BIULETYN INFORMACYJNY

# LUBELSKIEJ IZBY ROLNICZEJ

BIAŁA PODLASKA · CHEŁM · LUBLIN · ZAMOŚĆ

nr 4
(107) grudzień 2022
ISSN 1509-4529
NAKŁAD: 6000 egz.

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

## Dopłaty bezpośrednie w nowym finansowaniu 2023-2027

## Spis treści

Jak najbliżej konsumenta 4
Rolnictwo w Bułgarii 8
Konferencja o nowościach Wspólnej Polityki Rolnej 12
Konik polski – symbol Roztoczańskiego Parku Narodowego 13
Dopłaty bezpośrednie w nowym finansowaniu 2023-2027 14
Laureaci Lubelskiej Agroligi 2022 16
Jakie uprawy deklarowali rolnicy we wnioskach obszarowych? 19
Biomasa i biogaz - odnawialne źródła energii 20
Zastosowanie płyt warstwowych w nowoczesnym budownictwie dla rolnictwa 22
Wspomnienie Dożynek Prezydenckich 2022 – oczami Starosty 24
Zadbajmy o odporność przed zimą 26
Emerytury rolnicze - nowe zasady przyznawania 32
Właściwości odżywcze mięsa wołowego 33
Rabacja 1846 36
Ubezpieczenie gospodarstw rolnych w TUW „TUW” 39

***Drodzy Rolnicy, Szanowni Państwo, Czytelnicy Biuletynu Informacyjnego Lubelskiej Izby Rolniczej***

Czasy, w których przyszło nam żyć są coraz bardziej nieprzewidywalne. Specjaliści zapowiadają, że jesteśmy dopiero na początku okresu recesji, która dotyka coraz więcej rynków. Nie od dziś wiemy, że rolnictwo to jeden z najważniejszych działów gospodarki, który gwarantuje bezpieczeństwo żywnościowe, a jednocześnie wływa na sytuację w innych dziedzinach życia. Żywność, jako finalny efekt pracy setki tysięcy rąk rolników staje się dziś jeszcze większą wartością. Przyczyną braku równowagi na rynkach są działania wojskowe trwające na Ukrainie i co ważniejsze brak ich przewidywalności. Nikt z nas nie wie, co się będzie działo w najbliższym czasie, jak będą kształtować się rynki rolne, ceny płodów na skupach, środków produkcji, kiedy zakończy się wojna za naszą wschodnią granicą, która tak bardzo destabilizuje zarówno naszą krajową jak i światową gospodarkę. Wszystko to jest wypadkową wielostronnych podpisywanych i wypowiadanych umów, które dotyczą niezakłóconych łańcuchów dostaw żywności przez Morze Czarne.

Kryzys energetyczny wpływa na wzrost cen nawozów i surowców energetycznych, co generuje ogromne koszty dla rolników. Szczególnie ważnym elementem oddziaływującym na gospodarkę okazuje się gaz i jego aktualny deficyt. Chwilowy stan równowagi na rynku energii i gazu daje w ostatnim czasie nadzieję na stabilizację i obniżenie cen nawozów czy chemii rolniczej, która w ostatnim czasie, także zaczęła drożeć.

Szczególnie ważnym aspektem w perspektywie nadchodzącej zimy jest temat surowców opałowych niezbędnych do ogrzania domów i budynków gospodarczych wykorzystywanych przy produkcji zwierzęcej. W wyniku braku dostępności materiałów opałowych Zarząd LIR zwrócił się do Ministra Rolnictwa z apelem objęcia wsparciem rolników i przedsiębiorców rolnych posiadających suszarnie, tunele foliowe, szklarnie oraz inne obiekty wymagające ogrzewania. Poza tym LIR interweniowała do Dyrekcji Lasów Państwowych o zwiększenie limitów na pozyskiwanie drzewa opałowego, które może być wykorzystywane jako alternatywne źródło ciepła. Podjęliśmy też działania, aby zwiększyć pułap wycinki drzew kierując apel do odpowiednich organów sprawujących nadzór nad pozyskaniem drewna na cele opałowe z lasów prywatnych. Na chwilę obecną otrzymaliśmy odpowiedź Ministra Klimatu, że zwiększenie pozyskania drewna ponad określony limit z Lasów Państwowych nie jest możliwe ze względu na prowadzony model zrównoważonej i wielofunkcyjnej gospodarki leśnej. Interweniowaliśmy też w zakresie wprowadzenia w Polsce zakazu eksportu drzewa opałowego do innych krajów.

Wysoka inflacja sprawia, że dopłaty rolnicze, które w swoim założeniu miały być uzupełnieniem i wyrównaniem dochodów rolniczych nie poprawiają obecnie sytuacji dochodowej rolnika. Dlatego Zarząd LIR zwrócił się do Ministra Rolnictwa o rewaloryzację dopłat rolniczych. Otrzymaliśmy odpowiedź, że nie ma możliwości zwiększenia środków na dopłaty bezpośrednie, bo Polska zobowiązana jest do przestrzegania ram prawnych i pułapów finansowych określonych w przepisach UE. Jest jednak możliwość zastosowania transferu środków z II filaru WPR, gdzie tym sposobem w nowej perspektywie finansowej 30% środków przeniesionych zostało do I filaru na płatności obszarowe.

Dotarły do nas sygnały, że gospodarstwa rolne podlegają ostatnio wzmożonej kontroli na podstawie anonimowych donosów, które bardzo często wynikają ze złych relacji współżycia sąsiedzkiego i braku zrozumienia dla pracy rolnika. Zarząd zaapelował o zaprzestanie praktyk przeprowadzania kontroli na podstawie takich donosów, które często są bezpodstawne. Naszym zdaniem powinno się podejmować kontrolę tylko w przypadku skarg podpisanych przez skarżącego.

Import tanich zbóż, kukurydzy i rzepaku z Ukrainy do Polski destabilizuje nasz rynek. Ostatnio spada cena na skupach tych płodów rolnych. Według danych MRiRW do połowy tego roku ponad 60% importowanego do Polski zboża pochodziło z Ukrainy, w tym 94% stanowiła kukurydza (1 102 tys. ton). Zarząd LIR zaproponował rozwiązanie tego problemu wprowadzeniem przez Rząd Polski działań interwencyjnych poprzez skup i magazynowanie nadwyżek w rękawach przez Polski Holding Spożywczy.

Wspólna Polityka Rolna i założenia Planu Strategicznego były tematem konferencji, która została zorganizowana przez LIR przy współudziale „Top agrar Polska", której uczestnikami byli delegaci oraz przedstawiciele instytucji okołorolniczych. Wypracowane w trakcie dyskusji wnioski zostały przekazane do KRIR, w celu uwzględnienia uwag w nowo projektowanych rozporządzeniach.

W bieżącym numerze Biuletynu proponujemy Państwu lekturę wielu ciekawych artykułów z dziedziny prawa, dofinansowań pomocowych oraz innowacyjnych rozwiązań. Zapraszamy Państwa do zapoznania się z aktualnymi informacjami na temat naszej działalności na stronie internetowej www.lir.lublin.pl.

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia składam wszystkim czytelnikom życzenia zdrowych, spokojnych Świąt, a Nowy Rok 2023 niech przyniesie wiele radosnych chwil i spełni najskrytsze marzenia.

**Gustaw Jędrejek**
**Prezes Zarządu**
**Lubelskiej Izby Rolniczej**

**Rada Programowa**: Gustaw Jędrejek, Antoni Skura, Adam Bojarski, Roman Chudzik, Janusz Skrzypek, Wojciech Kniaziuk
**Redaktor naczelny**: Małgorzata Karasek
**Zespół redakcyjny**: Agnieszka Borowska, Dorota Frącek, Piotr Witkowski, Dawid Wysmulski, Agnieszka Wasiak, Monika Chaberska
**Adres redakcji i wydawcy**:
Lubelska Izba Rolnicza ul. Pogodna 50A/2,
20-337 Lublin tel./fax 81 443 60 71,
e-mail: lublin@lir.lublin.pl, www.lir.lublin.pl

**Oddziały Zamiejscowe Biura LIR**:
21-500 Biała Podlaska, ul. Okopowa 18 F/1-2, tel./fax 83 342 00 32
22-100 Chełm, ul. Graniczna 35, tel./fax 82 560 31 44
22-400 Zamość, ul. Ogrodowa 16, tel./fax 84 639 16 42
**Skład i druk**: drukarnia Standruk,
20-150 Lublin, ul. Rapackiego 25,
tel. 81 740 25 35, e-mail: info@standruk.com

Redakcja zastrzega sobie prawo skracania tekstów i adiustacji

# Jak najbliżej konsumenta

Lubelska Izba Rolnicza wraz z partnerem projektu Lokalną Grupą Działania Ziemi Kraśnickiej zorganizowały w dniach 5-8 września 2022 r. wyjazd studyjny w ramach realizacji operacji z Krajową Siecią Obszarów Wiejskich pn. „Przetwórstwo i sprzedaż żywności w ramach krótkich łańcuchów dostaw, jako wzrost konkurencyjności gospodarstw rolnych - dobre praktyki". Wyjazd miał na celu promocję zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich poprzez podniesienie poziomu wiedzy z zakresu realizacji przedsięwzięć zwiększających rentowność i konkurencyjność gospodarstw oraz wymianę doświadczeń. Obejmował wizytację gospodarstw na terenie województwa podkarpackiego i małopolskiego.

Podczas wyjazdu studyjnego grupa uczestników miała okazję poznać Kresową Osadę w Baszni Dolnej, która znajduje się na szlaku kulinarnym Podkarpackie Smaki. Kresowa Osada to wioska tematyczna, która odwołuje się do wielokulturowości dawnych Kresów Rzeczypospolitej, oferując możliwość ciekawego spędzenia wolnego czasu. To idealne miejsce dla miłośników historii, tradycyjnego jadła i aktywnej turystyki w otoczeniu naturalnej przyrody. Obiekt w 2013 roku wybrano „Unijną Perłą Podkarpacia". W Kresowej Osadzie mieliśmy okazję poznać produkty lokalne wytwarzane w rodzinnej firmie Leda Ser z Wólki Krowickiej. Właściciele przedstawili historię powstania firmy, produkującej najwyższej klasy sery. Potwierdzają to liczne nagrody i dyplomy w wielu konkursach i targach. Oferta firmy obejmuje sery wędzone, białe z czarnuszką, czosnkiem i papryką oraz ziołowe, makaron serowy, masło domowe, a także sery ziołowe panierowane w papryce, czosnku niedźwiedzim oraz pieprzu cytrynowym. Leda-Ser produkuje sery z mleka od krów z własnego gospodarstwa rolnego oraz od sprawdzonego dostawcy. Ich produkt „SER WÓLCZAN" został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa.

Kolejnym punktem była wizyta w Arboretum Bolestraszyce. Arboretum – mianem tym określa się wyodrębniony obszar, na którym uprawiane są drzewa, krzewy i krzewinki dla celów naukowych i hodowlanych. Nazwa wywodzi się od łacińskiego słowa „arbor" – drzewo. Arboretum zostało założone w 1975 roku. Położone jest 7 km na północny-wschód od Przemyśla. W Bolestraszycach jednoczą się historia i czas współczesny. Historyczne założenie obejmuje park i dwór, w którym w połowie XIX w. mieszkał i tworzył znakomity malarz Piotr Michałowski. Arboretum obejmuje także dziewiętnastowieczny fort dawnej Twierdzy Przemyśl. Wiekowe drzewa, pozostałe z dawnych ogrodów zamkowych, stanowią malowniczy akcent wśród nowych nasadzeń, na które składają się gatunki obcego pochodzenia i rodzime drzewa, krzewy oraz

rzadkie, zagrożone, ginące i chronione gatunki roślin. Arboretum nawiązuje do starych tradycji małopolskich ogrodów, w szczególności do: Sieniawy Izabeli Czartoryskiej. W obiekcie znajduje się również Ogród Dydaktyczny dla osób niepełnosprawnych zwany Ogrodem Sensualnym. Zgromadzono w nim rośliny oddziałujące na wszystkie zmysły poznawcze człowieka i przystosowano do swobodnego, sprawnego i samodzielnego poruszania się przez osoby na wózkach inwalidzkich, osoby z ograniczoną możliwością ruchową, osoby starsze oraz inne osoby z różnymi dysfunkcjami wzroku. Uzupełniającymi elementami są tablice informacyjne w druku powiększonym i pismem Braille'a oraz drewniane ławki. W ogrodzie założone zostały specjalistyczne kolekcje roślin atrakcyjnych pod względem dotykowym i zapachowym, np. pachnące, o ciekawej fakturze, zróżnicowanym kształcie liści, pędów i owoców. Jest to jedyny tego rodzaju obiekt w południowo-wschodniej Polsce. Arboretum Bolestraszyce słynie z uprawy derenia. Owoce derenia są bogatym źródłem związków biologicznie aktywnych. Zawierają dużo witaminy C oraz związki polifenolowe (flawonoidy) o właściwościach przeciwutleniających, a także rzadko występujące w innych popularnych owocach – związki irydoidowe np. kwas loganowy, o właściwościach przeciwzapalnych. To zawartość związków irydoidowych sprawia, że wśród polskich owoców dereń jest wyjątkowy. Owoce derenia jadalnego zawierają głównie cukry proste, takie jak glukoza i fruktoza. Kwasy organiczne reprezentowane są głównie przez kwas jabłkowy. Ze względu na wysoką zawartość kwasów organicznych mogą być wykorzystywane do naturalnego zakwaszania przetworów owocowych. Zawarte w dereniu barwniki antocyjanowe wzmacniają ścianki naczyń krwionośnych i według najnowszych badań powodują wzrost wydzielania insuliny. Surowce zawierające antocyjany zalecane są w diecie ludzi żyjących w skażonym środowisku, gdyż związki te działają odtruwająco w przypadku zatruć metalami ciężkimi. Antocyjany mają również duże znaczenie w okulistyce – w leczeniu zaburzeń mikrokrążenia w obrębie gałki ocznej, poprawiają ostrość widzenia o zmroku i nocą. Stosuje się je w leczeniu krótkowzroczności, kruchości naczyń krwionośnych, wrzodów i innych. Wykazują także zdolność pochłaniania promieniowania ultrafioletowego. Od dawna w medycynie ludowej owoce derenia stosuje się w celach leczniczych, szczególnie w schorzeniach żołądkowo-jelitowych, dzięki działaniu ściągającemu i przeciwzapalnemu, oraz w gorączce np. w przebiegu grypy, anginy, malarii. Przy biegunkach stosuje się odwary i nalewki z owoców. Współczesna medycyna wykazała, że związki aktywne owoców derenia (irydoidy i antocyjany) wykazują właściwości przeciwmiażdżycowe i mogą być stosowane w profilaktyce chorób serca. Wyizolowany z derenia kwas loganowy podawany w formie kropel do oczu obniża ciśnienie wewnątrzgałkowe i zwiększa przepływ w naczyniach krwionośnych oczu co może mieć duże znaczenie w chorobach, np. jaskry. W pestkach dere-

niowych znajduje się frakcja tłuszczowa bogata w cenne kwasy tłuszczowe, z dominującym kwasem linolowym. Dlatego pestki mogą być doskonałym źródłem wysokonienasyconego oleju wykorzystywanego w kosmetyce czy jako suplement diety. W Polsce owoce derenia są rzadko używane jako środek leczniczy, czy spożywczy, ale w krajach, gdzie roślina ta występuje powszechnie (Ukraina, Gruzja, Armenia) – znajdują szerokie zastosowanie w ziołolecznictwie i jako przyprawa kuchenna.

Podczas wyjazdu studyjnego grupa uczestników miała możliwość wizyty w Winnicach Przeworskich, których właścicielem jest Pan Dariusz Rosół. Winorośle zajmują obszar 2,5 ha uprawy z roczną produkcją około 10 000 litrów wina. Winnice z założenia są rodzinnym przedsięwzięciem scalającym rodzinę przy ciężkiej pracy. Wina nazywane są imionami członków rodziny: wina białe- imiona żeńskie ; wina czerwone i różowe- imiona męskie. Właściciel winnicy zapoznał grupę z historią założenia oraz prowadzeniem winnicy a także produkcją wina.

Kolejnym wizytowanym punktem była firma Becla, która zajmuje się suszeniem owoców i warzyw. Jest to rodzinna firma, założona w 1993 roku przez Alinę i Wacława Beclów. Przetwórnia i gospodarstwo mieści się w pięknej, podkarpackiej miejscowości Handzlówka, leżącej na skraju Hyżneńsko-Gwoźnickiego Obszaru Chronionego Krajobrazu. W 1997 roku w gospodarstwie powstała mała suszarnia. Doświadczenie zbierane przez 10 lat działalności zaowocowało oddaniem do użytku zakładu przetwórczego, produkującego susze owocowe, warzywne i ziołowe oraz herbatki smakowe, owocowe i owocowo-ziołowe, mieszanki owocowe i warzywne, a także produkty ekologiczne. Suszenie odbywa się metodą tradycyjną (gorącym powietrzem), zachowując maksimum walorów produktu. W 2008 roku firma uzyskała certyfikat na produkcję ekologiczną, a w zakładzie stosowany jest system bezpieczeństwa żywności HACCP oraz system identyfikacji produktu. Firma stale powiększa i udoskonala bazę produkcyjną oraz poszerza asortyment wyrobów, niezmiennie kierując się mottem: „naturalnie naturalne” – czyli jak najbliżej natury.

Winnica Piwnice Antoniego to przykład niewielkiego gospodarstwa, które poprzez połączenie pasji pszczelarstwa i produkcji wina osiąga znakomite rezultaty i zdobywa liczne nagrody na konkursach. Produkowane tu są wina białe i czerwone oraz wino na bazie miodu. Uprawiane odmiany to głównie dla win czerwonych: Rondo, Regent, Cabernet Cortis, Leon Millot, Cascade, Monarch i Dunaj; dla win białych: Solaris, Bianca, Johanniter, Seyval Blanc oraz w mniejszych ilościach Kryształ, Aurora, Muscat Ottonel, Jutrzenka. Właścicielem jest pan Antoni Marcinek,

który uprawia winorośle na areale niespełna 1ha. Winnica leży w otulinie Parku Ciężkowickiego na wysokości 250 metrów. Nachylenie stoku wschodnio-południowe. Od północy przed chłodnymi wiatrami winnicę chroni Góra Kokocz (464 m n.p.m.). Gleba dobrze przepuszczalna, typowy flisz podkarpacki, czyli pokłady łupka błotnistego położone na piaskowcu. To powoduje specyficzny bukiet kwiatowy wyczuwalny i w nosie, i w ustach. Pierwsze nasadzenia zostały poczynione w 2002 roku, a pierwsze wina w sprzedaży były w 2005 roku.

Paczka od Rolnika w Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej to przykład współpracy grupy rolników łączących siły we wspólnej sprzedaży produktów wyprodukowanych w gospodarstwach. Stowarzyszenie GRUPA OD ROLNIKA zrzesza rolników oraz powołało do życia i prowadzi Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej (CPL), które jest miejscem do szeroko rozumianej promocji produktów lokalnych, tradycji ludowych, rzemiosła i rękodzielnictwa. Tu zgromadzony jest w jednym miejscu szeroki wybór lokalnych produktów z Małopolski. Od 5 lat z sukcesem rozbudowują system sprzedaży bezpośredniej żywności ekologicznej w postaci inicjatywy znanej pn. PaczkaodRolnika.pl w ramach której sami rolnicy dostarczają do konsumentów produkty.

