

Program aktywizacji przedsiębiorczości na terenach wiejskich poprzez wytwarzanie i promowanie markowych produktów lokalnych

pod Honorowym Patronatem
Wojewody Zachodniopomorskiego



www.gajanet.pl



Strona 2002

Niniejsze wydawnictwo zostało opublikowane dzięki pomocy finansowej Unii Europejskiej. Treści w nim wyrażone należą do Stowarzyszenia Federacja Zielonych GAJA i nie muszą odzwierciedlać stanowiska UE

Sponsorzy
główni:



NBP

Narodowy Bank Polski

Sponsorzy:

FUNDACJA BANKOWA IM. LEOPOLDA KRONENBERGA



Deutsche Umwelthilfe



Wydawca:



Federacja Zielonych Gaja
ul. Kolumba 6, 70-035 Szczecin
tel./fax: (091) 48 49 232, tel.: (091) 48 94 233
www.gajancet.pl

Partner
projektu:



Regionalne Centrum Doradztwa Rozwoju Rolnictwa
i Obszarów Wiejskich w Barzkowicach

Autorzy:

Joanna Buława, Jakub Szumin
Wojciech Jaz
Izabela Byszewska
Aleja Borowiec

Skład i przygotowanie do druku: Robeko Sp. z o.o. /www.robeko.com/

Opracowanie graficzne i projekt okładki: Piotr Tabor /piotr.tabor@post.pl/

Druk: Drukarnia Kadruk
Nakład: 500 egz.

ISBN: 83-909929-1-4

Program aktywizacji przedsiębiorczości na terenach wiejskich poprzez wytwarzanie i promowanie markowych produktów lokalnych

pod Honorowym Patronatem Wojewody Zachodniopomorskiego



Szczecin 2003

SŁOWO WSTĘPU

Dlaczego tak trudno o wyróżniający nas, Pomorzanie motywy - pamiętkę, którą mógłby nabyć coraz częściej pojawiający się turysta, potrawę, która w nierozrwalny sposób łączyłaby się z Pomorzem Zachodnim. O ile mieszkańcy miejscowości nadmorskich nie mają takich problemów - tam każda muszelka jest pamiętką a smażona ryba z kutra regionalnym przysmakiem - to my, pozostali mieszkańcy zachodniopomorskiego mamy z tym problem...

Oczywiście można tłumaczyć to historią, ale nawet historia kiedyś się zaczęła a każda tradycja ma gdzieś swój początek. Nawet tradycja kulinarna.

Broszura, którą trzymasz w dłoni, ma na celu zachęcenie do tworzenia nowych tradycji kulinarnych Pomorza Zachodniego oraz przywracanie współczesnym tym smaków Pomorza, które odchodzą w zapomnienie. Z propozycją odnowienia tradycji kulinarnych tych ziem zwróciliśmy się do kobiet zamieszkujących zachodniopomorskie wsie. Kobiet, przed którymi rzeczywistość stawia poprzeczkę bardzo wysoko. Codziennność to bezrobocie, zamykane kolejne szkoły - ośrodki kultury na wsiach, wszechogarniający marazm. Dla nich stworzyliśmy Program aktywizacji przedsiębiorczości na terenach wiejskich; program, który czerpie z dawnych tradycji tych ziem: tradycji rękodzielniczych i kulinarnych.

Jako organizatorzy założyliśmy, do Programu że zaprosimy najaktywniejsze kobiety, wiejskie liderki, które zdobytą wiedzą, będą mogły dzielić się z sąsiadkami i koleżankami. Wymiana doświadczeń i pomysłów zaowocuje powstaniem manufaktury, w której powstawać będą produkty wyjątkowe, niepowtarzalne, smaczne i... poszukiwane przez klientów! Produkty przyjazne środowisku, bo powstałe przy wykorzystaniu ludzkich rąk oraz naturalnych surowców.

Wiele jest programów aktywizacji obszarów wiejskich. My jednak nie zamierzamy kończyć na przekazaniu wiedzy i umiejętności w trakcie szkoleń. Naszym celem jest stworzenie rynku. Nie obędzie się bez

uruchomienia produkcji, zakupu materiałów i opakowań, opracowania strategii marketingowych oraz bezpośredniej promocji i sprzedaży powstałych produktów na imprezach targowych. Ważne, że dochody ze sprzedaży powrócą do wytwórców, do potrzebujących kobiet w niebogatych przeciętń wsiach.

Rzecz jest nie tylko w towarze. Pewnie wszystko można sprzedać. Trudniej jest jednak przebić się przez mur marazmu panującego na wsi, trudniej uwierzyć, że razem możemy naprawdę zrobić coś ważnego! Coś co doceni klient w mieście i społeczność lokalna na wsi. Bo bez wsi nie ma miasta. I vice versa.

Joanna Bulawa, Jakub Szumin

Projekt „Aktywizacja przedsiębiorczości na terenach wiejskich poprzez wytwarzanie i promowanie markowych produktów lokalnych w ramach zorganizowanego ruchu spółdzielczego” pod Honorowym Patronatem Wojewody Zachodniopomorskiego, wdrażany jest przez Federację Zielonych GAJA przy partnerskim udziale Regionalnego Centrum Doradziwa, Rozwoju Rolnictwa i Obszarów Wiejskich w Barzkowicach.

Sponsorzy Projektu:
Phare ACCESS 2000, Narodowy Bank Polski,
Fundacja Kronenberga.

PRODUKT LOKALNY W POLSCE I W UNII EUROPEJSKIEJ

Produkty lokalne (lub regionalne) to tradycyjne produkty żywnościowe oraz wyroby lokalnego rzemiosła, ściśle związane z danym terenem. Przez wieki upiększane przez miejscowych artystów, zaczęły różnić się od siebie i z biegiem czasu stawały się wyznacznikiem regionu, w którym powstawały. Rzemiosło lokalne jest rozpoznawalne - nawet oko laika potrafi odróżnić ceramikę czy hafty z najbardziej znanych regionów Polski.

Produkty lokalne są nie tylko istotnym elementem dziedzictwa kulturowego narodu, lecz także mogą stać się dla ich wytwórców dobrym źródłem zarobku. Im bardziej niepowtarzalny i oryginalny jest produkt, tym wyższą ma wartość i - co się z tym wiąże - wyższą rynkową cenę.

Produkt lokalny podnosi atrakcyjność regionu, w którym jest wytwarzany, stanowi o jego oryginalności i niepowtarzalności, przyciąga turystów i inwestorów. Większość regionów jest rozpoznawalna i odróżniana właśnie dzięki swoim oryginalnym produktom. W Polsce mamy wiele produktów lokalnych, nierozzerwalnie związanych z regionem ich wytwarzania: oscypek nie może istnieć bez Podhala, „sięgające nieba” Palmy Wielkanocne są jednoznacznie kojarzone z Kurpiami, a słynna wódka śliwowica - z małopolskim Łączkiem. Podobnie - wiele innych wyrobów, jak hafty, ceramika, produkty żywnościowe. Społeczności lokalne z tych terenów od wieków potrafiły dobrze wykorzystywać walory regionalnych produktów, a ich sprzedaż stanowiła dla nich bardzo liczące się źródło dochodów.

■ Jak to się robi w Unii?

Polska, w której przez wiele wieków żyły obok siebie rozmaite narody, otrzymała w spadku po nich niezwykle bogatą tradycję i ogromną ilość rozmaitych lokalnych produktów. Mimo to, jeszcze kilka lat temu nie przywiązywaliśmy do tej spuścizny zbyt dużej wagi.

Po 1989 roku, witaając z radością obecność na naszym rynku towarów z różnych stron świata, siłą rzeczy zapomnieliśmy o produktach rodzimych, a zwłaszcza tych lokalnych. Być może dlatego, że utóżsa-

miane były z kulturą regionalną, postrzegana wtedy jako zaściankowa. Ani dziedzictwo kulturowe, ani tradycja nie były jeszcze w modzie - prawdziwy renesans regionalizmu zaczął się u nas dopiero pod koniec lat 90. XX wieku. Tymczasem, w krajach Unii Europejskiej, o wiele od nas bardziej rozwiniętych, od kilkunastu lat prowadzi się konsekwentną politykę ochrony lokalnych tradycji i obyczajów, a co się z tym wiąże - ochronę lokalnych produktów. Obowiązujące w krajach Wspólnoty rozwiązania prawne mają być gwarancją zachowania jakości i tradycyjnego charakteru tych produktów. Dotyczy to w pierwszym rzędzie lokalnych i regionalnych produktów żywnościowych.

I tak, w 1992 roku wprowadzono w Unii Europejskiej dwa Rozporządzenia (nr 2081/92 i 2082/92), w których objęto ochroną jakość oraz tożsamość lokalnych produktów żywnościowych we wszystkich krajach członkowskich. Stanowią one, że produkty te mogą ubiegać się o nadanie certyfikatu "nazwy pochodzenia", "znaku geograficznego" albo "specyficznego charakteru".

