

# SIEWCA

## wielkopolski



Wielkopolska  
Izba Rolnicza

nr 9 (155)  
wrzesień 2017 r.

BIULETYN WIELKOPOLSKIEJ IZBY ROLNICZEJ

ISSN 1642-917

## XIX Wojewódzko-Archidiecezjalne Dożynki Wielkopolskie

27 sierpnia w Gnieźnie rolnicy z całej Wielkopolski złożyli dziękczynienie za tegoroczne plony. Uroczystą mszę świętą odprawił i homilię wygłosił JE Ksiądz Arcybiskup Wojciech Polak, Prymas Polski.

Starostami tegorocznych dożynek byli Pani Anna Frankiewicz z Pyszczyńska (gm. Gniezno) oraz Pan Zbigniew Stajkowski z Michalczy (gm. Kłecko), którzy w imieniu wszystkich rolników złożyli dary ołtarza.

Po nabożeństwie uroczysty Obrzęd Dożynkowy wykonał Zespół Pieśni i Tańca „Łany” z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

Gospodarzami uroczystości byli Marszałek Województwa Wielkopolskiego Marek Woźniak, Starosta Powiatu Gnieźnieńskiego Beata Tarczyńska oraz Prezydent Miasta Gniezna Tomasz Budasz.

W uroczystościach wzięły udział delegacje rolników ze wszystkich powiatów Wielkopolski, a także parlamentarzyści, samorządowcy oraz przedstawiciele instytucji pracujących na rzecz rolnictwa.

Uroczystościom dożynkowym towarzyszyła Wystawa Rolnicza pod tytułem „Wielkopolska wieś – tradycja i nowoczesność” organizowana przez Wielkopolską Izbę Rolniczą, w której wzięło udział ponad 60 wystawców reprezentujących branże ośrodkowe, a także instytucje wspierające rolnictwo. W ramach Wystawy Wielkopolska Agencja Zarządzania Energią oraz Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego zorganizowali Wielkopolskie Dni Energii. Na dożynkowych gości czekały również atrakcje



Uroczystości Dożynkowe odbyły się na Placu św. Wojciecha pod Katedrą Gnieźnieńską

organizowanego przez Wielkopolską Izbę Rolniczą Pikniku Owocowo-Warzywnego. W ramach Pikniku odbyły się degustacje, pokazy kulinarne oraz konkursy dla dzieci i dorosłych. Kolejnym kulinarnym akcentem uroczystości był Finał XVII edycji Wojewódzkiego Konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów, który ma na celu wyłonienie lokalnych produktów i potraw charakterystycznych dla kuchni tradycyjnej danego regionu. Organizatorem Konkursu jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, współorganizatorami finału regionalnego byli samorząd

województwa wielkopolskiego oraz Wielkopolska Izba Rolnicza.

Wielkopolska Izba Rolnicza wspólnie z wielkopolskimi zarządami Polskiego Związku Łowieckiego przygotowała ponad 6 tysięcy porcji bigosu oraz gulaszu z dziczyzny, grzybów i wielkopolskich warzyw.

Przed południem Wielkopolska Izba Rolnicza wydała śniadanie, na które zaproszono delegację przybyłą na dożynkowe uroczystości, w sumie blisko 2000 osób.

Zarząd Wielkopolskiej Izby Rolniczej dziękuje wszystkim uczestnikom, którzy przygotowali stoiska w ramach Wystawy Rolniczej. Dzię-

kuje współorganizatorom: Urzędowi Marszałkowskiemu Województwa Wielkopolskiego, Starostwu Powiatowemu w Gnieźnie, Urzędowi Miejskiemu w Gnieźnie, Polskiemu Związkowi Łowieckiemu Oddział Wielkopolski oraz nauczycielom i uczniom Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Gnieźnie. W szczególności sposób dziękuje członkom Rady Powiatowej WIR w Gnieźnie oraz pracownikom Wielkopolskiej Izby Rolniczej, którzy brali bezpośredni udział w przygotowaniu Wystawy Rolniczej „Wielkopolska wieś – tradycja i nowoczesność”.

WIR

# Wielkopolskie dziękczynienie za plony

Pierwsze promienie porannego słońca jeszcze nie zdążyły opędzić kropli nocnej rosy, a już wkoło namiotów rozbitych na gnieźnieńskim wzgórzu Lecha rozpoczął się gorączkowy ruch. Na straganach wykładano towary, przystrajano okolice katedry gnieźnieńskiej, a wokół zaczęły się snuć smakowite zapachy warznych potraw. Nadchodził obfitujący w ważne wydarzenia dzień.

Czy tak mógł wyglądać poranek roku tysięcznego? Być może. Gall Anonim, który opisał zjazd gnieźnieński, nie był naocznym świadkiem tego wydarzenia. Ja natomiast w niedzielę 27 sierpnia A.D. 2017 byłem baczny obserwator XIX Wojewódzko-Archidiecejalnych Dożynek Wielkopolskich, których oprawa była nie mniej pyszna niż ta podczas wizyty Ottona III. Co okiem i piórem przybysza z puszczańskich ostępów, trzebionych przez wrednego udzielnego księcia Szyszkowetego, postaram się wiernie opisać.

Idźmy zatem tropem kronikarza – „Bolesław więc (...) okazał wrodzoną sobie hojność urządzając (...) prawdziwie królewskie i cesarskie biesiady(...)”. Może biesiada zorganizowana dla przybyłych gości nie była cesarska, ale Wielkopolska Izba Rolnicza wpadła na doskonały pomysł, aby goście nie świętowali na głodniaka, i jeszcze przed oficjalnym rozpoczęciem uroczystości wystawili obfity bufet, z wielkopolską zwaną przedpoedkiem. Żur, kiełbasa biała parzona wielkopolska, parówki, warzywa i owoce wzmocniły przybyszy, którzy gremialnie ruszyli na przegląd osiągnięć wielkopolskiego rolnictwa. A – jak przystało na przodujące w tym przedmiocie województwo, było co oglądać i podzi-



Przygotowany poczęstunek pokrzepił dożynkowych gości, którzy tłumnie przybyli na doroczne wojewódzkie Święto Plonów



W ramach pikniku promującego owoce i warzywa prezentowano bogactwo i różnorodność owoców i warzyw wyprodukowanych w wielkopolskich gospodarstwach

wiać. Między nowoczesnymi technologiami znalazł się też akcencik retro w postaci dawnych maszyn rolniczych, które miarowo pykały na pobliskim parkingu.

O godzinie 11.00 zespół muzyczny Polskiego Związku Łowieckiego dmąc w rogi, sygnałówki i w co się dało dąć, dał sygnał do uroczystego rozpoczęcia Wystawy Rolniczej. Wygłoszono odpowiednie przemowy, złożono gratulacje i zaczęło się. Wróćmy jeszcze do naszego Galla Anonima – „(...) któż zdoła wylizczyć, ile i jakich darów dał (książę Bolesław zwany później Chrobrym) przedniejszym, skoro nawet nikt z tak licznej służby nie odszedł bez podarunku.” Co otrzymali przedniejsi na gnieźnieńskich dożynkach – nie wiem, a i dochodzić nie mam zamiaru. Natomiast uczestnicy na dobry początek ozdobieni zostali urokliwymi kotylionami, następnie zaś zgodnie z dożynkowym staropolskim obyczajem rozdano trzy i pół tysiąca specjalnie upieczonych na tę okoliczność bochenków chleba. Kolejne dary zorganizowali myśliwi z rolnikami wystawiając olbrzymią patelnię z bigosem i piętrowy gar z gulaszem z dziczyzny i wszelkimi warzywami. Starostowie Dożynek Anna od Frankiewiczów i Zbyszko od Stajkowskich ufundowali 100 kilogramów tortu ze świeżutkimi wielkopolskimi owocami, częstując w Gościńcu wszystkich zgromadzonych. Cóż to były za słodkości!

Na błoniach przy katedrze dożynkowi goście mogli przenieść się w bardziej duchową sferę uroczystości. O godz. 13.00 na Placu św. Woj-

ciecha odbyła się uroczysta msza św. pod przewodnictwem arcybiskupa Wojciecha Polaka, Prymasa Polski. „Dziękczynienie za te dary ziemi dla nas – ludzi wierzących, jest oczywiście najpierw dziękczynieniem dla Tego, który jest twórcą i dawcą – Pana Boga. Oczywiście te dary nam z nieba nie spadają, to jest trud pracy naszych rolników, dlatego też do ołtarza niesiemy owoc ziemi i pracy rąk naszych.” – mówił arcybiskup. Po mszy Zespół Pieśni i Tańca „Łany” z Poznania zaprezentował uroczysty obrzęd dożynkowy.