Podczas wyjazdu wizytowaliśmy gospodarstwo sadownicze Pana Dariusza Zwolińskiego, który pozostawszy na ojcowiźnie rozwija sad i zdecydował się na przetwarzanie jabłek i gruszek. Przy tłoczeniu soków Pan Zwoliński współpracuje z okolicznymi rolnikami, kupując od nich warzywa, m.in.: marchew, pietruszkę, selery, buraczki, które stanowią część soków smakowych i tłoczone są razem z jabłkami. Jarzyny wzbogacają smak soków jabłkowych. Ważne jest tu to, że warzywa są wiadomego pochodzenia, że uprawiane są naturalnie, w małych, rodzinnych gospodarstwach w Janowicach. A to, podobnie jak jabłka z sadu, gwarancja smaku, aromatu i prozdrowotnych właściwości. Oprócz soków czysto jabłkowych oraz soków z dodatkiem warzyw wytwarzane są także soki z cytryną, miętą ogrodową albo z cynamonem. Dziennie można wytłoczyć do 1000 litrów soku. Wytłoczone soki podlegają delikatnej pasteryzacji w temperaturze maksymalnie 79 stopni C., co pozwala zachować pełnię walorów smakowych i aromatów. Soki pakowane są w podręczne 3- i 5-ciolitrowe worki z kranikami oraz kartony. W sadzie rosną Szampion, Idared, Lobo, Cortland, Jonaprince i Szara Reneta. To późne jabłka, za to soczyste i smaczne, nadające się do zjedzenia prosto z drzewa, do tłoczenia soków, robienia przetworów czy pieczenia ciast. Można wspomnieć, że w sezonie zbieranych jest około 150 ton owoców. Drzewa rosną na dość stromym stoku z południową wystawą, który schodzi w kierunku Dunajca. Tutejsza gleba jest ciężka, gliniasta, obfita w minerały i składniki odżywcze. Te walory powodują, że tak jabłka, jak i tłoczone z nich na miejscu soki, mają niepowtarzalny smak i zapach.

Zakład przetwórstwa mleka Bogoni jest kolejnym przykładem tego jak pasja i zaangażowanie w pracę przyniosły rozwój lokalnej firmie. Ta oferuje dziś bogatą ofertę wysokiej jakości produktów. W swoim asortymencie mają: kulki serowe, masło, żurek na zakwasie z serwatki, sery kanapkowe i sałatkowe naturalne, wędzone oraz z dodatkami ziół i przypraw. Ponadto innowacją jest napój mineralno-witaminowy stworzony na bazie serwatki. W latach 2015 – 2019 dział rozwoju firmy prowadził prace badawczo-rozwojowe związane z wykorzystaniem składników serwatki, tj. białek serwatkowych i permeatu serwatki (odbiałczanej izotonicznej serwatki). Projekt prowadzony był w początkowym etapie we współpracy z katedrą mleczarstwa Uniwersytetu Rolniczego w Rzeszowie. Wszystkie produkty tworzone są w zgodzie z ideą zrównoważonego rozwoju. Bazują na naturalnych surowcach i półproduktach.

Schronisko Dobrych Myśli znajdujące się w samym sercu Jamnej było ostatnim punktem programu. Grupa znalazła chwilę na wypoczynek, zebranie myśli oraz podsumowanie znakomitego wyjazdu studyjnego. Właściciel obiektu opowiedział historię powstania tego miejsca, które obecnie oferuje usługi gastronomiczne z kuchnią regionalną, noclegi w klimatycznej chacie, organizuje imprezy okolicznościowe oraz koncerty. Na terenie Schroniska miło można spędzić czas w otoczeniu pięknej przyrody.

Uczestnictwo w wyjeździe studyjnym przyniosło wszystkim uczestnikom wiele nowych doświadczeń i spostrzeżeń w zakresie wdrażania wspólnych inicjatyw na rzecz rozwoju obszarów wiejskich. Wizytowane gospodarstwa wzbogaciły wiedzę uczestników w zakresie organizacji sprzedaży bezpośredniej, budowania relacji producenta z konsumentem oraz możliwości poprawy dochodowości gospodarstw rolnych. Z pewnością styczność z przykładami dobrych praktyk zachęci i wspomoże przeniesienie ich na grunt województwa lubelskiego.

*Janusz Skrzypek*
*Agnieszka Kańczugowska*

# Rolnictwo w Bułgarii

W dniach 20-24 czerwca i 05-09 września 2022 r. odbyły się wizyty studyjne do Bułgarii zorganizowane przez Lubelską Izbę Rolniczą, w których uczestniczyli delegaci, rolnicy oraz pracownicy biura LIR.

W trakcie wyjazdów studyjnych mieliśmy okazję przekonać się, że Bułgaria posiada sprzyjające warunki naturalne dla rozwoju rolnictwa. Ziemie uprawne zajmują tam 44% powierzchni kraju. Dogodny klimat, dobre gleby i tradycje rolnicze przyczyniają się do tego, że zarówno uprawa, jak i hodowla są dobrze rozwinięte.

W północnej Bułgarii rozpościera się obszerna równina naddunajska z żyznymi glebami. Uprawia się tam głównie zboże, słoneczniki, kukurydzę i winogrona. Od strony południowej w Bułgarii znajduje się nizina Tracka, gdzie uprawiane są głównie warzywa i owoce. A u podnóża najwyższego szczytu Bałkanów można zobaczyć pola z uprawą róż. Rolnictwo Bułgarii słynie na całym świecie z uprawy orientalnych róż olejkodajnych. Uprawiane są tutaj specjalne odmiany róż oleistych zwane Damasceńską, która przywieziona została w XVII wieku z Damaszku na Bałkany. Najpierw zdobiła ogrody bogatych dygnitarzy, potem zorientowano się, że można je uprawić na polach i wydobywać z nich olejek różany. Jest to bardzo drogocenny produkt, albowiem by uzyskać jeden litr takiego olejku trzeba przerobić około 300 kg płatków róży czerwonej i dwukrotnie więcej róży białej. Zbiór płatków róż odbywa się wczesnym rankiem, zanim opadnie rosa. Obecnie cena 1 litra tych wonności kosztuje około jedenaście tysięcy Euro. Na bazie olejku różanego wytwarzane są najdroższe perfumy. W eksporcie olejku różanego pierwsze miejsce na świecie zajmuje Turcja. Bułgaria zaś szczyci się drugim miejscem, gdzie 80% krajowej produkcji olejku przeznacza na eksport. Poza tym na bazie olejku Bułgaria produkuje różne kosmetyki. Jedna kropla olejku dodana do litra wody chroni Bułgarów przed chorobami. Można go też stosować na bezsenność kropiąc poduszkę tym wonnym specyfikiem oraz dodawać do kremu dla podkreślenia walorów urody.

W trakcie spotkania z przedstawicielami rolnictwa grupa studyjna miała okazję zapoznać się z funkcjonowaniem rolnictwa w Bułgarii. Głównie uprawia się tu: pszenicę, jęczmień, kukurydzę, słonecznik, arbuzy, tytoń oraz winogrona. Jednak kondycja rolnictwa obecnie nie jest w zbyt dobrym stanie. Ciekawostką jest to, że Bułgaria sporo towarów importuje z krajów sąsiadujących. Z Polski importowane są głównie warzywa i owoce. Duże znaczenie ma uprawa winorośli i drzew owocowych: jabłoni, brzoskwiń, śliw i czereśni. Ze wszystkich środków, które państwo przeznacza na rolnictwo - 80% otrzymują rolnicy zajmujący się produkcją zbóż. Bułgaria produkuje ok. 5,5 mln ton pszenicy. Okazuje się, że bułgarscy rolnicy obciążeni są 10% podatkiem dochodowym, z czego 6% mogą odpisać na inwestycje. Na spotkaniu z przedstawicielami sektora rolniczego porównywano ceny środków produkcyjnych tj. nawozy, środki ochrony roślin jak również dostępność siły roboczej. W związku z zatrudnieniem pracowników poruszono temat „warunkowości społecznej", która ma być wprowadzona od tego roku w Bułgarii. Warunkowość społeczna zakłada, że jeśli rolnik zatrudnia osoby i jest jednocześnie beneficjentem dopłat w ramach Wspólnej Polityki Rolnej, to w przypadku stwierdzenia nadużyć praw pracowniczych, może być mu odebrane dofinansowanie nawet w 100%. Bułgaria, tak jak Polska boryka się z problemem napływu Ukraińskiego zboża, które zostało tu przebadane i nie spełnia norm unijnych.

Do podstawowych ograniczeń rozwoju rolnictwa należy m.in. duże rozdrobnienie gospodarstw rolnych oraz często skomplikowana sytuacja prawna gruntów, co utrudnia ich konsolidację. Kiedy po latach 90 -tych nastąpiły zmiany ustrojowe, grunty rolne podzielono na prywatnych właścicieli i każdy z nich otrzymał po ok. 2 ha. Obecnie 99 % ziemi uprawnej w Bułgarii znajduje się w dzierżawie. Ciekawostką jest to, że przepisy prawne w Bułgarii pozwalają na to, aby gospodarstwo rolne mogło przerobić 1000 kg owoców w celu wytworzenia alkoholu do tzw. konsumpcji rodzinnej. W taki sposób może powstać 30 litrów wina lub brandy, które nie jest opodatkowane. Produkcja ta może być prowadzona przez osoby wpisane do rejestru w Krajowej Izbie Winiarskiej. W świadectwie rejestracji są wymieniani jako producenci winogron winnych, wina i winogron oraz produktów winiarskich do konsumpcji rodzinnej bez prawa do oferowania na rynku swoich wyrobów. Produkcja ponad wyznaczony limit jest możliwa, ale obciążona jest dodatkowymi kosztami i podatkami.

Południe kraju, które odwiedziła grupa LIR, oddzielone jest od północy pasmem górskim Starej Płaniny tzw. Bałkanem. Jest cieplejsze, osłonięte przed północnymi wiatrami. Łżejszy klimat sprawia, że w tutejszych winnicach można uprawiać wiele międzynarodowych szczepów czerwonych oraz niektóre szczepy białych winorośli. Funkcjonują tu liczne wytwórnie produkujące wino na ogromną skalę, wykorzystujące najnowsze technologie i wytwarzające

miliony butelek rocznie (głównie na eksport). Na południu Bułgarii nie brakuje także niewielkich butikowych winiarni stawiających na najwyższą jakość i oryginalne smaki. Wina bułgarskie z tych regionów są słodsze, delikatniejsze i bardziej przypominają trunki z Południa Europy. W momencie wejścia Bułgarii do Unii Europejskiej zmniejszyła się ilość winnic w związku z niskim dofinansowaniem tych gospodarstw. Przed zmianami ustrojowymi uprawiane było 200 000 ha winorośli, obecnie - 120 000 ha.

Uczestnicy wyjazdu zwiedzali pola uprawne winorośli w rejonie południowego wybrzeża. Uprawia się tu głównie zboża, słoneczniki, sady owocowe i winorośle. Dzięki wysokiej wilgotności od Morza Czarnego rośliny uprawne pobierają wodę z powietrza. Na południowym wybrzeżu od trzech miesięcy nie padał deszcz. Plantacje owocowe i winorośli wyposażone są w nawodnienie.

W miejscowości Pomorie - obszarze o starożytnych tradycjach winiarskich znajduje się Winnica prowadzona przez rodzinę Krasimira i Marinę Miltiyadovi, którą odwiedziła grupa LIR. To rejon, gdzie jest najmniej opadów w całej Bułgarii i bardzo dużo słońca. Roczna norma opadów wynosi tu średnio 240 litrów. Dawno temu na obszarze tym było dno morza. Znajdują się tu sady czereśniowe, jabłoniowe i śliwy.

Winnica posiada ponad 30 hektarów własnych upraw, w tym najsłynniejsze odmiany białe: Vermentino, Sauvignon, Kolumb i Grenache oraz czerwone: Cabernet

Sauvignon, Merlot i Syrah. Gospodarz dodatkowo uprawia szczepy winorośli białych zwanych Dimiat. Jest to typowo bułgarska odmiana. Gdy nie ma deszczu szczepy winogron wykorzystują wilgoć z powietrza. Winnica rzadko jest nawadniana. Rocznie zbiera się w tutaj 350 ton winogron. Winogrona są zbierane ręcznie, co jest bardzo pracochłonne. Winnica została posadzona w 2004 roku**,** a materiał do sadzenia sprowadzono z Francji. Gospodarz twierdzi, że najlepsze wino otrzymuje się ze starych winnic. Winnica może owocować nawet sto lat, a uprawą winorośli mogą zajmować się aż trzy pokolenia w rodzinie, w zależności oczywiście od intensyfikacji prowadzonej produkcji winogron. Winnice są nawożone. Nawozy kupowane są przez gospodarza od Francuskiej Firmy - TIMAC AGRO. Jak twierdzi gospodarz nawozy ostatnio zdrożały wielokrotnie. Tylko cena na środki ochrony przeciw insektycydom wzrosła o około 10%. W gospodarstwie tym nie praktykuje się stosowania środków chemicznych na odstraszanie ptaków lecz stosuje się urządzenia tj.: armatki i siatki do ochrony.

Nieopodal winnicy znajduje się Winiarnia STRATSIN, która prowadzi produkcję wina wytrawnego i półwytrawnego ze szczepów winogron białych i czerwonych. Winiarnia rozpoczęła działalność w 2015 roku i jest wyposażona w nowoczesny, zaawansowany sprzęt. Inwestycję wykonano ze środków unijnych, gdzie 50% - stanowił wkład własny. Ukierunkowana jest na produkcję wysokiej jakości odmian win z chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG). Grupa LIR zapoznała się z technologią produkcji win białych, czerwonych i różowych. W technologii produkcji wina białego i różowego wykorzystywany jest sok winogronowy. Wina białe są wytwarzane z zielonych gatunków winogron, natomiast różowe z czerwonych, a technologia jest ta sama. Najpierw winogrona są miażdżone przez prasę, gdzie wyciska się z nich sok. W produkcji wina czerwonego zasadą jest to, że nie wyciska się z nich soku, lecz wszystko to, co jest zmiażdżone podlega fermentacji. Do czerwonych win wykorzystywane są: skórki, pestki i sok. Oddzielane są tylko gałązki. Fermentacja win czerwonych odbywa się w zbiornikach na zewnątrz i trwa około 7-10 dni, przy wyższych temperaturach. Natomiast wina białe i różowe fermentowane są prze około 3 tygodnie w pomieszczeniach, gdzie jest chłodniej w temperaturze 15-20 °C. Fermentacja win białych i różowych jest powolna, bo jej zadaniem jest nie tylko produkcja alkoholu, ale też zatrzymanie aromatu z winogron. Aromaty te w technologii produkcji nazywane są pierwotnymi.

Winiarnia produkuje 100 000 litrów wina ze 150 000 kg winogron. Powstają wina bardzo wysokiej jakości. Po procesie fermentacji wina są trzymane w tych samych naczyniach**.** Do ich produkcji wykorzystuje się wyselekcjonowane drożdże, które kupowane są od innych producentów specjalizujących się w tej dziedzinie.

Przechowywanie win to bardzo ważny proces technologiczny. Zbiorniki z winem wypełnione są do pełna, albowiem wino nie może mieć kontaktu z powietrzem. Lubi leżakować w chłodnym miejscu. Część wina przechowuje się w tankach, inne leżakują w dębowych beczkach o pojemności 250 litrów. Do leżakowania w beczkach wybiera się najlepsze wino. Drewno, z którego wykonane są beczki to francuski i amerykański dąb. Beczki z dębu amerykańskiego nadają winom dodatkową nutkę wanilii. Wino w beczkach leżakuje od 6 miesięcy

do 1,5 roku, gdzie w kontakcie z drewnem zaczyna nabierać dodatkowego smaku. Im nowsza jest beczka, tym krócej trzyma się w niej wino. Beczki wykorzystuje się w przetwórstwie, maksymalnie do trzech lat, albowiem po upływie tego czasu tracony jest efekt smaku. Z białych winogron tylko gatunek Szartanel leżakuje w beczce. Natomiast czerwone wina przechowywane w dębowych beczkach wykazują duże walory smakowe. Głównie trzyma się w nich wino otrzymywane z winogron Merlot i Syrah. Kolejny etap to zmieszanie danego rodzaju wina w jednym tanku i rozlanie win do butelek, które następnie leżakują trzy lata w pozycji poziomowej, tak by korek był cały czas zamoczony. Tylko czerwone wina nadają się do leżakowania, bo w trakcie tego procesu mogą rozwijać się jeszcze walory smakowe.

Winiarnia posiada wydzielone pomieszczenie, w którym przechowuje się wina wyprodukowane w poszczególnych latach jej funkcjonowania, gdzie prowadzona jest też degustacja oraz zapisy w kronice dotyczące procesu tworzenia wina jak również warunków klimatycznych jakie panowały w danym roku.

Uczestnicy wyjazdu studyjnego zwiedzali również słynną winiarnię MESSEMBERIA znajdującą się w Nesebarze, gdzie od dwudziestu jeden lat prowadzona jest produkcja wina półsłodkiego z winogron, róży i fig przez Panią Christynę i jej rodzinę. Na początku sprzedawała wina w sklepie swoich rodziców, a po studiach akademii wina w Londynie otworzyła własną winiarnię, którą nazwała MESSEMBERIA. Nazwa pochodzi od starej nazwy Nesebar. Winiarnia zajmuje się też sprzedażą produktów i kosmetyków z dodatkiem olejku różanego.

W okolicy wschodniego wybrzeża, na południe od Burgas znajduje się Farma BRODIŁOWO prowadzona przez rodzinę Morphov, którą zwiedziła grupa uczestników wyjazdu LIR. Jest to gospodarstwo rolne, które zajmuje się ekologiczną hodowlą zwierząt i produkcją wędlin. Rodzina ta podzieliła obowiązki prowadzenia gospodarstwa i przetwórni, gdzie syn zajmuje się hodowlą zwierząt, ojciec przetwórstwem wędlin, a matka jest autorką przepisów wędliniarskich. Główne zasady, którymi kierują się właściciele to stworzenie zwierzętom warunków jak najbardziej zbliżonych do ich naturalnego siedliska: stały dostęp do pastwiska, słońca, świeżego i czystego powietrza oraz świeżej wody. Obecnie w gospodarstwie tym hodowane jest całorocznie stado około 150 krów i cieląt ze specjalistycznej hodowli Hereford, Aberdeen Angus i ich mieszańców. Gospodarz posiada 220 hektarów bio -certyfikowanych pastwisk. Stado wypasa się przez cały rok, a zimą karmione jest sianem, lucerną i kiszonką z kukurydzy.

Farma posiada certyfikat produkcji ekologicznej na pastwiska i bydło. Bydło hodowane jest w kotlinie otoczonej górami, gdzie brakuje deszczu, ale zjawisko wytwarzania rosy pomaga przetrwać trawom wypasanym przez zwierzęta. Dodatkowo w gospodarstwie prowadzone jest przetwórstwo mięsa. Oferowane mięso pochodzi wyłącznie z własnych zwierząt i pozyskiwane jest w licencjonowanej ubojni na zlecenie w Burgas. Produkowane są tutaj różne gatunki wędlin i przetworów mięsnych. Gospodarstwo czerpie zyski głównie ze sprzedaży ekologicznego, nie przetworzonego lub przetworzonego mięsa wołowego, albowiem cena oferowana za żywiec wołowy na rynku jest bardzo niska.

Dodatkowo grupa reprezentująca Lubelską Izbę Rolniczą uczestniczyła w wieczorze Bułgarskim, gdzie degustowała tradycyjne potrawy przy śpiewach bułgarskich pieśni ludowych. Prezentowane były też regionalne stroje i bułgarski taniec horo. Atrakcją był również pokaz wyrobu garnków z gliny oraz taniec na boso po rozżarzonych węglach.

*Małgorzata Karasek*

# Konferencja o nowościach Wspólnej Polityki Rolnej

Lubelska Izba Rolnicza we współpracy z redakcją top agrar Polska zorganizowała konferencję pt:„Skutki nowej Wspólnej Polityki Rolnej i Krajowego Planu Strategicznego dla gospodarstw rolnych na Lubelszczyźnie” w dn. 26.10.2022 r. na terenie Targów Lublin. Zarząd LIR reprezentowany był przez: Prezesa Gustawa Jędrejeka, Wiceprezesa Antoniego Skurę, Członków Zarządu: Adama Bojarskiego i Romana Chudzika oraz Delegata do KRIR Grzegorza Pszczołę.

