

Przedsiębiorczość wiejska

CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO ODDZIAŁ W KRAKOWIE

Food & Life

PRZEDSIĘBIORSTWO
SPOŁECZNE



KSZTAŁTUJEMY PRZYSZŁOŚĆ POLSKIEJ WSI

Rozmowa kwartału

Wytrawny grzybiarz zbiera grzyby cały rok ponieważ poszczególne gatunki występują w różnych okresach.

Społeczeństwo

Obszary wiejskie i gospodarstwa rolne stwarzają doskonałe warunki do tworzenia oferty turystycznej dla osób o specjalnych potrzebach.

Rolnictwo

Wzrost zainteresowania uprawą soi w naszym kraju.



Wydawca:

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Oddział w Krakowie
ul. Meiselsa 1
31-063 Kraków

Zespół redakcyjny:

Redaktor Naczelny

Michał Wnęk

Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich

Grzegorz Cetner
Malwina Kamińska
Józefina Król
Konrad Stępnik
Andżelika Wdowicz

Okładka i skład:

Zespół Promocji i Wydawnictw

Krzysztof Kucia
Natalia Tarkowska

ISSN

2299-6966

Fotografie wykorzystane w numerze: Grzegorz Cetner, Waldemar Gorajczyk, Justyn Kótek, Paweł Sidło. toskaniakociewska.pl, free-pik.com/topntp26.





SPIS TREŚCI

PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ

- Jedzenie i... ŻYCIE!.....4
- Wiejski Food Truck?.....9

PRAWO I FINANSE

- Działalność gospodarcza w świetle nowych przepisów prawnych (3).....13
- Prawo wodne w odniesieniu do działalności rolniczej.....15

SPOŁECZEŃSTWO

- Turystyka społeczna na obszarach wiejskich.....17
- Usługi społeczne w gospodarstwie rolnym – przykład Toskanii Kocewskiej.....20

ROZMOWA KWARTAŁU

- Darz Grzyb!.....23

ROLNICTWO

- Rozwój uprawy soi w Polsce.....27

RÓŻNOŚCI

- Polska wieś wczoraj i dziś.....29
- Przydomowe kwietne ogrody – ostoja bioróżnorodności.....32



JEDZENIE I ... ŻYCIE!

Przedsiębiorstwa społeczne coraz silniej rozwijają się w Polsce i zyskują nowe oblicza. Mając na uwadze osoby starsze, niepełnosprawne czy przewlekle chore powstało już ponad tysiąc tego typu przedsiębiorstw. Damian Orlof współzałożyciel jednego z nich - Food & Life – opowiada co skłoniło grupę młodych ludzi do podjęcia decyzji o pomocy innym.

Czym dla Ciebie jest Przedsiębiorstwo Społeczne?

Przedsiębiorstwo Społeczne z teorii jak i w moim przekonaniu jest zarówno prowadzeniem rentownego biznesu jak i czynieniem szeroko rozumianego dobra. Z jednej strony prowadzimy działalność gospodarczą, firma generuje dochody, z drugiej zaś strony naszymi pracownikami są osoby niepełno-

sprawne, wykluczone społecznie. Pracują u nas ludzie których często nikt nigdy nie zatrudni. Praca, obowiązki i odpowiedzialność dla naszych pracowników, stanowią pewnego rodzaju łagodny powrót, lub wejście na otwarty rynek pracy. Ludzie pracujący w Food & Life, często po kilka lat nie pracowali nigdzie. Myślę, że nieważne jest czy dana osoba to ktoś niepełnosprawny czy bezdomny z ulicy –

zawsze trzeba pamiętać, że to też człowiek. Jeśli potencjalny pracownik ma tylko chęci to warto spróbować i wyciągnąć pomocną dłoń.

A jak to wygląda od strony prawnej?

Przedsiębiorstwo Społeczne jak Food & Life wg prawa handlowego jest spółką z ograniczoną odpowiedzialnością. Ale mamy zapis w Statucie Spółki, że jesteśmy podmio-

tem działającym non profit. Oznacza to, że wypracowany zysk w spółce nie jest przeznaczany na moje wakacje na Wyspach Bahama, czy kupno nowego samochodu, tylko na dalszy rozwój firmy i reintegrację społeczną naszych pracowników. I co też jest ważne - dużo ludzi nas postrzega jako organizację, która dostaje pieniądze z nieba, z Ministerstwa, albo od darczyńców. Nic bardziej mylnego. Zarówno założyciele jak i pracownicy pracują na utrzymanie tej firmy każdego dnia.

Skąd się wziął pomysł aby po studiach właśnie zacząć taką działalność?

Pomysł wziął się z pewnej akcji prowadzonej przez inną organizację pozarządową. Ja z Łukaszem - obecnie przyjacielem i współnikiem - mieliśmy lokal gastronomiczny na Placu Imbramowskim. Oprócz tego przyczepę gastronomiczną, którą jeździliśmy po różnych eventach. Otrzymaliśmy propozycję współpracy w wakacyjnej akcji, która polegała na wyjazdach z pracownikami tejże organizacji do mniejszych miast Małopolski do osób niepełnosprawnych. Ustawialiśmy się na rynkach tych miast, niepełnosprawni za wyjście z domu i spotkanie się z nami otrzymywali poczęstunek. Tak po prostu. Za darmo. Często dla tych chorych ludzi to było jedno z niewielu wyjść z domu tego lata.

Pracownicy NGO mieli różne programy aktywizujące dla naszych gości. Na tych wyjazdach poznaliśmy Karolinę - naszą Panią Prezes.

Wyjazdy się skończyły, a nam czegoś brakowało. Dla mnie osobiście były to pierwsze 'namacalne' spotkania z niepełnosprawnymi. Pozna-

liśmy historie ludzi, zupełnie nam nieznanymi. Ruszyło nas to i po jakimś czasie postanowiliśmy otworzyć firmę, która będzie zatrudniała osoby z niepełnosprawnościami i wykluczone społecznie

Co Was skłoniło do tego aby zostać przedsiębiorcami społecznymi?

Myślę, że już wcześniej była w nas jakaś iskierka społecznika. Karolina kilka lat pracowała w NGO, a ja z Łukaszem, często dołączaliśmy do różnego rodzaju akcji charytatywnych. Nawet jeżdżąc naszą przyczepą zdarzały się imprezy, gdzie swój utarg przeznaczaliśmy na jakiś szczytny cel.

Oprócz docenianych przez klientów walorów smakowych, nasze produkty niosą ze sobą wartość społeczną.

Dlaczego foodtruck?

Dlatego Foodtruck, ponieważ robimy to w czym czujemy się dobrze. Prowadząc lokal, a potem jeżdżąc przyczepą po Małopolsce, nabraliśmy doświadczenia, weszliśmy w świat foodtruckowców, który jest bardzo zróżnicowany. Przez to poznaliśmy kuchnie z innych samochodów, która jest różna i bardzo smaczna. Nawiązaliśmy masę kontaktów co pomogło stworzyć złoty foodtrucków, w "Naszym" miejscu czyli na Placu Imbramowskim. Różne panują opinie na temat jedzenia serwowanego z foodtrucków i jak zawsze wszystko zależy od tego gdzie trafimy. Są pluse i minusy tego biznesu. Ale przede wszystkim to my jedziemy do klienta i możemy oferować nasz produkt w różnych miejscach.

Jak wygląda Wasza działalność, kto z wami pracuje, gdzie szukacie pracowników?

Nasza działalność podzielona jest na dwie główne gałęzie. Jedna obejmuje gastronomię - czyli sprzedaż naszych produktów w lokalu na Placu Imbramowskim, w foodtrucku na eventach, pod biurkami i w różnych innych miejscach gdzie nas chcą i gdzie chcą dobrze zjeść. Do całej tej działalności dochodzi jeszcze organizacja cateringu.

Druga gałąź opiera się na zmianie myślenia ludzi o tym, że niepełnosprawny pracownik może być naprawdę oddanym człowiekiem w zespole, gdy tylko dostosujemy do jego niepełnosprawności i osobowości odpowiednio miejsce pracy. Promujemy przedsiębiorczość społeczną i na naszym przykładzie chcemy pokazać ludziom, że da się otworzyć firmę zatrudniającą takich ludzi. Prowadzimy prelekcje dla zróżnicowanego grona odbiorców - od studentów na uczelniach, po starszych, jak i grupy przyjeżdżające z całego świata, żeby zobaczyć jak to działa w Polsce. Chcemy zainspirować ludzi by otworzyli się w kierunku ludzi, których los inaczej postrzegali.

Jak wcześniej wspominałem pracują z nami osoby z różnymi niepełnosprawnościami oraz osoby wykluczone społecznie. Pracowników szukamy zarówno przez portale w których się ogłaszamy, a także na facebooku i przez pocztę pantoflową. Wiesz: „ktoś tam, od kogoś się dowiedział że Wy macie firmę która zatrudnia osoby niepełnosprawne a ja mam kogoś takiego kto szuka pracy”. Tak to wygląda w praktyce.

Co najbardziej smakuje kibicom Wisły?

Dużo ludzi interesuje to jak wygląda dzień spędzony przed meczem Wisły, albo co ludzie tam jedzą. Współpraca na Wiśle układa się naprawdę bardzo fajnie, dogadujemy się z klubem. A ponieważ kibice to najczęściej mężczyźni więc musi być odpowiednia ilość mięcha!

Czym różni się wasze jedzenie od tego serwowanego w innych lokalach?

Śmiejemy się, że sprzedajmy społeczne zapiekanki. Dbamy o to, aby nasze produkty były świeże i smaczne, w innych lokalach są serwowane podobne produkty, jednak oprócz docenianych przez klientów walorów smakowych, nasze produkty niosą ze sobą wartość społeczną. Często czekając na odebranie przygotowanego zamówienia nasi klienci zapoznają się z naszą historią, z naszymi pracownikami to buduje więź i zachęca do kolejnych odwiedzin. Często spotykamy się z pozytywnym odzewem z tego co robimy. Czy jadłeś kiedyś zapiekankę zrobioną przez osobę głuchą?

Skąd się wzięła nazwa Food & Life?

Chcieliśmy znaleźć krótkie określenie na to, na czym się skupiamy- czyli na jedzeniu i ... życiu, w rozumieniu - życiu z ludźmi, życiu dla ludzi. Nasze motto zawiera się w zdaniu: „Z miłości do ludzi i pasji do kuchni”.

Skorzystaliscie z pomocy MOWES (Małopolskiego Ośrodka Wsparcia Ekonomii Społecznej). Czy otrzymanie dotacji było trudne, co było konieczne i na co powinno się zwrócić szczególną uwagę?

Samo otrzymanie dotacji wiązało się z kilkumiesięczną pracą- na początku były szkolenia z różnych aspektów dotyczących zakładania i zarządzania przedsiębiorstwami społecznymi. W międzyczasie, pisaliśmy biznesplan- było to żmudne. Biznesplan pisaliśmy pod okiem doradcy biznesowego, jednak co mogą doradzić- to brać pod uwagę specyfikę danej branży, w naszym przypadku była to gastronomia. Skupienie się na szczegółach i konkretnych potrzebach danej branży pozwoli uniknąć późniejszych zmian w biznesplanie. Co równie ważne, na tyle na ile się da, w biznesplanie trzeba umieścić początkowe koszty działalności- np. wpisy w KRS, szkolenia BHP, koszty badań lekarskich- tego nie zrobiliśmy i na samym początku musieliśmy ponieść spore koszty. W naszym przypadku biznesplan liczył 70 stron, jednak nie jest to konieczne, żeby wygrać. Ważne, żeby pisząc biznesplan zwracać uwagę na swoją dotychczasową działalność w branży, warto opisy-

wać swoje dotychczasowe doświadczenie zawodowe i życiowe - im szerzej to opiszemy, tym damy oceniającym szerszy obraz naszej sylwetki i zwiększymy szanse na sukces. Zanim zacznie się pisać biznesplan, warto zapoznać się z kartami oceny merytorycznej (są one ogólnodostępne, w konkretnym konkursie, w którym aplikujemy) i napisać odpowiedzi według punktów i pytań z karty merytorycznej- jest szansa, że trafi się bardziej w tok myślenia i sposób oceny przez eksperta. Bardzo na plus są rekomendacje od osób fizycznych, bądź prawnych dotyczące naszej osoby lub dotychczas prowadzonej działalności- często można je dołączyć do biznesplanu.

Minął rok Waszej działalności gdybyś mógł go podsumować?

Myślę, że nasz rok można podsumować w stwierdzeniu: „ Co nas nie zabije - to nas wzmocni”. Bycie przedsiębiorcą sprawia, że stajemy się gruboskórni, ale bardziej w kontekście odporności na zewnętrzne



czynnikami i zmiany sposobu myślenia - codziennie zadajemy sobie pytanie - czym nas zaskoczy dzisiejszy dzień? I wtedy łatwiej zmierzyć się z problemami. Natomiast bycie przedsiębiorcą społecznym to nie tylko gruboskórność i odporność, ale przede wszystkim duże pokłady empatii i potrzeba zmiany czegoś wokół nas.

Jakie rady przekazałbyś dla osób zastanawiających się nad podobną działalnością?

Jeśli chodzi o rady, to przede wszystkim, w kontekście zatrudniania osób z niepełnosprawnościami, jeśli mamy możliwość otrzymania jakiegoś zewnętrznego wsparcia np. z środków PFRON nie uzależniamy od tego naszego budżetu - nasze środki przychodziły z kilkumiesięcznym opóźnieniem z różnych, formalnych powodów, więc lepiej jakkolwiek pomoc zewnętrzną, pomoc de minimis, darowizny, traktować jako ekstra bonus niż jako środki od których zależy przyszłość naszej firmy.

Chcemy zainspirować ludzi by otworzyli się w kierunku tych, których los potraktował inaczej.

W ciągu tego roku byliśmy na finałach Europejskiego konkursu start-upów odpowiedzialnych społecznie w Wenecji, dostaliśmy się do TOP 11 konkursu The Chivas Venture i otrzymaliśmy z Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej a dokładniej z Departamentu Ekonomii Społecznej i Solidarnej nagrodę jako Debiut roku. Możliwość pokazania siebie i tego co się stworzyło na



ogólnopolskiej imprezie w Warszawie jest niesamowicie budujące.

