

ZACHODNIOPOMORSKI MAGAZYN *Rolniczy*

100
LECIE
DORADZTWA
ROLNICZEGO



Nr 186
Grudzień 2023/
Styczeń 2024
ISSN 1734-6657
Cena 3,00 zł

ZACHODNIOPOMORSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W BARZKOWICACH

Świąteczne tradycje i zwyczaje



Grudzień i styczeń
w ogrodzie

- Gospodarka w obiegu zamkniętym
- Dziś i jurto rolnictwa ekologicznego
- Zagrożenia bioróżnorodności
- Greenwashing = ekościema, czyli zielone nie zawsze znaczy ekologiczne...

Szanowni Rolnicy i Mieszkańcy Wsi!

W naszej tradycji, tak pięknie przekazywanej z pokolenia na pokolenie, utrwalił się wyjątkowy charakter Świąt Bożego Narodzenia. Te radosne Święta gromadzą przy jednym stole nie tylko pokolenia, ale też całe rodziny, które często nie mieszkają już razem.

Wigilijna wieczerza, świąteczny stół to efekt naszej ciężkiej pracy i zachowania tradycji. To czas dzielenia się opłatkiem, wygaszania sporów, wspólnego śpiewania kolęd, pójścia na Pasterkę.

Wiara, tradycja i wartości są tymi korzeniami, dzięki którym wiemy, skąd pochodzimy i dokąd powinniśmy zmierzać. Przekazywanie tego wszystkiego jesteśmy winni naszym przodkom i jednocześnie jesteśmy zobowiązani wobec naszych następców.

Siła tych korzeni, siła rodziny to siła Polski. Pamiętajmy o tym, dzieląc się opłatkiem i na kolejny rok prosimy o łaskę Opatrzności Bożej.

Życzę Państwu ciepłej, rodzinnej atmosfery Świąt Bożego Narodzenia, duchowego i radosnego przeżywania tych Świąt oraz wszelkiej pomyślności w Nowym 2024 Roku.

Szczęść Boże!

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi





*Niech czar Bożego Narodzenia,
zapach choinki i obecność bliskich
pozwołą dostrzec to, co w życiu najważniejsze.
Niech ten świąteczny czas
przyniesie odpoczynek i wytchnienie,
a nadchodzący Nowy 2024 Rok
obfituje w pomysłność.*

*Dyrekcja i pracownicy
ZODR w Barzkowicach*

W NUMERZE

SYGNAŁY - INFORMACJE

- 4/ Jestem codziennie u hodowców
- 6/ Bezowy zawrót głowy w Szczecinie
- 10/ Ekologiczne ciepło
- 15/ Niemiecko-polskie doświadczenia w zakresie hodowli bydła mięsnego
- 16/ Zmiany w Strategii Zrównoważonego Rozwoju Wsi, Rolnictwa i Rybactwa
- 18/ Rola Polski w realizacji założeń Niebieskiego Ładu (Blue Deal)
- 20/ Nadchodzi czas na gospodarstwa opiekuńcze
- 23/ Greenwashing = ekościema, czyli zielone nie zawsze znaczy ekologiczne...
- 24/ Mniejszy ślad węglowy i czystsze środowisko
- 26/ Zasady oszczędnego korzystania z urządzeń gospodarstwa domowego

TECHNOLOGIA PRODUKCJI ROLNEJ

- 29/ Zalecenia
- 30/ Wszechstronny topinambur

18



53



- 32/ Zagrożenia bioróżnorodności
- 34/ Dziś i jutro rolnictwa ekologicznego
- 35/ Gospodarka o obiegu zamkniętym

PORADNIK GOSPODYNI

- 37/ Świąteczne tradycje i zwyczaje
- 41/ Kalendarz biodynamiczny
- 42/ Grudzień w ogrodzie
- 46/ Styczeń w ogrodzie

6



EKONOMIKA DLA ROLNIKA

- 51/ Dopłaty do ubezpieczeń rolnych w 2024 r.
- 51/ Wycena produktów nietowarowych XI 2023
- 52/ Powstanie nowy Zintegrowany System Rolniczej Informacji Rynkowej
- 52/ Średnie ceny zakupu/sprzedaży użytków rolnych
- 53/ W ARiMR znów pomoc dla branży pszczelarskiej
- 54/ Informacja handlowo-rynkowa



37

Jestem codziennie u hodowców

Rozmowa z **BARBARĄ BINEROWSKĄ-MUSIAŁ**, starszym selekcjonerem Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego



Wywiady
Cecylii Wojnik

Czym zajmuje się Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego?

Związek jest jedyną instytucją w kraju, która prowadzi dokumenty hodowlane dla 15 ras bydła mięsnego. Jesteśmy jedyną instytucją, która wydaje dokumenty hodowlane. Zajmujemy się także selekcją materiału hodowlanego, sędziujemy jako selekcjonerzy zootechnicy na wystawach bydła mięsnego i propagujemy tę hodowlę. Nasz Związek powstał w 1994 roku i na dziś pod oceną mamy około 22 tysięcy krów matek, nie licząc buhajków i jałowic. Jest to mały procent tego, co jest w kraju, a nasz Związek skupia około tysiąca członków.

Dla jakich konkretnie ras prowadzą państwo dokumentację?

Jest to Angus czerwony, Angus czarny, Charolaise, Salers, Simental typu mięsnego, Blonde d'Aquitaine, Belgijska biało-błękitna, Beefmaster, Hereford, Limousine, Wagyu, Galloway, Highlander, Piemontese, Welsh Black.

Co oznacza dla hodowcy posiadanie dokumentacji wydanej przez Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego?

Oznacza to, że są to zwierzęta hodowlane. Na kartach czy też na zaświadczeniach hodowlanych jest informacja o numerze rejestracyjnym zwierzęcia, dacie urodzenia, o imieniu, bo każde zwierzę zarejestrowane w naszym systemie posiada swoje imię. Podana jest także informacja o rodzicach danej sztuki i jego dziadkach z obu stron. My, jako Polski Związek, prowadzimy też ocenę wartości użytkowej, a polega ona na kontrolowaniu ważeń na poszczególnych etapach życia. Pierwsze ważenie to ważenie po urodzeniu, kolejne czy to w przypadku jałowic czy buhajków odbywa się przy odsadzeniu, czyli między 6. a 9. miesiącem życia. Następne ważenie odbywa się dla buhajków hodowlanych przeznaczonych do rozrodu

w 420. dniu ich życia. Buhaje hodowlane dopuszczone do krycia, wpisane do ksiąg hodowlanych, posiadają potwierdzenie pochodzenia po obu rodzicach. W przypadku krów jałowic takie potwierdzenie nie jest wymagane. Tylko takie buhaje, które pochodzą od hodowców, którzy są pod naszą opieką, posiadają wpis do księgi hodowlanej.

A jakie są korzyści z tego, że posiada się zwierzęta hodowlane?

Tylko takie zwierzęta mogą być pomocne przy korzystaniu z programu Premie dla młodych rolników. Tylko takie zwierzęta pozwalają na rozliczenie się z programu.

A co ze zwierzętami, które nie nadają się do rozrodu?

Nie każdy buhaj czy jałowka nadaje się do dalszego rozrodu, pierwsza selekcja odbywa się już między 6. a 9. miesiącem życia. Cieleta, które jej nie przeszły sprzedawane są na opas. Wymierne korzyści finansowe hodowców bydła mię-

snego wynikają ze sprzedaży materiału hodowlanego lub opasów, i w zależności od organizacji rozrodu pojawiają się raz lub dwa razy do roku. To zasadniczo różni hodowców bydła mięsnego i mlecznego, gdzie w przypadku sprzedaży mleka zyski pojawiają się co miesiąc.

Czym zajmuje się pani w Polskim Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego?

W Związku jestem starszym selekcjonerem zootechnikiem, a pracuję tu już od 17 lat. Moja praca polega na opiekowaniu się ponad 100 hodowcami, a pod moją oceną znajduje się około 2600 krów mięsnych. Jestem codziennie u jednego z moich hodowców, rejestruję wycielenia i wpisuję je do naszego systemu informatycznego, wpisuję masę przy urodzeniu czy odsadzeniu cieląt, selekcjonuję zwierzęta, które warto pozostawić na remont stada, oceniam i punktuje zwierzęta, staram się doradzać hodowcom w kwestii dalszego



rozwoju ich hodowli. Jest to wyjątkowo ciekawa praca.

Bydła jakiej rasy występuje najwięcej w Polsce?

Najwięcej, bo ponad 70 procent w naszym kraju to bydło mięsne rasy Limousine. Drugą co do wielkości jest rasa Charolaise, kolejną Hereford i Angus w odmianach barwnych czarny i czerwony. Rasa Limousine jest faktycznie najbardziej popularna, co mocno widać na wystawach bydła mięsnego.

Na podstawie swojego wieloletniego doświadczenia w pracy z bydłem mięsnym jaką rasę bydła polecałyby pani szczególnie hodowcom?

Wszystkie rasy mają swoje plusy i minusy. Rasy Limousine czy Charolaise swoją popularność zawdzięczają temu, iż jest na nie najwięcej kupców, czy to jeżeli chodzi o sprzedaż odsadów czy opasów do rzeźni. Limousine to rasa, która posiada stosunkowo chude mięso, nie marmurkowane. Jest to rasa wysoka kalibrowo, ma dobrą wybojowość, sięgającą ponad 60 procent. Rasa Charolaise również ma wiele zalet, ale posiada cięższy kośćiec, co w przypadku gospodarstw posiadających podmokłe łąki może być problemem ze względu na znaczne niszczenie pastwisk. Rasa Blonde d'Aquitaine ma duży szkielet, charakteryzuje się dobrą wybojowością, ale jest rasą bardzo wymagającą, jeżeli chodzi o żywienie. Rasy Angus czy Hereford charakteryzują się najlepszą smakowitością mięsa, ponieważ występuje u nich tłuszcz śródmięśniowy, dobrze wykorzystuje średniej jakości pastwiska, ale ceny za sprzedaż odsadków są nieco niższe niż w przypadku ras Limousine czy Charolaise. Trudno jednoznacznie określić, która rasa jest najlepsza. Wybór rasy powinien się opierać na możliwości gospodarstwa, ale niejednokrotnie opiera się także na indywidualnych gustach hodowców.

Jak znajduje pani rynek, jeżeli mowa o polskiej wołowinie?

Jemy coraz więcej mięsa wołowego, bo około 4 kg rocznie na osobę. Kilka lat temu to spożycie było na poziomie około 2 kg. Polski konsument zaczyna doceniać polską, dobrą, sezonowaną wołowinę. Około 80% polskiego mięsa zostaje sprzedawane za granicę, to także świadczy o tym, że nasza wołowina jest już na bardzo wysokim poziomie. Dobre mięso bierze się z dobrych krów. Nasi



hodowcy w ciągu tych kilkudziesięciu lat zrobili ogromny postęp w hodowli bydła mięsnego. Jest już coraz więcej stad czystorasowych, gdzie prowadzony jest duży postęp hodowlany, czy to przez inseminację czy też przez embriotransfer. Nasi hodowcy kupują również

materiał hodowlany z zagranicy. Są już gospodarstwa w Polsce, gdzie zwierzęta z tych stad mogłyby śmiało konkurować na wystawach międzynarodowych i tam zdobywać czołowe miejsca.

Dziękuję za rozmowę.



Bezowy zawrót głowy w Szczecinie

Kto nie zna kruchej, popękanej, a w środku ciągnącej się słodkiej bezy? Bezy w postaci tortu, ciasteczka czy chociażby dodatku do lodów. Niby prosta w wykonaniu, składająca się jedynie z białka i cukru, ale czy na pewno?

JUSTYNA POPARDOWSKA, PZDR w Szczecinie

Jak się okazuje, upieczenie bezy nie jest takie proste. Jest kapryśna i nawet najlepszym cukiernikom potrafi splatać figla. Natomiast jak już powstanie, tylko wyobraźnia nas ogranicza w smakach, wyglądzie i formie podania. O jej wysokości bezie i relacjach z nią porozmawiam z **HANIĄ BEZĄ**, właścicielką „Szczecińskiej bezy”.

Dzień dobry pani Haniu. Co spowodowało, że piecze pani dzisiaj bezy?

Przypadek, nie planowałam tego robić w życiu. Chociaż muszę przyznać, że zawsze miałam miłość do jedzenia – szczególnie słodkich rzeczy. A ponieważ bezy są dla mnie najłatwiejsze i najbardziej efektowne to skupiałam się właśnie na nich. Proszę mi wierzyć, że gdyby na studiach ktoś mi powiedział, że beza zawładnie całym moim życiem to chyba bym nie uwierzyła. Z wykształcenia jestem dziennikarzem.

Skąd pomysł właśnie na nazwę szczecińska beza?

O, to bardzo proste pytanie! Z miłości do lokalności. Od zawsze Szczecin jest dla mnie bardzo ważny, pamiętam jak w okolicach 2012 r. miałam misję, żeby pokazać całemu światu, a przede wszystkim szczecinianom, że to cudowne miasto. Nie zastanawiałam się nad tą nazwą – po prostu to musiała być Szczecińska Beza. I wiecie co, gdybym miała kiedyś rozsiać lokale po całej Polsce to nazwa



pozostałaby taka sama. Niech nasze miasto kojarzy się słodko! W końcu pachnie tu czekoladą.

Jak w końcu jest z tą bezą, czy to kwestia naszych umiejętności czy rzeczywiście lubi być kapryśna?

To głównie kwestia dobrego ustawienia piekarnika. I wyrobienia sobie swojego stylu. Bo beza może mieć naprawdę wiele różnych odmian. Może być krucha, z pianką, ciągnącą, włoska, szwedzka czy szczecińska. Osobiście lubię porównywać bezę do kobiety – jest piękna, silna z zewnątrz i delikatna w środku – ale też potrafi strzelić focha.

Wymieni nam pani te najbardziej lubiane bezy?

W Szczecińskiej Bezie flagowymi smakami są owoce leśne i malina. Czasem mam wrażenie, że gdyby były tylko te dwa smaki to lokal i tak by przetrwał. Słodka beza i kwaskowaty krem dobrze się uzupełniają. A moimi ulubionymi smakami są czekośliwka i mango – ale to już nieco słodsze kremy.

Co jest inspiracją do tworzenia nowych smaków?

Sezonowość. Staram się czerpać z tego, co nam daje świat w danym momencie. Latem rześkie smaki, zimą korzenne,

wiosną kwiatowe i jesienią rozgrzewające. A jeśli chodzi o pomysły to szczerze mówiąc nie wiem skąd się biorą, chyba po prostu z życia. Podam przykład: lubię tworzyć smaki specjalne – dają mi największą radość. Ostatnio odbyła się kokosowa sobota – zainspirowała mnie Dominika z @by_miss.coco, którą spotkałam wiosną w Warszawie. Zajmuje się ona produkcją kokosowych świec naturalnych. Od słowa do słowa i w listopadzie mieliśmy kokosową sobotę. Kolejnym przykładem są bezy inspirowane popularną kawą: Pumpkin spice latte – to były bezy dyniowo-kawowe z korzennymi przyprawami i kawowym bezikiem u góry.

Wydaje mi się, że jest pani cukiernikiem i rzemieślnikiem z duszą artysty, prawda?

W sumie to nie, jakiś procent artysty we mnie drzemie, to prawda. Ale określiłbym się bardziej jako działacz. Jestem typem osoby, która musi działać. Gdybym nie robiła bez, to robiłabym coś zupełnie innego, ale w taki sposób, jak to robię teraz. Po prostu kocham działać, kocham tworzyć treści na SM. W tym się bardziej realizuję. A na dowód tych słów: to nie było tak, że zaczęłam tworzyć bezy i postanowiłam założyć im social media, żeby dotrzeć do odbiorców. Najpierw stworzyłam swoje sociale, a beza pojawiła się gdzieś w międzyczasie, powoli, powoli przejmując kontrolę nad całym moim życiem!

Zbliżają się święta Bożego Narodzenia, jaką wariację bezową w tym okresie zaproponuje Pani naszym czytelnikom? Piernikowa beza z kremem korzennocytrusowym i pierniczkiem własnego wypieku. Beza świąteczne jabłuszko z cynamonem i kruszonką. Czekośliwka z cynamonem. Będą również suche beziki marcepanowe i pierniczkowe. Oraz świąteczne BEZOLIZAKI.

Pani Haniu, nie da się ukryć, że promuje pani słodkości w czasach zdrowego stylu życia, z pozytywnym odzewem, jak to się pani udało?

Wydaje mi się, że to się nie wyklucza. Można żyć zdrowo, dużo się ruszać, jeść dużo warzyw i zjeść czasem ciasto na deser. Właściwie to prawdopodobnie beza jest zdrowsza niż np. baton. Oba mają cukier, ale np. w bezie owoce leśne jest naturalna śmietana i dużo owoców. Nie ma żadnych dziwnych dodatków – to taki wypiek jak u babci. Ludzie po prostu kochają słodkości, a ja z nimi na czele.

Z jakimi trudnościami borykają się dzisiaj przedsiębiorcze kobiety?

Znaczy jest naprawdę wiele trudności, z jakimi trzeba się borykać, ale to bez znaczenia na pleć. Prowadzenie działalności potrafi dać w kość i mężczyznom i kobietom. Może chodzi o posiadanie dzieci, urlop macierzyński czy 14 w trakcie ciąży? To tu faktycznie jest różnica. Będąc na etacie jest zdecydowanie

łatwiej w tych tematach. Ale to trzeba być świadomym swoich wyborów i brać za nie odpowiedzialność. Często to sobie powtarzam w głowie. Sama przecież wybrałabym taką drogę życia. I taka droga mi bardzo odpowiada. Wszystko ma swoje plusy i minusy.

Jest pani na pewno rozpoznawalna dzięki swojej działalności, spotkała panią jakaś zabawna sytuacja z tym związana?

Może nie zabawna, ale bardzo sympatyczna. Byłam kiedyś zimowym porankiem na rowerze na Arkonce. Wsiadam często na rower, żeby oczyścić głowę, trochę uciec od tego, co robię i wybieram wtedy miejsca, gdzie nikogo nie ma. Absolutna cisza i pustka, stoję sobie, patrzę w dal i słyszę jak idzie pani i woła do swojego psa: Beza, Beza! Wiadomo, że w pierwszym odruchu się odwróciłam, zobaczyłam psa i myślę sobie: oho! Ewakuacja, nigdzie nie da się uciec, żeby ta beza mnie nie prześladowała. I tak się śmiałam w duchu, że to w sumie ciekawe, że ta pani ma psa Bezę nieświadoma, że akurat go woła przy osobie, która odjechała na pustkowie, by oderwać głowę od Bez. Ale gdy przejeżdżając obok niej, zawołała do mnie: Pyszne Bezy! to byłam w szoku. W życiu bym nie pomyślała, że wiedziała co robię. Byłyśmy przecież w lesie. To jest tak zaskakujące i tak sympatyczne, że brak mi słów. Z zaskoczenia zawsze odpowiadam w dziwny sposób i potem zawsze sobie myślę, co ja wyga-

Lubię porównywać
bezę do kobiety
– jest piękna,
silna z zewnątrz
i delikatna w środku
– ale też potrafi
strzelić focha.



dużę za głupoty. Ale to naprawdę bardzo miłe. Dużo ludzi się do mnie uśmiecha na ulicach Szczecina. To olbrzymi przywilej! Bardzo Wam za to dziękuję!

Ma pani jakieś niespełnione marzenie związane z bezą?

Wszystkie marzenia powoli realizuję. Nauczyłam się, żeby mieć bardzo mierzalne marzenia. I pewnie ktoś na moim miejscu byłby zdecydowanie dalej z całym bezowym projektem, ale szczerze mówiąc osobiście wolę to wszystko robić po swojemu: powoli i bezpiecznie. Mam za to wielkie marzenie niezwiązane w 100% ze Szczecińską Bezą, a bardziej z Hanią Bezą. W 2024 roku będę je realizować i pod koniec roku myślę, że ujrzy światło dzienne. Ten plan to taka namiastka realizowania mojej pracy marzeń! Jestem niesamowicie wdzięczna, że mogę sama sobie takie marzenie spełnić – nie będzie łatwo, ale co tam! Łatwe rzeczy nie dają takiej satysfakcji, jaką da coś urodzone z wysiłku.

I jeszcze ostatnie pytanie, beza idealna to?

To taka, która wywoła uśmiech na twarzy drugiego człowieka. To jest dla mnie najcenniejsze i taką bezę mogę nazwać idealną. ■



Ekologiczne ciepło



Wywiady
Cecylii Wojnik

Rozmowa z **PIOTREM MURAWSKIM**, prezesem oraz **TOMASZEM FIERKIEM**, członkiem zarządu firmy Qborg – Twój Instalator w Kurowie, gmina Kołbaskowo

O tym jak ważne jest ogrzewanie w naszej strefie klimatycznej nie trzeba przekonywać nikogo. O tym, że ceny paliw stałych wciąż rosną i z dużą dozą prawdopodobieństwa będą wciąż wzrastały również wszyscy wiemy. Ale czy istnieje tańsza i bardziej ekologiczna alternatywa dla tradycyjnego ogrzewania? Ależ oczywiście! Firma Qborg z Kurowa koło Szczecina oferuje w swoim szerokim asortymencie wszystko, czego tylko potrzeba, aby taki stary system grzewczy wymienić na nowoczesny. Stosunkowo młoda firma, z bogatym doświadczeniem, to strzał w dziesiątkę dla wszystkich tych, którym od dawna już doskwiera wysokość rachunków za ogrzewanie oraz pracochłonna obsługa starych pieców.

Czym zajmuje się firma Qborg?

Piotr Murawski: Nasza firma zajmuje się szeroko pojętą techniką grzewczą, urządzeniami instalacji grzewczych, sanitarnych, montażem pomp ciepła, kotłów gazowych, a także instalacjami rekuperacji. Zajmujemy się także pracami ziemnymi, przyłączeniami. Qborg to także serwis wszystkich zainstalowanych przez nas urządzeń.

Jaka jest historia firmy?

P.M.: Firma powstała w roku 2013, w odpowiedzi na zapotrzebowanie na usługi typu instalacyjnego. Nie ukrywam, że kierowała mną chęć otworzenia swojej firmy, tak aby nie być podporządkowanym innym strukturom nade mną. W ten sposób powstała firma, która na początku montowała systemy grzewcze w domkach jednorodzinnych, montowaliśmy kotły gazowe. Następnie, nadążając za potrzebami rynku, przekwalifikowaliśmy się na rozwiązania montażu pomp ciepła i rekuperacji. Konsekwencjami tego przekwalifikowania było rozwinięcie działalności o prace ziemne, tak aby być samowystarczalnym. Serwis urzą-

dzeń grzewczych był już tylko naturalną konsekwencją ich montażu.

Od kilku lat rynek wykazuje wyraźne zapotrzebowanie na pompy ciepła, co widać także w waszej ofercie. Czy taki system ogrzewania jest przez panów szczególnie polecany?

P.M.: Moda na pompy ciepła wynikła z problematyczności kotłów stałopalnych, które zostały przez nie praktycznie wypchnięte z rynku. Takie pompy ciepła zwiększyły komfort cieplny użytkowników, którzy nie posiadali przyłącza gazowego.

Jak rozumieć pojęcie kotłów stałopalnych?

P.M.: Kocioł stałopalny to nic innego jak piec opalany węglem czy drewnem. Te kotły są rozwiązaniem najmniej ekologicznym i najbardziej absorbującym, jeżeli chodzi o ich użytkowanie. To właśnie takie kotły zostały wyrzucone poza nawias, gdy na rynku pojawiły się pompy ciepła.

Na jakiej zasadzie działa pompa ciepła?

P.M.: Pompy ciepła można podzielić na pompy powietrzne i gruntowe. To oznacza, że odzyskują one ciepło albo z powietrza albo z gruntu. Energia jest przenoszona za pośrednictwem gazu, który sprężany jest przez sprężarkę do wody w układzie grzewczym.

Jaką popularnością cieszą się pompy ciepła w stosunku do innych produktów, jakie państwo oferujecie?

P.M.: Obecnie sprzedaż pomp ciepła to 70 do nawet 80 procent całej naszej sprzedaży. Nasza firma oferuje kompleksowe instalacje w domach jednorodzinnych, gdzie jedną ze składowych jest właśnie pompa ciepła. Jednak nie tylko te pompy oferujemy, bo nie możemy zapominać o kotłach gazowych, na które wciąż rynek wykazuje zapotrzebowanie, a jest to przecież nie tylko rozwiązanie ekologiczne, ale i ekonomiczne. Staramy się więc i o tym źródle ciepła nie zapominać, mimo iż to właśnie pompy ciepła królują w naszej sprzedaży od kilku ostatnich lat.



Jednak to właśnie do pomp ciepła klienci mogą otrzymać celowe dofinansowanie. Jakiego rządu i jak można się o nie ubiegać?

Tomasz Fierek: Nasi klienci mogą otrzymać dofinansowanie z programu „Czyste powietrze” finansowanego przez Ministerstwo Klimatu i Środowiska w kooperacji z Narodowym Funduszem Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, a także z Programu „Moje ciepło”, który jest realizowany ze środków Funduszu Modernizacyjnego. Oba te programy są skierowane do dwóch typów użytkowników. Jeżeli staramy się o dofinansowanie do nowego, niedawno oddanego domu lub domu modernizowanego, w którym zmieniamy źródło ciepła, możemy skorzystać z Programu „Czyste powietrze”. Całościowa kwota, jaką może z tego programu otrzymać inwestor to 135 tysięcy złotych dofinansowania, zakładając, że ulega wymianie źródło ciepła na pompę ciepła. Natomiast program „Moje ciepło” oferuje niższe kwoty dofinansowania, uzależnione od tego czy pompa ciepła zostanie połączona z instalacją fotowoltaiczną. Jeżeli takie połączenie zastosujemy, wówczas możemy otrzymać dofinansowanie rządu 19 400 złotych. Od 29 września 2023 r. na nowo ruszył również Program „Ciepłe Mieszkanie” dedykowany osobom fizycznym, które chciałyby ubiegać się o wsparcie finansowe na wymianę nieefektywnych źródeł ciepła, tzw „kopciuchów” na odnawialne źródło ciepła dla mieszkania w budynku wielorodzinnym. Tutaj występują, jak w przypadku Programu „Czyste Powietrze”, również 3 progi dofinansowania, a najwyższy wynosi do 90% kosztów kwalifikowanych. Właściciele lub zarządcy budynków wielorodzinnych mogą ubiegać się o grant OZE na zakup, montaż, budowę nowej instalacji odnawialnego źródła energii lub modernizację instalacji odnawialnego źródła energii w kwocie do 50% kosztów netto przedsięwzięcia. Dla osób mieszkających w obszarze wiejskim proponujemy skorzystanie z Programu „Energia dla Wsi”, który oferuje dofinansowanie do 50% kosztów.

P.M.: Ale nie zapominajmy o uldze w podatku dochodowym od osób fizycznych, potocznie zwanym PITem, gdzie nasz klient może skorzystać z ulgi termomodernizacyjnej. Taka ulga ma zastosowanie przez pięć kolejnych lat. Jak widać, każdej osobie spełniającej podstawowe warunki otrzymania dofinansowania jesteśmy w stanie pomóc w jego otrzymaniu.



Wspomniał pan o programie „Czyste powietrze” i o wysokim dofinansowaniu dla beneficjentów. Czy każdy może liczyć na tak dużą dotację do pompy ciepła?

T.F.: Niestety nie, ponieważ mamy trzy progi dofinansowania w tym programie. Ten trzeci próg to właśnie możliwość uzyskania 100% dofinansowania kwoty netto, czyli tak naprawdę użytkownik, który będzie użytkował to urządzenie w zmodernizowanym domu będzie

musiał pokryć jedynie koszt VATu. Takie wsparcie mogą uzyskać osoby o najniższych dochodach rocznych. Drugi próg dofinansowania wynosi 70% a trzeci, na który myślę, że każdy może liczyć, to 40%. To są naprawdę duże kwoty. Nasi klienci mogą liczyć na pomoc z naszej strony przy staraniach o taką dotację. Pamiętać należy, że jest kilka warunków, które użytkownik domu musi spełnić aby dostać takie wsparcie finansowe.





Jakie to są warunki?

T.F.: Przede wszystkim dom musi posiadać księgę wieczystą, a sam dom musi być użytkowany jako mieszkalny. Występuje jeszcze parę innych warunków, które my weryfikujemy, a następnie pomagamy w wypełnieniu dokumentacji i pilnujemy całego procesu otrzymania dofinansowania.

Czy taka pomoc doradcza i przy wypełnieniu wniosku jest odpłatna?

T.F.: Nie, to wszystko robimy w ramach zakupu. Inwestor, który się do nas zgłasza i decyduje się na zakup instalacji właśnie u nas, jest przez nas kompleksowo obsługiwany. Dla nas nie stanowi żadnego problemu wypełnianie takiej dokumentacji, ponieważ robimy to już od lat i mamy w tym zakresie doświadczenie.

P.M.: Osoba, która wypełnia takie dokumenty po raz pierwszy może się w przepisach zgubić. Warunki przyznawania dotacji zmieniają się co jakiś czas, część z naszych klientów otrzymała dofinansowanie jeszcze na zupełnie starych warunkach, część już na totalnie nowych.

Jakich firm urządzenia można nabyć w Qborgu?

P.M.: Są to urządzenia znanych producentów – NIBE, Buderus, Panasonic oraz Daikin. Te firmy są wysoko wyspecjalizowane w produkcji wysokiej klasy urządzeń grzewczych. Wszystkie wymienione przeze mnie firmy są naszymi

partnerami, a my jesteśmy ich przedstawicielem w województwie zachodniopomorskim. Te urządzenia nabywamy od firm, instalujemy i uruchamiamy u inwestora.

Ile pomp w skali roku sprzedajecie i instalujecie?

P.M.: Roczna sprzedaż samych pomp ciepła to około 120 sztuk. W odniesieniu do naszego województwa, które jest dosyć rzadko zaludnione, to duża cyfra. Natomiast na południu Polski ten wynik nie byłby już tak zachwycający. Opierając się jednak o nasz zachodniopomorski rynek możemy się pochwalić, że jesteśmy jedną z większych firm specjalizujących się w tego typu usługach. Szeroki wachlarz naszej oferty – od doboru urządzenia, przez dofinansowania, montaż tego urządzenia do serwisowania go – stanowi niewątpliwie nasz duży atut.

Jak wygląda serwisowanie urządzeń zainstalowanych przez Qborg?

P.M.: Posiadamy kompletne auto serwisowe, co oznacza, że jesteśmy jak najbardziej mobilni i dojeżdżamy do klienta. Na naszej stronie internetowej zamieściliśmy specjalny formularz serwisowy, aby jak najbardziej ułatwić klientowi dostęp do naszych usług. Po wypełnieniu takiego formularza nasz pracownik umawia się z klientem na serwisowanie urządzenia. Podczas wizyty serwisowej sprawdzana jest poprawność działania urządzenia,

jego ustawienia. Samo urządzenie ma wbudowaną pamięć roczną swojego cyklu pracy, co zdecydowanie ułatwia określenie przyczyny usterki. Pamiętać należy o tym, że taki serwis powinien się odbywać raz w roku. Podczas takiego serwisu korygujemy ustawienia, sprawdzamy szczelność połączenia, czy nie ma wycieków w układach hydraulicznych, w układach chłodniczych, sprawdzamy czy w układzie elektrycznym nie ma spięć. Po wykonaniu takiego serwisu klient otrzymuje protokół z wykonanych czynności, więc wie dokładnie co zostało wykonane.

