwykle atrakcyjny turystycznie, dlatego mieszkańcy zaczęli poszukiwać możliwości uzyskiwania godziwych dochodów w branży turystycznej. Wielu odniosło sukces w tej dziedzinie, zapewniając perspektywę rozwoju kolejnym pokoleniom. Z czasem pojawiła się również refleksja pozwalająca docenić wartość kultury materialnej związanej z owczarstwem, do której należą budowle, maszyny i sprzęt codziennego użytku, ale również kultury niematerialnej, obejmującej sposób organizacji społeczności wiejskiej i pasterskiej, pozycję społeczną pasterzy, poszanowanie własności, a także kultury duchowej, obejmującej religijność, zwyczaje, obrzędy, nawyki, porzekadła, stosunek do przyrody, praktyki lecznicze zwierząt, ziołolecznictwo, muzykę, malarstwo czy rzeźbę. Dopiero wszystkie te wzajemnie powiązane elementy stanowią o kulturze i tradycji danego regionu, która budzi zainteresowanie przybyszów, w tym licznie odwiedzających Małe Pieniny turystów. Bogata przeszłość Małych Pienin była silnie związana z kulturą pasterską i tradycje pasterskie nadal są tu zachowane. Zostały one również wzbogacone o dorobek pokolenia powojennego, nawiązującego z jednej strony do pasterstwa szałaśniczego Wołochów, a z drugiej rozwijającego gospodarkę pastwiskową poprzez działalność oraz osiągnięcia badawcze i wdrożeniowe instytucji związanych z rolnictwem, takich jak PAN, IMUZ, Stacja Unasieniania Owiec czy Mleczarnia w Jaworkach. Wszystko to razem przyczyniło się do rozwoju kultury pasterskiej i lepszego zrozumienia tradycji z nią związanych. Pomimo zawirowań okresu transformacji ustrojowej, kiedy gospodarka pasterska znalazła się w niekorzystnej sytuacji, być może to właśnie dzięki tradycji potrafiła przetrwać. Dzisiaj w Małych Pieninach można, a nawet warto, postawić na pasterstwo, także dlatego, że coraz bardziej doceniamy wartość tradycji w kształtowaniu naszej tożsamości. Lepiej również rozumiemy zależności pomiędzy gospodarką pasterską a zrównoważonym rozwojem obszarów górskich. Pasterstwo, w tym zwłaszcza owczarstwo, jest nieodzowne dla zachowania użytków zielonych obszarów górskich, które bez wypasu wcześniej czy później mogą zostać poddane procesom degradacji wskutek postępującej sukcesji roślinnej. W Małych Pieninach, gdzie zachowały się jeszcze znaczne obszary trwałych użytków zielonych, dbałość o zachowanie kultury pasterskiej i tradycyjnych form wypasu ma szczególne znaczenie. Można więc powiedzieć, że z bogatego skarbca tej kultury możemy czerpać także dzisiaj, z korzyścią zarówno dla człowieka, jak i środowiska przyrodniczego.

Jacek Kostuch

Źródła:
1. Jaguś A., Rzętała M. 2002. Szczawnica i okolice: przyroda i człowiek. FHU „Karpatus"., Szczawnica.
2. Kocój E. 2018. Na sałasie ni ma Pani lekko. Życie codzienne pasterzy wołoskich na szałasach na pograniczu polsko-słowackim w XXI wieku jako dziedzictwo kulturowe regionu Karpat (wybór zagadnień). Balcanica Posnaniensia XXV. Wydawnictwo Instytutu Historii UAM, pp. 269–295
3. Kocój E. 2016. Dziedzictwo kulturowe mniejszości narodowych, etnicznych i religijnych kręgu Karpat – narracje lokalne i zarządzanie instytucjonalne (wstępne rezultaty badania pilotażowego), „Prace Etnograficzne", z. 3, s. 193–213.
4. Walewski R. 1998. Jaworki. Mały przewodnik po okolicy. Wydawnictwo Instytutu Technologiczno-Przyrodniczego. Falenty.
5. Górale Śląscy Oddział Związku Podhalan w Istebnej, Instytut Zootechniki PIB ZD Grodziec Śląski. 2007. „Wołoskie dziedzictwo w Karpatach" Konferencja Naukowo-Techniczna. Istebna.

Ekologiczne metody zwalczania chwastów

Współczesne rolnictwo stoi przed wyzwaniem ograniczania chemicznych środków ochrony roślin przy jednoczesnym utrzymaniu opłacalnej produkcji. Rosnące koszty herbicydów, odporność chwastów na substancje czynne oraz wymagania środowiskowe sprawiają, że coraz większego znaczenia nabierają metody ekologiczne. Ich celem nie jest całkowite wyeliminowanie chwastów, lecz utrzymanie ich liczebności na poziomie, który nie powoduje istotnych strat plonu i nie zakłóca wzrostu roślin uprawnych. Skuteczność tych działań zależy od przemyślanej strategii łączącej profilaktykę, odpowiednią agrotechnikę i terminowe zabiegi mechaniczne.

Płodozmian jako fundament ograniczania zachwaszczenia

Podstawą ekologicznej regulacji zachwaszczenia jest prawidłowo zaplanowany płodozmian. Monokultury oraz uproszczone zmianowanie sprzyjają dominacji określonych gatunków chwastów i prowadzą do nagromadzenia ich nasion w glebie. Wprowadzenie roślin o zróżnicowanych terminach siewu i zbioru - jarych, ozimych, motylkowatych czy okopowych, przerywa cykle życiowe chwastów i ogranicza ich ekspansję.

Fałszywy siew i zabiegi przedsiewne

Skuteczną metodą profilaktyczną jest tzw. fałszywy siew. Pole przygotowuje się jak do siewu rośliny głównej, następnie pozostawia na kilka dni w celu pobudzenia wschodów chwastów. Gdy młode siewki osiągną fazę nitkowania, niszczy się je płytką uprawą mechaniczną. Dopiero po tym zabiegu wykonuje się siew właściwy. Metoda ta pozwala ograniczyć pierwszą falę zachwaszczenia i zapewnia roślinom uprawnym lepszy start.