- **nazwa pochodzenia** - (w skrócie **PDO** od ang. *protection of destination origin*) zastrzeżona jest dla produktów wytwarzanych w jakimś określonym miejscu, o specyficznym warunkach klimatycznych, glebowych czy kulturowych, ale miejsce to nie musi być regionem.
- (w skrócie **PGI** od ang. *protection of geographical indication*) nadawany jest produktom ściśle związanym z jakimś regionem i zawiera nazwę geograficzną miejsca, w którym produkt jest wytwarzany.
- (w skrócie **TSG** od ang. *traditional speciality guaranteed*) to znak, który otrzymują wyroby, które odróżniają się od podobnych produktów specyficzną przyrządzenia, albo niepowtarzalnym składem surowców. Znak TSG może oznaczać np. jakiś szczególny ser, wytwarzany w sposób inny, niż pozostałe sery.

Certyfikaty te mają na celu podkreślenie jakości produktu, wskazanie na jego wyjątkowość i ochronę tej wyjątkowości. Rozporządzenia z 1992 roku odnoszą się do wszystkich krajów unijnych i dotyczą produktów lokalnych obecnych na rynkach Wspólnoty. W ten sposób

chronionych jest kilkadziesiąt produktów: sery, owoce, warzywa, mięso, chleby, makarony, ciasta, piwo, ryby i wiele innych. Najwięcej *znaków geograficznych* i *nazwy pochodzenia* mają produkty z Francji i Włoch (ponad 100), dalej - z Portugalii, Grecji i Niemiec (po kilkadziesiąt produktów). Natomiast najmniej - Finlandia (1 produkt), Szwecja (2) oraz Belgia i Dania (po 3 produkty).

Ponadto, w każdym kraju członkowskim istnieją także indywidualne rozwiązania. Dobrym przykładem prowadzonej już od ponad 70 lat ochrony własnych produktów lokalnych jest Francja. Przyznawane są tu trzy prestiżowe znaki: "czerwony znak" (*label rouge*) dla wyrobów mięsnych nie pochodzących z przemysłowej produkcji, znak "AB" (*agriculture biologique*) - dla wyrobów ekologicznych oraz znak "AOC" (*Appellation d'Origine Controlee*) - określający pochodzenie geograficzne produktu. Znak ten posiada m.in. szampan (jako produkowany w Szampanii, żadne inne wino musujące na świecie nie może nosić tej nazwy) oraz wiele gatunków sera.

■ Nasze kulinarne dziedzictwo

W Polsce, jak dotychczas, brak jest spójnej polityki ochrony oryginalnych produktów lokalnych, wyróżniających się miejscem pochodzenia oraz tradycyjnymi metodami wytwarzania. Częściowo tylko lukę tę wypełnia ustawa Prawo Własności Przemysłowej z 2001 roku, która wprowadza ochronę "oznaczenia geograficznego", polegającą na możliwości umieszczenia na produkcie informacji o miejscowości lub regionie, w którym jest on wytwarzany, jeśli taka informacja jest kojarzona z jakością produktu (np. *kiełbasa głogowska* - produkowana przez słynnych masarzy z Głogowa Małopolskiego, albo *powidła świeckie* i *strzeleckie* - wytwarzane według starej receptury w Dolinie Dolnej Wisły, w okolicach Świecicia i Strzelec).

Również obowiązująca od stycznia 2003 roku ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych pozwala na specjalne oznaczenie takich polskich produktów żywnościowych, których wysoka jakość związana jest ze specyficznymi metodami wytwarzania i specyficznym składem. Jest to jednak zaledwie mały krok, zbliżający nasze regulacje prawne do powszechnie stosowanego w krajach Unii znaku *specyficznego charakteru*.

Tymczasem, podobnie jak w krajach Unii, także w Polsce mamy

ogromne bogactwo produktów lokalnych, które należy pieczołowicie chronić i które mogą stać się naszym atutem po wstąpieniu do Unii Europejskiej. Redakcja "Gospodyni", wspólnie z redakcją Rolną Polskiego Radia realizuje od trzech lat projekt pt. "Nasze kulinarne dziedzictwo", którego celem jest z jednej strony - dokumentacja polskich regionalnych produktów żywnościowych, osadzonych głęboko w naszej tradycji, wytwarzanych od lat tymi samymi metodami, a z drugiej - wsparcie działań w kierunku tworzenia dodatkowego dochodu w gospodarstwach rolnych, poprzez przetwarzanie własnych surowców i ich bezpośrednią sprzedaż, m.in. w ramach turystyki wiejskiej. Liczyliśmy na to, że w efekcie - udokumentowana wiedza o polskich regionalnych produktach przyczyni się do podniesienia atrakcyjności oferty turystycznej polskiej wsi oraz wzmocni poczucie tożsamości jej mieszkańców.

Regionalne produkty, zgłaszane do konkursu, musiały być związane z określonym obszarem geograficznym i charakteryzował się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych danego regionu. Wymogiem było także, by wytwarzano je w małej skali, tradycyjnymi metodami i żeby wywodziły się z tradycji i kulturowanych w regionie zwyczajów.

To "tropienie" narodowych specjalów zaowocowało zgromadzeniem kilkuset lokalnych produktów, wytwarzanych przez osoby prywatne, gospodarstwa agroturystyczne, koła gospodyń wiejskich, pensjonaty, gospody i małe zakłady rzemieślnicze. W bardzo wielu przypadkach sprzedaż ich stanowi liczącą się pozycję w budżecie, zarówno dla rolników, jak i dla lokalnych przedsiębiorców.

Do najciekawszych lokalnych produktów, zidentyfikowanych w czasie projektu "Nasze kulinarne dziedzictwo" należy kaszubska gęszina, z mięsa rodzimej rasy gęsi pomorskiej, wypasanej w specyficznych warunkach, rozmaite produkty z ryb morskich i słodkowodnych, m.in. śledź na węgliskach czy pasztet z wątróbek dorsza, kindziuk litewski - tradycyjna wędlina z Suwalszczyzny, podlaska "kielbasa palcem napychana", ukraińska "pałanycia" - ciasto wigilijne, śląski preswurst i lejberwurst. Także cała gama serów: góralskie, z Wielkopolski, z Kurpi (bryndza, oscypek, ser "kragany", gziaki o rozmaitych smakach). Były ciasta obrzędowe: kurpiowskie fafernuchy, śląski kołacz, podkarpackie "szyszki" weselne. I wreszcie cała gama miódów: spadziowy, lipowy, z facelii, wrzosowy...

Nie sposób wymienić całego bogactwa produktów lokalnych, jakie wciąż jeszcze wytwarzane są na polskiej wsi. Wiele z nich zdobywa coraz większą renomę u konsumentów - są poszukiwane i chętnie kupowane, nie tylko na okazjonalnych imprezach i kiermaszach, ale coraz częściej także w specjalistycznych sklepach. W bardzo wielu przypadkach są też znaczącym elementem oferty agroturystycznej. W krajach Unii tego typu działalność jest czymś powszechnym. Sprzedają przez rolników własnych serów, wędlin, przetworów, a nawet specyficznych alkoholi jest od wielu lat praktykowana, za przyzwoleniem tzw. derogatyw czyli przepisów dotyczących wyłącznie produktów przeznaczonych na rynek lokalny. Różnią się one od wymagań stawianych wyrobom dopuszczonym do sprzedaży we wszystkich państwach Wspólnoty i sprawiają, że lokalne wyroby są atrakcją i wyróżnikiem regionów, odwiedzanych tłumnie przez turystów.

■ Umiejętnie wykorzystana szansa

Dobra promocja, wyczerpie rynku i coraz większego zapotrzebowania na tego typu wyroby wśród klientów z miast (a także gości z zagranicy) pozwoliła wielu wytwórcom lokalnych produktów żywnościowych pozyskać stałe źródło dochodu. Produkty te bowiem są szansą rozwoju wielu regionów, także tych najuboższych ale mających atuty w postaci czystego środowiska, tradycji i więzi kulturowych, atrakcyjnego turystycznie krajobrazu.

Coraz więcej społeczności lokalnych, zwłaszcza z rejonów dotkniętych bezrobociem, szczególnie wysokim na terenach wiejskich, widzi swoją szansę w wykreowaniu i sprzedaży produktu lokalnego. Produkt ten przybiera rozmaite postaci: mogą to być wyroby tradycyjnego rzemiosła, żywnościowe specjalty, dziedzictwo kulturowe, szczególne walory krajobrazu, albo złoże wody mineralnej.

W Strzelcach Dolnych (woj. kujawsko - pomorskie) grupa pań z koła gospodyń wiejskich smaży "powidla strzeleckie", według starej, XIX wiecznej receptury i promuje je jako produkt lokalny na rozmaitych kiermaszach i festynach. Powidla ze Strzelec są chętnie kupowane przez mieszkańców okolicznych miast - klienci przyjeżdżają po nie nawet z odległej Bydgoszczy i Torunia. Koło Gospodyń ze Strzelec zarejestrowało swój wyrób jako produkt lokalny. Stołki z powidłami mają jednakowe etykiety, na domach ich wytwórczyni wiszą szyldy, informujące o sprzedaży bezpośredniej. Jest to przykład wykorzystania

lokalnej tradycji do promocji własnej miejscowości i przyciągnięcia odbiorców lokalnego produktu. Powidła z tego regionu, w Dolinie Dolnej Wisły mają bogatą historię - od XVII wieku rosły tu owocowe sady, z których miejscowi mieszkańcy wyrabiali słynne przetwory, które następnie spławiano Wisłą do Gdańska. Stare sady, często liczące sobie po kilkadziesiąt lat, zachowały się w wielu miejscowościach. Rosną w nich dawne odmiany jabłek i śliwek i z nich właśnie smażone są strzeleckie i świeckie powidła. KGW ze Strzelec organizuje także Święto Śliwki, na którym sprzedaje swoje wyroby.