Najtłumniej było jednak pod namiotem, gdzie Wielkopolska Izba Rolnicza zorganizowała Piknik Owocowo-Warzywny. Scenę, na której odbywały się kulinarne potyczki wielopolskich restauracji, ozdobiono darami z miejscowych ogrodów i sadów, a wszystko gustownie skomponowane przez samego prezesa Izby Piotra Walkowskiego i dopieszczono-

ne wprawną ręką znanego wielkopolskiego smakosza Witolda Wróbla. Gdzieś tak około południa nad sceną zaczęły unosić się aromaty dzieł mistrzów gastronomii. Smakowita jaginięcina rywalizowała z dziczyzną. Swoją nutkę zapachową dołożyły też kaczką i czerniną. Jednak, jak przystało na słowiańskie gusta, wygrały ozorki wieprzowe na konfiturze cebulowo-porcerekowej z szarymi kłuseczkami z nutą chrzanu oraz chłodnik porzeczkowy. Danie przygotowane przez restaurację P jak Pyszne z Kępna zniewoliłoby nawet cesarskie podniebienie.

Podczas gdy kucharze w pocie czoła prezentowali swoje umiejętności, nieopodal rozpoczął się Finał XVII edycji Wojewódzkiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. I jeszcze raz zajrzyjmy do opisu naszego kronikarza: „(...) nakazał cześnikom i stolnikom zebrać ze wszystkich stołów (...) złote i srebrne naczynia (...) i ofiarował



WIR i PZŁ wspólnie przygotowały i wydały ponad 6 tys. porcji bigosu i gulaszu z dziczyzny, warzyw i grzybów

je cesarzowi (...)"'. Zamiast złotych i srebrnych precjozów na konkursowych stołach pojawiły się prawdziwe wielkopolskie klejnoty: mięsa, nabiał, przetwory, pieczywo, miody. Słowem – dary wielkopolskiej ziemi i jej zaradnych, gospodarnych mieszkańców. Nagród i wyróżnień było bez liku – wspomnieć trzeba, iż nominacje do ogólnopolskiej nagrody Perła 2017 otrzymały: miód akacjowy z Kopaszyna z pasieki Chmielewskich, olej z nasion ostropestu Semco sp. z o.o. , maślanka prosto z maselnicy Średzkiej Spółdzielni Mleczarskiej, nalewka z czeremchy Wiesława Sakiewicza oraz wspomniane już ozdoki restauracji P jak Pyszne.

Podsumowując, był to dzień pełen doskonałej uczyty i zabawy. W ciekawy, a co więcej – niepretensjonalny sposób, spleciono sferę sacrum i profanum, ukazując w ten sposób prawdziwe, od dawien dawna funkcjonujące – rolnicze oblicze Wielkopolski.

Aha, zapomniałbym, że wieczorem na Rynku huknął z głośników Muniek Staszczuk z zespołem T. Love. I to był koniec obfitego w wydarzenia dnia – XIX Wojewódzko-Archidiecezjalnych Wielkopolskich Dożynek.

Na Podlasie wracałem z kolejnym obalonym stereotypem – o niegościnniej i skąpej ziemi wielkopolskiej.

Andrzej FIEDORUK



KGW Porążyn przygotowuje placek „Jagodzianiec” do degustacji

## Wystawa rolnicza – „Wielkopolska wieś – tradycja i nowoczesność” – nie tylko w teorii, ale przede wszystkim w praktyce!

Wystawa rolnicza „Wielkopolska wieś – tradycja i nowoczesność” – pod takim hasłem odbyła się wystawa podczas tegorocznych XIX Wojewódzko-Archidiecezjalnych Dożynek Wielkopolskich w Gnieźnie. Na zaproszenie Wielkopolskiej Izby Rolniczej do wzięcia udziału w przedsięwzięciu odpowiedziało ponad 60 podmiotów.

Zwiedzający, którzy bardzo licznie przybyli tego dnia do Gniezna, mieli okazję poznać bogactwo i różnorodność wielkopolskiego rolnictwa. Każdy znalazł coś ciekawego dla siebie. Wśród prezentujących swoje wyroby znalazły się firmy bezpośrednio związane z produkcją rolną, czyli zajmujące się skupem płodów rolnych, pasz, koncentratów, itp. Bogatą ofertę zaprezentowali przedstawiciele firm zajmujących się handlem maszynami rolniczymi i okołorolniczymi, a także samochodami osobowymi. Najnowsze modele ciągników i innych maszyn przyciągały rolników, ale też i najmłodszych zwiedzających.

Nieco starsze eksponaty znalazły również miejsce na wystawie i zwracały uwagę rolników, którzy wspominali, jak uprawiano ziemię jeszcze nie tak dawno. Zaprezentowano również historyczną wiejską zagrodę z eksponatami z dawnej epoki oraz żywymi zwierzętami. Szczególny nastrój wystawie nadali żniwiarze ubrani w tradycyjne stroje ludowe ze snopkami zboża, którzy witali gości.



Organizatorzy dokonali otwarcia Wystawy rolniczej

Kolorytu wystawie dodali myśliwi prezentujący swoje bogate stanowisko udowadniając, że są nieodzowną częścią tradycji i kultury wielkopolskiej. Na szczególną uwagę zasługiwała prezentacja sokolników, która oczywiście cieszyła się niebywałym zainteresowaniem wśród wszystkich zwiedzających – dużych i małych.

Szczególnym punktem wystawy był Finał XVII edycji Wojewódzkiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Do tegorocznej edycji regionalnej zgłoszono aż 45 produktów spożywczych. Ideą konkursu jest identyfikacja produktów regionalnych oraz promocja regionalnej żywności, co idealnie wpisywało się w jeden z ce-

łów organizacji tegorocznej wystawy rolniczej.

Ważnym punktem na planie ekspozycji było stoisko Wielkopolskich Dni Energii, którego przedstawiciele zachęcali do stosowania odnawialnych źródeł energii, efektywności energetycznej, racjonalnego wykorzystania energii, co ma sprzyjać zrównoważonemu rozwojowi regionu. Tegoroczna edycja Wielkopolskich Dni Energii została rozszerzona o konkurs ekologiczny dla dzieci pn. „Chroniąc planetę stawiajmy na OZE”, a wręczanie nagród nastąpiło na scenie głównej.

Organizatorzy wystawy zadbałi również o młodzież, która miała możliwość zapoznania się z ofertami szkół wyższych.

Szczególnym zainteresowaniem cieszyły się stoiska prezentujące swoje wyroby w postaci chlebów na zakwasie, olei tłoczonych metodami tradycyjnymi, miódów, serów itp. Każdy ze zwiedzających miał możliwość bezpośrednich rozmów z wystawcami i zapoznania się z ich ofertą. Dla wszystkich zainteresowanych przez cały czas trwania wystawy czynny był punkt dotyczący sprzedaży bezpośredniej, gdzie porad udzielały specjalistki z tego zakresu. Z porad pracowników instytucji okołorolniczych korzystali nie tylko rolnicy, ale także zainteresowani dofinansowaniem unijnym mieszkańcy miasta. Tradycje i zwyczaje wielko-

> dokończenie na str. 4

> *dokończenie ze str. 3*

polskiej wsi prezentowały koła gospodyń wiejskich oraz rękodzielniczy. Zainteresowani podjęciem działalności w rozmowach podkreślali, że niezwykle istotne jest to, że w jednym miejscu mają możliwość zweryfikowania swoich pomysłów ze specjalistami od strony praktycznej, jak i ekonomicznej czy prawnej, poprzez rozmowy z pracownikami instytucji prezentujących swoje stoiska na wystawie.

