

Lubuskie Aktualności Rolnicze



Wbrew terminom – wywiad z rolnikiem
Grzegorzem Karbowskiem – str. 10

PAŁAC - HOTEL w Głisnie

Lubuski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego
Oddział w Głisnie
Glisno 123
69-210 Lubniewice



BAZA NOCLEGOWA

- 45 miejsc noclegowych
- Pokoje 1, 2, 3, 4-osobowe z łazienkami
- Możliwość korzystania z kuchni i stołówki na ok. 50 osób
- Catering

SALE KONFERENCYJNE

Wynajem sal na imprezy okolicznościowe

- Sala owalna na 50 osób
- Dwie sale wykładowe (10 i 25 osób)



Wynajmujemy teren wokół Pałacu na imprezy plenerowe

Okolica

Lubniewice (jezioro) – 6 km
Pałac w Rogach – 17 km
Sulęcín – 11 km
Park Dinozaurów w Nowinach Wielkich – 35 km
Majaland Kownaty całoroczny park rozrywki – 24 km
Międzyrzecki Rejon Umocniony – 34 km



95 755 71 66



www.lodr.pl



palac.glisno@lodr.pl



Lubuskie Aktualności Rolnicze nr 2/2025

WYDAWCA:

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Kalsku

Nadzór redakcyjny:

Jacek Stefanowicz

RADA REDAKCYJNA:

Redaktor naczelny:

Iwona Michalewska

Redaktor techniczny:

Dariusz Golczyk

Redaktorzy merytoryczni:

Iwona Kupińska, dr inż. Tomasz Sako-
wicz, Krystyna Talaga, Piotr Tylińczak,
Agata Zajda-Sipa, Anna Zwiahel

ADRES REDAKCJI:

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego,
Kalsk 91, 66-100 Sulechów, woj. lubuskie
tel. 68 385 20 91, e-mail: redakcja@lodr.pl
NIP: 927-16-03-749

KONTO:

Bank Gospodarstwa Krajowego
Oddział w Zielonej Górze
24 1130 1222 0030 2053 4720 0004

ZDJĘCIE NA OKŁADCE:

AIDarek Golczyk

PROJEKT OKŁADKI i GAZETY,
SKŁAD KOMPUTEROWY:

Dariusz Golczyk

PRZYJMOWANIE OGŁOSZEŃ
I REKLAM

tel. 68 385 20 91 lub 512 217 293

e-mail: redakcja@lodr.pl

Ogłoszenia drobne zamieszczamy bezpłatnie.

Przedsiębiorstwa i firmy płacą zgodnie
z cennikiem dostępnym w Redakcji oraz
na stronie internetowej: www.lodr.pl

PRENUMERATA:

Prenumeratę można zamówić bezpośrednio
w Redakcji

tel. 68 385 20 91 lub 512 217 293

e-mail: redakcja@lodr.pl

Redakcja nie zwraca materiałów niezamó-
wionych, zastrzega sobie prawo redagowania
nadesłanych tekstów i nie odpowiada za treść
zamieszczonych reklam. Wydawca ma prawo
odmówić zamieszczenia ogłoszenia i reklamy,
jeżeli ich treść lub forma są sprzeczne z linią
programową bądź charakterem pisma oraz inte-
resem wydawnictwa LODR. Serwis fotograficzny
własny, Freeepik i wolne media.

Oddano do druku 24 stycznia 2025 r.

DRUK:

Drukarnia TOP DRUK w Łomży

NAKLAD: 1000 egz.

CENA: 7,00 zł

*Drodzy rolnicy, mieszkańcy wsi
i terenów wiejskich,
czytelnicy, przyjaciele!*

*1 stycznia 2025 roku Polska ob-
jęła przewodnictwo w Radzie Unii
Europejskiej, które potrwa przez
najbliższe sześć miesięcy. Polska pre-
zydencja będzie dążyć do wzmacniania
bezpieczeństwa w wymiarze zewnętr-
nym, wewnętrznym, informacyjnym,
ekonomicznym, energetycznym,
żywnościowym oraz zdrowotnym,
podejmując inicjatywy na rzecz
wspólnego dobra wszystkich państw
członkowskich.*

*Zdaniem Ministra Rolnictwa i Ro-
zwoju Wsi Czesława Siekierskiego
najistotniejszym przesłaniem w trakcie
naszej prezydencji powinien być wzmocniony dialog z rolnikami.*

*Promocja polskiego rolnictwa podczas prezydencji, będzie prowadzona za
pomocą różnych środków. Dla przykładu, w pierwszych dniach stycznia do
Brukseli wysłana została pierwsza partia polskich jabłek – oficjalnego owocu
polskiej prezydencji w UE.*

*Lubuskim Kołom Gospodyń Wiejskich przypominamy, że to już czas na
zaplanowanie działań na cały rok 2025 i przygotowanie propozycji do nowych
naborów ARiMR, pożytku publicznego czy Lubuskiej Odnowy Wsi.*

*W naszym Ośrodku ruszyły już pierwsze szkolenia. W styczniu mówiliśmy
między innymi o zasadach nabywania nieruchomości rolnych oraz jak założyć
i prowadzić KGW.*

*W lutym na lubuskich rolników czekają szkolenia dotyczące stosowania
środków ochrony roślin zarówno przy użyciu sprzętu naziemnego, jak i metodą
fumigacji. Szczegóły tych szkoleń oraz formularze zgłoszeniowe znajdą Państwo
na naszej stronie www.lodr.pl w zakładce „Szkolenia”.*

*Pamiętajmy, że styczeń i luty to czas na pierwsze zabiegi pielęgnacyjne w na-
szych ogrodach, sadach, winnicach.*

*A w tym wydaniu Lubuskich Aktualności Rolniczych polecam kilka arty-
kułów. Między innymi o możliwości wykorzystania pofermentu jako nawozu,
o znaczeniu progów szkodliwości agrofagów oraz o rzece mleka. Nie brakuje
także naszych stałych pozycji, jak spotkanie z ciekawym Kołem Gospodyń Wiej-
skich, spacer po kolejnej lubuskiej wsi oraz artykuł z okazji 60-lecia Lubuskiego
Ośrodka Doradztwa Rolniczego, tym razem opisujący bieżącą działalność LODR
w Kalsku. Życzę miłej lektury.*



Jolanta Starzewska
Dyrektor Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego
w Kalsku



◆ ARIMR	
Nowe zasady dla KGW	5
◆ 60 LAT LODR	
60 lat LODR – historia i teraźniejszość	6
◆ OKIEM NAUKOWCA	
Zaprawy – pierwsza linia obrony zbóż jarych	8
◆ W POLU I GOSPODARSTWIE	
Wbrew terminom	10
Progi szkodliwości agrofagów	12
Poferment jako nawóz	14
Gryka jak śnieg biała cz. I	16
◆ ROZWÓJ OBSZARÓW WIEJSKICH	
Od ziarenka do butelki mleka	19
Autostrada do sukcesu rynkowego	20
Obsługa klienta	22
Jak założyć gospodarstwo agroturystyczne?	24
◆ SIR	
Z praktyką za pan brat	27
Innowacje po francusku cz. II	28
IV Spotkanie lubuskich rolników i doradców	31
◆ EKOLOGIA	
Nawadnij prawidłowo	32
◆ EKONOMIKA	
Rewolucja czy ewolucja?	34
◆ W MOIM OGRODZIE	
Cięcie hortensji bukietowych	36
◆ LUBUSKIE WARTY UWAGI	
KGW z Lutola	38
Łęgowo – skarbnica historii i tajemnic	40
Przyloty ptaków – zięba	42
Winnica Adam Płoński	44
◆ TRADYCJA I OBYCZAJE	
Kuchnia cioci Krysi – Smaki czerwieni	46
◆ PRAWO	
Nowelizacja w podatkach od nieruchomości	48
◆ INFORMACJE	
Kalendarz biodynamiczny i meteo-wiadomości	49
◆ ROZRYWKA	
Krzyżówka i rebus	50
◆ INFORMACJE RYNKOWE	
Informacje rynkowe i ogłoszenia drobne	51





■ **Przemysław Osiński**
Dyrektor Lubuskiego
Oddziału Regionalnego ARiMR
w Zielonej Górze

Od 1 stycznia 2025 r. weszły w życie przepisy, które dziesięciokrotnie zwiększyły limit przychodów uprawniający Koła Gospodyń Wiejskich do prowadzenia uproszczonej ewidencji przychodów i kosztów. – *Miło mi poinformować, że nowa kwota limitu dla KGW to 1 mln zł.* – mówi **Przemysław Osiński**, dyrektor Lubuskiego Oddziału Regionalnego ARiMR.

Nowe zasady dla KGW

Koła Gospodyń Wiejskich mogą prowadzić uproszczoną księgowość podatkową, czyli ewidencję przychodów i kosztów. Wynika to z ustawy o KGW. Ustawa ta wprowadza jednak pewne warunki, które należy spełnić.

Koła Gospodyń Wiejskich prowadzą uproszczoną ewidencję przychodów i kosztów, w przypadku, gdy:

- 1) osiągają przychody wyłącznie z:
 - a) działalności statutowej z tytułu składek członkowskich, darowizn, zapisów, dotacji, pomocy finansowej, nagród
 - b) sprzedaży wyrobów sztuki ludowej, w tym rękodzieła i rzemiosła ludowego i artystycznego, żywności regionalnej oraz biletów wstępu na występy artystyczne koła
 - c) tytułu sprzedaży, najmu lub dzierżawy składników majątkowych
 - d) tytułu odsetek od środków pieniężnych na rachunkach bankowych lub rachunkach w spółdzielczych kasach oszczędnościowo-kredytowych, prowadzonych w związku z wykonywaną działalnością, w tym także odsetek od lokat terminowych oraz innych form oszczędzania, przechowywania lub inwestowania tworzonych na tych rachunkach
- 2) nie posiadają statusu organizacji pożytku publicznego
- 3) w roku poprzedzającym rok podatkowy osiągnęły przychody wyłącznie z tytułów, o których mowa w pkt 1, w wysokości nieprzekraczającej

określonej stawki (od 1.01.2025: 1 mln zł).

Do tej pory maksymalna kwota przychodów dla KGW, które chciały korzystać z uproszczonej ewidencji przychodów i kosztów, wynosiła **100 000 zł**. Z dniem 1 stycznia wszedł jednak w życie artykuł 3 Ustawy z dnia 8 listopada 2024 r. o zmianie ustawy o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie oraz ustawy o kołach gospodyń wiejskich. Zgodnie z nim, ów limit zostaje zwiększony do kwoty **1 mln zł**. Do limitu nie wlicza się darowizn rzeczowych przeznaczonych na działalność statutową KGW. Przychody mogą być osiągane wyłącznie ze wskazanych źródeł, w tym: składek, darowizn, zapisów, dotacji, wynajmu lub sprzedaży własnego majątku.

UWAGA!

Z uproszczonej ewidencji nie będą mogły skorzystać KGW, które prowadzą działalność gospodarczą w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców.

Pozostałe przepisy wspomnianej ustawy wejdą w życie dopiero za rok, 1 stycznia 2026 r. Warto o tym pamiętać, bowiem dotyczą one również KGW. Od przyszłego roku obowiązować będzie:

- wydłużenie czasu na zawiadomienie naczelnika urzędu skarbowego właściwego w sprawach opodatkowania podatkiem dochodowym, za pośrednictwem powiatowego biura Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji

Rolnictwa, o wyborze uproszczonej ewidencji przychodów i kosztów (do końca trzeciego miesiąca roku podatkowego, w którym koło gospodyń wiejskich rozpoczyna prowadzenie ewidencji, a w przypadku koła gospodyń wiejskich rozpoczynającego działalność, w terminie 90 dni od dnia rozpoczęcia działalności)

- wydłużenie czasu na zawiadomienie naczelnika urzędu skarbowego właściwego w sprawach opodatkowania podatkiem dochodowym o rezygnacji z prowadzenia uproszczonej ewidencji przychodów i kosztów (w terminie 90 dni od końca ostatniego miesiąca, w którym koło gospodyń wiejskich prowadzi tę ewidencję) oraz o niespełnianiu warunków wymaganych do jej prowadzenia (w terminie 90 dni od końca ostatniego miesiąca roku podatkowego, w którym koło gospodyń wiejskich prowadzi tę ewidencję).

Przypominamy, że wszystkie informacje na temat aktualnych oraz planowanych naborów znajdują Państwo na stronie internetowej Agencji, pod adresem www.arimr.gov.pl. Zachęcamy do jej śledzenia, jak również do odwiedzenia naszego profilu na Facebooku, gdzie zamieszczamy ważne informacje dotyczące działania naszego Oddziału.

Dodatkowe informacje można uzyskać pod numerem bezpłatnej infolinii **800 38 00 84**.

60 lat Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego

Historia i terażniejszość w odcinkach

W jubileuszowym roku obchodów 60-lecia powstania Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Kalsku przedstawiamy najważniejsze fakty, ludzi, wydarzenia. W pierwszej części zaprezentowaliśmy krótki rys historyczny. W tej odsłonie naszego cyklu opowiemy o tym czym zajmujemy się obecnie.



LODR. Nie tylko doradcy

cz. I

Jacek Stefanowicz
LODR Kalsk
j.stefanowicz@lodr.pl

Siedziba, dyrekcja, działy

Główną siedzibą Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego jest Kalsk. Choć jest to niewielka wieś, to może poszczycić się dwoma hotelami, zabytkowym pałacem, dwoma Ośrodkami działającymi na rzecz rolnictwa – LODR oraz Lubuskim Ośrodkiem Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych, dużą firmą z branży mleczarskiej, uznanym w okolicy ogrodnictwem i zabytkowym kościołem. O prężnie działającym Kole Gospodyń Wiejskich i sołtysce z tytułem „Sołtysa Roku 2023” w ogólnopolskim rankingu nie wspomnę. Przyznacie, że jak na liczącą około 800 mieszkańców miejscowość to dużo.

Siedzibą LODR jest wybudowany w latach 70. kompleks hotelowo-biurowo-szkoleniowy. Przestronne korytarze, wygodne biura, kilka sal wykładowych, duża stołówka i hotel na 129 miejsc noclegowych – tak wygląda nasz Ośrodek w telegraficznym skrócie. Mieści się tu dyrekcja LODR i główne działy naszej instytucji.

W skład struktury organizacyjnej LODR wchodzi:

- centrala LODR w Kalsku i Oddział w Lubniewicach z s. w Głisnie
- 11 Powiatowych Zespołów Doradztwa Rolniczego
- Rada Społeczna Doradztwa Rolniczego (organ opiniotwórczo-doradczy dyrektora).

Ośrodkiem zarządza dyrektor Jolanta Starzewska, która objęła to sta-

nowisko z początkiem maja 2024 roku. Kobieta za sterami Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego to nowość. Do tej pory szefami zostawali sami mężczyźni. I właśnie w mężczyznach Pani dyrektor ma wsparcie. Jej zastępcami są: Jan Gembara oraz pełniący zastępstwo na stanowisku p.o. dyrektor oddziału w Lubniewicach z s. w Głisnie Radosław Korach.

Dział Metodyki Doradztwa, Szkoleń i Wydawnictw

W ramach swoich obowiązków, dział Metodyki działa jako pośrednik między Ośrodkiem a Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, szczególnie w kwestiach dotyczących pracy doradców i specjalistów. „Metodyka” przygotowuje Program Działalności na każdy rok – najważniejszy dokument regulujący pracę doradców i specjalistów.

Dział Metodyki zajmuje się także koordynacją pracy doradców i spe-

specjalistów, którzy zgodnie ze swoimi planami wykonują szkolenia, porady dla rolników, pokazy, doradztwo grupowe, stoiska promocyjno-informacyjne. Dział zarządza również procesem szkoleń dla rolników i mieszkańców obszarów wiejskich.

Ponadto „Metodyka” zajmuje się organizacją szkoleń i podnoszeniem kwalifikacji pracowników Ośrodka. Dotyczy to zarówno doradców, jak i specjalistów, którzy w ramach pracy zawodowej muszą stale doskonalić swoje umiejętności.

W ramach działu należy wyodrębnić dwa zespoły, tj. Zespół ds. Promocji Mediów i Wydawnictw oraz Zespół ds. Innowacji w Rolnictwie. Szefową działu Metodyki jest Sylwia Wawrzyniak-Bodnar.

Dział Rolnictwa Ekologicznego i Ochrony Środowiska

Rolnictwo ekologiczne i kwestie ochrony środowiska są głównymi priorytetami Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 i właśnie tymi zagadnieniami zajmuje się dział. Poza doradztwem w zakresie prowadzenia produkcji rolniczej metodami ekologicznymi, specjaliści organizują wydarzenia i konferencje związane z tematyką rolnictwa ekologicznego i ochrony środowiska.

W tym roku zaplanowano konkursy na: *Najlepsze gospodarstwo ekologiczne województwa lubuskiego*, *Największą ekologiczną dynię*, *Najciekawszy eko-domek dla zapylaczy* oraz na *Najładniejszy ogród dla zapylaczy*.

Jednym z projektów realizowanych przez dział jest „Edukacja Ekologiczna” realizowany dzięki środkom finansowym z Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej. W ramach projektu w tym roku przeprowadzone zostaną warsztaty oraz pokazy z zakresu działania instalacji fotowoltaicznej oraz pompy ciepła.

Kolejny projekt realizowany przez specjalistów działu to „Inwestycje w zwiększanie potencjału zrównoważonej gospodarki wodnej na obszarach wiejskich” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania

Odporności. Celem działania jest organizacja warsztatów oraz wyjazdów studyjnych, których efektem będzie poszerzenie wiedzy na temat dobrych praktyk w gospodarowaniu wodą oraz wypracowaniu rozwiązań i inwestycji możliwych do realizacji przez samorządy. Kierownikiem tego działu jest Piotr Tylińczak.

Dział Ekonomiki i Zarządzania Gospodarstwem Rolnym

Ekonomia na dobre wkroczyła w życie gospodarstw rolnych już dobrych kilkanaście lat temu. Trudne sprawy związane z ekonomiką i zarządzaniem gospodarstwami, księgami rachunkowymi nie mają dla naszych specjalistów większych tajemnic. Dział Ekonomiki od zawsze zajmował się kalkulacjami opłacalności, oceną inwestycji pod względem ekonomicznym, analizą cen czy też rachunkowością. W momencie wejścia do UE pojawiły się nowe wyzwania, chociażby System rachunkowości PL FADN, którego obsługą zajmuje się większość naszych doradców terenowych.

Ekonomia nabiera coraz większego znaczenia w ocenie MRiRW. Dane rachunkowe pochodzące z FADN służą do kreowania i oceny skuteczności między innymi programów pomocowych dla rolników. A że danych nigdy za wiele, PL FADN w tym roku zamienia się na FSDN, czyli system, który będzie zbierał dane nie tylko rachunkowe, ale również dotyczące technologii produkcji.

Innym ważnym zagadnieniem, które można „znaleźć” w dziale Ekonomiki jest narzędzie do oceny ekonomicznej gospodarstwa rolniczego, z którym beneficjenci wybranych działań pomocowych PS WPR 2023-2027 na pewno mieli już okazję się zetknąć. Tym działem kieruje Iwona Kupińska.

Dział Technologii Produkcji Rolniczej i Doświadczalnictwa

To dzięki specjalistom i doradcom tego działu rolnicy mogą liczyć na

pomoc w rozwiązaniu problemów technicznych i organizacyjnych z zakresu produkcji rolniczej oraz wszelkie porady związane z technologią produkcji zwierzęcej czy roślinnej. Dzięki szkoleniom prowadzonym przez dział Technologii rolnicy mogą uzyskać niezbędne certyfikaty i pozwolenia dotyczące stosowania chemicznych środków ochrony roślin czy zrobić kurs kombajnisty. Jednym z zadań działu są także pokazy na polach doświadczalnych. Mają one na celu zapoznanie rolników z nowymi technologiami produkcji. Szefową tego działu jest Justyna Klucznik-Demkiv.

Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich

Nasi specjaliści pomogą Państwu rozpocząć działalność agroturystyczną, podpowiedzą jak założyć zagrodę edukacyjną oraz jak promować i rozwijać takie przedsięwzięcia. Nie od dziś wiadomo, że najlepsza żywność to ta prosto od rolnika. A więc bardzo ważnym dla nas działaniem jest doradztwo w zakresie krótkich łańcuchów dostaw, ze szczególnym naciskiem na rolniczy handel detaliczny.

Tereny wiejskie to także dobre miejsce dla seniorów – w dziale ROW można uzyskać informacje na temat gospodarstw opiekuńczych. Osoby prowadzące działalność rolniczą uzyskają od naszych doradców informacje na temat aktualnych programów pomocowych dla rolników.

Zauważamy także coraz większą rolę Kół Gospodyń Wiejskich w lokalnych społecznościach. Nasza oferta dla KGW jest bardzo szeroka. W minionym roku zorganizowaliśmy dla Kół szereg szkoleń o bardzo różnorodnej tematyce. W naszej szkoleniowo-warsztatowej ofercie nie zabrakło tematów związanych z dziedzictwem kulturowym, kulinarnym, produktem regionalnym, przedsiębiorczością, prowadzeniem dokumentacji KGW czy też pisanie wniosków o dofinansowanie. Kierownikiem tego działu jest Janusz Kupiński.

Zaprawy – pierwsza linia obrony zbóż jarych

mgr inż. Barbara Krzyżńska
Instytut Ochrony Roślin – PIB
Oddział Sośnicowice

Najważniejszą grupą roślin uprawianych w Polsce są zboża. Choroby są przyczyną znacznych strat w ich plonowaniu. Zwalczanie sprawców chorób rozpoczyna się już przy wyborze materiału siewnego, który może okazać się bardziej lub mniej odporny na niektórych sprawców chorób. Poważnym zagrożeniem dla zbóż są także choroby przenoszone z glebą.



Wybór odpowiednich metod i technik agrotechnicznych może powodować ograniczenie w rozwoju chorób lub może też być przyczyną ich znacznego rozprzestrzeniania się. Po zapewnieniu optymalnych warunków, trzeba pomyśleć o kompleksowej metodzie ochrony zbóż. Pierwszym etapem tej ochrony jest zaprawianie materiału siewnego. W przypadku niektórych patogenów, takich jak śnieć cuchnąca i gładka, pasiastość liści jęczmienia oraz głownia pyłaca i zwarta, poza

zaprawianiem ziarna nie ma innych możliwości ich zwalczania. Przy wyborze zaprawy nasiennej należy dobrze zapoznać się z możliwością wystąpienia zagrożeń, poznać cechy diagnostyczne chorób i warunki infekcji.

Zgorzel siewek – sprawcą może być jeden lub kilka grzybów jednocześnie. Pierwotnym źródłem infekcji są zarodniki lub grzybnia zimująca na resztkach poźniwnych w glebie albo przerastająca okrywę owocowo-nasienną ziarniaków czy zarodek.

Fot. 1. Objawy zgorzeli siewek

Rozrastająca się grzybnia łatwo wrasta do tkanek młodych wschodzących roślin zbóż. Czynniki sprzyjające długim wschodom, czyli niskie temperatury w trakcie wschodów i głęboki siew, są przyczyną wzrostu porażenia siewek przez grzyby powodujące zgorzel. Pierwszym objawem porażenia jest zbrunatnienie i zamieranie pochwki liściowej i korzeniowej, które następnie obejmuje korzenie, kielki oraz

pierwsze listki. Zniszczenie pochwki liściowej powoduje charakterystyczne skręcanie podstawy kielków na kształt korkociągu.

Głownia pyłaca – jedynym źródłem infekcji jest porażony materiał siewny. Zakażenie następuje w warunkach sprzyjających rozchylaniu plewek, czyli przy częstych opadach deszczu, wysokiej wilgotności powietrza i w temperaturze 16-22°C. W roku zakażenia brak widocznych objawów choroby, pomimo że patogen przedostaje się do zarodka ziarniaków. Zakażone ziarno nie różni się wizualnie od zdrowego. Wzrost grzybni rozpoczyna się wraz z kiełkowaniem zbóż. Grzybnia z zarodka przerasta do kielków, a następnie do siewek, rozwijając się międzykomórkowo i podążając za szybko rosnącym źdźbłem, przedostaje się do kłosa opanowując i niszcząc jego tkanki. Kłosa wypeł-



Fot. 2. Kłosa pszenicy porażone przez głownię pyłacą

niają się w charakterystyczny sposób oliwkowoczną masą zarodników – teliospor, które wysychają i roznoszone są przez wiatr.