W północno - wschodniej Polsce realizowany był polsko - francuski projekt "Tereny, ludzie produkty", zainicjowany przez Biuro Porozumienia Zielone Pluca Polski. Brało w nim udział kilka gmin z województwa mazowieckiego (Związek Gmin Kurpiowskich), warmińsko - mazurskiego (gmina Miłki) i podlaskiego (gm. Gródek i Michałowo oraz Związek Gmin Dorzecza Górnej Narwi). W trakcie realizacji projektu wytypowano produkty i usługi, jakie mogły stać się produktami markowymi tych terenów. Produkty te były ściśle związane z tożsamością kulturową gmin biorących udział w projekcie i ich walorami przyrodniczymi. "Markowe" produkty wyłonione przez lokalnych liderów, to m.in. kiszzone specyficzną metodą ogórki i przechowywane zgodnie z tradycją w wodach rzeki Narwi, piwo "kozicowe" i miód z Kurpiowszczyzny, szeroka oferta agroturystyczna mazurskiej wsi Miłki, z regionalną kuchnią opartą o dania z ryb słodkowodnych, mleko produkowane przez rolników zrzeszonych w Spółdzielni "Supraśl Górna", drewniane meble z gminy Gródek.

Doskonale sprzedają swój regionalny produkt gminy realizujące projekt p.n. "Dolina Strugu - Sami Sobie" (woj. podkarpackie). Jest to wręcz modelowy program wdrażania w praktyce zasady zrównoważonego rozwoju na terenach wiejskich. Cztery gminy z Doliny Strugu: Chmielnik, Tyczyn, Błażowa i Hyzne rozpoczęły od wspólnego uruchomienia wytwórni wody mineralnej "Alfred" (z miejscowego złoża). Potem był pomysł, by wodę dostarczać "pod drzwi" mieszkańcom Rzeszowa. Wkrótce gama produktów oferowanych przez Dolinę Strugu rozszerzyła się - mąka, miody, produkty mleczarskie trafiają do około 70 tysięcy okolicznych odbiorców. Wielkość produkcji regulowana jest zamówieniami i rozprawdzana na lokalnym rynku. Wspólne przedsięwzięcia gospodarze na obszarze 300 km², zamieszkałym przez 40 tysięcy mieszkańców dają szansę utrzymania 8 tysięcy małych gospodarstw rodzinnych (o średniej powierzchni 3,5 ha), produkujących

żywność bez chemii. Dolina Strugu jest dzięki temu obszarem czystym ekologicznie i atrakcyjnym turystycznie.

"Samy sobie" to dobry przykład zaangażowania całej społeczności lokalnej w rozwój gospodarczy regionu. Podobne inicjatywy podejmują i inne gminy, na przykład grupa gmin tworzących Małopolski Owocowy Szlak. Jego idea również oparta jest na promocji i sprzedaży lokalnego produktu - w tym przypadku sprzedaż owoców i przetworów owocowych ze słynnych sadów Sądeckich a także innych produktów, wytwarzanych w tutejszych gospodarstwach. Działalność "owocowego szlaku" otworzył festyn owocobrania w Łącku - imprezy także promującej produkt lokalny.

"Kraina mlekiem i miodem słynąca" - tak zachwała swe walory gmina Pakostaw w Wielkopolsce. Oferuje produkt lokalny w postaci kompleksowych usług agroturystycznych, szlaków rowerowych po okolicy, atrakcji turystycznych takich jak miejscowe zabytki, parki, rezerwy przyrody. Za tę profesjonalną ofertę gmina otrzymała nagrodę w konkursie na kreowanie lokalnego produktu markowego.

Dość powszechnym sposobem promocji lokalnego produktu są rozmaite festyny i święta: ziemniaka w Mońkach i truskawki w Korycinie (woj. podlaskie), cebuli w Grabowie (łódzkie), miodobranie w Myszyniu (mazowieckie), "chmielaki" w Kraśniku (lubelskie) i wiele innych. Na ogół angażują one całe miejscowe społeczności, które doceniają znaczenie tego rodzaju promocji dla swego regionu.

Tradycyjnie już, lokalny produkt w agroturystyce i turystyce najlepiej wykorzystują społeczności o silnej tożsamości kulturowej i etnicznej, np. Górale, Kurpie, Kaszubi, Ślązacy. W Niedzielę Palmową w Lysem na Kurpiach co roku odbywa się pokaz olbrzymich Palm Wielkanych, dzięki czemu są one jednym z najlepiej znanych i sprzedawanych produktów lokalnych w Polsce. Z kolei, by wypromować kowalskie wyroby artystyczne, będące specjalnością mieszkańców Wojciechowa (woj. lubelskie), organizowane są tu zawody kowali. Dzięki temu wieś stała się sławna i właściciele tutejszych gospodarstw agroturystycznych nie narzekają na brak gości. Podobną konsekwencję w promowaniu swych wyrobów wykazują koronczarki z Koniakowa i Istebnej, a mieszkanki Zaliipia od lat ozdabiając przepięknymi malowidłami swoje domy, budynki gospodarcze, płoty, studnie a nawet psie budy, wykreowały własny produkt lokalny: sztuke, którą przyjeżdżają podziwiać rzesze turystów.

PRZETWÓRSTWO

Wstęp

Realia gospodarki rynkowej i procesy łączenia się ze strukturami europejskimi przyspieszają konieczność przemian w rolnictwie i potrzebę dostosowania się do nowej sytuacji. W tej nowej rynkowej sytuacji mieszkańcy wsi coraz częściej nie są w stanie utrzymać się z produkcji rolnej i zmuszeni są poza nią szukać dodatkowych źródeł i możliwości celem uzyskania dochodu.

Nowy system ekonomiczny, który dotknął wieś w sposób szczególny dotknął kobiety. Większość kobiet bezrobotnych na wsi i właścicielek małych gospodarstw jest w tzw. wieku produkcyjnym.

Podstawowym warunkiem i czynnikiem działania w rozwiązywaniu bezrobocia i polepszenia życia ludności wiejskiej jest podjęcie szeroko rozumianej przedsiębiorczości co jest w stanie ożywić ludność obszarów wiejskich. Przedsiębiorczość podejmowana przez kobiety może dotyczyć bardzo szerokiego wachlarza przedsięwzięć.

Jednym z takich alternatywnych możliwości uzyskania dochodu może być *przetwórstwo* produktów znajdujących się na obszarach wiejskich bądź to uzyskiwanych z upraw polowych, sadów, jagodników oraz z roślin dziko rosnących, zasobów leśnych i ziół.

Produkty te odpowiednio i ciekawie przetworzone, atrakcyjnie zaprezentowane i opakowane mogą znaleźć nabywców. Ważne jest aby rozwój przetwórstwa dokonywał się w małych formach przetwórci o lokalnym znaczeniu bazujących na lokalnych surowcach. W tej dziedzinie mamy dobre i sprawdzone tradycje przetwarzania owoców miękkich oraz warzyw, grzybów i ziół.

Dużą rolę w uzyskaniu dochodu może odegrać markowy dobrze wyprodukowany *produkt lokalny*.

Ten kierunek rozwoju przedsiębiorczości związany jest głównie z pomysłowością i organizacją sprzedaży.

Przykłady te świadczą, że pomysłów na lokalny produkt jest mnóstwo. Z powodzeniem można uruchomić lokalne rzemiosło - źródłem dochodu może być tkactwo, hafty, koronkarstwo, metaloplastyka, garncarstwo, oryginalne wyroby stolarskie, plecionki ze słomy, wikliny, wyroby ze skóry czy artystyczne wycinanki z kolorowego papieru. Niezawodnym produktem lokalnym jest tradycyjna żywność, na którą coraz bardziej wzrasta popyt, bo konsumenci oryginalnych, tradycyjnych smaków i tradycyjnej dobrej jakości, a taką może gwarantować żywność wytwarzana "domowym" sposobem, z najlepszych naturalnych surowców, według sprawdzonych receptur.

W naszym interesie jest, by w chwili wejścia do Unii był już wdrożony krajowy system ochrony nazw i znaków, co pozwoli nam starać się o ochronę najlepszych polskich produktów lokalnych na terenie Wspólnoty. Poza tym, po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej, zasady Rozporządzeń z 1992 roku Rady Wspólnoty będą dotyczyć również polskich produktów i ich producentów.

Ponadto, w europejskich programach rolno-środowiskowych, wspierających rozwój wsi, dużo miejsca zajmują programy zorientowane na pomoc w zachowaniu i odtwarzaniu elementów krajobrazu rolniczego o znaczeniu kulturowym, w tym także produktu regionalnego. Przewidziane są na przykład pakiety pomocowe przeznaczone na ochronę rodzimych ras zwierząt gospodarskich oraz odmian roślin uprawnych, związanych z tradycją i kulturą lokalnych społeczności. Wiele regionalnych produktów żywnościowych bazuje właśnie na takich starych rasach i odmianach, takich jak świnia złotnicka pstra, gęś suwalska, pomorska czy biłgorajska, dawne odmiany śliw albo jabłoni.