Aby zachęcić odwiedzających do konsumpcji polskich produktów, w czasie wystawy odbył się Piknik Owocowo-Warzywny finansowany z Funduszu Promocji Owoców i Wa-

rzyw. Cieszył się on niezwykle zainteresowaniem wśród dorosłych, którzy za hasło o owocach i warzywach lub prawidłowe rozwiązanie quizu otrzymywali świeże polskie warzywa. Nie mniejsze zainteresowanie było wśród dzieci i młodzieży, którzy wykonywali prace plastyczne. W nagrodę otrzymywali polskie owoce – maliny, borówki, śliwki, itp. A to tylko niewielka część przygotowanych przez organizatorów atrakcji. W ramach Pikniku odbyła się degustacja potraw i napojów z owoców i warzyw, podczas której wydano ponad 5 tysięcy porcji.

Dla wszystkich wystawców oraz obsługi wystawy, a także dla gości, Wielkopolska Izba Rolnicza zapewniła przedpołudnie, tj. śniadanie, w trakcie którego promowano kielbasę białą parzoną wielkopolską w towarzystwie żuru na zakwasie żytnim, chrzanu i ćwikły. Ogórki pod różną postacią: surowe, kiszane, konserwowe, a także papryka na wiele sposobów oraz cebule i pyry stworzyły istny warzywny raj popijany maślanką i naturalnymi wyciskanymi sokami z jabłek, rabarbaru, porzeczek, brzoskwiń czy pomidorów. Wielkopolska Izba Rolnicza wydała 3 tysiące porcji białej kielbasy, kilkaset kilogramów warzyw, 400 litrów soku. Na zakończenie wystawy prezes WIR Piotr Walkowski wraz ze starostami dożynek ufundowali stukilogramowy tort owocowy, który rozpoczął biesiadę w Gościńcu Starostów.



Fot. K. Strzyż (4)

**Gospodarze wystawy Marek Woźniak – Marszałek Województwa Wielkopolskiego i Piotr Walkowski – Prezes Wielkopolskiej Izby Rolniczej wraz z gośćmi dokonali gospodarskiego obejścia stoisk**

W ramach wystawy Wielkopolska Izba Rolnicza zorganizowała również konkurs na najładniejsze stoisko. Na zakończenie wszystkim wystawcom w imieniu Wielkopolskiej Izby Rolniczej wręczono podziękowania za udział w tym przedsięwzięciu.

Na zakończenie wystawy prezes WIR wraz z zarządem dziękują wszystkim wystawcom, którzy uświetnili swoim udziałem tę imprezę oraz wszystkim odwiedzającym za stworzenie miłej atmosfery. W szczególności dziękujemy zaangażowanym pracownikom, członkom Rady Powiatowej WIR w Gnieźnie, dyrekcji, nauczycielom oraz uczniom Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Gnieźnie oraz Polskiemu

Związkowi Łowieckiemu Oddział Wielkopolski. Dziękujemy również za wniesiony wkład i pracę partnerom KSOW wystawy: Przedsiębiorstwu Produkcyjno-Handlowemu „Chrobry” Sp. z o.o., Stowarzyszeniu Grupy Wielkopolskie z s. w Marszewie oraz Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Poznaniu. Podziękowania kierujemy również do organizatorów tegorocznych XIX Wojewódzko-Archidiecezjalnych Dożynek Wielkopolskich: Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego, Starostwa Powiatowego w Gnieźnie, a także Urzędu Miejskiego w Gnieźnie.

**Barbara IDCZAK**  
Biurowo WIR



**Stoisko z nowoczesnym sprzętem rolniczym cieszyło się dużym zainteresowaniem**



**„Zagroda kmiecia” najbardziej podobała się najmłodszym gościom wystawy**



**W ramach wystawy swoją ofertę zaprezentowało ponad 60 podmiotów**



**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 aktywizację ludności wiejskiej, stworzenie platformy wymiany wiedzy i doświadczeń na linii wystawcy – odwiedzający w zakresie tworzenia miejsc pracy oraz pozyskiwania środków z funduszy europejskich, wskazanie na dobre przykłady podnoszenia jakości życia na wsi i wzmocnienie kapitału społecznego jej mieszkańców 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.

# Piknik Owocowo-Warzywny w Gnieźnie

Smaczne i soczyste, można je smakować w postaci gotowanej, pieczonej lub grillowanej. Mowa o polskich warzywach i owocach. O tym, jak smakują i ile korzyści przynosi ich spożywanie, mogli przekonać się uczestnicy Pikniku Owocowo-Warzywnego zorganizowanego 27 sierpnia br. przez Wielkopolską Izbę Rolniczą w Gnieźnie. Impreza towarzyszyła XIX Wojewódzko-Archidiecezjalnym Dożynkom Wielkopolskim. Sfinansowana została z Funduszu Promocji Owoców i Warzyw.

Warzywa i owoce są podstawą piramidy żywieniowej. Powinny stanowić największą część naszego codziennego menu, dlatego podczas Pikniku zachęcano do ich spożywania, w szczególności tych pochodzących od polskich rolników. Na stoiskach informacyjnych przekazywano wiedzę na temat walorów odżywczych warzyw i owoców, rozprowadzono także broszury zawierające te informacje.

Poza tym na uczestników Pikniku czekała istna uczta dla podniebienia.

W godzinach przedpołudniowych przygotowano śniadanie, podczas którego królowały polskie ogórki, papryki, pomidory w różnej formie – na surowo, w mizerii czy też sałatce. Wiejski chleb posmakować można było ze smalcem z dodatkiem cebuli i jabłek. Spróbować też można było pożywną polewkę w towarzystwie parowanych młodych ziemniaków z koperkiem i jają sadzone.

W ramach degustacji uczestnicy Pikniku mogli spróbować gulaszu wielowarzywnego z mięsem z dziczyzny w towarzystwie papryki, pomidorów, marchewki oraz grzybów leśnych, pieczarek i boczniaków, którego wydano 5 tys. porcji. Przygotowano także ponad tysiąc porcji bigosu z polskiej kapusty białej i kiszzonej z dodatkiem marchewki i boczniaków. Pragnienie po skosztowaniu potraw uczestnicy mogli ugasić kompotami z dyni oraz tłoczonymi sokami z owoców. Niespodzianką od organizatorów był tort z bitą śmietaną i owocami.



Konkurs kiszienia ogórków

W trakcie imprezy uczestnikom zapewniono liczne atrakcje, m.in. konkurs wiedzy „Owocowo-warzywny Raj”, w którym można było wygrać torbę pełną warzyw i owoców. Wśród najlepszych uczestników rozlosowano nagrody główne – maty do grillowania. Dużym zainteresowaniem cieszył się konkurs, w którym uczestnicy sami, wg podanego przepisu, przygotowywali ogórki do zakiszenia. Niewątpliwym zaskoczeniem dla gości były krajowe arbuzy i melony, których promocja odbyła się dzięki uprzejmości jednego z polskich producentów p. Henryka Kowalika – rolnika z gminy Trzebnica.

Na najmłodszych czekały kolorowanki, rebusy, konkursy piosenek i rymowanek oraz cenne nagrody, jakimi były koszyki z owocowymi smakołykami: malinami, brzoskwiniami, nektarynkami, śliwkami, borówkami, jabłkami i gruszkami.

Na imponującej scenie przygotowanej z warzyw i owoców nie zabrakło również pokazów kulinarnych, tych profesjonalnych w wykonaniu kucharzy oraz amatorskich, wykonanych przez uczestników Pikniku, którzy przygotowywali mizerię z ogórków.

Całą imprezę uświetnił występ ostrowskiego artysty Krzysztofa Ogórkiewicza, którego program artystyczny skupiał się wokół owoców i warzyw. Przewodnią piosenką Pikniku był utwór Kabaretu Tey „Bo my musimy być silni i zdrowi”. Zarówno dzieci jak i dorośli wspólnie bawili się w tworzenie fraszek promujących spożycie owoców i warzyw. Najciekawszymi spośród nich były: „Wiosną, latem jesz truskawki, zdrowe w sercu masz zastawki” czy też „Gdy warzywa pałaszujesz, zdrowia nigdy nie zepsujesz”.

Maria DERESIŃSKA



W ramach Pikniku odbyły się degustacje i pokazy kulinarne

## „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” – XVII edycja konkursu w Województwie Wielkopolskim

W dniu 27 sierpnia 2017 r. w Gnieźnie podczas XIX Wojewódzko-Archidiecezjalnych Dożynek Wielkopolskich odbył się finał wojewódzki XVII edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” pod patronatem honorowym Marszałka Województwa Wielkopolskiego. Ideą konkursu była identyfikacja produktów regionalnych, promocja regionalnej żywności oraz

zachęcenie mieszkańców obszarów wiejskich do poszukiwania alternatywnych źródeł dochodu. Organizatorem konkursu na szczeblu regionalnym był Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego we współpracy z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Wielkopolską Izbą Rolniczą.