Fot. 3. Objawy porażenia kłosów jęczmienia przez głównię zwartą

Głownia zwarta – jedynym źródłem infekcji są zasiedlone zewnętrznie przez zarodniki grzyba ziarniaki. W trakcie wschodów kielkująca z zarodników grzybnia wrasta przez kielki do wnętrza rośliny, przerasta przez źdźbło do kłosa i uniemożliwia rozwój ziarna. Źdźbła i kłosa porażonych roślin są nieco krótsze od zdrowych i całe pozostają w pochwach liściowych. Kłoski zachowują swój kształt, lecz wypełnione są brunatnoczarną masą zarodników, początkowo miękką i nieco mazistą, później twardniejącą i rozpadającą się na grudki. W odróżnieniu od główki pyłacej, błonka okrywająca jest dość trwała i skupienia zarodników pozostają zwykle nienaruszone, dopóki plon nie osiągnie dojrzałości. Zarodniki ulegają rozproszeniu dopiero podczas zbioru i omlotu zboża.

Pasiastość liści jęczmienia – okrywa owocowo-nasienna przerośnięta grzybnią jest źródłem infekcji. Zakażenie roślin następuje w czasie kwitnienia i ma podobny przebieg jak zakażenie głównią pyłącą. Pato-

gen przedostaje się pod plewki i do powierzchniowych warstw okrywy nasiennej, a czasem w okolice zarodka, gdzie grzybnia zimuje w stanie

uśpienia. Porażone ziarno nie różni się wyglądem od zdrowego. Po wysiewie ziarna grzyb rośnie wewnątrz organów roślinnych powodując początkowo powstawanie żółtawych, później brunatniejących pasów na blaszkach liściowych. Następnie porażona tkanka wysycha i rozpada się wzdłuż nerwów. Na powierzchni plam widoczny jest brunatny nalot zarodników konidialnych.

Śnieć cuchnąca i gładka – ziarniaki porażone przez zarodniki grzyba są źródłem pierwotnego zakażenia śniecia cuchnącego i gładkiego. Długie wschody (temp. 5-10°C i wilgotność gleby 40%) sprzyjają porażeniu roślin przez tego patogena. Wyraźne objawy choroby występują dopiero po wykłoszeniu. Dojrzewające porażone rośliny mają charakterystyczne, sinozielone zabarwienie, zwykle obficie się krzewią, a ich źdźbła są przeciętnie krótsze od zdrowych. Chore rośliny dłużej niż normalnie pozostają zielone. Ich kłosa są rozpięchłe i ustawione pionowo. Plevy i plewki są rozwarłe, a między nimi tkwią krótkie, pękate, pozbawione bruzdki, matowe, brunatne ziarna (tzw. torebki śnieciowe). Są one wypełnione brunatnoczarną,

początkowo mazistą, później pylistą masą zarodników grzyba (teliospor) o charakterystycznym, silnym zapachu śledzi. Zarodniki w trakcie omlotu osiadają na ziarnie, a infekcja następuje przez kielki. Objawy chorobowe na pszenicy powodowane przez śnieć gładką są prawie takie same jak wywoływane przez śnieć cuchnącą, a jedyna różnica polega na słabszym krzewieniu się roślin porażonych śniecią gładką.

Artykuł opracowano w ramach dotacji celowej Instytutu Ochrony Roślin – PIB na rok 2024, na realizację zadania 3.1. pn. „Prowadzenie działalności upowszechnieniowej, prowadzenie współpracy i wymiana wiedzy z praktyką w ramach systemu AKIS” finansowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Artykuł został udostępniony do opublikowania wszystkim czasopismom wydawanym przez wojewódzkie jednostki doradztwa rolniczego.



Fot. 4. Objawy śnieci cuchnącej pszenicy

Wbrew terminom

Stare powiedzenie mówi: „Suchy kwiecień, mokry maj, będzie żyto niby gaj”. Ale jak sobie radzić, kiedy od kwietnia do czerwca mamy suszę, a w żniwa przychodzą deszcze? Pogoda jest na tyle nieprzewidywalna, że wszystkie terminy agrotechniczne nie pasują do stanu rzeczywistego i coraz częściej czekamy z pracami polowymi na tzw. „okienko pogodowe”.

Celina Kołopieńczyk
PZDR Nowa Sól
c.kolopienczyk@lodr.pl

O eksperymentach w produkcji roślinnej rozmawiam z panem Grzegorzem Karbowskiem – rolnikiem z gminy Wschowa.

Celina Kołopieńczyk: *O Pana eksperymentach dowiedziałam się od innych rolników, którzy z zaciekawieniem spoglądali na pola i pytali „czy widziałam, że Grzegorz siewie kukurydzę i słonecznik w lipcu, a nie jest to poplon”. Skąd taki pomysł?*

Grzegorz Karbowski: Rolnictwem nie zajmuję się z przypadku. Jestem pasjonatem tego zawodu. Lubię wyzwania i ryzyko, a przede wszystkim zdobywanie nowych doświadczeń. Decyzja o tym, żeby przeprowadzić „żniwne siewy” – jak to nazwałem, zapadła spontanicznie. W 2-3 dni miałem plan i byłem gotowy do jego realizacji.

C.K.: *Jakie założenia miał TEN plan?*

G.K.: Nie chodziło mi o to, żeby zarobić, tylko aby wyrównać stratę i niezbyt wysokie zbiory plonu głównego, przy jak najmniejszych nakładach: „zerowym” nawożeniu i minimalnej ochronie.

C.K.: *I zasiał pan słonecznik oleisty...*

G.K.: Tak. Po zbiorze rzepaku ozimego, 2 lipca (niestety z 1,5 tygodniowym opóźnieniem) zasiałem słonecznik oleisty. Pole po rzepaku zostało uprawione tylko kultywatorem bezorkowym (uprawa bezorkowa jest prowadzona w całym gospodarstwie)

na głęboko i zasiano słonecznik, odmiana bardzo wczesna: LG 53.77. Bezpośrednio po siewie zastosowałem oprysk na samosiewy rzepaku i powtórzyłem zabieg po około 2 tygodniach i na tym zakończyłem ochronę.

C.K.: *Czy na tym etapie zaobserwował pan pozytywne zjawiska w uprawie?*

G.K.: Lipiec charakteryzował się regularnymi opadami deszczu, w związku z czym, słonecznik nie doświadczył niedoborów wody w początkowym okresie wzrostu. Ponadto w okresie kwitnienia plantacja była jedynym kwitnącym pożytkiem w okolicy i dlatego cieszyła się ogromnym zainteresowaniem zapylaczy. Głównie pszczoły i trzmieli.

C.K.: *A czy pojawiły się jakieś problemy w uprawie?*

G.K.: Zaobserwowałem, że słonecznik został zasiany zbyt gęsto,



więc poprawię to w przyszłym roku. Ponadto, pod koniec uprawy problemem były ptaki, ponieważ wtedy też było to jedyne pole, na którym mogły się tak dobrze najeść... No i oczywiście duża wilgotność w momencie zbioru.

C.K.: *Ale udało się zebrać plon.*

G.K.: Udało się. 3 listopada – jak się później okazało, było to ostatnie okienko pogodowe na przeprowadzenie koszenia. Mieliliśmy na to dosłownie 2 godziny. Uprzedzę pytanie dotyczące wilgotności ziarna. Wilgotność wynosiła 20% w momencie zbioru i ziarno musiało zostać dosuszone,



ale koszty suszenia zrekompensowała dobra cena.

C.K.: *Słonecznik został skoszony na początku listopada. Czy to był ostatni zabieg agrotechniczny na polu?*

G.K.: Nie. Po słoneczniku zasiałem pszenżyto ozime.

C.K.: *Również w lipcu zasiana została kukurydza na ziarno, po rzepaku ozimym.*

G.K.: Wybrałem odmianę FAO 220, ale na przyszłość już wiem, że musi to być odmiana FAO 180. Przy kukurydzy zastosowałem nawożenie przedsiewne: 150 kg mocznika i 150 kg Korn – KALI. Doświadczalnie, na

kukurydzy mierzymy się z tym bardzo często, nie tylko w grudniu. A zbiór przeprowadziłem 1 grudnia. Po zbiorze zasiałem pszenicę ozimą.

C.K.: *Jak podsumuje pan te doświadczenia?*

G.K.: Na pewno na plus. Przy braku produkcji zwierzęcej (a jeszcze kilka lat temu zajmowałem się hodowlą krów mlecznych) i braku obornika, udało się wprowadzić do gleby dużą ilość masy organicznej. O wiele większą niż daje poplon. Dzięki temu gleba wzbogaciła się w składniki pokarmowe i próchnicę, a co za tym idzie zwiększyła się pojemność sorpcyjna



części plantacji, przeprowadziłem oprysk na samosiewy rzepaku i to była zdecydowanie bardzo dobra decyzja. Ta część łąnu, na której zastosowano oprysk, była o 1 metr wyższa od pozostałej.

C.K.: *Zalety i wady prowadzenia uprawy w tym nietypowym terminie?*

G.K.: Zaletą było niewątpliwie to, że dziki zupełnie nie interesowały się tą uprawą i w lipcu nie przychodziły wybierać ziarna – co jest ogromnym problemem na wiosnę. Pojawiła się również omacnica, ale z powodu niskich temperatur nie zdążyła zrobić szkody i nie wgrzyła się w kolby. Problemem była wilgotność ziarna w momencie zbioru, ale w uprawie

kompleksu glebowego. Tak jak mówiłem na początku naszej rozmowy, nie chodziło mi o to, żeby zarobić, ale i to się udało. I z całą pewnością mogę powtórzyć, że „źniwne siewy” w przypadku słonecznika może powtórzyć, a kukurydzę powtórzyć na pewno. Takich doświadczeń nie da się skopiować z jednego gospodarstwa do drugiego. W fabryce pod gołym niebem, jaką są uprawy polowe, trzeba być dobrym meteorologiem, biologiem, chemikiem a czasem pomaga dusza hazardzisty (śmiech).

C.K.: *Dziękuję za rozmowę. Życzę powodzenia i mam nadzieję, że to nie ostatni pomysł, którym chciał się pan podzielić z naszymi czytelnikami.*





Fot. 1. Stonka ziemniaczana żerująca na roślinach

przekroczenia progu ekonomicznej szkodliwości. Określa on liczebność agrofaga, po przekroczeniu której przeprowadzenie zabiegu jest uzasadnione ekonomicznie w konkretnych warunkach gospodarstwa.

Progi różnią się między sobą w zależności od gatunku agrofaga oraz uprawianej rośliny. Określanie progów ekonomicznej szkodliwości zajmuje się Instytut Ochrony Roślin – Państwowy Instytut Badawczy. Na stronie internetowej instytutu znajduje się sekcja, w której można sprawdzić wszystkie opracowane progi dla poszczególnych gatunków roślin uprawnych. Poniżej przykładowe progi wybranych agrofagów.

Pszemica ozima

○ **Mączniak prawdziwy zbóż i traw** – początek krzewienia do końca krzewienia (BBCH 21-29) – 50-70% roślin z pierwszymi objawami porażenia

Progi szkodliwości agrofagów – dlaczego są tak ważne?

Stosowanie środków ochrony roślin powinno być zawsze poprzedzone lustracją pola. Decyzja o zastosowaniu środka ochrony roślin powinna być podejmowana na podstawie stwierdzenia obecności na polu organizmów szkodliwych. Często jednak problemem jest wyznaczenie momentu wykonania zabiegu. Zwalczanie pojedynczych szkodników nie zawsze jest ekonomicznie uzasadnione. Aby ułatwić decyzję o zwalczaniu organizmów niepożądanych dla niektórych agrofagów, powstały progi ekonomicznej szkodliwości.

Piotr Tyliszczak
LODR Kalsk
p.tyliszzak@lodr.pl

Próg ekonomicznej szkodliwości

Zgodnie z zasadami Integrowanej Ochrony Roślin, która obowiązuje wszystkich producentów rolnych,

pierwszą czynnością przed przystąpieniem do wykonania chemicznego zabiegu ochrony roślin jest zastosowanie wszystkich innych metod niechemicznych. Dopiero, gdy te metody nie pozwolą zwalczyć agrofaga, możemy sięgnąć po środki chemiczne. Zabieg preparatem ochrony roślin powinniśmy wykonać w momencie

○ **Septorioza paskowana liści pszenicy** – początek krzewienia do zakończenia kłoszenia (BBCH 21-59) – 1% liści z owocnikami

○ **Mszyce** – od pełni kłoszenia do początku fazy dojrzałości młecznicy (BBCH 59-73) – średnio 5 mszyc na 1 kłosie na 100 losowo wybranych źdźbłach

○ **Skrzypionki** – krzewienie (BBCH 20-29) – 10-15 chrząszczy na 1 m²

Ziemniak

○ **Zaraza ziemniaka** – w czerwcu podczas zwierania rzędów (BBCH 31) – pierwsze znamiona białej grzybni na spodniej stronie liścia

○ **Stonka ziemniaczana** – od wchodów (BBCH 09) do wysokości

15-25 cm – 10 złóż jaj na 10 roślin (15 jaj w jednym złożu)

Rzepak

○ **Słodyszek rzepakowy** – początek pączkowania (BBCH 50-52) – ilustracja na 25 roślin (1m²) – 1-2 chrząszcze na roślinę w rzepaku ozimym

○ **Zgnilizna twardzikowa** – 1% roślin z objawami porażenia (BBCH 60).

Odpowiedni moment to maksymalna skuteczność

Podane powyżej progi to tylko niewielki wycinek z opracowanych danych. Informacje o innych uprawach i agrofagach można znaleźć na stronie internetowej: www.agrofagi.com.pl w zakładce „Doradztwo rolnicze” w pozycji „Kalkulator progów ekonomicznej szkodliwości”.

Znajomość progów szkodliwości stanowi podstawę do podjęcia decyzji o zastosowaniu zabiegów zwalczania chorób i szkodników w uprawach. Wykonanie tych czynności w odpowiednim momencie zapewnia

szkodnika lub choroby. Nigdy nie powinno się wykonywać zabiegów w zaplanowanych z góry terminach. Jedynym skutecznym sposobem jest prowadzenie regularnego monitoringu pól i po określeniu liczebności agrofagów oraz sprawdzeniu progów ekonomicznej szkodliwości, co pozwoli podjąć decyzję o zastosowaniu zabiegu zwalczającego.

Monitoring

Doradcy z Ośrodków Doradztwa Rolniczego w całym kraju, w tym również w województwie lubuskim, prowadzą monitoring agrofagów różnych gatunków roślin uprawnych. Wyniki obserwacji można przeglądać na stronie: www.sygnaizacja.agrofagi.com.pl. Znajdują się tam informacje o wykonanych obserwacjach oraz ewentualnych rekomendacjach zabiegów z powodu wystąpienia dużego nasilenia agrofagów. Należy jednak pamiętać, że objawy mogą występować lokalnie i nie zawsze będzie to wyznacznik pojawienia się szkodników



Fot. 2. Rośliny rzepaku porażone przez sprawcę zgnilizny twardzikowej

uzyskanie maksymalnej skuteczności, ogranicza koszty oraz sprzyja ochronie środowiska naturalnego poprzez ograniczenie wykonania niepotrzebnych zabiegów. Zmienne warunki pogodowe oraz zmieniający się klimat powodują, że coraz trudniej jest określić moment wystąpienia danego

i chorób na innych polach. Niemniej jednak stanowi to dobre źródło informacji i pozwala na przygotowanie się do zwalczania agrofagów, które mogą pojawić się w najbliższym czasie na własnych uprawach.





TACA CATERINGOWA

dla 10 osób - 150 zł

-  tartinki z sałatką jarzynową
-  grzanki z serem i z łososiem
-  zestaw wędlin, serów i warzyw
-  galaretki drobiowe

dodatkowo Szef kuchni poleca:

ZUPY
SAŁATKI
ZAKĄSKI
DANIA GORĄCE

Zamówienia:
 tel. kom. 516 177 413,
 tel. 68 385 20 91

Dowóz posiłków za dodatkową opłatą na terenie całego województwa lubuskiego

Hotel LODR, Kalsk 91
 66-100 Sulechów





Poferment jako nawóz

Wysokie koszty nawożenia, zmuszają rolników do szukania sposobów na ich obniżenie. Jednym z nich jest zastąpienie tradycyjnych nawozów alternatywnymi źródłami składników pokarmowych, na przykład pofermentem.

dr inż. Tomasz Sakowicz
LODR Kalsk
t.sakowicz@lodr.pl

Czym jest poferment?

Poferment jest produktem ubocznym powstającym w procesie wytwarzania biogazu. Do produkcji biogazu wykorzystuje się głównie odpady (np. pulpa ziemniaczana, serwatka) oraz substraty organiczne (np. kiszonka z kukurydzy, liście buraków). Proces zachodzi w komorach fermentacyjnych w warunkach beztlenowych przy udziale wyspecjalizowanych mikroorganizmów. Powstały w tym procesie biogaz składa się głównie z dwutlenku węgla i metanu. Przeważającym komponentem jest metan (50-85%), który stanowi o jego wartości energetycznej. Ilość wytworzonego pofermentu odpowiada w przybliżeniu masie substratów wykorzystanych do procesu fermentacji. Działanie biogazowni rolniczej najłatwiej przyrównać do „betonowej krowy”. W końcu w żołądkach prze-

żuwaczy zachodzi ten sam proces co w komorze fermentacyjnej.

Wartość nawozowa pofermentu

Zawartość poszczególnych składników w pofermentcie jest ściśle uzależniona od wykorzystanych do produkcji biogazu substratów. W jego skład wchodzi biomasa mikroorganizmów biorących udział w procesie fermentacji metanowej, nieprzefermentowane związki organiczne oraz składniki mineralne. Jeśli w procesie produkcji biogazu wykorzystano substraty zasobne w azot, fosfor, potas lub inne makro- i mikroelementy to w powstałym pofermentcie także będą one występować w podwyższonej ilości.

Poferment zawiera składniki pokarmowe, takie jak azot w formie amonowej ($N-NH_4$), który stanowi ok. 80% azotu ogólnego. Ta forma azotu jest łatwo dostępna dla roślin, co pozwala uzyskać szybki efekt plonotwórczy. Dodatkowo, azot amonowy ulega sorpcji wymiennej w glebie, co

zmniejsza ryzyko wymywania go do wód i eutrofizacji w porównaniu do azotu w formie azotanowej ($N-NO_3$). Niemniej jednak, azot amonowy może ulegać nityfikacji, przekształcając się w formę azotanową. Jeśli nityfikacja zachodzi w trakcie wegetacji, jest korzystna, ponieważ azot w formie azotanowej jest szybko przyswajany przez rośliny. W przeciwnym razie, jeśli proces zachodzi w momencie, kiedy na polu nie ma roślin, może prowadzić do strat azotu na skutek wymywania azotanów do głębszych warstw gleby.

Na wysoką wartość pokarmową pofermentu wpływają dwa główne czynniki: zawartość składników pokarmowych w formach mineralnych oraz obecność materii organicznej. W trakcie mineralizacji materia organiczna uwalnia składniki pokarmowe oraz poprawia właściwości fizykochemiczne gleby, przekładając się tym samym na wzrost jej produktywności.

Stosowanie

W sytuacji, gdy poferment przeszedł niezbędne badania i został wprowadzony do obrotu jako nawóz lub środek poprawiający właściwości gleby, to posiada instrukcję, według której należy go stosować. Natomiast

gdy nie posiada on instrukcji stosowania, należy go stosować w terminach i dawkach podobnych jak w przypadku nawozów naturalnych. Pamiętajmy o prawidłowym bilansowaniu dawek nawozowych, a brakujące składniki uzupełnić w postaci nawożenia mineralnego.

Dużą pomocą przy prawidłowym ustalaniu dawek będzie sporządzenie planu nawozowego. Dawkę nawozu należy wyliczyć na podstawie zawartości poszczególnych składników pokarmowych w nawozie, zwracając szczególną uwagę na azot i pilnując, aby nie przekroczyć maksymalnej zalecanej dawki, tj. 170 kg N/ha. W zależności od formy pofermentu, do jego aplikacji można wykorzystać rozrzutniki obornika w przypadku frakcji stałej lub wozy asenizacyjne w przypadku formy ciekłej. Natomiast jeśli został poddany procesowi

granulacji, to można do jego aplikacji wykorzystać standardowe rozsiewacze do nawozów.

Reasumując

Poferment, będący produktem ubocznym fermentacji, ma znaczący potencjał w produkcji rolniczej, przynosząc korzyści zarówno w nawożeniu roślin, jak i w ograniczaniu negatywnych skutków stosowania nawozów mineralnych. Niestety, problemem może być dostępność tego nawozu. Ze względu na wysokie koszty transportu jedynie rolnicy gospodarujący w niedalekim sąsiedztwie biogazowni mogą mieć dostęp do tego produktu.

Źródła:

Kowalczyk-Juško A., Szymańska M. 2015. *Poferment nawozem dla rolnictwa*. Fundacja na Rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa. ISBN 978-83-937363-6-2.

Tab. Porównanie składu chemicznego pofermentu z tradycyjnymi nawozami naturalnymi

Produkt	Sucha masa [%]	Zawartość [g na kg suchej masy]		
		N	P ₂ O ₅	K ₂ O
obornik	21-24	4,6-5,4 średnio 4,8	2,7-4,4 średnio 4,8	6,5-6,7 średnio 6,6
gnojówka	3-5	1,2-3,5 średnio 2,0	0,1-0,2 średnio 0,2	2,8-8,0 średnio 4,8
gnojowica	5-9,5	0,6-8,2 średnio 3,1	0,2-9,6 średnio 1,4	0,1-5,1 średnio 2,4
poferment	ok. 4-7	3,0-5,0	1,0-1,5	3,5-5,5

Źródło: Szymańska M., badania w ramach projektu finansowanego przez NCN; Baran S., Łabętowicz J., Krzywy E., *Przyrodnicze wykorzystanie odpadów – podstawy teoretyczne i praktyczne*, PWRiL, Warszawa 2011.



LODR KALSK ADRESY

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego Kalsk 91, 66-100 Sulechów
tel./fax 68 385 20 91 do 96, 68 385 28 68
e-mail: sekretariat@lodr.pl

Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział w Lubniewicach, Glisno 123
tel./fax 95 755 76 14 do 15, 95 755 71 79
e-mail: lubniewice@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Gorzowie Wielkopolskim
66-400 Gorzów Wielkopolski
ul. Pankiewicza 5-7
tel./fax 95 722 60 50
e-mail: gorzow@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Krośnie Odrzańskim
66-600 Krosno Odrzańskie, ul. Zamkowa 1
tel./fax 68 383 52 33
e-mail: krosno@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Międzyrzecz
66-300 Międzyrzecz, ul. Reymonta 5
tel./fax 95 742 21 27
e-mail: miedzyrzecz@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Nowej Soli
67-100 Nowa Sól, ul. Piłsudskiego 30
tel./fax 68 387 36 92
e-mail: nowasol@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Ślubicach
69-100 Ślubice, ul. Mickiewicza 6
tel./fax . 95 758-02-12
e-mail: slubice@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Strzelcach Krajeńskich
66-500 Strzelce Krajeńskie, al. Piastów 17
tel./fax 95 763 21 58
e-mail: strzelce@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Sulcin
69-210 Lubniewice, Glisno 123
tel./fax 95 755 27 88
e-mail: sulcin@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Świebodzinie
66-200 Świebodzin, ul. Poznańska 27 B
tel./fax 68 475 47 50
e-mail: swiebodzin@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Zielonej Górze
z siedzibą w Kalsku
Kalsk 91, 66-100 Sulechów
tel./fax 68 385 20 91 do 96
tel. 68 385 28 68
e-mail: zielonagora@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Żaganiu
68-100 Żagań, ul. Bema 15
tel./fax 68 377 31 96
e-mail: zagan@lodr.pl

Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Żarach
68-200 Żary, ul. Górnośląska 26
tel. 68 416 11 04
e-mail: zary@lodr.pl

A photograph of a field of white flowers, likely buckwheat, under a cloudy sky. The flowers are in various stages of bloom, with some showing pinkish centers. The background is a soft-focus landscape with green foliage and a light sky.

Gryka jak śnieg biały

cz. I

Gryka zwyczajna jest rośliną jarą, jednoroczną, zaliczaną do zbóż ze względu na sposób użytkowania. Należy do rodziny rdestowatych oraz grupy roślin wtórnych. Historia jej uprawy jako rośliny rolniczej sięga kilku tysięcy lat wstecz, jednakże w Polsce jej rozpowszechnienie nastąpiło dopiero w XV wieku. Pomimo stosunkowo małej powierzchni uprawy, która według danych ARiMR w 2024 roku wyniosła nieco ponad 100 tys. ha, Polska znajduje się w światowej czołówce producentów gryki.