Po roku jest jeszcze jeden wniosek - jeśli chcesz zaoszczędzić, musisz się na wszystkim znać. My dogłębnie poznaliśmy mechanikę naszego samochodu, sami diagnozujemy jego problemy. Oczywiście nie bez znaczenia jest też zaplanowanie wszystkiego logistycznie. To nie jest jednoosobowa działalność gdzie jestem tylko ja. Mamy ludzi, każdy ma swoje zadanie na miarę swoich możliwości. Nie wystawimy do obsługi klienta osoby, która nie słyszy, a osoby mającej problemy manualne do produkcji naszych zapiekane.

Czy macie jakiegoś doradcę z którym konsultujecie wasze pomysły?

Doradców mieliśmy kilku - z róż-

nych obszarów np. prawa, księgowości, marketingu. Korzystaliśmy oczywiście z ich doświadczenia, jednak ostateczne decyzje podejmowaliśmy kierując się wyłącznie naszą wizją firmy i wartościami. Z perspektywy czasu oceniamy, iż wsparcie doradcze jest ważne i potrzebne, jednak jednocześnie doradztwo powinno łączyć się z konkretną pracą i usługą i wykonaniem czegoś - na to często brakowało nam czasu i sił - mieliśmy dobry plan, nowe pomysły, ale przez natłok codziennych obowiązków nie mieliśmy możliwości ich wdrażać.

Rozmawiał

Michał Wnęk

Dział Rozwoju
Obszarów Wiejskich
CDR/O KRAKÓW



Klasyka – amerykańskie burgery.
Bez nich trudno wyobrazić sobie truckowe
wydarzenie. Góra, IX 2019.

WIEJSKI FOOD TRUCK?

Zapiekanki z budki, obwoźna sprzedaż, gastronomia na kółkach... to właściwie nic nowego. Tymczasem Food Trucki zrobiły w ostatnim czasie zawrotną karierę. Głównie w miastach.

Złoty food trucków to obecnie dla mieszkańców dużych i średnich miast już nic nowego. Gastronomia objazdowa, bo tak można by zakwalifikować tę formę działalności, pojawia się także na krzyżówkach ulic, na stadionach, podczas imprez i wydarzeń kulturalnych i w wielu innych miejscach. Ze względu na popularność wśród młodzieży, to właśnie „foodtruckowcy” obstawiają wielkie wydarzenia sportowe lub muzyczne, a ich przybytki są z reguły oblegane przez wielu chętnych. O dziwo, nie chodzi raczej o cenę, ponieważ przeciętna cena podstawowej propozycji z okienka (najczęściej jest to hamburger) zaczyna się od 20 złotych. Im dalej w menu, tym kwota nierzadko przekracza dwukrotność tej

stawki. Gdzie zatem leżą podstawy popularności food trucków? Zróżnicowana oferta. Z punktu widzenia klienta, obserwującego od dość dawna foodtruckowy fenomen, upatruję jej w mnogości ofert, jaką mogą otrzymać w krótkim czasie w jednym miejscu. Sprawdzam zatem tę hipotezę po raz kolejny – jest 28. września br. Pod Stadionem Miejskim w Poznaniu, nieopodal słynnej lokomotywy „Kolejorza”, trwa dwudniowa „Wielka Szama”. To druga edycja tej imprezy, której założenia są dość proste. Na hektarowym placu zebrano około 40 trucków z całej Polski. Pogoda trochę psuje frekwencję, więc bez problemu docieram pod każde okienko. Wybór nie jest łatwy, co 10 metrów mam dy-



Nazwa food trucka to ważny element marketingu. Kura Warzyw oferuje dania z drobiem i wegetariańskie, Wielka Szama Poznań IX 2019.

lemat. Klasycznie kojarzone z tą formą sprzedaży burgery są tu chyba w mniejszości. Nie brakuje dań azjatyckich, pizzy z pieca o gigantycznych rozmiarach, jak w prawdziwej pizzerii, pierożków, kuchni meksykańskiej czy japońskiej. Jest mięso i jest bogata oferta „vege”. Każdy znajdzie coś dla siebie – na ostro, łagodnie lub słodko. Pora się zdecydować. Wybór pada tym razem na wegetariańskie danie w bułce, którego podstawą jest coś na kształt kotleta z owocu... chlebowca (marketingowo promowanego z angielska pod nazwą Jackfruit). Danie jest pyszne, ostrawe dzięki dodatkowi przypraw i papryczki jalapeño. Rozmawiam z prowadzącymi objazdowy biznes. Nie są zadowoleni z ruchu. Wiadomo, deszcz i wiatr nie wyciąga klienta z domu. Pogoda zatem jest tu kluczowym czynnikiem. Druga sprawa – data. Akurat dziś trwają na Międzynarodowych Targach Poznańskich konkurencyjne wydarzenia – Smaki Regionów i towarzyszące im wydarzenie związane ze smakami Azji. To znane w Poznaniu targi, które w połączeniu z darmowym wstępem i możliwością degustacji różnych dań i produktów, stanowią silną konkurencję dla „Szamy”. Poza tym, tam pod dachem, tu – pada. Pytam o podobne „eventy”. Poprzednia edycja była ponoć wielkim sukcesem. Dopisała pogoda i tłumy wyznawców truckowego menu. Część właścicieli na co dzień prowadzi stacjonarne restauracje i bary, a dla urozmaicenia swej działalności i reklamy co jakiś czas wyjeżdża w trasę. Inni pracują na pokładzie restauracyjnych busów cały czas. Działalność objazdo-

wa to spore wyzwanie. Oprócz inwestycji w sam pojazd i jego wyposażenie (często w grę wchodzi remont starych wozów, ponieważ ich „image” jest sam w sobie doskonałym wabikiem), trzeba być doskonałym logistyką i zaopatrzeniowcem. Kalkulacja ilości żywności jaka może być sprzedana na danym pikniku to też wyższa szkoła jazdy. Nie może zabraknąć, a nie powinno zostać. Zerkam jeszcze raz na zbiór kolorowych, przyciągających oko straganów. Są też naleśniki, zapiekanki, kurczaki, burrito, bułeczki na parze, jest też rzemieślniczy browar... Łatwiej wymienić czego nie ma. Niedziela. Po rarytasie z jackfruita zostało tylko miłe wspomnienie. Pędzę do Góry (woj. Dolnośląskie), koło Leszna, na zlot food trucków, który terminem pokrywa się z „Wielką szamą”. Interesuje mnie różnica - w ofercie menu, w skali, cenach i ogólnym zainteresowaniu odbiorcy. Trucki ustawiono tym razem na trawie, na terenie centrum rekreacyjnego, na obrzeżach miasta. Mimo dalekiej odległości od starówki to dobra lokalizacja. Wielu mieszkańców udaje się w to miejsce na spacer do pobliskiego lasu, a akurat teraz zaczął się grzybowy „wysyp”. Pobieźny rzut oka i od razu widzę kilka ciekawostek. Dużo mniej ofert wegetariańskich, co nie znaczy, że są nieobecne – przy dzisiejszym rozwoju tego segmentu rynku warto coś mieć w wachlarzu propozycji. Jest sushi i pierwszy raz widzę spory bus „objazdowej smaźalni ryb”. Chciało by się rzec „Można? Można!”. Ludzi całkiem sporo, część



„Może ma Pani coś dla mojego przyjaciela?”, Wielka Szama Poznań IX 2019.

Dostanie się na marketowe półki okazało się dla Pana Zbigniewa łatwiejsze niż by się to mogło wydawać. Sprzyjała temu ogólna sytuacja na rynku, w tym brak wystarczającej ilości miodu. Wkrótce „Noteckie Miody” pojawiły się w kilku sieciach sklepowych, a w niektórych z nich można znaleźć je do dziś. Kolejne lata pokazały jednak, że kariera miodu z Puszczy Noteckiej, może wyglądać inaczej. Istotnymi czynnikami nadającymi dodazasiadła do konsumpcji pod przygotowanym na niepogodę namiotem z ławami. To strzał w dziesiątkę, bo dziś również kropi. Mimo to sporo spacerowicze dopisali licznie i widać spore zainteresowanie serwowanymi przysmakami. Busów jest o połowę mniej, można by rzec odpowiednio do skali miejscowości, wydaje się, że więcej nie potrzeba. Wniosek: zarówno większe, jak i małe miasta reagują pozytywnie na tę formę żywienia. Czy tylko one?

Food trucki na wieś!

Okazuje się, że nie. Kto by pomyślał, że w dużo mniejszych miejscowościach gastronomia na kółkach może także odnosić sukcesy? W sierpniu br. organizowali-

śmy w poznańskim Oddziale CDR kolejne szkolenie z cyklu „Przedsiębiorczość w praktyce”. Tym razem był to nowy moduł tego szkolenia poświęcony nowym inicjatywom gospodarczym z terenów wiejskich. Cykl ten realizowany jest jedynie w terenie, co oznacza, że podczas wyjazdów studyjnych zapoznajemy uczestników ze specyfiką działania poszczególnych branż, pokazując je „od kuchni”, rozmawiając z właścicielami firm i pracownikami. Tym razem odwiedziliśmy szereg nowo uruchomionych przedsięwzięć oraz podmioty, które w swej działalności zdecydowały się na nową formę usług lub nowe produkty. Podczas realizacji programu trafiliśmy również do Buku (powiat poznański). Nie ukrywam, że ta wizyta była dla mnie szczególnie ciekawa, ponieważ tam właśnie stacjonuje food truck. Firma Street Food Mania została założona przez małżeństwo, Państwa Beatę i Piotra Klabińskich mieszkających w nieopodal położonych Dusznikach. Zarówno Buk, jak i Duszniki to miejscowości gminne. Mają jednak o wiele mniej mieszkańców niż Poznań, czy nawet omawiana wcześniej Góra, która jest miastem powiatowym. Impulsem do rozpoczęcia takiej działal-



Wielka Szama Poznań IX 2019.

ności były nie tylko doświadczenia zawodowe, ale także okazja jaką stał się nabór wniosków o dofinansowanie inwestycji, ogłoszony w Lokalnej Grupie Działania (LGD) obejmującej swym działaniem Duszniki. Jak każda LGD, KOLD (nazwa brzmiąca chłodno jest myląca, pochodzi od pierwszych liter nazw gmin, które pierwotnie tworzyły obszar LGD) wdraża na swym terenie środki na inwestycje gospodarcze dla nowych podmiotów, jak i na rozwój istniejących firm w ramach inicjatywy LEADER (Program Rozwoju Obszarów Wiejskich, PROW na lata 2014-20). Państwo Klabińscy skorzystali ze szkolenia i pomocy doradczej pracowników LGD i złożyli wniosek o przyznanie premii na uruchomienie działalności gospodarczej. Otrzymali dofinansowanie w wysokości 100 tys. złotych, co w połączeniu z faktem, że premie te, jak sama nazwa wskazuje, są bezwrotną dotacją pokrywającą w 100% koszty inwestycji, wydaje się dużą sumą. Oczywiście koszty zakupu nowego samochodu, wraz z wyposażeniem gastronomicznym

okazały się dużo wyższe. Wnioskodawcy postawili zatem na przyczepę gastronomiczną, którą w razie konieczności przestawia się przy pomocy pojazdu. Fakt faktem, food trailer (no bo nie do końca truck), stanął w gminie wiejskiej, czyli na początku w Dusznikach. Szybko okazało się, że jest to strzał w dziesiątkę. Mimo, że cała gmina Duszniki to zaledwie około 9 tysięcy mieszkańców, brak podobnych ofert na rynku lokalnym spowodował duże zainteresowanie nowym menu. Decyzja przeniesienia się z przyczepą do Buku była jednak uwarunkowana ściśle rynkowymi czynnikami. Buk daje jeszcze większe możliwości sprzedażowe, jest miejscowością większą, ale też lepiej skomunikowaną z Poznaniem, co generuje większy ruch. Poza tym lokalizacja (plac położony w pobliżu szkoły) daje pewne plusy, choć Pan Piotr nie zauważa wielkiego wpływu

tego czynnika. Ludzie z reguły podjeżdżają lub przychodzą by coś zjeść, a czasem dzwonią wcześniej, by posiłek był już przygotowany. Cateringiem obwoźnym firma się nie zajmuje. Wystarczająco dużo klientów przybywa pod okienko. Podczas wizyty szkoleniowej zapytałem oczywiście o menu, w tym o jakieś specyficzne oferty. Odpowiedź była prosta. Najlepiej sprzedaje się jednak to co typowe, klasyczne czyli mięsny

burger. A co z wegeburgerami? Cóż, byłem pierwszym, który w tym trucku o to zapytał. To ważna różnica pomiędzy rynkiem miejskim i wiejskim.

Quo Vadis Trucku?

