

W nowej roli

Miesięcznik
Rolniczy

ISSN 2300-4487
Nr 12 (164) grudzień 2024



Boże Narodzenie

- tradycje i zwyczaje

str. 8-9

Świdośliwa

- śliwka czy jagoda?

str. 10-11

To jest Ja(k)nówka!

- Koło Gospodyń Wiejskich

str. 12-13

Spis treści

Aktualności

Potrzebujemy Tego...

.....str. 3

Protest samorządu rolniczego

.....str. 4

Ubezpieczajmy się u siebie

Dom Assistance

.....str. 5

Samorząd rolniczy

Działania IRWŁ

.....str. 6-7

Temat numeru

Boże Narodzenie

.....str. 8 - 9

Dobre praktyki w rolnictwie

Świdośliwa

.....str. 10-11

Specjalista doradza

Inwestycje w gospodarstwach

.....str. 14

Polski eksport

.....str. 14

Informacje z rynku „Zjazdowa”

Kulinarna magia

.....str. 15

Smaki i pasje z regionu

To jest Koło Ja(k)nowka!

.....str. 12-13

Izba Rolnicza Województwa Łódzkiego
ul. Beskidzka nr 124, 91-610 Łódź
tel. 42 632-70-21 fax 42 632-70-31,
www.izbarolnicza.lodz.pl, info@izbarolnicza.lodz.pl



Izba Rolnicza
Województwa Łódzkiego

Biura Powiatowe	Przewodniczący/ Delegat	Adres biura	Telefon/@
Bełchatów	Janusz Frydrychowski Marcin Śmiałkowski	Urząd Gminy ul. Kościuski 13 97-400 Bełchatów	511 124 504 bpbełchatow@izbarolnicza.lodz.pl
Brzeziny	Eugeniusz Supera Dorota Kołodziejczyk	UG Brzeziny ul. Sienkiewicza 16 A 95-060 Brzeziny	510 474 851 bpbrzeziny@izbarolnicza.lodz.pl
Kutno	Andrzej Górczyński Robert Pawlikowski	ul. Podrzeczna 18 99-300 Kutno, pok. 117	510 474 825 bpkutno@izbarolnicza.lodz.pl
Łask	Bronisław Węglewski Iwona Mamzer	Urząd Gminy w Łasku ul. Warszawska 14 98-100 Łask, pokój 48	510 474 871 bpłask@izbarolnicza.lodz.pl
Łęczycza	Dariusz Kowalczyk Zbigniew Wojtera	ul. Kaliska 9a 99-100 Łęczycza	510 474 825 bpłeczycza@izbarolnicza.lodz.pl
Łowicz	Roman Wodzyński Janusz Staniszewski	ul. Starościńska 1 99-400 Łowicz, pok. 213	510 474 800 bpłowicz@izbarolnicza.lodz.pl
Łódź-Wschód	Michał Owczarek Marcin Derach	ul. Beskidzka nr 124 91-610 Łódź, pok. 2	510 474 874 bpłodz-wsch@izbarolnicza.lodz.pl
Opoczno	Marian Kacprzak Krzysztof Juszyński	Starostwo Powiatowe ul. Kwiatowa 1a 26-300 Opoczno, pok. C16	510 474 870 bpopoczno@izbarolnicza.lodz.pl
Pabianice	Grzegorz Antoniewski Jan Chojecki	ul. Piłsudskiego 34 95-200 Pabianice	510 474 865 bppabianice@izbarolnicza.lodz.pl
Pajęczno	Paweł Sikora Piotr Rozumek	ul. 1 Maja 73 98-330 Pajęczno	510 474 813 bppajeczno@izbarolnicza.lodz.pl
Piotrków Tryb.	Janusz Terka Tomasz Wachulec	Starostwo Powiatowe ul. Dąbrowskiego 7, pok. 105 97-300 Piotrków Tryb.	510 474 861 bpiotrkow@izbarolnicza.lodz.pl
Poddębice	Ewa Bednarek Leszek Chmielecki	GS Samopomoc Chłopska ul. Kaliska 3/5 99-200 Poddębice	510 474 725 bppoddębice@izbarolnicza.lodz.pl
Radomsko	Agnieszka Zaremba Mariusz Zasępa	ul. Kościuski 6 97-500 Radomsko, pok. 210	510 474 801 bpradomsko@izbarolnicza.lodz.pl
Rawa Maz.	Sylwester Libera Małgorzata Rosa	ul. Kościuski 5 96-200 Rawa Maz., pok. 58	510 474 850 bprawa@izbarolnicza.lodz.pl
Sieradz	Jan Kołodziejczyk Łukasz Przybyła	Starostwo Powiatowe Plac Wojewódzki 3 98-200 Sieradz, pok. 309	511 124 538 bpsieradz@izbarolnicza.lodz.pl
Skierniewice	Jacek Ossowicz Roman Rosiński	ul. Konstytucji 3 Maja 6 96-100 Skierniewice	510 474 841 bpskierniewice@izbarolnicza.lodz.pl
Tomaszów Maz.	Paweł Rochala Piotr Bielicki	ul. Św. Antoniego 41 97-200 Tomaszów Maz., pok. 11	510 474 862 bptomaszow@izbarolnicza.lodz.pl
Wieluń	Krzysztof Wróbel Paweł Jaśko	ul. Palestrancka 5/4 98-300 Wieluń	510 474 804 bpwielun@izbarolnicza.lodz.pl
Wieruszów	Jerzy Karsznia Adam Ciećka	ul. Waryńskiego 14 98-400 Wieruszów	510 474 804 bpwieruszow@izbarolnicza.lodz.pl
Zduńska Wola	Zenon Kowalski Krzysztof Nowak	ul. Ceramiczna 10 98-220 Zduńska Wola	510 474 793 bpzdunska.wola@izbarolnicza.lodz.pl
Zgierz	Jerzy Kuzański Adam Michaś	MPGK w Zgierzu ul. Łęczycza 24 95-100 Zgierz	510 474 738 bpzgierz@izbarolnicza.lodz.pl



TOWARZYSTWO
UBEZPIECZEŃ WZAJEMNYCH

T U W

Nazwa Placówki	Adres biura	Telefon
Biuro Regionalne w Łodzi	91-455 Łódź ul. Żurawia 7/9	42/640-68-53, 640-68-54 lodz@tuw.pl
Siedziba Zamiejscowa Biura Regionalnego Łódź w Piotrkowie Tryb.	97-300 Piotrków Trybunalski ul. Daniłowskiego 5/7, II piętro	44/649-69-29, 649-69-80 piotkowtrybunalski@tuw.pl
Siedziba Zamiejscowa Biura Regionalnego Łódź w Skierniewicach	96-100 Skierniewice ul. Jagiellońska 4	46/832-30-00, 832-36-49 skierniewice@tuw.pl
Siedziba Zamiejscowa Biura Regionalnego Łódź w Łowiczu	99-400 Łowicz ul. Zduńska 51	46/837-00-79 łowicz@tuw.pl 24/254-17-00 kutno@tuw.pl
Siedziba Zamiejscowa Biura Regionalnego Łódź w Sieradzu	98-200 Sieradz ul. Rynek 19	43/822-33-99 fax: 822-38-68 sieradz@tuw.pl
Siedziba Zamiejscowa Biura Regionalnego Łódź w Łęczycy	99-100 Łęczycza ul. Przedrynek 8	24/721-01-61 łeczycza@tuw.pl
Siedziba Zamiejscowa Biura Regionalnego Łódź w Radomsku	97-500 Radomsko ul. Piłsudskiego 4	44/683-51-05, 683-21-27 radomsko@tuw.pl

Miesięcznik Rolniczy

Redakcja: Materiały do gazety

Sylwia Skulimowska – 604 627 197

sylwia.skulimowska@izbarolnicza.lodz.pl

Reklama: Piotr Kociołek – 692 467 000

piotr.kociolek@wp.pl

Zdjęcie na okładce: Adobe Stock

Artykuły tematyczne:

„Potrzebujemy Tego, który rozświetlił nasz ciemności...” str. 3,
„Boże Narodzenie - tradycje i zwyczaje” str. 8-9,
„Kulinarna magia Bożego Narodzenia i Nowego Roku” str. 15
Redakcja i wydawca nie ponoszą odpowiedzialności za treść
tekstów i reklam dostarczonych przez instytucje współpracujące.
Redakcja nie zwraca niezamówionych tekstów i zastrzega sobie
prawo ich skracania, redagowania i umieszczania na stronie
www.izbarolnicza.lodz.pl

Nakład: 10 000 egz. ISSN 2300 - 4487

Wydawca:

SAM-ROL Sp. z o. o.,

ul. Beskidzka nr 124,
91-610 Łódź, tel. 42 632 70 21

Projekty i druk:

www.tagraf.pl



Potrzebujemy Tego, który rozświetli nasze ciemności..



Kolejny raz przyszło nam stanąć u progu Adwentu, który jest czasem naszego oczekiwania na powtórne przyjście Jezusa Chrystusa. Dla nas to też szczególnie czas przygotowania się na nasze osobiste spotkanie z Bogiem tu i teraz, które jednak zmierza do spotkania z Bogiem w wieczności, staje się dla nas osobistym oczekiwaniem na przyjście Jezusa. Adwent to czas wyjątkowego przygotowania na święta Bożego Narodzenia i przede wszystkim do głębszego spojrzenia na naszą wiarę i życie. Kiedy zasiądziemy już do wigilijnych stołów przełamując się opłatkiem, najpierw powinniśmy szczerze sobie odpowiedzieć czy jestem w stanie przyjąć Dzieciątko Boże w moim życiu? Czy jestem przygotowany na spotkanie z Bogiem przez dobre, pełne miłości i szacunku relacje z drugim człowiekiem? W tym przygotowaniu pomaga nam refleksja modlitewna, uczestnictwo w Roratach i Słowo Boże, które słyszymy podczas czterech niedziel Adwentowych, które są ukierunkowane na nasze przygotowanie do spotkania z przychodzącym na świat Dzieckiem Bożym. Pewnie tekst tego rozważania dotrze do nas może tuż przed wigilią, albo już i po świętach, chciałbym jednak oprzeć się na refleksji nad Ewangelią z Pierwszej Niedzieli Adwentu bieżącego roku liturgicznego.

