

Ognisko w lesie. Gdzie można je rozpalać?

Ognisko postrzega się jako niezbędny element wyprawy w nieznane czy też zwykłego biwaku w terenie. Często bywa, że takie wędrówki zarówno małe, jak i duże kończą się pogawędką oraz odpoczynkiem w blasku płonących polan. Jednak nie wszędzie można rozpalać ogień.

Marcin FURMAN

Wieczorny odpoczynek przy ognisku ma swój niezapomniany klimat. Towarzyszą mu powiew wiatru, taniec płomieni nad polanami drewna oraz charakterystyczne strzelanie. Jak wiemy, ogień to dobrodziejstwo, dzięki któremu przy ognisku ogrzejemy się, wysuszymy zmoczone ubrania czy też upieczemy pyszną kiełbaskę. Jednak problem zaczyna się, gdy ten żywioł wymknie się spod kontroli. Dlatego wprowadzono restrykcje prawne odnoszące się do używania otwartego ognia w lesie.

Paragrafy...

Gdy rzucimy światło naszego ogniska na obowiązujące przepisy, doczytamy w ustawie o lasach w art. 30 pkt 3, że „W lasach oraz na terenach śródleśnych, jak również w odległości do 100 m od granicy lasu, zabrania się działań i czynności mogących wywołać niebezpieczeństwo, a w szczególności:

- 1) rozniecania ognia poza miejscami wyznaczonymi do tego celu przez właściciela lasu lub nadleśniczego;
- 2) korzystania z otwartego płomienia;
- 3) wypalania wierzchniej warstwy gleby i pozostałości roślinnych”.

Należy podkreślić, że – zgodnie z ppkt 2 – w lesie zabronione jest ko-

rzystanie nawet z gazowej kuchenki turystycznej.

Za nieprzestrzeganie powyższych zakazów przewidziane są kary. Jednak podstawą ich nakładania nie jest ustawa o lasach, a kodeks wykroczeń. Poświęcony jest temu obszerny art. 82, w którego § 3 zapisano, „że kto na terenie lasu, na terenach śródleśnych, na obszarze łąk, torfowisk i wrzosowisk, jak również w odległości do 100 m od nich roznieca ogień poza miejscami wyznaczonymi do tego celu albo pali tytoń, z wyjątkiem miejsc na drogach utwardzonych i miejsc wyznaczonych do pobytu ludzi, podlega karze aresztu, ograniczenia wolności, grzywny albo karze nagany”.

Bezpieczeństwo

Skoro zapoznaliśmy się ze stroną prawną, to jesteśmy świadomi, na co się narażamy, gdy chcemy rozświetlić ciemną noc blaskiem ogniska.

Tym bardziej, że patroly straży leśnej są wyczulone na zagrożenie powodowane przez ogień i zdecydowanie reagują na łamanie przepisów przeciwpożarowych.

Podejście odpowiedzialne

Na szczęście w lasach wyznaczono wiele miejsc, w których dopuszczalne jest rozpalenie ogniska. Są one odpowiednio zabezpieczone, aby zapobiec powstaniu pożaru. Na terenie Nadle-



Fot. UNSPLASH.COM

W lasach wyznaczono miejsca, w których dopuszczalne jest rozpalenie ogniska

śnictwa Krotoszyn są to tzw. grzybki. Po zarezerwowaniu terminu i otrzymaniu pisemnej zgody nadleśniczego można organizować tam spotkania przy ognisku.

Kolejnym z udogodnień jest program „Zanocuj w lesie”. Na wie-

lu obszarach nim objętych można korzystać z gazowych kuchenek turystycznych. Szczegółowe informacje, w tym mapy i regulamin programu, znajdują się na stronach internetowych nadleśnictw w zakładce „turystyka”. ■



Wieczorny odpoczynek przy ognisku ma swój niezapomniany klimat

Czas na grzyby!