Czy takie działania serwisowe są odpłatne?

P.M.: Mamy tak zwany serwis eksploatacyjny, który polega na tym, że od momentu instalacji urządzenia przez pięć kolejnych lat każda naprawa sprzętu jest wykonywana bezpłatnie. Ale warunkiem takich bezpłatnych napraw jest dokonywanie rokrocznych przeglądów serwisowych, o których już wspominałem, a które są niezbędne do prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Te roczne przeglądy serwisowe są wykonywane odpłatnie.

A czy firma Qborg – Twój Instalator została wyróżniona w jakiś sposób za swoją działalność?

P.M.: Oczywiście, mamy na swoim koncie kilka wyróżnień. W 2020 roku

otrzymaliśmy pierwsze miejsce, a w 2022 roku otrzymaliśmy wyróżnienie od firmy NIBE w konkursie za najlepsze realizacje montażowe dla domów jednorodzinnych. Jest to dla nas tym cenniejsze wyróżnienie, że otrzymaliśmy je od naszego partnera, którego urządzenia montujemy. W tym roku otrzymaliśmy nominację oraz wyróżnienie w kategorii Społeczna Odpowiedzialność Biznesu w konkursie „Przedsiębiorca Roku Pomorza Zachodniego 2023” organizowanego przez Północną Izbę Gospodarczą w Szczecinie. Na swoim koncie mamy jeszcze kilka mniejszych sukcesów i nagród, ale tymi się podzielimy.

A kto najczęściej jest państwa klientem?

P.M.: Nasi klienci to ludzie świadomi korzyści, jakie wynikają z zamontowania nowoczesnych źródeł ciepła. Są to ludzie, którzy chcą coś zmienić w swoim życiu, którzy chcą porzucić palenie w piecach węglem czy też drewnem, chcą zrezygnować z przestarzałych technologii. Nasi klienci chcą zdecydowanie poprawić komfort swojego życia, głównie w domach jednorodzinnych. Nasza oferta jest skierowana głównie do osób budujących swoje wymarzone domy, bo przecież wykonujemy kompleksowo wszystkie instalacje – od wszystkich przyłączy do domu, poprzez wykonanie instalacji wodnej, kanalizacyjnej, centralnego ogrzewania, systemu wentylacji mechanicznej czyli rekuperacji, do montażu pompy ciepła bądź kotła gazowego. Ale naszym klientem są także przedsiębiorcy, którzy chcą zoptymalizować koszty swojego ogrzewania w budynkach przemysłowych. W wyniku wzrostu kosztów energii zainstalowanie nowoczesnych systemów grzewczych bardzo szybko się amortyzuje. Nie zapominamy też o rolnikach, którzy również stanowią naszych klientów w momencie, kiedy potrzebują energii cieplnej do większych powierzchni a także do swoich domów.

Jakie plany na przyszłość ma firma Qborg?

P.M.: Nasze plany na przyszłość są niezwykle ambitne, ponieważ jesteśmy młodym zespołem. Jesteśmy obecnie na etapie wykańczania siedziby w Kurowie, niedaleko Szczecina, gdzie znajdować się będzie tzw. showroom. Jest to duży obiekt biurowo-magazynowy. Struktury naszej firmy są już poukładane, ale w kolejnych latach mamy chęć zwiększyć zasoby ludzkie, chociaż obecnie pracuje dla nas już 30 osób

Dziękuję za rozmowę.

P.M.: My również dziękujemy.





ZACHODNIOPOMORSKI OŚRODEK
DORADZTWA ROLNICZEGO
W BARZKOWICACH

ZAPRASZA NA

Barzkowickie Targi Rolne
– rolnicza stolica Pomorza Zachodniego



**XXXVI Barzkowickie
Targi Rolne
AGRO POMERANIA
13-15.09.2024 r.**

Kontakt: 91 479 40 10, 91 479 40 15
fax: 91 561 37 91, www.zodr.pl, FB
e-mail: targi.barzkowice@zodr.pl
e-mail: sekretariat.barzkowice@zodr.pl



Niemiecko-polskie doświadczenia w zakresie hodowli bydła mięsnego

Jak ważną i wielką wartością jest wymiana doświadczeń – o tym chyba nie trzeba przekonywać nikogo. A jeśli te doświadczenia możemy wymienić z naszymi sąsiadami z Niemiec nie tylko poprzez rozmowę, ale i oglądając funkcjonowanie teorii w praktyce – tym bardziej są to cenne doświadczenia.

CECYLIA WOJNIK, PZDR w Szczecinie

Tym razem Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach, we współpracy z Niemieckim Związkiem Rolników Uecker-Randow, odwiedził gospodarstwo rolne Gut Borken w miejscowości Borken, niedaleko granicy z Polską. Gospodarstwo to posiada dwóch dyrektorów – dr Svena Grumbach, reprezentującego starą szkołę zarządzania, oraz Georga von Grawert, który jest przedstawicielem młodszego pokolenia. Obaj panowie zarządzają ogromnym gospodarstwem rolnym o 30-letniej tradycji. Gospodarstwo to w swoich zasobach posiada 3900 ha łąk i pastwisk, 1800 ha upraw ekologicznych oraz 340 ha upraw konwencjonalnych i 1100 ha lasów. Wszystko to z myślą o utrzymaniu ponad 5500 sztuk krów mięsnych, z czego 2200 sztuk to krowy mamki.

Gospodarstwo zajmuje się także tuczem trzody chlewnej, której pogłowie wynosi niemal 2600 sztuk. Jakby tego było mało, dzięki zwierzętom utrzymanym w gospodarstwie udało się uruchomić biogazownię, która zaopatruje w prąd 2000 okolicznych gospodarstw domowych. Na terenie gospodarstwa znajdują się także ogniwa fotowoltaiczne, które swoją mocą produkują prąd dla 175 gospodarstw domowych.

Gut Borken to dostawca ekskluzywnego produktu – mięsa wołowego i wieprzowego. Jak przyznają dyrektorzy, bydło jest krzyżowane z bydem mięsnym rasy Angus, aby uzyskać łatwość wycieleń w pierwszym pokole-



niu, a następnie mieszane są z innymi rasami mięsnymi, takimi jak Charolaise czy Limousine. Taki zabieg sprawia, że mięso uzyskane od zwierząt jest wyjątkowo wysokiej jakości i smakowitości. W swojej bogatej historii gospodarstwo może się pochwalić współpracą z firmą Hipp, producentem żywności dla niemowląt, które – jak wiadomo – są najbardziej wymagającymi klientami.

W spotkaniu udział wzięli także przedstawiciele Polskiego Związku

Hodowców Bydła Mlecznego i Producentów Mleka, Polskiego Związku Hodowców Bydła Mięsnego oraz rolnicy zarówno z Polski, jak i z Niemiec, którzy na co dzień zajmują się utrzymaniem bydła mięsnego. W związku z ogromnym zainteresowaniem każdej ze stron planuje się kolejne tego typu spotkania zarówno po stronie niemieckiej, jak i polskiej. Serdecznie zapraszamy! ■

Fot. Cecylia Wojnik, Marta Werner



Zmiany w Strategii Zrównoważonego Rozwoju Wsi, Rolnictwa i Rybactwa

Strategia Zrównoważonego Rozwoju Wsi, Rolnictwa i Rybactwa 2030 została zaktualizowana pod kątem zmian, jakie zaszły w rolnictwie w ciągu ostatnich 4 lat.

Strategia Zrównoważonego Rozwoju Wsi, Rolnictwa i Rybactwa 2030 (SZRRiR) to podstawowy dokument strategiczny polityki rolnej i rozwoju obszarów wiejskich. Prezentuje on cele, kierunki interwencji oraz działania, jakie powinny zostać podjęte w perspektywie roku 2030. 17 października Rada Ministrów przyjęła uchwałę w sprawie aktualizacji dokumentu, który pierwotnie był przyjęty 15 października 2019 r.

SZRRiR powstała w ministerstwie rolnictwa m.in.: przy współpracy 16 wojewódzkich zespołów analizujących szanse i zagrożenia oraz potencjalne kierunki rozwoju obszarów wiejskich w województwach do 2030 r., ośrodków naukowo-badawczych MRiRW, Międzyresortowego Zespołu ds. aktualizacji Strategii zrównoważonego rozwoju wsi, rolnictwa i rybactwa 2030, w którym udział brali przedstawiciele poszczególnych ministerstw oraz jedno-

stek podległych i nadzorowanych przez resort rolnictwa.

Z potrzeby aktualizacji

Prace nad aktualizacją strategii rozpoczęto od powołania przez wojewodów zespołów analizujących szanse i zagrożenia oraz potencjalne kierunki rozwoju obszarów wiejskich w poszczególnych województwach. Ich głównym zadaniem było zaktualizowanie diagnoz regionalnych, dotyczących sytuacji społeczno-gospodarczej obszarów wiejskich i rolnictwa w poszczególnych województwach. Następnym krokiem było zorganizowanie spotkań dotyczących: gospodarowania wodą, transformacji energetycznej, rozwoju przedsiębiorczości, kwalifikacji zawodowych, kapitału społecznego, powstawania miejsc pracy, transportu publicznego i zwiększenia dostępności transportowej obszarów wiejskich.

Jednym z etapów aktualizacji strategii był proces konsultacji wewnątrzresortowych. Dokument był szeroko konsultowany i opiniowany, w tym m.in. w ramach prac Rady Dialogu Społecznego w Rolnictwie, Komitetu Koordynacyjnego do spraw Polityki Rozwoju, Komitetu Społecznego Rady Ministrów, Rządowego Centrum Analiz, Zespołu

ds. Programowania Prac Rządu, Komisji Wspólnej Rządu i Samorządu Terytorialnego, Zespołu ds. Obszarów Wiejskich, Wsi i Rolnictwa, Komisji Wspólnej Rządu i Samorządu Terytorialnego oraz podczas licznych branżowych, regionalnych i ponadregionalnych spotkań, warsztatów i konferencji. Konsultacje publiczne trwały od 25 sierpnia do 29 września 2023 r. Uwagi, wnioski i opinie, zgodnie z informacjami zamieszczonymi na stronie resortu rolnictwa, można było składać drogą tradycyjną lub elektroniczną.

SZRRiR 2030 została zaktualizowana pod kątem zmian, jakie zaszły w rolnictwie w ciągu ostatnich 4 lat. Dotyczy to m.in. sytuacji związanej z pandemią COVID-19 oraz wybuchem wojny w Ukrainie. Chodzi również o nowy budżet UE, przyjęty po 2020 r., i zapewnienie m.in. dodatkowego finansowania inwestycji w okresie przejściowym dla Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020. Zaktualizowana Strategia zawiera działania spójne z celami „Długoterminowej wizji dla obszarów wiejskich w UE 2040” i wynikającego z niej „Paktu na rzecz obszarów wiejskich”, „Planu działania na rzecz pobudzenia zrównoważonego, spójnego i zintegrowanego rozwoju obszarów

wiejskich” oraz „Polskiego Ładu dla Polskiej Wsi”.

Najważniejsze zmiany

W przyjętym dokumencie zaktualizowano cel główny: „Zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego kraju”. Konieczne jest także uzyskanie trwałego wzrostu dochodów mieszkańców wsi przy minimalizacji rozwarstwienia ekonomicznego, społecznego i terytorialnego oraz przy poprawie stanu środowiska naturalnego. W związku z nowymi wyzwaniami, z jakimi mierzy się sektor rolno-spożywczy, zdefiniowano ponownie cel szczegółowy: „Wzmocnienie bezpieczeństwa żywnościowego i odporności na kryzysy”. Jego realizacji mają służyć działania i projekty strategiczne wpisujące się w następujące kierunki interwencji:

I.1. Zwiększanie opłacalności produkcji

rolnej, rybackiej i przetwórstwa rolno-spożywczego;

I.2. Budowa odporności produkcji rolnej i rybackiej, w tym odporności na zmiany klimatu;

I.3. Zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego kraju i jakości żywności;

I.4. Transformacja energetyczna sektora rolno-spożywczego i rozwój biogospodarki;

I.5. Przygotowanie polskiego sektora rolno-spożywczego do rozszerzenia UE i nowych uwarunkowań handlu zagranicznego.

W zaktualizowanym dokumencie podkreślona została konieczność budowy większej odporności na zmianę klimatu (w szczególności na niedobory wody), potrzeba odbudowy łańcuchów dostaw zerwanych podczas pandemii i w wyniku wojny w Ukrainie, wzmocnienia krajowych producentów i przetwórców

rolno-spożywczych dla trwałej zdolności do zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego (w tym również w odniesieniu do produkcji zwierzęcej) oraz zapewnienie uczciwych warunków konkurencji w rozszerzonej UE i przy nowych uwarunkowaniach handlu zagranicznego. Aktualizacja odwołuje się również do inicjatyw, których celem jest poprawa sytuacji demograficznej na obszarach wiejskich.

Zmiany wprowadzone w dokumencie są odzwierciedleniem oczekiwań względem lepszego ukierunkowania funduszy i celów UE po 2027 r. na potrzeby rozwojowe obszarów wiejskich i sektora rolno-spożywczego. Uchwała Rady Ministrów w sprawie Strategii zostanie opublikowana w Monitorze Polskim.

Opracowanie: IZABELA ŚWIGOŃ, ZODR w Barzkowicach
Źródło: „Wodne Sprawy”
Fot. Tomasz Burakowski

Konkurs zielarski „Zioła dla zdrowia”

Trwa nabór zgłoszeń do udziału w dedykowanym KGW konkursie „Zioła dla zdrowia” promującym wiedzę z zakresu zielarstwa i ziołolecznictwa na obszarach wiejskich.

CEL KONKURSU

- ✓ Promowanie wiedzy z zakresu nowoczesnego zielarstwa i ziołolecznictwa na obszarach wiejskich oraz kultywacja regionalnych tradycji związanych z uprawą i wykorzystaniem ziół do celów prozdrowotnych i leczniczych;
- ✓ Promowanie i wspieranie kół gospodyń wiejskich, w szczególności w zakresie aktywizacji wspólnot i społeczności lokalnych na obszarach wiejskich.

KTO MOŻE WZIĄĆ UDZIAŁ?

- Udział w konkursie mogą wziąć KGW oraz stowarzyszenia skupiające osoby z terenów wiejskich, których statutowym celem działania jest m.in.:
- ✓ promocja i pielęgnowanie lokalnych tradycji,
 - ✓ działalność wspomagająca rozwój wspólnot i społeczności lokalnych,
 - ✓ rozwój kultury ludowej, w tym w szczególności kultury lokalnej i regionalnej,

- ✓ upowszechnianie i rozwój form współdziałania, gospodarowania i racjonalnych metod prowadzenia gospodarstw domowych
- Uwaga! Uczestnicy Konkursu muszą posiadać osobowość prawną i własny rachunek bankowy zarejestrowany na ten podmiot.

PRZEDMIOT KONKURSU

Konkurs zostanie przeprowadzony w dwóch etapach:

- I etap (wojewódzki) – uczestnicy konkursu, którzy zgłoszą swój udział w wyznaczonym powyżej terminie i spełnią formalne wymagania, przygotowują prace konkursowe zawierające opis działań związanych z promowaniem zielarstwa, metod uprawy, przetwórstwa wraz z opisem przydomowego ogródka (ze zdjęciami). Przygotowane prace konkursowe należy przesłać do Organizatora Konkursu do 20 lipca 2024 r. Do II etapu Konkursu, z każdego województwa, zakwalifikują się uczestnicy, których prace zostaną najwyższej ocenione.
- II etap (ogólnopolski) – 16 laureatów konkursu (po 1 z każdego województwa), którzy zakwalifikują się do II etapu, zostaną zaproszeni do udziału w wydarzeniu ogólnopolskim (Finale), podczas którego zaprezentują zioła i surowce zielarskie zebrane w zgłoszonym do

Konkursu ogródka. Komisja Konkursowa oceni również treść i sposób prezentacji, a także wiedzę, którą koła gospodyń wiejskich i stowarzyszenia zdobyły podczas przygotowań do Konkursu.

Podczas Finału odbędzie się rozstrzygnięcie oraz ogłoszenie wyników Konkursu. Termin i miejsce organizacji Finału Konkursu zostanie ogłoszone przez Organizatora w terminie do 31 sierpnia 2024 r.

NAGRODY

- Laureaci I etapu Konkursu otrzymają nagrody w wysokości:
 - I miejsce – 3 000 zł
 - II miejsce – 2 000 zł
 - III miejsce – 1 000 zł
- Laureaci II etapu Konkursu otrzymają nagrody w wysokości:
 - I miejsce – 20 000 zł
 - II miejsce – 15 000 zł
 - III miejsce – 10 000 zł

JAK SIĘ ZGŁOSIĆ?

Aby wziąć udział w Konkursie należy przesłać wypełniony formularz zgłoszeniowy za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres kgw@minrol.gov.pl w terminie do 31 stycznia 2024 r.

Organizatorem Konkursu jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi przy wsparciu Uniwersytetu Medycznego w Lublinie.



Rola Polski w realizacji założeń Niebieskiego Ładu (Blue Deal)

Ideą Blue Deal jest uznanie wody za priorytet, który wymaga niezależnej, kompleksowej strategii.

Europejski Komitet Ekonomiczno-Społeczny (EKES) 26 października opublikował deklarację, w której postuluje wprowadzenie w Europie kompleksowej strategii wodnej zwanej Niebieskim Ładem/EU Blue Deal. Wezwał też państwa członkowskie oraz wszystkie instytucje europejskie do **uznania kwestii wodnych za priorytet w kadencji 2024-2029.**

We wstępie do deklaracji, Oliver Röpkke, przewodniczący EKES, przypomina, że Organizacja Narodów Zjednoczonych już w 2010 r. uznała dostęp do wody pitnej i systemów odprowadzania ścieków za podstawowe prawa człowieka. Ideą Blue Deal jest zatem uznanie wody za priorytet, który wymaga niezależnej, kompleksowej strategii. Woda nie powinna być częścią polityki Zielonego Ładu (tzw. Green Deal),

ale równoważną, synergiczną strategią komplementarną z Celami Zrównoważonego Rozwoju przyjętymi przez ONZ. *„Gospodarowanie wodą jest wyzwaniem globalnym... Z problemem nie poradzą sobie w pojedynkę poszczególne państwa i musimy skoordynować działania w skali europejskiej – podkreślił Oliver Röpkke, przewodniczący EKES. – „Sprawy wodne powinny zostać włączone do agendy unijnej jako osobna polityka UE z własnym komisarzem. Trzeba zadbać, żeby Green Deal współgrał z Blue Deal”.*

Główne zamierzenia Blue Deal

Główne zamierzenia Blue Deal to przewidywanie potrzeb oraz ochrona i odpowiednie zarządzanie zasobami wodnymi. W dłuższej perspektywie woda może stać się źródłem nowych możliwości, motywacją postępu technologicznego i społecznego, a tym samym przyczynić się do powstania nowych miejsc pracy, do rozwoju biznesu oraz kompetencji.

Co zawiera deklaracja Blue Deal?

EKES przedstawił zbiorczą rekomendację kompleksowych zmian w europejskiej gospodarce wodnej, która zawiera szeroki obszar zagadnień: od walki z ubóstwem wodnym i ochrony zasobów, poprzez zużycie wody przez gospodarstwa domowe, rolnictwo i przemysł, propozycje w zakresie finansowania inwestycji wodnych i rozwoju infrastruktury wodno-kanalizacyjnej, do edukacji i technologii wodooszczędnych.

Jedną z kluczowych kwestii jest konieczność wsparcia nowych technologii, których celem jest zwiększenie efektywności wykorzystywania wody, stosowanie obiegów zamkniętych oraz redukcja poziomu zanieczyszczenia. Rosnące zużycie i straty wody w rolnictwie, przemyśle oraz gospodarstwach domowych powodują, że ta kwestia jest niezwykle ważna i działaniem niezbędnym jest przeprowadzenie kampanii uświadamiających społeczeństwo o wartości wody i ponoszeniu odpo-

wiedzialności za jej racjonalne użytkowanie. Blue Deal przewiduje motywowanie do zrównoważonego użycia i konsumpcji wody. Natomiast dla zachowania bezpieczeństwa żywnościowego Unia Europejska musi przygotować plan strategiczny, który umożliwi adekwatną i trwałą produkcję żywności w obliczu niedoborów wody.

W Blue Deal uwzględniono również kluczowe znaczenie wody w strategiach przemysłowych. Wskazuje się sektorowe podejście uwzględniające różne potrzeby poszczególnych branż w oparciu o zasadę DNSH (do no significant harm – zasada nieczynienia znaczącej szkody środowisku). Postuluje się też przyjęcie podejścia opartego na obszarach dorzeczy, które integrować będzie wszystkie zainteresowane strony, również ponad granicami państw. Blue Deal przewiduje również współpracę w zakresie technologii, infrastruktury i wiedzy z krajami spoza UE oraz tworzenie strategicznych partnerstw ekonomicznych na rzecz wody.

Rola Polski w realizacji założeń Blue Deal

10 października w Parlamencie Europejskim odbyła się konferencja zorganizowana przez POLITICO i Federację Przedsiębiorców Polskich, podczas której omawiany był Niebieski Ład. Konferencja zgromadziła grono najważniejszych ekspertów związanych z wodą, reprezentujących EKES, KE, ONZ EurEau, FPP, WaterEurope, Amiblu, a także europejskie i międzynarodowe organizacje. W rozmowach uczestniczyło dwoje polskich europarlamentarzystów – Magdalena Adamowicz oraz Jan Olbrycht. Obecny był również Marek Kowalski – przewodniczący Federacji Przedsiębiorców Polskich, będący także inicjatorem utworzonego w ramach FPP Komitetu ds. wody.

Dyskusje w panelach dotyczyły uzasadnienia potrzeb sporządzania nowej strategii dla wody, jak również odnosiły się do możliwych rozwiązań. Pietro del Lotto, przewodniczący Komisji ds. przekształceń w przemyśle EKES, podkreślił potrzebę wyjścia z myślenia o wodzie silosowo, oddzielnie dla każdej dziedziny gospodarki. Karine Meason, szefowa działu gospodarki wodnej w Europejskim Banku Inwestycyjnym (EBI), zapowiedziała, że EBI będzie inwestował pieniądze w sprawiedliwą transformację, a zwłaszcza w sektor

wodny. Florika Fink-Hooijer, dyrektor generalna Dyrekcji Generalnej ds. Środowiska w Komisji Europejskiej, zwróciła z kolei uwagę na potrzebę rozwoju przygotowania dokumentów i danych, które „pokażą, gdzie w Europie jest największy problem z wodą i jakich obszarów dotyczy”. Poseł Olbrych zaznaczył, że kluczowe będzie właściwe lokowanie środków, by możliwe były elastyczne przesunięcia w Wieloletnich ramach finansowych. Beata Daszyńska-Muzyczka, prezes BGK wspomniała, że Polski Bank Rozwoju wspiera postęp w przemyśle wodnym i nowe technologie. Podkreśliła również, że woda to jeden z nielicznych zasobów, których nie możemy wymienić na inne, tak jak jest w przypadku źródeł energii.

Podczas dyskusji podkreślano potrzebę zmiany obecnego podejścia UE do zarządzania zasobami wodnymi i możliwości, jakie stwarza Niebieski Ład. Zwracano uwagę na nieskuteczność i niedostosowanie przepisów do obecnej sytuacji niedoboru wody, dotyczącej już 1/3 obszaru Wspólnoty. Eksperti argumentowali, że samo wytwarzanie energii, elektroliza wodoru, chłodzenie elektrowni jądrowych i wychwytywanie dwutlenku węgla do 2050 r. będą wymagały 58 mld m³ wody rocznie – prawie dwukrotnie więcej niż obecne zużycie wody pitnej w Europie. Uczestnicy debaty zwrócili uwagę na potrzebę dyskusji i edukacji wodnej, a także na konieczność poprawy dostępności danych o poborze i zużyciu wody.

Rekomendowane działania instytucyjne

Wśród najpilniejszych zadań Blue Deal wskazuje konieczność przyjęcia wytycznych w zakresie monitorowania dostępu do wody i urządzeń sanitarnych. Propozycją jest wspólne, przez Komisję Europejską i EKES, uruchomienie platformy, w ramach której możliwe byłoby prowadzenie wymiany dobrych praktyk i ustalane byłyby standardy dotyczące jakości i wykorzystania wody w rolnictwie i przemyśle. Jednocześnie w trybie pilnym postuluje się o rozwinięcie systemów gromadzenia informacji na temat zasobów wodnych, dostępu do wody i urządzeń sanitarnych, stanu infrastruktury, poboru wód powierzchniowych i podziemnych oraz zużycia wody w poszczególnych procesach.

Każde państwo członkowskie powinno **jak najszybciej przeprowadzić**

analizę posiadanej infrastruktury i zasobów wodnych, niezbędną do oszacowania potrzeb inwestycyjnych. Jednocześnie zaleca się, by krajowe przepisy uwzględniły mechanizmy obowiązkowego retencjonowania wody.

Założenia Blue Deal przewidują w ciągu dwóch najbliższych lat zrewidowanie europejskiej strategii przemysłowej ze szczególnym naciskiem na te wykorzystujące największe ilości wody. Przyspieszone ma też zostać powołanie Wspólnot Wiedzy i Innowacji na rzecz wody. Na poziomie europejskim przewiduje się stworzenie **Niebieskiego Funduszu Transformacyjnego**, który połączy środki publiczne i uruchomi innowacyjne sposoby finansowania projektów w zakresie budowy infrastruktury oraz działań związanych z zarządzaniem, badaniami oraz rozwojem wodooszczędnych technologii. Przyznawanie funduszy europejskich powinno opierać się na kryterium zrównoważonego wykorzystania wody. W ramach Blue Deal planuje się również powołanie nowego komisarza UE, który byłby odpowiedzialny za problematykę wodną. Aby wesprzeć państwa członkowskie i sąsiadów Unii ma powstać **Europejskie Centrum Wodne** o międzynarodowym zasięgu.

Niebieski Ład w praktyce

Działania przewidziane do pilnej realizacji to m.in.:

- **ustalenie spójnego podejścia do kształtowania cen wody** z uwzględnieniem zasady „zanieczyszczający płaci” i motywacji do bardziej zrównoważonej konsumpcji;
- **przeprowadzenie kampanii uświadamiających społeczeństwo o wartości wody** we wszystkich krajach członkowskich;
- **wprowadzenie etykiety wodnej na produktach** (analogicznie do etykiety energetycznej);
- **wdrożenie systemu motywacyjnego** dla stosowania obiegu zamkniętego;
- **wdrożenie przygotowanego przez ONZ Traktatu o ochronie bioróżnorodności na wodach międzynarodowych.** ■

Opracowanie: IZABELA ŚWIGOŃ, ZODR w Barzkowicach
Źródło: „Wodne Sprawy”
Fot.pixabay

Europejski Komitet Ekonomiczno-Społeczny (EKES) to organ doradczy UE, reprezentujący organizacje pracowników, pracodawców i innych grup (np. rolników i konsumentów). Wydaje opinie mające charakter wytycznych do późniejszych aktów prawnych, które trafiają do Komisji Europejskiej, Rady UE i Parlamentu Europejskiego.



Nadchodzi czas na gospodarstwa opiekuńcze

Starzenie się społeczeństwa to niezaprzeczalny fakt. Z punktu widzenia obecnych i przyszłych seniorów ważna jest nie tylko długość życia na emeryturze, ale też i jego jakość. Odpowiedzią na takie zapotrzebowanie być może będą gospodarstwa opiekuńcze.

SYLWIA LENARD, ZODR w Barzkowicach

Wyzwania demograficzne

Zmiany w strukturze społeczeństwa, jakie od dłuższego czasu zachodzą w Polsce, przyczyniają się do powstawania nowych zjawisk demograficznych, wymagających podjęcia odpowiednich działań. W Polsce żyje około 38 milionów osób, z czego ludność w wieku poprodukcyjnym – stanowi już ponad 20 proc. społeczeństwa. Istotne jest, by osoby starsze jak najdłużej mogły pozostać sprawne i aktywne społecznie. Zapotrzebowanie na usługi im dedykowane – rehabilitacyjne, terapeutyczne, integracyjne, opiekuńcze – będzie z roku na rok rosło.

Dane zawarte w „Informacji o sytuacji osób starszych w Polsce za 2019 r.”

mówią, że około 2,1 mln osób, które skończyły 65 lat, zamieszkuje obszary wiejskie. Według prognoz w 2035 r. liczba ta wyniesie 3,4 mln, co oznacza wzrost na poziomie 60%. Tym samym odsetek seniorów żyjących na obszarach wiejskich zwiększy się z około 14 do 22% ludności wiejskiej.

Rolnictwo społeczne

Gospodarstwa opiekuńcze wpisują się w nurt tzw. rolnictwa społecznego (care farming). Rolnictwo społeczne to innowacyjne podejście do rolnictwa, polegające na wprowadzaniu usług społecznych do funkcjonujących gospodarstw rolnych. Ważne jest, aby świadczenie tych usług bazowało na zasobach i aktywnościach gospodarstwa. Istotą zatem jest wielofunkcyjność gospodarstwa rolnego rozumiana jako możliwość zaspokojenia potrzeb nie tylko produkcyjno-rynkowych, ale także pozarolniczych – środowiskowych, kulturowych, gospodarczych i społecznych.

W zakresie rolnictwa społecznego mieszczą się:

- działania pedagogiczne,
- integracja w świecie pracy i włączenie społeczne,
- zajęcia reedukacyjne i terapeutyczne,
- usługi opiekuńcze.

Usługi świadczone w ramach rolnictwa społecznego mogą być kierowane do różnych grup odbiorców.

Przykłady przedsięwzięć rolnictwa społecznego w Polsce:

- ✓ Zagrody edukacyjne
- ✓ Gospodarstwa opiekuńcze



OGÓLNOPOLSKA SIĘĆ ZAGRÓD EDUKACYJNYCH

Zagrody proponują zindywidualizowane programy edukacyjne, wynikające z profilu gospodarstwa, a także pasji gospodarzy. Oferta obejmuje pokazy i warsztaty aktywnie angażujące w zajęcia zarówno dzieci, jak i osoby dorosłe w trakcie wizyt jednodniowych lub dłuższych pobytów z noclegami.

Czym jest gospodarstwo opiekuńcze?

