



# Z wieści lasu



**Krzysztof Schwartz**  
NADLEŚNICZY  
NADLEŚNICTWA  
JAROCIN

## Szanowni Czytelnicy!

Tym razem nie będzie nic o śmieciach i śmiecienniu, gdyż właśnie zakończyły się dni pod hasłem „Sprzątanie świata” i wszystkie śmieci znalazły się w workach gotowe do swej ostatniej podróży na wysypisko.

Po deszczach nastąpiły piękne dni dla miłośników grzybobrania. Pogoda dopisuje, a i koczaków nie brakuje, więc - rymując po częstochowsku dalej - każdy grzybiarz po lesie pokrzykuje. Z tym pokrzykiwaniem nie jest zbyt dobrze, bo wszelki zwierz, a w szczególności płochy jeleni, z kniei umknął. Umknął i „siedzi” w kukurydzy - siedzi tam mimo że to pora godów i należałoby wyjść w poświęcenie księżycu na porębę i zaryczeć z całych sił. Niestety, to piękne, odwieczne misterium nie może się odbyć ze względu na to, że w lesie ryczą zbieracze. Ryczą czy nie ryczą, ale od świtu do nocy zaglądają w najtajniejsze zakątki lasu nie zważając na weselną porę - rykowiśko jeleni. Zwierz płochy, więc umyka ku rozpaczliwym myślącym, którzy właśnie zakontraktowali co ładniejsze sztuki do odstrzału przez cudzoziemskich myśliwych. U nich (głównie są to Niemcy), choć grzybów nikt tam nie zbiera, polowanie na królewskiego zwierza jest o wiele droższe. Nasi myśliwi natomiast nawet już o prawdziwym polowaniu na byka nie marzą. Wyrzekli się tego, bo nie chcą płacić wyższych składek do kasy koła łowieckiego. Zadawają się co najwyżej podprowadzaniem bogatego cudzoziemca i modlą się w imieniu prezesa swego kółka by tzw. „dewizowiec” nie chybił.

Tyle smutnych dywagacji przy okazji grzybów. Jak chcecie wiedzieć na ten temat więcej, zapytajcie leśniczego Jurka Kozala z Góry. On przeżywa to co roku i ma na ten temat swoje zdanie - może do mojego podobne. Najważniejszą sprawą tego dodatku jest jednak informacja o rozpoczynającej się właśnie inwentaryzacji gatunków i siedlisk cennych ze względu na europejską sieć obszarów ważnych przyrodniczo zwaną umownie „NATURA 2000”.

Jest z tym duży problem, a nawet bigos, gdyż Polska nawet w takiej wydawałoby się prostej sprawie nie wypełnia przyjętych standardów. Mając tak cenne zasoby przyrodnicze i w tak dobrym stanie nie potrafimy stworzyć dobrej propozycji. Zgłoszone dotychczas obszary to zbyt mało, a sposób przygotowania materiałów jest co najmniej zastanawiający. Wreszcie jednak zabłysło światło w tunelu. Minister Środowiska obarczył tym zadaniem nas leśników i naszą organizację Las Państwowe. Aktualnie gromadzimy bibliografię i szukamy fachowców do pomocy. Szukamy i zapraszamy także wszystkich tych, którzy przyrodę kochają, pasjonują się jej poznawaniem i mają informacje, którymi mogliby się podzielić. Tekst zamieszczony na stronie ... przybliży tę tematykę.

**ZAPRASZAMY WIĘC DO NASZYCH ZESPOŁÓW INWENTARYZACYJNYCH!!!**

Każdy, kto ma ochotę być współtwórcą sieci „Natura 2000”, proszony jest o kontakt z nadleśnictwem (np. telefonicznie 62/747-23-19 w. 115 lub 122) w sprawie wymienionych w artykule gatunków, gdyż zna ich stanowiska lub miałby ochotę uczestniczyć w ich poszukiwaniach. Szczególnie zapraszamy młodzież z kółek przyrodniczych - jest okazja zrobić coś naprawdę ważnego. **ZAPRASZAMY!**

O innych sprawach poruszonych we wrześniowym dodatku leśnym nie piszę, ale zachęcam do lektury i do kontaktu z nami - choćby przez Internet. Nasza strona jest ciągle aktualizowana i będzie tam też okienko o „Naturze 2000”.

