

SIEWCA

wielkopolski



nr 8 (154)
sierpień 2017 r.

BIULETYN WIELKOPOLSKIEJ IZBY ROLNICZEJ

ISSN 1642-917

Drodzy Wielkopolscy Rolnicy!

Doroczne uroczystości dożynkowe to czas radości, który wieńczy cały rok naszej pracy na roli. Mając za sobą trudy orki, zasiewu i zbioru z poczuciem satysfakcji z dobrze wypełnionych obowiązków, uczestniczymy w uroczystościach dożynkowych.

W tej pięknej tradycji Święta Chleba składamy dziękczynienie za zbiory i prosimy o przyszłe urodzaje, dając jednocześnie wyraz naszego przywiązania do ziemi oraz dumy z własnej pracy.

Życzę Nam wszystkim, by czas dożynkowych spotkań był czasem wytchnienia i dobrej zabawy. Rolnikom i ich najbliższym serdecznie dziękuję za codzienną pracę, której symbolem jest dożynkowy bochen chleba. Życzę wszystkim Państwu dobrego zdrowia, wszelkiej pomyślności oraz obfitych plonów każdego roku.

Szczęść Boże!

Piotr Walkowski
Prezes
Wielkopolskiej Izby Rolniczej



Drodzy Wielkopolscy Rolnicy!

Jak co roku z końcem żniw uroczysto obchodzimy Święto Chleba – dożynki, które są najpiękniejszym staropolskim obrzędem rolniczym, wieńczącym cały rok pracy na roli. W obrzędzie dożynkowym zawarte jest dziękczynienie dla Boga za zebrane plony oraz oddanie hołdu ciężkiej i mozolnej pracy rolnika. To także czas radości i odprężenia po całorocznym trudzie, który wkładamy w pracę na roli na wszystkich etapach, od siewu do zbiorów.

Za nami niełatwy rok. Kiedy jesienią ubiegłego roku rozpoczynaliśmy siewy, warunki były niesprzyjające. Brakowało deszczu, gleba była przesuszona, co przełożyło się na przerzedzenie upraw. Łagodna zima z lekką okrywą śniegu sprzyjała plantacjom, mniej łaskawa była wiosna, chłodna i opóźniona. Mrozy, które wystąpiły w kwietniu, spowodowały liczne straty w naszych sadach i ogrodach, co odczuwalne

jest obecnie w cenach detalicznych owoców i warzyw.

Tegoroczne żniwa rozpoczęliśmy z dwutygodniowym opóźnieniem. Duże opady deszczu, a miejscami również gradu spowodowały, że na wielu plantacjach zboża wyległy, zostały osypane bądź też porosły w łuszczynach, strąkach i kłosach, a plon, który udało się zebrać, jest gorszej jakości niż chociażby w ubiegłym roku.

W ostatnich miesiącach występował również niepokój w naszych obiektach inwentarskich. Zmagaliśmy się z ptasią grypą, której ogniska wystąpiły w Wielkopolsce, a ze względu na gwałtowny przyrost ognisk ASF we wschodniej Polsce oraz w Czechach, zmuszeni byliśmy zintensyfikować działania związane z ochroną naszych gospodarstw. Zaostrzenie wymogów dotyczących bioasekuracji przełożyło się na zwiększenie kosztów hodowli, a w wielu przypadkach doprowa-

dziło do jej całkowitego zaniechania.

Także zmiany w przepisach, które w ostatnim czasie zostały wprowadzone, nie zawsze okazywały się korzystne dla rolników. Zmiany w ustawie o obrocie i niejasne przepisy dotyczące procedury na dzierżawę ziemi z zasobów Skarbu Państwa stały się zarzewiem wielu konfliktów, które w dalszym ciągu nie zostały rozwiązane. Ustawa Prawo wodne natomiast wprowadza opłaty za korzystanie z wody, co znacznie zwiększy koszty produkcji rolnej. Dodatkowo w przyszłości należy się liczyć z kosztami związanymi ze spełnieniem warunków w ramach ochrony wód przed zanieczyszczeniami azotem (OSN) na terenie całej Wielkopolski.

Wielkopolska Izba Rolnicza reaguje na niekorzystne dla rolników działania legislatorów i administracji działającej w otoczeniu rolnictwa. W wielu przypadkach zysku-

jemy posłuch i łagodzimy przepisy, ale jest również mnóstwo naszych interwencji, które nie odnoszą skutku. Niemniej jednak jako samorząd rolniczy staramy się z naszą argumentacją dotrzeć do decydentów i mieć realny wpływ na rozwiązywanie problemów wielkopolskich rolników.

W tym szczególnym czasie dożynkowych spotkań pragnę wszystkim rolnikom oraz członkom ich rodzin złożyć serdeczne podziękowania za trud włożony w wyprodukowanie żywności dla nas wszystkich. Życzę jednocześnie, ażeby w pracach nad przyszłorocznymi plonami sprzyjała Nam Opatrzność Boża. Życzę zrozumienia oraz przychylności ze strony tych, którzy mają wpływ na kształt polityki rolnej. W życiu osobistym życzę Państwu dobrego zdrowia, dostatku oraz wszelkiej pomyślności!

Piotr WALKOWSKI

Prezes Wielkopolskiej Izby Rolniczej

Dożynki dawniej i dziś

Czas letni kojarzący się przede wszystkim z okresem wakacji i wypoczynku jest dla ludności wiejskiej kulminacją prac. Koniec lata to bogactwo plonów zebranych z pól i ogrodów. Świeże, intensywnie pachnące owoce i warzywa to zasługa żmudnej i ciężkiej pracy rolników i ogrodników. Ukoronowanie tego całorocznego trudu następuje po zebraniu plonu zbóż w trakcie krótkiego odpoczynku, podczas uroczystości zwanej dożynkami. Zwykle dożynki rozpoczynały się w dniu Matki Boskiej Zielnej czyli 15 sierpnia.

Obyczaj dożynek sięga czasów plemion słowiańskich, kiedy to rolnicy w świętych gajach dziękowali bogom za plody ziemi i wszelką roślinność, która gwarantowała im pożywienie. Obrzędy te związane z kultem roślin i drzew, a z czasem – z pierwotnym rolnictwem, przypadały na równonoc jesienną – 23 września.

W XVI wieku, kiedy rozwinęła się gospodarka folwarczno-dworska, właściciele majątków ziemskich urządzali dożynki dla służby folwarcznej i pracowników najemnych w nagrodę za wykonaną pracę. W obrzędach dożynkowych zachowały się relikty archaicznych obyczajów vegetacyjnych i rolniczych, np. zwyczaj zwią-



Dzień żniwiarza w Potworowie przybliża dawne żniwne tradycje

zany z kępą lub pasem niezżętego zboża, które pozostawiano na pustym już polu dla ciągłości wegetacji zbóż i urodzaju. W Wielkopolsce pozostawione na polu kłosy zwano pępem lub pępkiem. Ziemia wokół pępa była zawsze starannie pielona, aby w następnym roku chwasty nie zarastały pola. Często między kłosami pępa, które strojono w kwiaty i wstążki, układano na płaskim kamieniu chleb

i sól oraz monetę. Pęp ucinany był uroczysto przez chłopca i dziewczynę, którzy podczas żniw wyróżnili się dobrą i pilną pracą. Kłosy ścięte z pępa musiały znaleźć się koniecznie w wieńcu dożynkowym, a te które pozostały, przechowywano z pietym w domu, by wykruszone z nich ziarno dodać do jesiennego siewu.