Kamil Sołtysiak
 PZDR Żagań
 k.soltysiak@lodr.pl

Zdrowa i miododajna

Mimo wszechstronnego zastosowania gryka jest zbożem, którego produkcja i znaczenie gospodarcze jest niewielkie w porównaniu do innych gatunków. Owoce, czyli orzeszki, są wykorzystywane głównie do produkcji różnego rodzaju kasz i mąki. Ze względu na brak glutenu, gryczane produkty stają się coraz popularniejszym składnikiem diety. Gryka na tle innych zbóż cechuje się wysoką zawartością składników pokarmowych. Zawiera znaczne ilości wartościowego białka, lipidów, błonnika pokarmowego, witamin z grupy B i E oraz rutyny. Jest ona rośliną miododajną, w czasie kwitnienia stanowi cenny pożytek dla pszczół. Wykorzystywana jest również w przemyśle farmaceutycznym, m.in. do pozyskiwania flawonoidów oraz w przemyśle paszowym. Gryka posiada także właściwości fitosanitarne, efektywnie zagłusza chwasty oraz chroni glebę przed erozją.

Cieplolubna

Gryka zwyczajna jest rośliną o stosunkowo dużych wymaganiach klimatycznych. Na tle innych roślin uprawnych odznacza się wysoką wrażliwością na zmiany warunków wodnych czy termicznych. Jest rośliną cieplolubną, jej optymalne kiełkowanie przebiega w zakresie temperatury od 16 do 25°C. W przypadku wiosennych przymrozków młode rośliny mogą ulec uszkodzeniu lub całkowicie wymarznąć, dlatego jej siew zalecany jest po przymrozkach. Do

optymalnego wzrostu wymaga temperatury 17-19°C. Gryka źle reaguje na okresy chłodu, powodujące zahamowanie rozwoju, przez co wzrasta zachwaszczenie łąnu. W fazie kwitnienia wysokie temperatury i niska wilgotność powietrza ograniczają zapylanie kwiatów, co skutkuje znaczną obniżką plonu.

Dużo wody

Gryka odznacza się bardzo dużymi wymaganiami wodnymi. Są one dwukrotnie wyższe niż pszenicy. Słabo rozwinięty i płytki system korzeniowy sprawiają, że roślina jest wrażliwa na okresowe niedobory opadów. Największe zapotrzebowanie na wodę przypada na czas wschodów i trwa aż do początkowego etapu kwitnienia. W tym okresie następuje duży przyrost biomasy – optymalna ilość opadów powinna wynosić około 70 mm na miesiąc. W późniejszym okresie obejmującym kwitnienie oraz zawiązywanie owoców, opady powinny wynosić optymalnie 35 mm, natomiast w trakcie dojrzewania nasion 15 mm na miesiąc jest ilością wystarczającą. Intensywne i długotrwałe deszcze występujące w trakcie kwitnienia uniemożliwiają zapylanie roślin przez pszczoły, co skutkuje mniejszą ilością zawiązaných orzeszków.

Na gleby lekkie, ale...

Gryka jest powszechnie uważana za roślinę uprawianą na glebach lekkich, ale odznacza się stosunkowo dużymi wymaganiami glebowymi. Gleby do jej uprawy powinny cechować się dużą zasobnością w składniki pokarmowe, a także uregulowanymi

stosunkami wodno-powietrznymi. Roślina dosyć dobrze znosi kwaśny odczyn, jednak znacznie wyższe plony uzyskuje się na stanowiskach o odczynie zbliżonym do obojętnego. Gryka nie udaje się natomiast na glebach bardzo ciężkich, silnie wapiennych, przesuszonych lub podmokłych.

Miejsce w płodozmianie

Wysokie plony gryki można osiągnąć uprawiając ją po roślinach strączkowych, kukurydzy oraz okopowych na oborniku. Jednak w praktyce, ze względu na niewielkie wymagania przedplonowe, jej uprawa ogranicza się do stanowisk po zbożach, zarówno ozimych, jak i jarych. Przedplony te należy dokładnie odchwaścić, aby uniknąć trudnego do zwalczania zachwaszczenia w gryce. Ze względu na dużą zdolność pobierania składników pokarmowych, gryka pozostawia stanowisko wymagające intensywnej nawożenia rośliny następczej. Jednak zdolność szybkiego zacieńnięcia gleby ograniczającego rozwój chwastów oraz aktywny system korzeniowy uruchamiający trudno dostępne związki fosforu z gleby sprawiają, że gryka jest stosunkowo dobrym przedplonem. Jej uprawa w monokulturze jest dosyć ryzykowna, ponieważ powoduje jednostronne wyczerpanie gleby, a także sprzyja rozwojowi chorób i szkodników.

Uprawa roli

Gryka na tle innych roślin wyróżnia się dużymi wymaganiami co do starannej uprawy roli. Jej głównym celem jest stworzenie optymalnych warunków umożliwiających równomierne wschody oraz wzrost rośliny. Ważnym zadaniem zabiegów uprawowych jest również odpowiednie napowietrzenie gleby oraz zatrzymanie jak największej ilości wody, m.in. poprzez przerwanie parowania. Roślina wymaga bowiem pulchnego podłoża, aby jej delikatny system korzeniowy mógł się dobrze rozwijać. Ponadto uprawa przedplonowa ma na celu wymieszanie z glebą resztek rośliny przedplonowej oraz nawozów

mineralnych stosowanych przed siewem. Ze względu na ograniczone możliwości regulacji zachwaszczenia w gryce, celem zabiegów uprawowych jest także odchwaszczenie pola. Rodzaj zabiegów uprawowych zależy przede wszystkim od systemu uprawy, rodzaju posiadanego sprzętu oraz terminu schodzenia z pola przedplonu. W przypadku przedplonów szybko schodzących z pola, wykonujemy późniwne zabiegi uprawowe.

W przypadku tradycyjnej uprawy powinno się wykonać podorywkę, która może być połączona z bronowaniem. Jej alternatywą jest zastosowanie agregatu uprawowego, brony talerzowej bądź kultywatora ścierniskowego. Wszystkie te zabiegi należy wykonać szybko po żniwach, aby zatrzymać jak największą ilość wody w glebie, a także pobudzić do kiełkowania osypane nasiona rośliny przedplonowej oraz chwastów. Następnie po wzejściu samosiewów i siewek chwastów, wskazany jest chemiczny bądź mechaniczny zabieg w celu ich zniszczenia.

W przypadku wczesnego zebrania przedplonu i dobrych warunków wilgotnościowych, możliwy jest wysiew międzyplonu ścierniskowego zastępujący cykl uprawowych zabiegów późniwnych. Roślina poplonowa zacieńając glebę ogranicza rozwój chwastów. Zalecane jest pozostawienie jej na zimę w postaci mulczu, którego wprowadzenie do gleby wzbogaci ją w substancje pokarmowe oraz materię organiczną.

W przypadku płuznego systemu uprawy, późną jesienią, niezależnie od poprzedzającego przedplonu wskazane jest wykonanie orki przedzimowej o głębokości 20-25 cm i pozostawienie jej w ostrej skibie aż do zabiegów wiosennych. Orka ta stanowi jedyny jesienny zabieg uprawowy po zbiorze roślin późno schodzących z pola. Pozwala zgromadzić znaczne ilości wody, ogranicza liczebność chwastów i szkodników (poprzez umieszczenie ich na dnie bruzdy) oraz poprawia strukturę gleby.

Wiosenna uprawa powinna rozpoczynać się możliwe jak najwcześniej od

zbronowania lub zwłótkowania pola. Rolę należy utrzymać w stanie wzruszonym aż do czasu siewu. Wiosenne bronowanie ogranicza parowanie i wpływa na szybsze ogrzewanie się gleby. Często wskazane jest w dalszej kolejności użycie agregatu uprawowego bądź kultywatora. Innym sposobem, znacznie bardziej ekonomicznym, jest zastosowanie agregatu uprawowo-siewnego.

W przypadku międzyplonu i uprawy uproszczonej wiosenna uprawa ogranicza się zwykle do zastosowania brony talerzowej. Głównym zadaniem tych zabiegów jest wymieszanie nawozów mineralnych oraz zagęszczenie gleby, aby wysiewane nasiona znajdowały się na takiej samej głębokości, co sprzyja wyrównanym wschodom.

Tylko trzy odmiany

Ilość odmian na tle innych gatunków roślin uprawnych jest w przypadku gryki niewielka. Obecnie w krajowym rejestrze COBORU figurują tylko trzy odmiany gryki zwyczajnej: Panda, MHR Smuga oraz MHR Korona. Dwie ostatnie znajdują się w rejestrze dopiero od 2019 roku. Wszystkie te odmiany nie różnią się znacząco wymaganiami co do nawożenia, terminu i gęstości siewu. Po wielu latach z rejestru wycofana została najstarsza odmiana gryki – Hruszowska, którą uprawiano od 1957 roku.

Kiedy i jak siać

Określenie optymalnego terminu siewu dla gryki jest trudne. Gryka odznacza się stosunkowo krótkim okresem wegetacji, który wynosi 70-90 dni. Jest rośliną obojętną na długość dnia. W zależności od terminu wysiania przyjmuje bodziec dnia krótkiego bądź długiego. Wcześniejszy siew powoduje wydłużenie wegetacji oraz wpływa na lepsze wykorzystanie składników pokarmowych, co umożliwia uzyskanie wyższego plonu. Wysiew późniejszy skraca wegetację, roślina słabiej się rozwija, a możliwości osiągnięcia wysokich plonów są mniejsze. Grykę zaliczamy do roślin wrażliwych na niskie temperatury.

Dlatego do siewu najlepiej przystąpić wówczas, gdy wierzchnia warstwa roli ogrzeje się do temperatury 10-12°C, kiedy minie ryzyko wystąpienia przymrozków.

Siew jest najważniejszym z zabiegów agrotechnicznych. Gryka może być wysiewana zarówno w szerokie, jak i wąskie międzyrzędzia. W pierwszym przypadku rozstaw rzędów wynosi około 45-50 centymetrów, co umożliwia pielęgnację mechaniczną. Częściej stosowanym sposobem uprawy gryki jest siew w wąskie międzyrzędzia. W tym przypadku odległość między rzędami wynosi 13-15 centymetrów. Rośliny szybko zacieniają powierzchnię gleby, co ogranicza zachwaszczenie.

Głębokość siewu gryki jest uzależniona od rodzaju oraz wilgotności gleby. W przypadku stanowisk żyznych, wilgotnych, wynosi ona 2-3 cm, na słabszych i suchych glebach należy ją zwiększyć do 4-5 cm. Natomiast normę wysiewu należy dostosować do szerokości międzyrzędzi, jakości gleby, odmiany gryki oraz terminu jej wysiewu. W przypadku siewu w wąskie międzyrzędzia, w 1-2 dekadzie maja, powinna ona wynosić około 300 szt./m², czyli około 73 kg/ha w przypadku gleb dobrych. Na słabszych stanowiskach natomiast 350 szt./m², co odpowiada około 85 kg/ha. Przy opóźnieniu siewu obsadę należy zwiększyć o 50 szt./m². Siew w szerokie międzyrzędzia pozwala obniżyć normę wysiewu o około 40%.



Od ziarenka do butelki mleka

Tradycja spotyka się tu z nowoczesnością, a każdy etap produkcji łączy dbałość o naturę i innowacyjne technologie. Produkowane tutaj mleko jest synonimem najwyższej jakości, co potwierdzają konsumenci. To tu, w województwie lubuskim, w Kalsku, znajduje się gospodarstwo Agrocoop – miejsce, o którym warto opowiedzieć.

Krystyna Talaga
LODR Kalsk
k.talaga@lodr.pl

Początek niezwykłej podróży

Wszystko zaczyna się na polach uprawnych Agrocoop, gdzie testuje się ponad 130 odmian kukurydzy. To proces bardzo starannie przeprowadzony, gdyż tylko najlepsze odmiany trafiają do dalszej uprawy. „Kukurydzę, od ziarenka siejemy sami, pielęgnujemy, zbieramy, kisimy i podajemy krowom jako główny element ich diety”, tłumaczy Michał Kołodziejczyk, agronom administracyjny w gospodarstwie. Dodaje, że wszystkie rośliny są uprawiane z uwzględnieniem jakości gleby i z poszanowaniem dla środowiska.

Dobrostan zwierząt na pierwszym miejscu

Serce Agrocoop stanowi stado 400 krów mlecznych, których dobrostan jest absolutnym priorytetem.

Nowoczesne roboty udojowe – obecnie osiem, a wkrótce kolejne dwa – pozwalają krowom samodzielnie decydować o tym, kiedy chcą się doić. „Dzięki temu nasze zwierzęta żyją w zgodzie z ich naturalnym rytmem, co przekłada się na jakość mleka”, podkreśla Kołodziejczyk.

Każda krowa jest pod stałą opieką weterynaryjną, a gospodarstwo posiada wszystkie niezbędne certyfikaty potwierdzające wysokie standardy produkcji. Równie ważna jest dieta zwierząt, w której główną rolę odgrywa kiszonka z kukurydzy uprawianej na miejscu.

Samowystarczalność jako klucz do sukcesu

Biogazownia, znajdująca się na terenie gospodarstwa, produkuje energię elektryczną i ciepłą z odpadów organicznych. Produktem ubocznym jest poferment – naturalny nawóz o wyglądzie i zapachu ziemi ogro-

dowej, który zastępuje tradycyjny obornik. „Poferment i sucha masa, czyli separat, są bardziej przyjazne dla środowiska i poprawiają jakość gleby. Staramy się maksymalnie wykorzystywać wszystko, co produkujemy” – wyjaśnia Michał Kołodziejczyk. Dzięki temu Agrocoop jest niemal samowystarczalne.

Smak zamknięty w szkle

Każdego dnia gospodarstwo dostarcza 20 000 litrów mleka. Co ważne, mleko nie jest odtuszczane, dzięki czemu zachowuje swoją naturalną śmietankowość i gęstość. Michał Kołodziejczyk opowiada: „Konsument, otwierając naszą szklaną butelkę, może liczyć na mleko, które smakuje jak dawniej. Jest to produkt, który świetnie sprawdza się nie tylko do picia, ale również do przygotowywania domowych deserów i dań”.

Szklane butelki, w których sprzedawane jest mleko, są nie tylko ekologiczne, ale także podkreślają wysoką jakość produktu. Mleko to znajduje szczególne uznanie wśród konsumentów, którzy cenią zdrowie i smak naturalnych produktów.

Inwestycje w przyszłość

Kołodziejczyk wskazuje, że priorytetem szefa gospodarstwa jest ciągły rozwój i modernizacja. „Inwestujemy w nowoczesne maszyny, rozbudowujemy infrastrukturę i wdrażamy innowacje, by nasze mleko zawsze spełniało najwyższe standardy” – wyjaśnia. Obecnie w gospodarstwie trwają intensywne prace modernizacyjne, a plany zakładają powiększenie oferty mlecznej.

Agrocoop to miejsce, gdzie każdy element – od ziarenka kukurydzy po butelkę mleka – jest przemyślany i wykonany z dbałością o szczegóły. To gospodarstwo łączące tradycję z nowoczesnością, przyciągające konsumentów jakością swoich produktów. Mleko produkowane tutaj to nie tylko napój – to smak, zdrowie i zaangażowanie zamknięte w szklanej butelce.



Autostrada do sukcesu rynkowego?

Pij mleko! Będziesz wielki. Na pewno wielu z Państwa pamięta hasło jednej z najbardziej znanych społecznych kampanii reklamowych. Niestety, nie wszyscy mogli podążać do wielkości tą drogą, ponieważ nie mogli pić mleka ze względu na alergię na ten produkt. Obecnie, za sprawą mleka A2, ta droga do wielkości jest coraz bardziej dostępna dla wszystkich konsumentów, a dla rolników jest to szansa na podbicie rynku produktów dla osób uczulonych na białko mleka.

Iwona Kupińska
LODR Kalsk
i.kupinska@lodr.pl

Powrót do przeszłości 2

Mleko to jeden z najcenniejszych i najważniejszych elementów w diecie człowieka. Bogate źródło białka, tłuszczów i minerałów w odpowiednich proporcjach. Zaledwie pół litra pokrywa do 40% dziennego zapotrzebowania dorosłego człowieka na białko. Jest to także podstawowe źródło wapnia niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania układu kostnego. Mleko i jego przetwory to przede wszystkim wapń, a wapń to nie tylko kości. Pierwiastek ten odpowiada między innymi za prawidłową pracę serca, reguluje ciśnienie krwi i jej krzepliwość, ma wpływ na pracę układu hormonalnego i sercowo-naczyniowego. Same zalety? Okazuje się, że nie. Wiele osób jest uczulonych na białko mleka oraz nie toleruje laktozy (cukru mlecznego). Co więc poszło nie tak? Czy mleko zawsze było takie samo jak obecnie? Okazuje się, że niekoniecznie. Konkretnie zaś chodzi o białko mleka,

w którego składzie dominuje kazeina – stanowi jego 80%.

W mleku wyróżniamy cztery główne typy kazeiny: α s1-, α s2-, β - i κ -kazeinę. Zainteresowanie naukowców i dietetyków skupia się głównie na β -kazeinie, a konkretnie na jej wariantach genetycznych A1 i A2. Z badań wynika, że wariant A2 jest pierwotny, a A1 pojawił się w wyniku mutacji no i troszeczkę nam szkodzi. Idąc takim tokiem rozumowania dochodzimy do wniosku, że rasy pierwotne bydła w większości mają genotyp gwarantujący produkcję mleka A2. Rasy bydła posiadające tę właściwość występują głównie w Azji i Afryce. U rasy holsztyńskiej, typowo mlecznej, powstałej jako efekt intensywnej hodowli, 63% krów ma genotyp A1. Ale droga do mleka A2, a właściwie A2A2 (materiał genetyczny musi pochodzić od dwóch osobników) nie jest zamknięta, bo poprzez pracę hodowlaną do przeszłości można powrócić.

Ta malutka różnica

Czym właściwie różni się mleko A2 od mleka A1? Aby to zrozumieć należy

„wniknąć” w strukturę kazeiny, a więc poznać jej budowę chemiczną. β -kazeina zawiera w łańcuchu białkowym 209 reszt aminokwasowych. W sumie do tej pory wyodrębniono 15 wariantów genetycznych β -kazeiny, z czego 7 (A1, A2, A3, B, C, I, E) występuje u bydła europejskiego. Jak wspomniałam wcześniej, głównym przedmiotem zainteresowania badaczy są warianty A1 i A2 występujące w mleku krowim, najczęściej w proporcji 60:40. W łańcuchu aminokwasowym w wariacie A1 w pozycji 67 znajduje się histydyna, zaś w A2 – prolina. Różnica niby niewielka, ale mająca kolosalne znaczenie dla procesów trawiennych mleka. W procesie trawienia histydyny powstaje peptyd BCM-7, oskarżany o wiele „przestępstw” wobec ludzkiego organizmu. Najcięższe zarzuty to zaburzenia perystaltyki jelit i wywoływanie ich stanów zapalnych, powodowanie reakcji alergicznych oraz zaburzeń neurologicznych. Zarzuty są więc poważne, a sąd nadal obraduje. Mówiąc poważnie, w niektórych przypadkach wyższość mleka A2 nad mlekiem A1 została już udowodniona, ale badania trwają nadal.

Niemniej jednak w wielu krajach mleko A2 jest już szeroko dostępne, w Polsce również staje się coraz bardziej znane i można je kupić. Nad zwiększeniem ilości stad, głównie bydła, produkujących takie mleko oraz możliwościami tworzenia produktów mleczarskich z takiego surowca pracują zarówno organizacje hodowców bydła, jak i wyższe uczelnie. Na polskim rynku mleko A2 oferuje jedna z wiodących spółdzielni mleczarskich we współpracy z wielkopolskim producentem mleka.

Wyższość A2 nad A1

Od razu zaznaczam, że nie będą to wyniki sondażu przeprowadzonego wśród kierowców. Nadal pozostajemy w temacie nabiału. Wiemy już z czego wynika różnica w budowie chemicznej mleka A1 i A2, ale co my możemy z tego mieć, co daje spożywanie mleka A2? A właściwie to skupimy się na możliwych ujemnych skutkach spożywania mleka A1.

Zarzuty wobec mleka A1 można pogrupować w kilku kategoriach. Są to zaburzenia żołądkowo-jelitowe, choroby sercowo-naczyniowe, alergie, zaburzenia neurologiczne, zwiększanie prawdopodobieństwa wystąpienia cukrzycy typu I oraz zespołu nagłej śmierci łóżeczkowej u niemowląt. Mleko A2 tych ujemnych właściwości nie posiada, a dodatkowo może wpływać na poprawę tolerancji laktozy u osób mających problemy z jej trawieniem. Wśród zaburzeń jelitowo-żołądkowych prym wiodą zaparcia. Mleko A2 takich sensacji nie powoduje, a dodatkowo najprawdopodobniej pobudza rozwój bakterii korzystnych dla naszego organizmu. W przypadku cukrzycy typu I badania naukowe potwierdzają większą podatność na jej występowanie w krajach o dużej konsumpcji mleka A1. Natomiast nie ma jeszcze badań tego typu w przypadku mleka A2, nie wiemy, czy zmniejsza zapadalność na takie schorzenia. Podobnie sytuacja wygląda w kwestii zwiększania ryzyka chorób układu sercowo-naczyniowego. Jednym z najcięższych oskarżeń

wobec β -kazeiny A1 jest powodowanie autyzmu, depresji i schizofrenii, jednak do tej pory nie przedstawiono na to dowodów naukowych. Wydaje się więc, że zwiększenie produkcji mleka A2 to pożądaný kierunek w chowie bydła. Mleko A2 nie różni się od mleka A1 smakiem ani zapachem, różnica jest w barwie i przydatności do przetworstwa. Mleko A2 nieco trudniej przetworzyć, ale biorąc pod uwagę korzyści zdrowotne, na pewno się to opłaci.

Genetyka mleko tyka

Na koniec pozostaje najistotniejsze pytanie, skąd wziąć krowy dające wyłącznie mleko A2A2? Ponadto, po pozyskaniu takiego stada, rodzą się pytania natury ekonomicznej i organizacyjnej. Trzeba znaleźć odbiorcę, który za takie mleko zapłaci więcej i sposób, aby w gospodarstwie tak zorganizować produkcję, żeby mleko od krow A2 nie mieszało się z mlekiem A2A1 i A1A1. Jedno jest pewne – procesem, który zajmie najwięcej czasu (z pewnością kilka lat) jest praca hodowlana, która umożliwi pozyskanie krow o odpowiednim genotypie. Krok pierwszy, który trzeba zrobić na tej drodze, to inwentaryzacja zasobów, czyli genotypowanie stada. Tylko krowy o genotypie A2A2 mogą wytworzyć pożądané mleko. Badania genetyczne to jedyna droga, która umożliwi wybranie do hodowli odpowiednich samic oraz buhaja. Mając do dyspozycji krowę i buhaja o genotypie A2A2 uzyskamy oczywiście w stu procentach potomstwo o pożądanym genotypie. Jeżeli nie jesteśmy w takiej komfortowej sytuacji i będziemy krzyżować osobniki o różnych kombinacjach genów A1 i A2, to też w końcu doczekamy się takiego stada. Grunt to wiedzieć czym dysponujemy i jak łączyć osobniki ze sobą, a w tym na pewno pomogą organizacje zrzeszające producentów bydła mlecznego. Na początku tworzenia stada A2A2 będzie to inwestycja w przyszłość, ale w ostatecznym rozrachunku na pewno się to opłaci.

Mleczne rozterki

Pić czy nie pić? Oto jest pytanie. Myślę, że pić. Większość z nas nie ma uczulenia na składniki mleka. Ponadto żyjemy w bardzo zanieczyszczonym środowisku i spożywamy mnóstwo wysokoprzetworzonej żywności, wobec tego trudno winić mleko za wszystkie choroby świata. Przyczyny ich powstawania są na pewno bardziej złożone niż kwestia spożywania jednego produktu. Także wiele roślin wskutek pracy hodowlanej ma nieco inny materiał genetyczny niż ich przodkowie. Z drugiej jednak strony nie raz spotkałam się z poglądem, że mleko krowie jest dla cieląt, nie dla człowieka. Cóż więc robić? Na pewno zwrócić uwagę na nowy produkt jakim jest mleko A2. Samemu się przekonać, jak działa na nasz organizm mając na względzie, że w wielu krajach z mleka A2 wytwarza się przede wszystkim produkty dla niemowląt i dzieci, a skoro się to robi, to musi mieć to potwierdzenie w decyzjach konsumentów.





Obsługa klienta

Proces sprzedaży i obsługi klienta

Obsługę klienta można opisać w jednym zdaniu: To zespół czynności zmierzających do zaspokojenia jego potrzeb i spełnienie oczekiwań.

