

wieś mazowiecka


Miesięcznik Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego
Oddziały: Bielice, Ostrołęka, Płock, Poświętne, Radom, Siedlce



CENA 3,50 ZŁ (W TYM 8% VAT)

Wydawana od kwietnia 1999

www.modr.mazowsze.pl



**Wszystkim Dzieciom
małym i dużym:
kolorów, szczęścia,
radości i przyjaźni
z okazji DNIA DZIECKA**

**życzą dyrekcja oraz pracownicy
MODR Warszawa**

Wydawca: Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego, ul. Czereśniowa 98, 02-456 Warszawa - **Dyrektor:** Sławomir Piotrowski

tel. 22 571 61 00; fax 22 571 61 01, <http://www.modr.mazowsze.pl>

Przewodniczący Rady Wydawnictw: Tomasz Skorupski - zastępca dyrektora MODR

Sekretarz Rady Wydawnictw: Agnieszka Kowaluk

Członkowie Rady Wydawnictw: Bożena Kalkowska, Małgorzata Wyszomirska, Beata Olejniczak, Małgorzata Najechalska, Agnieszka Maciejczak, Aneta Abramowicz

-Oleszczuk, Ewa Gregorczyk, Rafał Serementa, Monika Mikołajczuk, Mariusz Jateczak

Redaktor naczelny: Wojciech Asiński, tel. 22 571 61 43; e-mail: wojciech.asinski@modr.mazowsze.pl

Adres redakcji: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21; tel. 25 640 09 43

Skład i łamanie: Rafał Serementa/sekretarz redakcji; tel. 25 640 09 43

Redakcja i korekta: Wojciech Asiński, Aneta Abramowicz-Oleszczuk

Nakład: 7960 egz.

Druk: Arkuszowa Drukarnia Offsetowa Sp. z o.o., Grodzisk Mazowiecki

Numer zamknięto: 24 czerwca 2021 r.

Ogłoszenia i reklama: redakcja - tel. 25 640 09 11, 25 640 09 43; e-mail: rafal.serementa@modr.mazowsze.pl

Ogłoszenia drobne od rolników zamieszczamy bezpłatnie.

Redakcja zastrzegła sobie prawo do skracania i adyustacji tekstów, zmiany tytułów i śródtytułów oraz innych poprawek w nadesłanych materiałach.

CERTYFIKAT
JAKOŚCI
ISO 9001:2015



Chrońmy wodę przed eutrofizacją

Intensyfikacja produkcji rolniczej i działalności gospodarczej na terenie zlewni może sprzyjać niekontrolowanemu rozpraszaniu składników nawozowych do środowiska.

Podstawowe makroskładniki, głównie azot (N) i fosfor (P), są niezwykle ważne dla prawidłowego wzrostu, rozwoju i plonowania roślin uprawnych, ale nadmierne nawożenie i niedostosowanie dawek do potrzeb pokarmowych roślin i do warunków atmosferycznych podczas ich aplikacji może prowadzić do:

- straty składników nawozowych nawozów i niekontrolowanego rozproszenia w środowisku,
- zanieczyszczenia wód powierzchniowych i podziemnych nadmiernymi stężeniami,
- eutrofizacji wód powierzchniowych,
- ograniczenia przydatności użytkowej wód zanieczyszczonych oraz ich szkodliwości dla ludzi i zwierząt.

Zanieczyszczenia składnikami nawozowymi mogą być na terenie zlewni rolniczej rozpraszane do środowiska punktowo lub obszarowo.

Do zanieczyszczeń punktowych dochodzi na terenie zagrody i w jej sąsiedztwie, dotyczy to najczęściej gospodarstw, prowadzących produkcję zwierzęcą, której towarzyszy powstawanie odchodów zwierzęcych. Przyczyną mogą być również zanieczyszczenia bytowe z nieszczelnych szamb i zbiorników na płynne odchody zwierzęce.

Zanieczyszczenia obszarowe są związane z połową produkcją roślinną oraz zanieczyszczeniem wód przez składniki pochodzenia mineralnego lub organicznego. Problemem może być spływ zanieczyszczeń z pól uprawnych w wyniku opadów atmosferycznych i procesów erozyjnych gleby.

W wyniku przemieszczania się zanieczyszczeń w środowisku glebowo-wodnym do wód powierzchniowych mogą przenikać: składniki nawozowe, pozostałości pestycydów i inne rodzaje zanieczyszczeń (np. metale ciężkie). Skutkiem ich migracji jest pogorszenie właściwości fizykochemicznych i biologicznych wód powierzchniowych oraz ich eutrofizacja.

Eutrofizacja wód powierzchniowych

Eutrofizacja jest procesem „użyźniania”

zbiorników wodnych składnikami biogenymi (głównie azotem i fosforem), sprzyjającym rozwojowi organizmów fitoplanktonowych, które powodują zakwity oraz ograniczenie przezroczystości wody i obniżenie zawartości tlenu. Skutkuje to stopniowym zamieraniem życia biologicznego w zbiorniku, procesami gnilnymi oraz wytwarzaniem siarkowodoru o specyficznym ostrym zapachu. Następstwem eutrofizacji jest tzw. pustynnienie dna zbiornika, czyli wymieranie fauny i flory naturalnie występującej w zbiorniku wodnym oraz zarastanie zbiornika przez nadmierny rozwój roślinności [Kajak, 2001].

Wskaźniki eutrofizacji wód

Mętność. Podwyższona mętność jest najbardziej widocznym skutkiem eutrofizacji wód. Wskazuje na obecność w zanieczyszczonej wodzie cząstek gleby, substancji humusowych, związków żelaza, manganu, fosforu oraz planktonu i mikroorganizmów (bakterie, glony).

Związki azotu. W wodach mogą być pochodzenia organicznego i nieorganicznego. Do form mineralnych należą formy zredukowane azotu, tj.: azotany (NO_3^-), azotyny (NO_2^-), jony amonowe (NH_4^+). Związki organiczne azotu są związane w tkankach organizmów roślinnych i zwierzęcych. Organizmy planktonowe (fitoplankton, bakterie) mogą asymilować azot z różnych związków chemicznych, zaś niektóre cyjanobakterie wiążą bezpośrednio azot atmosferyczny. Azotany w wodach powierzchniowych przyspieszają eutrofizację i sprawiają, że wody stają się nieprzydatne użytkowo. Związki te najczęściej trafiają do wód w wyniku spływu nawozów mineralnych i stymulatorów wzrostu roślin oraz ze ściekami bytowymi i przemysłowymi. Związki azotu w wodach nie są stabilne. Pod wpływem różnych czynników mogą podlegać redukcji i utlenieniu.

Związki fosforu wywierają duży wpływ na eutrofizację wód powierzchniowych. Zalicza się do nich związki nieorganiczne

i organiczne, rozpuszczalne i nierozpuszczalne w wodzie. Źródłem występowania związków fosforu w wodach są: nawozy fosforowe, fosforoorganiczne środki ochrony roślin oraz ścieki komunalne zawierające detergenty.

Chlorofil a. Chlorofil jest naturalnym barwnikiem, występującym w zielonych częściach roślin, a zwłaszcza w liściach i niezdrewniałych łodygach. Jego zawartość w wodach powierzchniowych jest wyznacznikiem rozwoju biomasy fitoplanktonu, odpowiedzialnego za przebieg eutrofizacji. Wraz ze zwiększeniem użyźnienia wód składnikami biogenymi (N i P) zwiększa się produktywność biologiczna ekosystemów wodnych, co objawia się zwiększeniem wzrostu glonów oraz intensywnym rozwojem roślinności przybrzeżnej.

Czynniki wpływające na intensywność eutrofizacji wód

Intensywność dopływu składników do wód ze źródeł rolniczych zależy m.in. od: warunków atmosferycznych, właściwości fizykochemicznych gleby, ukształtowania terenu, sposobu użytkowania gruntów i rodzaju produkcji rolniczej.

Największą migrację składników nawozowych obserwuje się spod upraw okopowych, zbóż, a najmniejsze ich straty są spod użytków zielonych i terenów zalesionych. Lasy ograniczają spływy powierzchniowe i chronią przed występowaniem procesów erozyjnych, a dzięki zatrzymaniu wody w ściółce i glebie zmniejszają przemieszczanie się składników biogenych.

opracowała: **Dr hab. Irena Burzyńska**
Instytut Badawczy Leśnictwa
Laboratorium Chemii Środowiska
Przyrodniczego w Sękocinie Starym

Źródła:

1. Kajak Z., *Hydrobiologia – limnologia. Ekosystemy wód śródlądowych*. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2001.
2. Chelmiński W., *Woda. Zasoby, degradacja, ochrona*. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2012.

Z miłości do zwierząt

- Wychowałam się w mieście. Jako dziecko uwielbiałam wycieczki rowerowe na wieś.

Z rodzicami odwiedzaliśmy najczęściej malowniczy Zakrzew w gminie Nowa Sucha.

Od dziecka kochałam to miejsce. Traf chciał, że rodzice znaleźli tu działkę. Namówiłam ich na budowę domu. Jedno z moich marzeń spełniło się – mówi Paulina Sieczkarek, która prowadzi Zagrodę w Zakrzewie. Jest to miejsce, gdzie zwierzęta po przejściach znajdują bezpieczny dom.

Joanna Włodarczyk

joanna.wlodarczyk@modr.mazowsze.pl

JW: Skąd pomysł na taką działalność?

PS: To długa historia. Bardzo kocham zwierzęta. Odkąd pamiętam, ratowałam je, dawałam im schronienie. Mieszkaliśmy w bloku, więc na rodziców często czekały niespodzianki. Pewnego dnia, podczas ich nieobecności, zauważyłam, że przed naszym blokiem chodzi mały piesek. W pewnej chwili schował się pod auto. Oczywiście bez zastanowienia ruszyłam na ratunek. Na szczęście mieszkaliśmy na parterze, więc wyszłam przez okno i tą samą drogą wróciłam ze zwierzątkiem pod pachą. Miałam wtedy jakieś 10 lat.

Jako mała dziewczynka jeździłam konno. Kiedy wyprowadziliśmy się na wieś, miałam 19 lat. Chciałam mieć swojego konika. Nie było to jednak takie proste – musiałam na niego łączyć pieniądze. Pracowałam w tym czasie w szpitalu na oddziale dziecięcym jako pomoc lekarzy i pielęgniarek. Wpadłam na pomysł, że popytam znajomych, czy ktoś pożyczy mi pieniądze na ten zakup. Do tej pory śmieją się serdecznie z moich pomysłów.

JW: Była Pani bardzo zaradna i wytrwale dążyła do wymarzonego celu...

PS: Zebrałam grosz do grosza i kupiłam ogiera. Moje marzenie się spełniło! Jednak koń to zwierzę stadne, więc postanowiłam też kupić klacz. Wzięłam wówczas swój pierwszy kredyt – na zakup drugiego konia i budowę stajni.

|| Zakrzew jest dla mnie taką bajkową leśną krainą – woda, cisza, codziennie inny zachód słońca. ||

JW: Łatwo być właścicielką pary koni?

PS: Dużo wysiłku włożyłam w ich ułożenie. Oba potrzebowały czasu, cierpliwości... Praca z ogierem to niełatwa sprawa. Mało brakowało, a odgryzłby mi rękę. Brzmi to brutalnie, ale to prawda. Teraz jest potulnym konikiem, który potrafi wykonywać sztuczki. Z kolei klacz bardzo bała się ludzkiej ręki. Prawdopodobnie była bita, zanim zostałam jej właścicielką. Obecnie prowadzę na niej jazdy konne dla dzieci oraz hipoterapię z dziećmi chorymi.

JW: Co było dalej?

PS: Jako dziesięcioletnia stanęłam przed wyborem studiów. Chciałam iść do wojska, miałam jednak złe wyniki badań

związanych z tarczycą. Musiałam szybko znaleźć inną alternatywę. Wybrałam budownictwo. Jestem inżynierem budownictwa. Wiele osób pyta mnie, czemu nie zostałam weterynarzem. Sama nie wiem – chyba zabrakło mi odwagi.

JW: Jakie były początki Pani działalności?

PS: Moim wstępnym założeniem było prowadzenie jazdy konnych dla dzieci, ale

niestety ciężko byłoby się z tego utrzymać. Rodzice wpadli na pomysł prowadzenia zajęć dla dzieci z udziałem zwierząt. Zaczęłam prowadzić takie zajęcia w weekendy. Cieszyły się dużym zainteresowaniem. Nie przestawałam jednak szukać innych możliwości, aby przyciągnąć klientów. Wprowadziliśmy nowe oferty. Widząc, że klientów było coraz więcej, zrezygnowałam z pracy zawodowej i całkowicie poświęciłam się zwierzętom oraz obowiązkowi, które dają mi poczucie spełnienia. Jestem osobą spontaniczną, żyję z dnia na dzień. Nie trzeba mnie długo do czegoś namawiać. Założyłam własną działalność. Wiele zawdzięczam moim rodzicom, bez nich nigdy by mi się to nie udało. Rodzice kupili pustą polę, a teraz jest na nim wiele budowli, które planował i budował mój tata.

JW: To już wiadomo, skąd wziął się pomysł na budownictwo. Jakie zwierzęta oprócz koni mieszkają w Zagrodzie?

PS: Trochę tych zwierzątek jest. Są dwa lisy syberyjskie, dwa szopy pracze, jest pięć tchórzofrotek, osiem królików, dwie kozy, piętnaście alpaka, lama, ośliczka, kucyk, trzy psy i pięć kotów.

Każde ma swoją historię. Szczególnie te, które uratowaliśmy. Lis o imieniu Zeus trafił do nas z fermy lisów. Po tamtym doświadczeniu z dystansem traktuje człowieka. Przeszedł ciężkie chwile w ciasnych klatkach. Lisiczkę Lulu adoptowałam od ludzi, którzy kupili ją do mieszkania w bloku. Nie poradziła sobie z obowiązkami oraz zapachem, które towarzyszą posiadaniu takiego zwierzęcia. Lulu to lis udomowiony, jako małe zwierzątko była karmiona butelką. Dzięki temu bardzo ufa człowiekowi. Zachowuje się trochę jak pies i kot – totalny pieszczoł. Nigdy nie zrozumieć: po co Rosjanie udomowili lisy? Kolejne nasze uratowane zwierzęta to szopy Stefa i Szopik. Stefa została kupiona przez pewnych ludzi jako pupil domowy. Gdy ugryzła ich





dziecko, stała się niechciana. Wsadzono ją do beczki. Prawdopodobnie spędziła tam tydzień i nabawiła się choroby sierocej. Zamieszkała ze mną w pokoju. Przeżyłam z nią wiele trudnych i pięknych chwil.

Pewnego dnia dostałam silnego uczulenia na jej sierść i, niestety, musieliśmy wybudować dla niej wolierę. Na szczęście szybko się tam zadomowiła. Z biegiem czasu pojawiły się u mnie kolejne reakcje alergiczne. Jestem uczulona na: naskórek koni, sierść i ślinę psów, lisów i tchórzofretek oraz różne rośliny. Mimo wszystko robię dalej to, co kocham.

Ze względu na Stefę zaadoptowałam drugiego szopa, żeby miała rozrywkę, a także przyjaciela ze swojego gatunku. Szopik został uratowany przez fundację, a u nas znalazł swój kochający dom.

Na szczęście od pewnego czasu trzeba mieć pozwolenie na posiadanie szopa pracza, które wydaje Regionalny Dyrektor Ochrony Środowiska.

Kozy również znalazły u nas swój drugi dom, gdyż sytuacja życiowa ich poprzednich właścicieli zmusiła ich do oddania tych zwierząt. Były to totalne dzikuski. U nas już po dwóch tygodniach reagowały na imiona. Właśnie mijają dwa lata, odkąd są u nas. Totalne pieszczochy. Uwielbiają drapanie, przytulanie i wszędzie za nami chodzą.

JW: Niesamowite historie.

PS: Czasami mam wrażenie, że ludzie kupują dziwne i dzikie zwierzęta, żeby pochwalić się nimi na portalach społecznościowych. Głupota ludzka, niestety, nie zna granic.

JW: Jaką ofertę przygotowała Pani w Zagrodzie dla klientów?

PS: Najbardziej nastawiamy się na dzieci. Chcemy oderwać je od wirtualnej rzeczywistości i pokazać im, jak wyglądają wakacje na wsi. W każdą sobotę, przez cały rok, prowadzimy trzy godzinne warsztaty tematyczne. Organizujemy urodziny

dla dzieci. Można do nas wysłać swoje pociechy na półkolonie letnie i zimowe.

W Zagrodzie jest też możliwość zorganizowania zielonej szkoły. Mogą nas odwiedzać wycieczki ze szkół i przedszkoli. Proponujemy również rekreacyjną jazdę konną dla dzieci. Oferujemy rodzinne spacerzy z alpakami.

Jest to czas spędzony kameralnie, w gronie najbliższych, na łonie natury. Ta propozycja obejmuje prelekcję o naszych zwierzętach, karmienie alpaki, spacer z nimi trwający czterdzieści minut. Na zakończenie, w przytulnym drewnianym domku, czeka poczęstunek od Zagrody. Można się naprawdę zrelaksować i wyciszyć w trakcie takiego dwugodzinnego pobytu u nas. W naszej ofercie znajduje się również trekking dla osób dorosłych.

Sprzedajemy kołdry i poduszki, wykonane w 100% z wełny alpaki. Prowadzimy również zajęcia z hipoterapii i alpakoterapii. Terapia z udziałem zwierząt służy poprawie samopoczucia człowieka w różnych sferach: emocjonalnej, fizycznej, poznawczej i społecznej. Poprzez zabawy, przytulanie, głaskanie dzieci rozluźniają się, otwierają, są radosne, uśmiechnięte i bardzo precyzyjnie wykonują ćwiczenia. Dzięki zajęciom dzieci są odważniejsze, oswajają się z tym, co miękkie, twarde, mokre czy suche, uczą się panowania nad ciałem. Bardzo istotnym elementem jest również ruch, tego typu zajęcia poprawiają motorykę. Niezwykle pogodne alpaki i konie poprawiają także samopoczucie, zarówno dzieciom, jak i dorosłym.

JW: Czy jest to działalność, z której można się utrzymać?

PS: Jest to możliwe, jednak nie jest to takie proste. Jedne miesiące są lepsze, inne gorsze. Z zarobionych pieniędzy trzeba pokryć koszty, związane z utrzymaniem zwierząt. Dużym wydatkiem jest wyżywienie zwierząt – siano, słoma, woda. Ponadto każde zwierzę ma swoje specjalistyczne pasze i smakołyki. Zwierzęta wymagają zabiegów pielęgnacyjnych. Strzyżenie alpaki (raz w roku), kowal (co 6 tygodni),

korekcja racic u kóz i alpaki (co 2 miesiące lub częściej), odrobaczanie (3 razy w roku) szczepienia alpaki. Dwa razy w roku przeprowadzamy kontrolę weterynaryjną stada alpaki oraz koni. Zdarzają się również niespodziewane zachorowania zwierząt, które wymagają interwencji weterynarza i zakupu leków. Nigdy nie wiadomo, z jakim rachunkiem zakończy się miesiąc. Oprócz tego cały czas trzeba inwestować, aby miejsce miało swój urok, a zwierzęta miały dożywną wygodę w swoich domkach.

JW: Ostatni rok dla wszystkich był ciężki. Jak Pani sobie radzi w czasie pandemii?

PS: Podczas pierwszego lockdownu było najgorzej. Dwa miesiące byliśmy zamknięci. Musiałam szybko wymyślić, co zrobić, aby zdobyć pieniądze na wyżywienie zwierząt. Państwo, niestety, nie wykazało się pomocą. Zaczęłam organizować warsztaty on-line dla dzieci. Nauczyłam się szyć na maszynie – szyję kantary i uwiązki dla alpaki i wysyłam je na całą Polskę. Odkryłam również swój mały talent malarski – maluję na ekotorbach alpaki i inne zwierzęta. Wszystko ma swoje pluse i minusy.

JW: Podziwiam Panią za pozytywne spojrzenie nawet na tak trudne sprawy. Jak rodzina podchodzi do Pani pasji i sposobu na życie?

PS: Rodzice, siostra, narzeczoncy pomagają mi, mimo że każdy ma swoją pracę. Nawet mój dwuletni synek odgrywa ważną rolę w Zagrodzie. Wszyscy rozumieją, że jest to zamilowanie i bez poświęcenia nie ma owoców. Pracujemy od rana do wieczora, od poniedziałku do niedzieli.

Zdjęcia: Paulina Sieczkarek



ABC sztuki przyprawiania – część 2

Przyprawy i zioła poprawiają smak potrawy, nadają jej bogaty aromat.
Z poniższego przewodnika dowiedcie się, jak je dobierać i stosować.

Barbara Soboń

barbara.sobon@modr.mazowsze.pl

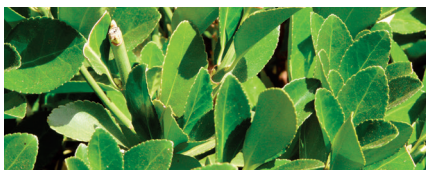


Kolendra – to roślina z tej samej rodziny co kminek. Ma przyjemny, podobny do anyżu aromat i słodkawy, a jednocześnie kwaskowaty smak. Przyprawiamy nią: dania ryżowe, jagnięcinę, dziczyznę i pieczoną wieprzowinę. Doskonale nadaje się do świątecznych wypieków – pierników i kruchych ciasteczek. Polepsza smak zupy grochowej, fasolowej, kapusty i buraków. Trochę zmielonej kolendry warto dodać do pasztetu.



Koper ogrodowy i koperek – mają świeży smak i aromat. Łodyga z kwiatem kopru ogrodowego jest niezbędna do kiszenia i marynowania warzyw, zwłaszcza ogórków. Natomiast koperkiem przyprawiamy: zupy, sosy, sałatki warzywne, a także mielone mięso, sery i twarożki. To zioło nadaje przyjemny smak: jajecznicy, pieczonym ziemniakom, gotowanym rybom. Kopru ani koperku nie gotujemy, bo straci smak.

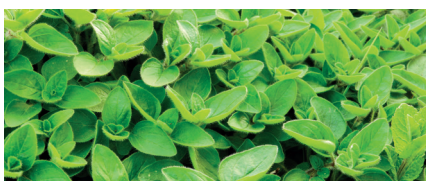
6



Laurowe liście – rosną w klimacie śródziemnomorskim, na okazałym, stale zielonym drzewie. Dziś przyprawiamy nimi: rosoly, kartoflanki i zupy jarzynowe, a także sosy i pieczenie. Nie mogą się bez nich obyć marynaty, zwłaszcza ogórki. Liście laurowe przechowujemy najwyżej rok, bo potem tracą zapach.