Mechaniczne zwalczanie chwastów

Zabiegi mechaniczne są podstawą ekologicznej ochrony przed chwastami. W zbożach stosuje się brony chwastowniki i brony sprężynowe, wykonując dwa, trzy przejazdy w odpowiednich fazach rozwojowych. Najlepsze efekty osiąga się w bardzo wczesnym stadium wzrostu chwastów. Wyrwane w suchy i słoneczny dzień rośliny szybko przesychają i nie odrastają.

W uprawach szerokorzędowych, takich jak kukurydza, buraki czy warzywa, skuteczne są pielniki międzyrzędowe. Nowoczesne maszyny wyposażone w systemy kamer i prowadzenie GPS umożliwiają precyzyjną pracę nawet przy dużych prędkościach roboczych. W uprawie ziemniaka istotne jest kilkukrotne obsypywanie redlin, które jednocześnie ogranicza zachwaszczenie i poprawia warunki rozwoju bulw. Istotne jest również odpowiednie przygotowanie gleby oraz unikanie jej nadmiernego ubijania. Równa powierzchnia pola zapewnia równomierne wschody roślin i ułatwia wykonywanie kolejnych prac pielęgnacyjnych. Ma to także znaczenie dla ekologii chwastów - właściwie uprawiona gleba może ograniczać ich rozwój i zmniejszać konkurencję o wodę oraz składniki pokarmowe.

Międzyplony, rośliny okrywowe i ściółkowanie

Coraz większą rolę w ograniczaniu zachwaszczenia odgrywają międzyplony i rośliny okrywowe, takie jak facelia, gorczyca czy mieszanki poplonowe. Szybko pokrywają powierzchnię gleby, konkurując z chwastami o światło, wodę i składniki pokarmowe. Dodatkowo poprawiają strukturę gleby, zwiększają zawartość próchnicy i ograniczają erozję.

W uprawach warzywnych oraz sadowniczych skuteczną metodą jest ściółkowanie słomą, sianem, kompostem lub zrębkami. Warstwa ściółki utrudnia kiełkowanie chwastów, stabilizuje temperaturę gleby i poprawia jej bilans wodny. To rozwiązanie szczególnie cenione w gospodarstwach ekologicznych o mniejszej powierzchni.

Metody termiczne i środki naturalne

W niektórych sytuacjach stosuje się metody termiczne, takie jak wypalanie chwastów palnikami gazowymi czy użycie gorącej pary. Krótkotrwałe działanie wysokiej temperatury niszczy młode chwasty, szczególnie przed wschodami rośliny uprawnej. Metody te są wykorzystywane głównie w uprawach warzywnych oraz w miejscach trudno dostępnych dla maszyn.

Rolnictwo ekologiczne dopuszcza także naturalne środki kontaktowe, np. preparaty na bazie kwasu octowego lub pelargonowego. Działają one powierzchniowo i najskuteczniejsze są w odniesieniu do młodych chwastów. Stanowią jednak uzupełnienie, a nie podstawę strategii zwalczania zachwaszczenia.

Dbałość o żyzność gleby i efekt zdrowotny

Silna, dobrze odżywiona roślina szybciej zakrywa międzyrzędzia i skuteczniej konkuruje z chwastami. Dlatego kluczowe znaczenie ma nawożenie organiczne, stosowanie kompostu, nawozów zielonych oraz pozostawianie resztek pożniwnych. Poprawa aktywności biologicznej gleby sprzyja stabilności plonowania i ogranicza potrzebę interwencji.

Ograniczenie chemicznych herbicydów zmniejsza ryzyko zanieczyszczenia wód gruntowych oraz obecności pozostałości substancji czynnych w żywności. Dla rolnika oznacza bezpieczniejsze warunki pracy, a dla konsumenta - produkty o wysokiej jakości zdrowotnej.

Systemowe podejście kluczem do sukcesu

Ograniczenie stosowania chemicznych środków ochrony roślin przekłada się na mniejsze narażenie człowieka na pozostałości herbicydów w żywności i środowisku. Rolnicy prowadzący gospodarstwa ekologiczne mogą korzystać z dopłat i ekoschematów wspierających metody mechaniczne, biologiczne i termiczne, co częściowo rekompensuje większe nakłady pracy.

Ekologiczne zwalczanie chwastów wymaga systematyczności, obserwacji pola i łączenia różnych metod. To strategia długofalowa, która pozwala ograniczyć zachwaszczenie bez chemii, poprawić stan gleby i utrzymać stabilny poziom plonowania.

Katarzyna Stec

Źródła:
1. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Integrowana ochrona roślin w praktyce rolniczej, Radom.
2. Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa – PIB, Systemy uprawy roli a zachwaszczenie i żyzność gleb, Puławy.
3. Tyburski J., Żakowska-Biemans S., Rolnictwo ekologiczne. Produkcja i rynek, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
4. Kopiński J., Ekonomiczne i środowiskowe aspekty ograniczania chemicznej ochrony roślin, Studia i Raporty IUNG-PIB, Puławy.
5. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Zasady warunkowości i ekoschematy w ramach Wspólnej Polityki Rolnej 2023–2027, Warszawa.

XXV EDYCJA KONKURSU „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW" na najlepszy regionalny produkt żywnościowy

Podczas Agropromocji 2026 w Starym Sączu już po raz 25 odbywał się konkurs „NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO – SMAKI REGIONÓW".

Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP.

Partnerami w konkursie są: urzędy marszałkowskie oraz ośrodki doradztwa rolniczego.

CEL KONKURSU

1. Identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych produktach żywnościowych, wytwarzanych w gospodarstwach i przez lokalnych rzemieślników.
2. Poszukiwanie produktów specyficznych, charakterystycznych dla danego regionu, które mogą stać się jego wizytówką.
3. Upowszechnianie wiedzy o możliwości wykorzystania walorów specyficznych, regionalnych produktów w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki (a w szczególności – agroturystyki) oraz rzemiosła i przetwórstwa.
4. Nominacja konkursowych produktów do katalogu rodzimej żywności wyjątkowej jakości oraz wskazanie na możliwość ubiegania się przez laureatów konkursu o odpowiednią

prawną ochronę, zgodną ze standardami obowiązującymi w UE.

Regionalny Finał konkursu dla Małopolski odbył się 6 września 2026 roku w Starym Sączu w jubileuszowej oprawie.

Powołane zostały dwie komisje konkursowe: jedna zajmująca się lokalnym i regionalnym produktem żywnościowym, druga – daniami i potrawami regionalnymi.