Prawdziwki, podgrzybki, kanie, kozaki, maślaki, gąski, gołąbki. Polacy uwielbiają grzyby. Grzybobranie stało się polskim sportem narodowym.

Sebastian POŚPIECH

Z ankiet przeprowadzonych przez Centrum Badań Opinii Społecznej w 2019 r. wynika, że 75 proc. rodaków przynajmniej raz w życiu uległo „grzybowemu szaleństwu”. Natomiast aż 67 proc. respondentów wskazało, że podczas sezonu bywało na grzybach co najmniej dwa, trzy razy w miesiącu.

Już od lipca

W polskich lasach znajdziemy ponad 1300 jadalnych gatunków grzybów i 200 trujących, z czego tylko kilka śmiertelnie trujących. Panuje powszechny pogląd, że na grzyby najlepiej wybrać się we wrześniu. Jednakże sezon grzybowy zaczyna się w lipcu a kończy w listopadzie. Wtedy grzybów jest najwięcej.

Najbardziej pospolite gatunki pojawiają się już w lipcu, ale pod warunkiem, że występują regularne i dość obfite deszcze. A gdy jest susza, to grzybnia przecho-



Każdy grzybiarz marzy o dorodnych okazach

dzi w stan lekkiego uśpienia, wegetuje i nie wytwarza owocników. Bodźcem do wyrwania z tego stanu jest większa wilgotność. Po okresie suszy i dużym opadzie większy wysyp grzybów pojawia się po dwóch-trzech tygodniach.

Wysyp trwa dwa tygodnie

Czas wzrostu owocników zależy od gatunku grzyba. Maślaki w ciągu jednej doby mogą wykształcić owocnik wielkości dwuzłotówki i następnie równie szybko przyrastać. Są jednak i takie gatunki, jak borowik czy podgrzybek, które szczególnie w pierwszej fazie potrzebują więcej czasu. Generalnie im grzyb „twardszy” w swojej strukturze, tym wolniej rośnie.

Jeśli trafimy w pierwszym dniu na wysypy, to nabieramy najwięcej maluchów. W kolejnych dniach, gdy najmniejsze grzyby będą rosły, u ich boku pojawiają się kolejne maluchy. Po kilku dniach liczba małych okazów spada. Wysyp trwa zwykle 10-14 dni, wówczas grzyby stale rosną i dojrzewają, wytwarzając zarodniki.

Szukaj przy drogach

Gdzie zbierać grzyby? Aby grzybobranie było udane, należy znać preferencje siedliskowe podstawowych gatunków. Owocniki grzybów, które zbieramy najczęściej, wyrastają często w tych miejscach, gdzie las jest we wczesnej fazie rozwoju.

Grzyby są jednymi z najwcześniejszych kolonizujących nowe siedlisko organizmów. Przykładowo ich siedliskiem



Kurki gustują wśród sosen i dębów

jest droga leśna, która co jakiś czas ma naruszana strukturę przez koła sprzętu do wycinania drzew. Grzyby mają tam świetne warunki do rozwoju i mniejszą konkurencję ze strony innych organizmów. Dodatkowo w takich miejscach do gleby trafia więcej światła i wilgoci.

Oczywiście to nie znaczy, że nie warto iść w środek lasu. O tym, gdzie dany grzyb rośnie masowo, często decyduje skład gatunkowy lasu. Większość zbieranych grzybów to gatunki mikoryzowe. By zapewnić sobie substancje odżywcze, tworzą związki symbiotyczne z niektórymi gatunkami drzew czy paproci. Borowiki szlachetne można zebrać zarówno pod bukami, dębami, sosnami, jak i pod jodłami czy grabami. Kozaki preferują brzozy i graby, maślaki natomiast – sosny i modrzewie, a kurki najchętniej rosną przy sosnach i dębach.