Ideą gospodarstw opiekuńczych jest takie zaadaptowanie gospodarstwa rolnego, by osoby starsze lub będące w trudnej sytuacji życiowej mogły aktywnie spędzać czas wolny i w którym otrzymają wsparcie umożliwiające integrację społeczną. Podopieczni, dzięki rolniczemu charakterowi gospodarstwa, mogą

doświadczając terapeutycznego oddziaływania przyrody i kontaktu ze zwierzętami, a poprzez angażowanie się we wspólne wykonywanie drobnych prac domowych czy rolniczych, czerpać radość z kontaktu z drugim człowiekiem, a także czuć się potrzebnym.

Korzyści z gospodarstw opiekuńczych mają odnosić nie tylko seniorzy, ale również rolnicy, którzy zyskują dodatkowe źródło dochodu. Przebywanie na wsi oraz wykonywanie prac i zajęć charakterystycznych dla pracy rolnika może pomagać ludziom starszym lub chorym w utrzymaniu sprawności lub poprawie stanu zdrowia fizycznego i psychicznego. Wizyta na wsi ma pozytywny wpływ na człowieka. Sprawia, że czuje się on bardziej zrelaksowany i jest w lepszej kondycji psychicznej.

Działalność rolnicza może być podstawą do prowadzenia zróżnicowanych form terapii dla osób starszych lub chorych, m.in.:

- forma spokojnej rekreacji, zapewnienie kontaktu z przyrodą – możliwość odpoczynku w ogrodzie, gry w szachy, warcaby, gry planszowe, dostęp do biblioteczki, zajęcia ruchowe na świeżym powietrzu,
- zapewnienie kontaktu ze zwierzętami,
- pomoc w drobnych pracach polowych bądź ogrodniczych, np. pielęgnacja rabat, podlewanie, odchwaszczanie, zbieranie owoców i warzyw itp.,
- prace w domu i obejściu,
- wspólne przetwórstwo płodów rolnych,
- wspólne przygotowywanie regionalnych potraw,
- zajęcia rękodzielnicze, rzemiosło artystyczne,
- wszelkie prace związane z codziennym funkcjonowaniem gospodarstwa rolnego.

Gospodarstwo opiekuńcze może być azylem, ułatwia bowiem kontakt z innymi ludźmi, umożliwia otwarcie się, przełamanie barier, nawiązanie nowych znajomości i przyjaźni. Dzięki takim miejscom ludzie mogą poczuć się potrzebni, oderwać się od myśli o codziennych problemach i zachować aktywność.

Kto może założyć i prowadzić gospodarstwo opiekuńcze?

• Gospodarstwo opiekuńcze musi posiadać odpowiednią formę prawną, dopuszczalną w polskim systemie prawnym. Istnieją dwie główne możliwości prowadzenia gospodarstwa opiekuńczego:

✓ jako podmiotu ekonomii społecznej (stowarzyszenie, fundacja, spółdzielnia socjalna) albo

✓ w ramach działalności gospodarczej.

• Prowadzeniem gospodarstwa opiekuńczego zając się może rolnik lub osoby, które są domownikami w gospodarstwach prowadzących działalność rolniczą. Zróżnicowany charakter świadczonych usług powoduje, że działalność opiekuńcza nie ogranicza się jedynie do dużych gospodarstw rolnych. Równie dobrze gospodarstwa opiekuńcze założyc mogą niewielkie gospodarstwa rodzinne.

Kto może korzystać z usług gospodarstwa opiekuńczego?

Grupą docelową w działających już z powodzeniem gospodarstwach opiekuńczych w niektórych krajach europejskich są osoby, które z różnych powodów znajdują się tymczasowo lub stale w trudnej sytuacji życiowej:

- 1 osoby w podeszłym wieku,
- 2 osoby z różnymi rodzajami niepełnosprawności fizycznej i intelektualnej,
- 3 osoby uzależnione,
- 4 osoby zmagające się z wypaleniem zawodowym,
- 5 osoby z demencją,
- 6 osoby wykluczone społecznie, wymagające reintegracji (np. zwolnieni z zakładów karnych, długotrwale pozostający bez pracy),
- 7 dzieci o specjalnych potrzebach edukacyjnych, także tzw. trudna młodzież.

Wybór konkretnej grupy odbiorców zależy w głównej mierze od osób prowadzących gospodarstwo opiekuńcze. Oczekuje się, że w niedalekiej już przyszłości powstanie w Polsce sieć tego typu gospodarstw świadczących usługi dla różnych grup wymagających wsparcia. Jednakże w pierwszym okresie tworzenia gospodarstw głównymi odbiorcami wsparcia powinny być osoby starsze, rozumiane jako osoby powyżej 60. roku życia, będące nieaktywne zawodowo lub niesamodzielne. Taka rekomendacja poparta jest licznymi argumentami:

✓ starzenie się społeczeństwa – coraz większa ilość osób starszych potrzebujących opieki;

✓ wydłużanie się życia – wiele osób musi rezygnować z aktywności zawodowej z uwagi na konieczność opieki nad starszymi członkami rodziny;

✓ odpływ młodych ludzi z obszarów wiejskich, a co za tym idzie – konieczność zapewnienia opieki samotnym starszym osobom;

✓ polityka państwa – nastawienie na tworzenie lokalnych podmiotów oferujących usługi społeczne w społecznościach lokalnych, zaangażowanie w ten proces podmiotów prywatnych;

✓ rozwój obszarów wiejskich – należy dążyć do zmniejszania nierówności w dostępie do usług społecznych; mieszkańcy większości mniejszych miejscowości nie mogą zazwyczaj korzystać z tego typu usług w swoim otoczeniu;

✓ dostępność środków finansowych – możliwości finansowania procesu powstawania placówek opiekuńczych dla seniorów.

Jak może działać gospodarstwo opiekuńcze?

W kontekście gospodarstw opiekuńczych dla osób starszych szczególnie obiecujące wydają się 3 formy organizacyjne:

- 1 Dzienny dom pobytu,
- 2 Rodzinny dom pomocy,
- 3 Placówka całodobowej opieki prowadzona w ramach działalności gospodarczej.

Na najogólniejszym poziomie usługi opiekuńcze można podzielić na dzienne oraz całodobowe. Obecna polityka państwa i samorządów kładzie coraz większy nacisk na rozwój opieki dziennej. Opieka dzienna jest tańsza niż całodobowa. Z tego względu są nią zainteresowani opiekunowie osób starszych, mający dzięki temu możliwość podejmowania pracy zawodowej i prowadzenia zwyczajnego życia rodzinnego.

Placówki opieki całodobowej muszą natomiast spełniać wysokie wymagania w zakresie standardu bazy lokalowej oraz kompetencji zatrudnionych pracowników. Opieka całodobowa jest precyzyjnie opisana w prawie. Dopuszczalna jest w dwóch formach: rodzinny dom pomocy, działalność gospodarcza.

Połączenie działalności rolniczej z usługami opiekuńczymi będzie zazwyczaj prostsze i bardziej realne, jeśli będą one świadczone w formie opieki dziennej.

Formy organizacyjne gospodarstw opiekuńczych

Dzienny Dom Pomocy

Zgodnie z ustawą z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej jest to jednostka organizacyjna pomocy społecznej dziennego pobytu, w której prowadzone mogą być miejsca całodobowe okresowego pobytu. Świadczona jest w nich



pomoc na rzecz osób, które ze względu na wiek lub stan zdrowia mają problem w zaspokajaniu podstawowych potrzeb życiowych. Oferowane są tutaj usługi opiekuńczo-pielęgnacyjne, aktywizująco-usprawniające oraz wspomagające. Podopieczni powinni mieć zapewnione posiłki oraz transport.

Rodzinny Dom Pomocy

Rodzaj, zakres usług oraz wymogi lokalowe Rodzinnego domu pomocy określa rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z 31 maja 2012 r. w sprawie rodzinnych domów pomocy. Usługi świadczone są w formie opieki całodobowej dla nie mniej niż 3, a nie więcej niż 8 osób wymagających wsparcia z powodu wieku lub niepełnosprawności. Realizowane są tutaj usługi bytowe, opiekuńcze, zajęcia terapeutyczne i związane z organizacją czasu wolnego. Do tego typu placówek podopieczni kierowani są w drodze decyzji administracyjnej wydawanej przez kierownika ośrodka pomocy społecznej. Dlatego prowadzenie rodzinnego domu pomocy wymaga współpracy z samorządem.

Placówki całodobowej opieki

Prowadzone są w ramach działalności gospodarczej – wymogi co do infrastruktury, standardy i zakres świadczonych usług określa ustawa z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej, art. 67-69. Prowadzenie tego typu działalności wymaga zezwolenia wojewody właściwego ze względu na położenie placówki. Zakres usług świadczonych

Gospodarstwa opiekuńcze to forma gospodarowania polegająca na łączeniu działalności rolniczej z opieką nad osobami potrzebującymi wsparcia. Cechą charakterystyczną tych gospodarstw jest wykorzystywanie potencjału gospodarstwa rolnego do prowadzenia zróżnicowanych działań o charakterze terapeutycznym, opiekuńczym i integracyjnym.

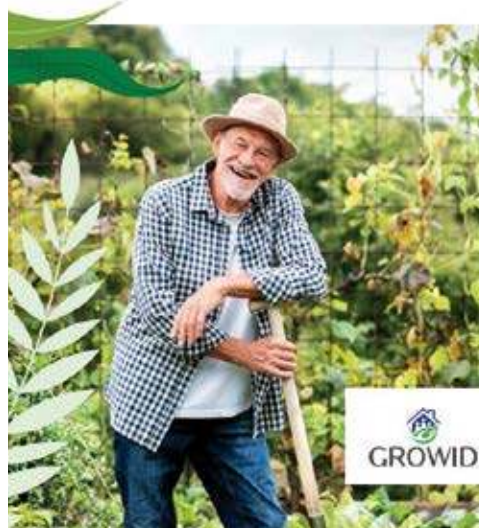
w placówce obejmuje usługi bytowe oraz opiekuńcze. Nie jest tutaj wymagana ścisła współpraca z samorządem. Placówki same poszukują kandydatów do przyjęcia.

PROJEKT GROWID

Projekt gospodarstwa opiekuńczego (GROWID) jest odpowiedzią na starzenie się społeczności wiejskiej. Był realizowany od 2019 r. do 2022 r. przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie, Uniwersytetem Jagiellońskim oraz Uniwersytetem Rolniczym w Krakowie i miał na celu stworzenie modelu, który umożliwi założenie w Polsce sieci gospodarstw opiekuńczych. Najważniejsze dwa założenia projektu to:

✓ opracowanie formuły opieki nad osobami starszymi (i innymi, potrzebujący-

**GOSPODARSTWA
OPIEKUŃCZE**
Jesień życia w rytmie natury



mi wsparcia) w gospodarstwach opiekuńczych, która wypełni obecną lukę w tym obszarze,
✓ zapewnienie rolnikom możliwości dywersyfikacji dochodów.

Model gospodarstwa według konsorcjum GROWID

- Obowiązkowe usługi:
 - ✓ agroterapia,
 - ✓ zajęcia grupowe dla uczestników,
 - ✓ pomoc w załatwianiu codziennych spraw uczestników,
 - ✓ pomoc w czynnościach higienicznych,
 - ✓ podawanie posiłków i napojów.
- Maksymalnie 8 uczestników jednocześnie, maksymalnie 24 tygodniowo.
- Rejestracja gospodarstwa opiekuńczego w Urzędzie Wojewódzkim. Wcześniej konieczne przejście procesu certyfikacji realizowanego przez CDR.

Na jakim etapie jesteście?

O ostatecznym kształcie prawnym tego modelu opieki zadecyduje międzyresortowy Zespół do spraw wdrożenia modelu gospodarstwa opiekuńczego, w skład którego wchodzi przedstawiciele: MRiRW, ministra właściwego ds. gospodarki, ministra właściwego ds. rodziny i zabezpieczenia społecznego, ministra właściwego ds. rozwoju regionalnego, ministra właściwego ds. finansów, KRUS, PFRON i inni.

Pierwszym krokiem w stronę rozwoju rolnictwa społecznego był nabór w ramach nowego programu Leader, gdzie zaproponowane zostały działania dotyczące gospodarstw opiekuńczych. W ramach wdrażania RLKS LGD przewiduje 8 typów operacji, a wśród nich znajduje się rozwój pozarolniczych funkcji gospodarstw rolnych w szczególności w zakresie:

- a. gospodarstw agroturystycznych,
- b. zagród edukacyjnych,
- c. gospodarstw opiekuńczych.

Niemniej jednak potrzebne są zmiany legislacyjne. Wśród priorytetowych kierunków działalności doradczą ODR-ów na 2024 rok znalazł się rozwój rolnictwa społecznego, w tym sieci gospodarstw opiekuńczych, tak więc pozostaje nam czekać na wypracowany przez rządowy zespół projekt. ■

Literatura: Gospodarstwa opiekuńcze budowanie sieci współpracy. CDR Kraków 2017; Gospodarstwa opiekuńcze. Jesień życia w rytmie natury. GROWID; Gospodarstwa opiekuńcze – innowacyjny kierunek w rozwoju obszarów wiejskich. K. Kiewlicz, Zachodniopomorski Magazyn Rolniczy nr 168/2022; Gospodarstwa opiekuńcze. DODR Wrocław 2018; www.cdr.gov.pl; www.growid.pl
Fot. pixabay

Greenwashing = ekościema, czyli zielone nie zawsze znaczy ekologiczne...

Greenwashing to zjawisko, które polega na stwarzaniu mylnego wrażenia, że dany produkt oferowany przez firmę jest wytwarzany w sposób ekologiczny, zgodny z naturą, albo mniej szkodzi środowisku.

SYLWIA LENARD, ZODR w Barzkowicach

O co chodzi z tym greenwashingiem? Najprościej rzecz przedstawiając – o wprowadzenie w błąd dla uzyskania korzyści. Nabywając produkt lub usługę i bazując na informacjach przekazanych przez sprzedającą to firmę, klient odnosi zazwyczaj mylne wrażenie, że wybór tego właśnie produktu korzystnie wpływa na środowisko. Greenwashing, którego legalnej definicji nie zawierają ani polskie ani unijne akty prawne, potocznie nazywany jest ekościemą, zielonym mydleniem oczu, zielonym kłamstwem, marketingiem pseudoekologicznym.

Grzechy główne greenwashingu

❶ Ukrywanie niekorzystnych cech produktu

- Firma sugeruje, że produkt jest zgodny z zasadami ochrony środowiska, prezentując nam tylko fragment cyklu produkcyjnego. Zniekształca np. wpływ produktu na środowisko informując o stosowaniu biodegradowalnych opakowań, ale nie wspominając o tym, że wyprodukowanie produktu czy opakowania zostawia ogromny ślad węglowy.
- Firma redukuje swoje koszty pod pozorem dbałości o środowisko, np. wysyłając faktury e-mailem, a hotel – prosząc o rzadsze korzystanie z ręczników.

❷ Sugerowanie ekologiczności bez podawania dowodów

- Firma nie dysponuje żadnymi dowodami – certyfikatami na ekologiczność produktów. Jako przykład wymieniane są tu np. informacje dot. testowania produktu na zwierzętach, których konsument nie jest w stanie zweryfikować.

❸ Nieprecyzyjne słownictwo wskazujące na ekologiczność

- Umieszczanie na towarach określeń eko-, bio-, 100% naturalny, które są na tyle nieprecyzyjne i tak ogólne, że tak naprawdę wcale nie gwarantują, że produkt jest przyjazny środowisku.

❹ Niedopowiedzenia

- Producenci często podkreślają ekologiczność produktu umieszczając na etykietach informacje, że nie zawiera on jakichś szkodliwych związków, np. freonów (CFC). Konsument nie wie jednak, że ich używanie jest już od dawna zabronione.

❺ Fałszywe etykiety

- Niezgodne z prawem używanie znaków certyfikacji, stosowanie grafiki przypominającej ekoznaki i certyfikaty, podawanie nieprawdziwych danych o zawartości materiału z recyklingu lub przydatności do recyklingu. Informowanie o rzekomych nagrodach dla produktu.

❻ Mniejsze zło

- Promowanie produktu, który jest „mniej szkodliwy” od innych, ale tak naprawdę nadal nieprzyjazny dla środowiska, np. ekologiczne papierosy, przyjazne dla środowiska pestycydy, ekogroszek (nazwa sugerująca przyjazny dla środowiska produkt, tymczasem jego spalanie emituje zanieczyszczenia i gazy cieplarniane do atmosfery).



Na co zwrócić uwagę?

Konsument może spróbować sprawdzić prawdziwość „zielonych” komunikatów i informacji np. sprawdzając certyfikaty ekologiczne uznanych organizacji ekologicznych. Powinniśmy też z większą uwagą analizować etykiety, a dodatkowo szukać opinii innych użytkowników.

Czy bio i organic to to samo? Termin „bio” jest używany we Francji i krajach niemieckojęzycznych, określenie „organic” – w państwach anglojęzycznych. W Polsce określenia „eko”, „bio” i „organic” po prostu uznajemy za synonimiczne.

Źródło: prawo.pl/biznes; pl.wikipedia.org; ey.com; climatestrategie-spoland.pl; pyszneeko.pl; firmove.pl

Mniejszy ślad węglowy i czystsze środowisko

Uprawa roślin paszowych oraz produkcja zwierzęca powinny podlegać zmianom przyczyniającym się do redukcji emisji gazów cieplarnianych. Wymaga to odejścia od przemysłowych technik uprawy, chowu i hodowli, a także postawienia na lokalność produkcji oraz skrócenia łańcuchów dostaw. Bardzo ważna jest także zmiana zwyczajów konsumenckich polegająca m.in. na ograniczeniu spożycia żywności pochodzenia zwierzęcego.

Pełna ocena wpływu produkcji mięsa na środowisko i klimat wymaga zsumowania poszczególnych etapów

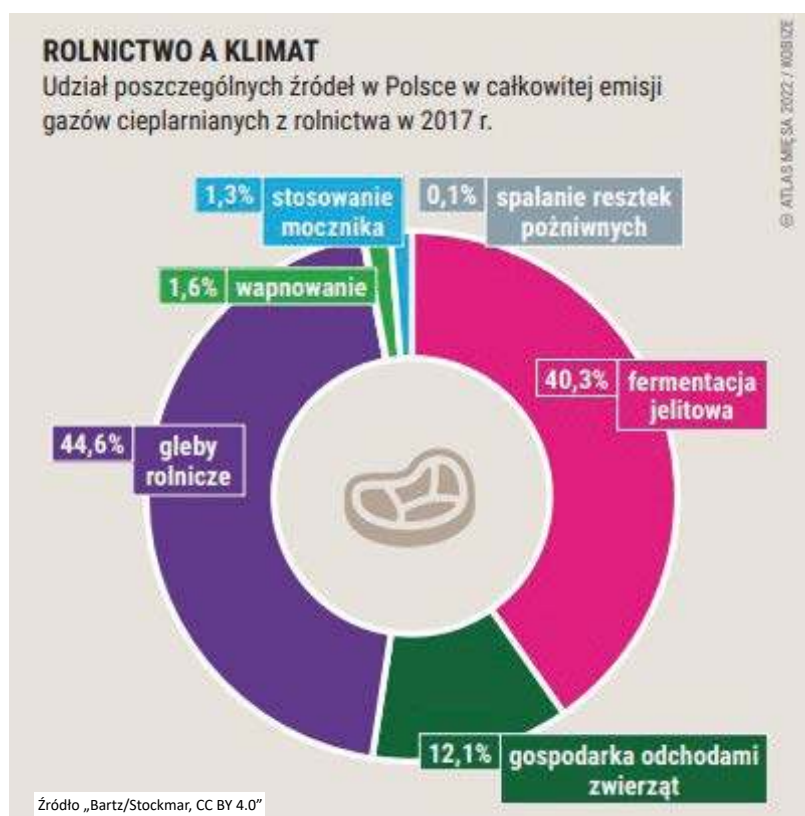
łańcucha żywnościowego. Są to: uprawa roślin na paszę, transport pasz, transport innych środków potrzebnych w produkcji zwierzęcej, chów i hodowla zwierząt, podawanie antybiotyków, zarządzanie odchodami zwierząt, transport żywych zwierząt, ubój, utylizacja, przechowywanie, przetwórstwo, pakowanie, transport żywności pochodzenia zwierzęcego (w tym mięsa) oraz spożycie mięsa.

Każdy etap – od pola do stołu – wymaga oszacowania pod względem wielkości emisji gazów cieplarnianych, śladu węglowego transportu, zanieczyszczenia wody i gleby, poziomu utraty różnorodności biologicznej (w tym zasobów genetycznych ras zwierząt w rolnictwie), wpływu na wymieranie owadów zapylających, zanieczyszczenia żywności oraz zużycia wody i energii.

Chów i hodowla zwierząt są źródłem emisji znacznej ilości gazów cieplarnianych. Emisja bezpośrednia pochodzi

przede wszystkim z procesu fermentacji w układzie trawiennym przeżuwaczy (takich jak krowy), który powodował w ostatnich latach na świecie emisję na poziomie ok. 1,6-2,7 miliardów ton ekwiwalentu dwutlenku węgla (CO₂ eq) rocznie oraz z gospodarki odchodami zwierzęcymi na poziomie ok. 0,4-0,9 mld ton CO₂ eq/rok. W 2017 r. w Polsce emisja z fermentacji przeżuwaczy stanowiła ponad 40%, a z gospodarki odchodami zwierzęcymi ok. 12,5% emisji z produkcji rolnej. Uprawa, przede wszystkim nawożenie azotem, odpowiedzialna jest za emisję podtlenku azotu (N₂O) – gazu cieplarnianego o potencjale ocieplenia większym 290 razy od CO₂. Udział tego źródła w emisji z rolnictwa wynosi ponad 44%, przy czym trzeba mieć świadomość, że znaczna część upraw prowadzona jest na potrzeby produkcji paszy dla zwierząt hodowlanych.

Redukcja emisji gazów cieplarnianych w produkcji rolnej nie jest łatwa, gdyż ma charakter procesowy. Osiągnięcie neutralności klimatycznej wymaga więc stopniowej redukcji pogłowia zwierząt, jak i znaczących zmian dotychczasowych metod chowu i hodowli. Rolnictwo w Polsce odpowiada za 94% całkowitej emisji amoniaku (NH₃). Dominującym źródłem zanieczyszczenia jest gospodarka odchodami zwierząt – 79% emisji w sektorze rolnictwa. Stosowanie nawozów mineralnych odpowiada za 21% tych emisji. W latach 1990-2018 wielkość emisji amoniaku zmniejszyła się w Polsce o 30%. Niestety, już w 2018 r. zanotowano skok o 3,2% w porównaniu z rokiem poprzednim. Główne powody to wzrost w latach 2015-2018 zużycia na-



Za emisje gazów cieplarnianych odpowiedzialne są: nadmierna liczba zwierząt gospodarskich, ich sposób żywienia i traktowania oraz brak powiązania pomiędzy produkcją roślinną i zwierzęcą w obiegu zamkniętym

JAK OGRANICZYĆ EMISJE?

Potencjał redukcji emisji gazów cieplarnianych w chowie zwierząt w Polsce w 2050 r., w tys. ton/rok

Metody redukcji emisji	Wielkość redukcji		Redukcja w przeliczeniu na CO ₂ eq
	Metan, CH ₄ (potencjał ocieplenia 21 razy większy niż CO ₂)	Podtlenek azotu, N ₂ O (potencjał ocieplenia 290 razy większy niż CO ₂)	
Zywieniowe dodatki enzymatyczne	134,31	x	2820,51
Inne metody żywieniowe	180,58	x	3792,18
Przykrywanie miejsc przechowywania nawozów naturalnych	11,97	0,06	268,77
Pastwiskowanie zoptymalizowane	75,03	x	1575,63
Produkcja biogazu	2,36	0,16	95,96
Spalanie metanu z obór	22,06	0,03	471,96
RAZEM	426,31	0,25	9025,01

Źródło „Bartz/Stockmar, CC BY 4.0”

© ATLAS MIĘSA 2022 / KANARCIUN

Całkowity potencjał redukcyjny alternatywnych technik w chowie zwierząt został oszacowany na 9,03 mln ton CO₂ eq/rok, co stanowi ok. 27% całkowitej emisji z sektora rolnego.

PORADNIK ŚWIADOMEJ KONSUMPCJI

Ślad węglowy wybranych produktów spożywczych

Klasa produktu	Produkt	Średnia emisja g CO ₂ eq/kg produktu
Produkty mięsne	mięso wołowe	13 300
	serowa kiełbasa	8000
	szynka (wieprzowa)	4800
	mięso drobiowe	3500
	mięso wieprzowe	3250
	ryby (losos hodowlany)	5400
Produkty mleczne	masło	23 300
	żółty ser	8500
	śmietana	7500
	jajka	1950
	twaróg	1950
	biały ser	1950
	margaryna	1350
	jogurt	1250
	mleko	950
	Owoce	jabłka
banany		480
pomarańcze		330
truskawki (lokalne)		300
Wyroby piekarnicze	ciemne pieczywo	750
	białe pieczywo	650
Warzywa	ziemniaki	260
	pomidory	280
	ogórki	410
	sałata	140
Inne	ryż	5200
	pszenica	830

Źródło „Bartz/Stockmar, CC BY 4.0”

Ślad węglowy produktów pochodzenia zwierzęcego jest znacząco większy niż produktów roślinnych.

wozów mineralnych o blisko 17%, a także wzrost pogłowia bydła niemlecznego o 7%, owiec o 22% i drobiu o 26%.

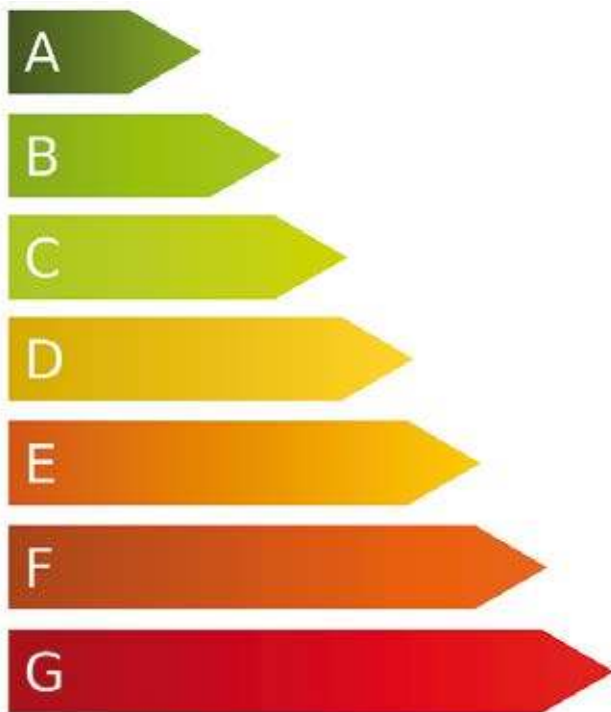
Źródłem zanieczyszczenia bezpośredniego jest przedostawanie się do gleby i wody odchodów zwierzęcych (zwłaszcza gnojowicy). Odchody zwierzęce pochodzące z intensywnego chowu zawierają związki azotowe oraz pozostałości środków do dezynfekcji, środków myjących i dezodoryzujących oraz antybiotyków i pestycydów. Według raportu ESVAC Europejskiej Agencji Leków zużycie antybiotyków na PCU (wskaźnik określający masę ubitych zwierząt wykorzystanych do produkcji żywności) w Polsce wynosi 167,4 mg/kg. To wzrost o 32% od 2012 r. – najwyższy w historii. Dla porównania średnia UE wynosi 103,2 mg/kg. Odchody zawierają też bakterie, wirusy i pasożyty mogące stanowić zagrożenie dla zdrowia innych zwierząt albo ludzi. Europejski Trybunał Obrachunkowy w 2016 r. uznał Polskę za kraj powodujący największe zanieczyszczenie Bałtyku. Zgodnie z Raportem HELCOM PLC-6 z wodami polskich rzek do Bałtyku spływa 82,6% azotu oraz 99,4% fosforu, czyli substancji biogenych przyczyniających się do zakwitnięcia i powstawania martwych, beztlenowych stref w wodach morskich.

Pośrednim źródłem zanieczyszczeń w produkcji zwierzęcej są monokultury uprawy roślin przeznaczonych na paszę, w których stosowanie nawozów sztucznych i pestycydów przyczynia się do wyjałowienia gleb i zanieczyszczenia wód. W Polsce zużycie nawozów mineralnych w roku gospodarczym 2018/2019 wyniosło 1905,4 tys. ton nawozów NPK (azot, fosfor, potas), a w 2017/2018 – 2076,6 tys. ton NPK. Na

1 ha użytków rolnych zużyto przeciętnie 129,7 kg NPK. W stosunku do roku poprzedniego w największym stopniu zmniejszyło się zużycie nawozów azotowych (o 15,8%) i wyniosło 67,7 kg/ha. Są to dane uśrednione, natomiast w województwach charakteryzujących wielkopowierzchniową uprawą roślin paszowych wartości te są wyższe, np. w woj. lubuskim zużycie nawozów na 1 ha wynosi prawie 190 kg (o 20 kg więcej niż dopuszcza dyrektywa azotanowa).

Zmniejszyć wpływ produkcji zwierzęcej na środowisko i klimat można także dzięki ograniczeniu marnotrawstwa żywności. W Polsce każdego roku marnujemy jej około 9 mln ton, zajmując pod tym względem piątą pozycję w UE. Polki i Polacy marnują znacznie więcej żywności niż wynosi średnia unijna (170 kg/osobę/rok), mianowicie 247 kg/osobę/rok. Wyniki badań przeprowadzonych przez Instytut KANTAR Millward Brown na potrzeby Federacji Polskich Banków Żywności wskazują, iż w Polsce w gospodarstwach domowych wyrzuca się 49% wędlin. Dane te wskazują, że bez zmiany nawyków konsumpcyjnych i zmniejszenia w diecie ilości spożywanego mięsa nie będzie możliwe osiągnięcie neutralności klimatycznej rolnictwa. ■

Źródło: ATLAS MIĘSA 2022, Fundacja im. Heinricha Bölla w Warszawie, Fundacja Instytut na rzecz Ekorozwoju, Polska



Zasady oszczędnego korzystania z urządzeń gospodarstwa domowego

Efektywność energetyczna urządzenia to priorytet w dzisiejszych czasach. Im wyższa klasa energetyczna, tym bardziej efektywne jest urządzenie i mniej zużywa energii, a my tym samym płacimy niższe rachunki.

ANETTA ZOŃ, ZODR Oddział w Koszalinie

Telewizor, router

- Najlepiej wyłączyć router wi-fi na noc – zużywa szczególnie dużo energii. Abyśmy nie musieli co wieczór robić tego ręcznie, istnieje funkcja automatycznego wyłączenia na noc.
- Jeżeli widzimy świecąca diodę na telewizorze, wieży, w laptopie, drukarce, skanerze, monitorze itp. to znak, że pobierają one energię – a przecież nie pracują. Te urządzenia również powinniśmy wyłączać. Dobrą możliwością wyłączenia wszystkiego naraz są gniazdka z wyłącznikiem albo listwy zasilające.