Ponadto powołana jest Kapituła Krajowa, która przyznaje statuetki „Perła" produktom i daniom wybranym spośród nominowanych w czasie finałów regionalnych. O nominację mogą ubiegać się produkty nagrodzone i wyróżnione w poprzednich edycjach konkursu w danym regionie.

Z 28 produktów, które zostały zgłoszone do konkursu Komisja Konkursowa w składzie: Izabella Byszewska – prezes zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego; oraz członkowie: Andrzej Bogdał – prof. Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, prorektor, Krzysztof Paleczny - Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy w Krakowie, Edyta Król Dutka - Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego, Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Po ocenie i degustacji zaprezentowanych produktów postanowiła przyznać następujące nagrody i wyróżnienia:

I. W kategorii produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego:

I nagroda:

- „U Mądrego" sp. Cywilna Danuta Jeruzalska i Andrzej Mądry za szynkę Mądrego w ziołach;
- Łukasz Zachwieja za słoninę wędzoną z papryką;
- Marzena Zalarska Przetwórstwo mięsne PŁATEK za kiełbasę wiejską PŁATEK;
- Małgorzata Król „Serki Małgorzaty" za ser Imperial;
- Jędrzej Jakubowski Gospodarstwo Agroturystyczne Gościniec Banica za kozi twarożek wędzony;
- Piotr Woźniak Pasieka u Woźniaka za miód ze spadzi liściastej;
- Józef Bierowiec z Pasieki Przygórze za miód ze spadzi iglastej;

oraz wyróżnienia :

- Szczepan Gawor Produkcja Wędlin Jakość i Tradycja za szynkę Staropodstolicką;
- Dariusz Kmak ZM Kmak za Schab z tłuszczykiem;
- Monika Kubik RHD „Gorczańskie Sery" za ser podpuszczkowy z kurkumą;
- Andrzej Lassak za ser na słodko „Sieniawiańska rozkosz";
- Antoni Marcinek Pasieka Antoniego za ziołomiód malinowy;
- Marek Wojtas Pasieka Pszczółka za ziołomiód pokrzywowy.

I. W kategorii produktów regionalnych pochodzenia roślinnego:

I nagroda:

- Anna i Michał Sitek Lavendziarnia Stoki6 za EcoOcet z winogron;
- Manufaktura Żuru i Barszczu Sp.z o.o. Antoni Piskorek za barszcz czerwony kiszony;
- Halina i Marek Piwowar „Chleb Męciński" za podpłomyk z cukrem;
- Aneta Pawłowska za ciasto DZIAD;

Oraz wyróżnienie:

- Teresa Rygielska za ciasto odpustowe Miodowy Staszek.

I. W kategorii napoje regionalne:

I nagroda:

- Tłocznia Owoców „Pawłowski" Antoni Marcin Pawłowski za sok jabłkowy z miętą;
- Krzysztof Maurer Manufaktura Maurera Sp. z o.o. za eliksir z orzecha;
- Damian Kuc Browar Stodoła za piwo libuskie myntne;

oraz wyróżnienia:

- Zbigniew Krzyżak, Grażyna Dudek, Antoni Dudek Winnica Chodorowa za wino jabłkowe „Stary Sad".

I. W kategorii inne produkty regionalne:

I nagroda:

- Natalia Drożdż „Naturalne" za kotlet na wypasie.

Do nagrody „Perła 2026" Komisja Konkursowa nominowała nagrodzone w zeszłych latach produkty:

1. Szynka Babci - Dariusz Kmak Zakład Masarski;
2. Ocet ze śliwek – Anna i Michał Sitek Lavendziarnia Stoki6;
3. Pasztet pieczony z gęsi - Szczepan Gawor Produkcja Wędlin Jakość i Tradycja;
4. Kiełbasa szynkowa Mądrego – „U Mądrego" sp. Cywilna Danuta Jeruzalska i Andrzej Mądry;
5. Kołacz Szczyrzycki - Natalia Drożdż „Naturalne";
6. Polywka łososińska - Tłocznia Owoców „Pawłowski" Antoni Marcin Pawłowski;
7. Kwas chlebowy - Manufaktura Żuru i Barszczu Sp.z o.o. Adam i Antoni Piskorek;
8. Śliwowica dębowa – Krzysztof Maurer Manufaktura Maurera;
9. Wino Polska Jutrzenka – Winnica Chodorowa;
10. Jogurt naturalny z jeżyną – Andrzej Lassak;
11. Miód wielokwiatowy - Pasieka u Piotra Woźniaka.

Ale to jeszcze nie koniec emocji ponieważ równolegle komisja Konkursowa



w składzie: Grażyna Kurpińska – przewodnicząca, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, Katarzyna Wójcik - Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa OT Kraków, Anna Janus – Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Karniowicach po ocenie i degustacji zgłoszonych potraw przyznała:

I miejsce: Stowarzyszenie Miłośników Kultury Góralskiej „Pod Cyrlą" za rosół barani i knedle ze śliwką
II miejsce: Łukasz Zachwieja, Jolanta Budzyk za kapustę z grochem i pęcakiem i zawijańcebaranie z kulasą
III miejsce: Karczma Huculanka Stadnina Koni Huculskich „Gładyszów" za zupę ziemniaczaną z kurkami i kluskileniwy romb

Wyróżnienie: Koło Gospodyń Wiejskich Nadwiślanie w Karsach z Nadwiślański pasztet pod borówką i knypcie w kapuście z jaśkowymi gałkami.
Oraz nominację do nagrody „Perła 2026" dla potrawy przygotowanej przez Stowarzyszenie Miłośników Kultury Góralskiej „Pod Cyrlą" za rosół barani i knedle ze śliwką.

W konkursie organizowanym przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie z Małopolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego nagrody ufundowali: Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Karniowicach, Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa OT w Krakowie, Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy w Krakowie, Uniwersytet Rolniczy im. H. Kołłątaja w Krakowie.

Wielki Finał XXV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów" odbywa się w Poznaniu na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich.