Redaktor Naczelny top agrar Polska Karol Bujoczek omówił temat Europejskiego Zielonego Ładu i reformy Wspólnej Polityki Rolnej. Zagadnienia warunkowości, dopłat bezpośrednich i ekoschematów przedstawił Redaktor Grzegorz Ignaczewski. W debacie ekspertów udział wzięli przedstawiciele nauki: dr hab. Anna Nowak - Kierownik Katedry Ekonomii i Agrobiznesu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Prof. dr hab. Mariusz Matyka - Zastępca dyrektora ds. naukowych w zakresie badań środowiskowych w Instytucie Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa w Puławach a także Gustaw Jędrejek - Prezes Lubelskiej Izby Rolniczej oraz Wiesław Gryn - Wiceprezes Zamojskiego Towarzystwa Rolniczego. Ministerstwo Edukacji Narodowej reprezentowała Anna Czajczyk.

Wśród zaproszonych gości z instytucji okołorolniczych udział wzięli:

- Krzysztof Gałaszkiewicz – Dyrektor Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w Lublinie,
- Teresa Wyłupek – Dyrektor Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Lublinie,
- Adrian Gański – Z-ca Dyrektora w Departamencie Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich,
- Waldemar Banach – Z-ca Dyrektora Lubelskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Końskowoli,
- Barbara Wróbel – Dyrektor Wydziału Środowiska i Rolnictwa Urzędu Wojewódzkiego w Lublinie,
- Piotr Woch – Dyrektor Okręgowej Stacji Chemiczno-Rolniczej w Lublinie,
- Ireneusz Chudzik - Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie,

Zarząd LIR składa serdeczne podziękowania dla przedstawicieli instytucji okołorolniczych, delegatów, rolników za liczny oraz czynny udział w konferencji. Ponadto szczególne podziękowania kierujemy do prelegentów oraz ekspertów debaty.

Lubelska Izba Rolnicza przekazała szereg wniosków z dyskusji do Krajowej Rady Izb Rolniczych celem ich skierowania do właściwych organów państwa i wdrożenia w życie. Z niecierpliwością oczekujemy na zastosowanie naszych propozycji do nowo tworzonych rozporządzeń.

Wnioski z konferencji znajdują się na stronie internetowej www.lir.lublin.pl.

*Redakcja Biuletynu*

# Konik polski – symbol Roztoczańskiego Parku Narodowego

***W dniach 28-29 października 2022r. odbył się Jubileusz 40 lecia hodowli konika polskiego w Roztoczańskim Parku Narodowym.***

Udział w sesji naukowej wzięli pracownicy naukowi Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z Katedry Hodowli i Użytkowania Koni, Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła, Hodowli Zwierząt i Doradztwa Rolniczego, Łąkarstwa i Kształtowania Krajobrazu, Zakładu Przyrodniczych Podstaw Leśnictwa, pracownicy naukowi z Katedry Rozrodu, Anatomii i Genomiki Zwierząt Uniwersytetu Przyrodniczego w Krakowie, Instytutu Zoologii Ukraińskiej Akademii Nauk w Kijowie, Stacji Badawczej PAN w Popielnie oraz hodowcy stadnin państwowych i indywidualnych. Lubelską Izbę Rolniczą reprezentował Wiceprezes LIR Antoni Skura, Kierownik Biura LIR w Zamościu Piotr Kuranc oraz Specjalista LIR Sławomir Sowa. Lubelska Izba Rolnicza uhonorowała Dyrektora Roztoczańskiego Parku Narodowego Pana Andrzeja Wojtyło oraz Kierownika Ośrodka Hodowli Zachowawczej w RPN Pana Janusza Słomianego grawertonem z okazji 40 lecia hodowli konika polskiego w RPN.

Roztoczański Park Narodowy zaprezentował uczestnikom konferencji swoje koniki zarówno w formie rezerwatowej jak i stajennej.

### Trochę historii

Najdłużej zachowały się dzikie konie (tarpany) w Ordynacji Zamojskiej w tzw. „Zwierzyńcu". W 1806 r. prawdopodobnie z powodu trudności finansowych Ordynacji koniki rozdano okolicznym chłopom. Najwięcej ich trafiło w okolice Biłgoraja, Frampola, Goraja i Tarnogrodu. Podobno ostatni osobnik tarpana padł w ogrodzie zoologicznym w Moskwie między 1861 - 1887 rokiem.

Zainteresowanie prymitywnymi końmi w Polsce rozpoczęło się ponownie na początku XIX wieku. Pierwsze informacje właśnie pochodzą już z 1902 roku.

Bardzo duży wkład w badania nad tą prymitywną rasą koni włożył profesor Uniwersytetu w Poznaniu – Tadeusz Vetulani. Wysnuł teorię że, wskutek zmian klimatycznych i środowiskowych wyodrębnił się ekotyp tzw. "tarpanów leśnych", jako forma w obrębie gatunku koni. Przeprowadził on bardzo wiele badań naukowych na ten temat, w tym również w okolicach Biłgoraja. To właśnie on wprowadził określenie „konik polski", które na stałe przyjęło się w literaturze hipologicznej. Koniki te wcześniej określano mianem między innymi „konik biłgorajski". Również z jego inicjatywy rozpoczęto tzw. „odtworzenie tarpana leśnego" z bardzo ograniczoną ingerencją człowieka, w warunkach chowu w stanie półdzikim. Idea utworzenia stada koników polskich w Roztoczańskim Parku Narodowym pojawiła się już w latach 70. Planowano utworzenie drugiego w Polsce ośrodka utrzymującego stado koników polskich w hodowli rezerwatowej. W sprawę zaangażował się prof. Mirosław Kownacki - ówczesny opiekun naukowy stada koników polskich w Popielnie. To właśnie dzięki jego staraniom do Roztoczańskiego Parku Narodowego z Państwowej Stadniny Koni Racot trafiło 5 koników polskich (cztery klacze: Husaria, Moda, Tuba, Hanula oraz jeden ogier Mohacz) co dało początek hodowli rezerwatowej w tzw. „Ostoi konika polskiego". Początkowo w Roztoczańskim Parku Narodowym przeznaczono na rezerwat obszar ok. 40 ha w bardzo bliskim sąsiedztwie Zwierzyńca i Stawów Echo. Z czasem, aby stworzyć optymalne warunki do funkcjonowania tabunu koników polskich w warunkach zbliżonych do naturalnych teren powiększano kilkakrotnie i dzisiaj obejmuje on ok. 200 ha.

*Sławomir Sowa*

# Dopłaty bezpośrednie w nowym finansowaniu 2023-2027

*Reforma Wspólnej Polityki Rolnej po 2023 roku zakłada wprowadzenie powiązania otrzymywania dopłat bezpośrednich uzależnionych od spełnienia norm i wymogów tzw. warunkowości.*

*Warunkowość to zbiór przepisów, które będą musiały być przestrzegane w gospodarstwie jako minimalne normy i wymogi na które składają się podstawowe wymogi w zakresie zarządzania (SMR) oraz normy dobrej kultury rolnej DKR ( z angielskiego GAEC*). Już od następnego roku rolnicy, którzy zdecydują się na pobieranie dopłat bezpośrednich będą zobowiązani do spełnienia norm DKR wchodzących w zakres warunkowości.

**Norma DKR 1**

**Utrzymanie trwałych użytków zielonych w oparciu o stosunek powierzchni trwałych użytków zielonych do powierzchni użytków rolnych**. Jest to wymóg znany rolnikom z zazielenienia. Rok 2018 jest rokiem bazowym dla którego ustalono wskaźnik udziału TUZ w ogólnej powierzchni gruntów rolnych na poziomie 18,33%. Udział trwałych użytków zielonych (TUZ) w powierzchni gruntów rolnych w skali kraju nie może się zmniejszyć o więcej niż 5% w stosunku do roku bazowego (2018). Jeżeli takie zmniejszenie nastąpi rolnicy będą zobowiązani do przywrócenia określonej powierzchni TUZ lub odtworzenie TUZ na innym gruncie.

**Norma DKR 2**

**Ochrona torfowisk i terenów podmokłych** norma ma obowiązywać od 2025 roku na wyznaczonych obszarach podmokłych i torfowiskach, które mają być objęte ochroną. Szczegółowe przepisy zostaną doprecyzowane przed wdrożeniem normy w 2025 roku.

**Norma DKR 3**

**Zakaz wypalania gruntów rolnych** (ściernisk), obowiązuje zakaz wypalania z wyjątkiem punktowego wypalania roślin, części roślin lub resztek pożniwnych ze względów związanych ze zdrowiem roślin np. na zlecenie PIORiN w celu zniszczenia choroby kwarantannowej.

**Norma DKR 4**

**Ustanowienie stref buforowych wzdłuż cieków wodnych**. Zakaz stosowania nawozów oraz środków ochrony roślin na gruntach rolnych w pobliżu wód powierzchniowych w odległości wynoszącej co najmniej 3m. Wody powierzchniowe, których dotyczy ta norma to rowy o szerokości pow. 5m, liczonej na wysokości górnej krawędzi brzegu rowu, jeziora i zbiorniki wodne, cieki naturalne, kanały, ujęcia wody, obszary morskiego pasa nadbrzeżnego.

**Norma DKR 5**

**Zarządzanie orką w celu zmniejszenia ryzyka degradacji i erozji gleby,** dotyczy gruntów ornych położonych na stokach o nachyleniu > 14%. Nie można utrzymywać tych gruntów jako czarny ugór w okresie jesienno – zimowym (od 1XI do 15 II) i nie wykorzystuje się ich pod uprawy wymagające utrzymania redlin wzdłuż stoku. Natomiast w uprawach wieloletnich oraz

trwałych (sady) utrzymuje się okrywę roślinną lub ściółkę w międzyrzędziach.

**Norma DKR 6**

**Minimalna pokrywa glebowa w najbardziej newralgicznych okresach**. Na powierzchni co najmniej 80% gruntów ornych, wchodzących w skład gospodarstwa rolnego utrzymuje się okrywę ochronną gleby w okresie od 1 listopada do 15 lutego. Spełnieniem wymogów normy jest m.in.: okrywa roślinna (uprawy ozime, trawy na gruntach ornych, międzyplony ozime), pozostawienie ścierniska, grunty pokryte resztkami pożniwnymi, lub mulczem. W uprawach trwałych (sady - drzewa owocowe) utrzymuje się okrywę ochronną w międzyrzędach w okresie od 01.XI do 15.II. W praktyce oznacza to ograniczenie wykonywania orki jesiennej i pozostawienia pola zaoranego na zimę do max. 20 % gruntów ornych będących w posiadaniu rolnika. Niestety ostatnie lata pokazują, że w okresie wiosennym często występuje susza i wykonanie orki wiosennej staje się bardzo ryzykownym przedsięwzięciem, a siew bezorkowy często nie możliwy jest z powodu braku odpowiednich maszyn. Norma ta ma dotyczyć wszystkich gospodarstw małych i dużych bez dolnego limitu GO.

**Norma DKR 7**

**Zmianowanie upraw lub inne praktyki mające na celu zachowanie potencjału gleby w tym dywersyfikacja upraw (płodozmian na gruntach ornych)** jest to kolejne wyzwanie dla rolników będących w posiadaniu gospodarstw powyżej 10 ha gruntów ornych.

Norma ta odnosi się do dwóch zagadnień zmianowania i dywersyfikacji upraw.

W zakresie zmianowania obowiązywać będzie prowadzenie upraw na powierzchni co najmniej 40% gruntów ornych w taki sposób, aby na każdej działce rolnej na tych gruntach w porównaniu do roku ubiegłego była prowadzona inna uprawa w plonie głównym.

Obowiązki te zostaną uznane za spełnione gdy na danej działce po zbiorze plonu głównego wysiejemy uprawy wtórne tj. międzyplony ( ozime, ścierniskowe lub wsiewki poplonowe), z okresem utrzymania 8 tyg. od terminu wysiania, a w przypadku wsiewki poplonowej do terminu zbioru uprawy w plonie głównym.

Jednocześnie, na wszystkich gruntach ornych w gospodarstwie, taka sama uprawa w plonie głównym może być prowadzona nie dłużej niż 3 lata. Ograniczenie to dotyczy zbóż i innych roślin, a formy jare i ozime będą uznawane jako jedną i tą samą roślinę.

Obie te zasady nie obowiązują w przypadku upraw korzystnie wpływających na poprawę i zachowanie potencjału gleby takich jak rośliny motylkowe, trawy i inne zielone rośliny pastewne, mieszanki bobowatych drobnonasiennych z trawami, grunty ugorowane oraz rośliny wieloletnie.

W zakresie dywersyfikacji upraw obowiązywać będzie uprawa 3 różnych upraw na gruntach ornych, a uprawa główna nie może zajmować więcej niż 65% GO, a dwie uprawy główne łącznie nie mogą zajmować więcej niż 90%.

**Norma DKR 8**

**Minimalny udział powierzchni gruntów ornych wykorzystywanych na obszary nieprodukcyjne lub międzyplony lub uprawy wiążące azot uprawiane bez środków ochrony roślin, zachowanie elementów krajobrazu oraz zakaz przycinania żywopłotów i drzew podczas okresu lęgowego ptaków oraz wychowu młodych.**

Norma ta obowiązuje w gospodarstwach o powierzchni ponad 10 ha gruntów ornych.

Określa minimalny udział GO przeznaczonych na obszary i elementy nieprodukcyjne.

Co najmniej 4% GO na poziomie gospodarstwa musi być przeznaczonych na obszary i elementy nieprodukcyjne w tym grunty ugorowane.

Drugi wariant tej normy dotyczy rolników realizujących ekoschemat dotyczący przeznaczenia 7% GO na obszary nieprodukcyjne w tym grunty ugorowane oraz międzyplony i uprawy wiążące azot uprawiane bez stosowania środków ochrony roślin, z czego 3% stanowią obszary i grunty nieprodukcyjne w tym ugorowane. W odniesieniu do międzyplonów został utrzymany na starym poziomie współczynnik ważenia 0,3.

**Norma DKR 9**

Zakaz przekształcania lub orania trwałych użytków zielonych wyznaczonych jako TUZ cenne pod względem środowiskowym na obszarach należących do sieci Natura 2000.

W roku 2023 ze względu na bezpieczeństwo żywnościowe podobnie jak w tym roku, grunty zadeklarowane jako ugór z uprawą będą zaliczały się do obszarów nieprodukcyjnych pod warunkiem, że nie będziemy uprawiać na nich kukurydzy, soi, oraz zagajników o krótkiej rotacji. W przyszłym roku nie będzie także obowiązywała Norma DKR 7 dotycząca zmianowania upraw.

*Dorota Frącek*
*Na podstawie materiałów szkoleniowych CDR*

# Laureaci Lubelskiej Agroligi 2022

*W dniu 20 września 2022 r. w Parku Naukowo Technologicznym w Puławach odbyła się Konferencja pt. „GALA GRUP OPERACYJNYCH NA RZECZ INNOWACJI EPI WOJEWÓDZTWA LUBELSKIEGO" podczas której poznaliśmy laureatów etapu wojewódzkiego Konkursu Agroliga 2022. Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Końskowoli od 29 lat jest organizatorem konkursu Agroliga na szczeblu wojewódzkim. W tym roku wydarzenie to zostało przygotowane w partnerstwie z Podlaskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Szepietowie, we współpracy z Mazowieckim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Warszawie, Warmińsko-Mazurskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Olsztynie oraz Kujawsko-Pomorskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Minikowie, Lubelską Izbą Rolniczą oraz Stowarzyszeniem Lokalna Grupa Działania „Brama na Podlasie".*

W wydarzeniu udział wzięli m.in. posłowie Artur Soboń, Krzysztof Szulowski, Paweł Szabłowski - zastępca dyrektora Biura Ministra Edukacji i Nauki, Barbara Wróbel reprezentująca Lubelski Urząd Wojewódzki - dyrektor Wydziału Środowiska i Rolnictwa, prezes Lubelskiej Izby Rolniczej- Gustaw Jędrejek, prezydent Miasta Puławy Paweł Maj, Wojciech Mojkowski- dyrektor Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie.

Celem konkursu jest popularyzacja osiągnięć najlepszych gospodarstw i firm działających w sektorze rolno-spożywczym mogących poszczycić się produkcją wyrobów najwyższej jakości na coraz bardziej konkurencyjnym rynku. Konkurs ma na celu promowanie rolników i ich gospodarstw, które mogą być wzorem dla innych. W kategorii „Firma" typuje się wyłącznie przedsiębiorstwa zajmujące się świadczeniem usług rolnych i wiejskich, handlem środkami produkcji dla rolnictwa, produkcją maszyn, pasz itp.

W tym roku o tytuł mistrza walczyło 4 rolników oraz 4 firmy. Wyłonieni Mistrzowie uczestniczą w kolejnym, ogólnopolskim etapie konkursu, którego organizatorami są: Redakcja Audycji Rolnych Programu 1 TVP oraz Stowarzyszenie AgroBiznesKlub. Podczas uroczystej gali zostali wyłonieni Krajowi Mistrzowie AgroLigi. Spotkanie podsumowujące konkurs na szczeblu krajowym odbywa się w ogrodach Pałacu Prezydenckiego, przy osobistym udziale Prezydenta RP. Konkurs jest objęty Honorowym Patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz prezesów: TVP S.A., ARiMR, KOWR i KRUS.