Literatura:

1. *Pejzaż wiejski z pierogami i różą*, wyd. Lubelskiego Związku Stowarzyszeń Agroturystycznych w Wojciechowie, Końskowola 2002.
2. *Każde miejsce opowiada swoją historię czyli rzecz o dziedzictwie wiejskim*, wyd. III, Fundacja Fundusz Współpracy Program Agrolinia 2000, Poznań 2002.
3. Marek Gąsiorowski: *Czy regionalne i lokalne produkty powinny być na rynku, a jeżeli tak, to dlaczego?* wyd. RCDRRiOW, Poświętne 2002.
4. Paweł Czechowski: *Proces dostosowania polskiego prawa rolnego i żywnościowego do prawa Unii Europejskiej*, Warszawa 2001.

■ Produkt spożywczy – produktem regionalnym

Swobodnie przemieszczanie się ludności zwiększa możliwość zapoznawania się z coraz to nowo poznanym środowiskiem. Poznając nowe miejsca do których trafiamy, a osoby mieszkające tam zachęcają nas do zwiedzania terenu, jego przyrody, architektury jak również do ugaszczania się produktami i potrawami charakterystycznymi dla regionu. Zapoznając się i spożywając lokalne produkty często turyści zakupują je do swoich domów – jako atrakcyjną pamiątkę z pobytu w danym regionie.

W ten sposób rozgłasza się informację o smakowitym produkcie danego regionu.

Są to przeważnie produkty produkowane i przetwarzane lokalnie o odpowiednich normach broniących jakości swych wyrobów, posiadające regionalny charakter i **certifikat!**

Produkty te są zawsze o specyficzne, wysokiej jakości, zabezpieczone prawnie przed falsyfiakatami.

Produkty lokalne są źródłem dochodu dla producentów danego regionu. Warunkiem i powodem tego przedsięwzięcia jest dopracowanie przepisów prawnych zabezpieczających przed nadmiernym rozpowszechnieniem i produkcją masową metodami przemysłowymi.

Województwo zachodniopomorskie dzięki swoim walorom turystycznym i położeniu geograficznemu jest regionem często odwiedzanym przez turystów krajowych jak i “z za miedzy”. Jest więc szczególna okazja i potrzeba ku temu aby pobyt w regionie przedużyć wspomnieniem nabytej i wywiezionej stąd “atrakcji” – pamiątki regionalnej.

Często nie dostrzegamy, że produkty jakie wytwarzamy są odmienne i znając je na co dzień nie dostrzegamy w nich walorów produktu lokalnego.

Produkt lokalny jest szansą dla małych społeczności i może być wielką atrakcją dla konsumentów.

■ Tradycje dziedzictwa kulinarnego

Produkty żywnościowe, przetwórstwo i tradycje kulinarne są naszym dziedzictwem. Z powodzeniem stać się mogą produktem regionalnym i być źródłem wymiernych korzyści. Pożywnie jest ważną sferą kultury i obyczajów – spełniało i spełnia ważną rolę w kontaktach międzyludzkich, a różne zwyczaje żywieniowe są świadectwem rozwoju cywilizacyjnego oraz ciągłości tradycji.

W naszym regionie tradycje kulinarne są wypadkową wielu tradycji przywiezionych przez osiedlonych tu mieszkańców z różnych stron kraju. Tradycje te jako bogate dziedzictwo przywiezione na tereny województwa zachodniopomorskiego jest kulturowane i korzeniami wkomponowuje się w jego krajobraz wykorzystując i przystosowując się do jego warunków tak klimatycznych jak i glebowych. Stąd też tradycje kulturowane zmodyfikowały się, wzbogaciły i nabrały pewnego charakterystycznego dla naszego regionu kształtu i smaku kulinarnego. Stąd też pomysł na wyszukanie ciekawego bardzo związanego z naszym regionem produktu spożywczego.

Bardzo ważnym atutem i wizytówką regionu jest posiadanie oryginalnego, regionalnego produktu wytwarzanego w gospodarstwach, przez miejscowych, chałupniczych rzemieślników – producentów. Regionalnym produktem mogą być surowce lub wyroby, które są przeznaczone do bezpośredniego spożycia bądź do sporządzenia potraw. Produkt o nazwie regionalny – lokalny musi być związany z określonym terenem, obszarem. Charakteryzować się powinien szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu.

Powodzenie w realizowaniu koncepcji wytworzenia produktu regionalnego musi być poprzedzone:

- przekazaniem wiedzy mieszkańcom wsi o pomorskim, regionalnym dziedzictwie kulinarnym,
- dostarczeniem wiedzy i umiejętności umożliwiających tworzenie nowych miejsc pracy i wypracowanie dodatkowego dochodu poprzez przetwórstwo własnych surowców i ich bezpośrednią sprzedaż,
- ukazanie atrakcyjności przetwórstwa i wzmocnienia poczucia lokalnej tożsamości mieszkańców wsi.

Atrakcyjny produkt lokalny uchroni od zapomnienia, utrwali stare zwyczaje i techniki kulinarne - przysłuży się dziedzictwu kuchni lokalnej i regionalnej.

Proces projektowania nowego lokalnego produktu do jego wprowadzenia na rynek to proces dość długi ale realny, który usystematyzować możemy w następujących punktach:

- Poszukiwanie idei czyli pomysłów nowego produktu,
- Selekcja pomysłów,
- Opracowanie koncepcji nowego produktu,
- Analiza ekonomiczna nowego produktu,
- Przeprowadzenie testu marketingowego (próbny rynek),
- Wprowadzenie na rynek.

■ Kryteria jakości produktów odżywczych

Jakość każdego produktu spożywczego zależy od następujących parametrów:

- **Wartości odżywczej** - wynikającej ze składu chemicznego produktu,
- **Smakowitości** - wynikającej z jakości i zestawu używanych surowców, obecności odpowiednich komponentów smakowo - zapachowych,
- **Zdrowotności** - wynikającej z nieobecności drobnoustrojów chorobotwórczych lub substancji szkodliwych jak również ze składu chemicznego zestawu składników,
- **Trwałości** - warunkującej przechowywanie produktu bez zmian w warunkach obrotu handlowego,
- **Atrakcyjności** - wyrażającej się w prawidłowej barwie i formie, starannym spreparowaniu i opakowaniu,
- **Praktyczności** - czyli łatwości przekształcania w potrawę, łatwości zamykania i otwierania z powrotem, wygodnego porcjowania.

■ Technologiczne przetwarzanie żywności

Przetwarzanie żywności jest zespołem operacji technicznych. Wiele z tych procesów ma charakter zarówno procesów przetwórczych jak i mających na celu równoczesne przedłużenie trwałości czyli umożliwienie przechowywania.

Procesy te można podzielić na:

- **Mechaniczne** - rządzone prawami mechaniki ciał stałych takimi jak: rozdrabnianie, przesiewanie, mieszanie, mielenie, ucieranie, wyciskanie.
- **Termiczne** - np. odparowywanie celem zagęszczenia.
- **Chemiczne** - wymagające zastosowania utrwalaczy i odbywające się bez udziału czynnika biologicznego.
- **Biotechniczne** - oparte na procesach fermentacji.

Do najważniejszych wstępnych operacji w przetwórstwie żywności należy wstępne oczyszczenie surowców. Jest to nie tylko ważny zabieg natury higienicznej lecz także technologicznej. Dzięki tej operacji ułatwia się ich utrwalanie a także zapobiega szybkiemu niszczeniu narzędzi służących do prowadzenia procesów przetwórczych.

Może to być mycie, płukanie, przebiekanie, przesiewanie - mające na celu usunięcie części zbędnych i zanieczyszczeń.

- **Procesy mechaniczne** - to rozdrabnianie owoców i warzyw poprzez ich krajanie, cięcie, szarpanie, rozcieranie, mielenie. Wszystkie te czynności stanowią jeden z początkowych etapów produkcji żywności.
- **Operacje termiczne** - te czynności w technologii żywności mają zastosowanie nie mniejsze od czynności mechanicznych. Z operacjami natury cieplnej mamy do czynienia:
 - przy wstępnej obróbce surowców np. blanszowaniu,
 - przy właściwym przetwarzaniu surowców np. przy pieczeniu, suszeniu, chłodzeniu,
 - przy termicznym utrwalaniu produktów np. pasteryzacji, sterylizacji, zamrażaniu,
 - przy czyszczeniu i wyjaławianiu pojemników.