Kapituła Krajowa przyznaje statuetki „Perła" produktom i daniom wybranym spośród nominowanych w czasie finałów regionalnych Perły 2026, a otrzymały ja produkty:

1. Pasztet pieczony z gęsi – Szczepan Gawor Produkcja Wędlin Jakość i Tradycja
2. Kiełbasa szynkowa od Mądrego – „U Mądrego" sp. Cywilna Danuta Jeruzalska, Andrzej Mądry
3. Miód wielokwiatowy – Piotr Woźniak Pasieka u Piotra Woźniaka z Koniny
4. Polywka łososińska –Tłocznia Owoców „Pawłowski" Antoni Marcin Pawłowski
5. Łącka śliwowica Dębowa –Manufaktura Maurera Sp.z o.o. Krzysztof Maurer

oraz Stowarzyszenie Miłośników Kultury Góralskiej „Pod Cyrlom" za Rosół barani + Knedle ze śliwką.

Lucyna Kmak

Konkurs Potraw Regionalnych

Konkurs Potraw Regionalnych jest organizowany cyklicznie przez Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Jego celem jest promocja dziedzictwa kulinarnego oraz przekazywanie z pokolenia na pokolenie regionalnej kuchni. W konkursie udział biorą Koła Gospodyń Wiejskich z całej Małopolski. Konkurs Potraw Regionalnych został na stałe wpisany w kalendarz wystawy AGROPROMOCJA, a tegoroczna edycja odbyła się 5 września 2026 r. Swoje potrawy prezentowały: KGW OLCHAWA Powiat Bochnia, KGW PTASZKOWA Powiat Nowy Sącz, KGW HOMRZYSKA Powiat Nowy Sącz, KGW GŁADYSZÓW Powiat Gorlice, KGW POPOWICE Powiat Nowy Sącz, KGW ŁOSTÓWKA Powiat Limanowa. Komisja w składzie: Przewodniczący: dyrektor MODR Bronisław Dutka, członkowie komisji: kierownik Działu ROW MODR Anna Tobiasz, główny doradca MODR Lucyna Kmak dokonała oceny potraw zgłoszonych do konkursu.

Przy ocenie brano pod uwagę następujące elementy:

- regionalny charakter potraw,
- bazowanie na produktach z gospodarstwa i jego otoczenia,
- estetykę podania,
- smak potrawy.

Komisja dokonała wyboru najlepszych potraw spełniających kryteria oceny i przyznała: Dwa równorzędne **I miejsca** dla: KGW ŁOSTÓWKA za potrawę: Kwaśnica z barаniną, KGW HOMRZYSKA za potrawę: Dar Lasu - Sądecki gulasz z dziczyzny. **Dwa równorzędne II miejsca** dla: KGW OLCHAWA za potrawę: Żeberka duszone w kapuście kiszonej, KGW GŁADYSZÓW za potrawę: Gładyszowska ciurka z barаniną. **Dwa równorzędne III miejsca** dla: KGW POPOWICE za potrawę: Pierogi z bobem, KGW PTASZKOWA za potrawę: Kapuśniak z żeberkami.

Lucyna Kmak



Konkurs na Najlepsze Gospodarstwo Agroturystyczne 2026 - podsumowanie

5 września 2026 roku, podczas XXXIV edycji wystawy rolniczej Agropromocja 2026, która odbyła się na terenie Diecezjalnego Centrum Pielgrzymowania im. Jana Pawła II w Starym Sączu, podsumowano konkurs na „Najlepsze Gospodarstwo Agroturystyczne 2026".

Organizatorem konkursu był Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Jego celem była promocja najlepszych gospodarstw agroturystycznych z terenu województwa małopolskiego, a także popularyzacja walorów krajoznawczych, kulturowych i kulinarnych regionu.

Ocenie podlegały m.in. jakość i standard świadczonych usług, sposób organizacji i funkcjonowania gospodarstwa, oferta kulinarna, nawiązanie do tradycji i specyfiki regionu, inwestycje podnoszące standard obiektu oraz atrakcje dostępne na jego terenie i jak i w najbliższej okolicy.

Spośród gospodarstw agroturystycznych wytypowanych przez powiatowe zespoły doradców rolniczych komisja konkursowa, powołana przez dyrektora Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Bronisława Dutkę, wyłoniła laureatów tegorocznej edycji konkursu. Oprócz zdobywców trzech pierwszych miejsc przyznano pierwsze wyróżnienie, a także dodatkowo uhonorowano wyróżnieniem trzy obiekty, które w szczególny sposób przyczyniają się do upowszechniania idei agroturystyki oraz kultywowania lokalnych tradycji.

Uroczystego wręczenia nagród i wyróżnień dokonała Urszula Ropa, zastępca dyrektora MODR, wraz z przedstawicielami instytucji oraz fundatorów nagród: Michałem Chwastkiem – dyrektorem Małopolskiego Oddziału Regionalnego ARiMR, Tomaszem Jackiem – dyrektorem Instytutu Zootechniki – Państwowego Instytutu Badawczego w Balicach, Iwoną Szablińską – dyrektor Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego Oddziału Regionalnego w Krakowie, Marianem Morawskim – zastępcą dyrektora Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa OT w Krakowie oraz Michałem Wnękiem reprezentującym Małgorzatę Bogusz – dyrektor Centrum Doradztwa Rolniczego, Oddział w Krakowie.

Najlepsze gospodarstwa agroturystyczne - laureaci konkursu w 2026 roku:

I. miejsce

Maria i Tadeusz Zygadłowie - gospodarstwo agroturystyczne „Owieczka" z Owieczki, powiat limanowski.

Gospodarstwo „Owieczka" jest tradycyjnym, rodzinnym gospodarstwem rolnym położonym w Beskidzie Wyspowym. Do dyspozycji gości jest 5 komfortowo i w pełni wyposażonych pokoi rodzinnych oraz 2 duże sale biesiadne z kominkiem. Na zewnątrz znajduje się duży ogród z zimozielonymi roślinami, ławeczkami i hamakami, miejsce na ognisko i grill, a także plac zabaw, boisko do piłki nożnej i plażowej, odkryty basen oraz zadaszona altana, w której odbywają się tematyczne warsztaty.

Goście mogą korzystać z pełnego wyżywienia opartego na posiłkach przygotowywanych z produktów własnych oraz kupowanych od lokalnych rolników. Do dyspozycji są również w pełni wyposażone aneksy kuchenne.

Gospodarstwo należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych oraz Polskiej Federacji Turystyki Wiejskiej. Na jego terenie znajduje się specjalnie wydzielona zagroda ze zwierzętami: „mini zoo", w której można zobaczyć m.in. owce, kozy, daniele, świnki, króliki, kury, pawie i bażanty. Możliwość karmienia zwierząt stanowi szczególną atrakcję i pozwala na bezpośredni kontakt z nimi.