Czajnik elektryczny

- Należy gotować tylko tyle wody, ile jest nam rzeczywiście potrzebne.
- Regularnie usuwajmy kamień z powierzchni grzejnych czajnika.
- Czajniki z płaskim dnem są efektywniejsze niż te z grzałką.

Zastosowanie inteligentnych gniazd

Z inteligentnym gniazdkiem, takim jak FritzDECT 200 (ok. 200 zł) wyłączymy nasze urządzenia także mobilnie przez aplikację MyFritz dla iOS i Androida albo na stronie myfritz.net. Adapter po-



trafi nawet analizować zużycie energii podłączonych urządzeń i oferuje inteligentny programator. Dzięki niemu automatycznie sprawimy, że telewizor nie będzie zużywał energii nocą, a będąc na urlopie, zdalnym sterowaniem, lampką odstraszemy włamywaczy. Niestety, do korzystania z inteligentnego gniazdka potrzebujemy kompatybilnego routera.

Oszczędności na oświetleniu

Przez zastosowanie energooszczędnych źródeł światła zmniejszymy zużycie energii na oświetlenie nawet do 80%!

- Wyłączanie zbędnego oświetlenia.
- Wymiana żarówek na energooszczędne (LED).
- Montaż czujników ruchu.
- Dostosowanie instalacji oświetleniowej do wykonywanej pracy.
- Zastąpienie oświetlenia ogólnego oświetleniem punktowym.
- Montaż urządzeń automatycznego włączania i wyłączania oświetlenia.
- Montaż urządzeń do regulacji natężenia oświetlenia w pomieszczeniach.
- Optymalne wykorzystanie naturalnego światła dziennego.

- Stosowanie jasnych barw ścian w pomieszczeniach.

Odkurzacz

- Zaleca się stosowanie regulacji pracy urządzenia w zależności od rodzaju odkurzanego podłoża.
- Należy regularnie zmieniać zbiornik kurzu, gdyż zużycie energii wtedy wzrasta.
- Niektóre zanieczyszczenia, jak np. mąka czy kakao, szczelnie zatykają pory filtrów, należy to zmieść, nie odkurzać.

Kuchenka elektryczna

- Najlepiej gotować z możliwie najmniejszą ilością wody w zamkniętych naczyniach, używając pokrywek na garnkach.
- Dobieramy odpowiedni palnik do garnka.
- Garnki, patelnie powinny mieć dobrze przewodzące ciepło gładkie dno.
- Drzwi do piekarnika otwieramy tylko wtedy, gdy jest to konieczne; wcześniejsze nagrzanie piekarnika nie zawsze jest konieczne, np. ciasta wymagają nagrzania, ale pieczenie mięsa nie.

Pralka

- Przy zakupie nowej pralki należy porównać etykiety energetyczne, w tym wskaźniki zużycia wody na cykl prania. Należy wybierać urządzenia o najwyższych parametrach.
- Dobrze, jeśli pralka posiada dwie przy-

datne i oszczędne funkcje: skróconych programów służących do prania mało zabrudzonych rzeczy oraz automatycznego ważenia wsadu i doboru ilości wody.

Chłodziarko-zamrażarka

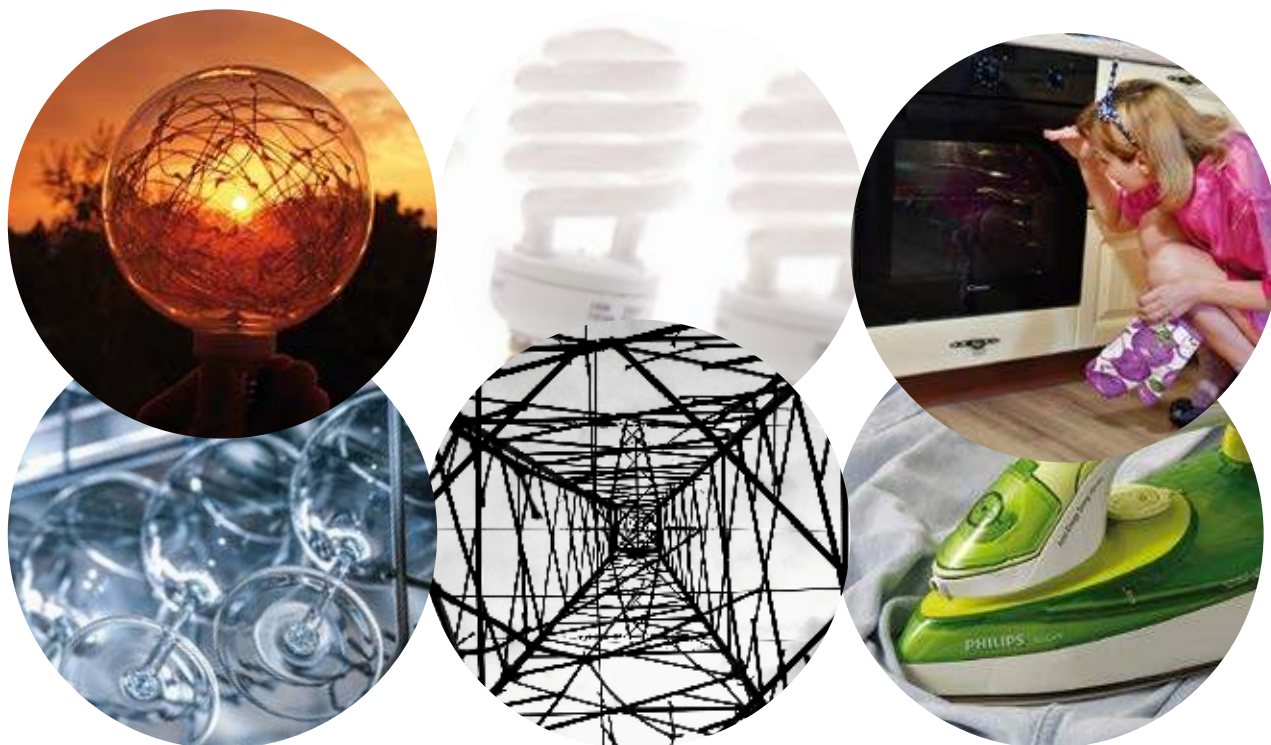
- Używamy chłodziarki dostosowanej wielkością do naszych potrzeb, używanie zbyt dużej to strata energii.
- Regularnie rozmrażamy chłodziarkę, co poprawia sprawność jej działania. Chłodziarkę bez funkcji automatycznego odmrażania trzeba koniecznie regularnie rozmrażać, ponieważ zbierająca się warstwa lodu powoduje większe zużycie prądu.
- Umieścimy chłodziarkę w chłodnym miejscu. Nie ustawiamy jej blisko grzejników lub kuchenki. Nie wystawiamy jej na działanie promieni słonecznych – będzie zużywać więcej energii.
- Kratki wentylacyjne nie mogą być przykryte, a chłodziarka nie może stać zbyt blisko ściany. Zostawmy przestrzeń z tyłu urządzenia. Wypoziomujemy ją tak, żeby drzwi zamykały się samoczynnie.
- Nigdy nie wkładajmy ciepłych i gorących potraw wprost do chłodziarki! Zawsze pozostawiamy je wcześniej do ostygnięcia.
- Ustawmy odpowiednią temperaturę – w chłodziarce nie powinna być niższa niż +6°C, w zamrażarce -19°C. Trwałość produktów nie zwiększa się istotnie przy dalszym obniżaniu temperatury, natomiast zużycie energii rośnie.

- Nie otwieramy bez potrzeby chłodziarki i zawsze starajmy się, by drzwi były jak najkrócej otwarte. Przez otwarte drzwi dostaje się do wnętrza ciepłe, wilgotne powietrze, które musi być ochłodzone. Podczas schładzania powstaje lód, którego przyrost powoduje gwałtowny wzrost zużycia energii.
- Zamarznięte produkty rozmrażamy w chłodziarce – pochłaniają one ciepło, przez co chłodziarka zużywa mniej energii.
- Utrzymywanie pracy niemal pustej chłodziarki jest nieefektywne pod względem energetycznym. Wyłączamy ją, gdy jest pusta.

Zmywarka

- Wybieramy urządzenie energooszczędne – A+++ i dopasowane wielkością do potrzeb.
- Wykorzystujemy pełną pojemność zmywarki. Jeśli musimy szybko zmyć mniejsze ilości naczyń – zrobmy to ręcznie.
- Koniecznie usuwamy resztki pożywienia z naczyń przed włożeniem ich do zmywarki.
- Jeżeli naczynia nie są bardzo zabrudzone można włączyć oszczędny, krótszy program lub wykorzystać funkcje dla mniejszego wsadu.
- Stosujemy środki zmiękczające i specjalne substancje zapobiegające osadzaniu się kamienia. ■

Fot. pixabay.com





Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Barzkowicach

INFORMACJE

sprzedawców środków ochrony roślin
o organizacji szkoleń w zakresie:

DORADZTWA DOTYCZĄCEGO ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN

- szkolenia podstawowe (24 godz.)
- szkolenia uzupełniające (7 godz.)

więcej informacji oraz zapisy:

ZODR Barzkowice, tel. 91 479 40 60, 91 479 40 79
ZODR Barzkowice, Oddział w Koszalinie, tel. 94 341 87 32

Każdy z uczestników szkolenia po zdaniu egzaminu
otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia (ważne 5 lat)

ZAPRASZAMY



Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Barzkowicach

INFORMACJE

Rolników i firmy zajmujące się stosowaniem środków
ochrony roślin
o organizacji szkoleń w zakresie:

STOSOWANIA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN SPRZĘTEM NAZIEMNYM, Z WYŁĄCZENIEM SPRZĘTU MONTOWANEGO NA POJAZDACH SZYNOWYCH ORAZ INNEGO SPRZĘTU STOSOWANEGO W KOLEJNICTWIE

- szkolenia podstawowe (14 godz.)
- szkolenia uzupełniające (7 godz.)

więcej informacji oraz zapisy:

ZODR Barzkowice - tel. 91 479 40 60, 91 479 40 79
ZODR Barzkowice, Oddział w Koszalinie, tel. 94 341 87 32

Każdy z uczestników szkolenia po zdaniu egzaminu
otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia (ważne 5 lat)

ZAPRASZAMY



Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach
organizuje

KURS W ZAKRESIE OBSŁUGI KOMBajnÓW ZBOŻOWYCH

Osoby zainteresowane prosimy o zgłaszanie się do:

- ☛ ZODR Barzkowice, Dział MDW, tel. 91 479 40 60, 665 777 808
- ☛ ZODR Oddział w Koszalinie, tel. 94 341 87 32

ZALECENIA

ZALECENIA

ZALECENIA

STANISŁAW ZARZYCKI, ZODR w Barzkowicach

Grudzień to czas, w którym zbiór buraków cukrowych dobiega końca. Finał kampanii zaplanowany jest na 15 stycznia 2024 r. i na ochłodzenie na razie się nie zanosi. Jednak jeżeli mamy planowany termin dostawy do cukrowni na koniec grudnia lub styczeń, a miałyby nadejść silne mrozy, należy pamiętać o przykryciu przyzmy z burakami przynajmniej plandeką.



Jeżeli temperatury nie spadną w okolice zera, możemy skontrolować obecność szkodników na plantacjach zbóż, gdzie kilka lata temu dość duże straty powodował łożka garbatek. W tym roku także odnotowujemy przypadki nasilenia występowania szkodników, zwłaszcza zbóż wcześniej sianych, i tu pojawiają się mszyce, ploniarki, skoczki i wcześniej wspomniany łożka garbatek. Jeżeli ziemia nie będzie zmrożona, będziemy mogli skontrolować obecność łożka wieczorem i w nocy, gdy będzie wychodził na powierzchnię i żerował. Przy większym ochłodzeniu potrafi jednak żerować nie wychodząc na powierzchnię.

W pszenicy ozimej i rzepaku, wykonując oprysk na mszyce, której jeszcze jest bardzo dużo, wykorzystujemy preparat Inazuma 130 WG, gdzie rolnicy, którzy zastosowali ten środek mówili, że zadziałał.

Jeżeli warunki agrometeorologiczne pozwalają – kończymy orki zimowe. Jeżeli gleba jest niezamarznięta, roślina w plonie głównym była rośliną późno schodzącą z pola – buraki czy kukurydza na ziarno – możemy wysiać rośliny przewodkowe, czyli odmiany zbóż jarych

z podwyższoną mrozoodpornością, na które hodowla daje przyzwolenie do wysiania jako przewodki. Z hodowli DANKO wszystkie odmiany jarych pszenic i pszenżyta to przewodki. Przewodki dobrze zimują w fazie od szpilkiowania do fazy dwóch-trzech liści, wiosną wcześniej rozpoczynają wegetację, wykorzystują dobrze zapasy wody pozimowej, dobrze się krzewią oraz lepiej znoszą wiosenne okresy posuchy. Jednak należy pamiętać, że jeżeli nie nadejdą zbyt długo chłody i rośliny jare będą się dalej rozwijały, a w styczniu lub lutym przyjdzie silny mróz – przewodka może tego nie przetrzymać i wymarznąć.

Jeżeli zakończymy prace polowe typu orki zimowe czy ochrona rzepaku lub zbóż ozimych to możemy przystąpić do przeglądu, serwisu i konserwacji sprzętu pod warunkiem, że nie będzie zbyt niskich temperatur, chyba że mamy w miarę ciepłe garaże. Maszyny, które wcześniej były umyte sprawdzamy – czy nie ma uszkodzeń mechanicznych lub czy część elementów się zużyła – wówczas należy je wymienić i zakonserwować na zimę, aby wiosną móc wyjechać w pole sprawnym sprzętem. W przypadku bardziej zaawansowanych technicznie maszyn, np. kombajnów, warto się zastanowić czy nie skorzystać z serwisu. O tej porze roku będzie to usługa na pewno tańsza niż przed sezonem.

Jeżeli mamy zgromadzone zboże w magazynach płaskich czy silosach, należy kontrolować wilgotność, temperaturę ziarna, a także monitorować pod kątem możliwości wystąpienia szkodników magazynowych. W trakcie składowania zboża, w wyniku oddychania, ziarno zużywa tlen, produkując dwutlenek węgla, wodę i ciepło. Wraz ze wzrostem temperatury i wilgotności ziarna przekraczającej 12-13%, zwiększa się ryzyko wystąpienia szkodników oraz porażenia pleśniami, co może negatywnie wpłynąć na zdolności kiełkowania.

Nadchodząca zima powoduje napływ gryzoni do magazynów lub obiektów inwentarskich (jeżeli posiadamy zwierzęta). W razie stwierdzenia ich obecności należy zadbać o wyłożenie trutki w stacjach deratyzacyjnych i sukcesywnie ją uzupełniać.

Jeżeli warunki pogodowe pozwalają, a wymaga tego sytuacja, możemy kontynuować lub przystąpić do konserwacji urządzeń melioracyjnych. Zgodnie z art. 205, Dział IV, Rozdział 2 melioracje wodne ustawy z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne (Dz.U. 2017, poz. 1566) utrzymywanie urządzeń melioracji wodnych szczegółowych (m.in. rowów wraz z budowlami związanymi z nimi funkcjonalnie – tj. mostki, przepusty, zastawki, wyloty drenarskie) należy do właścicieli nieruchomości lub do spółki wodnej.

Zgodnie z artykułem 227 pkt. 3 ustawy prawo wodne właściciele i użytkownicy gruntów, na których znajdują się urządzenia melioracyjne są zobowiązani do:

- wykaszania roślin z dna oraz brzegów śródlądowych wód powierzchniowych;
- usuwania roślin pływających i korzeniących się w dnie śródlądowych wód powierzchniowych;
- usuwania drzew i krzewów porastających dno oraz brzegi śródlądowych wód powierzchniowych;
- usuwania ze śródlądowych wód powierzchniowych przeszkód naturalnych oraz wynikających z działalności człowieka;
- zasypywania wyrw w brzegach i dnie śródlądowych wód powierzchniowych oraz ich zabudowę biologiczną;
- udrażniania śródlądowych wód powierzchniowych przez usuwanie zatorów utrudniających swobodny przepływ wód oraz usuwanie namulów i rumoszu;
- remontu lub konserwację stanowiących własność właściciela wód:
 - a) ubezpieczeń w obrębie urządzeń wodnych,
 - b) budowli regulacyjnych;
- rozbiórki lub modyfikacji tam bobrowych oraz zasypywania nor bobrów lub nor innych zwierząt w brzegach śródlądowych wód powierzchniowych.

Znaczny wzrost cen nawozów i materiału siewnego spowodował spadek zbytu ich w punktach sprzedaży. Warto robić rozważanie cenowe pod siewy wiosenne. Jeśli nie dokonamy zakupu, to może rozpaźrzeć możliwość dokonania zamówienia przynajmniej planowanego do zakupu materiału siewnego odmian zalecanych do uprawy w naszym województwie.

Wszechstronny topinambur



Z roku na rok wzrasta zapotrzebowanie na energię, a co za tym idzie – zainteresowanie wykorzystaniem odnawialnych źródeł energii, zwłaszcza biomasy. Rośliną o wszechstronnym zastosowaniu, zarówno na cele spożywcze, paszowe, medyczne, jak i energetyczne jest topinambur. Uwzględniając wielkość plonu, jego wartość energetyczną i duży nakład energii niezbędnej do zastosowania rośliny w energetyce, można uznać go za roślinę o znacznym potencjale energetycznym.

KAROLINA ŁYSAKOWSKA, PZDR w Mysłiborzu

Od wielu lat prowadzone są badania nad możliwością wykorzystania roślin do celów energetycznych, ze szczególnym uwzględnieniem gatunków roślin wieloletnich o znacznym potencjale produkcyjnym. Jedną z takich roślin jest słonecznik bulwiasty (*Helianthus tuberosus*), powszechnie nazywany topinamburem lub karczochem jerozolimskim.

Jest to wieloletnia bylina z gatunku astrowatych, blisko spokrewniona ze słonecznikiem zwyczajnym. Osiąga wysokość 2-4 m, posiada łodygi wzniesione, o średnicy do 3 cm, jej system korzeniowy jest mocny i dość głęboki. Korzenie oraz pędy podziemne – rozłogi, na końcach których tworzą się bulwy, wyrastają z węzłów podziemnej części łodygi. Bulwy są niewielkie, guzowate, o nieregularnych kształtach. Jedna ro-

ślina wytwarza do 50 bulw o grubości 1,5-6 cm i długości 7-10 cm.

Pochodzenie

Słonecznik bulwiasty pochodzi z kontynentu północnoamerykańskiego, skąd zawędrował w inne części świata jako roślina jadalna, pastewna, lecznicza, ozdobna, rekultywacyjna, a ostatnio również energetyczna. Prawdopodobnie pierwszym Europejczykiem, który skosztował bulwy topinamburu był Krzysztof Kolumb, który ze swych podróży przywiózł do Europy różne gatunki roślin egzotycznych. Wiedzę o użyteczności topinamburu Francuzi przejęli od Indian, którzy od dawien dawna uprawiali tę roślinę. Sama nazwa topinambur została nadana od nazwy Indian z plemienia Tupinamba.

N początku XVII w. bulwy trafiły do Francji, a później Anglii. W okresie wojny 30-letniej roślina była bardzo popularna w Europie, ale już w XVII w. na stołach pojawiły się ziemniaki, spychając topinambur do roli rośliny pastewnej.

Wymagania klimatyczno-glebowe

W Ameryce Północnej, na naturalnych stanowiskach, topinambur rośnie na średnio wilgotnych czarnoziemach, zwykle na brzegach wód i lasów, a także na terenach ruderalnych. Wymagania klimatyczne ma niewielkie, dobrze znosi zmienne warunki klimatyczne i niskie temperatury, jednakże najlepiej sprzyja roślinie pogoda ciepła, umiarkowanie wilgotna, wówczas w okresie wegetacji zawiązywanie bulw jest intensywniejsze, chłody natomiast powodują większy przyrost masy zielonej. Bulwy topinamburu dobrze znoszą niskie temperatury (do -30°C).

Jego uprawa możliwa jest na większości gleb Polski, z wyjątkiem gleb

Topinambur może być uprawiany na większości gleb w Polsce, nie ma zbyt wygórowanych wymagań. Przed podjęciem decyzji o jego uprawie należy uwzględnić łatwość rozprzestrzeniania się rośliny, jej ewentualną inwazyjność oraz przycięcie nieproszonych gości z lasu (dzików).

bardzo ciężkich i odmokłych, jednak za optymalne uznaje się gleby średnio żyzne, przewiewne, o składzie granulometrycznym piasku gliniastego mocnego, o pH > 5,5. Roślina może być uprawiana na jednym stanowisku przez 15-20 lat.

Bulwy

Bulwy kształtem przypominają korzeń imbiru, a w smaku – ziemniak orzech, rzodkiewkę i gruszkę. W zależności od odmiany mogą mieć barwę białą, żółtą, różową, czerwoną albo fioletową z białym lub żółtym miąższem. Zawierają ok. 17% inuliny, stanowiącej 75-80% wszystkich węglowodanów. Pozostałe składniki to skrobia oraz cukry proste. Dzięki sporej zawartości inuliny dobrze znoszą mróz i mogą zimować w glebie, nawet w naszych warunkach klimatycznych, w przeciwieństwie do ziemniaka.

Łodyga ma przekrój prawie okrągły, jest podłożnie bruzdowana i szorstko owłosiona, w trakcie sezonu wegetacyjnego drewnieje. Po pierwszych mrozach pędy nadziemne zamierają, liście czernieją, zasychają i opadają.

Kwiaty zebrane są w koszyczki, w ilości 3-15 na roślinie, mają barwę żółtą i wyglądem przypominają kwiat słonecznika. Są owadopylne, rzadko dochodzi do samozapylenia. Kwitnienie przypada na okres od lipca do listopada, przy czym trwa 1,5 miesiąca. Topinambur jest rośliną dnia krótkiego.

Technologia uprawy

W Polsce od 1998 r. zarejestrowane są dwie odmiany topinamburu: Albik (po-

siada białe bulwy maczugowato wydłużone) oraz Rubik (posiada bulwy o kształcie regularnym, owalne, fioletowo nabiegłe).

Sadzenie topinamburu wykonuje się w dwóch terminach: wiosną – od marca do czerwca oraz jesienią – od listopada do grudnia, na głębokość 5-10 cm za pomocą sadzarek do ziemniaków, zachowując rozstaw rzędów i odległości w rzędach jak przy ziemniakach. Zalecane obsady: 70-100 x 50-60 cm lub 50-60 cm x 30 cm. Korzystniejsze jest sadzenie roślin jesienią, co daje 30-50 dodatkowych dni wegetacji i ma znaczenie w pierwszym roku użytkowania plantacji. Do obsadzenia 1 ha potrzeba ok. 1,2 ton bulw w rozstawie 40 x 70 cm. Optymalna obsada to ok. 4 bulwy m².

Plantację użytkowaną przez kilka lat do celów spożywczych i paszowych nawozić można obornikiem w ilości 30-40 t/ha oraz nawozem mineralnym w wysokości 60-80 kg P₂O₅/ha, 120-160 kg K₂O/ha i 80-120 kg N/ha.

Zbiór słonecznika bulwiastego na ogół odbywa się dwuetapowo – plonem jest zarówno część nadziemna, jak i podziemna. Łodygi można zbierać sieczkarniami polowymi od początku października aż do marca, pod warunkiem że nie wyległy. Optymalnym terminem zbioru jest czas, kiedy mróz podsuszył już łodygi, a wierzchnia warstwa gleby jest nadal zmarznięta.

Choroby i szkodniki

Na ogół słonecznik bulwiasty jest rośliną dość odporną na agrofagi, nie mniej jednak może być zaatakowany przez:

- ✓ rdzę słonecznika (*Puccinia helianthi*), która zmusza plantatora do zmiany miejsca uprawy,
- ✓ zgniliznę twardzikową, której sprawcą jest workowiec *Sclerotinia sclerotiorum*; choroba jest groźna dla roślin, jej łodygi pokrywają się białym nalotem i zamierają, zaatakowane są również bulwy; porażone rośliny należy usunąć i spalić; aby ograniczyć szkody stosuje się fungicydy;
- ✓ ślimaki;
- ✓ normice;
- ✓ gąsienice rolnicy zbożówki (*Agrotis segetum*) widoczne u nasady roślin.

Zastosowanie

✓ Roślina lecznicza

Bulwy topinamburu są wartościowym składnikiem diety diabetyków i osób po chemioterapii. Inulina pomaga w norma-

lizowaniu glikemii, a razem z pektynami i błonnikami pomaga w oczyszczaniu organizmu, wiążąc szkodliwe związki i przyspieszając ich wydalanie poprzez pobudzanie ruchów jelit. Dzięki temu też bulwy mogą pomagać przy zaparciach. Mają poza tym działać jako immunostymulator, osłonowo na wątrobę i zapobiegać zakażeniom dróg moczowych. W lecznictwie ludowym topinambur wykorzystywany był także przy cukrzycy, otyłości, chorobach układu krążenia oraz reumatyzmie. Analizy dowodów naukowych przeprowadzane przez ekspertów na prośbę Komisji Europejskiej nie dały potwierdzenia przypisywanego topinamburowi korzystnego działania na mikroflorę jelit, ułatwiania utrzymania masy ciała oraz zmniejszania stężenia laktozy – istotnego przy nietolerancji tego cukru. Opublikowane zostały natomiast doniesienia o działaniu cytotoksycznym na dwie linie komórkowe raka sutka seskwiterpenów laktonowych wyizolowanych ze słonecznika bulwiastego oraz działaniu przeciwnowotworowym białek wyizolowanych z bulw.

Sproszkowane bulwy topinamburu wchodzi w skład preparatu „Topinulin” stosowanego jako środek dietetyczny, dający uczucie sytości, kierowany głównie do diabetyków.

✓ Roślina pastewna

Zarówno bulwy, jak i zielone pędy stanowią wartościową paszę dla bydła, owiec i świń. Części nadziemne mogą być podawane jako zielonka lub kiszonka. Koszenie w lipcu, sierpniu i w listopadzie pozwala na uzyskanie 200 ton świeżej masy roślin z 1 ha uprawy. Koszenie pędów powinno poprzedzać kwitnienie, bowiem gdy już do niego dojdzie – szybko spada wartość pokarmowa części zielonych z powodu transportu substancji odżywczych do bulw. Zielone części roślin zawierają ok. 27% suchej masy, 1,4% białka, 0,3% tłuszczów, 0,44% wapnia, ok. 0,1% fosforu, ok. 0,4% potasu. Przy karmieniu paszą uzyskaną z 1 ha uprawy można uzyskać 800 kg mięsa wieprzowego. Topinambur wysadzany jest także na poletkach łowieckich w celu dokarmiania zwierzyny, a sadzony na poletkach zaporowych na skraju lasów ogranicza szkody w uprawach rolnych. Bulwy są szczególnie chętnie zjadane przez dziki.

✓ Roślina przemysłowa

Bulwy stanowią surowiec do produkcji alkoholu. Z biomasy wytwarzany jest bioetanol – z 1 ha uprawy można uzyskać ponad 2,5 tys. dm³ dodatku do paliw. Jako surowiec służący do wytwa-

rzania alkoholu wykorzystywanego jako paliwo, słonecznik bulwiasty stosowany był zwłaszcza w czasie II wojny światowej.

Można z biomasy tego gatunku uzyskiwać także butanol i dimetylofuran. Pędy nadziemne po wysuszeniu i rozdrobnieniu mogą być albo spalane bezpośrednio w piecach, albo używane jako surowiec do wyrobu brykietów i granulatu (peletów). Produkcja surowca opałowego z tego gatunku w warunkach polskich nie jest zbyt konkurencyjna – w badaniach uzyskiwano plon suchej masy łądyg wynoszący ok. 5,55 t·ha⁻¹, co pozwoliło na uzyskanie 88,4 GJ·ha⁻¹ energii. W porównaniu do mającej podobne wymagania wierzby wiciowej plon energii uzyskany w skali roku jest mniejszy o 56%.

✓ Roślina ozdobna

Silny wzrost i efektowne, żółte kwiatostany sprawiają, że rośliny uprawiane bywają w ogrodach nie tylko jako źródło bulw, ale także ze względów ozdobnych. Nadają się na obwódki na granicach ogrodów, nie tylko ze względu na gęsty i wysoki pokrój, ale także jako osłona od wiatru.

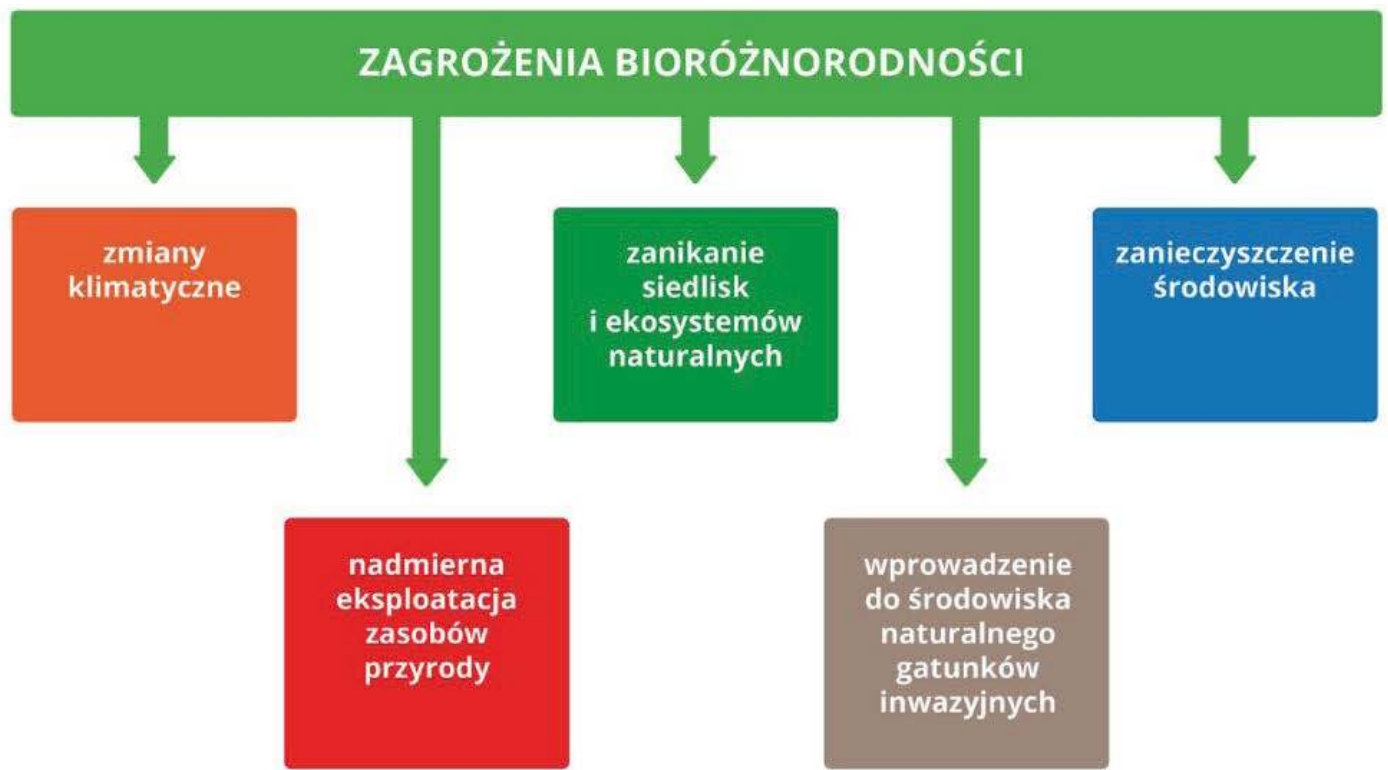
✓ Inne zastosowania

Sieczka z łądyg może być wykorzystywana jako podłoże do produkcji niektórych grzybów jadalnych, np. bocznika. Gatunek dostarcza także późnych pożytków pszczelich, zaś ze względu na niewielkie wymagania siedliskowe i silny wzrost bywa wykorzystywany w nasadzeniach przeciwoerozyjnych. Stosowany jest także w rekultywacji gleb zasolonych, zanieczyszczonych substancjami ropopochodnymi i na terenach górniczych. ■

Źródło: T. Piskier „Topinambur – roślina o wielokierunkowym wykorzystaniu”, *Czysta Energia* 8/2006; T. Piskier, T. R. Sekutowski „Ze stołu do pieca” *Aroenergetyka* 1(43)/2013; A. Kołodziej „Słonecznik bulwiasty (topinambur)” *ZODR Barzkowice* 2013

Fot. www.pixabay.com





Zagrożenia bioróżnorodności
Źródło: Dariusz Adryan

Zagrożenia bioróżnorodności

Mimo utrzymania na terenach Polski tradycyjnej gospodarki rolnej – dzięki której zachowało się wiele cennych krajobrazów rolniczych – rozwój i intensyfikacja rolnictwa stanowią jedno z najważniejszych zagrożeń dla bioróżnorodności obszarów wiejskich.