Lubczyk – jest używany w postaci ususzonych liści. Ma intensywny, lekko cytrynowy zapach i ostry smak. Jest odpowiedni do dań z fasoli, szpinaku, zup, a także do sosów i ryb. Szczypta lubczyku dodana do duszonego mięsa podkreśla jego smak. Drobnoposiekane liście są pikantne jak pieprz. Lubczyk jest przyprawą bardzo mocną, należy go używać w małych ilościach.



Majeranek – ma wyraźny, specyficzny zapach. Chętnie używamy go do tłustych mięs (wieprzowina, baranina) i do wyrobu kiełbasy. Jest niezbędny do zupy fasolowej i grochowej oraz flaków. Nadaje się też do dań jednogarnkowych. Majeranek to świetny dodatek do omeletów. Świeżego zioła używamy rzadziej niż suszonego.



Melisa – ma odświeżający, cytrynowy zapach i korzenny, lekko gorzki smak. Jest doskonałym dodatkiem do: masła ziołowego, past z białego sera i omeletów. Świeżymi listkami przyprawia się: sałatki, sosy i zupy. Pod koniec gotowania melisę dodajemy do: cielęciny, wieprzowiny i dziczyzny. Jest też znakomitą dekoracją deserów. Z suszonych ziół parzymy leczniczą herbatkę, która działa odprężająco.



Mięta – ze względu na intensywny zapach powinna być stosowana oszczędnie. Jest niezastąpiona w kuchni angielskiej. Świeżą lub suszoną miętą przyprawiamy: zapiekanki, jagnięcinę i kurczaki. Kilka świeżych listków można dodać do zupy jarzynowej a także do sałatek. Napar z liści mięty jest pyszną herbatą.



Gałka muskatołowa – ma ciekawy, słodkavo-gorzki smak i ostry, korzenny zapach. Pasuje do potraw na słodko: czekoladowych kremów, budyniu, ciast, szarlotek i pieczonych jabłek. Odrobinę startej gałki warto dodać do: kakao, wina grzanego i ponczu. Pasuje również do: ryb, mięs (cielęciny i drobiu) i warzyw (kapusty, szpinaku, marchwi i pora). Gałki należy używać z umiarem.



Natka pietruszki – jest najbardziej popularną ziołową przyprawą. Ma delikatny aromat i smak. Można nią posypywać wszystkie: zupy, sałatki i surówki (poza słodkimi). Natkę dodajemy tuż przed podaniem potrawy.



Oregano – zwane też potocznie lebiodką pospolitą. Ta niewielka roślina należy do najważniejszych przypraw w kuchni włoskiej. Świeże lub suszone liście są niezbędną przyprawą do pizzy, a także niektórych rodzajów spaghetti. Oregano przyprawia się też pieczone mięsa oraz sałatki warzywne.



Papryka – to suszone, a potem rozarte na proszek strąki różnych odmian jednorocznej rośliny o tej samej nazwie. Sproszkowana papryka może mieć smak łagodny, prawie słodki albo ostry, wręcz palący. Przyprawiamy nią: gulasze, zupy (np. pomidorową i rybną), drób, sosy, pasty serowe i jajeczne. Posypujemy: zakąski z jajek, ziemniaki i sałatki.



Pieprz biały, zielony i czarny – wszystkie są owocem tropikalnej liany pieprzowca. Czarnym przyprawia się zupy, sosy, dania z kapusty, fasoli, jajka i warzywa. Nadaje on ostrość i aromat smażonym i duszonym mięsom. Całe ziarna dodaje się do potraw, które wymagają długiego gotowania, np. do zup, rosół. Zielony pieprz jest łagodniejszy od czarnego i nadaje się do: steków, sosów i ryb oraz do sałatek i surówek. Biały jest polecany do białych mięs i jasnych sosów.



Rozmaryn – jest stale zielony, jego listki mają silny, sosnowy aromat i nieco palący, gorzkawy smak. Pasuje do jagnięciny i wszelkich pieczeń. Gałązka rozmarynu, rzucona na rozżarzony węgiel, nada wyjątkowy aromat mięsom i rybam pieczonym na grillu. Suszone liście nie miękają podczas gotowania, dlatego trzeba je przedtem pokruszyć.



Szafran – uzyskuje się z rzadkiej odmiany krokusa. Jest jedną z najdroższych przypraw, ale w kuchni jest używany w mikroskopijnych ilościach. Ma silny zapach i gorzki smak. Szafran nadaje piękny kolor zupom (np. rosółowi, rybnej) oraz daniom z ryżem. Porcję szafranu przed użyciem rozpuszczamy w odrobinie wody lub mleka.



Szczypiorek – ma ostry, piekący smak i zdecydowany zapach. Zaostrza apetyt, a ponadto ułatwia trawienie tłuszczów. Pasuje do: sałatek, surówek, białego sera i jajek w każdej postaci.



Tymianek – ma korzenno-gorzki smak i aromatyczny zapach. Nadaje potrawom przyjemny smak, a ponadto przyspiesza trawienie. Warto go dodawać do: tłustych dań mięsnych, zawieszistych zup i smażonych ryb. Pasuje też do potraw z grzybów.



Wanilia – to owoc pnącza z rodziny storczykowatych, pochodzi z Meksyku. Ma kwiatowy aromat i korzenny, nieco gorzki smak. Wanilię dodajemy do słodkich potraw (lodów). Do napojów wkładamy całą laskę wanilii i przed podaniem wyjmujemy. Natomiast do: ciast, kremów i budyniów dodajemy wyłuskany z rozkrojonego strąka miąższ.



*Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego
Oddział Poświętne w Płońsku zaprasza
rolników na XXI Mazowieckie Dni Rolnictwa
(pole doświadczalne)*

**Poświętne,
13.06.2021r.**

Niedziela 9⁰⁰-17⁰⁰

*Przez cały czerwiec udostępniamy zwiedzanie pól
doświadczalnych. Zaprezentujemy nowości
w uprawie roślin rolniczych.*



MODR Oddział Poświętne w Płońsku, ul. Sienkiewicza 11,
tel. 23 663 07 01, 23 663 07 10, 23 663 07 14, 505 302 541
mdr@modr.mazowsze.pl, www.modr.mazowsze.pl

Zioła w kuchni i w domowej apteczce

Świeże, suszone czy mrożone – bez względu na postać zioła są nieocenione w naszej kuchni. Ich szczypta potrafi nie tylko poprawić smak potrawy, ale także zadziałać leczniczo.

Jolanta Mieszalo

jolanta.mieszalo@modr.mazowsze.pl

Właściwe zastosowanie przypraw wymaga jednak ich dobrej znajomości. Aby gotowanie nie tylko sprawiło nam przyjemność, ale też służyło zdrowiu, w każdym gospodarstwie domowym powinno się stosować przyprawy ziołowe.

Rośliny przyprawowe stosujemy, gdy są świeże lub po ich wysuszeniu. Świeże są bardziej wartościowe, zawierają bowiem witaminy i olejki.

Obecnie powszechną metodą, stosowaną do przechowywania świeżych ziół, jest ich zamrażanie. Możemy je też konserwować w olejach, octach lub poprzez solenie. W zależności od potrzeb sporządzamy z nich wyciągi wodne i alkoholowe, także z miodem oraz maceraty.

Wykorzystanie ziół w kuchni zależy przede wszystkim od naszego indywidualnego smaku, chociaż wykstałciły się już pewne nawyki, wyrobione dzięki doświadczeniom kucharzy minionych wieków. Wiedzieli oni bowiem, jaka przyprawa ze względu na zdrowotnych jest najkorzystniejszą uzupełnieniem potraw tłustych i zawierających znaczne ilości białka. Jako przykład można tu wymienić stosowanie bazylii do farszu mięsnego, pieprzycy do zimnego mięsa, czosnku do pieczeni jagnięcej, majeranku czy też tymianku do potraw tłustych, kopru do ryb i twarogu, lebiodki do pizzy, estragonu do zdobienia zielonej sałaty.

Dla smaku, dla zdrowia

Przyprawy w dużym stopniu wpływają na walory smakowo-zapachowe potraw, ale wykazują również działanie lecznicze, polegające na wspomaganiu przyswajania składników pokarmowych (pobudzają apetyt, ułatwiają trawienie, regulują ciśnienie). Niekiedy nawet niewielki dodatek ziół może zwiększyć intensywność smaku lub też całkowicie zmienić smak potrawy.

Zanim jednak sięgniemy po zioła, musimy je poznać pod względem intensywności smaku, zapachu, możliwości ich mieszania

oraz doboru do wybranych dań. W zasadzie każdą roślinę przyprawową można stosować do większości potraw – sosów, zup, sałatek czy mięs i ryb. Należy przy tym pamiętać, aby przyprawa nie tłumiła właściwego smaku potrawy. Nadmierna ilość przypraw może też być szkodliwa.

Przyprawa na dobre samopoczucie

Obecnie większość używek i przypraw pochodzi z odległych krajów. Używkami określa się środki spożywcze, które są przyjmowane z powodu pobudzającego działania na system nerwowy, receptory smakowe czy układ trawienny. Wcześniej używki z krajów tropikalnych, takie jak: kawa, herbata, kakao, guarana, betel, były nazywane „towarami kolonialnymi”. Z przyprawami sytuacja ma się podobnie. Ich źródłem są różne części roślin, przy czym sporo z nich jest pochodzenia egzotycznego. Nie mają one (podobnie jak używki) szczególnej wartości odżywczej, ale – ze względu na walory degustacyjne – są uważane za niezbędne składniki potraw. Mają też pewne działanie farmakologiczne, bo regulują procesy trawienia i przyswajania. Niekóre z nich są stosowane jako środki lecznicze (antybiotyczne, przeciwnowotworowe, wiatropędne, gojące, tonizujące itp.).

Naukowcy stwierdzili, że niektóre przyprawy wpływają na powstawanie w organizmie substancji pomagających zwalczać stres i nastrajają nas optymistycznie. **Biorąc pod uwagę nowoczesne technologie produkcji i przetwarzania środków spożywczych oraz dodatków do żywności, wyraźnie zaznacza się podział na:**

- przyprawy korzenne o ostrym smaku, silnie aromatyczne: cynamon, gałka muszkatołowa, goździki, kardamon, wanilia, imbir, pieprz, papryka, wawrzyn (liście laurowe);
- przyprawy warzywne: cebula, czosnek, chrzan, pietruszka, szczypiorek, seler;
- przyprawy ziołowe: kminek, bazylia, lebiodka, majeranek, tymianek, lubczyk, cząber, estragon;
- przyprawy przetworzone i utrwalone (są

to najczęściej wysuszone i rozdrobnione przyprawy warzywne i ziołowe) w postaci mieszanek, niekiedy z dodatkiem soli, cukru, glutaminianu sodowego: curry, zioła prowansalskie, gyros, pieprz ziołowy oraz kompozycje do zup, sosów, mięs, deserów;

- utrwalone i odpowiednio zagęszczone wyciągi płynne z warzyw, ziół, grzybów, ewentualnie z dodatkiem przetworów bulionowych (typu Maggi);
- koncentraty bulionowe w postaci płynów, past i kostek otrzymywane z mięsa, surowców o znacznej zawartości białek, roślin przyprawowych i warzywnych, wzbogacone różnymi dodatkami smakowymi i aromatycznymi;
- wyodrębnione z roślin substancje czynne o charakterystycznych walorach zapachowych i smakowych, jak np. olejki eteryczne: pomarańczowy, migdałowy, różany, waniliowy, cytrynowy. Niekóre z nich, np. olejek gorczyczny z: cebuli, czosnku, chrzanu, wykazują silne właściwości antybiotyczne, które są wykorzystywane m.in. w procesach utrwalania produktów spożywczych;
- niektóre substancje potęgujące oraz wydłużające aromat i smak sporządzanych przetworów spożywczych, jak np. sproszkowany glutaminian sodowy.

Sam glutaminian sodowy nie ma smaku, jednak specyficzne właściwości tego związku podnoszą smak i aromat potraw. Mimo że zaliczenie go do przypraw jest dyskusyjne, trudno go pominąć, gdyż wchodzi w skład licznych mieszanek przyprawowych;

- tzw. przyprawy specjalne: octy, musztardy, sosy, ekstrakty drożdżowe.

Uwaga! Oprócz naturalnych przypraw w wielu wysoce uprzemysłowionych krajach są wytwarzane i masowo stosowane syntetyczne produkty smakowe i zapachowe. Nie są one jednak obojętne dla zdrowia i lepiej się ich wystrzegać.

Źródło: www.swiatzdrowia.pl

Od składu botanicznego, zadarnienia runi, pobierania składników pokarmowych i przebiegu pogody zależy głównie jakość i plon pozyskiwanej paszy. Zubożenie składu botanicznego traw można naprawić poprzez zabiegi agrotechniczne, które dzielimy na: nawożenie, zwalczanie chwastów, mechaniczne zabiegi pielęgnacyjne, użytkowanie jako swoisty zabieg pielęgnacyjny.

Dobór gatunków

Przy doborze gatunków do podsiewu trzeba kierować się zasadą, że do rosnących gatunków wysokich dosiewamy brakujące niskie i odwrotnie, pod warunkiem ich doboru do warunków glebowych i wilgotnościowych podsiewanego użytku. Najczęściej są to gatunki traw wysokich szybko kiełkujących (kostrzewa łąkowa, tymotka łąkowa, kupkówka pospolita, stokłosa bezostna i rajgras wyniosły) i życica trwała (na gleby mineralne) oraz 4–6 kg/ha koniczyny białej (na pastwiska), białoróżowej lub koniczyny zwyczajnej, które wzbogacają paszę o białko i cenne mikroelementy. Najczęściej zaleca się mieszanki uproszczone z 3–4 gatunków traw wysokich i średnich.

Na pastwiska wysiewa się trawy gwarantujące runń niewysoką, wyrównaną i zwartą, obficie ulistnioną, tolerującą udeptywanie i częste przygryzanie przez zwierzęta. Takie warunki spełniają: życica trwa-

w mieszankach powinny znaleźć się odmiany koniczyny błotnej i koniczyny białoróżowej na siedliska mocno uwilgotnione oraz koniczyny różkowej i lucerny chmielowej na stanowiska bardziej suche.

W mieszankach pastwiskowych powinna znaleźć się kostrzewa łąkowa, najczęściej pomijana. Na stanowiskach posusznych na glebach murszowo-torfowych i mineralnych pożądanym jest udział stokłosa bezostnej, a spośród traw podszywkowych wiechlina łąkowej i mietlicy białawej, zwłaszcza na gleby murszowo-torfowe wilgotne, a z motylkowatych koniczyny błotnej, koniczyny różkowej i koniczyny białoróżowej, oprócz podstawowej koniczyny białej.

Cenne gatunki traw i motylkowatych „wyradzają się” nie tylko pod wpływem długotrwałej suszy lub zalania, ale także w bardzo dużym stopniu z powodu niewłaściwych zabiegów rolnika, które przyspieszają degradację. W takich przypadkach najlepszym rozwiązaniem jest podsiew. Polega on na wprowadzeniu nasion wartościowych gatunków traw i motylkowatych w starą darń. Jesienne podsiewy są ryzykowne ze względu na możliwość wymarznienia młodych siewek.

Użytki zielone wymagają pielęgnacji przez cały okres wegetacyjny. W czasie jesiennym należy tak użytkować łąki i pastwiska, aby mogły wytworzyć naturalną odporność na niskie temperatury. Na pastwiskach niedojady należy skosić na wysokości około 8-10 cm i usunąć biomasę. Natomiast z łąki ostatni pokos powinien być zebrany jeszcze

Dobór gatunków traw do odsiewu łąk

Intensyfikacja produkcji mleka, czyli powiększające się pogłowie bydła mlecznego i ograniczona ilość ziemi powodują, że rośnie zapotrzebowanie na większe plony i lepszą jakość traw. W bieżącym roku, w związku z bardzo zróżnicowaną pogodą w naszym kraju, należy staranniej przeprowadzić pielęgnację użytków zielonych, chcąc utrzymać plonowanie i jakość traw na należytych poziomach.

10

Krzysztof Godlewski

krzysztof.godlewski@modr.mazowsze.pl

ła, wiechlina łąkowa i kostrzewa czerwona, natomiast kostrzewa łąkowa, tymotka łąkowa i kupkówka pospolita są uzupełnieniem. Użytki wykorzystywane zmiennie, tj. kośnie i pastwiskowo, powinny się składać w równych częściach z traw wysokich i niskich.

Wrażliwe na mrozy są np. życica trwała i wielokwiatowa, odporne – tymotka łąkowa i wiechlina łąkowa. Zawsze trwalsza będzie wiechlina łąkowa niż życica trwała. W optymalnych warunkach intensywne gatunki traw można uszeregować pod względem trwałości następująco: kupkówka pospolita (najtrwalsza), wiechlina łąkowa, kostrzewa trzcinowa, tymotka łąkowa (zwłaszcza w warunkach polowych), kostrzewa łąkowa (mało trwała na glebach organicznych), życica trwała.

Skład gatunkowy mieszanki powinien być dostosowany do warunków glebowych łąki czy pastwiska. Inne gatunki są dobre na gleby mineralne, a inne na organiczne. W mieszance na gleby organiczne nie powinno zabraknąć takich traw, jak: wyczyniec łąkowy, wiechlina błotna czy mozga trzcinowata, z kolei uniwersalność życicy trwałej jest przeceniana. Spośród gatunków motylkowatych

we wrześniu, przy czym należy pamiętać o optymalnej wysokości około 8 cm. W dolnych częściach roślin znajdują się wielocukry, których obecność pomaga w dobrym stanie przetrzymać roślinom. Jednak pozostawienie wybujałej runi spowoduje tworzenie się „warstwy filcu” – w następstwie powstaną puste miejsca i chwasty.

Omawiane zabiegi (jak np. podsiew łąk) są pracochłonne i kosztowne. Dla wielu rolników mogą okazać się zbędne. Jednak warto je wykonywać. Odpowiednio pielęgnowany użytk odwdzięczy się bowiem wysokim plonem o dobrej jakości paszy.

Źródła:

1. Jankowska-Hufejt H., *Czas na podsiewy użytków zielonych. Chów Bydła*, nr 9, 2006.
2. Łyszczarz R., *Jak dbać o łąki? Top Agrar*, nr 7, 2011.
3. Kryszak J., *Jesienna pielęgnacja łąk i pastwisk. Bydło*, nr 10, 2006.
4. Domański P. J., *Nawożenie łąk i pastwisk. Bydło*, nr 7, 2008.
5. Jankowska-Hufejt H., *Podsiew łąk i pastwisk. Agrotechnika* nr 5, 2009.
6. Domański P. J., *Wymagania glebowo-wodne podstawowych gatunków roślin do podsiewu*, 1999.

Groch ozimy – uprawa z przyszłością

Zmiany klimatu mają i będą miały duży wpływ na przebieg wegetacji roślin.

W ostatnich latach obserwujemy zwiększone wahania temperatury i niedostatek opadów w okresie wzrostu roślin. Zwłaszcza wielkość plonowania roślin bobowatych (w tym również grochu) jest uzależniona od dostępności wody. Konsekwencją tego jest większa niż w przypadku wielu innych gatunków roślin uprawnych zmienność plonowania w latach.

Arkadiusz Bębenista
arkadiusz.bebenista@modr.mazowsze.pl

Kilka lat temu na polskim rynku jako alternatywa odmian jarych pojawiła się ozima forma grochu, która wykorzystuje wodę zgromadzoną w glebie po zimie. Ozime formy grochu są również znane m.in. we: Francji, Czechach, Niemczech, a także w USA.

Na krajowym rynku jest dostępny materiał siewny jedynej odmiany tej formy grochu, wpisanej do Wspólnotowego Katalogu Odmian Roślin Rolniczych (CCA). Jest to odmiana James. Nie została jeszcze wpisana do rejestru Centralnego Ośrodka Badania Odmian Roślin Uprawnych (COBORU), dlatego warto pamiętać, że niekoniecznie jest przeznaczona dla naszych warunków klimatycznych.

Badania prowadzone w Zakładzie Doświadczalnym Oceny Odmian potwierdziły też, że duże przymrozki są znaczącym zagrożeniem dla upraw grochu ozimego. Prace hodowlano-nasienne nad grochem ozimym trwają i mogą w przyszłości przynieść wyhodowanie odmian bardziej korzystnych dla warunków klimatycznych Polski.

Groch powinno się wysiewać przede wszystkim po zbożach. Przerwa w uprawie bobowatych na danym polu powinna wynosić 4 lata. Przedsięwzięcie należy zastosować ok. 45 kg P₂O, 120 kg K₂O i 30 kg MgO na 1 ha, które trzeba dobrze wymieszać z glebą. Optymalny termin siewu dla grochu ozimego, w zależności od rejonu oraz warunków atmosferycznych, przypada na koniec września do początku października (w centralnej części Polski ok. 15 października). Zarówno zbyt wczesny, jak i zbyt późny siew nie jest dobry. Przed zimą część nadziemna rośliny powinna mieć wysokość 2–4 cm i wykształcić maksymalnie jedną parę liści właściwych. W takiej fazie rośliny pokrywają już znaczną część gleby oraz są bardzo dobrze ukorzenione. Norma wysiewu to 100–120 kielkujących nasion na 1 m², co oznacza wysiew ok. 200 kg na 1 ha.

Groch kiełkuje hypogeicznie, czyli nie wyciąga liścieni podczas kiełkowania i wymaga głębokiego siewu. Polecana głębokość siewu w zależności od gleby to 4–6 cm. Jesienią, przy optymalnym lub wcześniejszym siewie grochu, istnieje ryzyko zachwaszczenia uprawy. Obecnie nie ma zarejestrowanych herbicydów, zalecanych w uprawach grochu ozimego, dlatego stosuje się środki, stosowane w uprawie grochu jarego.

Wiosną, kiedy następuje wydłużenie długości dnia oraz wzrost temperatur, obserwujemy szybki rozwój rośliny dzięki zmagazynowanym

w okresie zimowym zapasom wody. W okresie tym należy częściej obserwować plantację, by zidentyfikować choroby (mączniak prawdziwy, szara pleśń, askochytoza) i zagrożenia ze strony szkodników (mszyce czy pachówka strąkóweczka).

Zbiory grochu ozimego przypadają na ten sam okres, co zbiory jęczmienia ozimego. Dzięki wcześniejszym zbiorom uprawa ta jest doskonałym przedplonem dla rzepaku i wcześniej sianych zbóż. Plon grochu ozimego zazwyczaj przewyższa zbiory formy jarej. Wszystko zależy jednak od stanowiska i warunków atmosferycznych.

