

Rolnicze abc

nr 3 (427) marzec 2026 r. cena: **7,50 zł** (w tym 8% VAT) Indeks 440523

Miesięcznik ogólnopolski



ROLNICY WALCZĄ Z PODWÓJNYMI STANDARDAMI

ISSN 1230-882X



9 771230 882032

MERCOSUR DZIELI
POLITYKÓW \3

POLSKA ZIEMIA
W POLSKICH
RĘKACH \6

URATOWAĆ PAMIĘĆ
O PRACY ROLNIKA \9

„ROLNICZE ABC”
MOŻNA KUPIĆ
ZA POŚREDNICTWEM
STRON

KUPGAZETE.PL
i E-KIOSK.PL

NA POCZCIE,
W SIECIACH
DINO,
SPOŁEM,
POŁO MARKET,
AUCHAN,
CHORTEN,
STOKROTKA
ORAZ
W SALONIKACH
PRASOWYCH.

**CHCESZ
DOSTAWAĆ
GAZETĘ
DO DOMU?
ZADZWOŃ:
502 499 531**

REDAKTOR NACZELNY

Maciej Matera

REDAKTOR WYDANIA

Igor Hrywna
i.hrywna@gazetaolsztynska.pl

**DYREKTOR
BIURA REKLAMY**

Agnieszka Weder-Grygielewicz
a.weder@wm.pl
tel. 885 998 201

ADRES:

ul. Aleksandra Wejnerta 19
02-619 Warszawa

PREZES

Maciej Matera
zarzad@gazetaolsztynska.pl
tel. (89) 539 74 03

www.rolniczeabc.pl
fb: rolniczeabc

Rolnicze **abc**



SPIS TREŚCI

- 3** Mercosur dzieli polityków
- 4** Zamiast dwóch chcą jednej, ale większej
- 5** Drony pomogą roślinom
- 6** Polska ziemia w polskich rękach.
Senacka debata o bezpieczeństwie rolnictwa i energii
- 7** Czas na Polskę
- 9** Uratować pamięć o pracy rolnika.
Rozmowa z Januszem Damińskim
- 13** Ile miasta, a ile wsi powinno być na wsi?
- 14** Rolnicy walczą z podwójnymi standardami
- 15** Rolnicze odpady zamieniają się w pieniądze
- 16** Poddać się jest łatwo.
Walczyć to już ogromny sukces
- 17** Pokazują, jak chronić klimat i produkować z zyskiem
- 18** Rekordowy eksport polskiej żywności.
Niemcy, Ukraina i tytoń
- 19** Od burzy mózgów do burzy energii
- 22** Rolnicy chcą sprzedawać sami.
Mniej pośredników to większy zysk
- 23** Lokalna recepta na tańszą energię
- 24** W naszej OSP przede wszystkim liczą się ludzie
- 25** Tutaj warto spojrzeć w niebo
- 26** Systemy, które chronią konsumentów



- 27** • Luka w prawie. **Przejmują ziemię rolną za bezcen**
• Wioski bez troski
• Zmiany w certyfikacji integrowanej produkcji roślin
- 28** Wiosenne szkodniki rzepaku ozimego.
Zagrożenia i zasady ochrony
- 29** • Był jeden, są dwa
• Każdy ul musi być zarejestrowany
- 30** Nie tylko termin zbioru determinuje jakość kisonki
- 31** • To do nich trafiły Złote Jabłka
• Ważne dla rolników z Warmińsko-Mazurskiego
- 32** Właściwa odmiana to 30 procent sukcesu
- 33** • Rekordowe miliardy na modernizację
• Chcą preferencji dla lokalnych rolników
- 34** Żurek – na zdrowie!
- 35** Sztuczny miód to nie miód
- 36** Znaleźć czas, by posłuchać samych siebie
- 38** Witamina P, czyli przyjemność jedzenia ma znaczenie

MERCOSUR DZIELI POLITYKÓW

Parlament Europejski przyjął niedawno rozporządzenie wprowadzające klauzule ochronne do umowy handlowej UE-Mercosur. Nowe przepisy mają ograniczać ryzyko zakłóceń na rynku rolnym i umożliwić Komisji Europejskiej szybsze reagowanie na nadmierny import wrażliwych produktów rolnych z krajów Ameryki Południowej. Część polskich europosłów wskazuje jednak, że przyjęte rozwiązania mogą się okazać niewystarczające z punktu widzenia interesów rolników.



– Klauzule ochronne są ogromnie ważne. Tutaj jest duża zasługa polskiej delegacji EPP w Parlamencie Europejskim, która o nie walczyła. One w przypadku wejścia w życie całej umowy z Mercosurem stanowią bardzo istotną ochronę dla rolnictwa w Polsce, ale także w innych krajach członkowskich Unii Europejskiej – podkreśla Michał Wawrykiewicz, poseł do Parlamentu Europejskiego z Koalicji Obywatelskiej.

Dodatkowa ochrona

Parlament Europejski na lutowej sesji poparł dodatkowe instrumenty ochronne, które określają, w jaki sposób Unia Europejska może tymczasowo zawiesić preferencje taryfowe przewidziane w umowie handlowej UE-Mercosur, jeśli wzrost importu z krajów Ameryki Południowej (Argentyna, Brazylia, Paragwaj i Urugwaj) negatywnie wpłynie na producentów w Unii.

Przyjęte przepisy mają umożliwić szybszą reakcję na zagrożenia dla europejskiego rolnictwa. Komisja Europejska ma rozpocząć dochodzenie w sprawie potrzeby zastosowania środków ochronnych, gdy import wrażliwych produktów rolnych, w tym drobiu, wołowiny, jaj, owoców cytrusowych i cukru, wzrośnie o 5 procent względem średniej z 3 lat, a jednocześnie

nie ceny importowe będą o 5 procent niższe od krajowych.

Wszczęcia dochodzenia może również zażądać państwo członkowskie, osoba fizyczna lub prawna reprezentująca daną branżę bądź stowarzyszenie w przypadku zagrożenia dla danego sektora. Co najmniej raz na 6 miesięcy Komisja będzie musiała przedstawić PE sprawozdanie oceniające wpływ importu wrażliwych produktów.

Dobry kierunek: 5 procent zamiast 10

– Jeśli spojrzymy na poszczególne rozwiązania, takie jak próg 5 procent, fundusz kompensacyjny, klauzula lustrzana czy szybka ścieżka w przypadku tych produktów, które ulegają szybkiemu zepsuciu, i weźmiemy wszystkie te mechanizmy ochronne razem, to w mojej ocenie one w dostatecznym stopniu zabezpieczają interesy rolników w Europie – ocenia Michał Wawrykiewicz.

Polski resort rolnictwa przypomina, że w pierwotnej propozycji Komisji progi te wynosiły 10 procent, zarówno dla wolumenu importu czy spadku ceny, jak i różnicy w cenach produktów europejskich i importowanych. Obniżenie parametrów do 5 procent zwiększa możliwość reagowania na zagrożenia dla

unijnego rynku rolnego. Postępowanie może też zostać wszczęte w przypadku innych okoliczności wskazujących na poważną szkodę powodowaną przez import.

Posel PiS: To reakcja wtórna

– To jest reakcja wtórna. Po przekroczeniu pewnych limitów – bez względu na to, czy mówimy o 5, o 8, czy o 10 procentach, bo to się zmieniało w trakcie negocjacji – będzie to reakcja na sytuację, która już nastąpiła – przekonuje z kolei Waldemar Buda, poseł do Parlamentu Europejskiego z Prawa i Sprawiedliwości. – W mojej ocenie diagnoza całej sytuacji, czyli weryfikacja tego, że łącznie we wszystkich krajach Unii Europejskiej próg zostanie przekroczony, będzie niezwykle trudna. Nie ma takiej koordynacji. Po drugie, reakcja będzie po kilku miesiącach od wystąpienia wydarzenia. To tak, jakby wpuścić produkty, które dokonają perturbacji na rynku, a później się zastanawiać, co z tym zrobić. Te skutki będzie bardzo ciężko usuwać post factum.

Głosowanie PE dotyczyło wcześniej uzgodnionych wersji klauzul ochronnych, w których jednak nie uwzględniono części postulatów zgłaszanych zarówno przez Polskę, jak i europarlamentarzystów. Chodzi w szczególności o postulat wzajemności standardów produkcji.

– W samej umowie z Mercosurem nie ma żadnych zabezpieczeń. Te instrumenty, które już ostatecznie uchwalili Parlament Europejski, były wymuszone przez protesty rolników. Natomiast myśmy oczekiwali, zarówno rolnicy, jak i obywatele, politycy, w szczególności z EKR-u, że to będą realne środki ochrony, polegające na tym, że będą działały automatycznie i stworzą równe szanse dla producentów, czyli równe standardy produkcji dla producentów w Europie i Ameryce Południowej. Niestety w obu przypadkach tak się nie stało – obie poprawki nie zostały wprowadzone – mówi Waldemar Buda. – Ten mechanizm uznaję za bardzo nieskuteczny. W zasadzie jest on tylko pudrowaniem rzeczywistości. W żaden sposób nie ochroni europejskiego rolnictwa przed nieuczciwą, nierówną konkurencją z Ameryki Południowej – przekonuje europarlamentarzysta PiS.

Pod koniec lutego Komisja Europejska zdecydowała o tymczasowym wdrożeniu umowy w części dotyczącej handlu, która jest jej kompetencją. Te przepisy zaczną obowiązywać zanim całe porozumienie przejdzie pełną procedurę ratyfikacji. W praktyce oznacza to natychmiastowe zniesienie cel i barier handlowych. Do czasu pełnej ratyfikacji czekać będą inne kwestie. KE mogła podjąć taką decyzję po jej ratyfikowaniu przez co najmniej jeden kraj należący do bloku Mercosur.

Posel KO: Chodzi o stabilność europejskiego rynku

Zdaniem Michała Wawrykiewicza klauzule ochronne należy analizować przede wszystkim przez pryzmat stabilności europejskiego rynku rolnego i bezpieczeństwa żywnościowego. I to mimo sprzeciwu krajów Mercosuru, które uważają wprowadzane instrumenty za ekoprotekcyjizm.

– Kraje Ameryki Południowej patrzą na to z punktu widzenia swoich interesów, więc te mechanizmy ochronne mogą spowodować, że ich rynek nie otrzyma tego, na co liczył, czyli bardzo dynamicznego, ogromnego zalewu europejskiej przestrzeni handlowej. Są też zgłaszane postulaty, że te mechanizmy są niezgodne z regułami Światowej Organizacji Handlu i w momencie, kiedy Trybunał Sprawiedliwości dokona swojej oceny, to jeszcze będą je skarżyć przed WTO, szczególnie próg 5 procent – mówi europoseł KO. – Tu może się wszystko wydarzyć. Każdy będzie walczył o swoje i to jest absolutnie naturalne. To jest potężna umowa handlowa dwóch ogromnych rynków, więc starcie interesów jest nieuniknione – wyjaśnia.

– Myślę, że kraje Mercosuru mają świadomość, że to będą narzędzia nieskuteczne i po

prostu będą robiły swoje. Przygotowują dzisiaj gospodarkę pod nowy kierunek eksportowy i zakładam, że nie będą się tym kompletnie przejmować. W najgorszym przypadku, jeżeli te narzędzia w jakimkolwiek stopniu w Europie będą zastosowane, podejmą adekwatne czynności, czyli zablokują inne produkty w sytuacji, w której Europa będzie blokować – ocenia z kolei Waldemar Buda.

Dlaczego umowa trafiła do TSUE?

Europosłowie przypominają też o prawnych wątpliwościach dotyczących procedowania umowy z krajami Mercosuru. Komisja Europejska w celu przyspieszenia procesu ratyfikacji i uniknięcia weta poszczególnych państw członkowskich postanowiła podzielić kompleksową umowę o partnerstwie (EMPA) na dwa odrębne instrumenty prawne: umowę handlową i umowę o partnerstwie.

Zatwierdzenie umowy handlowej UE-Mercosur ze względu na wyłączną kompetencję UE wymagało jedynie kwalifikowanej większości głosów w Radzie UE, a następnie większości głosów w Parlamencie Europejskim. Państwa członkowskie nie mogą już zawetować umo-

wy, a krajowe parlamenty nie mają wpływu na jej ratyfikację. Dlatego europarlamentarzyści skierowali umowę do TSUE.

– W naszej ocenie część handlowa również powinna podlegać ratyfikacji we wszystkich krajach członkowskich i to było przedmiotem sporu. Trybunał Sprawiedliwości UE oceni, czy ta ścieżka w ogóle była prawidłowa – wskazuje Michał Wawrykiewicz.

Rozstrzygnięcie TSUE może mieć znaczenie dla dalszego trybu stosowania umowy.

– Mamy 3 możliwe rozwiązania. Albo Trybunał Sprawiedliwości wskaże, że sama ścieżka przyjmowania umowy jest niezgodna z traktatami, i wtedy trzeba będzie zmienić umowę, zupełnie inaczej przeprowadzić ją przez procedury, albo zmienić traktaty, co wydaje się niemożliwe. Drugie rozwiązanie jest takie, że Trybunał powie, że wszystko było prawidłowe, więc umowa będzie ratyfikowana i będzie mogła normalnie wejść w życie. W trzecim scenariuszu Trybunał powie, że tylko w części mamy niezgodność z traktatami, więc trzeba będzie ją dostosować i wtedy umowa będzie mogła być wykonywana – wymienia europoseł KO.

oprac. red., źródło: Newseria

ZAMIAST DWÓCH CHCĄ JEDNEJ, ALE WIĘKSZEJ

Początek nowego zjawiska czy tylko incydent? Na Mazurach powstał pomysł, aby połączyć dwie wiejskie gminy, na dodatek leżące w dwóch różnych powiatach.

Gmina Wydminy leży w powiecie giżyckim, Stare Juchy w elckim. Do obu rad gmin trafiła petycja dotycząca podjęcia działań zmierzających do ich połączenia. Chce tego stowarzyszenie Aktywne Mazury, które deklaruje, że jego celem jest wspieranie rozwoju lokalnego oraz poprawa jakości życia mieszkańców regionu. Swoją siedzibę stowarzyszenie ma w gminie Wydminy.

Autorzy petycji wskazują na długofalowe wyzwania demograficzne, z jakimi od lat mierzą się obie gminy. Z przywołanych danych statystycznych wynika, że gmina Wydminy liczy obecnie 5776 mieszkańców, co oznacza spadek liczby ludności o około 14 procent w porównaniu z początkiem lat 2000. Odnotowywany jest również ujemny przyrost naturalny oraz niski poziom urodzeń. Z kolei gminę Stare Juchy zamieszkuje 3315 osób, co oznacza, że jej populacja zmniejszyła się o około 18 procent w ciągu ostatnich dwóch dekad. Również tam obserwowany jest proces starzenia się społeczności oraz zmniejszanie liczby mieszkańców w wieku produkcyjnym.

Autorzy petycji zwracają uwagę na fakt, że spadek liczby mieszkańców wpływa bezpośrednio na dochody gmin, w tym te z podatków lokalnych i udziałów w podatku PIT, a jednocześnie zwiększa koszt realizacji zadań publicznych w przeliczeniu na jednego mieszkańca. Zdaniem



Herby Wydmin i Starych Juch

wnioskodawców zmniejszający się potencjał demograficzny i finansowy może przekładać się na ograniczoną zdolność samorządów do realizowania części zadań własnych.

Wskazano tutaj m.in. na trudności związane z utrzymaniem i modernizacją infrastruktury drogowej i technicznej, zapewnieniem transportu publicznego i przeciwdziałaniem wykluczeniu komunikacyjnemu, zmniejszającą się ofertę edukacyjną w związku z malejącą liczbą uczniów, ograniczoną zdolnością inwestycyjną oraz relatywnie wysokie koszty utrzymywania odrębnych struktur administracyjnych. W petycji podkreślono również wyzwania w zakresie rozwoju usług społecznych, zwłaszcza na rzecz seniorów i rodzin.

Autorzy dokumentu zaznaczają, że są to zjawiska wynikające z obiektywnych procesów demograficznych i ekonomicznych, a nie efekt działań pojedynczych osób czy władz. W tym kontekście stwierdzono, że ewentualne połączenie gmin mogłoby umożliwić bardziej efektywną realizację zadań publicznych, o których mowa w ustawie o samorządzie gminnym, takich jak m.in. oświata, transport, pomoc społeczna, gospodarka komunalna czy rozwój lokalny.

W petycji przywołano także obowiązujące przepisy, które przewidują zachęty finansowe

dla gmin decydujących się na połączenie. Wśród nich wymieniono m.in. zwiększony udział w dochodach z podatku PIT przez kilka lat po połączeniu, dodatkowe wsparcie subwencyjne z budżetu państwa oraz preferencyjne traktowanie w programach rządowych i rozwojowych.

Stowarzyszenie Aktywne Mazury wnioskuje o podjęcie przez obie rady gmin uchwał intencyjnych, przeprowadzenie szczegółowych analiz finansowych i organizacyjnych oraz rozpoczęcie szerokich konsultacji społecznych wśród mieszkańców Wydmín i Starych Juch. Jak podkreślono w dokumencie, dalsze decyzje w tej sprawie powinny być poprzedzone rzetelną debatą oraz uwzględniać głos lokalnych społeczności.

„Połączenie gmin nie tylko poprawia organizację, lecz także daje realne środki finansowe na rozwój infrastruktury, oświaty, transportu i usług społecznych” – przekonują Aktywne Mazury.

Na tym etapie petycja rozpoczyna formalną procedurę i stanowi punkt wyjścia do ewentualnych analiz i rozmów. Ostateczne decyzje, jeśli w ogóle zostaną podjęte, należeć będą do radnych oraz mieszkańców obu gmin.

Opr. tom

„Chcemy rozpocząć dyskusję o przyszłości i zastanowić się nad szansami, jakie daje połączony samorząd. Łączenie gmin, nie tylko tych dwóch, należy traktować jako szansę na zahamowanie degradacji społeczno-gospodarczej, poprawę jakości życia mieszkańców oraz stworzenie silniejszego, bardziej konkurencyjnego samorządu lokalnego” – można przeczytać na FB Aktywnych Mazur.

Najmniejszą gminą pod względem liczby mieszkańców w województwie warmińsko-mazurskim jest gmina wiejska Płoskinia (powiat braniewski), którą według danych z końca 2019 roku zamieszkiwało o 2486 osób. W województwie warmińsko-mazurskim jest ponad 2000 wsi. Najludniejsze są położone koło miast. Największa wieś to podolsztyński Bartąg, który liczy prawie 5000 mieszkańców. Z drugiej strony są wsie liczące kilku, a nawet jednego mieszkańca (Talpity w powiecie elbląskim i Wilki w powiecie braniewskim).

Najmniejsza pod względem ludności gmina w Polsce to Dubicze Cerkiewne (1567 mieszkańców) a miejsko-wiejska Nowe Warpno (1644). Obszar wiejski gminy (tzn. tereny poza miastem Nowe Warpno) zamieszkują 473 osoby.

Drony pomagają roślinom

Nowoczesne technologie coraz śmielej są stosowane przez polskie rolnictwo. Teraz przyszedł czas na uproszczenie przepisów dotyczących wykorzystania dronów do zabiegów ochrony roślin.



Fot. Pixabay

Rolnictwo od lat dynamicznie się zmienia. Jeszcze niedawno mówiliśmy o rolnictwie 2.0, dziś coraz częściej funkcjonujemy w realiach rolnictwa 4.0, opartego na danych, precyzji i nowych technologiach. Ten proces będzie postępował, bo świat się zmienia, a polskie rolnictwo musi nadążać za tymi zmianami – podkreśla Stefan Krajewski, minister rolnictwa i rozwoju wsi.

W związku z dynamicznym rozwojem systemów dronowych w technice ochrony roślin oraz rosnącym zainteresowaniem tym rozwiązaniem ze strony rolników i firm usługowych Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi podjęło inicjatywę ustawodawczą, której celem jest ułatwienie stosowania dronów do wykonywania zabiegów środkami ochrony roślin.

Zastosowanie dronów w rolnictwie przynosi wymierne korzyści. Obejmują one przede wszystkim możliwość bardzo precyzyjnego wykonywania zabiegów na małych powierzchniach, pełną kontrolę lotu, a tym samym dokładność oprysku, a także ograniczenie narażenia operatora na szkodliwe działanie środków ochrony roślin.

– Nowoczesne technologie zmieniają sposób, w jaki myślimy o produkcji rolnej. Prze-

chodzimy od rozwiązań tradycyjnych do rolnictwa opartego na precyzji, automatyzacji i bezpieczeństwie pracy. To, co jeszcze niedawno było nowością, dziś staje się standardem, a przed nami kolejny etap rozwoju – rolnictwo 5.0. Naszym zadaniem jest tworzyć takie ramy prawne, które pozwolą rolnikom korzystać z tych rozwiązań w praktyce – mówi minister Stefan Krajewski.

Projektowane zmiany obejmują w szczególności ograniczenie szerokości stref buforowych od cieków i zbiorników wodnych, dróg oraz obszarów nierolniczych przy stosowaniu środków ochrony roślin za pomocą dronów, rezygnację z określania minimalnej powierzchni, na której można stosować środki ochrony roślin z wykorzystaniem dronów oraz ograniczenie obowiązków związanych z ostrzeganiem o planowanym zabiegu.

Konsultacje i kolejne kroki

Jeden z projektów rozporządzeń trafił już do konsultacji społecznych, a drugi zostanie do nich skierowany w najbliższym czasie. Równolegle resort analizuje możliwość dalszego uproszczenia administracyjnych procedur dotyczących wykonywania zabiegów agrolotniczych.

POLSKA ZIEMIA W POLSKICH RĘKACH. **SENACKA DEBATA O BEZPIECZEŃSTWIE ROLNICTWA I ENERGII**

Polska ziemia od pokoleń stanowi fundament bezpieczeństwa żywnościowego, tożsamości gospodarczej oraz stabilności społecznej. Właśnie dlatego podczas prac Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi Senatu Rzeczypospolitej Polskiej wraca temat jej ochrony oraz racjonalnego wykorzystania. Obecnie procedowane są dwa istotne projekty ustaw, które dotyczą zarówno przedłużenia ograniczeń w sprzedaży gruntów rolnych cudzoziemcom, jak i rozwoju odnawialnych źródeł energii na terenach wiejskich. Dyskusja nad tymi rozwiązaniami pokazuje, że bezpieczeństwo rolne oraz energetyczne stają się dziś nierozdzielnie powiązane.



Ochrona ziemi jako element bezpieczeństwa państwa

Polska ziemia rolna jest dobrem strategicznym. Nie chodzi wyłącznie o jej wartość ekonomiczną, lecz także o stabilność produkcji żywności oraz utrzymanie potencjału rozwojowego polskiej wsi. Dotychczasowe przepisy ograniczające możliwość nabywania gruntów

rolnych przez cudzoziemców zostały wprowadzone po to, aby zapobiec spekulacyjnemu wykupowi ziemi oraz nadmiernej koncentracji gruntów w rękach podmiotów zagranicznych.

Projekt zakłada przedłużenie obowiązywania tych ograniczeń o kolejne dziesięć lat. Jest to odpowiedź na realne wyzwania, które obserwujemy w wielu krajach europejskich.

Ziemia rolna staje się coraz bardziej poszukiwanym zasobem inwestycyjnym. W sytuacji rosnących napięć gospodarczych oraz zmian klimatycznych państwa starają się zabezpieczać własne zaplecze produkcji żywności. Polska nie może pozostawać wyjątkiem.

Z punktu widzenia interesu rolników niezwykle istotne jest utrzymanie stabilnego rynku ziemi. Nadmierny napływ kapitału inwestycyjnego może prowadzić do wzrostu cen gruntów, a tym samym utrudniać młodym rolnikom przejmowanie gospodarstw oraz rozwijanie produkcji. W dłuższej perspektywie oznaczałoby to ograniczenie konkurencyjności polskiego rolnictwa.

Interes wspólny, nie tylko branżowy

Ochrona ziemi rolnej nie jest wyłącznie postulatem środowisk rolniczych. To zagadnienie o znaczeniu ogólnokrajowym. Stabilna struktura własności gruntów pozwala utrzymać ciągłość produkcji rolnej, wspiera rozwój lokalnych społeczności oraz wzmacnia bezpieczeństwo żywnościowe państwa. Polska należy do największych producentów żywności w Europie i ten potencjał powinien być konsekwentnie chroniony.

Ziemia rolna ma także znaczenie kulturowe. Stanowi część dziedzictwa narodowego, które było przekazywane z pokolenia na pokolenie. W wielu regionach kraju gospodarstwa rodzinne pozostają podstawą funkcjonowania lokalnych społeczności. Dlatego regulacje dotyczące obrotu ziemią zawsze wywołują szeroką debatę publiczną.

Energia odnawialna jako szansa dla polskiej wsi

Drugim istotnym tematem analizowanym podczas prac komisji jest wsparcie dla rozwoju odnawialnych źródeł energii. W ostatnich latach polska wieś coraz częściej staje się miejscem inwestycji w instalacje wykorzystujące energię słoneczną, wiatrową czy biogazową. Transformacja energetyczna jest procesem nieuniknionym, a rolnictwo może odegrać w nim kluczową rolę.

Rozwój OZE na terenach wiejskich daje szansę na dywersyfikację dochodów gospodarstw rolnych. Produkcja energii może stanowić dodatkowe źródło przychodów, stabilizujące sytuację finansową rolników w okresach wahań cen produktów rolnych. Jednocześnie lokalna produkcja energii zwiększa bezpieczeństwo energetyczne regionów, ograniczając zależność od zewnętrznych dostaw.

Projekty ustaw zakładają stworzenie rozwiązań, które mają ułatwić rolnikom inwestowanie w instalacje odnawialne oraz usprawnić procedury administracyjne związane z ich budową. Kluczowe jest jednak zachowanie równowagi między rozwojem energetyki

a ochroną gruntów rolnych o wysokiej wartości produkcyjnej.

Równowaga między produkcją żywności a energetyką

Rozwój OZE nie może prowadzić do niekontrolowanego wyłączenia gruntów z produkcji rolnej. Polska wieś powinna rozwijać się w sposób zrównoważony. Instalacje energetyczne powinny powstawać przede wszystkim na terenach o niższej przydatności rolniczej lub w formie rozwiązań zintegrowanych z działalnością gospodarstw.

Nowoczesne technologie pozwalają łączyć produkcję rolną z energetyką. Przykładem mogą być instalacje agroenergetyczne czy wykorzystanie odpadów rolniczych w biogazowniach. Takie rozwiązania nie tylko zwiększają efektywność gospodarstw, ale także przyczyniają się do ograniczenia emisji gazów cieplarnianych.