Procesy termiczne w przetwarzaniu i utrwalaniu produktów spożywczych to:

- blanszowanie - zabieg polegający na krótkotrwałym zanurzeniu warzyw lub owoców do gorącej wody o temp. nieco poniżej 100°C na przeciąg kilku sekund w celu inaktywowania enzymów powodujących ciemnienie owoców lub warzyw,
- pasteryzacja - łagodny zabieg termiczny polegający na ogrzaniu produktu do temp. 70 - 80°C celem pełnego zniszczenia mikroflory,
- suszenie - polega na usunięciu wody z produktów celem ich utrwalenia lub nadania ostatecznej formy w postaci suszu. Proces ten przeprowadza się w urządzeniach zwanych suszarkami z nawiewem ciepłego powietrza lub światła słonecznego,
- pieczenie - jest to proces zwany też wypiekaniem odbywającym się w piecu piekarskim w temp. 230 - 260°C co nie oznacza, że pieczywo nagrzewa się do temp. 170°C następstwem czego jest tworzenie się brunatnej "skórki". W samym miąższu temp. nie osiąga nawet 100°C, wystarcza jednak do zabicia drożdży i vegetatywnych form bakterii oraz do ścięcia glutenu i skleikowania skrobi.
- gotowanie - polega na utrzymaniu produktów w stanie wrzenia.
- autoklawowanie - pod tym terminem rozumiemy nagrzewanie pod ciśnieniem do temperatur wyższych od 100°C w celu uzyskania pełnej jałowości.

KONFITURY

■ Ogólne uwagi o smażeniu konfitur

Konfitury można przygotowywać prawie ze wszystkich owoców. Do najczęściej przygotowywanych i bardzo cenionych należy konfitura z agrestu zielonego, malin, moreli, porzeczek, truskawek, wiśni, gruszek, ale można również robić ją z czereśni, jagód czarnych, poziomek a nawet z pomidorów czerwonych i zielonych.

Owoce na konfiturę powinny być pierwszej jakości, zdrowe, świeże, dojrzałe, lecz jędrne, aromatyczne, a przede wszystkim nie uszkodzone.

Do dokładnego smażenia konfitur potrzebne jest naczynie mosiężne, wewnątrz nie pobielane, w takim bowiem tylko nie zmieniają owoce właściwego sobie koloru. Im naczynie będzie szersze tym lepiej, bo owoce przeznaczone do smażenia mają w syropie swobodne miejsce, lepiej się przesmażają i każdy owoc nie będąc uciskany wierzchnią warstwą lepiej się wypełnia syropem.

Najpiękniejsza konfitura to ta, którą się smaży z 1 lub 2 kg owoców. Na 1 kg owoców sporządzić należy syrop z 1 kg cukru i 2 szklanek wody (tyle cukier wsiąknie wody) - najlepsza woda źródłana.

Barzo ważną rzeczą jest szumowanie konfitury, które się w ciągu smażenia odbywa dwa razy - raz szumuje się syrop sam a drugi raz po wrzuceniu owoców. Od starannego szumowania zależy trwałość konfitury. Syrop można szumować łyżką dużą, ale gdy już są owoce trzeba bardzo ostrożnie, najlepiej łyżeczką srebrną, zbierając szumowiny z owocu tyłcem czyli spodem łyżeczki.

Konfitur nie można mieszać łyżką tylko często potrząsać naczynie w którym się smaży. Im delikatniejszy owoc, tym wolniejszego wymaga ognia. Najpiękniejsza konfitura będzie jeżeli nie jest od razu dosmażona lecz na drugi dzień do pełnego dosmażenia.

Gorącą konfiturę wkłada się do wyjałowionych słoików i natychmiast uszczelnia.

■ Konfitura z niedojrzalego agrestu

Owoce agrestu duże, lecz niedojrzałe, zdrowe i gładkie oczyścić z reszty kwiatowej i szypulek. Każdy owoc (aby się nie rozgotował) nakłuć nierdzewną szpilką w kilku miejscach. Tak przygotowany agrest włożyć do gorącego syropu, lekko podgrzać nie dopuszczając jednak do wrzenia i pozostawić na kilkanaście godzin. Po upływie tego czasu agrest należy podgrzać do wrzenia i natychmiast odstawić na 12 godzin, a następnie podgotować na bardzo małym ogniu do uzyskania właściwej sklistości owoców. Gorącą konfiturę zamknąć.

■ Konfitura z pomidorów czerwonych

Dojrzałe czerwone pomidory przekroić na pół, wyrzucić pestki, skropić alkoholem i pozostawić na 24 godziny. Przygotować syrop z 1 kg cukru na kg pomidorów, wrzucić pomidory wraz z alkoholem (najlepszy arak), smażyć półki syrop nie zgęstnieje, a na dosmażeniu wcisnąć sok z 1 cytryny. Konfiturę przełożyć do słoiczka i zamknąć.

■ Konfitura z pomidorów zielonych

Pomidory jeszcze zielone przekroić, wyjąć ziarnka, zalać zimną wodą i na lekkim ogniu zagotować, potem wyjąć, rozłożyć aby woda odciekła. Sporządzić syrop na 1 kg pomidorów: 1,25 kg cukru plus wodę ile cukier wchłonie (około 1 - 1,5 szklanki), pokroić 1 cytrynę w talarki i zagotować. Gorącym syropem zalać pomidory na całą noc, nazajutrz smażyć do uzyskania odpowiedniej gęstości. Gorącą konfiturę przełożyć do słoików i zamknąć.

SOKI

Soki - syropy owocowe ze względu na duży dodatek cukru charakteryzują się dość gęstą konsystencją, dość dużą lepkością, posiadają barwę i smak typowy dla surowca z którego są sporządzane. Soki z soczystych owoców można otrzymać przez parowanie.

■ Technologia otrzymywania soku

Aby otrzymać sok - syrop przez parowanie należy do owoców przeznaczonych na sok dodać cukru w ilości 1 kg na 1kg owoców. Owoce pestkowe należy np. wiśnie przedtem wydelować. Porzeczki czarne, czerwone lub maliny należy wymieszać z cukrem i pozostawić na 2 - 3 godziny aby część cukru rozpuściła się w soku owoców. Tak przygotowane owoce parować w specjalnym garnku w ciągu 1 godziny. Gorący sok wlewać do wysterylizowanych naczyń i hermetycznie zamknąć.

■ Soki - syropy otrzymywane na zimno

Ten sposób otrzymywania soku pozwala w pełni zachować aromat, barwę i smak owoców z których jest produkowany. Sposób otrzymywania soków na zimno znajduje szczególne zastosowanie przy przerobie: malin, jeżyn, bardzo dojrzałych truskawek.

Starannie przebrane owoce należy zasypać cukrem biorąc 1 kg cukru na 1 kg owoców, lekko je zgnieść i pozostawić na kilka godzin a następnie wlać owoce z sokiem na sito lub na płótno, umocować nad dużym garnkiem emaliowanym, nie obitym i pozostawić na całą dobę. Zebrany sok wlać do butelek lub słoików i poddać pasteryzacji.

SORBETY

Sorbety otrzymuje się z owoców surowych utrwalanych cukrem. Sorbety będą trwałe tylko wówczas, gdy użyte do ich przygotowania owoce będą bardzo świeże, dojrzałe lecz bez oznak przejrzenia, dokładnie oczyszczone z części nie jadalnych, wymyte, osączone.

Sorbety bowiem przygotowuje się z owoców całych rozcieranych cukrem. Ilość cukru w stosunku do owoców jest jeszcze nieco większa niż przy sokach i wynosi od 1,5 kg do 1,75 kg na 1 kg owoców, ponieważ czynnikiem utrwalającym sorbet jest cukier.

Warunkiem sprawnego przygotowania sorbetów jest wygodna miska "makutra", która przed użyciem do tego celu musi być bardzo dokładnie wymyta i wyparzona w piekarniku. W tym celu do zimnego piekarnika wstawia się miskę i powoli się go ogrzewa.

Do ucierania owoców trzeba przygotować drewnianą pałkę z twardego drewna. Przed użyciem pałkę należy dokładnie umyć i wygotować.

Przed przystąpieniem do ucierania owoców należy przygotować małe opakowania aby ich zawartość można było wykorzystać jednorazowo. Wymyte i wypłukane słoki trzeba wygotować ale przed wypełnieniem należy je dokładnie osuszyć. Znacznie wygodniej jest wyprażyć słoki w piekarniku i tam pozostawić je do wystudzenia.

PRZETWARZANIE OWOCÓW DZIKO ROSNĄCYCH

Od najdawniejszych czasów zbieractwo roślin dziko rosnących dostarczało wiele cennych produktów. Wiele z nich wzbogaca do dziś nasze pożywienie.

Tradycja przetwarzania owoców dziko rosnących sięga korzeniami do bardzo odległych czasów. Rosnące w warunkach naturalnych były jedynymi owocami służącymi do spożycia, przetwarzania, aromatyzowania potraw a nawet farbowania i konserwowania.

Owoce dziko rosnące zawierają znacznie mniej cukru, są bardziej zasobne w kwasy organiczne, garbniki, barwniki a przede wszystkim zawierają znacznie więcej witamin aniżeli owoce krzewów uprawnych.

Bardzo wartościowymi owocami dziko rosnącymi są poziomki, owoce rokitnika, głogu, derenia, czarnego bzu, pigwy, róży, jałowca. Można z nich robić konfitury, soki i galaretki.

Konfitura z berberysu

Z berberysu robi się jedne z najlubiejszych konfitur, bardzo poszukiwaną i rzadko spotykaną.