Podobnie jak inne imprezy organizowane na terenie całego regionu w ra-

mach cyklu Smaki Regionów, konkurs miał na celu upowszechnianie wielkopolskich tradycyjnych smaków. Konkurs przybliżył mieszkańcom Gniezna oraz uczestnikom i gościom Wojewódzko-Archidiecezjalnych Dożynek Wielkopolskich tradycyjne produkty i potrawy najbardziej charakterystyczne dla Wielkopolski.

Współzawodnictwo, skierowane przede wszystkim do Kół Gospodyń

Wiejskich, małych firm przetwórstwa spożywczego z obszarów województwa oraz osób indywidualnych, odbyło się podczas wystawy rolniczej na Placu św. Wojciecha w Gnieźnie. Oceny produktów dokonała kapituła powołana przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, na czele z przewodniczącą – panią Iza-

> dokończenie na str. 6

> *dokończenie ze str. 5*

bellą Byszewską – Prezesem Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, Naczelnym Koordynatorem Konkursu.

Uroczyste podsumowanie konkursu i wręczenie laureatom nagród ufundowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego nastąpiło o godz. 17.00 na Placu św. Wojciecha podczas wystawy rolniczej.

Do tegorocznej edycji konkursu zgłoszono do oceny 45 produktów spożywczych różnych kategorii. Laureatami zostali:

**W kategorii produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego**

Podkategoria: produkty i przetwory mięsne

■ Nowicki Naturalnie Jacek Nowicki za salceson w słoiku jasny

■ Zakład Mięсны Konarczak za kielbasę białą parzoną wielkopolską  
Wyróżnienie: Zakład Mięсны Aga ta Niespodziańska za białą kielbasę.

Podkategoria: produkty mleczne

Wyróżnienie:  
Spółdzielnia Mleczarska Września za zik wrzesiński 300g

Podkategoria: miody

■ Gospodarstwo Pasieczne „Noteczek Miody” Kamila Lisińska za miód lipowy

**W kategorii produktów regionalnych pochodzenia roślinnego:**

Podkategoria: produkty zbożowe  
■ Szczepan Banasiak za chleb wiejski żytni

■ Olejarnia Krzysztof Gałkowski za olej rydzowy

Podkategoria: wyroby cukiernicze  
■ Paulina Maria Jerzyk za rury wielkopolskie dachówki

Wyróżnienia: Dorota Spychalska KGW Bledzianów za powidła z czarnej porzeczki, KGW w Porążynie za placek jagodzianiec, Dorota Chmielewska za piernik św. Mikołaja z Krzywina, Teresa Panfil za pączki

**W kategorii napoje regionalne:**

Podkategoria: napoje bezalkoholowe  
■ Spółdzielnia Mleczarska Września za maślankę wrzesińską

Podkategoria: napoje alkoholowe  
■ Stanisława Ambryszewska za tarinówkę

■ Bronisława i Jan Chlasta „Rologród” za Dobre bo Polskie Wino Musujące

Wyróżnienia: Anna Rosiak za likier wiśniowy, Restauracja Hyćka za hyćkę – syrop z kwiatu czarnego bzu

**W kategorii inne produkty regionalne:**

■ ABC Kuchni za pasztet z wątróbek drobiowych

Oprócz oceny produktów, odbywał się równocześnie na scenie konkurs



Fot. K. Strzyż (x3)

Laureat konkursu w kategorii napoje regionalne Jan Chlasta

kulinarny na najlepsze danie regionalne. Zgodnie z regulaminem konkursu restauracje, które zgłosiły chęć uczestnictwa, zaprezentowały na scenie sposób przygotowania i podania tradycyjnego obiadu składającego się z dwóch dań, tzn. zupy oraz dania głównego. W części kulinarnej konkursu wzięły udział 4 ekipy gastronomiczne.

■ I miejsce zajęła restauracja P jak Pyszne z Kępna za ozorki wieprzowe na konfiturze cebulowo-porzeczkowej z kluseczkami szarymi z nutą chrzanu oraz chłodnik porzeczkowy,

■ II miejsce zajęła restauracja Hyćka z Poznania za pieczoną kacz-

kę z pyzami i modrą kapustą oraz czerninę z kluseczkami szarymi,

■ III miejsce zajęło Ranczo w Dolinie z Dąbrówki Kościelnej za jaginięcinę na szpadkach z lawendą i czerninę z szarymi kluchami,

Wyróżnienie otrzymała restauracja Pod Niebieniem z Poznania za boczki z dzika na różowo i ser smażony wielkopolski zapiekany na grahamce.

Nominację do nagrody „Perła 2017” otrzymała restauracja P jak Pyszne za ozorki wieprzowe na konfiturze cebulowo-porzeczkowej z kluseczkami szarymi z nutą chrzanu oraz chłodnik porzeczkowy.

Źródło: Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego



Stoisko KGW ze Szklarki Myślniewskiej, powiat ostrzeszowski



Przedstawicielki powiatu nowotomyskiego

## Promocja Kielbasy Białej Parzonej

„Kielbasa biała parzona wielkopolska – w drodze po Certyfikat Unii Europejskiej” – to hasło towarzyszące akcji promocyjnej, która odbyła się w trakcie Dożynek Miejskich 2 września 2017 r. w Poznaniu. Wielkopolskiego specjału spróbowało ponad 5 tys. gości uczestniczących w tegorocznych obchodach Święta Plonów. Degustację przeprowadziła Wielkopolska Izba Rolnicza w ramach pro-

gramu realizowanego w porozumieniu z Krajową Radą Izb Rolniczych oraz Wielkopolską Izbą Rzemieślniczą. W promocje zaangażowane zostały środki finansowe pochodzące z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego.

Ponad 400 kg kielbasy białej parzonej wielkopolskiej przygotowała w tysiąc-litrowym Kotle Obfitości firma Konarczak, która zarazem jest producentem certyfikowanego pro-

duktu. Oprócz degustacji białej kielbasy podawanej w formie gotowanej oraz grillowanej z dodatkiem chrzanu, można było skorzystać ze wskazówek profesjonalnego kucharza dotyczących prawidłowego przygotowania tego specjału. Nie mniejszym zainteresowaniem cieszyły się również porady udzielane przez panią dietetyk, która przez cały dzień udzielała krótkich prelekcji o wartościach

odżywczych kielbasy białej parzonej wielkopolskiej. Na stoisku WIR nie zabrakło niespodzianek dla najmłodszych. Dzieci mogły wziąć udział w konkursach plastycznych, w układaniu puzzli oraz zabawie z bańkami mydlanymi.

Celem akcji promocyjnej białej parzonej jest zachęcanie konsumentów do spożywania oryginalnego produktu, przygotowanego według re-

ceptur przekazywanych od pokoleń. W trakcie promocji zwrócono uwagę, że białą kiełbasę spożywać można nie tylko z okazji świąt wielkanocnych.

Ubieganie się o przyznanie Chronionego Oznaczenia Geograficznego UE było procedurą skomplikowaną i trwało kilka lat. Starania o nowy mięsny symbol Wielkopolski opłaciły się – konsumenci mają teraz gwarancję jakości produktu, a producenci są chronieni przed nieuczciwą konkurencją.

Kiełbasa biała parzona wielkopolska produkowana jest wyłącznie ze świeżego mięsa wieprzowego, wykranego w przeciągu 48-72 godz. po uboju, którego udział w produkcie wynosi 98%. O jej specyficznych cechach, wyróżniających ją spośród innych kiełbas białych parzonych, świadczy również fakt, że zgodnie

z recepturą do jej przygotowania używa się tylko 4 przypraw: sól warzoną, pieprz czarny świeżo zmielony, świeży tartym polski czosnek oraz tartym majeranek, który do białej kiełbasy jest dodawany tylko w Wielkopolsce. Natomiast podczas parzenia wyrobionej kiełbasy, temperatura wody nie przekracza 85°C. Kiełbasa według normy powinna mieć 10–12 cm długości i średnicę do 3,3 cm.