Czy przyczepa w Buku to pierwszy znak do „truckowej rewolucji” na wsi? Być może. Warto jednak zastanowić się nad wnioskami już płynącymi z dotychczasowych doświadczeń. Popularność trucka na pewno wynika z na razie nowej formy sprzedaży poza miastem. Nie umniejszając pysznym

burgerom serwowanym przez Państwa Klabińskich, których jakość jest na pewno dużym wabikiem dla mieszkańców Buku. A więc jakość, lokalizacja, innowacja na skalę lokalną, menu dostosowane do lokalnych potrzeb – to czynniki warunkujące sukces. Potem cena. Czyli nie cena zdobi burgery, można rzec. A teraz inna kwestia: czy wiejski truck wybiera się na zloty? Nie. Dlaczego? Właściciel odpowiada: - „To się po prostu nie opłaca. Zakupy, logistyka, opłaty za postawienie stoiska w danym miejscu czy na imprezie, paliwo. Sumarycznie wychodzi się czasem na zero, a tu klienci przychodzą sami, buduje się z nimi przyjazne relacje”. Ten ostatni czynnik może stanowić dużą przewagę w przypadku miejscowości mniejszych, gdzie jak wiadomo „ludzie się znają”. Sprzedawca kontaktuje się z pewnym określonym gronem odbiorców, a z czasem z



Wehikuł Czasu przenosi w nieznane smakowe przestrzenie. Wielka Szama Poznań IX 2019.

tego grona wyodrębnia się grupa stałych, tzw. „wiernych” klientów. Relacja „sprzedawca-klient” jest dużo bliższa niż w dużym mieście albo podczas masowej imprezy i daje większą gwarancję powrotu klientów. Oczywiście, niezależnie od lokalizacji – czy jest to wieś, czy miasto – warto pracować nad uatrakcyjnieniem oferty, jej czasowym zróżnicowaniem, które czasem polega na testowaniu rynku i poszukiwaniu produktu, który w danym czasie jeszcze lepiej odpowie na oczekiwania smakoszy. Można tu wykorzystać doświadczenia miejskich „graczy”, podpatrując ich menu czy działania marketingowe, zawsze pamiętając jednak o lokalnej specyfice. Dokąd zatem zmierza „wiejski food truck”? Państwo Klabińscy nie ukrywają, że dalszy rozwój firmy jawi się w pozytywnych barwach. Myślą o zakupie prawdziwego trucka, czyli baru na kółkach i zatrudnieniu osoby, która będzie prowadziła jeden z posiadanych punktów. Chyba zatem jest przyszłość w tej branży, jak zresztą w całej gastronomii, która towarzyszyła i będzie towarzyszyć zawsze. Ktoś kiedyś powiedział, że są dwie branże, które nigdy nie zginą, dopóki żyją ludzie. To gastronomia i zakłady pogrzebowe. Gastronomia ma tu jednak sporą przewagę, rozpatrując biznes na kółkach. Choć może się mylić? Może to tylko moja zbyt mała kreatywność?... Kilka

dni po sierpniowym szkoleniu znajduję się na pokładzie samolotu. Sięgam do pokładowej gazety i... co widzę? Artykuł o największym w Europie food trucku, który stacjonuje przy centrum logistycznym zlokalizowanym na obrzeżach Poznania, przy autostradzie A2 i trasie S5. Sama jego kuchnia to 20 m². Mieści też miejsce dla 25 klientów oraz posiada stację dla DJ’a. Stanowi on reklamę dużej firmy przewozowej, na której placu został postawiony, a w gazetce znalazł się jako jedna z atrakcji, dla których warto odwiedzić Polskę (!). Truck ten, tak jak jego mniejsi krewni, odwiedza czasami inne trucki na imprezach plenerowych, więc jego bogate menu można przetestować również w innych miejscach. Zatem kolejny rodzaj podmiotu, kolejna branża, dostrzega w food truckach potencjał, tym razem iście marketingowy, promując swą działalność poprzez tę formę gastronomii. Wygrywa kreatywność! W niej cała siła. Smacznego!

Grzegorz Cetner

Zespół Rozwoju
Obszarów Wiejskich
CDR/O Poznań

Pionierzy food tracka na obszarach wiejskich,
Państwo Klabińscy i ich przyczepa. Buk, VIII 2019.



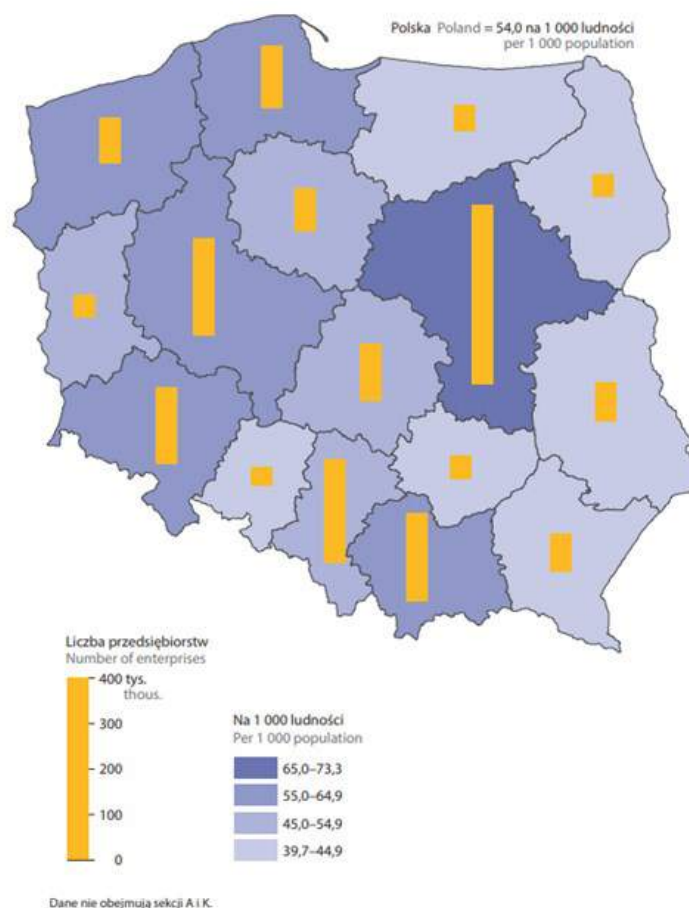
DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZA W ŚWIETLE PRZEPISÓW PRAWNYCH (3)

Kategoria MSP funkcjonuje jako efekt prowadzonej polityki europejskiej w zakresie rozwoju przedsiębiorczości.

Działalność gospodarcza rozwija się w warunkach wolnej konkurencji, która z jednej strony wiąże się z pewnymi zagrożeniami i trudnościami, ale jednocześnie stanowi ogromną szansę i wyzwanie. Na koniec 2018 r. w Polsce w rejestrze REGON wpisanych było ogółem 4,37 mln podmiotów gospodarki narodowej, z czego ponad 3,11 mln to osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą. Mając to na uwadze, ochrona i wspieranie wolności działalności gospodarczej są zatem warunkami rozwoju gospodarki i wzrostu dobrobytu społecznego. Z tego względu szczególnie ważne jest gwarantowanie praw przedsiębiorców w zakresie podejmowania, wykonywania i zakończenia działalności gospodarczej. Niniejszy artykuł jest kontynuacją opracowania na temat podstawowych regulacji prawnych odnoszących się do rozpoczęcia i prowadzenia działalności gospodarczej.

Działalność gospodarcza w ustawie Prawo przedsiębiorców

Zgodnie z ustawą z dnia 6 marca 2018 r. - Prawem przedsiębiorców, działalnością gospodarczą jest zorganizowana działalność zarobkowa, wykonywana we własnym imieniu i w sposób ciągły. Definicja ta nie wymienia już konkretnie rodzajów działalności gospodarczej (we wcześniejszej ustawie wskazywano na: działalność wytwórczą, budowlaną, handlową, usługową oraz poszukiwanie, rozpoznawanie i wydobywanie kopalin ze złóż). Zmiana ta miała na celu uniknięcie kazuistyki, ponieważ stare wyliczenie i tak nie było podstawą kwalifikacji określonych przejawów aktywności do kategorii działalności gospodarczej. Podjęcie działalności gospodarczej następuje w dniu złożenia wniosku o wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Go



Przedsiębiorstwa niefinansowe w 2017 r. w Polsce.
Źródło: Atlas przedsiębiorstw, GUS, Warszawa 2019, s. 8.

spodarczej albo po dokonaniu wpisu do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, chyba że przepisy szczególne stanowią inaczej.

W myśl ww. ustawy przedsiębiorca to osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna niebędąca osobą prawną, której odrębna ustawa przyznaje zdolność prawną, wykonująca działalność gospodarczą. Przedsiębiorca może otrzymać status mikroprzedsiębiorcy, małego przedsiębiorcy albo średniego przedsiębiorcy.

Status mikroprzedsiębiorcy, małego przedsiębiorcy i średniego przedsiębiorcy

Przedsiębiorcy niezależnie od formy, w jakiej działają, są dodatkowo klasyfikowani ze względu na rozmiar

prowadzonej działalności – jako podmiot sektora małych i średnich przedsiębiorstw (MSP) albo jako duże przedsiębiorstwo. Klasyfikacja jako podmiot MSP ma znaczenie przede wszystkim ze względu na unijne programy wsparcia, których celem jest właśnie rozwój tego typu podmiotów.

Mikroprzedsiębiorcą jest ten przedsiębiorca, który w co najmniej jednym roku z dwóch

- ostatnich lat obrotowych spełniał łącznie następujące warunki:
- zatrudniał średniorocznie mniej niż 10 pracowników oraz
- osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 2 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczył równowartości w złotych 2 milionów euro

Małym przedsiębiorcą jest ten przedsiębiorca, który w co najmniej jednym roku z dwóch

- ostatnich lat obrotowych spełniał łącznie następujące warunki:
- zatrudniał średniorocznie mniej niż 50 pracowników oraz
- osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 10 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych

lat nie przekroczył równowartości w złotych 10 milionów euro

– i który nie jest mikroprzedsiębiorcą

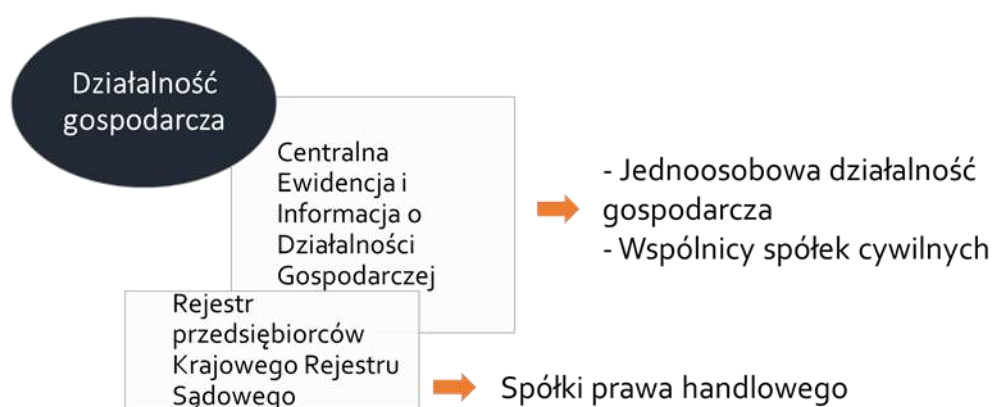
Średnim przedsiębiorcą jest ten przedsiębiorca, który w co najmniej jednym roku

- z dwóch ostatnich lat obrotowych spełniał łącznie następujące warunki:
- zatrudniał średniorocznie mniej niż 250 pracowników oraz
- osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 50 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczył równowartości w złotych 43 milionów euro
- i który nie jest mikroprzedsiębiorcą ani małym przedsiębiorcą

Wyrażone wielkości w euro przelicza się na złote według średniego kursu ogłaszanego przez Narodowy Bank Polski w ostatnim dniu roku obrotowego wybranego do określenia statusu przedsiębiorcy.

Józefina Król

Dział Rozwoju
Obszarów Wiejskich
CDR/O KRAKÓW



Procedura postępowania z wnioskiem do Rzecznika Małych i Średnich Przedsiębiorców.

PRAWO WODNE W ODNIESIENIU DO DZIAŁALNOŚCI ROLNICZEJ

Woda jest szczególnym i cennym zasobem, wykorzystywanym nie tylko do celów osobistych, ale także podczas prowadzenia działalności gospodarczej, dlatego należy korzystać z niego w sposób zrównoważony.

W Polsce zasoby wody należą do najmniejszych w Europie. Wyliczono, że na jednego mieszkańca Polski przypada 3 razy mniej zasobów wody niż średnio w Europie (zasoby w Polsce na jednego mieszkańca są podobne jak w Egipcie), czyli około 1,6 tys. m³ rocznie na osobę, a w UE 4,5 tysiąca m³ rocznie na osobę. W Polsce głównym odbiorcą wody jest przemysł (71%), wodociągi (19%) i rolnictwo (10%). Woda w rolnictwie wykorzystywana jest w głównej mierze do produkcji ryb w stawach hodowlanych, a około 10% do nawadniania upraw. W celu poprawy stanu gospodarki wodnej, z punktu widzenia prowadzenia działalności rolniczej należy gromadzić wodę na cele produkcyjne poprzez małą retencję, poprawianie retencji wody w glebie oraz ograniczanie parowania gleby.

Ustawa z dnia 20 lipca 2017 r. - Prawo wodne

W 2017 roku Sejm przyjął nową ustawę - Prawo wodne (Dz. U. z 2017 r. poz. 1566), która reguluje gospodarowanie wodami zgodnie z zasadą równoważonego rozwoju, w szczególności odnosi się do kształtowania i ochrony zasobów wodnych, korzystania z wód oraz zarządzania zasobami wodnymi. Ustawa ta reguluje również sprawy własności wód oraz gruntów pokrytych wodami, a także zasady gospodarowania tymi składnikami jako mieniem Skarbu Państwa. Przepisy ustawy stosuje się do wód śródlądowych oraz morskich wód wewnętrznych.

Zarządzanie zasobami wodnymi służy zaspokajaniu potrzeb ludności i gospodarki, ochronie wód i środowiska związanego z tymi zasobami, np. zapewnieniu odpowiedniej ilości i jakości wody dla ludności; zapewnieniu wody na potrzeby rolnictwa oraz przemysłu; ochrony zasobów wodnych przed zanieczyszczeniem

oraz niewłaściwą lub nadmierną eksploatacją.

Powszechne, zwykłe i szczególne korzystanie z wód oraz usługi wodne

Powszechne korzystanie z wód służy zaspokajaniu potrzeb osobistych, gospodarstwa domowego lub rolnego, bez stosowania specjalnych urządzeń technicznych; wypoczynkowi, uprawianiu turystyki, sportów wodnych oraz amatorskiemu połowowi ryb na zasadach określonych w przypisach odrębnych. Powszechnym korzystaniem z wód nie jest np. wprowadzanie ścieków do wód lub do ziemi.