Specjalnie przygotowana ścieżka edukacyjna pozwala dodatkowo wzbogacić ofertę edukacyjną gospodarstwa. Prowadzone warsztaty realizują programy edukacyjne dla dzieci, przybliżając im tradycyjne życie na polskiej wsi oraz zawód rolnika. Ich tematyka jest dostosowana do pór roku, dzięki czemu każda z nich oferuje inne, związane z porą roku zajęcia.

Gospodarze chętnie pomagają w organizacji wolnego czasu. Szczególnie, że w okolicy znajduje się dużo możliwości aktywnego wypoczynku oraz atrakcji kulturalnych. Są tu m.in. możliwość korzystania z pobliskiej stadniny koni, wieże widokowe, szlaki turystyczne jak również znajdujące się w niedalekich odległościach pobliskie miasteczka turystyczne: Krynica, Muszyna, Szczawnica i in.

II. miejsce

Dorota Owczarz - gospodarstwo agroturystyczne „Owczarzówka" z Męciny Małej, powiat gorlicki.

W ofercie gospodarstwa, które jest rodzinnym obiektem prowadzonym w oparciu o tradycyjne gospodarstwo rolne, znajdują się w pełni wyposażone, komfortowe pokoje z łazienkami. Posiłki przygotowywane są zgodnie z tradycyjną kuchnią regionalną, w oparciu o produkty w zdecydowanej większości pochodzące z własnego gospodarstwa. Szczególnie doceniane przez gości są własnoręcznie wypiekane pieczywo oraz inne domowe przysmaki.

Na terenie obiektu znajduje się wiata, izba regionalna z ekspozycją dawnego sprzętu gospodarczego oraz izba biesiadna. Wnętrza pokoi zdobią rękodzieła lokalnych artystów. Do dyspozycji gości są również ogród ze stawem, las, plac zabaw, tyrolka, możliwość strzelania z łuku, piaszczyste boisko, basen oraz miejsce na grillowanie.

Jedną z atrakcji gospodarstwa jest możliwość obserwowania zwierząt gospodarskich oraz opiekowania się nimi. Goście wysoko cenią również lokalizację obiektu – z dala od miejskiego zgiełku, a jednocześnie w pobliżu licznych zabytków kultury, takich jak cerkwie i zabytkowe cmentarze, a także ścieżek rowerowych i szlaków turystycznych. W niewielkiej odległości znajduje się również Magurski Park Narodowy.

III. miejsce

Maria i Józef Jandurowie - gospodarstwo agroturystyczne „Adamcykówka" z Kluszkowiec, powiat nowotarski

Gospodarstwo oferuje komfortowe pokoje i apartamenty z łazienkami oraz balkonami z widokiem na Tatry, Gorce i Jezioro Czorsztyńskie. Obiekt dysponuje strefą wypoczynku z sauną i jacuzzi, salą rekreacyjną z bilardem i piłkarzykami, a także ogrodem z miejscem do grillowania i placem zabaw dla dzieci. Dla gości przygotowywane są domowe śniadania z lokalnych produktów. W ofercie nie brakuje regionalnych produktów i potraw charakterystycznych dla Podhala oraz okolic Jeziora Czorsztyńskiego. Goście mogą również samodzielnie przygotowywać posiłki, korzystając ze wspólnej kuchni i aneksów kuchennych.

Na terenie gospodarstwa znajduje się zagroda dla zwierząt, w której można zobaczyć m.in. owieczki, kury, kucyka oraz alpaki. Z myślą o najmłodszych przygotowano również mini muzeum,



w którym dzieci mogą poznać dawne narzędzia wykorzystywane przez rolników oraz zobaczyć przykłady tradycyjnego rzemiosła.

Gospodarze oferują także możliwość udziału w warsztatach ceramicznych oraz zajęciach przybliżających praktyczną stronę życia i pracy na wsi. Podczas nich goście mogą poznać m.in. efekty pracy rolników w polu oraz tradycyjne sposoby wykorzystania plonów.

Goście mogą również korzystać z owoców, warzyw i ziół zebranych w gospodarstwie. Gospodarze chętnie podpowiedzą, jak najlepiej je wykorzystać i stworzyć z nich wyjątkowe kompozycje smakowe.

I. wyróżnienie

Anna i Robert Kasprzykowie - gospodarstwo agroturystyczne „Kogutowo" z Miechowic Wielkich, powiat tarnowski

Zabudowania gospodarstwa pochodzą z 1905 roku, co naturalnie wymagało ich częściowego odremontowania. Znajdujące się tu drewniany dom, murowana obora oraz stodoła zachowały jednak swoją oryginalną formę i wiele oryginalnych elementów wyposażenia. Dzięki temu zachwycają unikalnym klimatem – można wręcz odnieść wrażenie, że zatrzymały upływający czas w miejscu.

Do dyspozycji gości są dwa domki, mieszczące po sześć osób, a także stodoła – idealne miejsce do wspólnego spędzania czasu i spożywania posiłków. Stodoła pełni również funkcję przestrzeni, w której organizowane są lokalne wydarzenia z okazji świąt, a czasami także koncerty.

Dodatkowo istnieje możliwość noclegu w specjalnie przygotowanych namiotach. Jest to szczególnie ciekawa alternatywa dla licznie odwiedzających gospodarstwo rowerzystów, tym bardziej że obiekt posiada certyfikat Miejsca Przyjaznego Rowerzystom. Jego dodatkowym atutem jest położenie w pobliżu popularnych tras rowerowych, takich jak Wiślana Trasa Rowerowa, Velo Dunajec czy Eno Velo.

Na terenie obiektu znajdują się ponadto odkryty basen, jacuzzi, miejsce na ognisko, ogród oraz skrzyniowy ogród z ziołami i warzywami. Gospodarstwo oferuje również dostęp do pralni i wypożyczalni rowerów. Współpracuje także z lokalnymi rolnikami, od których pozyskuje regionalne produkty.

Pozostałe wyróżnienia:

Jarosław Lizak - gospodarstwo agroturystyczne „Zalipianka" z Zalipia, powiat dąbrowski

Zalipianka mieści się w tradycyjnym drewnianym domku, który po generalnym remoncie zakończonym w 2025 roku został otwarty dla turystów. Wnętrze utrzymane jest w klimatycznym, „zalipiańskim" stylu i udekorowane malunkami z motywami kwiatowymi.