## GRZYBOMANIA

**Od końca sierpnia mamy do czynienia z wysypem grzybów w jarocińskich lasach. Amatorzy, jak i wieloletni grzybiarze, prześcigają się w ilościach znajdowanych grzybów. Słowem zapanowała grzybomania.**

Często spotykamy się z opinią, że grzyby nie posiadają żadnych walorów oprócz smakowych. Nie do końca jest to jednak prawda. Woda stanowi od 80

których mamy pewność, że nie są szkodliwe - podkreśla Joanna Kubiak.

Zatrucia grzybami są jedną z najczęstszych przyczyn śmierci wśród zatruc pokarmowych. - Najgroźniejsze są zatrucia muchomorem sromotnikowym, który jest bardzo często mylony z gołąbkami zielonawym lub czubajką kanią, potocznie zwaną sową. Dawką śmiertelną w tym przypadku jest już jeden średni okaz - dodaje Joanna Kubiak. Jeśli wiadomo, że osoba mająca objawy zatrucia jadem wcześniej grzyby, należy niezwłocznie udać się do lekarza. Nie można lekceważyć żadnych objawów, ani stosować domowych zabie-

no podawać się potraw z grzybów małym dzieciom, osobom starszym i chorym, ponieważ w przypadku zatrucia osoby te mają mniejszą szansę na przeżycie. W Jarocinie ostatnie zatrucie grzybami odnotowano w 2002 roku.

Wraz z pojawieniem się grzybów w lasach można je było kupić na jarocińskim targowisku. Aby je sprzedawać, potrzebny jest atest wystawiony przez sanepid. Atest musi zawierać informacje: kto jest posiadaczem grzybów, kiedy i w jakich lasach były zbierane, rodzaj i ilość grzybów oraz datę i godzinę wydania atestu. Taki atest jest ważny 48 godzin, a jego cena zależy od ilości sprzedawanych grzybów: do 10 kg - 10 złotych 40 groszy, powyżej 20 kg - 20 złotych 80 groszy. - Jakość grzybów na targu jest bardzo dobra. Sprzedawcy od lat zbierają grzyby i wiedzą, że nie można przynosić grzybów starych. Dozwolone jest, aby duży owocnik był przekrojony wzdłuż. Nie mogą sprzedawać grzybów poszatkowanych lub oddzielnie kapeluszy i oddzielnie trzonków. Po prostu grzyby muszą stanowić jedną całość. Najwięcej jest czarnych lepków, zdarzają się koźlarze, kurki, maślaki - stwierdza Joanna Kubiak. Pod koniec sierpnia ceny grzybów wahały się od 12 - 16 złotych. Jednak z tygodnia na tydzień spadały i obecnie wynoszą od 3 do 10 złotych. - W tym roku grzyby są tańsze, jednak jeśli ktoś rozsądnie gospodaruje, jest w stanie na nich zarobić - stwierdza pani Anna, sprzedawca grzybów na targowisku. Mimo że grzybów jest dużo, sprzedawcy zgodnie twierdzą, że dobrze jest jednak mieć tzw. miejsca ich większego występowania.



do 90 % grzybów. Poza tym w ich skład wchodzi białka, witaminy i ważny dla ludzkiego organizmu składnik jakim jest celuloza. Ze względu na to, iż dania przyrządzone z grzybów są ciężkostrawne nie powinno się ich podawać po długim okresie przechowywania.

W Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Jarocinie działa punkt konsultacyjny, w którym grzybobranca Joanna Kubiak i klasyfikator grzybów świeżych Maria Bednarek udzielają bezpłatnych porad. - Już od końca sierpnia ludzie bardzo często przychodzą z pytaniem, jaki to grzyb, czy można zjeść, czy nie - mówi Joanna Kubiak. Nie ma ogólnie obowiązujących reguł, dzięki którym można by stwierdzić, że grzyby są trujące. Także brak nadgryzień nie świadczy o tym, że grzyb jest trujący czy też nie. - Jedynym sposobem uniknięcia wszelkich pomyłek jest nauczanie się rozpoznawania grzybów i zbieranie tych, co do

gów, gdyż opóźnia to kontakt z lekarzem i tym samym zmniejsza szansę na uratowanie. Obierki, resztki potraw czy wymiociny są materiałem do ustalenia przyczyny zatrucia, mogą przyspieszyć zastosowanie właściwego leczenia i przyczynić się do uratowania życia. Nie powin-