Zwierzęta też lubią

Amatorów grzybów jest więcej i to nie są

tylko ludzie. Ze złożonych jajeczek wyłęgają się dziesiątki małych białych larw – to czerwie (larwy muchówek). Na nie narażone są najbardziej wczesne grzyby – z czerwca i lipca, gdy owady się rozmnażają.

Robaczywe grzyby większość z nas zniechęcają, ale i są amatorzy grzybów z „mięsną wkładką”, którzy twierdzą, że ona nie psuje smaku i nie zaszkodzi. Rzeczywiście tak jest, gdyż po obróbce termicznej: gotowaniu lub duszeniu czerwie nie są groźne dla zdrowia.

Żuki leśne i ślimaki również chętnie podgryzają grzyby. Tych zwierzątek łatwo się pozbyć – wystarczy porządnie wypłukać grzyby i je pokroić. Drobnie leśne ssaki, jak myszki i ryjówki, również nie pogardzą grzybem. Podobnie jak te większe: sarny, jelenie, dziki czy borsuki.

Nie należy się jednak martwić, że grzybów zabraknie dla ludzi, bo las jest hojny. ■

Warto przypomnieć sobie o żołędziach

Żołędzie przez tysiąclecia były obecne w jadłospisie człowieka. To nie dziwi, gdyż są zdrowe, bogate w składniki odżywcze i wyjątkowo sycące.

Koreańczycy do dziś jadają galaretkę z dębowych orzechów. W niektórych regionach Hiszpanii robi się z nich oleje i likiery, a w północnej Afryce i Sardynii są jadane chlebki z żołędziowej maki.

Żywią i sycą

Ludzie dawniej sięgali po żołędzie głównie wtedy, gdy nie było innego wyjścia: zazwyczaj w czasie wojen, gdy panował głód. Obecnie natomiast, o czym przekonuje Amerykanka Marcie Mayer, założycielka OakMeal, pierwszej na świecie firmy specjalizującej się w wyrobie produktów spożywczych z żołędzi, warto je wprowadzić do jadłospisu. Zawierają magnez, miedź, fosfor, potas, witaminę B6, a także wapń, żelazo i cynk. Są również pełne skrobi.

Mają niski indeks glikemiczny i insuliniowy, co może chronić przed niebezpiecznie wysokimi skokami glikozy we krwi po posiłkach. Polifenole, które zawierają dębowe orzechy, zmniejszają ryzyko występowania nowotworów i chorób układu krążenia. Nie ma w nich także glutenu. Na dodatek mają dużo błonnika

– w mące z żołędzi jest go aż 16,8 proc. (dla porównania w płatkach owsianych uważanych za źródło błonnika jest go tylko ok. 10 proc.). Błonnik to bardzo wartościowy dla naszego zdrowia składnik, którego często brakuje w przetworzonej żywności. Dzięki jedzeniu błonnika dłużej czujemy się syci.

Ludzie za dębami

Z powodu swojej sytości żołędzie były przez tysiąclecia pożywieniem w wielu regionach świata.

Dęby, co udowodnił William Bryant Logan w książce pt. „Dąb. Fundament cywilizacji”, były wszędzie tam, gdzie znajdowały się osiedla ludzkie. Od Kioto po Pekin, od Kaszmiru do Jerozolimy, Gibraltaru po Oslo, od Mexico City do Seattle. Wszędzie gdzie powstawały miasta, rosły także dęby. Jedno nierozdzielnie wiązało się z drugim.

Rosną długo

W przeciwieństwie do wielu zbóż dęby nie wymagają dużej ilości wody, nawozów i pestycydów. Nie trzeba ich uprawiać. Według wspomnianej właścicielki OakMeal trzyletni dębowy orzech smakuje tak samo,

jak żołędź dopiero zerwany z drzewa.

Dlaczego więc skoro żołędzie były tak popularne i mają tyle zalet, zrezygnowano z nich na rzecz zbóż i ziemniaków? Dęby wraz z rozwojem ludzkich osad były wykorzystywane jako drewno do budowy chat i palenia, by ogrzać domy. Dużą wadą żołędzi jest to, że trzeba na nie poczekać. Od posadzenia dębu do jego owocowania mogą minąć nawet trzy dekady.