**Wyniki konkursu Lubelskiej AgroLigi 2022**

- **Mistrzem wojewódzkim w kategorii „Rolnik**" zostało Gospodarstwo Rolne państwa Sylwii i Dariusza Tokarzów z Woli Siennickiej. Głównym kierunkiem działalności gospodarstwa jest produkcja roślinna. Na ok. 150 ha uprawiają rzepak, pszenicę oraz kukurydzę. Rolnik w swoim gospodarstwie wdraża innowacyjne rozwiązania i technologie produkcji. Od kilku lat wykorzystuje do uprawy gleby technologie pozwalające na zmniejszenie zużycia nawozów, paliwa oraz skrócenie czasu pracy.
- **W kategorii „Firma"** zwycięzcą została Spółdzielnia Pszczelarska „Apis" z Lublina. Istnieje ona od 1932 roku. Jej oferta obejmuje kilkanaście gatunków miodów pitnych i pszczelich. Odkąd funkcjonuje w niej najnowocześniejsza w Polsce linia do rozlewu miodów pitnych, znacząco wzrosla wydajność produkcji. Od 2015 roku firma zwiększyła eksport produktów m. in. do Portugali, Francji, Szwajcarii, Czech, Rumunii, Hiszpanii i Włoch. Na rynek zostało wprowadzonych wiele nowych marek produktów m.in. miód pitny Biosfera, linię miodów pitnych trójniaków kraftowych oraz owocowych. Na uwagę zasługuje zakładowe laboratorium, które wyposażone jest w specjalistyczny sprzęt laboratoryjny: gęstościomierz oscylacyjny, spektrofotometr, chromatograf do oznaczania pozostałości leków, dwa destylatory do kwasowości, destylator alkoholu. Firma cały czas ma nowe pomysły, aby wyjść naprzeciw konsumentom.
- **Wicemistrzem w kategorii Rolnik** zostało Gospodarstwo Rolne Agnieszki i Janusza Wursztów z miejscowości Dorbozy. Gospodarstwo o powierzchni ok. 22 ha, na których uprawiana jest pszenica ozima, jęczmień ozimy, gryka oraz tytoń. Do produkcji tytoniu w gospodarstwie wykorzystuje się 2 suszarnie kontenerowe oraz cały niezbędny sprzęt towarzyszący tej produkcji. W gospodarstwie rolnika wraz z IUNG-PIB w Puławach prowadzi się poletka doświadczalne w uprawie tytoniu.
- **W kategorii „Firma"** odznaczenie wicemistrza odebrał Korab Garden z Samoklęsk. Korab Garden jest polską firmą rodzinną zlokalizowaną we wschodniej części Polski niedaleko Lublina. Plantacje firmy o powierzchni ok.200 ha znajdują się w otoczeniu Kozłowieckiego Parku Krajobrazowego oraz objętych programem Natura 2000, który chroni środowisko naturalne przed zanieczyszczeniami i przemysłem. Firma zajmuje się ekologiczną uprawą oraz przetwórstwem aronii, jabłka oraz rokitnika w wersji BIO. Posiadają własny zakład przetwórstwa owoców: chłodnię, sortownię myjnię, pakowalnię oraz linię produkcyjną do wytwarzania i rozlewu soków NFC. Firma ciągle chce się rozwijać. Współpracuje również z instytutami naukowymi.
- **Laureaci Agroligi 2022**

- Beata i Dariusz Koziejowie z Sobiboru. Gospodarstwo o powierzchni 125 ha gruntów ornych oraz 150 ha użytków zielonych, gdzie prowadzona jest także hodowla bydła opasowego ras: Limousine, Charolaise, Simental, Angus, Blue Belgian. Obsada zwierząt waha się od 180-250 sztuk rocznie, na powierzchni gospodarstwa została założona farma fotowoltaiczna.
- Norbert Sławek z miejscowości Majdan Kozic Górnych. Gospodarstwo o powierzchni 46 ha, gdzie uprawiana jest pszenica, jęczmień, rzepak, buraki cukrowe oraz bobik. Rolnik posiada magazyny w postaci dwóch silosów zbożowych po pojemności 150 t każdy. Wraz z firmą Bayer na polu rolnika prowadzone było doświadczenie z różnymi odmianami pszenicy. Na uwagę zasługuje też uprawa buraków, która prowadzona jest w technologii Conviso.
- „Krautex" z miejscowości Łopiennik Dolny-Kolonia. Przedsiębiorstwo Handlowe "Krautex" od 1992 roku jest aktywne na polskim, a także międzynarodowym rynku. Zajmują się przetwórstwem, produkcją oraz handlem ziołami leczniczymi i przyprawowymi. Średnia roczna sprzedaż wynosi około 3000 ton. Głównymi produktami działalności firmy są: Tymianek pospolity, melisa lekarska, mięta pieprzowa, kozłek lekarski, rumianek pospolity oraz rumian szlachetny. Skupowane zioła pochodzą z upraw zielarskich oraz z naturalnych stanowisk z południowo – wschodniej części Polski.
- „Chmiele Nałęczowskie" z Przybysławic. Browar rodzinny regionalny Chmiele Nałęczowskie rozpoczął swoją działalność w 2014 roku. Piwo warzone jest z naturalnego chmielu pochodzącego z Płaskowyżu Nałęczowskiego o odmianach: Marynka, Lubelski, Cascade, Magnum. W Browarze wytwarzanych jest 6 rodzai piw: jasne, goryczkowe, chmielowe, aromatyczne, mocne i klarowne. W pracowni browaru znajdują się 4 kadzie do dojrzewania piwa oraz kotły do gotowania wywaru. Na uwagę zasługują zdobyte nagrody oraz certyfikaty.

Pomimo różnorodnych działalności wszystkie zwycięskie gospodarstwa i firmy mają wiele wspólnych cech. Łączą najnowsze technologie z tradycją, zachowują bezpieczeństwo w pracy i na polu, szanują środowisko naturalne oraz zdrowie konsumenta.

Wszystkim uczestnikom wręczono dyplomy, puchary oraz statuetki. Mistrzowie otrzymali bony pieniężne o wysokości 5 tys. zł, Wicemistrzowie- o wartości 3 tys. zł. Dodatkowo zwycięzcom wręczono puchary ufundowane przez Lubelski Urząd Wojewódzki, Mistrz w Kategorii Firma otrzymał nagrodę oraz puchar sfinansowane przez Lubelski Bank Spółdzielczy. Zdobywcy Lauru otrzymali bony pieniężne o wysokości 1 tys. zł, ufundowane przez Lubelską Izbę Rolniczą. Na uwagę zasługuję nagroda przekazana laureatom Norbertowi Sławkowi oraz Chmielom Nałęczowskim za innowacyjność w rolnictwie przez prezesa Parku Naukowo Technologicznego Tomasza Szymajdę oraz Pawła Maja prezydenta Miasta Puławy. Wszyscy uczestnicy otrzymali zestaw elektronarzędzi akumulatorowych firmy Makita od Urządu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego.

Wręczenia nagród dokonali: Wiesław Orzędowski dyrektor Lubelskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Waldemar Banach zastępca Dyrektora Lubelskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Gustaw Jędrejek prezes Lubelskiej Izby Rolniczej, Mariusz Chrzan członek Zarządu ds. handlowych Lubelskiego Banku Spółdzielczego, Barbara Wróbel dyrektor Wydziału Środowiska i Rolnictwa Lubelskiego Urzędu Wojewódzkiego, w imieniu Urzędu Marszałkowskiego Danuta Sobich, prezes Puławskiego Parku Naukowo – Technologicznego Tomasz Szymajda oraz Paweł Maj prezydent Miasta Puławy.

Konkurs AgroLiga 2022/23 – etap wojewódzki III Edycja, finansowany jest z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.Za treść merytoryczną odpowiada Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie.

Odwiedź portal KSOW – http://ksow.pl
Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.

*Kinga Firan*
*Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Końskowoli*

# Jakie uprawy deklarowali rolnicy we wnioskach obszarowych?

Od 2020 r. na podstawie danych zawartych we wnioskach o przyznanie płatności bezpośrednich Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa prowadzi rejestr powierzchni upraw. Na podstawie tych danych wynika, że powierzchnia użytków rolnych w Polsce wyniosła w:
- 2020 r. - 14 255 469,67 ha,
- 2021 r. - 14 203 777,80 ha,
- 2022 r. - 14 212 945,85 ha.

Powyższe dane wskazują spadek powierzchni użytków w 2021 r. w stosunku do 2020 r. o 51 691,87 ha i wzrost użytków w 2022r. o 9 168,05 ha w stosunku do 2021 r.

W województwie lubelskim powierzchnia użytków rolnych wyniosła w:
- 2020 r. - 1 373 755,52 ha,
- 2021 r. - 1 366 370,26 ha,
- 2022 r. - 1 369 052,51 ha.

Dane wskazują spadek użytków rolnych w 2021 r. o 7 385,26 ha w stosunku do powierzchni w 2020 r. i wzrost o 2 682,25 ha w 2022r. w stosunku do 2021 r.

Jak wyglądała powierzchnia upraw deklarowanych przez rolników?

Z danych ARiMR wynika, że w 2022 r. w stosunku do 2021 r. zmniejszyło się zainteresowanie rolników między innymi takimi uprawami jak:
- jęczmień jary o 90 141,30 ha,
- owies o 65 067,38 ha,
- pszenica jara o 9 676,74 ha,
- żyto ozime o 33 103,72 ha,
- burak cukrowy o 24 976,16 ha,
- tytoń o 1 506,57 ha.

Zwiększyła się powierzchnia z takimi uprawami jak:
- ziemniak o 10 413,51 ha,
- gryka o 19 862,89 ha,
- jęczmień ozimy o 8 891,17 ha,
- pszenica ozima o 139 792,40 ha,
- żyto jare o 1 493,24 ha,
- kukurydza o 145 863,68 ha,
- rzepak ozimy o 84 354,26 ha.

W Polsce największy wzrost areału w latach 2020 r. do 2022 r. odnotowała dynia oleista i słonecznik. Dynamikę zwiększenia areału tych upraw przedstawia poniższa tabelka (w ha):

| Uprawa | 2020 r. | 2021 r. | 2022 r. |
|---|---|---|---|
| Dynia oleista | 2 489,70 | 4 199,81 | 5 947,93 |
| Słonecznik | 9 647,03 | 19 518,60 | 64 790,87 |

Z tabeli wynika, iż nastąpił wzrost uprawy dyni oleistej w stosunku do 2020 r. o 3 458,23 ha, a słonecznika o 55 143,84 ha (około 672%).

Wśród województw liderem w uprawie słonecznika jest województwo lubelskie, gdzie powierzchnia wyniosła w:
- 2020 r. - 616,53 ha,
- 2021 r. - 1 482,55 ha,
- 2022 r. - 5 767,44 ha.

Widzimy, że województwo lubelskie w 2022 r. stanowi prawie 9% powierzchni krajowej uprawy słonecznika. Powiatem, który przoduje w tej uprawie jest powiat bialski, w którym w 2022 r. uprawiano słonecznik na 2 506,17 ha, co stanowi około 43% powierzchni tej w województwie lubelskim i prawie 4% powierzchni uprawy w Polsce.

Wśród województw liderem w uprawie dyni oleistej jest województwo lubelskie, gdzie powierzchnia wyniosła w:
- 2020 r. - 2 234,57 ha,
- 2021 r. - 3 806,98 ha,
- 2022 r. - 5 441,98 ha.

Widzimy, że województwo lubelskie w 2022 r. stanowi ponad 91% powierzchni krajowej uprawy dyni oleistej. Powiatem, który przoduje w tej uprawie jest powiat bialski, w którym w 2022 r. uprawiano dynię oleistą na 1 849,85 ha, co stanowi około 34% powierzchni tej w województwie lubelskim i 31% powierzchni uprawy w Polsce.

*A. Borowska /na podst. MRiRW/*

# Biomasa i biogaz - odnawialne źródła energii

Aktualna sytuacja geopolityczna zmusza do zwiększania bezpieczeństwa energetycznego Polski i poszczególnych jej regionów. Konieczne jest zwiększanie wykorzystania energii ze źródeł, którymi dysponujemy, a są to - obok węgla - źródła odnawialne. Znaczącym, ciągle słabo wykorzystanym odnawialnym źródłem energii (OZE) jest biomasa. Są to wszelkie substancje pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, w tym odpady, ulegające biodegradacji. Aktualnie na cele energetyczne wykorzystywane jest drewno (z lasów, sadów), odpady drzewne, a także w pewnym zakresie słoma. Tymczasem w kraju, zwłaszcza na obszarach wiejskich, powstaje ogromna ilość odpadów i produktów ubocznych, których racjonalne zagospodarowanie może zastąpić dużą część ciekłych i gazowych paliw z importu.

Biopaliwa, w zależności od stanu skupienia, dzielą się na stałe, płynne i gazowe. Stałe paliwa z biomasy to drewno w różnej postaci (kawałkowe, trociny, wióry), często wstępnie przetworzone do postaci brykietów i peletów. Także „miękka" biomasa, taka jak słoma czy rośliny jednoroczne i wieloletnie, mogą stanowić surowiec energetyczny. Na początku XXI wieku obserwowany był rozwój plantacji roślin energetycznych, jak wierzba, szybkorosnące trawy (np. miskant) i inne. Niestety nadzieje, jakie wiązano z uprawą roślin energetycznych nie spełniły się. Zabrakło stabilnych rynków biomasy, poważnego podejścia elektrowni i elektrociepłowni do krajowych producentów, a najważniejszym czynnikiem była cena. Zapotrzebowanie zawodowych wytwórców energii na biomasę zaspokajane jest obecnie w dużym stopniu przez import np. łuski słonecznika, odpadów drzewnych i innych surowców z różnych krajów. Ciągle możliwa i potrzebna jest budowa stabilnych, dobrze zorganizowanych sieci połączeń pomiędzy producentami biomasy (głównie rolnikami) a odbiorcami tych produktów. Takie łańcuchy istnieją w wielu krajach europejskich i mogą stanowić wzorzec do wdrożenia w Polsce.

Biopaliwa płynne to przede wszystkim bioetanol i estry kwasów tłuszczowych nazywane potocznie „biodieslem". Są one obecnie obowiązkowo dodawane do benzyny i oleju napędowego, jednak ich produkcja w kraju także nie zaspokaja zapotrzebowania wynikającego z obowiązków wobec UE, zapisanych jako tzw. Narodowy Cel Wskaźnikowy. Z prawnego punktu widzenia istnieje możliwość produkcji biopaliw przez rolników na własny użytek, jednak skomplikowana procedura i mała opłacalność powodują kompletny brak zainteresowania tym rozwiązaniem.

Relatywnie nowym dla Polski paliwem wytwarzanym z biomasy jest biogaz. Jest to mieszanina gazów, jaka powstaje podczas rozkładu materii organicznej w warunkach beztlenowych. Biogaz, nazywany gazem błotnym lub bagiennym, powstaje w wielu naturalnych źródłach: przewodach pokarmowych przeżuwaczy, w dnach zbiorników wodnych, na polach ryżowych, w miejscach składowania odchodów zwierząt. Te naturalne procesy człowiek naśladuje w instalacjach, nazywanych biogazowniami, gdzie dzięki zachowaniu odpowiednich reżimów technologicznych wytwarzanie biogazu jest intensywne, a udział palnego składnika biogazu, jakim jest biometan – możliwie wysoki (powyżej 50%). Biogaz wykorzystywany jest do produkcji energii elektrycznej i ciepła przy użyciu silników kogeneracyjnych, może też być oczyszczany i w postaci biometanu wprowadzany do sieci gazowej lub jako paliwo do pojazdów. Wytwarzanie biogazu cieszy się coraz większym zainteresowaniem, gdyż pozwala zastąpić kopalne paliwo nieodnawialne, a równocześnie zagospodarować odpady, produkty uboczne i różne surowce organiczne, z których powstaje. Do wytwarzania biogazu przydatne są surowce rolnicze, odpady komunalne i osady ściekowe. Szczególny nacisk kładziony jest na budowę biogazowni rolniczych, w których nie wolno stosować odpadów komunalnych i osadów z komunalnych oczyszczalni.

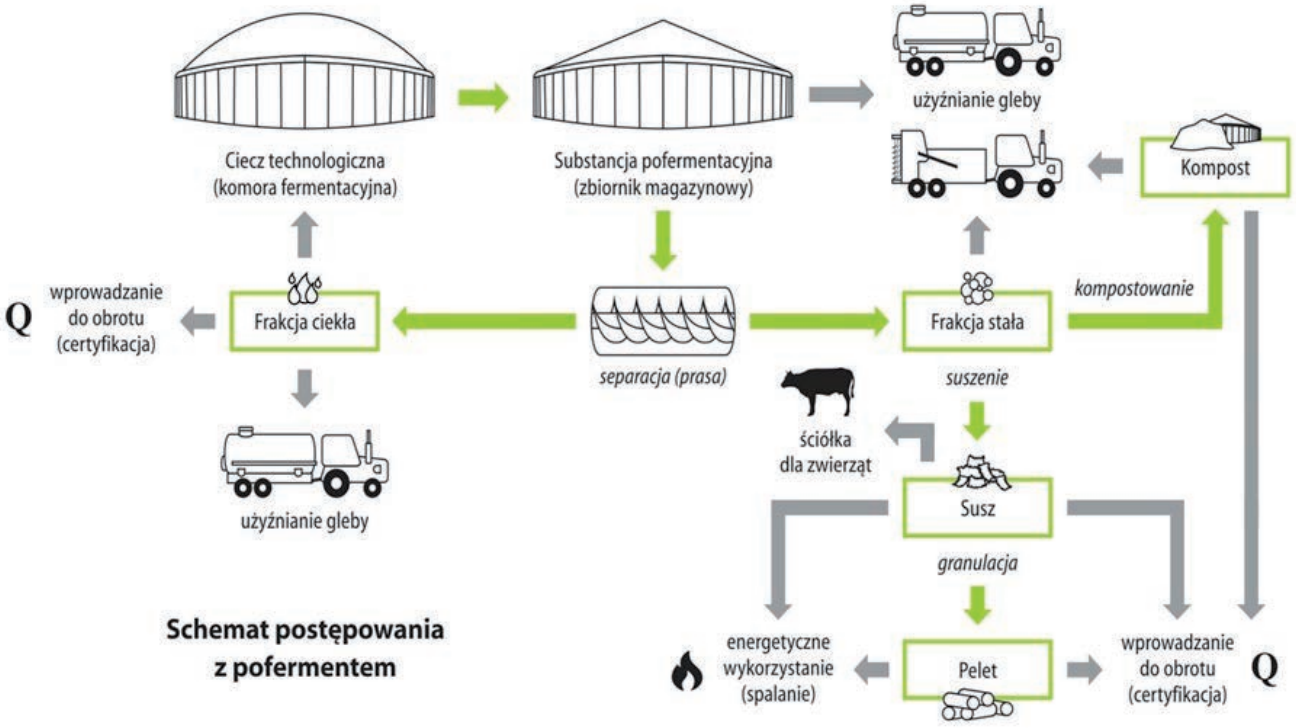
Ważną grupą substratów stosowanych w biogazowniach rolniczych są odchody zwierząt: gnojowica, obornik i gnojówka. Ich składowanie prowadzi do wytwarzania biogazu w sposób samoistny, a powstający w procesie niekontrolowanego rozkładu metan uwalnia się do atmosfery, pogłębiając efekt cieplarniany. W związku z tym planowane jest nałożenie opłat za emisje gazów cieplarnianych z rolnictwa, co może znacząco ograniczyć rozwój produkcji zwierzęcej. Tymczasem budowa biogazowni rolniczych, wykorzystujących odchody zwierząt, może być rozwiązaniem, które pozwoli na utrzymanie pogłowia czy nawet jego zwiększenie, przy minimalizacji emisji.

W biogazowniach są wykorzystywane także inne odpady i produkty uboczne powstające w rolnictwie i jego otoczeniu, których dotychczasowe zagospodarowanie niesie ze sobą ryzyko zanieczyszczenia środowiska. Odpady z przetwórstwa rolno-spożywczego mogą stanowić cenne źródło biogazu, zamiast rozrzucania i rozlewania na polach, gdyż takie ich użycie wiąże się z możliwością przedostawania się biogenów do wód, zaś składowanie – z rozkładem i wydzielaniem metanu.

Potentatem biogazowym w Europie są Niemcy, gdzie funkcjonuje niemal 10 tysięcy biogazowni rolniczych, podczas gdy w Polsce jest ich niewiele ponad 100. Na uwagę zasługuje fakt, że niemieckie biogazownie wykorzystują głównie kiszonkę z kukurydzy, co w dużej skali produkcji prowadzi do wzrostu cen żywności. Polskie technologie pozwalają na równie efektywną produkcję biogazu z odpadów rolniczych, spożywczych i przetwórczych, a więc nie pogłębiają konfliktu o grunty. Odpady i produkty uboczne szczególnie przydatne do fermentacji metanowej to: wytłoki i resztki owoców i warzyw, wysłodki z cukrowni, wycierka ziemniaczana, młóto z browarów, przeterminowana żywność (tzw. *re-food*), surowce płynne (wywary, serwatka, gnojowica).