Stanisław Nowicki z Jarocina jest grzybiarzem od dziecka, jednak po raz pierwszy miał okazję znaleźć tak dorodne okazy prawdziwków. Udane dla pana Stanisława grzybobranie miało miejsce w lasach na Tumidaju. (ann)



Takiego dużego prawdziwka znalazła w lesie w Lubini Małej 7-letnia Sandra Gauza z Jarocina. Dziewczynka natrafiła na dwa duże grzyby - jeden ważył 0,7 kg, a drugi 0,5 kg. Stwierdziła, że dziadek, choć zbiera od lat grzyby, jeszcze takiego prawdziwka nie znalazł. (akf)

### JAK PRZECHOWYWAĆ?

#### GRZYBY SUSZONE

Najprostszym sposobem na przechowywanie grzybów jest ich suszenie. Świeże - oczyścić na sucho, (umyć tylko wtedy, gdy są mocno zabrudzone), pokroić w cienkie plastry i nanizac na nitkę. Powiesić w przewiewnym, suchym miejscu. Można ułożyć na blasze i „podsuszać” w piekarniku na delikatnym ogniu. Suszy się nie tylko podgrzybki, borowiki czy inne szlachetniejsze gatunki. Wspaniałego aromatu sosom i potrawom dodaje np. wkruszenie suszonej czubajki kani (popularnej „sowy”).

#### GRZYBY SOLONE

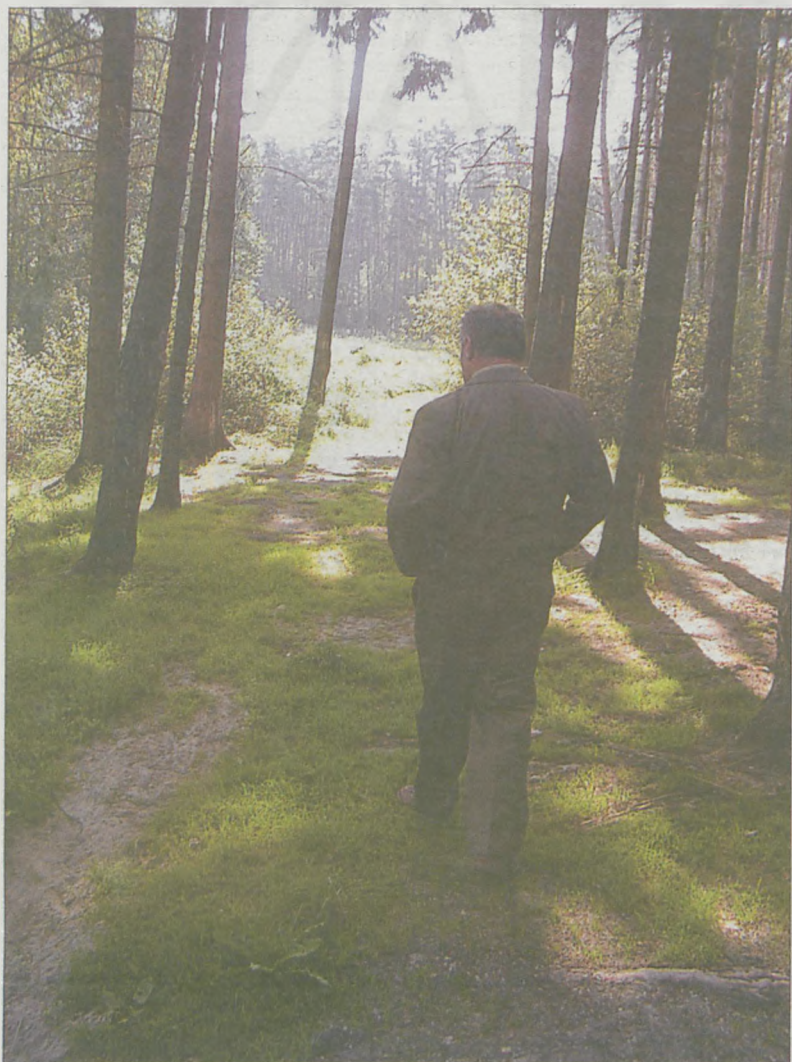
Grzyby młode, świeżo przyniesione z lasu oczyścić z korzonków, wrzucić do wrzącej wody i trzymać na ogniu, dopóki nie ukaże się biała piana. Wówczas wyjąć z rondla, rozłożyć na suchym obrusie i tak je pozostawić aż zupełnie wystygną. Utluc potem drobno soli, wkładać grzyby do słoja i warstwami przesypywać solą, a na koniec przycisnąć wiekiem i na wierzch kamieniem. Chcąc mieć grzyby naprędce do obiadu, należy zagotować je w rondelku, wypłukawszy je wprzód w wodzie zmiennej kilka razy i potrzymać na ogniu nim się zagotują. Wówczas wyjąć i smażyć w maśle, lub dusić w śmietanie, jak świeże.