JOANNA SKOCZYLAS-GROMEK, ZODR w Barzkowicach

Obserwujemy stale zmniejszanie się bioróżnorodności, wywołujące poważne konsekwencje w świecie przyrody. Intensyfikacja rolnictwa ma w tym swój duży udział. Utrzymanie bioróżnorodności na obszarach rolnych jest bardzo ważnym zadaniem współczesnego rolnika. Dysponując odpowiednią wiedzą może on prowadzić

działalność rolniczą w sposób ograniczający degradację środowiska przyrodniczego. Ochrona naturalnych siedlisk oraz systemy produkcji rolnej oparte na zrównoważonym rozwoju, w zgodzie z przyrodą, przyczyniają się do ochrony bogactwa różnorodności biologicznej na obszarach wiejskich.

Czynniki powodujące spadek bioróżnorodności

Do najważniejszych czynników powodujących spadek bioróżnorodności należą:

- ✓ zanikanie siedlisk i korytarzy ekologicznych,
- ✓ nadmierna eksploatacja zasobów żywych,
- ✓ niszczenie środowiska (wyrąb lasów, nadmierne polowania i połowy),
- ✓ rolnictwo i hodowla zwierząt (sposób gospodarowania glebami, produkowania żywności, przemysłowa hodowla),
- ✓ zawłaszczanie terenów (np. zalewanie miast betonem),



Utrata różnorodności biologicznej jest największym zagrożeniem dla naszej cywilizacji.

- ✓ zmiany klimatu,
- ✓ rozwój gatunków inwazyjnych.

Człowiek, zmieniając klimat i przekształcając środowisko naturalne, zmienia przestrzeń do życia i rozmnażania innym organizmom, które często nie potrafią bytować w nowych warunkach.

W wyniku jego działalności, czyli budowy dróg, linii kolejowych, regulacji rzek, nadmiernej wycinki lasów, wprowadzenia hodowli przemysłowej i intensywnie nawożonych wielkoobszarowych monokultur, siedliska, które dawniej stanowiły ogromne przestrzenie, zostały podzielone i oddalone od siebie barierami. Konsekwencją jest zużycie puli genowej populacji, co może prowadzić do jej wyginięcia.

Co możemy zrobić dla ochrony bioróżnorodności?

- ✓ Ogranicz konsumpcję. Kupuj produkty w takiej ilości, jaką jesteś w stanie wykorzystać.
- ✓ Wybieraj produkty lokalne i takie, których produkcja nie wywiera negatywnego wpływu na bioróżnorodność (np. unikaj oleju palmowego).
- ✓ Nie przywoź z wakacji pamiątek wykonanych z roślin i zwierząt zagrożonych wyginieniem (listę 34 tys. gatunków znajdziesz na stronie konwencji waszyngtońskiej).
- ✓ Zrezygnuj z równo przystrzyżonego trawnika na rzecz różnokolorowej łąki.
- ✓ Uprawiaj rodzime gatunki roślin – zwłaszcza te przyjazne owadom, ptakom, drobnym ssakom.
- ✓ Dbaj o stare drzewa i aleje oraz nasadzaj nowe.
- ✓ Jeśli dokarmiasz ptaki, rób to odpowiedzialnie, nie karm ich chlebem!
- ✓ Nie wprowadzaj do środowiska gatunków obcych
- ✓ Wybierając miejsce na wakacje lub odpoczynek zastanów się czy twoja obecność nie szkodzi otaczającej cię przyrodzie.
- ✓ Poznaj gatunki obce inwazyjne, które zagrażają przyrodzie i nie wprowadzaj ich do uprawy.
- ✓ Zrezygnuj z plastiku na rzecz produktów wielokrotnego użytku.
- ✓ Segreguj odpady.
- ✓ Oszczędzaj wodę i energię.
- ✓ Zbieraj deszczówkę, którą możesz wykorzystać np. do nawadniania ogrodu.

Groźne rośliny inwazyjne

Inwazyjne rośliny mogą stać się zagrożeniem dla pól uprawnych i ogrodów, do których wkraczają jako trudne do usunięcia chwasty. Są zagrożeniem dla rodzimych gatunków roślin i zwierząt. Niszczą ekosystemy, zajmują siedliska innych roślin. Ich owoce i nasiona mogą być trujące dla zwierząt. Powinniśmy zapobiegać ich rozprzestrzenianiu.



Barszcz Sosnowskiego



Nawłoc kanadyjska

Przykładem gatunku, który bardzo szybko się rozprzestrzenia jest barszcz Sosnowskiego, dużych rozmiarów bylina wydzielająca silnie parzące substancje – furanokumaryny. Innym, często spotykanym gatunkiem inwazyjnym jest nawłoc kanadyjska. W przeciwieństwie do barszczu Sosnowskiego nie stanowi bezpośredniego zagrożenia, ale ponieważ bardzo łatwo się rozsiewa i mocno rozrasta, skutecznie wypiera z zajmowanego terenu większość ga-

tunków rodzimych, Nawłoc kanadyjską ciężko wytępić i kontrolować jej wzrost, przez co trudno usunąć ją z miejsc, które zasiedliła.

Lista wszystkich roślin i zwierząt gatunków obcych, które w przypadku uwolnienia do środowiska przyrodniczego mogą zagrozić gatunkom rodzimym jest dostępna w Rozporządzeniu Ministra Środowiska z dnia 9 września 2011 r. (Dz.U. 2011 nr 210 poz. 1260). ■

Dziś i jutro rolnictwa ekologicznego



Rolnictwo ekologiczne przynosi szereg korzyści, zarówno dla środowiska, jak i dla konsumentów. Przede wszystkim ograniczenie stosowania chemicznych środków ochrony roślin i nawozów sztucznych, co przyczynia się do poprawy jakości wód, gleb i powietrza. Konsumentom zaś oferuje żywność wolną od pozostałości chemicznych, bogatą w składniki odżywcze i o lepszym smaku.

ANETTA ZOŃ, ZODR Oddział w Koszalinie

Rolnictwo ekologiczne opiera się na kilku fundamentalnych zasadach. Pierwszą z nich jest zakaz stosowania chemicznych środków ochrony roślin i nawozów sztucznych. W zamian stosuje się naturalne metody kontroli szkodników i chwastów oraz nawozy organiczne. Kolejną zasadą jest ochrona bioróżnorodności, zachowanie naturalnych ekosystemów i utrzymanie równowagi w agroekosystemach. Niewielkie gospodarstwa, rotacja upraw, kompostowanie i agro-leśnictwo to częste praktyki.

Zasady produkcji ekologicznej

- Zwiększanie żyzności gleby.
- Stosowanie środków produkcji pochodzących z produkcji ekologicznej, substancji naturalnych i wolno rozpuszczalnych nawozów mineralnych pochodzenia naturalnego.
- Chów zwierząt zgodny z wymaganiami gatunku.
- Wzmacnianie naturalnej odporności zwierząt, regularnego ruchu oraz dostępu do terenów na wolnym powietrzu oraz pastwisk.
- Wykluczenie stosowania GMO i produktów wytworzonych z GMO lub przy ich użyciu.

Zasady ekologicznej produkcji roślinnej

W rolnictwie ekologicznym stosuje się szereg metod produkcji, które zapewniają zrównoważony rozwój gospodarstw. Przykładami są uprawa wieloletnich roślin, takich jak drzewa owocowe czy krzewy jagodowe, które minimalizują potrzebę orki i stosowania pestycydów. Inną, popularną techniką jest uprawa pod osłonami, która zwiększa ochronę przed szkodnikami i niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi. Uprawy wielogatunkowe i zmienne płodozmiany to również stosowane tu metody maksymalnie wykorzystujące naturalne procesy glebowe i ograniczające występowanie szkodników.

W produkcji ekologicznej nie wolno stosować syntetycznych środków ochrony roślin i nawozów sztucznych, zapraw nasiennych, sztucznych koncentratów, organizmów genetycznie modyfikowanych, pasz przemysłowych, promieni jonizujących.

- Stosuje się praktyki uprawy, które przyczyniają się do utrzymania lub zwiększenia ilości materii organicznej gleby oraz zapobieganiu jej zagęszczeniu i erozji.
- Żyzność i aktywność biologiczna gleby utrzymuje się i zwiększa poprzez stosowanie wieloletniego płodozmianu z wykorzystaniem roślin strączkowych i innych roślin na zielony nawóz, a także obornika lub materiału organicznego, najlepiej przekompostowanego i pochodzące z produkcji ekologicznej.
- Przykrycie powierzchni gleby roślinnością przez jak najdłuższy okres w roku.
- Nie stosuje się mineralnych nawozów azotowych. Nawożenie mineralne jest ograniczone do mączek skalnych (wymienionych w Rozporządzeniu Rady (WE) 2092/91).
- Materiał siewny i sadzeniowy musi być ekologiczny.
- Nawożenie organicznymi nawozami wytworzonymi w gospodarstwie (kompost, obornik, nawozy zielone) pozwala

jącymi utrzymać żyzność gleby. Dawka azotu w nawozach naturalnych nie może przekraczać 170 kg N/ha.

- Nawozy mineralne i środki poprawiające glebę – można używać tych, które są dopuszczone do stosowania w produkcji ekologicznej.
- Dopuszcza się stosowanie preparatów biodynamicznych.
- Do wytwarzania produktów innych niż nasiona i wegetatywny materiał rozmnożeniowy stosuje się wyłącznie nasiona i materiał rozmnożeniowy wyprodukowany metodami ekologicznymi.
- Stosowane jest jedynie odchwaszczanie mechaniczne.
- Do walki z chorobami i szkodnikami stosuje się agrotechniczne metody, tj. odpowiednie następstwo i sąsiedztwo roślin oraz preparaty biologiczne.
- Wykaz nawozów i środków poprawiających właściwości gleby zakwalifikowanych do stosowania w rolnictwie ekologicznym prowadzony przez Instytut Uprawy i Nawożenia Gleby w Puławach można znaleźć na stronie internetowej: www.iung.pulawy.pl.
- Wykaz środków stosowanych w ochronie roślin zakwalifikowanych do stosowania w rolnictwie ekologicznym umieszczony jest na stronie MRiRW.

Perspektywy i wyzwania

Rolnictwo ekologiczne i produkcja metodami ekologicznymi są kluczowymi elementami przyszłego zrównoważonego rozwoju rolnictwa. Przechodzenie na bardziej ekologiczne praktyki uprawy przynosi korzyści zarówno dla środowiska, jak i dla konsumentów. Pomimo wyzwań, rolnictwo ekologiczne ma ogromny potencjał do zapewnienia zdrowej, środowiskowo zrównoważonej i etycznej produkcji żywności. Przyjęcie tego modelu rolnictwa to krok w kierunku lepszej przyszłości dla nas wszystkich. ■



Gospodarka o obiegu zamkniętym

Unia Europejska pracuje nad propozycjami, które mają pomóc w przejściu na silniejszą gospodarkę o obiegu zamkniętym, w której zasoby są zużywane w sposób bardziej zrównoważony.

W Unii Europejskiej produkuje się ponad 2,2 miliarda ton odpadów rocznie. Parlament Europejski pracuje nad przepisami, które mają poprawić gospodarkę odpadami i pomóc w przejściu od gospodarki liniowej do gospodarki obiegu zamkniętego.

Gospodarka o obiegu zamkniętym – co to jest?

Gospodarka o obiegu zamkniętym to model produkcji i konsumpcji, który polega na dzieleniu się, pożyczaniu, ponownym użyciu, naprawie, odnawianiu

i recyklingu istniejących materiałów i produktów tak długo, jak to możliwe. W ten sposób wydłuża się cykl życia produktów. W praktyce oznacza to ograniczenie odpadów do minimum. Kiedy cykl życia produktu dobiega końca, surowce i odpady, które z niego pochodzą, powinny zostać w gospodarce, dzięki recyklingowi. Można je z powodzeniem wykorzystać ponownie, tworząc w ten sposób dodatkową wartość.

Takie podejście kontrastuje z tradycyjnym, liniowym modelem ekonomicznym, który opiera się na schemacie „weź – wyprodukuj – użyj – wyrzucić”. Model liniowy opiera się na dużych ilościach tanich i łatwo dostępnych materiałów i energii. Elementem tego modelu jest także tzw. „planowana zużywalność”, czyli projektowanie produktów w taki sposób, żeby po określonym czasie przestały działać. Parlament Europejski wezwał do wprowadzenia środków, które zapewnią, że na rynek będą trafiać produkty wysokiej jakości i trwałe.

Korzyści: dlaczego konieczne jest przejście na gospodarkę o obiegu zamkniętym?

1 OCHRONA ŚRODOWISKA

Ponowne wykorzystanie i recykling produktów spowalnia wykorzystanie zasobów naturalnych, ogranicza niszczenie krajobrazu i siedlisk oraz pomaga ograniczyć utratę różnorodności biologicznej. Kolejną korzyścią z gospodarki o obiegu zamkniętym jest redukcja całkowitej rocznej emisji gazów cieplarnianych. Według Europejskiej Agencji Środowiska, procesy przemysłowe i użytkowanie produktów odpowiadają za 9,1% emisji gazów cieplarnianych w UE, podczas gdy gospodarka odpadami odpowiada za 3,3%. Tworzenie bardziej wydajnych i zrównoważonych produktów od samego początku pomogłoby zmniejszyć zużycie energii i zasobów, ponieważ szacuje się, że ponad 80% wpływu produktu na środowisko jest określane na etapie projektowania.

Świąteczne tradycje i zwyczaje



Dekorowanie choinki, oczekiwanie na pierwszą gwiazdkę, wzajemne składanie życzeń podczas łamania się opłatkiem czy przygotowywanie 12 dań wigilijnych – to tradycje, które towarzyszą nam co roku w okresie Świąt Bożego Narodzenia i splatają się z prastarymi obrzędami. Świąta Bożego Narodzenia to czas wyjątkowy.

ANNA GRZYBOWSKA, ZODR w Barzkowicach

Wigilia

Z dniem wigilijnym związane są liczne przesady i wierzenia, o których dziś zapominamy. Aby zapewnić sobie w nowym roku chęć do pracy oraz witalność, 24 grudnia wstawano jak najwcześniej. Istniało przekonanie „jaka Wigilia, taki cały rok”. Jeżeli pierwszym gościem w tym dniu był mężczyzna, oznaczało to pomyślność, jeśli przyszła kobieta – nie była to pomyślna wróżba na nowy rok. Aby pomóc szczęściu, od rana sąsiad odwiedzał sąsiada z życzeniami.

Dekoracje bożonarodzeniowe

Dawniej świąteczną dekoracją był podłaźnik, czyli wierzchołek lub gałąz drzewka iglastego, zawieszany bezpośrednio nad stołem wigilijnym lub w świętym kącie. Unikatowymi, wyłącznie polskimi ozdobami, były tak zwane „światy”. Wycinano wzory z opłatka i sklejało je w przestrzenne kompozycje za pomocą śliny. Miały przypominać o tym, że Dzieciątko narodzone w Betlejem jest królem całego świata, dlatego ozdoby te nazwano „światami”.

Wszystkie dekoracje świąteczne miały znaczenie symboliczne. Nasi pradziadkowie wierzyli, że chronią one dom przed chorobami i nieszczęściem

oraz zapewniają dostatek i pomyślność na kolejny rok.

Współczesna choinka to dla wielu osób najważniejszy element świąt Bożego Narodzenia. To tradycyjne drzewko przywędrowało na polskie tereny na przełomie XIX i XX wieku. Początkowo choinki zdobiły tylko domy szlacheckie. Dla chrześcijan choinka była symbolem rajskiego drzewa oraz nadziei życia wiecznego. Ozdoba na szczycie to symbol gwiazdy betlejemskiej, świeczki zaś „światłości świata”, czyli Jezusa.

Wieczera wigilijna

Tradycyjną kolację wigilijną rozpoczyna łamanie się opłatkiem oraz składanie życzeń. Polska jest jedynym krajem, w którym rozpowszechniony jest ten zwyczaj. Opłatek jest symbolem Eucharystii, ale także miłości, pojednania i poświęcenia dla innych. Jest nawiązaniem do dzielenia się chlebem przez Jezusa z uczniami.

Kładzenie sianka pod wigilijny obrus to z kolei pozostałość pogańskich obchodów przesilenia zimowego. Aby zapewnić ludziom dostatek, siano rozścielano praktycznie wszędzie. Dopiero w czasie chrześcijaństwa sianko zostało uznane jako pamiątka narodzin Jezusa w stajence. Wierzono, że zwierzęta nakarmione tym siankiem będą zdrowe.

Również ciekawym zwyczajem jest zostawianie pustego nakrycia dla niespodziewanego gościa. Puste miejsce przy stole niesie przesłanie, że w tym dniu nikt nie powinien być sam.

Pojawienie się pierwszej gwiazdki na niebie jest nawiązaniem do Gwiazdy Betlejemskiej i rozpoczyna kolację wigilijną. Wieczera wigilijna jest postna i najczęściej składa się z 12 dań, co nawiązuje do liczby apostołów oraz miesięcy w roku. Może ich być również 7, tyle ile jest dni w tygodniu lub 9, tak jak chórów anielskich. Tradycyjne wigilijne potrawy to zupa grzybowa, barszcz z uszkami, pierogi z kapustą i grzybami, karp smażony, kapusta z grochem, kutia.

Pierwszy dzień świąt – Boże Narodzenie

Boże Narodzenie zawsze było uważane za bardzo ważne, jest to święto niezwykle rodzinne. Pierwszy dzień świąt tradycyjnie spędzano w domu, w gronie najbliższych. W tym dniu nie składano wizyt.

Drugi dzień świąt

W drugim dniu świąt, w odróżnieniu od Bożego Narodzenia, bawiono się huczniej. Tego dnia odwiedzano krewnych i sąsiadów oraz rozpoczynało się kołędowanie.

Kołędowanie

Kołędowanie rozpoczynało w drugi dzień świąt, a kończyło przed Matką Boską Gromniczną. Przebierańcy wędrowali po wsiach, zabierając ze sobą maskary: konie, bociana, żurawia, turońia itp. Pozdrawiali gospodarzy, składali życzenia, a na koniec prosili o kołędę. Najczęściej było to jedzenie świąteczne albo drobne datki. Gdy gospodarz nie był hojny bądź nie chciał ich wpuścić – śpiewali złośliwe piosenki.

Wigilijne wróżby

W dzień wigilijny na wsiach popularne były wróżby dotyczące urodzaju. Spróbowanie każdej potrawy miało zapewnić obfite plony danej rośliny w kolejnym roku. Wigilijna pogoda również zapowiadała, jaki będzie przyszły rok dla gospodarzy. Po wieczery obserwowano niebo – rozgwieżdżone było zapowiedzią urodzaju, pochmurne wróżyło słoty, stąd przysłowie „Noc wigilijna jasna, to stodoła ciasna”. Praktykowano

również wróżby o charakterze osobistym. Panny, ciekawe, by poznać co je czeka, szukały znaków podobnych do wróżb andrzejkowych – liczono kołki w płocie (parzysta liczba oznaczała zamążpójście), nasłuchiowano szczerkania psa oraz wyciągano żdźbła siana spod obrusa i sprawdzano kolory. Zielone żdźbło oznaczało małżeństwo, brązowe – czekanie, a żółte – staropanieństwo.

BARSZCZ CZERWONY WIGILIJNY (CZYSTY)

20 g suszonych grzybów, 1 kg buraków ćwikłowych, 1,5 litra wody lub bulionu warzywnego, 1 średnia marchew, 1 mały korzeń pietruszki, kawałek pora – około 10 cm, zakwas z buraków 1 szklanka, 0,5 szklanki wody z moczonych grzybów, po 5 ziaren ziela angielskiego i czarnego pieprzu, listek laurowy, szczypta soli, łyżeczka cukru

Suszone grzyby można przygotować dzień wcześniej. Wystarczy 20 g suszonych grzybów zalać niecałą szklanką wody i zostawić na noc do namoczenia. Dodatkowo grzyby można zagotować przez około 5 minut razem z wodą, w której się moczyły. Takie grzyby również można dodać do barszczu lub wykorzystać do farszu na pierogi.

Do garnka wlać 1,5 litra wody lub bulionu warzywnego. Buraki oraz marchew obrać i pokroić w plasterki. Pietruszkę i pora pokroić na kilka części, dodać do zupy. Dodać pieprz i ziele angielskie, następnie gotować zupę przez około 1,5 godziny pod przykryciem od momentu jej zagotowania. Po tym czasie wszystkie składniki odcedzić. Do wywaru dodać szklankę zakwasu z buraków oraz wywar z grzybów. Wsypać łyżeczkę cukru i sól do smaku. Barszczu już nie gotować. Do podania należy go tylko lekko podgrzać.

Zakwas buraczany nie jest niezbędny do przygotowania tej zupy. Barszcz można ugotować pomijając zakwas. Wówczas na koniec trzeba go doprawić większą ilością soli i pieprzu. Barszcz bez zakwasu jest delikatniejszy.

ZAKWAS Z BURAKÓW

500 g buraków ćwikłowych, 4 ząbki czosnku, 350 ml letniej wody, duży liść laurowy, 4 ziarna ziela angielskiego, 6 ziaren pieprzu, płaska łyżeczka soli – najlepiej kamiennej niejodowanej

Słoik o pojemności minimum 700 ml wyparzyć wrzątkiem. Buraki umyć i cienko obrać. Pokroić je na grubsze plasterki i podzielić na cztery części. Czwartą część umieścić w wyparzonym słoiku.

Dodać trochę przypraw (ziarna ziela angielskiego i ziarna pieprzu) oraz czosnek. Kolejna warstwa buraków i przyprawy. Liść laurowy umieścić na środku. Na koniec docisnąć buraki i zalać przegotowaną, ostudzoną wodą, wymieszaną z solą. Patyczkiem do szaszłyków usunąć bąbelki powietrza w słoiku. Słoik zamknąć i odłożyć do chłodnego, suchego i ciemnego pomieszczenia na 7-10 dni. Zakwas buraczany otworzyć w dniu gotowania barszczu. Zakwas z większą ilością czosnku jest gotowy już po 4 dniach. Im dłużej się robi, tym będzie ostrzejszy. Bardzo prawdopodobne, że do barszczu zostanie wykorzystana tylko połowa zakwasu. Resztę można przelać do butelki, czy małego słoika i szczelnie zamknięty trzymać w lodówce nawet kilka tygodni.

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Ciasto: 4 szklanki mąki pszennej, 1,5 szklanki gorącej wody, 2 łyżki masła, łyżeczka soli

Farsz: 800 g kapusty kiszzonej, 60 g suszonych grzybów (ok. 2 garście), 2 średnie cebule, 7 łyżek oleju, łyżeczka cukru, 3 małe liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, płaska łyżeczka pieprzu

Suszone grzyby umieścić w większym naczyniu i zalać 2 szklankami zimnej wody, może być z kranu. Miseczkę przykryć np. talerzykiem i odstawić w suche i chłodne miejsce na 12 godzin, a najlepiej na całą noc. Grzyby wchłoną część wody i zmiękną. Wodę z moczenia grzybów przelać do małego naczynia. Będzie to szklanka ciemniej wody. Woda po moczeniu grzybów jest idealna do gotowania kapusty. Odsączone grzyby pokroić w cienkie paseczki, a potem posiekać jeszcze drobniej. Dwie większe cebule obrać i drobno poszatковать. Na



Jak mrozić pierogi?

Pierogi można mrozić zarówno surowe, jak i ugotowane. Ugotowane należy odcedzić dokładnie i delikatnie wysmarować olejem. Większą deskę lub tackę (deska powinna mieć taką wielkość, by bez problemu zmieścić się w zamrażalniku) posmarować cienką warstwą oleju. Wyłożyć na nią pierogi: jeden obok drugiego, nie powinny się jednak ze sobą stykać. Tackę z przestudzonymi pierogami umieścić w komorze zamrażalnika na 90 minut. Tak samo mrozić pierogi surowe, których nie trzeba już smarować olejem przed mrożeniem. Przymrożone pierogi można przekładać do woreczków do mrożenia lub do pudełek. Takie pierogi można już kłaść jeden na drugim. Podpisać woreczki i odłożyć do zamrażarki. Tak przygotowane nie będą się sklejały i po wyjęciu z zamrażalnika będzie je można wyjmować z pojemników/woreczków sztuka po sztuce. Aby zagotować zamrożone wcześniej pierogi, wystarczy wyjąć odpowiednią ich ilość z zamrażalnika i jeszcze zamrożone umieścić w garnku z wrzątkiem. Gotować je na małej mocy palnika do miękkości ciasta.

nagrzaną patelnię wylać 7 łyżek oleju. Dodać poszatowaną cebulę i podsmażyć na średniej mocy palnika przez około 10 minut. Pod koniec można dodać posiekane grzyby i podsmażyć całość jeszcze dodatkowe dwie minuty. Kapustę przepłukać w zimnej wodzie i bardzo dobrze odcisnąć. Odcisniętą posiekać nożem i umieścić w dużym garnku. Dodać przyprawy i zioła: liście laurowe, ziele angielskie, pieprz oraz cukier. Do garnka z kapustą wlać wodę z moczenia grzybów oraz pół szklanki zimnej wody. Na koniec dorzucić cebulę z grzybami. Całość dokładnie wymieszać drewnianą łyżką. Garnek przykryć przykrywką i ustawić małą moc palnika. Kapustę gotować około godziny. Co 20-30 minut dokładnie wymieszać. Po godzinie zdjąć przykrywkę i smażyć farsz przez około 20 minut. Można całość przełożyć na dużą patelnię lub smażyć kapustę z grzybami. Nadmiar wody odparuje, a składniki odrobinę się zarumienią. Pod koniec szykowania farszu można zagnieść ciasto na pierogi.

Ciasto: do dużej miski wsypać 4 szklanki mąki pszennej. Dodać łyżeczkę soli. Do gorącej wody dodać 2 łyżki masła. W momencie, gdy masło roztopi się w wodzie, należy poczekać jeszcze około pięciu minut i wlać wodę do mąki

z solą. Całość wymieszać łyżką, a po chwili zacząć wyrabiać ciasto dłońmi. Ciasto jest ciepłe, ale nie parzące. Jednolite ciasto zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na 30 minut, na blat kuchenny. Po leżakowaniu nie będzie się kurczyło podczas wałkowania i robi się idealnie plastyczne. Przygotować stolnicę. Wypaść trochę mąki. Ciasto podzielić na trzy części. Dwie przykryć lekko wilgotną ściereczką. Z trzeciej części uformować kulę gotową do wałkowania. Ciasto będzie klejące. Po podsypaniu mąką będzie się fantastycznie wałkować. Pod kule z ciasta wysypać trochę mąki. Dać też mąkę na kulę i lekko ją spłaszczyć. Ciasto rozwałkować cienko na stolnicy i wycinać kółka. Każdą sztukę można dodatkowo rozciągać jeszcze lekko w dłoniach. Na środek nakładać farsz z kapusty i grzybów. W jednym pierogu powinna się zmieścić pełna łyżeczka farszu. Pierožki składać na pół i sklejać boki. Można dodatkowo zrobić na każdym pierogu falbanki, dzięki którym pierogi skleją się jeszcze mocniej. Będą też ładniej wyglądały. Pierogi z kapustą i grzybami układać obok siebie na desce. Aby oczekujące na gotowanie pierogi nie schły, przykryć je lekko wilgotną bawełnianą ściereczką. Ciasto po wykręceniu pierogów zagniatą ponownie, wałkować i wycinać kolejne pierogi. Każdą serię, po około 12-15 sztuk na raz, umieszczać w dużym garnku z osoloną, gotującą się wodą. Woda nie powinna mocno wrzeć. Po około 2 minutach pierogi wypłyną na powierzchnię. Pierogi wyławiać po około 4 minutach od ich wypłynięcia na powierzchnię. W ten sposób należy ugotować wszystkie pierogi. Gotowe pierogi zawsze podczas wyławiania odsączyć z nadmiaru wody. Można polać je od odrobiny oleju, by nie kleiły się do siebie.

KARP SMAŻONY

1 tuszka karpia, sok z jednej cytryny, 1 łyżka soli, 2 czubate łyżki bułki tartej, 1 łyżka mąki pszennej, minimum 3 łyżki masła klarowanego do smażenia

Zdjąć łuski z tuszki karpia i bardzo dokładnie umyć całą rybę. Karpia osuszyć ręcznikiem papierowym. Odciać głowę, ogon oraz płetwy. Pokroić rybę w dzwonka tej samej szerokości (np. 2,5 cm). Na deskę wysypać łyżkę soli. Brać po szczypcie i nacierać solą każde dzwonko. Natartą solą kawałki ryby umieścić w głębszym naczyniu (szklane lub ceramiczne). Całość polać sokiem wyciśniętym z jednej cytryny. Wymieszać kawałki ryby w soku. Miskę odstawić na 30 minut. Karpia (po marynowaniu) wyjąć ze słonego soku. Każde dzwonko bardzo do-

kładnie osuszyć ręcznikiem papierowym. Do miseczki wsypać dwie czubate łyżki bułki tartej oraz jedną łyżkę mąki pszennej. Wymieszać mąkę z bułką. W takiej prostej panierce obtaczać bardzo dokładnie każde dzwonko. Nagrząć dużą patelnię z grubym dnem. Zmniejszyć moc palnika do średniej. Na patelnię wyłożyć minimum trzy czubate łyżki masła klarowanego. Gdy się rozpuści, można kłaść kawałki karpia w panierce. Jeśli ryba po umieszczeniu na patelni od razu skwierczy, to znaczy, że patelnia jest dobrze nagrzana i masło ma idealną temperaturę. Dzwonka przewracać na drugą stronę po około pięciu minutach. Dzwonka powinny się od spodu ładnie zarumienić. Druga strona będzie się smażyła trochę krócej. Zdjęte z patelni kawałki usmażonego karpia odkładać na chwilę na ręcznik papierowy, by osuszyć je z nadmiaru tłuszczu. Karpia smażyć na patelni ze sporą ilością tłuszczu, jest wtedy najsmaczniejszy i idealnie dosmażony. Podawać go samego lub z łyżeczką chrzanu albo z kapustą z grzybami. Nigdy nie podgrzewać usmażonego już karpia w mikrofalówce. Można go chwilę podgrzać w lekko nagrzanym piekarniku lub na suchej patelni.