Greta Boguszewska-Drapa
PZDR Krosno Odrz.
g.boguszewska-drapa@lodr.pl

Indywidualizacja oferty

Podaż to ilość dobra jaką sprzedawcy są gotowi zaoferować przy różnym poziomie ceny, przy założeniu niezmienności innych elementów. Rozróżniamy trzy rodzaje podaży: indywidualną – ze strony pojedynczego dostawcy, rynkową – ze strony wszystkich dostawców oraz globalną – podaż wszystkich towarów ze strony wszystkich dostawców. Ze względu na tzw. lokalność produktu, nas interesują te dwie pierwsze, czyli towar wyprodukowany w naszym gospodarstwie lub w obrębie miejscowości, w której mieszkamy. Pamiętajmy, że to oferowany towar tworzy indywidualny charakter naszej oferty. Ale warto też wiedzieć, że sfinalizowanie samej transakcji nie kończy sprzedaży. Umiejętnie podtrzymany kontakt tworzy relację klient – sprzedawca, co buduje długofalową interakcję i daje szansę na to, że nasz klient będzie u nas stałym bywalcem.

W takim razie jakimi cechami powinien wyróżniać się dobry sprzedawca? Jakie zadania przed nim stoją?

Cechy sprzedawcy

Mówi się, że poziom obsługi klienta zależy od postawy i zaangażowania sprzedawcy. Powinien on posiadać kompetencje, które dają mu wymagane umiejętności oraz posiadać wiedzę na temat sprzedawanych produktów. Umacnia on tym samym swoją wiarygodność i wzbudza zaufanie. Uprzejmość jest wartością dodatnią.



Sprzedawca powinien odnosić się do klienta uprzejmie, taktownie, ze zrozumieniem, że klient może nie znać na przykład niektórych składników produktów. Powinien wykazać się również cierpliwością. Pożądana jest szybkość reakcji na prośby klientów, np. dzielenie lub łączenie produktów, czyli tworzenie specjalnej, spersonalizowanej oferty. Mówi się, że personalizacja zachęca do zakupów impulsywnych i powtarzalnych, ponieważ klient uważa, że produkt – oferta jest wytworzona specjalnie na jego potrzeby.

Bardzo ważna jest komunikatywność. To nic innego jak łatwość w nawiązywaniu kontaktów, umiejętność słuchania i zrozumiałe przekazywanie treści. Tu spotykamy się ze zjawiskiem aktywnego słuchania. Co to takiego? Nie tylko mówimy do kupującego, ale także słuchamy co on mówi do nas, okazujemy zainteresowanie. Staramy się koncentrować na rozmówcy wsłuchując się w jego potrzeby. Może okazać się, że przyszedł po przysłowiową pietruszkę, ale w trakcie rozmowy przypomniał sobie, że ma zaplanowane spotkanie ze znajomymi i na pewno chciałby ich zaskoczyć dobrym poczęstunkiem.

Techniki sprzedaży

Pamiętajmy, że sprzedawca powinien nie tylko umiejętnie wykorzystywać techniki sprzedaży, ale również powinien posiadać umiejętności manualne, które pomogą mu w estetycznym i umiejętnym pakowaniu towaru. Techniki sprzedaży to narzędzia, które umożliwiają takie budowanie relacji z klientem, aby dokonał on zakupu konkretnego produktu. Możemy do nich zaliczyć: argumentację handlową, perswazję czy korzystanie z czasu. Perswazję dzielimy na trzy etapy: uczenie, akceptacja, zmiana stanowiska. Pierwszy etap to faza, w której udzielamy klientowi informacji na temat naszego produktu. Siłą argumentów, co tak naprawdę wyróżnia nasz produkt, powoduje akceptację potencjalnego kupca, że nasz towar jest tym, którego on potrzebuje. Jeśli jednak klient się waha

i chce ewentualnie przemyśleć zakup, to sprzedawca może zaoferować produkt np. w mniejszych opakowaniach. To powoduje, że klient decyduje się na zakup w celu sprawdzenia jakości. Natomiast z argumentacją handlową spotykamy się, gdy wykorzystujemy chociażby emocje. W trakcie rozmowy wsłuchujemy się w potrzeby klienta, reagujemy na jego odpowiedzi argumentacją. Możemy odwołać się do wartości, które są ważne dla klienta, sprzedając między innymi

produkty dla dzieci, osób na dietach spowodowanych stanem zdrowia itp. Natomiast, gdy oferujemy towary złożone czy przetworzone, możemy użyć argumentacji nastawionej na użyteczność. Na przykład łatwe i proste przygotowanie danej potrawy.

Negocjowanie ceny

Jeśli sprzedajemy swój własny produkt, jest nam o wiele łatwiej



podejmować decyzje jak dalece obniżymy oferowaną cenę, aby nie stracić na opłacalności. Jednak warto pamiętać, że lojalność klientów zależy nie tylko od ceny, ale również od naszego nastawienia. Dobre przygotowanie i umiejętność komunikowania się sprawiają, że nasz klient kupuje sobie dobre samopoczucie. Niekompetentny, pozbawiony wiedzy sprzedawca, wiecznie spieszący się, dla którego spotkania z klientem są wyłącznie stresującą walką, to najgorsza z możliwych wizytówek. Dlatego warto zainwestować w rozwój uczestnicząc w kursach czy szkoleniach, podczas których uczymy się rozpoznawać typy klientów. Daje nam to możliwość budowania swoich umiejętności interpersonalnych, które wykorzystamy do nawiązywania relacji, komunikowania się i współpracy z kontrahentami i klientami.

RESTAURACJA

w Kalsku

- Domowe obiady
- Catering
- Realizujemy zamówienia na posiłki grupowe
- Przy stałej współpracy i zamówieniach grupowych ceny ustalamy indywidualnie

WESELA PRZYJĘCIA CATERING OBIADY

OFERTA

HOTEL ODR
KALSK

☎ 68 385 2091

✉ kalsk@hotelodr.pl

🌐 www.hotelodr.pl

Jak założyć gospodarstwo agroturystyczne?

Mieszkasz na wsi, masz duży dom albo ładnie położony kawałek terenu, lubisz przyjmować gości i zastanawiasz się, w jaki sposób mógłbyś polepszyć swoją sytuację finansową – może powinieneś pomyśleć o biznesie turystycznym?

Monika Myślicka
LODR Kalsk
m.myslicka@lodr.pl

Same zalety

Tereny wiejskie mają ogromny potencjał turystyczny. Pola, łąki, rzeki, sady, ogrody, zwierzęta gospodarskie, bliskość lasu, jeziora, rodzinna atmosfera, jaką daje bezpośredni kontakt z gospodarzem i jego rodziną. Ponadto możliwość uczestnictwa w pracach gospodarskich, liczne ścieżki rowerowe, spływy kajakowe, smaczkowe jedzenie oferowane przez gospodarzy z produktów przez nich wytworzonych i wiele innych atrakcji. Wszystko to składa się na obszerną ofertę, jaką można proponować turystyce. Zanim jednak rozpoczniesz działalność, warto zrozumieć, jakie formalności i kroki są

niezbędne, aby założyć gospodarstwo agroturystyczne.

Czym jest turystyka wiejska i agroturystyka?

Turystyka wiejska to szerokie pojęcie, które odnosi się do świadczenia usług turystycznych przez gospodarstwa domowe na obszarach wiejskich. Można spotkać się z określeniem **wypoczynek na wsi**. Dotyczy to m.in. pobytu na terenach wiejskich w gospodarstwach, obiektach, które nie prowadzą działalności rolniczej.

Agroturystyka jest jedną z form turystyki wiejskiej, która obejmuje świadczenie usług turystycznych przez osobę prowadzącą działalność rolniczą. Określana jest jako **wypoczynek u rolnika**. Opiera się na połączeniu działalności rolniczej z oferowaniem

usług turystycznych. Oferowane usługi to noclegi, wyżywienie, uczestnictwo w pracach gospodarskich, warsztatach (np. z przetwarzania warzyw i owoców, pieczenia ciast, lepienia pierogów), spływach kajakowych, wycieczkach rowerowych i pieszych, grzybobrania, jagodobrania, czy rekreacja na terenie wiejskim. Celem agroturystyki jest umożliwienie turystom poznania życia na wsi, kontaktu z naturą oraz doświadczenia tradycji wiejskich.

Jakie formalności trzeba spełnić?

Świadczenie usług turystycznych w środowisku wiejskim może być podejmowane zarówno przez rolników, jak i inne osoby. Decydując się na prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego jako działalności gospodarczej, należy spełnić obowiązki związane m.in. ze złożeniem wniosku o wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności



Gospodarczej oraz wyborem sposobu opodatkowania. Konieczne będzie przeanalizowanie sytuacji czy podjęcie działalności gospodarczej nie wykluczy rolnika z opłacania świadczeń emerytalno-rentowych w KRUS, co będzie skutkowało przeniesieniem do ZUS i wiązało się z comiesięcznym odprowadzaniem wysokich składek. Ustawa o podatkach i opłatach lokalnych nakłada wyższe stawki za powierzchnie użytkowane na cele działalności gospodarczej.

W tym artykule skupimy się na prowadzeniu gospodarstwa agroturystycznego bez rejestracji działalności gospodarczej, bo dla rolników istnieje taka możliwość. Wynika ona z ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – **Prawo przedsiębiorców (artykuł 6 poniżej)**. Ponadto w pewnym zakresie rolnicy zwolnieni są z podatku dochodowego oraz od nieruchomości przewidzianego dla osób prowadzących działalność gospodarczą. Trzeba jednak pamiętać, że obowiązkiem właściciela gospodarstwa agroturystycznego, jest dokonanie wpisu do ewidencji w urzędzie gminy, na terenie której znajduje się gospodarstwo. Jest to ewidencja tzw. „innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie”.

Art. 6. 1. Przepisów ustawy nie stosuje się do:

- 1) działalności wytwórczej w rolnictwie w zakresie upraw rolnych oraz chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego;
- 2) wynajmowania przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów;
- 3) wyrobu wina przez producentów będących rolnikami wyrabiającymi mniej niż 100 hektolitrow wina w ciągu roku gospodarczego, o których mowa w art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotu tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2016 r. poz. 859, z 2017 r. poz. 624 oraz z 2018 r. poz. ...);

4) działalności rolników w zakresie sprzedaży, o której mowa w art. 20 ust. 1c ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2016 r. poz. 2032, z późn. zm.[2])).

Zwolnienie z podatku dochodowego od osób fizycznych

Ustawa o podatku dochodowym od osób fizycznych z dnia 26 lipca 1991 r. z późniejszymi zmianami, art. 21 pkt 43

Wolne od podatku dochodowego są: dochody uzyskane z tytułu wynajmu pokoi gościnnych, w budynkach mieszkalnych położonych na terenach wiejskich w gospodarstwie rolnym oraz dochody uzyskane z tytułu wyżywienia osób wypoczywających w gospodarstwie, jeżeli liczba wynajmowanych pokoi nie przekracza 5;

Ustawa z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych późniejszymi zmianami, art.1a. poz.2.2.:

Za działalność gospodarczą w rozumieniu ustawy nie uważa się: wynajmu turystom pokoi gościnnych w budynkach mieszkalnych znajdujących się na obszarach wiejskich przez osoby ze stałym miejscem pobytu w gminie położonej na tym terenie, jeżeli liczba pokoi przeznaczonych do wynajęcia nie przekracza 5.

Minimalne wymagania dla gospodarstwa agroturystycznego

Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego wiąże się z koniecznością zapewnienia turystom przynajmniej minimalnych wymagań i standardów co do wyposażenia pomieszczeń i higieny w obiekcie. Jest to uregulowane Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie z późniejszymi zmianami, załącznik nr 7.

Spełnienie minimalnych wymagań co do wyposażenia to jedno, natomiast wymagania sanitarne, przeciwpożarowe i budowlane, to drugie. Oznacza

to możliwość potwierdzenia spełnienia tych wymagań odpowiednimi dokumentami:

- książką obiektu budowlanego (jeśli obiekt nie posiada takiej książki, konieczny będzie protokół z kontroli obiektu budowlanego)
- opinią komendanta powiatowego Państwowej Straży Pożarnej lub osoby wykonującej czynności z zakresu ochrony przeciwpożarowej
- opinią właściwego miejscowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Kasa fiskalna

Obowiązek prowadzenia ewidencji sprzedaży przy zastosowaniu kas rejestrujących wynika z zapisu art. 111 ust. ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o Podatku od towarów i usług z późniejszymi zmianami. W § 3 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 17 grudnia 2024 r. w sprawie zwolnień z obowiązku prowadzenia ewidencji sprzedaży przy zastosowaniu kas rejestrujących.

Zwolnieniu z zastosowania kasy fiskalnej podlegają podmioty, u których wartość sprzedaży dokonanej na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oraz rolników ryczałtowych nie przekroczyła w poprzednim roku podatkowym kwoty 20 000 zł.

W przypadku podatników rozpoczynających w poprzednim roku podatkowym dostawę towarów lub świadczenie usług na rzecz osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oraz rolników ryczałtowych, jeżeli wartość sprzedaży z tego tytułu nie przekroczyła, **w proporcji do okresu wykonywania tych czynności w poprzednim roku podatkowym, kwoty 20 000 zł.**

Meldunek gości

Gospodarstwa agroturystyczne nie są zobowiązane do wykonywania obowiązku meldunkowego gości i prowadzenia książki zameldowań. W przypadku obcokrajowców są odrębne przepisy. Gospodarstwa, które chcą prowadzić ewidencję gości w książkach zameldowań, muszą pamiętać o obowiązującej Ustawie



One też określają kryteria o charakterze premiującym i dostępowym, jak również termin złożenia wniosków. Każda LGD ustala zarówno kryteria, jak i termin wnioskowania o dotację na agroturystykę. Szacując więc szanse powodzenia swojego wniosku o dofinansowanie agroturystyki, warto zainteresować się strategią w zakresie rozwoju lokalnych obszarów wiejskich. Agroturystyka otrzyma dofinansowanie z LGD tylko wtedy, gdy jej rozwój będzie zbieżny ze strategią turystyczną danej gminy. Na terenie województwa lubuskiego zarejestrowanych jest 10 Lokalnych Grup Działania.

Na jakie projekty można przeznaczyć dotacje?

Program LEADER przeznaczony jest między innymi na rozwój pozarolniczych funkcji małych gospodarstw rolnych, w tym na założenie lub na rozwój:

1. gospodarstwa agroturystycznego, czyli takiego gospodarstwa rolnego, które oferuje odpoczynek w wiejskich warunkach (agroturystykę)
2. gospodarstwa opiekuńczego, czyli gospodarstwa rolnego zaadaptowanego do potrzeb osób starszych, w którym będą one mogły doznać terapeutycznego kontaktu z przyrodą i drugim człowiekiem
3. zagrody edukacyjnej, czyli takiej działalności dla dzieci i młodzieży, która polega na organizowaniu zajęć z minimum dwóch dziedzin związanych z rolnictwem. Należą do nich: produkcja zwierzęca, produkcja roślinna, przetwórstwo płodów rolnych, świadomość ekologiczna, dziedzictwo kultury materialnej wsi, w tym rękodzieła i zawodów.

Dwie ostatnie formy zarobkowania są szczególnie atrakcyjne dla tych rolników, którzy już prowadzą gospodarstwo agroturystyczne. Mogą one bowiem być naturalnym i niskobudżetowym rozszerzeniem katalogu oferowanych usług.

o ochronie danych osobowych. Książki meldunkowe nie mogą być udostępniane osobom postronnym i muszą być przechowywane w odpowiednio zabezpieczony sposób. Ustawa ta wymaga ponadto uzyskania zgody gościa na przetwarzanie jego danych (także dla własnych celów marketingowych, np. wysyłania zaproszeń, ofert i innych informacji). Bez zgody gościa można przechowywać w bazie jego dane tak długo, jak jest to potrzebne do wykonania umowy.

Rejestracja działalności czy samo zgłoszenie?

Wyżej wymienione przepisy odwołują się tylko po części do tego, co będzie miało do czynienia osoba, która zdecyduje się na prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego. W praktyce, jeśli agroturystyka będzie prowadzona na niewielką skalę, czyli przez osoby ze stałym miejscem pobytu w gminie położonej na terenie, na którym znajduje się gospodarstwo, w gospodarstwie rolnym, w budynkach mieszkalnych znajdujących się na obszarach wiejskich dla osób przebywających na wypoczynku, liczba pokoi przeznaczonych do wynajęcia nie przekroczy 5, nie będzie potrzeby rejestracji działalności gospodarczej. Wystarczy wtedy zgłosić (nie rejestrować) w Urzędzie Gminy obiekt do Ewidencji Innych

Obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie.

Zgłoszenie będzie zawierało informację, kto będzie świadczył usługi, adres, liczbę miejsc noclegowych, czy świadczenie będzie prowadzone w sposób całoroczny czy sezonowo (wówczas należy podać czas trwania sezonu), oraz zgłosić obiekt w Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej. Jeżeli gospodarstwo korzysta z własnego ujęcia wody, należy przeprowadzić badanie czystości wody ze szczególnym uwzględnieniem ujęć, z których będą korzystali turyści przebywający w gospodarstwie. Należy prowadzić książkę przychodów, a przychody ewidencjonować narastająco.

Dofinansowanie na agroturystykę

Agroturystyka może uzyskać wsparcie finansowe z programu LEADER Krajowego Planu Strategicznego WPR 2023-2027. Dofinansowanie na agroturystykę wynosi maksymalnie 500 tys. zł i obejmuje do 85% kosztów kwalifikowanych. Dotacje na agroturystykę z interwencji LEADER WPR 2023-2027 będą udzielane za pośrednictwem Lokalnych Grup Działania (LGD), które zwykle obejmują kilka gmin. To do nich trzeba złożyć wniosek o dofinansowanie agroturystyki.



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

Z praktyką za pan brat

Sery, wędliny, pieczywo z rąk lubuskich rolników

Warsztaty przetwórcze 9-13 grudnia 2024 r. zorganizowane przez Zespół SIR LODR Kalsk

Agata Zajda-Sipa
LODR Kalsk
a.zajda-sipa@lodr.pl

Z końcem roku 2024 lubuscy rolnicy doskonalili kunszt przetwórczy w ramach warsztatów serowarskich, wędliniarskich i piekarskich. Każdy z 50 uczestników warsztatów miał zapewnione indywidualne stanowisko pracy z narzędziami, urządzeniami i artykułami spożywczymi najwyższej jakości. Pod okiem wykwalifikowanych i doświadczonych ekspertów uczestnicy zdobywali wiedzę i umie-

jętności do samodzielnej produkcji specjalów serowarskich, piekarskich oraz wędlin.

Serowar – Marek Mazurkiewicz, prowadzący warsztaty wędliniarskie – Mariusz Puk oraz warsztaty piekarskie Magdalena i Sylwester Świderscy z gospodarstwa Malinówka dzielili się wiedzą, doświadczeniem i tajnikami sztuki przetwórczej w poszczególnych dziedzinach.

Naszym głównym celem było podniesienie poziomu wiedzy uczestników na temat innowacji w produkcji i przetwórstwie oraz zapoznanie się z mechanizmem skracania łańcucha dostaw żywności.

Warsztaty zrealizowane pod nadzorem specjalistów były doskonałą okazją do skonfrontowania zdobytej wiedzy z praktyką. Wpisały się one w efektywną współpracę rolników z hodowcami, przedsiębiorcami, przetwórcami, lokalnymi producentami oraz specjalistami doradczymi.



Operacja opracowana przez Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku zgodnie z Planem Działania KSOW na lata 2014-2020 w zakresie Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich Plan Operacyjny na lata 2024-2025. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 Instytucja zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



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

Innowacje po francusku cz. II

Sieciowanie lubuskich rolników podczas wyjazdu studyjnego do Francji w dniach 24-29.XI.2024 r. w ramach operacji pn. „Dobre praktyki francuskich przetwórców i producentów rolnych miarą innowacji rolniczych”.

Agata Zajda-Sipa, LODR Kalsk
Angelika Cybulska, PZDR Sulęcín
Jolanta Nonn, PZDR Międzyrzecz

Zapraszamy do kolejnej odsłony francuskiej przygody, tym razem do świata serów, win i szampanów z regionu Szampanii.

Paroles de Fromages i Musée du Sérail

Muzeum Sera w Paryżu

Jeden z dni wyjazdu studyjnego do Francji poświęcony był tematyce serowarskiej. Wizytowaliśmy Paroles de Fromages – wiodącą szkołę serowarską w Paryżu, która specjalizuje się w wytwarzaniu i promowaniu sera, a także szkoleniu profesjonalnych serowarów. Tam zapoznaliśmy się z technikami wytwarzania serów od strony praktycznej, biorąc udział w warsztatach serowarskich. Wykonaliśmy własnoręcznie świeży ser tomme i masło. Wszystko odbywało się pod okiem wyspecjalizowanych ekspertów, którzy podzielili się wiedzą i doświadczeniem związanym ze sztuką serowarską.



Agathe i Pierre to pasjonaci serowarstwa, którzy łączą tradycyjne techniki wytwarzania sera z nowoczesnym podejściem do edukacji i pasją do jakościowych produktów mlecznych. Agathe jest specjalistką w zakresie fermentacji i dojrzewania serów, natomiast Pierre to mistrz w dobieraniu najlepszych surowców i tworzeniu unikalnych smaków. W Paroles de Fromages dzielą się swoją wiedzą, opowiadając o historii serów, regionach ich produkcji oraz technikach, które pozwalają uzyskać tak wyjątkowe smaki i tekstury. Wspólnie tworzą przestrzeń, która zaprasza do

odkrywania tajemnic serowarstwa, angażując zmysły i edukując o znaczeniu lokalnych tradycji i rzemiosła. Są pełni pasji i charyzmy, co sprawia, że odwiedzający czują się częścią świata serów i kultury kulinarnej.

Wzbogaceniem zagadnień serowarskich było zapoznanie się uczestników z najnowszym projektem miłośników sera – Muzeum Sera utworzonym w czerwcu 2024 r. To unikalne miejsce w Paryżu, które oddaje hołd bogatej tradycji produkcji serów we Francji. Przedstawiciel muzeum zaprezentował nam francuskie tradycje serowarskie, od zamierzchłych czasów po współczesność, z wizytacją piwniczki, w której dojrzewają sery.

Zwiedziliśmy interaktywną wystawę, która oferuje możliwość odkrywania historii, tradycji oraz różnorodności serów, będących kluczowym elementem kultury kulinarnej Francji. Poznaliśmy proces produkcji serów, kosztowaliśmy różnych jego odmian, dowiadując się o regionach, z których pochodzą. Muzeum prezentuje kolekcję zabytkowych narzędzi i artefaktów związanych z wytwarzaniem sera, a także oferuje możliwość



udziału w degustacjach oraz warsztatach, które pomagają zgłębić tajniki serowarstwa.

Jeunes Agriculteurs (JA) – Stowarzyszenie Młodych Rolników

Zwieńczeniem serowarskiej przygody było spotkanie w Paryżu z przedstawicielami największego Stowarzyszenia Młodych Rolników,



zrzeszającego ok. 18 000 młodych francuskich rolników. Podczas spotkania lubuscy rolnicy zaprezentowali swoje działalności rolnicze, podzielili się doświadczeniami i obawami w zakresie produkcji rolnej oraz wyzwaniem, jakie stawia przed nimi Wspólna Polityka Rolna. Przedstawiciele JA omówili swoje doświadczenia w zakresie zrównoważonych praktyk rolniczych, innowacji technologicznych i wsparcia dla młodych rolników. Przybliżyli model organizacji, która reprezentuje młodych ludzi zaangażowanych

w rolnictwo i produkcję żywności. Celem stowarzyszenia jest wsparcie młodych rolników, którzy rozpoczynają swoją działalność rolniczą lub rozwijają gospodarstwa rolne. Organizacja stawia na edukację, innowacje oraz zrównoważony rozwój w rolnictwie, promując ideę rolnictwa odpowiedzialnego ekologicznie i społecznie.

Szampania – domy szampańskie, słynny region Épernay

Chretien w Montbré oraz Charles Mignon w Épernay

Wizyta na winnicach w Szampanii to prawdziwa gratka dla miłośników wina i pięknych krajobrazów. Region Szampanii, znajdujący się w północno-wschodniej Francji, słynie z produkcji jednego z najbardziej prestiżowych trunków na świecie – szampana. Wi-

zycę w tym rejonie można opisać jako zmysłową podróż pełną niesamowitych smaków, historii i kultury. W domach szampańskich Champagne Werbrouck-Chretien i Charles Mignon poznaliśmy proces produkcji szampana i historię tych renomowanych producentów.