W trakcie ceremonii dożynkowych najważniejsze miejsce przy-

padało zawsze wieńcowi, nazywanemu także plonem, ponieważ symbolizował wszystkie zebrane plony oraz urodzaj. Tradycją było plectenie go przez kobiety, najlepsze żniwiarki. Wieńce miały rozmaite kształty, wielkość oraz ozdoby. Czasem wieńcem żniwnym był również ścięty i przystrojony wstążkami i kwiatami pęk zboża. W wieńcu były zawsze kłosy z tzw. pępa i nie młócone kłosy wszystkich zbóż: pszenicy, żyta, owsa, jęczmienia, a oprócz nich często owoce jarzębiny, jabłka, warzywa i kwiaty. W Wielkopolsce plectono sześć niewielkich wieńców - osobno z pszenicy, żyta, jęczmienia, owsa, grochu i orzechów laskowych. Często plectono wieńce na drewnianych, wiklinowych lub zrobionych ze słomianych warkoczy obręczach związanych w kształt korony węgierskiej. Popularne były też wieńce żniwne w kształcie wielkiego koła. Wieńce wyplatane na uroczystość Matki Boskiej Zielnej nazywane były równiankami. Oprócz kłosów, kwiatów i ziół, wkładano do nich także makówki, ziemniaki i marchew. Wieńce ozdabiano kolorowymi wstążkami, złocionymi orzechami, z czasem także bibułowymi kwiatami i barwnymi papierkami.

W Wielkopolsce przymocowywano do wieńca żniwnego różne wypieki: obwarzanki, pierniki, figurki z ciasta. Dawniej przywiązywano na szczycie wieńca żywego ptaka, koguta albo figurkę bociana, co miało zapewniać płodność i piękny i zdrowy przychówek gospodarski. Jeśli ptaki wydziobywały ziarno z wieńca, a kogut piał, wróżyło to urodzaj w przyszłym roku. Bogato ozdobione wieńce dożynkowe przetrwały do naszych czasów. Współczesne wieńce żniwne są coraz okazalsze, oprócz tradycyjnych koron i kół wykonywane są na dożynki pomysłowo zrobione kompozycje w kształcie tarcz z herbami miast, mapy Polski, często z różnymi napisami ułożonymi z kwiatów i ziaren.

Obficie zdobione wieńce najpierw niesiono do kościoła celem poświęcenia. Najbardziej pracowici żniwiarze mieli swoje miejsce na czele orszaku, zaś wieńce mogła nieść dziewczyna, która w trakcie żniw pracowała najlepiej. Gdy wieńce był cięższy, pomagali jej parobkowie lub wieńce układano na stelażu i wówczas był niesiony przez kilku przodujących żniwiarzy. W dalszej kolejności niesiono chleb z mąki wykonanej ze świeżych ziaren zbóż, w podwiązanych fartuchach. Pozostałą część korowodu stanowili żniwiarze z udekorowanymi kosami i sierpami. Poświęcony wieńce był wręczany gospodarzowi dożynek, na dożynkach dworskich udawano się do dworu, by przekazać go dziedzicowi. Orszakowi z wieńcem często towarzyszyły wozy z muzykantami i pozostałymi uczestnikami dożynek, którzy śpiewali:

*Plon niesiemy, plon,
W jegomości dom.
Bodaj zdrowo plonowała,
Po sto korcy kopa dała,
Otwieraj panie, szeroko wrota,
Niesiem Ci wieńce z szczyrego złota.
Zaścielaj panie stoły i ławy,
Idzie do ciebie gość niebywały.
Plon niesiemy, plon.*

Śpiewane pieśni żniwne w każdym regionie Polski były układane według pewnego schematu, z powtarzającymi się motywami. Często dotyczyły wioskowych aktualności odśpiewywanych w formie żartu, często skierowanych do gospodarzy. Znana jest pieśń śpiewana w poznańskim, której słowa znaleźć można w gazecie chłopskiej „Przyjaciół ludu” wydanej w Lesznie w 1835 r. (Rok drugi, No.1):

*U naszego jegomości dobry rozsądek,
Wystawił nam beczkę piwa i wódki sądek.
Nade dworem wielka burza,
Nasza jejmość kieby róża.*



Obrzęd dożynkowy

*Nade dworem wielka chmura,
Nasz ekonom jako rura.
Na sadzarwce płyną kaczkę,
A nasz włodarz zjada flaczki.
Przed dworem leży kamień,
Nasza pani siedzi na niem.
Siedzi, siedzi, uśmiecha się,
Gdyby róża rozkwita się.
A na wiecór pada rosa,
Nasz jegomość gdyby osa.
Nasza pani jako lania,
Nasz ekonom gdyby bania.*

Gospodarz przyjmował od żniwiarzy wieńce i chleb, który całował, a następnie dziękował im i wznosił za wszystkich toast, by żyli pomyślnie i w dostatku. Zwyczajem było chluśnięcie z kieliszka wódką na najlepszą żniwiarzkę zwaną także postanicą lub wiochną. Otrzymała ona symboliczną srebrną monetę oraz sumkę do podziału z pozostałymi żniwiarzami. Wieńce oraz ofiarowane płody dziedzic wnosił do dworu i umieszczał na honorowym miejscu. Później zasiadano do biesiady, która rozpoczynała się od tańca dziedzica z przodownicą. Dziedziczka z kolei tańczyła z najlepszym kosiarem.

Pod koniec XIX wieku bogatsi gospodarze urządzali dożynki dla domowników oraz nających robotników. Uroczystości wzorowane były na dożynkach dworskich, lecz były one znacznie skromniejsze.

W okresie międzywojennym obchodzono dożynki gminne, powiatowe i parafialne pod patronatem

Kościół, organizacji wiejskich i samorządowych oraz kół Stronnictwa Ludowego, podczas których zachowane były elementy tradycyjne: pochody z wieńcem, przyśpiewki i oracje. Rolę gospodarza przejęli wtedy proboszczowie, nauczyciele, sołtysi, działacze ludowi, a na dożynkach gminnych i powiatowych wójtowie i starostowie. W niektórych regionach odbywały się dożynki wiejskie, podczas których święcono wieńce przygotowane z kłosów zbóż zebranych od rolników z całej wsi. W każdym roku wybierano spośród rolników gospodarza dożynek, który wyprawiał zabawę dla wszystkich.

Po II wojnie światowej gospodarzami dożynek byli przedstawiciele władz administracyjnych: gminnych, powiatowych, wojewódzkich i centralnych. Z elementów tradycyjnych zachowywano uroczysty pochód z wieńcem i chlebem oraz pieśni dożynkowe o plonie. W trakcie dożynek organizowano kiermasze, wystawy rolnicze, występy zespołów folklorystycznych, zawody sportowe i zabawy taneczne. W 1974 r. w Poznaniu odbyły się dożynki centralne. Imprezie towarzyszył wielki przejazd partyjnych, a główną areną był stadion im. 22 lipca, gdzie odbyła się defilada. Pojawiło się tam 8 tys. żniwiarzy, przodujących rolników i pracowników PGR ze wszystkich woje-

wództw. Nie zabrakło także delegacji rolników z zaprzyjaźnionych ZSRR, Czechosłowacji, NRD, Jugosławii i Rumunii. Podczas dożynek odbyła się fiesta, na której wystawiono budki z towarami deficytowymi, sprzedawano kiełbaski czy wyroby cepeliowskie. Występowali artyści krajowi i zespoły ludowe.

Dziś uroczystości dożynkowe mają charakter ludowy i religijny. Odnowił się zwyczaj urządzania dożynek parafialnych oraz pielgrzymek chłopskich po zakończonych żniwach do miejsc kultu religijnego. Najbardziej uroczyste dożynki w Polsce odbywają się na Jasnej Górze w Częstochowie. Msze Św. w intencji wszystkich rolników celebryje prymas Polski. Uczestniczą w nich tłumy pielgrzymów i delegacje rolnicze z całej Polski z wieńcami i chlebami upieczonymi z mąki pochodzącej z ostatnich zbiorów.

Dożynek organizowanym w powiatach lub gminach przewodniczą obecnie starosta i starościna dożynek, którzy wręczają wieńce i bochen chleba gospodarzom dożynek, którymi najczęściej są przedstawiciele administracji samorządowej. W trakcie dożynek organizowane są festyny, którym towarzyszą wystawy rolnicze oraz stoiska firm z branży rolniczej.