W biogazowniach, oprócz energii, powstaje pozostałość z procesu fermentacji, nazywana pofermentem, produktem pofermentacyjnym, pulpą itp. Poferment jest stosowany do nawożenia pól. Właściwe stosowanie pofermentu daje efekty w postaci zwiększenia plonów roślin uprawnych i trwałą poprawę jakości gruntów, dzięki wnoszeniu materii organicznej, której część pozostaje nierozłożona przez bakterie metanowe. Można spotkać się z obawami, że wykorzystanie gnojowicy i obornika w biogazowni zmniejsza ich wartość nawozową, jednak mniemanie to jest błędne! Z biogazowni odbierany jest metan, a więc $CH_4$, zatem podstawowe składniki nawozowe (N, P, K, MG), a także mikroelementy, przechodzą do pofermentu w ilości dokładnie takiej, w jakiej trafiły do komory fermentacyjnej. Dodatkowo w pofermencie znajduje się więcej azotu w formie amonowej, a więc łatwiejszej do pobrania przez rośliny, co zmniejsza jego denitryfikację i wypłukanie do wód. Fermentacja gnojowicy zmniejsza jej uciążliwość zapachową, gdyż za przykry zapach odpowiadają związki organiczne, których część ulega rozkładowi podczas fermentacji. Często zapach dobrze przefermentowanej zawartości zbiornika na poferment określany jest jako ziemisty. Obowiązek niezwłocznego wymieszania pofermentu z glebą po aplikacji na polu, wynikający z przepisów ustawy o nawozach i nawożeniu, dodatkowo ogranicza nieprzyjemny efekt, jaki mógłby wiązać się z nawozowym wykorzystaniem tego materiału nawozowego. Wytwórca biogazu może uzyskać pozwolenie na wprowadzanie do obrotu nawozu lub środka poprawiającego jakość gleby, produkowanego na bazie pofermentu. W tym celu należy spełnić warunki, określone przez MRiRW, wykonać stosowne badania, złożyć dokumenty w ministerstwie. Część wytwórców biogazu w Polsce przeszła tę procedurę i ich poferment ma status nawozu, w tym w przypadku niektórych – dopuszczonego do stosowania w gospodarstwach ekologicznych! Świadczy to o bezpieczeństwie biogazowni dla środowiska i otoczenia.

Rysunek 2. Możliwości postępowania z pofermentem




*Źródło: Kowalczyk-Juśko A., Szymańska M. Poferment nawozem dla rolnictwa. FDPA, Warszawa 2015.*

Nową szansę na zysk z tytułu rolniczego wykorzystania pofermentu mogłoby dać umożliwienie czerpania korzyści dzięki redukcji emisji, jakie daje zmniejszenie zużycia nawozów sztucznych i zastępowanie ich masą pofermentacyjną. Obecnie prowadzone są działania, aby stworzyć dla wytwórców biogazu system umożliwiający uzyskanie korzyści z tytułu redukcji emisji gazów cieplarnianych.

Biorąc pod uwagę korzyści środowiskowe, szczególnie uzyskiwane dzięki redukcji emisji zanieczyszczeń do atmosfery, ale też zmniejszeniu ryzyka zanieczyszczenia wód biogenami i ograniczeniu uciążliwości wynikających ze stosowania nawozów naturalnych należy przypuszczać, że podstawowym ograniczeniem rozwoju biogazowni rolniczych, jest czynnik ekonomiczny. Nowa perspektywa finansowa, na początku której aktualnie jesteśmy, z pewnością przyniesie nowe szanse w tym zakresie. Można się tego spodziewać biorąc pod uwagę coraz większy nacisk, jaki kładzie UE na redukcję emisji gazów cieplarnianych. Aktualnie możliwe jest uzyskanie wsparcia do budowy mikro i małych biogazowni w ramach programu Agroenergia II.

Umiejętna polityka energetyczna, uwzględniająca lokalnie dostępne zasoby biomasy, w tym substratów do produkcji biogazu, umożliwi stabilny rozwój rolnictwa i przetwórstwa rolno-spożywczego, zmniejszy obciążenie środowiska, poprawi stan bezpieczeństwa energetycznego i uniezależni częściowo od zewnętrznych dostawców paliw.

*Dr hab. inż. Alina Kowalczyk-Juśko, prof. UP*
*Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie*

# Zastosowanie płyt warstwowych w nowoczesnym budownictwie dla rolnictwa

Tak jak wiele innych gałęzi przemysłu, rolnictwo także ulega licznym zmianom i unowocześnieniom. Ma to związek z ciągłym rozwojem nauki i technologii. Nowoczesne rolnictwo to nie tylko wysoko wydajne i skomputeryzowane maszyny czy też specjalne rozwiązania pozwalające na wprowadzaniu ułatwień w hodowli zwierząt, ale wiele obiektów, które spełniają różne funkcje w gospodarstwach rolnych. Są to obiekty do produkcji zwierzęcej (obory, chlewnie, kurniki), przechowywania płodów rolnych – zbóż, warzyw czy owoców, budynki do garażowania specjalistycznego sprzętu rolniczego jak również odpowiednie pomieszczenia do utrzymywania zwierząt. Jednym z najlepszych materiałów, jakie mogą być użyte w nowoczesnych zabudowaniach gospodarczych są **płyty warstwowe**. Płyta warstwowa to materiał, który jest zbudowany z dwóch warstw specjalnie wyprofilowanej blachy oraz rdzenia z **materiału termoizolacyjnego**. Jako okładzina zewnętrzna najczęściej używana jest trapezowa blacha stalowa z powłokami zabezpieczającymi przed korozją oraz wpływem warunków zewnętrznych. Przetłoczenia powierzchni elementów stalowych gwarantują **większą sztywność i wytrzymałość na obciążenia mechaniczne**. Zewnętrzna warstwa blachy może być chroniona powłoką z cynku, warstwą lakieru nakładanego proszkowo czy powłoką z wybranego tworzywa sztucznego. Płyty warstwowe są niezastąpionym materiałem do wykonywania ścian, podłóg, stropów i dachów, w zależności od wersji, w jakiej występują. Dzięki niewielkiej masie i dobrym właściwościom wytrzymałościowym mogą być używane do wykonywania ścian w budynkach o sporej wysokości i kubaturze.

O korzyściach z zastosowania płyt warstwowych w budownictwie obiektów rolniczych opowie nam Mateusz Plewa prezes firmy Stal Tech Sp. z o.o. z woj. lubelskiego, która od 7 lat zajmuje się sprzedażą płyt warstwowych i innych materiałów budowlanych.

**- Jakie są główne profity z zastosowania płyt warstwowych w budownictwie dla rolnictwa?**

Przewaga obiektów wykonywanych z płyt warstwowych PIR/PUR to przede wszystkim:

1. szybkość ze względu na lekkość i łatwość montażu,
2. niższa cena ze względu na lżejszą konstrukcję stalową,
3. tańsza eksploatacja ze względu na doskonały współczynnik przenikliwości cieplnej λd, czyli oszczędności energii w utrzymywaniu stałej temperatury podczas zimy i lata,
4. szerokie spektrum zastosowania ze względu na rdzeń termoizolacyjny,
5. odporność materiałów PIR/PUR na gryzonie oraz na korozję biologiczną,
6. estetyka wykonania-szeroka gama kolorów oraz profilacji.

**- Proszę o rozszerzenie szerokiego spektrum zastosowania płyt.**

Obecnie mamy na rynku płyty warstwowe PIR/PUR dachowe i ścienne w okładzinie obustronnej z blachy z przeznaczeniem na budowę obiektów takich jak mroźni, chłodni, magazynów na produkty rolne. Natomiast w przypadku, gdy są to obiekty do hodowli zwierząt, np. drobiu, trzody chlewnej, bydła, gdzie jest duże stężenie amoniaku, stosowane są płyty z dolną okładziną z poliestru wzmacnianego włóknem szklanym, którego najważniejszą zaletą jest bardzo wysoka odporność na agresję środowiska (amoniak, grzyby, pleśnie) typowego dla obiektów inwentarskich. Płyty warstwowe ze względu na bardzo łatwy montaż można zastosować do zewnętrznego obicia już istniejących budynków uzyskując ocieplenie i estetykę obiektów. Ponadto płyty z rozbiórki można ponownie wykorzystać do budowy.

**- Czy można czyścić wewnętrzną stronę obiektów produkcyjnych wykonanych z płyty z wewnętrzną okładzina poliestrową?**

Tak, bez problemu możemy czyścić powierzchnie wewnętrze obiektu wykonane z tej płyty za pomocą myjek ciśnieniowych.

**- Czy widzicie zmiany w zainteresowaniu waszymi materiałami w relacji do rosnących cen energii cieplnej i elektrycznej?**

Tak, wzrosło zapotrzebowanie na płyty izolacyjne termPIR. Obecnie są na rynku nowoczesne płyty izolacyjne termPIR w różnych okładzinach np.: papier kraft, włókno szklane, powłoka bitumiczna oraz zaprojektowana specjalnie dla rynku rolniczego płyta pokryta aluminium. Zastosowanie tych płyt pomaga również w przestrzeganiu rygorystycznych wymogów dotyczących m.in. warunków termicznych oraz wilgotnościowych panujących w budynkach inwentarskich.

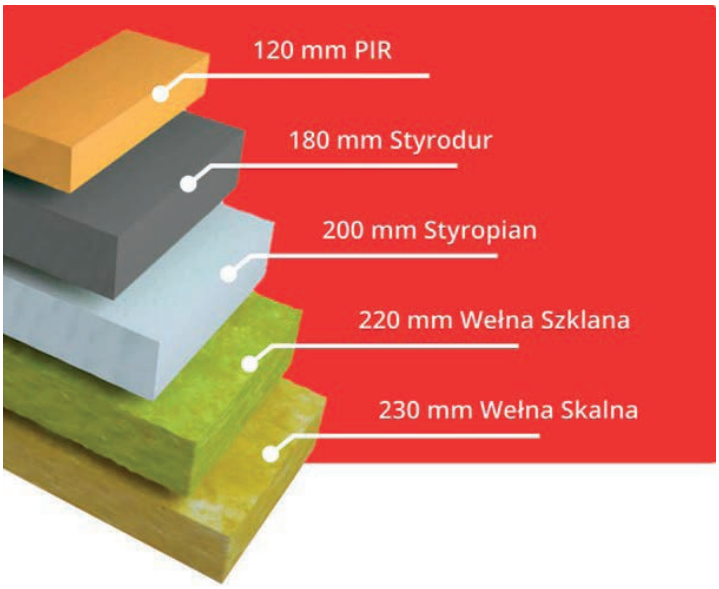
**- Czy trudny jest montaż miękkich płyt termPIR?**

Lekkość oraz sztywność płyty zapewniają łatwy i szybki montaż. Można je mocować bezpośrednio wkrętami do krokwi, jętek lub za pomocą profili PCV.

**- Bardzo dziękuję za udzielenie fachowych informacji.**

Dziękuję za rozmowę i zapraszam wszystkich zainteresowanych do kontaktu z naszym działem handlowym.

Porównanie właściwości materiałów izolacyjnych:




*Radosław Zaleski*

## Bezpłatna obsługa Prawna Rolników

**Lubelska Izba Rolnicza chcąc umożliwić łatwiejszy dostęp do bezpłatnej obsługi prawnej rolników prowadzi dyżury prawnika w biurach LIR. Dyżury odbywają się w godzinach od 8.30 – 14.30 w każdy poniedziałek w Biurze LIR w Lublinie, ul. Pogodna 50A/2 oraz pod numerem telefonu 81 443-60-71**

- w Biurze LIR w Białej Podlaskiej w środę, w każdy I tydzień miesiąca, ul. Okopowa 18 F/1-2 oraz pod numerem telefonu 83 342 00 32
- w Biurze LIR w Chełmie w środę, w każdy II tydzień miesiąca, ul. Graniczna 35 oraz pod numerem telefonu 82 560 31 44
- w Biurze LIR w Zamościu w środę, w każdy III tydzień miesiąca, ul. Ogrodowa 16 oraz pod numerem telefonu 84 639 16 42

# Wspomnienie Dożynek Prezydenckich 2022 – oczami Starosty

**Tegoroczne święto plonów z udziałem pary prezydenckiej odbyło się w dniach 10-11 września. Cyklicznie organizowane wydarzenie ma na celu docenienie ciężkiej pracy rolników i podkreślenie istotności rolnictwa w krajowym bezpieczeństwie żywnościowym. Cieszę się, że dane mi było uczestniczyć w tym święcie, dodatkowo w tak poważnej roli.**

Nigdy nie zapomnę tego wydarzenia, również momentu, w którym dowiedziałem się o propozycji zgłoszenia mojej kandydatury do pełnienia funkcji Starosty. Moją kandydaturę zaproponował Pan Janusz Skrzypek, członek Zarządu Lubelskiej Izby Rolniczej, Przewodniczący Rady Powiatu Kraśnickiego LIR. Co prawda zgłoszenie kandydatury było pierwszym etapem, w kolejnym decyzję podejmowała Kancelaria Prezydenta RP. Jednakże, samo zgłoszenie mojej kandydatury było dla mnie dużym wyróżnieniem, z radością zgodziłem się na dalsze etapy rekrutacji, a moja sylwetka została przekazana do Belwederu.

Nazywam się Marcin Hałabis, jestem rolnikiem, pochodzę z miejscowości Góry w gminie Zakrzówek w powiecie kraśnickim. Od dziecka jestem związany z rolnictwem, w szczególności z produkcją wieprzowiny. Moi rodzice, od kiedy pamiętam utrzymują świnie, dlatego mogę powiedzieć, że doświadczenie w tym temacie miałem od zawsze. Obecnie rozwijamy w gospodarstwie niewielką masarnię w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego. Między innymi praktyką rolniczą kierowałem się podczas wyboru studiów – ukończyłem Zootechnikę na Uniwersytecie Przyrodniczym, obecnie już ze stopniem naukowym doktora – obrona mojej rozprawy doktorskiej odbyła się 3 listopada 2022. Tak w dużym skrócie mogę opisać swoją sylwetkę, która została przesłana do Kancelarii Prezydenta RP jako kandydata na Starostę Dożynek Prezydenckich 2022r.

Po kilku tygodniach, podczas wykonywania orki zimowej (tego momentu również nie zapomnę) otrzymałem telefon od Pani pracującej w Kancelarii Prezydenta RP z zaproszeniem do udziału w Dożynkach – było już jasne, że to właśnie moja kandydatura została wybrana jako odpowiednia do pełnienia tej funkcji. Zaproszenie obejmowało również osobę towarzyszącą, więc wspólnie z małżonką wyczekiwaliśmy już terminu Dożynek.

10 września udaliśmy się do Warszawy celem zakwaterowania w zarezerwowanym przez Kancelarię Prezydenta hotelu i zapoznania z organizatorami Dożynek. Samo wydarzenie odbywało się w formie dwudniowej - już w sobotę trwały konkurencje dla kół gospodyń wiejskich oraz wybór najlepszego wieńca dożynkowego pod patronatem Pierwszej Damy, Pani Agaty Kornhauser-Dudy. Tego samego dnia mieliśmy zaplanowaną próbę generalną przed oficjalnymi obchodami Dożynek. Miałem okazję poznać Starościnę Dożynek – Panią Annę Popiel z powiatu koneckiego w województwie świętokrzyskim. Na próbie generalnej zapoznaliśmy się ze scenariuszem przebiegu Dożynek – oczywistym jest, że takie wydarzenia są dobrze zaplanowane pod każdym kątem. Mimo, iż rola Starosty nie była jakoś mocno wymagająca, gdyż nie domagano się ode mnie przemówienia, czy innych czynności potrzebujących specjalnego przygotowania, to już zacząłem odczuwać stres. Najbardziej obawiałem się popełnienia jakiegoś najprostszego błędu – potknięcia czy pomyłki, który zostałby zauważony. Dodatkowo, świadomość bycia obserwowanym przez miliony Polaków oglądających Dożynki z różnych źródeł medialnych – telewizji czy Internetu nie poprawiała mojego poczucia odwagi.

11 września był dniem deszczowym, wręcz ulewnym. Od samego rana nie można było ruszyć się bez parasola – właśnie w takiej aurze udaliśmy się na plac dziedzińca Belwederu, gdzie odbywały się obchody święta plonów. Dziedziniec Belwederu był zatłoczony, znajdowali się tam zgromadzeni, pomimo ulewnego deszczu, przedstawiciele rolnictwa ze strony polityki, a także sami rolnicy, przedstawicielki i przedstawiciele Kół Gospodyń Wiejskich. Na wstępie zaplanowano Mszę Świętą którą celebrował ks. bp Leszek Leszkiewicz. Rozpoczęła się ona niedługo po wejściu Pary Prezydenckiej na plac dziedzińca. Owa deszczowa niedziela była pierwszą po długotrwałym okresie su-

szowym – odprawiający Mszę Świętą Ksiądz słusznie to zauważył i celnie zripostował już na wstępie: „Czyż może być lepsza pogoda dla rolników?”. Słowa te poprawiły humor i podniosły na duchu wszystkich, nieco przemoczonych już uczestników Mszy Świętej. Co ciekawe, jednocześnie z zakończeniem Mszy Świętej – deszcz ustał.

Ceremonia Obrzędu Dożynkowego podzielona była na dwie części – chlebną i wieńcową. Ogółem, prowadzącym Dożynki a jednocześnie lektorem był Pan Rafał Patyra - znany prezenter telewizyjny, jednakże w trakcie ceremonii to Zespół Mazowsze odgrywa główną rolę prowadzących. Piękna muzyka, barwne stroje, uśmiechnięte tancerki i tancerze od których aż bije profesjonalizm – niewątpliwie są to domeny tego zespołu.

W części chlebnej Para Prezydencka została zaproszona na scenę, a następnie My, jako Starości Dożynek zostaliśmy zaproszeni, aby wręczyć Prezydentowi chleb – symbol trudu pracy rolnika, ale jednocześnie obfitego plonu. Kolejnym etapem była część wieńcowa – wieńce oraz Koła Gospodyń Wiejskich wyłonione dzień wcześniej w ramach konkursów zostały uhonorowane na scenie. Następnie to Pan Prezydent wygłosił orędzie do wszystkich obecnych członków sektora rolniczego. Swoje przemówienia wygłosili także Wicepremier, Minister Rolnictwa, Pan Henryk Kowalczyk oraz Komisarz UE ds. Rolnictwa Pan Janusz Wojciechowski. Całość ceremonii podsumował barwny występ Zespołu Mazowsze.

Po zakończeniu oficjalnej ceremonii na dziedzińcu Belwederu odbył się poczęstunek dla wszystkich obecnych na Dożynkach – nie zabrakło przedstawicieli różnych firm z branży spożywczej - tam można było skosztować polskich produktów regionalnych i tradycyjnych różnego typu: mięs, serów i innych. Był również poczęstunek przygotowany przez Koła Gospodyń Wiejskich oraz klasyczna grochówka wojskowa przygotowana przez przedstawicieli Wojska Polskiego.

Para Prezydencka, zgodnie ze zwyczajem, chciała przejść przez wszystkie stanowiska, aby porozmawiać i pokosztować produktów, które przygotowali dla nich rolnicy. Wielkim wyróżnieniem było, że znaleźli czas, aby porozmawiać i z nami. Osobiście odebrałem Parę Prezydencką jako ludzi bardzo miłych i otwartych na rozmowę z każdym, niezależnie od pełnionej funkcji.

Podsumowując, duże wrażenie wywarła na mnie otwartość i uprzejmość Pary Prezydenckiej. Dodatkowo, bardzo kształcącym doświadczeniem była dla mnie możliwość spotkania tylu osób związanych z rolnictwem i mających bezpośredni wpływ na krajową politykę rolną. Ponadto, ogromnym wyróżnieniem była dla mnie możliwość reprezentacji rolników z moich rodzinnych stron na tak wyniosłym wydarzeniu jakim były Dożynki Prezydenckie 2022.

*Marcin Hałabis*

*Fot. Przemysław Keler, KPRP*

*Fot. Marcin Hałabis*

# Zadbajmy o odporność przed zimą

W okresie jesienno-zimowym zaczynamy myśleć o wzmocnieniu naszej odporności, szczególnie w kontekście przeziębień i uciążliwych katarów. Jesienią kiedy spadają temperatury, wzrasta wilgotność powietrza uaktywniają się wirusy i bakterie wywołujące różnego rodzaju infekcje. Poznanych jest kilkaset różnych wirusów wywołujących przeziębienia i tworzą się wciąż nowe ich mutacje. Dlatego nie mamy co liczyć na cudowny lek lub szczepionkę na wszystko, które wynajdą dla nas naukowcy.