Rośliny wysiewane jesienią pozwalają na bardziej efektywne wykorzystanie wody pozimowej i uzyskanie wyższego plonu nasion niż w przypadku tych samych odmian wysiewanych wczesną wiosną.

Uprawa grochu ozimego to niewątpliwie przyszłość i kierunek, w którym może podążać uprawa tych roślin, aby jak najefektywniej wykorzystać wodę zawartą w glebie.

Źródła:

1. Czubiński T., „Groch ozimy – to możliwe!”, *Top Agrar* 9/2018.
2. <https://www.agropolska.pl/uprawa/straczkowe/groch-na-zime,104.html> – dostęp 6 maja 2021.
3. <https://polifoska.pl/porady/634-groch-ozimy-czy-warto-siac> – dostęp 6 maja 2021.
4. <https://www.cenyrolnicze.pl/wiadomosci/produkcja-roslinna/oleiste-i-straczkowe/20956-groch-ozimy-nadzieja-na-wyzsze-plony-czy-przedwczesny-entuzjizm> – dostęp 6 maja 2021.



Ubezpieczenie społeczne **KRUS**

Magdalena Kowalewska
magdalena.kowalewska@modr.mazowsze.pl

Ubezpieczenie społeczne

rolników zostało

wyodrębnione z systemu

ubezpieczeń społecznych

ustawą z 20 grudnia

1990 r. Wspomniana

ustawa powołała Kasę

Rolniczego Ubezpieczenia

Spółecznego, zobowiązując

ją do realizacji

zadań, związanych

z ubezpieczeniem

społecznym rolników.

W ubezpieczeniu społecznym rolników funkcjonują na odrębnych zasadach finansowych dwa rodzaje ubezpieczenia:

- **ubezpieczenie emerytalno-rentowe**, finansowane w przeważającej części z dotacji budżetowej, uzupełnionej dochodami ze składek ubezpieczonych rolników;
- **ubezpieczenie wypadkowe, chorobowe i macierzyńskie**, realizację świadczeń z tego ubezpieczenia gwarantują jedynie składki od rolników, gromadzone w Funduszu Składkowym Ubezpieczenia Społecznego Rolników. Fundusz ten jest osobą prawną, funkcję zarządu pełni z urzędu Prezes KRUS, pod nadzorem Rady Rolników.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 20 grudnia 1990 r. o ubezpieczeniu społecznym rolników, wymienionemu **ubezpieczeniu podlega obowiązkowo: rolnik**, zamieszkujący i prowadzący na terytorium RP, osobiście i na własny rachunek działalność rolniczą w pozostającym w jego posiadaniu gospodarstwie rolnym o powierzchni powyżej 1 ha przeliczeniowego użytków rolnych lub dział specjalny produkcji rolnej, w tym również w ramach grupy producentów rolnych, a także **małżonek rolnika** oraz **domownik** stale pracujący w tym gospodarstwie, jeżeli rolnik ten, jego małżonek, domownik nie podlega innemu ubezpieczeniu społecznemu, nie ma ustalonego prawa do emerytury lub renty, albo nie ma ustalonego prawa do świadczeń z ubezpieczeń społecznych.

Ponadto ubezpieczeniu emerytalno-rentowemu z mocy ustawy o ubezpieczeniu społecznym rolników podlegają:

- osoby pobierające rentę strukturalną, współfinansowaną ze środków Sekcji Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej lub ze środków pochodzących z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich,
- współmałżonkowie takich osób, jeżeli renta strukturalna, współfinansowana ze środków pochodzących z Sekcji Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej lub ze środków pochodzących z EFRROW jest wypłacana ze zwiększeniem na tego małżonka.

Ubezpieczenie dobrowolne (na wniosek)

O osoby niespełniające warunków do podlegania obowiązkowemu ubezpieczeniu, dla których działalność rolnicza stanowi stałe źródło utrzymania, mogą ubezpieczyć się dobrowolnie, po złożeniu stosownego wniosku w jednostce KRUS. Rolnik prowadzący działalność rolniczą w gospodarstwie o powierzchni równej 1 ha przeliczeniowemu lub poniżej 1 ha przeliczeniowego (a także jego małżonek i domownik)

oraz osoba, która - będąc rolnikiem - przeznaczyła grunty prowadzonego przez siebie gospodarstwa do zalesienia na zasadach określonych w odrębnych przepisach, jeśli nie podlega innemu ubezpieczeniu społecznemu, ani nie ma ustalonego prawa do emerytury lub renty albo nie ma ustalonego prawa do świadczeń z ubezpieczeń społecznych, może być objęty ubezpieczeniem:

- w pełnym zakresie, tzn. jednocześnie ubezpieczeniem: wypadkowym, chorobowym i macierzyńskim oraz ubezpieczeniem emerytalno-rentowym,
- lub tylko ubezpieczeniem: wypadkowym, chorobowym i macierzyńskim.

Osoba, która aktualnie jest rolnikiem prowadzącym działalność rolniczą w gospodarstwie rolnym o powierzchni równej 1 ha przeliczeniowemu i poniżej 1 ha przeliczeniowego, albo jest jego małżonkiem lub domownikiem, a także osoba, która będąc rolnikiem, przeznaczyła grunty prowadzonego przez siebie gospodarstwa do zalesienia na zasadach określonych w odrębnych przepisach, może podlegać ubezpieczeniu emerytalno-rentowemu na wniosek tylko pod warunkiem, że jednocześnie podlega ubezpieczeniu wypadkowemu, chorobowemu i macierzyńskiemu w pełnym zakresie. Osoba taka nie może natomiast podlegać wyłącznie ubezpieczeniu emerytalno-rentowemu.

skim wyłącznie w zakresie ograniczonym, tj. jedynie z prawem do jednorazowego odszkodowania z tytułu stałego lub długotrwałego uszczerbku na zdrowiu albo śmierci wskutek wypadku przy pracy rolniczej lub rolniczej choroby zawodowej:

- osoba prowadząca działalność rolniczą (rolnik, jego małżonek lub domownik), a także osoba, która będąc rolnikiem przeznaczyła grunty prowadzonego gospodarstwa do zalesienia na zasadach określonych w odrębnych przepisach,

2) ubezpieczeniem emerytalno-rentowym:

- osoba, która podlegała ubezpieczeniu jako rolnik i zaprzestała prowadzenia działalności rolniczej, nie nabywając prawa do emerytury lub renty z ubezpieczenia, jeżeli podlegała ubezpieczeniu emerytalno-rentowemu przez okres co najmniej 12 lat i 6 miesięcy,
- osoba pobierająca rentę rolniczą z tytułu niezdolności do pracy jako rentę okresową,
- osoba pobierająca rodzicielskie świadczenie uzupełniające - do uzyskania 25-letniego okresu ubezpieczenia emerytalno-rentowego osoba, która podlegała ubezpieczeniu jako rolnik lub domownik i zaprzestała prowadzenia działalności rolniczej lub pracy w gospodarstwie rolnym w związku z nabyciem prawa do świadczenia pielęgnacyjnego lub specjalnego zasiłku opiekuńczego.

Oprócz ubezpieczenia na wniosek może być objęta:

1) ubezpieczeniem wypadkowym, chorobowym i macierzyń-

Źródło: KRUS

Wysokość składek na ubezpieczenie społeczne rolników w II kwartale 2021 r. (w zł)

| Status ubezpieczonego i wielkość gospodarstwa rolnego | Wysokość składki na ubezpieczenie w zł | | | | | | |
|---|--|------------------------------|--------------------------------|------------|-------------------------------------|------------|--|
| | emerytalno-rentowe | | | | wypadkowe, chorobowe, macierzyńskie | | składki łącznie od jednego ubezpieczonego kwartalnie |
| | podstawowa składka miesięczna | dodatkowa składka miesięczna | razem składka miesięczna (2+3) | kwartalnie | składka miesięczna | kwartalnie | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| I Rolnik/małżonka (-ek) rolnika, prowadzący działalność rolniczą w gospodarstwie rolnym o pow. w ha przelicz.: | | | | | | | |
| do 50 ha | 101,00 | 0,00 | 101,00 | 303,00 | 42,00 | 126,00 | 429,00 |
| powyżej 50 ha do 100 ha | 101,00 | 122,00 | 223,00 | 669,00 | 42,00 | 126,00 | 795,00 |
| powyżej 100 ha do 150 ha | 101,00 | 243,00 | 344,00 | 1032,00 | 42,00 | 126,00 | 1 158,00 |
| powyżej 150 ha do 300 ha | 101,00 | 365,00 | 466,00 | 1 398,00 | 42,00 | 126,00 | 1 524,00 |
| powyżej 300 ha | 101,00 | 487,00 | 588,00 | 1 764,00 | 42,00 | 126,00 | 1 890,00 |
| Domownik rolnika (w każdej kategorii obszarowej) | 101,00 | 0,00 | 101,00 | 303,00 | 42,00 | 126,00 | 429,00 |
| II Rolnik/małżonka (-ek) rolnika, prowadzący pozarolniczą działalność gospodarczą i działalność rolniczą w gospodarstwie rolnym o pow. w ha przelicz.: | | | | | | | |
| do 50 ha | 202,00 | 0,00 | 202,00 | 606,00 | 42,00 | 126,00 | 732,00 |
| powyżej 50 ha do 100 ha | 202,00 | 122,00 | 324,00 | 972,00 | 42,00 | 126,00 | 1 098,00 |
| powyżej 100 ha do 150 ha | 202,00 | 243,00 | 445,00 | 1 335,00 | 42,00 | 126,00 | 1 461,00 |
| powyżej 150 ha do 300 ha | 202,00 | 365,00 | 567,00 | 1 701,00 | 42,00 | 126,00 | 1 827,00 |
| powyżej 300 ha | 202,00 | 487,00 | 689,00 | 2 067,00 | 42,00 | 126,00 | 2 193,00 |
| Domownik rolnika prowadzący pozarolniczą działalność gospodarczą (w każdej kategorii obszarowej) | 202,00 | 0,00 | 202,00 | 606,00 | 42,00 | 126,00 | 732,00 |

Nie z każdej mąki będzie chleb...

Od dawna śledzimy losy laureata konkursu „AgroLiga 2019” w kategorii FIRMA – Pawła Kocięckiego. Co zmieniło się u właściciela Młyna Przedpełce od naszej wizyty podczas etapu wojewódzkiego „AgroLigi” w 2019 roku? Jakie plany i marzenia udało mu się zrealizować?
– sprawdziła Edyta Trojanowska z MODR Oddział Płock.

edyta.trojanowska@modr.mazowsze.pl



ET: Jak odnalazł się Pan w czasie pandemii? Co się zmieniło? Z jakimi problemami musiał się Pan zmierzyć?

PK: Jestem osobą twardo stąpającą po ziemi, staram się nie panikować, dlatego cały czas byliśmy i jesteśmy otwarci na naszych dostawców a także na odbiorców. Pracowaliśmy i pracujemy z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, by nie stwarzać zagrożenia dla innych i chronić siebie. Nie zadziało się nic, co na poważnie zachwiało płynnością naszej produkcji. Ze wszystkimi przeciwnościami losu staraliśmy się sobie poradzić i, dzięki Bogu, jak dotąd się to udawało.

14

Edyta Trojanowska: Jest Pan właścicielem Młyna Przedpełce, miejsca z tradycjami, które należy do Pańskiej rodziny od 1870 roku. Spoczywa na Panu wielka odpowiedzialność za kontynuowanie dobrych tradycji rodzinnych, w tym za między innymi jakość produktów finalnych dostarczanych przez młyn na rynek. Jaką ofertą Pan dysponuje?

Paweł Kocięcki: Młyn Przedpełce to moja pasja od zawsze, firma rodzinna od pokoleń. Staram się kontynuować pasję moich poprzedników i godnie kultywować tradycje naszej rodziny. Wspólnie z moimi najbliższymi dbamy o wizerunek firmy. Z szacunkiem podchodzimy do każdego klienta.

Cenię towarzystwo i rozmowę z drugim człowiekiem. Kontakt osobisty z klientem, rozmowa dają mi wiele satysfakcji, pozwalają się realizować. Wszyscy dbamy o to, aby klient czuł się u nas dobrze, żeby opuszczał to miejsce zadowolony i usatysfakcjonowany. Mam nadzieję, że trafiamy w gusta naszych odbiorców. W naszym asortymencie mamy mąki: pszenną, żytnią, graham a także krupczatkę i nowość od jesieni 2020 roku – mąkę orkiszową. Mamy też mąki specjalne do wypieku pizzy, ciasteczek czy pierogów a także produkt uboczny, ale też cieszący się ogromną popularnością – otręby pszenne i żytnie. Nasze mąki są pakowane w worki papierowe 1, 5, 10 i 25 kg, a także w worki polipropylenowe 50 kg. Mąkę dostarczamy także luzem w silosonaczepach. Zapewniamy konkurencyjne ceny i szybkie terminy realizacji, a nasz zespół dba o miłą obsługę i fachowe doradztwo, czego efektem jest to, iż cała nasza produkcja jest sprzedawana na bieżąco.

ET: Czy zauważył Pan spadek sprzedaży, spowodowany pandemią COVID-19?

PK: Wręcz przeciwnie, obserwowaliśmy kolejki przed sklepem.



Klienci sami się napędzali, co spowodowało masowy wykup towaru. Jedyne co się zmieniło, to finalni odbiorcy, a raczej ich proporcja. Większość z nich stanowią teraz klienci indywidualni, robiący zapasy ze względów bezpieczeństwa żywnościowego.

Społeczeństwo troszkę się zatrzymało, zaczęło dostrzegać problem pandemii w ujęciu dostępności towarów. Brak możliwości przemieszania się, spotkań, wyjść do sklepów czy ulubionych miejsc spowodował, że konsumenci mają więcej czasu i gros z nich zapragnęło spróbować samodzielnego pieczenia chleba lub ciast. Zaczęli obserwować korzyści z tego płynące a zarazem przyjemności, jakie z tego wynikają. Jestem także przekonany, że z perspektywy czasu zmieniła się świadomość konsumentów. Ludzie zaczęli zwracać uwagę na to, co spożywają i to nie tylko na walory smakowe. Tak samo ważna stała się dla nich świadomość, że zdrowo się odżywiają. Bardzo duży odsetek naszego społeczeństwa stanowią ludzie borykający się z alergiami pokarmowymi. Dla nich niezwykle ważna jest pewność tego, że oferujemy produkty zdrowe, bez zanieczyszczeń. Konsument jest świadomy, że decyduje o tym, co znajduje się w chlebie,

który wypieka, ma tam tylko składniki, które sam dodał, żadnych polepszaczy czy konserwantów. Składniki można dobrać tak, aby uzyskać chleb, który będzie dla klienta odpowiedni, taki jaki najbardziej lubi, z ziarnami czy bez, żytni czy pszeniczny. My gwarantujemy dostępność towaru zawsze tej samej jakości, z pewnego źródła, od stałych, okolicznych a jednocześnie zaufanych dostawców.

Oceny jakościowej kupowanego surowca a także oferowanych wyrobów dokonujemy we własnym laboratorium,

co gwarantuje nam pewność jakości towaru, który wypuszczamy na rynek. Nie możemy pozwolić sobie na złą partię czy towar gorszej jakości. Spowodowałoby to bowiem dyskomfort dla mnie i zawiodło moich klientów. Zadowolony klient zawsze wraca i gwarantuje sukces. Moja firma, ściśle związana z tradycją polskiego młynarstwa, będę zawsze to podkreślał, to firma rodzinna, gdzie zawsze stawiał się na jakość.

ET: W ostatniej naszej rozmowie wspominał Pan o planach rozwojowych, nowych pomysłach. Proszę przybliżyć te zamierzenia.



PK: W ostatnim wywiadzie wspominałem, że planuję otwarcie sklepu firmowego, połączonego ze ścieżką edukacyjną. Właśnie spełnia się moje marzenie, co prawda to dopiero początki – wizyta w sanepidzie i zapoznanie się z wymogami, ale mam nadzieję, że sfinalizuję to przedsięwzięcie jeszcze w tym roku. Sklep będzie usytuowany w starym domu.

Oprócz sklepu, w którym będzie ekspozycyjny nasz asortyment i w którym będzie można dokonać zakupu, będzie także pomieszczenie, klimatem i wyposażeniem

nawiązujące do prowadzonej przez nas działalności. Na ścianach zostaną umieszczone fotografie, pokazujące młyn w perspektywie upływającego czasu. Będzie też pomieszczenie wyposażone w sprzęt zarówno do przemiału, jak i do pozyskiwania mąki a także miejsce, w którym będzie można spróbować podjąć wyzwanie samodzielnego wypieku chleba czy ciasta. Miejsce to będzie przeznaczone dla każdego, zarówno dla dziecka, jak i dla osoby dorosłej chcącej spróbować swoich sił.

Coraz częściej spotykam się z pytaniami moich klientów o to, czy mogą zwiedzić młyn, zobaczyć, jak wygląda proces pozyskiwania mąki z ziarna zbóż. Gościłem także wycieczki dzieci przedszkolnych i szkolnych, które poznały tajniki przemiału zbóż i pozyskiwania produktu finalnego, jakim jest mąka. Wiele dzieci później wróciło do mnie z rodzicami, aby kupić mąkę. Wszyscy wiemy, że młody konsument jest chłonny wiedzy, dużo i szybko zapamiętuje i jeśli nie od razu, to na pewno po latach wraca do miejsc, które go zaintrygowały czy zaciekały. Szanuję swoich klientów, ale też muszę, a przede wszystkim chcę, pozyskać klienta młodego, bo to jest moja przyszłość.

ET: Pani Pawle, czego powinniśmy życzyć człowiekowi z taką pasją, oprócz zdrowia i wielu zadowolonych klientów? Czego Pan sam by sobie życzył?

PK: Życzę sobie niegasnącej pasji kontynuowania tej działalności, ale przede wszystkim tego, żeby konsument był zawsze tak samo dla mnie ważny. Żeby nigdy nie popadł w rutynę, tylko kontynuował to, co wypracowali moi poprzednicy. A w duchu mam nadzieję, że moje dzieci, które teraz chętnie mi pomagają, chętnie angażują się i mają doskonały kontakt z klientem, będą chciały to wszystko przejąć i kontynuować.

ET: Życzę Panu z całego serca, aby zrealizowały się Pana plany i spełniły marzenia!

PK: Dziękuję.

Praca sezonowa dla cudzoziemców

Marcin Grad
marcin.grad@modr.mazowsze.pl

*Doskonałym sposobem na
zapewnienie dodatkowych
rąk do pracy
w gospodarstwie jest
zatrudnianie pracowników
do pracy sezonowej.
Współpraca polskich
pracodawców
z obcokrajowcami
w tym zakresie podlega
ściślejszym regulacjom
prawnym.*

16

Legalizacja pobytu

Żeby można było zatrudnić cudzoziemca, musi on przebywać na terenie RP legalnie, np.:

- w ramach ruchu bezwizowego max 90 dni w ciągu każdego 180-dniowego okresu (dotyczy to mieszkańców UE i Europejskiego Obszaru Gospodarczego),

- na podstawie wizy lub innych dokumentów.

Z uwagi na obecną sytuację epidemiologiczną w kraju i na świecie; na mocy tzw. ustawy antykryzysowej¹⁾ pracownikom sezonowym, którzy pracowali na terenie RP na dzień wprowadzenia stanu epidemii, tj. 14 marca 2020 r., automatycznie okres legalnego pobytu w Polsce uległ wydłużeniu do upływu 30. dnia następującego po dniu odwołania tego stanu. Osoby, które wjechały do kraju później, mogą skorzystać z warunkowego legalnego pobytu – nie ma konieczności składania żadnych wniosków, wydawania nowej karty pobytu ani umieszczania na dokumencie podróży nowej naklejki wizowej.

Legalizacja pracy

Praca sezonowa to praca wykonywana w ramach działalności wskazanych w Rozporządzeniu Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej²⁾.

Podstawą legalnego wykonywania pracy sezonowej jest zezwolenie na pracę sezonową – typ „S”. Umożliwia ono pracę na okres – do 9 miesięcy w jednym roku kalendarzowym. By uzyskać takie zezwolenie pracodawca składa wniosek do Powiatowego Urzędu Pracy (on-line, osobiście lub korespondencyjnie) i wnosi opłatę 30 zł.

We wniosku należy wskazać m.in.: dane pracodawcy i pracownika, wysokość wynagrodzenia brutto, wymiar czasu pracy, rodzaj umowy, okres zezwolenia. Należy uargumentować potrzebę zatrudnienia obcokrajowca i dołączyć informację starosty o braku możliwości zaspokojenia potrzeb kadrowych na lokalnym rynku pracy, czyli wynik tzw. testu rynku pracy. Zezwolenie takie wydaje starosta. Jeśli cudzoziemiec przebywa za granicą, starosta wydaje zaświadczenie o wpisie do ewidencji wniosków, które należy przekazać cudzoziemcowi jako podstawę do wydania stosownej wizy lub stanowić będzie potwierdzenie celu jego wjazdu do Polski w ramach ruchu bezwizowego. Zaświadczenie to jest ważne 120 dni. Po przyjeździe do Polski pracodawca składa do PUP oświadczenie o zgłoszeniu się cudzoziemca, przedkłada dokumenty potwierdzające legalność jego pobytu wraz z informacją o adresie jego zakwaterowania. Starosta wydaje zezwolenie na pracę sezonową.

Od 2018 r. o takie zezwolenie mogą ubiegać się: obywatele wszystkich państw trzecich spoza obszaru Unii Europejskiej, Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Szwajcarii a nie – jak dotychczas – jedynie wybranych sześciu krajów, tj.: Republiki Armenii, Republiki Białorusi, Republiki Gruzji, Republiki Mołdawii, Federacji Rosyjskiej i Ukrainy.

Obecnie przy składaniu wniosku o zezwolenie dla pracownika z ww. krajów nie obowiązuje wymóg załączania informacji starosty.

Obywatele UE/EOG, Szwajcarii, posiadacze Karty Polaka oraz inne osoby wskazane w Ustawie z 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (DzU z 2020 r. poz. 1409 ze zm.) mogą pracować w Polsce bez konieczności uzyskiwania zezwolenia.

Kolejnym krokiem jest zawarcie umowy o pracę pomiędzy pracodawcą a pracownikiem na warunkach wskazanych w zezwoleniu. Umowa powinna być przetłumaczona na język ojczysty osoby zatrudnianej.