Komfortowe pokoje wyposażone są w klimatyzację, mają balkony oraz wyjście na taras.

Na terenie obiektu znajdują się sauna, jacuzzi oraz zadaszona wiata z grillem i wędzarnią. Do dyspozycji gości są również rowery. Cały teren jest ogrodzony i obejmuje mały plac zabaw, parking oraz miejsce do wypoczynku w cieniu drzew.

Gospodarze chętnie pomogą w zaplanowaniu zarówno aktywnego, jak i kulturalnego wypoczynku. Wskażą ciekawe szlaki rowerowe, pomogą zorganizować zwiedzanie okolicy, w tym Zagrody Felicji Curyłowej, oraz podpowiedzą, gdzie skosztować lokalnych specjałów, takich jak słynne „Zolipskie pirogi".

Elżbieta i Tadeusz Knapikowie - gospodarstwo agroturystyczne „Pawlikówka" z Pagorzyny, powiat gorlicki

Gospodarstwo Państwa Knapików oferuje funkcjonalne, w pełni wyposażone pokoje z łazienkami i niezależnymi wejściami z werandy, a także możliwość korzystania ze wspólnej kuchni.

Goście mogą również korzystać ze specjalnie zaadaptowanej i zaaranżowanej w stylu tradycyjnej, charakterystycznej dla regionu stodoły, w której centralnym miejscu znajduje się kominek nawiązujący do wiejskich palenisk. Wnętrze zostało urządzone z wykorzystaniem materiałów najczęściej stosowanych w Beskidzie Niskim – kamienia i drewna.

Gospodarstwo zrealizowało ostatnio szereg inwestycji podnoszących standard świadczonych usług. Powstały jacuzzi z hydromasażem oraz zewnętrzna sauna, tworzące profesjonalną strefę relaksu i odnowy biologicznej.

Miejsce to stanowi idealne miejsce zarówno na wypoczynek, jak i bazę wypadową dla osób poszukujących aktywnego wypoczynku, a także dla tych, którzy cenią sobie spokój i wyciszenie.

Alfreda Krzemień - gospodarstwo agroturystyczne „Dolina Zachwytu" z Woli Kalinowskiej, powiat krakowski

Gospodarstwo Pani Alfredy oferuje komfortowe miejsca noclegowe oraz profesjonalną i życzliwą obsługę. Każdy pokój wyposażony jest w łazienkę, dostęp do sieci Wi-Fi oraz telewizor. Dużą wagę przykłada się tu do bezpośredniego kontaktu z gośćmi i szybkiego reagowania na ich potrzeby.

Gospodarstwo funkcjonuje zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i troski o środowisko. Stosowane są rozwiązania ograniczające zużycie energii i wody, prowadzona jest segregacja odpadów, a gospodarze dbają o bioróżnorodność otoczenia. Obiekt promuje również tradycyjną kuchnię i regionalne produkty oraz zachęca gości do poznawania lokalnej historii, kultury i atrakcji.

W ostatnim czasie oferta została wzbogacona o mini zoo oraz strefę relaksu z jacuzzi. Atutem gospodarstwa jest wyjątkowe położenie w otulinie Ojcowskiego Parku Narodowego. Malownicze dolinki, jurajskie skałki i otaczające lasy tworzą doskonałe warunki zarówno do wypoczynku, jak i aktywnego poznawania regionu.

Paweł Zwonek

Zioła z polskich łąk i pól

Rośliny towarzyszyły człowiekowi od początków jego istnienia. Człowiek był w dużym stopniu zależny od przyrody, częściej jednak starał się sobie ją podporządkowywać, poznać jej dobrodziejstwa i zagrożenia.

Dla ludów pierwotnych rośliny stanowiły ważną część diety, a przy ich wyborze kierowali się przede wszystkim instynktem. Niejednokrotnie pomagały przetrwać okresy głodu. Lebioda (komosa biała) zamieniała się w zupę, a kłącza paproci - w słodkawy zamiennik cukru. Cenne okazywały się również pokrzywy, szczaw i nasiona traw.

Rośliny były również źródłem paszy i ściółki dla zwierząt gospodarskich, wykorzystywano je jako lekarstwo, materiał do wyrobu odzieży, barwników, budowy i ocieplania domów, a także do przygotowania zabawek, narzędzi, a nawet broni.

Od wieków rośliny miały także znaczenie symboliczne. Drzewa były uznawane za łącznik między niebem a ziemią, kwiaty za znak piękna i przemijania, a zioła za źródło uzdrowienia. W wielu kulturach przypisywano im moc ochronną i duchową.

W tradycji ludów słowiańskich mak uważany był za roślinę umożliwiającą przekroczenie granicy między światem żywych i umarłych. Magiczne rośliny to także intensywnie niebieskie chabry bławatki, chroniące przed złymi mocami. Pokrzywą okadzano domy, aby ochronić je od piorunów. Rumianek był kojarzony z oczyszczeniem, spokojem i uzdrawiającą mocą, a mięta – z gościnnością i przyjaźnią. Często była używana w ceremoniach powitalnych, postrzegana jako talizman przyciągający szczęście i dobrobyt. Jej zapach miał odstraszać złe niewidzialne istoty oraz sprzyjać harmonii domowej.

Dziurawiec, znany również jako „ziele świętego Jana" był wykorzystywany przez naszych przodków w praktykach ludowych jako naturalny środek przeciwko złym duchom.

„Świętym drzewem" Słowian była lipa. Otaczano ją czcią za swoje piękno oraz miododajne kwiaty mające moc leczniczą. Nie wolno było jej ścinać, chroniła plony przed złymi duchami. Na jej pniu wieszano kapliczki i obrazy świętych. O randze tego drzewa świadczą zachowane nazwy miejscowości m.in: Zalipie, Lipnik, Lipowe, Lipie - na terenie Małopolski, także w wielu innych regionach kraju.

Polskie nazwy miesięcy kryją w sobie ślady dawnych Słowian, ich zwyczajów i obserwacji natury. Niemal wszystkie nasze nazwy miesięcy są słowiańskie. Wyjątek stanowią marzec i maj, mające rodowód łaciński. Kwiecień – to miesiąc kwitnienia, lipiec - okres kwitnienia lipy, wrzesień – okres kwitnienia wrzosów, listopad – czas opadania liści.