Aby wzmocnić odporność powinniśmy zadbać o naszą dietę, poprawić aktywność fizyczną, hartować organizm, zapewnić odpowiedni sen i wypoczynek, ograniczyć sytuacje stresowe i używki, stosować naturalnych sposobów wzmacniających odporność lub przyjmować odpowiednie witaminy i minerały.

### Zdrowa dieta

Dieta poprawiająca odporność powinna być prawidłowo zbilansowana, zawierać niezbędne witaminy i minerały. Te dostarczane w produktach naturalnych są najlepiej przyswajane, w ostateczności i przy stwierdzonych niedoborach powinniśmy sięgać po suplementy. Aby dostarczyć organizmowi codziennej porcji zdrowia powinniśmy zjadać 5 porcji warzyw i owoców najlepiej świeżych, ale mogą to być tez mrożonki czy susze. Owoce i warzywa zawierają naturalne antyoksydanty - są to roślinne odpowiedniki naszych przeciwciał. Stanowią formy obrony roślin przed grzybami i innymi pasożytami. Każda roślina ma swój arsenał obronny. Tak więc powinniśmy łączyć wiele różnych warzyw i owoców, tak aby codziennie zjadać je we wszystkich kolorach. Wśród nich powinny znajdować się buraki czerwone, marchew, papryka, kapusta, jarmuż, cytrusy, morele, orzechy, pestki i nasiona roślin oleistych. Dieta wspomagająca odporność powinna być bogata w witaminę C, która zwiększa produkcję limfocytów i jest silnym antyoksydantem, działa immunostymulująco, poprawiając pracę układu odpornościowego. Źródła witaminy C to: papryka, natka pietruszki, dzika róża, cytrusy, czarna porzeczka, kalafior, pomidory czy brokuły.

Dbając o odporność, powinniśmy pamiętać o bardzo ważnej roli witaminy D3, która jest konieczna nie tylko do prawidłowej mineralizacji kości, ale też bierze udział w regulowaniu bardzo wielu mechanizmów organizmu, w tym procesów odpornościowych. W okresie jesienno-zimowym w naszej szerokości geograficznej potrzeba nam dodatkowych 1000-2000 j.m. witaminy D dziennie, a osobom otyłym - nawet 4000 j.m.

Dla wzmocnienia odporności konieczna jest też prawidłowo funkcjonująca mikroflora bakteryjna w jelitach, która konkuruje o miejsce w błonie śluzowej jelita z patogenami oraz wspomaga procesy trawienne. Błona jelitowa pozbawiona korzystnej mikroflory przepuszcza do wewnątrz toksyny, drobnoustroje i wirusy. Prawidłowa mikroflora bakteryjna zapewnia nie tylko wyższą odporność, zmniejsza również ryzyko zatruć pokarmowych. Dieta powinna być wiec bogata w błonnik (pełnoziarniste pieczywo, musli, otręby, kasze), wspomagający perystaltykę jelit. Należy spożywać także produkty mleczne zawierające probiotyki - żywe kultury bakterii jelitowych tj.: kefir, jogurt, jednodniowe mleko oraz kiszonki (ogórki, kapusta kiszona i inne). Zwiększyć ilość i aktywność mikroflory jelit, można również sięgając po prebiotyki. Naturalnym prebiotykiem jest inulina będąca pożywką dla bakterii jelitowych z rodzaju *Bifidobacterium i Lactobacillus*. Znajduje się ona w produktach takich jak: topinambur, czosnek, por, cykoria, banany, cebula, szparagi, pszenica, jęczmień, żyto.

### Sen i odpoczynek

Nasz organizm potrzebuje czasu na regenerację - jest to minimum 7 godzin snu dziennie. Aby dobrze się wysypiać trzeba też przestrzegać kilku zasad: zjeść ostatni lekki posiłek na ok. 2 godz. przed snem, wywietrzyć pomieszczenie, zadbać o temperaturę - do 19°C, ciszę i odpowiednie zaciemnienie w pomieszczeniu. Kiedy śpimy głęboko i nic nas nie wybudza, wzrasta we krwi liczba limfocytów - ciałek, których zadaniem jest obrona organizmu przed chorobotwórczymi wirusami, bakteriami i grzybami w organizmie. Podczas snu w ciemności i ciszy w naszej szyszynce wydziela się melatonina - hormon który zapewnia m.in. prawidłowy rytm dobowy, ma też silne działanie przeciwutleniające i zwiększa odporność organizmu. Badania potwierdzają, że osoby, które są regularnie niedosypiają są czterokrotnie bardziej podatne na infekcje.

### Ograniczenie sytuacji stresowych

Nasz system odpornościowy jest ściśle powiązany z systemem nerwowym. Stres i życie w ciągłym napięciu, zdenerwowaniu zakłócają ich współpracę przez co

osłabiają odporność organizmu. By do tego nie dopuszczać, trzeba codziennie znaleźć chwilę na relaks i wyciszenie.

### Ruch na świeżym powietrzu

Niezależnie od warunków atmosferycznych powinniśmy zadbać o codzienną porcję aktywności fizycznej, choć bywa to trudne przy często nie- sprzyjającej jesiennej aurze. Warto się jednak zmobilizować, bo już 1 godzina ruchu dziennie obniża ryzyko infekcji aż o 1/3. Nie muszą to być sporty wyczynowe, wymagające dużego wysiłki. Może to być zwykły spacer energicznym marszem, jazda na rowerze, bieganie czy nordic walkinkg.

### Hartowanie organizmu

Jest to wystawianie się na działanie niekorzystnych czynników w sposób kontrolowany. Wtedy nasz organizm stopniowo przystosowuje się do zmiennych warunków, uczy się i zapamiętuje jak działać i jak się chronić. Niekorzystne warunki atmosferyczne: deszcz, zimny wiatr czy mróz staja się nie straszne i nie sprawią, że po krótkim spacerze lub wyjściu na sanki od razu dopada nas przeziębienie. Chcąc zahartować własny organizm, należy rozpocząć od małych kroków. Hartowanie możemy rozpocząć od lżejszego ubierania się w chłodniejsze dni, od spacerów, a w sprzyjających warunkach od chodzenia boso po trawie lub po piasku. Dobrą praktyką są codzienne, naprzemienne prysznice, przy czym kąpiel trzeba zakończyć polewaniem ciała chłodnym strumieniem. Po wyjściu spod prysznica, ciało należy rozgrzać, np. poprzez nacieranie ręcznikiem lub wykonanie kilku skłonów. Codzienne hartowanie ciała sprawia, że organizm lepiej radzi sobie ze zmianami temperatury i z drobnoustrojami. Hartowanie wpływa także korzystnie na krążenie, układ nerwowy i przemianę materii.

### Naturalne sposoby podnoszące odporność

Kiedy nasza odporność jest osłabiona, zwykłe przeziębienie potrafi nawet na kilka dni wyłączyć nas z życia, nie mówiąc o innych powiązanych z nim groźniejszych chorobach tj. angina, zapalenie oskrzeli czy płuc. Są na szczęście jeszcze znane i stosowane od dawna przez ludzi naturalne sposoby chroniące i wspomagające organizm.

**Miód** na wzmocnienie odporności. Każdy z nas powinien profilaktycznie jeść 1–2 łyżeczki miodu dziennie. Jest on skarbnicą witamin, mikroelementów oraz cennych enzymów, które mobilizują układ odpornościowy. Działanie miodu można wzmocnić dodając do niego sok z owoców albo z aloesu. Warto wypijać rano szklankę wody z łyżką miodu i sokiem z połowy cytryny. Na bazie miodu można też sporządzić bakteriobójczy syrop imbirowy.

W tym celu należy zagotować przez pół godziny na małym ogniu 2,5 szkl. wody i 0,5 szkl. startego korzenia imbiru. Po ostudzeniu i odcedzeniu dodajemy pokrojoną w plastry 1 cytrynę i 1 szkl. miodu. Tak przygotowany syrop należy pić 3 x dziennie po 1 łyżce, świetny jest też do rozgrzewającej herbaty.

**Aloes**. Sok z aloesu zawiera substancje bakteriobójcze i przeciwzapalne, wzmacniające odporność. Można go samemu sporządzić ze świeżych liści aloesu, które najpierw należy schłodzić w lodówce, po czym zmiksować i przetrzeć przez sito. Tak otrzymany sok można połączyć z miodem w proporcji:1część soku: 2 części miodu naturalnego, zlać do ciemnej butelki, pić łyżkę dziennie na czczo (taka mikstura dodaje energii i wzmacnia odporność).

**Maliny.** Owoce malin stanowią cenny składnik leków na obniżenie gorączki, przeciwkaszlowych, są prawdziwą bombą witaminowo-mineralną (witamina C, E, B1, B6, B12, magnez, wapń, żelazo). Zawierają także kwas salicylowy, który doskonale rozgrzewa. Przetwory z liści, jak i owoców malin już od dawna stosowane są do zwalczania gorączki, wywołanej chorobami o podłożu wirusowym i bakteryjnym, np. przy grypie lub przeziębieniu. Sok z malin czy napar z suszonych owoców jest niezawodny przy wzmacnianiu odporności i w walce z infekcjami. Maliny to nie tylko owoce. Liście malin to także nasz sprzymierzeniec w walce z infekcjami. Działają napotnie przeciwzapalne i przeciwbakteryjne. Zawarte w nich polifenole walczą z wolnymi rodnikami, a witaminy wzmacniają odporność.

**Czarny bez** stosowany był już od starożytności jako naturalny antybiotyk. Najbardziej znane jest jego działanie przy przeziębieniach. Jest uważany za najstarszą z roślin leczniczych. Zdrowotne właściwości czarnego bzu wynikają z unikalnych składników chemicznych zawartych w roślinie. Kwiaty i owoce czarnego bzu zawierają dużą ilość flawonoidów. Flawonoidy wykazują silne działanie antyzapalne i antyoksydacyjne. Syrop z kwiatu czarnego bzu polecany jest w domowej kuracji objawów przeziębień i grypy. Kwiaty czarnego bzu wykazują silne działanie detoksykujące oraz ułatwiające odkrztuszanie. Kwiaty czarnego bzu działają także rozkurczowo, pobudzają krążenie i obniżają poziom cukru we krwi. Syrop z kwiatu czarnego bzu jest bezpieczny dla dzieci i kobiet w ciąży. Do przygotowania syropu z kwiatu czarnego bzu należy przygotować: 40-60 skupisk kwiatów czarnego bzu, tzw. baldaszków, 1 litr wody, 1 kg cukru. Kwiaty czarnego bzu należy odpowiednio przygotować - usunąć łodygi i ogonki. Przygotowane kwiaty czarnego bzu należy zalać wrzącą wodą, następnie pozostawić do ostygnięcia. Wystudzone, zalane wodą kwiaty pozostawiamy na 24 godziny w lodówce. Po upływie doby, kwiaty należy przecedzić przez sito, dodać cukier i zagotować. Warto pamiętać, aby w trakcie gotowania systematycznie zbierać pojawiającą się pianę. Po całkowitym rozpuszczeniu cukru gotowy syrop przelewamy do sterylnych słoików lub buteleczek, pasteryzujemy przez ok. kwadrans. Zaleca się picie maksymalnie 4 łyżeczek dziennie. Ze względu na właściwości wykrztuśne, syropu nie powinno się pić tuż przed snem.

**Jeżówka purpurowa** (echinacea) - aktywizuje układ odpornościowy m.in. poprzez pobudzenie leukocytów do wydzielania substancji przeciwwirusowych (interferonu). Zawarte w jeżówce substancje czynne wzmacniają naturalną odporność i pobudzają system immunologiczny, zmniejszając tym samym podatność na infekcje bakteryjne i wirusowe. Jeżówka stosowana jest także w zapaleniach jamy ustnej, gardła i dziąseł. Najprostszą formą korzystania z jej dobroczynnego działania jest picie naparu. Aby go sporządzić potrzeba 15 g korzenia lub 2 łyżeczek ziela jeżówki purpurowej zalać gorąca wodą, odczekać 20 minut i odcedzić. Tak otrzymaną herbatkę najlepiej pić 2 x dziennie.

**Żeń-szeń syberyjski,** podobnie jak żeńszeń właściwy, również wspomaga układ odpornościowy organizmu, a do tego działa odtruwająco i przeciwzapalnie, jest ziołem wspomagającym leczenie wielu chorób, w tym infekcji. Ekstrakt z niego hamuje namnażanie się wirusów wywołujących przeziębienie, choroby układu oddechowego i grypę. Najprościej możemy spożywać go w postaci wywaru z herbatki zaparzonej z suszonego korzenia: 2 łyżki suszonego korzenia zalać 1 szklaną wrzątku, odstawiać na ok. 45 minut. Napar należy pić rano i w południe po 100-200 ml.

**Czystek.** Herbatka z czystka to obfite źródło polifenoli, witamin C i E, beta karotenu i flawonoidów. Ten unikatowy zestaw substancji aktywnych sprawia, że zioło skutecznie neutralizuje wolne rodniki działa przeciwzapalnie, zwalcza wirusy, bakterie i grzyby, znosi objawy alergii, leczy infekcje zatok, równoważy florę bakteryjną, Przyjmowany regularnie podnosi odporność na choroby. Kluczem do sukcesu jest systematyczność i cierpliwość. Efekty nie nastąpią od razu. Na niewiele zda się jednorazowe wypicie herbatki. Osoby dorosłe powinny pić parzony przez 10 minut napar 3 razy dziennie, starsze dzieci 2 razy dziennie, a maluchy od 3 miesiąca życia – raz. Jedną porcję czystka można parzyć nawet czterokrotnie, co pozwala uzyskać cztery porcje napoju z jednej łyżeczki suszu.

**Czosnek,** nazywany naturalnym antybiotykiem, hamuje rozwój bakterii, zwalcza infekcje. Wystarczy zjadać tylko jeden ząbek czosnku dziennie, by w krótkim czasie odczuć jego zbawienny wpływ na zdrowie. W jednym niewielkim ząbku kryje się bowiem cała apteka - związki flawonoidowe, aminokwasy, saponiny, cukry, związki śluzowe, witaminy (B1, B2, PP, C, prowitamina A), liczne sole mineralne (m.in. potasu, wapnia, magnezu) oraz rzadkie mikro-

elementy (m.in. kobalt, chrom, nikiel). Najcenniejsze w czosnku są olejki eteryczne bogate w siarczki i allicynę, związek o charakterystycznym ostrym zapachu. Dlatego w okresie jesienno-zimowym czosnek powinien na stałe zagościć w naszym menu. Podobnie podczas przeziębienia czy grypy - ciepłe mleko ze zmiażdżonym ząbkiem czosnku ułatwia odkrztuszanie, rozgrzewa, wzmaga potliwość, obniżając gorączkę i udrażnia drogi oddechowe. Warto więc każdego dnia jadać czosnek, może to być także w formie bezalkoholowej nalewki, która jest bardzo łatwa i prosta w wykonaniu.

Składniki: 1 główka czosnku, sok wyciśnięty z 1 cytryny, 3-4 łyżki miodu naturalnego, 1 szklanka przegotowanej i ostudzonej wody.

Czosnek należy obrać i zmiażdżyć, dodać sok z cytryny, miód, i przegotowaną, ostudzoną wodę. Wszystko wrzucić do miksera, zblendować i przelać do słoika. Pozostawić w ciemnym i chłodnym miejscu na 2 doby. Po upływie tego czasu przecedzić przez gazę, wlać nalewkę do szklanego, zakręcanego pojemnika i przechowywać w lodówce. Pić należy: dorośli 2 łyżki dziennie, dzieci po 1 łyżeczce dziennie - nalewka jest ostra, dla dzieci należy ją rozrobić z lekko ciepłym płynem. W przypadku infekcji ilość można zwiększyć: dorośli 2 x dziennie po 2 łyżki, dzieci 2 x dziennie po 1 łyżeczce.

**Kwas buraczany -** to napój o wielu właściwościach leczniczych: wzmacnia odporność, reguluje pracę jelit, obniża ciśnienie oraz stężenie cholesterolu we krwi. Swoje działanie kwas buraczany zawdzięcza m.in. dużej zawartości witaminy C oraz kwasowi mlekowemu, który odpowiada za proces fermentacji buraków. Picie kwasu buraczanego to sposób na zachowanie odporności, zwłaszcza wtedy, kiedy organizm jest szczególnie narażony na infekcje, czyli jesienią i w zimie. Kwas z buraków warto pić także wtedy, kiedy jesteśmy osłabieni chorobą i podczas antybiotykoterapii. Aby go przygotować należy: 3 kg pokrojonych czerwonych buraków zalać 4 l ciepłej i osolonej wody (1 łyżka na 1 l), dodać kilka ząbków czosnku, liść laurowy, pieprz w ziarnach, kminek, ziele angielskie i 2-3 łyżki soku z ogórków lub kiszonej kapusty. Po ok. 7 dniach kwas jest gotowy, zlewamy go do szklanych butelek i przechowujemy w lodówce. Należy pić regularnie 1-2 szklanki dziennie.

Wszystkie przedstawione w tym artykule czynniki i naturalne sposoby poprawiające odporność naszego organizmu są skuteczne przy stosowaniu systematycznym, najlepiej ciągłym. Życzę wszystkim czytelnikom i sobie również takiej zdrowej systematyczności, a efekty zdrowotne będą nieocenione!

*Anna Szustak*

# Wigilijne tradycje kulinarne

Święta Bożego Narodzenia to dla wielu najpiękniejsze święta w roku, z którymi kojarzą się pełne uroku dekoracje, prezenty, melodie kolęd, a przede wszystkim magiczna atmosfera wigilijnego wieczoru. W większości polskich domów Wigilia Bożego Narodzenia to między innymi wigilijny stół - bogato zastawiony tradycyjnymi potrawami bez których te święta byłyby po prostu niekompletne.

W zależności od regionu Polski wigilijne dania różnią się od siebie, ale w większości miejsc spożywa się postne zupy, ryby na zimno i na ciepło, pierogi i paszteciki z kapustą i grzybami, kapustę z grzybami lub grochem, kluski z makiem, kompot z suszonych owoców, kutię, makowiec i pierniki.

W wielu domach bardzo często na wigilijnym stole pojawia się dwanaście postnych potraw, a każda z nich symbolizować ma jednego z apostołów Chrystusa. Wszystkich tych dań należy spróbować, by zapewnić sobie pomyślność w nadchodzącym roku.

Jeśli chodzi o zupy podczas Wigilii, to podaje się najczęściej: barszcz z uszkami, czysty barszcz lub aromatyczną zupę grzybową. Smakosze ryb mogą przyrządzić białą zupę rybną, zupę z karpia z rodzynkami, zupę z karpia z imbirem, koprem i grzybami.

Wśród ryb na zimno znajdą się śledzie w oliwie lub marynowane, tatar ze śledzia, rolmopsy ze śliwką, czy wytrawny śledź na pierniku, karp po żydowsku, sandacz czy okoń w galarecie.

Wśród dań na ciepło najważniejsze miejsce zajmuje smażony karp w różnych postaciach, np. karp pod chrzanową pierzynką albo staropolski karp w sosie piernikowym i karp z sosem maślanym.

Wśród 12 tradycyjnych potraw powinny się znaleźć także dania na słodko: przede wszystkim kompot z suszu, tradycyjna kutia z ziarnami pszenicy albo kutia z pęczakiem, makowiec, piernik. Piękną tradycją jest pieczenie świątecznych pierniczków, które nie tylko są smakołykiem, ale mogą stanowić oryginalne ozdoby choinkowe.

Mimo różnorodności dań w każdym domu dba się o ciepłą atmosferę. Przy każdym stole zgodnie z tradycją przygotowane jest miejsce dla niespodziewanego gościa, który mógłby pojawić się podczas Wigilii. Pod obrusami umieszcza się sianko, które ma przynieść dobrobyt, a przed rozpoczęciem kolacji rodziny dzielą się opłatkiem, składając sobie najlepsze życzenia. Następnie przychodzi czas kolędowania i wspólnego udania się na pasterkę.