Maria DERESIŃSKA

Źródło: Przewoźny Witold - Wielkopolskie zwyczaje i obrzędy doroczne. Lato/Źeśień

XIX Wojewódzko-Archidiecezjalne Dożynki Wielkopolskie

Dożynki to w polskiej tradycji czas radości i dziękczynienia za zebrane plony. W tym roku Święto Wielkopolskich Rolników odbywa się w Gnieźnie na placu św. Wojciecha.

O godzinie 13:00 rozpocznie się msza święta dziękczynna, której przewodniczyć będzie J.E. Ksiądz Arcybiskup Wojciech Polak, Prymas Polski. Starostami tegorocznych dożynek są

Pani Anna Frankiewicz z Pyszczyńska (gm. Gniezno) oraz Pan Zbigniew Stajkowski z Michalczycy (gm. Kłecko). Gospodarzami Dożynek są Marszałek Województwa Wielkopolskiego Ma-

rek Woźniak, Starosta Powiatu Gnieźnieńskiego Beata Tarczyńska oraz Prezydent Miasta Gniezna Tomasz Budasz. Po nabożeństwie uroczysty Obrzęd Dożynkowy wykona Zespół Pieśni i Tańca „Łany” Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Uroczystościom towarzyszyć będzie Wystawa Rolnicza pod hasłem „Wielkopolska

wieś – tradycja i nowoczesność” organizowana przez Wielkopolską Izbę Rolniczą. W ramach wystawy będzie miał miejsce wojewódzki finał XVII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Rozstrzygnięte zostaną także konkursy na najlepsze stoisko oraz na najpiękniejszy wieniec dożynkowy.

Prymas Polski na uroczystościach dożynkowych

Prymas Polski abp Wojciech Polak, metropolita gnieźnieński, urodził się 19 grudnia 1964 roku w Inowrocławiu. W 1983 r. rozpoczął studia filozoficzno-teologiczne w Prymasowskim Wyższym Seminarium Duchownym w Gnieźnie. Święcenia kapłańskie przyjął 13 maja 1989 roku w katedrze gnieźnieńskiej z rąk prymasa Polski kard. Józefa Glempa. Studiował teologię moralną na Papieskim Uniwersytecie Laterań-

skim w Rzymie. Tam obronił pracę doktorską nt. eklezjalnego wymiaru grzechu i pojednania w posoborowym nauczaniu Kościoła. Po powrocie w 1995 roku do Polski ks. Polak rozpoczął wykłady z teologii moralnej w Prymasowskim Wyższym Seminarium Duchownym



w Gnieźnie. Od 1 sierpnia 1999 r. pełnił w tamtejszym Seminarium funkcję rektora. Święcenia biskupie przyjął 4 maja 2003 roku w katedrze w Gnieźnie z rąk abp. Henryka Muszyńskiego. Jest członkiem Rady Stałej Konferencji Episkopatu Polski oraz członkiem Pa-

pieskiej Rady ds. Duszpasterstwa Migratorów i Podróżujących. Od 2011 roku pełnił funkcję sekretarza generalnego Konferencji Episkopatu Polski. 17 maja 2014 roku został mianowany przez papieża Franciszka arcybiskupem metropolitą gnieźnieńskim prymasem Polski, jest 59. duchownym piastującym tę godność. Urząd obejmował mając 49 lat. Ingres do katedry gnieźnieńskiej odbył 7 czerwca 2014 roku.

Wielkopolska Izba Rolnicza

Wielkopolska Izba Rolnicza (WIR) funkcjonuje na podstawie ustawy z dnia 14 grudnia 1995 r. o izbach rolniczych (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 1315) oraz zgodnie ze Statutem, uchwalonym przez jej Walne Zgromadzenie. Izba jest samorządem zawodowym działającym na rzecz rozwiązywania problemów rolnictwa i reprezentującym interesy zrzeszonych w nim podmiotów. Członkami Wielkopolskiej Izby Rolniczej są z mocy ustawy wszystkie osoby fizyczne i prawne, które są płatnikami podatku rolnego lub dochodowego z działów specjalnych produkcji rolnej na terenie Wielkopolski.

Wielkopolska Izba Rolnicza jest sposobem przedstawiania własnych, rolniczych interesów wobec państwa i innych grup społecznych. Izba świadczy pomoc organizacyjną, materialną, a także finansową na rzecz rozwoju gospodarstwa, doradztwa, podwyższenia wiedzy i umiejętności gospodarowania, organizowania oświaty oraz szkół rolniczych. W swoim działaniu jest niezależna od państwa, co gwarantują jej odpowiednie zapisy ustawowe. Samodzielność Izby podlega ochronie sądowej. WIR jest niezależna od innych samorządów, organizacji społecznych i partii politycznych. WIR

może poszczycić się 122-letnią tradycją, czerpiąc z dorobku swojej przedwojennej poprzedniczki.

Od momentu reaktywacji działalności po 50-letnim okresie niebytu za rządów PRL, Izba stworzyła prężną i dobrze działającą strukturę organizacyjną, która stała się wzorem dla innych izb rolniczych w kraju. Obecnie WIR zatrudnia 34 pracowników i posiada 31 biur powiatowych utworzonych w celu łatwiejszego kontaktu z rolnikami. WIR ma szerokie spektrum działania – 226 gmin na terenie Wielkopolski, 120,5 tys. gospodarstw rolnych składających wnioski o dopłaty bezpośrednie, 410 delegatów pracujących w 31 Radach Powiatowych.

Bieżąca działalność WIR koncentruje się wokół następujących zagadnień:

- współpraca z administracją rządową i samorządową oraz ze związkami i organizacjami branżowymi:
 - wspólne inicjatywy na rzecz rozwoju obszarów wiejskich,
 - opiniowanie aktów prawnych dotyczących rolnictwa,
 - współorganizacja imprez rolniczych, targów, konkursów, olimpiad, itp.,
 - współorganizacja dożynek na szczeblu gminnym, powiatowym i wojewódzkim;

- współpraca z instytucjami działającymi w otoczeniu rolnictwa, w tym: ARiMR, ANR, ARR, KRUS, PIP, WIORiN, WODR;
- współpraca ze szkołami rolniczymi, uczelniami wyższymi, instytucjami naukowymi;
- jednoczenie środowiska rolniczego poprzez wspólne działania i inicjatywy;
- organizacja cyklu Forów Rolniczych, konferencji, szkoleń i debat rolniczych;
- inicjowanie powstawania stowarzyszeń, zrzeszeń, grup producenckich;
- pomoc prawna dla członków Izby;
- docieranie do rolników z aktualnymi informacjami w zakresie rolnictwa, obszarów wiejskich oraz edukacji i doradztwa rolniczego;
- współpraca z Agencją Nieruchomości Rolnych OT/Poznań w zakresie:
 - wydawanie opinii w sprawie przedłużenia dzierżawy bądź sprzedaży gruntów,
 - wydawanie opinii przy udzieleniu ręką w sprawie należytego prowadzenia działalności rolniczej,
 - uczestnictwo w posiedzeniach Zespołu Roboczego przy ANR oraz Komisji Przetargowych związanych z dzierżawą i sprzedażą nie-