Wielkopolska Izba Rolnicza akcję promocji kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej rozpoczęła podczas Śniadania Wielkanocnego Środowisk Wiejskich w Tarnówce. Stoisko degustacyjne przygotowała również podczas uroczystości odpustowych ku czci św. Rocha w Mikstacie, na XIX Wojewódzko-Archidiecejalnych Dożynkach Wielkopolskich oraz w trakcie pikniku dożynkowego



W ramach bezpłatnej degustacji wydano 400 kg kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej

w Przedborowie. Planowany jest także poczęstunek na VII Ogólnopolskim Zjeździe Kół Gospodyń i Organizacji Kobiet z Terenów Wiejskich

w Licheniu i – jak zapowiada Zarząd WIR, na tych wydarzeniach promocja kiełbasy się nie zakończy.

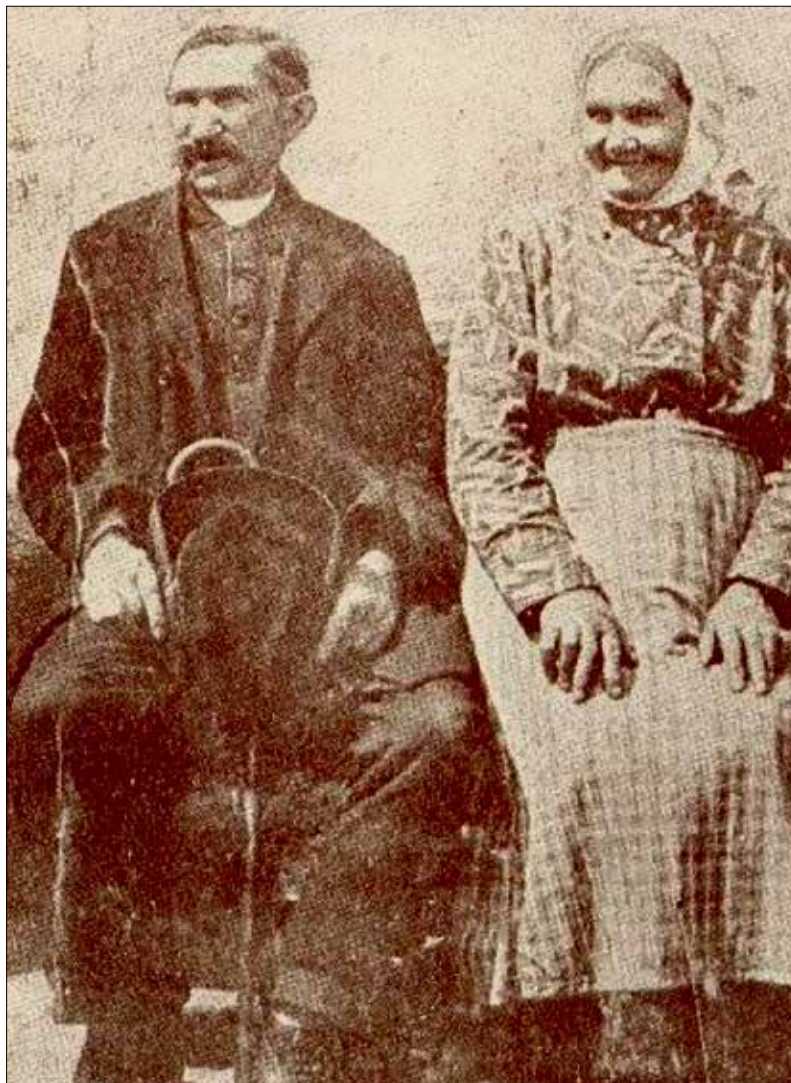
Maria DERESIŃSKA

## Michał Drzymała

Michał Drzymała to symbol oporczywej walki chłopca polskiego o ziemię i prawa zabrane przemocą i gwałtem przez zaborcę pruskiego. Za swoją niezłomną postawę i dodawanie otuchy społeczeństwu wielkopolskiemu w walce o polski stan posiadania, o własną ziemię, nadano mu tytuł bohatera narodowego. Dzisiaj, po wielu dziesiątkach lat w uznaniu jego zasług, jego imieniem nazwano wiele ulic polskich miast, wiele szkół, instytucji i towarzystw. Warto więc przypomnieć historię jego życia, boć przecież było związane z Ziemią Rakoniewicką, Grodziską i Wolsztyńską.

Michał Drzymała urodził się 13 września 1857 r. w Zdroju koło Grodziska Wlkp. w rodzinie chłopskiej, jako jeden z ośmiorga dzieci Walentego i Magdaleny z d. Budzionka. Trzy siostry Michała zmarły w dzieciństwie. Rodzice Michała posiadali 8 ha gospodarstwo. Chłopcy, w tym Michał, byli nauczeni pracowitości i wytrwałości w ciężkiej pracy na roli. Rodzice nauczyli ich pielęgnowania języka ojczystego, kultywowania tradycji narodowych i przywiązania do ziemi ojczystej. Michał od dzieciństwa marzył o własnym gospodarstwie rolnym, jego posiadanie miało być sukcesem życiowym.

31 stycznia 1881 r. zawarł związek małżeński z Józefą Vetter – robotnicą w folwarku Zdrój. Zaczęły się częste przeprowadzki rodziny Michała w poszukiwaniu najemnej pracy folwarcznej. Przez krótki okres pracował w grodziskim browarze przy roz-



Michał Drzymała z żoną Józefą

wozeniu piwa. Po ożenku odkupił od Niemca małą chatkę i kilka arów ziemi, z której nie mógł utrzymać rodziny. Sprzedał więc w 1886 r. swą po-

siadłość Polakowi i przeniósł się do Słocimia, a następnie do Narożnik koło Rakoniewic na liche 4-ha gospodarstwo piaszczystej ziemi. W 1901 r.

sprzedał tę ziemię Melchiorowi Walorczykowi z Rakoniewic. W 1904 r. przez 8 miesięcy mieszkał w Rakoniewicach–Wsi, a następnie w Podgradowicach, gdzie zamieszkał u Richarda Neldnera, najbogatszego Niemca w wiosce, który jawnie wyrażał swoje sympatie wobec Polaków. 26 sierpnia 1904 roku Michał Drzymała kupił od Neldnera 2-ha działkę nad stawem w pobliżu toru kolejowego z walącym się budynkiem i chlewem, w którym zamieszkał z rodziną. Chciał jak najszybciej postawić nowy dom. Zараbiał wówczas dobrze furmanieniem, rozwoząc cegłę, żwir i piasek. Intensywne starania Drzymały o uzyskanie od władz pruskich zgody na budowę domu nie powiodły się. Na podstawie §13 nowej ustawy osadniczej sejmu pruskiego z 1904 roku o zakazie zakładania nowych gospodarstw rolnych, budowy nowych domów i osiedli przez Polaków Drzymała nie otrzymał pozwolenia budowlanego.

W maju 1905 r. – za namową Neldnera i karczmarza Kidemanna z Grodziska, gdzie często zaglądał Drzymała, by zalać troski sprawiane przez zaborcę pruskiego – kupił za 350 marek używany wóz cyrkowy, w którym zamieszkał wraz z żoną i trzema synami na własnej parceli nad stawem.

Wóz Drzymały stał się głośny w całej Europie i Ameryce dzięki wielu artykułom w prasie polskiej i zagranicznej, zamieszczanym przez dziennikarzy tłumnie odwiedzających „dom na kółkach”. Władze pruskie nasiliły represje wobec Drzyma-

> dokończenie na str. 8

> *dokończenie ze str. 7*

ły i uprzykrzały mu życie na każdym kroku nie szczędząc mandatów karnych i aresztu.

W starym, niszczącym wozie rodzina Drzymały mieszkała do 1908 r. Historia Michała Drzymały stała się głośna po przypadkowej wizycie w Podgradowicach hrabiego Czarneckiego z Rakoniewic i towarzyszących mu dwóch Francuzów. O Michale piszą gazety: „Praca”, „Dziennik Kujawski”, „Gazeta Grudziądzka”, „Dziennik Berliński”



*Kamień z popiersiem Michała Drzymały w Drzymałowie*

paryski „Illustration” i londyński „Graphic”. Wypowiadają się o nim znani pisarze: Lew Tołstoj, Maurycy Maeterlinck (belgijski pisarz – laureat nagrody Nobla). George Wells (angielski pisarz, socjolog), Gerhardt Hauptman (niemiecki pisarz, noblista), Henryk Sienkiewicz, Maria Konopnicka, Bolesław Prus.