Piękno roślin zawsze było źródłem natchnienia dla twórców, przestrzenią dla ich wyobraźni. Rośliny od wieków są inspiracją dla artystów malarzy, rzeźbiarzy, architektów, poetów, pisarzy, kompozytorów, projektantów mody, twórców biżuterii.

Można powiedzieć, że niewiele jest dziedzin ludzkiej aktywności, gdzie nie byłoby choćby drobnego elementu związanego z roślinami.

Rośliny były przez wiele wieków i są nadal ważnymi symbolami chrześcijańskimi.

Szczególną rolę przypisuje się roślinom zielarskim. Rośliny zielarskie (zioła) to rośliny zawierające substancje wpływające na metabolizm człowieka i dostarczające surowców zielarskich. Są to gatunki lecznicze, przyprawowe, a także trujące. Grupa ta obejmuje przede wszystkim jednoroczne i dwuletnie rośliny zielne, ale także drzewa, krzewy, warzywa, byliny i niektóre grzyby.

Zioła jako leki

Zioła jako leki służą nam od niepamiętnych czasów. Przekazują nam to najstarsze pisane dokumenty: Biblia, papirusy egipskie, tabliczki babilońskie, stare przekazy chińskie i indyjskie, a także tradycja ustna. Krwawnik (Achillea Millefolium) – zioło gojące rany nosi imię Achillesa - bohatera Wojny Trojańskiej, zranionego w piętę.

Perski filozof i lekarz, znany historykom i lekarzom jako Awicenna, zostawił dzieło zwane Canon medicine („Kanon medycyny"), które było podstawą nauk medycznych przez wiele stuleci.

Współczesna nauka nie zdołała zidentyfikować wszystkich wymienionych roślin. Jednak wiemy, że lawenda, rumianek, koper, kminek, mięta i anyż były stosowane w leczeniu ludzi od tysięcy lat. Ziołolecznictwo jest najstarszą formą terapii, a zarazem najstarszym źródłem wiedzy medycznej.

O powszechnym stosowaniu ziół w medycynie od wielu wieków mówią liczne przysłowia, np.:

„Pachnie jak świętojańskie ziółko", „W maju zbiera pszczółka, zbierajże też ziółka", „Macierzanki szukał, rumianek znalazł", „Idzie święty Janek, zbieraj rumianek".

Wiele związków chemicznych syntetyzowanych przez rośliny wykazuje działanie terapeutyczne, co czyni je nieocenionym źródłem dla naukowców i producentów leków.

Obecnie w Polsce ok. 400 gatunków roślin leczniczych jest dopuszczonych do wykorzystania w medycynie konwencjonalnej, m.in. dziurawiec zwyczajny, babka lancetowata, kozłek lekarski, pokrzywa zwyczajna, rumianek pospolity, jeżówka purpurowa, dzika róża.

Olejki eteryczne, czyli wyciągi z roślin wykorzystuje się w aromaterapii - dziedzinie medycyny niekonwencjonalnej. Jej głównym celem jest przywracanie równowagi ciała i umysłu oraz wspomaganie i stymulowanie własnych, naturalnych sił obronnych organizmu.

Najczęściej wykorzystuje się olejki: herbaciany, majerankowy, rumiankowy, melisowy, lawendowy, różany, rozmarynowy, sosnowy.

Bogactwo łąk, pól i lasów w domowej kuchni

W celu nadania żywności różnorodnych cech smakowo - zapachowych, człowiek od wieków używał wysuszonych produktów pochodzenia roślinnego. Przyprawami roślinnymi mogą być różne ich części: owoce, liście, kwiaty, korzenie, nasiona czy też kora. Charakteryzują się specyficznymi walorami sensorycznymi oraz mogą wywierać korzystny wpływ na procesy trawienne organizmu.

Zioła w kosmetyce

Zioła w kosmetyce na nowo święcą swoje triumfy. Po latach zachwytu nad możliwościami substancji syntetycznych nowoczesna kosmetologia na nowo „odkryła" zioła posiadające walory pielęgnacyjne, dlatego znalazły się w recepturze kremów, toników, szamponów i mydeł.

Zioła najczęściej stosowane w kosmetyce to: dziurawiec, rumianek, lipa, podbiał pospolity, pokrzywa, krwawnik



pospolity, mięta, wiesiołek, fiołek trójbarwny, melisa lekarska, tymianek. Również w perfumach znajdziemy nuty zapachowe inspirowane ziołami.

Zioła jako naturalne środki ochrony roślin

Zioła można również wykorzystać do ochrony plantacji, co jest szczególnie ważne w prowadzeniu upraw metodami ekologicznymi. Można z nich przygotować różnego rodzaju wywary, wyciągi i gnojówki. Najbardziej znana jest pokrzywa, ale w działaniu nie ustępuje jej także skrzyp polny, wrotycz pospolity, bez czarny, bylica pospolita, krwawnik pospolity oraz wiele innych znanych i mniej znanych ziół.

Zioła w żywieniu zwierząt

Ruń złożona z samych tylko traw i motylkowatych może być mało apetyczną i pozbawioną pewnych składników pobudzających trawienie i przemianę materii u zwierząt.

Oprócz tłuszczów, węglowodanów i innych składników pożądana jest w paszy obecność niewielkich ilości substancji tzw. „pobudzających". Substancje te mają dużo wspólnego z przyprawami korzennymi, stosowanymi w odżywianiu ludzi. Odznaczają się swoistym smakiem i zapachem. Są nimi olejki eteryczne, kwasy organiczne, glikozydy, garbniki, alkaloidy itp. Oprócz właściwości smakowych i zapachowych, niektóre z nich mogą być witaminami lub biokatalizatorami, regulującymi i przyspieszającymi przemianę materii w organizmie zwierzęcym. Do pożądanych domieszek ziołowych w runi trawiastej niewątpliwie należą: krwawnik pospolity, babka lancetowata, kminek, biedrzeniec mniejszy, przywrotnik pospolity, krwiściąg lekarski. Na szczególną uwagę zasługują właściwości olejków eterycznych, obficie występujących w niektórych roślinach.