#### GRZYBY MROŻONE

Ugotowane do miękkości w solonej wodzie grzyby można poporcjować i zamrozić. Pokrojone wcześniej będą nadawały się świetnie do sosu czy zupy, zmielone - na kotlety (te ostatnie zajmą też mniej miejsca w zamrażarce).

# Teraz marzy o retencji

- Trzeba połknąć tego bakcyła i czuć bluesa - mówi Jerzy Kozal, leśniczy z Góry, pracujący tutaj już od dwudziestu lat. Podkreśla, że w każdym zakątku lasu można nacieszyć oko i znaleźć coś dla siebie.



- NIE MAM JAKIEGOŚ ULUBIONEGO MIEJSCA W LESIE. W każdym zakątku można znaleźć coś dla siebie - podkreśla leśniczy z Góry.

Jest leśniczym od 1986 roku. Dokładnie 1 czerwca minęło 20 lat od momentu, kiedy nim został. - Już w szkole podstawowej interesowałem się przyrodą, lasem i łowiectwem - wspomina Jerzy Kozal. Ukończył Technikum Leśne w Mojej Woli. Najpierw, przez 10 lat, pracował w leśnictwie Cielcza.

Przez tych minionych 20 lat teren leśnictwa w Górze ulegał zmianie. Obecnie jego powierzchnia liczy 1.458 ha. - Góra jest dużym leśnictwem i bardzo różnicowanym, zarówno pod względem drzewostanu, jak i gatunków oraz siedlisk - opowiada leśniczy. Dominują tu sosny i dęby.

Niektóre kompleksy są bardzo uciążliwe do prowadzenia gospodarki leśnej - pozyskiwania drewna i zakładania upraw. - Mam tu na myśli uroczysko Olszyna, które znajduje się między Panienką a Górą, a liczy ok. 100 ha. Teren jest tam bardzo podmokły - mówi Kozal.

Na terenie leśnictwa znajduje się też uroczysko Parzęczew z miejscem gniazdowania bociana czarnego. Inne bardzo ważne kompleksy na terenie leśnictwa Góra to Dąbrowa i Budy. Ich łączna powierzchnia wynosi 450 ha litej dębiny, w wieku od 120 do 140 lat. - Przypuszczam, że nie ma takiego leśnictwa w naszym nadleśnictwie, w którym byłoby tyle dębów tak wiekowych i w tak zwartych kompleksach - podkreśla leśniczy. Cieszą go kolejne uprawy, które udało mu się założyć, m.in. dębowe i olchowe. - Staram się prowadzić gospodarkę leśną najlepiej jak umiem - mówi Jerzy

śliwej sytuacji, że ma jeszcze podleśniczego. Funkcję tę pełni Marek Pawlak. - Mogę się z nim dzielić pracą i radzimy sobie wspólnie z obowiązkami - mówi Jerzy Kozal.

Prawdziwą tragedią są kolejne susze, które osłabiają drzewostany. Osłabione drzewa niszczone są jeszcze na dodatek przez owady. - Takim szkodnikiem jest opiętek, który w ostatnich dwóch latach dał nam się bardzo we znaki. Nasze działania polegają na usuwaniu posuszu (uschniętych drzew). W ten sposób staramy się pozbyć szkodników - tłumaczy leśniczy.