Formy zatrudnienia

1) Umowa o pracę sezonową przy pracach rolnych

Całość obowiązków związanych z rozliczeniami podatkowymi oraz ubezpieczeniami spoczywa na zatrudniającym rolniku. Pracownik podlega standardowemu ubezpieczeniu społecznemu, przy którym obowiązuje płaca minimalna, okres wypowiedzenia, badania lekarskie, urlopy itd. Obowiązkowe jest również m.in. tworzenie i przechowywanie dokumentacji pracowniczej. Ułatwieniem w stosunku do rolników jest możliwość zatrudniania wielokrotnie tych samych osób na podstawie umów na czas określony, bez obowiązku zamiany takiej umowy na umowy bezterminowe, nawet jeśli łączny okres zatrudniania przekracza 33 miesiące, a łączna liczba umów przekracza 3 miesiące.

Pracodawca ma obowiązek:

- przygotować roczną informację PIT-11 dla zatrudnionego i deklarację PIT-4R dla US,
- potrącać i opłacać zaliczki na podatek dochodowy zatrudnionego,
- zgłosić się jako płatnik składek ZUS za osoby zatrudnione i opłacać składki.

2) Umowa o pomocy przy zbiorach w rolnictwie

Jest zawierana max na 180 dni i wyłącznie w zakresie pomocy przy zbiorach chmielu, owoców, warzyw, tytoniu, ziół i roślin zielarskich i może obejmować tylko czynności określone przepisami. Pracodawca musi zgłosić w ciągu 7 dni od dnia zawarcia umowy osoby zatrudnione do KRUS, a nie do ZUS. Na nim też spoczywa obowiązek finansowania (poza płaconym wynagrodzeniem) składek KRUS. Szczegółowe informacje, dotyczące: umowy, ubezpieczenia, terminów, procedury, formularze znajdują się na stronie internetowej KRUS: <https://www.krus.gov.pl>. Pracodawca nie opłaca zaliczek na podatek dochodowy oraz nie zgłasza umowy do US. Podatek płaci zatrudniony.

Pracodawca ma obowiązek przygotować roczną informację PIT-11 z kwotą przychodów.

Jeśli pracodawca rozlicza podatek dochodowy od osób fizycznych, to w ramach odliczania od podatku ma prawo odliczyć we własnym zeznaniu składkę na ubezpieczenie zdrowotne osób zatrudnionych na podstawie takiej umowy.

3) Umowa zlecenia przy zbiorach rolnych

Pracodawca jest odpowiedzialny za opłacanie składek do ZUS. Zatrudniony samodzielnie płacić będzie zaliczki na podatek. Obowiązuje wynagrodzenie minimalne oraz zachowanie przepisów BHP. Pracodawca nie musi sporządzać PIT-11 czy PIT-4R, nie jest również zobowiązany do zgłaszania zatrudnienia w US. Dla zatrudnionego sporządza jedynie roczne zestawienie opłaconych składek do ZUS.

Coraz więcej pracowników to obywatele Ukrainy. Od rodzaju umowy, miejsca pracy, miejsca zamieszkania w Polsce, a także okresu zatrudnienia zależą metody rozliczania takich wynagrodzeń i poboru podatku dochodowego. Pracodawca do 1 marca przygotowuje dla zatrudnionego roczną informację podatkową za rok ubiegły (PIT11 albo IFT-1/IFT-1R). Obywatel Ukrainy, który pracował w Polsce cały rok lub nawet część roku, podlega polskiemu prawu podatkowemu. Może być zobowiązany do wy-

kazania zarobionych pieniędzy przed: polskim US, ukraińskim US lub obydwoma tymi organami. Jeśli zatrudniający ma zastosować zwolnienie z opodatkowania w Polsce zarobków rezydentów podatkowych Ukrainy, powinien również otrzymać od pracownika certyfikat rezydencji. W przeciwnym wypadku stosuje on polską stawkę podatkową.

Generalnie chcąc zatrudnić cudzoziemca, należy – najlepiej w US – zasięgnąć informacji w kwestii tzw. podwójnego opodatkowania zależnego od kraju jego pochodzenia.

Z uwagi na aktualną sytuację epidemiologiczną wprowadzono poniższe zasady:

- transport do gospodarstwa pracownika spoza granic Polski może odbywać się transportem zorganizowanym lub zapewnionym przez rolnika,
- czas dojazdu z granicy RP do gospodarstwa nie może przekraczać 24 godzin,
- po przyjeździe pracownik zostaje poddany 14-dniowej kwarantannie,
- pracodawca zgłasza do Sanepidu pracowników na kwarantannie, zapewnia im zakwaterowanie z pełnym węzłem sanitarnym i wydzielonymi pomieszczeniami do pobytu,
- w trakcie kwarantanny pracownik może świadczyć pracę, jednak ma całkowity zakaz opuszczania gospodarstwa oraz ograniczony kontakt z pozostałymi mieszkańcami,
- Minister Zdrowia dopuszcza wykonanie testu w kierunku COVID-19 pracownikowi sezonowemu ubezpieczonemu w KRUS na koszt ubezpieczyciela, w przypadku wyniku dodatniego pracownik zostanie poddany izolacji instytucjonalnej,
- pracodawca jest zobowiązany do zapewnienia pracownikowi środków ochrony osobistej i dezynfekcyjnych,
- pomiar temperatury ciała pracowników co najmniej raz dziennie,
- rekomendowane jest wykonywanie pracy w niewielkich grupach, rotowanie grup,
- zalecana jest praca w maseczkach i rękawiczkach przy zbiorze owoców miękkich i warzyw jadalnych na surowo oraz w trakcie obróbki żywności.

Zatrudniając cudzoziemca do prac sezonowych, należy pamiętać, iż obowiązują nas przepisy: Kodeksu Pracy, Kodeksu Cywilnego, przepisy BHP, zasady ubezpieczenia. Jedynie w kwestii opodatkowania są pewne różnice. Należy pamiętać o dynamicznie zmieniającej się sytuacji epidemiologicznej oraz śledzić aktualizację przepisów i wytycznych.

¹⁾ Ustawa z 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (DzU z 2020 r. poz. 1842 ze zm.)

²⁾ Rozporządzenie Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z 8 grudnia 2017 r. w sprawie podklas działalności według klasyfikacji PKD, w których są wydawane zezwolenia na pracę sezonową cudzoziemca (DzU z 2019 r. poz. 1845)

Źródła:

1. Dziennik Ustaw <https://dziennikustaw.gov.pl/DU>
2. Gazeta Podatkowa nr 52 „COVID-19 zatrudnianie cudzoziemców do prac sezonowych” – Kinga Romas
3. <https://serwiskadrowy.pl/2020/> „Jak rozliczać i zatrudniać cudzoziemców w 2021”
4. <https://justay.pl> artykuł z 25.06.2020 r. „Praca sezonowa - pracodawco, o czym musisz pamiętać przed zatrudnieniem pracowników z zagranicy” – mkarolak
5. <https://www.gov.pl/web/uw-mazowiecki/praca-sezonowa>
6. <https://www.krus.gov.pl>

Mała naklejka – dużo informacji

Wchodzę do sklepu i zastanawiam się, jakie owoce i warzywa kupić.
Wizualnie oceniam sytuację i myślę: „Szkoda, że nie są takie same jak na rynku”...

Dorota Chętka
dorota.chetka@modr.mazowsze.pl

Przed oczami mam dorodną, świeżą włoszczyznę w grubym pęczku, owiniętą gumką recepturką i wystające długie, zielone pędy naci z pietruszki i marchewki. Aż czuję zapach tych warzyw. Oto odpowiedź na pytanie: dlaczego dziś tak bardzo w cenie jest żywność prosto od rolnika? Czemu jej poszukujemy?

Dostawy pod drzwi świeżych warzyw i owoców, miodu lub przetworów, jaj, a nawet wędlin są coraz częściej mile widziane w każdym mieście. Ludzie często jadą dziesiątki kilometrów, żeby móc kupić na targowisku świeże produkty rolne. Modne wręcz stają się zakupy na rynkach. Świadomość konsumencka rośnie. Wszyscy poszukują żywności zdrowej, ekologicznej, najlepiej bez chemii.

Sprzedaż gotowego produktu z miejsca jego wytworzenia bezpośrednio do rąk konsumenta jest nazywana krótkim łańcuchem dostaw. Takie łańcuchy obecnie szybko zyskują na wartości i zaczynają być doceniane. W maju odbył się pierwszy nabór wniosków rolników na dofinansowanie powstawania krótkich łańcuchów dostaw, prowadzony przez ARiMR.

Sięgam w sklepie po owoce i warzywa, które mają niewielkie naklejki. Widzę, że są opatrzone symbolami, kodami i numerami. Niestety, nie wiem, co one oznaczają. Biorę więc najdorodniejsze z warzyw i owoców. I to jest właśnie ten moment, w którym wiedza dotycząca tych niedużych naklejek jest niezbędna, by dokonać dobrego wyboru zakupów.

Co zatem oznaczają symbole, kody i numery znajdujące się na kolorowych naklejkach?

Są to kody PLU (Price look-up), które stosuje się od roku 1990. Informują nas o tym, skąd pochodzi dany produkt oraz o jego rodzaju i wielkości.

Początkowo kody te były czterocyfrowe. Oznaczały, że produkty pochodzą z uprawy konwencjonalnej, czyli do ich produkcji prawdopodobnie użyto nawozów sztucznych. Produkty, których kody rozpoczynały się cyfrą 3 lub 4, nie musiały mieć certyfikatów. Obecnie kod PLU najczęściej jest pięciocyfrowy i rozpoczyna się cyfrą:

8 – ta żywność pochodzi z uprawy GMO, czyli jest modyfikowana genetycznie.

9 – to żywność ekologiczna, hodowana bez pestycydów i nawozów sztucznych.

Gdy wiem, co oznaczają zawarte w kodach PLU informacje, mogę dokonać świadomego wyboru konsumenckiego, robiąc zakupy. Mała naklejka, a zawiera tyle informacji, prawda? Wraz z rozwojem technologii zaczęto stosować systemy identyfikacji, takie jak kody: QR, Harvest Mark czy nawet RFID. Dodatkowo w 2016 roku zostały wprowadzone kryteria, które umożliwiają dobrowolne umieszczenie informacji „Produkt polski” na artykułach spożywczych. Surowce rolne, z których je zrobiono, muszą jednak pochodzić z kraju, maksymalnie 25% składników może

#KupujŚwiadomie
WSPIERAJ NASZE ROLNICTWO
I KRAJOWĄ GOSPODARKĘ



być spoza Polski. Wówczas jednak musi być spełniony warunek, że zaistniała taka konieczność i nie można było pozyskać tego składnika w kraju. Umożliwia to nam, konsumentom wyszukiwanie produktów wytworzonych w kraju z użyciem polskich surowców.

Znak „Produkt polski” można pobrać bezpłatnie ze strony internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Znajdują się na niej również regulacje prawne i informacje, dotyczące tego znaku.

Obecnie zwiększa się w Polsce potrzeba żywności ekologicznej. Rośnie również zainteresowanie kupnem produktów prosto od rolnika. Popyt na takie produkty staje się tak duży, że cena jest mniej ważna. Liczą się jakość produktu i jego pochodzenie, co jest z korzyścią dla rolnika.

Pojawiają się coraz to nowe pomysły dystrybucji świeżych produktów krajowego pochodzenia. Powstaje coraz więcej systemów sprzedaży przez: sklepy internetowe, aplikacje mobilne, fb. Podkreśla się, że przyczyniła się do tego pandemia.

Ważne jest, żeby wybierając produkty, które wrzucę do koszyka, wspieram nasz kraj i naszego rolnika. Dzięki temu mam również wpływ na kształtowanie się cen za płody rolne.

Mając na uwadze obecny kierunek rozwoju polskiego rolnictwa, jest to informacja istotna dla producentów oraz dla tych, którzy planują rozwijać się w branży rolnej i spożywczej. Umiejmy cieszyć się i korzystać z tych dóbr, które mamy oraz pokazywać je całemu światu.

Korzystajmy z własnego dobra!!!

Źródło: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkt-polski>

Jak rozliczyć się z „Premii dla młodego rolnika”? – część 2

Po zrealizowaniu biznesplanu można składać wniosek o płatność II raty „Premii dla młodego rolnika”. By ją otrzymać, rolnik wylicza wielkość ekonomiczną gospodarstwa, sporządza sprawozdanie i przedstawia wymagane dokumenty.

Maria Kosek
maria.kosek@modr.mazowsze.pl

W trzecim roku realizacji biznesplanu rolnik powinien osiągnąć **wzrost wielkości ekonomicznej (SO) o min. 10% w odniesieniu do wielkości wyjściowej** (13 tys. euro) i utrzymać ją co najmniej do dnia upływu 5 lat od wypłaty I raty.

Dane brane do wyliczenia SO zależą od terminu składania wniosku o II ratę. Rolnik wykazuje uprawy w plonie głównym czy średnie stany zwierząt z roku poprzedniego - (który według biznesplanu jest rokiem docelowym) - jeśli złożenie wniosku o II ratę przypada przed 15 maja danego roku. Natomiast jeżeli rozliczenie następuje po 15 maja danego roku, to informacje o powierzchni upraw i stanie średniorocznym zwierząt rolnik bierze z roku, w którym upływają 3 lata realizacji biznesplanu. Dane te zamieszcza w sprawozdaniu (zał. do wniosku o II ratę). Zgodność tych danych weryfikuje Agencja, porównując je z wnioskiem o przyznanie płatności bezpośrednich za dany rok czy zarejestrowanych stanów zwierząt w bazie Identyfikacji Rejestracji Zwierząt.

Sprawozdanie

W sprawozdaniu rolnik rozlicza się także z wydatkowanej I raty. Wypełnia je zgodnie z instrukcją na druku udostępnionym przez Agencję. Do oryginału sprawozdania dołącza dokumenty, potwierdzające zrealizowanie działań (oryginały bądź ich kopie). Podaje przychody i rozchody za ostatni pełny rok na podstawie ewidencji oraz składa oświadczenie o jej kontynuacji (oryginał).

Jeśli zrealizował inwestycję, to musi przedstawić dowody, że spełnia kryteria pod względem ochrony środowiska i klimatu, m.in. podając: pełną specyfikację, wymagane parametry, dodatkowe wyposażenie. Może też załączyć dokumentację techniczną. Przedstawia faktury i inne dowody, potwierdzające inwestowanie w środki trwałe w okresie realizacji biznesplanu, czyli wykazuje m.in. zakup nowych maszyn rolniczych, nowoczesnych urządzeń, ziemi oraz nabycie obrotowych środków produkcji, takich jak: na nawozy, paliwo, środki ochrony roślin, pasza. W przypadku inwestycji budowlanej, która może być realizowana wyłącznie na gruntach własnych rolnika, podaje jej lokalizację (nr działki), dokumenty odbioru obiektu, faktury za: materiały, usługi budowlane i ewentualnie zdjęcie obiektu po zakończeniu budowy. Jeśli inwestycja wymagała zgłoszenia budowy, to również kopię tego zgłoszenia.

Jeżeli podjął się przygotowania do sprzedaży produktów rolnych, to przede wszystkim okazuje dowody zakupu np.: urządzeń sortujących, czyszczących, opakowań oraz potwierdzenia sprzedaży własnych produktów rolnych (np.: ziemniaki). Natomiast przy przetwarzaniu produktów rolnych musi udokumentować czynności zmieniające charakter płodów rolnych na produkty przetworzone (np. wytwarzanie dżemu lub kompotu z truskawek).

Członkostwo w grupie producenckiej rolnik potwierdza za-

świadzeniem. Jeżeli zobowiązał się do stosowania planu nawozowego, to składa kopię tego planu, dołączając wyniki chemicznej analizy gleby oraz wykaz działań agrotechnicznych, związanych z nawożeniem poszczególnych działek.

Termin złożenia wniosku o II ratę

Wniosek o II ratę rolnik składa w terminie do 60 dni od upływu 3 lat od dnia wypłaty I raty. Po weryfikacji drugiego wniosku o płatność Agencja wypłaca mu pozostałą kwotę pomocy.

Młodzi rolnicy, którym przyznano wsparcie w 2015 r., powinni już zakończyć swoje 5-letnie zobowiązanie – rozliczyć się z przyznanej premii. Natomiast korzystający z pomocy w 2016 lub 2017 roku muszą złożyć dokumenty do ARiMR w tym lub kolejnym roku.

Ostateczny termin rozliczenia wniosku o II ratę zależy od wypłaty I raty i prawidłowego wykonania biznesplanu. Pozostali realizują zobowiązania i działania zgodnie z planem lub do końca wydłużonego terminu, o ile Agencja wydała im zgodę.

Rozliczenie premii w piątym roku

W terminie 90 dni przed upływem 5 lat od dnia wypłaty I raty pomocy z „Premii dla młodego rolnika” rolnik przedstawia ARiMR „informację”, potwierdzającą utrzymanie zobowiązań: założeń biznesplanu oraz osiągniętego wzrostu wielkości ekonomicznej gospodarstwa. Wielkość SO wylicza w taki sam sposób jak w sprawozdaniu. I jeszcze raz podaje w informacji przychody i rozchody za ostatni pełny rok z ewidencji i ponownie składa oświadczenie o jej prowadzeniu. Dołącza dokumenty, potwierdzające kontynuację działań, za które Agencja przyznała punkty, jeżeli jest zobowiązany do ich okazania.

Młodzi rolnicy, korzystający z naborów w latach 2015–2017, jeśli jeszcze się nie rozliczyli, to muszą przedstawić dokumenty, potwierdzające zrealizowanie i utrzymanie swoich działań, zwłaszcza tych, za które otrzymali punkty przy ocenie Wniosku o premię. Pozostali mają jeszcze czas, ale powinni przestrzegać terminów i zobowiązań.

W ARiMR rolnik przedstawia oryginały lub kopie dowodów, potwierdzone za zgodność z oryginałem np. przez pracownika Agencji lub poświadczone przez notariusza.

Dokumenty związane z przyznaną pomocą przechowuje się co najmniej do dnia upływu 5 lat od dnia wypłaty I raty.

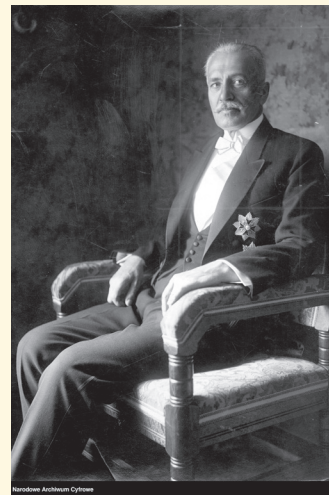
Aby uniknąć sankcji finansowych (częściowy bądź całkowity zwrot przekazanych środków), rolnik musi spełnić terminowo wszystkie warunki i zobowiązania wobec Agencji.

Źródło: <https://www.arimr.gov.pl/>

„Tyle znaczy co Ignacy..

...a Ignacy g... znaczy”¹. Słowa tej przyspiewki i inne niewybredne powiedzonka były rozpowszechniane przez jego politycznych adwersarzy, mimo że Ignacy Mościcki należał do najwybitniejszych postaci swojego okresu.

Dr hab. Roman Lusawa
roman.lusawa@modr.mazowsze.pl



Historia Archiwum Cyfrowe

Urodził się w 1867 r. we wsi Mierzanowo w powiecie ciechanowskim. Jego ojcem był Faustyn Walenty Mościcki herbu Ślepowron², a matką Stefania z Bojanowskich. Ojciec i stryjowie brali udział w powstaniu styczniowym. On sam związał się początkowo z ruchem narodowym, a potem z niepodległościowym ruchem socjalistycznym. Uczestniczył w przygotowaniu samobójczego zamachu na generał-gubernatora Warszawy Josifa Hurkę, który miał zginąć w wyniku eksplozji nitrogliceryny, wyprodukowanej przez Mościckiego w jego mieszkaniu. Zamach nie powiódł się, Mościcki musiał uciekać z kraju. Podczas pobytu w Anglii w 1896 r. poznał Józefa Piłsudskiego. Rok później otrzymał pracę na uniwersytecie we Fryburgu. Był asystentem prof. Józefa Wierusz-Kowalskiego³. Później kierował firmą Société de l'Acide Nitrique, którą założył prof. Kowalski. Otworzyła ona fabrykę kwasu azotowego, produkowanego metodą Mościckiego za pomocą energii elektrycznej. Wymagała kondensatorów wysokiego napięcia, a że takich nie było, sam je stworzył. Wkrótce zbudował i opatentował niezbędny element. Wartość wynalazku oceniono na milion franków, jednak ta metoda produkcji kwasu azotowego okazała się za droga.

Dokonania

Mościcki zatrudnił się w Société Générale des Condensateurs Electriques, gdzie opracował i uruchomił produkcję wielu typów kondensatorów i bezpieczników, które przez lata były stosowane w Europie. W 1907 r. wykorzystano je w największej na świecie baterii kondensatorów, zamontowanej w radiostacji na wieży Eiffa.

Opracowanie wydajnej technologii syntezy tlenu i azotu w łuku elektrycznym przyniosło Mościckiemu uznanie fizyków Crookesa i Einsteina. Po tym sukcesie So-

ciété de l'Acide Nitrique zaproponowało mu ponowną współpracę. Mościcki, wierząc w odzyskanie niepodległości przez Polskę, zastrzegł sobie wyłączność decyzji w sprawie wykorzystania patentów na terenie Austro-Węgier i Rosji. Ponadto opracował technologię syntezy cyjanowodoru.

W 1912 r. dostał pracę na Politechnice Lwowskiej. Został mianowany profesorem zwyczajnym i doktorem honoris causa tej uczelni. Opuszczając Szwajcarię, odkupił od Société de l'Acide Nitrique kilkanaście ton aparatury, którą podarował lwowskiej uczelni. Był uczonym-praktykiem, porównywanym z Edisonem. Okazał się jednak antytalentem dydaktycznym. W 1915 r. został dziekanem Wydziału Chemii. Rok później utworzył Instytut Badań Naukowych i Technicznych – Metan, którym kierował.

Po odzyskaniu niepodległości, w lipcu 1922 r., został dyrektorem spładowanej przez Niemców Fabryki Związków Azotowych w Chorzowie. Mimo sabotażu zakłady uruchomiono w ciągu 2 tygodni. Po kilku miesiącach produkcję wielokrotnie powiększono i rozszerzono, co uniezależniło Polskę od importu. Mościcki był też budowniczym Państwowych Zakładów Związków Azotowych w Tarnowie.