„Uważajcie na siebie, aby wasze serca nie były ociężałe w skutek obżarstwa, pijaństwa i trosk doczesnych, żeby ten dzień nie spadł na was znienacka jak potrzask. Przyjdzie on bowiem na wszystkich, którzy mieszkają na całej ziemi. Czuwajcie więc i módlcie się w każdym czasie, abyście mogli uniknąć tego wszystkiego, co ma nastąpić, i stanąć przed Synem Człowieczym.” ŁK 21, 34-36

Św. Łukasz mówi wprost, co jest wyrazem braku czuwania nad sobą, a tak naprawdę braku dobrego przygotowania się na spotkanie z Panem. Dzieje się tak wtedy, gdy nasze serca są „ociężałe wskutek obżarstwa, pijaństwa i trosk doczesnych”. Innymi słowy, gdy jesteśmy zbyt skoncentrowani na sprawach życia doczesnego i poddajemy się bezmyślnym przyjemnościom, które nas do Boga nie zbliżają, lecz oddalają. Grozi wówczas niebezpieczeństwo, że będziemy zaskoczeni Dniem Pańskim, który przyjdzie „znenacka jak potrzask” i zastanie nas nieprzygotowanymi. Stąd, pełne troski, Jezusowe ostrzeżenie: „Uważajcie na siebie!”. Te słowa powtarzamy, gdy na przykład żegnamy kogoś bliskiego, udającego się w drogę. Mówimy to z życzliwości, zachęcając do szczególnej ostrożności, która ma ustrzec przez nieszczęściem: „uważaj na sie-

bie!”. Podobnie Jezus, któremu zależy na naszym dobru i szczęściu, chce uchronić nas przed groźnymi niebezpieczeństwami. Sposobem „uważania na siebie” i „uniknięcia tego co ma nastąpić”, jest „czuwanie i modlitwa w każdym czasie”. Dzięki stale podtrzymywanej łączności z Panem w modlitwie, nie będziemy zaskoczeni przyjściem Dnia Pańskiego. Modlić się w każdym czasie, to pielęgnować pamięć o Bożej obecności we wszystkich okolicznościach naszego życia. Obecność Boga w pracy, w szkole, w różnych przejawach naszego życia zawodowego, podejmowaniu trudnych decyzji wobec drugiego człowieka. Nieustanna modlitwa polega właśnie na tym, że wciąż trwamy w Bożej obecności, czyli pamiętamy, że stale jest przy nas Pan, któremu możemy ufać.

Próbując w taki sposób przygotować się na spotkanie przychodzącego Pana jesteśmy w stanie otworzyć się na Jego Słowo i działanie. Otworzyć na prawdziwy gest przełamania się opłatkiem i szczerze życzenia, a tak naprawdę to przez to świąteczne wigilijne spotkanie „stańc przed Synem Człowieczym” z całym dorobkiem swojego życia i otworzyć się na prawdziwą światłość.

„Była światłość prawdziwa, która oświeca każdego człowieka, gdy na świat przychodzi” usłyszymy w Ewangelii bożonarodzeniowej. Światłość prawdziwa... Istnieje tak wiele zwodniczych świateł, które oślepiają i próbują pokrzywić drogi naszej codzienności. Nie pozwólmy sobie, aby iść przez życie w ciemności, a prawdziwą światłością zaś jest Ten, który powiedział o sobie „Ja jestem światłem świata”. Takiego Światła potrzebujemy. Potrzebujemy Tego, który rozświetli nasze ciemności.

Przyjmijcie najserdeczniejsze życzenia Bożonarodzeniowe!

Aby światłość prawdziwa rozbłysła w Waszym życiu, byście nie bali otworzyć się na Chrystusa i zawsze byli gotowi z Nim się spotkać. Życzę Wam, abyście w tym Bożym Narodzeniu mogli zatrzymać się i zastanowić nad tym, co w życiu jest najważniejsze. Niech w Waszych sercach zagoszcą wartości, które będą drogowskazem w codziennych wyborach. Niech Nowy Rok 2025 obfituje w radość, spełnienie i miłość. Niech dobry i miłosierny Bóg, który przyjął ludzkie oblicze w Dzieciątku leżącym w żłóbku, napełni Wasze serca radością z narodzin tego Dzieciątka.

ks. Jarosław Leśniak

Duszpasterz Rolników Archidiecezji Łódzkiej



*Drodzy Rolnicy,
Z okazji Świąt Bożego Narodzenia składam Państwu najserdeczniejsze życzenia. Niech ten wyjątkowy czas przy wspólnym stole napełni nasze serca radością, spokojem i rodzinnym ciepłem. Oby był to moment wytchnienia od codziennych obowiązków i czas pełen refleksji oraz wdzięczności za osiągnięcia minionego roku.*

Niech magia Bożego Narodzenia przynosi nam wszystkim otuchę i dodaje sił do mierzenia się z nadchodzącymi wyzwaniem.

Życzę, aby Nowy Rok 2025 obfitował w zdrowie, dostatek i pomyślność. Niech w naszych gospodarstwach zapanuje harmonia, a w sercach towarzyszy nadzieja na dobry, owocny czas. By trud włożony w pracę został wynagrodzony obfitymi plonami i sukcesami.

*Pięknych Świąt Bożego Narodzenia
i Szczęśliwego Nowego Roku!*

Dromis Tota Rogalska

Prezes Izby Rolniczej
Województwa Łódzkiego



Protest ws. umowy z krajami MERCOSUR

W odpowiedzi na wystąpienie Samorządu Rolniczego wyrażające sprzeciw wobec podpisania umowy z krajami MERCOSUR Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi pan Czesław Siekierski przedstawił pismem z 21 listopada 2024 r. informacje na temat warunków tej umowy i stanowisko MRiRW. Minister podziękował za pisma dotyczące negocjacji umowy o wolnym handlu UE-Mercosur. Zapewnił, że z najwyższą uwagą traktuje wyrażone przez organizacje rolnicze obawy i zaniepokojenie.

Negocjacje Komisji Europejskiej (KE) z krajami Mercosur części handlowej umowy zostały zakończone w 2019 r. Postulaty dotyczące sektora rolnego, zgłaszane przez Polskę w trakcie tych negocjacji (w tym wspólnie z krajami o podobnej ocenie wrażliwości sektora rolnego, np. Francja), zostały uwzględnione jedynie częściowo.

Obecne rozmowy dotyczą zrównoważonego rozwoju, ochrony klimatu i przeciwdziałania wylesianiu oraz niektórych innych zagadnień z obszarów pozarolnych. Ewentualne zakończenie obecnych rozmów porozumieniem będzie dopiero podstawą dla złożenia przez KE formalnego wniosku do krajów członkowskich UE o przyjęcie całościowej umowy UE-Mercosur, wraz z komponentem handlowym wynikającym z porozumienia politycznego z 2019 r.

Wówczas dopiero rozpocznie się formalna procedura, w ramach której kraje członkowskie będą mogły wyrazić poparcie lub sprzeciw dla umowy.

Jak wynika z rozmów z Dyrektorem Generalną DG Trade Sabine Weyand podczas spotkań w Ministerstwie Rozwoju i Technologii i MRiRW w dniach 12-13 listopada 2024 r. KE uważa, że możliwe jest zakończenie negocjacji z Mercosur podczas Szczytu państw Mercosur w grudniu 2024 r., ale też nie jest to przesądzone. KE nie przewiduje na obecnym etapie rozmów, a tym bardziej po osiągnięciu całościowego porozumienia, możliwości ograniczenia proponowanych preferencji dla Mercosur w sektorze rolnym (Paragwaj postuluje nawet ich zwiększenie). Jednocześnie nie wyklucza regulacji wewnętrznych zwiększających konkurencyjność unijnej produkcji względem importu z Mercosur – np. poprzez złagodzenie wymogów związanych z polityką rolną i Zielonym Łądem.

MRiRW przeanalizowało rezultaty negocjacji z 2019 r. i wynikające z nich projektowane zobowiązania w obszarze handlu i ma poważne zastrzeżenia do tych propozycji. MRiRW zamieściło je również na swojej stronie internetowej. Zastrzeżenia te prezentowane są także na bieżąco w ramach Rady Ministrów, w tym w kontaktach z Ministerstwem Rozwoju i Technologii, które odpowiada za wypracowanie i prezentację stanowiska Rządu RP w sprawie tej umowy.

Poniżej Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi przedstawia bardziej szczegółowe informacje nt. treści projektowanej umowy w odniesieniu do handlu rolnego wraz z naszą oceną tych propozycji:

Wybrane postanowienia Umowy UE-Mercosur

Umowa UE-Mercosur ma mieć charakter kompleksowy i obejmować zobowiązania w takich obszarach jak m.in.: liberalizacja (całkowita lub częściowa) ceł w handlu wzajemnym towarami, współpraca w sprawach weterynaryjnych i fitosanitarnych, ochrona oznaczeń geograficznych, liberalizacja handlu usługami, dostępu do rynku zamówień publicznych oraz wiele innych zagadnień współpracy handlowej i gospodarczej ujętych w blisko czterdziestu rozdziałach i aneksach. KE uważa, że umowa przyniesie korzyści dla UE jako całości, w szczególności w odniesieniu do sektora przemysłowego, usług, ale

także korzyści dla niektórych segmentów produkcji rolno-spożywczej. Dotyczy to w szczególności produktów rolnych przetworzonych, sektora mleczarskiego (może to mieć znaczenie również dla eksportu Polski) oraz produktów objętych w UE ochroną oznaczeń geograficznych.

Wzajemna liberalizacja handlu ma polegać na realizacji szczegółowych harmonogramów redukcji lub zniesienia ceł w obrotach wzajemnych, w tym produktami rolnymi. **Dla wrażliwych towarów rolnych liberalizacja ceł ma być ograniczona do poziomu ustanowionych kontyngentów taryfowych (TRQ) o obniżonej lub zerowej stawce celnej.** Po przekroczeniu przez import wielkości TRQ będą obowiązywały stawki takie jak obecnie.

Po stronie UE niepełna liberalizacja ceł w imporcie z krajów Mercosur (ustanowienie TRQ bądź częściowa redukcja stawki celnej bez ograniczeń kwotowych) ma dotyczyć ponad dwudziestu towarów i grup towarowych, w tym istotnych dla polskiego rolnictwa, m.in.: mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego, mleka i śmietany, serów, żółtek jaj i albumin, cukru trzcinowego do rafinacji, etanolu, i innych.

Przykładowo, wielkości TRQ w dostępie do rynku UE na mięso drobiowe, wołowe, mleko w proszku i sery są następujące:

- Mięso drobiowe – dwa kontyngenty bezcłowe (jeden na mięso z kością i drugie na mięso bez kości) o łącznym wolumenie 30 tys. ton w pierwszym roku obowiązywania umowy stopniowo wzrastającym w kolejnych latach do łącznego poziomu 180 tys. ton w szóstym roku,
- Mięso wołowe – dwa kontyngenty (jeden ma mięso świeże, drugi na mrożone) o obniżonym ciele (7,5%) o łącznym wolumenie 16,5 tys. ton w pierwszym roku, stopniowo wzrastającym w kolejnych latach do poziomu 99 tys. ton w szóstym roku,
- Mleko w proszku – kontyngent taryfowy 1 tys. ton w pierwszym roku, stopniowo wzrastający w kolejnych latach do 10 tys. ton w jedenastym roku. Stawka wewnątrz kontyngentu ma podlegać stopniowo redukcji aż do zniesienia w 11 roku od wejścia w życie umowy,
- Sery (bez mozzarelli) – kontyngent taryfowy 3 tys. ton w pierwszym roku, stopniowo wzrastający w kolejnych latach do 30 tys. ton w jedenastym roku.

Stawka wewnątrz kontyngentu ma podlegać stopniowo redukcji aż do zniesienia w 11 roku od wejścia w życie umowy.

W sektorze cukru liberalizacja ceł w dostępie do rynku UE ma dotyczyć tylko cukru trzcinowego do rafinacji oraz ma polegać na ustanowieniu bezcłowego TRQ 10 tys. ton dla Paragwaju oraz na zniesieniu cła dla części (180 tys. ton) z obecnie już alokowanej w ramach Światowej Organizacji Handlu (WTO) kwoty taryfowej dla Brazylii.