Po dokładnym oczyszczeniu z pestek bierze się 1kg berberysu na 2 kg cukru co nie jest za wiele bo owoc jest bardzo kwaśny a soczysty i potrzebuje dużo syropu. Im więcej będzie syropu, tym piękniejsze będą konfitury. Aby sporządzić syrop należy dodać do cukru tyle wody aby cukier ją wchłonął i na wrzątek wrzucić oczyszczony berberys, smażyć na wolnym ogniu 15 minut, szumować łyżką. Gdy już szumowin nie będzie, a syrop okaże się gęsty, zestawić z ognia i konfiturę włożyć do wyjałowionych słoiczków i zamknąć.

Drugi sposób

Szklankę oczyszczonego berberysu, 2 szklanki cukru i 0,5 szklanki wody jednocześnie włożyć do garnka, smażyć na wolnym ogniu, zdejmując z ognia na chwilę po każdym zawrzeniu. Po około 20 minutach gdy syrop zgęstnieje konfitura gotowa.

■ Owoce róży w konfiturowym syropie

1 kg owoców róży pomarszczonej pokroić na połówki, wydrążyć nasiona i usunąć włoski, starannie wymyć. Włożyć owoce do 2,5 szklanek wrzącej wody aby swobodnie pływały, gotować 4 - 5 minut, odcedzić. Odmierzyć 2,5 szklanki wywaru, wysypać 0,5 kg cukru, zagotować. Do tak przygotowanego syropu włożyć owoce róży, zagotować i odstawić do następnego dnia. Następnego dnia dodać 0,5 kg cukru, zagotować i po kilku minutowym gotowaniu włożyć różę do małych słoików, zalać gorącym syropem i słoje szczelnie zamknąć.

Konfitura z róży jest smaczna i dekoracyjna, bardzo zasobna w witaminę C i ma piękne zabarwienie.

Owoce dzikiej róży oraz jej płatki możemy wykorzystywać w przetwórstwie jako jedno z najcenniejszych źródeł witaminy C. Do najzasobniejszych witaminę C należą owoce róży pomarszczonej - zawierają około 800 mg witaminy C w 100 g owocu.

■ Sok z czarnego bzu

Z bzu czarnego można wykorzystywać kwiaty - baldachimy do sporządzania konfitur lub suszu a z owoców otrzymywać można wspaniałe soki.

Na 1 kg owoców czarnego bzu dodajemy 20 dag cukru. Owoce czarnego bzu zalewamy bardzo małą ilością wody, doprowadzamy do wrzenia i odciedzamy gorący sok. Odciedzony sok należy połączyć z cukrem, zagotować i zlać do słoików. Słoiki z sokiem należy pasteryzować około 15 minut. Pozostałe owoce czarnego bzu można przetrzeć przez sito, a uzyskaną marmoladkę dostudzić i wykorzystać.

■ Konfitura z pigwy

Owoce pigwy - zasobne są w cukry, zawierają witaminy z grupy B, witaminę C i składniki mineralne. Cenniejsze są one jednak ze względu na zawartość związków pektynowych dzięki którym przetwory pigwowe bardzo dobrze się galaretują. Przetwory z pigwy są bardzo aromatyczne, smaczne i mogą być - dla polepszenia smaku dodawane do innych przetworów.

1 kg pigwy obrać, pokroić na ósemki, wydrążyć gniazda nasienne. Pokrajane owoce obgotować w niewielkiej ilości wody aby nieco zmiękły. Odcedzić owoce i odmierzyć 1,5 szklanki wywaru, dodać 0,5 kg cukru, zrobić syrop. Do powolnie wrzącego syropu włożyć obgotowaną pigwę, gotować kilka minut, i odstawić do następnego dnia. Wyjąć owoce, do syropu dodać następne 0,5 kg cukru i skórkę z 1 cytryny i zagotować. Odstawić i znowu podgotować owoce w syropie kilka minut. Skórkę z cytryny usunąć a gorącą konfiturę włożyć do słoików i zamknąć.

Uwaga: Konfitura nadaje się do jedzenia dopiero po 3 tygodniach.

ZIOŁA

Nie zawsze zdajemy sobie sprawę jak duże znaczenie w naszym życiu i żywieniu mają zioła. Ostatnio coraz częściej doceniamy i zwracamy się ku zdrowym produktom żywieniowym wytwarzanym niegdyś prostymi domowymi sposobami wspomagającymi i urozmaicanymi całą gamą i kompozycją ziół.

Potwierdzeniem na obecność ziół w naszym dziedzictwie kulinarnym jest wiersz naszego wieszczka - **Władysława Syrokomli:**

„W każdym małym ziółeczku jakiś dar ukryty,

Ot, Absinthum vulgare - piotun pospolity.

A od ferby jedyny! - ot garszka rumianku

Jak od rozlicznych chorób leczy bez przystanku.

Żywokost na ból piersi cudownie pomaga

Na wściekłą wyborna Alisma Plantaga.

Ślaz pomagał od kaszlu w najdawniejsze czasy

Kmin wyborny do chleba - marian do kielbasy

Mięta na ból w żołądku, choćby Bóg wie jaki

A tomka i bławatki - pyszne do tabaki.”

Zastosowanie ziół może być tak różnorodne jak i forma ich przetwarzania i utrwalania.

Urozmaicają pożywienie, poprawiają smak i zapach potraw, wzbogacają ich wartość odżywczą dzięki pewnej ilości witamin i składników mineralnych zawierających substancje bakteriacyjne, działają konserwująco.

Jako przyprawy wykorzystuje się różne części roślin zielarskich: liście, kwiaty, owoce, pędy, kłącza, cebule, korzenie. Mogą być używane pojedynczo lub w mieszankach, mogą mieć różną konsystencję: stałą, płynną, past i kremów. Ważnym jest, aby trafnie dobrać proporcje do spodziewanego efektu ich działania. W tym tkwi mądrość, niepowtarzalność wyrobu oraz dobroczynne działanie ziół.

Niektóre przyprawy zielarskie mogą służyć jako środki przedłużające trwałość produktów żywnościowych, należą do nich nasiona kolendry, gorczyca, papryka, czosnek, korzeń lubezyku, jagody jałowca, tymianek, majeranek, ziele cząbrku.

■ Suszenie ziół

Zioła należy zbierać we właściwym terminie, ważna jest również pora dnia i pogoda. Zioła olejkowe - np. mięta, szalwia powinny być zbierane przed kwitnieniem natomiast lubczyk i trybula mogą być zbierane przez cały sezon wegetacji.

Dla większości ziół najlepszą porą zbioru są godziny południowe i wczesne popołudniowe. Nigdy nie można zbierać ziół po deszczu i z rosą gdyż łatwo zmieniają barwę i zapach a nawet pleśnieją.

Do suszenia nadają się liście z roślin w pełni rozwoju, najczęściej przed kwitnieniem, natomiast całą nadziemną część rośliny zbiera się w czasie kwitnienia. Cząber ścina się sekatorem tuż przy ziemi, a bazylię, mięte, majeranek i wiele innych ziół ścina się na 1/3 wysokości, żeby umożliwić powrotny zbiór.

Kwiaty rumianku zbieramy w pełni kwitnienia, płatki nagietków można zbierać przez cały okres kwitnienia.

Owoce i nasiona ziół są gotowe do zbioru, gdy dojrzeją, zbrązowieją i nieco wyschną.

Zioła należy tak suszyć i przechowywać, żeby nie traciły aromatu. Oczywiście w suchym i ciemnym miejscu. Temperatura podczas suszenia nie powinna przekraczać 35°C, gdyż w wyższej następują straty substancji czynnych. Pęczki ziela zawieszają się wierzchołkiem do dołu, tak żeby nie były stłoczone. Drobne części - liście, kwiaty, korzenie - rozkłada się pojedynczą warstwą na siatce lub na papierze. Po wysuszeniu przekłada się zioła do słoików, toreb papierowych i przechowuje w suchym, ciemnym i chłodnym miejscu.

■ Suszenie liści ziół

Liście należy suszyć w miejscu ciepłym i ciemnym np. w spizarni lub w szopce. Optymalna temperatura to temp. pokojowa około 20°C lecz w pierwszej fazie dobra temperatura byłaby 35°C. Pędy szalwi, rozmarynu, cząbrku i macierzanki wiąże się w luźne pęczki wieszając czubkami do dołu. Inne liście ziół suszy się na ramach obciążonych gazą lub na podziurkowanym papierze. Dobrze wysuszone liście powinny być suche jak papier i łamliwe, lecz nie kruszyć się na pył po dotknięciu. Rośliny silnie pachnące jak np. lubczyk nie należy suszyć blisko siebie gdyż przechodzą swoim zapachem na inne.

■ Suszenie kwiatów

Kwiaty suszy się podobnie jak liście. Prawidłowo suszone kwiaty powinny zachować kolor i kształt. W zależności od grubości płatków suszenie trwa od 1 do 3 tygodni.

■ Inne metody konserwowania ziół

Aromat ziół można zachować w octach i olejach ziołowych. Metoda ta jest doskonała dla silnie pachnących ziół przyprawowych, a uzyskane płyny są świetnym dodatkiem do sosów i marynat.