Zwykłe korzystanie z wód to: pobór wód podziemnych lub wód powierzchniowych w ilości średniorocznie nie przekraczającej ilości 5m³/dobę (nie wymaga się wówczas pozwolenia wodnoprawnego albo zgłoszenia wodnoprawnego); wprowadzanie ścieków do wód lub do ziemi w ilości nieprzekraczającej łącznie 5m³/dobę, w celu zaspokojenia potrzeb własnego gospodarstwa domowego oraz gospodarstwa rolnego; czy wykonanie urządzeń wodnych do poboru wód podziemnych na potrzeby zwykłego korzystania z wód z ujęć o głębokości do 30 m.

Szczególne korzystanie z wód wykracza poza korzystanie powszechne lub zwykłe, gdzie pobór wody (powierzchniowej lub podziemnej) jest większy niż 5 m³/dobę. Szczególnym korzystaniem z wód objęte jest m. innymi: odwadnianie gruntów i upraw; nawadnianie gruntów/upraw wodami w ilości większej niż średniorocznie 5 m³ na dobę; użytkowanie wód znajdujących się w stawach i rowach; rolnicze wykorzystanie ścieków, jeżeli ich łączna ilość jest większa niż 5 m³ na dobę; korzystanie z wód na potrzeby działalności gospodarczej;



**20 LAT NA SZCZEGÓLNE
KORZYSTANIE Z WÓD**



**10 LAT NA WPROWADZENIE
WYKORZYSTANIA ŚCIEKÓW
DO WÓD LUB DO ZIEMI**



**4 LATA NA POZWOLENIE WOD-
NOPRAWNE NA WPROWADZA-
NIE DO WÓD LUB URZĄDZEŃ
KANALIZACYJNYCH ŚCIEKÓW
PRZEMYSŁOWYCH**

Usługi wodne (art. 35) polegają na zapewnieniu gospodarstwom domowym, podmiotom publicznym oraz podmiotom prowadzącym działalność gospodarczą możliwości korzystania z wód w zakresie wykraczającym poza zakres powszechnego korzystania z wód, zwykłego korzystania z wód oraz szczególnego korzystania z wód.

Wybrane zagadnienia szczegółowe odnoszące się do działalności rolniczej

Zgodnie z art.77 ww. ustawy zakazuje się m.in.:

- wprowadzania do wód odpadów w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 6 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1987 i 1954 oraz z 2017 r. poz. 785 i 1566) oraz ciekłych odchodów zwierzęcych;
- na obszarach szczególnego zagrożenia powodzią gromadzenia ścieków, odchodów zwierzęcych, środków chemicznych, a także innych substancji lub materiałów, które mogą zanieczyścić wody, prowadzenia odzysku lub unieszkodliwiania odpadów, w szczególności ich składowania;
- pobierania z wód powierzchniowych wody bezpośrednio do opryskiwaczy rolniczych oraz mycia opryskiwaczy rolniczych w tych wodach;

Gospodarstwo posiadające własne ujęcie wody powierzchniowej lub podziemnej, gdzie pobór wody przekracza średniorocznie 5 m³/dobę lub głębokość ujęcia wody przekracza 30 m musi posiadać pozwolenie wodnoprawne. Za udzielenie zgód wodnoprawnych pobierana jest opłata. Za zgłoszenie wynosi ona 87 zł, za wydanie każdego z pozwoleń 217 zł, lecz nie więcej niż 4340

zł za łączną liczbę pozwoleń udzielonych w jednej decyzji, natomiast za wydanie oceny wodnoprawnej – 898 zł.

Pozwolenie wodnoprawne to decyzja administracyjna wydawana na podstawie KPA na czas określony (20 lub 10 lub 4 lata).

Pozwolenie wodnoprawne jest wydawane na wniosek zainteresowanego korzystaniem z wód lub urządzeń wodnych. Do wniosku dołącza się:

1. operat wodnoprawny z oznaczeniem daty jego wykonania, zwany dalej „operatem”, wraz z opisem prowadzenia zamierzonej działalności niezawierającym określeń specjalistycznych;
2. decyzję o środowiskowych uwarunkowaniach, jeżeli jest wymagana;
3. wypis i wyrys z miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, a w przypadku jego braku – decyzję o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego albo decyzję o warunkach zabudowy, jeżeli są wymagane;
4. ocenę wodnoprawną, jeżeli jest wymagana.

Joachim Kempka

CDR/O Kraków

Samodzielne stanowisko

do Spraw Systemów i Technologii w Rolnictwie



TURYSTYKA SPOŁECZNA NA OBSZARACH WIEJSKICH

Obszary wiejskie i gospodarstwa rolne stwarzają doskonałe warunki do tworzenia oferty turystycznej dla osób o specjalnych potrzebach. Idea turystyki społecznej coraz lepiej przyjmuje

„Masowych i poważnych poruszeń nigdy nie zanika się nie importuje. One wyrastają z miejscowego gruntu lub nie ma ich wcale” - te słowa Pawła Jasienicy stały się mottem grupy osób, które w małej, popeggerowskiej gminie postanowiły założyć spółdzielnię i zająć się promocją swego ukochanego miasta. W przeciągu 5 lat to przedsiębiorstwo lokalne zatrudniało kilkadziesiąt osób, zrobiło kilkanaście projektów zmieniających istotnie najbliższe otoczenie, zapłaciło dziesiątki tysięcy podatków i opłat i obróciło rocznym budżetem ponad 1 mln złotych. Najistotniejsze jest jednak to, że spółdzielnia ta zatrudnia lokalnych pasjonatów historii do promowania miasta i gminy, ściągania turystów, zapewniania im pakietów usług, a wszelkie te działania oddziałują na większą skalę i mają nieoceniony wpływ na rozwój lokalny. Spółdzielnia ta zajmuje się tak zwaną turystyką społeczną. Wiele jest definicji tego zjawiska, jednak praktyczny rozwój turystyki społecznej w Polsce przypada na kilka ostatnich lat. Wciąż zbyt mało jest podmiotów gospodarczych, które z tego rodzaju turystyki mogłyby korzystać.

Czym jest zatem turystyka społeczna? Najprostszą i najbardziej trafną definicję zaproponował Europejski Komitet Społeczno-Ekonomiczny:

„Wszyscy, w tym osoby najmniej uprzywilejowane, mają prawo do wypoczynku, relaksu i czasu wolnego od pracy. Turystyka społeczna obejmuje wszystkie inicjatywy zapewniające dostęp do turystyki osobom o szczególnych potrzebach, przynosząc równocześnie korzyści społeczne i gospodarcze różnym sektorom, działaniom, grupom i obszarom”.

Definicja ta miała bardzo duże znaczenie dla rozwoju tego rodzaju turystyki i ukierunkowała wsparcie ze środków unijnych na przedsięwzięcia z nią związane. Chodziło o wsparcie takich przedsiębiorstw, które będą rozwijać turystykę dostępną dla grup turystów niezauważalnych (nieopłacalnych) dla komercyjnych biur podróży i ich otoczenia. W grupach tych miały znaleźć się osoby mało zamożne, których nie stać na jakiegokolwiek wyjazdu, osoby niepełnosprawne z utrudnionym dostępem do usług, dzieci i młodzież, osoby zależne, seniorzy. Grupy te nie mogły sobie

pozwolić na wyjazdy nie tylko ze względów finansowych, ale również dlatego, że usługa turystyczna nie odpowiadała na ich specyficzne potrzeby. Taką potrzebą jest na przykład toaleta dostosowana do wózka inwalidzkiego, ciekawe oprowadzanie specjalnie dla małych dzieci, uproszczona oferta zwiedzania dla osób niepełnosprawnych intelektualnie, bądź po prostu zorganizowany autokar na wsi, na której nie funkcjonują żadne połączenia transportu publicznego. Te z pozoru błahie problemy były problemami nie do pokonania dla wielu osób i bez wsparcia dodatkowymi środkami z różnych źródeł, nie było możliwości ich rozwiązania. Turystyka, jak każda gałąź gospodarki, poza generowaniem obrotu gospodarczego ma też istotnie wpływać na poprawę warunków życia i jego jakości. Dla wszystkich.

Ale jak w takim razie umożliwić wyjazdy osobom mniej zamożnym, które nie mają na nie pieniędzy?

Ten największy problem w wielu krajach Unii rozwiązano specjalnymi programami rządowymi, wspierającymi przedsiębiorstwa NON-PROFIT (nie dla zysku) czy podmio-

ty komercyjne, które chciały w przetargach zorganizować takie usługi turystyczne. Wsparcie ze środków publicznych niejako związało turystykę społeczną z organizacjami pozarządowymi. Nie inaczej stało się też w Polsce, choć nasz kraj nigdy nie miał specjalnego programu wspierającego wyjazdy grup najmniej uprzywilejowanych. Turystyka społeczna weszła u nas w ramy ekonomii społecznej. Jest to jedna z kluczowych sfer rozwoju ekonomii społecznej nie tylko dlatego, że zwiększa dostęp dla osób dotąd wykluczonych z wyjazdów, ale przede wszystkim dlatego, że zauważono jej olbrzymi, pozytywny wpływ na osoby/grupy/organizacje, które zajęły się tą branżą zawodowo. Zwłaszcza na terenach wiejskich i małomiasteczkowych, gdzie organizacją lokalnej turystyki zajęły się oddolne inicjatywy, stowarzyszenia, grupy nieformalne, sołectwa czy Koła

Gospodyń Wiejskich. Turystyka społeczna stała się bowiem narzędziem animacji lokalnej, rewitalizacji, marketingu miejsc dotąd nieznanymi i nieodwiedzanych. W niektórych miejscach w Polsce idea turystyki społecznej dała potężny impuls do rozwoju społeczno-gospodarczego. Takim miejscem jest Bałtów w województwie świętokrzyskim, który jest obecnie najbardziej rozpoznawalnym Parkiem Dinozaurów w Polsce, a zaczęło się od stowarzyszenia...

Podobną ścieżką poszły inicjatywy w innych regionach: Garncarska Wioska w warmińsko-mazurskim, spółdzielnie socjalne z Żarek w woj. Śląskim, promujące Jurę Krakowsko-Częstochowską, Stowarzyszenie BUKO w Borach Tucholskich i dziesiątki innych organizacji i ludzi zakochanych w swoich małych ojczyznach. Działalność w turystyce społecznej pozwoliła nie tylko na promocję nieznanymi

obszarów Polski, ale także na rozwój gospodarczy miejsc, w których nigdy nie było przemysłu i go nie będzie. Zyskały tereny poprzemysłowe, popegeerowskie, rolnicze. W przeciągu kilkunastu lat Polacy zaczęli zauważać, że jest tysiące miejsc godnych uwagi i w dodatku nie trzeba mieć walizki pieniędzy, żeby się do nich udać. Turystyka społeczna zaczęła być weekendowa, ekologiczna, wyciszająca, edukacyjna, odpowiedzialna i spersonalizowana. Czy może ona rywalizować z turystyką zagraniczną, Warszawą, Zakopanem, Krakowem? Dlaczego ludzie coraz częściej ją wybierają?

Wróćmy do cytatu Jasienicy. Turystyka społeczna wyrasta z konkretnego miejsca, wykorzystuje jego walory przyrodnicze, kulturowe, historyczne. Angażuje całe społeczności, które współpracują, tworzą, pokazują swoje walory i dzielą się tym co mają najlepszego. Jest otwarta,



empatyczna, odpowiedzialna. Wspomniana na wstępie Spółdzielnia Socjalna Perunica z Byczyny nie będzie drenować zasobów lokalnych w sposób nieodpowiedzialny, ponieważ ludzie, którzy w niej pracują będą w Byczynie mieszkać zawsze i zależy im na środowisku, ludziach, budowlach i dobrym życiu w tym mieście.

Idea turystyki społecznej dowartościowuje na dziedzictwo kulturowe materialne i niematerialne, rzemieślników i twórców, producentów żywności lokalnej. Osobom zaangażowanych w jej rozwijanie zależy na wysokiej jakości produktów lokalnych, na ochronie krajobrazu kulturowego i przyrodniczego. Z ich perspektywy cenny, zasobem jest wszystko co lokalne, specyficzne dla danego obszaru, oryginalne, nieznanne, dziwne i tajemnicze. Wszystko co może nas wyróżnić, czym możemy zainteresować. Zysk pozostaje dodatkowym elementem przedsięwzięć, które realizowane są w związku z danym obszarem.

Do zbudowania oferty zgodnej z duchem turystyki społecznej można wykorzystać absolutnie każdy walor lokalny. Turystyka społeczna posiada funkcje wychowawcze, edukacyjne, obywatelskie, prozdrowotne. Buduje relacje oparte na współdziałaniu, szacunku i dialogu. Jest świetnym instrumentem rozwoju terenów wiejskich – poprzez pozbycie się poczucia niższości, kształtowanie postaw przedsiębiorczych, dopływ środków finansowych, konieczność wypracowania wspólnej wizji dla danego obszaru. Jednak największą jej zaletą jest to, że jest empatyczna: zarówno w

stosunku do potencjalnych klientów (turystów) jak i otaczającego środowiska. W turystyce społecznej nie działają międzynarodowe korporacje, wykorzystujące bezlitośnie lokalne zasoby, gdyż nie ma tu dużych zysków. Klient turystyki społecznej kieruje się zupełnie innymi wartościami, a naszym zadaniem jest, aby te korzyści mu pokazać.



Anna Jurczyk-Miżejewska - animatorka kultury, spółdzielczyni, pasjonatka słowiańszczyzny, ludowości i rolnictwa społecznego. Zawodowo związana z sektorem pomocy społecznej, poczynając od pracy w Ośrodku Pomocy Społecznej, kończąc na Regionalnym Ośrodku Polityki Społecznej w Opolu. Twórczyni i realizatorka wielu projektów dotyczących rozwoju obszarów wiejskich, animacji kulturowej, współpracy i działalności społecznej.



USŁUGI SPOŁECZNE W GOSPODARSTWIE ROLNYM – PRZYKŁAD TOSKANII KOCIEWSKIEJ

Gospodarstwo rolne jest miejscem, które doskonale nadaje się do świadczenia wysokiej jakości usług edukacyjnych, terapeutycznych czy opiekuńczych. Tego typu działalność wymaga jednak otwarcia swojego domu na ludzi z zewnątrz, dużej ilości czasu i ciągłej uwagi. Otwarcie się na innych ludzi, goszczenie ich u siebie i wspieranie w trudnych momentach może dostarczać zysków, które są nieprzeliczalne na pieniądze.