Po przewrocie majowym premier Kazimierz Bartel (ten od przyspiewki) zaproponował Mościckiego na Prezydenta RP. Ów uznał przyjęcie tej funkcji za swój obowiązek wobec narodu. Zdecydował się wspierać Piłsudskiego. Za życia Marszałka ograniczał się do pełnienia funkcji reprezentacyjnych i dbania o gospodarkę. Przy jego wsparciu budował jednak zaplecze polityczne, do którego należeli: W. Świątosławski, E. Kwiatkowski, J. Poniatowski, S. Ossowski, H. Gruber, J. Ulrych, E. Kaliński, M. Zyndram-Kościałkowski. Po

uchwaleniu konstytucji kwietniowej i śmierci Marszałka w maju 1935 r. pozwoliło mu to na realne przejęcie władzy.

Wybuch wojny z Niemcami i wkroczenie Armii Czerwonej zmusiły władze polskie do opuszczenia kraju i utworzenia rządu na uchodźctwie. Ze względu na internowanie w Rumunii Prezydent przekazał władzę Bolesławowi Wieniawie Długoszowskiemu, a następnie, po paryskich intrygach Władysława Sikorskiego – Władysławowi Raczkiewiczowi. Sam udał się do Szwajcarii. Zarobione pieniądze przekazywał poszkodowanym rodakom. Pozbawiony źródeł utrzymania, podjął pracę w laboratorium chemicznym w Genewie. W 1943 r. poważnie zachorował, zmarł 2 XI 1946 roku.

Był autorem ponad 60 prac naukowych i ponad 40 patentów polskich i zagranicznych, które przekazał państwu polskiemu, prezesem i czynnym członkiem wielu towarzystw naukowych. Otrzymał tytuły: doktora honoris causa 17 uczelni, profesora honorowego politechniki lwowskiej i warszawskiej.

Więzi z narodem

Miał około 500 chrześnych synów. Zapewniał im przywilej bezpłatnej nauki w kraju i za granicą (studia), stypendia, bezpłatne przejazdy i opiekę zdrowotną oraz książeczkę oszczędnościową. Zgodnie z założeniem dekretu prezydenta z 1926 r., mającego wspierać politykę prorodzinną, jego chrześniakiem mógł zostać każdy siódmy syn w rodzinie w Polsce.

¹ Tekst ten z upodobaniem powtarzał premier Kazimierz Bartel, profesor lwowskiej uczelni.

² Polski herb szlachecki z czasów piastowskich. Nosił go m.in.: Kazimierz Pułaski, ród Krasińskich, Karol Szymanowski, Wojciech Jaruzelski. Był również popularny wśród rodów drobnoszlacheckich.

³ Józef Wierusz-Kowalski (1866–1927) – fizyk i dyplomata, rektor uniwersytetu we Fryburgu, ambasador RP w: Watykanie, Holandii, Austrii i Turcji.

Tradycyjnie, raz na 10 lat, GUS pyta mieszkańców Polski: ilu nas jest? Kim jesteśmy? Jak żyjemy? W Narodowym Spisie Powszechnym Ludności i Mieszkań podajemy też inne istotne kwestie, związane z funkcjonowaniem społeczeństwa. Pozyskane dane pochodzą od wszystkich obywateli. Jest to największe statystyczne przedsięwzięcie w Polsce.

Edyta Łukomska
edyta.lukomska@modr.mazowsze.pl

Z założenia spis spełnia trzy warunki: obejmuje całą ludność, jest przeprowadzony w określonym czasie i jest imienny – każda osoba zostaje spisana z imienia i nazwiska.

Udział w Spisie jest obowiązkowy

Narodowy Spis Powszechny Ludności i Mieszkań trwa od 1 kwietnia do 30 września br. Odmowa udziału w spisie powszechnym wiąże się z możliwością nałożenia kary grzywny (art. 57 ustawy o statystyce publicznej DzU z 2019 r. poz. 649). Obowiązkiem spisowemu podlegają:

– każda osoba mieszkająca w Polsce, niezależnie od posiadanego obywatelstwa czy wieku. W imieniu dzieci spisu dokonują rodzice lub opiekunowie prawni. Nasi współmieszkańcy, którzy nadal są zameldowani na stałe w naszym mieszkaniu a przebywają za granicą, również są zobowiązani do dokonania spisu,
– mieszkania, budynki, obiekty zbiorowego zakwaterowania i inne zamieszkane pomieszczenia niebędące mieszkaniem.

Jak „się spisać”?

Obserwujemy ewolucję metod gromadzenia danych na potrzeby spisu ludności, odchodzimy od tradycyjnych spisów powszechnych na rzecz spisów nowej generacji.

Narodowy Spis Powszechny Ludności i Mieszkań w 2021 r. jest prowadzony na trzy sposoby:

1. obowiązkowo: metodą samospisu internetowego (CAWI)

Respondenci na własnych komputerach lub urządzeniach mobilnych uzupełniają wymagane dane w interaktywnej aplikacji, dostępnej na stronie internetowej GUS: nsp2021.spis.gov.pl. Zalogować można się przez: profil zaufany, bankowość elektroniczną lub po prostu numer PESEL (z dodatkowym uwierzytelnieniem w postaci odpowiedzi na pytania o rodziców). Aplikacja na bieżąco sygnalizuje, czy respondent właściwie wypełnia rubryki.

2. uzupełniająco: metodą wywiadu telefonicznego (CATI).

Osoby wykluczone cyfrowo mogą skorzystać z opcji „spisz się przez telefon”. GUS uruchomił specjalną infolinię spisową, obsługiwaną przez pracowników statystyki publicznej, gdzie od poniedziałku do piątku, od 8:00 do 18:00, pod numerem: 22 279 99 99 można zasięgnąć wszelkich informacji na temat spisu.

3. przez rachmistrzów metodą wywiadu bezpośredniego (CAPI).

Respondenci, którzy nie będą mogli samodzielnie „spisać się” poprzez formularz internetowy lub telefonicznie na infolinii spisowej, zostaną spisani przez rachmistrzów telefonicznie.

Z uwagi na epidemię wywiady bezpośrednie nie będą realizowane do odwołania.

Jak odróżnić prawdziwego rachmistrza od oszusta?

Przed wszystkim rachmistrz poda swoje imię i nazwisko oraz numer identyfikatora. Można go zweryfikować po tych danych na infolinii GUS (22 279 99 99) lub przez formularz na stronie internetowej. Po drugie: rachmistrzowie będą zawsze dzwonić do respondentów z numeru telefonu: **22 828 88 88**. Rachmistrzowie telefoniczni rozpoczęli pracę **4 maja**.

Pytania w Spisie Powszechnym 2021

Po podaniu swoich danych osobowych udzielamy odpowiedzi na pytania z takich kategorii, jak: miejsce zamieszkania i jego status prawny, poziom wykształcenia, relacje rodzinne i gospodarstwo domowe, migracje wewnętrzne i zewnętrzne oraz aktywność ekonomiczna.

„Spiszmy się” przez internet w domu lub w wyznaczonym punkcie

Aby zapobiec sytuacji, w której zobowiązany do spisu mieszkańców Polski nie ma możliwości dokonania samospisu (np. ze względu na zaawansowany wiek, stan zdrowia, niepełnosprawność, z powodu braku dostępu do urządzeń i internetu), ustawa zobowiązuje m.in. urzędy statystyczne i samorządy do

udostępnienia odpowiedniego pomieszczenia i sprzętu do realizacji samospisu. Na Mazowszu jest 339 punktów, w których możemy sami spisać się. Ich wykaz w każdym województwie jest dostępny na <https://spis.gov.pl>.

Bezpieczeństwo

Wszystkie dane osobowe, przetwarzane w ramach prac spisowych, są poufne i podlegają szczególnej ochronie. Dane osobowe od momentu ich zebrania stają się danymi statystycznymi i są objęte tajemnicą. Zasada tajemnicy statystycznej ma charakter absolutny, jest wieczysta, obejmuje wszystkie dane osobowe i nie przewiduje żadnych wyjątków, dających możliwość jej uchylenia.

Podsumowanie

Spis powszechny to inwentaryzacja zasobów ludnościowych kraju. Jest realizowany wraz ze spisem mieszkań. Stwarza możliwość pełnej diagnozy sytuacji mieszkaniowej w Polsce. Spis jest jedynym źródłem informacji o niektórych mało licznych grupach ludności (np. bezdomni, grupy narodowościowe i etniczne). Jest on także jedynym źródłem informacji o całej zbiorowości osób niepełnosprawnych.

Dostarcza danych o ludności oraz rodzinach i gospodarstwach domowych w szczegółowym ujęciu terytorialnym, które są niezbędne do sprawnego zarządzania i formułowania planów rozwojowych przez władze administracyjne szczebla: centralnego, regionalnego i lokalnego. Są one podstawą kształtowania polityki oświatowej, ochrony zdrowia, zagospodarowania przestrzennego czy rozwoju mieszkalnictwa. Mają też znaczenie dla przyznawania dotacji unijnych, których podział uwzględnia, między innymi, terytorium kraju i liczebność jego mieszkańców.

Źródła:

1. <https://gazetaprawna.pl>
2. <https://spis.gov.pl>
3. <https://gazeta.sgh.waw.pl>

Bierzcie chłopaki, bierzcie łuczywo;
Święty Jan jutro przypada,
Ogień za wioską rozpalcie żywo,
Do ognia wyjdzie gromada.
Zwyczaj ten mieli ojce, dziady nasze,
Że gdy nadchodzi dzień świętego Jana,
A słonko zajdzie i uśpi się ptaszę,
I gdy robotą w polu dokonana;
Chłopaki wzięwszy na swoje rączęta,
Suchej choiny, stos z niej ułożyli,
Stos ten na wzgórku żwawo zapalili,
A z wioski biegły dzieci i dziewczęta;
Szli gospodarze tam spocząć po trudzie,
Szli starce z białym jak gołąbki włosom,
Wsparci na kijach, gwarząc drżącym głosem,
I wszyscy z wioski schodzili się ludzie.
Dziewki i chłopcy zaraz w taniec wiedli,
Wśród śmiechu, gwaru wokoło ogniska;
Starsi zaś laty, na murawie z bliska
W gromadce sobie, by pogwarzyć siedli...

Zygmunt Gloger, Kupalnocka

Magia Nocy Świętojańskiej

22

Święto związane z letnim przesileniem Słońca Słowianie obchodzili w trakcie najkrótszej nocy w roku (najczęściej między 21 a 23 czerwca). Nazywano je różnie – Noc Kupały czy Noc Świętojańska.

Małgorzata Najechalska
malgorzata.najechalska@modr.mazowsze.pl

Nazwa Noc Kupały lub kupalnocka utrwaliła się w tradycji Mazowsza i Podlasia. Na Podkarpaciu i Śląsku uroczystość tę nazywano sobótką, na Warmii i Mazurach palinocką.

Noc Kupały prawdopodobnie pochodzi od bóstwa słowiańskiego Kupały, opiekującego się płodnością, które miało zapewnić dobrobyt i urodzaj, ale wyjaśnienie słowa kupalnocka spotykamy kilka. „Kupała” może pochodzić od obrzędu „kąpieli”, w bezpiecznej już wodzie lub od „skupiać się”, „skupisko”, które podkreśla czynność gromadną. Kościół katolicki starał się zmienić obchody pogańskiej Nocy Kupały na rzecz święta Narodzin Jana Chrzciciela, stąd nazwa „Noc Świętojańska”.

W sobótkowych zabawach powszechnie uczestniczyła wioskowa młodzież oraz dzieci i starzy mieszkańcy. Obchodzili je Słowianie oraz ludy: bałtyckie, germańskie i celtyckie, ugrofińskie (Finlandia, Estonia). Dzisiaj na Łotwie znane jest pod nazwą *Ligo* i jest wolnym od pracy świętem państwowym (23 i 24 czerwca), podobnie na Litwie 24 czerwca jest wolny od pracy.

Noc Świętojańska albo Noc Kupały oznacza zapowiedź intensywnych prac polowych i gospodarskich. Społeczność wiejska, zanim zapewniła sobie dzięki pracy na roli względny dobrobyt i przetrwanie następnego okresu jesienno-zimowego, wspólnie świętowała podczas tej wyjątkowej nocy.

Było to święto ognia, wody, słońca i księżyca, urodzaju, płodności, radości i miłości. Dominowała symbolika ognia i wody, związana z oczyszczającym charakterem tych żywiołów. Święto pełne radości, zabawy i magii, wypełnione licznymi obrzędami.

Palenie ognisk

Na wsiach w wigilię św. Jana rozpalano ogniska. Umiejscawiano je z dala od siedzib ludzkich, w miejscach, które po zmroku uchodziły za niebezpieczne i budziły strach. Ogniska sytuowano nad brzegami stawów, rzek i jezior, tam gdzie leśne polany, rozstaje dróg, miedze, wzgórza. Sądzono, że właśnie tam można nawiązać kontakt z duchami i bytami z zaświatów. Rozpalano wielkie ogniska, tzw. soboty, sobótki. Wokół nich gromadziła się społeczność wiejska.

Duże znaczenie miały zioła – bylica, piołun, szaflwia, lubczyk, ruta, łopian i dziewanna. Wierzono, że rośliny te chronią przed złymi mocami. Rzucano je w ogień podczas sobótkowych spotkań, a także po powrocie do domu zatykano wiązki ziół między belki, we wszystkie możliwe kąty chałup. Przypisywano im moce uzdrawiające i oczyszczające.

Skoki przez ognisko i tańce

Kupalnocka to czas zabawy i zalotów. Chłopcy skakali przez płomienie, by zaimponować dziewczętom zręcznością. Co odważniejsi przeskakiwali ognisko parami, trzymając się za ręce. Jeśli skok się udał, wróżono parze miłość po grób oraz dostatek we wspólnym życiu.

Wokół ognisk tańczyły ubrane najczęściej na białą i przepasane bylicą dziewczęta (panny), śpiewając pieśni miłosne.

Puszczanie wianków po wodzie

Dziewczęta plotły z kwiatów i ziół wianki. Umieszczały w nich łuczycwo lub świeczkę. Los wianka na wodzie był wróżbą dla młodej panny. Jeśli wianek puszczony na wodę splotnął lub utonął, oznaczało to, że dziewczynę czeka choroba lub śmierć, albo nie znajdzie męża. Jeśli wianek odpłynął daleko i nikt nie wyjął go z wody, to miało oznaczać, że musi poczekać na swoją szansę znalezienia męża. Natomiast chłopak, który wyłowił wianek konkretnej dziewczyny, miał stać się w przyszłości jej mężem. Niekiedy młode panny wily dwa wianki – jeden symbolizował pannę, drugi – ukochanego. Sposób, w jaki zachowywały się na wodzie, wróżył przyszłość mającej się ku sobie parze. Zgaśnięcie świeczki lub zatonięcie wianka zwiastowało kłopoty miłosne, życiowe i zdrowotne, a także nieodwzajemnioną miłość, wieczne panieństwo, a nawet przedwczesną śmierć.

Kąpiel

Wierzono, że dopiero od letniego przesilenia można w rzekach i jeziorach zażywać kąpeli. Dawnej Słowianie sądzili, że przed Nocą Świętojańską wody są strzeżone przez demony, które czekają na nierozważnych ludzi, pragnąc ich ofiary. Dopiero noc po poświęceniu wody kąpiel stawała się bezpieczną. Poza tym tej nocy kobiety zanurzały się chętnie w wodzie, bowiem taki obyczaj miał być gwarantem zachowania urody i uroku, a także miłości i szczęścia in w małżeństwie przez cały kolejny rok.

Poszukiwanie kwiatu paproci

Dobrą wróżbą było znalezienie kwiatu paproci. Miał on zakwitać w czasie najkrótszej nocy w roku. Wierzono, że każdy, kto go znalazł, otrzymywał ogromne bogactwo, ale skarbem tym nie można było się z nikim dzielić.

Towarzyszące najkrótszej nocy zabawa, odwaga i popisy sprawiały, że spotykano się chętnie i gromadnie. Kulturowane zwyczaje i obrzędy miały zapewnić świętującym zdrowie i urodzaj. Najbardziej charakterystycznym rysem kupalnocki wydaje się być śmiałość w zbliżaniu do ognia i wody, zapuszczanie się w miejsca zazwyczaj człowiekowi nieprzyjazne – ostępy leśne w poszukiwaniu kwiatu paproci i miłosnych igraszek. Ludyczny i pełen magii czas spotkań mieszkańców wsi w przeddzień nocy św. Jana przetrwał wiele wieków, zachwycał artystów i został uwieczniony w naszym malarstwie (m.in. Artur Grottger – *Wianki*, 1859, Henryk Siemiradzki – *Noc świętojańska*, 1888) i poezji (Jan Kochanowski – *Pieśń świętojańska o Sobótkce*, 1586)

Źródła:

1. <https://biuroprasowe-uni-lodz.prowly.com/33087-ul-komentuje-kupalnocka-i-noc-swietojańska>
2. <https://ohme.pl/swieta/noc-kupały/Noc Kupały – czas ognia i miłości. Jak kupalnockę świętowali Słowianie?>

KGW aktywizują i integrują wieś

Paulina Wasiak
paulina.wasiak@modr.mazowsze.pl

W ostatnich latach

wiele środowisk

wiejskich zyskało nową

motywację

do działania.

Stało się to dzięki

ustawie o kołach

gospodyń wiejskich.

Trwają prace nad

uszczegółowieniem

niektórych uregulowań

prawnych.

Rada Ministrów

zmierza

do aktualizacji ustawy

o kołach gospodyń

wiejskich jeszcze

w czerwcu tego roku.

Najistotniejsza zmiana to przeniesienie kompetencji sprawowania opieki nad KGW do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. To ministerstwo będzie decydowało o pomocy udzielanej kołom. Doprecyzowano przepisy, dotyczące reprezentacji koła przed wpisaniem go do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich. Przed złożeniem wniosku o wpis, koła mogą już mieć wybrany zarząd. Decyzję o wpisie do rejestru danego koła oraz decyzję o przyznaniu pomocy finansowej ma wydawać kierownik biura powiatowego ARiMR.

Rozwinięto też zasady postępowania w przypadku likwidacji KGW. Koło będzie mogło istnieć, nawet gdy z przyczyn losowych zmniejszy się liczba jego członków poniżej wymaganej, a koło wykaże wolę dalszego działania. Wtedy koło będzie miało możliwość rozszerzenia liczby członków do minimalnego stanu, wynikającego z przepisów ustawy w określonym terminie. Doprecyzowano także przepisy w zakresie udostępnienia informacji z rejestru kół gospodyń wiejskich przez wyłączenie jawności niektórych danych, dotyczących członków kół gospodyń wiejskich.

Członkinie mają możliwość ubiegania się o dofinansowanie ze strony państwa na działalność i rozwój kół, jeśli są zarejestrowane w Krajowym Rejestrze Kół Gospodyń Wiejskich. Wsparcie finansowe z budżetu państwa zachęca aktywne mieszkanki wsi do realizowania pomysłów i planów, które do tej pory pozostawały w sferze marzeń czy rozmów.

KGW promują wieś

Coraz więcej kobiet i mężczyzn zaczęło integrować się w społecznościach lokalnych pod szyldem kół gospodyń wiejskich, aby wykorzystać potencjał swojego obszaru oraz środki, jakie rząd przeznaczył na dofinansowanie KGW. Gospodynie, po pracy we własnych gospodarstwach rolnych, zaczęły poświęcać swój czas również na wspólne działania. W efekcie podejmują różnego rodzaju przedsięwzięcia, takie jak: warsztaty rękodzielnicze, krawieckie, przygotowywanie potraw regionalnych, próby śpiewu, wyjazdy poszerzające wiedzę i umiejętności mieszkańców wsi.

Panie z KGW chętne uczestniczą też w różnego rodzaju konkursach im dedykowanych, a także współorganizują: festyny, kiermasze, zajmują się promowaniem regionu podczas lokalnych imprez. Im mocniejsza pozycja koła w lokalnej społeczności, tym większa szansa, że samorząd je zauważy i sam zacznie wychodzić z propozycjami współpracy. Organizacja udanej imprezy wzmacnia pozycję koła i sprawia, że łatwiej mu walczyć o własne interesy

– np. o stałą siedzibę lub miejsce spotkań albo o przeprowadzenie określonego eventu.

Dla władz samorządowych koła są ważnym wsparciem, np. uświetniają gminną imprezę, organizując ją lub reprezentując gminę na forum ponadlokalnym. Są też kołem zamachowym do pozyskiwania kolejnych dotacji z zewnątrz. Lokalne władze zdają sobie z tego sprawę i pomagają im w inicjowaniu różnych form działalności.

KGW integrują mieszkańców

Działalność w KGW to dla wielu kobiet znakomita odskocznia od codziennego życia, od codziennych trosk i problemów. Spotkania członkiń nie tylko integrują społeczność wiejską, ale są też formą wspólnego spędzania wolnego czasu, ułatwiają rozwijanie zainteresowań, aktywności, podtrzymywanie więzi społecznych. Zebrania KGW to okazja do regularnego wychodzenia z domu i oderwania się od problemów rodzinnych. Działalność w kole stanowi również antidotum na nudę i wykluczenie senierek z życia społecznego. W trakcie spotkań kobiety wymieniają się pomysłami na rozwój koła, dzielą się swoimi pasjami, doświadczeniami. W ten sposób wzmacniają więzi sąsiedzkie oraz zawierają przyjaźnie.

Renesans KGW

Koła Gospodyń Wiejskich to organizacje społeczne, które działają w Polsce od ponad 150 lat. Powstawały i nadal powstają w całej Polsce. Prawdziwy renesans przeżywają dzisiaj – po stagnacji czy wręcz upadku w latach 90. XX w.

Kilka lat temu rozpoczęła się ich reaktywacja. KGW są wspaniałą inicjatywą, która powinna być pielęgnowana i promowana na wielu płaszczyznach. Międzypokoleniowa wymiana doświadczeń, wiedzy i rozwijanie talentów mają nieocenione znaczenie dla zachowania naszej narodowej tożsamości i dziedzictwa oraz wpływają na rozwój polskiej wsi.

Źródło:

1. *Koła Gospodyń Wiejskich nie tylko od kuchni* – www.nck.pl
2. *Ustawa z 9 listopada 2018 r. o kołach gospodyń wiejskich* (DzU poz. 2212 oraz DzU 2019.693, DzU 2020.932, DzU 2021.165).
3. <https://archiwum.bip.kprm.gov.pl/kpr/form/r16119163,Projekt-ustawy-o-zmianie-ustawy-o-kolach-gospodyn-wiejskich.html>

Ogrody afrykańskie

- romantyczna pustynia albo kraina zapachów

Ostatnie lata mamy suche, dostosujmy więc do takich warunków nasze ogrody. Twórzmy enklawy o niepowtarzalnym klimacie, w których rośliny z egzotycznych regionów świata połączymy z dodatkami doskonale kojarzącymi się z nimi. Osobom preferującym etniczne akcenty proponuję ogród afrykański.

tekst: Paula Kurenda
paula.kurenda@modr.mazowsze.pl

Może to być Afryka pustynno-stepowa, gdzie ozdobą są trawy i rośliny gruboszowate albo Afryka znad Morza Śródziemnego, gdzie dominują krzewy i pachnące rośliny zielne.