■ Przetwory ziołowe

Oleje ziołowe

Aby sporządzić olej ziołowy należy napełnić słoik świeżo zebranymi ziołami i zalać je olejem (najlepiej słonecznikowym) o temperaturze pokojowej. Przykryć gazą i zostawić przez dwa tygodnie do naciągnięcia na parapecie nasłonecznionego okna. Codziennie mieszać. Następnie przecedzić przez gazę i sprawdzić smak. Jeśli jest dostatecznie mocny zlać do ładnej butelki, zostawić w butelce jedno dorodne zioło i opatrzeć etykietką.

Do olejów nadają się następujące zioła: bazylija, cząber, estragon, majeranek, mięta, rozmaryn, tymianek, lawenda.

Ocety ziołowe

Jako bazy używa się octu winnego lub jabłkowego. Świeżo zebrane zioła zgnieść i luźno napełnić nimi czysty słoik. Zalać ciepłym, ale nie gorącym octem po brzegi słoika i zamknąć odporną na działanie kwasu zakrętką. Trzymać na nasłonecznionym parapecie okna przez dwa tygodnie, codziennie wstrząsać. Sprawdzić smak: jeśli za słaby, przecedzić ocet i zalać nim nową porcję świeżych ziół. Dobrze zaromatyzowany ocet przecedzić przez gazę i przelać do butelki. Dla ozdoby i identyfikacji włożyć do butelki świeżą gałązkę rośliny. Tak sporządzony ocet używać do przypraw majonezowych, sałatek, marynat, do pieczenia i innych sosów.

Do octów nadają się następujące zioła: bazylija, cząber, estragon, fenku, liście koperku, majeranek, melisa, mięta, rozmaryn, trybula, tymianek.

Octy kwiatowe

Octy kwiatowe sporządza się w ten sam sposób i używa do sałatek owocowych. Do octów tych nadają się kwiatostany czarnego bzu, lawendy, nasturcji, rozmarynu i tymianku.

Uwaga: Z kwiatów należy usunąć łodygi oraz wszystkie zielone części.

■ Marynowane nasiona nasturcji

Nasiona nasturcji zebrać w suchy dzień gdy są jeszcze zielone. Trzymać w solance sporządzonej z ½ szklanki soli na 1 litr wody przez 24 godziny. Potem nasiona wyjąć z solanki, osuszyć, włożyć do małych słoiczków. Przyrządzić mocny, pikantny ocet używając octu winnego najlepiej z ziół estragonu. Gorący ocet wlać do słoiczków z nasionami, słoiczki zamknąć i pozostawić na miesiąc. Po otworzeniu zawartość słoiczka należy szybko zużyć.

■ Kwiaty i liście kandyzowane

Kandyzowane liście i kwiaty są wspaniałą dekoracją do ciast, deserów i letnich napojów. Liście i kwiaty należy zbierać w słoneczny, suchy dzień. Po usunięciu łodygi i białych nasad płatków można zacząć kandyzować.

Lekko ubić białko jaja, aż zacznie się pienić. Zanurzyć w pianie każdy kwiat lub liść, po czym obtaczać go na półmisku w cukrze pudrze. Tak przygotowane, ułożyć na woskowanym papierze, na drucianej suszarce. Przykryć drugim arkuszem papieru i wstawić do bardzo słabo nagrzanego piekarnika, zostawiając drzwiczki uchylone. Wysuszone przechowywać bez dostępu powietrza.

Kwiaty do kandyzowania: czarny bez, lawenda, ogórecznik, rozmaryn, płatki róży i szałwia.

Liście do kandyzowania: melisa, mięta, arcydzięgiel.

Prawidłowo zebrane i wysuszone, kandyzowane w zalewach octowych i olejowych zioła, w atrakcyjnych butelkach, słoiczkach i innych opakowaniach mogą być produktem regionalnym a co za tym idzie szansą na pozyskanie dodatkowych dochodów.

PRZETWORY Z GRZYBÓW

Innymi naturalnymi dobrami - Matki Natury - prócz ziół jest runo leśne, a przede wszystkim grzyby. Tradycyjna polska kuchnia grzyby traktuje jako jeden z cenniejszych dodatków do różnych potraw oraz jako wyborną podstawę wielu dań. Dziwić więc może niewielka ilość grzybów na naszym rynku i jego sezonowość. Postaramy się więc przybliżyć możliwości i receptury według których można je wykorzystać i uatrakcyjnić regionalną kuchnię przez cały rok.

Grzyby jako produkt rodzimy może w sposób bardzo znaczący uatrakcyjnić regionalne potrawy.

Każdy gatunek grzybów posiada specyficzne właściwości smakowe i zapachowe. Obfitość grzybów w runie leśnym województwa zachodniopomorskiego może mieć istotne znaczenie w uzyskiwaniu dochodu z ich sprzedaży. Uzależnione jest to jednak od ich przetworzenia, utrwalenia, atrakcyjnego opakowania i prawidłowego wypromowania na rynku.

■ Marynowanie grzybów

Marynować można: borowiki, pieczarki, rydze, maślaki, gąski, kurki, opieńki, koźlarze, podgrzybki. Do marynowania powinno się używać grzyby małe i marynować je w całości. Z większych grzybów wykorzystywać tylko kapelusze. Każdy gatunek grzybów powinno się marynować oddzielnie.

Umyte grzyby należy włożyć do osolonej wrzącej wody (na litr wody zużyć 2 łyżki stołowe soli) i gotować około 20 minut. Odcedzić, przepłukać zimną wodą i pozostawić do osączenia. Marynaty grzybowe różnią się między sobą dodatkami jakich używamy do przyrządzania zalewy.

Przygotowując każdą zalewę na 1 kg grzybów powinno się wziąć 1 łyżkę stołową soli, ½ szklanki octu 10 %, 2 szklanki wody, 1 łyżkę stołową cukru, 5 ziarenek ziela angielskiego, 10 ziarenek pieprzu czarnego, 3 listki laurowe. Ostrość zalewy regulować należy zwiększając lub zmniejszając ilość octu w zależności od upodobania.

Odmierzoną ilość wody gotować z solą, cukrem i przyprawami kilka minut, dodać ocet, zagotować, przykryć garnek pokrywką i odstawić zalewę do ostygnięcia. Grzyby układać w słoikach i zalać zalewą. Słoiki pasteryzować - mniejsze 10 minut od zagotowania się wody, większe 25 minut.

Standardowe marynowanie grzybów można uatrakcyjnić.

■ Kurki marynowane z winem

Ugotowane grzyby odcedzić, splukać zimną wodą, układać w słojach i zalać *zmodyfikowaną* zalewą. Do tradycyjnej zalewy dodać 5 łyżeczek kawałek kory cynamonowej, ½ szklankę czerwonego wytrawnego wina. Z zalewą postępować jak wyżej (słoje zamknąć i pasteryzować).

Grzyby można marynować z dodatkiem papryki, estragonu, cebuli, tymianku i kminku.

■ Kiszenie grzybów

Do kiszenia nadają się tylko grzyby twarde, np. kurka, gaska, opieńka, rydz. Gatunki miękkie jak borowik, maślak, podgrzybek robią się rozmiękłe, tracą kształt i wygląd. Kisieć grzyby najlepiej w naczyniach kamionkowych lub w beczułkach. Każdy gatunek grzybów kisi się oddzielnie.

Oczyszczone i umyte grzyby należy włożyć do lekko osolonej i wrzącej wody i obgotować od 3 - 5 minut, odcedzić, przepłukać zimną wodą, starannie osączyć i układać w naczyniach warstwami, wierzchem kapelusza w dół. Każdą warstwę przesypać solą w ilości 3 łyżeczek stołowych na 1 kg grzybów oraz 1 ½ łyżki cukru. Dodać kilka ziaren pieprzu i 3 listki laurowe. Po napełnieniu naczynia grzyby przykryć czystym płótnem lnianym, na nim ułożyć drewniany krążek lub odwrócony dnem płaski talerz i przycisnąć wygotowanym kamieniem. Sól dodana do kiszenia wyciąga z grzybów sok, który wypelnia przestrzenie między grzybami. Grzyby kiszone wymagają takich samych czynności pielęgnacyjnych jak kapusta. Szczególną uwagę zwracać należy na to, aby ilość soku była dostateczna, aby stale pokrywał on grzyby. W razie potrzeby uzupełniać 3 % solanką - 1 łyżka stołowa soli na 1 szklankę wody.

Kiszone grzyby przez kilka dni po zakiszeniu pozostawić w temperaturze pokojowej. Po silnej i burzliwej fermentacji grzyby należy wstawić do chłodnego pomieszczenia i przechowywać w miejscu suchym i chłodnym. Grzyby kiszone wykorzystywać można do sałatek, surówek oraz dodawać do potraw.

■ Suszenie grzybów

Suszenie grzybów jest jednym z najprostszych sposobów przechowywania grzybów. Suszone grzyby mają duże zastosowanie przy przygotowaniu różnych potraw. Grzyby najlepiej suszyć w pozycji wiszącej ponieważ powietrze ma wówczas dostęp ze wszystkich stron a więc suszą się szybciej i nie odkształcają się. Grzyby rozwiesza się lub rozpina na słońcu lub w suszarce nad lub pod innym źródłem ciepła. Grzyby do suszenia należy dobrze oczyścić, zeskrobać z nich piasek, mech igły, ewentualnie przetrzeć suchą a następnie wilgotną szmatką. Następnie nawlekać grzyby na mocne nici lniane, cienkie patyczki lub rozkładać na gazie rozpiętej na specjalnej ramie.

