



Preservation of wetland habitats in the upper Biebrza Valley  
Ochrona siedlisk mokradłowych doliny Górnej Biebrzy



Mariusz Siłakowski, Andrzej Grygoruk, Paweł Pawłowski

### Projekt wizytuje lubelszczyznę

W praktyce projektów funkcjonuje podstawowe twierdzenie: jedyną rzeczą pewną w projekcie jest zmiana. Twierdzenie to odnosi się także do działalności w dziedzinie ochrony przyrody. W dynamicznie zmieniających się uwarunkowaniach ochrony przyrody, tych naturalnych (bez względu na to czy stymulowanych przez człowieka czy nie), jak i tych wynikających z aktywności życiowych człowieka, wykonywanie ochrony przyrody oznacza w praktyce zabezpieczanie względnej trwałości procesów na obszarze, który uznamy za ważny. W kontekście nieuchronnych zmian oznacza to także, że złudzeniem jest myślenie, że możliwe jest utrzymanie wiecznej trwałości znanej nam dziś wartości w podziwianym kształcie. Dolina Biebrzy, której podstawowy walor to otwarte, rozległe przestrzenie turzycowisk i związanych z nim ptaków to faktyczny krajobraz kulturowy, ukształtowany przez wielowiekową tradycję ekstensywnej eksploatacji bagiennych łąk. Stąd jedno z zadań Parku - utrzymać trwałość ekosystemów otwartych. Już wiemy, że nie będą to te same ekosystemy jakie znaliśmy, np. 50 lat temu, bo zmienił się sposób w jaki utrzymujemy ich bezleśny stan, pomijając przy tym choćby zmiany klimatyczne. Zawsze akcja wywołuje reakcję, nawet jeśli nie jesteśmy w stanie tego zmierzyć. Obszary dzikiej przyrody nie są zawieszane w próżni. Funkcjonują w przestrzeni, w której zachodzi wiele procesów, które nie kończą się wraz z kreską umownej granicy obszaru naturalnego. W sytuacji Doliny Biebrzy i generalnie - układów przestrzennych związanych z rzekami, znaczenie wpływu procesów zewnętrznych, tj. zachodzących poza umowną granicą obszaru chronionego, kolosalnie wzrasta. Tym bardziej jest to wpływ znaczący im silniejsze są powiązania ekonomiczne otoczenia z "duszą" obszaru.

Te twierdzenia są istotą podjętego w Projekcie działania „partycypacyjny model zarządzania” i towarzyszącego mu działania "wymiana doświadczeń z innymi projektami". Obszar Górnej Biebrzy, z uwagi na siedliska przyrodnicze, powiązania sieci rzecznej, ale także strukturę własności ziemi w obrębie obszaru chronionego (ok. 90 % własności prywatnej), jest niezwykle zależny od jakości procesów zewnętrznych, w tym procesów ekonomicznych. Lokalna, surowcowa gospodarka rolna, zmieniająca się wraz z ogólnymi trendami, wzrastające obszarowo gospodarstwa, specjalizujące się niekoniecznie korzystnie z punktu widzenia potrzeby ochrony obszarów naturalnych, mogą wpłynąć na dezintegrację funkcji doliny jako obszaru naturalnego. Celem, który sobie postawiliśmy to stymulowanie zmian w kierunku jak najmniejszych zagrożeń dla naturalnych obszarów w dolinie.

Aby pokazać pozytywne przykłady działalności na rzecz ekologii, dla grupy zainteresowanych mieszkańców i przedstawicieli władz samorządowych zorganizowaliśmy trzydniową wizytę do gospodarstw na Lubelszczyźnie. Motywem przewodnim wizyty była współpraca podmiotów w ramach projektu „Klaster - Dolina ekologicznej żywności”. Widzieliśmy przykłady w różnej skali działalności - od rodzinnych gospodarstw ekologicznych i agroturystycznych po przedsiębiorstwa, kooperujące z innymi podmiotami, które uzmysłowiły nam, że możliwa jest działalność gospodarcza nie szkodząca środowisku. We wszystkich tych miejscach bez wyjątku dało się ustanowić wspólny mianownik - pasja, przekonanie i ciężka praca twórców przedsiębiorstw.

W wyjeździe wzięło udział 20 osób, pracowników samorządów gmin i powiatów Górnej Biebrzy, osób prowadzących własną działalność, zainteresowanych dalszą współpracą z Biebrzańskim Parkiem Narodowym na rzecz szeroko pojętej „ekologii” oraz 4 pracowników projektu.