Po stronie Mercosur umowa przewiduje otwarcie trzech TRQ w imporcie towarów z UE: na niektóre produkty mleczarskie, preparaty do żywienia niemowląt oraz czosnek.

Szereg towarów podlega wyłączeniu z liberalizacji, m.in. mięso baranie i kozie (oprócz solonego i suszonego objętego TRQ), maślanka, tłuszcz mleczny, serwatka, mozzarella, pszenica durum, pszenica (z wyjątkiem siewnej) oraz cukier (inny niż trzcinowy do rafinacji).

Odnosnie możliwych skutków dla eksportu unijnych produktów sektora mleczarskiego, projektowana umowa zakłada, że wymiana koncesji w handlu produktami mleczarskimi ma odbywać się na zasadzie wzajemności, tj. UE, w tym Polska, miałyby ułatwienia w dostępie do rynku krajów Mercosur analogiczne do tych przy-

znanych tym krajom w dostępie do rynku UE. Polegałyby one na stopniowej liberalizacji ceł w okresie przejściowym i/lub na przyznaniu kontyngentów taryfowych (TRQ) o obniżonej stawce celnej. Część produktów mleczarskich miałaby natomiast na zasadzie wzajemności być wyłączona z jakiegokolwiek liberalizacji. Polska posiada uzgodnione świadectwa w eksporcie mleka i produktów mleczarskich do Argentyny i Brazylii, a w 2023 r. odnotowaliśmy dodatnie saldo w handlu produktami mleczarskimi z krajami Mercosur (obroty handlowe były jednak stosunkowo niewielkie).

W imporcie z krajów Mercosur owoców i warzyw świeżych lub chłodzonych UE zachowa system cen wejścia w odniesieniu do większości objętych nim towarów (m.in. pomidory, ogórki, jabłka, gruszki, śliwki, wiśnie, morele, brzoskwinie i nektarynki, winogrona i sok winogronowy). System cen wejścia stosowany w unijnej taryfie celnej chroni przed importem po niskich cenach. Zgodnie z projektem umowy ceny wejścia mają zostać wyeliminowane w imporcie z krajów Mercosur owoców cytrusowych.

KE zapewnia, że obowiązujące unijne standardy dotyczące bezpieczeństwa żywności będą zachowane i rygorystycznie przestrzegane wobec importu z krajów Mercosur.

W związku z unijnymi wymogami w zakresie bezpieczeństwa żywności (wymogi SPS) nie wszystkie towary pochodzące z krajów Mercosur, mimo przyznanych tym krajom w ramach umowy ww. koncesji taryfowych, mają dostęp do rynków UE. Dla przykładu dostęp do rynków UE mają jedynie produkty mleczarskie pochodzące z Argentyny i Urugwaju, jaja tylko pochodzące z Argentyny, mięso drobiowe tylko z zakładów zatwierdzonych przez KE w Argentynie i Brazylii. Żadne z państw Mercosur nie ma dostępu do rynku UE mięsa wieprzowego, w związku z czym koncesje taryfowe w tym sektorze nie mają obecnie praktycznego znaczenia.

Ocena MRiRW

Uważamy, że przyjęcie umowy w obecnie projektowanym kształcie może stworzyć zagrożenie wypierania polskich produktów rolnych z rynków innych krajów UE przez produkty importowane z krajów Mercosur (zwłaszcza w sektorze mięsa drobiowego).

Projekt zawiera co prawda zapisy umożliwiające stronom w pierwszych latach funkcjonowania umowy czasowe wycofanie preferencji w dostępie do rynku w razie nadmiernego importu powodującego szkody rynkowe, jednak nie są one dostosowane do specyficznych warunków sektora rolnego. Uruchomienie tego mechanizmu na poziomie UE może być w praktyce trudne.

Ponadto proponowane preferencje taryfowe w dostępie do rynku UE nie są uwarunkowane przestrzeganiem przez produkty z krajów Mercosur standardów UE w zakresie zrównoważonego rozwoju, co było i jest ważnym postulatem Polski zgłaszanym na forum UE, nie tylko wobec krajów Mercosur, ale i innych krajów trzecich. Jedynie w przypadku jaj KE uwarunkowała możliwość korzystania przez import z krajów Mercosur z zerowej stawki celnej (która ma zacząć obowiązywać po 4 letnim okresie przejściowym) od przestrzegania standardów w zakresie dobrostanu zwierząt. Jeszcze raz dziękuję za otrzymane od Państwa stanowiska. Jednocześnie zwracam się z prośbą o przekazanie niniejszej odpowiedzi do wszystkich sygnatariuszy pism, w imieniu których Państwo występowali."



Dom Assistance w gospodarstwie rolnym

Brak prądu, nie działająca instalacja grzewcza, ciekący dach, popsuty komputer czy rozładowany akumulator w samochodzie to stresujące zdarzenia, do których może dojść w każdym gospodarstwie rolnym. Kłopotliwe skutki takich sytuacji komplikują nawet najlepiej zapowiadający się dzień. Dzięki odpowiedniej ochronie ubezpieczeniowej można się z nimi szybko uporać. Warto więc zapewnić spokój sobie oraz swoim bliskim i skorzystać z ubezpieczenia Dom Assistance, oferowanego przez Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW” w pakiecie „Bezpieczna Zagroda”.

Pomoc w dwóch wariantach

Ubezpieczenie Dom Assistance to pakiet oferujący dostęp do usług fachowców i specjalistów, których pomoc jest często niezbędna, gdy na skutek zdarzeń losowych w gospodarstwie rolnym zostanie wyrządzona szkoda lub gdy osoba ubezpieczona bądź jej bliscy nagle zachorują i wymagają opieki medycznej. Ubezpieczenie Dom Assistance oferowane jest w dwóch wariantach: Standard i Premium.

Fachowa pomoc na wyciągnięcie ręki

Osoby ubezpieczone w wariantcie standardowym mogą liczyć na wizytę lekarza i/lub pielęgniarki, gdy nagle zachorują lub ulegną nieszczęśliwemu wypadkowi. Jeśli w ubezpieczonym gospodarstwie rolnym dojdzie do zdarzenia losowego, kradzieży z włamaniem i rabunku lub stłucze się szyba to ten rodzaj ubezpieczenia zapewnia pomoc następujących specjalistów: ślusarza, hydraulika, technika urządzeń i instalacji grzewczych, elektryka, dekarza, szklarza i stolarza. Ubezpieczenie Dom Assistance obejmuje też naprawę sprzętu RTV, AGD, komputera stacjonarnego z monitorem, laptopa oraz awaryjne otwieranie drzwi przez ślusarza czy pomoc przy rozruchu samochodu unieruchomionego z powodu rozładowanego akumulatora lub zamarzniętego paliwa. Osoby korzystające

z ubezpieczenia Dom Assistance w wariantcie Standard mają również nieograniczony dostęp do infolinii: medycznej, weterynaryjnej, domowej i ogrodniczej.

Komfort i bezpieczeństwo w wersji Premium

Wariant Premium obejmuje ochroną ubezpieczeniową świadczenia z wariantu Standard, a także dodatkową pomoc w razie nagłego zachorowania lub nieszczęśliwego wypadku ubezpieczonego oraz osób, które pozostają z nim we wspólnym gospodarstwie domowym, polegającą na: dostarczeniu leków i sprzętu medyczno-rehabilitacyjnego, transporcie medycznym, opiece nad dziećmi i osobami niesamodzielnymi oraz opiece nad zwierzętami. W razie wystąpienia zdarzenia losowego lub kradzieży z włamaniem w miejscu, które zostało objęte ubezpieczeniem Dom Assistance w wersji Premium – zapewniona jest również organizacja i pokrycie kosztów związanych z dozorem mienia, transportem ocalałego mienia, transportem i zakwaterowaniem w hotelu, gdy na skutek szkody mieszkanie/dom nie nadaje się do zamieszkania. W wariantcie Premium TUW „TUW” oferuje także tzw. usługę concierge, czyli asystenta, który zarezerwuje bilety, stolik w restauracji czy też zamówi bukiet kwiatów.

Z świadczeń Dom Assistance można skorzystać przez całą dobę, 7 dni w tygodniu oraz w święta, dzwoniąc

pod numer telefonu Centrum Alarmowego Assistance.

Ze szczegółami dotyczącymi ubezpieczenia Dom Assistance w pakiecie „Bezpieczna Zagroda” można zapoznać się u naszych agentów oraz w placówkach TUW „TUW” znajdujących się na terenie całego kraju.




**TOWARZYSTWO
UBEZPIECZEŃ WZAJEMNYCH**

T U W

Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW”
Biuro Regionalne w Łodzi
ul. Żurawia 7/9, 91-455 Łódź
telefon: (42) 640-68-53
e-mail: lodz@tuw.pl
www.tuw.pl

Material promocyjny Towarzystwa Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW” z siedzibą w Warszawie 02-793, ul. Raabego 13


**TOWARZYSTWO
UBEZPIECZEŃ WZAJEMNYCH**
 T U W

**Zdrowych i radosnych Świąt Bożego Narodzenia, pełnych spokoju i wzajemnej życzliwości,
a w nadchodzącym Nowym Roku samych szczęśliwych zdarzeń**
 życzy
Towarzystwo Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW”

Działania izby rolniczej - listopad 2024



Rada Kobiet Wiejskich i ich Rodzin działająca przy Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego

Część merytoryczna

Zarząd Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego wydał opinie w sprawie przekształcenia gruntów leśnych na cele nieleśne i gruntów rolnych na cele nierolnicze. Również wydaje opinie na wniosek gmin w sprawie stawki ceny żyta do ustalenia podatku rolnego na 2025 rok. Cena skupu żyta do celów wymiaru podatku rolnego na 2025 rok ogłoszona w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z dnia 18 października 2024r. wynosi **86,34 zł za 1dt**.

Zarząd na bieżąco monitoruje sytuację w rolnictwie i podejmuje działania kierując wnioski w celu rozpatrzenia i dalszej realizacji m.in. do Krajowej Rady Izb Rolniczych.

W dniu 15.11.2024r. Zarząd IRWŁ skierował pismo do Wojewody Łódzkiego pani Doroty Ryl w sprawie sprzeciwu podpisania umowy UE z MERCOSUR.

W dniu 15.11.2024r. w imieniu Zarządu Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego popierając wniosek zgłoszony przez członków Rady Powiatowej IRWŁ Powiatu Radomszczańskiego, Prezes IRWŁ Bronisław Węglewski skierował pismo do Wiktora Szmulewicza Prezesa Krajowej Rady Izb Rolniczych o podjęciu działań w sprawie niskiej opłacalności trzody chlewnej.

W dniu 15.11.2024r. w imieniu Zarządu Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego - Prezes Bronisław Węglewski skierował pismo do Wiktora Szmulewicza Prezesa Krajowej Rady Izb Rolniczych w sprawie pomocy rolnikom, których straty wyniosły poniżej 30% spowodowanych wystąpieniem gradu, deszczu nawalnego, przymrozków

wiosennych oraz huraganu w uprawach rolniczych a także strat w uprawach trwałych spowodowanych wystąpieniem gradu i przymrozków wiosennych.