- ruchomości z Zasobów Własności Rolnej Skarbu Państwa,
- wydawanie opinii dla Marszałka Województwa Wielkopolskiego w sprawie zmiany przeznaczenia gruntów rolnych i leśnych na cele nierolnicze i nieleśne,
- wydawanie opinii dla Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie sprzedaży gruntów obcokrajowcom,
- występowanie o granty edukacyjne i szkoleniowe:
 - współpraca m.in. z Wielkopolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie O/Poznań, Krajową Radą Spółdzielczą, Krajową Radą Izb Rolniczych, Izbami Wojewódzkimi, Polskim Związkiem Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS” w celu organizacji i przeprowadzania różnego rodzaju szkoleń,
 - utworzenie konsorcjum instytucji doradztwa rolniczego dla pozyskiwania grantów i przeprowadzenia szkoleń na obszarach wiejskich,
 - przystąpienie, wraz z Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu oraz partnerami zagranicznymi pochodzącymi z Nie-

miec, Irlandii, Belgii, Holandii, Francji, Szwecji oraz Włoch, do realizacji projektu Inno4Grass – „Wspólna przestrzeń innowacyjna dla zrównoważonej produktywności użytków zielonych w Europie”, finansowanego z programu Horyzont 2020. Projekt skierowany jest do rolników utrzymujących bydło, prowadzących gospodarkę rolną na łąkach i pastwiskach, a jego celem jest wychwycenie i upowszechnienie

innowacji stosowanych przez rolników w swoich gospodarstwach;

- pomoc mieszkańcom wsi w aplikowaniu o środki z Unii Europejskiej:
 - szkolenia na temat pozyskiwania środków unijnych, fachowe doradztwo,
 - pomoc w wypełnianiu wniosków;
- prowadzenie analiz rynkowych:
 - prowadzenie własnego systemu notowań cen środków do pro-

dukcyj rolnej oraz cen płodów rolnych,

- rzeczywiste kalkulacje opłacalności produkcji rolniczej,
- prowadzenie notowań jako część europejskiego systemu notowań cen płodów rolnych działającego w ramach Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej;
- wydawanie własnego miesięcznika „Siewca Wielkopolski”, prowadzenie serwisu internetowego

pod adresem www.wir.org.pl oraz obecność na portalu społecznościowym FB, współpraca z prasą branżową i mediami;

- kontynuacja nawiązanej współpracy zagranicznej, tj. z Regionalną Izbą Rolniczą Bretanii (Francja) i Izbą Rolniczą Dolnej Saksonii (Niemcy).

Zapraszamy do naszych biur powiatowych, których adresy znajdziecie Państwo na stronie www.wir.org.pl.

Opracowanie: Grzegorz WYSOCKI

Województwo Wielkopolskie

Województwo wielkopolskie jest jednym z najlepiej rozwiniętych gospodarczo województw w Polsce. Charakteryzuje się wysoką koncentracją zaangażowanego kapitału zagranicznego w regionie oraz wysokimi nakładami inwestycyjnymi na jednego mieszkańca. Sytuacja gospodarcza regionu stanowi konsekwencję równomiernego rozwoju przy znacznym stopniu uprzemysłowienia oraz wysokim poziomie technologicznym. Czynniki sprzyjającymi szybkemu rozwojowi gospodarczemu pozostają wysoki potencjał lokalnego kapitału ludzkiego, jak również dobre połączenia komunikacyjne, rozbudowane otoczenie

biznesu oraz tradycje kultury przemysłowej i handlowej.

Rolnictwo w Wielkopolsce

Ogólna powierzchnia gospodarstw rolnych w województwie wielkopolskim wynosi 1881,4 tys. ha i stanowi 11,5% powierzchni będącej w użytkowaniu gospodarstw rolnych w kraju. Dominujące są gospodarstwa indywidualne, które użytkują ok. 1620,9 tys. ha gruntów, tj. 86,2% ogólnej powierzchni gospodarstw w województwie.

Udział powierzchni łąk trwałych kształtuje się na poziomie 12,8% (w kraju 18,3%), a pastwisk trwałych – 1,1% (w kraju 3,0%). Powierzchnia

gruntów ugorowanych stanowi 0,3% ogólnej powierzchni użytków rolnych (w kraju 0,9%), natomiast udział powierzchni upraw trwałych kształtuje się na poziomie 1,1% (w kraju 2,7%), a powierzchni ogrodów przydomowych – 0,1% (w kraju 0,2%).

Pod zasiewami znajduje się 1463,5 tys. ha, tj. o 9,5 tys. ha (o 0,6%). Udział województwa wielkopolskiego w krajowej powierzchni zasiewów jest najwyższy wśród wszystkich województw i wynosi 13,6%. Struktura zasiewów kształtuje się następująco: zboża – 73,4%, rośliny strączkowe na ziarno (łącznie z mieszkankami zbożowo-strączkowymi) – 2,6%, ziemniaki – 2,1%, rośliny przemysłowe

– 10,9%, rośliny pastewne – 8,4%, pozostałe uprawy – 2,6%. Buraki cukrowe uprawiane są na powierzchni 39,9 tys. ha, tj. o 2,5 tys. ha (o 5,8%). Udział województwa wielkopolskiego w krajowej powierzchni uprawy buraków cukrowych jest największy wśród wszystkich województw i wynosi 22,2%. Średni plon kształtuje się na poziomie 527 dt z 1 ha.

Pogłowie bydła w województwie wielkopolskim ogółem wynosi ok. 900 tys., trzody chlewnej to ok. 888,9 tys. sztuk (w tym loch ok. 240,9 tys. sztuk). Produkcja drobiu kształtuje się na poziomie 33934,9 tys. sztuk i w całości prowadzona jest w gospodarstwach sektora prywatnego.

Gniezno oraz powiat gnieźnieński



Miasto Gniezno oraz powiat gnieźnieński – gospodarze tegorocznych Wojewódzko-Diecezjalnych Dożynek Wielkopolskich

Miasto Gniezno, pierwsza stolica Polski

Na przełomie VI i VII wieku w miejscu, gdzie dzisiaj odbywają się Wojewódzko-Diecezjalne Dożynki Wielkopolskie, powstała niewielka osada, która dała początek miastu Gniezno. Osadnictwu na tych ziemiach sprzyjały nie tylko ukształtowanie terenu i obfitość wód, ale również położenie u zbiegu głównych traktów wiodących z Rusi,

Moraw i Pomorza. Już od I połowy X w. Gniezno było centralnym grodem plemiennego państwa Polan, a z czasem także rezydencją monarchy. W ubiegłym roku obchodziliśmy uroczystości związane z upamiętnieniem 1050 rocznicy Chrztu Polski, który odbył się właśnie w Gnieźnie, najprawdopodobniej w Wielką Sobotę 966 roku.

Współcześnie Gniezno to liczące 70 tysięcy mieszkańców nowoczesne miasto z bogatą ofertą turystyczną i kulturalną. To również ośrodek przemysłowy. Pozytywny klimat do lokowania inwestycji doceniło wiele firm z kapitałem polskim i zagranicznym, które właśnie w Gnieźnie produkują swoje wyroby. Miasto wielokrotnie nagradzane było m.in. za wspieranie inwestorów, tworzenie klimatu przedsiębiorczości oraz wzorową współpracę międzynarodową i sumienną realizację projektów finansowanych z funduszy europejskich.

Powiat gnieźnieński

Powiat gnieźnieński należy do największych w regionie zarówno pod względem liczby ludności, jak i po-



Powiat Gniezno
tu powstała Polska

wierzchni: obszar 1255 km² zamieszkuje ok. 145 tys. osób. W granicach administracyjnych powiatu leży 8 gmin oraz miasto Gniezno.

Powiat gnieźnieński ma charakter typowo rolniczy – użytki rolne stanowią 72% jego powierzchni. W powiecie funkcjonuje 4 846 gospodarstw rolnych, o średniej wielkości 19,78 ha.

W strukturze zasiewów dominują zboża stanowiące ok. 71,5%, dalej znajdują się ziemniaki i buraki cukrowe. Łącznie zasiewami objętych jest prawie 83 tys. ha. Z kolei pogłowie bydła to ponad 34 tys. sztuk, natomiast hodowle trzody chlewnej liczą łącznie 163 tys. sztuk. Hodowla drobiu kształtuje się na poziomie 628 tys. sztuk, a kury noski to 27 tys. sztuk. Podsumowując, 3126 gospodarstw prowadzi produkcję zwierzęcą i roślinną, a 1720 gospodarstw zajmuje się wyłącznie produkcją roślin-

ną. Ponadto w powiecie funkcjonuje 30 gospodarstw agroturystycznych.