Należy zauważyć, że jedyne miejsca na Ziemi, gdzie żołędzie były do niedawna źródłem pożywienia, tj. wybrzeże Korei, północna Afryka i Kalifornia – są obszarami o łagodnym klimacie, a więc z niewielkim zapotrzebowaniem na drewno do ogrzewania i budowy domów.

Wymagają obróbki

Rodzi się pytanie, z jakich powodów w dzisiejszych czasach żołędzie nie konkurują ze zbożami czy ziemniakami w jadłospisie? Owszem, nie da się ich zjeść bez wcześniejszej obróbki, ponieważ zawierają naturalny garbnik, czyli taninę, która odpowiada za gorzki smak. Można jednak pozbyć się tego związku podczas gotowania



Są źródłem wielu witamin i minerałów

tak długo, aż woda nabierze koloru brązowego, ale wtedy wodę należy wymienić i powtórzyć proces.

Należy też zauważyć, że przodkowie ziemniaków, którymi się zjadamy na całym świecie, pierwotnie były gorzkie i trujące. Niepożądanych składników pozbyto się na skutek celowego krzyżowania gatunków ziemniaków.

W obecnych czasach w Chinach przygotowuje się gulasz z żołędzi i ponikła słodkiego (zwanego też chińskim kasztanem), a Turcy preparują racahout, czyli gorący napój z maki żołędziowej wymieszany z wanilią i cukrem.

Oprac. Sebastian Pośpiech

Replika krzyża jubileuszowego koło mostu na Borownicy

Na początku sierpnia Nadleśnictwo Krotoszyn przekazało do Izby Muzealnej w Zdunach historyczny krzyż jubileuszowy, który do tej pory stał w lesie w pobliżu wsi Ruda.

Monika OSTÓJ

W krotoszyńskich lasach znajduje się wiele miejsc pamięci i innych obiektów o znaczeniu historycznym lub religijnym. Często są to różnego rodzaju krzyże i kapliczki. Nadleśnictwo ewidencjonuje takie obiekty i otacza je opieką. W tym roku wiatr uszkodził krzyż w leśnictwie Lila i konieczna była jego wymiana.

Krzyże jubileuszowe były stawiane w 1933 r. przez księcia Olgierda Czartoryskiego. Działo się to w związku z ogłoszonym przez papieża Piusa XI Rokiem Jubileuszowym upamiętniającym 1900 lat od śmierci Jezusa. Inną okazją do ich stawiania mogło być również 15-lecie odzyskania niepodległości przez Polskę.

Dwa krzyże jubileuszowe znajdują się w pobliżu dzisiejszej granicy gmin Zduny i Jutrosin. Pierwszy z nich przy leśnym dukuie krzyżującym się z drogą Baszków-Jutrosin, natomiast drugi przy drodze leśnej nieopodal mostu na Borownicy.

To właśnie drugi z nich podczas silnych wiatrów został uszkodzony przez złamany konar sąsiadującego z nim dęba. Leśniczy Marcin Woźniak zgłosił ten fakt do nadleśnictwa. Uszkodzenia okazały się na tyle poważne, że konieczne było ustawienie nowego krzyża. W związku z tym zabezpieczyliśmy stary krzyż, który następnie został przekazany przez Nadleśnictwo do Izby Muzealnej w Zdunach. W jego miejscu zamontowano replikę wraz z oryginalną figurą Jezusa.



Nowy krzyż wraz z oryginalną figurą Jezusa



Historyczny krzyż

Fot. NADLEŚNICTWO KROTOSZYŃ

Czy na dębach rosną jabłka?

Wiele osób zastanawiają zapewne dziwne kulki podczepione do liści dębowych. Czy to jakaś forma owocu, czy może objaw chorobowy?