Rolnictwo społeczne to połączenie działalności rolniczej z usługami społecznymi na poziomie lokalnym. Chociaż definicja ta wydaje się być jednoznaczna, niekoniecznie sprawdza się w pracy doradczej. Poza ciągle rozwijającą się Ogólnopolską Siecią Zagród Edukacyjnych brakuje przykładów gospodarstw, które wcielają w życie idee usług społecznych opartych na działalności rolniczej. Poszukując takich przykładów należy zwrócić uwagę na dwie kwestie istotne dla doradców rolniczych: rodzaje usług społecznych, które mogą być świadczone w gospodarstwach rolnych oraz formy prawne działalności, które pozwalają na ich urzeczywistnienie. Spróbujmy przeanalizować te zagadnienia na podstawie jednego z najciekawszych gospodarstw społecznych w Polsce, Toskanii Kociewskiej.

Historia powstania gospodarstwa prowadzonego przez włosko - polskie małżeństwo Sara Valentini-Pstrong i Arkadiusz Pstrong jest fascynująca i pouczająca. Małżeństwo zostało rolnikami z wyboru, kiedy w 2009 kupiło 12-hektarowe gospodarstwo i zaczęło rozwijać je od podstaw. Gospodarze posiadali wcześniej doświadczenia związane z działalnością społeczną, ale początkowo ich planem było rozwijanie produkcji ekologicznej. W ciągu minionej dekady jej profil ulegał zmianie, ponieważ Państwo Pstrongowie eksperymentowali z różnymi uprawami. W ich przypadku wybór produkcji ekologicznej jest nie tylko decyzją ekonomiczną, ale kwestią stylu życia i wyznawanych wartości, stąd pewność, że ten kierunek rozwoju gospodarstwa będzie utrzymywany także w przyszłości. Obecnie Toskania Kociewska to gospodarstwo o powierzchni 30 hektarów. W porównaniu z sąsiednimi gospo-

darstwami, można określić je jako gospodarstwo średniej wielkości.

Rolnictwu ekologicznemu dość szybko zaczęły towarzyszyć działalność społeczna, która okazała się być jego dobrym uzupełnieniem. Gospodarstwo Państwa Pstrongów zawsze było pełne zwierząt. Szczególną uwagę do dziś przyciągają osły, wokół których stworzone zostały programy edukacyjne i terapeutyczne, pierwszy filar działalności społecznej gospodarstwa. Inicjatywy z zakresu terapii rolniczej podejmowane na całym świecie wskazują, że mogą być w niej wykorzystywane praktycznie wszystkie zwierzęta gospodarskie. Należy jednak przyznać, że osły mają ku temu wyjątkowo dobre predyspozycje. Stado zamieszkujące Toskanię Kociewską uwielbia kontakt z ludźmi. Osły są łagodne i przyjacielskie, ale potrafią również stanowczo domagać się gła-

skania i uwagi gości gospodarstwa, co pomaga przełamywać bariery i nawet zamkniętym w sobie osobom pozwala na szybkie budowanie relacji z nimi. Inną ich zaletą jest to, że mimo podobnej sylwetki są jednak mniejsze i spokojniejsze niż konie, co czyni pracę z nimi o wiele bezpieczniejszą. Osły łatwiej jest transportować, dzięki czemu zajęcia z nimi można organizować także poza gospodarstwem. Wszystko to powoduje, że bardzo dobrze sprawdzają się w pracy z dziećmi czy też osobami niepełnosprawnymi. Dodatkową atrakcją jest to, że osły są obecnie rzadko spotykanymi zwierzętami na polskiej wsi, co budzi zainteresowanie i pomaga promować Toskanię Kociewską, jako miejsce niezwykle i unikatowe. Obowiązujące w Polsce prawo nie nakłada na osoby prowadzące terapie z udziałem zwierząt obowiązku posiadania specjalnych kwa-





TOSKANIA KOCIEWSKA

eko agroturystyka

lifikacji. Sara Valentini Pstrong, z wykształcenia weterynarz i specjalista w zakresie budowania relacji ludzi ze zwierzętami, radzi jednak by przed rozpoczęciem tego typu działalności skorzystać z dostępnych na rynku szkoleń. Dzięki temu można zyskać pewność, że zajęcia prowadzone są właściwie, a korzystające z nich osoby odpowiednio zabezpieczone.

Trudno w tym miejscu wymienić wszystkie programy edukacyjne i prozdrowotne, które były prowadzone przez Państwa Pstrongów w ostatnich latach. Oprócz zajęć z osłami w ich gospodarstwie można także między innymi uczyć się jazdy konnej, języków obcych czy praktykować jogę. Niektóre z tych programów były finansowane w ramach pozyskiwanych z zewnątrz projektów, inne funkcjonują jako inicjatywy komercyjne, jeszcze inne można określić jako działalność filantropijną.

Wcześniejsze zaangażowanie w projekty o charakterze społecznym spowodowało, że Państwo Pstrongowie z entuzjazmem zareagowali na propozycję włączenia się w realizację projektu „Zielona Opieka - gospodarstwa opiekuńcze w województwie kujawsko-pomorskim”. W latach 2016-2018 w Toskanii Kociewskiej utworzone zostało gospodarstwo opiekuńcze, które nieco różniło się od innych powstałych w ramach tego projektu. Gospodarze nawiązali współpracę z Miejsko-Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Nowem, który pomógł w wyborze uczestników gospodarstwa. Wśród nich znalazły się nie tylko osoby starsze, ale także osoby o specjalnych potrzebach wynikających ze stanu zdrowia, samotności i innych problemów życiowych. Bardzo szybko okazało się, że przebywanie w gospodarstwie Państwa Pstrongów ma dobroczynny wpływ na samopoczucie ich gości. Efekty terapeutyczne uzyskane dzięki przebywaniu w przyjaznym otoczeniu i

zdrowej atmosferze gospodarstwa ekologicznego przerosły wszelkie oczekiwania i do dzisiaj przyciągają do Toskanii Kociewskiej licznych dziennikarzy i wizyty studyjne. Podobnie, jak w przypadku innych gospodarstw opiekuńczych w województwie kujawsko-pomorskim, szybko stało się jasne, że zielona opieka jest trafioną inicjatywą, która powinna być kontynuowana także po zakończeniu projektu realizowanego przez KPODR.

Właściciele Toskanii Kociewskiej znaleźli własny sposób na utrzymanie działalności opiekuńczej po zakończeniu finansowania z projektu. Zdecydowali się oni na uruchomienie przedsiębiorstwa społecznego, które działa w ramach stworzonej przez nich fundacji. Taka konstrukcja pozwoliła im na skorzystanie z dotacji na tworzenie i utrzymanie miejsc pracy dla osób ze specjalnymi potrzebami, bez których trudno byłoby. Dzięki dotacjom przedsięwzięcie ma szansę utrzymać się na rynku. Fakt, że osoby, które jeszcze niedawno wymagały wsparcia, obecnie są w stanie pracować i samodzielnie zarabiać na swoje utrzymanie najlepiej świadczy o efektach pracy Państwa Pstrongów i niezwykłości miejsca, które stworzyli. Toskania Kociewska przynosi korzyści nie tylko gospodarzom i ich pracownikom, ale także lokalnemu samorządowi, z którego został zdjęty obowiązek zapewnienia opieki osobom, które znalazły zatrudnienie w gospodarstwie. Współpraca z lokalnym ośrodkiem pomocy społecznej jest zresztą nadal kontynuowana, dzięki czemu oprócz pracowników swoje miejsce w Toskanii Kociewskiej znajduje także osoba, której pobyt finansowany jest z budżetu gminy. Pracownicy gospodarstwa pomagają w prowadzeniu poszczególnych obszarów działalności: przygotowują posiłki dla turystów oraz uczestników programów edukacyjnych, warsztatów czy wizyt studyjnych, dbają o porządek, zajmują się zwierzętami, pracami w ogrodzie, bieżą-

cymi naprawami. Różne rodzaje działalności ząbębiają się ze sobą, dzięki czemu w Toskanii Kociewskiej nieustannie tętni życie.

Szerokie spektrum działań związanych z pozyskiwaniem środków finansowych i dochodów z różnych źródeł wymaga stosowania odpowiednich form prawnych działalności gospodarczej. Państwo Pstrongowie część dochodów uzyskują z działalności rolniczej, w tym także z prowadzonej agroturystyki. Oprócz tego mają zarejestrowaną firmę o profilu turystycznym (Organizator Turystyki), która pozwala im na kompleksową obsługę dużych grup gości. W ramach tej działalności organizowane są między innymi liczne wizyty studyjne w gospodarstwie, na które jest duży popyt ze względu na rosnące w Polsce zainteresowanie rolnictwem społecznym. Powyżej wspomniano już także, że w gospodarstwie działa fundacja. Dzięki tej formie działalności możliwe jest pozyskanie środków na projekty o charakterze społecznym oraz oczywiście, utrzymywanie dofinansowanych miejsc pracy dla zatrudnionych osób ze specjalnymi potrzebami. Należy tutaj także wspomnieć o umowie z Miejsko-Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Nowem, który zakupuje w gospodarstwie specjalistyczną usługę terapii rolniczej. Przykład Toskanii Kociewskiej pokazuje zatem, jak skomplikowane może być prowadzenie gospodarstwa społecznego. Włączanie do niego nowych usług wymaga sporej wiedzy i kreatywności, nie tylko w zakresie komponowania samej oferty, ale także w zakresie sprawnego poruszania się w przepisach regulujących różne rodzaje działalności. Doradcy rolniczy zaangażowani w rozwój rolnictwa społecznego powinni być na to przygotowani, przynajmniej w takim zakresie by wskazywać zainteresowanym mieszkańcom wsi miejsca, w których mogą znaleźć pomoc w zakresie rozwijania swojej działalności. Przykładowo, dobrym pomysłem jest nawiązanie kontaktu z Ośrodkiem Wsparcia Ekonomii Społecznej działającym w danym regionie, który jest w stanie udzielić kompleksowej pomocy w zakresie uruchamiania przedsiębiorstwa społecznego.

Przypadek Toskanii Kociewskiej wskazuje na jeszcze jedną ważną charakterystykę gospodarstwa społecznego. Praca z ludźmi, w tym zwłaszcza z osobami o specjalnych potrzebach, to nie jest zajęcie jak każde inne. Gospodarstwo rolne jest miejscem, które doskonale nadaje się do świadczenia wysokiej jakości usług edukacyjnych, terapeutycznych czy opiekuńczych. Tego typu działalność wymaga jednak otwarcia swojego domu na ludzi z zewnątrz, dużej ilości czasu i ciągłej uwagi. To duże obciążenia, którym nie każdy jest w stanie poddać. Pomaganie innym musi być w tym przypadku elementem praktykowanego stylu życia, a



nie tylko działalnością biznesową. Gospodarze muszą dysponować odpowiednimi cechami osobowości oraz umiejętnościami społecznymi. Mimo ogromu wyzwań prawnych i organizacyjnych, jakie związane są z prowadzeniem gospodarstwa społecznego należy podkreślić jedną rzecz – pomaganie innym nie tylko dostarcza dodatkowych dochodów, ale także zmienia życie całej rodziny. Otwarcie się na innych ludzi, goszczenie ich u siebie i wspieranie w trudnych momentach może dostarczać zysków, które są nieprzeliczalne na pieniądze. Pracownicy jednostek doradztwa rolniczego muszą być nastawieni na poszukiwanie i wspieranie osób, które są w stanie dostrzec ten wymiar działań na rzecz społeczności lokalnej. Bez tego niemożliwe jest prowadzenie tak szerokiej działalności, jak ma to miejsce w Toskanii Kociewskiej.

Konrad Stępnik
Działu Rozwoju
Obszarów Wiejskich
CDR/O KRAKÓW



DARZ GRZYB!

O tym jak należy uważać przy zbieraniu grzybów, jakie są objawy ich zatruciem i czym powinien być dla nas las w rozmowie z Michałem Wnękiem opowiada Justyn Kołek – grzyboznawca i współzałożyciel Polskiego Towarzystwa Mykologicznego.



Justyn Kołek—uznany grzyboznawca, wielokrotny juror Wielkiego Grzybobrania z Gwiazdami, członek-współzałożyciel Polskiego Towarzystwa Mykologicznego. Przeprowadza szkolenia zarówno dla dzieci jak i dorosłych jak prawidłowo zbierać grzyby, Organizator wielu wystaw związanych z grzybami, współautor atlasu grzybów – Grzybownik.

Gdybyśmy mieli określić ile gatunków grzybów w Polsce jest śmiertelnie trujących to jaką ilość możemy przyjąć?

Te grzyby które powodują najcięższe zatrucia, tak zwane cytotropowe czyli uszkodzenia komórek narządów wewnętrznych są to przede wszystkim trzy gatunki muchomora: muchomor zielonawy sromotnikowy, muchomor jadowity biały i muchomor wiosenny biały. Oprócz muchomorów bardzo groźne są dwa gatunki czubajeczki: czubajeczka cuchnąca i czubajeczka brązowoczerwona, kolejnymi grzybami skrajnie niebezpiecznymi są zasłonak rudy i spiczasty. Wszystkie wymienione grzyby należą do grupy trujących powodujących najcięższe śmiertelne zatrucia. Ogólnie można stwierdzić że tych najgroźniejszych grzybów w Polsce jest tylko 12. Należy też zwrócić uwagę na jednego przedstawiciela borowików, borowika szatańskiego. Grzyb ten nie powoduje zatruc cytotropowych ale bardzo silne zatrucia jelitowo-żołądkowe, które mogą spowodować odwodnienie organizmu.

Wspomina Pan o borowiku, które pra-

wie wszystkim kojarzą się z grzybami bezpiecznymi – posiadają przecież na spodzie kapelusza rurki.

To jest ten jeden wyjątek, reszta z grzybów borowikowatych nie powoduje ciężkich zatruc.