Wyzwania stojące przed polskim rolnictwem

Polskie rolnictwo stoi dziś przed wieloma wyzwaniami. Zmiany klimatyczne, rosnące koszty produkcji oraz konkurencja na rynkach międzynarodowych wymagają podejmowania zdecydowanych działań legislacyjnych. Ochrona ziemi rolnej oraz rozwój odnawialnych źródeł energii są elementami szerszej strategii budowania odporności sektora rolnego.

Ważne jest, aby podejmowane decyzje uwzględniały głos samych rolników. To oni najlepiej znają realia prowadzenia gospodarstw i konsekwencje zmian prawnych. Dlatego proces legislacyjny powinien opierać się na dialogu i analizie długofalowych skutków proponowanych rozwiązań.

Polska wieś w perspektywie przyszłości

Deбата prowadzona w Senacie pokazuje, że kwestie rolnictwa i rozwoju obszarów wiejskich pozostają jednym z filarów polityki państwa. Polska ziemia to nie tylko przestrzeń produkcyjna, lecz także element bezpieczeństwa narodowego i stabilności społecznej. Jednocześnie rozwój odnawialnych źródeł energii może stać się impulsem modernizacyjnym dla wsi.

Zadaniem ustawodawcy jest znalezienie równowagi pomiędzy ochroną zasobów a tworzeniem warunków do rozwoju. Polska wieś musi pozostać silna gospodarczo, konkurencyjna i bezpieczna. Odpowiedzialne decyzje legislacyjne podejmowane dziś będą miały wpływ na przyszłość rolnictwa i bezpieczeństwo żywnościowe kraju na kolejne dekady.

Gustaw Marek Brzezini
senator RP

CZAS NA POLSKĘ

Czy w końcu ktoś z Polski zostanie doceniony w konkursie EU Organic Awards? W dwóch ostatnich edycjach wśród zwycięzców zabrakło naszych reprezentantów.

Nagrody ekologiczne UE



Trwa nabór do piątej edycji konkursu EU Organic Awards, w którym nagradza się podmioty szczególnie zaangażowane w rozwój rolnictwa i żywności ekologicznej. Zgłoszenia kandydatury może dokonać każdy, kto realizuje znaczący projekt przyczyniający się do zwiększenia przystępności cenowej i/lub dostępności produktów ekologicznych w UE. Projektodawcy muszą mieć siedzibę w UE lub być rezydentami. Wnioski muszą być złożone w jednym z języków urzędowych UE, a miejsce realizacji projektu musi być zlokalizowane w UE.

Nagród UE za produkty ekologiczne jest 7 nagród w 6 kategoriach. Wyróżniane są podmioty, które opracowały doskonałe, innowacyjne, zrównoważone i inspirujące projekty, generujące rzeczywistą wartość dodaną w przypadku produkcji i konsumpcji produktów ekologicznych.

Pierwsza edycja konkursu odbyła się w 2022 roku. W dwóch ostatnich nie zwyciężył nikt z Polski.

Nabór wniosków trwa do 28 kwietnia.

Kategorie konkursowe:

1. Najlepszy rolnik ekologiczny (kobieta) i najlepszy rolnik ekologiczny (mężczyzna).

Celem tej nagrody jest wyróżnienie rolnika (jednej kobiety i jednego mężczyzny). Szczególną uwagę jury zwróci na projekty młodych rolników, aby zwiększyć ich widoczność poprzez prezentację ich projektów i podkreślenie ich znaczenia (młodzi rolnicy to ci, którzy ukończyli maksymalnie 40 lat w momencie upływu terminu składania wniosków). Nagrodę przyznają COPA COGECA i IFOAM Organics Europe.

2. Najlepszy region ekologiczny / biookręg.

Nagroda przyznawana jest regionowi lub biookręgowi przez Europejski Komitet Regionów.

3. Najlepsze miasto ekologiczne.

Wyróżniane są miasta, w których między innymi serwuje się posiłki ekologiczne pacjentom lub uczniom lub w inny sposób promuje produkcję ekologiczną. Tę nagrodę również przyznaje Europejski Komitet Regionów.

4. Najlepsze MŚP w branży przetwórstwa żywności ekologicznej.

W tej kategorii rywalizują małe i średnie przedsiębiorstwa (MŚP) zajmujące się przetwarzaniem produktów ekologicznych.

Zwycięzcę wskazuje Europejski Komitet Ekonomiczno-Społeczny.

5. Najlepszy sprzedawca żywności ekologicznej.

Nagrodą zostanie wyróżniony mały lub średni sprzedawca detaliczny żywności, sprzedający produkty ekologiczne. Wyboru dokona Europejski Komitet Ekonomiczno-Społeczny.

6. Najlepsza ekologiczna restauracja / usługa gastronomiczna.

W tym przypadku nagradzana jest restauracja/restauracja gastronomiczna (samodzielna lub będąca częścią hotelu) i/lub firma cateringowa (firma cateringowa lub stolówka) oferujące produkty z certyfikatem ekologicznym w swoim menu. Decyzję podejmuje Europejski Komitet Ekonomiczno-Społeczny.

Szczegóły na agriculture.ec.europa.eu

auto*motto* 

Jesteśmy przedstawicielem **Autoryzowanej Sieci Handlowej Polcar**, najdłużej działającego dystrybutora części samochodowych w Polsce, dzięki czemu na co dzień oferujemy gamę produktów od kilkuset producentów z całego świata.

Kierując się filozofią uczciwego wyboru oferujemy często aż do **5 wariantów** części tego samego zastosowania.

Dzięki unikalnemu **systemowi oznaczeń jakościowych** oferowanego asortymentu umożliwiamy każdemu klientowi świadomy wybór towaru wg. najważniejszych dla niego kryteriów.

Zapraszamy do współpracy
warsztaty samochodowe
i **sklepy motoryzacyjne!**

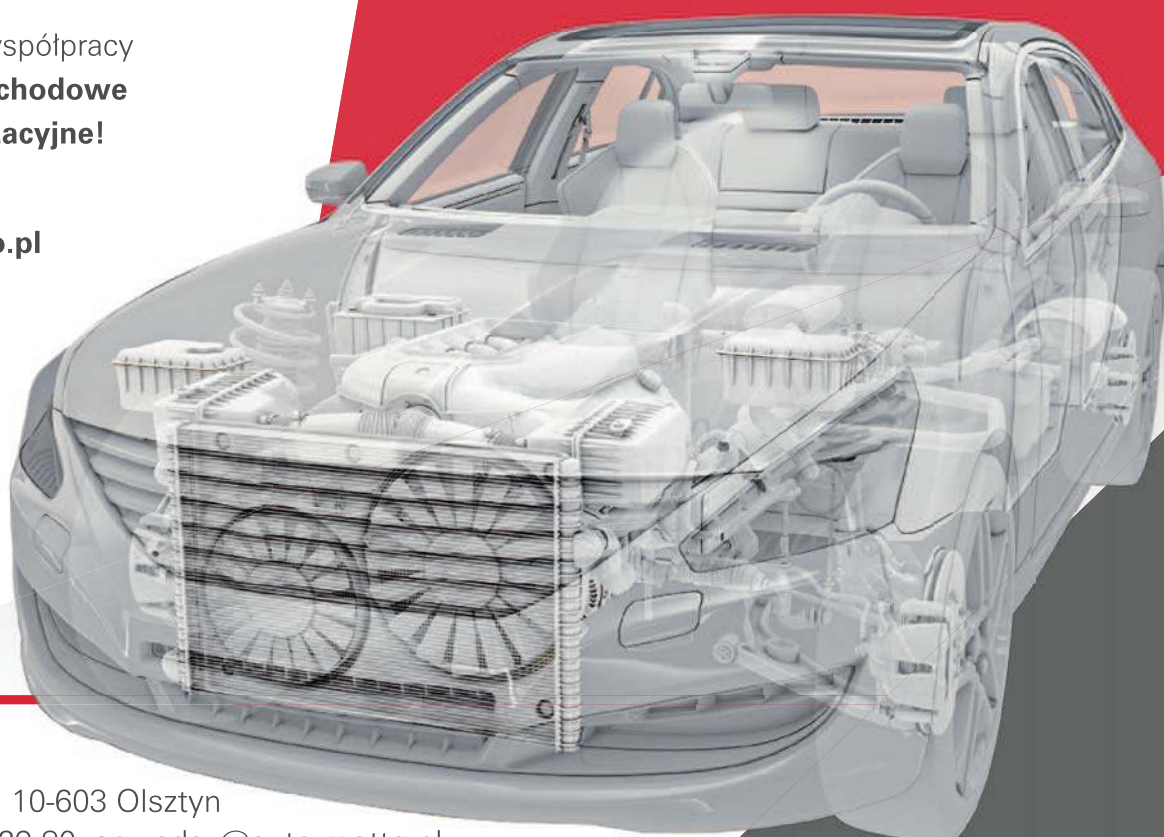
www.automotto.pl

Polcar

*Autoryzowana
Sieć Handlowa*



JAKOŚĆ
to świadomy
wybór



AutoMotto

ul. Metalowa 3K, 10-603 Olsztyn

Tel: +48 89 722 29 80, sprzedaz@auto-motto.pl

URATOWAĆ PAMIĘĆ O PRACY ROLNIKA. ROZMOWA Z JANUSZEM DRAMIŃSKIM

Zaczęło się od sierpa podarowanego przez babcię w Jabłonowie, a skończyło na największej na świecie kolekcji kieratów konnych oraz firmie, której ultrasonografy trafiają dziś na wszystkie kontynenty. Rozmawiamy z Januszem Dramińskim, który stworzył nowoczesną, świetnie prosperującą firmę, dzięki czemu może teraz ratować stare rolnicze maszyny i narzędzia.

— Panie Januszu, skąd pomysł na muzeum maszyn rolniczych?

— Cała moja rodzina pochodzi ze wsi: rodzice, dziadkowie, ciocie, wujkowie. Od dziecka znałem ciężką pracę rolnika, jeździłem pomagać w żniwach. To był mój świat. A jeśli człowiek widzi, ile wysiłku kosztuje każdy bochenek chleba, zaczyna zupełnie inaczej patrzeć na narzędzia, które tę pracę ułatwiały.

Drugim impulsem była anegdota, ale całkowicie prawdziwa. Babcia Anastazja, która mieszkała w Jabłonowie koło Działdowa, pewnego dnia wzięła do ręki stary sierp i powiedziała: „Ja dostałam od mojej babci, to ja daję tobie”. Sierp jak sierp, tak wtedy pomyślałem. Dopóki nie przyszła do nas znajoma etnografka, pani Ela. Popatrzyła i mówi: „To XIX wiek.



Fot. FB / Janusz Dramiński

Alicja i Janusz Dramińscy uwielbiają nurkowanie i razem robią to blisko 60 lat



Żeliwny, odlewany, ostrzony inaczej niż współczesne”. Wtedy po raz pierwszy pomyślałem, że może warto mieć nie tylko jeden taki sierp.

— Ten jeden sierp uruchomił cały łańcuch zdarzeń?

— Tak. Zrozumiałem, że te przedmioty znikają. Na wielu maszynach, zwłaszcza z dawnych Prus Wschodnich, były tabliczki, odlewy, napisy z nazwami miast, fabryk, czasem nazwiskiem właściciela. To było coś więcej niż żelazo. To była kronika zaklęta w metalu. A jednocześnie widziałem, jak to wszystko jedzie na złom. Pomyślałem, że jeśli tego teraz nie zbierzemy, za chwilę nie będzie czego ratować.

— Jak zamienić takie poczucie w praktyczne działanie?

— Zacząłem od rzeczy prostych. Szukałem maszyn, które mogą stać pod chmurką, a jednocześnie niosą w sobie historię: kieratów, młocarń, sieczkarni. I wpadłem na pomysł, który z „Gazetą Olsztyńską” łączy mnie do

dziś. W piątkowym wydaniu, obok programu telewizyjnego, rolnicy czytali ogłoszenia. To było naturalne miejsce, żeby napisać: „Kierat do prywatnego muzeum maszyn rolniczych chętnie odkupię”. I ludzie zaczęli dzwonić. My pytaliśmy tylko, czy jest jakiś napis. W weekend wsiadaliśmy w naszego wysłużonego Fiata i jeździliśmy po wsiach. Nieraz dosłownie wyprzedzaliśmy zbieraczy złomu o kilkanaście godzin.

— **W efekcie powstała największa na świecie kolekcja kieratów konnych – wpisana do Księgi rekordów Guinnessa. Ile ich dziś Pan ma?**

— Kiedy wpisywano nas do Księgi rekordów Guinnessa, w 2018 roku, było 277 kieratów. Dziś jest ich już ponad 300. I każdy jest trochę inny: konstrukcją, sposobem przeniesienia napędu, detalami. Dla mnie ważna jest zarówno technika, jak i historia konkretnego egzemplarza.

— **Ma Pan kierat szczególnie bliski sercu.**

— Tak, kierat z okolic Jabłonowa, gdzie mieszkali moi dziadkowie. Stał za stodołą, w pokrzywach. Z jego pomocą napędzano maszynę do produkcji brykietów z torfu. Torf siekano, prasowano, suszono i paliło się tym w piecu. To nie jest tylko ładny eksponat — to część historii mojej rodziny i konkretnej, ciężkiej pracy.

— **Jak reagują goście, kiedy po raz pierwszy zobaczą alejkę kieratów i halę pełną maszyn?**

— Są zaskoczeni. Nasze muzeum leży w okolicy Sząbruka koło Olsztyna, trochę na uboczu. Kto tu trafi, spodziewa się kilku maszyn, a widzi setki eksponatów. Ale podkreślam: to nie jest sarta żelastwa. Staramy się, żeby to była opowieść. O dawnym gospodarstwie, o tym, jak człowiek zdobywał energię — czy to z kieratu, czy z lokomobili parowej — i jak próbował sobie tę ciężką pracę poukładać.

— **W tym roku Europejskie Dni Dziedzictwa odbywają się pod hasłem „Dziedzictwo w zagrożeniu”. To brzmi jak opis w Państwa kolekcji.**

— Idealnie to pasuje. Na Warmii i Mazurach tyle razy przechodził front, tyle było zniszczeń, że zabytków, zwłaszcza ruchomych, zostało bardzo niewiele. Te kieraty, młocarnie, sieczkarnie ginęły po cichu. My próbowaliśmy i wciąż próbujemy – uratować choć część tego świata. Europejskie Dni Dziedzictwa są dla nas okazją, żeby to pokazać i powiedzieć głośno: dziedzictwo techniki rolniczej też jest warte ochrony.

— **W muzeum pojawiają się jednak nie tylko maszyny. Jest choćby słynny szyld Księgarni Rolniczej w Olsztynie. Skąd wziął się ten pomysł?**

— Od dziecka miałem ogromny szacunek do książek. Rodzice kupili mi kiedyś trzynomową „Tajemniczą wyspę” Verne’a; czytałem ją nawet pod ławką w szkole – tak bardzo, że nauczycielka musiała mi ją zabrać. Kiedy mieszkałem w Olsztynie, często zaglądałem do Księgarni Rolniczej. To było miejsce, gdzie tysiące studentów ART, weterynarzy, geodetów, agronomów i inżynierów kupowało podręczniki i fachowe książki.

Kiedy usłyszałem, że księgarnię zamykają, a lokal idzie w prywatne ręce, pomyślałem: szkoda, że miasto nie potrafi zachować w takim miejscu księgarni, klubu czy innego punktu życia publicznego. Ale skoro tak się stało, postanowiłem chociaż uratować szyld. Poszedłem do nowych właścicieli i zapytałem, czy mógłbym go zabrać do muzeum. Zgodzili się, tylko jednej litery brakowało, bo trafiła do innej firmy. Udało się ją odzyskać, więc szyld zawiśł u nas w stodole dokładnie tak, jak wiśiał nad wejściem do księgarni przy ulicy Dą-

browszczaków. Dla mnie to wielka pamiątka — nie tylko po samym miejscu, ale po całym środowisku ludzi, którzy przez tę księgarnię się przewinęli.

— **Mówi Pan: stodoła. To znów nie metafora, tylko konkretna decyzja życiowa.**

— Tak. Kiedy kolekcja zaczęła się naprawdę rozrastać, stanęliśmy z żoną przed wyborem: albo zabezpieczamy ją na poważnie, albo prędzej czy później wszystko nam zniszczy. Sprzedaliśmy dom i za te pieniądze odbudowaliśmy dużą stodołę pod Sząbrukiem po to, żeby maszyny i traktorki stały pod dachem. Ktoś powie: normalny człowiek kupuje za to mieszkania na wynajem i jedzie na wczasy. My wybraliśmy stodołę. To jest kwestia hierarchii wartości.

— **Zanim usiedliśmy do rozmowy, wspominał Pan założyciela i wieloletniego redaktora pisma „Rolnicze ABC”, śp. Bolesława Pilarka.**

— Poznaliśmy się przy okazji tematów rolniczych i muzealnych. Świętej pamięci pan Bolesław Pilarek, redaktor „Rolniczego ABC”, bardzo życzliwie zainteresował się naszym muzeum. Rozumiał, jak ważne jest, żeby sprzęt, który kiedyś opisywały branżowe gazety, nie zniknął bez śladu. Kontakty z nim, a także z innymi ludźmi prasy rolniczej, utwierdziły nas w przekonaniu, że warto gromadzić nie tylko maszyny, ale i drukowane świadectwa epoki.

Powstała nasza Biblioteka Rolnicza i Regionalna. Mamy dziś kilka tysięcy książek, roczników czasopism, instrukcji obsługi i ulotek. Pomaga nam zawodowy bibliotekarz-kustosz, bo to już nie jest kilka półek. To poważny zbiór, który wymaga opisu, katalogowania, opieki.

— **Kto opiekuje się tą biblioteką?**

— Kustoszem jest pani Barbara Samulowska-Dramińska, która od ponad 30 lat pracuje w bibliotece naukowej w Kortowie. Zawodowy bibliotekarz, do tego świetnie znający środowisko. Moja żona Alicja również jest z wykształcenia bibliotekarką i polonistką, więc mogę spać spokojnie — wiem, że te zbiory są w dobrych rękach. A my wciąż dostajemy od naukowców i praktyków kolejne unikatowe materiały: stare instrukcje obsługi, katalogi firm, publikacje o technice rolniczej.

— **Częścią tej opowieści o regionie jest też Aleja Lipowa Stulecia Odzyskania Niepodległości. Skąd pomysł, żeby historię Polski i historię Warmii opowiadać... na kamieniach przy drodze prowadzącej do zakładu?**

— Kiedy budowaliśmy nowy zakład firmy, okazało się, że trzeba wyciąć drzewa. Gmina powiedziała jasno: albo płacicie, albo sadzicie. Zamiast płacić, posadziliśmy 280 lip i nazwaliśmy tę drogę Aleją Stulecia Odzyskania Niepodległości. To było w 2018 roku.



Pomyśleliśmy z rodziną: niech ta aleja opowiada coś więcej. I tak stanęły przy niej wielkie głazy z tablicami. Na każdym fragmencie naszej lokalnej historii: od średniowiecznych biskupów po współczesne czasy.

To też jest muzeum, tylko że pod gołym niebem. Chcemy, żeby każdy, kto jedzie przez naszą wieś pod Olsztynem, czuł, że jedzie przez konkretną ziemię — Warmię, a nie anonimową okolicę.

— **Chroni Pan przeszłość, a jednocześnie jest Pan twórcą innowacyjnej firmy technologicznej — marką znaną dziś na całym świecie. Jak połączyć te dwa światy?**

— Według mnie one się świetnie uzupełniają. Firma Dramiński zaczynała jako niewielkie przedsiębiorstwo, dziś jest producentem specjalistycznych urządzeń dla rolnictwa i do hodowli oraz małych, przenośnych ultrasonografów weterynaryjnych i medycznych. Sprzedajemy na cały świat, szczególnie aparaturę weterynaryjną. Wystarczy wpisać w internecie „Dramiński ultrasound”, żeby zobaczyć, na jakich targach się pojawiaamy.

To, że na co dzień projektujemy nowoczesne urządzenia, bardzo pomaga w zrozumieniu dawnych konstrukcji. Patrząc na kierat czy starą młocarnię, widzę nie tylko piękny zabytek, ale przede wszystkim rozwiązanie techniczne. I widzę, jak niesamowicie zdolni byli ci konstruktorzy sprzed 100 lat. Nie mieli komputerów, telefonów, programów CAD, a potrafili tak zaplanować maszynę, żeby umiała pracować latami w ciężkich warunkach.

— **Dziś nie jest Pan już prezesem firmy. Kto teraz trzyma ster w tej „technologii z Warmii, która idzie w świat”?**

— Od kilku lat jestem przewodniczącym rady nadzorczej, a codziennym zarządzaniem zajmuje się młodsze pokolenie z moim



zięciem, prezesem Andrzejem Wiktorowiczem na czele.

— **Jak człowiek, który przez dziesięciolecia rozwijał globalną firmę, patrzy na zmiany w rolnictwie?**

— Staram się patrzeć z dwóch perspektyw. Z jednej strony to technologia: precyzyjne rolnictwo, czujniki, satelity, ultrasonografy w oborach. To jest nieuniknione, a dobrze użyte może ułatwić życie rolnikom. Z drugiej strony to pamięć: jeśli nie będziemy pamiętać, jak wyglądała praca na roli bez tych wszystkich gadżetów, stracimy coś ważnego. Dlatego tak mocno podkreślam, że muzeum i biblioteka nie są przeciw nowoczesności. Przeciwnie

— to fundament, na którym można budować przyszłość. Młody człowiek, który widzi kierat i czyta stare „Rolnicze ABC”, lepiej zrozumie, po co mu dziś precyzyjny wilgotnościomierz czy aparat USG.

— **Po pracy w firmie i w muzeum ma Pan jeszcze siły na... nurkowanie. I to w wieku już blisko 80 lat. Skąd ta druga wielka pasja?**

— To nasza kolejna, po muzeum, wspólna pasja, mojej żony i moja. A zaczęło się w młodości. W latach 60. trafiłem do klubu pletwonurków przy olsztyńskiej Lidze Przyjaciół Żołnierza, a potem w Lidze Obrony Kraju. Sprzęt był polskiej produkcji. Dla nas to była przygoda życia. Tak poznałem swoją żonę Alicję. Była wówczas żeglarką. Zachęciłem ją, żeby zeszła pod wodę. Przycumowała swoją ukochaną łódkę do mola... i tak nurkujemy razem już ponad 60 lat.

Przez długi czas kierowałem Klubem Pletwonurków „Koral” — to miejsce, które ukształtowało całe pokolenia nurków z Warmii. Mieliśmy na koncie tytuły mistrzowskie w orientacji podwodnej. Zorganizowaliśmy w Olsztynie kilkanaście razy mistrzostwa Polski w orientacji podwodnej i dwa razy Puchary Europy, co uważamy za wielkie osiągnięcie. Największą satysfakcję daje mi jednak co innego: że przez te wszystkie lata wychowaliśmy dziesiątki, może setki młodych pletwonurków. Dziś to dorośli ludzie, którzy nadal nurkują. To pokazuje, że praca wychowawcza z nastolatkami potrafi przynieść owoce po wielu latach.

— **Dziś nurkowanie to dla Państwa przede wszystkim podwodna fotografia.**

— Od lat zajmujemy się z żoną głównie fotografią raf koralowych. Na naszych firmowych





kalendarzach są właśnie zdjęcia spod wody. To piękny, ale niestety ginący świat. Woda jest coraz cieplejsza, korale bieleją i umierają. Trzeba o tym mówić. Dlatego chcemy w czerwcu — przy okazji Światowego Dnia Rify Koralowej, Światowego Dnia Oceanów i Dnia Trójkąta Koralowego — zorganizować spotkanie poświęcone podwodnemu światu. To będzie trochę inne oblicze dziedzictwa, ale przesłanie jest to samo: chronimy to, co wartościowe.

— **Myśli Pan już o przyszłości muzeum i biblioteki za kilkanaście, kilkadziesiąt lat? Czy ma Pan następców, którzy przejmą pałeczkę?**

— To jest dziś jedno z najważniejszych pytań. O firmę jestem spokojniejszy — tam młodsze pokolenie już realnie zarządza i rozwija ją z wielkim powodzeniem. W przypadku muzeum i biblioteki powołaliśmy Fundację Ochrony Dziedzictwa Techniki Rolniczej Warmii i Mazur to narzędzie, które ma zapewnić ciągłość.

Muzeum Maszyn Rolniczych Alicji i Janusza Dramińskich

Prywatne muzeum w Naterkach i Sząbruku pod Olsztynem gromadzi setki zabytkowych maszyn i narzędzi rolniczych z Warmii i Mazur — m.in. największą na świecie kolekcję kariatów konnych. Placówką opiekuje się Fundacja Ochrony Dziedzictwa Techniki Rolniczej Warmii i Mazur. Zaczęło się od sierpa podarowanego przez babcię w Jabłonowie, a skończyło na największej na świecie kolekcji kariatów konnych oraz firmie, której ultrasonografy trafiają dziś na wszystkie kontynenty. Rozmawiamy z Januszem Dramińskim, który stworzył nowoczesną, świetnie prosperującą firmę, dzięki czemu może teraz ratować stare rolnicze maszyny i narzędzia.

Delikatnie zarażam pasją kilka osób: z rodziny, z kręgu przyjaciół, ludzi związanych z rolnictwem i kulturą regionu. Pokazuję im, jak katalogować, jak opowiadać o maszynach, jak oprowadzać. Widzę, że to zaczyna działać. Największym komplementem jest dla mnie moment, gdy mogę stanąć trochę z boku, a muzeum żyje własnym życiem.

— **Na koniec wróćmy na Warmię. Co chciałby Pan, żeby wyniósł z wizyty w muzeum ktoś, kto nie ma nic wspólnego z rolnictwem?**

— Żeby zobaczył, ile pracy i ile pomysłowości stoi za każdym bochenkiem chleba. Żeby dotknął konkretów: kariatu, który kręcił się w gospodarstwie w Jabłonowie, młocarni, która ratowała żniwa przed deszczem, traktorka poskładanego ze złomu, bo rolnika nie było stać na nowy ciągnik. Jeśli choć kilka osób pomyśli: może warto zatrzymać stare narzędzie po dziadku, zanim je wyrzucę, to znaczy, że zrobiliśmy dobrą robotę.

Jan Berdycki

ILE MIASTA, A ILE WSI POWINNO BYĆ NA WSI?



Fot. Igor Hrywka

Dzisiaj granica pomiędzy miastem i wsią często wygląda właśnie tak

Polska wieś pełni dziś funkcje produkcyjne, mieszkaniowe i społeczne. Ta różnorodność wymaga jasnych i przewidywalnych zasad prowadzenia działalności rolniczej, życia i sąsiedzkich relacji. Rolnicy nie mogą być karani za to, że produkują żywność.