Ogród afrykański pustynno-stepowy

Ostatnio w naszych ogrodach pojawiają się nawet palmy. Karłatka niska (palma karłowa) to rodzimy afrykański gatunek. Występuje również w Europie, m.in. na terenie Hiszpanii. Znosi niewielkie przymrozki. Można ją sadzić do gruntu jedynie w cieplejszych, zachodnich rejonach kraju. Jeżeli zapewnimy jej ochronę w trakcie zimy odwdzięczy się cudownym wyglądem. Można też ją hodować w doniczkach i wystawiać latem. Możemy również posadzić palmę Mazari, inaczej zwaną palmą pakistańską. Rośnie na pustynnych i suchych wzgórzach, gdzie występuje zarówno mróz jak i śnieg. Jej wzrost jest raczej niewielki, dlatego należy ciekawie zaaranżować jej otoczenie już na etapie zakładania takiego ogrodu. Oczywiście młode palmy trzeba regularnie podlewać i chronić zimą, aby nabrały odporności i zdrowo przyrastały.

Z Afryką kojarzy się też robinia akacja, popularnie u nas nazywana akacją. Pochodzi jednak z Ameryki Północnej. Łatwo się przystosowuje do naszych warunków i tworzy odrośla korzeniowe, z tego powodu należy ograniczyć jej miejsce na rozrost korzeni. Może to być betonowa lub kamienna bariera podziemna albo nadziemna, ograniczająca rozrost korzeni. System korzeniowy robinii jest z początku palowy, ale w późniejszym okresie mocno rozrasta się na boki. Robinii nie należy ciąć, aby nie zarosła całego ogrodu, powinna zachować formę drzewa. Jeśli zaczniemy ją przycinać od góry, uzyskamy niepożądany gąszcz akacjowy. Robinia jako roślina z grupy bobowatych

wchodzi w symbiozę z wiążącymi wolny azot atmosferyczny bakteriami brodawkowymi i poprawia jakość gleby.

Trawami typowymi dla Afryki są: rozplenica słoniowa (czarna odmiana), ostnica olbrzymia czy piaskownica zwyczajna.

Chcąc, aby w takim ogrodzie pojawiły się kolory, możemy posadzić *Rhodohypoxis baurii* – karłową, bulwiastą bylinę, częściowo zimotrwałą oraz stokrotkę afrykańską. Roślina ta świetnie sobie radzi w każdej glebie pod warunkiem, że nie jest zbyt ciężka i podmokła. Podczas pochmurnych i deszczowych dni zamyka kwiaty. Natomiast w czasie przeciągających się upałów kwitnienie ustaje, gdyż wiązki kwiatów potrzebują chłodniejszych nocy. Rośliny z tak ciepłych regionów sadzimy w nasłonecznionych miejscach, pamiętając o odpowiednim podłożu trzymającym wilgoć. Nie powinniśmy ich zalewać wodą, bo zgniją.

W każdym ogrodzie ważny jest jeden punkt widokowy lub kilka, z których można podziwiać kompozycje roślin. W pustynnej wersji nasz ogrodowy kącik relaksu powinien przeistoczyć się w oazę. Poduchy w etnicznych wzorach, lampy, płytki w stylu marokańskim oraz pojemniki i donice wypełnione roślinami z gatunku gruboszowatych wraz z jasnym piaskiem dopełnią całości. Uzupełnieniem takiej oazy może być fontanna ozdobiona

mozaiką, która doda kolorów całej aranżacji i przyciągnie ptaki.

Ogród afrykański znad Morza Śródziemnego

Drugi typ afrykańskiego zakątka bardziej przypomina przyrodę znad Morza Śródziemnego, poznaną podczas wakacji. Nie zdajemy sobie sprawy, że zarówno pachnąca lawenda, jak i dziurawiec, hyzop czy dziewanna występują również w północnej części Afryki. Możemy zatem połączyć te dobrze znane zioła z bylinami, takimi jak czarnuszka damasceńska czy ubiorek wiecznie zielony, idealnie nadający się do okrywania większych połaci ogrodu.

Wyższą warstwę roślinności ogrodowej można uzupełnić krzewami – wawrzynem i mirtem w doniczkach, a także dość powszechnie występującym w cieplejszych rejonach kolcolistem zachodnim. Kwitnie on jednak tylko wtedy, jeśli delikatne pąki kwiatowe nie przemarzną. W tej odsłonie afrykańskich klimatów może zabłysnąć delikatny tamaryszek *africana*. Zarówno drobnusieńki kwiatostan, jak i nietypowe liście są ozdobą przez cały okres wegetacji. Roślina świetnie znosi upały. Kiedy system korzeniowy sięgnie odpowiednio głęboko, susze przestają być problemem.

Ścieżki i zakątki wypoczynkowe można wykończyć płytkami z naturalnych materiałów. Wskazana jasna kolorystyka: żółta, biała oraz czerwona – gliniasta.

Te dwa typy ogrodu można oczywiście mieszać ze sobą, tworząc nieprzeciętne aranżacje, przypominające niepowtarzalny klimat Afryki.

Źródła:

1. Zajączkowski K., Wojda T., „Robinia akacja *Robinia pseudoacacia* L. w gospodarstwie uprawie plantacyjnej”, Instytut Badawczy Leśnictwa Zakład Hodowli Lasu i Genetyki Drzew Leśnych
2. <http://ogrodwcentrum.pl/palmy-w-ogrodzie-gatunkisadzeniezimowanie> - dostęp 7 maja 2021.

Stres cieplny u krów

Coraz częściej w Polsce występują latem wysokie temperatury powietrza, które pogarszają warunki bytowe zwierząt gospodarskich. Dlatego utrzymanie odpowiedniego mikroklimatu w pomieszczeniach dla bydła jest dużym wyzwaniem dla hodowców. Niezabezpieczenie zwierzętom odpowiedniego dobrostanu wiąże się ze spadkiem produkcji mleka i problemami z zacieleniem krów.

Wiesław Kowalczyk
wieslaw.kowalczyk@modr.mazowsze.pl

Występowanie wysokich temperatur i wilgotności względnych powietrza uniemożliwia odprowadzenie z organizmu krowy nadmiaru ciepła. Doprowadza to do jego kumulacji i wzrostu temperatury ciała zwierząt, co w efekcie zaburza termoregulację. W wyniku problemów z termoregulacją może dojść do wystąpienia zjawiska stresu cieplnego. Występuje on przeważnie wtedy, gdy temperatura wewnątrz obory przekracza 20-25°C.

Na wystąpienie stresu cieplnego u bydła bezpośredni wpływ mają: temperatura i wilgotność względna powietrza, prędkość ruchu powietrza oraz natężenie promieniowania słonecznego. Istotne są również: zagęszczenie obsady krów, stężenie szkodliwych domieszek gazowych w mikroklimacie obory, rasa bydła i ilość wytwarzanego przez nie ciepła.

Co to jest termoregulacja?

Dzięki mechanizmom termoregulacji organizmu bydło ma duże zdolności adaptacyjne. Ośrodkiem odpowiedzialnym za utrzymanie temperatury wewnętrznej na stałym poziomie, niezależnie od czynników środowiska, jest mózg a dokładnie podwzgórze. Aby zachować zrównoważony bilans termiczny, ciepło metaboliczne uzyskane z pokarmu musi być oddane do otoczenia. Utrzymywanie stałej wewnętrznej temperatury ciała jest najważniejszym czynnikiem, gwarantującym funkcjonowanie całego organizmu.

Niezależnie od reakcji związanych z pracą układu nerwowego, zwierzęta odczuwają wzrost lub spadek temperatury. Uruchamia to zachowania, które pomagają im zabezpieczyć się przed szkodliwym działaniem środowiska. Podczas wysokich temperatur powietrza poszukują cienia, leżą na chłodnym podłożu, są rozproszone, wykazują niską aktywność, szukają miejsc o lepszej cyrkulacji powietrza.

Komfort termiczny krów

Każdy hodowca, myśląc o opłacalności produkcji, musi zapewnić zwierzętom optymalne warunki ich utrzymania. Jednym z nich jest zapewnienie komfortu termicznego, gdy organizm osiąga zrównoważony bilans cieplny, tzn. nie odczuwa ani uczucia ciepła, ani zimna. **Dla krów mlecznych komfort cieplny mieści się w zakresie temperatur od 6 do 20°C.** Przekraczanie granic komfortu cieplnego zwierząt jest niekorzystne. Zbyt niskie temperatury zwiększają spożycie paszy z powodu wzrostu nakładów energii na ogrzanie ciała, a przegrzewanie się zwierząt w okresie upałów prowadzi do stresu cieplnego.

Skutki i objawy stresu cieplnego

Najbardziej zauważalnym objawem stresu cieplnego u krów jest spadek spożycia paszy i zmniejszenie produkcji mlecznej nawet o 10% oraz wzrost liczby komórek somatycznych. W rozrodzie wystąpi **zakłócenie cyklu rujowego, opóźnienie owulacji oraz wzrost zamieralności zarodków.** Poza tym temperatura ciała wzrasta ponad 38,6°C, zwiększa się liczba oddechów ponad 80/min. i zmniejsza częstość ruchów żwacza. Sprzyja to występowaniu kwasicy i obniżeniu procesów metabolicznych. U młodych zwierząt zmniejsza się przyrost masy ciała. Najbardziej na stres cieplny i jego skutki są narażone krowy o wysokiej wydajności oraz cieleta, które gorzej sobie radzą z odprowadzeniem ciepła z organizmu.

Jak minimalizować skutki stresu cieplnego?

Organizm krowy, by ograniczyć ujemny wpływ stresu cieplnego, zwiększa wydzielanie potu, śliny, liczbę oddechów i tem-

po ziania. Krowy pobierają mniej pasz objętościowych, co przyczynia się do ograniczenia wytwarzania ciepła przy ich pobieraniu, przeżuwanie i metabolizmie.

Hodowca może minimalizować skutki stresu cieplnego na wiele sposobów, m.in. zmieniając żywienie i poprawiając warunki bytowe krów oraz reorganizując stado. Zaleca się przesunąć pory karmienia krów na godziny wieczorne od 20.00. Paszę należy podawać częściej, w mniejszych dawkach, ale lepszej jakości i większej gęstości energetycznej. Warto również stosować tłuszcze chronione lub ostrożnie zwiększyć udział pasz treściwych, aby uniknąć kwasicy. Pasza powinna być świeża, a TMR skropiony wodą. Latem zielonki powinny być zadawane bezpośrednio po skoszeniu.

Krowom trzeba zapewnić stały dostęp do czystej i chłodnej wody. Zabezpieczyć dostęp do lizawek solnych, a w dawce pokarmowej zbilansować witaminy i minerały. Wraz z wydzielaniem potu krowy tracą bowiem dużo elektrolitów (sód, potas).

Polecane są także rozwiązania technologiczne, które poprawiają mikroklimat w oborze. Są to różnego rodzaju i wielkości wentylatory – mieszacze powietrza. Zaleca się montowanie ich nad stołem paszowym, legowiskami czy poczekalnią przed halą udojową. Coraz częściej hodowcy stosują urządzenia chłodzące wodą: zraszacze, zamglawiacze oraz panele ewaporacyjne obniżające temperaturę powietrza zanim dostanie się ono do budynku.

Podsumowanie

Nieodpowiedni mikroklimat w oborze niekorzystnie wpływa na zdrowie zwierząt i opłacalność produkcji. Na szczęście jest dużo rozwiązań technologicznych, które obniżają temperaturę powietrza i poprawiają dobrostan zwierząt. Hodowca również poprzez żywienie i zmianę organizacji podawania pasz może zapobiec stresowi cieplnemu krów.

Źródła:

1. Angrecka S., Herbut P., *Prognozowanie możliwości wystąpienia stresu cieplnego u bydła mlecznego*, UW Kraków.
2. Jaśkowski J., Urbaniak K., *Życie Weterynaryjne, Stres cieplny u krów – zaburzenia płodności i ich profilaktyka*.
3. Piotrowski T., Farmer, *Stres cieplny i jego konsekwencje w stadach krów mlecznych*.

Podatek dochodowy od osób fizycznych – część 2

Czy rolnik może być podatnikiem podatku dochodowego od osób fizycznych?

Igor Zawadka

igor.zawadka@modr.mazowsze.pl

Opodatkowanie przychodów z rolniczego handlu detalicznego (RHD)

Jak wiadomo z art. 2 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych [1] rolnikiem (w sensie podatkowym) jest producent zbywający wytworzone przez siebie produkty w stanie nieprzetworzonym. Obowiązujące od 2017 roku przepisy o RHD pozwalają rolnikowi również na sprzedaż produktów przetworzonych. Definicje procesu przetwarzania, produktów nieprzetworzonych i produktów przetworzonych zawierają przepisy unijne, dotyczące żywności, w szczególności Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych [3]:

Artykuł 2 (wybrane fragmenty):

1. Do celów niniejszego rozporządzenia:

m) „przetwarzanie” oznacza każde działanie, które znacznie zmienia produkt wyjściowy, w tym: ogrzewanie, wędzenie, solenie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów;

n) „produkty nieprzetworzone” oznaczają środki spożywcze, które nie podlegają przetwarzaniu i obejmują produkty, które zostały rozdzielone, podzielone na części, przecięte, pokrojone, pozbawione kości, rozdrobnione, wygarbowane, skruszone, nacięte, wyczyszczone, przycięte, pozbawione łusek, zmielone, schłodzone, zamrożone, głęboko zamrożone lub rozmrożone;

o) „produkty przetworzone” oznaczają środki spożywcze uzyskane w wyniku przetworzenia produktów nieprzetworzonych. Produkty te mogą zawierać składniki, które są niezbędne do ich wyprodukowania lub do nadania im specyficznego charakteru.

28 Ale wróćmy do podatku dochodowego. Jeżeli zestawimy ze sobą Art. 10, Art. 20 oraz Art. 21 ustawy [1], otrzymamy taki oto obraz (niektóre zapisy pominąłem, dla ułatwienia poruszania się po tekście zastosowałem podświetlenie „powiązań” w różnych kolorach):

Art. 10. ust. 1. Źródłami przychodów są:

(...)

pkt 9) inne źródła.

Art. 20. ust. 1c. Za przychody z innych źródeł, o których mowa w **art. 10 ust. 1 pkt 9**, uważa się również przychody ze sprzedaży **przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy** produktów roślinnych i zwierzęcych, z **wyjątkiem** przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych, uzyskanych w ramach prowadzonych **działów specjalnych produkcji rolnej** (...), jeżeli:

2) przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych i ich sprzedaż **nie odbywa się** przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze (...);

4) jest prowadzona ewidencja sprzedaży (...);

5) ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych, pochodzących

z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu stanowi co najmniej 50% tego produktu, z wyłączeniem wody.

Art. 21. 1. Wolne od podatku dochodowego są:

71a) przychody, o których mowa w **art. 20 ust. 1c** (= ... ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych), **do 40 000 zł rocznie**;

Ponadto Ustawa z 20 listopada 1998 r. o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne [2] mówi:

Art. 6. ust. 1d. Opodatkowaniu ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych podlegają również przychody, o których mowa w **art. 20 ust. 1c** ustawy o podatku dochodowym.

Art. 12. 1. Ryczałt od przychodów ewidencjonowanych wynosi:

6) **2% przychodów**, o których mowa w **art. 6 ust. 1d**.

Jak to czytać? Po kolei:

1. Jeżeli sprzedam własny produkt rolny w stanie nieprzetworzonym oraz jeżeli nie pochodzi on z działu specjalnego produkcji rolnej – nie jestem opodatkowany z ustawy [1].

2. Jeżeli sprzedam własny produkt rolny w stanie przetworzonym, ale przetworzenie to nie miało charakteru przetworzenia przemysłowego (przetwarzałem np. w warunkach domowych, a do tego sam lub z rodziną), to przychody z takiej sprzedaży są zaliczane do „innych źródeł” w rozumieniu ustawy [1] i jestem opodatkowany podatkiem dochodowym.

3. Ale jeżeli ze sprzedaży tych produktów, przetworzonych jak wyżej, uzyskałem przychody w kwocie mniejszej niż 40 000 zł, to te przychody są wolne od podatku dochodowego. Oznacza to, że fiskusowi nic się z tego tytułu nie należy.

4. Natomiast jeżeli moje przychody z „innych źródeł”, pochodzące ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, przekroczą 40 000 zł, to są opodatkowane zryczałtowanym podatkiem dochodowym, ale na podstawie innej ustawy. W takim przypadku należy sięgnąć do Ustawy o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne [2]. Tam znajdziemy przepis, wskazujący na zryczałtowaną stawkę podatkową 2% przychodów.

Artykuł nie jest wykładnią prawa, a w przypadku wątpliwości należy skonsultować się z osobami zawodowo zajmującymi się doradztwem podatkowym.

Omawiane przepisy:

[1] Ustawa z 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych, t.j. DzU 2020 poz. 1426, ze zm.,

[2] Ustawa z 20 listopada 1998 r. o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne, t.j. DzU 2020 poz. 1905, ze zm.,

[3] Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, eur-lex.europa.eu,

Rolnictwo ekologiczne – zgodne z naturą

Koncepcje łączenia rolnictwa z produkcją zgodną z naturą powstawały niezależnie w różnych krajach. Ich cechą wspólną była rezygnacja ze sztucznie wytwarzanych środków plonotwórczych na rzecz wykorzystania: płodozmianu, nawozów zielonych i organicznych oraz zmielonych, naturalnych skał.

Waldemar Witek

waldemar.witek@modr.mazowsze.pl

W Niemczech prekursorem rolnictwa ekologicznego był Justus von Liebig, który propagował system zamkniętego rolnictwa zgodnego z przyrodą. W Austrii Rudolf Steiner (1924) – ojciec rolnictwa ekologicznego i biodynamicznego – uważał, że rolnictwo takie polega na harmonijnej współpracy z otaczającym nas wszechświatem, a konkretnie z Księżycem. W Anglii rozwijała się koncepcja organiczna Howard-Balfour (1940-46), zwana *organic agriculture*. W Stanach Zjednoczonych metodą organiczną, zwaną *organic farming* popularyzował Jerome Irving Rodale. We Francji wykształciło się rolnictwo biologiczne. Jego prekursorami byli prof. Raoul Lemaire i Jean Boucher. Charakterystyczną cechą ich metody było podnoszenie żyzności gleby poprzez stosowanie kompostów z dodatkiem glonów morskich. Na ziemiach polskich pionierem rolnictwa ekologicznego był generał i hrabia Dezydery Chłapowski, który na przykładzie swojego gospodarstwa dostrzegł, że sadzenie drzew wpływa na: ochronę przed wiatrem, zmniejszenie erozji gleb, zwiększenie wilgotności, czyli powstawanie specyficznego mikroklimatu, ochronę przed szkodnikami oraz zasiedlanie drzew przez różne ptaki. Był też zwolennikiem sadzenia drzew rodzimych gatunków w kształcie prostokąta.

Hrabia Chłapowski pisał podręczniki o uprawie ziemi oraz prowadził szkolenia dla przyszłych rolników.

Na przełomie lat 70. i 80. XX w. zaczęto propagować zasady rolnictwa ekologicznego oraz prowadzić kursy i szkolenia dla rolników. Powstało wówczas 27 gospodarstw ekologicznych. Na początku 1989 r. zarejestrowano Stowarzyszenie Producentów Żywności Metodami Ekologicznymi EKOLAND, które przeprowadziło w tych gospodarstwach inspekcję i nadało im certyfikaty.

Od 1993 r. atestację gospodarstw ekologicznych prowadziło Polskie Towarzystwo Rolnictwa Ekologicznego (PTRE). W 1990 r. EKOLAND został członkiem IFOAM (Międzynarodowa Federacja Rolnictwa Ekologicznego – ang. International Federation of Organic Agriculture). W 2004 r. ukazała się Ustawa o Rolnictwie Ekologicznym, wprowadzająca do polskiego systemu prawnego Rozporządzenie Rady 2092/91. W dużych miastach Polski zaczął się rozwijać rynek żywności ekologicznej, który z czasem zaistniał też w mniejszych miejscowościach. W 2006 r. odbyła się pierwsza ogólnopolska kampania promocyjna żywności ekologicznej.

W 2005 r., na kongresie w Adelajdzie, IFOAM przyjęła zasady rolnictwa ekologicznego:

- zdrowotność,
- ekologię,
- sprawiedliwość,
- troskliwość,

podkreślając, że należy je traktować jako zespół norm etycznych inspirujących do działania.

Zasada zdrowotności – rolnictwo ekologiczne ma wzmocnić zdrowotności gleby, roślin, zwierząt, człowieka i Ziemi jako ele-

mentów niepodzielnej jedności.

Zasada ekologii – zwraca uwagę na obieg materii i przepływ energii w przyrodzie oraz uwzględnia ekologiczne procesy i recykling.

Zasada sprawiedliwości – ludzie działający i pracujący w rolnictwie ekologicznym powinni budować sprawiedliwe relacje międzyludzkie i środowiskowe.

Zasada troskliwości – rolnictwo ekologiczne jest żywym i dynamicznym organizmem w poczuciu odpowiedzialności za obecne i przyszłe pokolenia oraz za równowagę przyrodniczą.

System kontroli i certyfikacji produkcji ekologicznej w Polsce jest zgodny z rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007 oraz spełnia warunki określone w rozporządzeniu (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych, przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami, dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt.

System ten pozwala śledzić każdy produkt na wszystkich etapach produkcji, przygotowania i dystrybucji, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r., ustanawiającymi procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. Daje on konsumentom pewność, że produkty ekologiczne są wytwarzane zgodnie z wymogami, określonymi w przepisach, dotyczących rolnictwa ekologicznego.

Każdy z producentów ekologicznych podlega kontrolom, organizowanym w ramach tego systemu. System tworzą:

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi – upoważnia jednostki certyfikujące, akredytowane w zakresie rolnictwa ekologicznego, zgodnie z normą PN-EN 45011 do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów zgodności na prowadzenie produkcji metodami ekologicznymi.