Dzień zaczęliśmy od wizyty w Champagne Werbrouck-Chretien. To mniejsza, rodzinna winnica, której działalność opiera się na tradycyjnych metodach uprawy winorośli i produkcji szampana przekazywanych już od 5 pokoleń. Winnica położona jest na 3 ha w Prouilly, Pévy, a także w Montbré. Uprawia się tu trzy odmiany winorośli: pinot meunier, pinot noir i chardonnay. Produkcja opiera się na ręcznej pielęgnacji winnic oraz wyrobie wina o unikalnym charakterze. Takie podejście pozwala na stworzenie szampanów o wyjątkowej jakości i autentycznym, regionalnym smaku. Małe domy szampańskie, jak Werbrouck-Chretien, często kładą duży nacisk na „terroir”, czyli unikalne połączenie warunków glebowych, klimatycznych i lokalnych metod uprawy winorośli, co przekłada się na charakterystyczny smak szampana. Podczas wizyty mogliśmy nie tylko zobaczyć jak uprawiane są trzy główne szczepy winorośli, ale również posłuchać o specyfice gleby – kredowa struktura zatrzymuje wilgoć, co jest kluczowe w suchych latach.

W regionie coraz częściej stosuje się praktyki ekologiczne i biodynamiczne, aby zachować równowagę ekosystemu.





Szampania ma surowe przepisy dotyczące gęstości nasadzeń, przycinania winorośli i zbiorów, co gwarantuje jakość owoców. Tradycyjna metoda produkcji szampiana tzw. *méthode champenoise* związana jest z systemem apelacji.

Kończąc wizytę uczestniczyliśmy w degustacji, podczas której porównaliśmy różne roczniki i rodzaje szampiana. Zobaczyliśmy także pokaz sabrage, czyli tradycyjnej metody otwierania szampiana szablą.

W drugiej części dnia udaliśmy się do Charles Mignon. To prestiżowy producent szampiana, którego siedziba mieści się w Épernay, sercu regionu Szampanii. Marka ta od 2003 r. jest członkiem UMC – Unii Domów Szampańskich, co świadczy o jej wysokiej renomie i uznaniu w branży. Jest to firma rodzinna, której korzenie sięgają winiarskich tradycji z regionu Festigny. Założycielami domu są Bruno i Laurence Mignon, a obecnie do zarządzania działalnością dołączyły ich dzieci – Manon i Guillaume. Rodzina Mignon podkreśla, że ich praca to nie tylko produkcja szampiana, ale też kultywowanie rodzinnych tradycji, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Dom szampański Charles Mignon posiada 6-hektarową rodzinną winnicę w Dolinie Mariny i na Côte des Blancs. Dodatkowo

korzysta z dostaw winogron z okolic Épernay, w tym z wybranych winnic klasy Grand Cru. Do produkcji szampiana wykorzystywane są trzy kluczowe szczepy winogron: chardonnay, pinot meunier oraz pinot noir. Zwiedzaliśmy tam tradycyjne piwnice, w których dojrzewa szampan, słuchając o skomplikowanym procesie produkcji metodą tradycyjną, a na podstawie zapachu próbowaliśmy odgadnąć szczep winogron.

Szczególną uwagę należało tu zwrócić na wykorzystywanie podczas pierwszej fermentacji i w procesie dojrzewania stalowych kadzi lub dębowych beczek, dodawanie liqueur de tirage i wtórną fermentację w butelce, dzięki której powstają charakterystyczne bąbelki oraz ręczne obracanie butelek (remuage), a także usuwanie osadu (dégorgement). Kończąc wizytę degustowaliśmy różne rodzaje szampiana, zarówno te klasyczne, jak i te bardziej wyrafinowane.

La Vie Nature oraz Farmie La Ferme Épicerie D'Heygère

Ostatni dzień wyjazdu studyjnego do Francji związany był z dwoma wizytacjami w gospodarstwach przetwórstwa rolnego. Pierwsza odbyła się w gospodarstwie ekologicznym *La Vie Nature*, którego właścicielem jest Guillaume Ménard, gospodarujący na 42 ha od 10 lat. Osobiście oprowadził

nas po swoim gospodarstwie, w którym prym wiedzie uprawa czarnej i czerwonej porzeczki. Gospodarstwo specjalizuje się w produkcji zdrowej żywności, uprawach roślin i hodowli zwierząt zgodnie z zasadami zrównoważonego rolnictwa. Prowadzony jest również wolny chów trzody chlewnej. Ponadto w gospodarstwie oferowana jest szeroka gama produktów – od warzyw i owoców po mięso. Oprócz tego prowadzona jest działalność agroturystyczna.

Jako drugie odwiedziliśmy rodzinne gospodarstwo *La Ferme Épicerie D'Heygère*, prowadzone przez ojca i córkę. Ojciec Pascal zajmuje się uprawą ekologiczną zbóż, roślin strączkowych, w tym soczewicy (zielonej, czarnej, białej, różowej), lniankowych oraz słonecznika, rzepaku, ziemniaków i orzechów. Jego córka Lucie zajmuje się zaś przetwórstwem i sprzedają produktów wytworzonych w tym gospodarstwie. Od kilku lat wspólnie rozwijają agroekologię na gruntach uprawianych ekologicznie.

Świat serów, szampanów i francuskich produktów regionalnych zamyka naszą przygodę z Francją, ukazując szeroki wachlarz francuskich rozwiązań rolniczych, które w pełni zainspirowały lubuskich rolników i lokalnych producentów. „Owoce” inspiracji i sieciowania uczestników pokaże rok 2025.



Operacja opracowana przez Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku zgodnie z Planem Działania KSOW na lata 2014-2020 w zakresie Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich Plan Operacyjny na lata 2024-2025. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 Instytucja zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



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

IV Spotkanie lubuskich rolników i doradców



Ewelina Mularczyk-Sienkowska
LODR Kalsk
e.mularczyk-sienkowska@lodr.pl

Kontynuacją grudniowych wydarzeń dotyczących SIR było **IV spotkanie lubuskich rolników i doradców**. Zgromadziło ono przedstawicieli branży rolniczej, którzy wymienili doświadczenia zdobyte podczas szkoleń, konferencji i warsztatów oraz wyjazdów studyjnych organizowanych przez Zespół SIR w ramach PROW 2014-2020.

Program spotkania obejmował prezentację poszczególnych działań Planu Strategicznego WPR 2023-2027. Było ono okazją do nawiązania nowych kontaktów oraz zacieśnienia współpracy pomiędzy rolnikami, doradcami i instytucjami wspierającymi rozwój rolnictwa w regionie. Podkreśliło znaczenie wspólnego działania na rzecz innowacji i efektywności w gospodarstwach rolnych. Spotkanie odbyło się 16 grudnia 2024 r. w LODR w Kalsku.



Operacja opracowana przez Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku zgodnie z Planem Działania KSOW na lata 2014-2020 w zakresie Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich Plan Operacyjny na lata 2024-2025. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 Instytucja zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Nawadniaj prawidłowo

Woda jest jednym z najcenniejszych zasobów, szczególnie w rolnictwie, gdzie jej odpowiednia ilość decyduje o jakości i wielkości plonów. W obliczu coraz częstszych zmian klimatycznych i problemów związanych z jej niedoborem, rolnicy muszą poszukiwać nowych, efektywnych sposobów na zarządzanie wodą w gospodarstwach. Nowoczesne technologie odgrywają tu kluczową rolę, umożliwiając precyzyjne nawadnianie.

Anna Szefner
LODR Kalsk
a.szefner@lodr.pl

Wyzwania tradycyjnych metod nawadniania

Tradycyjne systemy nawadniania, takie jak deszczowanie czy nawadnianie powierzchniowe, mogą być mało efektywne w gospodarowaniu wodą. W przypadku nawadniania powierzchniowego duża część wody może uciekać w głąb gleby, zanim zostanie wchłonięta przez rośliny. Deszczowanie natomiast, szczególnie w upalne dni, prowadzi do sporych strat wody, ponieważ większość odparowuje, zanim dotrze do korzeni roślin. Tego rodzaju straty są nie tylko

ekonomicznie niekorzystne, ale również mają negatywny wpływ na środowisko, szczególnie w obszarach dotkniętych niedoborem wody. Dlatego coraz większą uwagę zwraca się na nowoczesne, precyzyjne technologie, które pozwalają na bardziej efektywne wykorzystanie dostępnych zasobów wodnych.

Nawadnianie kropłowe

Jedną z najskuteczniejszych technologii nawadniania, która zyskuje na popularności, jest nawadnianie kropłowe. System ten polega na dostarczaniu wody bezpośrednio do strefy korzeniowej roślin w postaci drobnych kropli. Woda wydostaje się z rur, które są rozmieszczone wzdłuż rzędów roślin,

dzięki czemu nawadniane są dokładnie te miejsca, które tego potrzebują.

Zalety systemu kropłowego:

- precyzyjne nawadnianie – woda dostarczana jest dokładnie tam, gdzie jest najbardziej potrzebna, czyli do korzeni roślin. Unikamy w ten sposób strat wody, które mogłyby wynikać z jej spływania po powierzchni gleby lub z odparowywania
- oszczędność wody – nawadnianie kropłowe może zmniejszyć zużycie wody nawet o 50% w porównaniu do tradycyjnych systemów. To szczególnie ważne w regionach narażonych na susze
- zmniejszenie erozji gleby – ponieważ system kropłowy dostarcza wodę

powoli i stopniowo, unikamy erozji gleby, która mogłaby wynikać z gwałtownych jej opadów

- lepsze wykorzystanie nawozów – nawadnianie kropłowe można łączyć z nawożeniem, co umożliwia dostarczanie roślinom nie tylko wody, ale i składników odżywczych bezpośrednio do korzeni. Dzięki temu nawozy są lepiej przyswajane, a ryzyko ich wylukiwania jest minimalne.

Nawadnianie podpowierzchniowe

Nawadnianie podpowierzchniowe to kolejna technologia, która zdobywa uznanie wśród rolników. Jest to system podobny do nawadniania kropłowego, jednak rury dostarczające wodę są ukryte pod powierzchnią gleby, co pozwala jeszcze bardziej ograniczyć straty związane z parowaniem. Nawadnianie podpowierzchniowe jest szczególnie skuteczne w uprawach trwałych, takich jak sady, winnice czy plantacje owoców. Woda dostarczana jest wprost do systemu korzeniowego roślin, co pozwala na jeszcze dokładniejsze kontrolowanie jej ilości.

Zalety systemu podpowierzchniowego:

- minimalne straty przez parowanie – dzięki temu, że woda jest dostarczana pod ziemię, parowanie jest niemal całkowicie wyeliminowane
- lepsza gospodarka wodą – nawadnianie podpowierzchniowe wymaga mniejszej ilości wody niż inne systemy, ponieważ woda trafia bezpośrednio tam, gdzie roślina jej potrzebuje
- ochrona przed chorobami – woda podawana bezpośrednio do korzeni zmniejsza ryzyko rozwoju chorób grzybowych, które mogą powstawać w wyniku nadmiernego nawilżenia liści i owoców.

Zastosowanie czujników wilgotności gleby

Innym rozwiązaniem wspierającym oszczędność wody w rolnictwie są czujniki wilgotności gleby. Pozwalają one na bieżące monitorowanie poziomu wilgotności, co umożliwia bardziej precyzyjne

dostosowanie nawadniania do aktualnych potrzeb roślin. Czujniki można zainstalować na różnych głębokościach, aby monitorować poziom wilgotności w warstwach gleby, które są kluczowe dla rozwoju systemu korzeniowego. Systemy te mogą być zintegrowane z automatycznymi systemami nawadniania, co pozwala na samoczynne uruchamianie i wyłączenie nawadniania w zależności od poziomu wilgotności gleby.

Korzyści z zastosowania czujników wilgotności gleby:

- uniknięcie nadmiernego podlewania – automatyczne systemy nawadniające działające w oparciu o dane z czujników pomagają uniknąć sytuacji, w których rośliny otrzymują zbyt dużo wody
- oszczędność wody – system nawadniania uruchamia się tylko wtedy, gdy gleba rzeczywiście potrzebuje nawodnienia, co prowadzi do znacznej oszczędności wody
- lepsza kondycja roślin – rośliny otrzymują wodę w odpowiedniej ilości, co wpływa na ich lepszy wzrost i wyższe plony.

Rolnictwo precyzyjne – krok w stronę przyszłości

W przypadku nawadniania, rolnictwo precyzyjne pozwala na dokładne planowanie i zarządzanie wodą, co przekłada się na lepsze wyniki i mniejsze jej zużycie. Dzięki systemom monitorującym, takim jak drony wyposażone w czujniki, rolnik może uzyskać dokładne dane na temat stanu gleby, wilgotności i zdrowia roślin. Na podstawie tych informacji można zoptymalizować nawadnianie poszczególnych części pola, co pozwala na oszczędność wody oraz lepsze wykorzystanie jej zasobów.

Zalety rolnictwa precyzyjnego:

- dokładne planowanie nawadniania – dzięki nowoczesnym technologiom rolnik może precyzyjnie określić, które obszary pola wymagają nawodnienia, a które są już wystarczająco nawodnione
- zautomatyzowane nawadnianie – rolnictwo precyzyjne pozwala na pełną automatyzację systemów nawadnia-

jących, co eliminuje błędy ludzkie i pozwala na bardziej efektywne gospodarowanie wodą

- oszczędność zasobów – dzięki precyzyjnemu zarządzaniu wodą rolnicy mogą zmniejszyć ilość wykorzystywanej wody, co jest korzystne zarówno dla gospodarki, jak i dla środowiska.

Retencja wody

Nowoczesne systemy nawadniania nie ograniczają się tylko do dostarczania wody. Coraz częściej stosuje się również systemy retencji, które pozwalają na zbieranie i ponowne wykorzystanie wody deszczowej lub nadmiaru wody z innych źródeł. Gromadzenie deszczówki w specjalnych zbiornikach retencyjnych pozwala na wykorzystanie jej w okresach suszy, co może znacząco odciążyć system nawadniania i zmniejszyć zużycie wody ze studni czy rzek.

Korzyści z retencji wody:

- zmniejszenie zapotrzebowania na wodę ze źródeł zewnętrznych – woda deszczowa może być gromadzona i wykorzystywana wtedy, gdy jest najbardziej potrzebna, co zmniejsza presję na naturalne zasoby wód gruntowych i powierzchniowych
- oszczędności finansowe – gromadzenie i wykorzystywanie wody deszczowej może zmniejszyć koszty związane z zakupem wody lub energii potrzebnej do jej pozyskania.

Droga do sukcesu

Nowoczesne systemy nawadniania pozwalają rolnikom na bardziej efektywne i oszczędne gospodarowanie wodą. Nawadnianie kropłowe, podpowierzchniowe, czujniki wilgotności gleby, rolnictwo precyzyjne oraz systemy retencji wody to technologie, które pomagają w racjonalnym zarządzaniu tym cennym zasobem. Dzięki ich zastosowaniu można nie tylko zmniejszyć zużycie wody, ale również poprawić kondycję roślin i zwiększyć plony. W obliczu rosnących wyzwań związanych z niedoborem wody, precyzyjne technologie nawadniania stają się niezbędnym narzędziem w rękach każdego rolnika.

Rewolucja czy ewolucja?



Nowy rok to nie tylko czas zmian i postanowień w życiu osobistym. To również ulubiona pora organów ustawodawczych na zmianę polskiego prawa. Na wzór Kopciuszka, z wybiciem północy, przenosimy się do zupełnie innej rzeczywistości. Niestety, zamiast księcia zwykle czekają na nas podwyżki i nowe regulacje prawne. Dlatego też dobrze być przygotowanym na zmiany, aby nie były one dla nas rewolucyjne, lecz ewolucyjne. By nie być zaskoczonym nadchodzącymi zmianami, co roku organizujemy spotkanie z pracownikami Izby Administracji Skarbowej z Zielonej Góry na temat zmian w podatku VAT, które czekają nas w nadchodzących latach.

Iwona Kupińska
LODR Kalsk
i.kupinska@lodr.pl

Gorące faktury

Tematem, który w kontekście podatku VAT towarzyszy nam już co najmniej od dwóch lat, jest wdrożenie systemu Krajowego Systemu e-Faktur, zwanego w skrócie KSeF. System ten według pierwotnych założeń miał stać się obligatoryjny dla przedsiębiorców 1 lipca 2024 roku. Jednak ustawodawca zrezygnował z tego terminu, między innymi dlatego, że ani system ani podatnicy nie byli jeszcze na to gotowi. Podjęto więc dalsze prace nad jego udoskonaleniem.

Dla przypomnienia dodam, że konsekwencją wprowadzenia KSeF będzie pojawienie się w obrocie gospodarczym faktury ustrukturyzowanej, czyli wystawionej przy pomocy tego systemu wraz z przydzielonym numerem identyfikującym tę fakturę w systemie. Nie oznacza to, że faktura nie będzie posiadała numeru nada-

nego przez wystawcę. Na fakturze znajdą się dwa numery – nadany przez podatnika i przez system. Nadal jeszcze trwają konsultacje jakie elementy będzie można umieścić na fakturze wystawianej przez system. Dużą zmianą będzie na przykład możliwość dodania do faktury załącznika.

Obecnie planowane terminy wprowadzające obowiązek wystawiania faktur poprzez system KSeF to 1 lutego 2026 r. dla przedsiębiorców, których wartość sprzedaży (wraz z kwotą podatku) przekroczyła w 2025 roku 200 mln zł oraz 1 kwietnia 2026 roku dla pozostałych przedsiębiorców. Nie oznacza to jednak, że fakultatywnie takich faktur nie można wystawiać. Można to robić przy pomocy bezpłatnego oprogramowania udostępnionego przez Ministerstwo Finansów albo też przy pomocy programów komercyjnych.

Po co te zmiany?

Centralny system, w którym zgromadzone będą wszystkie faktury

VAT, na pewno umożliwi organom skarbowym większą kontrolę nad podatnikami. Jednakże podatnicy też odniosą z niego pewne korzyści. A będą to: standaryzacja – wzajemne rozliczenia oraz księgowanie faktur w systemach FK stanie się prostsze, zniknie obowiązek przechowywania faktur wystawionych w KSeF, ponieważ będą one przechowywane przez administrację przez okres 10 lat, a więc co do zasady w okresie, w którym większość zobowiązań podatkowych się przedawnia. Ponadto podatnik wystawiający faktury w KSeF nie będzie musiał przysyłać na żądanie organów podatkowych struktury Jednolitego Pliku Kontrolnego dla Faktur (JPK_FA), bo dane te będą dostępne dla organów podatkowych. Dodatkową korzyść to szybki zwrot VAT – podatnicy wybierający e-fakturę, otrzymają zwrot VAT o 1/3 szybciej, termin zwrotu skróci się dla nich o 20 dni, z 60 na 40 (kiedy KSeF stanie się obowiązkowy po zostanie termin tylko 40 dni). Każda faktura pozostanie w bazie danych

MF i nigdy nie ulegnie zniszczeniu czy zaginięciu, zniknie konieczność wydawania jej duplikatów. Nastąpi też usprawnienie obrotu dokumentami – dzięki działaniu za pośrednictwem bazy Ministerstwa zawsze będziemy mieli pewność, że faktura trafiła do kontrahenta.

Jak już wspominałam wcześniej, faktury ustrukturyzowane można wystawiać już teraz, z tym, że taka faktura wymaga akceptacji odbiorcy. Jeżeli odbiorca się na to nie zgodził, trzeba mu dodatkowo przesłać dokument w innej, uzgodnionej formie. Kiedy KSeF stanie się obowiązkowy to akceptacja odbiorcy nie będzie wymagana. Na wizualizacji faktury ustrukturyzowanej powinien się znaleźć kod QR, umożliwiający dostęp do tej faktury odbiorcy, który nie jest czynnym podatnikiem VAT.

A co z rolnikami?

Rolnicy będący czynnymi podatnikami podatku VAT będą oczywiście wystawiali faktury poprzez KSeF. W przypadku rolników ryczałtowych faktura VAT RR i faktura VAT RR Korekta będą mogły być, za zgodą dostawcy, wystawiane przy użyciu KSeF. Jeżeli rolnik ryczałtowy będzie chciał skorzystać z takiej możliwości to faktura będzie wystawiona w dniu jej przesłania do systemu, a oświadczenie dostawcy, że jest rolnikiem ryczałtowym korzystającym ze zwolnienia z VAT, będzie składane z chwilą wskazania przez rolnika ryczałtowego w KSeF nabywcy produktów rolnych jako uprawnionego do wystawiania faktur VAT RR i faktur VAT RR Korekta przy użyciu KSeF. Wniosek z tego jest taki, że dla rolnika ryczałtowego nie będzie to system obowiązkowy – wymagana będzie jego zgoda. Technicznie ma to wyglądać w ten sposób, że dokument będzie mógł wystawić podmiot (nabywca) posiadający odpowiednie uprawnienie i uwierzytelniony w systemie. Fakturze zostanie nadany numer KSeF i będzie dostępna w systemie po stronie dostawcy (rolnika ryczałtowego) i nabywcy (podatnika czynnego).

Jeżeli chodzi o elementy faktury VAT RR wystawianej w KSeF to będą one takie jak do tej pory, z tym, że nie będzie na nich czytelnych podpisów osób uprawnionych do wystawienia i otrzymania faktury lub podpisów oraz imion i nazwisk tych osób, a oświadczenie rolnik ryczałtowy będzie składał w momencie wskazania nabywcy swoich produktów jako uprawnionego do wystawiania faktur VAT.

NIP powraca

Innym ważnym wymogiem przy korzystaniu z KSeF przez rolnika ryczałtowego oraz nabywcę produktów rolnych i usług rolniczych od takiego rolnika będzie posiadanie przez nich numeru identyfikacji podatkowej (NIP). Nie będzie wystarczające, jak dotychczas, posiadanie przez rolnika ryczałtowego wyłącznie numeru PESEL. Faktura VAT RR w przypadku przekazania dostawcy poza KSeF w postaci zwizualizowanej będzie musiała być opatrzona kodem QR.

Oczywiście rolnik ryczałtowy będzie mógł odwołać wskazanie danego nabywcy produktów rolnych jako uprawnionego do wystawiania faktur VAT RR i faktur VAT RR Korekta przy użyciu KSeF. Jeżeli rolnik ryczałtowy zdecyduje się na korzystanie z systemu to obowiązek przekazywania plików JPK_FA_RR na żądanie organu podatkowego nie będzie dotyczył faktur VAT RR i faktur VAT RR Korekta, wystawionych przy pomocy tego systemu.

Ważne środki do produkcji

Wśród zmian wielu stawek podatkowych od roku 2025 pojawiła się kwestia środków do produkcji rolniczej. Proponowana zmiana dotyczy doprecyzowania przepisów o stosowaniu stawki obniżonej na nawozy, środki ochrony roślin oraz pasze. Odbędzie się to poprzez odwołanie się do definicji tych produktów określonych w przepisach branżowych, tj. do ustawy o nawozach i nawożeniu oraz odpowiedniego rozporządzenia unijnego w zakresie nawozów, ustawy o środkach ochrony roślin oraz ustawy

o paszach. Wynika to z wątpliwości co do zakresu rozumienia pojęć nawozu, środka ochrony roślin oraz paszy w związku z brakiem odwołania wprost w przepisach ustawy o VAT do definicji tych produktów.

Masz wątpliwości, to pytaj

Bardzo ciekawą usługą jest uruchomiona 1 października 2024 roku scentralizowana infolinia Krajowej Administracji Skarbowej (KAS). Dzwoniąc na infolinię można uzyskać ogólne informacje podatkowo-celne, a po potwierdzeniu tożsamości kodem telePIN, również informacje indywidualne, objęte tajemnicą skarbową. Numery, pod które należy dzwonić to 22 330 03 30 oraz 801 055 055. Aby ustawić telePIN trzeba zalogować się do e-Urzędu Skarbowego, przejść do sekcji ustawienia i wybrać infolinię KAS.

Wiedzy nigdy za dużo

Tematyka podatkowa to w głównej mierze domena księgowych i doradców podatkowych, bo jest to niezbędny element ich pracy. Niemniej jednak my, jako podatnicy, też powinniśmy jakąś ogólną wiedzę na temat podatków posiadać. A już szczególnie trzymać rękę na pulsie w kwestii różnego rodzaju zmian, chociażby po to, aby wiedzieć, o co zapytać naszego księgowego.

Ważnym zagadnieniem dotyczącym wszystkich obywateli, jest obowiązkowe wdrożenie od 1 stycznia 2025 roku systemu e-doręczeń. Na razie jest to system obowiązkowy dla instytucji publicznych i dla przedstawicieli zawodów zaufania publicznego, między innymi dla księgowych. Oznacza to, że np. ARiMR będzie się kontaktowała z rolnikami w ten sposób. Aby być uczestnikiem tego systemu należy posiadać skrzynkę do e-doręczeń. Dla osób fizycznych póki co system nie jest obowiązkowy, ale oczywiście można sobie taką skrzynkę założyć. A jeżeli takiej nie mamy to pismo w formie e-doręczenia przyjdzie na pocztę, a my dostaniemy wydrukowany dokument.

