Z prac samorządu rolniczego

Wydział rolnictwa w każdym urzędzie wojewódzkim



Na wniosek Pomorskiej Izby Rolniczej, Zarząd Krajowej Rady Izb Rolniczych zwrócił się do Prezesa Rady Ministrów oraz Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji, aby w każdym urzędzie wojewódzkim w kraju był utworzony i funkcjonował wydział/ departament rolnictwa, z zapleczem pracowniczym gruntownie znającym mechanizmy i zasady funkcjonowania produkcji rolnej. Jak wskazuje Pomorska Izba Rolnicza, bez tych wydziałów działalność urzędów wojewódzkich nie jest wystarczająca w obszarze rolnictwa, szczególnie np. w obliczu klęsk żywiołowych.

Pomorska Izba Rolnicza proponuje również, aby w urzędach powstały stanowiska monitorujące sytuację meteorologiczną w rolnictwie na podstawie dostarczanych na bieżąco raportów z samorządów gminnych (dane z instytutów są często nierzetelne i niedokładne).

W ocenie samorządu rolniczego, takie rozwiązania mogą spowodować w przyszłości znaczne ograniczenie szkód w gospodarstwach, które ostatnimi czasy systematycznie występują na terenie Polski.

Wyższy zasiłek chorobowy dla rolników

Zarząd Krajowej Rady Izb Rolniczych zwrócił się do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o podwyższenie kwoty zasiłku chorobowego przysługującego rolnikowi za każdy dzień niezdolności do pracy w gospodarstwie rolnym.

W ocenie izb rolniczych, aktualnie wypłacana kwota zasiłku chorobowego wynosi 10 zł za każdy dzień niezdolności do pracy i w tej niezmienionej wysokości obowiązuje już od 2009 r., czyli prawie 9 lat (rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 21 maja 2009 r. Dz.U. nr 87, poz. 727).

Samorząd rolniczy zwrócił uwagę, że w tym okresie znacząco zmieniła się wysokość płacy minimalnej i stawek godzinowych w innych sektorach gospodarki. Obowiązująca stawka zasiłku chorobowego wypłacana rolnikom jest w ocenie Zarządu KRIR rażąco niska i nie przystaje do dzisiejszych realiów.

Ponadto KRIR wnioskuje o rozważenie możliwości zróżnicowania wysokości emerytury rolniczej w zależności od wysokości składek płaconych przez rolników i możliwości podjęcia działań, które spowodują poprawę opłacalności produkcji ekologicznej zbóż poprzez zwiększenie dopłat do produkcji.

Pilnie potrzebne przepisy o pomocnikach rolników



W związku z pracami Rady Ministrów nad projektem ustawy o zmianie ustawy o ubezpieczeniu społecznym rolników oraz niektórych innych ustaw, Zarząd Krajowej Rady Izb Rolniczych zwrócił się do Minister Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej o poparcie przepisów zawartych w tym projekcie i pilne wprowadzenie w życie nowego rodzaju umowy pomiędzy rolnikiem i pomocnikiem rolnika.

Przekazano, że ze względu na charakter pracy w rolnictwie, a szczególnie w ogrodnictwie, oraz okresowe nasilenie pilnych prac sezonowych konieczne jest krótkotrwałe zatrudnienie osób do pomocy w gospodarstwie rolnym.

Umowa o pomocy przy zbiorach owoców, zawarta pomiędzy rolnikiem prowadzącym gospodarstwo rolne a osobą świadczącą pomoc przy zbiorach, zwaną pomocnikiem, przewiduje zabezpieczenie społeczne dla osoby pomagającej rolnikowi. Pomocnik rolnika będzie uprawniony do jednorazowego odszkodowania z ubezpieczenia wypadkowego, chorobowego i macierzyńskiego.

Samorząd rolniczy poparł projektowane rozwiązania, ponieważ wychodzą one naprzeciw oczekiwaniom rolników, a szczególnie sadowników, którzy opierają swoją działalność na sezonowej pomocy dodatkowych osób.

- Biorąc to pod uwagę, a także mając na uwadze szerokie konsultacje projektu ustawy przeprowadzone przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z organizacjami rolniczymi, zwrócono się o opinię popierającą przedmiotowy projekt i przedłożenie opinii samorządu rolniczego na posiedzeniu Rady Dialogu Społecznego – informuje KRIR.

Potrzebne kredyty preferencyjne z niskim oprocentowaniem

Krajowa Rada Izb Rolniczych zwróciła się do resortu rolnictwa o pomoc dla rolników, którzy nie dokonali zbioru ziemiopłodów w 2017 r., poprzez uruchomienie kredytów preferencyjnych z niskim (1%) oprocentowaniem na inwestycje w gospodarstwach rolnych.

Wniosek ten jest motywowany trudną sytuacją rolników, którzy w związku z niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi nie mieli możliwości zebrania zasianych zbóż, wykonania niezbędnych prac polowych, czy zasiania zbóż ozimych.

O niestosowanie sankcji wobec rolników

Samorząd rolniczy wnioskuje do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o niestosowanie sankcji wobec rolników, którzy z przyczyn niezależnych od nich nie spełnili w terminie wymogów wynikających z utrzymania obszarów proekologicznych, programu rolnośrodowiskowego i rolno-środowiskowo-klimatycznego.