Czym się wyróżnia na tle całej grupy? Jak grzybiarz w łatwy sposób może go odróżnić?

W Polsce występuje bardzo rzadko przez co został wpisany na listę grzybów chronionych. Występuje na glebach wapiennych które są mu niezbędne do owocowania, przede wszystkim w województwie świętokrzyskim. Charakteryzuje się siwym kapeluszem od góry oraz czerwonym spodem wraz z trzonem. Nie powoduje on zatrucia które uszkadza komórki narządów, natomiast wywołuje ciężkie zatrucie gastryczne. Jak rozległe może to być zatrucie zależy od wielu czynników: ile się tego grzyba zjadło, w jakim stanie jest nasz organizm, w jakim wieku jesteśmy, w jaki sposób był on przyrządzony. Jeżeli zostanie obrobiony termicznie może w ogóle nie dojść do zatrucia. Na

wszystkich swoich szkoleniach powtarzam że grzybiarze robią jeden podstawowy błąd, zamiast uczyć się grzybów niebezpiecznych których jest raptem kilka sztuk starają się rozpoznawać wszystkie jadalne. A do najczęstszych pomyłek dochodzi właśnie między muchomorem zielonawym sromotnikowym mylonym z gołąbkami o zielonym zabarwieniu skórki i gąską zieloną i muchomorem jadowitym białym mylonym z pieczarkami. Najlepszym sposobem aby poradzić sobie na grzybobraniu jest doskonałe poznanie tych zabójców.

Zdarzają się opinie, że jeżeli grzyb nie jest gorzki lub jeżeli objadły go zwierzęta to jest on zdatny do zjedzenia, bo skoro zwierzęta się nie trują to dlaczego nam ma zaszkodzić?

To są właśnie bardzo niebezpieczne mity! Ja się cały czas dziwię grzybiarzom którzy korzystają z poradników i atlasów że robią tyle błędów. Ta niewiedza moim zdaniem i jej utrwalenie wzięło się ze starych czasów kiedy zakup dobrej jakości atlasu

czy podręcznika o grzybach był prawie niemożliwy. Natomiast sam obecnie pisalem poradnik i wiem, że wszyscy autorzy od pewnego czasu jak opisują grzyba to przy każdym gatunku podaje się smak i zapach. Mity o smaku grzybów są niebezpieczne ponieważ nie znam żadnego grzyba, który powoduje najcięższe zatrucia śmiertelne złego w smaku. Przecież gdyby on był gorzki lub piekący nikt by go nie zjadł, takie grzyby powodują co najwyżej słabe zatrucia. Goryczak żółciowy który powszechnie nazywany jest szatanem ma właściwości lecznicze, antybakteryjne, antyrakowe, antysklerotyczne natomiast jest niejadalny ze względu na gorzki smak. Już 2-3 plasterki tego grzyba w garnku zupy spowodują, że nadaje się ona do wylania.

Zwierzęta jednak jedzą też te trujące.

Zwierzęta leśne, dziko żyjące roślinożerne są odporne na te substancje zawarte w grzybach które u człowieka spowodują najcięższe zatrucia. Ślimaki, sarny, dziki, jelenie spokojnie mogą spożywać te grzyby śmiertelnie trujące ponieważ u nich jest zupełnie inna budowa ciała co powoduje że są całkowicie odporne na toksyny zawarte w grzybach. Ślimak przykładowo ma 1000-krotnie mocniejszy organizm odporny na truciznę grzybów niż człowiek.

Najlepszym sposobem, aby poradzić sobie na grzybobraniu jest doskonale poznanie grzybów - zabójców.

Jakich objawów zatrucia grzybami nie możemy lekceważyć?

Jeżeli mamy świadomość, że jedliśmy grzyby z lasu i zaczęły występować jakiegokolwiek dolegliwości czy to po grzybach silnie trujących czy słabo trujących – bo należy wiedzieć że występują różne zatrucia gastryczne, jelitowo żołądkowe, zatrucia

neurotropowe i cytotropowe. Neurotropowe zatrucie wywołuje m.in. muchomor czerwony który jest bardzo słabo trującym muchomorem.

Czyli ten najbardziej popularny i rozpoznawalny z czerwonym kapeluszem i białymi kropkami?

Tak. W takiej sytuacji czy to będzie lekko trujący gołąbek czy śmiertelnie trujący muchomor to pierwszy objaw zawsze jest taki sam czyli dolegliwości żołądkowe – nudności, wymioty, biegunka. Różnica polega na tym, że grzyb śmiertelnie trujący efekt wywoła w naszym organizmie znacznie później. Jeżeli byłby to gołąbek trujący to do pół godziny będziemy mieli objawy, a przy tych śmiertelnie trujących objawy są znacznie później nawet do 30h po zjedzeniu. Niestety na tym się nie kończy ponieważ te najgroźniejsze muchomory mają kilka trucizn w sobie więc najpierw jest objaw nudności i wymiotów a następnie przechodzi to na objaw przypominający grypę wirusową – bóle stawów, mięśni, dreszcze, stan podgorączkowy, ogólne wycieńczenie i osłabienie. Po tym okresie następuje najgorsza sytuacja czyli tak zwane utajenie. Człowiek nie odczuwa już tych wielkich dolegliwości ale jest bardzo wycieńczony. Po kilkunastu godzinach następuje nawrót cytotropowy który uszkadza komórki narządów wewnętrznych. Muchomor np. zaczynają od wątroby. Jest jeszcze jedna bardzo ważna rzecz, aby doszło do zatrucia cytotropowego kawałek grzyba musimy wprowadzić do żołądka. Niestety zdarza się, że podczas rodzinnych posiłków kilka lub kilkanaście osób je tą samą potrawę, które w znacznej mierze przygotowywane są z mieszanek grzybów. Jeżeli trafi się tam kawałek trującego kapelusza to to najcięższe zatrucie cytotropowe wystąpi u osoby która ten kawałek zjadła, pozostałe osoby będą miały objawy zatrucia jednak u nich

nie wystąpi nawrót zatrucia cytotropowego. Dlatego mając świadomość że jedliśmy grzyby z lasu i występują jakiegokolwiek dolegliwości należy jak najszybciej skontaktować się z lekarzem i przekazać informację że były jedzone grzyby i istnieje podejrzenie zatrucia nimi. Bardzo dobrym pomysłem jest przekazanie resztek jedzenia do badań toksykologicznych. Błędny jest też myślenie, że ugotowanie grzybów czy ich usmażenie pomoże pozbyć się substancji trujących. W tych najbardziej groźnych gatunkach trucizny neutralizują się dopiero w temperaturze około 280 stopni czyli praktycznie nieosiągalnej w warunkach domowych. Nawet pięćdziesięciokrotna obróbka tych grzybów nie przyniesie żadnego efektu.

W ostatnich latach mogliśmy się spotkać z licznymi akcjami uświadamiającymi i przestrzegającymi przed jedzeniem nieznanych grzybów. Czy dały one jakiś efekt?

Obecnie jest dużo większa świadomość. W latach 70-80 w Polsce było śmiertel-



nych zatruc prawie 200 rocznie. Takich informacji media bardzo często nie podawało, przebijały się tylko nieliczne przypadki najbardziej tragiczne. Natomiast najczęściej zatruc było nie w okresie kiedy się grzyby zbierało czyli w sezonie a w okresie świąt Bożego narodzenia w czasie których wielkie tradycje kulinarne oparte są przede wszystkim na rybie i na grzybach. Wtedy to ludzie wyciągali ze spizarni różnego rodzaju przetworzone grzyby od zamrożonych po marynowane. Jedną ważną uwagę tutaj należy podkreślić, wszystkie te zatrucia nigdy nie były spowodowane suszonymi grzybami.

To dość dziwne skoro właśnie grzyby suszone tworzyły i tworzą bazę dla potraw wigilijnych.

Jest to dość ciekawe zjawisko. Na początku swojej przygody z grzybami współpracowałem z panią doktor Marią Klawitter, dla której przygotowywałem preparaty z grzybów do badań nad rozpoznawaniem trucizn w nich zawartych. Polegały one na wysypywaniu zarodników na płytki badawcze i określaniu w jakich odczynnikach się one zabarwiają. Po tych badaniach

muchomory były suszone. W czasie suszenia muchomory w pierwszej fazie przypominają zapach bardzo mdły sztucznego miodu, natomiast w końcowej fazie kiedy są one już gotowe do przechowywania przechodzi ten zapach w przypominający zapach kociego moczu.

Nawet borowik szlachetny noszony długo w reklamówce w ciepły dzień może doprowadzić do zatrucia.

W jakim okresie najlepiej iść na grzyby?

Wytrawny grzybiarz zbiera grzyby cały rok ponieważ poszczególne gatunki występują w różnych okresach. Są trzy dość popularne grzyby m.in. bocznik ostrygowaty którego możemy spotkać w sklepach. On rośnie w zimie na drzewach liściastych, przy czym nie jest pasożytem. Umieszcza się w zbutwiałych miejscach drzewa. Jest niesamowicie smacznym grzybem o właściwościach leczniczych którego białko jest lekkostrawne. Drugim takim grzybem jest zimówka aksamitnotrzonowa która rośnie podobnie jak opieńka miodowa

oraz grzyb o nazwie ucho bżowe który można powiedzieć jest odpowiednikiem chińskiego grzyba Mun. Jest tylko jedna dość skomplikowana rzecz zbierania grzybów w zimie, a mianowicie trzeba mieć ze sobą drabinę ponieważ one rosną wysoko na drzewach. Są też grzyby które rosną na wiosnę czyli popularne smardze. Natomiast najczęściej grzybów rośnie na przełomie lata i jesieni.

Dlaczego w ostatnim czasie dochodzi do zmian w nazewnictwie grzybów, największy przykład to chyba zamiana muchomora sromotnikowego na muchomora zielonawego?

Tak jak w każdej innej dziedzinie tak i w obszarze grzybów występuje postęp naukowy. Wydawnictwo Pascal zgłosiło się do mnie z propozycją aby stworzyć poradnik z którego grzybiarze będą wiedzieli jak te zmiany się obecnie kształtują. Zaczęły pojawiać się bowiem nowe nazwy grzybów, do tej pory np. mówiliśmy o podgrzybku brunatnym obecnie został przeniesiony do rodziny borowikowatych i będzie się nazywał borowik brunatny. Doprowadziło to do sytuacji w której zwykły grzybiarz za-



zaczyna się gubić, bo w atlasie kupionym pięć lat temu będzie informacja o podgrzybku brunatnym a w najnowszych będzie opisany borowik. Natomiast z muchomorem zielonawym sromotnikowym jest zupełnie inna sytuacja. Tą nazwę utworzył profesor Władysław Wojewoda z Krakowa. Główną przestanką było to, aby ten grzyb kojarzył się ludziom z kolorem zielonym.

Dlaczego jest to aż tak ważne?

Często jak jeżdżę na szkolenia lub wykłady zadaję pytanie czy obecni wiedzą jak nazywa się najbardziej trujący muchomor, wtedy na sali prawie wszyscy go dobrze określają muchomor sromotnikowy. Jednak jak pokażę tablice z różnymi muchomorami to znaczna większość wskazuje na tego który jest najbardziej rozpoznawalny czyli czerwonego w białe kropki. Utało się tak w Polsce, że ten muchomor czerwony który jest wszędzie pokazywany i nawet dzieci w przedszkolu wiedzą, że należy na niego uważać, a on powoduje bardzo słabe zatrucia neurotropowe i nie jest bardzo groźnym grzybem. Dlatego profesor Wojewoda specjalnie dodał ten człon dotyczący koloru zielonego do nazwy muchomora sromotnikowego aby kojarzył się ludziom właśnie z jego wyglądem.

Dlaczego raz w lesie znajdziemy pełne kosze grzybów, a za tydzień w tym samym miejscu nie będzie żadnego?

Grzybnia jest organizmem żywym i potrzebuje pewnego odpoczynku. Jeżeli ma sprzyjające warunki i przyjdzie moment jej owocowania to wtedy możemy zaobserwować wysyp grzybów. Po zakończeniu wysypu jest taki moment, że grzybnia

musi odpocząć i po około dziesięciu dniach ponownie owocuje. Nie jest też tak, że grzybnia wydaje owocniki cały czas, zazwyczaj trwa to około miesiąca, tylko my tego w lesie nie zobaczymy ponieważ grzybnie się zająbiają.

Nawet borowik szlachetny noszony długo w reklamówce w ciepły dzień może doprowadzić do zatrucia.

Jaka jest najważniejsza zasada grzybiarza patrząc przez pryzmat lasu i grzybów?

Po pierwsze dbajmy o las bo jest to nasze dobro narodowe. Jeżeli mamy ze sobą jakieś pojemniki na wodę czy papierki nie zostawiamy ich. Każde opakowanie ma nadruki które przez pewien okres pod wpływem deszczu są zmywane a farba z nich trafia do gleby zatruwając ją. Nie niszczy grzybów które są przez nas zbierane ponieważ każdy z nich spełnia w ekosystemie jakąś swoją rolę. Ten co nas zabija prowadzi symbiozę z drzewami. Kolejną zasadą jest to, że miejsce po wycięciu lub wykręceniu grzyba należy przykryć ściółką i przydeptać nogą ponieważ grzybnia jest niesamowicie światłoczuła i wrażliwa na promienie słoneczne. Nie hałasujmy nadmiernie, nie krzyczymy, pamiętajmy że jest to dom zwierząt a my jesteśmy tam tylko gośćmi. Nie zbierajmy też grzybów do reklamówek lub pojemników ściśle zamkniętych ponieważ grzyby mają białko które w momencie zaparzenia ulega zniszczeniu – rozkładowi przy czym tworzy się trucizna powodująca zatrucia gastryczne. Nawet borowik szla-

chetny noszony długo w reklamówce w ciepły dzień może doprowadzić do zatrucia.

Zdarzają się imprezy firmowe związane z grzybobraniem, więc chyba to zajęcie będzie miało coraz więcej miłośników?