Sebastian POŚPIECH

To wytwór owadów, nazywa się je galasami. Są to osobliwe twory, będące niezwykle przykrym przykładem przekształcania i wykorzystywania roślin przez owady. Na liściach dębu powstają w wyniku żerowania larwy galasówki dębianki. Jest to pospolity gatunek owadów z rzędu błonkoskrzydłych. Dorosły owad przypomina muchę o długości kilku milimetrów.

Rozwój tego gatunku jest skomplikowany i składa się z dwóch naprzemiennych pokoleń. W galasach rozwijają się tylko samice, które zi-

mują w ich wnętrzu. Wiosną składają one niezapłodnione jaja na pączkach szczytowych dębów. Rozwijają się z nich zarówno samce, jak i samice, które wylatują na przełomie maja i czerwca, aby odbyć rójkę. Po zapłodnieniu samice składają jaja na spodniej stronie liści dębowych. Wstrzykują przy okazji jad do tkanek roślinnych, który, wraz z działalnością larwy, powoduje rozwój galasa. Jego głównym zadaniem jest ochrona i odżywianie młodego pokolenia galasówki.

Co ciekawe, galasy znajdują się w stałej odległości od krawędzi liścia, niezależnie od jego wielkości. Dzięki temu zapewniona jest optymalna ilość składników odżywczych dla rozwijającej się larwy. Wyrosła te charakteryzują się wysoką zawartością garbników mogących stanowić nawet połowę ich suchej masy. Dawniej wydobywano je z galasów i stosowano do garbowania skór.

Galasy używane są do dzisiaj w kuchni Bliskiego Wschodu, a także w medycynie. Wytwarza się z nich nalewki, stosowane jako środek ściągający i odkażający ze względu na dużą zawartość taniny oraz kwasu galusowego mającego właściwości przeciwwirusowe i przeciwbakteryjne. Mają również działanie przeciwbiegunkowe. Przez wiele wieków wyciąg z galasów służył jako składnik do produkcji atramentu.

Narośla te nie wpływają na żywotność drzewa, dlatego nie mają znaczenia gospodarczego w leśnictwie. Stanowią jedynie ciekawostkę entomologiczną.

(pś)



To wytwór owadów powstały na skutek przekształcenia roślin

Domowe octy z leśnych owoców i ziół

Ocet przygotowany samodzielnie i z własnych składników może okazać się miksturą o bardzo wszechstronnym zastosowaniu. Sprawdza się spożywczo, prozdrowotnie i kosmetycznie. Można wykorzystać m.in. owoce leśne.

W kuchni może służyć zakwaszaniu potraw, np. sosu czy risotto, czy do lekkich marynat. Z dodatkiem octu powstaje też świetny domowy winegret. Wystarczy dwie łyżeczki octu domowej roboty na 4 łyżki oliwy z oliwek. Należy dodać łyżeczkę musztardy oraz przyprawy – sól i świeżo zmielony pieprz. Ocet sprawdzi się wyśmienicie jako dodatek do domowych sosów, np. własnego chutneya, musztardy czy keczupu.

Odpowiednio przygotowany ocet pomaga w trawieniu. Można pić rano na czczo szklankę wody z dodatkiem dwóch łyżeczek octu (jabłkowego czy winogronowego) i taką samą ilością miodu. Miksturę najlepiej przygotować wieczorem i wypić rano. A do pobudzenia trawienia zaleca się picie rozcieńczonego octu domowego na kwadrans przed posiłkiem.

Octy wykazują właściwości antybakteryjne, przeciwgrzybicze i przeciwzapalne. Stosowane zewnętrznie pomagają likwidować trądzik, redukują blizny i dodają włosom blasku. Wystarczy rozrobić ocet z wodą i przemywać skórę jak tonikiem albo pukać włosy.

Poza tym są bardzo dobrym pomysłem na wykorzystanie owoców i dzikich ziół, które zbieramy w czasie leśnych spacerów.