W dniu 27.11.2024r. w imieniu Zarządu Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego Bronisław Węglewski Prezes IRWŁ skierował ponownie pismo do Wiktora Szmulewicza Prezesa Krajowej Rady Izb Rolniczych, na wniosek rolników z powiatu radomszczańskiego o wydłużeniu terminu do 3 lat na dostosowanie posiadania odpowiednich miejsc do przechowywania nawozów naturalnych stałych i płynnych, zgodnie z wymaga-

mi Programu Azotanowego. Jednocześnie IRWŁ prosi o nienakładanie kar na rolników, którzy nie spełnią wymogu do dnia 31 grudnia 2024 roku. Dotyczy to rolników, którzy prowadzą chów lub hodowlę zwierząt gospodarskich w liczbie mniejszej lub równej 210 DJP.

W omawianym okresie Zarząd IRWŁ wydał opinie do projektów aktów prawnych w sprawie:

- rozporządzenia MRIRW w sprawie uznawania miejsc produkcji za wolne od bakterii *Clavibacter sepedonicus*;
- rozporządzenia MRIRW w sprawie obniżenia opłat pobieranych przez PIORiN za świadczenie usług w za-



Posiedzenie Rady Powiatowej IRWŁ Powiatu Łódzki-Wschodni



Posiedzenie Rady Powiatowej IRWŁ Powiatu Wieruszowskiego

kresie badań próbek bulw ziemniaka przeznaczonych do sadzenia oraz pobierania próbek do tych badań.

Posiedzenia Komisji Rewizyjnej Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego

W dniu 12 listopada 2024 r. odbyło się posiedzenie Komisji Rewizyjnej Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego w siedzibie IRWŁ przy ul. Beskidzkiej 124 w Łodzi. Członkowie Komisji, m.in. zapoznali się ze sprawozdaniem dochodów i wydatków na dzień 31.10.2024r. oraz z planowanymi wydatkami IRWŁ do końca roku.

Posiedzenia Komisji ds. Statutu, Budżetu i Regulaminów Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego

W dniu 12 listopada 2024r. odbyło się posiedzenie Komisji ds. Statutu, Regulaminów i Budżetu Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego w siedzibie IRWŁ przy ul. Beskidzkiej 124 w Łodzi. Członkowie Komisji zapo-

znali się ze sprawozdaniem z dochodów i wydatków na dzień 31.10.2024r. Wydali opinię w sprawie przeniesień między grupami wydatków w planie finansowym IRWŁ na rok 2024r. Również wydali opinię w sprawie zmiany w Statucie IRWŁ oraz w sprawie ustalenia Regulaminu Odznaczeń IRWŁ „Zasłużony dla Samorządu Rolniczego”.

Posiedzenie Rady ds. Kobiet Wiejskich i ich Rodzin
W dniu 14 listopada 2024r. w siedzibie IRWŁ przy ul. Beskidzkiej 124 w Łodzi odbyło się kolejne posiedzenie Rady podczas którego zostało wybrane Prezydium Rady. Panie omówiły plan pracy Rady.

Posiedzenia Rad Powiatowych Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego

W miesiącu listopadzie 2024r. odbyło się 6 posiedzeń Rad Powiatowych IRWŁ (w dniu 7.11.2024r. powiatu łączyc-



Posiedzenie Komisji ds. Statutu, Regulaminów i Budżetu IRWŁ



Posiedzenie Komisji Rewizyjnej IRWŁ

kiego, w dniu 8.11.2024r. powiatu piotrkowskiego, w dniu 26.11.2024r. powiatu łowickiego, w dniu 27.11.2024r. powiatu wierszowskiego, w dniu 29.11.2024r. powiatu łódzko-wschodniego i radomszczańskiego), podczas których członkowie rad powiatowych omówili, m.in. trudną sytuację w rolnictwie. Przedstawiciele instytucji sektora rolnego obecni na posiedzeniach przedstawili najważniejsze informacje dla producentów rolnych, m.in. z zakresu bieżących działań.

KSOW

Zarząd Województwa Łódzkiego, zgodnie z Uchwałą nr 1571/24 z dnia 8 listopada 2024 r., powołał na nowych członków Wojewódzkiej Grupy Roboczej ds. Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w ramach PROW 2014-2020, **m.in. Bronisława Węglewskiego - Prezesa Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego.**

Targi, konferencje, spotkania

W dniu 7.11.2024r. w gmachu MRIw w Warszawie odbyło się III posiedzenie Rady do spraw Młodych Rolników przy KRIR. Z ramienia IRWŁ uczestniczył pan Bartosz Kornacki – członek Rady Powiatowej IRWŁ Powiatu Zduńskowolskiego.



Konferencja Towarzystwa Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW” z samorządem rolniczym w której uczestniczyli Prezes IRWŁ Bronisław Węglewski i Delegat do KRIR Adam Michaś

W dniu 20.11.2024 r. w Warszawie odbyła się konferencja na temat wzajemnej współpracy Towarzystwa Ubezpieczeń Wzajemnych „TUW” z samorządem rolniczym, której towarzyszyła wymiana poglądów i doświadczeń w odpowiedzialnej tro-

sce o ochronę ubezpieczeniową polskich rolników. Izbę Rolniczą Województwa Łódzkiego reprezentowali Prezes IRWŁ Pan Bronisław Węglewski i Delegat do KRIR Pan Adam Michaś.

Inna działalność IRWŁ

- Biura Powiatowe Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego prowadzą nabór rolników na szkolenia dla użytkowników profesjonalnych z zakresu stosowania środków ochrony roślin. Osoby zainteresowane prosimy o kontakt z miejscowym Biurem Powiatowym IRWŁ.

- Bezpłatna publikacja Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego miesięcznik „W NOWEJ ROLI” trafia do rolników, mieszkańców wsi województwa łódzkiego.

- Prawnik Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego **udziela bezpłatnie** porad prawnych dla rolników.

Wszystkie działania, interwencje podejmowane przez Zarząd Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego oraz odpowiedzi na wnioski zgłoszone przez IRWŁ oraz informacje na temat sytuacji w rolnictwie są dostępne na stronie internetowej IRWŁ www.izbarolnicza.lodz.pl i na FB.

Beata Gregorczyk-Rzewuska
 p.o. Dyrektora Biura IRWŁ

REKLAMA

CZĘŚCI DO CIĄGNIKÓW I MASZYN ROLNICZYCH

OLEJE I SMARY
ZOOTECHNIKA
ART. OGRODNICZE
OPONY

"ASPOL"



95-200 Pabianice, Świątniki 61, www.aspol.agro.pl
 tel. kom. 600 29 39 62, 600 99 03 89



**TU KUPISZ
ORYGINALNE CZĘŚCI**

URSUS




Pomysł odpowiedzialny WARYŃSKI

Boże Narodzenie – tradycje i zwyczaje



Leopold Kalckreuth, Dzieci przy choince, Muzeum Narodowe w Warszawie fot. Wilczyński Krzysztof

Ubieranie choinki, oczekiwanie na pierwszą gwiazdkę, wzajemne przebaczenie win podczas łamania się opłatkiem, przygotowanie 12 potraw wigilijnych czy pozostawienie wolnego miejsca przy stole - to tylko wybrane tradycje, które towarzyszą nam co roku podczas Świąt Bożego Narodzenia. Tradycje te, choć związane z jednym z najważniejszych dla chrześcijan wydarzeń, splótły się z prastarymi obrzędami słowiańskimi, a nawet rzymskimi.

Wigilia

O wyjątkowości świąt Bożego Narodzenia stanowi Wigilia, której momentem kulminacyjnym jest wieczerza rozpoczynająca się wraz z pierwszą gwiazdką. Jest to niezwykle, uroczysty, wzruszający i najbardziej rodzinny czas. Wigilia stanowi nie tylko przygotowanie do świąt Bożego Narodzenia, ale już zaczyna czas świąteczny i decyduje w głównej mierze o niepowtarzalnym charakterze świętowania. Z dniem wigilijnym związane są liczne przesady i wierzenia, o których dziś zapominamy. Wigilia i Boże Narodzenie przypadają na zimowe przesilenie słońca. Zaczyna się wtedy astronomiczna zima, jednocześnie noc staje się krótsza a dni dłuższe. Od najdawniejszych czasów Wigilia otwierała rok słoneczny, wegetacyjny i tradycyjny rok obrzędowy. Zachowały się więc w jej obchodach (zwłaszcza w ludowych zwyczajach i obrzędach) ślady dawnych rytuałów agrarnych, zaduszných i noworocznych.

Kiedyś, 24 grudnia wstawano bardzo wcześnie, aby zapewnić sobie w nadchodzącym roku chęć do pracy i krzepkość, już od świtu zwracano uwagę na różne na pozór mało znaczące wydarzenia, ponieważ istniało przekonanie, że przebieg Wigilii ma wpływ na przyszłe życie człowieka i powodzenie w gospodarstwie przez najbliższy rok. Od rana zastanawiano się, kto pierwszy do chaty zajrzy – mężczyzna czy kobieta? Jeżeli pierwszy był mężczyzna, oznaczało to pomyślność, a w gospodarstwie narodziny byczków. Jeżeli przyszła kobieta, to nie była pomyślna wróżba na nowy rok. Na ziemi przemyskiej dbano m.in., aby do chaty w Wigilię nie wszedł obdarty dziad, ponieważ oznaczało to biedę w następnym roku. Mile widziany był natomiast młody, silny, bogaty mężczyzna i aby nieco pomóc szczęściu, od rana chodził sąsiad do sąsiada z życzeniami. Często w ten dzień także rodzice przestrzegali swe pociechy: kto jest niegrzeczny i dostanie lanie w Wigilię, ten cały rok będzie zbierał baty.

W Wigilię domostwa miały odwiedzać dusze naszych przodków, dlatego też w wigilijny wieczór zabraniano przedzenia, szycia i cięcia sieczki aby nie zranić żadnej duszy, zostawiano otwarte drzwi do sieni i otwierano wszelkie zamki, aby dusze mogły wejść do domu. Dmuchało się na krzesła, ławy i stołki zanim się usiadło, mówiąc przy tym *posuń się duszyczko*. Po wigilii proszono dusze, aby odeszły z powrotem do siebie. Wierzo-

no także, że w tę noc woda w studniach i strumykach nabiera cudownych, leczniczych właściwości.

Pozostałością po obchodzonego 24 grudnia pogańskim święcie zmarłych jest rozpoczynanie wieczerzy wigilijnej po zmierzchu, a także potrawy typowe dla uczt zaduszných, wolne miejsce przy stole, zakaz wykonywania niektórych czynności, a po rzymskim świętowaniu – wzajemne wybaczenie sobie win.

Oprac. na podstawie materiału przygotowanego przez dr Małgorzatę Dziurę z Muzeum Narodowego Ziemi Przemyskiej oraz Kingę Kędziorek-Palińską z Muzeum Zamkowego w Sandomierzu.