Marzy o założeniu małej retencji na terenie Olszyny. Chciałby, by - poprzez spiętrzenie wody na Kanale Obry, zwanym Czarnym Rowem - nawadniane były tutejsze drzewostany i uprawy. W ten sposób udało by się uratować wiele drzew przed uschnięciem. - Można by taką retencję stworzyć, wykorzystując zastawki wodne, które zachowały się jeszcze z okresu międzywojennego, w bardzo dobrym stanie. Zasilałaby ona również pobliską hydrofornię, która zaopatruje w wodę kilka wsi - podkreśla Jerzy Kozal.

Wieczorami i w nocy leśniczy poluje, przeważnie na grubą zwierzynę - jelenie, sarny i dziki. Należy do Koła Łowieckiego 27 „Ostoja” w Jaraczewie. - Z drobną zwierzyną, tak jak w innych kołach, jest bardzo słabo. Środki, które obecnie stosuje się w rolnictwie i duża ilość drapieżników wpływają na to, że pogłowienie drobnej zwierzyny się zmniejszyło - podkreśla Jerzy Kozal. Na swym koncie ma ustrzelonych kilka jeleni, kilkadziesiąt kozłów i dzików.

Na pytanie, jakim zwierzęciem chciałby być, odpowiada - borsukiem. - One przesypiają zimę, a ja bardzo lubię popołudniami uciąć sobie drzemkę. Dlatego żona często mnie tak nazywa - przyznaje, uśmiechając się, leśniczy.

ANNA KOPRAS-FIJOŁEK

Leśnictwo w Górze graniczy z leśnictwami w Cielczy, Potarżycy i Nowym Mieście. Na terenie leśnictwa w Górze znajduje się kilka uroczysk. Są to: Budy, Parzęczew, Potasznia, Boreczek, Olszyna, Drabinek i Sucha.



LEŚNICZY Z GÓRY szczególnie dumny jest z założonych upraw

## Zbieraj liście,



Jeśli chcemy mieć piękny ogród, musimy o niego dbać przez cały rok. Jakie prace powinniśmy wykonać teraz i jak przygotować rośliny na zimę radzi SŁAWOMIR PATOKA, właściciel firmy „Sorbus” w Jarocinie.

### TRAWNIK

Przy obecnej pogodzie możemy trochę krócej kosić trawę. Nie zostawiamy 4-5 cm, tak jak latem, kiedy jest sucho i gorąco.

Kosimy częściej, żeby wyeliminować odrastające chwasty. Np. co sobotę.

Jeśli zacznie się już deszczowa aura, trawę nawozimy (środkami na jesień), ale z umiarem.



Jeśli nie chcemy używać nawozów sztucznych, grabimy trawę, oczyszczając ją z liści i prószymy na całej powierzchni torfem. Możemy też wykorzystać popiół drzewny z kominka. Można go również wykorzystać po wymieszaniu z torfem.

**Ważne!** Nie używamy nawozów na trawniki młode (nie mają jeszcze rozbudowanego systemu korzeniowego i nie są w stanie zaabsorbować całego środka).

Skoszoną trawę możemy wykorzystać do ściółkowania albo wsypać do kompostownika.

**Ważne!** Przed koszeniem należy naostrzyć noże od kosiarki. Inaczej nie przytniemy trawy, tylko ją poszarpiemy. - Kiedy przyjdzie słońce, te poszarpane końcówki zrobią się rude, zacznie się infekcja - tłumaczy Sławomir Patoka.



Częste koszenie w trawniku, ale nie osłabiają trawę - i najzdrowsza metoda z trawnika.

Jeśli w trawniku tak przy zbyt kwadratowym posypać wapnem.

### KOMPOSTOWNIA

Warto zorganizować kompostownik, miejsce na korę grabione liście, s



rzyw z ogródka - wszystko, przerobimy półtora będziemy lepszy nawóz.

Można kupić torf, nika, przesypaną w taki kompost warzywa. Przekop mieszając ją z nawozem.