Dlatego Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi przygotowuje prawne rozwiązania, które z jednej strony mają chronić funkcje produkcyjne wsi, z drugiej dbać o interesy tych, którzy wybrali wieś jako miejsce do życia.

– Wieś była, jest i będzie przestrzenią produkcji żywności. To kwestia nie tylko tradycji i gospodarki, ale przede wszystkim bezpieczeństwa państwa. Chcemy tworzyć przepisy, które szanują specyfikę życia na wsi, wzmacniają pozycję rolników i jednocześnie zachowują pełnię praw wszystkich mieszkańców – podkreśla minister rolnictwa i rozwoju wsi Stefan Krajewski.

I dodaje: – Celem projektu jest uporządkowanie zasad współistnienia na obszarach wiejskich i zmniejszenie liczby konfliktowych sytuacji. Wprowadzamy rozwiązania, które będą czytelne i przewidywalne dla wszystkich mieszkańców wsi i zapewnią równowagę interesów.

Zmiany społeczne na obszarach wiejskich

Pomimo że współczesna wieś ma wielofunkcyjny charakter, jej podstawową funkcją pozostaje produkcja żywności. Jednocześnie obserwujemy zmiany społeczne i demograficzne na wsi.

Coraz więcej mieszkańców obszarów wiejskich nie jest związanych z rolnictwem. To na-

turalny proces, który jednak zwiększa ryzyko napięć i nieporozumień.

Dlatego potrzebne są jasne i czytelne zasady, które pozwolą ograniczać konflikty i wzmacniać stabilność prowadzenia działalności rolniczej. Pamiętać należy, że produkcja rolą pozostaje naturalnym i nieodłącznym elementem obszarów wiejskich.

Co robi ministerstwo?

Ochrona funkcji produkcyjnych wsi należy do kluczowych priorytetów ministra rolnictwa i rozwoju wsi Stefana Krajewskiego.

– Przygotowujemy zmiany w przepisach, które będą realnie chronić funkcję produkcyjną wsi. Rolnik nie może być karany za to, że zbiera plony czy utrzymuje zwierzęta. Jednocześnie przepisy muszą jasno wyznaczać granice, aby nie było miejsca na nadużycia. Potrzebujemy ustawy, która faktycznie rozwiązuje problemy i porządkuje zasady współistnienia na wsi, a nie tworzy kolejne pozorne regulacje – wyjaśnia minister.

W resorcie trwają prace nad ustawą, która wprowadzi bardziej przejrzyste i stabilne zasady prowadzenia działalności rolniczej.

Projektowane rozwiązania nie zmieniają zakresu praw przysługujących pozostałym mieszkańcom wsi. Porządkują one natomiast sąsiedzkie relacje i uwzględniają specyfikę działalności rolniczej, która stanowi naturalny element funkcjonowania obszarów wiejskich.

Główne rozwiązania projektu:

1. Silniejsza ochrona rolników przed nieuzasadnionymi pozwami – zmiany w Kodeksie cywilnym.

Mieszkacie w mieście i chcecie kupić dom lub mieszkanie za miastem?

Już niedługo może będziecie musieli podpisać oświadczenie, że macie świadomość o tym, że wasi sąsiedzi mogą być rolnikami. A wieś to nie tylko sielskie krajobrazy, ale przede wszystkim miejsce produkcji żywności, która rządzi się swoimi prawami: od hałasu kombajnów w nocy po zapachy z hodowli.

Prowadzenie działalności rolniczej będzie jednoznacznie wskazane jako mieszczące się w granicach normalnego korzystania z nieruchomości. Odpowiedzialność pojawi się wyłącznie w sytuacjach, gdy działalność prowadzona jest niezgodnie z prawem lub zasadami prawidłowej gospodarki rolnej. Nowe rozwiązania porządkują zasady i wzmacniają prawne gwarancje bez ingerencji w uprawnienia osób, których prawa zostałyby faktycznie naruszone.

2. Brak kar za hałas lub inne uciążliwości wynikające z prowadzenia legalnej działalności rolniczej – zmiany w Kodeksie wykroczeń.

Produkcja rolą ma swoją specyfikę, a tryb pracy często wyznaczają pogoda oraz czynniki biologiczne. Trudno tu wyznaczyć sztywne ramy godzinowe. Zdarza się, że kiedy trafia się długo wyczekiwane słońce podczas żniw, to kombajny i ciągniki pracują na polach również w nocy. Hodowla zwierząt też rządzi się swoimi prawami.

3. Proponowane zmiany eliminują sytuację, w której rolnicy ponoszą odpowiedzialność za normalne, legalne czynności gospodarskie.

4. Większa świadomość przy zakupie nieruchomości – zmiany w ustawie o kształtowaniu ustroju rolnego.

Każdy kupujący nieruchomość poza granicami miasta będzie potwierdzać, że ma świadomość możliwego sąsiedztwa działalności rolniczej i związanych z nią naturalnych oddziaływań.

5. Rozwiązanie zwiększa transparentność obrotu nieruchomościami i może realnie ograniczyć przyszłe konflikty.

Skutki regulacji

Proponowane przepisy tworzą bardziej przewidywalne warunki prowadzenia działalności rolniczej, uwzględniają realia życia na wsi i porządkują sąsiedzkie relacje. Rolnicy zyskują większą stabilność, a prawa pozostałych mieszkańców pozostają w pełni zachowane.

Wypracowane propozycje trafią do szerokich konsultacji społecznych. To etap otwartej dyskusji, w której każdy zainteresowany będzie mógł zgłosić swoje uwagi i opinie.

Oprac. red.

ROLNICY WALCZĄ Z PODWÓJNYMI STANDARDAMI



To zdumiewające, że w Unii Europejskiej są stosowane podwójne standardy: jedno dla unijnych rolników, drugie dla rolników spoza Unii. Ci pierwsi mogą czuć się dyskryminowani kosztem tych drugich.

Powszechnie podnoszonym przez polskich i europejskich rolników problemem jest rażąca niespójność między restrykcyjną polityką ochrony roślin wewnątrz Unii Europejskiej a nadmiernie liberalnym ich zdaniem podejściem do importu żywności spoza jej granic. Dotyczy to między innymi stosowania w produkcji rolnej niektórych substancji chemicznych. Podobnego zdania jest Zarząd Krajowej Rady Izb Rolniczych KRIR, który jest zaniepokojony tym, że nadal istnieją systemowe nierówności, które uderzają w konkurencyjność polskiej i europejskiej produkcji rolnej, zwłaszcza w kontekście umowy z krajami Mercosuru. Zwróciła się w tej sprawie o pomoc do ministra rolnictwa.

Samorząd rolniczy postuluje wprowadzenie obligatoryjnego mechanizmu, który zapewniłby realną ochronę unijnego rynku. Kluczowe żądanie jest takie, aby wycofanie jakiejkolwiek substancji z użycia w UE wiązało się z natychmiastowym zablokowaniem jej pozostałości w produktach sprowadzanych z zagranicy.

„Wnosimy o to, aby każdorazowe wycofanie substancji czynnej ze stosowania w Unii Europejskiej (...) skutkowało automatycznym i bezwzględnym obniżeniem najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (NDP/MRL) dla produktów importowanych do poziomu granicy oznaczalności (LOD) przy całkowitym zniesieniu instytucji tzw. tolerancji importowych” — postuluje Krajowa Rada.

KRIR wskazuje, że obecna konstrukcja prawna sankcjonuje istnienie niebezpiecznych dla rynku

dysproporcji. „Podczas gdy rolnicy w UE są obciążani restrykcjami wynikającymi z Zielonego Ładu i strategii »Od pola do stołu«, rynek unijny pozostaje otwarty na surowce produkowane przy użyciu substancji uznanych w Europie za niebezpieczne” — podkreśla KRIR.

W piśmie do resortu rolnictwa samorząd rolniczy wymienia konkretne substancje, w przypadku których europejscy producenci zostali postawieni w skrajnie niekorzystnej sytuacji:

- 1. glufosynat amonowy:** mimo wycofania substancji w UE ze względu na toksyczność reprodukcyjną utrzymywane są wysokie limity MRL w importowanych soi i kukurydzy (głównie GMO), co stawia europejskiego producenta w skrajnie niekonkurencyjnej pozycji wobec taniego importu z obu Ameryk,
- 2. neonikotynoidy (np. tiametoksam):** zakaz stosowania w uprawach polowych obowiązuje od 2018 roku, a realne ograniczenia w imporcie (rozporządzenie 2023/334) wejdą w życie dopiero w 2026 roku; ten ośmioletni parasol ochronny nad importerami obniża rentowność europejskiego rolnictwa,
- 3. tricyklazol:** próby podnoszenia norm dla importowanego ryżu przy jednoczesnym zakazie stosowania tej substancji w UE dowodzą, że interesy handlowe i dążenie do obniżenia cen surowca biorą górę

nad deklarowanym bezpieczeństwem żywnościowym i środowiskowym.

„Nie ma uzasadnienia dla sytuacji, w której bezpieczeństwo konsumenta zależy od kraju pochodzenia produktu rolno-spożywczego. Jeśli substancja jest zbyt ryzykowna dla środowiska i zdrowia w UE, nie może być akceptowana w produktach sprowadzanych z Brazylii, USA czy Ukrainy do krajów UE” — podkreśla samorząd rolniczy.

„W związku z powyższym wnosimy o przedstawienie stanowiska resortu w sprawie dążeń do wprowadzenia pełnych klauzul lustrzanych w obrocie rolno-spożywczym z krajami trzecimi, co stanowi warunek konieczny dla zachowania bezpieczeństwa żywnościowego oraz suwerenności ekonomicznej europejskiego rolnictwa” — apeluje Krajowa Rada Izb Rolniczych.

W odpowiedzi na to wystąpienie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, pismem z dnia 20 lutego 2026 r., przekazało następujące wyjaśnienie podpisane przez Sekretarza Stanu Małgorzatę Gromadzką:

Polska konsekwentnie opowiada się za wprowadzeniem równoważnych wymagań w zakresie standardów produkcji dla towarów wprowadzanych do obrotu na rynku UE, niezależnie od ich pochodzenia. Stanowisko to było wielokrotnie prezentowane na poziomie unijnym i pozostaje spójne z dotychczasową linią rządu, zakładającą konieczność zapewnienia równych wymogów jakościowych i bezpieczeństwa dla produktów unijnych oraz importowanych. Ujednolicenie standardów jest kluczowe z perspektywy ochrony konsumentów, stabilności rynku wewnętrznego oraz zapobiegania zakłóceniom konkurencji wynikającym z asymetrii regulacyjnej.

Realizując powyższe założenia, resort rolnictwa w porozumieniu z resortem zdrowia prowadzi prace nad czasowym zawieszeniem możliwości importu oraz wprowadzania na polski rynek produktów żywnościowych pochodzących spoza Unii Europejskiej, zawierających pozostałości niektórych substancji czynnych środków ochrony roślin zakazanych do stosowania w Unii Europejskiej. Zgodnie z art. 7 ust. 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, właściwym do wydania takich przepisów jest bowiem minister właściwy do spraw zdrowia, w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw rolnictwa. Projekt stosownego rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie ustanowienia szczególnych wymagań dla środków spożywczych, dotyczących pozostałości substancji czynnych środków ochrony roślin został ujęty w wykazie prac legislacyjnych Ministra Zdrowia pod numerem MZ 1877. Jednocześnie Rząd RP skierował wniosek do Komisji Europejskiej o wprowadzenie analogicznych rozwiązań na poziomie prawa Unii Europejskiej.

Zapewniam zatem, że ochrona konkurencyjności polskiego rolnictwa pozostaje priorytetem dla Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

red.

ROLNICZE ODPADY ZAMIENIA SIĘ W PIENIĄDZE

Pomysł jest taki: przekształcić odpady z produkcji rolnej w cenny surowiec energetyczny. Dla rolników będzie to oznaczało wymierne korzyści ekonomiczne. Zająć się tym mają Orlen i KOWR, które podpisały umowę o współpracy. Pomoże to w transformacji energetycznej, ale też wyznaczy nowe kierunki rozwoju polskiego rolnictwa.

– Wyznaczamy nowe kierunki rozwoju polskiej wsi i stawiamy na transformację energetyczną, która przynosi realne zyski producentom rolnym. Dzięki współpracy Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa z partnerami technologicznymi budowa nowoczesnych biometanowni otworzy przed rolnikami szansę na stabilizację finansową i nowoczesną gospodarkę – podkreślił minister rolnictwa i rozwoju wsi Stefan Krajewski podczas uroczystego podpisania umowy.

– Nowoczesna energetyka to kierunek, który konsekwentnie zamieniamy w realne projekty. Już dziś prawie 70 procent naszej produkcji pochodzi ze źródeł nisko- i zeroemisyjnych. Porozumienie z KOWR pozwala nam lepiej wykorzystywać możliwości polskiego rolnictwa oraz skutecznie skalować inwestycje w biogaz i biometan. Dzięki tej współpracy przyspieszymy rozwój sieci biometanowni, które zapewnią nam stabilne, czyste paliwo i przyczynią się do dekarbonizacji transportu. To inwestycja w niezależność, konkurencyjność oraz długofalowy rozwój polskiej gospodarki – stwierdził Robert Soszyński, wiceprezes ds. operacyjnych Zarządu Orlenu.

Celem porozumienia jest tworzenie nowych miejsc produkcji biometanu w lokalizacjach o wysokim potencjale rozwoju. Partnerstwo wspiera realizację strategii Orlen 2035, w tym osiągnięcie do 0,24 miliarda metrów sześciennych biometanu rocznie, co oznacza wzrost produkcji biometanu ponad 100 razy, do deklarowanej wysokości produkcji, a to przyspieszy dekarbonizację transportu i redukcję emisji gazów cieplarnianych.



– Mamy możliwości stworzenia rolnikom nowych, stabilnych źródeł dochodu i trzeba to robić. Cieszę się, że w końcu uda się ten pomysł wdrożyć w życie – podkreślił minister Stefan Krajewski

Kluczowym elementem strategii jest przekształcanie odpadów z produkcji rolnej w cenny surowiec energetyczny. Dla rolników będzie to oznaczało wymierne korzyści ekonomiczne, m.in. nowe, stałe źródło przychodu – rolnicy zyskają możliwość sprzedaży substratów, które dotychczas stanowiły odpad (każda instalacja biometanowa potrzebuje rocznie od 80 do 100 tysięcy ton surowców), szeroki katalog skupowanych produktów, m.in. gnojowica, obornik, słoma, odpady owocowo-warzywne, wysłodki buraczane czy kiszonki i zielonki roślinne, a także możliwość wykorzystania produktów ubocznych – dwutlenek węgla pozyskiwany w procesie produkcji biometanu można będzie użyć do wsparcia produkcji szklarniowej, co podniesie efektywność gospodarstw.

– Priorytetem resortu rolnictwa jest zwiększanie rentowności rolnictwa poprzez efektywne wykorzystanie potencjału Zasobu Własności Rolnej Skarbu Państwa. Jako minister rolnictwa i rozwoju wsi oczekuję działań na rzecz rozwoju rolnictwa. Mamy możliwość stworzenia rolnikom nowych, stabilnych źródeł dochodu i trzeba to robić. Cieszę się, że w końcu uda się ten pomysł wdrożyć w życie – przyznał minister Stefan Krajewski.

– Wdrożenie umowy KOWR – Orlen poza realnym wkładem w transformację energetyczną i ograniczeniem emisyjności otwiera nowe perspektywy dla polskiego rolnictwa. Niesie ze sobą znaczący potencjał ekonomiczny i ekologiczny, tworząc konkretne szanse rozwojowe dla lokalnych społeczności – zarówno dla

przedsiębiorców, jak i gospodarstw rolnych – stwierdził Henryk Smolarz, dyrektor generalny KOWR.

Do 2035 roku Grupa Orlen planuje pozyskiwać do 0,24 miliarda metrów sześciennych biometanu rocznie, co ma być możliwe dzięki rozwojowi infrastruktury biometanowej przez spółkę Orlen Biometan. Pomoże w tym między innymi będąca na ukończeniu pierwsza biometanownia w Grupie Orlen, która powstaje w Głubowie (woj. warmińsko-mazurskie). Jako pierwsza w Polsce będzie wyposażona w instalację do skraplania biometanu. Zakład ma docelowo wytwarzać około 7 milionów metrów sześciennych biometanu rocznie.

Równolegle spółka eksploatuje trzy biogazownie rolnicze: w Konopnicy (woj. łódzkie), Wojnach-Wawrzyńcach (woj. podlaskie) i Buczku (woj. kujawsko-pomorskie) o mocach od 1,2 do 2,0 megawatów. We wszystkich tych miejscach rozpoczyna się proces transformacji instalacji w nowoczesne biometanownie.

Z instalacji tych korzysta nie tylko spółka, ale również lokalni rolnicy. Każda z biometanowni potrzebuje do działania od 80 do 100 tysięcy ton rocznie substratów – w głównej mierze odpadów i pozostałości z rolnictwa oraz przetwórstwa rolno-spożywczego.

Do najczęściej wykorzystywanych należą m.in. gnojowica, obornik, kiszonki i zielonki roślinne, wysłodki buraczane, wywar pogorzelniany, uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego, słoma i odpady owocowo-warzywne.

Oprac. red.

PODDAĆ SIĘ JEST ŁATWO. WALCZYĆ TO JUŻ OGROMNY SUKCES



Fot. prywatne archiwum

Współczesne rolnictwo ma wiele twarzy, a pasja potrafi zaprowadzić w zupełnie nieoczekiwane miejsca. Pani Iza Bukowska wraz ze swoim tatą opowiada o swoich planach, o początkach przygody z rolnictwem, jak wygląda współpraca z tatą rolnikiem. Z ogromną szczerością zdradzają swoje największe marzenia i chętnie dzielą się swoimi najważniejszymi życiowymi lekcjami.

Rolnicy z pokolenia na pokolenie

Rodzina Bukowskich z rolnictwem związana jest od kilku pokoleń. Tata pani Izy, pan Jerzy odziedziczył to gospodarstwo od rodziców, a oni od swoich. Tu wychowały się ich dzieci, teraz pan Jerzy wraz z córką powiększa swój areal. Zaszczepiał też w niej miłość do tego kawałka ziemi. Z trójki dzieci tylko Iza pokochała rolę. Synowie wybrali pracę w mieście. Na wakacje czy święta przyjeżdżają do rodzinnego domu z rodzinami, ale harówka w gospodarstwie to nie jest to, co chcieliby robić.

— Rolnictwem prześląknąłem już od najmłodszych lat. — Pan Jerzy śmieje się. — Rodzice prowadzili małe gospodarstwo, w którym uprawiali zboża, trzymali kilka świń, parę krów, kury, kaczkę i suszyli siano. Ta praca była rozłożona na cały rok. Jako dziecko towarzyszyłem im w każdych obowiązkach. To był swojego rodzaju sposób na dobre wychowanie. Razem ze starszym rodzeństwem pomagaliśmy im we wszystkich pracach w gospodarstwie, co przełożyło się na moje zainteresowania. Dla mnie wyrzucanie obornika, zgrabianie siana czy wyprowadzanie krów było czymś normalnym. Wiedziałem, że chcę zostać rolnikiem. Im byłem starszy, tym bardziej kochałem ziemię i pracę na niej... Ożeniłem się, urodziła się trójka dzieci: dwóch synów i najmłodsza córka. Myślałem, że któryś z chłopaków przejmie gospodarstwo, ale żaden z nich nie kwapił się. Za to córka uwielbiała od małego ze mną pracować. Cieszyłem się, że nie będę musiał kiedyś sprze-

Rolnictwo to ciężka, ale też niepowtarzalna i jedyna w swoim rodzaju praca. Niektórzy prześląknęli ją już w dzieciństwie, inni swoją przygodę z rolnictwem rozpoczęli później. Jednak wszystkich łączy pasja i miłość do ziemi. — Praca rolnika to praca dla chleba. Mam świadomość, że tam, na polach, w złocistych łanach pszenicy i żyta rodzi się nasz chleb powszedni. Bo wszystko inne da się wyprodukować... — tłumaczy pani Iza.

dać gospodarstwa, tylko przekazać Izie. Kiedy żona odeszła (nie wyobrażała sobie dłuższej życia na wsi), to córka była dla mnie największym wsparciem. Miała 20 lat, ale deklarowała, że chce ze mną prowadzić gospodarstwo.

I tak się stało. Od ponad 7 lat tata z córką zarządzają i uprawiają ziemię. Mają prawie 60 hektarów ziemi i 40 sztuk bydła mlecznego. Chowają kury, mają ogródek warzywny, krzewy i drzewa owocowe. W ich domu można zasmakować wyprodukowanych przez nich samych mleka, śmietany, masła, sera i kiełbasy lub własnoręcznie upieczonego chleba.

Łączą doświadczenie z nowoczesnością

Ich zwierzęta są jak rodzina — każda krowa czy cielę ma swoje imię. Najtrudniejszy jest moment, kiedy trzeba krowę sprzedać do rzeźni. Trudno im się rozstać; często płyną łzy. Duże stado, troska o jego dobrą kondycję i wysokie wyniki produkcji wymagają technicznego wsparcia. Dziś krowa sama podchodzi do stacji żywienia, czujnik rejestruje jej numer i maszyna wydaje część dzienną porcji. Podobnie automatycznie w określonych odstępach czasu następuje usuwanie obornika. Proces dojzenia też jest zmechanizowany. Zimą w oborze utrzymywana jest stała temperatura, latem natomiast pracują klimatyzatory. Komputer steruje też procesem schładzania mleka, tak aby uzyskać parametry określone przez mleczarnię. Świeży surowiec odbierany jest co dwa dni. Gospodarz nie musi się martwić, czy nie zapomni, bo system stale o tym przypomina.

— Praca rolnika nie jest stabilna, bo dużo zależy od pogody. Można się jedynie spodziewać obfitych plonów i zysków — mówią ojciec i córka. — Ponadto czasu dla siebie mamy mało, o zastępstwo w gospodarstwie trudno, bo nie każdy ma predyspozycję do pracy w tej branży. Jednak jeśli się pokocha ziemię, na której człowiek pracuje, to to, co robi, przynosi satysfakcję i poczucie spełnienia. Praca na roli jest niezwykle trudna. Nie wystarczy zebrać plony, trzeba je jeszcze korzystnie sprzedać, a to wymaga czasu.



Tata nauczyciel

— Kiedy patrzę na spracowane ręce mojego taty, to czuję w sercu wyjątkowe wzruszenie. Dla mnie to najważniejszy mężczyzna w życiu. Tata, przyjaciel, nauczyciel — mówi pani Iza. — Bo oprócz pracy nauczył mnie rozmowy z drugim człowiekiem, szacunku do czyjegóż odmiennego zdania. Dziś zupełnie inaczej postrzegam słowo „rodzina”, bo moja niestety nie jest jak ta z obrazków. Rodzice się rozstali; kocham ich oboje, ale to z tatą mam szczególną więź. Bardzo cenię ludzi, którzy dbają o relacje z bliskimi. A poza empatią i radością z życia tata nauczył mnie uporczywości i dążenia do celu. Mało tego — on jest taki sam! Nie potrafię odpuścić. Jak coś mi nie wyjdzie, kombinuję jak koń pod górę, szukając do końca furtki. To tata nauczył mnie jeździć rowerem, potem samochodem i traktorem. Nauczył mnie, że jeśli czegoś się pragnie, trzeba na to zapracować. Nauczył mnie też, żeby się nie poddawać — jak nie wyjdzie, spróbuj inaczej...

Marzenia do spełnienia

Ojciec z córką chcieliby kiedyś zająć się agroturystyką. W planach mają budowę budynku z pokojami noclegowymi.

— Chcielibyśmy, żeby ludzie spróbowali naszego życia — przyznają. — Mogliby u nas wydoić krowę, pomóc przy żniwach, zbierać ziemniaki na wykopkach. Rano boso biegać po trawie, a wieczorem słuchać ptasich treli i szumu pobliskiego lasu. To najpiękniejsze odgłosy i leczą każdy stres. Z daleka od cywilizacji łatwiej o odprężenie, przemyślenie problemów i leczenie ran...

Być rolniczką...

Spełniona kobieta jest zadowolona z siebie i swojego życia. Ma marzenia i odwagę do ich realizacji. Wierzy w siebie i swoje możliwości, ufa swojej mądrości i wie, że w życiu nigdy nie jest ani za wcześnie, ani za późno. To kobieta, która ma apetyt na życie i jest otwarta na nowe doświadczenia. To osoba, która ma siłę do pokonywania trudności, ale daje sobie prawo do słabszych dni. Kocha siebie i swoich najbliższych. Czuje się kochana. Ma swoje pasje i swoje radości. To kobieta, która czuje się piękna i wie, że jest ważna. Czy pani Iza czuje się szczęśliwą kobietą?

— Oczywiście, że tak! Mam rodziców, rodzeństwo i przyjaciół. Praca zawodowa daje mi wiele satysfakcji, natomiast pasje pozwalają na rozwijanie się i czerpanie radości z tworzenia. Uwielbiam podróżować i eksperymentować w kuchni. Każdego dnia zasypiam z uśmiechem na ustach, bo jestem naprawdę szczęśliwa. Wszystkie problemy w życiu są normalne, bo to właśnie one nas rozwijają. Czy mam obawy związane z przyszłością naszego gospodarstwa? Mam i zawsze będę miała. Obawy były, są i będą — to element naszego życia. Jednak uważam, że poddać się jest łatwo — walczyć to już ogromny sukces.

Joanna Karzyńska

DOMOWY SER Z KROWIEGO MLEKA

Składniki:

3 litry mleka
3 łyżki octu stołowego
1 łyżka soli

Wykonanie:

1. Przygotuj ocet stołowy 9-procentowy i sól. Według tego przepisu ser będzie lekko słony, prawie świeży.
2. Mleko wlej do rondla, postaw na dużym ogniu i doprowadź do wrzenia.
3. Kiedy pianka zacznie się unosić, wlej ocet i wsyp sól. Mleko natychmiast zacznie się związać w płatki. Mieszaj je cały czas łyżką. Płatki powinny stać się duże, a serwatka powinna mieć zielonkawy kolor. Nie trzymaj mleka na ogniu zbyt długo; wystarczą 2 minuty. Im dłużej gotujesz, tym twardszy będzie ser.
4. Powstałą masę odcedź przez durszlak wyłożony gazą. Złóż ją kilkukrotnie, aby masa nie przecisnęła się przez otwory. Pamiętaj, aby zostawić trochę serwatki (ser będzie w niej przechowywany).
5. Zwiń końce gazy, połóż na nich kilka naczyń, a na nich ciężarek. Pozostaw powstałą strukturę w tej formie na 2 godziny w temperaturze pokojowej. Po 2 godzinach będziesz miał domowy ser, który jest jeszcze ciepły, ale już dość twardy. Można zostawić całą konstrukcję na noc, wkładając do lodówki.