Na terenie powiatu działają następujące grupy producenckie: Grupa producencka „Chrobry” KłECKO – uprawa warzyw i przetwórstwo, Spółdzielca Grupa Producentka Mleka w Działyniu, Spółdzielca Grupa Producentka Zbóż i Roślin Oleistych w Działyniu i w Michalczycach oraz Związek Hodowców i Producentów Rolnych w Trzemesznie.

W granicach administracyjnych miasta Gniezno rolnicy gospodarują na obszarze 844 ha. Ze względu na położenie prowadzona jest ograniczona produkcja zwierzęca. W produkcji roślinnej przeważają zboża, dalej kukurydza na ziarno, rzepak ozimy, ziemniaki przemysłowe i warzywa.

O aktywności i potencjalne rolnictwa powiatu gnieźnieńskiego

> dokończenie na str. 6

> *dokończenie ze str. 5*

świadczy chociażby fakt uczestniczenia rolników Ziemi Gnieźnieńskiej w Konkursie „Wielkopolski Rolnik Roku” organizowanym przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego

Wśród laureatów Konkursu „Wielkopolski Rolnik Roku” z powiatu

gnieźnieńskiego znaleźli się: Igor Szamiłow z Rakowa w gm. Czarniejewo, Marcin Kujawski z Głębokiego w gm. Kiszkowo, Krzysztof Kłosin z Kłecka, Jan Drabina z Czarniejewa, Rajmund Gąsiorek z Czarniejewa oraz Andrzej Strzyżewski z Lubinia w gm. Trzemeszno. Z uwagi na uwarunkowania przyrodnicze regionu gnieźnieńskiego wiele gospodarstw

zajmuje się również agroturystyką, traktując ten rodzaj działalności jako dodatkowe źródło utrzymania. Gospodarstwa te prezentują bardzo wysoki poziom, czego potwierdzeniem są m.in. liczne wyróżnienia w „Konkursie na najlepszy obiekt turystyki na obszarach wiejskich w Wielkopolsce”. Uznaniem Kapituły Konkursu zdobyły następujące obiekty:

„Rybakówka” ze Sławna w gm. Kiszkowo, „Ranczo w Dolinie” z Dąbrówki Kościelnej w gm. Kiszkowo; „Kózka” Ekologiczne Gospodarstwo Rolne z Łubowa, „Dom Stara Chata” z Popielewa w gm. Trzemeszno oraz „Chata Olenderska” z Przyborowa w gm. Łubowo.

Materiały: UMWW, Powiat Gniezno, Miasto Gniezno, prymasowski.pl

Siła rozwoju gospodarczego regionu gnieźnieńskiego

75 mln zł dotacji z WRPO 2014+ już zostało przeznaczone na projekty infrastrukturalne i społeczne w Gnieźnie i powiecie gnieźnieńskim. Do tego trzeba doliczyć 13 mln zł, które zasiliły subregion z oddzielnej koperty finansowej – GOSI (Gnieźnieński Obszar Strategicznej Interwencji), a następnie 50 mln zł już wkrótce trafi do beneficjentów. Zakres wsparcia jest niezwykle różnorodny i dotyczy różnych dziedzin życia.

Gnieźnieński Obszar Strategicznej Interwencji (GOSI) – w ramach WRPO 2014+ przewidziano dla Gniezna i okolicznych samorządów dodatkowe koperty finansowe na rozwój subregionu – do podziału jest 23,6 mln euro. Jak dotąd, w ramach tego instrumentu wsparcia terytorialnego podpisano pięć umów na łączną kwotę dofinansowania z UE w wysokości 13 mln zł. Z tej puli największą dotację pozyskała gmina Łubowo – 11 mln zł na uzbrojenie terenów inwestycyjnych na jej obszarze i ich włączenie do Wałbrzyskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej INVEST-PARK – Podstrefa Łubowo. Pozostałe cztery projekty z GOSI dotyczą kształcenia ogólnego, z czego dwa są z gminy Kłecko.

Przygotowywana jest realizacja kolejnych projektów, o łącznej kwocie wsparcia unijnego ok. 50 mln zł. Gniezno oraz okoliczne samorządy – Kłecko, Czarniejewo, Łubowo i Niechanowo – czekają na ważne inwestycje w obszarze transportu niskoemisyjnego. Powstaną drogi rowerowe na terenie miejscowości: Niechanowo, Gurówko i Cielimowo, ścieżka rowerowa Gniezno–Jankowo Dolne, ale także zintegrowany, niskoemisyjny transport w gminach Gniezno, Witkowo, Kłecko, Czarniejewo i Łubowo. Wszystkie projekty zostaną dofinansowane ze środków UE w kwocie prawie 25 mln zł.

Na terenie GOSI rozwiną się elektroniczne usługi publiczne w dwóch ważnych obszarach: świadczeniach oraz informacji przestrzennej. Pla-



Atrakcyjne tereny inwestycyjne to wizytówka powiatu gnieźnieńskiego

nuje się stworzyć, m.in. system informacyjny obejmujący infrastrukturę techniczną, cyfrowe zbiory danych przestrzennych oraz rozwiązania programistyczne, które zostaną udostępnione obywatelom. Na te projekty przewiduje się dofinansowanie ze środków UE w wysokości ponad 15 mln zł. Na inwestycje ukierunkowane na poprawę jakości edukacji zawodowej powiat gnieźnieński otrzyma z WRPO 2014+ prawie 11 mln zł, z czego ponad 9 mln zł dotacji unijnej przeznaczy na rozwój infrastruktury edukacyjnej i szkoleniowej.

W ramach WRPO 2014+ wsparciem zostały objęte ważne miejsca dla dziedzictwa kulturowego regionu, tj. zespół sakralny oo. franciszkanów w Gnieźnie przy ul. Franciszkańskiej 12, Muzeum Początków Państwa Polskiego w Gnieźnie oraz ratusz w Gnieźnie. Inwestycje zostały objęte wsparciem unijnym w wysokości 18 mln zł.

Region dba również o miejscowe drogi, inwestując w ich przebudowę, remonty i nowe odcinki. Środki

na ten cel pozyskuje także z funduszy UE.

Okoliczni przedsiębiorcy wykazują się dużą kreatywnością oraz aktywnością, sięgając na realizację swoich pomysłów po wsparcie z WRPO 2014+ w wysokości prawie 4 mln zł. Projekty dotyczą wzmocnienia konkurencyjności w kluczowych obszarach gospodarki regionu, ale także kompleksowego wsparcia rozwoju działalności przedsiębiorstw na rynkach zagranicznych.

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka „7 RYB” jest finansowane z Programu Operacyjnego „Rybnictwo i Morze”. Środki wykorzystywane w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 pozwolą na realizację szeregu inwestycji mających na celu poprawę infrastruktury technicznej na obszarach wiejskich, która warunkuje rozwój społeczno-gospodarczy obszarów wiejskich.

Gminy i sołectwa z terenu powiatu gnieźnieńskiego sięgają również po środki z programu Wielkopol-

ska Odnowa Wsi. W ramach programu organizowane są dwa konkursy: „Pięknieje wielkopolska wieś” oraz „Odnowa wsi szansą dla aktywnych sołectw”. Skierowane są one do gmin, natomiast konkurs „Nasza wieś, naszą wspólną sprawą” – do organizacji pozarządowych działających na obszarach wiejskich. Z terenu powiatu gnieźnieńskiego w programie „Wielkopolska Odnowa Wsi 2013–2020” uczestniczy 96 sołectw. Powiat gnieźnieński wspiera także pozyskiwanie energii ze źródeł odnawialnych. Dowodem na to może być np. organizacja Wielkopolskich Dni Energii 2017 przy wsparciu Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Poznaniu. Odbывают się one po raz szósty i towarzyszyć będą m. in. Wystawie Rolniczej w trakcie XIX Wojewódzko-Archidiecezjalnych Dożynek Wielkopolskich w Gnieźnie. WDE 2017 propagować będą odnawialne źródła energii jako alternatywę dla paliw kopalnych.