W bieżącym numerze przedstawiamy Państwu wybrane sprawdzone przepisy na niezawodne tradycyjne potrawy.

*Anna Szustak*

## Pierniczki na choinkę

**Składniki:**

- 1 jajko
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka
- 250 g masła lub margaryny
- 1 szklanka cukru,
- 2/3 szklanki miodu
- 1 przyprawa do piernika
- 80 dkg mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

**Wykonanie:** mleko, masło, miód, cukier i przyprawę do piernika razem zagotować i ostudzić. Schłodzoną masę łączymy z mąką, dodajemy żółtko, jajo, sodę i proszek do pieczenia. Zagniatamy gęste ciasto, które następnie schładzamy przez 1-2 godz. Po tym czasie kawałki ciasta należy rozwałkować na ok 0,6 cm grubości i wykrawać ulubione kształty. Pierniczki najlepiej piec na wyłożonej papierem blasze w temperaturze 180-200 stp. C., na jasno-złoty kolor.

Po upieczeniu dekorujemy polewą czekoladową, lukrem, gotowymi kolorowymi posypkami oraz bakaliami.

# Piernik wiejski

**Składniki na ciasto:**

- 125 g masła lub margaryny
- 5-6 jaj (zależnie od wielkości)
- 2/3 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 2/3 szklanki miodu płynnego lub półpłynnego
- 2/3 szklanki gęstej śmietany 18%
- 1 przyprawa do piernika
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 3 i ½ szklanki mąki pszennej
- Ulubione bakalie (posiekane orzechy, migdały, suszone śliwki, rodzynki, suszona żurawina, suszone figi, kandyzowane owoce itp.)

**Wykonanie:** Żółtka oddzielić od białek, masło utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać miód, śmietanę, przyprawę do piernika, proszek do pieczenia, sodę i mąkę – wszystkie składniki połączyć w gęstą masę. Na końcu dodać bakalie i ubitą na sztywno pianę z białek. Suszone owoce dobrze jest wcześniej sparzyć, odsączyć i obtoczyć w mące. Wszystko razem delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do 2 wyłożonych papierem do pieczenia blaszek – keksówek. Piec ok. 1 godziny. Najpierw piec przez ok. pół godziny w 200 stp. C, po tym czasie temperaturę zmniejszyć do 170 stp. C.

**Polewa czekoladowa do piernika**

2 łyżki masła
3-4 łyżki kakao
6 łyżek śmietanki 30%
8 łyżek cukru

Wszystkie składniki umieścić w rondlu i powoli podgrzewać do rozpuszczenia i połączenia się składników, następnie gotować ok. 5-10 minut, stale mieszając. Jeszcze gorącą polewę wylewać na przestudzone ciasto.

# Emerytury rolnicze - nowe zasady przyznawania

Od wielu lat temat emerytur rolniczych i obowiązku zaprzestania działalności rolniczej aby rolnik mógł uzyskać świadczenie w pełnym wymiarze - budziło w środowisku rolniczym wątpliwości i poczucie dyskryminacji w porównaniu z innymi grupami zawodowymi. Dotychczas, gdy emeryt prowadził działalność rolniczą, to wypłata jego emerytury ulegała częściowemu zawieszeniu. W tym temacie również izby rolnicze zgłaszały swoje wątpliwości jak również inne organizacje rolnicze - w końcu rolnicy doczekali się wyczekiwanych zmian.

Rada Ministrów w dniu 20 kwietnia 2022r. przyjęła projekt ustawy o zmianie ustawy o ubezpieczeniu społecznym rolników, który został przedłożony przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi i został uchwalony w dniu 28 kwietnia 2022r.

Zmiany w ustawie:

1) Najważniejszą zmianą w ustawie jest wprowadzenie ułatwienia dla przyszłego emeryta w nabyciu uprawnienia do emerytury rolniczej, ponieważ nie będzie już musiał zaprzestać prowadzenia działalności rolniczej, aby otrzymać świadczenie w pełnej wysokości. Emeryt będzie zobowiązany do dalszego opłacania w KRUS składki na ubezpieczenie emerytalno-rentowe, zarówno podstawowej, jak i dodatkowej (w przypadku prowadzenia gospodarstwa rolnego o powierzchni powyżej 50 ha przeliczeniowych). Emerytom, którzy mieli zawieszoną wypłatę części uzupełniającej emerytury rolniczej z powodu prowadzenia działalności rolniczej, KRUS podejmie z urzędu wypłatę świadczenia w pełnej wysokości w lipcowych terminach płatności, a w czerwcu dokona wyrównania części uzupełniającej za ten miesiąc.
2) Wprowadzona zostanie możliwość zaliczania do wysokości części składkowej emerytury rolniczej okresów odbywania czynnej służby wojskowej w Wojsku Polskim lub okresów jej równorzędnych albo okresów zastępczych form tej służby przypadających przed 1 stycznia 1999r. (w wysokości po 1% emerytury podstawowej za każdy rok).
3) Kolejna zmiana do ustawy to poszerzenie katalogu wyjątków, w których rolnik lub domownik będzie podlegał ubezpieczeniu społecznemu rolników pomimo objęcia ubezpieczeniem w ZUS z tytułu na przykład:
   - pobierania stypendium w okresie odbywania szkolenia, stażu lub przygotowania zawodowego dorosłych, na które został skierowany przez inne niż powiatowy urząd pracy podmioty kierujące na szkolenie, staż lub przygotowanie zawodowe dorosłych,
   - pobierania stypendium w okresie odbywania studiów podyplomowych,
   - pełnienia czynnej służby wojskowej jako żołnierz niezawodowy lub odbywania służby zastępczej.

   Rolnicy lub domownicy, którzy przed wejściem w życie ustawy zostali wyłączeni z ubezpieczenia w KRUS z uwagi na objęcie ubezpieczeniem w ZUS (z tytułu w katalogu wyjątków), mogą złożyć do KRUS wniosek o przywrócenie do ubezpieczenia w terminie 6 miesięcy od dnia wejścia w życie ustawy.
4) Innym rozwiązaniem wprowadzonym do ustawy jest to, że osoby z długim stażem ubezpieczeniowym (co najmniej 25 lat), które stały się całkowicie niezdolne do pracy w gospodarstwie rolnym oraz nie osiągnęły wieku emerytalnego, nie będą pozbawione renty rolniczej (nawet jeśli w ostatnim czasie nie podlegały rolniczemu ubezpieczeniu emerytalno-rentowemu). Dodatkowo osoba uprawniona do okresowej renty rolniczej z tytułu niezdolności do pracy w gospodarstwie rolnym może w celu zaprzestania prowadzenia działalności rolniczej - zawrzeć umowę dzierżawy na okres, na który zostało jej przyznane prawo do renty (np.: na rok lub 2-3 lata).
5) Zmiana, która dotyczy KRUS polegać będzie na tym, iż KRUS będzie mógł kierować:
   - osoby uprawnione do emerytury rolniczej na rehabilitację leczniczą,
   - ubezpieczonych, będących opiekunami osób niepełnosprawnych na turnusy mające na celu poprawę ich kondycji psychofizycznej i jakości życia tzw. turnusy regeneracyjne.

Nowe rozwiązanie, które zniosło dotychczasowy obowiązek zaprzestania prowadzenia działalności rolniczej przez osoby, które nabyły prawo do emerytury rolniczej i aby mogły ją pobierać w pełnej wysokości - jest realizacją postulatów nie tylko rolników, ale i organizacji rolniczych (w tym izb rolniczych). Zmiany ustawy wejdą w życie po 14 dniach od ogłoszenia w Dzienniku Ustaw (z wyjątkiem zmian dotyczących rehabilitacji w KRUS, które wejdą w życie z dniem 1 stycznia 2023r.).

*A. Borowska /na podst. KRUS, MRiRW/*

# Właściwości odżywcze mięsa wołowego

Wołowina to szlachetny gatunek mięsa, łatwo rozpoznawalny ze względu na kruchość i kolor mięsa oraz smak. Jest to jedno z najwartościowszych odżywczo mięs - cechuje ją średni poziom zawartości tłuszczu oraz wysoka zawartość dobrze przyswajalnego białka. Najwięcej białka dostarcza mięso chude np. rostbef wołowy czy polędwica. Mięso wołowe jest bogate w żelazo - główny składnik hemoglobiny, niezbędny do transportu tlenu we krwi. Poza tym bierze udział w syntezie DNA. Niedobór żelaza prowadzi m.in. do anemii, zmęczenia, obniżenia odporności organizmu. Biodostępność żelaza jest zróżnicowana, wynosi od 2 do 30%. W przypadku występującego w mięsie żelaza, które ma postać hemową, stopień wykorzystania wynosi nawet 20-30%. Wołowina jest jednym z głównych źródeł witaminy B12 (nie występującej w produktach roślinnych) oraz B1, B6. Witamina B12 chroni komórki nerwowe, jest niezbędna do syntezy białek, w tym DNA i produkcji czerwonych krwinek. Odgrywa ważną rolę w prawidłowym funkcjonowaniu mózgu i całego układu nerwowego. Odpowiada również za koncentrację i dobrą pamięć. Musimy pamiętać, że im wyższa temperatura i dłuższy czas obróbki, tym straty witaminy B12 są większe. Wołowina jest bogata w składniki mineralne: fosfor, żelazo i cynk oraz wit. A, E a także kobalaminy, tiaminy, pirydoksyny.

Wołowina to także bogactwo kreatyny, która zwiększa objętość i masę mięśni oraz wydolność i sprawność fizyczną. Dlatego czerwone mięso jest niezbędnym elementem w diecie każdego sportowca. W wołowinie znajdziemy również L-karnitynę. Wołowina stanowi bogate źródło kwasu linolowego (CLA), który pomaga w redukcji tkanki tłuszczowej i chroni mięśnie. Mięso wołowe dostarcza również kolagen, będący głównym składnikiem tkanki łącznej. Białka kolagenowe są niezbędne do utrzymania odpowiedniego funkcjonowania stawów oraz stanu włosów, skóry i paznokci. Mięso wołowe stanowi dobre źródło selenu, gdyż 100 g wołowiny dostarcza 4-7 µg tego pierwiastka. Selen należy do najważniejszych antyoksydantów, jest niezbędny do prawidłowego funkcjonowania systemu odpornościowego. Mimo dużej zawartości białka i składników mineralnych mięso czerwone, w tym także wołowe, nie powinno być podstawą żywienia, a jedynie dodatkiem. Zalecanym jest spożycie przez dorosłą osobę do dwóch porcji mięsa czerwonego w tygodniu.

**Mięsa czerwone to:**

- wieprzowina,
- wołowina
- kaczka
- jagnięcina
- baranina
- konina
- kozina
- dziczyzna (mięso z dzika, sarny, jelenia, zająca czy dzikiej kaczki).

<u>Wołowina - minerały (w 100g):</u>

- Potas 318 mg
- Fosfor 1.2 mg
- Magnez 21 mg
- Wapń 18 mg
- Sód 72 mg
- Żelazo 2.6 mg
- Cynk 1.2 mg

**Jak poznać dobrą wołowinę?**

Powinna mieć kolor intensywnie czerwony do ciemno-czerwonego i być lekko wilgotna. W środku może

być poprzetykana tłuszczem o białych żyłkach (tzw. marmurek). Jeśli mięso było zapakowane próżniowo, nie obawiaj się ciemniejącej barwy mięsa po odpakowaniu - to naturalny proces polegający na utlenianiu. Pamiętaj tylko, aby po wyjęciu mięsa z folii dobrze je opłukać. Lepiej unikać wołowiny o bardzo ciemnym kolorze z jeszcze ciemniejszymi plamami lub żółto-brązowym tłuszczem, o kwaśnym zapachu.

**Jaki kawałek mięsa do czego?**

Nie każdy kawałek mięsa wołowego jest taki sam. I nie każdy nadaje się do wszystkich dań. Do grillowania, pieczenia na ruszcie, smażenia, najlepsza jest delikatna polędwica, antrykot, rostbef czy rozbratel. Steki można też przyrządzić z mniej szlachetnych części tuszy, pod warunkiem, że zamarynuje się je wcześniej np. w zalewie z sokiem z cytryny czy jogurtem do skruszenie mięsa. Do gulaszu najlepiej nadaje się udziec, pręga tylna, antrykot, łopatka lub karkówka uprzednio obsmażone na bardzo gorącym tłuszczu, co zapobiega wyciekaniu soku i zachowuje soczystość mięsa. Na rosół natomiast zwykle wybiera się, np.: przednią pręgę, szponder lub mostek. Aby mięso zachowało soczystość, kawałki najlepiej wrzucić do niewielkiej ilości osolonej wody, dzięki czemu białko na powierzchni mięsa ścina się, a sok nie wycieka.

**Hodowle i odmiany mięsne**

Najdłuższe tradycje w hodowli krów mięsnych mają Amerykanie. Dbają oni o to, aby mięso miało najwyższą jakość, pracując nad nowymi krzyżówkami ras mięsnych oraz przestrzegając surowych norm dotyczących warunków hodowli, podawanej paszy oraz dojrzewania, pakowania i przechowywania wołowiny. Krowy żyją swobodnie, pasąc się na trawie. Na 3 miesiące przed ubojem zwozi się je do zagród, gdzie dostają specjalne mieszanki kukurydziane, dzięki czemu mięso jest delikatniejsze i słodkawe. Równie ceniona jest wołowina argentyńska, która swój smak zawdzięcza naturalnej metodzie hodowli. Bydło ras osiągających mniejsze masy ciała daje mięso charakteryzujące się większa marmurkowatością (Aberdeen – angus, Hereford) niż bydło ras osiągających większą masę żywą (Limousine, Charolaise, Belgian blue). Rasy Limousine i Simental dają natomiast mięso o większej zawartości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych z rodziny omega-3. Jednocześnie mięso pochodzące od rasy Charolaise cechuje się większą kruchością, soczystością, intensywniejszym zapachem oraz ciemniejszą barwą niż mięso zwierząt rasy Limousine. Bardzo wysokiej jakości mięso wołowe, wykazujące dużą, pożądaną marmurkowatość uzyskuje się z ras japońskich, której głównym przedstawicielem jest rasa Wagyū. Mięso od tych zwierząt określane jest powszechnie jako wołowina z Kobe.

W Polsce wykorzystuje się aż 15 ras bydła mięsnego. Najpopularniejsze z nich to Angus czarny, Charolaise, Hereford, Limousine czy Simentaler mięsny. Dotychczas ze względów ekonomicznych bydło typowo mięsne było krzyżowane z mlecznym, dlatego hodowcy często mieli trudności ze zdobyciem krów czystych ras.

**Jakie dania z wołowiny:**

Wołowina choć najbardziej ceniona w USA, gdzie króluje głównie pod postacią steków i hamburgerów doczekała się charakterystycznych, narodowych dań także w innych częściach świata.

Francuzi lubują się w znanym na całym świecie Chateaubriand czyli pieczonej na grillu polędwicy wołowej podanej z sosem berneńskim lub z masłem czosnkowym i ziemniakami podsmażonymi na maśle.

Do światowego kanonu weszło włoskie Tournedos á la Rossini, czyli befsztyk z polędwicy wołowej z dodatkiem brandy, porto i madery, podany na grzankach, z truflami i gęsią wątróbką. Równie popularne jest danie z surowej wołowiny czyli carpaccio. Mocno schłodzoną polędwicę wołową kroi się w poprzek na bardzo cienkie (niemal przezroczyste) plasterki, skrapia lekko oliwą i podaje z sosem winegret, parmezanem lub kaparami.

Nie mniej znana jest arabska kofta czyli szaszłyk z mielonej wołowiny i cielęciny z ryżem, posiekaną cebulą, miętą, jajkiem i sokiem z cytryny, podany w chlebku pita z pastą z papryki (ajvar).

W Polsce wołowinę jadamy najczęściej w postaci befsztyka tatarskiego (tataru) z dodatkiem posiekanej cebuli, konserwowych ogórków i żółtka jaka. Równie popularny jest gulasz wołowy czy zrazy z boczkiem i ogórkiem kiszonym.

Najwięksi producenci wołowiny to Brazylia, USA, Chiny, Argentyna, a w Europie: Francja, Niemcy i Anglia.

*Agnieszka Kańczugowska*

## PRODUCENT HAL STALOWYCH

### STAL – TECH OFERUJE

- Prace projektowe – kompleksową obsługę formalno – prawną przy uzyskaniu pozwolenia na budowę
- Produkcję konstrukcji stalowych
- Wykonanie prac ziemnych, fundamentów
- Montaż konstrukcji stalowych
- Wykonanie kompleksowej obudowy płytą warstwową lub blachą trapezową
- Montaż orynnowania, stolarki okiennej i drzwiowej, bram, świetlików

www.stal-tech.pl

e-mail: biuro@stal-tech.pl

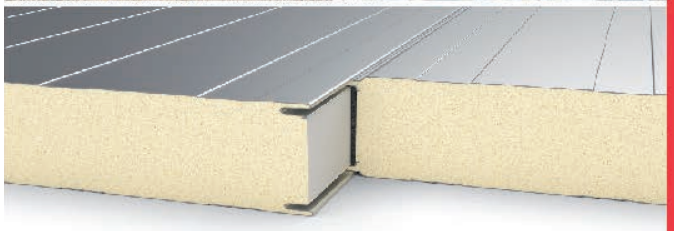
Łążek Ordynacki 59

23-300 Janów Lubelski

Tel. 731 954 152, 570 136 858

STAL·TECH
KONSTRUKCJE STALOWE

STAL·TECH SP. Z O.O.
CENTRUM PŁYT WARSTWOWYCH



## PŁYTY WARSTWOWE IZOLACYJNE XPS

- Płyty warstwowe I i II gatunek
- Płyty izolacyjne poliuretanowe ( termPir, Thermano)
- Akcesoria do płyt warstwowych i blach (piany, silikony, wkręty)
- Blachy trapezowe oraz płaskie
- Materiały izolacyjne (styrodur XPS, styropian EPS elewacyjny i podłogowy)
- Montaż obudów z płyt warstwowych

Stal-Tech sp. z o.o.
Centrum Płyt Warstwowych
Łążek Ordynacki 59
23-300 Janów Lubelski
e-mail: cpw@stal-tech.pl
Tel. 790 224 245, 790 224 224

Oddział Rzeszów
ul. Ignacego Paderewskiego 92
35-328 Rzeszów
e-mail: plytarzeszow@stal-tech.pl
Tel. 790 224 254, 790 224 250

www.plytywarstwowe.biz

# Rabacja 1846

*Fot. Krzysztof Wasilczyk. Muzeum Wsi Lubelskiej*

Poza ostatnimi dwoma tekstami, najczęściej zajmowałem się losami chłopów polskich. Wynika to z bardzo prostego powodu, zauważyłem, że Polacy choć w większości wywodzą się z chłopów, to o ich historii nic, albo bardzo mało wiedzą. Dlatego poniższy tekst poświęcam znowu chłopom. Tylko tym razem chcę spojrzeć na naturę ludzką, a więc i chłopską od trochę innej strony.

Powszechnie uważa się, że w dawnej Polsce nie było buntów i powstań chłopskich. Jeżeli spojrzymy na pozostałe kraje europejskie, a szczególnie Francję, Rosję, Niemcy czy Węgry (prawie wszystkie poza Wielką Brytanią), to Polska rzeczywiście jawi się jako oaza spokoju. Przynajmniej w tym względzie. Z jednym wszakże wyjątkiem i o nim chciałbym napisać.