KARP W GALARECIE

2 filety z karpia lub 1 karp o wadze około 1500 g lub więcej, sok wyciśnięty z połowy cytryny, 1 litr wody, 2 średnie marchewki, 1 średni korzeń pietruszki, kawałek korzenia selera, pół średniego pora lub cebula, garść groszku zielonego mrożonego, 3 łyżeczki żelatyny, garść natki pietruszki, 1 ½ płaskiej łyżeczki soli, 1/3 łyżeczki ziaren pieprzu, 1 listek laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego

Z całego karpia zdjąć łuski i bardzo dokładnie umyć całą rybę. Osuszyć ręcznikiem papierowym. Odciać głowę i usunąć oczy, odciać ogon oraz płetwy. Filety wykroić



zaczynając od grzbietu i głowy, blisko kręgosłupa i dużych ości. Głowę oraz płetwy odłożyć do ugotowania bulionu. Z gotowych filetów należy usunąć wszystkie łuski oraz dokładnie umyć filety ze śluzu i osuszyć je ręcznikiem papierowym.

Filety z karpia oprószyć solą (łącznie 1/4 łyżeczki), polać sokiem z cytryny (połówka soku z cytryny na oba filety). Umieścić je w naczyniu pod przykryciem i odłożyć do lodówki na 2-3 godziny. Po tym czasie pokroić je w paski o podobnej szerokości.

Wywar warzywny pod galaretę szykować nie później niż na godzinę przed wyjęciem z lodówki osolonych i oblanych cytryną filetów. W średniej wielkości garnku umieścić umyte i obrane warzywa. Obraną marchew gotować w całości, aby wyłowić ją potem z bulionu i pokroić w ładne plasterki. Taką marchew umieścić w galarecie razem z porcjami karpia. Kawałek pora lub cebulę pokroić wzdłuż na pół, zaś pietruszkę i selera na dowolne, mniejsze kawałki. Do garnka dorzucić jeszcze płaską łyżeczkę soli, 1/3 łyżeczki ziaren pieprzu, 2 ziarna ziela angielskiego oraz listek laurowy. Na koniec wlać litr wody oraz dorzucić głowę oraz płetwy karpia (jeśli są). Całość przykryć przykrywką. Ustawić wysoką moc palnika. Gdy bulion zacznie się gotować, od razu zredukować moc do takiej, by tylko lekko mrugał. Wywar gotować tak przez godzinę, cały czas pod przykryciem. Po tym czasie warzywa powinny być już miękkie. Wyłowić wszystkie warzywa, przyprawy, głowę oraz płetwy karpia. W garnku zostawić tylko bulion. Całą marchew odłożyć na bok, aby użyć jej do galarety. W czystym bulionie (pozostawionym w garnku) umieścić ostrożnie wszystkie kawałki pokrojonych filetów. Można to zrobić w dwóch turach (najpierw gotować kawałki z jednego filetu, a potem z drugiego). Kawałki karpia gotować na niskiej mocy palnika, bez przykrytki, przez około 15-20 minut (jeśli będą ze skórą) lub około 10 minut (jeśli skóra będzie usuwana podczas posiłku). Nie mieszać kawałków ryb w trakcie gotowania. Samo „mięso” karpia powinno być ugotowane już po kilku minutach (w zależności od grubości kawałków). To

skóra potrzebuje więcej czasu, by zmięknąć. Kawałki ugotowanej ryby wyłowić bardzo ostrożnie przy pomocy płaskiego cedzaka i układać na półmiskach (lub na jednym dużym). Dodatkowo można delikatnie usunąć ewentualne ości, które powinny być bardziej widoczne po ugotowaniu ryby. Po karpniu, w wywarze umieścić kolejno mrożony groszek. Gotować go przez około 3 minuty aż groszek zmięknie w bulionie. Groszek wyłowić przy pomocy sitka i przełożyć do osobnego naczynka (później dodać go do galarety razem z marchewką). Ostatecznie zostaje około 800 ml bardzo gorącego wywaru. Jeśli odparowało więcej wody, to uzupełnić jej brak wrzątkiem, by otrzymać nie mniej niż 800 ml bulionu. Od razu dodać do niego trzy łyżeczki uniwersalnej żelatyny. Całość mieszać, aż do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny w wywarze. Naczynie z wywarem z żelatyną odstawić na bok do przestudzenia.

Na półmisek z kawałkami ugotowanego karpia wyłożyć pokrojoną w plasterki marchew oraz groszek. Całość udekorować dodatkowo natką pietruszki. Kilka łyżek rzadkiego jeszcze bulionu z żelatyną wlać na półmisek z rybą (tylko żeby wypełnić luki między kawałkami ryby, aby podczas wlewania reszty bulionu, nie przemieściły się one na półmisku). Aby galareta zastygła, półmisek z karpkiem w galarecie odłożyć do lodówki. Po około 30 minutach tak mała ilość bulionu powinna już stężeć i zamienić się w galaretę. Można wówczas wlać resztę bulionu i odłożyć półmiski do lodówki, do całkowitego stężenia galarety, czyli na minimum dwie godziny. Podając karpia w galarecie, można go dodatkowo udekorować siekaną natką pietruszki lub koperkiem. Karpia w galarecie przechowujemy w lodówce. Świeżość zachowa przynajmniej przez cztery dni.

ŁOSOŚ W SOSIE KOPERKOWYM około 300 g filetu z łososia, łyżeczka prawdziwego masła, po szczypcie świeżo mielonego pieprzu i soli

Sos koperkowy: 130 ml bulionu drobiowego lub warzywnego, 50 ml śmietanki 12% w temperaturze pokojowej, 1 łyżka mąki pszennej, garść świeżego, siekanego koperku, łyżeczka soku z cytryny, 1/3 płaskiej łyżeczki soli, ¼ płaskiej łyżeczki białego pieprzu, szczypta kurkumy

Przygotować delikatny sos koperkowy: do małej miseczki wlać 50 ml śmietanki 12%, wyspać łyżką mąki, bardzo dokładnie wymieszać na idealnie gładki płyn. Nagrząć patelnię. Ustawić średnią moc palnika. Na

patelnię wlać około pół szklanki lekkiego bulionu. Wywar może być zimny lub ciepły. Na patelni i tak ma się zagotować. Od razu dodać też szczyptę kurkumy oraz 1/3 płaskiej łyżeczki soli i 1/4 płaskiej łyżeczki białego pieprzu. Trzy łyżki gorącego wywaru wlać do miseczki ze śmietanką wymieszaną z mąką. Dokładnie wymieszać. Ciepły bulion sprawi, że łatwiej będzie rozetrzeć ewentualne mini grudki mąki. Całą zawartość miseczki wlać powoli na patelnię z zaczynającym się gotować bulionem. Podczas wlewania stale mieszać przy pomocy drewnianej łyżki. Zanim sos zacznie się gotować dodać łyżeczkę świeżo wyciśniętego soku z cytryny. Mieszać aż sos ponownie się zagotuje i zacznie gęstnieć, dodać do niego wówczas garść świeżego, siekanego koperku. Sos mieszać jeszcze około minuty. Ma się zagotować.

Z filetu z łososia usunąć skórę i podzielić go na kawałki o szerokości około 2 cm. Na nagrzaną patelnię wyłożyć łyżeczkę masła lub oliwy z oliwek. Po chwili na patelni umieścić przygotowane kawałki łososia. Przy tej grubości wystarczy je smażyć po około 1,5-2 minut na stronę. Gotowe kawałki ryby delikatnie przełożyć na deskę lub płaski talerz i smażyć kolejne, bez dokładania tłuszczu (chyba, że zajdzie taka potrzeba). Nie przyprawiać ryby.

Filet z łososia można też upiec. Cały filet, po zdjęciu skóry, umieścić w żaroodpornym naczyniu, dno posmarować wcześniej odrobiną oliwy. Naczynie umieścić w piekarniku nagrzanym do temperatury 240 stopni (pieczenie góra dół), na środkowej półce w piekarniku. Łososia piec bez przykrycia przez około 15 minut.

Łososia w sosie koperkowym można podać z zielonym groszkiem oraz z małymi ziemniaczkami z wody. Na patelni po rybie podsmażyć przez pięć minut rozmrożony zielony groszek. Lekko posolić i przyprószyć świeżo mielonym pieprzem. Taki groszek można też osobno ugotować w osolonej wodzie lub zastąpić blanszowanymi brokułami albo szpinakiem duszonym z czosnkiem.

Całość oprószyć na talerzach świeżo mielonym pieprzem. W razie potrzeby można też posolić danie lub połać odrobiną soku z cytryny.

PIERNIKI OD RAZU MIĘKKIE 0,5 kg mąki, 3 jajka, 1 łyżeczka sody, 10 dag masła, 1 opakowanie przyprawy do piernika, 4 łyżeczki cukru, 20 dag sztucznego miodu, 1 łyżka prawdziwego miodu

Do garnka włożyć masło i dodać miód sztuczny, miód prawdziwy, cukier oraz przyprawę do piernika. Składniki podgrzać mieszając aż do połączenia. Odstawić do wystudzenia. Do wystudzonych składników dodać sodę i mieszać. Następnie wymieszane składniki dodać do mąki, dodać jajka. Wszystko razem wymieszać i wyrobić ciasto. Po wyrobieniu ciasto owinać folią spożywczą i włożyć do lodówki na 10 minut (do ostudzenia). Po wyciągnięciu z lodówki, ciasto odwinąć z folii, podzielić na mniejsze kawałki, rozwałkować i wycisnąć foremkami pierniczki. Pierniki przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 15 minut. Grzanie góra-dół.

PIERNIK ŚWIĄTECZNY „RAZ DWA”

4 łyżki majonezu, 2 łyżki powideł śliwkowych, 2 jajka, 1 szklanka cukru, 2 łyżki kakao, 2 szklanki mąki, 1 łyżka przyprawy do piernika, ¼ szklanki mleka, 1 łyżeczka sody

Polewa: 100 g czekolady gorzkiej, 50 g czekolady mlecznej, 1,5 łyżki masła, 4 łyżki mleka

Dodatkowo: perełki do dekoracji (jadalne), keksówka o wymiarach 30 x 12 cm

Wszystkie składniki na ciasto powinny być w temperaturze pokojowej. Do miski dodać majonez, powidła, jajka, cukier, kakao, przyprawę do piernika i wszystko zmiksować. Następnie dodać mąkę i ponownie zmiksować. Do mleka wyspać sodę i wymieszać. Wlać do pozostałych składników i ponownie wszystko zmiksować. Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180 stopni i piec przez ok. 45 min. Gdy ciasto wystygnie zrobić polewę. W kąpielii wodnej rozpuścić wszystkie składniki cały czas mieszając. Połać ciasto i posypać perełkami. ■

Fot. pexels, unsplash, pixabay



Kalendarz biodynamiczny

Grudzień 2023

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
				00-17 17-24 WO/OG	1 OG	2 OG 7.24-15.26
00-05 05-24 OG/ZI Od 14.00	4 ZI III Kwadra Do 2.00	00-18 18-24 ZI/PO	5 PO	6 PO Od 10.00 do 22.00	7 PO/VO 05-24	8 WO 7.33-15.24
00-12 12-24 WO/OG	9 OG	00-18 18-24 OG/ZI ● NÓW ☺	10 ZI	00-19 19-24 ZI/PO	11 PO Od 14.00	12 PO/VO 00-21 21-24 7.39-15.24
13 WO	14 WO I Kwadra	00-00 00-24 WO/OG	15 OG Od 9.00 do 21.00	00-04 04-24 OG/ZI	16 ZI	17 ZI/PO 00-09 09-24 7.43-15.27
18 PO	00-15 15-24 PO/VO	19 WO	20 WO	00-01 01-24 WO/OG	21 OG	22 OG/ZI 00-13 13-24 7.45-15.33
23 PO	24 PO/VO	25 WO	26 WO	27 WO	28 WO	29 OG

FAZY KSIĘZYCA: ● NÓW ◐ I KWADRA ○ PEŁNIA
◑ III KWADRA

Godziny sprzyjające rozwojowi roślin, której plonem ma być:

owoc  korzeń 
kwiat  liść 

Rośliny owocowe: bób, cukinia, dynia, fasola, groch, ogórek, pomidor, papryka, kukurydza, soja, truskawka, poziomka i wszystkie rośliny sadownicze.

Rośliny korzeniowe: burak, chrzan, cykorja, mar-

chew, pietruszka korzeniowa, rzepa, rzodkiewka, seler korzeniowy, skorzonera, pasternak. Także dobre efekty osiąga się zaliczając do tej grupy: ziemniaka, cebulę, czosnek, pora i szparag.

Rośliny kwiatowe: wszystkie kwiatowe rośliny ozdobne, a z roślin jadalnych słonecznik.

Rośliny liściowe: kapusta, kalarepa, jarmuż, pietruszka naciowa, seler naciowy, boćwina, szczypiorek, sałata, szpinak, szczaw oraz mimo że częścią użytkową jest kwiat - brokuł i kalafior.

☺ 00-07 - przykładowy przydział czasu sprzyjający uprawie określonych roślin

Żywioty: (ogień OG) (ziemia ZI) (powietrze PO) (woda WO)

CZAS SADZENIA - okres wspomagający wzrost roślin

☺ - Początek sadzenia

☺ - Koniec sadzenia

Godziny: „od - do” prace ogrodnicze nie wykonujemy

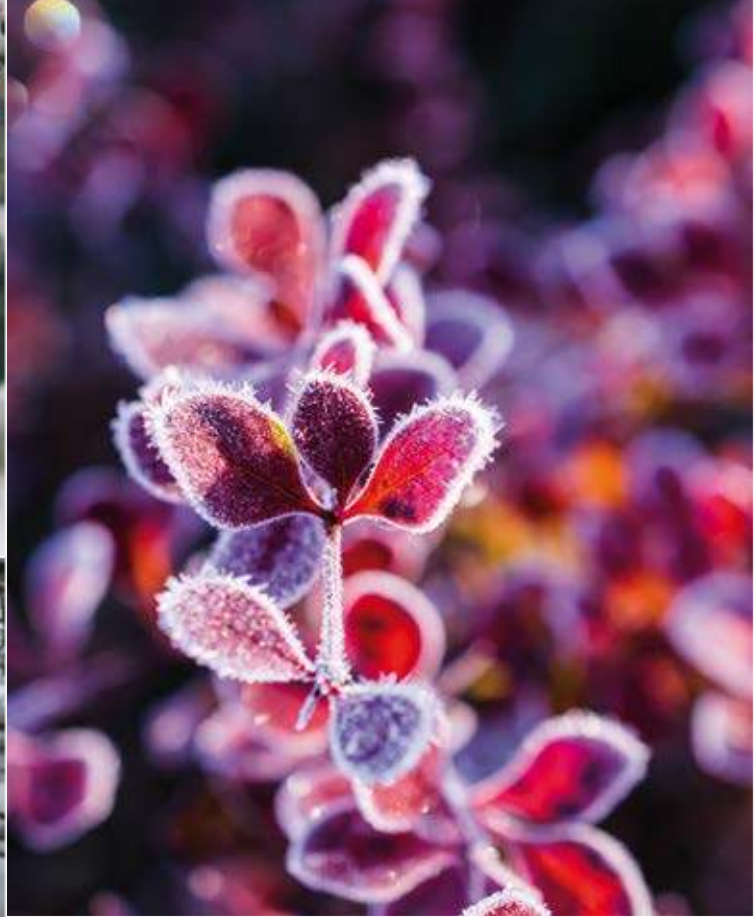
DOROTA TOLKO, PZDR w Szczecinie
Źródło: Kalendarz biodynamiczny 2023, działakowiec

*Świąt pełnych radości,
ciepła i niepowtarzalnej,
rodzinnej atmosfery,
a także pomyślności
i samych sukcesów
w Nowym 2024 Roku*

*życzą właściciele
oraz pracownicy
Firmy Agro-Biznes*



„AGRO-BIZNES”
Sularz i Wspólnicy spółka jawna
ul. Myśluborska 56 Gorzów Wlkp.
tel. 95 731 42 24, 95 720 62 75
www.agro-biznes.pl
e-mail: sekretariat@agro-biznes.pl



Grudzień w ogrodzie

Wielkimi krokami zbliża się zima, nastają najkrótsze dni w roku, temperatury gwałtownie spadają, a grunt na trwałe już zamarza. Może pojawiać się śnieg, który pokryje nasz ogród białym puchem.

KAROLINA KIEWLICZ, ZODR w Barzkowicach

Grudzień to dla roślin czas zimowego spoczynku. Jednak nie oznacza to przerwy w pracach ogrodowych. Musimy regularnie zaglądać do naszego ogrodu i reagować na zmiany pogodowe, aby wraz z nastaniem wiosny odrodził się w pełnej okazałości. Długie zimowe wieczory to idealny czas, aby zastanowić się nad aranżacją przyszłorocznego ogrodu.

SAD

- ✓ W grudniu wciąż możemy cieszyć się owocami dzikiej róży czy tarniny.
- ✓ Grudzień to już ostatni dzwonek, aby zabezpieczyć rośliny sadownicze przed mrozem. W tym celu używamy białej agrowłókniny, okryć ze słomy albo gałęzi świerkowych. Jeżeli zrobiliśmy to już w listopadzie, teraz regularnie sprawdzamy czy założone osłony dobrze się trzymają i nie zostały uszkodzone. W razie potrzeby je poprawiamy. Jeżeli kopczyki wokół pni zostały rozmyte to usypujemy je na nowo. Jeśli zapowiadane są mrozy, zabezpieczamy dodatkowo warstwą słomy lub agrowłókniną wrażliwsze rośliny. Na działanie mrozu w szczególności narażone są młode drzewka posadzone w tym sezonie.
- ✓ Jeżeli nie nadeszły jeszcze mrozy i pogoda dopisuje lub nastał czas odwilży – możemy zająć się cięciem drzew i krzewów oraz usuwaniem dzikich odrostów na drzewach owocowych (jabłoni, gruszy, śliw). Wszelkie rany po cięciu zabezpieczamy maścią ogrodniczą.
- ✓ Usuwamy też zaschnięte i porażone owoce.
- ✓ Przed nastaniem dużych mrozów, ale już po pierwszych przymrozkach, pozyskujemy zrazy do szczepienia moreli,

czereśni, gruszy czy brzoskwini. Możemy też pobierać zdrewniałe sadzonki z porzeczek, agrestu i winorośli. Jednoroczne pędy tniemy na odcinki długości 20-25 cm, a w przypadku winorośli ok. 40 cm. Zrazy i sadzonki wiążemy w pęczki i przechowujemy (np. w piwnicy) do wczesnej wiosny, zanurzone w wilgotnym piasku, w temperaturze kilku stopni powyżej zera. Możemy także przechowywać je w lodówce.

✓ Cały czas kontrolujemy stan drzew owocowych. Jeżeli dopatrzymy się mrozowych pęknięć kory, zabezpieczamy je maścią ogrodniczą. Pęknięcia, a co za tym idzie rany zgorzelinowe, powstają na skutek dużej różnicy temperatur między dniem a nocą. Aby temu zapobiec pod koniec grudnia rozpoczynamy bielenie drzew owocowych, co ograniczy ich nadmierne nagrzewanie. Zabieg bielenia wykonujemy w dni pogodne i bezdeszczowe. Używamy do tego mleka wapiennego, czyli wapna rozrobionego z wodą (2 kg wapna na 10 litrów wody). Warto dodać jeszcze substancję zwiększającą przyczepność, np. glinę. Roztwór наносimy na drzewo zaczynając od pnia i kierując się aż do rozgałęzienia konarów. Południową stronę z reguły malujemy wyżej, gdyż jest bardziej podatna na pęknięcia. Nie bielimy drzewek najmłodszych, dopiero co posadzonych.

✓ Zimą w sadzie mogą pojawiać się zające oraz sarny szukające pożywienia. Bardzo kusząca jest dla nich kora drzew owocowych. Warto zatem zabezpieczyć pnie młodych drzewek plastikowymi osłonkami sadowniczymi, agrowłókniną lub tekturą na wysokości ok. 80 cm. Na sarny odstraszająco działają też zapachowe mydła, które można owinać w papier i zawiesić na gałęziach.

WARZYWNİK

✓ Możemy jeszcze korzystać z ostatnich warzyw, które pozostały w ogrodzie – por, jarmuż, roszonek, brukselka. Warto poczekać do pierwszych mrozów, ponieważ będą miały delikatniejszy smak. Wszystkie warzywa powinny być zebrane nim ziemia całkiem zamarznie.

✓ Jeżeli gleba nie jest jeszcze zamarznięta możemy wysiać koper ogrodowy, marchew, pietruszkę, cebulę, szpinak



i pasternak na wczesny zbiór wiosenny.

- ✓ Grządki, na których rosną warzywa ozime zabezpieczamy słomą, igliwem, liśćmi lub agrowłókniną. Jeżeli zapowiadana jest bezśnieżna zima, to warto zastosować podwójne okrycie.
- ✓ Grudzień to jeszcze dobry moment, aby na oczyszczonych grządkach rozrzuć obornik (jeżeli przeoczyliśmy jesienne nawożenie). Wkopujemy go w ziemię, gdy będzie rozmarznięta.

OGRÓD OZDOBNY

- ✓ W grudniu ogród ozdobny wcale nie jest szary i nudny. Nie wszystkie rośliny pogrążają się w zimowym śnie. Swoimi owocami ogród zdobią m.in. trzmielina, golteria, pięknotka, irga, ognik, ostrokrzew, jarzębina, rokitnik, dzika róża czy głóg. Poza pięknym wyglądem stanowią często pożywienie dla ptaków.
- ✓ Uroku ogrodowi dodają również (zwłaszcza oszronione) kwiatostany traw ozdobnych. Nie można pominąć też roślin zimozielonych, w tym bukszpanów.
- ✓ W grudniu w ogrodzie musimy przede wszystkim zadbać o to, aby nasze rośliny przetrwały mroźny okres. Jeżeli listopad był wyjątkowo ciepły i jeszcze tego nie zrobiliśmy, to właśnie teraz nadszedł czas na zabezpieczenie delikatniejszych roślin przed śniegiem i mrozem. Korzenie „ocieplamy” poprzez kopczykowanie, a pnie oraz gałęzie drzew i krzewów osłaniamy słomą lub białą agrowłókniną. Glebę na rabatach z bylinami i roślinami cebulowymi, które posadziliśmy jesienią okrywamy korą sosnową, gałązkami iglaków lub słomą.
- ✓ Jeżeli osłoniliśmy rośliny już wcześniej, musimy na bieżąco kontrolować stan okryć zimowych i w razie potrzeby dokonać wszelkich poprawek, ponownie usypać kopczyki i uzupełnić warstwę ściółki.
- ✓ Musimy reagować na zmiany pogody. Jeżeli zapowiadana jest odwilż, przygo-

towujemy się do zdjęcia osłon z roślin lub ich rozszczelnienia, aby nie zaczęły kielkować pod wpływem ciepła. Chwilowe przegrzanie może wpłynąć na rozhartowanie rośliny, przez co trudniej znieśie ona zimę. Natomiast kiedy temperatura spadnie poniżej -10 stopni warto okryć rośliny dodatkową warstwą słomy, agrowłókniny lub tektury (zwłaszcza podczas bezśnieżnej zimy).

✓ W czasie odwilży pamiętajmy o regularnym podlewaniu roślin zimozielonych, które w tym okresie są szczególnie narażone na suszę fizjologiczną. Zabieg ten wykonujemy w dni słoneczne i bezmroźne.

✓ Grudzień to jeszcze dobry czas na pobieranie zdrewniałych sadzonek z roślin zimozielonych. Miejsca po cięciach zabezpieczamy maścią ogrodniczą, a pobrane fragmenty umieszczamy w wilgotnym piasku i przechowujemy aż do wiosny.

✓ Systematycznie sprawdzamy stan przechowywanych cebul, kłączy i bulw niezimujących w gruncie (m.in. dali, mieczyków). Wyrzucamy egzemplarze z oznakami chorób i uszkodzone, aby nie doprowadziły do zniszczenia kolejnych sztuk.

✓ W przypadku białej zimy delikatnie otrząsamy rośliny z grubej warstwy śniegu. Ośnieżone drzewa i krzewy wyglądają pięknie i bajkowo, jednak mokry śnieg jest zbyt dużym obciążeniem i może stanowić zagrożenie dla ich pędów, doprowadzając do deformacji, a nawet złamań. Aby uchronić gałęzie przez połamanie możemy obwiązać rośliny sznurkiem lub specjalną żyłką ogrodniczą. Kiedy jednak dojdzie do uszkodzeń usuwamy złamane gałęzie, a rany smarujemy maścią ogrodniczą.

✓ Na rabatach śnieg tworzy warstwę ochronną roślin, co stanowi dla nich dodatkową izolację podczas mrozów. Musimy jednak pilnować, żeby warstwa nie była zbyt gruba i ciężka.



TRAWNIK

✓ W grudniu nie wykonujemy już prac pielęgnacyjnych związanych z trawnikiem. Odpada nam koszenie i podlewanie. Nie oznacza to jednak, że powinniśmy całkowicie przestać interesować się naszym trawnikiem. Na bieżąco dogłębamy w jakim jest stanie.

✓ Jeżeli planujemy wiosną założenie nowego trawnika, to grudzień jest odpowiednim czasem na przygotowanie podłoża. Na początku miesiąca, kiedy gleba jeszcze nie zamrzęła, przekopujemy ziemię i pozostawiamy ją w tzw. ostrej skibie na cały okres zimowy. Pod wpływem mrozu ziemia zyska lepszą strukturę – rozkruszy się, natleni i stanie się bardziej przepuszczalna dla wody. Wyeliminujemy też chwasty oraz szkodniki zimujące w podłożu.

✓ Jeśli w grudniu spadnie śnieg starajmy się omijać trawnik. Chodzenie po zmrożonym trawniku i udeptywanie śniegu może doprowadzić do uszkodzenia źdźbeł oraz powstawania brunatnych, zgniłych plam.

✓ Topniejący śnieg często tworzy na powierzchni trawnika lodową skorupę sprzyjającą rozwojowi pleśni. Aby zapewnić darni stały dostęp tlenu rozkruszamy (np. szpadłem, widłami) warstwę lodu na mniejsze kawałki. W przeciwnym wypadku wiosną trawnik będzie przerzedzony i słabszy.

NARZĘDZIA

✓ Grudzień to dobry czas na prace porządkowe. Jeśli w listopadzie zabrakło nam czasu to w grudniu możemy dokonać przeglądu i konserwacji narzędzi i sprzętu ogrodniczego.

✓ Narzędzia ogrodnicze, takie jak łopaty, grabie, widły, pazurki, motyki, nożyce do żywopłotów czyścimy z ziemi i resztek roślinnych i dezynfekujemy (wrzątkiem lub spirytusem). Metalowe elementy warto natłuścić. W razie potrzeby dokonujemy niezbędnych napraw.

✓ Urządzenia elektryczne, np. kosiarki po sezonie mogą wymagać ostrzenia noży.

✓ Narzędzia i sprzęt ogrodniczy przechowujemy w suchych pomieszczeniach.

✓ Czyścimy i chowamy do pomieszczeń meble ogrodowe.

IGLAKI

✓ Chociaż iglaki pokryte śniegiem wyglądają pięknie, to nie ryzykujemy ich uszkodzeń i deformacji. Jeśli nie zrobiliśmy tego w listopadzie to jeszcze teraz (szczególnie gdy zapowiadane są intensywne opady śniegu) obwiązujemy sznurkiem lub owijamy elastyczną siatką iglaki o pokroju kolumnowym.

✓ Z iglaków o rozłożystym pokroju systematycznie strącamy śnieżny puch.

✓ Aby drzewa iglaste dobrze zniosły zimowy czas musimy pamiętać o regularnym ich podlewaniu. Warto robić to raz na dwa tygodnie, a w czasie odwilży rzadziej.

✓ Zimą nie sadzimy iglaków.





DOKARMIANIE PTAKÓW

- ✓ Zima to dla naszych skrzydlatych sprzymierzeńców ciężki okres. Możemy ich wspomóc zakładając karmniki i dokarmiając. Pamiętajmy jednak, aby nie robić tego zbyt wcześnie. Ptaki powinny być samodzielne aż do momentu nadejścia prawdziwej zimy – dopóki nie ma śniegu i mrozu. Kiedy już zaczniemy dokarmianie pamiętajmy o regularności i konsekwencji. Dokarmianie kończymy na wiosnę stopniowo, powoli zmniejszając ilość dostarczanego pokarmu.
- ✓ Najlepszym rozwiązaniem są różnego rodzaju nasiona (np. słonecznika), orzechy oraz ziarna zbóż. W sklepach dostępne są gotowe mieszanki. Dobrze się również sprawdza powieszona, niesolona słonina.
- ✓ Źródłem pokarmu dla wielu gatunków ptaków są owoce krzewów ozdobnych.
- ✓ Unikamy karmienia rozdrobnionym chlebem.
- ✓ Z karmników na bieżąco należy usuwać resztki jedzenia oraz ptasie odchody.
- ✓ Za zimową opiekę ptaki odwdzięczą się nam już wiosną, zjadając szkodniki w ogrodzie, m.in. mszyce.

ODŚNIEŻANIE

- ✓ Jeżeli w grudniu spadnie śnieg nie obejdziesz się bez odśnieżania. Na bieżąco odśnieżamy chodniki i ścieżki w swoim ogrodzie. Jest to kwestia estetyki, ale również naszego bezpieczeństwa. Do odśnieżania używamy zazwyczaj łopat do śniegu.

- ✓ Nie zrzucamy odgarnianego śniegu na trawnik. Duże hałdy śniegu, zalegające na trawniku zniszczą darń i doprowadzą do gnicia trawy.
- ✓ Śnieg możemy sypać pod krzewy i drzewa, które dzięki temu zyskają dodatkową barierę izolacyjną i lepiej przetrwają spadki temperatury.
- ✓ W przypadku oblodzonych chodników bardzo częstym i popularnym rozwiązaniem jest posypywanie solą. Zdecydowanie powinniśmy odstąpić od tego zwyczaju, gdyż sól wraz z topniejącym śniegiem wnika do gleby, niszczy jej strukturę i szkodzi roślinom. Zamiast soli możemy wykorzystać popiół z kominka albo piasek.