Wieczerza wigilijna

Kolacja wigilijna, zgodnie z tradycją, rozpoczyna się wraz z momentem pojawienia się na niebie pierwszej gwiazdki, co jest nawiązaniem do Gwiazdy Betlejemskiej oznaczającej narodziny Jezusa, którą ujrzeli Trzej Królowie. Wieczerza wigilijna jest postna. Choć Kościół kilka lat temu zniósł ten wymóg, w wielu domach nadal ta tradycja jest zachowywana. Kiedyś kolacja wigilijna, do której zasiadali domownicy zawsze głodni po całodziennym poście składała się z wielu dań. Potrawy wigilijne były i są nadal zróżnicowane regionalnie, ale zawsze zwracano uwagę na to, aby były przygotowane z darów pola, ogrodu, sadu, lasu i wody. Ważne było także użycie rzeczy drobnych i trudno policzalnych, jak mak, kasza, groch, bób, co miało zapewnić dostatek. Ilość dań była różna, najczęściej uważano, że powinno być ich 12 czyli tyle ilu było apostołów lub w innej wersji – miesięcy w roku. Mogło być ich tak-

że 7 ponieważ jest tyle dni tygodnia lub 9 w nawiązaniu do chórów anielskich. Panowało przekonanie, że należy spróbować każdej z wigilijnych potraw z szacunku dla płodów ziemi.

Typowe potrawy wigilijne to barszcz z uszkami, zupa grzybowa, kapusta z grochem, pierogi z kapustą i grzybami, karp smażony, kutia. Kutia to potrawa wschodnich regionów Polski, przygotowywana z gotowanej pszenicy, którą wcześniej obtłukiwano w stępach, z dodatkiem miodu i maku. Zarówno mak, jak i miód to produkty zajmujące specjalne miejsce w wigilijnym menu. Mak znany ze swej mocy usypiania mógł być pomocny w drodze w zaświaty lub być poczęstunkiem dla tych, którzy stamtąd przychodzą na ziemię. Miód to produkt od pszczół, powszechnie w kulturze uważanych za święte, był darem ofiarnym dla dusz zmarłych. Wigilia nie mogła się też obyć bez suszonych grzybów. Ich znaczenie wynikało z faktu, że rosły w lasach czyli przestrzeni nieoswojonej przez ludzi, a więc należały bardziej do przestrzeni zaświatów i dlatego miały niezwykłą moc. Ryba na wiejski stół trafiła dość późno, wcześniej „królowała” na dworach.

Kolejność serwowania potraw w różnych regionach, a nawet wsiach była odmienna. Przy okazji podawania potraw wykonywano różne czynności zaklinające rzeczywistość, na przykład przy podaniu kapusty osoby siedzące przy stole wigilijnym chwyciły się za głowy, by kapusta była dorodna. Aby nie zabłądzić w lesie, podczas jedzenia zupy grzybowej należało krzyknąć: *Hooop!, Hooop!*, gdy serwowano kaszę jaglaną, domownicy mierzlili sobie nawza-



Pocztówka z 1916 roku, Polona

jem włosy – wierzono, że dzięki temu wróble nie będą siedziały w prosie. Nie należało odchodzić od wigilijnego stołu przed zakończeniem wieczerzy, aby żaden z domowników nie umarł, i aby za rok zasiąść do wigilii w tak im samym lub większym składzie. Dawniej nie sprzątano resztek z wigilijnego stołu, odchodzono od niego i wszystko zostawiano do następnego dnia, czyli do Bożego Narodzenia, aby dusze zmarłych mogły się posilić.

Oprac. na podstawie materiału przygotowanego przez dr Małgorzatę Dziurę z Muzeum Narodowego Ziemi Przemyskiej oraz Kingę Kędziorek-Palińską z Muzeum Zamkowego w Sandomierzu.

Boże Narodzenie – pierwszy dzień świąt

Boże Narodzenie było zawsze uważane za święto niezwykle ważne i rodzinne, nazywano je również Godami lub „godnimi świętami”. Świętowanie nie ograniczało się dawniej do 25 grudnia, ale trwało aż do święta Trzech Króli, czyli 6 stycznia. Był to czas spokoju, powagi i nic nierobienia. Nie można było jednak w ten dzień za dużo spać, gdyż wierzono, że źle to będzie wpływać na zdrowie ludzi, zwierząt i plony. Pierwszy dzień Bożego Narodzenia tradycyjnie spędzano w domu. Zakładano odświętne ubrania i spędzano ten czas w gronie najbliższych. Stoły były suto zastawione, na święta specjalnie „bito świnie” i przygotowywano swojskie wyroby. Podobnie jak w Wigilię, nie wolno było również sprzątać, gotować, rozpalać ognia pod kuchnią, dlatego jedzono potrawy wcześniej przygotowane. Nie składano w tym dniu wizyt. Bożonarodzeniowe świętowanie przebiegało w rodzinnym gronie, jedzono i śpiewano kolędy.

Oprac. na podstawie materiału przygotowanego przez dr Małgorzatę Dziurę z Muzeum Narodowego Ziemi Przemyskiej oraz Kingę Kędziorek-Palińską z Muzeum Zamkowego w Sandomierzu.

Święto św. Szczepana – drugi dzień świąt

Drugi dzień świąt bożonarodzeniowych poświęcony jest św. Szczepanowi – pierwszemu męczennikowi za wiarę chrześcijańską, znanemu z głębokiej wiary i mocy czynienia cudów. Został ukamienowa-



Ubieranie choinki, mal. W. Boratyński, pocztówka z 1938 r., ze zbiorów Muzeum Narodowego Ziemi Przemyskiej

W odróżnieniu od zwyczaju spędzania Bożego Narodzenia w gronie najbliższej rodziny, w drugi dzień świąt bawiono się huczniej i weselej, odwiedzano dalszych krewnych. Dzień św. Szczepana był przeznaczony na rodzinne i sąsiedzkie odwiedziny oraz kawalerskie zaloty. W wielu regionach Polski był taki zwyczaj, że od bardzo wczesnego ranka chodzili po wsi tak zwani „śmieciarze”, którzy zaśmiecali słomą obejścia panien na wydaniu. Dziewczęta na przybycie śmieciarzy przygotowywały wódkę i zakąski, a gdy już psoty się kończyły i słoma została posprzątana, zaczynała się gościna. Odwiedziny śmieciarzy przynosiły pannie honor. Wizyta kawalera w tym okresie w domu panny oznaczała poważne zamiary małżeńskie.

Drugiego dnia świąt rozpoczynało się również chodzenie po kolędzie. Gospodarze wyczekiwali kolędników i zawsze przyjmowali ich z wielką życzliwością, ponieważ kolędnicy przynosili dobre wróżby i życzenia wszelkiej pomyślności. Za to trzeba było odwdziżyć się im pokarmem, zazwyczaj kiebasą, szynką lub ciastem, a niekiedy nawet skromną zapłatą

Oprac. na podstawie materiału przygotowanego przez dr Małgorzatę Dziurę z Muzeum Narodowego Ziemi Przemyskiej oraz Kingę Kędziorek-Palińską z Muzeum Zamkowego w Sandomierzu.

Unikatowymi, wyłącznie polskimi ozdobami były ozdoby z opłatka tak zwane „światy” lub „wilijki”. Z opłatka wycinano wzory, a następnie sklejało je śliną w przestrzenne kompozycje – gwiazdy, rozety, kule. Te pojedyncze formy z kruchego opłatka często łączono w misterne konstrukcje. Najbardziej klasyczne dekoracje były w kształcie kuli i miały przypominać, że Dzieciątko narodziło się w Betlejem i jest królem całego świata, stąd te ozdoby nazwano „światami”. Symboliczne znaczenie kuli jako znaku wieczności i porządku w kosmosie zostało później przeniesione na bombki. Zwyczaj robienia ozdób z opłatka znany był najpierw w zamożnych dworach szlacheckich, a stamtąd trafił pod chłopskie strzechy i w XIX wieku bardzo się rozpowszechnił. Kiedyś na polskich wsiach światy zastępowały bombki i zdobiły podłazniki. Zawieszano je także u belek sufitowych na końskim włosiu, aby kręciły się przy najmniejszym drgnięciu powietrza. Jak wszystkie świąteczne elementy dekoracyjne, miały one przede wszystkim znaczenie symboliczne. Według wierzeń naszych pradziadków miały chronić dom przed chorobami i nieszczęściem oraz zapewnić dostatek i pomyślność.

Wiejskim rekwizytem świąt Bożego Narodzenia były również snopy zboża ustawiane w jednym lub czterech kątach izby. Uschnięta słoma z życiodajnymi ziarnami symbolizowała umieranie, ale i początek nowego życia. Snop zboża gospodarz do izby przynosił w Wigilię i najczęściej mówił: *Na szczęście, na zdrowie. Te święta szczęśliwie przeżyć i doczekać drugich.* Ta słoma w chrześcijańskim znaczeniu była znakiem stajenki betlejemskiej.

Współcześnie dla wielu osób choinka to najważniejszy element świąt Bożego Narodzenia. To bożonarodzeniowe drzewko – świerk, sosna lub jodła – przywędrowało na tereny Polski na przełomie XIX i XX wieku. Początkowo choinki zdobiły domy magnackie, szlacheckie i mieszczańskie, a z czasem zaczęto stawiać je w izbach wiejskich. W chrześcijaństwie choinka stała się symbolem rajskiego drzewa i nadzieją życia wiecznego. Choinki przyozdabiano łańcuchami z bibuły i słomy, jabłkami, orzechami i ciastkami. Wszystkie ozdoby świąteczne miały symboliczne znaczenia. Jabłka i orzechy oznaczały zdrowie i siły witalne oraz pomoc w magii miłości, były też w czasach pogańskich uważane za pokarm zmarłych. Ozdoby ze słomy znamionowały obfitość i płodność, a łańcuchy nieustanne powodzenie. Gwiazda na szczycie to odpowiednik gwiazdy betlejemskiej. Świeczki symbolizują Jezusa – „światłość świata”.

Oprac. na podstawie materiału przygotowanego przez dr Małgorzatę Dziurę z Muzeum Narodowego Ziemi Przemyskiej oraz Kingę Kędziorek-Palińską z Muzeum Zamkowego w Sandomierzu.

Źródło: Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego



Szopka – kompozycja figuralna z papieru, lata międzywojenne XX w., Muzeum Etnograficzne Oddział Muzeum Narodowego we Wrocławiu

ny, gdy przyznał się przed sanhedrynem do wiary w Chrystusa (tradycyjna kara za bluźnierstwo).

Ludowe obchody tego dnia mają podłoże agrarne, choć nawiązujące do chrześcijańskiej tradycji. Podczas mszy św. w kościele do dziś święci się owies na pamiątkę ukamienowania św. Szczepana i dla zapewnienia urodzaju w przyszłym roku. Święcenie owsa ma również uzasadnienie magiczne, gdyż skropienie ziarna wodą wzmagало w nim siły witalne. Ziarno sypano w kościele, na księdza, na wchodzących do świątyni, a po nabożeństwie, pod kościołem, chłopcy i dziewczęta też się nim obsypywali. Z aury panującej w drugi dzień świąt przepowiadano pogodę zgodnie z powiedzeniem: „Jaka pogoda w Szczepana panuje, taka na luty nam się szykuje”

Dekoracje bożonarodzeniowe - podłaznik, pająk, światy, choinka

Zanim pojawiła się choinka, świąteczną dekoracją był podłaznik (podłazniczka) i pająk, które wieszano pod sufitem. Zielone drzewka jeszcze w kulturze przedchrześcijańskiej były uważane za symbol życia i płodności. Podłaznik to wierzchołek lub gałąź drzewka iglastego zawieszany w izbie bezpośrednio nad stołem wigilijnym lub w świętym kącie. Inną, lecz równie popularną ozdobą bożonarodzeniową były aniołki i pająki ze słomy. Pająki przygotowywane były przez gospodynie oraz dziewczęta i wisiały w domu przez cały rok, aż do ich zniszczenia. Robiono je ze słomy i kolorowej bibuły lub papieru.