Dlaczego tak było? Trudno powiedzieć. Na pewno nie dlatego, że chłopom w Polsce żyło się lepiej niż w innych krajach. Los ich nie był w niczym lepszy od innych. No chyba za wyjątkiem Rosji, gdzie chłopi tak naprawdę byli niewolnikami i można ich było sprzedawać pojedynczo jak zwierzęta, nawet rozrywając rodziny. Aleksander Świętochowski autor *„Historia chłopów polskich”* uważał, że polski chłop nie buntował się, bo pod zwierzchnością każdego pana (właściciela wsi) panowały inne stosunki społeczne i to uniemożliwiało bunty o większym zasięgu. Chyba należy przyznać mu rację. Rzeczywiście położenie chłopów w różnych wsiach, nawet sąsiadujących ze sobą było różne i to nie tylko pod względem materialnym, ale też obowiązujących norm prawnych. Generalnie chłop podlegał władzy pana, czyli właściciela wsi, ale przecież ten właściciel nie sprawował władzy osobiście. To samorząd wiejski, czyli sołtys i tzw. „ława wiejska” byli sędziami nad chłopami. Pan teoretycznie zatwierdzał i mógł zmieniać wyroki wiejskiego sądu, ale w praktyce to mało lub wcale go one nie interesowały. Szczególnie w przypadku wielkich posiadłości magnackich obejmujących wiele wsi i miast. Rekordzistą był Szczęsny Potocki. Należało do niego 70 miast i kilkaset wsi, w których żyło blisko pół miliona ludzi. Zrozumiałym jest, że przecież sam nie rządził. Niektórzy z właścicieli wiel-

kich dóbr ziemskich ustanawiali specjalne normy prawne obowiązujące na danym terenie. Były to takie mini państewka. W XVIII w. wręcz mówiono o państwie Zamoyskich, państwie Tarnowskich, państwie Potockich i kilku innych. Wzorem wielkich magnatów również średnia szlachta starała się ustanawiać lokalne prawa nad przestrzeganiem, których czuwali urzędnicy dworscy, najczęściej wywodzący się z ludności wiejskiej. I tu dochodzimy do następnego powodu braku buntów. Chłop się nie buntował, bo nie miał przeciwko komu. W jego pojęciu to sąsiad – sołtys, ekonom, karbowy lub inna „gnida dworska" był sprawcą jego nieszczęść, a nie szlachcic, którego często nie znał.

Jak już powiedziałem, sytuacja poddanych pod panowaniem różnych panów była różna. Oczywiście zdarzały się przypadki nieludzkiego wyzysku, ale część szczególnie mniejszych właścicieli ziemskich na swój sposób dbała o swoje wsie. Bo któż rozsądny niszczyłby swoją własność. Częste były np. przypadki łagodzenia przez pana wyroku wydanego przez ławę wiejską, a np. w dokumentach ordynacji Zamoyskich zachowało się wiele zapisów dotyczących zapomóg udzielanych chłopom.

Wraz z upadkiem Rzeczypospolitej sytuacja chłopów uległa zróżnicowaniu w zależności od zaboru. Najgorzej było w zaborze austriackim (Galicji), zarówno pod względem prawnym jak i materialnym. Galicja była jednym z najgęściej zaludnionych regionów ówczesnej Europy, co w połączeniu z brakiem jakiegokolwiek przemysłu i poddaństwem, czyli „przywiązaniem" chłopów do ziemi powodowało niesamowite rozdrobnienie gospodarstw chłopskich. Poddaństwo na ziemiach wchodzących w skład Księstwa Warszawskiego zostało zniesione w 1807r. przez Cesarza Napoleona, ale w zaborze austriackim chłop ciągle nie mógł opuścić wsi, choćby groziła mu na niej śmierć głodowa. Tak jak gospodarstwa chłopskie były mniejsze niż na innych ziemiach polskich, tak i majątki ziemian galicyjskich były niczym w porównaniu z tymi z innych regionów. W XIX w. średnia posiadłość ziemska w Galicji obejmowała mniej niż 100 ha. To było nic w porównaniu w wielkimi majątkami w pozostałych zaborach nierzadko obejmującymi tysiące hektarów. Taka sytuacja sprawiała, że niektórzy ziemianie galicyjscy chcąc dorównać poziomem życia innym panom polskim posuwali się do niespotykanego gdzie indziej wyzysku chłopów. Teoretycznie wieś skonfliktowana z dworem mogła się poskarżyć do przedstawicieli administracji austriackiej, ale w praktyce tymi skargami nikt się nie zajmował. Jednocześnie propaganda szerzona przez urzędników austriackich przedstawiała cesarza jako opiekuna biednego ludu, gnębionego przez nieludzkich polskich panów. Propaganda ta była tak silna i tak umiejętnie wciskana ciemnemu ludowi, że jeszcze na początku XXI wieku spotkałem pewnego mieszkańca województwa podkarpackiego, który opowiedział mi przekazywaną w jego rodzinie opowieść o tym, jak to miłościwy cesarz Franciszek przebierał się za chłopa, aby sprawdzić jak okrutni panowie traktują jego poddanych. Zabawne i jednocześnie przerażające jest, że ów człowiek żyjący 100 lat po upadku monarchii austro-węgierskiej wierzył w te brednie. W rzeczywistości opieka państwa austriackiego nad chłopami była żadna. Urzędnicy bardzo chętnie słuchali skarg, ale nie robili nic, aby poprawić los chłopów, a przypadki ewidentnych przestępstw, wręcz zbrodni, np.: pobicia chłopa na śmierć przez urzędnika dworskiego traktowane były wyjątkowo łagodnie przez sądy lub w ogóle nie ścigane. Ponadto Austriacy obarczyli dwory całym szeregiem powinności, które powinien wykonywać aparat państwowy. To za pośrednictwem dworów zbierali podatki od chłopów i ściągali najcięższą z danin, czyli pobór do wojska. Na początku XIX wieku służba w armii austriackiej mogła trwać nawet 14 lat. W efekcie chłopi widzieli w szlachcie polskiej nie tylko ciemiężycieli, ale też winnych wszystkich swoich nieszczęść. Szlachta też nie była bez winy. Poza wyzyskiem poddanych i brakiem jakichkolwiek prób zaradzenia powszechnej na wsi strasznej nędzy główną jej winą było utrzymywanie ludności wiejskiej w ciemnocie. W Galicji inaczej niż w zaborze rosyjskim i pruskim nie było rusyfikacji i germanizacji. Szkoły polskie mogły funkcjonować bez przeszkód. Rzecz w tym, że na wsiach nikt tych szkół nie zakładał. W efekcie odsetek analfabetów wśród chłopów galicyjskich sięgał prawie 100% i był wyższy niż w pozostałych zaborach. Chłopom galicyjskim z początku XIX wieku obce też było poczucie przynależności narodowej. Mówili wprawdzie po polsku, ale na tym dla większości z nich kończyły się związki z polskością, a jak już powiedziałem szlachta nie robiła nic, aby to zmienić.

W 1846 roku polskie środowiska niepodległościowe przygotowywały ogólnonarodowe powstanie we wszystkich trzech zaborach. Do zbrojnych wystąpień doszło w wielu miejscach. Zostały one jednak szybko stłumione przez zaborców. Największe szanse przynajmniej na przejściowe powodzenie mieli spiskowcy w Galicji. Ich wystąpienia znane są jako powstanie krakowskie. Na terenie Galicji w tym czasie nie stacjonowały większe siły wojskowe, dlatego lokalni urzędnicy austriaccy prawdo-

podobnie za wiedzą i aprobatą władz w Wiedniu podburzyli ludność wiejską, aby ta wystąpiła przeciw powstańcom. Początkowo chłopi ograniczali się do rozbrajania koncentrujących się powstańców i oddawania ich w ręce Austriaków. Szybko jednak zaczęli napadać na dwory. Fala mordów i rabunków znana jako rzeź galicyjska lub rabacja galicyjska rozpoczęła się 18 lub 19 lutego 1846 r. i objęła obwody tarnowski, nowosądecki, sanocki i część jasielskiego. W ciągu kilku dni zniszczono ok. 500 dworów i zamordowano od 1200 do 3000 osób głównie ziemian urzędników i księży. Mordowano niejednokrotnie w okrutny sposób także kobiety i dzieci. Świadkowie twierdzili, że większość bandytów była kompletnie pijana. Ofiar mogło być jeszcze więcej, gdyż oficjalne statystyki nie uwzględniają zabitej służby i tych chłopów, którzy nie popierali rabacji. W kilku miejscach chłopi nie tylko, że nie przyłączyli się do mordów i rabunków, ale zbrojnie bronili dworów. Niezwykle tragiczny, a za razem chwalebny jest przykład powstania chochołowskiego. Chłopi z Chochołowa na Podhalu wystąpili zbrojnie przeciwko władzy austriackiej i byli tymi nielicznymi powstańcami, którym udało się osiągnąć pewne sukcesy. Zostali jednak pokonani nie przez wojsko austriackie, ale przez chłopów z Czarnego Dunajca, bo dowodzący nimi ksiądz zabronił strzelać do współbraci.

Do rangi symbolu urosła postać Jakuba Szeli uważanego niekiedy za przywódcę rabacji. W rzeczywistości był on tylko przywódcą w swojej wsi Smarżowej i okolicach. Prawdopodobnie współpracował z administracją austriacką jeszcze przed wybuchem rebelii. Był widywany u starosty tarnowskiego Josepha Breinla, który podobno w czasie rzezi płacił chłopom za ciała pomordowanej szlachty. Josef Breinl w nagrodę otrzymał od cesarza order Krzyż Leopolda. Szela również otrzymał nagrodę: 30 morgowe gospodarstwo na Bukowinie. To bardzo wiele mówi o roli Austriaków w tym jakoby spontanicznym chłopskim buncie.

Za zbrodnie nikogo nie ukarano, a po zakończeniu rzezi chłopi potulnie wrócili do odrabiania pańszczyzny, którą w Galicji jak i w całej monarchii austriackiej zniesiono dopiero dwa lata później w związku z falą przemian wywołaną Wiosną Ludów.

Przywykliśmy do obwiniania innych. Pamiętajmy jednak, że w 1846r. w Galicji to nie Niemcy, Ukraińcy czy Rosjanie, ale Polacy rżnęli Polaków. Niech to będzie dla nas przestrogą, że nawet najsłuszniejsze racje polityczne nie mogą usprawiedliwiać nawoływania do przemocy i **że każdy naród**, także nasz, jest zdolny do strasznych czynów, szczególnie, gdy jest podburzany przez obcych.

*Piotr Witkowski*


SKANER do analizy gleby

Lubelska Izba Rolnicza zaprasza zainteresowanych rolników do skorzystania z analizy składu gleby **SKANEREM GLEBOWYM**

- Analiza SKANEREM to nowa technologia oparta na analizie odbitego światła podczerwieni NIR (NIR sensor)
- Średni czas badania to tylko 10 min, uzyskany wynik rolnik otrzymuje w czasie rzeczywistym
- Wyniki otrzymujemy w formie raportu zbiorczego obejmującego ogólne zawartości parametrów tj.: **NPK, CEC, materia organiczna, frakcja ilasta, odczyn pH, temp. gleby**
- Dodatkowo otrzymujemy zalecenia nawozowe wyliczane dla konkretnej rośliny uprawnej i założonego plonu

Wielkość plonu w 60% zależy od żyzności gleby...

Osoby zainteresowane współpracą zapraszamy do kontaktu z **Biurem Lubelskiej Izby Rolniczej**

tel. 81 443 60 70

# Ubezpieczenie gospodarstw rolnych w TUW „TUW”

Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW” bazując na swoim 30-letnim doświadczeniu w obszarze dystrybucji ubezpieczeń, jak również uwzględniając propozycje zgłaszane przez środowiska rolnicze przygotowało specjalną szeroką ofertę dla rolników, będących właścicielami lub współwłaścicielami gospodarstwa rolnego.

Oferta Towarzystwa umożliwia ubezpieczenie budynków wchodzących w skład gospodarstwa rolnego i ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej rolników (na warunkach określonych w ustawie z dnia 22 maja 2003 r. o ubezpieczeniach obowiązkowych, Ubezpieczeniowym Funduszu Gwarancyjnym i Polskim Biurze Ubezpieczycieli Komunikacyjnych), jak również możliwe jest rozszerzenie zakresu ochrony o ubezpieczenia oferowane w pakiecie „Bezpieczna Zagroda”.

Zakres obowiązkowego ubezpieczenia budynków rolniczych obejmuje ochroną szkody spowodowane przez ogień, huragan, powódź, podtopienia, deszcz nawalny, grad, opady śniegu, uderzenie pioruna, eksplozję, obsunięcie się ziemi, tąpnięcia, lawinę i upadek statku powietrznego. Pakiet „Bezpieczna Zagroda” zapewnia możliwość rozszerzenia zakresu ubezpieczenia obowiązkowego o dodatkowe ryzyka takie jak: dewastacja, dym i sadza, fala ponaddźwiękowa, katastrofa budowlana, przepięcie, silny wiatr, trzęsienie ziemi, uderzenie pojazdu, upadek drzew i masztów, zalanie i zapadanie się ziemi. W przypadku budynków mieszkalnych Ubezpieczający może wybrać jeszcze szerszy zakres ochrony, który oferuje wariant „wszystkie ryzyka”. Dodatkowo ochronę ubezpieczeniową można rozszerzyć m.in. o szkody powstałe na skutek przenikania wody z gruntu bądź spowodowane przez dzikie zwierzęta (w tym kuny). Zapewniamy także pokrycie kosztów najmu budynku/lokalu zastępczego i pomieszczeń magazynowych, gdy budynek mieszkalny na skutek szkody nie nadaje się do zamieszkania.

**Pakiet „Bezpieczna Zagroda” TUW „TUW” oferuje:**

1) ubezpieczenie budowli rolniczych (w tym silosów na zboże i pasze, silosów na kiszonki, komory fermentacyjne i płyty obornikowe) oraz obiekty małej architektury od pożaru i innych zdarzeń losowych z możliwością rozszerzenia o ryzyko powodzi,
2) ubezpieczenie ruchomości domowych i stałych elementów wykończeniowych oraz mienia związanego z prowadzeniem gospodarstwa rolnego (ziemiopłody, zwierzęta gospodarskie, sprzęt rolniczy, materiały i zapasy) od pożaru i innych zdarzeń losowych z możliwością rozszerzenia o powódź oraz kradzież z włamaniem i rabunek,
3) ubezpieczenie mienia osobistego od rozboju ulicznego,
4) ubezpieczenie stałych elementów wykończeniowych (zewnętrznych) budynku mieszkalnego od kradzieży zwykłej,
5) ubezpieczenie mikroinstalacji OZE od pożaru i innych zdarzeń losowych z rozszerzeniem o powódź, kradzież z włamaniem i rabunek oraz kradzież zwykłą,
6) ubezpieczenie szyb i przedmiotów szklanych od stłuczenia,
7) ubezpieczenie uli pszczelich od pożaru i innych zdarzeń losowych z możliwością rozszerzenia o powódź, dewastację i kradzież zwykłą,
8) ubezpieczenie pszczół od padnięcia.

Bardzo istotnym elementem pakietu „Bezpieczna Zagroda” jest ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w życiu prywatnym. Obejmuje ono ochroną odpowiedzialność ubezpieczonych osób za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z wykonywaniem czynności życia prywatnego oraz z tytułu posiadania lub użytkowania nieruchomości i mienia ruchomego zgłoszonego do ubezpieczenia. Ubezpieczenie odpowie-

działności cywilnej w życiu prywatnym można uzupełnić o specjalistyczne klauzule rolnicze: klauzulę ubezpieczenia OC kombajnisty, OC z tytułu świadczenia usług agroturystycznych oraz OC pszczelarza.

W ramach pakietu „Bezpieczna Zagroda" TUW „TUW" oferuje również ubezpieczenie ochrony prawnej, które obejmuje ochroną koszty prawnej reprezentacji w postępowaniu sądowym prowadzonym przed polskimi sądami powszechnymi lub w postępowaniu administracyjnym prowadzonym przed organami polskiej administracji rządowej i samorządowej. Na podstawie ubezpieczenia ochrony prawnej TUW „TUW" refunduje koszty i opłaty sądowe, koszty i opłaty w postępowaniu administracyjnym, koszty wynagrodzenia jednego pełnomocnika procesowego poniesione we wszczętych przeciwko Ubezpieczonemu postępowaniach oraz koszty opinii biegłych/ rzeczoznawców lub innych dokumentów stanowiących dowody w sprawie.

W pakiecie „Bezpieczna Zagroda" można także zawrzeć ubezpieczenie następstw nieszczęśliwych wypadków, które zapewnia świadczenia w przypadku urazu ciała lub śmierci na skutek nieszczęśliwego wypadku. Należy podkreślić, że za nieszczęśliwy wypadek - w rozumieniu ogólnych warunków ubezpieczenia – uznaje się także zawał serca i udar mózgu. Ochrona ubezpieczeniowa NNW trwa całą dobę i obejmuje skutki wypadków powstałych na całym świecie, bez względu na to czy Ubezpieczony znajduje się w domu, pracy, szkole czy też na wakacjach. Dodatkowo wypłacanym świadczeniem jest dzienna dieta za pobyt w szpitalu spowodowany nieszczęśliwym wypadkiem, jak również rekompensata kosztów jednorazowego nabycia przedmiotów ortopedycznych i środków pomocniczych zaleconych przez lekarza w związku z nieszczęśliwym wypadkiem.

Zawarcie umowy ubezpieczenia w pakiecie „Bezpieczna Zagroda" zapewnia wsparcie finansowe w sytuacji strat poniesionych na skutek różnych zdarzeń losowych, własnej nieostrożności i działania osób trzecich, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo finansowe rodziny rolnika. Niewątpliwym atutem pakietu Bezpieczna Zagroda jest zawarcie umowy ubezpieczenia na rok, dwa lub trzy lata, bądź na okres kilku miesięcy (minimalny okres ubezpieczenia wynosi 3 miesiące).

Warto zauważyć, że TUW „TUW" oferuje atrakcyjne składki ubezpieczeniowe, m.in. dzięki zastosowaniu zniżek za kompleksowe ubezpieczenie mienia, za staż członkowski, jednorazową płatność, czy też bezszkodowy przebieg ubezpieczenia. Istotny jest również fakt, że Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW" jest partnerem w ogólnopolskim programie Karta Dużej Rodziny, w związku z czym posiadaczom tych kart w ubezpieczeniu „Bezpieczna Zagroda" przysługuje specjalna zniżka w wysokości 30%.

TUW „TUW" dysponuje rozbudowaną siecią agencyjną oraz licznymi placówkami terenowymi, w których można uzyskać nie tylko niezbędne informacje na temat Pakietu „Bezpieczna Zagroda", lecz także pomoc w wyborze najkorzystniejszego zakresu ubezpieczenia. Adresy placówek terenowych dostępne są na stronie internetowej www.tuw.pl.

*Informacja stanowi materiał promocyjny Towarzystwa Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW" z siedzibą: 02-793 Warszawa, ul. H. Raabego 13*


**Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW"**
**Biuro Regionalne w Lublinie**
ul. Chmielna 4
20-079 Lublin
tel. 81 745-19-34 (41)
e-mail:lublin@tuw.pl

TOWARZYSTWO UBEZPIECZEŃ WZAJEMNYCH TUW

**Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW"**
**Biuro Regionalne w Lublinie z siedzibą w Chełmie**
ul. Lwowska 13 D
22-100 Chełm
tel. 82 562-11-16
e-mail:chelm@tuw.pl

**Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW"**
**Biuro Regionalne w Lublinie,**
**Oddział w Międzyrzecu Podlaskim**
ul. Warszawska 26
21-560 Międzyrzec Podlaski
tel. 83 371-63-86
e-mail:miedzyrzecpodlaski@tuw.pl

**Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW"**
**Biuro Regionalne w Lublinie, Oddział w Zamościu**
ul. Grecka 6
22-400 Zamość
tel. 84 627-07-82
e-mail:zamosc@tuw.pl

**Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW"**
**Biuro Regionalne w Lublinie,**
**Oddział w Zamościu z siedzibą w Biłgoraju**
ul. Krzeszowska 68 F
23-400 Biłgoraj
tel. 84 686-41-18
e-mail: bilgoraj@tuw.pl