W Poznaniu powołano Komitet Drzymałowski, który zebrał składki od Polaków na nowy wóz mieszkalny. Zbiórkę zainicjowała polska organizacja patriotyczna „Straż”. Nowy „dom na kółkach” wykonała znana firma Dzieciuchowicza i Lambe w Poznaniu na Rybakach. 14 kwietnia 1908 r. wóz przewieziono pociągiem do Grodziska, a stąd szosą grodzisko-rakoniewicką (wóz przetransportował bezpłatnie pan W. Stachowski z Grodziska) na parcelę Drzymałów w Podgradowicach.

Kolejne represje władz pruskich miały zniechęcić Michała do zamieszkania w nowym wozie. Zabroniono mu palić w piecyku, postoju wozu w jednym miejscu ponad jedną dobę, nakładano mandaty za „zbiegowiska” wokół jego wozu itp. Pomyślność Drzymały zawsze brała górę nad decyzjami represyjnymi komisarzy obwodowego Bocka i landrata z Wolsztyna. M.in. codziennie prze-



Fot. zbioru E. Łaskowski (X3)

*Wóz miał 8 m długości, 2,5 m szerokości, 2,3 m wysokości. Wewnątrz był pomalowany na biało, na zewnątrz na żółto. Ściany, podłogę i dach zbudowano z podwójnych desek, przedzielonych warstwą korka. Wewnątrz wozu mieściła się wygodna kuchenka (3 x 2,5 m) i spora izba mieszkalna. Ściany obito aksamitem*

suwał swój wóz o kilka metrów do przodu, by następnego dnia cofnąć go na poprzednie miejsce. Michał często odsiadywał kary w areszcie, bo nie chciał zasilać kasy pruskiej ciężko zarobionymi markami. Płatał przy tym wiele humorystycznych figli ośmieszających lokalne władze pruskie i ich żandarmów. Okoliczni mieszkańcy pamiętają wiele anegdot,

legend i ciekawostek związanych z fantazją i chłopską mądrością Michała Drzymały w walce z zaborcą pruskim.

W końcu, po wielu głośnych rozprawach w Poznaniu i Berlinie, Michał przegrał. W lipcu 1909 roku jego wóz został przemocą usunięty z działki, a on z rodziną przeniósł się do ziemianki. W 1909 roku weszła w życie ustawa rządu pruskiego zabraniająca używania języka polskiego na zgromadzeniach publicznych w powiatach o liczbie ludności polskiej poniżej 60%.

W styczniu 1910 roku wóz Drzymały został przetransportowany do Grodziska, a stamtąd do Poznania na plac przy ul. Dębińskiej 1. W kwietniu 1910 roku wóz przetransportowano koleją do Krakowa. W czasie uroczystości 500-lecia bitwy pod Grunwaldem wystawiony w Barbakanie, jako symbol oporu Wielkopolan przeciw zaborcy pruskiemu. Po uroczystości wóz został przeniesiony do Muzeum Narodowego w Krakowie.

Michał Drzymała w 1910 r. sprzedał Polakowi swoją działkę w Podgradowicach i kupił 1,2-ha gospodarstwo w Cegielsku koło Rostarzewa. Oprócz uprawy ziemi nadal zajmował się sprzedażą i rozwożeniem piasku do Rakoniewic, Rostarzewa, Grodziska, Wolsztyna i pobliskich wiosek. Żyło mu się coraz gorzej, świat jakby o nim zapomniał, sława Drzymały ucichła. Z pięciu synów dwóch zginęło w I wojnie światowej jako żołnierze armii pruskiej. Dwaj starsi synowie wyjechali w głąb Niemiec w poszukiwaniu pracy. Pożenili się z Niemkami i na stałe zamieszkali w Zagłębiu Ruhry. Po kilku latach zmienili swoje nazwisko na Berger.



Wielkopolska Izba Rolnicza  
Starostwo Powiatowe w Grodzisku Wielkopolskim  
oraz Urząd Miejski Gminy Rakoniewice

serdecznie zapraszają na

**Konferencję z okazji 160 rocznicy urodzin  
i 80 rocznicy śmierci Michała Drzymały**

która odbędzie się w dniu 13 września 2017 r., o godz. 11:00

w Gościńcu „U Michała”, Drzymałowo 27 B, 62-067 Rakoniewice



Utrzymywali kontakty z rodzicami wspomagając ich finansowo.

Mimo ogromnej biedy Michał z żoną w styczniu 1919 roku serdecznie gościł powstańców wielkopolskich dowodzonych przez kapitana Bolesława Marciniaka, dzieląc się chlebem, słoniną i zabitym drobiem „na obiad” dla swojaków. Nadal żył w nędzy i zapomnieniu.

W maju 1927 r. schorowanego starszka Drzymałę odwiedził w Cegielsku pisarz i poeta Józef Weysenhoff. Nadał rozgłos niedoli Michała. Drzymała znów stał się głośny i „modny”. Był zapraszany przez Ignacego Mościckiego do Belwederu, do Bydgoszczy na odsłonięcie pomnika Henryka Sienkiewicza.

W uznaniu za hardą postawę w okresie zaborów Starostwo Powiatowe w Wolsztynie udzieliło mu znacznej zapomogi finansowej. Urząd Likwidacyjny w Poznaniu 1 października 1927 r. przekazał Michałowi Drzymale 15-ha gospodarstwo poniemieckie w Grabównie, pow. Wyrzysk. Otrzymał też rentę w wysokości 2400 zł rocznie. Tam mieszkał aż do śmierci.



Na zdjęciu w pierwszym rządzie w środku siedzi Michał Drzymała. Od lewej trzeci – ks. dziekan Zakrzewski z Wolsztyna, obok Michała Drzymały – starosta wolsztyński – Woźniak, burmistrz Wolsztyna – Modliński, ponadto inspektor szkolny – Wojciechowski i redaktor Wróbel, komisarz obwodowy z Rakoniewic – Nowakowski (część osób nierozpoznana)

Zmarł 27 kwietnia 1937 roku. Został pochowany na koszt państwa na cmentarzu parafialnym w Miasteczku Krajeńskim. W homilii pogrzebowej ks. proboszcz Koczynski do-

bitnie podkreślił: „...wobec tej trumny ślubować należy miłość Ojczyzny do ostatniej krwi...” Pośmiertnie Michała Drzymałę odznaczono Krzyżem Kawalerskim Orderu „Polonia

Restituta”. W czasie II wojny światowej hitlerowcy zniszczyli grób Drzymały. Żonę Józefę wywłaszczyli z gospodarstwa i wywieźli w głąb Niemiec, gdzie zmarła w 1942 r.

W 1939 r. wieś Podgradowice przemianowano na Drzymałowo. W 1962 roku w 25. rocznicę śmierci w Miasteczku Krajeńskim odtworzono grób oraz wzniesiono kamienny nagrobek z napisem: Michał Drzymała – bohater narodowy 1857–1937”

W tym samym roku 15 września 1962 r., nad stawem w miejscu postoju słynnego wozu, w 25. rocznicę śmierci odsłonięto obelisk z popiersiem Michała Drzymały. Na płycie wyryto napis: „1857–1937. Michałowi Drzymale społeczeństwo ziemi rakoniewickiej”. Tego samego dnia Szkoła Podstawowa nr 3 w Wolsztynie otrzymała imię Michała Drzymały. W uroczystości odsłonięcia obelisku uczestniczyło około 15 tysięcy osób. Przemówienie okolicznościowe wygłosił prof. Kaczmarczyk z Poznania. Z tej okazji czynna była wystawa w szkole zorganizowana przez Zenona Molskiego: „Drzymała i jego wóz”.