Jako pierwsze odwiedziliśmy gospodarstwo „**Ziołowy Zakątek**” w **Korycinach**, w gminie **Grodzisk** (<http://ziolowyzakatek.pl/>). Gospodarstwo położone w centrum Podlasia. Otoczone lasem posiada swoisty mikroklimat. Właśnie w tym miejscu od kilkunastu lat swoje zainteresowania zielarstwem kultywuje Pan Mirosław Angielczyk. Chlubą gospodarza jest Podlaski Ogród Ziołowy, który w czerwcu 2011 r. otrzymał oficjalnie status ogrodu botanicznego. Na 15 hektarach uprawianych jest ponad 700 gatunków roślin i jest to największa w Polsce kolekcja roślin leczniczych i aromatycznych. Przy Ziołowym Zakątku funkcjonuje znana i ceniona na krajowym i zagranicznych rynkach firma „Dary Natury”, produkująca mieszanki i herbatki, przyprawy, zaprawki do nalewek, zioła do kąpeli, surowce zielarskie, owoce suszone, ekologiczne nasiona na kiełki oraz oleje tłoczone na zimno. Składniki do produktów firmy pochodzą nie tylko z własnego gospodarstwa, ale są również zamawiane w innych gospodarstwach specjalistycznych. Firma prowadzi również restaurację.

Kolejnym punktem wizyty był pensjonat „**Uroczysko Zaborek**” koło **Janowa Podlaskiego** (<http://www.zaborek.com.pl>). Obiekt ten został wyróżniony w wielu konkursach, między innymi Hity Turystyki Wiejskiej, Marka Lubelskie czy EDEN – w którym „Zaborek – miejsce z duszą” znalazł się w piątce wyróżnionych w Konkursie na „Najlepszą Europejską Destynację Turystyczną” w 2013 r., w kategorii „Turystyka dostępna”. W przeniesionych i odrestaurowanych zabytkowych obiektach drewnianej architektury południowego Podlasia funkcjonuje przedsiębiorstwo oferujące ok. 100 miejsc noclegowych z bogatą ofertą tradycji kuchni podlaskiej i kresowej

Następnego dnia wyjechaliśmy w kierunku Puław. Po drodze, jako pierwsze odwiedziliśmy, **gospodarstwo ekologiczne Urszuli i Piotra Osików w Woli Skromowskiej**, w gminie Firlej w powiecie lubartowskim. Państwo Osikowie z wykształcenia są rolnikami. Skończyli Technikum Hodowli Zwierząt. Wcześniej hodowali świnie rasy puławskiej. Już na pierwszy rzut oka zagroda wyglądała imponująco i nowoczesnie. Wyposażona jest we własną przydomową oczyszczalnię ścieków, kolektory słoneczne, drogi wyłożone są kostką brukową. Gospodarze prowadzą 65 hektarowe gospodarstwo ekologiczne od 1998 roku, kiedy otworzył się rynek na produkty ekologiczne w związku z latami urodzaju i nadprodukcją żywności konwencjonalnej. Gospodarstwo specjalizuje się w ekologicznej produkcji warzywniczej. Warzywa uprawiane są na powierzchni 32 ha, takie jak: cukinia, dynia, por, cebula, fasola szparagowa, brokuł i rabarbar, a także truskawki. Gospodarze są zwycięzcami w konkursie na najlepsze gospodarstwo ekologiczne w kategorii „Ekologiczne gospodarstwo towarowe”, w którym zdobyli puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2008 roku. Ich gospodarstwo zdobyło również pierwsze miejsce w wojewódzkim konkursie w kategorii „Ekologia i Środowisko”. Warzywa z gospodarstwa trafiają do zupek dla niemowląt firm HIPPI, czy NESTLE, dlatego wymagania są ogromne np. dopuszczalny jeden robaczek na skrzynkę, kostka z dyni o wymiarach 2 x 2 musi być jednolitego koloru, nie może być żadnych przebarwień itd. Państwo Osikowie wiedzę zdobywają przez wszelkiego rodzaju kursy, szkolenia. Pomimo, że już prowadzą gospodarstwo przez wiele lat, oprócz własnych doświadczeń i wypracowanych schematów działań uprawowych, cały czas się szkolą.