POKAZUJĄ, JAK CHRONIĆ KLIMAT I PRODUKOWAĆ Z ZYSKIEM

Zmiany w rolnictwie nie dzieją się same. Wymagają odwagi, wiedzy i sprawdzonych wzorców. Nauczyć się ich można od tych, którzy prowadzą gospodarstwo demonstracyjne.

Teraz można o takim nie tylko poczytać, ale też je obejrzeć. Stało się to możliwe dzięki współpracy Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie ze studiem M-Film.

Jej rezultatem jest wyjątkowy dokument „Gospodarstwa demonstracyjne wyróżniające się dbałością o klimat i środowisko”.

W filmie pokazano pięć różnorodnych gospodarstw, które udowadniają, że ochrona klimatu i opłacalność produkcji mogą iść w parze.

Każde z zaprezentowanych gospodarstw reprezentuje inny profil produkcji, skalę działania i lokalne uwarunkowania, jednak łączy je wspólne podejście: świadome gospodarowanie zasobami naturalnymi, troska o klimat i środowisko oraz praktyczne wdrażanie zasad rolnictwa zrównoważonego i ekologicznego.

Wybór tych miejsc nie był przypadkowy. Są to gospodarstwa, które od lat stosują rozwiązania przyjazne środowisku i potwierdzają ich skuteczność w praktyce, pełnią funkcję edukacyjną i demonstracyjną, przyjmując rolników, doradców oraz grupy szkoleniowe, stanowią przykłady możliwe do naśladowania – zarówno dla mniejszych, jak i większych gospodarstw, oraz aktywnie uczestniczą w działaniach Krajowej Sieci Gospodarstw Demonstracyjnych, wspierając transfer wiedzy i innowacji.

Oto one:

1. Ekofarm Czaniec (woj. śląskie)

Jedno z najstarszych gospodarstw ekologicznych w regionie. Gospodarzom przyświeca idea prowadzenia gospodarstwa w harmonii z naturą. Na powierzchni około trzech hektarów prowadzona jest produkcja roślinna i zwierzęca. Uprawiane są zboża, warzywa i owoce, hodowane jest bydło oraz utrzymywany jest drób. To tutaj rolnicy uczą się, jak dbać o żywą glebę i ograniczać mechaniczną ingerencję;

2. Winnica Avra (woj. świętokrzyskie)

Dowód na to, że ekologia to cierpliwość.

Winnica jest uprawiana w pełni ekologicznie. Większość prac wykonywana jest ręcznie, podczas zbiorów każde grono jest starannie selekcionowane. Winnica pełni rolę centrum międzynarodowej wymiany wiedzy, promując stabilne ekosystemy rolnicze.

„Cisza, spokój, pola ozdobione kępami drzew, spokojne wsie i małe miasteczka z zabytkowymi kościołami i synagogami, pałace wśród starych parków. Oczarowani tą okolicą i zainspirowani greckim klimatem, gdzie spędziliśmy kilka lat życia, właśnie tu postanowiliśmy założyć winnicę. To dla nas miejsce odpoczynku od zgiełku i pośpiechu dzisiejszego świata” — czytamy na stronie winnicy;

3. Kudłaty Zakątek (woj. śląskie)

Miejsce, gdzie hodowla bydła szkockiego łączy się z funkcją społeczną. Maksymalny dobrostan zwierząt (naturalne pastwiska, brak antybiotyków) idzie tu w parze z alpakoterapią i edukacją dzieci. To przykład rolnictwa budującego relacje człowiek-zwierzę.

„Najcudowniejsze miejsce na globie i spełnienie marzeń o głaskaniu krówek, buziaczkach od baranka i króliczkowy raj! To miejsce to kraina czarów dla miłośników kudłatych cudów” — napisała na FB jedna z osób, które odwiedziły to miejsce;

4. Kozi Smak (woj. świętokrzyskie)

To certyfikowane gospodarstwo ekologiczne, którego właściciele prowadzą hodowlę kóz mlecznych. To wzorec samowystarczalnego modelu. Pasza z własnych pól, obornik wracający do gleby i przetwórstwo mleka na miejscu. Gospodarstwo pokazuje, że nawet mała skala produkcji może być stabilnym i nowoczesnym biznesem opartym na krótkim łańcuchu dostaw. A wytwarzane tam tradycyjne sery długo dojrzewające i sery twarogowe z dodatkiem ziół szybko znajdują nabywców;

5. Pod Kasztanem (woj. lubelskie)

Ekologiczne Gospodarstwo Mleczne „Pod Kasztanem” to przykład nowoczesnego podejścia młodego pokolenia rolników. Ekologiczna hodowla bydła mlecznego koncentruje się na ochronie wód gruntowych i zatrzymywaniu węgla w glebie. Tradycja łączy się tu z innowacyjnym zarządzaniem zasobami naturalnymi.

Mleko z gospodarstwa przetwarzane jest w całości w przydomowej przetwórni. Gospodarstwo oferuje szeroki asortyment produktów mlecznych, obejmujący m.in. mleko, kefir, różnego rodzaju sery, masło, śmietanę i jogurt. Wyroby mleczne sprzedawane są bezpośrednio w gospodarstwie oraz poprzez sklep internetowy.

Wspólna przyszłość polskiej wsi

Ten film to nie tylko opis pracy i jej rezultatów, ale przede wszystkim inspiracja. Pokazuje, że nowoczesne rolnictwo zaczyna się od ludzi, którzy potrafią słuchać natury i nie boją się dzielić swoimi sukcesami (oraz błędami) z innymi.

Gospodarstwa demonstracyjne są dla rolników miejscem zdobywania wiedzy i doświadczenia, szczególnie cennym z uwagi na pokazywanie aktualnych i realnych rozwiązań. W gospodarstwie demonstracyjnym rolnicy mają możliwość poczynienia obserwacji, porównania ze swoimi sposobami gospodarowania, a także wymiany doświadczeń i zyskania przekonania o możliwości stosowania nowych, lepszych od dotychczasowych rozwiązań. Krajowa Sieć Gospodarstw Demonstracyjnych jest formą upowszechniania tego rodzaju inicjatyw poprzez wybranie w każdym województwie gospodarstw, które mogą pełnić taką rolę oraz skomunikowanie ich za pomocą strony internetowej. Taki dobór gospodarstw zapewniają wojewódzkie ośrodki doradztwa rolniczego, a Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie koordynuje ten proces, administruje stroną internetową, dba o zapewnienie rolnikom właścicielom gospodarstw demonstracyjnych oraz ich doradcom dostępu do źródeł nowych informacji.

Zmiany w rolnictwie nie zachodzą z dnia na dzień. Wymagają czasu, obserwacji, wiedzy i odwagi do podejmowania świadomych decyzji. Film pokazuje miejsca, w których te zmiany już się dokonują w praktyce, w codziennej pracy rolników.

Bohaterami filmu są rolnicy prowadzący gospodarstwa należące do Krajowej Sieci Gospodarstw Demonstracyjnych, tworzonej i koordynowanej przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie. To właśnie one stanowią przestrzeń wymiany doświadczeń,

testowania rozwiązań i upowszechniania dobrych praktyk w zakresie rolnictwa zrównoważonego, ekologicznego i przyjaznego klimatowi.

Co zyskuje rolnik dzięki sieci KSGD? Wśród korzyści wymienić można wymianę doświadczeń — możliwość podpatrzenia rozwiązań u innych praktyków, testy w terenie — prezentację technologii, które realnie działają w polskich warunkach, a także edukację — udział w pokazach i szkoleniach budujących świadomość ekologiczną i ekonomiczną.

Zainspiruj się! Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie zaprasza do obejrzenia filmu. Przekonaj się, jak w praktyce kształtuje się przyszłość polskiego rolnictwa.

Film można zobaczyć na kanale CDRBrwinow: youtube.com/@CDRBrwinow.

źródło: gospodarstwademonstracyjne.cdr.gov.pl

REKORDOWY EKSPORT POLSKIEJ ŻYWNOSCI. NIEMCY, UKRAINA I TYTOŃ

Polskim rolnikom było ciężko bez eksportu do Niemiec. W ubiegłym roku co czwarte euro, które uzyskaliśmy z eksportu polskich towarów rolno-spożywczych, wydali właśnie nasi zachodni sąsiedzi. Warto też pamiętać, że Ukraińcy kupili takich produktów za ponad miliard euro.

W 2025 r. wartość sprzedaży naszych towarów rolno-spożywczych za granicę osiągnęła rekordowy poziom 58,4 mld EUR, tj. 248 mld zł, o 8,6 proc. wyższy niż rok wcześniej.

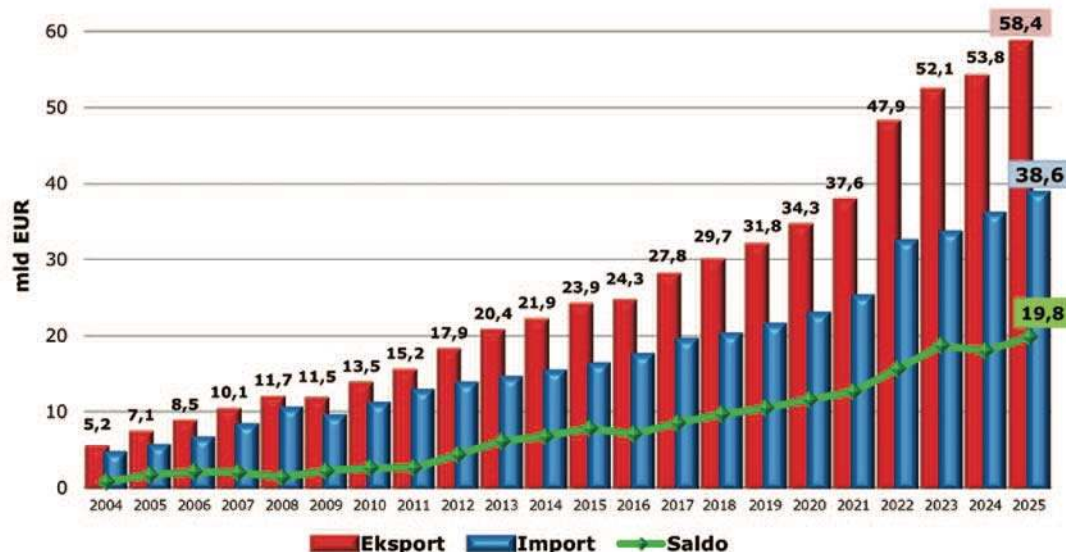
Jednocześnie import towarów rolno-spożywczych wyniósł 38,6 mld EUR (164 mld zł) i był o 7,8 proc. wyższy niż w 2024 r. Dodatnie saldo wymiany handlowej zwiększyło się zatem o 10,2 proc. i ukształtowało się na poziomie 19,8 mld EUR, tj. 84 mld zł.

Wzrost wartości polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych w 2025 r. był wynikiem m.in. wyższych średnich cen żywności na międzynarodowym rynku w porównaniu z 2024 r.

Duże znaczenie dla wzrostu przychodów uzyskiwanych ze sprzedaży żywności miało utrzymanie przez Polskę silnej pozycji w łańcuchach dostaw oraz odbudowujący się popyt konsumpcyjny na rynku Unii Europejskiej.

Wzrósł również eksport żywności z Polski na pozaunijne rynki. Jednak z uwagi na niesprzyjającą eksportowi aprecjacje złotego względem dolara amerykańskiego wzrost ten odznaczał się dynamiką wynoszącą tylko 3 proc.

Na rynku UE w 2025 r. sprzedano towary rolno-spożywcze o wartości 43,9 mld EUR (186 mld zł). To wzrost o 10 proc. w odniesieniu do 2024 r. Udział rynku Unii Europejskiej w polskim eksporcie wyniósł 75 proc.



Największymi odbiorcami produktów z Polski były Niemcy (14,8 mld EUR), Francja (4 mld EUR) i Holandia (3,4 mld EUR).

Do pozaunijnych krajów (tzw. krajów trzecich) wyeksportowano produkty rolno-spożywcze o wartości 14,5 mld EUR – wzrost eksportu o 3%. Udział krajów spoza Unii Europejskiej w strukturze geograficznej polskiego eksportu artykułów rolno-spożywczych wyniósł 25 proc.

Głównymi odbiorcami towarów rolno-spożywczych eksportowanych z Polski do krajów trzecich, podobnie jak w poprzednich latach, były Wielka Brytania (4,4 mld EUR), Ukraina (1,2 mld EUR) i USA (838 mln EUR).

Do krajów UE w 2025 r. wywożono głównie tytoń i wyroby tytoniowe (o wartości 4,9 mld

EUR), mięso drobiowe (4,2 mld EUR, wzrost aż o 26 proc.), papierosy (3,9 mld EUR), ryby i przetwory (2,9 mld EUR), produkty mleczne (2,8 mld EUR), mięso wołowe (2,7 mld EUR, wzrost aż o 37 proc.), czekoladę i wyroby czekoladowe (2,5 mld EUR) oraz pieczywo i wyroby piekarnicze (2,4 mld EUR).

Do pozaunijnych krajów z Polski eksportowano przede wszystkim mięso i przetwory inne niż drobiowe (1,6 mld EUR), mięso drobiowe (1,1 mld EUR), produkty mleczne (1,1 mld EUR), czekoladę i wyroby czekoladowe (1,0 mld EUR), pieczywo i wyroby piekarnicze (975 mln EUR), tytoń i wyroby tytoniowe (876 mln EUR) oraz karmę dla zwierząt (680 mln EUR).

Oprac. ih, źródło: Biuro Strategii i Analiz KOWR

OD BURZY MÓZGÓW DO BURZY ENERGII

Zaczęło się od burzy mózgów i jednego słowa, które najlepiej oddawało to, kim chcą być. Dziś Koło Gospodyń Wiejskich „Oaza” w Waszulkach to coś znacznie więcej niż lokalna inicjatywa. To energia, która przyciąga ludzi w każdym wieku i sprawia, że wieś znów żyje razem.

— Skąd wzięła się nazwa Oaza?

Agnieszka Siedlecka-Ciężka: — Na pierwszym zebraniu KGW zrobiliśmy burzę mózgów i padło kilka fajnych, trafnych nazw, które potem poddaliśmy pod głosowanie. Szukaliśmy takiej nazwy, która najbardziej będzie nas definiować, która będzie spójna z naszymi założeniami, która będzie tak prawdziwa, jak my jesteśmy, i większość zdecydowała, że Oaza właśnie tak nas definiuje.

Sylwia Kardaś: — Nazwa „Oaza” wzięła się z burzy mózgów naszych mieszkańców, a odzwierciedla to, jak się czujemy w tej wspólnocie, czyli jak w oazie. Każdy czuje się tu jak u siebie, atmosfera jest zawsze życzliwa.

Anna Lewikowska: — Sama Oaza oznacza dla nas: O — otwartość na tradycję i nowoczesność, A — aktywność i pasja, Z — zjednoczenie i współpraca, A — ambicja w działaniu.

— Kiedy pojawił się pomysł, żeby powołać koło gospodyń wiejskich w Waszulkach? Co było impulsem?

Agnieszka Siedlecka-Ciężka: — Zaczniemy od drugiej części pytania i nie co, a kto. Naszym impulsem, iskierką, zapalnikiem, motywatorem i inspiracją zawsze jest nasza sołtysowa Ania, zwana przez nas szefową! Nic bez niej by się nie zadziało. A ona sama też cierpliwie czekała, w jej głowie ten pomysł narodził się pewnie 2-3 lata wcześniej, zanim u nas dojrzał do realizacji. Najpierw tłumaczyła nam co jakiś czas, co zyskujemy, zakładając KGW, obalała mity i stereotypy w naszych głowach, bo przeciętny Polak, myśląc o kole gospodyń wiejskich, ma jedno wyobrażenie: tylko gotowanie. I tak jak kropla draży skałę, tak nasza Ania przekazała swoją iskierkę pozostałym i nadszedł czas, by działać!



Sylwia Kardaś: — Impulsem naszych działań jest zawsze Ania Lewikowska. Od niej idzie zawsze iskra, która rozpala ognisko działań.

— Kim są osoby tworzące KGW „Oaza” Waszulkki?

Agnieszka Siedlecka-Ciężka: — Nasze koło to w większości niesamowite i inspirujące kobiety, ale mamy też sporo panów, którzy z chęcią i radością włączają się do naszych działań. Generalnie wszystkie warsztaty kulinarne, które do tej pory organizowaliśmy, były otwarte dla innych i cieszyły się sporym zainteresowaniem, a co więcej, po każdym takim warsztacie zgłaszały się do nas kolejne osoby z propozycją poprowadzenia następnego warsztatu.

Róża Zdanowska: — To kobiety: żony, matki, kobiety pracujące, z różnymi zainteresowaniami i pasjami, jak również babcie wnoszące doświadczenie życiowe, ale też pełne wigoru i chęci do działania. Są to również mężczyźni: mężowie, ojcowie, ale i dziadkowie z wieloma umiejętnościami i chęcią pomocy w sytuacjach, w których potrzebna jest męska ręka.

Sylwia Kardaś: — Przekrój naszych członków jest szeroki: od dzieci poprzez młodzież do dorosłych, kobiety i mężczyźni. Nasza Oaza jest otwarta dla każdego. Wychodzimy z założenia, że u nas się nie ocenia tylko wspiera. Może dlatego ludzie do nas lgną.

— Często w waszych wpisach pojawiają się słowa „energia” i „wspólnota”. Co to znaczy w praktyce? Jak wygląda ta wspólnota na co dzień?

Anna Lewikowska: — Jest nią lokalna wspólnota, i ta sąsiedzka, i ta międzysiolecka, ta najbliższa nas, namacalna, prawdziwa. To ona daje nam poczucie zakorzenienia, sensu

i odpowiedzialności jedni za drugich. Energii nam też nie brakuje, a ona tylko się potęguje pod wpływem współpracy, empatii i zaufania do siebie nawzajem. Dobra energia i wspólnota to fundamenty, na których można budować dobre życie, zwłaszcza dziś, w świecie coraz bardziej pozbawionym prawdziwego, offline’owego kontaktu! Bez relacji nie ma działania. Bez wspólnoty zostaje tylko samotność i narzucona kontrola, a tego nie dopuszczamy w praktyce do myśli.

Agnieszka Siedlecka-Ciężka: — Trudno to opisać. Trzeba to poczuć, tę energię na każdym spotkaniu. Widać, że się rozumiemy, wspieramy, nie oceniamy i dobrze czujemy w swoim towarzystwie. Możemy na siebie liczyć. A mówiąc „wspólnota”, podkreślamy to, że mimo tego, że każdy z nas jest inny, prowadzi inne życie, zajmuje się czymś innym na co dzień, jeśli chodzi o nasze KGW, przyświeca nam jeden, wspólny cel: by tworzyć niepowtarzalną przestrzeń, w której każdy będzie się czuł swobodnie i dobrze.

Sylwia Kardaś: — Wspólnota, bo wszystko robimy wspólnie: dzielimy się sukcesami, ale również obowiązkami. Wspólnota, bo czujemy się tu odpowiedzialni za to, co tworzymy, i za osoby, które są z nami. Energii nie trzeba chyba tłumaczyć, wystarczy wejść na stronę w mediach społecznościowych, tam widać na każdym filmiku, zdjęciu... Energia kipi.

— Które z dotychczasowych działań były dla was najważniejsze? Takie, po których pomyśleliście: „Warto było”?

Agnieszka Siedlecka-Ciężka: — Te najważniejsze to zapewne dopiero przed nami, ale my doceniamy małe rzeczy i po każdym warsztacie czy spotkaniu cieszymy się z tego, ilu wartościowych ludzi przyciągnęliśmy, i z tego, że



każdy z uczestników potem w ramach feedbacku mówi nam, że to, co tworzymy, jest niepowtarzalne, że zarażamy pozytywną energią.

Róża Zdanowska: — Każde z naszych działań jest niesamowitym doświadczeniem i po każdym jest refleksja: to było super i zrobimy coś jeszcze. Pieczenie chleba, pizzy, warsztaty z pieczenia pasztetu z dziczyzny, dla kobiet warsztat z automasażu twarzy, wyciskania oliwy z nasion, dla dzieciaków warsztaty malowania. Te wszystkie spotkania kończyły się w miłej, wesołej atmosferze i chęcią na wprowadzenie zmian w swoim życiu, polegających na dbaniu o siebie bardziej. Był to też czas łączenia się w działaniu różnych pokoleń i każde od każdego mogło wziąć coś dla siebie, wyciągnąć naukę.

Sylwia Kardaś: — Zdecydowanie uruchomienie naszej maszyny do tłoczenia oleju. Nie dość

że wyszedł pyszny olej, to powstały cudowne ciastka, tak zwane makuchy, które wprowadziliśmy w kilku wersjach. To przekonało nas, że idziemy w dobrą stronę.

— Z jednej strony odwołujecie się do tradycji, z drugiej robicie rzeczy bardzo nowoczesne: warsztaty, wspólne gotowanie lub działania z młodzieżą. Jak udaje się łączyć te dwa światy?

Agnieszka Siedlecka-Ciężka: — Myślę, że bycie autentycznym, naturalnym bardzo nam w tym pomaga. W dzisiejszych czasach ludzie szukają prawdy, szczerości, a u nas tego jest na pęczki! I być może to jest sekret naszego sukcesu

Róża Zdanowska: — To całkiem naturalne połączenie, jak w życiu.

Sylwia Kardaś: — Działamy nowoczesnie, ale z poszanowaniem tradycji. Jesteśmy bardzo świadomi, że to my jesteśmy odpowiedzialni za promowanie tradycji, ale robimy to po swojemu, czyli w nowoczesnym wydaniu. Tak szybciej trafia się do młodego pokolenia, a i starsze osoby doceniają nasze innowacyjne podejście.

— Czy młodzi mieszkańcy Waszulek odnajdują się w działaniach KGW? Jak reagują na to, co robicie? Czy to jest międzypokoleniowy dialog?

Agnieszka Siedlecka-Ciężka: — Nasza szefowa dba o ten dialog, więc zachęca każdego do aktywnego uczestnictwa w warsztatach. I to działa! Możemy się uczyć od siebie nawzajem.

Sylwia Kardaś: — Bardzo się odnajdują. W tamtym roku młodzież poprowadziła warsztaty z pizzy w naszym kole. Przekrój był od 5 do 70 lat, każdy był szczęśliwy, czuł się potrzeby i nikt nie czuł różnicy wieku. Czuć było natomiast dobrą zabawę i pyszną pizzę w powietrzu.

Anna Lewikowska: — I to nie tylko młodzież z Waszulek przyjechała na nasze zaproszenie, jak zawsze na otwarte spotkania. Była też młodzież z innych miejscowości, licealiści z nidičkih szkół.

— Jak zmieniają się Waszulki na przestrzeni ostatnich lat i jaką rolę, waszym zdaniem, odgrywa w tych zmianach Koło Gospodyń Wiejskich „Oaza”?

Agnieszka Felińska: — Waszulki bardzo się zmieniły. Przez lata była to wieś, w której ludzie żyli trochę obok siebie, ale nie zawsze razem. Dziś mamy poczucie, że wieś zaczęła się integrować, rozkwitać i rozwijać, nie tylko wizualnie, ale przede wszystkim społecznie. Ogromną rolę w tym odegrało m.in. Koło Gospodyń Wiejskich. Stało się ono sercem spotkań, rozmów i wspólnych działań. Dzięki KGW ludzie znów zaczęli się znać, pomagać sobie i robić coś wspólnie, nie z obowiązku, ale z potrzeby bycia razem. Szczególnie wyjątkowe jest to, że w naszym kole spotykają się różne pokolenia: są mamy, córki, synowie, babcie i wnuki. To rzadkie i bardzo cenne. Czujemy, że tworzymy jedną wspólnotę.

Anna Lewikowska: — Waszulki zmieniają się szczególnie w sferze zasiedlenia przez nowych mieszkańców. Co jest piękne, szybko się zapoznają jako sąsiedzi i tu właśnie ogromną rolę odgrywa koło, bo jest punktem zaczepienia do tego, aby zaprosić ich na jakiś warsztat. A to inaczej przyjść na spotkanie czy warsztat, na którym jest mnóstwo pozytywnej energii, śmiechu i jeszcze nowego doświadczenia, niż przyjść na typowe wiejskie zebranie, na którym często ludzie się stresują, gdy mają zabrać głos. Tak że Waszulki cały czas ewoluują pod każdym względem, zarówno zaangażowania mieszkańców w różne działania, jak i w samą pomysłowość tworzenia wspólnej przestrzeni, również spoza naszej wsi.



Sylwia Kardaś: — Waszulki to serce naszych działań. Tu mamy siedzibę, tu mamy burzę mózgów przed nowym projektem, tu odbywają się nasze warsztaty, ale i tu łapiemy chwilę wytchnienia od prozy dnia.

— **Co było największym wyzwaniem w waszej działalności? Z czym było — albo wciąż jest — najtrudniej?**

Agnieszka Siedlecka-Ciężka: — Najtrudniej to zawsze jest zacząć! Nawet jeśli są przeszkody, to trzeba szukać rozwiązań, skupiać się na dobrych stronach i za każdym razem wracać do źródeł i powtarzać sobie w głowie, po co to koło powstało. Jak człowiek sobie przypomni, że powstało, by jednocześnie i rozwijać członków, to znajduje siłę, by pokonać wszelkie przeciwności.

Róża Zdanowska: — Problem mamy z miejscem, bo jest go za mało w naszej małej wiejskiej świetlicy. Chętnych do uczestniczenia w naszych wydarzeniach ciągle przybywa.

Sylwia Kardaś: — Cały czas borykamy się z brakiem bieżącej wody i łazienki w świetlicy, która jest miejscem naszych spotkań.

— **Dlaczego mimo zmęczenia, obowiązków i pracy zawodowej wciąż chce wam się działać? Co was napędza?**

Agnieszka Siedlecka-Ciężka: — My się bardzo dobrze ze sobą czujemy i po każdym spotkaniu w swoim gronie jesteśmy tak pozytywnie naładowane, że nie ma takiej siły, żeby się komuś coś nie chciało. Czasu każdy człowiek ma tyle samo każdego dnia; to od nas zależy, jak go wykorzystamy.

Róża Zdanowska: — Ania soltysowa nas napędza.

Sylwia Kardaś: — Napędzamy siebie nawzajem, lubimy swoje towarzystwo i przede wszystkim Oaza jest z potrzeby odpoczynku od domowych obowiązków i zrobienia czegoś dla siebie.

— **Jakie są wasze plany na najbliższy czas?**

Agnieszka Siedlecka-Ciężka: — Mamy sporo planów, ale nie wiem, czy będziemy je zdradzać, szefowa decyduje.