Edward LASKOWSKI

[www.marszew.internetdsl.pl](http://www.marszew.internetdsl.pl)



**60-lecie Szkoły Rolniczej w Marszewie**  
**23 września 2017**

Zespół Szkół Przyrodniczo-Technicznych CEJ w Marszewie  
Marszew 22, 63-300 Pleszew  
Tel/fax - 42 742-13-41  
slowarzyszenie@marszewo.pl

**Drodzy – Koleżanki i Koledzy „Diamentowi Jubilaci”!**

Serdecznie zapraszamy do udziału w Zjeździe Absolwentów Szkoły Rolniczej w Marszewie, który odbędzie się **23 września 2017 r.**

**PROGRAM ZJAZDU:**

- 10<sup>00</sup>** Rejestracja uczestników zjazdu w szkole
- 12<sup>00</sup>** Msza św. w Kościele pw. Ścięcia św. Jana Chrzciciela
- 14<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup>** Część oficjalna w auli szkolnej
- 15<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup>** Spotkanie w klasach i zwiedzanie szkoły, wspólne zdjęcia
- 18<sup>00</sup>** Bal jubileuszowy – Restauracja BAX

**Kartę zgłoszenia wraz z dowodem wpłaty należy przesłać na adres:**  
Stowarzyszenie Absolwentów i Sympatyków Szkoły Rolniczej w Marszewie  
Marszew 22, 63-300 Pleszew

**Karta zgłoszeniowa oraz szczegółowe informacje na stronie internetowej [www.marszew.internetdsl.pl](http://www.marszew.internetdsl.pl)**

**WIELKOPOLSKA WIEŚ ZAPRASZA**

**24 września 2017 r.**  
do parku Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Gołaszynie



w programie:

- 10:00** Występ zespołu „GOŁASZYNIACY”
- 10:30** Oficjalne otwarcie imprezy „Wielkopolska Wieś Zaprasza”, powitanie zaproszonych gości
- 11:00 - 13:00** Konkurs kulinarny dla Kół Gospodyń Wiejskich „Warzywa i owoce na naszych stołach” - ocena, degustacja
- 9:00 - 13:00** Szkolenie nt. „Efektywna sprzedaż w ramach rolniczego handlu detalicznego”
- 13:00 - 14:00** Konkurs kulinarny dla młodzieży ponadgimnazjalnej powiatu rawickiego „Kielbaski rawickie”
- 13:00** Występ zespołu „MARYNIA”
- 14:00 - 15:00** Ocena wraz z degustacją konkursu kulinarnego „Kielbaski rawickie”
- 16:00** Rozstrzygnięcie konkursów:
  - \* „Warzywa i owoce na naszych stołach”
  - \* „Kielbaski rawickie”
  - \* „Ciasta - przepisy naszych babć”
  - \* „Warzywno cudaki”
  - \* „Dbajmy o przyrodę”
- 16:30** Występ zespołu „AMIGOS”
- 18:00** Zakończenie imprezy




**PATRONAT MEDIALNY**  
partycypacja  
gospodarstwo  
młody rolnik  
rolnictwo  
wielkopolska  
złota  
rolnicza

**ORGANIZATORZY**  
Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego  
Wielkopolska Izba Rolnicza  
Gmina Bijanowo  
Starostwo Powiatowe w Rawiczu

# Odstępstwo rolne – poważny problem do rozwiązania

Gatunki roślin dozwolone do użycia w odstępstwie rolnym obejmują gatunki znaczące dla bezpieczeństwa żywnościowego. Rolnik może wysiać nasiona lub sadzeniaki we własnym gospodarstwie z własnego zbioru odmian chronionych wyłącznym prawem bez upoważnienia hodowcy. W jego obowiązku jest uiszczenie na rzecz hodowcy opłaty za każdy kilogram materiału wykorzystanego do siewu. Wysokość tej opłaty wynosi 50% opłaty licencyjnej dla danej odmiany w danym roku. Uiszczenie powyższej opłaty należy: w przypadku odmian ziemniaków – do posiadaczy gruntów rolnych o powierzchni 10 ha i więcej; w przypadku pozostałych odmian roślin chronionych na poziomie krajowym i dozwolonych do odstępstwa rolnego: do posiadaczy gruntów rolnych o powierzchni 25 ha i więcej. Znowelizowana Usta-

wa z dnia 26 czerwca 2003 r. o ochronie prawnej odmian roślin, która weszła w życie z dniem 11.07.2017 r. nie zmieniła ogólnych zasad korzystania z odstępstwa rolnego. Zatem wszelkie informacje co do zniesienia obowiązku uiszczenia opłaty za odstępstwo rolne są nieprawdziwe. W ww. ustawie rolnicy nie mają obowiązku udzielenia informacji w zakresie odmian objętych ochroną na szczeblu krajowym, których objęte jest w Polsce zaledwie 36%. Pozostałe 64% odmian roślin są chronione prawem Unii Europejskiej, w związku z tym Agencja Nasienna może wysłać wnioski i przeprowadzać kontrole u rolników na podstawie prawa wspólnotowego. Nieudzielenie odpowiedzi na wniosek Agencji o przekazaniu informacji, w jakim zakresie rolnik korzystał z odstępstwa rolnego, może skutkować tak jak dotychczas wezwaniem do sądu w celu złożenia wyjaśnień oraz pokryciem kosztów procesu sądowego.

Sposób rozliczania odstępstwa rolnego sprawia problemy nie tylko rolnikom, którzy mają niewielką wiedzę na ten temat, ale także Agencji Nasiennej. Procedura pozyskania informacji przez Agencję jest kosztowna, dlatego wnioski otrzymują losowo wybrane osoby, pobudza to wśród rolników poczucie niesprawiedliwości społecznej. Agencja Nasienna pracuje nad wypracowaniem kompromisu, który zwalniałby rolników z obowiązku informacyjnego i kontrolnego, a z drugiej strony zapew-



Fot. M. Ceglarek

niłby hodowcom należne im środki finansowe, które rekompensowałyby poniesione koszty wyhodowania nowej odmiany oraz pozwoliłyby na dalsze prowadzenie prac nad innowacyjnymi odmianami roślin.

Jedną z propozycji Agencji Nasiennej polega na wprowadzeniu jednolitej stałej wartości stawki za odstępstwo rolne w zależności od posiadanej ilości gruntów rolnych. Rolnik po uiszczeniu tej opłaty miałby prawo do nieograniczonego stosowania materiału do siewu pochodzącego ze zbioru we własnym gospodarstwie. Uzyskane opłaty Agencja Nasienna dzieliłaby na 3 pule. Pierwsza trafiałaby do hodowców, którzy wykazaliby 85% wymianę materiału siewnego na kwalifikowany, druga pula roz-

dysponowana byłaby pomiędzy hodowców odmian roślin, oraz trzecia pula przeznaczona m.in. na rozwój badań nad nowymi odmianami czy na stypendia.

Zdaniem Agencji Nasiennej, aby wprowadzić takie zmiany, konieczne jest porozumienie pomiędzy organizacją rolników i organizacją hodowców w celu lobbowania za zmianami legislacyjnymi koniecznymi do tego, by porozumienie takie było skuteczne. Zmiany musiałyby zająć w ustawie o ochronie prawnej odmian roślin, w której wskazano by, że Izby Rolnicze są uprawnione do zawarcia umowy pomiędzy organizacją hodowców, która wiązałaby rolników zrzeszonych w Izbie. Kolejna zmiana musiałaby zająć w ustawie o ARiMR, gdzie ARiMR zobowiązana byłaby do podania rokrocznie Agencji Nasiennej danych pozwalających na liczenie uzgodnionej opłaty.

Zarząd WIR został poproszony przez Prezesa Agencji Nasiennej Pawła Kochańskiego o zajęcie stanowiska w sprawie poparcia wyżej wymienionego projektu. Do 1 września Biura Powiatowe WIR zbierają opinie rolników dotyczącą proponowanych zmian, na podstawie której Walne Zgromadzenie WIR wypracuje stanowisko. Zachęcamy do zgłaszania swoich uwag w przedmiotowej sprawie. Cenne będą również dla nas wskazówki z innymi rozwiązaniami problemu zasad korzystania z odstępstwa rolnego.

**Maria DERESIŃSKA**

## 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



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.