Następnym gospodarstwem, które odwiedziliśmy, było **gospodarstwo szkółkarsko-sadownicze państwa Izabeli i Krzysztofa Soska we wsi Elżbietów w gminie Michów** (<http://www.borowka-soska.pl>). Prowadzą oni od 2009 roku 23 hektarowe gospodarstwo nastawione głównie na produkcję sadzonek i owoców borówki amerykańskiej, a w mniejszym zakresie malin i żurawiny wielkoowocowej. Wszystkie uprawy są certyfikowane ekologicznie. W 2013 roku działalność prowadzona przez Rolników z Elżbietowa została poszerzona o produkcję 100% soków borówkowych, borówkowo-malinowych i borówkowo-jabłkowych, a w 2014 roku do asortymentu dołączono musy borówkowe bez dodatku cukru, tworzonych we własnej tłoczni. W 2013 Państwo Soska zdobyli I miejsce w kategorii Gospodarstwo Ekologiczne w konkursie „Rolnik Lubelszczyzny 2013”.

Kolejnym punktem naszego programu była wizytacja pól doświadczalnych **IUNG w Osinach k/Puław**. Tu Pan dr Krzysztof Jończyk oprowadził nas po polach, gdzie prowadzone są doświadczenia

polowe upraw ekologicznych. Następnie przejechaliśmy do **IUNG w Puławach**, gdzie Pan doktor przedstawił nam dwie prezentacje: pierwszą pt. „Projekt - Rozwój klastra „Dolina Ekologicznej Żywności” jako sposób na współpracę i promocję produktów żywności ekologicznej” oraz „Stan i perspektywy rozwoju rolnictwa ekologicznego i rynku produktów ekologicznych oraz badania na rzecz rolnictwa ekologicznego prowadzone w IUNG – PIB”.

Trzeci dzień naszego wyjazdu rozpoczęliśmy od wizyty w Dyrekcji **Poleskiego Parku Narodowego**. Mieliśmy okazję zobaczyć Ośrodek Ochrony Żółwia Błotnego, w którym jaja żółwi pobrane z gniazd zagrożonych przechodzą końcowy okres inkubacji. Młode żółwie, które wyklują się w inkubatorach są hodowane w OOŻB przez okres zimy. Osobniki pochodzące z tego samego złoża umieszczane są w osobnych terrariach napełnionych wodą. Wszystkie żółwie są indywidualnie oznakowane. Wiosną, gdy poziom wody w otaczających łąkowiska zbiornikach jest odpowiednio wysoki, a woda nagrzana, małe żółwie, po nieprzespanej pierwszej zimie, są wypuszczone do naturalnych siedlisk. Czynną ochronę żółwia błotnego Park prowadzi od 1998 roku. Jej efektem jest wypuszczenie do środowiska 2630 małych żółwików. W ten sposób Park zasila się macierzystą populacją i zwiększa szanse na przeżycie maluchów w pełnym niebezpieczeństwie środowisku.

Następnie udaliśmy się do **gospodarstwa agroturystycznego o nazwie „Siedlisko Sobibór”** ([www.siedliskosobibor.pl](http://www.siedliskosobibor.pl)). Gospodarstwo prowadzi pani Ewa Szloch, która postanowiła porzucić pracę w dużym mieście i cały swój zapał, energię i czas poświęca teraz gospodarstwu. I jak mogliśmy się przekonać, to się udało. Całe Siedlisko stanowi kompleks składający się z dwóch domów, stajenki, oraz stodoły. Domy są do wynajęcia przez cały rok i są w stanie przyjąć większe ekipy - rodziny, grupy znajomych czy przyjaciół. W jednym z budynków – studio koronkowe i pokój z widokiem na świat, wyposażone w duże przepiękne okno-witraż. W dawnej adaptowanej stodole funkcjonuje gospoda, gdzie podawane są posiłki. Dla miłośników domowych przetworów został przygotowany "sklep w szafie", gdzie można nabyć różne pamiątki nie tylko do jedzenia. Niebawem atrakcją gospodarstwa będą budowane obecnie domy w gałęziach drzew.