Olejki anyżu, kminku, kopru, kolendry, kozibrodu łąkowego, pokrzywy, sporka, a także występującej na wysokogórskich łąkach i pastwiskach babki alpejskiej pobudzają gruczoły mleczne krów do wydzielania mleka. W ziołach pastewnych znajdują się także substancje regulujące trawienie. Olejki tymianku, mięty, macierzanki, majeranku, szałwii, tomki wonnej i nostrzyku ułatwiają i przyspieszają proces trawienia. Podobnie działają enzymy proteolityczne znajdujące się w przytuli właściwej. Krwawnik pospolity zawiera olejki eteryczne: azulen i cyneol oraz goryczkę achilleinę, działające pobudzająco na przemianę materii i przeciwdziałające stanom zapalnym przewodu pokarmowego u zwierząt. Oczywiście nadmiar olejków wyrządzić może znaczne szkody w zdrowiu zwierząt lub w jakości produktów mlecznych. To samo odnosi się również do innych substancji pobudzających. Krwiściąg lekarski, kminek, krwawnik, przywrotniki, mniszek pospolity zapobiegają nadmiernemu wytwarzaniu się gazów w przewodzie pokarmowym zwierząt – wzdęciom u bydła i kolkom u koni.

Zasady zbioru i przechowywania ziół

Rośliny należy zbierać w czasie słonecznej, bezdeszczowej pogody, najlepiej późnym rankiem, po obeschnięciu porannej rosy. Wybiera się tylko rośliny dobrze rozpoznane, zdrowe i nieuszkodzone. Należy unikać okazów zbyt bujnie rozwiniętych, ponieważ może to świadczyć o podłożu zbyt bogatym w azot i wówczas istnieje duże prawdopodobieństwo obecności niepożądanych azotanów w tkankach roślinnych. Zaleca się zrywanie roślin znajdujących się w odległości co najmniej 100 m od szlaków komunikacyjnych, roślin uprawnych i terenów zdegradowanych, aby uniknąć ich zanieczyszczenia i ograniczyć porażenie przez drobnoustroje chorobotwórcze. Niedopuszczalne jest zbieranie roślin objętych ochroną oraz rosnących na terenach podlegających ochronie prawnej. Podczas pozyskiwania ziół warto pamiętać, aby w miejscu występowania danego gatunku nie dopuścić do jego całkowitego zniszczenia, pozostawiając pewną liczbę osobników zbieranego gatunku z dojrzałymi owocami.

Suszenie to rodzaj konserwacji produktu zielarskiego, pozwalający utrwalić w roślinie składniki chemiczne. Najlepszą jakość można uzyskać poprzez suszenie ziół w cieniu, w przewiewnym miejscu. Większe ilości ziół suszy się w specjalnych suszarniach z nawiewem i podgrzewaniem.

Warunki życia oddalają nas coraz bardziej od środowiska naturalnego. Pobyt w otoczeniu pól, łąk, lasów usuwa zmęczenie, czyli eliminuje odpowiedź organizmu na stres i napięcia emocjonalne, wspomaga układ odpornościowy, reguluje ciśnienie, poprawia nastrój, ułatwia zasypianie oraz wspiera zdrowie psychiczne.

Jednym z najprostszych, a zarazem najbardziej skutecznych sposobów na poprawę samopoczucia jest łączenie spacerów na łonie natury z wykorzystaniem dobroczynnych właściwości ziół.

Odkrywanie magicznych ziół w naszej okolicy może być fascynującą przygodą, łączącą wiedzę botaniczną z lokalnymi tradycjami oraz kultywowaniem tradycyjnej wiedzy, która stanowi cenne dziedzictwo kulturowe Polski i jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

Zbieranie ziół to dla dzieci wspaniała lekcja botaniki pobierana wprost od natury, a odkrywanie świata różnorodności biologicznej może być nie tylko fascynującą przygodą, ale również nauką odpowiedzialności za środowisko.

Irena Wielowska

Źródła:
„ Ziołolecznictwo Ojców Bonifratrów" autor: O. Teodor Książkiewicz.
„ Zioła pastewne w runi użytków zielonych " prof. dr hab. Piotr J. Domański
„ Katalog roślin leczniczych aktualnie dopuszczonych do stosowania w medycynie konwencjonalnej w Polsce "Barbara Bacler-Żbikowska, Adam Stebel
„ Przyroda apteką. Jak rozpoznawać i zbierać zioła" E. Kuźniewski, J. Augustyn – Puziewicz https://ciekawostkihistoryczne.pl/2025/11/20/skad-wziely-sie-polskie-nazwy-miesiecy/
https://zielarnia24.pl/magiczne-rosliny-slowianskie-i-ludowe-wierzenia-o-ziolach,437.html
Obrazy na bazie darmowej licencji na treść Pixabay z portalu https://pixabay.com/pl/

Quiz wiedzy o rolnictwie podczas Agropromocji 2026 – znamy zwycięzców!

Podczas tegorocznej Agropromocji 2026 nie zabrakło emocji, zdrowej rywalizacji i świetnej zabawy! Jedną z atrakcji wydarzenia był quiz wiedzy o rolnictwie, który zgromadził wielu uczestników chcących sprawdzić swoją wiedzę z zakresu rolnictwa i doradztwa.

Na najlepszych uczestników czekały wyjątkowe nagrody – vouchery na pobyt w Pokojach Gościnnych MODR w Karniowicach, ufundowane przez nasz ośrodek. Nagrody wręczyli osobiście:

- Urszula Ropa – zastępca Dyrektora MODR,
- Dorota Kozera – koordynator Pokoi Gościnnych MODR w Karniowicach
- Beata Kosińska-Zachariasz – koordynator zespołu Działu Metodyki, Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw





Serdecznie gratulujemy wszystkim uczestnikom, a szczególnie laureatom!

Zapraszamy Państwa do odwiedzenia Pokoi Gościnnych MODR w Karniowicach, położonych w malowniczej okolicy Jury Krakowsko-Częstochowskiej. To idealne miejsce na odpoczynek, a także doskonała baza wypadowa do odkrywania urokliwych podkrakowskich dolinek.

Do zobaczenia w Karniowicach!





MODR KARNIOWICE

www.modr.dobrynocleg.pl

Pokoje Gościnne

w pobliżu Krakowa

recepcja@modr.pl
tel. 453 057 299
12 285 21 13/14

WYSOKI STANDARD

W DOBREJ CENIE