Grzybobranie to nasze narodowe tradycje od wieków, już Adam Mickiewicz pięknie opisywał wielkie grzybobrania. W całej Polsce we wrześniu i w październiku odbywają się różnego rodzaju imprezy, targi i biesiady których tematem przewodnim są grzyby. W Długosiodle co roku odbywa się Wielkie Grzybobranie z gwiazdami a w Węglińcu koło Zgorzelca organizowane jest Święto Grzyba połączone z nieoficjalnymi mistrzostwami Europy w zbieraniu grzybów.

Rozmawiał

Michał Wnęk

Dział Rozwoju
Obszarów Wiejskich
CDR/O KRAKÓW



ROZWÓJ UPRAWY SOI W POLSCE



Soja uprawiana jest w Polsce coraz częściej ze względu na swoje walory odżywcze, ale także jako roślina poprawiająca właściwości fizyko-chemiczne gleby, zwiększająca zawartość próchnicy i ratująca płodozmian.

Powierzchnia uprawy soi w Polsce i na świecie stale wzrasta. W 2016 roku w Polsce wynosiła 7514 ha, w 2017 roku 9333 ha, a w 2018 16 455 ha. W 2019 roku na terenie Polski soją obsiane było 19,5 tys. ha. Na świecie w 2016 roku 121,5 mln ha, w 2017 123,6 mln ha, a w 2018 125,8 mln ha. Potencjał plonowania kształtuje się na poziomie 2,5-3 t/ha-1, rekordowe plony to 3,5-4 t/ha-1.

Wykorzystanie soi

Soja jest jednym z najbardziej wartościowych gatunków roślin bobowatych uprawianych zarówno na pokarm dla ludzi jako alternatywa dla produktów mięsnych oraz nabiału, ale także na paszę dla zwierząt czy zielonkę. Jest bardzo dobrym komponentem mieszanek z kukurydzą i sorkiem, ponieważ wzbogaca je w białko, co wpłynęło na jej szersze wykorzystanie w różnych gałęziach przemysłu oraz wzrost konsumpcji.

Najczęściej wykorzystywana jest do produkcji olejów, jest drugą rośliną po palmie oleistej z 31% światowej produkcji. Olej sojowy ma korzystny skład kwasów tłuszczowych, dlatego zalecane jest spożycie w stanie surowym. Oprócz produkcji olejów z soi wytwarzana jest mąka sojowa, tofu, substytuty mleka, mięsa, pasztetów, past, wędlin oraz dodatki do żywności, np. sos sojowy. Wykorzystywana jest przy diecie wegańskiej i wegetariańskiej. Jako pasza soja wykorzystywana jest w mieszankach średnio białkowych i koncentratkach. Jej udział w paszach może wynosić nawet 30%. Soja może być skarmiana bezpośrednio, czyli nasiona oraz jako siano, zielonka lub kiszonka jako mieszanka z kukurydzą. Zielonką najczęściej skarmia się bydło mleczne. Śruta poekstrakcyjna, którą skar-

mia się bydło, trzodę chlewną i drób, jest bardzo pożądaną paszą, ponieważ zawiera około 50% białka. Przemysł paszowy oraz przetwórcze z chęcią chcą korzystać w polskich zasobów soi. Wytworzony surowiec można sprzedać w wielu punktach skupu, których największe zagęszczenie jest w województwach wielkopolskim, dolnośląskim i lubelskim.

Specyfika uprawy soi

Soja jako roślina bobowata prowadzi symbiozę z bakteriami brodawkowymi z rodzaju *Rhizobium* (*Bradyrhizobium japonicum*), co daje jej możliwość wiązania azotu atmosferycznego. Dzięki temu ilość stosowanego nawożenia azotowego jest mniejsza. Koniecznością w uprawie soi jest szczepienie nasion przed wysiewem szczepionką bakteryjną zawierającą żywe kultury bakterii *Bradyrhizobium japonicum*, ponieważ szczep ten w naszych krajowych glebach nie występuje. Dodatkowo korzenie soi głęboko drenują glebę, co powoduje jej rozluźnienie oraz ułatwiają zdolność pobierania trudno przyswajalnych składników pokarmowych. Soja wykazuje także działanie fitosanitarne i fitomelioracyjne, co ogranicza występowanie chorób i szkodników na plantacjach następczych oraz poprawia stanowisko poprzez wprowadzanie azotu do gleby, a także pozostawianie dużej ilości resztek poźniwnych. Po zbiorze soi w glebie pozostaje duża ilość azotu, który jest w 100% przyswajalny i możliwy do wykorzystania przez rośliny następcze.

Powszechność upraw soi w Polsce jest nieco ograniczona przez jej duże wymagania termiczne. Soja zaliczana jest do roślin ciepłolubnych i światłolubnych, jest rośliną dnia krótkiego, może być łatwo uszkodzana przez przygruntowe

przymrozki. O wrażliwości roślin na czynniki stresowe, w tym temperatury, decydują nie tylko uwarunkowania środowiskowe, ale przede wszystkim genetyczne.

Uprawa soi powinna być prowadzona na glebach żyznych, utrzymywanych w dobrej kulturze i o dobrych właściwościach fizycznych. Jej wymagania nie są wysokie i udaje się na większości gleb w Polsce, jednak nie na ciężkich, zlewnych, zakwaszonych, ale także bardzo lekkich, podatnych na przesuszanie, szczególnie w okresach krytycznych dla soi. Uprawy na słabszych glebach niosą za sobą ryzyko niższych plonów. Najbardziej odpowiednie gleby należą do kompleksów pszenno-bardzo dobrego, dobrego i wadliwego, klasy bonitacyjne II-IIIb, o odczynie zbliżonym do obojętnego 6-7 pH.

Rośliny soi pobierają znaczne ilości składników pokarmowych z gleby, dlatego ważne jest odpowiednie, dość wysokie nawożenie mineralne. Jako roślina prowadząca symbiozę z bakteriami brodawkowymi, potrafi zapewnić sobie w ten sposób 33-66% zapotrzebowania na azot. Tak asymilowany azot jest dużo łatwiej przyswajalny przez rośliny, aniżeli ten pochodzący z nawozów mineralnych. Aby w pełni wykorzystać możliwości produkcyjne soi zastosowanie nawożenia azotowego jest konieczne. Jesienne nawożenie fosforem i potasem jest również niezbędne do prawidłowego rozwoju roślin. Korzystne dla roślin jest także dostarczanie mikroskładników, takich jak bor, molibden i mangan.

Stosowanie szczepionek bakteryjnych

O wzroście zainteresowania uprawą tego gatunku w naszym kraju może świadczyć znaczne zwiększenie liczby prowadzonych doświadczeń, między innymi związanych z wpływem stosowania szczepionek bakteryjnych w uprawie soi. Szczepionki zawierają liczne, żywe kultury bakterii brodawkowych lub grzybów, które tworzą układy symbiotyczne z roślinami bobowatymi. Prawie każdy gatunek roślin bobowatych ma specyficzny gatunek bakterii, z którym nawiązuje symbiozę. Sianie zaszczipionych nasion pozwala nie tylko zaoszczędzić na nawozach, ale także osłabia wigor chwastów.

Na rynku dostępne są różne szczepionki wykorzystywane w uprawie soi, najpopularniejsza jest Nitragina zawierająca bakterie z rodziny Rhizobiacea. MYKOFORIN zawiera żywą grzybnię mikoryzową, NITROFLORA żywe bakterie brodawkowe, a HISTICK SOY żywe komórki bakterii z grupy Rhizobium (*Bradyrhizobium japonicum*) do stosowania w uprawie soi na gram podłoża torfowego.

Według autorskich badań przeprowadzonych w sezonie wegetacyjnym 2018 roku na soi odmiany Augusta, w których porównywany był plon nasion po zastosowaniu szczepionek Nitraginy, MYKOFORIN i NITROFLORY, najlepszy wynik otrzymano po użyciu NITROFLORY. Plon z poletka kontrolnego wyniósł 2,4 t/ha-1. Taki sam wynik otrzymano z poletka, na którym użyta była szczepionka MYKOFORIN. Pozytywny wpływ, choć nieistotny statystycznie, miały pozostałe szczepionki. Nitragina zwiększyła plon o 0,2 t/ha-1, a NITROFLORA o 0,4 t/ha-1. Ponadto u roślin zaszczipionych NITROFLORĄ zauważono wyraźny wzrost masy roślin, wysokości roślin, wysokości do pierwszego i ostatniego strąka, liczby i masy strąków, masy łodygi oraz liczby i masy nasion.

Wymienione szczepionki można stosować w uprawie innych bobowatych, ale również MYKOFORIN przeznaczona jest do roślin ozdobnych i owocowych.

Odmiana Augusta jest Polską odmianą, wyhodowaną w Katedrze Genetyki i Hodowli Roślin Uniwersytetu Poznańskiego. Jest to odmiana bardzo wczesna, przystosowana do warunków panujących w Polsce, niemodyfikowana genetycznie. Do Krajowego Rejestru została wpisana w 2002 roku. Rośliny odmiany Augusta osiągają wysokość około 80 cm, pierwszy strąk znajduje się na wysokości 10-15 cm. Masa tysiąca nasion jest dosyć mała 120-140 g, plon około 3 t/ha. Nasiona charakteryzują się 35% zawartością białka i 20% zawartością tłuszczu.

Pomoc finansowa w uprawie soi

Ogromną rolę w podjęciu decyzji o zapoczątkowaniu uprawy soi odgrywają przyznawane dopłaty. Obecnie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w Polsce przyznaje wsparcie finansowe związane z produkcją roślin strączkowych uprawianych na ziarno, między innymi do upraw soi. Stawki dopłat bezpośrednich do roślin strączkowych na ziarno (do 75 ha) w 2017 roku wynosiły 606,52 zł/ha, natomiast w przypadku uprawy (powyżej 75 ha) – 303,26 zł/ha. W 2018 roku do strączkowych na ziarno (poniżej 75 ha) – 721,04 zł/ha, do strączkowych na ziarno (powyżej 75 ha) – 360,52 zł/ha. Dodatkowo można uzyskać jednolitą płatność obszarową, płatność do zazielenienia czy też dopłatę do kwalifikowanego materiału siewnego. Po zsumowaniu wszystkich dopłat kwota jaką można zasilić budżet przeznaczony na uprawę soi oscyluje w granicach 1300 zł na hektar.

Andżelika Wdowicz

POLSKA WIEŚ W CZORAJ I DZIŚ

Według danych ONZ w 2008 roku po raz pierwszy w historii w miastach na całym świecie mieszkało więcej ludzi niż na terenach wiejskich. To dlaczego w Polsce jest dokładnie odwrotnie? Więcej ludzi w ostatnim czasie migruje z miasta na wieś niż w drugą stronę. Dotyczy to szczególnie okolic większych aglomeracji w kraju. Otaczające je wsie stały się ich sypialniami. Dlatego, mimo że w wielu regionach coraz więcej ludzi mieszka na terenach wiejskich, nie są oni w żaden sposób związani z rolnictwem. Coraz częściej wsie zaczynają wyglądać i zachowywać się jak miasta. Kostka brukowa na podjazdach i

chodnikach, wycięte drzewa wzdłuż dróg, większe i jeszcze większe domy, bardziej kojarzące się z willowymi miejskimi osiedlami niż wiejski mi chatkami. A wokół zielone pustynie – wystrzyżone trawniki obsadzone tujami. To nie jest obraz polskiej wsi, tej pięknej, kwitnącej, wielobarwnej,

osadzonej głęboko w tradycji. W innych miejscach, położonych z dala od dużych aglomeracji ludzi ubywa. Pozostają osoby w podeszłym wieku, które nie mając siły do pracy porzucają gospodarowanie.

Wiele gatunków roślin i zwierząt, na przestrzeni setek, a nawet tysięcy lat, rozwinęło swoje populacje w związku z ekstensywnym gospodarowaniem ziemią przez człowieka. Sezonowa praca, przekazywana z dziada pradziada, z ojca na syna, utrzymywała równowagę w przyrodzie, zapewniając jedzenie człowiekowi i doskonałe warunki do życia dzikim zwierzętom i roślinom. Postępująca od XX wieku intensyfikacja produkcji na wsi, objawiająca się specjalizacją rolników w hodowli zwierząt lub produkcji roślin oraz wzrost wydajności hodowli i uprawy, a także zwiększenie się wielkości gospodarstw, są czynnikami nie tylko zaburzającym krajobraz polskiej wsi, ale także powodującymi jego zubożenie przyrodnicze.

Analizując dane GUS wyraźnie widać, że systematyczny wzrost zużycia nawozów mineralnych w Polsce nastąpił wraz z wejściem naszego kraju do Unii Europejskiej. Jeszcze w latach 2001/2002 zużycie to wynosiło ok. 90 kg/ha, aby w roku gospodarczym 2013/2014 osiągnąć poziom ok. 133 kg/ha. To 1 mln 935 tys. ton nawozów w przeliczeniu na czysty składnik. Ale nie tylko nawozów stosujemy obecnie coraz więcej. Także środki ochrony roślin stały się coraz bardziej powszechne. W 2000 roku



sprzedano „zaledwie” 22 tys. ton masy towarowej środków ochrony roślin, aby w 2012 roku prawie potroić ten wynik – 62 tys. ton!. Najwięcej stosujemy ich w produkcji naszych, tak bardzo cenionych w Polsce i na świecie, jabłek... ok. 11 kg środka czynnego na hektar! Czy ktoś przypomina sobie, aby nasze sady były kiedyś tak bardzo bombardowane chemią? „Robaczywe” owoce nikomu nie przeszkadzały. Chętnie je również przetwarzano, a to na kompot, a to na marmoladę lub susz. Nic się nie marnowało.

Znikające rodziny.