Sylwia Kardaś: — O planach będzie się można dowiedzieć na bieżąco. Jesteśmy młodym KGW i zawsze wolimy działać, niż o czymś mówić. Na pewno będzie o nas głośno w tym roku. Mamy bardzo duże grono sympatyków i na pewno będą oni zadowoleni, bo przygotowujemy coś specjalnie pod nich i ich podniebienia.

Anna Lewikowska: — Tak jak Aga i Sylwia wspomniały, szykujemy niespodziankę, a jaką, to się okaże. O wszystkim będziemy naszych sympatyków informować. Cały czas głowy buzuja od pomysłów wszystkim członkom koła, tak że warto nas obserwować.

— **Czy macie marzenie związane z Oazą Waszulki, które jeszcze czeka na realizację?**

Sylwia Kardaś: — Marzymy o łazience i doprowadzeniu bieżącej wody do naszego drewnianego domku, który sami postawiliśmy w czynie społecznym w 2018 roku i który służy nam jako świetlica. To spędza nam sen z powiek. Radzimy sobie, jak umiemy, ale brak bieżącej wody jest bardzo odczuwalny. Mamy cichą nadzieję, że kiedyś zostanie przez gminę doprowadzona tam woda.

Anna Lewikowska: — Marzy nam się, jako koło, jeszcze odkopanie historii Waszulek związanej z cegielnią. Więc jeśli ktoś miałby jakieś informacje na ten temat w jakiś starych dokumentach czy materiałach, to jesteśmy bardzo otwarci na wysłuchanie i zapoznanie się z takimi materiałami. Wiemy, że Waszulki mają sporo swoich tajemnic, i marzy nam się je odtworzyć w nietypowy sposób.



ROLNICY CHCĄ SPRZEDAWAĆ SAMI. MNIEJ POŚREDNIKÓW TO WIĘKSZY ZYSK

Bezpośredni kontakt z klientem, własna marka i większa kontrola nad ceną – to główne powody tego, że coraz więcej rolników decyduje się na sprzedaż własnych produktów bez pośredników. Ilu ich jest w Polsce?

Liczby są bardzo wymowne. Sprzedaż bezpośrednia, od rolnika, rośnie w siłę. Dwadzieścia lat temu w Polsce było zaledwie 565 zakładów, które na małą skalę przetwarzały wieprzowinę, wołowinę czy jagnięcinę. Dzisiaj jest ich 4632. Podobnie jest w drobiarstwie, gdzie w ciągu ostatnich 10 lat liczba zakładów wzrosła pięciokrotnie, z 63 w 2015 roku do 374 w 2025 roku. W przypadku jaj konsumpcyjnych to prawie podwojenie: z 922 zakładów w 2015 roku do 1821 w 2025 roku.

Dzisiaj sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego prowadzi ponad 16 tysięcy podmiotów. Bardzo szybko rozwija się rolniczy handel detaliczny (RHD), który prowadzi teraz ponad 21 tysięcy podmiotów.

Liczby jasno zatem wskazują na to, że coraz więcej rolników prowadzi sprzedaż bezpośrednią i rolniczy handel detaliczny. I nie jest to chwilowy trend, lecz trwała zmiana w sposobie myślenia o rynku żywności. Krótsza droga od gospodarstwa do konsumenta oznacza większą niezależność producentów, stabilniejsze dochody i realne korzyści dla lokalnych społeczności.

Sprzedaż bezpośrednia i rolniczy handel detaliczny (RHD) umożliwiają rolnikom samodzielne wprowadzanie żywności na rynek. Producent zachowuje większą część wartości produktu, buduje własną markę i utrzymuje bezpośredni kontakt z klientami. Sprzedaż bezpośrednia i rolniczy handel detaliczny to rozwiązania stworzone właśnie z myślą o małych gospodarstwach. Wymogi są prostsze niż w dużej produkcji, a rozpoczęcie działalności nie wiąże się ze skomplikowanymi procedurami.

– Rolnicy chcą sprzedawać własne produkty, rozwijać swoje marki i mieć realny wpływ na cenę. Krótkie łańcuchy dostaw dają im taką możliwość. To rozwiązania stworzone z myślą o rodzinnych gospodarstwach – podkreśla minister rolnictwa Stefan Krajewski.

Skala wzrostu pokazuje, że rolnicy coraz częściej traktują krótkie łańcuchy dostaw jako stały i przewidywalny element swojej działalności rynkowej.

Krótkie łańcuchy dostaw to nie tylko handel. To także dywersyfikacja dochodów, rozwój lokalnego przetwórstwa oraz wzmocnienie regionalnych rynków żywności. Rolnicy sprzedają nie



– To nie tylko praca, ale i pasja. Chcemy, by nasza produkcja była jak najbardziej ekologiczna, a ceny uczciwe zarówno dla nas, jak i dla konsumentów – podkreśla Andrzej Wasieczko (pierwszy z prawej)

tylko surowce, ale też przetworzone produkty: od serów i wędlin po przetwory, pieczywo czy gotowe dania.

– To rozwiązanie korzystne dla obu stron. Rolnik zyskuje większą część wartości produktu, a konsument dostęp do świeżej żywności o známym pochodzeniu. W wielu regionach Polski takie modele działają bardzo dobrze – mówi minister. I dodaje: – To czasem jest trudne, bo wymaga dodatkowego wysiłku od rolnika, znajomości przepisów, przygotowania odpowiednich warunków, żeby stworzyć sklep czy przetwórnictwo, ale ci, którzy to zrobili, z którymi rozmawiam, odwiedzając różne regiony, mówią, że ten wysiłek się opłaca.

Przypomnijmy, że pod koniec ubiegłego roku Stefan Krajewski odwiedził bardzo popularne, także wśród mieszkańców Olsztyna, targowisko Dobry, bo Nasze w Tomaszowie. Rozmawiał tam z rolnikami i naocznie przekonał się, jak w praktyce rozwija się w Polsce system sprzedaży bezpośredniej i rolniczy handel detaliczny. Wizyta potwierdziła, że lokalna żywność, produkowana uczciwie i sprzedawana bez pośredników, staje się coraz ważniejszym elementem polskiego rynku rolnego.

– Tradycyjne targowiska i miejskie bazy po-
nownie zyskują na znaczeniu. To miejsca, w których lokalni producenci mogą w łatwy sposób dotrzeć do konsumentów, a kupujący zobaczyć i porównać produkty, porozmawiać z rolnikami oraz kupić świeżą żywność wprost od jej wytwórców – przekonuje minister rolnictwa. – Coraz więcej gmin i miast wspiera ich rozwój, traktując je jako element lokalnej gospodarki i zdrowych nawyków żywieniowych.

Minister odwiedził też wtedy kilka gospodarstw w Warmińsko-Mazurskiem, między innymi gospodarstwo Ilony i Andrzeja Wasieczko w Barku koło Olsztyna. Państwo Wasieczko prowadzą produkcję roślinną i warzywną w sercu Warmii. Uprawiają zboża, warzywa i ziemniaki, które sprzedają bezpośrednio na miejscu, a poprzez media społecznościowe pokazują, jak wygląda praca w gospodarstwie - bez koloryzowania i bez filtrów. – To nie tylko praca, ale i pasja. Chcemy, by nasza produkcja była jak najbardziej ekologiczna, a ceny uczciwe zarówno dla nas, jak i dla konsumentów – mówił wtedy Andrzej Wasieczko.

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi przygotowuje teraz kolejne ułatwienia dla rolników. Planowane zmiany w marginalnej, lokalnej i ograniczonej działalności zakładają wyższe limity sprzedaży, m.in. w przypadku produktów mlecznych i rybnych, oraz zniesienie terytorialnych ograniczeń. Rolnicy będą mogli sprzedawać swoje produkty klientom w całym kraju. Ministerstwo chce też uprościć rejestracyjne procedury, aby wejście rolników na rynek było jeszcze łatwiejsze.

Prostsze zasady nie oznaczają oczywiście rezygnacji z bezpieczeństwa. System nadal gwarantuje wysokie standardy jakości żywności, a rolnicy mogą korzystać ze wsparcia i doradztwa ze strony inspekcji oraz ośrodków doradztwa rolniczego.

Rolnicy powinni też pamiętać o tym, że w 2026 roku ruszą nowe nabory na unijne fundusze na rozwój małego przetwórstwa. Dostępnych będzie ponad 250 milionów euro.

Oprac. red.

Krótkie łańcuchy dostaw (KŁD) to zestaw uproszczonych form działalności, dzięki którym rolnicy mogą produkować żywność na małą skalę i sprzedawać ją bezpośrednio konsumentom lub lokalnym sklepom. W Polsce funkcjonują cztery formy takiej działalności: sprzedaż bezpośrednia (SB), dostawy bezpośrednie (DB), rolniczy handel detaliczny (RHD) oraz działalność marginalna, lokalna i ograniczona (MLO). Każda z nich jest uregulowana przepisami prawa krajowego i unijnego, ale jednocześnie podlega licznym uproszczeniom, m.in. rejestracji zamiast zatwierdzenia zakładu, innym wymogom higienicznym czy dostosowanej częstotliwości kontroli. Dzięki temu KŁD są dostępne zarówno dla małych, rodzinnych gospodarstw, jak i tych bardziej rozwiniętych. Sprzedaż bezpośrednia umożliwia wprowadzanie na rynek wyłącznie produktów pozyskanych we własnym gospodarstwie. Mogą to być m.in. tusze drobiu i zajęczaków, surowe mleko, śmietana, jaja konsumpcyjne, miód czy produkty rybołówstwa. Sprzedaż odbywa się na targowiskach, w gospodarstwach, ze środków transportu czy poprzez dystrybucyjne urzędy, jak popularne mlekomaty. Limity produkcji mają zagwarantować, że SB pozostanie lokalną i niewielką działalnością. W wyjątkowych sytuacjach mogą one zostać podwyższone decyzją powiatowego lekarza weterynarii. W ramach SB nie można pozyskiwać mięsa wieprzowego i wołowego. RHD to forma, która daje rolnikom największą elastyczność. W jej ramach można produkować i sprzedawać niemal każdy rodzaj żywności: od produktów roślinnych przez przetwory mleczne i mięsne aż po złożoną żywność, jak gotowe dania. Warunkiem jest wykorzystanie przynajmniej jednego składnika pochodzącego w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu. Żywność wytworzona w RHD może być sprzedawana konsumentom na terenie całej Polski bez limitów, natomiast dostawy do sklepów czy restauracji podlegają rocznym limitom i obszarowemu ograniczeniu. Rolników obowiązuje także przejrzyste znakowanie miejsca sprzedaży oraz dokumentowanie dostaw. Oznakowanie musi zawierać napis „Rolniczy handel detaliczny” oraz wskazywać dane identyfikujące podmiot prowadzący RHD. Działalność marginalna, lokalna i ograniczona pozwala rolnikom prowadzić przetwórstwo produktów pochodzenia zwierzęcego, takich jak mięso, wędliny, produkty mleczne, ryby czy gotowe posiłki. Produkcja może odbywać się zarówno w specjalnym budynku, jak i w dostosowanej kuchni w domu. Sprzedaż bezpośrednio konsumentom nie jest limitowana, natomiast dostawy do innych zakładów są ograniczone.

LOKALNA RECEPTA NA TAŃSZĄ ENERGIĘ

Jest ich już 500, a na pewno będzie jeszcze więcej. W styczniu napłynęło kolejnych 120 wniosków. Więc jest się z czego cieszyć.

Mowa o spółdzielniach energetycznych. – Jeżeli dynamika zakładania spółdzielni utrzyma się na obecnym poziomie, wkrótce będziemy świętować rejestrację 1000. spółdzielni energetycznej – podkreślił dyrektor KOWR Henryk Smolarz.

Ta 500. powstała w Lubelskiem, a założyły ją dwa samorządy z tego regionu, gminy Konopnica i Borzechów. Warto przy okazji wspomnieć, że pierwsze spółdzielnie powstawały właśnie na Lubelszczyźnie, gdzie Stanisław Staszic w 1816 roku założył Towarzystwo Rolnicze Hrubieszowskie.

W czasie spotkania z wójtami obu gmin Henryk Smolarz zaznaczył, że dzięki spółdzielniom energetycznym istnieją realne możliwości obniżenia kosztów pozyskiwania energii. Jest to istotne dla zarówno jednostek samorządu terytorialnego, jak i mieszkańców obszarów wiejskich. Spółdzielnie energetyczne są bowiem lokalną receptą na tańszą i niezależną energię.

W obliczu stale rosnących kosztów pozyskiwania energii coraz więcej lokalnych społeczności w Polsce stawia na samowystarczalność. Spółdzielnie energetyczne stają się niezwykle istotnym narzędziem, które pozwala gminom, mieszkańcom czy przedsiębiorcom nie tylko obniżyć rachunki za prąd, ale także zyskać realną niezależność energetyczną dzięki odnawialnym źródłom energii.

Spółdzielnie energetyczne to oddolne inicjatywy, których głównym celem jest wytwarzanie energii na własne potrzeby. Mogą je zakładać gminy i ich jednostki organizacyjne, a także mieszkańcy oraz lokalni przedsiębiorcy z terenów gmin wiejskich i miejsko-wiejskich.

Najważniejszą korzyścią jest atrakcyjny system rozliczeń. Pozwala on na magazynowanie nadwyżek energii elektrycznej w sieci i pobieranie tej energii w okresie, w którym źródła energii nie będą jej produkowały. Należy jednak pamiętać, że z sieci można pobrać tylko 60 procent zmagazynowanej wcześniej energii.



Fot. KOWR

Jeżeli dynamika zakładania spółdzielni utrzyma się na obecnym poziomie, wkrótce będziemy świętować rejestrację 1000. spółdzielni energetycznej – podkreślił dyrektor KOWR Henryk Smolarz

Dlatego niezwykle istotne jest odpowiednie zbilansowanie produkcji i zużycia energii w spółdzielni. Kolejną niezwykle ważną korzyścią jest to, że energia, która jest wytwarzana i zużywana przez samą spółdzielnię, jest zwolniona z niektórych opłat zmiennych, w tym przede wszystkim z opłaty dystrybucyjnej.

Kluczową rolę w promocji OZE w polskim rolnictwie odgrywa KOWR, który promuje samowystarczalność energetyczną obszarów wiejskich. Prowadzi też liczne działania edukacyjne i promocyjne, wspierając rozwój spółdzielni energetycznych oraz zwiększając społeczną świadomość.

Dość wspomnieć, że w 2025 roku kampanie przeprowadzone przez KOWR w internecie osiągnęły łączny zasięg ponad 1,4 miliarda wyświetleń.

Kampania w postaci animacji o spółdzielniach energetycznych i biogazowniach rolniczych na YouTube miała ponad 10 milionów wyświetleń i 5 milionów obejrzeń. Reklamy internetowe dotarły do odbiorców ponad 703 miliony razy, zwiększając rozpoznawalność OZE, szczególnie na obszarach wiejskich i miejsko-wiejskich.

Działania KOWR to kompleksowy program budowania ekosystemu zielonej energii na obszarach wiejskich i miejsko-wiejskich. Dzięki wsparciu tej instytucji proces zakładania spółdzielni staje się prostszy, a lokalne społeczności zyskują fachową wiedzę niezbędną do skutecznego zarządzania własną energią.

Ponadto KOWR wzmacnia bezpieczeństwo energetyczne, konkurencyjność gospodarstw rolnych oraz odporność lokalnych społeczności na wahania cen energii, czyniąc z OZE strategiczny element rozwoju polskiej wsi.

Więcej informacji o tym, jak założyć spółdzielnię i skorzystać z zielonej transformacji, można znaleźć na stronie www.energia-zrolnictwa.pl.

Oprac. red

W NASZEJ OSP PRZED WSZYSTKIM LICZĄ SIĘ LUDZIE

Ochotnicza Straż Pożarna w Brzoziu Lubawskim (warmińsko-mazurskie) to nie tylko jednostka o długiej i bogatej historii, ale przede wszystkim grupa druhów oddanych społecznej służbie pod hasłem „Bogu na chwałę, ludziom na użytek”. O początkach działalności, trudnych latach powojennych i współczesnych wyzwaniach stojących przed wiejską jednostką opowiada druha Zbigniew Burzacki, prezes OSP w Brzoziu Lubawskim, który służbę jako ochotnik rozpoczął na początku lat 90. minionego wieku.



Każdą zmianę w architektonicznym wizerunku remizy druhowie odnotowują na odwrocie starego krzyża

– Od kiedy tak naprawdę możemy mówić o zorganizowanej działalności strażaków w Brzoziu Lubawskim?

– Pierwsze wzmianki o naszej straży pochodzą z 1877 roku. W naszych księgach parafialnych można znaleźć zapisy o poświęceniu przez ówczesnego proboszcza dębowych beczek dla straży pożarnej – ufundowanych przez właściciela majątku ziemskiego z pobliskiego Augustowa. To jedyne źródła z XIX wieku, ale wiemy, że w tym czasie, zwłaszcza w drugiej połowie XIX i na początku XX wieku, na terenach zaboru pruskiego powstawało wiele podobnych organizacji.

– Jak wyglądało wyposażenie i działalność straży w pierwszych latach XX wieku?

– Wiadomo, że w 1914 roku nasi drhowie otrzymali pierwszą sikawkę ręczną. To urządzenie służyło nam i mieszkańcom przez wiele lat, także po wojnie. Po odzyskaniu niepodległości w 1918 roku jednostka liczyła się już w regionie. Dysponowaliśmy sikawkami, beczkami i własnym sztandarem, który w czasie II wojny światowej został ukryty pod dachem kościoła.

– Co dokładnie działo się po II wojnie?

– Lata powojenne były trudne. Kraj się odbudowywał, a działalność społeczna była ściśle kontrolowana przez władze. Związek Straży Pożarnych został rozwiązany. Dopiero w 1956 roku wznowiono jego działalność, a z nią wróciła

też nasza jednostka. W 1958 roku przy ogromnym zaangażowaniu strażaków powstała remiza oświetlona, która do dziś służy mieszkańcom. W 1965 roku konie zastąpiły pojazdy mechaniczne – gromadzka rada narodowa zakupiła dla nas samochód marki Lublin i motopompę. To był przełom w naszej historii.

– Mówi się, że w tamtym okresie straż w Brzoziu Lubawskim była też ośrodkiem życia kulturalnego...

– Nasi najstarsi mieszkańcy wspominają, że w drugiej połowie lat 60. i na początku 70. działała u nas grupa teatralna, która odnosiła sukcesy w przeglądach teatrów amatorskich. Jednostka była też coraz lepiej wyposażona, bowiem w 1971 roku otrzymaliśmy pierwszy wóz bojowy. Był to Star 25, pozyskany z Komendy Powiatowej Straży Pożarnej w Nowym Mieście Lubawskim.

– Jak wyglądały kolejne dekady?

– Lata 80. i 90. to czas rozwoju i napływu młodzieży. Oprócz działalności ratowniczo-gaśniczej odnosiliśmy sukcesy sportowe. Nasze drużyny młodzieżowe i seniorskie wielokrotnie stawały na podium zawodów pożarniczych. W 1996 roku zostaliśmy mistrzami województwa toruńskiego, a w 2000 roku zdobyliśmy brąz w województwie warmińsko-mazurskim. Braliśmy też udział w ogólnopolskich zawodach.

– Od 1997 roku OSP Brzozie Lubawskie jest częścią Krajowego Systemu Ratowniczo-Gaśniczego. Co to zmieniło?

– Było to dla naszej jednostki ważne wydarzenie. Włączenie do KSRG pozwoliło nam uzyskać nowoczesny sprzęt, ale jednocześnie zobowiązało do stałego szkolenia i podnoszenia kwalifikacji. Dzięki temu dziś możemy działać jeszcze skuteczniej.

Dzisiaj przede wszystkim liczą się ludzie – oddani, odpowiedzialni, gotowi nieść pomoc o każdej porze. Dysponujemy nowoczesnymi pojazdami i sprzętem, ale to nie sprzęt tworzy straż, tylko drhowie, którzy bezinteresownie służą innym. Przez naszą wieś do niedawna przebiegała droga krajowa nr 15, na której kolizje i wypadki były bardzo często. Z tej racji nasi drhowie musieli być zawsze gotowi do wyjazdów. Teraz cały ruch piętnastki przejęła obwodnica Nowego Miasta, która też przebiega obok naszej wsi. Tak więc nadal musimy być gotowi.

– A co z młodym pokoleniem strażaków?

– Młodzież jest naszą przyszłością. Od ponad 30 lat działa u nas młodzieżowa drużyna pożarnicza. Jej członkowie regularnie biorą udział w gminnych, powiatowych, wojewódzkich i krajowych zawodach, zajmując wysokie miejsca. To dla nas ogromny powód do dumy.

Od początku istnienia jednostki naszą siłą było zaangażowanie i poświęcenie druhów. Choć czasy się zmieniają, zawsze przyświeca nam to samo motto: „Bogu na chwałę, ludziom na użytek.” To nie tylko słowa – to sens naszej służby.

– Niedawno waszą remizę gruntownie zmodernizowano...

– Tak, nasi drhowie są zadowoleni, bo ciągle rozwój jednostki i systematyczne doposażanie wymaga odpowiedniego zaplecza garażowo-technicznego do przechowywania pojazdów i innego specjalistycznego sprzętu. Dawny obiekt remizy nie zapewniał garażowania trzech jednostek wyjazdowych, przechowywania pozostałego sprzętu oraz odzieży ochronnej. Brakowało też zaplecza socjalnego. Ta sytuacja diametralnie się zmieniła. Zdradzę przy tej okazji pewien sekret, o którym mało kto wie. Każdy remont lub przebudowę naszej siedziby odnotowujemy na odwrocie starego krzyża, który od dziesiątków lat zawieszony jest ścianie remizy. Oczywiście data obecnej rozbudowy została również zapisana, aby pamiętać o niej nasi następcy.

Rozmawiał Stanisław R. Ulatowski

Lokowane w 1310 roku przez biskupa płockiego Brzozie Lubawskie leży w województwie warmińsko-mazurskim, w powiecie nowomiejskim.

Obecnie do Związku Ochotniczych Straży Pożarnych RP należy ponad 16 tysięcy jednostek, w których zrzeszonych jest blisko 700 tysięcy członków. Strażacy ochotnicy ratują życie, zdrowie i mienie ludzkie, pielęgnują tradycje, rozwijają i chronią dorobek amatorskiego ruchu artystycznego OSP, propagują bezpieczeństwo i integrują lokalne społeczności. Dbają o środowisko naturalne. Dokumentują działalność swoją i Związku w formie kronik, izb tradycji i muzeów oraz licznych wydawnictw. Dzięki międzynarodowej współpracy dzielą się doświadczeniami i zdobywają partnerów do realizacji rozmaitych projektów. Prezesem Zarządu Głównego ZOSP RP jest Waldemar Pawlak.

TUTAJ WARTO SPOJRZEĆ W NIEBO



Trudno się nie cieszyć, że 500 tysięcy złotych powędruje do tak fajnego miejsca położonego wśród pól, lasów, łagodnych wzgórz, a może i bagien. Chociaż trochę żal, że przez remont nieco straci ono swój niepowtarzalny klimat. Ale oczywiście zasługuje na kolejne środki na dużo środków.

Zanim wejdziecie do kościoła polecam spacer krążącymi. Zapewniłam niesamowite wrażenia. Koniecznie też po drodze przystanąć przy małym cmentarzyku. Zdecydowanie krośnieńska świątynia bardziej oddycha przeszłością niż ta ze Świętej Lipki. To znane w całej Polsce sanktuarium jest wypieszczone, błyszczące, ale to sanktuarium w Krośnie koło Ornety (to małe miasteczko w północnej Warmii) jest bardziej metafizyczne. I takim pozostanie po zaplanowanym remoncie i kolejnych, które, mam nadzieję, także zostaną tam przeprowadzone.

No to przejdźmy do meritum i wyjaśnijmy dlaczego w warmińskim Krośnie powstało sanktuarium.

„Wedle legendy znalazły tu dzieci w rzece Drwęcy obraz »Matki Boskiej na kamieniu« (figurkę), w którym to miejscu wystawił w roku 1593 burmistrz Braniewa Barcz kaplicę. Gdy z powodu cudów rósł napływ pielgrzymów, a kaplica nie wystarczała, wystawiono obecny kościół w latach 1715-1720 przy pomocy biskupa Potockiego, który też go poświęcił” — pisał Mieczysław Orłowicz w swoim wydanym w 1923 roku „Ilustrowanym przewodniku po Mazurach Pruskich i Warmji”.

Łatwo napisać, że kościół wzniesiono w ciągu pięciu lat. Żeby świątynia miała solidną podstawę, zmieniono bieg rzeki i postawiono ją na dębowych palach. No i trwało to trochę więcej niż 5 lat, bo budowano ją w latach 1709-1720 a wyposażano przez kolejnych 39.

W efekcie powstało pięknie malowane barokowe wnętrze z siedmioma ołtarzami, amboną, emporą muzyczną i prospektem organowym.

Sanktuarium nie miało szczęścia do Francuzów i Rosjan. W 1807 roku spłądowali je żołnierze Napoleona, a w 1914 roku podpalił żołnierze Mikołaja II. Ogień strawił wtedy dach. Wnętrze jakimś cudem nie ucierpiało.

Po zajęciu wsi przez Rosjan w 1945 roku świątynia została spłądowana i okradziona. Sowietci urządzili sobie tam stajnię dla koni. Cudowna figurka, która aż do tego czasu znajdowała się w kościele, zniknęła. Nie wiadomo, czy została ukryta, czy też padła łupem jakiegoś żołdaka.

A może zabrał ją ze sobą ksiądz Paul Lunchwitz, który uciekając przed Rosjanami, wyjechał do Gdańska? Tam pod koniec marca, do mieszkania, gdzie przebywał, wtargnęli Rosjanie i zażądali zegarka, którego ksiądz nie miał. Więc go zastrzelili.

Teraz wewnątrz ołtarza znajduje się jej kopia, którą w 1960 roku poświęcił ówczesny biskup warmiński Tomasz Wilczyński.