Świdośliwa – śliwka czy jagoda?

Świdośliwa pochodzi z Ameryki Północnej i jest tam uprawiana na skale przemysłową. W Polsce z roku na rok zyskuje coraz większą popularność zarówno w uprawach amatorskich jak i wśród plantatorów. Nazwa Świdośliwa może być myląca, gdyż człon „śliwa” wskazywałby, iż owocem jest śliwka, a więc owoc pestkowy rosnący na drzewie. Tymczasem, gatunek Świdośliwa olcholistna (*Amelanchier alnifolia*), tworzy krzewy dorastające do 3 m wysokości i 2 m szerokości, a jej owoce potocznie nazywane jagodami, właściwie są owocami ziarnkowymi. Świdośliwa jest rośliną mrozoodporną o małych wymaganiach glebowych i wodnych, a także wykazuje dużą odporność na porażenie przez choroby i szkodniki, co z kolei przekłada się na dużo niższe koszty produkcji niż np. w przypadku borówki amerykańskiej. Rośliny kwitną przeważnie na początku maja, a ich białe kwiaty zebrane w liczne kwiatostany dodatkowo zdobią ogródki działkowe (zdj.1). Owoce świdośliwy to owalne jagody, dojrzewające na przełomie czerwca i lipca, przybierające barwę od czerwono - purpurowej przez niebieską i granatową aż do czarnej (zdj.2). Owoce zawierają duże ilości antyoksydantów (flawonoidy, antocyjany), ponadto zawierają

siedmiokrotnie więcej wapnia i żelaza oraz czterokrotnie więcej potasu niż owoce borówki amerykańskiej. Wykazują one liczne właściwości prozdrowotne: przeciwutleniające, przeciwnowotworowe, przeciwzapalne. Zarówno owoce jak i ich przetwory korzystnie wpływają na układ sercowo-naczyniowy, obniżają ciśnienie oraz poprawiają wzrok. Słodkie i soczyste owoce mogą być spożywane jako świeże owoce deserowe ale również dobrze sprawdzają się w przetwórstwie domowym jako surowiec na soki, dżemy czy wina. Jedyną wadą owoców jest to, że bardzo lubiana jest również przez ptaki, co może wiązać się z koniecznością zakładania siatek lub stosowanie innych metod ich odstraszania.

W Zakładzie Doświadczalnym Oceny Odmian w Masłowicach od 2012 roku prowadzone są badania odrębności, wyrównania i trwałości (OWT) odmian świdośliwy. Pierwszą zgłoszoną do badań w Centralnym Ośrodku Badań Odmian Roślin Uprawnych (COBORU), odmianą była Bluemoon, która w 2016r została wpisana do Księgi ochrony wyłącznego prawa do odmiany (KO). Obecnie trzy odmiany są zgłoszone o przyznanie krajowego wyłącznego prawa - chronione tymczasowym wyłącznym prawem (TO): Ś 4/3,

AFB01, AFB02. Pierwsza rodzima odmiana została zgłoszona do badań w 2018 roku był to klon Ś 4/3, który obecnie funkcjonuje pod nazwą Amela. Jednocześnie została założona kolekcja odmian, która obecnie liczy 16 odmian. Dostępność odmian świdośliwy jest ograniczona, są to głównie odmiany pochodzenia kanadyjskiego.

Odmiany Świdośliwy w kolekcji odmian w ZDOO w Masłowicach:

Poniżej kilka odmian, które rosną w kolekcji odmian. Na załączonych zdjęciach można zobaczyć jak krzewy wyglądają zarówno w trakcie wegetacji, ale również w trakcie zimowego spoczynku. Ich owoce i liście w badaniach OWT przedstawione są zarówno na krzewach jak na tablicy ze skala pomiarową

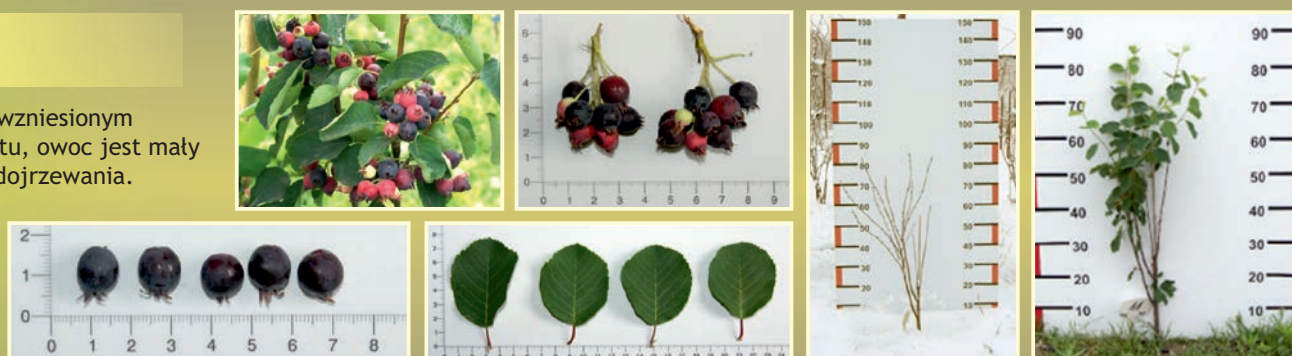
Łatwość uprawy krzewów świdośliwy i jej liczne walory zdrowotne i smakowe wręcz zachęcają do uprawy zarówno amatorów jak i profesjonalistów. A tymczasem z niecierpliwością czekamy na kolejne krajowe zgłoszenia nowych odmian świdośliwy olcholistnej.

Aleksandra Siwik
ZDOO w Masłowicach



Bluemoon

Odmiana o pokroju wzniesionym i średniej sile wzrostu, owoc jest mały o późnym terminie dojrzewania.



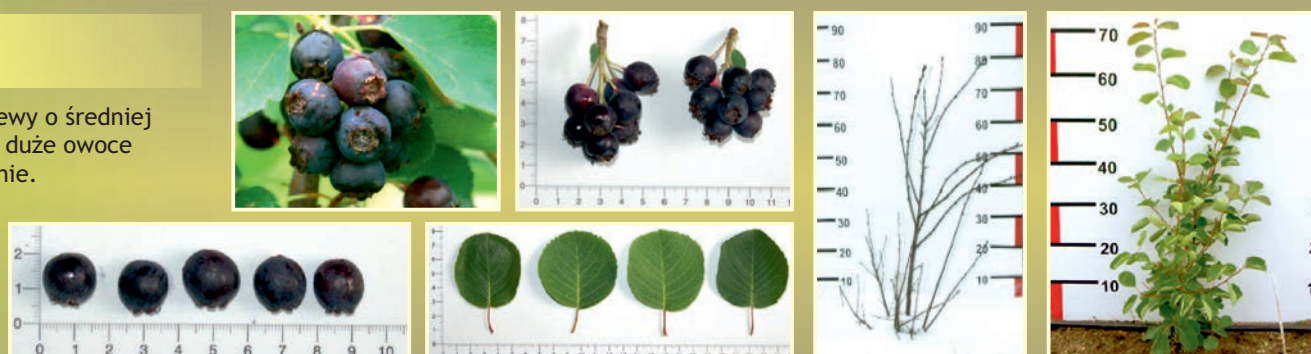
Amela

Odmiana o pokroju półwzniesionym, o bardzo silnej sile wzrostu i dużych owocach, które mają średni termin dojrzewania, dodatkowo odmiana wytwarza bardzo dużą ilość odrostów korzeniowych.



Martin

Półwzniesione krzewy o średniej sile wzrostu, a jej duże owoce dojrzewają wcześniej.



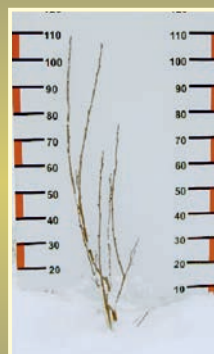
Smoky

Odmiana ta ma również półwzniesiony pokrój i średnią siłę wzrostu wytwarza jednak liczne odrosty korzeniowe a jej owoce są duże do bardzo dużych.



Honeywood

Odmiana od słabej do silnej siły wzrostu i półwzniesionym pokrój, jej średniej wielkości, okrągłe owoce dojrzewają w terminie od wczesnego do średniego.



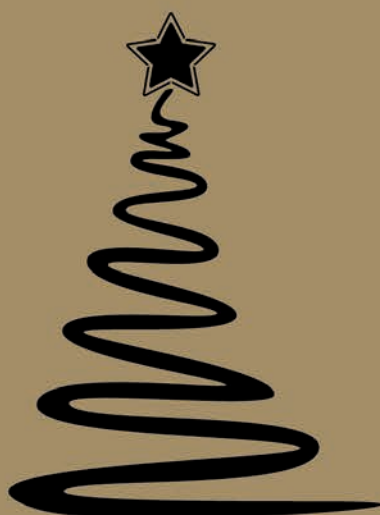
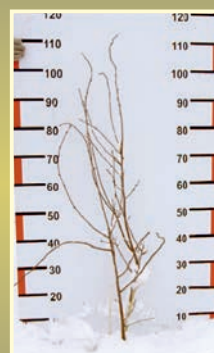
Northline

Rozłożyste krzewy o silnym wzroście wytwarzają dużą ilość odrostów korzeniowych, owoce duże i okrągłe o wczesnym do średniego terminie dojrzewania.



Thiessen

Krzew rośnie średniosilnie i wytwarza niewielkie odrosty korzeniowe, duże i okrągłe owoce dojrzewają w terminie od wczesnego do średniego.



Świąt wypełnionych radością i miłością,
niosących spokój i odpoczynek.
Nowego 2025 Roku spełniającego
wszelkie marzenia, pełnego optymizmu,
wiary, szczęścia i powodzenia.



Stacja
Doświadczalna
Oceny Odmian
w Sulejowie

W imieniu swoim i pracowników
dr inż. Przemysław Majchrowski



Janówka to sołectwo w gminie Andrespol w powiecie łódzkim wschodnim, kilka kilometrów od granic stolicy województwa. Wieś liczy nieco ponad 1000 mieszkańców. Choć jeszcze 50 lat temu było tu kilkanaście gospodarstw, teraz kury czy krowy ma trzech gospodarzy, pola uprawia jeden. Za to w ostatnich dwóch dekadach liczba mieszkańców podwoiła się, a domy jednorodzinne zaczęły wyrastać na dotychczasowych działkach letniskowych, ziemiach ornych i łąkach. Całkowicie zmieniła się też struktura ludności – do dotychczasowych kilkunastu rodzin mieszkających tu co najmniej od czasów II wojny światowej dołączyła rzesza „napływowych” – głównie młodych z pobliskiej Łodzi, szukających dogodnego miejsca na spokojne życie rodzinne.

Janówka jest doskonale położona – do centrum Łodzi można dotrzeć samochodem w 30 minut, na dworzec Łódź Fabryczna pociąg dojeżdża w kwadrans, mniej więcej tyle samo zabiera dotarcie do krzyżujących się pod Strykowem autostrad. Jednocześnie wieś graniczy ze spektakularnym rezerwatem bukowym, który o każdej porze roku zachęca do spacerów i innych aktywności na zewnątrz.