OCZKO WODNE

- ✓ W grudniu w oczku wodnym niewiele się dzieje. Wszelkie prace przy nim powinny być już zakończone w poprzednim miesiącu.
- ✓ W dalszym ciągu pilnujemy, żeby powierzchnia oczka nie zamarzała w całości, aby zapewnić zimującym w nim rybom dostęp do tlenu. Sprawdzają się tu styropianowe płytki.
- ✓ W przypadku, kiedy lustro wody zamarźnie, musimy zrobić w nim przerębel. Nie używajmy do tego jednak siekiery ani łomu, aby nie zakłócać spokoju ryb i nie uszkodzić folii uszczelniającej zbiornik. Po zrobieniu przerębla możemy wypompować z oczka nieco wody. Powstanie w ten sposób poduszka powietrzna, która zapobiegnie dalszemu zamarzaniu zbiornika.



DEKORACJE

- ✓ Grudzień kojarzy nam się przede wszystkim ze Świętami Bożego Narodzenia, a co za tym idzie również ze świątecznymi dekoracjami.
- ✓ Bożonarodzeniową atmosferę możemy wprowadzić do naszych ogrodów, dekorując drzewka i tworząc oryginalną aranżację. Pamiętajmy jednak, by nie były one zbyt ciężkie, żeby nie obciążały i nie uszkodziły gałęzi. Jeśli zdecydujemy się na lampki, wieszajmy je na grubszych gałęziach, w taki sposób aby nie nagrzewały części rośliny.
- ✓ Najlepiej do strojenia nadają się oczywiście iglaki – jodły, świerki, a nawet sosny.
- ✓ Ciekawie wyglądają również lampki rozwieszane na pustych już koronach drzew liściastych. ■

Fot. unsplash.com, pixabay.pl



Styczeń w ogrodzie

Styczeń uchodzi za najzimniejszy miesiąc w całym roku. Choć dni są coraz dłuższe to niskie temperatury, obfite opady i mroźny wiatr nie zachęcają do dłuższego przebywania na zewnątrz. Prace w ogrodzie w tym miesiącu uzależnione są od warunków atmosferycznych.

KAROLINA KIEWLICZ, ZODR w Barzkowicach

Zima to dla większości roślin czas spoczynku. Często otulony pokrywą białego śniegu ogród wygląda jak pogrążony we śnie. Nic bardziej mylnego. Mimo że ogród zimą nie wymaga tak intensywnej pracy jak wiosną czy latem, nie oznacza przerwy w pracach ogrodniczych. W tym okresie nasze rośliny wymagają szczególnej uwagi. Musimy odpowiednio się nimi zaopiekować, aby przetrwały mrozy, a w sezonie nasz ogród prezentował się pięknie i okazale.

Długie styczniowe wieczory możemy wykorzystać na przygotowania do nadchodzącego sezonu. Zastanówmy się co chcemy zmienić, jakie nowe rośliny chcemy posadzić w ogrodzie i jak mają wyglądać kwiatowe rabaty. Szukajmy inspiracji, planujmy i projektujmy, aby wiosną, pełni entuzjazmu, ruszyć do działania.

WARZYWNIK

- ✓ Zima jest dobrą porą, aby rozpocząć planowanie warzywnika na bieżący rok. W sklepach ogrodniczych już niebawem dostępny będzie pełny wybór nasion.
- ✓ Jeżeli w grudniu nie zebraliśmy wszystkich plonów z naszego warzywnika to jeszcze teraz możemy dokończyć zbiór warzyw odpornych na niskie temperatury, tj. pora, roszonek, brukselki, jarmużu i pietruszki naciowej.
- ✓ Sprawdzamy stan tuneli foliowych, szklarni i roszadnika. Wszelkie uszkodzenia uzupełniamy i naprawiamy.
- ✓ Musimy dbać o odpowiednią tem-

peraturę ziemi. Jeśli prognozowane są silne, długotrwałe mrozy, glebę w warzywniku zabezpieczamy przed przemarzeniem. Warto zastosować naturalną izolację – rozsypując liście lub rozdrobnioną słomę. Możemy również skorzystać z agrowłókniny.

✓ W styczniu rozpoczynamy wysiew warzyw na rozsady – brokuł, cebula, seler, kapusta, kalafior, kalarepa, rzodkiewka, por. Skrzynki z zasiewami przykrywamy folią lub szkłem i ustawiamy na jasnym parapecie w dosyć ciepłym pomieszczeniu.

SAD

✓ Jeśli w grudniu nie znaleźliśmy czasu na bielienie drzew owocowych to koniecznie robimy to teraz. Zabieg pomoże zapobiec uszkodzeniom mrozowym kory i pękaniu pni wskutek różnic temperatur w ciągu dnia i nocy. Pnie i konary bielimy gotowym, zakupionym preparatem lub sami przygotowujemy roztwór z wapna i wody (2 kg wapna palonego na 10 l wody, z dodatkiem kleistej zawiesiny zwiększającej przyczepność). Pamiętajmy, że drzewa najmocniej nagrzewają się od strony południowej, więc to jej należy poświęcić najwięcej uwagi. Biała barwa kory pomoże drzewom w odbijaniu ostrego światła słonecznego, ograniczy nagrzewanie się drzew i uchroni rośliny przed przedwczesną wegetacją. Może się zdarzyć, że wapno zostanie zmyte np. przez obfite deszcze. Dlatego stan wybielonych pni sprawdzamy regularnie i w razie potrzeby zabieg powtarzamy.

✓ Jeśli jeszcze nie zadbalismy o okrycie swoich roślin, nastał ostatni czas, żeby to zrobić. Styczniowe mrozy są niebezpieczne, zwłaszcza dla młodych, posadzonych jesienią drzew. Warto przykryć je agrowłókniną lub słomianymi chochołami. Osłon nie wymagają drzewa, których pnie są porośnięte pnączami.

✓ W przypadku powstania pęknięć kory smarujemy je maścią ogrodniczą, aby nie pojawiły się rany zgorzelinowe, które są siedliskiem groźnych bakterii i grzybów, powodujących nawet obumarcie całego drzewa.

✓ Źródłem uszkodzeń drzew i krzewów mogą być również zwierzęta szukające



pożywienia (sarny, zające). Zakładamy na pnie maty słomiane, tekturę falistą lub gotowe osłonki, które ochronią nasze drzewa przed podgryzaniem.

✓ W tym miesiącu nie przeprowadzamy ważnych zabiegów ochrony przed szkodnikami i chorobami. Jest to natomiast czas bacznej obserwacji. W pogodne, styczniowe dni przeglądamy drzewa i krzewy owocowe. Sprawdzamy czy nie ma na nich jaj szkodników. Przy okazji z drzew usuwamy i niszczymy zmumifikowane owoce, które mogą stać się źródłem infekcji w przyszłym sezonie.

✓ Zbliży się pora cięcia krzewów owocowych odpornych na mróz. W drugiej połowie miesiąca, w suche, słoneczne i stosunkowo ciepłe dni (temperatura powinna być dodatnia) przycinamy jagodę kamczacką, agrest, czerwoną porzeczkę i rokitnik. Rany po cięciu zabezpieczamy maścią ogrodniczą. Pod koniec stycznia przycinamy winorośl pnącą się przy murze. Jeśli jednak po okresie odwilży zapowiadane są duże mrozy, lepiej wstrzymajmy się z cięciem krzewów do następnego miesiąca.

✓ Jeśli temperatura przekracza 5 stopni możemy ścinać zrazy przeznaczone do wiosennego szczepienia drzew. Tniemy pędy jednoroczne, które przechowujemy do wiosny w chłodnym pomieszczeniu przysypane wilgotnym piaskiem lub torfem.

OGRÓD OZDOBNY

✓ Nawet zimą ogród może nabrać barw. Zdobią go piękne kwiaty ciemierników i czerwone pędy dereni. W ciepłe dni rozkwitają pierwsze oczary.

✓ Cały czas bardzo ważna jest ochrona

roślin przed mrozem i wiatrem, dlatego regularnie sprawdzamy stan okryć zimowych. Zdarza się, że osłony ulegną uszkodzeniu lub stracą szczelność, wiatr rozwieje stroisz i kopczyki wokół roślin. Jeśli tak się stanie dokonujemy niezbędnych poprawek.

✓ Musimy na bieżąco śledzić pogodę i reagować na jej zmiany. W przypadku bezśnieżnej zimy musimy uzupełnić warstwę torfu lub ściółki na skalniakach, rabatach z bylinami i roślinami cebulowych oraz przy krzewach róż. Jeśli zapowiadane są silne i długotrwałe mrozy – młodym drzewkom i wrażliwym gatunkom dokładamy dodatkową warstwę okrywającą. Natomiast jeśli prognozy nie przewidują temperatur poniżej -5 stopni okrycia zdejmujemy, aby nie doprowadzić do zaparzenia roślin i rozwoju chorób grzybowych. Za wysoka temperatura może też rozhartować rośliny i przyspieszyć ich wegetację.

✓ Jeśli zimowa aura sprzyja opadom śniegu, musimy strząsać jego nadmiar z drzew, aby uchronić gałęzie przez złamaniem. Co prawda świeży śnieżny puch jest lekki i stanowi dodatkową ochronę, ale zbyt grube warstwy mogą sprzyjać uszkodzeniom delikatnych roślin. Uszkodzone gałęzie musimy ścinać, a rany posmarować maścią ogrodniczą.

✓ Rośliny zimozielone transpirują przez cały rok. Przy zamrożonym podłożu nie mają możliwości pobierania wody. Na ich niekorzyść działają też wysuszające wiatry i mroźne powietrze. Aby zapobiec zjawisku tzw. suszy fizjologicznej musimy podlewać rośliny i uzu-



pełniać niedobory wody. Jeżeli śnieg się nie pojawi, a temperatura wzrośnie powyżej 0 stopni, podlewamy m.in. różaneczniki, bukszpany, laurowiśnie, ostrokrzewy, pierisy, mahonie. Odpowiedni poziom wilgoci musimy zapewnić też roślinom wrzosowiskowym kwitnącym zimą.

✓ Jeśli pogoda sprzyja, dni są pogodne, a temperatura przekracza 0 stopni możemy pobierać zdrewniałe sadzonki z krzewów i drzew ogrodowych, np. forsycji, jaśminowca. Sadzonki pobieramy z pędów jednorocznych, które przechowujemy do wiosny w wilgotnym piasku, w chłodnym pomieszczeniu.

✓ Styczeń to czas planowania rabat

kwiatowych. Możemy zacząć już przygotowywać pierwsze rozsady. Wysiewamy nasiona, roślin które są zdolne do kiełkowania po przemrożeniu. Wysiane w skrzynkach pierwiosnki, chabry wiełogłówkowe, dzwonki dalmatyńskie i karpackie, trytomy, ciemierniki, jeżówki purpurowe przykrywamy szybą i wystawiamy na zewnątrz na kilka tygodni, na działanie niskich temperatur.

✓ W połowie miesiąca wysiewamy na rozsadę nasiona roślin jednorocznych, które mają dość długi okres produkcji – czas od wysiewu do kwitnienia wynosi ok. 5 miesięcy. Są to np. pelargonie, lobelie, petunie, żeniszki, szalwia błyszcząca, heliotrop peruwiański.

✓ Na słonecznych parapetach, w ciepłych pomieszczeniach możemy przygotowywać też rozsadę begonii. Pojemniki z wysianymi nasionami (nasion begonii nie przysypujemy ziemią) nakrywamy szkłem i pamiętamy o częstym wietrzeniu i zraszaniu. Po ok. 4 tygodniach siewki pikujemy po raz pierwszy, a po 7 tygodniach czynność powtarzamy. Na docelowe stanowisko begonie wysadzamy w maju, po ustaniu przymrozków.

✓ Pod koniec stycznia możemy rozpocząć pędzenie roślin cebulowych, takich jak tulipany, narcyzy, hiacynty, krokusy.

✓ W dalszym ciągu wykonujemy przegląd przechowywanych cebul, bulw i kłaczy niezimujących w gruncie (m.in. dali, mieczyków, pacioreczników). Usuujemy egzemplarze z objawami chorób, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się infekcji.

IGLAKI

✓ Sprawdzamy czy sznurki i siatki założone przez nas w grudniu na gatunkach kolumnowych dobrze się trzymają. W przypadku poluzowania, mocniej je związujemy. Jeśli nie zakładaliśmy zabezpieczeń, a prognozowane są opady śniegu – warto zrobić to teraz, aby uchronić rośliny przed deformacją i uszkodzeniami.

✓ W przypadku obfitych opadów regularnie strząsamy śnieg zalegający na gałęziach. Pozostawiona śnieżna skorupa może spowodować wyginanie i łamanie pędów, a igły w miejscu długiego zalegania śniegu mogą żółknąć.

✓ Jeśli natomiast zapowiadane są długie okresy bezśnieżne pamiętajmy, aby w dni pogodne, przy dodatniej temperaturze, podlewać rośliny iglaste.

✓ Jeśli aura jest sprzyjająca możemy przystąpić do formowania cisów, tui oraz niektórych cyprysików.



TRAWNIK

✓ W dalszym ciągu unikamy chodzenia po trawniku, aby nie połamać zamrzniętych źdźbeł trawy. Poruszamy się po wyznaczonych ścieżkach. Uchronimy w ten sposób trawnik przed gniciem.

✓ Jeśli śniegu jest mało, nie usuwajmy go z trawnika – ułatwi mu on przetrwanie zimy w dobrej kondycji. W przypadku grubej okrywy śnieżnej zalegającej na murawie warto odgarnąć śnieg pod drzewa i krzewy. Dzięki temu rośliny zyskają dodatkową warstwę ochronną, a trawa nie zostanie zalana w czasie roztopów.

✓ Pilnujemy i nie dopuszczamy, aby na trawniku powstała lodowa skorupa, która ograniczy dostęp tlenu do murawy.

✓ Styczeń to również dobry czas na zaplanowanie nowego trawnika.



PTAKI

✓ Nie zapominajmy o regularnym dokarmianiu naszych skrzydlatych gości, szczególnie w ten mroźny czas.

✓ Ptaki przyzwyczajają się do karmienia i powracają do karmników, dlatego jeśli zdecydujemy się na takie działania musimy kontynuować je aż do wiosny.

✓ Systematycznie uzupełniamy i czyszcimy ptasie „stołówki”. Pamiętajmy również o poidełku z wodą.

✓ Rodzaje pokarmu są różne i uzależnione są od poszczególnych gatunków. W sklepach ogrodniczych i marketach budowlanych dostępne są mieszanki zawierające odpowiednie ziarna, nasiona oraz orzechy.

✓ Dla sikorek możemy zawiesić surową, niesoloną skórkę słoniny.

✓ Warto pomyśleć o posadzeniu w ogrodzie krzewów i drzew, których owoce stanowią dla ptaków źródło pokarmu w zimowy czas.



OCZKO WODNE

✓ Jeśli nasze oczko wodne zamieszkują ryby i rosną w nim rośliny, to w okresie zimowym musimy stale je monitorować.

✓ Nie możemy dopuścić do całkowitego zamrożenia tafli wody, aby zapewnić mieszkańcom oczka stały dopływ świeżego powietrza. W tym celu na powierzchni umieszczamy zapobiegawczo specjalne styropianowe płytki albo wiązkę trzciny lub słomy.

✓ Jeśli jednak woda zamroźnie wykonujemy przeręble. W przypadku silnych mrozów lód z przerębli musimy usuwać codziennie. Możemy również wypompować nieco wody, tworząc pod lodem ok. pięciocentymetrową przestrzeń zapewniającą dopływ powietrza.

✓ Gdy na lodzie pojawi się grubsza warstwa śniegu musimy ją zgarnąć, by rośliny miały dostęp do światła.

ODŚNIEŻANIE

✓ Jeśli zima obfituje w opady śniegu nieuniknione jest odśnieżanie.

✓ Przy posypywaniu chodników rezygnujemy z soli i zastępujemy ją piaskiem, żwirem lub popiołem. Sól jest niebezpieczna dla roślin i trawnika.

✓ Zgarniając śnieg z chodników i ścieżek, nie składujemy go na trawnikach. Ciężkie i grube hałdy śniegu uszkadzają darń i doprowadzają do rozwoju pleśni śniegowej.

KOMPOST

✓ Kompostownik zasilamy resztkami z gospodarstwa domowego przez cały rok.

✓ Jeśli jednak temperatura spadnie poniżej zera, okrywamy przyzme kompostową słomianymi matami, by mróz nie zahamował procesów przemiany materii organicznej.

✓ Przerobiony kompost będzie gotowy na wiosnę.

NARZĘDZIA I SPRZĘT OGRODNICZY

✓ Zima jest dobrym czasem na sprawdzenie stanu narzędzi ogrodowych i uzupełnienie ewentualnych braków w narzędziowni. Jeśli nie zrobiliśmy tego w grudniu, poświęćmy teraz trochę czasu i przejrzyjmy się czy nasz sprzęt ogrodniczy nie wymaga konserwacji, naprawy lub wymiany.

✓ Narzędzia czyszcimy i zabezpieczamy preparatami ochronnymi. Metalowe elementy motyk, łopat i grabi zabezpieczamy olejem technicznym, a drewniane trzonki impregnujemy, żeby przedłużyć ich trwałość. Taczki możemy zabezpieczyć farbą antykorozyjną.

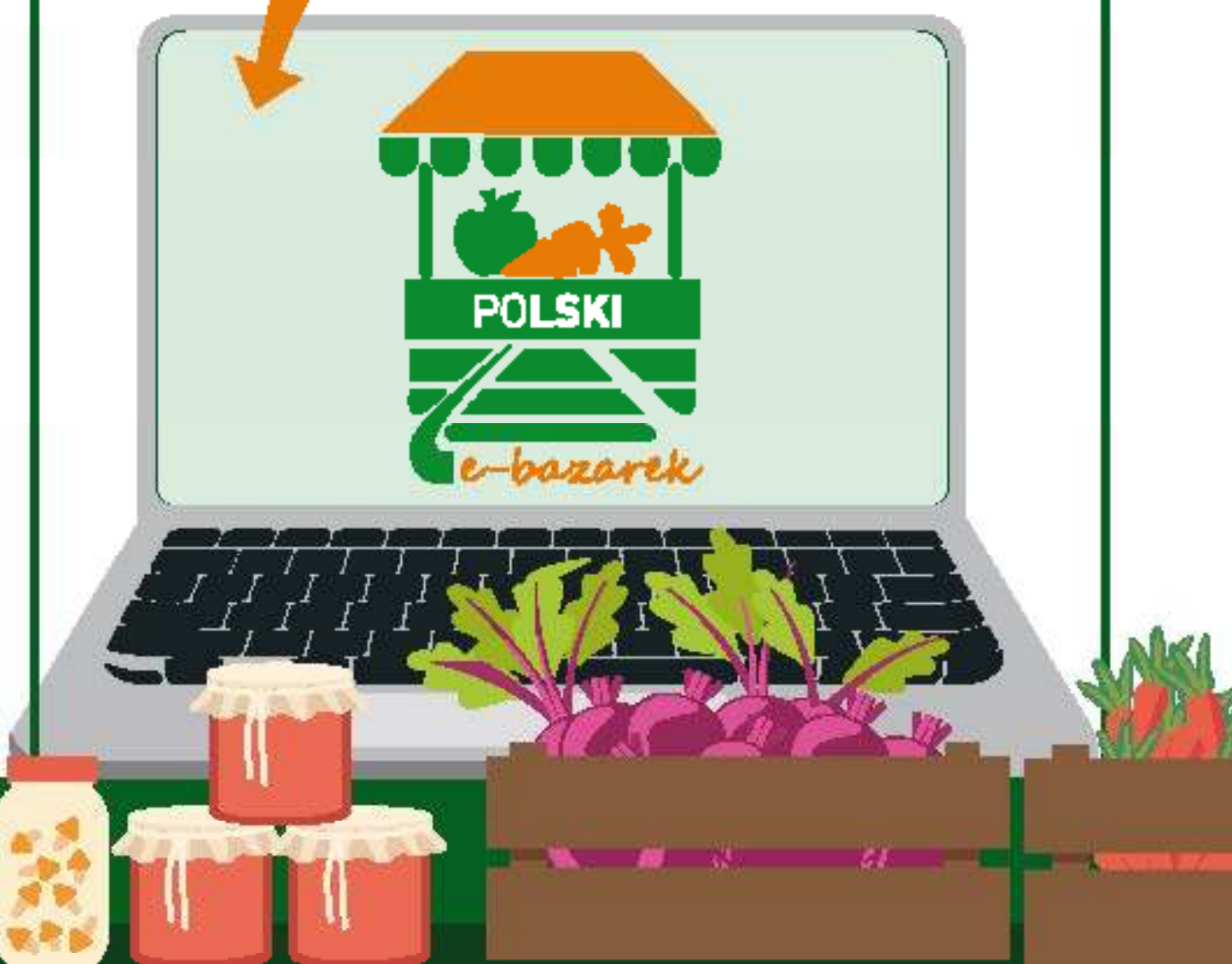
✓ Zwróćmy uwagę na terminy ważności posiadanych odżywek, nawozów czy środków ochrony roślin. ■

Fot. unsplash.com, pixabay.pl

Cudze chwalicie, swoje poznajcie!

Rolniku!
Chcesz sprzedać swoje
produkty?

Konsumencie!
Chcesz kupić polskie produkty
najwyższej jakości?



wejdź na stronę www.polskiebazarek.pl

Na portalu e-bazarek zaprasza Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi wraz z jednostkami oświatowo-rolniczymi



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI



Instytut
Rolnictwa i
Rozwoju Wsi



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”



Dopłaty do ubezpieczeń rolnych w 2024 r.

Rada Ministrów przyjęła rozporządzenie przewidujące udzielanie 65% dopłat ze środków budżetu państwa do składek z tytułu ubezpieczenia od ryzyka wystąpienia szkód na uprawy rolne oraz ubezpieczenia zwierząt gospodarskich.

- Zgodnie z ustawą o ubezpieczeniach upraw rolnych i zwierząt gospodarskich dopłaty z budżetu państwa do składek ubezpieczenia przysługują producentom rolnym w wysokości do 65% składki.
- Rozporządzenie przewiduje udzielanie 65% dopłat ze środków budżetu państwa do składek z tytułu zawarcia przez producentów rolnych z zakładami ubezpieczeń umów ubezpieczenia:
 - upraw rolnych (zbóż, kukurydzy, rzepaku, rzepiku, chmielu, tytoniu, warzyw gruntowych, drzew i krzewów owocowych, truskawek, ziemniaków, buraków cukro-

wych lub roślin strączkowych, od zasiewu lub wysadzenia do ich zbioru) od ryzyka wystąpienia szkód spowodowanych przez huragan, powódź, deszcz nawalny, grad, piorun, obsunięcie się ziemi, lawinę, suszę oraz ujemne skutki przezimowania lub przymrozki wiosenne do składki do 1 ha uprawy;

- zwierząt gospodarskich (bydła, koni, owiec, kóz, drobiu lub świń) od ryzyka wystąpienia szkód spowodowanych przez huragan, powódź, deszcz nawalny, grad, piorun, obsunięcie się ziemi, lawinę oraz w wyniku uboju z konieczności do składki do 1 sztuki.

• 65% dopłat do składki ubezpieczenia przysługuje w przypadku zawarcia przez producenta rolnego umowy ubezpieczenia zawierającej pakiet rodzajów ryzyka i określenia przez zakład ubezpieczeń stawki taryfowej nieprzekraczających 9% sumy ubezpieczenia. W przypadku upraw prowadzonych na użytkach rolnych klasy V i VI powyższa stawka taryfowa będzie mogła zostać określona w wyższej wysokości 12%



i 15% sumy ubezpieczenia tych upraw. Po przekroczeniu ww. stawek dopłata będzie proporcjonalnie pomniejszana.

- W przypadku ubezpieczenia zwierząt gospodarskich dopłaty przysługują producentom rolnym w wysokości 65% składek pod warunkiem określenia przez zakłady ubezpieczeń stawek taryfowych ubezpieczenia od łącznego ubezpieczenia zwierząt nie przekraczających 0,5% sumy ubezpieczenia.

Źródło: www.gov.pl/web/rolnictwo

RED.



Wycena produktów nietowarowych XI 2023

Wartość nietowarowych produktów roślinnych wyceniamy według cen zaliczeniowych, wyrażonych w ekwiwalencie jęczmienia paszowego, którego cena stanowi średnią, krajową cenę targowiskową. Ceny tych produktów ustala się na podstawie ich relatywnej wartości pokarmowej w odniesieniu do jęczmienia paszowego.

j.m.	Produkty nietowarowe	Ekwiwalent jęczmienia paszowego (dt)	Cena 1 dt jęczmienia paszowego (zł)	Ekwiwalent Polifoski (dt)	Cena 1 dt Polifoski (zł)	Wartość produktu (zł)
dt	zielonka	0,144	66,40	x	x	9,56
dt	kiszonka	0,140	66,40	x	x	9,30
dt	siano	0,450	66,40	x	x	29,88
dt	susz z zielonek	0,550	66,40	x	x	36,52
dt	słoma	0,150	66,40	x	x	9,96
t	obornik	0,150	66,40	0,220	319,40	80,23

1 tona obornika = 0,22 dt Polifoski (8-24-24) + 0,15 dt jęczmienia paszowego

EWA WENC, ZODR w Barzkowicach

Powstanie nowy Zintegrowany System Rolniczej Informacji Rynkowej

Pod koniec listopada ministerstwo rolnictwa podpisało umowę z Polską Wytwórnią Papierów Wartościowych S.A. na wykonanie nowego oprogramowania informatycznego na potrzeby Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej (ZSRIR).

Głównym zadaniem funkcjonowania Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej jest bieżący monitoring cen produktów rolno-spożywczych w Polsce. Dane rynkowe, zbierane w ramach ZSRIR cyklicznie (co tydzień) i publikowane na stronie MRiRW (<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/biuletyny-informacyjne>) w formie biuletynów informacyjnych. Stanowią one bardzo ważne źródło bieżącej informacji cenowej, wykorzystywanej przede wszystkim przez rolników oraz przedsiębiorców działających na rynku rolno-spożywczym.

Jako narzędzie służące do zbierania oraz przetwarzania danych w ramach ZSRIR jest obecnie wykorzystywane oprogramowanie stworzone ponad 20 lat temu. Nowe narzędzie spowoduje znaczącą poprawę funkcjonowania ZSRIR, m.in. poprzez: usprawnienie procesu przesyłania danych, przyspieszenie procesu przetwarzania danych i opracowywania raportów. Pozwoli na ułatwienie dostępu do danych rynkowych gromadzonych w ramach ZSRIR dla wszystkich zainteresowanych odbiorców poprzez udostępnienie internetowego portalu danych rynkowych ZSRIR. Dzięki temu będzie nie tylko możliwość pobierania gotowych raportów rynkowych, lecz także ich samodzielnego generowania wg własnych potrzeb.

Nowe oprogramowanie ma zostać wykonane do czerwca 2024 r., a funkcjonować od lipca 2024 r.

Źródło: www.gov.pl/web/rolnictwo

RED.

Średnie ceny zakupu/sprzedaży użytków rolnych

w III kwartale 2023 r. obowiązują od dnia **16.10.2023 r.**

Województwo	Grunt orny			
	ogółem	dobry (klasy I, II, IIIa)	średni (klasy IIIb, IV)	słaby (klasy V, VI)
	w złotych za hektar			
Dolnośląskie	48 634	57 750	50 625	42 000
Kujawsko-pomorskie	69 141	80 949	68 924	52 329
Lubelskie	52 980	69 288	51 454	32 549
Lubuskie	35 231	48 750*)	39 500	32 563
Łódzkie	53 393	68 854	57 307	39 895
Małopolskie	50 940	58 446	46 952	35 433
Mazowieckie	58 054	68 783	62 555	50 211
Opolskie	61 573	84 565	58 614	41 321
Podkarpackie	37 265	44 063	37 487	29 475
Podlaskie	57 907	75 818	63 103	48 453
Pomorskie	56 467	71 000	59 970	46 014
Śląskie	45 387	58 571	46 556	37 794
Świętokrzyskie	45 187	54 640	39 871	29 781
Warmińsko-mazurskie	57 141	67 000	58 828	48 214
Wielkopolskie	85 605	105 948	87 279	65 636
Zachodniopomorskie	34 692	43 333	34 077	28 429
POLSKA	62 852	74 898	64 651	48 188

*) zastosowanie ma średnia cena zakupu / sprzedaży użytków rolnych w I kwartale 2023

Uwaga: Oceniając plany inwestycji bierze się pod uwagę ceny z uwzględnieniem jakości gruntów, przyjmując że:

- grunty dobre - grunty klas I, II, III a
- grunty średnie - grunty klas III b, IV
- grunty słabe - grunty klas V, VI
- łąki oraz pastwiska klasy I i II zalicza się do gruntów dobrych.
- łąki oraz pastwiska klasy III i IV zalicza się do gruntów średnich.
- łąki oraz pastwiska klasy V i VI zalicza się do gruntów słabych.

Źródło: ARIMR



W ARiMR znów pomoc dla branży pszczelarskiej

Po raz drugi w tym roku Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa uruchomiła program wsparcia dla sektora pszczelarskiego finansowany z Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. Tym razem jest aż siedem naborów, poszerzona została także lista podmiotów mogących ubiegać się o pomoc finansową.

Od 20 listopada 2023 r. wnioski można składać na siedem interwencji, z czego trzy są już znane beneficjentom – były realizowane w kwietniu tego roku, a cztery są przeprowadzane po raz pierwszy. O dofinansowanie, w zależności od rodzaju interwencji, mogą ubiegać się: hodowcy pszczoł, zrzeszające ich organizacje, ośrodki doradztwa rolniczego bądź jednostki naukowo-badawcze. Nabór potrwa do 18 stycznia 2024 r. Wnioski przyjmowane są wyłącznie przez internet. By złożyć dokumenty, trzeba skorzystać z Platformy Usług Elektronicznych ARiMR.

Kto więc i na co może otrzymać dofinansowanie z ARiMR w ramach poszczególnych interwencji?

Wspieranie podnoszenia poziomu wiedzy pszczelarskiej

Wnioski o przyznanie pomocy w ramach tej interwencji mogą składać organizacje pszczelarskie oraz jednostki doradztwa rolniczego. Dofinansowanie obejmuje organizację szkoleń dotyczących m.in. prowadzenia gospodarki pasiecznej, chorób pszczoł, pożytków i produktów pszczelich.

Inwestycje, wspieranie modernizacji gospodarstw pasiecznych

O ten rodzaj wsparcia mogą wnioskować indywidualni pszczelarze oraz – w ich imieniu – organizacje pszczelarskie. Pomocą finansową objęty jest zakup nowego sprzętu pszczelarskiego, maszyn i urządzeń wykorzystywanych na potrzeby gospodarki pasiecznej, np. miodarek, odstożników oraz uli lub ich elementów.