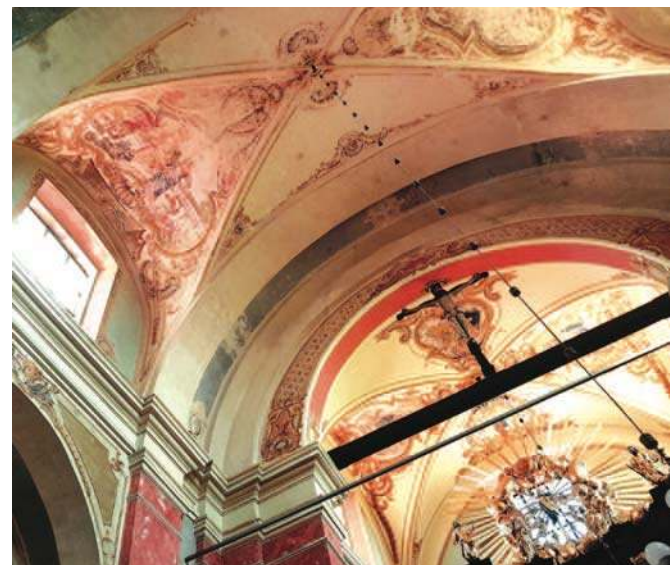
Pierwszy, doraźny remont świątyni przeprowadzono dopiero w 1956 roku. Ciekawe są nazwiska robotników. Ci, których wymienia Andrzej Kopiczko w swojej monografii „Krosno koło Ornety. Dzieje i mieszkańcy”, to, sądząc z imion i nazwisk, wyłącznie Warmiacy.

A byli nimi murarze Franciszek Ruch z Brąswaldu i Alfred Arendt z Dywit wraz z pomocnikami Walterem Wichertem i Reinholdem Schnitterem z Olsztyna. Roboty ślusarskie wykonał Alfons Kanka z Olsztyna, a pracami melioracyjnymi zajął się Józef Frydrych ze Stanclewa. Za ciesielkę odpowiadał Andrzej Boehm z Plusek, a blacharka to dzieło Wernera Kwejcza z Gryżlin, Diethera Naterskiego z Zielonowa i Guennthera Packmohra z Olsztyna. Ławki zbudował Franciszek Lobert z Butryn.

Potem stale coś w Krośnie remontowano, ale pierwsze duże pieniądze pojawiły się dopiero niedawno. W 2007 roku resort kultury przeznaczył na przykład 300 tysięcy złotych na renowację polichromii na suficie. Teraz do Krosna trafi ponad pół miliona złotych dotacji z Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego. Tę dobrą wiadomość przywiózł do sanktuarium wiceminister kultury Maciej Wróbel.

Środki przeznaczone zostaną na konserwację głównego ołtarza i dokończenie remontu dachów krążanków. Mam nadzieję, że dzięki temu będą miały jeszcze więcej metafizycznego piękna. Warto je zobaczyć i poczuć na własne oczy i duszę.

Igor Hrywna



SYSTEMY, KTÓRE CHRONIĄ KONSUMENTÓW

Kraje Mercosuru mają znacznie łagodniejsze normy, jeśli chodzi o pozostałości pestycydów. – To nie jest tak, że te produkty będą mogły być sprowadzane do Europy. Eksporterzy z krajów Mercosuru będą musieli spełnić normy obowiązujące w Unii Europejskiej – mówi prof. Zbigniew Karaczun.

– System kontroli żywności w Unii Europejskiej był budowany od wielu lat i składa się z wielu elementów. Przede wszystkim kontrola zaczyna się już w miejscu wysyłki towaru, czyli w krajach trzecich, jeśli to jest produkt importowany. Następnie jest kontrolowany na granicy i w momencie wprowadzania towarów do obrotu. Podmiot, który go wprowadza, musi zagwarantować, że spełnia on unijne wymogi, które są horyzontalne, identyczne dla wszystkich towarów, zarówno tych produkowanych w Unii, jak również sprowadzanych z zagranicy – podkreśla dr Jerzy Plewa, były wiceminister rolnictwa, szef Dyrekcji Generalnej ds. Rolnictwa i Obszarów Wiejskich w Komisji Europejskiej w latach 2013-2020.

Kontrole mogą być prowadzone w krajach trzecich, gdzie te produkty powstają, ale też – tak jak to się dzieje w tej chwili – żywność spoza Unii jest kontrolowana na granicach, w portach.

Obowiązujące w Unii Europejskiej przepisy nie różnicują zasad bezpieczeństwa w zależności od kraju pochodzenia żywności. Jak podkreśla Komisja Europejska, surowe przepisy dotyczące przywozu w odniesieniu do higieny żywności i pasz, bezpieczeństwa konsumentów oraz stanu zdrowia zwierząt i roślin mają sprawić, że cały import spełnia te same wysokie standardy co produkty z samej UE.

– Kontrola produktów z pozaunijnych terytoriów jest bardzo rozbudowana, przede wszystkim dotyczy to produktów zwierzęcych, które mogą stanowić większe ryzyko. Import odbywa się wyłącznie z obszarów, które są dopuszczone. Z regionów, gdzie są na przykład choroby, nie ma możliwości importu – przypomina dr Jerzy Plewa.

Jak podkreśla, poza audytami w krajach trzecich i kontrolą na granicach w zależności od oceny ryzyka towary są wyrywkowo kontrolowane także w laboratoriach. Unia ma również bardzo szczegółowo rozwinięte systemy monitorowania przesyłek towarów. Traces to unijny system informatyczny służący do monitorowania i certyfikacji przesyłek zwierząt, produktów pochodzenia zwierzęcego, żywności, pasz oraz roślin. Platforma wspiera organy kontrolne w całej UE, zwiększając przejrzystość, bezpieczeństwo i skuteczność nadzoru nad handlem i importem.

Z kolei system wczesnego ostrzegania RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) umożliwia państwom członkowskim oraz Komisji Europejskiej szybką wymianę informacji o niebezpiecznych produktach żywnościowych i paszach. Zgłoszenia w systemie mogą dotyczyć m.in. przekroczeń dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów, obecności niedozwolonych substancji, antybiotyków czy mikrobiologicznych zagrożeń. W zależności od charakteru naruszenia możliwe jest nie tylko zatrzymanie konkretnej partii towaru, ale także czasowe zawieszenie importu z danego zakładu, regionu lub państwa trzeciego oraz objęcie kolejnych dostaw wzmożonym nadzorem.

– Można powiedzieć z całą pewnością, że unijna żywność spełnia znacznie wyższe wymogi i jest bezpieczniejsza niż żywność w wielu rejonach świata. W Unii Europejskiej nie wolno choćby produkować mięsa wołowego czy drobiowego z użyciem hormonów. To jest zakazane i bardzo mocno badane – podkreśla były wiceminister rolnictwa. – Jest też długa lista pestycydów, które zostały uznane za szkodliwe dla zdrowia konsumentów. Nie można ich stosować, a gdyby zostały wykryte, byłyby olbrzymie konsekwencje.

– Nie mówimy tylko o pozostałościach pestycydów, ale także o pozostałościach antybiotyków, zawartości metali ciężkich czy

mikrobiologicznej jakości żywności – mówi dr hab. Zbigniew Karaczun, profesor w Katedrze Ochrony Środowiska i Dendrologii SGGW w Warszawie, ekspert Koalicji Klimatycznej. – Normy jakości i ich kontrole to jest działanie na rzecz zdrowia i bezpieczeństwa konsumentów. Korzyścią jest to, że kupując produkty z Unii Europejskiej, niezależnie od tego, czy to są produkty polskie, niemieckie, francuskie czy włoskie, wiemy, co jemy, wiemy, że to jest bezpieczne dla nas, konsumentów, i że było bardzo starannie kontrolowane.

Jak podkreśla dr Jerzy Plewa, temat obaw o bezpieczeństwo żywności powraca wielokrotnie przy okazji rozmów na temat umowy handlowej UE z krajami Mercosuru (Brazylia, Argentyna, Urugwaj, Paragwaj) i towarzyszy temu wiele błędnych informacji.

– Ta umowa niczego nie zmienia w kwestii bezpieczeństwa żywności. Wychodząc na przeciw tym obawom, Komisja zapowiedziała zwiększony monitoring przepływu towarów rolno-spożywczych, a jednocześnie zwiększone kontrole importowanej żywności. To powinno uspokoić konsumentów i producentów. Myślę, że praktyka pokaże, że te obawy są mocno na wyrost – przekonuje ekspert. – Ten rynek już funkcjonuje. Polska importuje 3,5 miliona ton pasz wysokobiałkowych z Mercosuru i nic złego się nie dzieje.

Jednym z najważniejszych obszarów unijnych regulacji pozostają zasady dotyczące dopuszczalnych poziomów pozostałości substancji chemicznych w żywności, w tym środków ochrony roślin. To właśnie te parametry są regularnie przedmiotem kontroli w handlu z krajami trzecimi.

– Kraje Mercosuru mają znacznie łagodniejsze normy, jeśli chodzi o pozostałości pestycydów. Przykładowo, jeśli chodzi o glifosat w Brazylii, to w produktach takich jak kawa norma jest dziesięciokrotnie łagodniejsza niż w Unii Europejskiej, a w wodzie pitnej nawet pięć tysięcy razy – mówi prof. Zbigniew Karaczun. – To nie jest tak, że te produkty będą mogły być sprowadzane do Europy. Eksporterzy z krajów Mercosuru będą musieli spełnić normy obowiązujące w Unii Europejskiej.

Komisja Europejska zapowiedziała zaostrenie kontroli żywności i innych produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego sprowadzanych do UE. W ciągu najbliższych dwóch lat liczba audytów prowadzonych w krajach trzecich ma wzrosnąć o około 50 procent. Większa ma być także liczba audytów w unijnych punktach kontroli granicznej w celu weryfikacji, czy państwa członkowskie przeprowadzają inspekcje graniczne zgodnie z wymogami Unii. Komisja zapowiada dokładne monitorowanie towarów i krajów, w których stwierdzane są niezgodności.

Oprac. red, źródło: Newseria



Fot. AdobeStock

LUKA W PRAWIE. PRZEJMUJĄ ZIEMIĘ ROLNĄ ZA BEZCEN

Mimo że ustawa o kształtowaniu ustroju rolnego miała zatrzymać ziemię w rękach rolników, komornicza furtka pozostaje nadal szeroko otwarta. Speculanci wykorzystują licytacje, by tanio kupować grunty i drogo je wydzierżawiać. Podlaska Izba Rolnicza chce to zmienić.

Zarząd Podlaskiej Izby Rolniczej przyjął w tej sprawie następujące stanowisko:

Ochrona gruntów rolnych przed wykupem spekulacyjnym.

Wnosimy o wystąpienie do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z postulatem wprowadzenia obowiązku korzystania przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa z prawa pierwokupu w przypadku, gdy nieruchomość rolna zostaje nabyta w drodze licytacji komorniczej przez osobę niebędącą rolnikiem indywidualnym, a cena nabycia jest istotnie niższa od wartości rynkowej.

Wprowadzenie takiego obowiązku umożliwi skuteczniejszą ochronę gruntów rolnych przed wykupem spekulacyjnym, ograniczy sprzedaż ziemi po cenach rażąco zaniżonych oraz zapewni, że nieruchomości rolne będą wykorzystywane zgodnie z ich przeznaczeniem – na potrzeby produkcji rolnej. Rozwiązanie to leży w interesie rolników indywidualnych oraz sprzyja utrzymaniu stabilności gospodarstw rodzinnych i bezpieczeństwa żywnościowego kraju.

Coraz częściej obserwuje się sytuacje, w których grunty rolne nabyte w drodze licytacji komorniczej trafiają do osób niebędących rolnikami, które następnie – bezpośrednio po uprawomocnieniu się przybicia – wydzierżawiają

wiają te grunty rolnikom. Zjawisko to wynika m.in. z faktu, iż komornicy nie zawsze wywiązują się z obowiązków informacyjnych wobec KOWR w przypadku sprzedaży nieruchomości rolnych osobom spoza środowiska rolniczego.

W konsekwencji ziemia rolna trafia w ręce podmiotów dysponujących jedynie odpowiednim kapitałem finansowym, podczas gdy lo-



Fot. Freepik

kalni rolnicy nie są w stanie konkurować z kapitałem zewnętrznym. Sytuację tę dodatkowo umożliwiają obecnie obowiązujące przepisy art. 2b ust. 4 pkt m ustawy o kształtowaniu ustroju rolnego, który stanowi, że „przepisów ust. 1 i 2 nie stosuje się do nieruchomości w toku postępowania egzekucyjnego lub upadłościowego”.

W praktyce oznacza to możliwość zakupu ziemi rolnej od komornika przez osoby nieuprawnione, a następnie jej dalsze wydzierżawianie, co stoi w sprzeczności z zasadą, iż ziemia rolna powinna trafiać przede wszystkim do rolników prowadzących działalność rolniczą.

WIOSKI BEZ TROSKI



Ruszył XVI Ogólnopolski Konkurs Plastyczny dla Dzieci „Wioski bez Troski”. Mogą wziąć w nim udział uczniowie szkół podstawowych z obszarów wiejskich. Zgłaszać prace można do 5 kwietnia 2026 roku.

Jego celem jest kształtowanie i promowanie wśród uczniów szkół podstawowych z obszarów wiejskich odpowiedzialnych postaw związanych z pracą i zabawą na terenie gospodarstwa rolnego. Dotyczy to również zasad ochrony zdrowia i życia w gospodarstwie rolnym oraz profilaktyki zdrowotnej.

Organizatorem konkursu jest Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego, a współorganizatorami Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Państwowa Inspekcja Pracy, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oraz Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa.

Autorzy najciekawszych prac na każdym etapie konkursu otrzymają nagrody ufundowane przez Kasę Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego, współorganizatorów oraz strategicznego partnera i patronów konkursu. Prace laureatów będą publikowane również w materiałach promulgujących Kasy.

Więcej informacji o konkursie, regulamin oraz terminy nadsyłania prac i przebiegu poszczególnych etapów na stronie KRUS: gov.pl/web/krus.

ZMIANY W CERTYFIKACJI INTEGROWANEJ PRODUKCJI ROŚLIN

6 marca 2026 roku wchodzi w życie nowe regulacje, upraszczające procedury związane ze zgłaszaniem i certyfikacją integrowanej produkcji roślin oraz skracające terminy wymagane do dokonania zgłoszeń. Wprowadzono również większą elastyczność w zakresie przyjmowania zgłoszeń, co pozwala lepiej dostosować system do realiów pracy w gospodarstwach rolnych. Jednocześnie wzmacniany jest kierunek cyfryzacji dokumentacji i usprawnienia wymiany informacji pomiędzy instytucjami.

Co się zmieniło?

1. Jedno zgłoszenie zamiast dwóch. Zgłoszenie zamiaru prowadzenia IPR jest jednocześnie wnioskiem o certyfikację.
2. Zgłoszenie IPR 14 dni przed siewem lub sadzeniem.
3. Możliwość przyjęcia zgłoszenia IPR po terminie, o ile nie wyklucza to rzetelnej kontroli i spełnione są wymagania metodyczne.
4. Możliwość zmiany podmiotu certyfikującego w trakcie sezonu.

Zasady agronomiczne integrowanej produkcji roślin pozostają bez zmian. Rolnik w systemie IPR nadal musi:

1. przestrzegać oficjalnych metodyk integrowanej produkcji dla poszczególnych upraw
2. stosować zrównoważony płodozmian
3. prowadzić regularny monitoring agrofagów i opierać ochronę roślin na progach szkodliwości
4. racjonalnie nawozić uprawy w oparciu o analizy gleby
5. systematycznie i rzetelnie prowadzić notatnik integrowanej produkcji roślin
6. przejść pozytywnie kontrolę przeprowadzoną przez jednostkę certyfikującą.

Źródło: Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

WIOSENNE SZKODNIKI RZEPAKU OZIMEGO. ZAGROŻENIA I ZASADY OCHRONY

Obecnie panujące warunki atmosferyczne wyraźnie nie sprzyjają nadejściu wiosny. Duża pokrywa śnieżna oraz utrzymujące się ujemne temperatury powietrza skutecznie hamują wznowienie wegetacji roślin. Rzepak ozimy pozostaje w stanie spoczynku, a niska temperatura ogranicza aktywność szkodników.

Sytuacja ta może jednak zmienić się bardzo szybko. Wystarczy kilka dni wyraźnego ocieplenia, aby procesy wegetacyjne ruszyły. Gdy temperatura powietrza przekroczy 10°C, nastąpi kluczowy moment.

To właśnie wtedy należy zachować szczególną czujność. Po osiągnięciu tego progu temperaturowego plantatorzy powinni być przygotowani na pojawienie się pierwszych szkodników rzepaku ozimego. Regularny monitoring plantacji oraz szybka reakcja w postaci odpowiedniej ochrony będą miały decydujące znaczenie dla dalszego rozwoju roślin i potencjalnego plonu. Krótko mówiąc, na razie zima trzyma, ale wiosna może przyjść nagle – a rzepak nie wybacza spóźnionych decyzji.

Bardzo mała liczba substancji czynnych insektycydów znacząco utrudnia skuteczną ochronę plantacji. Dlatego zasadnicze znaczenie będzie miał systematyczny monitoring, który pozwala na właściwe rozpoznanie zagrożenia oraz terminowe i racjonalne wykonanie zabiegu chemicznego.

Początek wegetacji a presja szkodników

Rzepak ozimy wznawia wegetację przy temperaturze 6-9°C. Już na tym etapie rośliny są

narażone na atak wielu gatunków owadów. Jako pierwsze pojawiają się chowacz lodygowy (chowacz brukwiaczek i chowacz czterozębny), następnie słodyszek rzepakowy, chowacz podobnik oraz pryszczarek kapustnik.

Najskuteczniejszą i sprawdzoną metodą monitorowania nalotów szkodników są żółte naczynia, których barwa imituje kwiaty rzepaku. Naczynia napienia się do połowy wodą, dodając kilka kropli płynu zmniejszającego napięcie powierzchniowe oraz środka zapobiegającego zamarzaniu. Aby zapobiec przelewaniu się wody podczas opadów, w pojemnikach wykonuje się otwory przelewowe około 5 cm od górnej krawędzi.

Naczynia najlepiej ustawić jeszcze pod koniec lutego, w odległości co najmniej 20-25 m od brzegu pola z każdej jego strony. Muszą być one umieszczone na wysokości roślin i sukcesywnie podnoszone wraz ze wzrostem łanu. Kontrole prowadzi się co 2-3 dni, zawsze o tej samej porze. Dodatkowo można wystawić żółte naczynia na polach, na których w poprzednim roku uprawiany był rzepak. Ma to szczególne znaczenie w przypadku chowacza brukwiaczka, który zimuje w glebie na polu po rzepaku i wczesną wiosną pojawia się właśnie w tych miejscach.

Na rynku dostępne są także cyfrowe żółte naczynia, które automatycznie rejestrują naloty szkodników i dokonują ich wstępnej identyfikacji. System analizuje dane na bieżąco, a raporty z monitoringu wysyłane są 2 razy dziennie bezpośrednio do telefonu rolnika. Takie rozwiązanie znacząco skraca czas reakcji – zamiast okresowych lustracji w terenie producent otrzymuje aktualną informację o zagrożeniu i może natychmiast podjąć decyzję o wykonaniu zabiegu chemicznego. W praktyce oznacza to bardziej precyzyjną ochronę rzepaku, ograniczenie niepotrzebnych oprysków oraz lepsze dopasowanie terminu zabiegu do realnej presji szkodników.

Decyzja o zabiegu

Po przekroczeniu progu ekonomicznej szkodliwości konieczne jest natychmiastowe wykonanie zabiegu chemicznego przy użyciu zarejestrowanych insektycydów. Skuteczność ochrony zależy od prawidłowej identyfikacji szkodnika, znajomości jego biologii i właściwego terminu wykonania zabiegu.

Progi ekonomicznej szkodliwości szkodników rzepaku (wiosna)

Chowacz brukwiaczek:

- BBCH 20-29
- 10 chrząszczy w żółtym naczyniu w ciągu 3 dni lub 2-4 chrząszcze na 25 roślinach.

Chowacz czterozębny:

- BBCH 25-39
- 20 chrząszczy w żółtym naczyniu w ciągu 3 dni lub 6 chrząszczy na 25 roślinach.

Słodyszek rzepakowy:

- BBCH 50-52 (zwarty kwiatostan)
- 1 chrząszcz na roślinie
- BBCH 53-56 (luźny kwiatostan)
- 3-5 chrząszczy na roślinie.

Chowacz podobnik:

- BBCH 60-69
- 4 chrząszcze na 25 roślinach lub odłowienie w ciągu kolejnych 6 dni w żółtym naczyniu 100 osobników.

Pryszczarek kapustnik:

- BBCH 65-69
- 1 owad dorosły na 4 roślinach.

Zabiegi wykonane zbyt późno – po złożeniu jaj do tkanek roślin – są nieskuteczne i ekonomicznie nieuzasadnione.

Charakterystyka najważniejszych szkodników wiosennych

Chowacz lodygowy to chrząszcz z rodziny ryjkowcowatych, charakteryzujący się wydłu-



Fot. AdobeStock

żonym ryjkiem zakończonym gryzącymi narządami gębowymi.

Chowacz brukwiacek pojawia się jako pierwszy. Jego larwy żerują wewnątrz pędów, powodując ich pękanie, deformacje i esowate wygięcia. Skutkiem jest opóźnione i nierównomierne kwitnienie oraz słabsze wypełnienie nasion.

Uszkodzenia larw chowaczy łodygowych

Chowacz czterozębny pojawia się krótko po brukwiaczku. Larwy żerują w ogonkach liściowych, nerwach oraz pędach, osłabiając rośliny i zwiększając ich podatność na złamanie. Uszkodzenia są podobne do tych wyrządzanych przez brukwiaczka, lecz bez charakterystycznych pęknięć łodygi.

Szkodniki organów generatywnych

Najgroźniejszym szkodnikiem pąków kwiatowych jest słodyszek rzepakowy. Dorosłe chrząszcze niszczą pąki, wyjadając pylniki i zalążnie. Największe straty powodują w fazie zwartego kwiatostanu. Po rozwinięciu kwiatów ich szkodliwość zanika, a owady pełnią nawet funkcję zapylaczy. W niechronionych uprawach mogą zniszczyć do 55% pąków kwiatowych.

Szkodniki łuszczynowe

Chowacz podobnik oraz pryszczarek kapustnik zaliczane są do szkodników łuszczynowych. Ich larwy żerują wewnątrz łuszczyn, uszkadzając nasiona i powodując przedwczesne dojrzewanie oraz pękanie łuszczyn.

Chowacz podobnik składa jaja do młodych łuszczyn, a jedna larwa może zniszczyć od 4 do 7 nasion. Uszkodzenia sprzyjają porażeniu przez grzyby z rodzaju *Alternaria*.

Pryszczarek kapustnik rozwija 2-3 pokolenia w sezonie. W jednej łuszczynie może żerować nawet do 100 larw, co prowadzi do jej deformacji, żółknięcia i osypywania się nasion.

Zasady skutecznej ochrony

Skuteczna ochrona rzepaku ozimego po wznowieniu wegetacji wymaga częstych lustracji plantacji, szybkiej reakcji po przekroczeniu progów szkodliwości i stosowania insektycydów naprzemiennie z różnych grup chemicznych, aby ograniczyć ryzyko powstawania odporności.

Wszystkie chowacze oraz pryszczarek kapustnik składają jaja do wnętrza tkanek roślinnych, dlatego zabieg musi być wykonany przed rozpoczęciem składania jaj. Opóźnienie terminu oznacza brak efektu i stratę pieniędzy.

Profesor dr hab. Bożena Kordan, Katedra Entomologii i Fitopatologii, Wydział Rolnictwa i Leśnictwa, UWM w Olsztynie

BYŁ JEDEN, SĄ DWA

Nie paczkomat i nie bankomat. I nie jeden, a już dwa. Czynne dwadzieścia cztery godziny siedem dni w tygodniu. Można w nich kupić niepasteryzowane mleko prosto od rolnika. Na razie tylko w Opolu. Ale kto wie, może szlakiem Damiana Morcinka z podopolskich Rzędowic pójdą następni hodowcy? I w kolejnych miastach staną mlekomaty?

„Z racji obecnej sytuacji w rolnictwie, która jest, nie ukrywam, ciężka: ceny w skupach ciągle spadają, choć odzwierciedlenia w marketach niestety nie widzimy, postanowiłem wyjść naprzeciw oczekiwaniom rynku i uruchomić w moim gospodarstwie krótkie łańcuchy dostaw” – powiedział Damian Morcinek Radiu Opolu, kiedy na początku stycznia na ulicy Pużaka w Opolu postawił swój pierwszy mlekomat. Mieści on 120 litrów świeżego, pełnotłustego (5,6 procent), niepasteryzowanego mleka prosto od jednej z jego 20 krów.

„Świeże, zdrowe, opolskie – idealne do śniadania, przetworów czy ulubionych wypieków. Warto wspierać lokalnie i promować zdrowe, wartościowe produkty” – napisał wtedy na FB Szymon Ogłaza, marszałek województwa opolskiego.

Pomysł okazał się strzałem w dziesiątkę i wkrótce obok pojawił się drugi mlekomat. Oba świetnie sobie radzą. Czy pojawi się kolejny? Na drodze stanąć mogą przepisy związane



Fot. <https://www.facebook.com/SzymonOglaza>

z rolniczym handlem detalicznym, w ramach którego działa rolnik.

„Jeśli dam radę sprostać wymogom weterynaryjnym, będę rozwijać działalność. Ale według prawa nie mogę zatrudnić nikogo do bezpośredniej sprzedaży. Pracować muszę sam albo z rodziną” – tłumaczył Damian Morcinek w rozmowie z „Faktem”.

W Europie za pionierów nowoczesnych mlekomatów uznaje się Włochy i Austrię. Te urządzenia pojawiły się na naszym kontynencie stosunkowo niedawno, ale idea, która za nimi stoi, jest znacznie starsza i ma korzenie w korzyściach płynących z tradycyjnej sprzedaży bezpośredniej przez rolnika konsumentowi.

Oprac. ih

KAŻDY UL MUSI BYĆ ZAREJESTROWANY

Od 18 marca 2026 roku polskie pszczelarstwo przechodzi na system pełnej ewidencji. To koniec domniemań, czy „jeden ul na działce to już pasieka”. Nowe przepisy jednoznacznie stawiają znak równości między hobbystą a zawodowcem w obliczu kontroli weterynaryjnej.

Zmiana wynika z wejścia w życie Ustawy o zdrowiu zwierząt, która dostosowuje polskie prawo do unijnego rozporządzenia Animal Health Law. Pszczoły zostały w nim definitywnie uznane za zwierzęta gospodarskie, co pociąga za sobą konieczność ich pełnej rejestracji u Powiatowego Lekarza Weterynarii.

Po zgłoszeniu pasieka otrzymuje numer identyfikacyjny i zostaje objęta nadzorem weterynaryjnym. Zgłoszenia należy dokonać co najmniej 30 dni przed rozpoczęciem utrzymywania pszczół, albo niezwłocznie, jeśli pasieka już istnieje, a nie została zgłoszona.

W praktyce każdy pszczelarz będzie musiał zarejestrować miejsce utrzymywania pszczół

(pasiekę), przekazać dane do Powiatowego Lekarza Weterynarii, aktualizować dane w razie zmian, zgłaszać wszystkie lokalizacje, w których utrzymywane są pszczoły,

bez względu na liczbę uli, bez względu na cel – hobby czy sprzedaż, nawet jeśli jest to jeden ul na działce, balkonie czy w ogrodzie.