Ocet przygotowuje się zgodnie z recepturą octu z jabłek

Jak samodzielnie przygotować ocet? Robi się go zgodnie z tradycyjną recepturą octu jabłkowego. Do dużego szklanego i wyparzonego słoja wrzucamy jabłkowe oberki lub jabłka pokrojone w ćwiartki. Następnie drugą połowę zalewamy przegotowaną i wystudzoną wodą. Na każdy wlewany litr wody dodajemy 4 czubate łyżki cukru lub miodu. Następnie mieszamy a słoik szczelnie zabezpieczamy z wierzchu ścierką lub ręcznikiem papierowym i owijamy gumką. Dopływ powietrza jest niezbędny do umożliwienia fermentacji.

Nastawę octową mieszamy drewnianą łyżką, powtarzając tę czynność codziennie, aby surowiec nie spleśniał z wierzchu. Po paru dniach zawartość słoika zacznie się pienić. Zwykle po 3 tygodniach surowiec opada na dno, a całość zaczyna pachnieć octowo. Gdy na wierzchu utworzy się galaretowata warstwa, ocet można odcedzić i odstawić do dojrzewania z dostępem powietrza na miesiąc. Dopiero po tym czasie ocet rozlewamy do butelek i szczelnie zakręcamy.

Zamiast uprawnych odmian jabłek można wykorzystać dzikie jabłka, tzw. rajske jabłuszka, czy gruszki ulęgalki. Dobrze sprawdzą się także śliwa tamina, śliwki mirabelki, owoce róży, leśne maliny, jeżyny i poziomki, a także owoce dzikiej wiśni, głogu i borówki.

Zioła z lasów i łąk jako dodatek to np. mięta, rumianek, nawłoc, płatki róży, kwiat koniczyny, bratka, fiołka czarnego bzu i innych.

Za każdym razem należy stosować bazowy przepis na ocet jabłkowy z zachowaniem proporcji z przepisu i wymieniając tylko jabłka na inny owoc.

(popi)

Fot. P. ŚWIERBLEWSKI

Las pełną gębą

Jesteśmy świadkami zmian klimatycznych w skali globalnej. Lasy odgrywają znaczną rolę w ograniczaniu efektów ocieplenia zarówno w skali lokalnej, jak i globalnej.

Przemysław ŚWIERBLEWSKI

W naszym klimacie najbardziej odczuwalny staje się niedobór wody, który coraz częściej daje się we znaki również naszym drzewostanom. Mimo że sumarycznie opadów jest coraz więcej, są to głównie oberwania chmury rozdzielone długimi okresami suszy, a to nie sprzyja magazynowaniu zapasów wody w glebie.

Spowalniają odpływ wody

Na kondycję polskich lasów w dużej mierze ma wpływ poziom wody gruntowej, która powinna być zasilana wodą opadową. Burze i opady w ostatnich latach są jednak zbyt intensywne. Woda spływa i nie zasila gruntu długofalowo. Dlatego tak ważne jest magazynowanie wody i spowalnianie jej odpływu z lasu.

Wielkopolska bardzo silnie odczuwa pogłębiające się problemy wodne. Powszechnie mówi się, że nasz region stepowieje. Aby przeciwdziałać tym procesom Nadleśnictwo Krotoszyn już od wielu lat włącza się w kolejne programy małej retencji i buduje różne urządzenia zapobiegające odpływowi wody opadowej. Najczęściej są to zastawki na rowach melioracyjnych i róż-

nego rodzaju zbiorniki wodne.

W tym roku zakończyliśmy prace związane z poprawą warunków wodnych w leśnictwach Starylas, Jelonok i Bażantarnia. Zbudowaliśmy 16 zastawek i dwa zbiorniki wodne. W samych stawach będziemy mogli zmagazynować prawie 8 tys. m sześć. wody, a dodatkowo każda z zastawek będzie zatrzymywała odpływ powierzchniowy, dzięki czemu więcej wody zostanie w lesie.