Powiat Gniezno

Rolniczy handel detaliczny – szkolenia dla rolników

Wielkopolska Izba Rolnicza wraz z Partnerami zaprasza zainteresowanych rolników do udziału w szkoleniu pt. „Efektywna sprzedaż w ramach rolniczego handlu detalicznego”. Szkolenia zostaną zorganizowane w pięciu subregionach Wielkopolski w terminach od 13 do 29 września br. W każdym ze szkoleń przewidujemy udział ok 50 osób.

Od stycznia br. zmieniły się przepisy dotyczące rolniczego handlu detalicznego, wprowadzone zostały korzystniejsze rozwiązania, które mają ułatwić rolnikom sprzedaż produktów wytworzonych w ich gospodarstwach. Sprzedaż bezpośrednia dla wielu małych gospodarstw jest szansą na rozszerzenie działalności i poprawę sytuacji ekonomicznej, konsumenci natomiast zyskują pewność, że zakupione produkty są naturalne, zdrowe i przygotowane w tradycyjny sposób.

Rolniczy handel detaliczny jest w naszym regionie wciąż zagadnieniem nowym, sam termin dopiero od niedawna funkcjonuje w polskim prawodawstwie. Głównym celem szkoleń jest przekazanie rolnikom oraz członkom ich rodzin niezbędnych informacji z zakresu aktualnych rozwiązań prawnych dotyczących sprzedaży bezpośredniej oraz działań związanych z promocją produktów

pochodzenia rolniczego. Program szkolenia obejmować będzie aspekty finansowo-prawne związane z rolniczym handlem detalicznym, wymogi higieniczno-sanitarne, jakie muszą być spełnione w przypadku tego rodzaju działalności oraz zagadnienia związane z marketingiem produktów rolno-spożywczych.

Informacje o terminach szkoleń oraz naborze uczestników moż-

na uzyskać w biurach powiatowych Wielkopolskiej Izby Rolniczej oraz na naszej stronie internetowej pod adresem: www.wir.org.pl.

Szkolenia zorganizowane zostaną w ramach projektu pn. „Efektywna sprzedaż w ramach rolniczego handlu detalicznego”, finansowanego ze środków KSOW w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014–2020. WIR



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Operacja pt. „Efektywna sprzedaż w ramach rolniczego handlu detalicznego” współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

WYSTAWA ROLNICZA „WIELKOPOLSKA WIEŚ TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ”

PODZAS XIX WOJEWÓDZKO–ARCHIDIECEZJALNYCH
DOŻYNEK WIELKOPOLSKICH
27 sierpnia 2017 roku, Gniezno
plac św. Wojciecha (przy ul. Jana Łaskiego)

**UDZIAŁ W WYSTAWIE POTWIERDZIŁO PONAD 50 PODMIOTÓW
Z BRANŻY ROLNO – SPOŻYWCZEJ ORAZ INSTYTUCJI Z OTOCZENIA ROLNICTWA!**



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

Operacja pn. „Wystawa rolnicza- Wielkopolska wieś – tradycja i nowoczesność” mająca na celu wskazanie przykładów podnoszenia jakości życia na obszarach wiejskich, dzielenia się pomysłami, które zostały zrealizowane dzięki wsparciu unijnemu, a także promocji zastosowanych innowacji współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Przewidywany wynik operacji: bezpośredni kontakt, nawiązanie współpracy oraz transfer wiedzy i innowacji, a także doświadczeń między rolnikami a wystawcami, promocja wielkopolskiego rolnictwa i wielkopolskich tradycji.

Warzyw i owoców moc



Fot. K. Strzyż (x3)

Owoce i warzywa są źródłem witamin i składników mineralnych, co sprawia, że pełnią ważną rolę w żywieniu człowieka

Owoce i warzywa mają korzystny wpływ na nasze zdrowie. Ze względu na bogactwo składników odżywczych oraz dużą zawartość błonnika powinny stanowić podstawę naszej diety. Jedzenie warzyw i owoców zmniejsza ryzyko wystąpienia niektórych chorób przewlekłych, przyczynia się do obniżenia zachorowalności na nowotwory oraz wystąpienia chorób serca. Polskie warzywa i owoce cechują się niską zawartością

tłuszczów i kalorii. Nie zawierają cholesterolu, za to bogate są w witaminy i składniki mineralne niezbędne do prawidłowej pracy organizmu.

Dietetycy zalecają spożywanie co najmniej trzech porcji warzyw oraz dwóch porcji owoców w ciągu dnia. W przypadku owoców porcja to: jedno jabłko, pół szklanki jagód, jedna szklanka truskawek lub jedna trzecia szklanki suszonych owoców. Porcja warzyw to np. jedna marchewka lub pomidor, kilka różyczek brokołu czy mała cukinia. W piramidzie zdrowego żywienia, będącej graficznym przedstawieniem zaleceń żywieniowych, warzywa i owoce zajmują aż dwa piętra, co oznacza, że powinny stanowić składnik każdego posiłku.

Niska kaloryczność

Wartość energetyczna polskich warzyw i owoców jest bardzo niewielka, co spowodowane jest dużą zawartością wody (porzeczki mają 82% wody, a świeże ogórki nawet 96%). Warzywa zawierają od 9 do 57 kcal w 100 gramach, więcej kalorii mają jedynie ziemniaki, których

kaloryczność wzrasta wraz ze stopniem dojrzałości. Młode ziemniaki mają ok. 70 kcal w 100 g, z czasem ich kaloryczność się zwiększa do 85 kcal. Nieco więcej kalorii mają owoce, wynika to z większej zawartości węglowodanów (fruktoza, glukoza) i w mniejszej ilości sacharoza, w warzywach jest ich nie więcej niż 10%, w owocach nawet 18%. Dla przykładu: 100 g truskawek to tylko 28 kcal, jabłka – 46, a czereśni – 61 kcal.

Samo zdrowie

Warzywa i owoce zawierają śladowe ilości tłuszczu. Polskie warzywa i owoce zawierają w 100 g mniej niż 1 gram tłuszczu (z wyjątkiem suchych nasion roślin strączkowych, jak np. soja, fasola, groch, soczewica). Również zawartość białka w warzywach i owocach nie jest wysoka. W owocach jest to ok. 1 gram na 100 g produktu, w warzywach – od 1 do 6 gramów (wyjątkiem tutaj także są nasiona warzyw strączkowych, które zawierają od 21 do 34 gramów białka).

Warzywa i owoce nie zawierają cholesterolu, za to bogate są w stero-

le i stanole roślinne, które obniżają stężenie cholesterolu we krwi, zwiększając jego wydalanie z organizmu. Najwięcej steroli jest w roślinach oleistych. Warzywa i owoce to także źródło błonnika pokarmowego, który obniża zawartość cholesterolu i lipidów we krwi, usuwa z organizmu metale ciężkie, spowalnia wchłanianie węglowodanów i reguluje pracę trzustki, przeciwdziała powstawaniu nowotworów jelita grubego oraz sprzyja rozwojowi korzystnych dla organizmu bakterii mikroflory jelitowej. W większości polskich warzyw i owoców znajduje się ok 5 g błonnika na 100 g produktu. Warzywa i owoce zawierają także antyoksydanty (polifenole, karotenoidy). Ich najistotniejszą rolą jest unieszkodliwianie wolnych rodników, które w nadmiarze, w warunkach tzw. stresu oksydacyjnego, powodują uszkodzenia komórek, przyspieszając starzenie się organizmu.