Cięcie hortensji bukietowych

Hortensje bukietowe to krzewy dorastające do wysokości około 4 metrów, zrzucające na zimę liście. Pochodzą z Japonii i Chin. W naszych ogrodach pojawiają się coraz częściej, ponieważ są stosunkowo łatwe w uprawie i charakteryzują się szerokim wachlarzem odmian. Ich bardzo efektowne kwiaty zebrane są w wiechowate, stożkowe kwiatostany o długości nawet 40 cm. Przyjmują one barwę białą, kremową, różową, czerwoną, limonkową bądź żółtą. Hortensje bukietowe kwitną zwykle od początku lipca do września, a nawet października.

Kamila Janiszewska
LODR Kalsk
k.janiszewska@lodr.pl

Kiedy ciąć?

Podstawowym zabiegiem w pielęgnacji hortensji bukietowych jest ich przycinanie. Nie ma sztywno wyznaczonego terminu cięcia tych krzewów. Zależy on głównie od panujących warunków termicznych. Przycinanie należy wykonać po ustaniu mrozów. Najbezpieczniej jednak wykonać je w marcu, ewentualnie na początku kwietnia. Najważniejszą zasadą jest wykonanie cięcia jeszcze przed rozpoczęciem wegetacji roślin i wypuszczeniem nowych pędów. Zbyt późne cięcie może skutkować zaburzeniem kwitnienia. Hortensje bukietowe są dość odporne na mróz i kwitną na pędach jednorocznych.

Cięcie powinniśmy przeprowadzić w suchy, pogodny dzień. Wykonanie tego zabiegu tuż po deszczu może sprzyjać rozwojowi chorób grzybowych. Trzeba pamiętać, aby zdezynfekować i dobrze naostrzyć

narzędzia. Wcześniej, bo już jesienią po zakończeniu kwitnienia, można usunąć same kwiatostany.

W momencie, gdy kwiatostany są w szczycie kwitnienia, należy je ściąć wraz z długim pędem. Powinniśmy to zrobić w bezdeszczowy, słoneczny dzień. Do suszenia warto wybrać duże, okazałe kwiaty, bez oznak chorób. Z łodyg hortensji trzeba usunąć liście i zawiesić kwiatostanem do dołu w przewiewnym i ciemnym miejscu na 2-3 tygodnie.

Jak ciąć?

Hortensje bukietowe dobrze znoszą przycinanie. Obowiązkową czynnością w uprawie tych roślin jest cięcie sanitarne. Usuwamy wówczas chore, suche, obumarłe bądź połamane pędy. Kolejnym krokiem jest cięcie formujące hortensje, w zależności od tego jaki efekt końcowy chcemy uzyskać, tzn. rodzaj kwiatów i wysokość krzewów. Cięcie powinno być wykonane pod kątem 45 stopni, w odległości około 5 milimetrów powyżej pąków kwiatowych. W przypadku gdy zakła-





przycinamy w opisany wyżej sposób, jednak niższe odmiany karłowate można ciąć nieco delikatniej.

A co z formą pienną?

Przedstawione powyżej sposoby cięcia dotyczą hortensji bukietowych w formie krzewu, jednak formy pienne tych roślin wymagają od nas szczególnej pielęgnacji. W odróżnieniu od form krzaczastych, cięcie tych szczepionych na pniu lub prowadzonych w kształcie drzewka nie daje możliwości wyboru formy przycinania.

Hortensje bukietowe na pniu należy mocno przycinać, by ich korona była zwarta i kulista. W pierwszych 2-3 latach uprawy – nad drugim lub trzecim oczkiem, a w kolejnych latach – nad trzecim lub czwartym. Po około 2-3 tygodniach po cięciu, jeśli warunki pogodowe na to pozwalają, trzeba zastosować wiosenne nawożenie. Można zasilić je nawozem mineralnym do roślin kwasolubnych, kompostem lub dobrze rozłożonym obornikiem.

przygotowane pędy hortensji bukietowych umieszczamy w doniczkach z piaskiem lub torfem i regularnie podlewamy. Można zastosować także ukorzeniacz podczas wsadzania ich do podłoża. Gdy zostanie wykształcony odpowiedni system korzeniowy, warto roślinę przesadzić. Nie wszystkie odmiany hortensji bukietowych łatwo rozmnożyć w taki sposób, więc na wszelki wypadek należałoby przygotować większą ilość sadzonek.



damy, że nasze okazy będą krzewami średniej wielkości, cięcie należy wykonać nisko, około 20-30 centymetrów nad ziemią, nad 2-3 oczkiem. Osiągniemy wtedy krzewy o podobnych wysokościach jak w roku poprzednim. Kwiatostanów będzie mniej, ale za to będą one większe. Jeśli przytniemy je wyżej, nad 4-5 oczkiem, około 40-50 centymetrów nad ziemią, pozwoli nam to osiągnąć wyższe krzewy o większej ilości kwiatostanów. Będą one jednak zdecydowanie mniejszych rozmiarów.

W przypadku młodych okazów hortensji bukietowych nie należy bać się cięcia. Cienkie gałęzie powinno się usunąć całkowicie, natomiast grube pędy skrócić około 15 cm nad ziemią. W przypadku starych krzewów, warto wykonać cięcie odmładzające i prześwietlające. W takim przypadku wycinamy stare pędy u nasady oraz pędy krzyżujące się, cienkie czy zbyt zagęszczone, a pozostałe skracamy o 1/3 długości lub o połowę. Większość odmian hortensji bukietowych

Przygotowanie sadzonki

Obcięte, zdrowe pędy mogą posłużyć nam do rozmnożenia. Sadzonki obcinamy na 3-4 oczka. Górne cięcie nad oczkiem powinno mieć lekki skos, dolne – prostopadłe. Najlepsze będą te grubości ołówka. Tak



Koło Gospodyń Wiejskich z Lutola

Wyjątkowa historia męskiej pasji i społecznego zaangażowania

Krystyna Talaga
LODR Kalsk
k.talaga@lodr.pl

Jak w rodzinie

„Moje wojsko kochanych Pań” – tak z czułością i dumą mówi o członkiniach KGW Bartek. Nie ukrywa, że czuje się wśród nich jak wnuk otoczony troską, serdecznością i uśmiechem. Panie z Lutola odwzajemniają jego szacunek i traktują Bartka jak swojego, chwając jego zaangażowanie, kreatywność i umiejętność organizacji. Bartek z pełnym przekonaniem mówi, że praca z kobietami w KGW to dla niego wielka przyjemność. Panie mają niesamowitą energię i są pełne pomysłów. „One mnie napędzają, a ja staram się im dawać tyle wsparcia, ile tylko mogę. Jesteśmy jak jedna wielka rodzina”.

Jednym z największych sukcesów Koła są ich pierogi. Podczas Festiwalu Pysznego Pieroga, organizowanego przez KGW, w ostatniej edycji przygotowano ich aż 15 tysięcy w różnych smakach. „Pierogi lutolskie” stały się lokalnym hitem, a ich sekretem – jak podkreśla Bartek – jest wyjątkowe, cieniutkie ciasto, które dosłownie rozpływa się w ustach. „Nasze pierogi to tradycja – mówi Bartek. – Robimy je w kilku wariantach: z ziemniakami i serem, z ziemniakami i kiszoną kapustą, z twarogiem i kaszą gryczaną oraz z kapustą i grzybami. Każdy znajdzie coś dla siebie, a smak... cóż, kto spróbuje, ten wraca po więcej!”

„Marzę, żeby pierogi lutolskie były znane w całej Polsce, ale przede wszystkim chcę, żeby nasze Koło pozostało takim miejscem, jakim jest teraz: pełnym energii, pomysłów i ludzi, którzy wspólnie robią coś dobrego” – mówi Bartek.

Praca, przyjemność, pasja

Działalność Koła nie ogranicza się tylko do pierogów i festiwali. Panie



Koło Gospodyń Wiejskich w Lutolu to miejsce, które od kilku lat jest centrum życia tutejszej społeczności. Tym, co wyróżnia je spośród innych podobnych organizacji, jest osoba przewodniczącego – Bartka Skulskiego. To właśnie on, jako pomysłodawca i lider, od 2019 roku kieruje działalnością Koła, zyskując przy tym uznanie i sympatię swoich Pań, jak sam nazywa członkinie KGW.



z KGW są zawsze tam, gdzie potrzeba wsparcia. Podczas tegorocznej powodzi przez kilka dni przygotowywały ciepłe posiłki, m.in. znane w rejonie pierogi dla poszkodowanych oraz dla ludzi walczących z żywiołem. Trafiały one do mieszkańców takich miejscowości jak Cieszów, Krzywa czy Nowogród Bobrzański.

Pod kierownictwem Bartka Koło stało się miejscem, gdzie ludzie czują się dobrze, rozwijają swoje pasje i wspólnie pracują na rzecz społeczności. Bartek nie boi się przełamywać stereotypów – pokazał, że mężczyzna może z powodzeniem prowadzić Koło Gospodyń Wiejskich i inspirować kobiety do działania.

Mamy również ambitne plany na przyszłość. Bartek zdradza, że marzy o stworzeniu małego centrum kulinarnego, gdzie członkinie mogłyby nie tylko doskonalić swoje umiejętności, ale także uczyć młodsze pokolenia lokalnych tradycji kulinarnych. *„Chcemy, by nasza wiedza i pasja były przekazywane dalej”* – podkreśla. Bartek myśli również o wprowadzeniu możliwości składania zamówień na „pierogi lutolskie” na różne okazje i eventy, aby ich smaki mogły towarzyszyć wyjątkowym chwilom w życiu mieszkańców regionu. *„Nasze działania to nie tylko praca, ale i misja – chcemy inspirować innych, by nie bali się realizować swoich pomysłów”* – dodaje.

KGW w Lutolu to dowód, że zaangażowanie jednego człowieka, wsparte pracą całej grupy, może zmienić lokalną społeczność.



Przepis na lutolskie ciasto na pierogi

Składniki:

- ✿ 700 g mąki pszennej typ 450 lub 500
- ✿ 250 ml ciepłej wody
- ✿ 6 łyżek oleju
- ✿ 1 płaska łyżeczka soli

Przygotowanie:

Zaczynamy od przesiania mąki – to taki stary gospodarski trik, żeby ciasto było lekkie i puszyste. Dodajemy sól, mieszamy, bo bez soli to ciasto by takie nijakie było. Robimy w mące dołek, wlewamy ciepłą wodę oraz olej. A teraz uwaga – wyrabiamy ciasto rękoma przez 10 minut, aż będzie gładkie i elastyczne. Trzeba wyrabiać z dobrymi myślami. Jak w głowie radość i spokój, to i ciasto wyjdzie idealne.

Zawijamy ciasto w folię albo przykrywamy ściereczką i dajemy mu odpocząć jakieś 30 minut. To czas na relaks dla ciasta, żeby gluten zrobił swoje, a my możemy w tym czasie nastawić farsz.

Kiedy ciasto odpocznie, dzielimy je na części. Wałkujemy cienko, naprawdę cienko, bo w Lutolu pierogi lubimy takie, żeby ciasto było cieniutkie, a farszu dużo! Podsypujemy odrobiną mąki, ale bez przesady – tylko tyle, żeby się nie kleiło.

Wykrawanie i nadziewanie

Szklanką wykrawamy kółka, nakładamy farsz – może być ruskie, kapusta z grzybami, mięso, a nawet jagody. Co kto lubi. Sklejamy brzegi, a potem hop do gotującej się wody.

Słów kilka od Bartka

No i macie gotowy przepis na nasze lutolskie pierogi! Takie ciasto nadaje się do każdego nadzienia – co kto lubi, to wkłada. Ale wiecie co? Jak chcecie spróbować tych prawdziwych, robionych przez nasze Koło Gospodyń Wiejskich z Lutola, to wpadajcie do nas. U nas pierogi są zawsze robione z sercem – czekamy z otwartymi rękoma i pełnymi miskami pierogów!

*Bartek,
przewodniczący KGW Lutol.*





Łęgowo – skarbnica historii i tajemnic

Łęgowo to mała, urokliwa wieś w gminie Sulechów, która może poszczycić się bogatą historią sięgającą średniowiecza. Pierwsze wzmianki o niej pojawiły się już w 1302 roku. Przez wieki Łęgowo było związane z wpływowymi niemieckimi rodami szlacheckimi, m.in. von Unruhe, von Sack, von Knobelsdorff i von Schönenbeck. Pałac, będący jednym z najważniejszych zabytków, został wzniesiony na początku XIX wieku. Mimo, że obecnie jest ruiną, jego historia przyciąga pasjonatów architektury i lokalnych legend, których tu nie brakuje.

Anna Zwiahel
LODR Kalsk
a.zwiahel@lodr.pl

Tętniące życiem

Przejeżdżając dziś przez Łęgowo, można nie zauważyć ruin wielkiego pałacu, ukrytych w gęstwinie drzew. Główna droga prowadzi wzdłuż ogrodu parkowego, na którym widnieją tabliczki o zakazie wstępu. Obecnie w Łęgowie zamieszkuje około trzysta osób, jednak kiedyś miejsce to tętniło życiem. W roku 1759 okoliczny las przemierzała kilkutomisyczna armia rosyjska, by potem w dniu 23 czerwca 1759 roku, zmierzyć się w okolicy Pałcka z armią pruską. Były tu: poczta, szkoła, masarnia, piekarnia, młyn, gospoda z salą taneczną, piękny drewniany kościół (niestety spłonął w okresie międzywojennym), winnica (obecnie ledwo widoczne pozostałości w lesie), dworzec kolejowy – wysadzony przez zagorzałych nazistów w 1945 roku. Wioska, choć malow-

nicza i czysta, jest obecnie trochę jakby uśpiona. Warto się jednak tutaj zatrzymać i rozpocząć spacer wzdłuż kamiennego muru, który prowadzi na wielki folwarczny podwórzec, wprost pod ruiny pałacu.

Po II wojnie światowej majątek został w większości przejęty przez PGR z Bukowa. W latach osiemdziesiątych mieścił się tu Państwowy Ośrodek Szkolno-Wychowawczy. Podczas remontu instalacji doszło do pożaru, który strawił cały budynek pozostawiając gołe mury. Jak opowiadają miejscowi, po wielu latach lokalni społecznicy chcieli przywrócić świetność pałacowi i zaczęli szukać pomocy za zachodnią granicą. Podobno przyjechali „jacyś” spadkobiercy i rozbili duży namiot w okolicznym lesie. Po kilku dniach zniknęli, a w miejscu namiotu został do dziś widoczny sporej wielkości dół. Jak sugerują mieszkańcy, byli to poszukiwacze fantów i artefaktów, którzy mieli ze sobą mapy i wskazówki.

Zabytki

Pałac obecnie jest w ruinie, ale budynki folwarczne zachowały się w dobrym stanie, pełniąc dziś funkcje mieszkalne i użytkowe. Właściwie zespół dworski był złożony z dwóch pałaców, parku, oranżerii, oficyny, lamusa i zabudowy folwarcznej. Oficyna



i oranżeria już nie istnieją, ponieważ zostały rozebrane na odbudowę Warszawy. Z zabudowy folwarcznej najcenniejsza jest stajnia z unikatowym murowanym gołębnikiem, na którym kiedyś widniał zegar. Budowla, choć dziś jest zrujnowana, nadal zadziwia swym pięknem. Powstała ona prawdopodobnie na przełomie XVIII i XIX wieku. Równie cenny jest zachowany do dziś w dobrym stanie szachulcowy lamus z około 1870 roku. Na uwagę zasługują również kaplica cmentarna i dawny grobowiec z dwiema tablicami epitafijnymi. Nieopodal znajduje się kościół z 1930 r. Jego bryła nawiązuje do stylu romańskiego. Pamiętką po dawnych mieszkańcach jest pomnik poświęcony pamięci mieszkańców Łęgowa, którzy zginęli na

siąte wieku XX, kiedy używano ich jeszcze w wielkopolskich PGR-ach. Za pieniądze tego typu można było nabyć artykuły spożywcze i alkohol, ale tylko w karczmie należącej do właściciela dóbr. Karczma bowiem pełniła funkcje sklepu spożywczego, gdzie za folwarczne żetony można było dokonać zakupów. Dodatkową rolą tego pieniądza było utrudnienie zbiegostwa chłopom, a z czasem, gdy zniesiono pańszczyznę, pieniądź dominialny służył jako potwierdzenie wykonanej pracy.

Pieniądże dominialne były również wydawane, gdy brakowało w obiegu państwowych środków płatniczych, np. w trakcie wojen czy kryzysów gospodarczych. Oprócz nominałów i nazw majątków na „monetach” wy-

kompleksu strzelnic, które prawdopodobnie służyły jakiejś organizacji młodzieżowej z lat międzywojennych. Łatwo rozpoznać długi na około 200 m rów strzelniczy, na którego końcach są dobrze zachowane, betonowe konstrukcje zewnętrzne i podziemne stanowiska do wysuwania celów strzelniczych. Nieopodal tego miejsca znajduje się tajemniczy gład narzutowy, tzw. eratyk łęgowski, szary gnejs gruboziarnisty z różowymi plamami. Gład ma 2 metry wysokości i aż 15 metrów w obwodzie. Na wysokości wzroku znajdują się wykute w nim znaki runiczne. Według rycin z opracowania Jana Leciejewskiego pt. „Runy i runiczne pomniki słowiańskie” (wyd. Lwów 1906 r.) runy Łęgowskie mogły powstać w latach 800-1000. Autor sugeruje, że napisy na kamieniu z Łęgowa na pierwszy rzut oka mają charakter skandynawski i ze względu na bliskość rzeki Odry bardziej prawdopodobnym wydaje się, że pochodzą od ludów północnych, a nie słowiańskich. Opowieść o wikingach krążyła już w XIX w. w niemieckiej prasie lokalnej. Wówczas i teraz trwają spekulacje na temat ich autentyczności, a „Tajemniczy eratyk” został wpisany do rejestru pomników przyrody, w którym ma swoje miejsce również Łęgowiak – dąb szypułkowy zwany Atletą. Rośnie on w pobliżu szlaku kolejowego, a dotarcie do niego wymaga kilkuminutowego marszu od głównej drogi przy polach uprawnych. Wysokość drzewa to ok. 25 m, a obwód pierśnicowy pnia to 755 cm. W centrum wioski stoją dumnie dwa pomnikowe dęby.

Łęgowo leży w niewielkiej kotlinie. Jadąc drogą asfaltową od strony Sulechowa trzeba pokonać dwa spore pagórki, po lewej stronie ukaże się urokliwy widok wioski. Z każdej strony otaczają ją zbocza pól i lasów. Zabytki i ciekawa historia przyciągają tu pasjonatów i poszukiwaczy artefaktów. Jeśli zdarzy się Państwu podróżować w okolicy Łęgowa, zachęcam do zatrzymania się i spaceru. Naprawdę warto.



polach bitewnych I wojny światowej. Wykuto na nim 14 nazwisk dawnych mieszkańców Langheinersdorf (dawna nazwa Łęgowa).

Waluta

Ta mała wioska posiadała przed wojną własną walutę, uznawaną tylko w Łęgowie. Pieniądź dominialny Langheinersdorf używany był na terenie folwarku do rozliczeń wewnętrznych między właścicielem dóbr, a zatrudnionymi przez niego robotnikami rolnymi. Emisje dominialne funkcjonowały przez kilka stuleci, a ich charakter był bardzo różny. Pojawiły się one ok. XVI-XVII wieku i funkcjonowały aż po lata pięćdzie-

bijano herby właścicieli dóbr oraz rozmaite symbole, związane z rodzajem wykonywanej pracy, np. but, stojący robotnik (symbole dniówki pieszej), koło, wóz, koń (dniówka sprzężajna), sierp, kosa, topór (praca ręczna). W zbiorach pasjonatów spotkać można marki z charakterystycznym ornamentem „vS”, czyli znakiem rodziny von Sydow, będącej właścicielami posiadłości ziemskiej w Łęgowie w latach 1903-1929.

Tajemnice Łęgowskiego Lasu

Czas i natura robią swoje, powoli i konsekwentnie zakrywają ślady dawnych lat. W przywioskowym lasku można odnaleźć pozostałości



Przyloty ptaków – zięba

Marzena Stasiak

Specjalista w Gryżyńskim
Parku Krajobrazowym

Za oknem luty, a my już nie możemy doczekać się wiosny. Wraz z jej nadejściem ptaki, które opuściły nasz kraj jesienią, powrócą ze swoich zimowisk. Jednymi z pierwszych, już w marcu i kwietniu, będą zięby. Coraz więcej samców tych ptaków zimuje jednak w Polsce, dlatego możliwe, że już teraz spotkamy je podczas zimowego spaceru.

Zięba występuje na terenie prawie całej Europy, poza Islandią i najbardziej wysuniętymi na północ częściami Skandynawii oraz północną Rosją. Zamieszkuje także Środkową Azję oraz północną Afrykę. Introdukowana została na Nową Zelandię oraz na południe RPA. Nie jest zagrożona wyginięciem. W Polsce jest liczny ptakiem lęgowym, objętym ochroną. W całej środkowej Europie obowiązuje zakaz łapania tych ptaków do niewoli. W XIX wieku w Niemczech zwyczaj łapania zięb do niewoli był bardzo popularny ze względu na ich piękny śpiew. Schwyte ptaki brały później udział w konkursach śpiewu.

Długość ciała zięby wynosi od 14 do 16 cm. Samce są wielobarwne, w ich upierzeniu najbardziej wyróżniają się dwa białe paski na skrzydłach, czerwony spód ciała oraz popielaty wierzch głowy. Samice są oliwkowo-brązowe, mało skonstrastowane, ale również posiadają dwa białe pasy na skrzydłach. Zięba jest jednym z najpopularniejszych ptaków lęgowych w Polsce, spotkać ją można niemal we wszystkich typach zadrzewień.

Jej siedliskiem są różnego typu lasy, kępy, aleje drzew, a także ogrody.

Gniazda, w kształcie czarki, są misternie uwite z mchu i traw, zamaskowane porostami, pajęczynami, w rozwidleniu gałęzi lub tuż przy pniu. Trudno je dostrzec z ziemi. Zięby wyprowadzają 1 lub 2 lęgi od maja do lipca. Gnieźdzą się w lasach i grupach drzew z ubogą warstwą krzewów, również w miastach. Gdy poprzedni lęg się nie powiedzie, ptaki go powtarzają, przez co gniazda mogą być użytkowane do sierpnia. Podczas gdy samica wysiaduje jaja, samiec ostrzega ją w razie niebezpieczeństwa. Ciekawostką jest, że rodzice gromadzą w wolu owady, po czym wypluwają je do dziobów, niecierpliwie oczekujących na pokarm piskląt.

Zięby żywią się pokarmem roślinnym, głównie nasionami, owocami jagodowymi, jabłkami, śliwkami, porzeczkami i gruszkami. W okresie lęgowym karmią swoje pisklęta bezkręgowcami. Najczęściej żerują na ziemi. W trakcie posilania kiwają głową i poruszają się drobnymi kroczkami. Zdarza się, że spijają nektar z kwiatów i sok spływający z drzew. Wiosną, podczas okresu lęgowego, owady i inne bezkręgowce zbierają z gałązek i liści, a podczas reszty roku podstawę pożywienia stanowią nasiona chwastów, roślin zielnych, drzew i krzewów, czasem także pąki drzew. Od wiosny do jesieni zjadają owoce, owady i pajęczaki zbierane z gałązek i ziemi.

Poza okresem lęgowym, głównie zimą, zięba często przebywa w stadach, również z innymi ptakami np. wróblami. Gdy samiec chce zaimponować innemu osobnikowi, pokazuje białe plamki, stroszy czubek i nieco odstawia skrzydła. Zięba gdy jest



przestraszona, stara się nie poruszać, a jeśli jest taka możliwość przywiera do gałęzi.

Samiec może śpiewać nawet 2000 razy w ciągu dnia. Jego śpiew jest łatwo rozpoznawalny, charakterystyczny, wykonuje go najczęściej w wyeksponowanym miejscu. Jego piosenka składa się z serii przyspieszających dźwięków, z zawijasowym zakończeniem. Całość brzmi: „ci-ci-cit-cit-tjut-tjut-tjuttjutjutju-citirjit”. Często daną zwrotkę kończy krótkim „kik”. W zależności od regionu występowania zięby zakończenie zmienia się, różnice w melodii zależnej od pochodzenia ptaka zwane są dialektami. Młode uczą się śpiewu od rodziców, wychowane w niewoli, bez odtwarzania im poprawnego brzmienia śpiewu dorosłych osobników, nie nauczą się go dobrze. Pierwsze ciche tony młodych ptaków można już usłyszeć podczas lata lub jesienią.

Melodia samca zięby, obok kosów, jest jedną z najładniejszych piosenek słyszanych w miastach. Badania wykazały, że są najczęściej odzywającymi się śpiewakami w naturalnym środowisku. W ten bowiem sposób nie tylko wabią samice, ale również oznaczają swoje terytorium.



Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

KONFERENCJA

z okazji Dnia Kobiet

**ZDROWIE
INSPIRACJA
DZIAŁANIE**



Termin: 06.03.2025 r.

Miejsce: LODR, Kalsk 91

więcej informacji na stronie www.lodr.pl



Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku

SZKOLENIA ON-LINE W LUTYM



Instrumenty Finansowe Fundusz Gwarancji Rolnych Plus

Jeśli jesteś rolnikiem bądź przedsiębiorcą z branży rolno-spożywczej i masz problemy z uzyskaniem kredytu, to koniecznie powinieneś wziąć udział w tym szkoleniu. Zapoznasz się z zasadami uzyskania gwarancji Agromax jako zabezpieczenia kredytu.

Więcej informacji:

Kamila Marcińskiak – Specjalista ds. rachunkowości rolnej

tel. 68 385 20 91 wew. 342, tel. kom. 513 980 510, e-mail: kmarciniak@lodr.pl

Narzędzie do oceny ekonomicznej gospodarstwa rolnego (NOE)

Jeśli jesteś beneficjentem działań pomocowych, takich jak Premia dla MR, Rozwój Małych Gospodarstw, Poprawa Konkurencyjności Gospodarstw Rolnych albo chcesz sprawnie zarządzać swoim gospodarstwem, posłuchaj koniecznie, jak posługiwać się NOE w celu wytworzenia dokumentów, które są ci potrzebne.

Więcej informacji: Iwona Kupińska – Kierownik Działu Ekonomiki i Zarządzania Gospodarstwem Rolnym
tel. 68 385 20 91 wew. 328, tel. kom. 500 028 446, e-mail: i.kupinska@lodr.pl

Zapisy na stronie www.lodr.pl - zakładka „Szkolenia LODR”



Winnica Adam Płoński

Oddalone o około 22 kilometry od Zielonej Góry Wojstawice to miejsce, gdzie od 2015 roku zielenią się, kwitną i owocują przede wszystkim dwie odmiany winorośli – chardonnay i pinot noir. Szczepy burgundzkie, którymi od lat zachwycał się miłośnik win francuskich, w szczególności właśnie burgundzkich, przedsiębiorca, a prywatnie mąż Magdaleny i ojciec Adama Juniora – Adam Płoński, właściciel „Winnicy Adam Płoński”.

Jacek Stefanowicz
LODR Kalsk
j.stefanowicz@lodr.pl

Namówili koledzy

Winnica jest położona na terenie ekosystemu Wzgórze Dalkowskie. Zbocze, na którym posadzono winorośl, chyli się ku południowemu zachodowi, czyli idealnie w kierunku wędrującego po niebie słońca. To najlepsze warunki dla dojrzewania i wzrostu winnych krzewów. Dzięki bardzo dobrym warunkom glebowym uprawiane są tu klasyczne szczepy vitis vinifera: pinot noir i chardonnay. Warto w tym miejscu wspomnieć, że pinot noir to druga, najpopularniejsza odmiana winorośli w polskich winnicach.

Adam Płoński tematem okołowiniarskim interesował się przez piętnaście lat, zanim zdecydował się założyć własną winnicę. Nie

ukrywa, że wpływ mieli na to koledzy winiarze, którzy dzielili się z nim swoim doświadczeniem. Wcześniej prowadził w Zielonej Górze firmę, w której można było wykonać praktycznie każdą pieczętkę.

– „W 2014 roku nabyłem ziemię z Agencji Nieruchomości Rolnych. Rok później posadziłem krzewy, które kupiłem we Francji. Było to 10 tys. sadzonek” – mówi Adam Płoński. Wśród tych sadzonek królują właśnie pinot noir i chardonnay. To szczepy burgundzkie – ulubione szczepy pana Adama. Jak sam mówi „Daje to wiele możliwości, bo można zrobić spokojne wino, a zarazem metodą szampańską wino musujące, ale póki co chcę wypracować wina spokojne”.

Winnica z perspektywami

Grona na winnicy zbierane są ręcznie, a minimalna ingerencja w proces winifikacji sprawia, że znakomicie oddają one aromaty zarówno szczepu, z którego powstają, jak i specyfikę terenów, na których rosną.

Choć Winnica zalicza się do młodych i jeszcze początkujących, to już może poszczycić się bardzo dobrymi opiniami znawców tematyki winiarskiej. Maciej Nowicki, smakosz win, autor poczytnych blogów winiarskich,

dziennikarz portalu fermentmag.pl, juror licznych konkursów winiarskich tak opisuje wina pinot noir wytwarzane w Winnicy Adam Płoński: W winnicy prowadzonej wspólnie przez Magdalenę i Adama Płońskich uprawiane są tylko dwie odmiany winorośli: chardonnay i pinot noir. Producent co roku zmienia nazwy (...) swoich win. Były już odłona historyczna i mitologiczna, obecnie przyszedł czas na romantyczną, co wiąże się m.in. ze zmianami o charak-



terze osobistym (narodziny dziecka). Pierwsza część łacińskiej sekwencji: „Amo te, amo me” („kocham cię, kochaj mnie”), którą widzimy na etykietach, zaadresowana jest do chardonnay, a druga do pinot noir.

„Amo Me 2023 (pinot noir) to produkcja niskointerwencyjna ze spontaniczną fermentacją. Poziom siarczynów jest minimalny, oscyluje poniżej 8 mg/l. Wino jest pełne wigoru, niezwykle soczyste, stoi mocno po stronie wiśni i czereśni, ale są też nuty hibiskusa oraz korzenno-przyprawowe. Zrobiło wrażenie na kilku degustacjach w całej Polsce!”

Cierpliwość winiarza

Dewizą małżeństwa Płońskich jest jakość, a nie ilość. Dlatego też na krzewach dojrzewa od 0,5 do 0,75 kg owoców. Jak mówi pan Adam – „Aby wino miało przyzwoitą jakość, krzewów nie powinno się obwieszać. Wiem, że to się odbija na ilości butelek, ale coś za coś. Produkuję około tysiąca litrów wina rocznie, siedem lat to jest jeszcze młoda winnica. Dojrzałość krzewów winorośli szlachetnej wymaga, żeby miały 10-12 lat”. Zaznacza jednocześnie, że jakość trunku, który będzie serwowany gościom zależy od tego jak prowadzona będzie uprawa, jakie warunki do wzrostu, kwitnienia, owocowania i dojrzewania będą miały



grona. „To 90% sukcesu i smaku wina” – podkreśla.

Pierwsze wyprodukowane tu wina nie trafiły do sprzedaży. Dopiero, kiedy bardzo krytyczny co do swych wyrobów pan Adam uznał, że jest ono na tyle wyważone, że nadaje się do wprowadzenia na rynek, smakosze mieli możliwość kupna produktów z Wojsławic. Winiarz zdaniem Adama Płońskiego musi być cierpliwy. – „Trzeba być wariatem-pasjonatem tak jak ja, albo mieć duże zasoby finansowe. To są inwestycje na długie lata”. Swoją winnicę traktuje jak swego rodzaju fundusz emerytalny. Inne, ciemne strony z życia winiarzy to przede wszystkim fakt, że na pierwsze zyski trzeba poczekać latami. A na koniec dodaje, że jest to po prostu bardzo ciężka praca.

Co wino, to inna historia

Ciekawostką raczej niespotykaną na innych winnicach jest to, że każdego roku na butelkach pojawiają się nowe etykiety. Zdaniem pani Magdaleny każde wino to inna historia, inna opowieść. Były już etykiety z motywem napoleońskim, mitologii skandynawskiej, ostatnio pojawiły się na nich motyle. Autorką, a raczej ich pomysłodawczynią, jest pani Magda. Ostatnie motywy zainspirowane zostały przemianą z poczwarki w pięknego motyla, czyli między innymi tak jak z winem z Winnicy Adam Płoński.

Ale przede wszystkim w symbolu motyla i jego przemiany chodziło o niezwykle ważny w życiu Płońskich rok 2023. W tym właśnie roku przyszedł na świat Adam Junior, a Magdalena i Adam Senior powiedzieli sakramentalne „Tak” na ślubnym kobiercu. Stąd – cytując panią Magdaleny – „Na etykietach widnieje imago, czyli najbardziej uniwersalna metafora ludzkiego dążenia do doskonałości”.

Przed winiarską rodziną Płońskich kolejne wyzwania

i marzenia do spełnienia. W 2025 roku planowana jest budowa domu na winnicy. Jak mówi pani Magdalena „To nasze największe marzenie, bo właśnie na winnicy chcemy zaczynać i kończyć dzień, bardzo nam zależy, by Adaś Junior rósł i zaprzyjaźniał się z naturą, a nie miejskim zgiełkiem”. W planach jest również kolejna inwestycja w winnicę, czyli powiększenie winiarni wraz z piwnicą, a także zakup ziemi. „Chcielibyśmy za kilka lat móc skupić się tylko i wyłącznie na działalności winiarskiej, a to wymaga kolejnych nasadzeń” – dodaje pani Magdalena.

Odwiedzając winnicę można nie tylko skosztować znakomitych win, ale także delektując się lokalnym jedzeniem, poznać codziennie życie winiarza. Pan Adam wraz z małżonką jeszcze nie mieszkają na winnicy, więc chcąc ich odwiedzić, należy wcześniej po prostu się umówić. Mile widziani są turyści indywidualni, wycieczki oraz grupy firmowe, a podczas biesiady usłyszycie wiele opowieści zarówno o uprawie winorośli, jak i o magicznym procesie produkcji wina.

Dostępne obecnie wina z Winnicy Adam Płoński to przegląd roczników od 2020 roku.

Rok 2020, czyli epoka napoleońska, to *Louis de Lorville* (pinot) i *Belilotte* (chardonnay).

Rok 2021, czyli mitologia skandynawska – *Baldur* (pinot) oraz *Nanna* (chardonnay).

Rok 2022, czyli mitologia skandynawska vol. 2 to *Fenris* (pinot), a także *Freja* (chardonnay)

Rok 2023, czyli motyle, to wspomniane już *Amo me* (pinot) i *Amo te* (chardonnay).





KUCHNIA CIOCI KRYS

Smaki czerwieni

Podobno kolor czerwony potęguje apetyt. W naszej świadomości kojarzy się z miłością, a co za tym idzie namiętnością. A czy miłość do jedzenia nie łączy się z namiętym pochłanianiem przepysznie wyglądających i cudownie smakujących dań? Czerwień kojarzy się również z dojrzałością, słodkością i soczystością owoców, takich jak truskawki czy pomidory, co dodatkowo zachęca do konsumpcji. Jeśli więc walentynki – to na czerwono, a jeśli ktoś sam spędza zimowe wieczory to krwisty kolor na talerzu z pewnością rozgrzeje zmysły.

Krystyna Talaga
LODR Kalsk
k.talaga@lodr.pl

Fajitas z czerwoną fasolą

Klasyka kuchni tex-mex, czyli wywodzącej się z pogranicza Teksasu i Meksyku. To idealna propozycja na walentynkowy mroźny wieczór. Sycąca, gorąca i egzotyczna. W dodatku, jeśli zaprosisz kogoś na „fajitasa”, to już sama nazwa wskazuje, że wieczór będzie udany.

Składniki

- ⊗ mała puszka czerwonej fasoli
- ⊗ 4 pszenne tortille

- ⊗ 1 cebula
- ⊗ 1 duży ząbek czosnku
- ⊗ 1 łyżka soku z cytryny
- ⊗ 350 g piersi z kurczaka
- ⊗ 1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego
- ⊗ 1,5 łyżeczki suszonego oregano
- ⊗ pół łyżeczki chili w proszku
- ⊗ 1 papryka czerwona
- ⊗ 1 papryka żółta
- ⊗ 1 papryka zielona
- ⊗ sól i pieprz do smaku
- ⊗ kilka gałązek natki pietruszki
- ⊗ kwaśna śmietana (do podania)

Mięso kroimy w podłużne kawałki. Oprószamy je solą, pieprzem, doda-

jemy sok z cytryny, kmin rzymski, oregano i chili. Mieszymy i odstawiamy do zamarynowania na 30 minut. Oczyszczone papryki kroimy w podłużne paski. Cebulę i czosnek drobno kroimy. Natkę pietruszki siekamy. Na patelni rozgrzewamy olej. Wrzucamy mięso i przesmażamy ze wszystkich stron, aż włókna się zamkną. Dodajemy paprykę, cebulę i czosnek. Smażymy przez około 7 minut, aż papryka delikatnie zmięknie, a mięso będzie usmażone. Dodajemy fasolę. Tortille podgrzewamy na suchej patelni. Kładziemy je na desce. Na środku tortilli nakładamy porcję fajity i zawijamy ją. Fajitas z kurczaka podajemy z dodatkiem kwaśnej śmietany.

Sałatka z czerwonej kapusty z granatem



Czerwona kapusta bywa wyjątkowo twarda. Pod wpływem temperatury kolor kapusty blednie, ale odzyskuje go po dodaniu soku z cytryny. Czyż nie brzmi to rozkosznie? Moja wersja tej sałatki inspirowana jest surówkami bliskowschodnimi. Zamiast fasolki dodaję ziarenka granatu. Posypuję ją też natką pietruszki, bo po pierwsze jest bogata w witaminę C, a po drugie wygląda obłędnie.

Składniki

- ⊗ 1 mała główka czerwonej kapusty
- ⊗ 1 mała czerwona cebula



- ✿ 1 kwaśne jabłko
- ✿ 1 filiżanka posiekanej zielonej pietruszki
- ✿ 1 filiżanka ziarenek granatu

Dressing

- ✿ sok z połowy cytryny
- ✿ sól i pieprz do smaku
- ✿ 1 łyżeczka cukru
- ✿ 5 łyżek oleju o neutralnym smaku

Kapustę bardzo cienko poszatkuj i wrzuć do garnka z posoloną wodą. Gotuj krótko, tak aby zmiękła, nie dłużej niż 3-4 minuty. Ma być al dente, koniecznie pilnuj, aby jej nie przegotować. Po tym czasie odcedź i przelej obficie lodowatą wodą. Odczekaj kilka minut na sitku, aby cała woda obciekła.

Trik: Na tym etapie możesz połowę z tej porcji wsadzić do woreczka i za-



mrozić. Nawet po kilku miesiącach będzie się idealnie nadawać do zrobienia porcji surówki. Wystarczy dobrać wcześniej wyjąć z zamrażalnika, aby naturalnie sama się rozmroziła.

Kapustę przełóż do miski. Jabłko obierz ze skórki i zetrzyj na grubej tarce do tej samej miseczki co kapustę. Cebulę obierz i pokrój albo w bardzo cieniutkie piórka albo w kosteczkę. Ja wolę w kostkę. Natkę pietruszki umyj, pokrój. Granat przetnij i wyjmij ziarenka.

Sałatkę z kapusty z jabłkiem pietruszką, cebulą i 2/3 ilości granatu



wymieszaj z dressingiem. Na koniec posyp górę resztą granatu.

Na deser czerwona galaretka

Pianka z galaretki to idealny deser dla każdego, kto szuka czegoś lekkiego, a zarazem smacznego. Prosty przepis i puszysta konsystencja sprawiają, że jest to świetny wybór nie tylko na walentynki... Wprost rozplywa się w ustach.

Możesz eksperymentować z różnymi smakami, aby znaleźć ten, który najbardziej Ci odpowiada. Przygotuj galaretkę zgodnie z instrukcją na opakowaniu, jednak z mniejszą ilością wody, aby była bardziej skoncentrowana i miała intensywniejszy smak.

Po przygotowaniu galaretki należy przelać ją do szerokiego naczynia i umieścić w lodówce, aby szybko stężała, ale nie całkowicie. Idealna konsystencja to taka, która jest półstała – wystarczająco miękka, by móc ją ubić, ale już zaczynająca tężeć.

Gdy galaretka osiągnie pożądaną konsystencję, wyjmij ją z lodówki i zacznij ubijać mikserem na wysokich obrotach. Ubijaj, aż galaretka zacznie zmieniać kolor na jaśniejszy i stanie się puszysta. Proces ubijania może zająć

kilka minut – kluczem jest uzyskanie lekkiej i piankowej struktury.

Teraz gdy masz już gotową piankę, przełóż ją do pucharków lub innego naczynia, w którym chcesz podawać deser. Następnie umieść deser w lodówce na co najmniej godzinę, aby pianka mogła się odpowiednio schłodzić i ustabilizować.

Dodatki wybierz według własnej fantazji. Ja proponuję maliny, truskawki i czerwone lubuskie wino.

Miłych walentynek w kolorze czerwieni życzy ciocia Krysia.



Nowelizacja w podatkach od nieruchomości

Z początkiem 2025 r. weszła w życie nowelizacja ustawy o podatkach i opłatach lokalnych, która wprowadziła nowe definicje budynków i budowli w podatku od nieruchomości, niezależne od prawa budowlanego. Przyczyną zmian jest potrzeba dostosowania definicji budynku i budowli do orzecznictwa Trybunału Konstytucyjnego, poprzez stworzenie definicji dedykowanych celom podatkowym, a nie odwołujących się do prawa budowlanego.

Wprowadzono m.in. definicje budynków, budowli, trwałego połączenia z gruntem. Zmiany dotkną kwalifikacji na potrzeby podatkowe budynków magazynowych, obiektów wewnątrz budynków – instalacji i urządzeń technicznych.

Zgodnie z załącznikiem nr 4 do ustawy o podatkach i opłatach lokalnych, zawierającym katalog budowli, budowlą jest „obiekt, w którym są lub mogą być gromadzone materiały sypkie, materiały występujące w kawałkach albo materiały w postaci ciekłej lub gazowej, którego podstawowym parametrem technicznym wyznaczającym jego przeznaczenie jest pojemność” (pkt 6). Silosy będą uznane za budowle, a magazyny

mogą potencjalnie zostać uznane za budowle.

Urządzenia techniczne będą mogły podlegać opodatkowaniu w całości jako budowle (a nie tylko w zakresie fundamentów i części budowlanych), jeżeli będą bezpośrednio związane z budynkiem czy budowlą oraz będą niezbędne do użytkowania budynku czy budowli zgodnie z przeznaczeniem. Problemem stwarzać będzie kwalifikacja, które instalacje uznać za zapewniające możliwość użytkowania budynków zgodnie z ich przeznaczeniem.

Sporna będzie też kwestia trwałego związku z gruntem, definiowanego jako połączenie zapewniające stabilność obiektowi i możliwość przeciwdziałania czynnikom zewnętrznym. Będzie to miało znaczenie dla opodatkowania niektórych obiektów jako budowli. Jedynie w przypadku uznania, że obiekty te są trwale z gruntem związane (np. hale namiotowe), będą one opodatkowane jako budowle. Jako budowle, odrębnie od budynku, będą mogły być również opodatkowane obiekty znajdujące się wewnątrz budynku (np. funda-

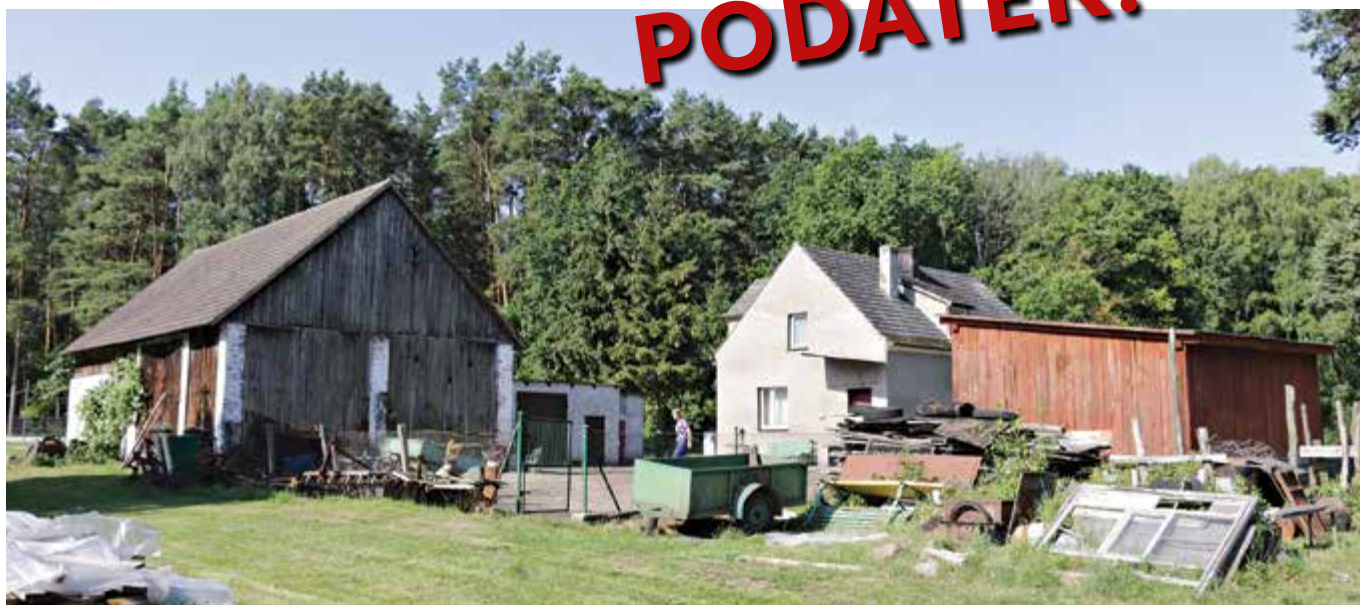


■ **Aleksandra Kowalewska**
Radca prawny
tel. 724 419 576

menty pod urządzenia, konstrukcje wsporcze).

Ministerstwo Finansów w trakcie prac nad nowelizacją zapewniało, że jej celem jest utrzymanie dotychczasowego obciążenia podatników podatkiem od nieruchomości na tym samym poziomie. Deklaracja ta może jednak okazać się pusta, gdyż nowe definicje zawierają nieprecyzyjne sformułowania, umożliwiające organom podatkowym możliwość ich szerokiego stosowania. Konsekwencją może być wzrost opodatkowania.

**Uwaga na wyższy
PODATEK!**

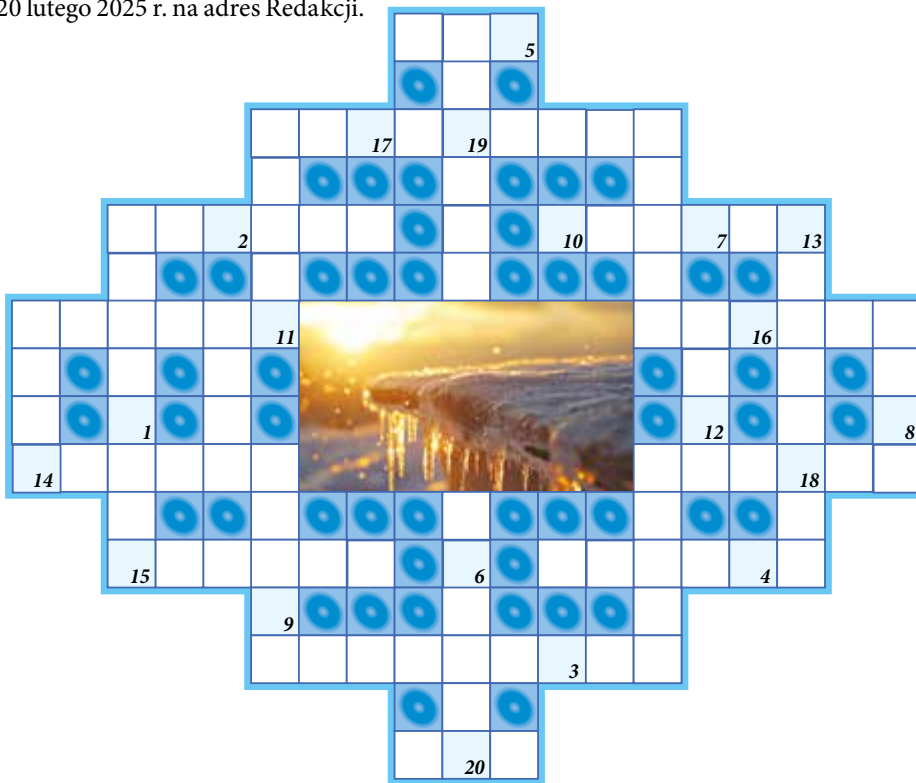


Objaśnienia wyrazów podano w dowolnej kolejności (w nawiasie liczba liter w wyrazie). Litery z ponumerowanych pól utworzą rozwiązanie – przysłowie polskie, którego treść należy przysłać do 20 lutego 2025 r. na adres Redakcji.