Nic dziwnego, że z wielu upraw, w tym z naszych sadów znika życie. Dla przykładu warto podać, że w trakcie zimy 2014/2015 zginęło w Polsce 230 tys. pszczołich rodzin. Niemal wszystkie wywołane były zatruciami spowodowanymi opryskami rzepaku i... sadów właśnie. „Chemia” ta działa nie tylko na pszczoły, ale także na inne owady. Kiedy te znikają, wkrótce zaczyna brakować także zasiedlających te tereny ptaków. A jest ich tam niemało - stwierdzono ponad 50 gatunków. Stosowanie pestycydów jest uznawane za jeden z kluczowych czynników zaniku kuropatw w całej Europie. W całym zasięgu występowania tego gatunku stwierdzono spadek jej populacji o 80%. Taki widok, jak na obrazie Józefa Chełmońskiego pt. „Kuropatwy na śniegu” odchodzi niestety do lamusa. Już w latach 1960. udowodniono negatywny wpływ pestycydów na przeżywalność szczygłów, skowronków i makolągów. Od tego czasu „wybiórczość” tych środków wzrosła, co niestety, wcale nie przełożyło się na poprawę warunków bytowania i wzrost liczebności tych gatunków. Wręcz przeciwnie. Mamy ich coraz mniej.

Zmienił się także obraz naszych pól – mozaika upraw ustąpiła miejsca monokulturom. Do ich utrzymania potrzeba ciężkiego sprzętu i wielkich nakładów chemii rolniczej. Ich powstawanie spowodowało zniknięcie miedz, polnych dróg, zagajników, śródpolnych łąk, strumieni i oczek wodnych – miejsc życia wielu ziół, owadów i wszelkich drobnych i większych zwierząt. Z roku na rok gospodarstwa stają się coraz większe. Średnia powierzchnia użytków rolnych pomiędzy dwoma ostatnimi spisami rolnymi, tj. rokiem 2002 a 2010, wzrosła o ok. 1 ha (ok. 18%). Obecnie średnia wielkość powierzchni

gruntów rolnych w gospodarstwie rolnym wynosi 10,56 ha.

Znikająca odporność.

Ciężkie maszyny rolnicze, coraz powszechniejsze na naszych polach, przez wielu uważane za wielki postęp cywilizacyjny, powodują nadmierne ubijanie (zagęszczenie) gleby. Wskutek ich używania pory glebowe zostają zmniejszone lub zostają całkowicie zatkane, co w znacznym stopniu ogranicza transport wody i powietrza do korzeni uprawianych roślin, utrudnia odprowadzanie nadmiaru wody z gleby oraz hamuje wzrost systemu korzeniowego w głąb gleby. Roślinom w takich warunkach rośnie się znacznie trudniej. Nic dziwnego, że dzisiejsze uprawy są tak mało odporne na coraz częstsze susze doświadczające nasz kraj. A zmiany klimatyczne sugerują, że takie zjawiska będą w najbliższej przyszłości znacznie częstsze.

Światelko w tunelu?

Czy nie ma odwrotu z tej ślepej uliczki, w którą brniemy każdego dnia? Czy naprawdę jesteśmy skazani tylko na taką produkcję żywności, która degraduje i deformuje

nasze otoczenie do tego stopnia, że w żaden sposób nie przypomina tego, co pamiętamy z lat naszej młodości. Czy chcemy, aby nasze dzieci żyły w takim świecie? Na te i wiele innych pytań odpowiedź niesie rolnictwo ekologiczne i permakultura. Od kilku lat ludzie, szczególnie „z miasta”, przykładają coraz większą wagę do tego, co jedzą i skąd pochodzą zakupione przez nich produkty. Zwiększa się świadomość i oczekiwanie społeczeństwa, że owoce i warzywa, które kupują będą pochodziły z upraw ekologicznych, wolnych od nawozów i oprysków. Zaczynamy coraz bardziej doceniać nieumyte fabrycznie warzywa i owoce, niekoniecznie o idealnym kształcie i rozmiarze, jaja od kur z wolnego wybiegu – tego typu produkty stają się wręcz wyznacznikiem dobrej jakości i zdrowia, elementem postępu i odpowiedzialności rolników. Wiadomo, że w ten sposób pojedynczy rolnik nie wyprodukuje tak ogromnej ilości pożywienia, jak z użyciem nawozów i środków ochrony roślin. Tylko po co miałby ich używać? Już teraz produkujemy na świecie żywność dla 12 miliardów ludzi, a jest nas trochę ponad 7 miliardów! Co zatem z nadwyżką? Wyrzucamy. Smutne, ale prawdziwe.

Takie ekologiczne gospodarstwa są obecnie w cenie i to powinna być nasza przyszłość. Jeśli dołączą do tego inne rodzaje działalności, jak np. agroturystyka, to mogą stać się całkiem niezłym źródłem utrzymania. Co do permakultury – jest to bardziej sposób na życie niż forma rolnictwa. Polecana na razie raczej „mieszczuchom” przenoszącym się na wieś, pragnącym bardziej zbliżyć się do Natury. Polega na takim planowaniu swojego miejsca życia, począwszy od domu do jego najdalszych okolic, aby wszystko co robimy wiązało się z dyscypliną, wykorzystaniem energii odnawialnej, niewytwarzaniem odpadów i ograniczoną ingerencją w układy oparte na naturalnych procesach przyrody. Czas pokaże, jak szybko rozwinię się w naszym kraju.

Ważne pytania

Może warto się czasem zastanowić, czy kolejny nowy przemysłowy kurnik lub chlewnia budowane w naszej okolicy to faktycznie jedyna słuszna alternatywa do rozwoju miejsc pracy. Czy uciążliwości związane z takimi

zakładami są warte zaledwie kilku wakatów? A może zanieczyszczenia środowiska, okropny zapach, męczarnie zwierząt w nich utrzymywanych, wątpliwa jakość i wpływ na nasze zdrowie takiego przemysłowo „produkowanego” mięsa, nie warte są utraty sielskiego klimatu naszych wsi. Czy nie lepiej wspierać sąsiadów w tworzeniu czystej i schludnej agroturystyki, aby wszystkim żyło się spokojniej i przyjemniej?

Warto się nad tym zastanowić zanim będzie za późno

Stowarzyszenie Ptaki Polskie od ponad dziesięciu lat chroni polską przyrodę mając na uwadze szczególnie ptaki i zapewnienie im miejsca do życia. Nasze wsie i ogrody to prawdziwe rezerваты przyrody dające pożywienie, schronienie i życie! Bądźmy na pTAK! zanim będziemy za późno.

POZNAJ POKOCHAJ POMÓŻ

<https://jestemnapTAK.pl>

<https://ogrod.ptakipolskie.pl>

<https://bukietzpol.pl>



PRZYDOMOWE KWIETNE OGRODY

– OSTOJA BIORÓŻNORODNOŚCI

Tradycyjny krajobraz polskiej wsi nie byłby pełen bez przydomowych, kwiatnych ogrodów. Od wiosny do jesieni były one pełne kwiatów i ziół, które przyciągały pszczoły, trzmiele i motyle – oraz ptaków, które przylatywały tam za owadami.

Bogactwo różnorodności!

Zza płotów, wychylały się dumne byliny. Do najbardziej popularnych należały m.in. pochodzące z Bliskiego Wschodu malwy, tojad (uwaga, jak sama nazwa mówi, bardzo trujący!), floksy, liliowce, irysy, serduszka, piwonie, rudbekie, miechunki, naparstnice, liczne goździki czy szparagi. Wolne miejsca wypełniały kwiaty jednoroczne – wśród nich nasturcje, aksamitki czy sadzone każdej wiosny bulwiaste dalie lub cebulowe miecznik i krokosmie. Typowe ogrodowe kwiaty mieszały się z dzikimi – wśród nich chabry, kośćce, maki czy konwalie i barwinki. Rośliny zwykle sadzone były w prostych kompozycjach: w rzędach, kępach, klombach lub pojedynczo. Układ miał mniejsze znaczenie. Liczyła się ilość! Im więcej, im bardziej kolorowo, tym lepiej! Prawdziwa feria barw, kształtów i zapachów. W takich ogrodach nie brakowało też ziół (tymianek, kminek, majeranek, mięta, szalwia, melisa czy lubczyk). Ani krzewów – forsycje, śnieguliczki, róże, bukszpany, bzy i jaśminowce – tworzyły tzw. garnitur podstawowy, a przy tym zapewniały ogrodowi zróżnicowaną strukturę. W takim ogrodzie często też rosły drzewa owocowe. Ogrody różniły się od siebie, bywały elementem rywalizacji i podziwu, ale wszystkie je łączyła wspólna cecha – różnorodność!

Dom dla Zofiji i nie tylko

Dawniej każdy ogród miał też swojego opiekuna – drzewo. Najczęściej były to stare lipy, dęby, wiązy, jesiony, rzadziej sosny i jałowce. Dlaczego nie świerki, jodły czy modrzewie? Drzewa iglaste traktowane były jako bar-

dziej „dzikie”. Zatem trzymano je z dala od ludzkich osad. W upalne dni drzewa te dawały cień, niektóre, jak lipy, nektar dla pszczoł. Drzewa stanowiły naturalne piorunochrony. Wydzielane przez nie fitohormony pozytywnie wpływały na zdrowie i samopoczucie gospodarzy. To nie żart i żadne zabobony. Naukowcy dowiedli, że ludzie przebywający w pobliżu drzew są zdrowsi, rzadziej dopadają ich bóle głowy, lęki i depresje. Takie drzewa stanowiły też ważne miejsca lęgów ptaków, zwłaszcza wilgi. Rolnicy wierzyli, że jej melodyjne zawołanie, tłumaczone jako „zofija fija” (stąd w niektórych częściach kraju nazywa się ją Zofiją) oznajmiało nadejście deszczu. Dużo czasu trzeba, aby „wychować” takiego opiekuna. Warto jednak posadzić takie drzewo. Jeśli nie my, na pewno skorzystają z jego przychylności nasze dzieci.





Dzisiaj wiele z tamtych rozwiązań oraz roślin zniknęło już z naszych ogrodów. Szkoda, bo ze względu na fakt, że były to odmiany rodzime, były też najlepiej dostosowane do naszych warunków klimatycznych i glebowych. Lepiej też radziły sobie z chorobami. Modne, sprowadzane z zagranicy odmiany, gorzej radzą sobie w naszym surowym klimacie i często wymagają dużych nakładów pracy oraz kosztownego wsparcia chemicznego.

W praktyce z krajobrazu polskiej wsi zniknęły nie tylko tradycyjne kwiaty, ale i same ogrody. Te, które nie zostały w całości wyłożone kostką betonową, zastąpiły równo wystrzyżone trawniki obsadzone rzędami tuj. Smutna moda, która w żaden sposób nie wpisuje się w nasz krajobraz, ani tradycję.

Renety, kosztele i kongresówki...

Nieodłącznym elementem krajobrazu prawdziwej wsi są sady. Nie mówimy tutaj o tych ciągnących się po horyzont rzędach regularnie przycinanych drzewek owocowych, ale o tych rosnących za domem lub wokół niego. Z przyrodniczego i krajobrazowego punktu widzenia oczywiście najcenniejsze są sady stare. Pełne renet, koszteli, kongresówek, oraz innych starych odmian jabłoni, grusz, śliw, czereśni i wiśni, porzeczek, agrestów i malin. Takie sady są już jednak w Polsce ogromną rzadkością, a wiele starych odmian drzew owocowych bezpowrotnie znika razem z nimi.

Stare odmiany nie zawsze są tak samo wydajne jak nowe, ale są one znacznie mniej wymagające, bardziej odporne na choroby i ataki owadów. Dzięki temu w ich

utrzymaniu nie musimy stosować żadnych środków chemicznych. Poza tym mają one naturalnych sprzymierzeńców – ptaki, a także owady, które żywią się innymi owadami żerującymi na drzewach i ich owocach. Na przykład para (sikor) modraszek w sezonie lęgowym „opiekuje się” około 40 drzewami owocowymi, zbierając z nich gąsienice, które szybko trafiają do dziobów wiecznie głodnych piskląt.

Im starszy sad, tym lepszy!

Rozwija się w nim specyficzny mikroklimat warunkujący występowanie wielu gatunków roślin, zwierząt i grzybów. Pnie i gałęzie porastają mchy i porosty, zakamarki kory zasiedlają liczne, pożyteczne dla nas owady, pod drzewami rosną zioła i kwiaty, które dodatkowo przyciągają do sadu zapylacze oraz różnych naturalnych sprzymierzeńców. Na wiosnę w takich sadach gnieździ się ponad 50 gatunków ptaków – w tym piękne wilgi oraz porzeczki, które jeśli chodzi o śpiew wcale nie ustępują tym pierwszym. Również zimą taki sad chętnie odwiedzają dzikie zwierzęta – szczególnie jeśli zostawimy tam trochę jabłek (na drzewach lub pod nimi). Kupka liści, sterta kamieni i wiązka chrustu lub dwie, też się przydadzą! Taki stary sad to najprawdziwszy, mały, niezależny ekosystem. Każdy znajdzie w nim coś dla siebie.

Jacek Karczewski
Ptaki Polskie
Zdjęcia: **Paweł Sidło**



SALE DYDAKTYCZNE



NOCLEGI

POKOJE GOŚCINNE

- 1-osobowy z łazienką - 100 zł
- 2-osobowy z łazienką - 160 zł
- 3-osobowy z łazienką - 240 zł

OFERUJEMY 42 MIEJSCA NOCLEGOWE

Każdy pokój posiada oddzielną łazienkę, lodówkę, telewizor, czajnik elektryczny, bezpłatny dostęp do łącza internetowego Wi-Fi.

OFERTA

Zapewniamy kompleksową obsługę przy organizacji konferencji, szkoleń, seminariów oraz spotkań służbowych.

Oferujemy wielofunkcyjne sale dydaktyczne, wyposażone w sprzęt audiowizualny i multimedialny.

Możliwości techniczne sal:

- łącze internetowe,
- możliwość stworzenia sieci LAN,
- obsługa multimedialna i techniczna.

Sprzęt do dyspozycji:

- projektory multimedialne,
- notebooki, komputery,
- monitor interaktywny,
- flipcharty elektroniczne i tradycyjne,
- mikrofony bezprzewodowe,
- TV, Wideo, DVD.



ADRES

ul. Meiselsa 1
31-063 Kraków

KONTAKT

tel: +48 12 424 05 55
repcja.krakow@cdr.gov.pl

www.cdr.gov.pl/krakow
www.nocowanie.pl
www.noclegwkrakowie.com.pl