Warzywa i owoce dostarczają nam przede wszystkim wielu niezbędnych dla zdrowia witamin i składników mineralnych:

SIEWCA
wielkopolski

Wydawca: Wielkopolska Izba Rolnicza
Rada Programowa: Zarząd WIR
Redaktor naczelna: Marta Ceglarek
Adres redakcji: Wielkopolska Izba Rolnicza,
ul. Gołęcińska 9, 60-626 Poznań,
tel. 61 227 01 30, faks 61 227 01 31,
redakcja 61 227 01 24,
e-mail: siewca@wir.org.pl
Druk: Drukarnia Sosnowiec

- **β-karoten** – zmniejsza ryzyko wystąpienia chorób układu krążenia, głównym jego źródłem jest marchew, ale obecny jest także w morelach, brzoskwini, szpinaku, dyni, ciemnozielonej sałacie,
- **witamina C** – najwięcej witaminy C zawierają czarne porzeczki i truskawki, a także dzika róża, oraz warzywa: czerwona papryka, brokuły czy natka pietruszki. Witamina C ma wszechstronne działanie: wspiera układ odpornościowy i krwionośny, odpowiada za wytwarzanie kolagenu potrzebnego do budowy kości, chrząstek, skóry, dziąseł i zębów. Wspomaga także system nerwowy i ułatwia wchłanianie żelaza.
- **foliany**, w tym kwas foliowy – źródłem folianów są buraki oraz pietruszka, zarówno korzeń jak i liście. Foliany, w tym kwas foliowy są potrzebne w procesie wzrostu i rozmnażania komórek, biorą też udział w syntezie aminokwasów (białek) i produkcji krwi w organizmie. Podobnie jak witamina C,

wspierają funkcjonowanie układu odpornościowego.

- **witamina E** – występuje m.in. w pomidorach, marchwi i niektórych zielonych warzywach, takich jak np. brokuły. Jest to silny przeciwutleniacz, zapobiega uszkodzeniom komórek powodowanym przez procesy utleniania. Oznacza to, że może spowalniać proces starzenia. Witamina E pomaga w ochronie komórek przed stresem oksydacyjnym.
- **witamina K** – wpływa na krzepliwość krwi i syntezę białek kości. Zawierają ją winogrona, jeżyny, brzoskwinie oraz marchew i pomidory.
- **potas** – jego głównym źródłem są marchew, buraki czy pomidory. Sporo potasu zawierają również niektóre owoce, np. czarne porzeczki. Potas reguluje gospodarkę wodną organizmu oraz czynności mięśni i nerwów, a także wpływa na regulację ciśnienia krwi.
- **wapń i magnez** – to składniki kości i zębów. Uczestniczą także w pracy



Owoce i warzywa, nawet te słodkie, mają mało kalorii

mięśni i przewodnictwie bodźców nerwowych.

Warzywa i owoce najlepiej zjadać na surowo i w miarę możliwości ze skórką lub bardzo cienko obrane, zachowują one wtedy największą wartość smakową i odżywczych. Dietetycy zalecają także spożywanie tych warzyw i owoców, które rosną i dojrzewają w aktualnej porze roku oraz sięganie po te produkty, które naturalnie są dostępne w naszej strefie klimatycznej. Produkty te są najlepiej „wyposażone” w witaminy i składniki mineralne. Obróbka termiczna może pozbawić je tych cennych właściwości, dlatego żeby zminimalizować straty, należy gotować warzywa w skórkach i dopiero po ugotowaniu obierać bądź gotować je na parze lub obrane i pokrojone wrzucać do wrzącej wody i krótko gotować. Rozgotowując warzywa, tracimy to co w nich najlepsze.

Polskie warzywa i owoce

Polska jest jednym z najbardziej liczących się producentów owoców

i warzyw w UE. W ostatnich 14 latach nasz udział w unijnej produkcji kształtował się na poziomie około 9%. W naszym kraju obserwuje się wzrost powierzchni upraw owoców kosztem zmniejszenia powierzchni upraw warzyw gruntowych. Głównymi owocami eksportowanymi z Polski są jabłka. Nasze jabłka stanowią aż 28% produkcji tych owoców w Unii Europejskiej. Przeważają również w produkcji wiśni, truskawek oraz malin. Zajmujemy, po Francji i Grecji, trzecie miejsce wśród dostawców owoców na rynek wspólnotowy. Polska jest także jednym z głównych producentów warzyw w UE (zajmujemy 4 miejsce za Włochami, Hiszpanią i Francją). Jesteśmy największym w UE producentem marchwi i kapusty oraz drugim w Europie producentem ziemniaków.

Opracowanie na podstawie broszury „Owoce i warzywa na naszym stole” wydanej w ramach projektu „Piknik

Owocowo-Warzywny” realizowanego przez Krajową Radę Izb Rolniczych ze środków Funduszu Promocji Owoców i Warzyw.



Warzywa i owoce, surowe czy też gotowane, powinno się jeść codziennie

Sieć Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska

Od 2008 roku województwo wielkopolskie jest regionem członkowskim Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (European Network of Regional Culinary Heritage), zrzeszającej 45 regionów europejskich z takich krajów jak: Szwecja, Dania, Norwegia, Niemcy, Litwa, Łotwa, Białoruś, Ukraina, Szkocja, Chorwacja, Turcja oraz dziesięciu z Polski. Celem Europejskiej Sieci jest promocja regionalnej żywności opartej na lokalnych i tradycyjnych produktach. Członkowie Sieci gwarantują, że

produkty pochodzą z danego regionu i są ściśle powiązane z jego tradycjami kulinarnymi.

Sieć Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska zrzesza obecnie 124 członków, wśród których są producenci żywności wysokiej jakości, przetwórcy, restauracje, gospody i gościńce. Certyfikat członkowski oraz tabliczka z logotypem Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski, którą można znaleźć przed wejściem do oznaczonych restauracji, gościńców, a także sklepów i zakładów przetwórczych czy gospodarstw agrotu-

rystycznych, wskazuje konsumentom i turystom miejsca, które oferują regionalne produkty oraz dania sporządzone na bazie wysokiej jakości lokalnych surowców w oparciu o tradycyjne receptury. Aby znaleźć się w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska, przetwórcy żywności powinni wytwarzać produkty oparte na surowcach produkowanych w tym regionie oraz szczegółowo opisać jak powstały. Restauracje, punkty gastronomiczne i hotele zobowiązane są m.in. używać składników i surowców wytwarzanych

w Wielkopolsce oraz przygotowywać potrawy, które mają historyczną tradycję naszego regionu. Dziedzictwo Kulinarne jest zatem symbolem wysokiej jakości tradycyjnej żywności lokalnej, który to znak promuje nie tylko tradycję, ale także dziedzictwo kulturowe regionu.

Przynależność do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska daje m.in. możliwość uczestniczenia w imprezach promocyjnych organizowanych przez Samorząd Wojew-

> *dokończenie na str. 10*

> *dokończenie ze str. 9*

wództwa Wielkopolskiego, obecność w materiałach promocyjnych wydawanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego oraz udział w licznych szkoleniach.

Celem funkcjonowania Sieci jest promocja wielkopolskich wyrobów i przetworów żywnościowych, dań i potraw regionalnych związanych z dziedzictwem kulinarnym regionu oraz rozwój i aktywizacja lokalnych producentów żywności wysokiej jakości. W ramach Sieci podejmowane są działania mające na celu promowanie miejsc, w których ofe-

rowane są produkty regionalne wyróżniające się wysoką jakością oraz stymulowanie ruchu turystycznego poprzez rozwój atrakcyjności kulinarnej regionu. Sieć dąży do zwiększenia zainteresowania konsumentów żywnością wysokiej jakości oraz wsparcia rozwoju sieci sprzedaży produktów tradycyjnych i regionalnych.