W Holeszowie wyjeżdża po nas na główną drogę Pan Robert Kuryluk, aby wskazać nam dojazd do swojego, trochę ukrytego gospodarstwa. Przyjęci jesteśmy pod wiatą, gdzie czekają na nas kanapki z produktów ekologicznych, herbata i kawa oraz przykładowe produkty gospodarstwa. **Gospodarstwo ekologiczne Roberta Kuryluka i Moniki Styczek** ([www.ekoland-lubelski.pl](http://www.ekoland-lubelski.pl)) położone jest we wsi Holeszów w gminie Hanna w powiecie włodawskim. Prowadzone jest metodami ekologicznymi od 1995 roku. W roku 1996 gospodarstwo otrzymało pierwszy atest Stowarzyszenia EKOLAND. Całkowita powierzchnia gospodarstwa wynosi ponad 30 ha. Grunty orne zajmują 24 ha, łąki – 4 ha, a lasy i niewielki przydomowy sad - pozostałe 2 ha. Gospodarstwo jest ukierunkowane na produkcję warzyw, takich jak: dynia bezłuskowa, dynia hokkaido, fasola czerwona red kidney. Pan Robert pokazuje nam swój kompletny park maszynowy używany do produkcji dyni bezłuskowej, w skład którego wchodzi: siewnik punktowy, specjalistyczny pielnik, pług do spychania dyń, kombajn do młocenia, suszarnia, czyszczalnia oraz zaplecze do pakowania. Oprócz tego uprawiane są zboża: orkisz, żyto, gryka oraz motylkowate - łubin wąskolistny. W roku 2014 do uprawy wprowadzono kozłka lekarskiego. W gospodarstwie jest niewielkie stado kur niosek, liczące około 30 sztuk. Produkty gospodarstwa są sprzedawane do hurtowni i przetwórci ekologicznych oraz sklepów specjalistycznych w kraju. Część produktów trafia również do kontrahentów za granicą. Obecnie dobrze rozwija się sprzedaż bezpośrednia i współpraca z kooperatywami spożywczymi. Państwo Robert i Monika prowadzą też zajęcia na Ekologicznym Uniwersytecie Ludowym w Grzybowie, przyjmując praktykantów i dzieląc się swoimi doświadczeniami zarówno z prowadzonego gospodarstwa jak i rynku żywności ekologicznej.

Z Holeszowa udajemy się do Hołowna, gdzie siedzibę ma Stowarzyszenie „Kraina Rumianku” ([www.krainarumianku.pl](http://www.krainarumianku.pl)). Przyjmuje nas inicjatorka i prezes stowarzyszenia Pani Gabriela Bilkiewicz. Na niewielkiej posesji dawnej szkoły gminnej, widzimy kilka interesujących drewnianych obiektów, przeznaczonych dla prowadzenia szerokiej działalności **Stowarzyszenia. „Kraina Rumianku”** to wioska tematyczna, gdzie dzieci i młodzież oraz dorośli mogą doświadczyć jak żyli, pracowali i odpoczywali nasi przodkowie. Wszystko to dzieje się w scenerii polskiej wsi gdzie dawne obyczaje są

wciąż żywe i praktykowane. Stowarzyszenie prowadzi działalność edukacyjno – wypoczynkową od 2006 roku, opartą na doświadczeniu, wiedzy i pasji kilku osób, które są aktywnie przekazywane uczestnikom warsztatów. W szerokiej ofercie „Krainy Rumianku” dla dzieci i dorosłych są: warsztaty etnograficzne i rękodzielnicze, zielone szkoły, zajęcia okołoswiąteczne, imprezy integracyjne, usługi wiejskiego SPA, a także weekendy dla rodzin i turystów indywidualnych. Swoją pracę członkowie stowarzyszenia traktują jako misję, którą wypełniają z największym zaangażowaniem, o czym mogliśmy się osobiście przekonać podczas ponad dwugodzinnego pobytu wraz z pysznym obiadem.

Tu rozdajemy uczestnikom ankiety ewaluacyjne. Na jej podstawie możemy stwierdzić, że program był trafny, a dla wielu też zaskakujący. Już z pierwszych oddanych ankiet wynikało, że cały wyjazd jest oceniany bardzo wysoko, zarówno pod względem organizacyjnym jak i merytorycznym. Wszyscy uczestnicy zaskoczeni byli wysokim poziomem gospodarstw ekologicznych, ogromem pracy jaki włożyli właściciele w tworzenie tych gospodarstw oraz pozytywne efekty ekonomiczne jakie uzyskują, co przekłada się nie tylko na ciągłe inwestowanie w „ekologię”, ale i samozadowolenie gospodarzy.

Galerię zdjęć z wizyty studyjnej autorstwa Krzysztofa Anuszkiewicza, można obejrzeć pod adresem : <https://www.dropbox.com/sc/invjzvqocagh8u4/AACDeJawZr4imN9oX9UN0FX0a>