Polskie Centrum Akredytacji PCA – urząd udzielający akredytacji i odpowiedzialny za akredytację jednostek certyfikujących w rolnictwie ekologicznym.

Lista upoważnionych jednostek certyfikujących jest dostępna na www.minrol.gov.pl.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – sprawuje państwowy nadzór nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi w rolnictwie ekologicznym. Ścisłe współpracuje z: Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcją Handlową.

Szczegółowych informacji na temat rolnictwa ekologicznego udzielają doradcy rolnośrodowiskowi w Wojewódzkich Ośrodkach Doradztwa Rolniczego.

Źródła:

1. <http://odr.pl/ekologia-i-srodowisko/rolnictwo-ekologiczne> – dostęp 1.02.2021.
2. www.agroekologia.edu.pl – dostęp 4.02.2021.
3. Sołtysiak U., „Rolnictwo ekologiczne w praktyce” Stowarzyszenie EKOLAND, Warszawa 1994.

Tuje – iglaki ozdobne do ogrodu

Każdy, kto ma własny ogród, na pewno spotkał się nie raz z ciekawskimi spojrzeniami sąsiadów albo przechodzących osób. Aby zachować odrobinę prywatności, niektórzy chwytają za cegłę i kamień albo budują ściany z drewna.

*tekst i zdjęcia: Ewa Stanik
ewa.stanik@modr.mazowsze.pl*

Istnieje jednak alternatywa, która lepiej wygląda i na dodatek jest bardziej ekologiczna. Takie cechy ma właśnie żywopłot. Z bogatej oferty różnych roślin żywopłotowych każdy może wybrać coś według własnych upodobań. Mogą to być kwitnące żywopłoty, albo krzewy z kolorowymi liśćmi. Jeśli porówna się żywotniki z innymi roślinami używanymi na żywopłoty, widać wyraźnie ich zalety. Żywotniki, czyli tuje, są znacznie zdrowsze, mocniejsze i odporniejsze na mróz. Rosną szybko i nie tracą pięknej, zielonej barwy. Również cena sadzonek tui jest korzystniejsza niż innych gatunków. Jedyną ich małą wadą może być zapotrzebowanie na żyzną glebę, niezbędną do optymalnego wzrostu. Ze względu na uniwersalność i łatwość w uprawie najbardziej popularnym gatunkiem jest **żywotnik zachodni** (*Thuja occidentalis*), od którego wyprowadzono szereg odmian, różniących się: barwą igieł, wysokością i pokrojem. Wszystkie wykazują bardziej kompaktowy

wzrost niż dziki gatunek i są odpowiednie do ogrodu.

Do najbardziej interesujących odmian *Thuja occidentalis* należą:

- **Amber Glow** – niski krzew o kulistym pokroju i złocistym kolorze, przechodzącym zimą w bursztynowożłoty. Nadaje się na rabaty oraz do uprawy doniczkowej.

- **Alba** – odmiana o gęstej, regularnej koronie do samej ziemi. Liście są ciemnozielone, ale młode przyrosty mają białe albo jasnokremowe końcówki. Odpowiednia do barwnych kompozycji albo na żywopłot.

- **Brabant** – szybko rosnąca odmiana żywotnika zachodniego o kolumnowym pokroju. Tuja Brabant o jasnozielonym ulistnieniu jest bardzo odpowiednia na formowane żywopłoty.

- **Szmaragd** – tuja szmaragd albo tuja szmaragdowa to jedna z najbardziej znanych i najlepszych odmian żywotnika. Ma silny wzrost, stożkowy pokrój i ciemnozielone gałązki.

- **Rheingold** – odmiana karłowa o jajowatym albo stożkowym pokroju. Kolor gałązek jest złocistożółty, zimą brunatnieje.

- **Maria** – odmiana żywotnika wyhodowana w Polsce. Rośnie bardzo wolno, ma przez cały rok złocistożółty kolor gałązek o odcieniach zmiennych na różnych częściach pędów: żółtopomarańczowe na wierzchołkach, złocistożółte dalej i cytrynowożółte albo jasnozielone wewnątrz krzewu i przy ziemi.

Jak w przypadku każdej grupy roślin, tak i tutaj można zauważyć pewnych faworytów. Wysoko na podium znajdują się tuja szmaragd oraz tuja brabant.

Tuja Szmaragd - jest niewątpliwie najbardziej imponującym i eleganckim krzewem iglastym. Ma ciemny, szmaragdowozielony kolor oraz zgrabny, stożkowy, wysmukły, zwarty, strzelisty, eliptyczny pokrój uformowany w ogrodzie w jedną harmonijną całość. Tuja szmaragd w ostatnich latach jest najpopularniejszą rośliną żywopłotową. Jest krzewem zimozielonym, jednak w przeciwieństwie do wielu innych żywotników jej łuski przed nastaniem zimy nie brązowieją. Dodatkową zaletą tej odmiany jest wytwarzanie bardzo wielkiej ilości małych, prawie niewidocznych szyszek, które w przypadku innych tui mogą pojawiać się na krzewie bardzo licznie, przez co obniżają ich walory dekoracyjne.

Tuja szmaragd jest krzewem szybko rosnącym, którego przyrosty roczne dochodzą nawet do ok. 25-35 cm, dlatego już po kilku latach uprawy może osiągać wysokość ok. 2 m, a ostatecznie nawet ok. 8 m. Poza efektem dekoracyjnym odznacza się też długowiecznością i łatwą pielęgnacją.

W porównaniu z nieco dziką krewniaczką, tują Brabant, szmaragd pnie się z gracją do góry i jest idealna jako żywo-





plot w nowoczesnym ogrodzie. Jeśli planujemy posadzić tuje pojedynczo, na przykład jako element roślinnej kompozycji – skalniaka czy w rabacie, dobrze jest wybrać odmianę Szmaragd, która – w przeciwieństwie do tui Brabant – nie brązowieje w okresie zimowym. Będzie zatem doskonale się prezentować przez cały rok w dekoracyjnych kompozycjach w ogrodzie. Nie jest rośliną trudną w uprawie, ale ma dość wysokie wymagania środowiskowe. Aby dobrze rosła i nie sprawiała problemów, należy dla niej wybrać żyzną, przepuszczalną, umiarkowanie wilgotną glebę, której odczyn jest zbliżony do kwaśnego.

Należy pamiętać, aby przed zimą wyjątkowo rozłożyste egzemplarze obwiązać sznurkiem, gdyż silne opady śniegu mogą odginać i deformować gałązki. Ze względu na dość płytki system korzeniowy krzew jest wrażliwy na suszę, dlatego w upalne lata konieczne jest jego podlewanie.

Do prawidłowego wzrostu i rozwoju tuja Szmaragd potrzebuje również odpowiedniego dokarmiania, gdyż dość szybko zużywa składniki mineralne zawarte w podłożu. Ponieważ jest wrażli-

wa na zasolenie i podatna na przenawożenie, najlepiej wybrać mieszanki nawozowe, przeznaczone dla roślin iglastych. Nawozy takie zawierają zbilansowaną ilość potrzebnych składników mineralnych i pomagają zachować odpowiedni odczyn podłoża. Nawożenie można prowadzić od wiosny do lipca, gdyż później roślina powinna mieć szansę na przygotowanie się do zimy.

Przycinanie tui pozwala na zachowanie zwartego i gęstego pokroju żywopłotu, przyczynia się również do estetycznego wyglądu roślin. Możliwość wykorzystania tui na żywopłot sprawia, że mogą one stać się funkcjonalnymi elementami aranżacji ogrodu, które zapewnią nam prywatność, osłoną przed zbyt silnym wiatrem lub kurzem. Tuje możemy też wykorzystać do wyznaczenia zaciszego zakątka w głębi ogrodu lub zastosować je jako solitery, które urozmaicą przestrzeń trawnika. Odmiany o zwartej formie i stożkowym kształcie pięknie zaprezentują się także na tle ścian budynków. Mogą też stać się częścią zróżnicowanych rabat – wyższe rośliny będą doskonałym tłem dla zajmujących niższe piętra krzewów kwitnących, traw ozdobnych czy innych bylin.

Perspektywy rozwoju ekologicznego chowu drobiu a ochrona środowiska

Produkcja mięsa drobiowego na świecie, a szczególnie w Polsce, od kilkunastu lat wykazuje tendencję wzrostową, najwyższą spośród wszystkich rodzajów mięs uzyskiwanych od zwierząt gospodarskich. Od 2014 r. jesteśmy największym producentem drobiu w Unii Europejskiej, z roczną produkcją w granicach 3 mln ton mięsa drobiowego.

Henryk Bojar

henryk.bojar@modr.mazowsze.pl

W Polsce wiodącym systemem utrzymania kurcząt rzeźnych jest system intensywny, z wysoką obsadą na jednostce powierzchni podłogi oraz intensywnym żywieniem, generującym uzyskanie wysokich wyników tuczu, a jednocześnie zakładającym osiągnięcie maksymalnych zysków.

Nadprodukcja na światowych rynkach drobiarskich oraz wzrost świadomości konsumenckiej zmuszają do poszukiwania nowych kierunków produkcji. Jednocześnie ruchy ekologiczne i grupy konsumenckie stawiają określone zadania przed producentami jaj i żywca drobiowego. Coraz więcej konsumentów chce jaj i mięsa drobiowego z ekstensywnego chowu – od kur żywionych paszami mało przetworzonymi, wyłącznie z surowców bez GMO, korzystających z zielonych wybiegów, świeżego powietrza i słońca.

Wg konsumentów komfort życia kurczęcia oraz wysokie standardy dobrostanu zwierząt prowadzą do produktów wysokiej jakości, a te może zapewnić produkcja, prowadzona w warunkach ekologicznych.

Trendy światowe są intensywnie wspierane przez Unię Europejską, która już w grudniu 2019 r. przedstawiła założenia „Zielonego Ładu” w ramach Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027. Program ten dotyczy przede wszystkim ochrony klimatu i bioróżnorodności, głównie przez zwiększenie udziału produkcji ekologicznej do 25%. Rolnictwo ekologiczne jest wg tych założeń systemem najbardziej zrównoważonym pod względem ekonomicznym, społecznym i środowiskowym i pozwala na realizację idei zrównoważonego rozwoju.

Masowa produkcja ekologiczna nie taka przyjazna środowisku!

Ogólne założenia „Zielonego Ładu”

wydają się jak najbardziej słuszne, jednak analizując szczegóły, dotyczące ekonomiki produkcji ekologicznej i ochrony środowiska, trudno nie zauważyć wielu problemów.

Wyliczenia pokazują, że tzw. produkcja organiczna czy ekologiczna na większą skalę nie jest wcale przyjazna środowisku. Jeśli trend przechodzenia na wolno-rosnące lub ekologiczne rasy brojlerów będzie kontynuowany, negatywny wpływ produkcji drobiu (i nie tylko) na środowisko znacznie wzrośnie. Wynika to z tego, że musimy hodować więcej wolniej rosnących kurczaków, aby wyprodukować taką samą ilość mięsa jak dotychczas. Jeżeli zastąpimy ¼ brojlerów kurzych kurczakami wolno-rosnącymi, to musimy dysponować:

- większą produkcją kurczaków,
- większą powierzchnią produkcyjną – co wiąże się z budową dodatkowych kurników (ferm),
- dodatkową ziemią uprawną pod produkcję paszy (znacznie większe zużycie paszy na 1kg masy kurcząt – aktualnie 1,60-2,40 kg),
- znacznie większymi zasobami wody,
- znaczną powierzchnią na wybiegi dla drobiu – 4 m² na jedną kurę noskę.

Musimy też mieć świadomość, że – z uwagi na dłuższy okres tuczu (min. 81 dni, aktualnie 40-42 dni) kurczaki będą mieć niższą wagę ubojową, a my wyprodukujemy więcej obornika, który trzeba będzie jakoś przetworzyć.

Zakładając, że w jednym pomieszczeniu kurnika nie dopuszcza się więcej niż 3000 szt. kur niosek, tylko na jeden kurnik należy wygospodarować 1,2 ha ziemi na wybieg. Ziemi, na której po przebywaniu drobiu przez kilka lat nie będzie można niczego uprawiać z uwagi na znaczne zakwaszenie gleby. Skażeniu uległyby bowiem gleba i wody gruntowe. Wniosek

z tego, że masowa produkcja ekologiczna zaprzecza samej sobie. Zaskakujące wydają się też wspólne działania „ekologów” i „obrońców praw zwierząt”, ponieważ ich hasła w większości się wykluczają.

Czy na pewno jaja ekologiczne są zdrowsze?

Obecnie w Polsce istnieją cztery typy chowu kur niosek. **Zdecydowanie dominuje chów klatkowy – jaja oznaczone „3” (ok. 82% udziału w rynku), ściółkowy – jaja oznaczone „2” stanowi 13%, produkcja jaj na wolnym wybiegu – jaja oznaczone „1” to 4%, a w formie ekologicznej, czyli jaja oznaczone „0” to ok. 1%.**

Zdaniem obrońców „praw zwierząt” komfort życia kurczęcia, wysokie standardy dotyczące dobrostanu zwierząt, stosowanie tradycyjnych metod utrzymania kurcząt, z dostępem do otwartej, zielonej przestrzeni, świeżego powietrza oraz żywienia opartego na paszach naturalnych dadzą produkty wysokiej jakości. Czy zawsze tak jest? Czy jaja z chowu na wolnym wybiegu są zdrowsze?

Krajowa Izba Producentów Drobiu i Pasz powołuje się na wyniki prac amerykańskiego ośrodka badawczego, zajmującego się rolnictwem i przemysłem spożywczym CAST, który podał, iż nie ma żadnych różnic między jajami z chowu klatkowego i z wolnego wybiegu. Ewentualną „wyższość” jednych nad drugimi badano w aspektach: bezpieczeństwa żywności, zdrowotności i dobrostanu drobiu oraz wpływu na środowisko.

Z kolei badania jaj od kur z wolnego wybiegu, wykonane przez Polski Alarm Smogowy, wskazują, że kura, która swobodnie porusza się po podwórku i tam znajduje pożywienie, zniosła jajko o zwiększonej zawartości metali ciężkich i dioksyn. A wszyst-

ko to z powodu smogu (i zanieczyszczenia środowiska), który w Polsce jest bardzo częstym zjawiskiem. Wyniki badań naukowców z SGGW na temat wartości odżywczej jaj (29.10.2017) również nie potwierdzają wyższej jakości jaj wolno-wybiegowych.

Gdy zwrócimy uwagę na higienę i potencjalną możliwość zarażenia się salmonellą, to najbezpieczniejsze okazały się jaja od kur klatkowych. Jaja takie niemal od razu trafiają do pomieszczeń, w których są: dezynfekowane, segregowane i chłodzone.

Jeśli chodzi o wartość odżywczą jaj, to tutaj najlepiej wypadają kury karmione najlepszą paszą. Warunki, w jakich żyją, nie mają specjalnie znaczenia. Może być tak, że dość niechętnie kupowane jajka oznaczone „3” są lepsze od np. „1”. Konsument, kupując w sklepie jaja, nie wie nic o paszy, a ponad 90% dodatków białkowych (soja), niezbędnych w żywieniu drobiu, jest z GMO i przy masowej produkcji nie jest możliwe ich całkowite wyeliminowanie.

Kolejnym, bardzo ważnym w ostatnich latach, problemem jest zagrożenie zarażenia stad drobiu wysoko zjadliwą grypą ptaków. Szereg konsumentów, kupując jaja wolno-wybiegowe lub ekologiczne w sieciach handlowych, zastanawia się, jak to możliwe, że w okresie wysokiego zagrożenia grypą ptaków, co jest związane z trzymaniem kur w zamkniętych pomieszczeniach, nadal sprzedaje się jaja z chowu wolno-wybiegowego. Czy certyfikaty, zezwalające na oznakowanie tych jaj symbolem „1” lub „0”, są nadal ważne, jeśli od ponad pół roku obowiązuje w Polsce i w większości krajów europejskich zakaz utrzymania kur na wolnym wybiegu pod groźbą wysokich kar administracyjnych? Związane jest to prawdopodobnie z ceną tych jaj i z tym, kto rekompensuje straty hodowców drobiu w przypadku ich przeklasyfikowania.

Jednocześnie część sieci spożywczych planuje już od następnego roku zrezygnować ze sprzedaży jaj z chowu klatkowego. Europejska inicjatywa obywatelska „Koniec Epoki Klatkowej” od dawna postuluje wprowadzenie unijnego zakazu stosowania chowu klatkowego. Patrząc realnie na rynek, gdzie produkcja jaj klatkowych w Polsce sięga 82%, gwałtowna transformacja nie jest możliwa. Producenci drobiu już raz, w 2012 r., wydali miliony na modernizację systemu chowu, gdy chów klatkowy musiał zostać zmieniony z klatek tradycyjnych na tzw. klatki wzbogacone. Branża poczyniła wtedy ogromne nakłady inwestycyjne, w dużym stopniu wspierając się kredytami. Teraz odejście od systemów klatkowych dla wielu drobiarzy

jest niemożliwe z powodów kosztów, które musieliby ponieść oraz braku terenów inwestycyjnych (np. na wolny wybieg).

Chów drobiu ekologicznego to wysokie koszty środowiskowe i ekonomiczne!

Podstawowym warunkiem opłacalności w produkcji ekologicznej jest popyt, który jednocześnie kształtuje ceny. Ceny ekologicznych produktów drobiarskich są wyższe od standardowych z uwagi na wyższe koszty produkcji i niższą wydajność nieśną kur oraz rzeźną kurcząt brojlerów i ich dłuższy okres odchowu. Zwiększone koszty produkcji wynikają z wyższej ceny mieszanki ekologicznej, większego zużycia paszy na jednostkę produktu, wyższej ceny piskląt, nakładów na utrzymanie budynku i wybiegów, kosztów niezbędnych działań marketingowych a także kosztów certyfikacji. Uzyskanie certyfikatu jest czasochłonne i wiąże się z wydatkami. Istotnym elementem kosztów produkcji ekologicznej są też nakłady na robociznę, której efektywność zależy od wielkości stada i stopnia mechanizacji pracy. Gdy przyjmujemy przynajmniej podwojenie kosztów produkcji, to cena 1 jaja lub 1 kg mięsa wyprodukowanego w warunkach ekologicznych powinna być co najmniej dwukrotnie większa niż produktów z ferm konwencjonalnych. W krajach zachodnich cena ta jest 2-6-krotnie wyższa od kurcząt brojlerów pochodzących z ferm wielkotowarowych.

Czy popyt na produkty ekologiczne w Polsce będzie na tyle duży, aby stymulować rozwój produkcji ekologicznej do 25% produkcji krajowej, zakładanych w „Zielonym Ładzie”? Czy konsumenci zaakceptują znacznie wyższe wydatki? Niewątpliwie jest to związane z zamożnością społeczeństwa. Przy aktualnym poziomie PKB w Polsce trudno przyjąć założenia znacznego wzrostu popytu na produkty ekologiczne.

Perspektywy rozwoju ekologicznego chowu drobiu

Produkcja drobiu ekologicznego wiąże się z wysokimi kosztami (zarówno ekonomicznymi, jak i środowiskowymi) i nie jest w stanie w 100% nasycić potrzeb rynku. Znacznej części społeczeństwa nie stać na produkty ekologiczne. Jeśli trend przechodzenia na wolno rosnące rasy brojlerów będzie kontynuowany, negatywny wpływ produkcji drobiu na środowisko znacznie wzrośnie. Do zmniejszenia skali uboju drobiu potrzebna jest zmiana świadomości konsumenckiej i rezygnacja z jedzenia

mięsa, co w praktyce jest niemożliwe. Organizm ludzki do prawidłowego funkcjonowania potrzebuje bowiem białka i składników odżywczych, które zawiera drób.

Mimo rosnącej liczby wegetarian i wegan w USA i Europie, konsumpcja produktów pochodzenia zwierzęcego wciąż rośnie. Konsumentami są jednak coraz bardziej świadomi i poszukują produktów, które będą wg nich bardziej etyczne i wartościowe.

Skala produkcji ekologicznej w Polsce stanowi jednak zaledwie ok. 4% produkcji konwencjonalnej. W większości krajów europejskich, poza: Austrią, Danią i Włochami, wynosi średnio ok. 8%. Mimo że rolnictwo ekologiczne stanowi margines produkcji drobiarskiej, daje możliwość wyboru określonej grupy konsumenckiej, a to wydaje się bardzo cenne.

Unia Europejska wskazuje rolnictwo jako jednego z głównych winowajców zanieczyszczenia środowiska i zmiany klimatu. Nakłada na rolników wiele zobowiązań, m.in. ograniczenie produkcji zwierzęcej i zwiększenie chowu ekologicznego. Jeśli chcemy zdrowej żywności, to musimy ograniczyć chemizację w procesie jej przetwarzania i produkcji. Znaczna część żywności trafia bowiem do konsumentów w formie przetworzonej i na tym etapie podlega przeróbce, polegającej na dodawaniu wielu substancji chemicznych: konserwantów, substancji „poprawiających” smak i zapach, zwiększających masę produktu końcowego. Nawet jeśli rolnik wyprodukuje najlepszą żywność, to i tak w procesie przetwórczym cały jego wysiłek jest zmarnowany poprzez dodatki chemiczne, stosowane w celu maksymalizacji zysków, a nie w trosce o zdrowie konsumenta. Na półce sklepowej nadal trudno jest znaleźć produkt przetworzony bez dodatków chemicznych, ale o tym w założeniach „Zielonego Ładu” Unia nie wspomina.

Źródła:

1. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej - Państwowy Instytut Badawczy Zielony ład – w kierunku rolnictwa ekologicznego czy ekologizacji rolnictwa? Warszawa, IERiGZ-PIB, 19 marca 2021.
2. <http://naukawpolsce.pap.pl/aktualnosci/news,460284,sggw-sklad-jaj-zalezy-od-sposobu-karmienia-a-nie-od-rodzaju-chowu.html>
3. <https://www.cenyrolnicze.pl/wiadomosci/produkcja-zwierzecka/drob-i-jaja/21209-szal-na-ekologiczne-kurczaki-fatalny-dla-srodowiska>
4. <https://www.cenyrolnicze.pl/wiadomosci/wiesci-rolnicze/pozostale-wiesci-rolnicze/22602-rolnicy-beda-gnebieni-zielonym-ladem-a-co-z-chemia-w-przetworstwie>
5. http://www.dodr.pl/III/4/1/3/2/1/file/1_12.pdf
6. https://informatorodrobiarski.pl/wp-content/wydlania/ID_326_listopad%202018.pdf
7. https://www.bas-pol.pl/ciekawostki/ekologiczny_chow_drobieu.html
8. <https://swiatrolnika.info/drob-ekologiczny>

Nawożenie roślin fosforem

Pierwiastkiem chemicznym, wchodzącym w skład organizmów oraz biorącym udział w wielu procesach biochemicznych, jest fosfor. Wchodzi on w skład: kwasów nukleinowych (DNA, RNA), błon komórkowych oraz uczestniczy w procesach: fotosyntezy, oddychania, metabolizmu białek i węglowodanów, przenoszenia i magazynowania energii oraz transportu wewnątrzkomórkowego.