O członkostwo w Sieci mogą ubiegać się następujące podmioty:

- producenci w sektorze rolnictwa, ogrodnictwa i rybołówstwa/rybactwa;
- producenci, wytwórcy i przetwórcy artykułów rolno-spożywczych;

■ właściciele restauracji, innych obiektów gastronomicznych lub hotelarskich;

■ sprzedawcy artykułów rolno-spożywczych wysokiej jakości i sklepy farmerskie.

Podczas tegorocznych Wojewódzko-Diecezjalnych Dożynek Wielkopolskich w Gnieźnie będzie miało miejsce podsumowanie XVII edycji Krajowego Konkursu Nasze Kulinarnie Dziedzictwo SMAKI REGIONÓW. Rozstrzygnięcie Konkursu nastąpi na terenie Wystawy Rolniczej „Wielkopolska wieś – tradycja i nowoczesność”. Natomiast w dniach 22–24 września 2017 r.

na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbędzie się Europejskie Forum Sieci Dziedzictwa Kulinarne. Forum to będzie doskonałą platformą do wymiany doświadczeń i praktyk oraz okazją, by czerpać inspiracje z innych regionów należących do Sieci. To także możliwość nawiązania bezpośrednich kontaktów z podmiotami zrzeszonymi w Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne oraz z osobami, które na co dzień zajmują się dziedzictwem kulinarnym poza granicami naszego kraju.

Źródło: Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego

„Kiełbasa biała parzona wielkopolska” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne

Kiełbasa biała parzona wielkopolska po staraniach trwających od 2015 roku uzyskała certyfikat jakości Chronionego Oznaczenia Geograficznego. Wielkopolska Izba Rolnicza włączyła się w promocję tego produktu w ramach podpisanej umowy na realizację projektu pn. „Kiełbasa Biała Parzona Wielkopolska w Drozdzie po certyfikat Unii Europejskiej” finansowanego z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego.

W ramach prowadzonych przez nas działań przygotowane zostanie stoisko promocyjne na Dożynkach Miejskich w Poznaniu, które odbędą się 2 września br. w Parku Wilsona w Poznaniu. W ramach imprezy zorganizowane zostaną pokazy kulinarne, porady dietetyków oraz degustacje.

Kiełbasa biała parzona wielkopolska wytwarzana jest z mięsa wieprzowego najwyższej jakości, jelita naturalnego oraz wyłącznie naturalnych przypraw: czosnku, soli, pieprzu i oczywiście majeranku. Użycie majeranku odróżnia kiełbasę wielkopolską od tych wyrabianych w innych regionach naszego kraju. Tradycyjna biała kiełbasa ma niepowtarzalny smak i zapach, a po przekrojeniu prawie nie wypuszcza wody. Zgodnie z tradycją biała kiełbasa pojawia się na naszych stołach m.in. podczas śniadania wielkanocnego.

Szczegółowa procedura wyrobu kiełbasy jest oczywiście tajemnicą przekazywaną z pokolenia na pokolenie, jednakże w poradnikach i książkach kucharskich można znaleźć przykładowe przepisy jak np. ten z książki pt. „Kucharz wielkopolski: praktyczne przepisy goto-

wania smacznych a tanich potraw” Maryi Ślezańskiej, wydanej przez wydawnictwo Jarosława Leitgebiera w roku 1904 w Poznaniu: „Kiełbasy do prędkiego użycia: Na kiełbasy bierze się mięso z przednich łopatek, z karku, od schabu, skrawki z szynek i inne niepotrzebne kawałki, na trzy części chudego mięsa biorąc jedną część tłustej wieprzowiny albo słoniny. Mięso pokrajać w drobną kostkę i lekko posiekać. Na 10 funtów mięsa wziąć ćwierć funta soli, łut pieprzu, łut angielskiego ziela utłuczonego drobno, łut majeranku przetartego i 2 szklanki tęgiego rosołu, wygotowanego z kości i obrzynków i 2 cebul. Zamiast rosołu można użyć taką ilość wody letniej, ale dłużej się konserwują. Wymieszać dobrze mięso z przyprawami, napychać kiełbaśnicę za pomocą blaszanej szprycy lub uszka od klucza, nie upychając mocno, żeby nie popękały w gotowaniu.

Gdzie się okaże pod skórą powietrze, wypuścić je przekłuciem szpilki. Zrobione kiełbasy kłaść w zimną wodę, a po kwadransie wyjmować i rozwieszać na drążkach w suchym i chłodnym miejscu. Dobrze jest poprzednio obsuszyć je w piecu” (źródło MRiRW).

Certyfikat jakości Chronionego Oznaczenia Geograficznego to system ochrony regionalnych produktów rolnych w Unii Europejskiej, mający na celu ochronę nazw tych produktów i zapewnienie ich autentyczności. Wyrób posiadający taki certyfikat musi być produkowany w regionie, z którego pochodzi. Nazwa produktu może być używana jedynie przez producentów na ściśle określonym obszarze geograficznym, w przypadku kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej obejmuje on województwo wielkopolskie oraz część powiatów w województwie lubuskim

i kujawsko-pomorskim. Każdy producent chcący posługiwać się tą chronioną nazwą będzie musiał poddać się kontroli zgodności produktu z zarejestrowaną specyfikacją i otrzymać stosowany certyfikat. Obecnie takim certyfikatem dysponują następujące firmy:

- Zakład Mięśny KONARCZAK Sp.J., Pogorzela
- Zakład Przetwórstwa Mięsa SZAJEK Sp.J., Granowo
- Zakłady Mięsne MIELCZAREK Sp. z o.o. Sp.K., Komorniki
- WALDI Sp.J. Zakład Przetwórstwa Mięsnego, Grodzisk Wielkopolski
- Delikatesy Mięsne PROSIACZEK, Poznań
- Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego, Poznań
- Zakłady Mięsne BYSTRY Sp. z o.o. Sp.K., Swarzędz
- Zakład Przetwórstwa Mięsnego DWORECKI Sp.J., Golejewo
- P.H.P. TRADYCYJNE JADŁO Beata Lis, Środa Wielkopolska
- „Rzeźnictwo ZYGUŁA Zbąszynek” Sp. z o.o. Sp.K., Zbąszynek
- Zakład Masarski GRACJAN KICIŃSKI, Kopanica
- Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski TADEUSZ SZCZEPANIAK, Bojanowo
- PHU Przemysław Urbanowski Masarnia, Nowa Wieś
- PPHU JOHN – Zakład Mięśny, Grotniki.

Oprócz kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej unijny certyfikat posiadają jeszcze cztery wielkopolskie produkty: rogal świętomarciński, wielkopolski ser smażony, andrutry kaliskie oraz olej rydzowy. **WIR**



Wielkopolska Izba Rolnicza

zaprasza na

PIKNIK



OWOCOWO - WARZYWNY

27 sierpnia 2017 roku, Gniezno

podczas **XIX Wojewódzko – Archidiecezjalnych
Dożynek Wielkopolskich**

W programie Pikniku :

- Promocja produktów z polskich owoców i warzyw,
 - Pokazy kulinarne,
- Degustacje wyrobów i potraw z owoców i warzyw,
 - Konkursy z nagrodami dla dzieci i dorosłych.

**PIKNIK FINANSOWANY JEST
Z FUNDUSZU PROMOCJI
OWOCÓW I WARZYW**



WIELKOPOLSKA IZBA ROLNICZA

zaprasza na



9 września 2017 r., godz. 10.00
Plaża nad Jeziorem Licheńskim
Licheń Stary, ul. Konińska

W programie Pikniku :

- Promocja produktów z polskiej wieprzowiny,
 - Pokazy kulinarne,
- Degustacje wyrobów i potraw z wieprzowiny,
- Konkursy z nagrodami dla dzieci i dorosłych.

**PIKNIK FINANSOWANY JEST Z
FUNDUSZU PROMOCJI
MIĘSA WIEPRZOWEGO**