Okazało się jednak, że mimo tych zalet jest coś, czego mieszkańcom wsi – zarówno tym żyjącym tu od pokoleń, jak i całkiem nowym brakuje. Tym czymś jest poczucie przynależności do lokalnej wspólnoty.

Wszystko zaczęło się równo rok temu – w grudniu 2023 roku. Spotkanie z sołtysem i radą sołecką, opowiadających o planach gminy wobec Janówki przerodziło się w dyskusję na temat funkcjonującej tu od lat świetlicy wiejskiej. „Funkcjonującej” to za dużo powiedziane – świetlica była otwierana raz w tygodniu na próby lokalnego zespołu ludowego, a w niektóre weekendy była

wynajmowana na organizację przyjęć rodzinnych. Obecni na spotkaniu zgodzili się, że nadszedł czas zmian.

Tym sposobem niecały miesiąc później powstała Ja(k)nówka Koło Gospodyń Wiejskich w Janówce. Koło założyło początkowo 12 kobiet, zostało zarejestrowane w Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, otrzymało NIP i REGON, zostało wpisane do Ewidencji Producentów prowadzonej przez ARiMR. Te 12 kobiet – mieszkanki Janówki – wspaniale oddaje różnorodność, która mogłaby być sloganem Koła. Część z nich wywodzi się z rodzin mieszkających we wsi z dziada-pradziada, część jest tu od dekady, inne zaledwie od roku czy dwóch. Różni je wiek – niektóre mają zaledwie po 30 lat, inne są już na emeryturze. Kilka nie ma dzieci, inne są młodymi matkami czy matkami nastolatków, jeszcze inne – babciami. Wszystkie połączyła wspólna idea. Chciały, by Janówka stała się miejscem, w którym każdy znajdzie coś dla siebie – i ten, który chce pomagać, organizować, dzielić się



swoją wiedzą i umiejętnościami, ale też ten, który oczekuje wsparcia, zaopiekowania, czasem wyjścia do ludzi. Jak napisałam, jest nas we wsi nieco ponad tysiąc. Przecież to nie tak dużo – pewnie wszyscy znamy się chociaż z widzenia, mijamy się na ulicy, w autobusie i w pociągu, odprowadzamy dzieci do przedszkola czy szkoły, robimy zakupy w tym samym lokalnym sklepie. Te 12 „Matek Założycielek” uwierzyło, że możemy poznać się nieco bliżej, spędzić wspólnie czas, zrobić coś dobrego i doskonale się przy tym bawić. Jednak to, co stało się w kolejnych miesiącach, przeszło nasze najśmielsze oczekiwania.

Na każdym kolejnym spotkaniu Koła dopisywałyśmy kolejne członkinie, a wkrótce również członków. Obecnie Koło zbliża się już do 80 uczestników i (szczęśliwie) końca tej powszechnej mobilizacji nie widać. Zaczęliśmy planować wspólne działania – pierwszym z nich był Dzień Sąsiada, który Ja(k)ńówka zorganizowała już w kwietniu, zaledwie trzy miesiące od powstania.



Motywy przewodnim była chęć otwarcia lokalnej społeczności, poznania się, wyjścia z domu, zamienienia kilku słów z osobami, które mieszkają często kilka domów czy dwie ulice dalej. Udało się! Mimo kiepskiej wiosennej pogody, dołączyły do nas dziesiątki mieszkańców Janówki, uśmiechniętych ludzi, którzy odpowiedzieli na nasze zaproszenie do stołu i rozmowy. Włożyłyśmy w ten pierwszy wspólny dzień mnóstwo serca i pracy, ale gdy odpoczywaliśmy po wyjściu ostatnich gości, już czuliśmy, że to dopiero początek.

W czerwcu, w pierwszy weekend wakacji, Ja(k)ńówka zorganizowała Dzień Dziecka. Były dmuchańce i wizyta lokalnych policjantów pozwalających wsiąść najmłodszym do radiowozu, a dziewczyny z Ja(k)ńówki miały ręce pełne

roboty – plotły warkoczki, przyklejały tatuaże i malowały buźki, organizowały tor przeszkód i rozdawały nagrody małym uczestnikom, oraz oczywiście częstowały domowymi ciastami i przekąskami. Znowu czuliśmy, że działamy tak, jak mieszkańcy wsi oczekują i znowu doskonale się bawiliśmy.

Z kolei w ostatni weekend wakacji postawiliśmy na sentymalne pożegnanie lata. Zorganizowaliśmy lokalny, podwórkowy koncert Zuzanny – wspaniałej piosenkarki, ale też kompozytorki, multiinstrumentalistki i autorki tekstów, wykonującej muzykę z pogranicza folku i poezji śpiewanej. W dekoracjach ze złotozłotychnawłoci i kwiatów topinamburu mieszkańcy Janówki mogli przez chwilę poczuć się jak dzieci biegające po łąkach, których jest jeszcze trochę w naszej wsi.



W październiku zrobiliśmy Jesienną Zadymę – spotkanie sąsiedzkie pod znakiem nowo zakupionych wędzarni i grilla oraz rozmaitych potraw z owoców jesieni – dyni, ziemniaków czy grzybów. Uczestnikom musiało bardzo smakować – zniknęło dosłownie wszystko, do ostatniego plasterka, miseczki zupy i kawałka ciasta. Tym razem dziewczyny z Ja(k)ńówki wzniosły się na wyżyny umiejętności w tworzeniu dekoracji – uczestnicy robili sobie zdjęcia na tle jesiennych ścianek, a dzieci mogły bawić się kasztanami. Na zaproszenie odpowiedziała marszałek województwa – Joanna Skrzydlewska.

Kopytka z dyni – jeden z hitów Jesiennej Zadymy

- 700 g ugotowanych ziemniaków
- 400 g puree z dyni (gęstego)
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 jajko (małe)
- przyprawy: po pół płaskiej łyżeczki soli i kurkumy (podbija żółty kolor dania), szczypta pieprzu

Wszystkie składniki łączymy i zagatujemy na stolnicy – jeśli masa wychodzi zbyt rzadka, należy dosypać więcej mąki, jednak jej nadmiar może spowodować, że kopytka będą zbyt twarde.

Kiedy ciasto jest elastyczne – na obsypanym mąką blacie formujemy wałki o średnicy około 2 cm, tnimy na zgrabne kluski i wrzucamy na osoloną, gotującą się wodę. Gotujemy do 2 minut od wypłynięcia i wyławiamy.

Kopytka można podawać z masłem, oliwą, posypane ziołami lub polane dowolnym sosem.

Smacznego!

Poza dużymi wydarzeniami działamy cyklicznie – w świetlicy spotykają się teraz nasze seniorki, które przy kawie, herbacie i ciście mogą wspólnie spędzać czas i wymieniać doświadczenia. Raz w tygodniu członkinie Koła uczą mieszkańców wsi szyciarki i dziergania na drutach.

Budynek wynajmowany jest też na zajęcia komercyjne – niemal codziennie można w nim uczyć się malarstwa i rysunku, ćwiczyć na zajęciach zdrowego kręgosłupa i pilatesu czy tańczyć zumbę, a pieniądze z wynajmu zasilają budżet sołectwa.

Cztery duże imprezy w zaledwie 10 miesięcy działalności – jesteśmy dumne z Ja(k)ńówki, z naszej pracy, jej efektów, odzewu ze strony mieszkańców Janówki. Mamy też ciągle zapał i wiarę, że kolejne miesiące i lata przyniosą wspaniałą ciąg dalszy, Janówka będzie wsią przyjazną dla mieszkańców, witającą każdego z otwartymi ramionami.

Anna Fijałkowska-Dębska
Przewodnicząca Ja(k)ńówki

Inwestycje w gospodarstwach rolnych zwiększające konkurencyjność - start naboru



O wsparcie na Inwestycje w gospodarstwach rolnych zwiększające konkurencyjność można się ubiegać od 21 listopada 2024 r. Pomoc obejmuje obszary B i C. Nabór, jak wszystkie realizowane w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027, jest prowadzony za pośrednictwem Platformy Usług Elektronicznych ARiMR.

Dofinansowaniem objęte są przedsięwzięcia dotyczące produkcji ekologicznej (obszar B) i bezpiecznego dla konsumenta i efektywnego przedłużania trwałości produktów, ich przechowywania oraz lepszego przygotowania do sprzedaży, również bezpośredniej (obszar C).

Beneficjentami wsparcia mogą być posiadacze użytków rolnych o powierzchni nie większej niż 300 ha. Wielkość ekonomiczna gospodarstwa należącego do ubiegającego się o wsparcie w roku wyjściowym musi się mieścić w przedziale od 25 tys. euro do 250 tys.

euro. Pod uwagę będzie brany również roczny przychód ze sprzedaży produktów rolnych wytwarzanych metodami ekologicznymi – w przypadku obszaru B powinno to być minimum 45 tys. zł, a jeśli chodzi o obszar C – co najmniej 75 tys. zł.

Rolnicy zajmujący się produkcją ekologiczną mogą zaplanować m.in. budowę lub modernizację budynków, stworzenie wybiegów czy pastwisk dla zwierząt oraz zakup lub leasing nowego sprzętu. Natomiast w ramach obszaru C pomoc przyznawana będzie albo na budowę i modernizację budynków, albo zakup nowego sprzętu do przygotowywania, przechowywania, czyszczenia, sortowania, kalibrowania i konfekcjonowania produktów rolnych.

Maksymalna kwota pomocy na jednego rolnika i gospodarstwo w trakcie realizacji PS WPR 2023-2027 w każdym z obszarów to 1,3 mln zł. Przy czym w przypadku obszaru B 1 mln zł można otrzymać na inwestycje

realizowane z wykorzystaniem nowoczesnych technologii np. w budowie służące do produkcji ekologicznej, w zapewnienie wybiegów oraz pastwisk dla zwierząt czy w budowę lub modernizację budynków do przechowywania owoców lub warzyw z zastosowaniem odpowiednich technologii przechowywania. Natomiast 300 tys. zł można pozyskać na inne inwestycje, które będą związane z produkcją ekologiczną. Z kolei w obszarze C 1 mln zł może być wykorzystany na przedsięwzięcia polegające na budowie lub modernizacji budynków do przechowywania owoców lub warzyw z zastosowaniem odpowiednich technologii, a 300 tys. zł na inne operacje związane z tym obszarem.

Dofinansowanie ma formę refundacji. W przypadku przedsięwzięć dotyczących produkcji ekologicznej można liczyć na zwrot nawet 65 proc. poniesionych kosztów kwalifikowalnych. Natomiast jeśli chodzi o działania związane z przedłużaniem trwałości, przechowywaniem i przygotowaniem do sprzedaży produktów (obszar C) poziom refundacji zależy od tego, czy ubiegający się o wsparcie jest tzw. młodym rolnikiem. W związku z czym, jeśli nie ukończyło się 41. roku życia, można otrzymać zwrot do 65 proc. wydatków. Natomiast standardowo dla obszaru C poziom dofinansowania wynosi maksymalnie 45 proc.

Wnioski będą przyjmowane do 30 grudnia 2024 r. za pośrednictwem Platformy Usług Elektronicznych ARiMR.

Więcej informacji: <https://www.gov.pl/web/arimr/inwestycje-w-gospodarstwach-rolnych-zwiekszajace-konkurencyjnosc-start-naboru>

Wyniki polskiego eksportu artykułów rolno-spożywczych w okresie styczeń - sierpień 2024 r.