Adam Matyszczak
adam.matyszczak@modr.mazowsze.pl

doktorant Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach, Wydział Agrobioinżynierii i Nauk o Zwierzętach

Niedobór fosforu w organizmach roślinnych powoduje zahamowanie wzrostu korzeni. Ogranicza to pobieranie wody i składników pokarmowych oraz skutkuje ograniczonym rozwojem części nadziemnej. Łodygi roślin są skrócone i cienkie, a liście zdrobniałe. Starsze liście oraz łodygi boczne są odrzucane. Niektóre gatunki reagują ciemnieniem lub przebarwieniem krawędzi liści na kolor fioletowy. Przy dużym niedoborze krawędzie liści zasychają.

W związku z tym, że fosfor jest pierwiastkiem ruchliwym (łatwo przenosi się w roślinie pomiędzy poszczególnymi organami), w przypadku jego niedoboru pierwsze objawy występują na starszych liściach. Kwitnienie roślin jest słabe.

Fosfor w glebie występuje w dwóch formach. Pierwsza – jednowartościowa (H_2PO_4^-) jest najczęściej pobierana przez rośliny w środowisku kwaśnym i lekko kwaśnym w strefie przykorzeniowej. Na wielkość jej pobierania wpływa optymalna wilgotność



przy wzroście temperatury. Jeżeli gleba ma odczyn bardzo kwaśny, forma jednowartościowa ulega uwstecznieniu (np. łączy się z glinem, żelazem) i przestaje być dostępna dla roślin. Druga forma fosforu to jon dwuwartościowy (HPO_4^{2-}), który jest pobierany w środowisku lekko kwaśnym i zasadowym. Może się wiązać m.in. z wapniem i magnezem, z którymi tworzy nierozpuszczalne sole niedostępne dla roślin. Ta forma jest rzadziej pobierana z powodu zakwaszenia gleb w Polsce. Fosfor jest pierwiastkiem mało ruchliwym w glebie. Mogą występować jego niewielkie straty z gleby, ale przede wszystkim występują jego przemiany pomiędzy formami bardziej lub mniej dostępnymi dla roślin. Optymalne zaopatrzenie gleby w fosfor wpływa na aktywność mikroorganizmów glebowych.

Przystępując do obliczenia dawki fosforu, musimy obliczyć pobranie fosforu (P_2O_5) przez rośliny. Wynik otrzymamy, mnożąc wartość pobrania z Tabeli 1 przez zakładany plon.

Przykład: pszenica ozima: 5 (ton) x 9,85 kg = 49,25 kg
 Następnie z wyniku badania gleby odczytujemy klasę zasobności w fosfor konkretnego pola.

Tabela 1. Pobranie P_2O_5 na 1 tonę plonu głównego i ubocznego wybranych roślin

| Roślina | P_2O_5 w kg |
|---------------------------|-----------------------------|
| Pszenica ozima | 9,85 |
| Jęczmień ozimy | 9,85 |
| Pszenżyto | 10,80 |
| Kukurydza | 12,40 |
| Grochy | 13,50 |
| Łubiny | 19,50 |
| Rzepak na nasiona | 21,90 |
| Ziemniak wczesny | 1,15 |
| Kukurydza na zieloną masę | 1,37 |

Źródło: IUNG-PIB

Ocena zasobności gleb mineralnych w fosfor została przedstawiona w Tabeli 2.

Tabela 2. Ocena zasobności gleb w przyswajalny fosfor

| Klasa zasobności | Zawartość przyswajalnego fosforu w mg P_2O_5^* (P)** na 100 g gleby |
|------------------|---|
| Bardzo niska | do 5,0* (do 2,2)** |
| Niska | 5,1–10,0* (2,3–4,4)** |
| Średnia | 10,1–15,0* (4,5–6,5)** |
| Wysoka | 15,1–20,0* (6,6–8,8)** |
| Bardzo wysoka | od 20,1* (od 8,9)** |

W celu przeliczenia P_2O_5^* na P^{**} używamy mnożnika 0,436; z P na P_2O_5 mnożnika 2,291

Znając klasę zasobności w fosfor gleb w gospodarstwie możemy odpowiednio zwiększyć nawożenie przy bardzo niskiej i niskiej klasie, zredukować przy wysokiej zasobności lub z niego zrezygnować przy bardzo wysokiej (Tabela 3). Należy jednak

pamiętać, że nieregularne nawożenie fosforem zmniejsza jego przyswajalność.

Tabela 3. Współczynniki przeliczeniowe pobrania fosforu przez rośliny uprawne

| Klasa zasobności gleby | Fosfor | |
|------------------------|--------------|-------------|
| | Bez obornika | Na oborniku |
| Bardzo niska | 2,00 | 1,50 |
| Niska | 1,50 | 1,00 |
| Średnia | 1,15 | 0,50 |
| Wysoka | 0,70 | 0,30 |
| Bardzo wysoka | 0,35 | 0,20 |

Przykład: pszenica ozima 5 ton bez obornika:
 49,25 kg x (b. niska zasobność) 2,00 = 98,50 kg
 x (średnia zasobność) 1,15 = 56,64 kg
 x (b. wysoka) 0,35 = 17,24 kg

Otrzymany wynik jest dawką nawozu fosforowego pod konkretną uprawę i pokazuje założony plon na polu o określonej zasobności w przyswajalny fosfor.

Na pobranie fosforu przez roślinę wpływa wiele czynników: metabolizm rośliny, dostęp światła, temperatura oraz dostęp pozostałych składników pokarmowych. Fosfor jest pobierany w początkowej fazie wzrostu roślin. Powinien być zastosowany przedśiewnie i wymieszany z glebą na głębokość 10-20 cm. Można też stosować nawozy fosforowe w postaci nawożenia zlokalizowanego, 5 cm poniżej i 5 cm obok wysianych nasion pod rośliny słabo go pobierające w początkowym okresie wzrostu. Najszybciej i najlepiej przyswajalny jest fosforan amonu.

Należy pamiętać, że poniżej pH 4,5 fosfor jest praktycznie niedostępny, zaś odczyn pomiędzy pH 5,0-6,8 jest optymalny dla dostępności jednowartościowych jonów fosforu dla roślin. Fosfor powoduje lepsze wykorzystanie azotu, a jego nadmiar może blokować działanie: potasu, cynku i żelaza.

Nie wolno mieszać superfosfatu pylistego z: saletrą amonową, saletrzakiem, mocznikiem, fosforanem amonu i wapnem, zarówno węglanowym jak i tlenkowym.

Dzięki prawidłowemu nawożeniu fosforem otrzymamy: dobrze ukorzenione rośliny o dobrej odporności na okresowe niedobory wody, powtarzalne plony, większą odporność roślin na choroby grzybowe, zmniejszone wyleganie zbóż, większą odporność na niskie temperatury, równomierne dojrzewanie roślin, wzrost jakości plonu, lepsze kiełkowanie nasion i poprawę wartości przechowalniczej plonów.

Źródła:

- Grzebiś W.: Nawożenie roślin uprawnych, t. 2. Nawozy i systemy nawożenia, PWRiL, Poznań 2009.
- Leksykon nawożenia. Praca zbiorowa. Polskie Wydawnictwo Rolnicze sp. z o.o. Poznań 2017.
- Grześkowiak A.: Vademecum nawożenia. Grupa Azoty S.A. Tarnów – Kędzierzyn – Police 2013.

Barszcz Sosnowskiego – wakacyjne zagrożenie

Elżbieta Gluchowska
elzbieta.gluchowska@modr.mazowsze.pl

**W trosce o nasze zdrowie
i o bezpieczne spędzenie
wakacji oraz świadome
korzystanie z dobrodziejstw
przyrody w tym okresie, warto
zapoznać się z zagrożeniami,
wynikającymi z kontaktu
z barszczem Sosnowskiego,
a potem uczulić na nie bliskich
i znajomych.**

Barszcz Sosnowskiego (*Heracleum sosnowskyi* Manden.) to gatunek rośliny zielnej z rodziny selerowatych (*Apiaceae*). Jego nazwa pochodzi od nazwiska botanika rosyjskiego pochodzenia Dmitrija Iwanowicza Sosnowskiego. Potocznie chwast ten jest określany „zemstą Stalina”. W okresie stalinowskim zaczęto jego uprawę na dużą skalę, aby mogła służyć jako pasza dla bydła. Po pewnym czasie jednak okazało się, że to bardzo groźny gatunek, który ulegał zdziczeniu i zaczął się rozprzestrzeniać.

Rośnie w szybkim tempie na niewielkim obszarze, ponieważ ma dużą zdolność do regeneracji, a ilość jego nasion znajdujących się w glebie sprawia, że może kiełkować nawet przez kilka lat.

Barszcz Sosnowskiego często jest mylony z wyrosniętym koprem, ale jest od niego wyższy – osiąga nawet 4 metry wysokości. Ma zieloną, brudzoną łodygę, która u dołu jest pokryta fioletowymi plamkami. Liście są duże, szerokie, o zaokrąglonych końcówkach, a kwiaty zebrane w duży baldach, koloru białego.





W liściach, owocach oraz łodygach znajdują się przewodniki, które są wypełnione olejkami eterycznymi. To stąd bierze się charakterystyczny zapach rośliny.

Na pierwszy rzut oka roślina ta w żaden sposób nie wygląda groźnie. Występuje nie tylko na nieużytkach czy łąkach poza miastem, ale coraz częściej także bardzo blisko skupisk ludzkich. Szczególnie upodobał sobie miejsca, gdzie są wodowane kajaki.

Najczęściej spotyka się go przy drogach lub na łąkach, czyli w miejscach rzadko użytkowanych przez człowieka. Może rosnąć również na pastwiskach, nad brzegiem rzek czy jezior oraz w parkach i ogrodach. Coraz częściej obserwuje się jego występowanie w lasach olchowych.

Barszcz Sosnowskiego jest rośliną groźną dla ludzi, a w szczególności dla dzieci. Najbardziej niebezpieczny jest w okresie kwitnięcia i owocowania. Upały i słońce potęgują jego szkodliwość.

Roślina ta może wywoływać podrażnienia dróg oddechowych, nudności, wymioty, zapalenia spojówek oraz bóle głowy. Kontakt z nią powoduje również oparzenia skóry, podobne do oparzeń wrzątkiem. W ich następstwie pojawiają się ropne pęcherze, które goją się latami, gdyż właściwości parzące ma każda część tej rośliny. Oparzenia barszczem Sosnowskiego mogą prowadzić do groźnych powikłań, szczególnie u osób nadwrażliwych. Może dojść do martwicy tkanek, a w konsekwencji do amputacji całej kończyny. Kontakt z barszczem Sosnowskiego może doprowadzić nawet do śmierci.

Pamiętajmy też, że roślina ta ma działanie toksyczne i alergizujące. Jest bardzo niebezpieczna dla alergików.

Za toksyczność barszczu Sosnowskiego jest odpowiedzialny olejek eteryczny, znajdujący się w roślinie. Wywołuje on oparzenie w momencie, gdy skóra, która miała kontakt z olejkiem, zostanie wystawiona na działanie promieniowania słonecznego. Niestety, powoduje to często nieświadome zagrożenia osób mających kontakt z trującą rośliną. Pierwsze objawy oparzenia barszczem Sosnowskiego pojawiają się w ciągu 30 minut do dwóch godzin od kontaktu z chwastem. To, jaka będzie reakcja skórna, zależy w dużej mierze od wrażliwości skóry oparzonego oraz od tego, jak wysoka jest temperatura na zewnątrz.

Pamiętajmy, że do oparzenia może dojść nawet poprzez pośredni kontakt z barszczem Sosnowskiego, gdyż niebezpieczne związki wydostają się z rośliny w formie oprysków i lokalizują się na skórze osób, które znajdują się blisko niego.

Miejmy świadomość, że po poparzeniu tą rośliną może pogorszyć się gwałtownie nasz stan zdrowia. Warto więc dokładnie przemyć zaatakowane miejsce wodą z mydłem i skontaktować się z lekarzem.

Przy oparzeniu lekarz może zalecić: maści do leczenia suchych i łuszczących się zmian, kremy przyspieszające gojenie oparzeń, owrzodzeń, likwidujące ból i uczucie swędzenia. Jeżeli surowicze pęcherze nie uległy rozerwaniu, zmienione miejsca można posmarować Hydrokortyzonem, a w przypadku otwartej rany Panthenolem.

Wybierając się na łono natury, zlustруем najpierw teren, sprawdzimy, czy nie ma na nim jakiejś niebezpiecznej rośliny. Jeśli jest... to wybierzmy inne miejsce i korzystajmy z: pogody, pięknej przyrody oraz zasłużonego i udanego wypoczynku. Czego Państwu życzy pisząca te słowa.

Szacowanie szkód

w ubezpieczeniach dotowanych – część 2

Rolnicy od 2006 r., na podstawie zapisów ustawy z 7 lipca 2005 r. o ubezpieczeniach upraw rolnych i zwierząt gospodarskich (DzU z 2009 r. poz. 477), mogą zawierać ubezpieczenie upraw, w którym z budżetu państwa jest pokrywana część składki.

Grzegorz Niewiński

grzegorz.niewinski@modr.mazowsze.pl

SZKODY CZĘŚCIOWE – przykładowe wyliczenie odszkodowania

Szkody w uprawach określa się oddzielnie dla każdego uszkodzonego pola w celu ustalenia, czy nie zachodzi potrzeba zastosowania franszyzy integralnej, a więc wyeliminowania szkód poniżej 10% albo 25% w przypadku suszy, straty w plonie głównym. Następnie ubezpieczyciel wylicza szkodę, biorąc pod uwagę oprócz wyżej wskazanych parametrów sumę ubezpieczenia, wydajność plonu z 1 ha oraz cenę jednostkową plonu.

Ubezpieczyciel, wyliczając odszkodowanie, uwzględnia przede wszystkim fazę rozwojową rośliny i możliwość jej regeneracji. Zdarza się, że mimo znacznego uszkodzenia liści i zmniejszenia powierzchni asymilacji ubytki w plonie głównym są niewielkie, a czasami wynikają z zupełnie innej przyczyny niż ta zgłoszona przez rolnika. Dwukrotne oględziny są wykonywane w przypadku szkód powstałych w uprawach zbóż czy rzepaku. Silny grad powoduje uszkodzenia zarówno łodyg, jak i kłosów. Uszkodzone rośliny mogą się jednak zregenerować, a przetrącone kłosa wrócić do normy. Rzeczoznawca może mieć też problem z określeniem skutków, jakie wywołają przebite pochwy liściowe. Drugi etap oględzin pozwala więc na realną ocenę poniesionych strat.

Ubezpieczyciele do określania szkód częściowych posługują się Tabelami „Normy do ustalania wysokości szkód w uprawach”. Normy te są podzielone na poszczególne gatunki roślin, a te z kolei na fazy rozwojowe. Ustalenia procentu szkody oraz określenia procentu stopnia zmniejszenia plonu dokonuje się na podstawie analizy liczby uszkodzonych roślin oraz zidentyfikowanych uszkodzeń na roślinach badanych w obrębie np. miarki (kwadrat o powierzchni 1/10 m²).

Przykład 1.

W trakcie kwitnienia rzepaku ozimego od 3 maja przez kolejne 4 dni występowały spadki temperatur od -7 °C do -2 °C. Po okresie 2 tygodni zaobserwowano braki wykształcenia łuszczyń, w różnym stopniu w zależności od części szacowanego pola. Uszkodzenia wystąpiły przede wszystkim na pędzie głównym. Rzepak ozimy w dużej mierze skompensował plon na pozostałych łuszczyinach, znajdujących się na pędach bocznych. Łączna powierzchnia pola z uprawą rzepaku – 5 ha. Stwierdzony ubytek w plonie: 10%.

Wydajność określono na 50 q z 1 ha, co oznacza plon: 5 ha x 50 q = 250 q.

Wartość plonów: 250 q x 150 zł = 37.500 zł

Szkoda w uprawie wyniesie 37.500 zł x 0,10 = 3.750 zł

Przykład 2.

W skutek deszczu nawalnego i wywołanej powodzi doszło do szkód masowych. W gospodarstwie rolnym o areale łącznym 7 ha doszło do częściowego zniszczenia upraw kukurydzy – pole 4 ha, pszenicy – pole 3 ha. Szkodę w plonie określono na: 20% w kukurydzy, 50% w pszenicy.

Dla kukurydzy wydajność z plonu ustalono na 80 q z 1 ha, co daje przewidywany plon: 4 ha x 80 q = 320 q.

Dla pszenicy wydajność plonu oszacowano na 70 q z 1 ha, co daje plon: 3 ha x 70 q = 210 q.

Wartość plonów wygląda więc następująco:

Kukurydza: 320 q x 60 zł = 19 200 zł

Pszenica: 210 q x 80 zł = 16 800 zł

Zatem szkoda w uprawach wyniesie odpowiednio dla:

Kukurydzy: 19 200 zł x 20% = 3 840 zł

Pszenicy: 16 800 zł x 50% = 8 400 zł

Razem: 12 240 zł

Należy zwrócić także uwagę, że ogólne warunki ubezpieczenia upraw zawierają szereg włączeń. Brak jest m.in. odpowiedzialności za szkody: w roślinach zniszczonych przez zwierzynę leśną a także za uszkodzenia na roślinach spowodowane przez czynniki nieobjęte ubezpieczeniem, m.in. agrofagi (choroby, szkodniki, chwasty).

Ubezpieczyciel nie odpowiada także za szkody, spowodowane błędami lub zaniedbaniami agrotechnicznymi oraz straty, powstałe na skutek złego przezimowania w uprawach, które przed zakończeniem jesiennej wegetacji nie spełniały kryteriów minimalnej obsady.

Źródła:

1. <https://www.kalendarzrolnikow.pl/>

2. <https://www.pzu.pl/dla-firmy-i-pracownikow/majatek-firmy-i-oc/agrobiznes/pzu-uprawy>

3. <https://concordiaubezpieczenia.pl/klient-indywidualny/rolnictwo/uprawy/>

4. <https://www.ubezpieczeniapocztowe.pl/ubezpieczenia>

5. https://www.tuw.pl/uprawy_w_tym_doplatowe.html

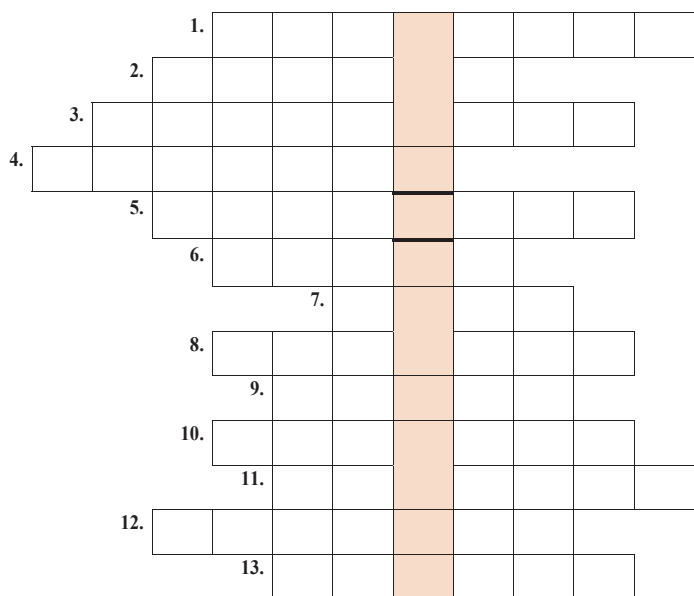
6. <https://rf.gov.pl/publikacje>

7. <https://www.cenyrolnicze.pl/wiadomosci/prawo-i-finanse>

8. <https://prnews.pl/likwidacja-szkod-w-uprawach>

Krzyżówka nr 6

Krzyżówkę uzupełnij odgadniętymi hasłami, a litery z zaznaczonych pól utworzą zakończenie przysłowia „Czerwiec się czerwieni, będzie - ...”.



PYTANIA:

1. Czwarta część godziny
2. Huk towarzyszący błyskawicy
3. Tuzin to ... sztuk
4. Mierzona w metrach
5. Miesiąc z Dniem Ojca
6. Przy talerzu z zupą
7. Psia komenda
8. Najwyższy szczyt w Karkonoszach
9. Kryty lub otwarty, dla pływaków
10. Kupowane w zieloniaku
11. Wypieka kajzerki, bagietki
12. Miejscowość z pomnikiem Koziółka Matołka
13. Mają święto 1 czerwca

Rozwiązanie prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **25 czerwca 2021 r.**, na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21 lub na redakcja@modr.mazowsze.pl z dopiskiem „Krzyżówka nr 6”.

Książki dla dzieci funduje Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego – wydawca miesięcznika.

Rozwiązanie Krzyżówki nr 4 - **POGODY KWIETNIOWE - SOTY MAJOWE**.
Nagrody książkowe wylosował: **Adam Jeznach**.
Gratulujemy! Nagrody wyślemy pocztą.

Rebus 6



Czer + ... nie



bru... e = i



b + ...e = e ... k = y



...e = u

na



a = e

Nagrody książkowe dla dzieci funduje Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego – wydawca miesięcznika.

Odgadnięte hasło prosimy nadsyłać na kartkach pocztowych do **25 czerwca 2021 r.**, na adres: MODR Oddział Siedlce, 08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 21 lub na redakcja@modr.mazowsze.pl z dopiskiem „Rebus 6”.

Rozwiązanie Rebusu 4 - **CZĘSTE DESZCZE W KWIETNIU WRÓŻA, ŻE OWOCÓW BĘDZIE DUŻO**.
Nagrody książkowe wylosowała: **Bogusława Ślusarczyk**.
Gratulujemy! Nagrody wyślemy pocztą.



Wypełnij **eWniosekPlus**

z doradcą

Mazowieckiego Ośrodka

Doradztwa Rolniczego

Uwaga!

**Termin składania
wniosków przedłużony**

do **17 czerwca** 2021 r.



Przed przybyciem zadzwoń i umów się z naszym doradcą.

info: www.modr.mazowsze.pl

Pamiętaj! W tym roku, nie otrzymasz wniosku papierowego!