Rejestracja ma charakter ewidencyjny i nie oznacza automatycznie konieczności kontroli, lecz pozwala na lepszą ochronę zdrowia pszczół.

Celem tego systemu jest monitorowanie chorób pszczół, w szczególności zgnilca amerykańskiego, oraz umożliwienie szybkiej reakcji służb weterynaryjnych, aby chronić pasiekę w całej okolicy.

Przypomnijmy, że Polska jest pszczelarską potęgą w Unii Europejskiej, a liczba zarejestrowanych uli systematycznie rośnie. Według szacunkowych danych w Polsce mamy ok. ok. 2,42 mln rodzin pszczelich. Liczba zarejestrowanych pszczelarzy sięga 100 tysięcy.

NIE TYLKO TERMIN ZBIORU DETERMINUJE JAKOŚĆ KISZONKI

W suchym i upalnym 2024 roku kukurydza kiszonkowa zniknęła z pól w połowie września. W ubiegłym, chłodnym i deszczowym sezonie, pod koniec października rośliny w wielu miejscach nie były jeszcze gotowe do zbioru. Dwa kolejne lata, charakteryzujące się zupełnie odmiennym przebiegiem wegetacji, pokazują, że ustalenie optymalnego momentu rozpoczęcia żniw nie powinno opierać się wyłącznie na kalendarzu. Kluczowe jest systematyczne obserwowanie plantacji oraz elastyczne podejmowanie decyzji, które umożliwią uzyskanie kiszonki o jak najwyższej wartości paszowej.

Termin zbioru warunkuje jakość kiszonki. Z reguły później dojrzewające odmiany zapewniają wyższy plon, jednak ich wczesność musi być odpowiednio dopasowana do warunków klimatycznych regionu. Umożliwia to przeprowadzenie zbioru przy sprzyjającej pogodzie i kiedy dojrzałość fizjologiczna ziarna jest właściwa, co ma kluczowe znaczenie dla jakości uzyskanej paszy.

Wraz z opóźnianiem terminu zbioru rośnie plon suchej masy. Należy jednak pamiętać, że w całkowitym plonie powinno być jej w granicach 32-35 procent, z czego około połowę powinno stanowić ziarno. Zawartość skrobi w materiale kiszonkowym powinna natomiast wynosić od 30 do 38 procent. Wartość ta zależy od terminu zbioru, udziału suchej masy ziarna w roślinie oraz czynników stresowych w trakcie wegetacji.

W przypadku włókna obserwuje się odwrotną niż u skrobi zależność: im późniejszy zbiór, tym niższa jego strawność. Optymalny termin zbioru kukurydzy na kiszonkę przypada wtedy, gdy sucha masa całkowita wynosi 28-38 procent. Zbyt wczesne koszenie skutkuje uzyskaniem nadmiernie wilgotnego surowca, o niskiej zawartości skrobi, gorszym przebiegu fermentacji i zwiększonych stratach składników pokarmowych, co obniża jakość kiszonki.

Z kolei opóźnione żniwa prowadzą do pogorszenia strawności ziarna, wzrostu udziału niestrawnego włókna oraz zwiększonego ryzyka rozwoju pleśni podczas zakiszania. Z tego względu prawidłowe ustalenie terminu zbioru ma kluczowe znaczenie dla wartości żywieniowej paszy. Jak pokazały doświadczenia

z dwóch ostatnich sezonów, jego wyznaczenie jest trudne i wymaga ciągłego monitorowania upraw.

Niezwyczajnie istotne są też cechy odmianowe wybranego do uprawy mieszańca. Trzeba pamiętać, że nie wszystkie odmiany oferują ten sam plonotwórczy potencjał i tę samą jakość paszy. Przeznaczone na kiszonkę powinny łączyć wysoki plon ziarna i jego znaczny udział w masie kiszonkowej z dobrą strawnością włókna. Taka kombinacja warunkuje uzyskanie paszy o optymalnej koncentracji energii. Rośliny charakteryzujące się dużą biomasa pozwalają uzyskać wyraźnie wyższy plon zielonej masy w porównaniu z odmianami o bardziej zwartej budowie.

Z tego względu wysokie i silnie ulistnione odmiany są szczególnie pożądane w produkcji kiszonki. Przykładem jest LG Blandeen. Może być z powodzeniem uprawiana na wszystkich typach gleb, również na stanowiskach o niższej bonitacji. Wyróżnia się bardzo wysokim plonem suchej masy oraz dużym udziałem ziarna w całkowitym plonie. Jej ponadprzeciętne wyniki plonowania potwierdzają badania Centralnego Ośrodka Badania Odmian Roślin Uprawnych. Odznacza się także doskonałymi parametrami jakościowymi: bardzo wysoką zawartością skrobi pochodzącej z ziarna oraz wyjątkowo dobrą strawnością włókna zawartego w łodygach i liściach.

Cechuje się silnym wigorem początkowym oraz bardzo dobrą tolerancją na niskie temperatury wiosenne. Tworzy wysokie i silnie ulistnione rośliny o dużej zdrowotności, dobrej odporności na wyleganie oraz wyraźnym efekcie stay green, który znacząco wydłuża optymalny termin zbioru i pozwala zachować wysoką jakość surowca.

Jest to nowoczesna, bardzo plenna odmiana, umożliwiająca produkcję kiszonki najwyższej jakości, co bezpośrednio przekłada się na wysoką efektywność produkcji mleka oraz biogazu.

Należy pamiętać, że poszczególne odmiany kukurydzy mogą istotnie różnić się zarówno pod względem plonowania, jak i jakości uzyskiwanej paszy. Dlatego przed podjęciem ostatecznej decyzji dotyczącej zakupu konkretnego mieszańca warto dokładnie przeanalizować ich właściwości oraz zapoznać się z aktualną ofertą firm nasiennych przygotowaną na ten sezon.

Anna Rogowska



TO DO NICH TRAFIŁY ZŁOTE JABŁKA



„Wasze gospodarstwa są dowodem na to, że rolnictwo XXI wieku to nie tylko produkcja żywności. To również zarządzanie ryzykiem, inwestowanie w jakość, troska o środowisko i dobrostan zwierząt, a także odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywnościowe oraz za przyszłe pokolenia” – powiedział minister Stefan Krajewski podczas uroczystej gali finałowej XXXII edycji ogólnopolskiego konkursu Rolnik – Farmer Roku. To wydarzenie, które od ponad trzech dekad promuje innowacyjność, wysoką jakość produkcji oraz dobre praktyki w rolnictwie, zgromadziło przedstawicieli sektora rolnego, publicznych instytucji i świata nauki.

Kapituła konkursu wyłoniła laureatów w 10 kategoriach, do których trafiły statuetki Złotego Jabłka oraz tytuły Rolnika – Farmiera Roku 2025:

- Iwona i Wojciech Będzikowscy, Zakrzewo, woj. mazowieckie – produkcja roślinna (tradycyjna),
- Magdalena i Rafał Gawlicowie, Brożec, woj. opolskie – produkcja zwierzęca mieszana (drób i trzoda chlewna),
- Hanna i Krzysztof Golmanowscy, Sugajenko, woj. warmińsko-mazurskie – produkcja zwierzęca (bydło mięsne),
- Haase Farm, Steblewo, woj. pomorskie – przedsiębiorstwa rolnicze,
- Justyna i Wojciech Kuleccy, Tychnowy, woj. pomorskie – produkcja zwierzęca (trzoda chlewna),
- Justyna i Wojciech Łubowie, Kałęczyn-Walochy, woj. podlaskie – produkcja zwierzęca (hodowla bydła mlecznego),

- Kamila i Mateusz Łukaszewscy, Arciszewo, woj. kujawsko-pomorskie – gospodarstwa o alternatywnych źródłach dochodu,
- Adam Miteczak, Ciechanowice, woj. dolnośląskie – produkcja zwierzęca (chów bydła mlecznego),
- Alicja i Adam Pytlasowie, Pierzchno, woj. wielkopolskie – gospodarstwa o działalności wielokierunkowej,
- Marek, Piotr i Adam Stenzlowie, Pępowo, woj. pomorskie – produkcja roślinna (warzywnictwo).

Minister podkreślił, że na przestrzeni ostatnich lat polskie rolnictwo przeszło ogromną transformację. „Kiedyś polscy rolnicy jeździli do Niemiec czy Francji, by zobaczyć, jak wyglądają gospodarstwa na światowym poziomie. Dziś to świat przyjeżdża do nas” – oznajmił.

„Laureaci tegorocznej edycji to najlepsi z najlepszych. Liderzy, którzy zmieniają oblicze polskiego rolnictwa, reagują na globalne wyzwania i kształtują przyszłość tego sektora. To dzięki Państwa pracy, pasji, zaangażowaniu i odwadze polska produkcja rolnicza staje się coraz bardziej konkurencyjna i stanowi silną markę na świecie” – stwierdził z kolei Jan Szopiński, zastępca dyrektora generalnego KOWR.

Organizatorem konkursu jest stowarzyszenie Polski Klub Rolnik – Farmer Roku, które zrzesza zwycięzców poszczególnych jego edycji.

WAŻNE DLA ROLNIKÓW Z WARMIŃSKO-MAZURSKIEGO

Rozpoczęliśmy drugi rok funkcjonowania jako jednostka regionalna Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Plus. To partnerska sieć wymiany informacji i współpracy na szczeblu regionalnym, krajowym i międzynarodowym pomiędzy przedstawicielami sektora rolnego, doradcami, naukowcami, podmiotami zaangażowanymi we wdrażanie innowacji i innymi podmiotami działającymi na rzecz rozwoju rolnictwa.

Działania Zespołu ds. Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Plus w Warmińsko-Mazurskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego skupiają się na opracowaniu i koordynacji operacji realizowanych w ramach rocznych planów operacyjnych, a także wspierają tworzenie grup operacyjnych Europejskiego Partnerstwa Innowacyjnego na rzecz wydajnego i zrównoważonego rolnictwa (GO EPI). Nasze działania oprócz promocji interwencji w ramach „Planu strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027” skupiają się na funkcjonowaniu i wykorzystaniu dwóch sieci tematycznych: Sieci na rzecz Innowacji w Rolnictwie i na Obszarach Wiejskich (SIR), której głównym zadaniem jest wspieranie opracowania i wdrożenia innowacji w rolnictwie, produkcji żywności, leśnictwie i na obszarach wiejskich, oraz Sieci Gospodarstw Demonstracyjnych, której głównym zadaniem jest wzmocnienie transferu wiedzy pomiędzy praktykami a naukowcami oraz ułatwianie wymiany doświadczeń i dobrych praktyk na poziomie gospodarstwa rolnego.

W 2026 roku nasz ośrodek zaplanował wiele wydarzeń, między innymi krajowe i zagraniczne wyjazdy studyjne („AgroPV 2.0 – rolnicze farmy słoneczne nowej generacji” oraz „Warmia i Mazury serami pachnące”), konferencje (VIII Forum Innowacji, zlot zagród edukacyjnych województwa warmińsko-mazurskiego), wystawy (Warmińsko-Mazurska Wystawa Zwierząt Hodowlanych, Melodie Mazurskich Ogrodów – I Targi Ogrodnicze w Olecku) i szkolenia i warsztaty (Warmińsko-Mazurskie Dni Pola, Wiosenna Akademia Sadownika, „Wzmacnianie kapitału społecznego na obszarach wiejskich poprzez działalność KGW”).

O terminach wydarzeń będziemy Państwa informować na bieżąco, dlatego zachęcamy do śledzenia informacji na naszej stronie internetowej wmodr.pl i w mediach społecznościowych WMODR.

Jeśli są Państwo zainteresowani działaniami realizowanymi w ramach KSOW+, to zapraszamy do kontaktu z pracownikami KSOW+. Wystarczy wejść na wmodr.pl/ksowplus.

Doktor inż. Rodian Pawłowski, główny specjalista Działu
Technologii Produkcji Rolniczej WMODR,
koordynator KSOW+

red.

WŁAŚCIWA ODMIANA TO 30 PROCENT SUKCESU



Ubiegłoroczna kampania kukurydziana była wyjątkowo długa i trudna. Pogoda uniemożliwiła sprawny zbiór. Żniwa zakończono dopiero w grudniu. Po obfitych jesiennych deszczach wjazd na niektóre pola w ogóle nie był możliwy. Do dziś pojedyncze parcele pozostały nieskoszone.

Przełom roku to tradycyjnie czas analiz i podsumowań. Wysoka wilgotność i niska cena ziarna to główne problemy, z którymi mierzyli się rolnicy. Nastroje w branży nie są optymistyczne. Jednak areał uprawy kukurydzy nie spada. W 2025 roku wynosił ogółem blisko 2 miliony hektarów, co stanowiło wzrost o około 150 000 hektarów w porównaniu z poprzednim sezonem. Ten gatunek wciąż pozostaje racjonalnym wyborem, chociażby z powodu braku atrakcyjnych alternatyw. Niezależnie od słabszej koniunktury i gorszych nastrojów najprawdopodobniej niewielu producentów zrezygnuje z jego uprawy.

Przy zakupie konkretnej odmiany należy pamiętać, iż jej wybór odpowiada za 30 procent

ekonomicznego sukcesu produkcji. Decyzja ta wpływa na stabilność plonowania i odporność na warunki stresowe. Oprócz genetyki kluczowe jest odpowiednie dopasowanie wczesności (FAO). Z nią nie należy eksperymentować. To ogólny wniosek z ostatnich dwóch sezonów. Aura jest nieprzewidywalna i może poważnie pokrzyżować plany plantatorów.

Po doświadczeniach z 2023 roku, wyjątkowo ciepłego i suchego sezonu, wielu rolników zainteresowało się późniejszymi niż dotychczas przez nich wybieranymi odmianami. Ten wybór zapoczątkował. Kolejny sezon był podobny do poprzedniego, czyli upalny i suchy. To zachęciło niektórych rolników do testowania w 2025 roku późniejszych niż te

zalecane w danym regionie odmian. Te decyzje w znacznym stopniu skomplikowały i wydłużyły ubiegłoroczne żniwa. W pewnym stopniu wpłynęły też na wysoką wilgotność ziarna. Przymrozki, które wystąpiły na przełomie września i października, zahamowały zrzut wody w końcowej fazie dojrzewania i proces wypełniania ziarniaków. Najbardziej ucierpiały późne odmiany, które były na zbyt wczesnym etapie dojrzewania.

W latach 2023 i 2024 lepiej sprawdzały się późniejsze odmiany. Z kolei 2025 był rokiem wcześniejszych odmian. Te doświadczenia potwierdzają, iż nie można eksperymentować z wczesnością. Należy wybierać odmiany zalecane do uprawy w danym regionie. Po tak skrajnie różnych latach, cechujących się mocno odmienną pogodą, prawdopodobnie największe zainteresowanie w 2026 roku wzbudzą bezpieczne wybory – średnio wczesne i średnio późne mieszańce o dobrym potencjale plonotwórczym, szybkim zrzucie wody w końcowej fazie dojrzewania oraz wysokiej zdrowotności. Przykładem takiej odmiany jest LID2020C.

Według badań rejestrowych Centralnego Ośrodka Badania Odmian Roślin Uprawnych charakteryzuje ją bardzo wysoki potencjał plonowania w grupie odmian średnio wczesnych. Doświadczenia PDO potwierdzają jej możliwości plonotwórcze w latach o zupełnie innej pogodzie. Stabilnie plonuje, znacznie powyżej wzorca, na różnorodnych typach gleb, w tym na słabszych, mozaikowatych lub przy deficycie wody. Cecha ta ogranicza ryzyko uprawy, zapewniając wysoki potencjał plonotwórczy niezależnie od zmiennych warunków glebowo-klimatycznych. Te cechy, włącznie z FAO 240, pozwalają rolnikowi na bezpieczniejszą uprawę w trudniejszych warunkach.

Z uwagi na coraz mniej przewidywalną aurę uprawa kukurydzy przestała być łatwa i prosta. Wymaga strategicznego podejścia opartego na wieloletnich obserwacjach. Uleganie pokusie stosowania rozwiązań, które jednorazowo dały dobre efekty, może prowadzić do niepowodzenia. Z całą pewnością nie warto eksperymentować z wczesnością odmian. Najlepiej wybierać te rekomendowane do uprawy w danym regionie. Warto też stosować dywersyfikację odmian pod względem liczby FAO.

Anna Rogowska

REKODOWE MILIARDY NA MODERNIZACJĘ

To doskonała wiadomość dla gospodarzy planujących inwestycje. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi podjęło decyzję o znacznym zwiększeniu puli środków na nowoczesne maszyny i technologie. Nowy limit ma pozwolić na sfinansowanie około połowy złożonych wniosków, wspierając rozwój tysięcy gospodarstw w całym kraju.



Fot. MRiRW

Podczas wizyty w centrum wystawowym spółki Pronar w Siemiatyczach minister rolnictwa i rozwoju wsi Stefan Krajewski ogłosił kluczowe zmiany w budżecie na inwestycje rolnicze. Pula środków, która w 2024 roku wynosiła 930 mln zł, a w kolejnym wzrosła do 1,76 mld zł, w obecnym roku została podniesiona do poziomu 2,8 mld zł.

– Rolnicy bardzo jasno pokazali, że potrzebują inwestycji w nowoczesne maszyny i technologie, które pozwalają im produkować efektywnie, a jednocześnie z poszanowaniem środowiska i klimatu. Naszą rolą jest na to odpowiedzieć – podkreślił minister rolnictwa i rozwoju wsi Stefan Krajewski podczas wizyty w Siemiatyczach. I dodał: – Pozwoli to sfinansować około połowy złożonych wniosków. Te

środki trafią tam, gdzie są najbardziej potrzebne: do gospodarstw, które realnie chcą się rozwijać, dbając jednocześnie o środowisko i klimat.

Wsparcie ma trafić do około 5 tys. rolników. Łącznie dofinansowaniem zostanie objętych około 14 tys. gospodarstw w całym kraju.

Minister zapowiedział, że ARiMR otrzyma dodatkowy limit do kontraktacji na przełomie lutego i marca, po uzgodnieniach z ministrem finansów. – Zależy nam na tym, by rolnicy jak najszybciej podpisali umowy i rozpoczęli inwestycje – zaznaczył Stefan Krajewski.

Nowoczesne gospodarstwo – mniej kosztów, więcej odporności

Wsparcie obejmie inwestycje, które pomagają obniżyć koszty produkcji i ograniczyć presję

na środowisko poprzez choćby oszczędniejsze stosowanie nawozów i środków ochrony roślin, lepsze gospodarowanie wodą czy stosowanie rozwiązań zmniejszających emisję. Program wspiera także działania wzmacniające kondycję gleb i odporność gospodarstw na skutki zmian klimatu.

– Bez nowoczesnych maszyn, technologii i dostępu do wody nie będzie ani konkurencyjnego rolnictwa, ani bezpieczeństwa żywnościowego – przekazał minister.

Zwrócił też uwagę na rolę odnawialnych źródeł energii w gospodarstwach.

– Chcemy, aby OZE były dla rolników nie tylko elementem bezpieczeństwa energetycznego, ale także realnym, dodatkowym źródłem dochodu – zaznaczył.

Inwestycje napędzają eksport

Minister przypomniał, że modernizacja rolnictwa bezpośrednio przekłada się na pozycję Polski na rynkach zagranicznych. – W 2004 roku eksport produktów rolnych wynosił około 5,4 mld euro. W 2024 roku było to już 54 mld euro, czyli ponad 232 mld zł. To dziś około 15 proc. całego polskiego eksportu – zaznaczył. – Bez inwestycji i nowoczesnych technologii taki skok nie byłby możliwy.

Podlasie z globalnymi ambicjami

Stefan Krajewski w Siemiatyczach gościł w nowym centrum wystawowym spółki Pronar, lidera w produkcji i sprzedaży maszyn i urządzeń przeznaczonych dla rolnictwa, a także branży komunalnej, recyklingowej czy transportowej, mającego ponad 50-procentowy udział w krajowym rynku.

Podczas spotkania podkreślano, że rozwój innowacyjnych firm produkujących maszyny rolnicze wzmacnia nie tylko konkurencyjność sektora, ale także bezpieczeństwo żywnościowe kraju.

– To 35 lat konsekwentnej pracy, ponad 2,5 tys. pracowników i blisko 200 konstruktorów oraz inżynierów. Z Podlasia wyjeżdżają dziś maszyny światowej klasy – podkreślił Stefan Krajewski. – To dowód na to, że także poza największymi aglomeracjami można budować marki o globalnym zasięgu – podsumował.

źródło: MRiRW

CHCĄ PREFERENCJI DLA LOKALNYCH ROLNIKÓW

Zarząd Krajowej Rady Izb Rolniczych na wniosek Lubelskiej Izby Rolniczej zwrócił się do ministra rolnictwa i rozwoju wsi Stefana Krajewskiego w sprawie sprzedaży nieruchomości rolnych przez komorników sądowych. Zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi komorniczych licytacji mogą

w nich wziąć udział wszyscy mieszkańcy kraju, niezależnie od tego, czy są rolnikami, czy nie.

Zdaniem samorządu rolniczego powinno to się zmienić. Sprzedawane w postępowaniu egzekucyjnym nieruchomości, stanowiące część gospodarstwa rolnego, powinny w pierwszej kolejności być oferowane rol-

nikom indywidualnym, którzy zamieszkują daną gminę lub ościenne gminy, tak jak dzieje się to w przetargach organizowanych przez KOWR na podstawie przepisów ustawy o kształtowaniu ustroju rolnego.

Krajowa Rada Izb Rolniczych proponuje też, aby Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa miał prawo pierwokupu ziemi w przypadku, gdy nieruchomość nabył podmiot niebędący rolnikiem indywidualnym lub gdy cena sprzedaży w istotny sposób odbiega od średniej ceny rynkowej.

ŻUREK – NA ZDROWIE!

Niech pęknie! — bez żurku w ogóle nie ma u mnie świąt Wielkiej Nocy! Do tego stopnia uwielbiam tę zupę, że smakuje mi ona także w zupełnie niewielkanocnych porach roku i pożywna jest właściwie przy każdej okazji. I to chyba dobrze, bo żurek jest jedną z najstarszych potraw w naszej kuchni; wywodzi się jeszcze ze średniowiecznej kuchni słowiańskiej.

Żurek to jedna z najstarszych polskich zup, wywodząca się ze średniowiecznej kuchni słowiańskiej. Nazwa pochodzi od niemieckiego słowa „sauer” („kwaśny”), co odnosi się do zakwasu z mąki żytniej. W Czechach żurek na bazie zakwasu żytniego jest znany pod nazwą „kyselo” — czeskie słowo „kyselý” oznacza „kwaśny”. W Polsce również najpierw nazywana była kisielą — była to rzadka papka powstała z zakwasu i spożywana na gorąco. Zakwas robiono z potłuczonego ziarna, otrąb lub mąki owsianej. Nazwa „żur” przyjęła się na ziemiach polskich dopiero w XV wieku.

Żur tradycyjnie był postnym, tanim posiłkiem chłopskim. Ze względu na fakt, że dawniej nie było mięsa w składzie, stanowił idealną potrawę na Wielki Post. Na wielkanocnym

stole żurek zaczął symbolizować zakończenie okresu postu i celebrację. A z czasem zyskał bogatą formę z kielbasą i jajkiem, uznawaną za suto danie na wielkanocnym stole — po ponad pięciu tygodniach postu i wyrzeczeń. Jest to zupa obecna również w kuchni białoruskiej (жур, кісяліца), czeskiej i słowackiej oraz u innych Słowian północnych.

Historia jak z horroru

Jedni za powstanie żurku „winia” wrednego karczmarza spod Poznania, inni — biedną żonę. A zatem, jak to drzewiej bywało, w pewnej małej polskiej wiosce, o której nawet Bóg zapomniał, żył sobie pewien wredny karczmarz. Skąpiradło to było okropne! A jak karczmarz jest skąpy, to wiadomo: w piwie więcej było wody niż piwa, porcje serwowanego jedzenia nie dość, że były nader liche, to jeszcze składniki nabywał na najgorszym okolicznym targu, a zatem były one bardzo kiepskiej jakości. Jedzenie było podłe, ale za to ceny...! Jak dla magnata! Skutek był taki, że mało kto chciał do jego karczmy zaglądać, a zła sława podłego karczmarza rozeszła się po okolicy tak skutecznie, że nie tylko karczmę, ale i całą wieś omijał, kto mógł.

Ale... Jak wiadomo, podłość nie popłaca. Skąpstwo też. Toteż mieszkańcy zarówno samej wsi, jak i okolicy postanowili dać wrednemu karczmarzowi nauczkę. Najsamopierw znaleźli największego żarłoka — takiego, co to potrafi zjeść prawie wszystko, czasem nawet razem z talerzem i sztućcami. Przybrali żarłoka w wytworne i bardzo drogie szaty, włożyli mu w ręce skrzynię pełną złota i tak wysłali na biesiadę do wrednego karczmarza.

Ten oczywiście natychmiast zoczył (staropolskie „zobaczył”, „dostrzegł”) i szaty, i skrzynię — i jął w pokłonach obsługiwać tego wytworzonego gościa. Na te ukłony żarłok zdradził mu, iż o kiepskiej reputacji karczmy wiele słyszał i tak sobie umyślił zaproponować właścicielowi zakład: karczmarz przygotowuje najgorszą zupę, jaką potrafi.

Jeśli żarłok ją zje, karczma stanie się jego własnością. Jeśli zupa rzeczywiście samym zapachem już będzie odpychać, karczmarz otrzyma skrzynię złota.

Skąpiradło, ufne w dodatku w swoje kulinarne antytalenty, zgodził się bez wahania. I jął gotować najgorszą zupę świata. Na początek wrzucił do garnka trochę zakwasu, który mu został po upieczeniu chleba. Dolał do tej „buzy” trochę wody (nie za dużo, bo przecież był skąpy!) i postawił na ogniu. Kiedy wywar już trochę zaczął bulgotać, oko jego padło na starą kielbasę, suszone grzyby i wędzony bo-

czek — oczywiście resztki ze śniadania to były. Wrzucił je wszystkie do garnka. Ani kolor, ani zapach nie zachęcał — i niby o to chodziło, ale karczmarz się szarpnął i dorzucił do tej brei kilka zwiędłych warzyw i kilka ząbków czosnku dla zabicia nader przykrew woni. Taką to oto najgorszą zupę z resztek zaserwował swojemu gościowi.

Jakież było wrednego karczmarza zdziwienie, gdy żarłok nie tylko zjadł całą miskę, ale nawet poprosił o następną. Co gorsza, inni goście karczmy też poprosili o porcje. I tak z tego podłego skąpstwa wyszła karczmarzowi najsmaczniejsza zupa w okolicy! Uniósł się honorem i nie tylko oddał karczmę, ale nawet wieś opuścił na zawsze...!