W okresie od stycznia do sierpnia 2024 r. wartość eksportu towarów rolno-spożywczych z Polski wyniosła 34,75 mld EUR (150,1 mld zł) i była wyższa o 0,2 mld EUR w stosunku do analogicznego okresu 2023 r.

1. W okresie od stycznia do sierpnia 2024 r. wartość eksportu towarów rolno-spożywczych z Polski wyniosła 34,75 mld EUR (150,1 mld zł) i była wyższa o 0,2 mld EUR w stosunku do analogicznego okresu 2023 r. Wartość eksportu rolno-spożywczego z Polski w okresie styczeń-sierpień 2024 r. była o 0,6% wyższa niż przed rokiem i jednocześnie dużo wyższa niż w analogicznych okresach lat poprzedzających rekordowe pod tym względem pierwsze osiem miesięcy roku 2023, tj. o 13% wyższa niż w okresie styczeń-sierpień 2022 r. i o 46% wyższa niż w okresie styczeń-sierpień 2021 r.

2. Wyniki eksportu rolno-spożywczego w okresie pierwszych ośmiu miesięcy 2024 r. były determinowane mniejszymi wpływami ze sprzedaży zagranicznej do największych odbiorców rodzimego eksportu, tj.: do Niemiec, Niderlandów, Włoch, Ukrainy i USA. Czynnikiem oddziałującym na wyniki handlowe był mniej korzystny dla krajowych eksporterów kurs euro i dolara amerykańskiego niż to miało miejsce w analogicznych miesiącach roku 2023.

3. Udział rynku Unii Europejskiej w polskim eksporcie wyniósł 73%.

4. Wpływy uzyskane ze sprzedaży towarów żywnościowych na rynku UE były o 0,5% większe niż w analogicznym

okresie roku 2023 i osiągnęły 25,5 mld EUR (110,2 mld zł).

5. Do krajów UE w okresie styczeń-sierpień 2024 r. wywożono głównie: tytoń i wyroby tytoniowe (o wartości 3,2 mld EUR, wzrost o 3% w stosunku do analogicznego okresu 2023 r.), mięso drobiowe (2,1 mld EUR, na poziomie sprzed roku), mięso wołowe (1,2 mld EUR, wzrost o 1%), ryby i przetwory (1,7 mld EUR, wzrost o 5%), produkty mleczne (1,7 mld EUR, wzrost o 7%), pieczywo i wyroby piekarnicze (1,4 mld EUR, wzrost o 6%), karmę dla zwierząt domowych (1,3 mld EUR, wzrost o 18%), a także czekoladę i wyroby czekoladowe (1,3 mld EUR, wzrost o 20%).

6. Największe przychody z eksportu do UE w pierwszych ośmiu miesiącach 2024 r. uzyskano ze sprzedaży do Niemiec (8,8 mld EUR, o 1% mniej w stosunku do analogicznego okresu 2023 r.), Francji (2,1 mld EUR, wzrost o 2% r/r), Niderlandów (blisko 2 mld EUR, spadek o 7%), Włoch (1,7 mld EUR, spadek o 2%) i Czech (1,6 mld EUR, wzrost o 3%).

7. Udział krajów zlokalizowanych poza Unią Europejską w strukturze geograficznej polskiego eksportu artykułów rolno-spożywczych wyniósł 27%.

8. Do krajów pozaunijnych (tzw. krajów trzecich) wyeksportowano produkty rolno-spożywcze o wartości 9,2 mld EUR (39,9 mld zł), co oznaczało wzrost wartości eksportu o 1% r/r.

9. Poza Unię Europejską z Polski eksportowano przede wszystkim: produkty mleczne (1,1 mld EUR,

spadek o 2%), mięso i przetwory inne niż drobiowe (1 mld EUR, wzrost o 9% r/r), mięso drobiowe (736 mln EUR, wzrost o 17%), pieczywo i wyroby piekarnicze (589 mln EUR, wzrost o 1%), czekoladę i wyroby czekoladowe (575 mln EUR, wzrost o 17%), ziarno pszenicy (570 mln EUR, spadek o 36%) oraz tytoń i wyroby tytoniowe (557 mln EUR, spadek o 2% r/r).

10. Znaczącymi odbiorcami towarów rolno-spożywczych eksportowanych z Polski do krajów trzecich, podobnie jak w latach poprzednich, były przede wszystkim: Wielka Brytania (przychody na poziomie 2,8 mld EUR, wzrost o 1% w stosunku do analogicznego okresu 2023 r.), Ukraina (588 mln EUR, spadek o 16%), Stany Zjednoczone (489 mln EUR, spadek o 11%), Turcja (334 mln EUR, wzrost o 35%), a w dalszej kolejności: Szwajcaria (279 mln EUR, wzrost o 52%), Izrael (235 mln EUR, wzrost o 1%) oraz Algieria (228 mln EUR, wzrost o 17%).

11. Jednocześnie import towarów rolno-spożywczych wyniósł 23 mld EUR (99 mld zł) i był o 5% większy niż przed rokiem.

12. Dodatnie saldo wymiany handlowej za okres styczeń-sierpień 2024 r. ukształtowało się na poziomie 11,7 mld EUR (51 mld zł), o 7% niższym niż w analogicznym okresie roku poprzedniego.

Opracowano w Biurze Analiz i Strategii Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.



ŚWIEŻE I ZDROWE BO ZE ZJAZDOWEJ

Kulinarna magia Bożego Narodzenia i Nowego Roku

Okres świąteczny to czas, gdy kuchnia staje się sercem domu. Zapach pierników, dźwięk gotujących się barszczu i zupy grzybowej, a także widok kolorowych wypieków na stole tworzą niepowtarzalną atmosferę, która na długo zapada w pamięć. To chwile, kiedy tradycja spotyka się z kreatywnością, a rodzinne receptury ustępują miejsca nowym, świeżym pomysłom. Inspiracje świąteczne i noworoczne dania, które nie tylko zachwycą podniebienia, ale uczynią te święta jeszcze bardziej wyjątkowymi!

ŁOSOŚ CYTRYNOWY NA PARZE

Jak przygotowywać rybę? Ryby można przyrządzić na wiele sposobów. Warto jednak pamiętać, że kwasów tłuszczowych nienasyconych nie należy poddawać działaniu wysokiej temperatury. Obróbka termiczna, taka jak pieczenie czy smażenie, jest niekorzystna z punktu widzenia utraty tych wartości. Jeżeli chcemy przyrządzić rybę „na ciepło” wybierzmy gotowanie na parze, najlepiej z dodatkiem naturalnych przeciwutleniaczy takich jak zioła i sok z cytryny.

- Składniki:**
- filet z łososia ok. 400 g
 - sok z cytryny
 - pieprz cytrynowy
 - zioła, rozmaryn

Przygotowanie: Filet z łososia dokładnie umyć, skropić sokiem z cytryny, posypać pieprzem cytrynowym i ulubionymi ziołami. Rybę umieścić w parowarze lub na nakładce na garnku do gotowania na parze i gotować przez ok. 20 min. W celu dodatkowego wzbogacenia smaku, można dodać do parującej wody przyprawę i zioła.

KACZKA PIECZONA Z NADZIENIEM KURKOWYM

Składniki:

- kaczka około 1,5 kg
- kasza gryczana około 50 g (1/2 saszetki)
- kurki świeże lub mrożone (drobne) około 150 g
- duża cebula
- 3 jajka
- masło prawdziwe około 50 g
- kolendra świeża 3 łyżki
- majeranek suszony 2 łyżki
- oliwa z oliwek 3 łyżki
- pieprz i sól według uznania

Oczyszczoną kaczkę nasmarować oliwą, natrzeć majerankiem, solą i pieprzem. Dwa jajka ugotować na twardo. Kaszę ugotować i wystudzić. Cebulę pokrojoną w kostkę lekko podsmażyć na patelni, następnie dodać kurki i przez chwilę smażyć z cebulą. Połączyć składniki z kaszą. Dodać ugotowane i starte na tarce o małych oczkach jajka oraz kolendrę. Całość dokładnie wymieszać i doprawić solą oraz pieprzem. Wybić surowe jajko i ponownie wymieszać. Nadziać kaczkę farszem i zaszyć. Piec w piekarniku w temperaturze 190 °C przez 1,5-2 h.

PIERNIK POMIDOROWY

Składniki:

- 200 g mąki (ryżowa, pszenna, owsiana)
- 2 jajka
- 150 g ksylitolu lub erytrolu
- 150 ml oleju roślinnego
- 400 g pomidorów krojonych (z puszki)
- łyżeczka sody
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- przyprawy korzenne
- szczypta soli
- powidła śliwkowe
- orzechy do dekoracji

Polewa:

- 50 g czekolady 90% kakao
- 20 g oleju kokosowego

Przygotowanie:

1. Do dużej miski wsypać mąkę, dodać całe jajka, ksylitol lub erytrol, olej roślinny i pomidory z puszki.
2. Wszystko dokładnie zblendować.
3. Dodać przyprawy korzenne, sodę i proszek do pieczenia.
4. Wymieszać dokładnie łyżką.
5. Masę przelać do wyłożonej papierem do pieczenia formy keksowej.
6. Piec w ok. 180 stopniach przez ok. 1 h.
7. Po upieczeniu poczekać do ostygnięcia.
8. Żmone ciasto przekroić i przelać powidłami śliwkowymi.
9. Czekoladę i olej kokosowy rozpuścić w kąpieli wodnej i wymieszać.
10. Przygotowaną polewą polać ciasto, posypać ulubionymi orzechami i poczekać do zastygnięcia czekolady.

ROZGRZEWAJĄCA HERBATKA CYTRUSOWO-KORZENNA

Składniki:

- herbata
- cytryna
- pomarańcza
- świeży imbir
- goździki
- cynamon
- miód

Przygotowanie: W dzbanku zaparzyć herbatę. Do gorącej dodajemy wedle uznania po kilka plasterków cytryny, pomarańczy i świeżego imbiru. Wrzucamy kilka goździków i odrobinę cynamonu. Całość dosładzamy miodem.

Przepisy: www.akademiadobregosmaku.sggw.pl

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia wszystkim naszym Klientom i Przyjaciołom, a także Czytelnikom miesięcznika „W nowej roli” życzymy, by był to magiczny czas spotkań w gronie rodziny i przyjaciół z miłością, nadzieją i wiarą. Życzymy Państwu wszelkiej pomyślności i spełnienia marzeń w 2025 roku!

Zarząd i Pracownicy Łódzkiego Rynku Hurtowego Zjazdowa S.A.

Łódzki Rynek Hurtowy Zjazdowa S.A.

ul. Budy 4 91-610 Łódź tel.: 42 650 87 02 marketing@zjazdowa.com.pl



FERMA^{DLG}

XXIV Międzynarodowe Targi Ferma Bydła
XXVII Międzynarodowe Targi Ferma Świń i Drobiu

21-23 lutego 2025
Hala EXPO / MOSiR Łódź

**WRACAMY
DO ŁÓDZI**



- Specjalistyczne targi technologii hodowli i chowu
- Panele dyskusyjne i prelekcje w ramach forum
- Ekspozycja maszyn i urządzeń

www.targiferma.com.pl