## Efektywna sprzedaż w ramach rolniczego handlu detalicznego

Wielkopolska Izba Rolnicza wraz z Partnerami zaprasza zainteresowanych rolników oraz członków ich rodzin do udziału w szkoleniu „Efektywna sprzedaż w ramach rolniczego handlu detalicznego”, które odbędą się na terenie województwa wielkopolskiego we wskazanych miejscowościach:

- Drzymałowo (pow. grodzki), 13 września 2017 r., Gościniec „U Michała”, Drzymałowo 27B, 62-067 Rakoniewice, rozpoczęcie godz. 15:00
- Gołaszyn (pow. rawicki), 24 września 2017 r., Centrum Wystawowo-Edukacyjne, Gołaszyn 60, 63-940 Bojanowo, rozpoczęcie godz. 9:00

- KłECKO (pow. gnieźnieński), 25 września 2017 r.,
- Przygodziczki (pow. ostrowski), 29 września 2017 r.,
- Tarnówka (pow. złotowski), 6 października 2017 r., Gminna Biblioteka Publiczna i Ośrodek Kultury w Tarnówce, ul. Zwycięstwa 51, 77-416 Tarnówka.

Zainteresowanych prosimy o zgłoszenia: Katarzyna Szudra-Borowczak tel. 61 444 50 83 lub 655 121 420. e-mail: wirko@wir.org.pl

Uwaga! Ilość miejsc ograniczona, decyduje kolejność zgłoszeń.

Harmonogram będzie na bieżąco aktualizowany na stronie internetowej [www.wir.org.pl](http://www.wir.org.pl)

# Święcenie zwierząt w Mikstacie

Uroczystości odpustowe ku czci patrona miasta św. Rocha w Mikstacie rozpoczynają się niezmiennie od setek lat w święto Wniebowzięcia NMP. Po wieczornej mszy św. z kościoła parafialnego Świętej Trójcy wyrusza procesja z Najświętszym Sakramentem i relikwiami świętego do kościoła św. Rocha, gdzie odbywa się całonocna adoracja. O północy odprawiana jest pasterka koncelebrowana przez kapłanów pochodzących z parafii. Rankiem po porannej mszy świętej odbywa się święcenie zwierząt. W tym roku obrzędu tego dokonał JE ksiądz bp senior Stanisław Napierała, który przewodniczył sumie odpustowej.

Historia odpustu w Mikstacie jest związana z epidemią cholery, która na początku XVII spustoszyła mieszkańców oraz zwierzęta w tym miasteczku. Wówczas ludność zwróciła się o pomoc do św. Rocha – patrona chłopów, opiekuna zwierząt domowych oraz orędownika podczas zarazy. Kiedy zaraza ustąpiła, w ramach wdzięczności wzniesiono drewnianą świątynię. Kościół szybko niszczał, dlatego w 1788 r. zbudowano nową drewnianą świątynię, umieszczając w niej stary ołtarz z obrazem św. Rocha z 1707 r. Od chwili powstania kościoła w Mikstacie odbywają się uroczystości odpustowe połączone ze święceniem zwierząt, które ściągają pielgrzymów z całej Polski. Początkowo na błogo-



Fot. M. Deresińska

stawienie przyprawiano wyłącznie inwentarz – zwierzęta gospodarskie, m.in.: konie, krowy, owce, kozy, ptactwo domowe. W latach 80-tych na święceniu zaczęły pojawiać się także dzieci ze swoimi zwierzątkami hodowanymi w domu, takimi jak psy, koty, papugi, chomiki, żółwie, patyczaki itp. Procesję ze zwierzętami kończą

gołębie, które po błogosławieństwie są symbolicznie wypuszczane z klatek. Pielgrzymi, którzy od lat święcą swoje zwierzęta w Mikstacie wierzą, że przynosi im to zdrowie i powodzenie w hodowli. Błogosławieństwo zwierząt z okazji św. Rocha w Mikstacie decyzją prof. Piotra Glińskiego, ministra kultury i dziedzictwa narodowego, zostało wpisane dnia 3 grudnia 2015 roku na Krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego. W tegorocznych uroczystościach odpustowych udział wzięli także Zarząd Wielkopolskiej Izby Rolniczej z prezesem Piotrem Walkowskim na czele. Po tradycyjnym święceniu zwierząt Wielkopolska Izba Rolnicza zorganizowała stoisko promujące kiełbasę białą parzoną wielkopolską, której przyznano w tym roku certyfikat jakości Chronionego Oznaczenia Geograficznego. W trakcie degustacji ponad 1000 pielgrzymów, nie tylko z Mikstatu, mogło skosztować tego regionalnego przysmaku.

Maria DERESIŃSKA

## 70 LAT OŚWIATY NA POZNAŃSKIM GOŁĘCINIE

Technikum Inżynierii Środowiska i Agrobiznesu  
ul. Gołecinska 9, 60-626 Poznań  
tel. 61 846 44 85  
e-mail: sekretariat70lecia@gmail.com



1947



2017

Z prawdziwą przyjemnością mam zaszczyt zaprosić emerytowanych nauczycieli, pracowników szkoły i absolwentów na uroczystość

## 70 LAT OŚWIATY NA POZNAŃSKIM GOŁĘCINIE

Uroczystość odbędzie się w dniu 30 września 2017 r. w budynku głównym Szkoły.

Dyrektor Szkoły  
mgr Andrzej Kabaciński

### PROGRAM UROCZYSTOŚCI:

- 9:30 - Msza Św. w kościele św. Jana Marii Vianneya na Sołczu,  
11:00 - Uroczystości główne na terenie szkoły,
- Spotkanie z wychowawcami w klasach,
  - Spotkania koleżeńskie,
  - Spotkania integracyjne absolwentów – inicjatywy własne,

Patronat medialny:



**Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych  
CKU w Przygodzicach**

16 września 2017 r.

**70 LAT**

Rozpoczęcie mszą św. w kościele Najświętszej Maryi Panny Nieustającej Pomocy w Przygodzicach o godz. 11.00

Koszt uczestnictwa to: 100 zł od osoby i 160 zł od pary.

Wpłaty proszę kierować na:  
Przygodzickie Stowarzyszenie Absolwentów  
ul. PTR 6, 61-421 Przygodzice  
Bank Spółdzielczy Raszków - nr konta: 71 8430 0009 0005 1901 0184 6160  
lub w sekretariacie szkoły - tel. 61 733 61 31.

Przy wpłacie w tytule proszę wpisać "Zjazd Absolwentów" i podać: imię i nazwisko (absolwentki również panie!) oraz rok ukończenia szkoły, np. Zjazd Absolwentów - Katarzyna Nowak z d. Kowalska - 1974

Wpłata jest warunkiem uczestnictwa w Zjeździe Absolwentów.

Pytania prosimy kierować do: Beata Barosz (nr tel. 509 943 443), Wacława Muzyla (nr tel. 694 435 075)

Logos at the bottom: Powiat Ostrowski, Szkoła Przygodzicka, GENTRAS, PIAST, Ewa Kurling.



Rabat  
Rolniczy



Wielkopolska  
Izba Rolnicza



## OSZCZĘDZAJ NA ZAKUPACH

**Wielkopolska Izba Rolnicza i Spółka Rabat Rolniczy dogadały się!  
Rolnicy otrzymali szansę na tańsze zakupy, nawet do 20%.**

### KUPUJMY TANIEJ

**W Rabacie Rolniczym kupimy taniej m.in.:**

- ✓ samochody Ford Polska – z rabatami do **-15%**,
- ✓ japońskie ciągniki Kubota z rabatami do **3000 zł** taniej na ciągniki rolnicze i komunalne,
- ✓ ziarna kukurydzy i rzepaku DuPont Pioneer w **specjalnych** cenach,
- ✓ nawozy dolistne Ekoplon.



**Program Rabat Rolniczy to także łatwiejszy dostęp do usług:**

- ✓ Europejskie Centrum Odszkodowań (EuCO) w ramach PRR otworzyło przed rolnikami priorytetową ścieżkę ubiegania się o dodatkowe świadczenia z tytułu OC sprawcy wypadku (np. komunikacyjnego czy weterynaryjnego),
- ✓ Bank BZ WBK Leasing wraz z Programem Rabat Rolniczy przygotował specjalną ofertę finansowania na ciągniki czy sprzęty rolnicze.

**Ponadto w ofercie Programu znajdziesz:** suplementy diety EkoVital, kosmetyki, sprzęt do gospodarstwa domowego, ubrania marki Cellbes i wiele innych!

**Jesteś zainteresowany?**

**Skontaktuj się z Wielkopolską Izbą Rolniczą:** 62 592 80 18 **lub z Działem Obsługi Klienta Rabatu Rolniczego:** 44 741 10 78 i 800 007 444 (bezpłatna infolinia) lub wyślij maila na adres: kontakt@rabatrolniczy.pl