A może kobieta...

Inna wersja historii powstania pysznego żurku mówi, że za wszystkim stoi biedna żona, która nie miała prawie nic do jedzenia, a musiała przygotować obiad dla swojego ciężko pracującego męża. Zostało jej jedynie trochę zakwasu, więc nalala wody do miski, odstawiła ją na bok, a sama poszła do lasu po coś do jedzenia. W lesie nie znalazła, na polu trafiły jej się tylko dwa małe ziemniaki, z którymi — bardzo zrezygnowana — wróciła do domu.

Jeszcze przed chałupką poczuła, że z jej paleniska unosi się bardzo przyjemny zapach. Szybko ustaliła, że pochodzi on z owej misy z zakwasem i wodą. Postanowiła w tej zawieszynie ugotować te dwa znalezione ziemniaki. Następnie rozejrzała się po kuchni i znalazła trochę wędzonego boczku i starych grzybów — też dodała je do garnka. Mąż, wróciwszy z roboty, zupę zjadł i skomplementował żonę, że dawno nie jadł niczego smaczniejszego! To on pochwalił się sąsiadom, jaką to pyszną zupę przygotowała mu żona, a oni wzięli przepis i przekazali go z tą historią innym.

Samo zdrowie!

Jakie by nie były okoliczności powstania pierwszego żurku, dziś wszyscy są zgodni: to nie tylko najstarsza, ale i jedna z najzdrowszych zup w polskiej kuchni. Zakwas, z którego na bazie wywaru mięsnego lub mięsno-warzywnego przygotowuje się żur, powstaje w wyniku fermentacji mąki żytniej czy pszennej pod wpływem własnej mikroflory.

Zakwas można przygotować w domu tradycyjną metodą, ale można kupić też gotowy, przygotowany przemysłowo. Domowy sposób wymaga zmieszania w odpowiednich proporcjach mąki z przegotowaną schłodzoną wodą i dodania kromki chleba razowego jako uwalniacza. Miksturę trzeba pozostawić w ciepłym miejscu na przynajmniej trzy dni.

W tym czasie dochodzi do fermentacji. Tak powstały zakwas zawiera znaczną ilość kwasu mlekowego i bakterii, które go wytworzyły.



Fot. AdobeStock

Ów kwas mlekowy i bakterie fermentacji mlekowej mają nader pozytywne działanie na przewód pokarmowy człowieka. Kwas mlekowy obniża pH treści jelitowej, optymalizując proces trawienia i zapobiegając zaparciom. Utrudnia wzrost niepożądanym bakteriom chorobotwórczym, zaś sprzyja rozwojowi probiotyków. Z kolei bakterie probiotyczne syntezują witaminy i produkują enzymy pozwalające na lepsze wykorzystanie składników odżywczych z pokarmu.

Konsystencja żuru, rzadsza lub gęstsza, podobnie jak jego kwasowość, zależy od proporcji wody i zakwasu użytych do jego ugotowania.

Żytni zakwas nadaje potrawie oprócz kwasowości także lekko chlebowy aromat. Z kolei owsiany żur ma zwykle nieco łagodniejszy smak w porównaniu do żytniego. Zakwas z mąki pszennej zaś sprawia, że zupa jest łagodniejsza w smaku i ma kremową konsystencję. Zależnie od receptury czasem przed użyciem zakwasu należy pozbyć się z niego nadmiaru mąki. Bywa też, że dodatkowo odciedza się wywar połączony z zakwasem.

Ponadto żurki różnią się nieco zależnie od regionu Polski. I tak na Śląsku często serwuje się go bez śmietany, za to z dodatkiem gęsiny. W Małopolsce wzbogacany jest intensywniej ziołami i kielbasą. A na Jurze Krakowsko-Częstochowskiej przyrządza się żur na bazie bulionu grzybowego, dlatego jest ciemniejszy.

Żur – żurek – biały barszcz

Zasadniczo — choć wszystkie te nazwy używane są często zamiennie — tradycyjny żurek bazuje na żytnim zakwasie, podczas gdy biały barszcz może być przygotowany na bazie mąki pszennej lub zakwasu z ogórków/kapusty. Dawniej barszcz był postną zupą, przygotowywaną z kiszonych liści barszczu zwyczajnego, a za to żur, gdy zabieleno go mlekiem lub śmietaną, stawał się białym barszczem. W przedwojennych książkach kucharskich słowo „barszcz” odnosiło się już wyłącznie do zupy na buraczanym lub żytnim zakwasie, ewentualnie owsianym.

Tak czy siak, w kulinarnym środowisku kwestia podobieństw i różnic między żurkiem a białym barszczem do dziś jest źródłem sporów. Wedle współczesnego słownika języka polskiego PWN w znaczeniu zupy (na zakwasie z chleba lub mąki) nazwami „żur”, „żurek” i „biały barszcz” można posługiwać się wymiennie. Znajdziemy tam jednak dopisek, że „występują różnice regionalne w zakresie zastosowania jednostek »biały barszcz«, »żur« i »żurek«, zależnie od składników, z jakich taka zupa została przygotowana”.

Żur, żurek czy biały barszcz — smacznego i na zdrowie!

Magdalena Maria Bukowiecka
Korzystałam z materiałów na stronach onet.pl,
smakistyl.pl oraz strefaagro.pl.

SZTUCZNY MIÓD TO NIE MIÓD

Na rynku pojawiają się produkty, które w nazwie wykorzystują określenie „miód”, choć z miodem w rozumieniu prawa nie mają nic wspólnego. Dlatego Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wyjaśnia, jak należy interpretować przepisy i gdzie przebiega granica między nazwą marketingową a nazwą żywności.

– Konsument ma prawo do jasnej informacji. Jeśli na etykiecie widzi „miód”, oczekuje produktu wytworzonego przez pszczoły, a nie mieszaniny cukrów czy syropów – podkreśla minister Stefan Krajewski.

Co według prawa jest miodem?

Unijne i krajowe przepisy precyzyjnie definiują miód. Zgodnie z dyrektywą 2001/110/WE miód to naturalnie słodka substancja produkowana przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub innych naturalnych źródeł, którą pszczoły zbierają, przetwarzają i pozostawiają do dojrzewania w plastrach.

Ta definicja nie pozostawia pola do interpretacji. O miodzie możemy mówić wyłącznie wtedy, gdy produkt spełnia wszystkie te wymogi.

Nazwa „miód sztuczny” wprowadza w błąd

Użycie członu „miód” w nazwie środka spożywczego, takiej jak „miód sztuczny”, stwarza realne ryzyko wprowadzenia konsumentów w błąd. Sam rdzeń „miód” działa jako główny identyfikator produktu. Dodanie przymiotnika „sztuczny” nie zmienia faktu, że odbiorca nadal może utożsamiać wyrób z miodem naturalnym.

W praktyce oznacza to, że produkt wytwarzany na bazie sacharozy czy syropu glukozowego nie powinien korzystać z nazwy zastrzeżonej dla miodu.

Klasyfikacja w nomenklaturze CN

Określenie „miód sztuczny” rzeczywiście funkcjonuje w nomenklaturze scalonej, ale pełni tam wyłącznie klasyfikacyjną funkcję dla taryfowych i statystycznych celów. Nie reguluje nazewnictwa żywności na etykietach. Obecność terminu w CN nie oznacza, że można go stosować w oznakowaniu produktów kierowanych do konsumentów.

Stanowisko ministerstwa rolnictwa

Stosowanie nazwy „miód sztuczny” w przypadku produktu niemającego cech opisanych w prawnej definicji miodu należy co do zasady uznać za niedopuszczalne. Takie

oznaczenie może sugerować właściwości i charakter, których wyrób faktycznie nie posiada. – Nazwa żywności nie może budzić fałszywych skojarzeń. Etykieta ma informować, a nie dezorientować – wskazuje minister.

Jak nazywać takie produkty?

Ministerstwo rekomenduje stosowanie opisowych nazw, które odzwierciedlają rzeczywisty charakter i skład produktu,



Fot. Freepik

bez użycia członu „miód”, przykładowo: „aromatyzowany syrop cukrowy”, „syrop cukrowy o smaku miodowym” lub inna równoważna nazwa zgodna z rozporządzeniem 1169/2011.

Dobór nazwy powinien uwzględniać pełny skład, technologię produkcji oraz całość przekazu etykiety.

Przejrzyste zasady oznakowania chronią konsumentów i uczciwych producentów. Resort dba o to, by określenia używane na etykietach odpowiadały rzeczywistości i nie budziły interpretacyjnych wątpliwości.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

ZNALEŹĆ CZAS, BY POSŁUCHAĆ SAMYCH SIEBIE

Mapa marzeń jest zaproszeniem do zadania sobie bardzo prostych pytań, a jednocześnie fundamentalnych pytań: jak się teraz czuję? I jak chciałabym się czuć? To też forma profilaktyki – uważności, samoobserwacji, troski o siebie. Rozmawiamy z Urszulą Gasperowicz, psycholożką i arteterapeutką.



Fot. Lukasz Repol

— Dziś coraz więcej jest warsztatów z mapy marzeń. Skąd bierze się ta jej nagle popularność?

— Żyjemy w czasach ogromnego przebudowania. Nasze pragnienia i marzenia coraz rzadziej rodzą się w ciszy. Ludzie są w ciągłym pędzie, realizują zadania, funkcjonują „od-do” i mają bardzo mało pretekstów, a nawet warunków, żeby naprawdę pobyć ze sobą. Funkcjonujemy w świecie, w którym wielkie systemy cyfrowe analizują nasze zachowania, emocje i reakcje. Na podstawie tych danych powstają predykcje behawioralne – przewidywania tego, co zrobimy, czego się przestraszymy, co nas poruszy, a co skłoni do działania. Na tej podstawie potrafią nie tylko przewidzieć nasze decyzje, ale generować potrzeby i pragnienia, które zaczynamy traktować jako własne. Im

mniej mamy kontaktu ze sobą, tym łatwiej nami sterować. Pytanie powinno zatem brzmieć nie jakie mamy marzenia, ale które naprawdę są nasze? Mapa marzeń nie jest jednak pracą z celami, a potrzebami i uczuciami. W czasie takich warsztatów potrafimy w końcu znaleźć czas, by je nazwać.

— Na co dzień tego nie potrafimy?

— Jako psycholog widzę to bardzo wyraźnie. Pracuję z bardzo różnymi grupami. Kiedy proszę ich o bardzo proste zadanie – żeby wypisali uczucia, które uważają za pozytywne i negatywne – często pojawia się blokada. Czasami są w stanie wymienić trzy. Pięć to już sukces. Dziesięć? To naprawdę rzadkość. A przecież wszyscy znamy emocje. Problem nie polega na braku wiedzy, tylko na braku kontaktu. Zapominamy o nich na co dzień. Dopiero po serii ćwiczeń – z uważności, z nazywania emocji – ludzie zaczynają odzyskiwać kontakt ze sobą.

— W tym miejscu sprawdza się mapa marzeń?

— Dokładnie. Metody projekcyjne, takie jak mapa marzeń, są o tyle cenne, że pozwalają dotrzeć do tego, co jest dla nas ważne. My często naprawdę nie wiemy, czego chcemy – szczególnie dziś, w czasach niepokoju i niestabilności. Pandemia, wojna, napięcia społeczne, polityka – to wszystko sprawia, że funkcjonujemy w trybie przetrwania. Emocjonalnie jesteśmy trochę „zamrożeni”, bo to nasz sposób ochrony. Tyle że ten stan bardzo nas wypala. Mapa marzeń jest pretekstem, żeby na chwilę się zatrzymać. Przeglądamy gazety, patrzymy, co nas przyciąga, co rezonuje – w spokoju, bez oceny.

— Chodzi o to, by pozwolić na to, by zobaczyć nasze prawdziwe ja?

— Kiedy pracujemy z mapą marzeń, bardzo często widzę, jak niektóre osoby zaczynają dostrzegać wcześniej nieuświadomione potrzeby i motywacje. To, co wybieramy intuicyjnie – obrazy, hasła, kolory – bywa znacznie bardziej prawdziwe niż to, co deklarujemy wprost. Techniki projekcyjne, takie jak mapa marzeń, pozwalają dotrzeć do autentycznych przyczyn naszych decyzji. Są niezwykle szczerze. Mapa marzeń daje przestrzeń na spontaniczność i swobodną ekspresję. W trakcie pracy stopniowo uczestnicy puszczaają kontrolę, a to właśnie wtedy pojawiają się najbardziej szczerze wnioski.

— Czyli w mapie marzeń nie chodzi o to, żeby „zaplanować idealne życie”?

— Absolutnie nie. Można oczywiście wyznaczyć obszary życia – relacje, zdrowie, praca, finanse – ale można też po prostu podążać za

tym, co przyciąga wzrok. Nie lubię sztywnego narzucania schematów. To ma być autentyczne. Często zdarza się, że w jakimś obszarze pojawia się pustka. Nie możemy znaleźć żadnego obrazka. To jest bardzo ważna informacja. Pustka nie jest błędem.

— Co może zatem oznaczać taka pustka?

— Różne rzeczy. Czasem ktoś po trudnym związku nie chce wchodzić w obszar relacji. Czasem brak może nie być niczym złym. Jeśli w jakimś obszarze jest naprawdę dobrze, to nie mamy tam marzeń, bo niczego nie potrzebujemy. Mapa działa jak lustro.

— Czy taka mapa może realnie pomóc coś zmienić?

— Ona nie zmienia sama z siebie, ale bywa początkiem zmiany. Jest zaproszeniem do zadania sobie bardzo prostych, a jednocześnie fundamentalnych pytań: jak się teraz czuję? I jak chciałabym się czuć? To też forma profilaktyki – uważności, samoobserwacji, troski o siebie. Bardzo wartościowe jest robienie mapy w grupie, w bezpiecznej przestrzeni, z ludźmi, którzy też chcą się zatrzymać, podobnie spędzić czas.

— Czyli to nie presja „spełniania marzeń”, tylko postawienie na uważność?

— Dokładnie. Nie chodzi o porównywanie się z celebrytami czy realizowanie cudzych scenariuszy. Chodzi o zgodę ze sobą. O sprawdzenie, co jest moje, szczere, bliskie moim potrzebom.

— Czasem efekty potrafią zaskoczyć samych uczestników?

— Ależ tak! Ja też nigdy nie wiem, co będzie efektem. To wypadkowa wielu rzeczy. Wszystko zależy od tego, jaką gazetę wybierzemy, jaką ilustrację, z czym ją połączymy.

— Wychodzi na to, że w tych niespokojnych czasach marzenia potrafią być czymś, co przynosi wytchnienie?

— Niedawno rozmawiałam z jednym z aktorów, który powiedział zdanie, które niezwykle mocno do mnie trafiło: „Człowiek bez celu jest tylko lupiną człowieka, taka już nasza konstrukcja”. Przecież każdy z nas narodził się dlatego, że pomiędzy dwójgim ludzi pojawiło się intymne pragnienie. Tak samo każdy życiowy cel poprzedza pragnienie. Dlatego tak ważne jest, by umieć je nazwać. To właśnie pragnienia nas napędzają: do rozwoju, do zmiany, do sięgania wyżej, do wychodzenia poza szkodliwe przekonania i utarte schematy. Mapa marzeń nie jest magiczną tablicą, która sama spełnia życzenia. Bardziej przypomina ogród – coś w nim zasialiśmy, ale musimy o niego dbać, zaglądać do niego, obserwować, co rośnie, a co nie przyjęło się tak, jak zakładaliśmy. I to, że nasze marzenia z czasem się zmieniają, wcale nie oznacza porażki. Wręcz przeciwnie – jest wyznacznikiem rozwoju.

Katarzyna Janków-Mazurkiewicz

MAGAZYN TURYSTYCZNY

Polska

Świat

Warmia i Mazury



ZWIEDZAMY POLSKĘ I ŚWIAT

Magazyn można zakupić w salonikach prasowych, Salonikach Empik, Salonikach Inmedio, Salonikach Prasowych Kolportera, Świecie Prasy, na dworcach i lotniskach, a także online przez strony internetowe kupgazete.pl i e-kiosk.pl. Reklama i prenumerata – 509 712 242

WITAMINA P, CZYLI PRZYJEMNOŚĆ JEDZENIA MA ZNACZENIE

Prawie każdy ma odpowiedź na pytanie „Jakie jest twoje ulubione jedzenie?”. Łatwo zrozumieć dlaczego. Ludzie są genetycznie tak zaprogramowani, by z jedzenia czerpać nie tylko energię i wartości odżywcze, ale też przyjemność. I rzeczywiście dla wielu jedzenie jest jedną z największych przyjemności w życiu.



Oprócz tego, że posiłki mogą być miłym doświadczeniem, czerpanie przyjemności z jedzenia ma również znaczące korzyści dla zdrowia. Delektowanie się jedzeniem wspomaga trawienie, może pomóc w przezwyciężeniu zaburzeń odżywiania i nie tylko. W niektórych przypadkach wystarczająca ilość witaminy P jest równie ważna jak zawartość talerza. Czytaj dalej, aby dowiedzieć się, dlaczego przyjemność ma znaczenie w kontekście jedzenia.

Witamina P

Witamina P to dziś już nieco przestarzałe określenie bioflawonoidów (lub flawonoidów), grupy związków roślinnych o silnych właściwościach antyoksydacyjnych i przeciwzapalnych, które wspierają zdrowie naczyń krwionośnych i odporność. Odkryte pierwotnie w latach 30. XX wieku, nie są prawdziwymi witaminami, lecz działają jako barwniki w owocach, warzywach i herbacie.

Wysokie stężenia witaminy P występują w owocach cytrusowych, jagodach, gorzkiej czekoladzie, herbacie, czerwonym winie, cebuli i jarmużu. Zawarte w nich flawonoidy, głównie kwercetyna, rutyna i hesperydyna, pomagają wzmacniać naczynia włosowate,

zmniejszają stany zapalne, wspierają zdrowie układu sercowo-naczyniowego i chronią przed uszkodzeniem komórek przez wolne rodniki. Wzmacniają też działanie witaminy C i zapewniają organizmowi wsparcie antyoksydacyjne. Stąd zalecenia specjalistów, by w celu uzyskania tych składników odżywczych stosować dietę bogatą w kolorowe, pełnowartościowe produkty roślinne zamiast suplementów.

Psychologia jedzenia dla przyjemności

Od lat naukowcy badają naukowe podstawy jedzenia dla przyjemności. Ich odkrycia są intrygujące i w dużej mierze zachęcające. Z fizjologicznego punktu widzenia przyjemność, jaką ludzie czerpią z jedzenia, pojawia się zarówno w ustach, jak i w mózgu. Jak mówią dietetycy, każda przyjemność, w tym przyjemność z jedzenia, prowadzi do uwolnienia dopaminy w mózgu. Dopamina często nazywana jest „hormonem dobrego samopoczucia”, ponieważ aktywuje w mózgu układ nagrody, co sprzyja szczęściu, spokojowi, motywacji i skupieniu.

Stąd starsze badania z 2011 roku wskazują, że otyłe osoby mogą mieć zaburzoną wrażliwość

na dopaminę, co prowadzi do przejadania się w celu osiągnięcia odpowiedniej przyjemności z jedzenia. Jednak gdy chemia mózgu działa prawidłowo, nasza przyjemność z jedzenia może prowadzić do fizycznych korzyści.

Kiedy czerpiemy przyjemność z jedzenia i stymulujemy dopaminę, w rzeczywistości trawimy i metabolizujemy je bardziej efektywnie. Kiedy jesteśmy zrelaksowani w reakcji na przyjemne doznania kulinarne, nasz układ nerwowy przechodzi w tryb odpoczynku i trawienia, co pozwala nam w pełni rozłożyć i wykorzystać składniki odżywcze z pożywienia.

Jedzenie dla przyjemności może również sprzyjać zdrowszemu odżywianiu się. W obszernym przeglądzie systematycznym z 2020 roku przeanalizowano 119 badań dotyczących związku między przyjemnością jedzenia a zdrową dietą. Pięćdziesiąt siedem procent badań wykazało korzystne korelacje między przyjemnością jedzenia a wynikami żywieniowymi. Dla przykładu jedno badanie z 2015 roku powiązało większą przyjemność jedzenia z lepszym stanem odżywienia. W innych badaniach dostrzeżono znaczenie czerpania przyjemności ze zdrowej żywności dla promowania odżywczej, zbilansowanej diety. Panuje przekonanie, że zdrowe jedzenie musi być mdłe, bo inaczej nie smakuje dobrze, ale to po prostu nieprawda. Kiedy jemy coś, co nam smakuje, wzrasta satysfakcja, co może faktycznie poprawić jakość diety i zmniejszyć ryzyko przejadania się lub napadów objadania się.

Jedzenie a emocje

Posiłki byłyby dość nudne, gdyby jedzenie było tylko paliwem. Jedzenie ma szeroki wpływ na ludzkie doświadczenia: od zbliżania nas do bliskich po łączenie się z naszym dziedzictwem kulturowym. Krótko mówiąc, jedzenie jest pożywieniem zarówno emocjonalnym, jak i fizycznym.

Przyjemność z jedzenia wzmacnia więzi społeczne. Czym byłaby impreza lub rodzinne spotkanie bez czegoś do przekąszenia? Według badania z 2015 roku dotyczącego tajskich społeczności wspólne posiłki często przyczyniają się do wzrostu poczucia szczęścia.

Przyjemność jedzenia zapewnia fizyczny i emocjonalny komfort. Ciepła zupa z kurczaka, gdy jesteś chory, makaron, który przypomina ci babcię, czy ulubiony deser, który zawsze trafia w sedno — takie potrawy potrafią

podnieść nas na duchu i ukoić ciało. Czasami jedzenie zapewnia komfort nawet po ciężkim dniu, co wiele osób utożsamia z negatywnym emocjonalnym jedzeniem. Ale kiedy pozwalamy sobie na kontakt z jedzeniem i delektowanie się nim, przynosi to wiele korzyści.

Przyjemność jedzenia przełamuje panowanie kultury diet. Kultura diet ma wiele definicji, ale jedną z charakterystycznych cech tego społecznego przekazu jest to, że trzeba odmawiać sobie jedzenia, które się lubi, zwłaszcza jeśli jest bogate w kalorie lub tłuszcz. Decyzja o świadomym delektowaniu się tym, co się je, pomaga przełamać to szkodliwe przekonanie.

Przyjemność z jedzenia łączy nas z naszym dziedzictwem kulturowym. Od dziesięcioleci badania dowodzą, że poczucie przynależności jest kluczowe dla zdrowia psychicznego. Czy istnieje piękniejsze miejsce do doświadczania przynależności niż rodzina lub dziedzictwo kulturowe. Właśnie tutaj przyjemność z jedzenia może odegrać kluczową rolę.

Jedzenie dla przyjemności a jedzenie emocjonalne

Prawdopodobnie każdy z nas słyszał, że jedzenie emocjonalne nie jest idealne. Sięganie po małe co nieco, aby poradzić sobie

z trudnymi emocjami, takimi jak stres, złość czy smutek, często prowadzi do bezmyślnego jedzenia i tworzy napiętą relację z jedzeniem. Mimo to zrozumiałe jest, że ktoś nieufnie podchodzi do idei jedzenia dla przyjemności. Na szczęście jedzenie emocjonalne i jedzenie dla przyjemności różnią się zarówno pod względem intencji, jak i skutków.

Jedzenie emocjonalne ma miejsce, gdy ludzie używają go jako sposobu radzenia sobie z pozytywnymi lub negatywnymi emocjami. Jedzenie dla przyjemności to wybieranie jedzenia, aby szczególnie delektować się jego smakiem, konsystencją i doznaniem, na przykład gdy latem wychodzimy na lody lub jemy jabłko prosto z drzewa w sadzie.

Kolejną istotną różnicą między tymi dwoma zachowaniami jest więc, jaką odczuwamy z jedzeniem. Bo często, choć nie zawsze, brakuje połączenia lub odłączenia od jedzenia, gdy ludzie jedzą emocjonalnie. Kiedy jemy dla przyjemności, zazwyczaj odczuwamy prawdziwą więź i przyjemność z jedzenia.

Oczywiście nie ma wyraźnej granicy między jedzeniem emocjonalnym a jedzeniem dla przyjemności, a czasami te dwa zachowania mogą się na siebie nakładać. Jednym ze sposobów stwierdzenia, które z nich praktykujemy,

jest odpowiedź na pytanie, jak się potem czujemy. Uważne delektowanie się jedzeniem nie pozostawi po sobie poczucia winy ani wstydu.

Przyjemność + odżywianie = idealne połączenie

Niewiele rzeczy w życiu dorównuje codziennej radości płynącej z jedzenia. Jedzenie, które spożywamy, odżywia nasze ciało, poprawia nastrój i cieszy kubki smakowe. By zapewnić sobie więcej przyjemności, warto spróbować zacząć od małych rzeczy. Przygotowując posiłek lub przekąskę, sprawdźmy, co możemy zrobić, by uczynić go choć trochę przyjemniejszym. Czasami wystarczy podgrzać brownie, dodać odrobinę koziego sera do sałatki lub mleka do owsianki, a nasze doświadczenie kulinarne z „ble” stanie się „och!”.

A na koniec, po posiłku, zadajmy sobie pytania, ile przyjemności dostarczyło mi to jedzenie oraz jakie pozytywne uczucia wywołało emocjonalne połączenie z potrawami na talerzu. Zebrane w myślach notatki mogą sprawić, że przyszłe wybory żywieniowe będą jeszcze smaczniejsze.

I w ogóle — smacznego i na zdrowie!

Magdalena Maria Bukowiecka
Korzystałam z materiałów na stronie healthline.com
oraz z Encyclopædia Britannica.



WWW.MOTOFURY.PL

NOWY PORTAL
Z OGŁOSZENIAMI MOTORYZACYJNYMI

SPRZEDAJ | KUP | WYNAJMIJ

SRL INE

Selected Replacement Line

WYSELEKCJONOWANE CZĘŚCI SAMOCHODOWE

Polcar PPH w 2006 roku stworzył markę własną **SRLine (Selected Replacement Line)** z myślą o zaoferowaniu Klientom w Polsce i na świecie najwyższej jakości części zamiennych w **rynkowych cenach**.

Pod marką SRLine oferowane są **pierwszomontażowej jakości** części samochodowe – od **Amortyzatorów po Żarówki** – które, zanim zostaną włączone do katalogu marki, przechodzą unikalny proces weryfikacji, który sprawia, że produkty marki SRLine posiadają odsetek **reklamacji na wyśrubowanym poziomie 0,3%** co czyni je czołowymi na rynku części zamiennych.



www.srline.com