- W związku z niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi, rolnicy ci nie mieli możliwości wykonania obligatoryjnych zabiegów, które warunkują spełnienie wymogów określonych w poszczególnych programach – mówi Wiktor Szmulewicz, prezes Krajowej Rady Izb Rolniczych. ■

Rady Powiatowe PIR w fotograficznym obiektywie

⇨Rada Powiatowa PIR Powiatu Starogardzkiego









⇨Rada Powiatowa PIR Powiatu Tczewskiego





⇨Rada Powiatowa PIR Powiatu Kartuskiego





⇨Rada Powiatowa PIR Powiatu Nowodworskiego




⇨Rada Powiatowa PIR Powiatu Wejherowskiego




⇨Rada Powiatowa PIR Powiatu Gdańskiego




⇨Rada Powiatowa PIR Powiatu Kościerskiego




Wielkanoc na Kociewiu

Rozmowa z Krystyną Gierszewską,
prezesem Stowarzyszenia Kociewskie Forum Kobiet i autorką książek kulinarnych

- Jak na Kociewiu obchodzono przed laty święta wielkanocne?

- Z tego, co pamiętam, a mam już parę wiosenek, Wielkanoc to były dla nas wszystkich szczególne święta. Staraliśmy się je przeżyć przede wszystkim duchowo - szczególnie Wielki Tydzień. Jednak pamiętając o duchu, nie zapominaliśmy również o naszych ciałach, przygotowując masę świątecznych smakołyków. Dziś również w swojej rodzinie kultywuję te tradycje i oprócz wizyty w kościele, przygotowuję na te dni odświętne menu. Pamiętam też o przygotowaniu koszyczka na święconkę i o poświęceniu palmy w kościele w niedzielę palmową.

Nasza palma ma charakter regionalny i znacznie różni się od tych przygotowywanych w innych regionach Polski. Kociewska palma to zwykła wiązanka, bukiecik składający się z tego, co już zdążyło wyrosnąć w naszych ogródkach, czyli gałązek brzozy, wierzby oraz kwitnących odnóży agrestu czy porzeczki. Do tego bukieciku wkłada się jeszcze jakiś wiosenny kwiatek, a jeśli nie zdążył zakwitnąć, to zrobiony z krepiny lub suszony i trochę bukszpanu.

- Jakie zwyczaje zachowały się, jeśli chodzi o przygotowywanie świątecznych pokarmów?

- Natomiast, co dotyczy się kuchni i związanych z nią świątecznych zwyczajów kulinarnych to staramy się - tak jest w moim domu, by w koszyczku do święconki było wszystko to, co zrobiła na święta mama. Poczynając od chleba przez wędlinę ,szynkę , chrzan własnoręcznie utarty do jajek z ,,własnego wybiegu'' farbowanych po kociewsku w cebuli i innych naturalnych barwnikach.

- Jakie są charakterystyczne potrawy wielkanocne przygotowywane w tym regionie Pomorza Gdańskiego?

- Wśród potraw jest przede wszystkim żurek i wszelkie mięsiwa. Na świąteczne posiłki serwuje się głównie mięso wieprzowe oraz królika przyrządzanego na różne sposoby. Ja w tym roku na świąteczny obiad podam rosół z bażanta, pasztet z królika oraz jajeczka przepiórcze, oczywiście oprócz tych tradycyjnych kurzych. No i ciasta – mazurek z kajmakiem oraz baby zarówno gotowaną, jak i piaskową.

- Jak przyrządza się tradycyjny, kociewski żurek?

- Podstawą żurku jest własnoręcznie zrobiona kiełbasa z mięsa wołowego i wieprzowego. Część kiełbasy wędzimy, a część zamrażamy - tyle, ile potrzebuję na



śniadanie wielkanocne. Potem ją gotuję i na bazie tego wywaru robię żurek. Oczywiście wcześniej z żytniej mąki przygotowuję zakwas, który dodaję do wywaru z kiełbasy. Potem już tylko dodaję majeranek i chrzan, i świąteczna zupa gotowa. Nasz żurek ma łagodniejszy smak - nie jest taki ostry i pikantny, choć teraz wszyscy są przyzwyczajeni do ostrych, kwaśnych i słonych rzeczy.

- A świąteczne słodkości. Jaki jest przepis na kociewskie baby wielkanocne?

- Ja rzadko piekę babę drożdżową. Najczęściej robię babę gotowaną i babę piaskową cytrynową lub czarno-białą oraz mazurki. Mój mazurek jest specyficzny. Zawsze robię go z własnoręcznie gotowanym kajmakiem. Kajmak to mleko gotowane z cukrem. Gotuje się to tak długo, aż masa uzyska kolor jasnobeżowy i zaczyna przywierać do garnka. Wtedy kajmak zestawia się z ognia i wkłada do niego masełko i tak długo rozciera aż masa zacznie gęstnieć. Taką masą można polać wcześniej przygotowany mazurek i położone na nim bakalie. Jak zastygnie, to ma smak kruchej krówki. Masa jest bardzo słodka, ale raz w roku można sobie pozwolić na taką bombę kaloryczną. Nie ma u nas świąt bez takiego mazurka.

- Dziękuję za rozmową.

(WOP)