**Ważne!** Latem folią. Temperatura wie 80 stopni. Wyeliminować chwastów, które już

**Ważne!** Jest to wykorzystujemy w większą, malarską, ogródka, przyciskamy i zostawiamy na

tu możemy zrobić sadzonki i wsadzić wokół zadusi chwasty

### ŚCIÓŁKOWANIE

Do tego celu



WYRÓŻNIENIE W KONKURSIE „POLSKA TO PIĘKNY KRAJ” W KATEGORII NATURA 2000  
MONIKA PACHOLAK, GIMNAZJUM W WOLI KSIĄŻĘCEJ, KLASA IIA

## O zwierzętach z Żerkowsko-Czeszewskiego Parku Krajobrazowego

W tym parku krajobrazowym rosną bardzo stare dęby, wiele z nich ma ponad 300 lat. Rosną one na obszarach niegdyś zalewanych przez rzekę Wartę i jej doprzecza. Dęby zostały tam posadzone i udało im się wyrosnąć na tych podmokłych terenach. Krążą historie, że są to zaczarowane drzewa, ponieważ potrafią różne rzeczy. Niektóre wyglądają bardzo strasznie z powodu uschniętych gałęzi, na których nie ma już liści. Wyglądem swym przypominają wielkie ośmiornice, które chciałyby zniszczyć inne drzewa, jakie obok nich rosną.

A wszystko to z powodu starości.

Opowiem teraz historię „O samotnym bobrze Maksie”. Było to bardzo dawno temu, kiedy drzewa były jeszcze bardzo młode. W okolicach parku pojawił się mały bóbr Maks, był bardzo samotny. Żeby się nie nudzić, zaczął budować żeremie, nie szło mu to zbyt dobrze, ponieważ ile razy próbował zrobić dach, to zapadały mu się ściany. Pewnego wiosennego dnia zerwał się silny wiatr i burza, a deszcz padał intensywnie. Mały bóbr Maks bardzo się przestraszył, nie miał gdzie się schować przed burzą, bo żeremie nie było skończone. Nagle jakiś głos zawołał go, był to jeden z dębów. Zawołał bobra do siebie i pokazał mu, gdzie może się schować przed burzą. Gdy wiatr i burza ucichły, Maks wyszedł z podziemi i spojrzał w stronę swego żeremia, którego nie zdążył dokończyć. Spojrzał po raz drugi i nie mógł uwierzyć własnym oczom - jego domek był całkiem skończony. Nie rozumiał, jak to się mogło stać. Zapytał jedno z drzew, lecz ono mu nie odpowiedziało.

Mijały dni, miesiące, a bóbr chodził coraz bardziej przygnębiony, ponieważ nie miał z kim porozmawiać i tęsknił za swymi przyjaciółmi, którzy zgubili się w drodze. Mogliby razem zamieszkać w ich wspólnym mieszkaniu lecz do ich wymarzonego miejsca dotarł tylko Maks. Minęło lato i powoli zbliżała się zima. Maks przygotowywał się do zimowego snu. Przechadzał się ścieżkami i rozmyślał. Nagle na swej drodze napotkał wiewiórkę, która zbierała orzechy. Zapytał ją, czy ona też jest sama, lecz nie odpowiedziała mu, ponieważ przestraszyła się i uciekła gubiąc orzechy. Maks wrócił smutny na polanę i usiadł obok trzech dębów, co chwila spoglądając na swój dom, mówił coś do siebie. Nagle z nieba zaczęło lecieć coś białego. Okazało się, że to śnieg. Maks zrozumiał, że nadeszła zima i trzeba iść spać. Szybko minęły święta i zima. Malutkimi krokami zbliżała się wiosna. Roślinność zaczęła odżywać, ptaki ćwierkały. Bóbr wyszedł z żeremi na świeże powietrze, lecz nie był zbyt wesoły, ponieważ pragnął mieć choć jednego przyjaciela. Nagle popatrzył na niebo i ujrzał dwa wielkie stworzenia. Były to bociany czarne. Wyla-

dowały obok bobra i zapytały, czy mogą tu zostać. Bóbr bardzo się ucieszył na wieść, że wreszcie nie będzie sam. W pewnym momencie jeden z dębów przemówił do nich:

- Jeśli chcecie, to gniazdo zbudujcie na którymś z nas. Bociany się zgodziły, wzięły się do pracy. Bóbr pomagał zbierać materiały. Przynosił siłowie i patyki - wszystko, co było potrzebne. Kiedy skończyli, usiedli pod dębami i bobe-



rek opowiedział im o tej polanie. O tym, jaki był samotny. Bociany powiedziały mu, że niedługo będą miały dzieci, piękne małe czarne bocianki. Na wieść o tym Maks ucieszył się bardzo. Następnego ranka jaja były już w gnieździe. Młoda mama wysadywała je, a tata polecał upolować coś na śniadanie. Mijały tygodnie, wreszcie pierwsze piśkię się wykluło, bociany były uradowane. Zostały jeszcze cztery jajka do wykucia. Poczekali chwilę i po paru sekundach wszystkie cztery jajka pękły, a z nich wyszły piękne cztery piśkię. Boberek żałował, że nie potrafi latać, ponieważ bardzo chciał zobaczyć maluchy. Lecz tata bocian wytłumaczył mu, że będzie musiał poczekać jeszcze parę tygodni, aż maluchy dorosną i nauczą się latać, wtedy będzie mógł je zobaczyć. Nagle usłyszeli jakieś głośnie nawoływanie. Bóbr poszedł sprawdzić, co się dzieje. Spojrzał na lewo, lecz nic nie zobaczył. Po prawej stronie ujrzał dwa bobry, szły w jego kierunku. Na ten widok Maks podbiegł do nich i zapytał, dokąd zmierzają. Okazało, że jeden z nich to jego przyjaciel, który zgubił się rok temu w drodze. Boberek ucieszony zaprosił ich do swego żeremia i zaproponował, aby z nim zamieszkali - oczywiście oni się zgodzili. Minął miesiąc - z malutkich bocianów stały się bardzo duże i piękne ptaki. Rodzice byli z nich zadowoleni. Małe bocianki potrafiły już latać i zdobywać jedzenie.

Przyjaciel przyznał się Maksowi, że w jego rodzinie będzie potomstwo i to już za kilka dni. Bóbr bardzo się ucieszył, był wesoły.

W środku lata bociany szuko-

wały się do odlotu, bóbr wraz z dziećmi swego przyjaciela bawił się obok dębów. Kiedy nadeszła jesień, bocianie gniazdo było puste. Bobrowi brakowało rodziny bocianów, ale został mu jeszcze przyjaciel i jego rodzina. Nadeszła zima, druga już w życiu boberka. Lecz on nie zapadł w sen zimowy, wyszedł pewnego zimowego dnia z żeremia i poszedł do dębów, coś go niepokoilo, lecz dęby go uspokoily. Myślał o swym śnie, któ-

ry śnił mu się minionej nocy. Nie dawało mu to spać. W końcu jednak po długiej rozmowie z dębami poszedł do żeremia i zasnął. Mijały zimowe miesiące, bóbr spał jak suseł, lecz niespokojnie kręcił się, przewracał z boku na bok. Był piękny słoneczny marcowy dzień, bociany już przyleciały, bobry chodziły po polanie. Lecz Maks jeszcze spał. Nagle zerwał się ze snu i wybiegł przestraszony z żeremi. Bociany zapytały go, co się stało, a on odpowiedział, że miał koszmarny sen o wielkim zwierzu. Nagle wszyscy usłyszeli głośnie ryczenie. Dęby powiedziały, że zbliża się w ich stronę ogromny niedźwiedź brunatny. Kazały schować się bobrowi do żeremi, a Maksowi zostać, ponieważ on będzie wiedział, co robić dlatego, że śnił mu się ten sen, który teraz stał się rzeczywistością. Wreszcie wielki zwierz dotarł na polanę, był zły, ponieważ chciał mu się jeść. Poszedł do bobra i zapytał go, czy ma choć trochę miodu. Maks odpowiedział, że może coś da się zrobić i poprosił dęby, aby wyczarowały słoik miodu. Miś był bardzo zadowolony, ponieważ od dwóch dni nic nie jadł, tylko pił wodę. Okazało się, że niedźwiedź nie był taki groźny na jakiego wyglądał. Dęby wyobrażały sobie spotkanie bobra z niedźwiedziem trochę inaczej. Ale miś był bardzo miłym zwierzętkiem. Maks zapytał niedźwiedzia, czy zostanie z nim, lecz on odmówił i wyruszył w dalszą drogę do swego prawdziwego domu.

Tak oto zakończyła się historia bobra, który odnalazł przyjaciół i nie był już samotnym bobrem, a także umiał sobie radzić w każdej sytuacji.



