

Doliną Biebrzy – aut. Beata Hyży-Czołpińska

Wędrowka Doliną Biebrzy wraz z Zygmuntem Glogerem-największym etnografem polskim ubiegłego stulecia, który niezwykle barwnie opisał swoje spotkanie z tą rzeką w książce "Dolinami rzek". Opowieść o Biebrzy wczoraj i dziś.

Dziewicza Biebrza – aut. Joanna Cieślik – Klauza

Dolina Biebrzy zajmuje szeroki nizinny pas w północno – wschodniej Polsce. Jej malowniczy charakter urzeka wysokimi skarpami, spotkać tu można dużo wysp i wysepek mineralnych. Niedostępne drogą lądową mokradła kryją olbrzymią ilość rzadko spotykanych ptaków. Reportaż przedstawia uroki tej wyjątkowej rzeki. Przedstawieni są również ludzie związani z jej historią i zafascynowani jej pięknem.

Żubr w zagrodzie – aut. Jerzy Kalina

Każdego roku minister ochrony środowiska wydaje pozwolenie na odstrzał około trzydziestu żubrów w Puszczy Białowieskiej. Pracownicy Białowieskiego Parku Narodowego twierdzą, że żubrów w puszczy jest za dużo (stado liczy czterysta sztuk), dlatego osobniki chore i stare należy eliminować. Takie rozwiązanie nie podoba się ekologom, którzy postulują, żeby żubry traktować tak samo jak świat roślin w rezerwach ścisłych – nie należy mieszać się do ich egzystencji. Kto ma rację – o tym w reportażu Jerzego Kaliny.

Co w puszczy piszczy – aut. Joanna Gawel

Dzień lasu

Leśnicy świętują dni lasu. I tym razem postanowili świętować po tatarsku. Siedem nadleśnictw wystawiło swoje czambuły i turniej rozpoczął. Najpierw strzelanie, potem przeprawa przez wielką wodę, wreszcie popisy łuczników i podkuwanie narowistego konia. Na koniec branie w jasyr – najchętniej branek

Puszczańska kuchnia

W tym odcinku zaprezentujemy przysmaki puszczańskiej kuchni. Będziemy gościć w Łozicach, w kuchni pani Tesi. Gospodyni pokaże jak przyrządzić tradycyjne pierogi w piecu chlebowym. To stara receptura, takie pierogi robiła mama pani Tesi, a teraz zajądają się nimi turyści. Tajemnica tkwi nie tylko w składnikach, ale przede wszystkim w sposobie wyrabiania ciasta. Pani Tesia piecze pierogi w piecu chlebowym, w którym wcześniej rozpala olszyną. Tradycyjna puszczańska kuchnia – to równie silny jak przyroda magnes przyciągający turystów.

Zagroda Stefana

Właściciele gospodarstw agroturystycznych w Puszczy Białowieskiej i na jej obrzeżach prześcigają się w pomysłach jak przyciągnąć i zatrzymać turystów.

Wabikiem jest regionalna kuchnia, konne wyprawy po puszczy, a nawet mini skansen i spanie na zapiecku. W zagrodzie Stefana turyści mieszkają w stuletniej chacie, na wiekowych łóżach, pod pierzynami, albo jeśli wolą – na skórkach na piecu.

Jak radzą sobie gospodarze kwatery w puszczy i czego oczekują przyjeżdżający opowiada Walentyna Gorbacz ze starostwa powiatowego w Hajnówce.

Rok żubra

Białowieski Park Narodowy świętuje siedemdziesiątą piątą rocznicę uratowania żubrów przed wyginięciem. Teraz w Puszczy żyje ponad trzysta pięćdziesiąt żubrów. Są pod ścisłą ochroną i w dobrej kondycji. Trudno uwierzyć że kilkadziesiąt lat temu gatunek ten znalazł się na krawędzi zagłady. Po pierwszej wojnie światowej liczące ponad siedemset sztuk stado

zostało niemal doszczętnie wybite. Wiele lat naukowcy pracowali na tym, by w Puszczy znów były żubry.

Jubileuszowy rok – to konferencje naukowe, ekologiczne happeningi i wiele ciekawych publikacji poświęconych największemu ssakowi w Europie. W Muzeum Przyrodniczym w Białowieży otwarto wystawę poświęconą hodowli żubrów.

Żubr w zagrodzie

We wsi Masiewo na obrzeżach Puszczy Białowieskiej, pewien leśnik zaprzyjaźnił się z żubrem. Przez dwa lata żubr był postrachem Masiewa- wyjadał siano ze stogów i ziemniaki z piwnic. Leśni zwabili żubra do swojej zagrody i ten wyraźnie pokochał to miejsce. Teraz zima nie odchodzi dalej niż sto metrów od zagrody. Przychodzi na śniadanie i obiad, a swoich opiekunów wprost uwielbia.. Do tego stopnia, że gdy rok temu pracownicy Białowieskiego Parku wywieźli żubra w głąb puszczy – ten sforsował rzekę, przebrnął puszcę i wrócił do zagrody.