Krzyżówka nr 2

OBJAŚNIENIA WYRAZÓW:

- dzieło w kamieniu (6)
- lasso (5)
- agresor (9)
- siła przyrody (6)
- w nim okulary (4)
- zimą na rzece (3)
- nauka o dziedziczeniu (8)
- na śmieci (5)
- zakazany w sporcie (6)
- u Czechowa wiśniowy (3)
- flirt (6)
- zboże (4)
- dzielnica Krakowa (9)
- owad (5)
- odwiedziny (6)
- kamień w pierścionku (6)
- ważka (4)
- płot z krzewów (8)
- rezerwa (5)
- imię Dykiel (6)
- chrzestna (4)
- w stajence (6)
- rodzaj ciasta (6)
- dobre maniery (6)



Rozwiązanie krzyżówki nr 1:

„Gdy styczeń jasny i biały, w lecie bywają upały”

Za prawidłowe rozwiązanie krzyżówki nagrodę ufundowaną przez LODR wygrał pan Maciej z Zielonej Góry

Gratulujemy



*Zachęcamy
do zabawy
Cenne nagrody
czekają*



Rebus nr 2

Rozwiązanie rebusu oraz dane dziecka (imię i nazwisko, wiek oraz adres zamieszkania) należy przysłać do 20 lutego 2025 r. na adres Redakcji.

Rozwiązanie rebusu nr 1:

„Śnieg prószy, marzną uszy”

Nagrodę wygrał Maksym z Krzemowa

Gratulujemy



~~L~~

~~SAR~~

ŁA = NĘ

UWAGA! Rozwiązanie krzyżówki lub rebusu można przysłać pocztą elektroniczną na adres: redakcja@lodr.pl

INFORMACJE RYNKOWE

DODATEK DO LUBUSKICH AKTUALNOŚCI ROLNICZYCH 2

Wszystkie dane zebrano na 20 stycznia 2025r.

Z lubuskich targowisk /ceny w zł/

Nazwa artykułu	j.m.	Gorzów Wlkp.	Gubin	Międzyrzecz	Nowa Sól	Sulechów	Świebodzin	Witnica	Żary
Jaja	szt.	1,00 – 1,50	1,40 – 1,50	0,70 – 1,20	0,80 – 1,20	1,20	1,20 – 1,40	1,00 – 2,00	0,70 – 1,50
Ziemniaki	kg	3,00	1,80 – 2,00	3,00	2,00 – 3,00	2,50	3,50 – 4,00	2,50 – 3,00	3,50 – 4,00
Cebula	kg	5,00	3,50	4,50 – 7,00	3,00	3,00	9,00	5,00	4,50 – 5,00
Czosnek	szt.	3,00	3,50	4,50	2,50 – 5,00	3,50	7,00	3,00 – 5,00	3,00 – 3,50
Marchew	kg	5,00	3,00	4,50	3,50 – 4,00	3,00	6,00	4,00	4,00 – 5,00
Pietruszka	kg	8,00	15,00	9,00	7,00 – 8,00	8,00	14,00	5,00 – 6,00	8,00
Pietruszka natka	pęczek	3,00	3,00	3,00	2,50 – 3,00	3,00	7,00	–	3,00
Buraki czerwone	kg	4,00	4,00	4,50	3,00 – 4,00	2,50	7,00	4,00	4,50
Por	kg/szt.	4,00**	3,50**	4,50**	2,0 – 3,0**	4,00	–	5,00**	4,00**
Seler	kg	8,00	5,00	7,50	3,00 – 5,00	8,00	12,0	9,00*	8,00
Włoszczyzna	pęczek	7,00	7,50	8,50	7,00	9,50	–	6,00	8,00 – 9,50
Ogórek	kg/szt.	–	4,00**	18,00	–	19,00	–	20,00	–
Ogórek kiszony	kg	16,00	9,00	9,00	12,00	12,00	–	14,00	–
Cukinia	kg/szt.	–	–	–	–	16,0	–	16,00	–
Pomidor	kg	–	12,0 – 17,0	20,0 – 27,0	–	20,00	–	15,0 – 19,0	15,00
Papryka czerwona	kg	–	14,00	16,50	–	19,00	15,0 – 18,0	15,00	–
Kapusta biała	kg/szt.	5,00*	2,00	8,0 – 9,5	3,0 – 4,0	2,80	9,00**	10,00**	2,50*
Kapusta biała kiszona	kg	7,00	7,00	9,00	7,00 – 8,00	9,00	–	6,00	10,00
Kapusta pekińska	kg/szt.	8,00*	5,00*	7,50**	6,00 – 8,00	7,00	10,00	10,00*	–
Kalafior	szt.	–	8,00	13,00	–	10,00	9,00	14,00	8,0 – 12,0
Brokuł	szt.	–	8,00	–	3,00	6,00	–	–	–
Sałata	szt.	–	3,00 – 5,00	3,50	–	4,00	6,00	6,00 – 7,00	5,00
Szczypior	pęczek	3,00	2,50	3,00 – 3,50	3,00	3,00	4,00	–	3,00
Koper	pęczek	3,00	2,50	3,50	3,00	3,00	–	–	3,00
Rzodkiewka	pęczek	3,00	3,00	3,50	3,00	3,00	5,00	4,00	3,50
Kalarepa	kg/szt.	3,00	–	4,50	–	4,00**	–	5,00**	–
Brukselka	kg	12,00	12,00	–	10,00	11,00	–	–	10,00
Pieczarki	kg	12,00	15,00	–	9,80	12,00	14,00	18,00	8,00
Chrzan	kg	30,00	–	28,00	25,00	28,00	–	–	28,00
Miód	kg	32,0 – 45,0	50,00	–	40,00	40,00	45,0 – 50,0	40,0 – 46,0	35,0 – 90,0
Jabłka	kg	6,00	3,00 – 6,00	6,50 – 7,00	6,00	5,00,	8,00	6,00	5,50 – 6,00
Gruszki	kg	7,00	8,00	7,50 – 8,00	6,00	9,00	–	12,00	5,00 – 8,00

Objaśnienie: * - kg ** - szt. *** - pęczek

ZBOŻE PASZOWE

Powiat	jęczmień paszowy cena zł/t		żyto paszowe cena zł/t		owies paszowy cena zł/t		pszenica paszowa cena zł/t		pszenżyto paszowe cena zł/t	
	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
Gorzowski	750	750	650	700	700	700	800	850	750	750
Krośnieński	750	750	650	700	700	700	800	850	750	750
Międzyrzecki	750	750	650	700	700	700	800	850	750	750
Nowosolski	750	750	650	700	700	720	800	850	750	750
Słubicki	750	750	650	700	700	700	800	850	750	750
Strzelecko- -Drezdenecki	750	750	650	700	700	700	800	850	750	750
Sulęciński	750	750	650	700	700	700	800	850	750	750
Świebodziński	740	750	650	700	700	720	800	850	750	750
Wschowski	750	750	650	700	700	700	800	850	750	750
Zielonogórski	750	750	650	700	700	720	800	850	750	750
Żagański	750	750	650	700	700	720	800	850	750	750
Żarski	750	750	650	700	700	700	800	850	750	750

Tabela przedstawia styczniowe ceny zbóż paszowych w województwie lubuskim z podziałem na powiaty.

Z zebranych danych wynika, że cena jęczmienia paszowego wahała się od 740 zł/t w powiecie świebodzińskim do 750 zł/t w całym województwie. Cena żyta paszowego kształtowała się na poziomie od 650 zł/t do 700 zł/t w całym województwie. Odnotowano cenę owsa paszowego na poziomie od 700 zł/t do 720 zł/t w powiecie nowosolskim, świebodzińskim, zielonogórskim i żagańskim. Cena pszenicy paszowej oscylowała w granicach od 800 zł/t do 850 zł/t w całym województwie. Natomiast cena pszenżyta paszowego kształtowała się na poziomie 750 zł/t w całym województwie.

Zestawienie zostało sporządzone na podstawie cen obowiązujących 17.01.2025 r.

Dane pozyskane z punktów skupu znajdujących się na terenie województwa lubuskiego

OGŁOSZENIA DROBNE

Powiat gorzowski

- ❖ Sprzedam kombajn Bizon REKORD Z058, rok prod. 1988, stan dobry – gm. Kłodawa, tel. 503 823 442.
- ❖ Sprzedam łubin biały wąskolistny 4 tony, – gm. Lubiszyn, tel. 733 226 337. [2,3]

Powiat krośnieński

- ❖ Sprzedam siano i słomę 120/150, łubin, owies, pług 3-skibowy, 2 ha gruntów ornych – obręb Połupin – gm. Dąbie, tel. 663 635 673.
- ❖ Sprzedam siano w kostkach – gm. Krosno Odrz., tel. 693 874 053.
- ❖ Sprzedam siano w kostkach – gm. Dąbie, tel. 724 140 112. [12,1,2]
- ❖ Sprzedam krajeżę do drewna 220V; łuparkę świdrową do drewna – gm. Bytnica, tel. 661 746 396 [1,2,3]
- ❖ Sprzedam siewnik Poznaniak, siewnik do nawozów Kos, opryskiwacz, rozrzutnik obornika. Cena do uzgodnienia. – gm. Bytnica, tel. 697 696 494. [2,3,4]

Powiat międzyrzecki

- ❖ Sprzedam siano i sianokiszonkę w balach – gm. Pszczew, tel. 693 873 673
- ❖ Sprzedam agregat talerzowy Unia TXL 3 m; brony ciężkie ø 20 – gm. Przytoczna, tel. 696 605 548. [12,1,2]
- ❖ Sprzedam kombajn zbożowy Bizon Z50 na części; sadzarkę czeską; kosiarkę rotacyjną czeską; agregat uprawowo-siewny Unia Ares, 3m – gm. Przytoczna, tel. 501 467 080. [2,3,4]

Powiat nowosolski

- ❖ Sprzedam 10 t pszenicy ozimej luzem lub workowanej, cena do uzgodnienia – gm. Niegosławice, tel. 795 987 100.

Powiat słubicki

- ❖ Sprzedam silnik 7,5 kW, Krajceżę 5,5 kW, siewnik Poznaniak, szer. 2,7 m – gm. Górzycyca, tel. 95 759 15 08.
- ❖ Sprzedam kultywator 5 m i pług 4-skibowy Polski – gm. Rzepin, tel. 607 274 796.
- ❖ Sprzedam ciągnik Ursus C4011, przyczepę wywrotkę 4,5 t; rozrzutnik nawozu Amazone, 2-talerzowy, krajeżę do drewna na siłę – gm. Cybinka, tel. 696 439 682. [12,1,2]

Powiat strzelecko-drezdenecki

- ❖ Sprzedam pszenicę, pszenżyto, żyto – miejscowość Strzelce Krajeńskie, tel. 667 023 064.

Powiat sulęciński

- ❖ Sprzedam grunty orne (do 10 ha) na terenie gminy Lubniewice, tel. 507 197 255.
- ❖ Sprzedam i dowiozę prosiaki lub zamienię za zboże – gm. Krzeszyce, tel. 509 975 905.

Powiat świebodziński

- ❖ Kupię ciągnik Zetor, przystawkę i siewnik do kukurydzy oraz rozsiewacz nawozu – tel. 728 032 907.
- ❖ Sprzedam uroczysko 1 ha – Grodziszczce, gm. Świebodzin, tel. 663 411 075.
- ❖ Sprzedam ziemniaki jadalne i paszowe – gm. Świebodzin, tel. 601 884 531, 693 708 162.
- ❖ Sprzedam 2 ha ziemi w Boryszynie – gm. Lubrza, tel. 663 411 075.

ZBOŻA KONSUMPCYJNE I ROŚLINY MOTYLKOWE

Powiat	pszenica konsumpcyjna cena zł/t		rzepak cena zł/t		żyto konsumpcyjne cena zł/t		jęczmień konsumpcyjny cena zł/t		kukurydza cena zł/t		groch cena zł/t		bobik cena zł/t		tubin słodki cena zł/t	
	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.
Gorzowski	860	1000	2300	2300	x	x	x	x	800	820	x	x	x	x	x	x
Krośnieński	860	1000	2300	2300	x	x	x	x	800	820	x	x	x	x	x	x
Międzyrzecki	860	1000	2300	2300	660	680	x	x	800	820	x	x	x	x	x	x
Nowosolski	860	1000	2300	2300	660	680	x	x	800	820	1000	1000	x	x	x	x
Słubicki	860	1000	2300	2300	x	x	x	x	800	820	x	x	x	x	x	x
Strzelecko-Drezdenecki	860	1000	2300	2300	x	x	x	x	800	820	x	x	x	x	x	x
Sulęciński	860	1000	2300	2300	x	x	x	x	800	820	x	x	x	x	x	x
Świebodziński	850	1000	2300	2300	660	680	x	x	800	820	x	x	x	x	x	x
Wschowski	860	1000	2300	2300	660	680	x	x	800	820	1000	1000	x	x	x	x
Zielonogórski	860	1000	2300	2300	660	700	x	x	800	820	x	x	x	x	x	x
Żagański	860	1000	2300	2300	660	680	x	x	800	820	x	x	x	x	x	x
Żarski	860	1000	2300	2300	660	680	x	x	800	820	x	x	x	x	x	x

Tabela przedstawia styczniowe ceny zbóż konsumpcyjnych oraz roślin motylkowych w województwie lubuskim z podziałem na powiaty.

Z zebranych danych wynika, że cena pszenicy konsumpcyjnej wahała się od 850 zł/t w powiecie świebodzińskim w do 1000 zł/t całym województwie. Cena rzepaku kształtowała się na poziomie 2300 zł/t w całym województwie. Żyto konsumpcyjne skupowane było w przedziale od 660 zł/t do 700 zł/t w powiecie zielonogórskim. Cena kukurydzy kształtowała się od 800 zł/t do 820 zł/t w całym województwie. Cena grochu kształtowała się na poziomie 1000 zł/t w powiecie nowosolskim i wschowskim.

Zestawienie zostało sporządzone na podstawie cen obowiązujących 17.01.2025 r.

Dane pozyskane z punktów skupu znajdujących się na terenie województwa lubuskiego

- ❖ Sprzedam części do prasy Fortschritt – gm. Świebodzin, tel. 665 510 508.
- ❖ Sprzedam lub zamięnię Prasa Claas 2A wariant 180 – gm. Zbąszynek, tel. 888 102 028.
- ❖ Sprzedam 15 krów mlecznych rasy HF – gm. Szczaniec, tel. 888 054 437.
- ❖ Sprzedam agregat uprawowo-siewny, 2,5 m, bierny z siewnikiem 1 m, kompletne osie z kołami do przyczepy HL5, kompletne osie z kołami do HC6, siewnik do nawozu „Motyl”, ciągnik K25 z sinikiem C328, budynek gospodarczy 320 m² z dużym strychem na działce o pow. 40 a – gm. Szczaniec, tel. 783 478 115.
- ❖ Sprzedam krowy do dalszej hodowli – gm. Lubrza, tel. 507 593 811.
- ❖ Sprzedam części do prasy Fortschritt – gm. Świebodzin tel. 665 510 508.
- ❖ Sprzedam dom i budynki gospodarcze, siedlisko 0,60 ha koło Świebodzina. Możliwość dokupienia 1,05ha gruntu rolnego – tel. 697 995 821.
- ❖ Sprzedam działkę leśną nr 311/3 o powierzchni 1.09 ha położona w obrębie miejscowości Grodziszcz w województwie lubuskim. Działka leży ok 1.5 km od trasy S3 i ok. 2 km od Świebodzina i jest otoczona terenami leśnymi i rolnymi – gm. Świebodzin tel. 663 411 071. [12,1,2]
- ❖ Sprzedam atrakcyjną działkę rolną nr 105/3 o powierzchni około 2.1 ha położoną pod Boryszynem, w centrum terenu Międzyrzeckiego Rejonu Umocnionego – Pętla Boryszyńska – gm. Lubrza tel. 663 411 075. [12,1,2]
- ❖ Sprzedam ogierka, zimnokrwisty, gniady ur. 20.VII.2024 – gm. Skpe, tel. 506 950 148. [1,2,3]
- ❖ Sprzedam opryskiwacz Douven 3400/24 m; bronę talerzową 4 m ciężką; przyczepę HL 8011; przyczepę czeską BSS; kombajn Bizon – gm. Sulechów, tel. 695 568 702.
- ❖ Sprzedam kosiarkę-ciągnik marki Hecht; kosiarkę spalinową ręczną; kaczki Mandarynki i Karolinki – gm. Świdnica, tel. 889 485 429.
- ❖ Sprzedam kosiarkę rotacyjną 224; pług 5-cio skibowy „Grudziadz” – nowe lemiesz; wóz konny przystosowany do ciągnika; silnik elektryczny 2,2 kW – gm. Świdnica, tel. 501 105 627
- ❖ Sprzedam śrutownik bijakowy 11 kW – gm. Babimost, tel. 606 538 410.
- ❖ Sprzedam Silos Bin 60 ton – 2 szt., dmuchawę przewietrzającą i załadowniczą, wentylator R 700, skrzynkę transportową wywrotkę na tuz, przyczepkę samozbierającą (8-10 m³) – gm. Sulechów, tel. 795 989 521.
- ❖ Sprzedam rozrzutnik obornika Fortschritt T-088; sortownik do sortowania cebuli i ziemniaków – gm. Babimost, tel. 606 538 410.
- ❖ Sprzedam pszenżyto ozime, grykę wysuszoną, oczyszczoną nie pryskaną – gm. Nowogród Bobrzański, tel. 662 902 237.
- ❖ Sprzedam pług podorywkowy 5-skibowy „Grudziadz”, 7 balotów siana dobrej jakości – gm. Świdnica, tel. 501 105 627.
- ❖ Sprzedam kombajn BIZON Z056, stan dobry – gm. Kargowa, tel. 508 053 826.
- ❖ Kupię pług 4-skibowy zagonowy, na zabezpieczeniach sprężynowych lub resorowych – gm. Babimost, tel. 512 505 897.
- ❖ Sprzedam żyto, około 20 t – gm. Sulechów, tel.722 339 569.
- ❖ Kupię ciągnik rolniczy z silnikiem 4-cylindrowym + TUR Ursus lub Zetor – gm. Nowogród Bobrzański, tel. 793 677 507.
- ❖ Sprzedam pług 4-skibowy obrotowy firmy Krone, skrzynię biegów 3-biegową do ciągnika Ursus 1224 – gm. Sulechów, tel. 601 979 533.

Powiat zielonogórski

- ❖ Sprzedam pszenicę i pszenżyto ozime, owies, ziemniaki paszowe – gm. Świdnica, tel. 664 134 260; 68 32 73 152.
- ❖ Sprzedam żyto, 20 t – gm. Sulechów, tel. 504 712 948.

- ❖ Sprzedam ciągnik Ursus C330 wraz z osprzętem – gm. Sulechów, tel. 603 863 835.
- ❖ Sprzedam pszenżyto ozime, jęczmień ozimy, owies, tarczę do drewna 60 cm – gm. Świdnica, tel. 68 327 33 83.
- ❖ Sprzedam siano w belach 120x120, drugi pokos; pług Atlas 5-skirowy – gm. Babimost, tel. 500 747 675. [12,1,2]
- ❖ Sprzedam prosięta – gm. Zbąszynek, tel 606 761 504. [2,3,4]

Powiat żagański

- ❖ Sprzedam ziemię orną 2,58 ha, Karczówka – gm. Brzeźnica, tel. 694 532 046, 534 006 222.
- ❖ Wynajmę świder zawieszany na TUZ ciągnika, napęd WOM – gm. Iłowa, tel. 888 919 297.
- ❖ Sprzedam owies i grykę ekologiczną z certyfikatem – gm. Szprotawa, tel. 603 110 841.
- ❖ Sprzedam większe ilości mleka koziego oraz młode kózki, sprzedam scenę na platformie podwozowej – Gorzupia Dolna, gm. Żagań, tel. 509 310 641.
- ❖ Sprzedam owies – gm. Iłowa, tel. 516 045 735.
- ❖ Sprzedam łubin pastewny, słodki; śrutownik WIR 10 kW; silnik 10 kW w komplecie z bijakami do zboża – ssąco-tłoczący – Chotków, tel. 791 782 664.
- ❖ Sprzedam grunty rolne o pow. 2,58 h położone we wsi Karczówka – gm. Brzeźnica koło Żagania. Cena do uzgodnienia po wcześniejszym kontakcie – tel. 698 836 730.
- ❖ Sprzedam jarzma porodowe dla macior z korytami – 7 szt. Cena do uzgodnienia – tel. 791 782 664.
- ❖ Sprzedam sadzonki lawendy odmiany Grosso i Grappenhall, doniczka po 4 zł, w sprzedaży także większe sadzonki, możliwość wysyłki lub dowozu – Silno Małe, gm. Wymiarki, tel. 722 073 825.
- ❖ Sprzedam pług 4-skirowy; pług 2-skirowy; kultywator 2,7m; przyczepę D-47; ciągnik rolniczy Władimirec T25A; brony 3-polowe, obsypnik do ziemniaków; podnośnik od wózka widłowego – gm. Żagań, tel. 691 983 855.
- ❖ Sprzedam pług 4-skirowy, tryki kameruńskie, jagnięta mieszańce z rasą mięsną, same gubią runo (krzyżówka kamerun+BMC), – gm. Brzeźnica, tel. 605 052 992.

- ❖ Kupię bydło odsadki do dalszego chowu. Płatność gotówką przy odbiorze – gm. Szprotawa, tel. 604 817 761, 601 573 280.
- ❖ Sprzedam 4 działki w Dziętrzychowicach, – gm. Żagań, tel. 609 981 563.
- ❖ Sprzedam działkę w Dziętrzychowicach, – gm. Żagań, tel. 698 896 344. [1,2,3]
- ❖ Sprzedam miody surowe; miody z dodatkami (czarnuszka, malina) w słoikach 1 kg i 0,5 kg z własnej pasieki, przebadane w laboratorium, sezon 2022; octy jabłkowe na miodzie, z ziołami w butelkach 0,5 l; zakwas z buraka, możliwa wysyłka – gm. Brzeźnica, tel. 605 660 440. [1,2,3]
- ❖ Sprzedam buraki pastewne – gm. Szprotawa, tel. 693 695 255. [1,2,3]
- ❖ Sprzedam ekologiczny nostrzyk biały z certyfikatem 5,00 zł/kg – gm. Szprotawa, tel. 603 110 841. [2,3,4]

Powiat żarski

- ❖ Sprzedam działkę rekreacyjno-budowlaną za lasem między górami i stawami, 5 km od Żar – tel. 607 035 344.
- ❖ Sprzedam przyczepę wywrotkę na 3 strony D47, ORKAN-2, opony: 18,4/30; 16,9/28; 900/20; koła: 9,5/32; 9,5/36 – gmina Siedlec, tel. 693 439 340.
- ❖ Sprzedam nasiona gorczycy, materiał kwalifikowany 12 zł/kg; samochód Hyundai Tucson 4x4, rok prod. 2007, diesel 2.0 – gm. Żary, tel. 602 781 033.
- ❖ Sprzedam zboże ekologiczne (certyfikat) owies 1,2 t, gryka 1,5 t, – gm. Lipinki Łużyckie tel. 512 890 136.
- ❖ Wyzdierzawię grunty rolne – gm. Lipinki Łużyckie i ościennie gminy, tel. 513 640 259, tel. 505 022 762.
- ❖ Kupię krowę biało-czerwoną – gm. Trzebiel, tel. 787 153 721. [11,12,1]
- ❖ Sprzedam ziemniaki jadalne czerwona skórka różne odmiany oraz siano w kostkach. Jędrzychowiczki – gm. Trzebiel, tel. 502 939 228. [12,1,2]
- ❖ Sprzedam kombajn CLAAS Kompakt 300, heder 3 m na części; koparko-spycharkę Białoruś, typ budowlany, drugą na części; wał pierścieniowy z kołczatką szer. 2 m; skrzynię do przyczepy dł. 4,6 m; sprężarkę śrubową 5m³/min – gm. Brody, tel. 507 675 637. [12,1,2]

Pozostałe

- ❖ Sprzedam działkę rolną o pow. 3,3 ha w obrębie miejscowości Nowy Dwór – gm. Zbąszyń, tel. 603 090 950.



HOTELODR KALSK

Lubuski Ośrodek
Doradztwa Rolniczego

Kalsk 91
66-100 Sulechów



Hotel ODR KALSK BAZA NOCLEGOWA

- 129 miejsc noclegowych
- Pokoje 1, 2, 3, 4 - osobowe z łazienkami

RESTAURACJA

- Kompleksowa obsługa imprez
- Catering

CENTRUM KONFERENCYJNE

- Multimedialne sale wykładowe z obsługą techniczną

Parking monitorowany



DOBRA BAZA WYPADOWA



Lotnisko Babimost 23 km

Świebodzin 15 km

Zielona Góra 28 km

Berlin 196 km

PEŁNA OFERTA



68 385 2091



www.hotelodr.pl



kalsk@hotelodr.pl