Jedna zastawka i cztery progi

Jednak nie spoczywamy na laurach i wraz z 15 innymi nadleśnictwami Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych w Poznaniu rozpoczynamy kolejny projekt pn. Kompleksowa renaturyzacja mokradeł oraz odtwarzanie naturalnych wilgotnych siedlisk przyrodniczych na terenach ochronnych Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych w Poznaniu przez zwiększenie retencyjności wodnej oraz spowalnianie odpływu wód.

Dzięki współpracy i dofinansowaniu z Funduszy Norweskich i EOG za kwotę ponad 3 mln zł na terenie Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych w Poznaniu wybudujemy 72 progi i 34 zastawki oraz wyremontujemy 5 zastawek i 16 przepustów. Łącznie to 127 działań w czasie trzech lat.

Iceland
Liechtenstein
Norway grants

Logo funduszy norweskich, których Lasy Państwowe są beneficjentem

Z tego na terenie naszego nadleśnictwa powstaną 4 progi piętrzące oraz 1 nowa zastawka. Dodatkowo odnowimy 4 już istniejące zastawki i wykonamy niezbędne prace ziemne.

Działania edukacyjne

– W kampanię jest zaangażowanych 16 nadleśnictw. Dzięki temu na prawie 450 hektarach lasów poprawi się sytuacja hydrologiczna. Jest to ważne, bo od wielu lat mówimy o tym, że Wielkopolska cierpi na suszę i stepowieje.

Działaniami wspierającymi prace inżynierskie będzie edukacja. Chcemy przypomnieć mieszkańcom Wielkopolski, w tym uczniom szkół podstawowych i średnich, dlaczego i jak wszyscy powinniśmy mądrze korzystać z wody – mówi dyrektor Regionalnej Dyrekcji



To kampania Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych w Poznaniu

Lasów Państwowych w Poznaniu, dr inż. Andrzej Konieczny.

Ponieważ las, działając jak gąbka, potrafi pochłaniać i zatrzymywać ogromne ilości wody, poznańscy leśnicy rozpoczęli kampanię pod hasłem „Las pełną gębą”. W jej trakcie będą przedstawiane nasze działania nakierowane na zwiększanie retencji.

Warto zatem śledzić media społecznościowe RDLP w Poznaniu, w których pojawia się wiele informacji o bieżącej pracy leśników, w tym tych związanych wodą. ■

OGŁOSZENIE

Nadleśniczy Nadleśnictwa Krotoszyn informuje o ogólnopolskiej akcji nabywania lasów oraz gruntów do zalesień.

Wszystkich zainteresowanych sprzedażą lasów i gruntów przeznaczonych do zalesiania zapraszamy do składania ofert oraz kontaktu z Nadleśnictwem Krotoszyn.

ul. Wiewiórowskiego 70, 63-700 Krotoszyn. Tel. 72 725 32 68

Kupując nowe grunty, Lasy Państwowe realizują założenia Krajowego Programu Zwiększania Lesistości.

Rodzaj gruntów i warunki ich zakupu określa ustawa o lasach. Art. 37 wymienia, że Lasy Państwowe mogą nabyć „lasy, grunty przeznaczone do zalesiania lub inne grunty, lub nieruchomości, jeżeli jest to uzasadnione potrzebami gospodarki leśnej i nie narusza interesu Skarbu Państwa”.

Szczególnie istotną wartość mają grunty, które bezpośrednio przylegają do obszaru zarządzanego przez Lasy Państwowe oraz takie, gdzie istnieje możliwość zniesienia współwłasności lub regulacji przebiegu granicy polno-leśnej.

Zakup na rzecz Skarbu Państwa poprzedza wycena rzeczoznawcy majątkowego.

**Nadleśniczy Nadleśnictwa Krotoszyn
Wiesław Buliński**