Wspieranie walki z warrozą produktami leczniczymi

W tym przypadku wnioski o przyznanie pomocy mogą składać, w imieniu hodowców pszczoł, wyłącznie organizacje pszczelarskie. Przeznaczenie tych pieniędzy to zakup warrozoobójczych produktów leczniczych – nie tylko weterynaryjnych, lecz także tych zawierających substancje czynne dopuszczone do stosowania w gospodarstwach ekologicznych.

Ułatwienie prowadzenia gospodarki wędrowniej

Ta oferta wsparcia skierowana jest wyłącznie do indywidualnych pszczelarzy. Realizowane z dofinansowaniem inwestycje muszą dotyczyć zakupu nowego sprzętu, maszyn i urządzeń wykorzystywanych na potrzeby gospodarki wędrowniej, m.in. wag pasiecznych czy przyczep do przewozu uli.

Pomoc na odbudowę i poprawę wartości użytkowej pszczoł

Wnioski mogą składać w imieniu pszczelarzy zrzeszające ich organizacje. Wspieraniem objęty jest zakup: matek pszczelich z linii hodowlanych, dla których prowadzone są księgi lub rejestry; odkładów

lub pakietów pszczelich z matkami pochodzącymi z linii hodowlanych; a także odkładów lub pakietów pszczelich od producentów, którzy uzyskali rekomendację związków lub zrzeszeń pszczelarszych.

Wsparcie naukowo-badawcze

Ten rodzaj pomocy adresowany jest do jednostek naukowo-badawczych, które zajmują się tematyką pszczelarską. Dofinansowanie obejmuje prace poświęcone zdrowiu pszczoł, jakości produktów pszczelich i innowacjom w gospodarce pasiecznej.

Wspieranie badania jakości handlowej miodu oraz identyfikacja miodów odmianowych

Jeśli chodzi o tę interwencję, wnioski mogą składać wyłącznie indywidualni pszczelarze. Wsparcie można przeznaczyć na zakup analiz fizyko-chemicznych miodu lub analizy pyłkowej miodu.

Szczegółowe informacje:

- www.arimr.gov.pl,
- placówki ARiMR,
- bezpłatna infolinia: 800 38 00 84.

Fot. Adobe Stock



Agencja Restrukturyzacji
i Modernizacji Rolnictwa

INFORMACJA HANDLOWO-RYNKOWA



Na podstawie informacji zebranych w PZDR-ach opracowały
BARBARA GROBELSKA, ZODR Oddział w Koszalinie
EWA WENC, ZODR w Barzkowicach

Wybrane ceny w dniu 7.11.2023 r.

Produkty rolne - ceny skupu netto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Gryka	dt	140,00	120,00	140,00	-	-	-	133,33	120,00	140,00
Jęczmień konsumpcyjny	dt	68,83	69,67	70,50	-	-	68,00	69,25	68,00	70,50
Kukurydza	dt	55,30	57,50	74,00	-	60,50	-	61,82	55,30	74,00
Łubin słodki	dt	100,00	100,00	105,00	-	100,00	-	101,25	100,00	105,00
Owies konsumpcyjny	dt	81,25	90,00	81,50	-	-	-	84,25	81,25	90,00
Owies paszowy	dt	73,00	60,00	-	-	60,00	-	64,33	60,00	73,00
Peluszka	dt	-	-	95,00	-	-	-	95,00	95,00	95,00
Pszonica konsumpcyjna	dt	91,00	85,33	87,50	88,25	87,75	88,68	88,09	85,33	91,00
Pszonica paszowa	dt	71,83	75,50	73,67	78,00	78,00	75,75	75,46	71,83	78,00
Pszonżyto	dt	65,50	67,33	67,50	69,50	69,50	69,33	68,11	65,50	69,50
Jałówki opasane (kl. E)	kg	9,25	-	11,00	11,50	-	9,00	10,19	9,00	11,50
Maciory i braki	kg	5,10	-	3,50	-	7,35	3,50	4,86	3,50	7,35
Mleko	l	1,75	-	1,55	1,65	1,80	1,77	1,70	1,55	1,80
Młode bydło opasowe (kl. A)	kg	8,85	-	13,00	11,50	-	10,00	10,84	8,85	13,00
Tuczniaki kl. I	kg	7,45	8,30	8,00	-	8,08	6,00	7,57	6,00	8,30

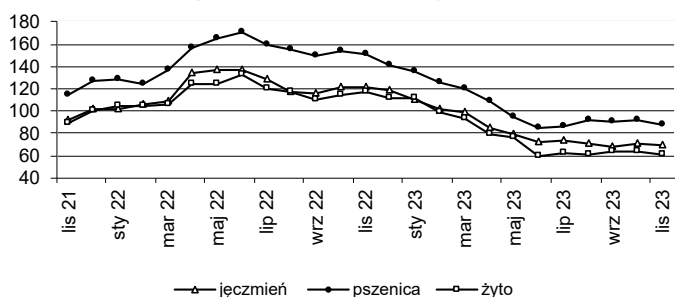
Pasze - ceny brutto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
dla bydła										
Koncentrat CJ	dt	-	-	287,00	350,00	-	353,00	330,00	287,00	353,00
Koncentrat KBO	dt	-	-	258,00	-	-	266,50	262,25	258,00	266,50
Mieszanka B	dt	-	-	286,00	-	-	292,00	289,00	286,00	292,00
Mieszanka BO	dt	-	-	-	260,00	-	302,00	281,00	260,00	302,00
dla trzody										
Koncentrat L	dt	-	324,00	390,00	250,00	-	362,75	331,69	250,00	390,00
Koncentrat LP	dt	-	-	358,00	-	-	444,00	401,00	358,00	444,00
Koncentrat prosiak	dt	-	300,00	337,00	-	-	346,50	327,83	300,00	346,50
Koncentrat PW	dt	-	225,00	348,00	307,50	-	336,00	304,13	225,00	348,00
Koncentrat T	dt	-	385,00	333,00	245,00	-	369,00	333,00	245,00	385,00
Mieszanka LK	dt	-	162,00	296,00	154,00	-	276,00	222,00	154,00	296,00
Mieszanka PP finiszera	dt	-	240,00	269,00	-	-	252,00	253,67	240,00	269,00
Mieszanka PP growera	dt	-	185,00	237,00	155,00	-	244,00	205,25	155,00	244,00
Mieszanka PP startera	dt	-	220,00	292,00	-	-	266,38	259,46	220,00	292,00
Mieszanka PW	dt	-	198,00	224,00	197,00	-	244,65	215,91	197,00	244,65
Prowit T	dt	-	245,00	-	-	-	432,00	338,50	245,00	432,00
inne										
Otręby pszenne	dt	-	174,00	157,00	-	152,00	188,00	167,75	152,00	188,00
Śruta kukurydziana	dt	-	150,00	-	-	-	236,00	193,00	150,00	236,00
Śruta sojowa	dt	-	-	313,00	-	-	304,00	308,50	304,00	313,00

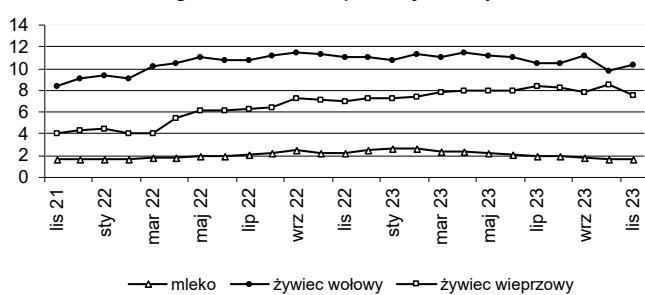
Nawozy i środki ochrony roślin - ceny brutto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Sławno	Drawsko, Szczecinek, Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Amofoska 4-16-18	dt	-	203,00	252,50	280,00	224,10	-	239,90	203,00	280,00
Fosforan amonu/Polidap 18-46	dt	-	-	325,00	-	-	-	325,00	325,00	325,00
Korn -Kali 40	dt	180,00	-	155,00	-	168,50	-	167,83	155,00	180,00
Lubofoska, Tarnogran lub NPK jesienne (4-6% N)	dt	274,00	245,00	190,00	-	-	-	236,33	190,00	274,00
Mocznik bez dodatków 46	dt	235,00	238,50	237,60	234,90	-	289,00	247,00	234,90	289,00
Mocznik otoczkowany 46	dt	-	-	-	-	300,00	290,00	295,00	290,00	300,00
Mocznik z inhibitorem ureazy	dt	-	230,00	-	225,00	248,40	303,00	251,60	225,00	303,00
Polifoska 4-12-32	dt	250,00	-	300,00	-	-	-	275,00	250,00	300,00
Polifoska 6-20-30	dt	290,00	341,00	314,00	326,87	318,62	323,17	318,94	290,00	341,00
Polifoska 8-24-24	dt	-	295,00	330,00	-	333,20	-	319,40	295,00	333,20
Saletra amonowa 32	dt	-	181,00	190,00	170,00	202,00	-	185,75	170,00	202,00
Saletra amonowa 34	dt	185,75	175,50	238,27	183,10	230,00	194,83	201,24	175,50	238,27
Saletrzak/Salmag 28	dt	-	-	-	-	230,00	166,00	198,00	166,00	230,00
Saletrzak/Yara Bela 27	dt	170,00	161,50	166,74	155,50	164,70	174,25	165,45	155,50	174,25
Siarczan potasu (Kalisop lub inne) 50	dt	-	-	-	-	872,00	-	872,00	872,00	872,00
Superfosfat wzbogacony 40	dt	-	-	329,00	297,40	300,80	360,00	321,80	297,40	360,00
Agil-S 100 EC	l	-	119,00	-	-	126,11	-	122,56	119,00	126,11
Antywylegacz płynny 675 SL	l	-	12,50	-	-	-	-	12,50	12,50	12,50
Betanal MaxxPro 209 OD	l	-	-	-	-	135,00	-	135,00	135,00	135,00
Butisan 400 SC	l	-	-	-	-	132,00	-	132,00	132,00	132,00
Cabrio Duo 112 EC	l	99,00	88,00	-	-	114,33	110,00	102,83	88,00	114,33
CCC 720 SL	l	-	-	-	-	19,94	21,11	20,52	19,94	21,11
Chwastox Turbo 340 SL	l	-	38,67	39,50	-	43,75	-	40,64	38,67	43,75
Coragen 200 SC	l	1 314,00	1 340,00	-	-	1 757,03	1 800,00	1 552,76	1 314,00	1 800,00
Cyperkill Max 500 EC	l	-	-	-	208,00	210,80	213,40	210,73	208,00	213,40
Decis Mega 50 EW	l	-	181,50	175,00	181,76	190,70	-	182,24	175,00	190,70
Delan 700 WG	kg	-	269,00	-	-	-	-	269,00	269,00	269,00
Dewrinol 450 SC	l	-	71,50	-	85,62	83,20	-	80,11	71,50	85,62
Glean 75 WG	100 g	-	-	-	-	191,00	-	191,00	191,00	191,00
Huzar Active Plus	kg	-	142,00	-	-	-	186,80	164,40	142,00	186,80
Huzar Active Plus	l	130,00	-	-	-	155,50	-	142,75	130,00	155,50
Lintur 70 WG	kg	-	-	-	-	360,00	-	360,00	360,00	360,00

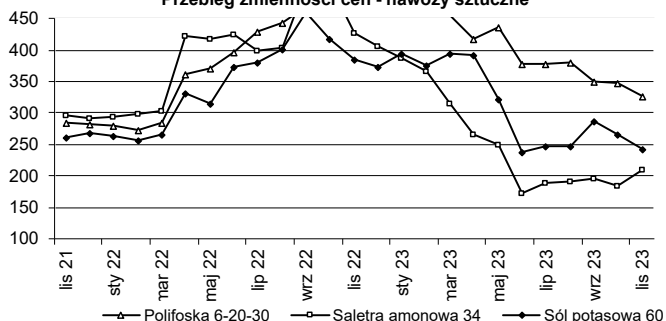
Przebieg zmienności cen - produkty roślinne



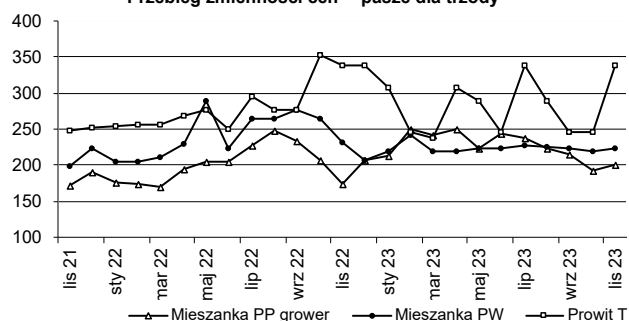
Przebieg zmienności cen - produkty zwierzęce



Przebieg zmienności cen - nawozy sztuczne



Przebieg zmienności cen - pasze dla trzody



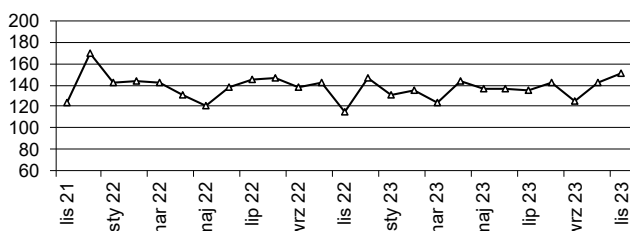
Produkty rolne - ceny sprzedaży u rolników i na targowiskach

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Stawno	Drawsko, Szczecinek, Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Cielę (40-45 kg)	szt.	-	1 500,00	1 150,00	900,00	1 200,00	-	1 187,50	900,00	1 500,00
Jaja kurze średnie (50-60 g)	szt.	1,30	1,40	1,20	1,17	1,28	1,33	1,28	1,17	1,40
Jałóвка cielna powyżej 1,5 r.	szt.	-	4 500	-	6 150	7 000	-	5 883	4 500	7 000
Jęczmień	dt	70,00	90,00	-	80,00	-	-	80,00	70,00	90,00
Krowa mleczna 3-5 lat	szt.	-	5 000	-	5 150	5 500	-	5 217	5 000	5 500
Mieszanka zbożowa	dt	-	150,00	-	80,00	-	-	115,00	80,00	150,00
Miód	l	48,50	43,33	40,83	40,00	40,00	46,25	43,15	40,00	48,50
Mleko krowie	l	5,00	3,83	2,58	3,00	4,50	2,25	3,53	2,25	5,00
Obornik	t	-	-	-	175,00	120,00	-	147,50	120,00	175,00
Owies	dt	-	90,00	-	90,00	-	-	90,00	90,00	90,00
Prosię (15 - 20 kg)	szt.	-	300,00	200,00	-	400,00	-	300,00	200,00	400,00
Pszenica	dt	82,50	100,00	-	110,00	-	-	97,50	82,50	110,00
Pszenżyto	dt	-	100,00	100,00	90,00	-	-	96,67	90,00	100,00
Siano łąkowe prasowane	t	-	200,00	320,00	350,00	-	-	290,00	200,00	350,00
Słoma zbożowa prasowana	t	-	120,00	-	250,00	-	-	185,00	120,00	250,00
Ziemniaki jadalne min. 50 kg	dt	130,00	200,00	160,00	140,00	133,00	149,50	152,08	130,00	200,00

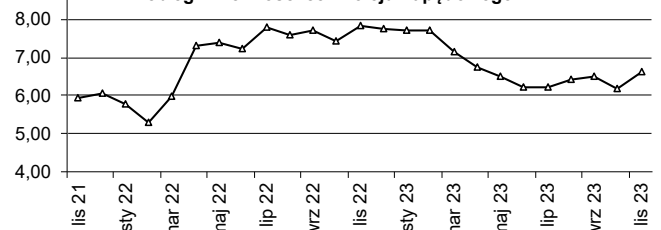
Usługi rolnicze i olej napędowy - ceny brutto

	jedn. miary	Białogard, Koszalin, Stawno	Drawsko, Szczecinek, Wałcz	Kołobrzeg, Świdwin, Łobez	Goleniów, Gryfice, Kamień	Gryfino, Szczecin, Stargard	Choszczno, Myślibórz, Pyrzyce	śr.	min.	max.
Bronowanie	ha	190,00	110,00	150,00	125,00	131,33	100,00	134,39	100,00	190,00
Foliowanie bel sianokiszonki	szt.	-	36,00	-	20,00	-	-	28,00	20,00	36,00
Koszenie traw	ha	-	150,00	170,00	200,00	200,00	-	180,00	150,00	200,00
Najem pracownika - prace dorywcze	h	30,00	25,00	36,00	30,00	25,00	-	29,20	25,00	36,00
Olej napędowy	l	6,58	6,66	6,68	6,72	6,58	6,58	6,63	6,58	6,72
Oprysk roślin	ha	110,00	100,00	95,00	90,00	113,97	100,00	101,49	90,00	113,97
Orka głęboka	ha	320,00	350,00	328,33	306,67	355,33	344,00	334,06	306,67	355,33
Prasa rolująca sł./siano (bele od Ø 1,5 m)	szt.	27,00	36,00	-	20,00	30,00	-	28,25	20,00	36,00
Prasa rolująca sł./siano (bele ok. Ø 1,2 m)	szt.	26,00	18,50	15,00	17,00	23,75	-	20,05	15,00	26,00
Roztrzaskanie obornika z załadunkiem	t	-	40,00	-	68,50	92,67	-	67,06	40,00	92,67
Sadzenie ziemniaków	ha	-	200,00	250,00	220,00	-	-	223,33	200,00	250,00
Siew zbóż agregatem uprawowo siewnym	ha	220,00	200,00	266,67	350,00	300,00	254,00	265,11	200,00	350,00
Siew zbóż siewnikiem	ha	270,00	135,00	200,00	200,00	247,20	175,00	204,53	135,00	270,00
Talerzowanie	ha	220,00	210,00	245,00	200,00	182,00	207,33	210,72	182,00	245,00
Transport ciągnik z przyczepą do 12 t	h	170,00	150,00	160,00	156,67	213,67	-	170,07	150,00	213,67
Transport ciągnik z przyczepą powyżej 12 t	h	210,00	120,00	180,00	180,00	-	-	172,50	120,00	210,00
Uprawa agregatem podorywkowym	ha	220,00	175,00	150,00	185,00	231,33	216,00	196,22	150,00	231,33
Uprawa agregatem uprawowym	ha	235,00	190,00	210,00	213,33	262,50	180,00	215,14	180,00	262,50
Włótkowanie	ha	-	100,00	110,00	100,00	200,00	130,00	128,00	100,00	200,00
Wynajem ciągnika do 80 KM	h	-	150,00	-	115,00	150,00	-	138,33	115,00	150,00
Wynajem ciągnika powyżej 80 KM	h	-	200,00	-	150,00	200,00	-	183,33	150,00	200,00
Zbiór buraków kombajnem	ha	-	-	1200,00	1150,00	-	-	1175,00	1150,00	1200,00
Zbiór kombajnem z rozdrobn. słomy	ha	490,00	435,00	475,00	513,33	500,00	-	482,67	435,00	513,33
Zbiór kombajnem zbożowym	ha	440,00	400,00	433,33	500,00	460,00	591,00	470,72	400,00	591,00
Zbiór kukurydzy sieczkarnią polową	ha	-	-	-	450,00	-	-	450,00	450,00	450,00

Przebieg zmienności cen - ziemniaki zł/dt



Przebieg zmienności cen - oleju napędowego zł/l



Uwaga: Opracowano na podstawie informacji zebranych w PZDR, szersze informacje cenowo-rynkowe na naszej stronie internetowej www.zodr.pl

100 LITRÓW KRWI

NA 100-LECIE
DORADZTWA
ROLNICZEGO

**ODDAJĄC
KREW
RATUJECIE
CZYJEŚ
ŻYCIE!**

Łączy nas krew,
która ratuje życie.
Dołączcie do
ogólnopolskiej akcji.
Zgłoście się do
oddziału terenowego
Centrum
Krwiodawstwa
i Krwiolecznictwa
lub do punktu
mobilnego i podajcie
hasło: **„ODR”**



akcja trwa do końca 2023 roku

patronat honorowy



Minister
Zdrowia



Minister Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

Ogłoszenia rolników

KUPNO

Ciągnik Zetor, przystawkę do kukurydzy; siewnik do kukurydzy i rozsiewacz nawozu. Tel. 728 032 907.

Ciągnik Zetor Forterra, agregat uprawowy 3 m, formownica do redlin ziemniaków, sadzarka do ziemniaków talerzowa. Tel. 795 807 728.

Bizon Rekord, BS, Class, sortownik do ziemniaków, pług obrotowy Kverneland Famarol, siewnik zbożowy, agregat siewny, opryskiwacz ciągny na kołach Pilmet. Tel. 790 318 118.

Rozsiewacz wapna RCW Unia Brzeg, dmuchawę do zboża ssąco-tłoczącą POM Augustów, przyczepę rolniczą. Tel. 511 924 809.

SPRZEDAŻ

ZWIERZĘTA

Krowy mięsne po pierwszym wycieleniu z cielakami, jałówki cielne do zacielenia. Tel. 692 028 220.

Króliki, pstrągi duże, 15 uli z pszczołami, leżaki

dadanowskie, ule wielkopolskie i dadanowskie – 50 pustych, drób. Resko, tel. 518 558 924.

MASZYNY I URZĄDZENIA

Kombajn Claas, ciągnik C330, C360, Ursus 1012, maszyny drobne różne, siewnik Poznaniak. Tel. 889 600 257.

Kosiarka bębnowa Famarol, szer. 2,1 m; grabiarka 7-gwiazdowa; Orkan, rozsiewacz Kos, śrutownik Bąk, siekacz okopowych, Chlewice, gm. Boleszkowice. Tel. 604 625 062.

Ładowacz Cyklop z kabiną, przetrząsacz-zgrabiarka, sieczkarnia stacjonarna, kosiarka czeska, wóz konny drabiniasty garażowany, samochód Tarpan (diesel, na chodzie, rejestrowany, pierwszy właściciel), silnik Perkins 3-cylindrowy używany. Tel. 666 395 108 (kontakt wieczorem).

Heder z wózkiem do Bizona, nowy typ; kontener metalowy ocynkowany 1,7 m3, pompa wtryskowa na tłoczki do MS-255 używana, sprzężarka samoróbka – sprzężarka do C330; Bizon i silnik na części, Anna – koło po redlinie. Tel. 698 087 689, 698 087 681.

Opryskiwacz 400 l 12-metrowy, rozsiewacz nawozu Ke-

mira 1600 l, cena razem 2 tys. zł. Tel. 609 095 454.

Siewnik Poznaniak z agregatem, talerzówka 3-metrowa z bronami. Tel. 691 574 750.

Przyczepa wywrotka 6-tonowa, agregat ścierniskowy, brona talerzowa. Tel. 512 975 191.

Przyczepa 4,5 t rejestrowana zamienię na 3 t lub dwukółkę lub sprzedam. Tel. 518 558 924.

Pług 3-skbkowy, rozsiewacz wapna Piast, wały posiewne 4,5 m zawieszane. Tel. 695 277 311.

GRUNTY I NIERUCHOMOŚCI

Przyjmę w dzierżawę grunty rolne – orne i łąki. Choszczno i okolice. Tel. 666 729 640.

Działki pod zabudowę położone w Łobzie przy ul. Wojcelskiej. Tel. 501 437 274.

RÓŻNE

Usługi transportowe/przeprowadzki do 3,5 t. Stargard i okolice. Tel. 696 449 143.

Naprawa pękniętych bloków silników spalinowych, pęknięcia płaszczki wodnych, dziury. Dojazd do klienta. Tel. 601 859 884.

Warunki prenumeraty, przyjmowanie reklam

WARUNKI PRENUMERATY

Prenumerata jest prowadzona w 18 PZDR na terenie całego województwa. Roczna cena prenumeraty 1 egz. u doradcy - 30,00 zł, prenumerata pocztowa - 80,00 zł (w przypadku większej ilości egz. prosimy o kontakt z redakcją). Zamówienia na prenumeratę należy przysyłać na adres: redakcja.barzkowice@home.pl lub barzkowice@home.pl, fax 91 561 37 91, albo pocztą: ZODR w Barzkowicach, Redakcja 73-134 Barzkowice 2.

Wpłaty na prenumeratę przyjmujemy na konto: Bank Gospodarstwa Krajowego Oddział w Szczecinie 10 1130 1176 0022 2146 6320 0005

ZAMIESZCZENIE REKLAM (CENY BRUTTO)

►Reklama w pełnym kolorze:

A4 - pierwsza emisja - 1 130 zł, kolejne - 910 zł

A5 - pierwsza emisja - 590 zł, kolejne - 480 zł
Artykuł reklamowy A4 - 550 zł
Moduły (1 moduł 45x62 mm) - 40 zł/moduł

PRZYJMOWANIE REKLAM I OGŁOSZEŃ

Treść reklamy wraz ze zleceniem i oświadczeniem, że zleceniodawca zapoznał się z treścią Zasad ogólnych przyjmowania ogłoszeń i reklam... należy przesłać (do 10. dnia w miesiącu poprzedzającym wydanie, np. do 10 stycznia do nr lutowego) na adres redakcji. Formularz zlecenia, Zasady ogólne dot. reklamy oraz wymogi techniczne dostępne są na stronie www.zodr.pl/wydawnictwo.

Redakcja nie odpowiada za treść zamieszczonych reklam i ogłoszeń, zastrzega sobie prawo redagowania i skracania nadestanych tekstów.

Ogłoszenia drobne od rolników zamieszczamy bezpłatnie.

Wydawca: ZODR w Barzkowicach, www.zodr.pl
Redakcja: ZODR w Barzkowicach 73-134 Barzkowice 2, tel. 91 479 40 59, 479 40 41
[facebook.com/zodr.barzkowice](https://www.facebook.com/zodr.barzkowice)
e-mail: redakcja@zodr.pl
Zespół: Sylwia Lenard (redaktor naczelna) Milena Worach (skład, projekt okładki)
Druk: TOP DRUK Sp. o.o. sp.k., ul. Nowogrodzka 151a, 18-400 Łomża, nakład 1300 egz.

Kontakt z nami

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Barzkowicach, 73-134 Barzkowice 2
tel. (91) 479 40 10; 15, (91) 561 37 00
fax (91) 561 37 91
e-mail: sekretariat.barzkowice@zodr.pl, www.zodr.pl

Oddział w Koszalinie, ul. Przemysłowa 8
75-216 Koszalin
tel. (94) 341 87 30, fax (94) 342 79 24
e-mail: koszalin.oddzial@zodr.pl

POWIATOWE ZESPOŁY DORADZTWA ROLNICZEGO

PZDR w Białogardzie, ul. Kisielice Duże 28, 78-200 Białogard
tel. (94) 312 04 10, fax (94) 311 26 88, kom. 513 161 525
e-mail: bialogard.pzdr@zodr.pl

PZDR w Choszcznie, ul. Jagiełły 17c/6, 73-200 Choszczno
tel./fax (95) 765 27 93, kom. 513 164 889
e-mail: choszczno.pzdr@zodr.pl

PZDR w Drawsku Pomorskim
ul. Gdyńska 4, 78-500 Drawsko Pom.
tel./fax (94) 363 22 64, kom. 513 161 531
e-mail: drawsko.pzdr@zodr.pl

PZDR w Gryficach, ul. Wojska Polskiego 57/5, 72-300 Gryfice
tel./fax (91) 384 71 52, kom. 513 161 417
e-mail: gryfice.pzdr@zodr.pl

PZDR w Gryfinie zs. w Baniach, ul. Targowa 19
74-110 Banie, tel./fax (91) 416 80 62
kom. 513 161 505, e-mail: gryfino.pzdr@zodr.pl

PZDR w Goleniowie zs. w Nowogardzie
ul. Wojska Polskiego 67, 72-200 Nowogard
tel./fax (91) 392 71 75, kom. 513 161 437
e-mail: goleniow.pzdr@zodr.pl

PZDR w Kamieniu Pom. zs. w Golczewie
ul. Niepodległości 23, 72-410 Golczewo
tel./fax (91) 382 34 98, kom. 513 161 413
e-mail: kamien.pzdr@zodr.pl

PZDR w Kołobrzegu
ul. 6 Dywizji Piechoty 60, 78-100 Kołobrzeg
tel./fax (94) 352 40 30, kom. 513 161 526
e-mail: kolobrzeg.pzdr@zodr.pl

PZDR w Koszalinie, ul. Przemysłowa 8, 75-216 Koszalin
tel. (94) 342 79 29, kom. 513 164 897
e-mail: koszalin.pzdr@zodr.pl

PZDR w Łobzie, ul. Północna 10, 73-150 Łobez
tel./fax (91) 397 09 21, kom. 513 161 440
e-mail: lobez.pzdr@zodr.pl

PZDR w Mysłiborzu, ul. Spokojna 13, 74-300 Mysłibórz
tel./fax (95) 747 93 51, kom. 513 161 541
e-mail: mysliborz.pzdr@zodr.pl

PZDR w Pyrzycach, ul. Kościuszki 26, 74-200 Pyrzyce
tel./fax (91) 570 48 75, kom. 513 161 508
e-mail: pyrzyce.pzdr@zodr.pl

PZDR w Stawnie zs. w Darłowie
ul. Tynieckiego 2, 76-150 Darłowo
tel./fax (94) 314 00 00, kom. 513 164 891
e-mail: slawno.pzdr@zodr.pl

PZDR w Stargardzie
Barzkowice 2, 73-134 Barzkowice
tel./fax (91) 573 46 03, kom. 513 161 509
e-mail: stargard.pzdr@zodr.pl

PZDR w Szczecinku
ul. Witolda Piłcockiego 8-9, 78-400 Szczecinek
tel./fax (94) 374 00 54, kom. 513 161 538
e-mail: szczecinek.pzdr@zodr.pl

PZDR w Szczecinie
ul. Smolańska 4, 70-026 Szczecin
tel./fax (91) 484 51 55, kom. 513 161 507
e-mail: szczecin.pzdr@zodr.pl

PZDR w Świdwinie, ul. Kołobrzaska 47, 78-300 Świdwin
tel. (94) 365 35 57, fax (94) 365 61 97, kom. 513 161 536
e-mail: swidwin.pzdr@zodr.pl

PZDR w Wałczu, ul. Chopina 53, 78-600 Wałcz
tel./fax (67) 258 97 30, kom. 513 161 411
e-mail: walcz.pzdr@zodr.pl



Św. Izidor Oracz
Patron Doradców Rolniczych



Centrum Doradztwa Rolniczego
w Brwinowie

- Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
- Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie
- Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Korńskowoli
- Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalisku
- Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Bratoszewicach
- Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Karniowicach
- Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie
- Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie
- Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwałe
- Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szapietowie
- Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu
- Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie
- Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach
- Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu
- Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Olsztynie
- Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach



Częstochowa, 2023 r.


**GRUPA
AZOTY**

NAJLEPSI W SWOJEJ ROLI



Pełną listę naszych
składając kod lub odwiedzając stronę:



www.grupaazoty.com
www.azoty.eu
egre@grupaazoty.com

Grupa Azoty Główny Partner