### leśne przysmaki

#### Kotleciki



Poleca **JAN SUDER**,  
pracownik Nadleśnictwa  
Jarocin zajmujący się  
edukacją przyrodniczo-leśną

*Mamy właśnie pełnię sezonu na zbiór grzybów - tylko jadalnych! Często, do późnych godzin wieczornych, staramy się je zagospodarować w naszej kuchni.*

*Po pracy tej pozostają nam różne gatunki grzybów, z którymi nie wiemy, co zrobić. Proponuję wykorzystać je w sprawdzonym już przepisie na wyśmienite kotleciki grzybowe.*

Wszystkie grzyby, także ogonki, gotujemy w całości. Po ugotowaniu i starannym ich odsączeniu (wywar wykorzystujemy na krem grzybowy) mielimy wraz z cebulą, czosnkiem, surową papryką, nacią z pietruszki, lubczyku (ilość i proporcje zależą od własnej inwencji i upodobań).

Do masy dodajemy mielone mięso (w proporcji 1/3 masy zmielonych grzybów), w całości jajko, tartą bułkę w ilości odpowiedniej do zgęstnienia masy, solimy i pieprzymy oraz dodajemy przyprawy do indywidualnego smaku. Wstawiamy do lodówki na 2 godziny celem dobrej maceracji składników.

Formujemy kotleciki obtaczając je w jajku i tartej bułce, układamy w formie i smażymy w piekarniku lub w kombiwarze. (Inny sposób przygotowania to masę wyłożyć na formę posmarowaną tłuszczem i zapiec w całości). Można spożywać jako danie główne na obiad lub zimne jako dodatek do pieczywa.

#### Zupa grzybowa

**Składniki:** 25 dkg podgrzybków lub borowików, 1 mała cukinia, 3 ziemniaki, 1 marchew, 1 pomidor, 1 cebula, 2 łyżki masła, 4 łyżkę śmietany - alternatywnie, sól, pieprz

**Sposób przyrządzenia:** Ziemniaki obrać, cukinię umyć. Ziemniaki i cukinię pokroić w plastry. Cebulę obrać, pokroić w półplasterki. Na patelni rozgrzać masło, zeszklić na nim cebulkę, dodać obraną i pokrojoną marchew, dusić 5 minut. W garnku doprowadzić do wrzenia 1 litr wody, dodać podduszoną marchew i cebulę, oczyszczone, pokrojone w plastry grzyby, cukinię i ziemniaki. Gdy składniki zmiękną, dodać obrany ze skóry pomidor, przyprawić do smaku i gotować jeszcze 15 minut. Podawać ze śmietaną.

#### Zapiekanka z ryżu i grzybów

**Składniki:** 20 dag ryżu, 8 dag masła lub margaryny, sól, 10 dag cebuli, 25 dag grzybów, 4 jaja, 3 dag tartej bułki, 2 łyżki startego sera, pieprz, zielenina

**Sposób wykonania:** Ryż ugotować na sypko. Grzyby umyć, pokroić, podsmarować z cebulą, 2 dag tłuszczu utrzeć z żółtkami, dodać do nich ryż, przesmażone grzyby, przyprawić do smaku, wyspać łyżką zielonej pietruszki. Ubić pianę z białek, wymieszać z masą ryżową, włożyć do przygotowanej formy. Posypać serem, skropić tłuszczem. Zapiekać 25 - 30 minut.

źródło: www.pychotka.pl

#### Grzyby w occie

**Składniki:** 1 kg grzybów, 1/2 malej cebuli; marynata: 3 szklanki wody, 1 szklanka octu 10%, 1 szklanka cukru, 3 płaskie łyżeczki soli, 4 liście laurowe, 10 ziaren ziela angielskiego, 16 ziaren pieprzu czarnego, 10 goździków

**Przygotowanie:** Grzyby oczyścić, wrzucić na wrzącą wodę i gotować przez 10 min. Ostudzić, ułożyć w słoikach i dodać po kawałku cebuli. Zagotować wodę z octem, solą, cukrem, przyprawami. Przygotowanym, gorącym roztworem zalać grzyby. Słoje szczelnie zamknąć i pasteryzować.

OGŁOSZENIE

NADLEŚNICTWO JAROCIN  
uprzejmie informuje, że posiada w sprzedaży  
**ELEMENTY KLEJONE**  
**STOLARKI BUDOWLANEJ**  
(sprzedaż elementów na sztuki)  
Ekspozycja w holu Nadleśnictwa  
Kontakt tel. (0-62) 747-23-19