Temperatura suszenia grzybów w początkowej fazie nie powinna przekraczać 50° C, a w czasie dosuszania 60 - 70° C. Zbyt wysoka temperatura powoduje zniekształcenie grzybów, zaciemnienie, wyciek soku, utratę aromatu, przypalenie.

Najlepsze wyniki uzyskuje się susząc grzyby w pierwszej fazie na słońcu a następnie dosuszając w piecu chlebowym lub nad płytą kuchenną.

Grzyby można suszyć w całości lub pokrojone. Najefektywniej wyglądają całe, małe grzybki suszone. Susząc szlachetne odmiany grzybów należy oddzielnie suszyć kapelusze i trzony - bowiem schną one nierównomiernie.

Najefektywniej suszone grzyby prezentują się w wianuszkach nanianych na nitce szpagatowej.

Literatura:

1. Danuta Tyszyńska - Kownacka - "Zioła na działce i w ogródku przydomowym".

ZAKŁADANIE DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

■ Wstęp

Decyzja o rozpoczęciu prowadzenia własnej działalności gospodarczej już zapadła. Zakładamy własną firmę. Ale co dalej? To tylko pierwsze z pytań, które pojawia się przy podjęciu decyzji o rozpoczęciu działalności. Pojawia się z pewnością następne pytanie: jak to zrobić, w jakiej formie prowadzić własną działalność, samodzielnie, a może ze wspólnikami, gdzie skierować pierwsze kroki, aby móc założyć własną firmę. Odpowiedzi na te i inne pytania znaleźć można poniżej.

Co to jest działalność gospodarcza? Definicja jest krótka: to zarobkowa działalność wytwórcza, handlowa, budowlana, usługowa oraz poszukiwanie, rozpoznawanie i eksploatacja zasobów naturalnych, wykonywana w sposób zorganizowany i ciągły. Z definicji tej wynika, że nie wszystkie rodzaje wykonywanej działalności to działalność gospodarcza. Co nie jest działalnością gospodarczą? Działalność wytwórcza w rolnictwie w zakresie upraw rolnych oraz chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego, a także wynajmowanie przez rolników pokoi i miejsc na ustawianie namiotów, sprzedaży posilków domowych i świadczenia w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów. Wykonywanie tych usług nie jest traktowane jako działalność gospodarcza i nie podlega zasadom ustawy prawo o działalności gospodarczej. To rozróżnienie jest bardzo ważne, bowiem ustalenie co jest działalnością gospodarczą, a co do niej się nie zalicza ma znaczenie dla obowiązku opłacania podatku dochodowego. Opodatkowaniu podatkiem dochodowym od osób fizycznych jak i prawnych nie podlegają przychody z działalności rolniczej. Co się kryje pod pojęciem "działalność rolnicza"? Jest to między innymi wytwarzanie produktów roślinnych lub zwierzęcych w stanie nieprzetworzonym z własnych upraw albo hodowli lub chowu, w tym również produkcja materiału siewnego, szkółkarskiego, hodowlanego, produkcja warzywnicza gruntuwa, szklarniowa i pod folią, produkcja roślin ozdobnych, grzybów uprawnych i sadownicza, hodowla i produkcja materiału zarodkowego zwierząt, ptactwa i owadów użytkowych, produkcja zwierzęca typu przemysłowo-fermowego oraz hodowla ryb.

Kto może prowadzić działalność gospodarczą? Zgodnie z ustawą prawo o działalności gospodarczej działalność gospodarczą prowadzi

przedsiębiorca. Przedsiębiorcą jest osoba fizyczna, osoba prawna oraz nie mająca osobowości prawnej spółka prawa handlowego, która zawodowo, we własnym imieniu podejmuje działalność gospodarczą. Przedsiębiorcami są również wspólnicy spółki cywilnej w zakresie wykonywanej przez nich działalności gospodarczej.

■ Krok pierwszy

Co należy zrobić na początku? Przede wszystkim należy zdecydować się w jaki sposób prowadzić działalność gospodarczą. Jest to tylko z pozoru błahе pytanie, bowiem wybór odpowiedniej formy działalności może ułatwić lub skomplikować prowadzenie własnej firmy. Od wyboru formy działalności zależy również sposób rozliczeń podatkowych, ilość i rodzaj składanych sprawozdań oraz instytucje, które należy odwiedzić, aby działalność gospodarczą rozpocząć. W chwili obecnej najszybciej, najtaniej i najłatwiej rozpocząć działalność gospodarczą, prowadzoną przez osobę fizyczną, która uzyskała wpis do ewidencji działalności gospodarczej prowadzonej przez urzędę gminy. Taką działalność może rozpocząć praktycznie każdy. Nie wymaga ona wielu zabiegów. Osoba fizyczna, która do końca 2003 roku chce rozpocząć działalność gospodarczą powinna udać się do Urzędu Gminy lub Miasta właściwego ze względu na swoje miejsce zamieszkania. Do złożenia wniosku o rozpoczęcie działalności niezbędny jest dowód osobisty. Zgłoszenia dokonuje się z reguły na drukach, które uzyskamy w Urzędzie Gminy. Powinno ono zawierać:

- oznaczenie przedsiębiorcy, czyli imię i nazwisko przedsiębiorcy oraz nazwę, pod którą chce prowadzić działalność gospodarczą;
- oznaczenie miejsca zamieszkania i adresu przedsiębiorcy lub miejsca wykonywania działalności - chodzi tu o siedzibę firmy, którą będzie trzeba oznakować na zewnątrz (będzie to np. szyld);
- określenie przedmiotu czyli rodzaju działalności; rozpoczynając działalność najlepiej jest podać w zgłoszeniu wszystkie przewidziane rodzaje działalności, bowiem w przypadku modyfikacji lub rozszerzenia dotychczasowej działalności, trzeba będzie zapłacić dodatkową opłatę. Przykładowe rodzaje działalności: produkcja wyrobów cukierniczych, produkcja soków z owoców i warzyw, przetwórstwo mleka, wyrob serów;
- wskazanie daty rozpoczęcia działalności - należy tu podać faktyczną datę rozpoczęcia działalności

Wpis przedsiębiorcy do ewidencji działalności gospodarczej prowadzonej przez Urząd Gminy kosztuje 100 złotych. Urząd Gminy w ciągu 14 dni ma obowiązek doręczyć decyzję o wpisie do rejestru przedsiębiorcy lub o odmowie wpisu.

Od 1 stycznia 2004 roku zgodnie z nowymi przepisami prawa osoby, które będą chciały rozpocząć działalność gospodarczą będą musiały zgłosić się do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez sądy rejonowe.

Jeżeli planujemy rozpoczęcie działalności wspólnie z innymi osobami powinniśmy zawiązać spółkę. Najprostszą formą umowy spółki, nie wymagającą jej sporządzenia przez prawnika bądź notariusza jest spółka cywilna. Rozpoczęcie działalności gospodarczej przez spółkę cywilną następuje po uzyskaniu wpisu do ewidencji działalności gospodarczej przez wszystkich przyszłych wspólników w Urzędzie Gminy, a następnie na zawarciu umowy spółki. Umowa spółka powinna określać co najmniej: nazwę spółki, rodzaj działalności oraz wkłady wspólników. Dla celów dowodowych umowa powinna być stwierdzona pismem.

Prowadzenie działalności gospodarczej możliwe jest również poprzez szereg spółek, których funkcjonowanie, tworzenie i organizację określa Kodeks Spółek Handlowych (KSH). Spółki z KSH dzielimy na spółki osobowe i kapitałowe. Spółki osobowe do których zaliczamy spółkę partnerską, jawną, komandytową i komandytowo-akcyjną, mogą we własnym imieniu nabywać prawa, w tym własność nieruchomości i inne prawa rzeczowe, zaciągać zobowiązania, pozywać i być pozywaną. Kolejną grupę spółek tworzą spółki kapitałowe do których zalicza się spółki z ograniczoną odpowiedzialnością i akcyjne. Spółki kapitałowe charakteryzują te same cechy co spółki osobowe, a więc możliwość nabywania praw majątkowych, zobowiązań, pozywania i bycia pozywanymi. Jednakże dla swojej ważności umowy spółek kapitałowych muszą być zawarte w formie aktu notarialnego. Spółki kapitałowe przewidziane są na prowadzenie dużych przedsiębiorstw lub o znacznym zakresie działania, dlatego też ustawa wymaga na starcie takiej spółki zapewnienia odpowiedniego kapitału (50.000 zł. przy spółce z ograniczoną odpowiedzialnością). Spółki prawa handlowego polecić należy osobom, które mają już pewne doświadczenie w prowadzeniu działalności gospodarczej i chcą prowadzić działalność o szerokim profilu.

■ Krok drugi

Po dokonaniu rejestracji i otrzymaniu, bądź odebraniu z Urzędu Gminy decyzji o wpisie należy udać się do urzędu statystycznego w celu uzyskania numeru REGON. Po wypełnieniu wniosku RG-1, w którym należy wpisać:

- nazwę firmy,
- dane adresowe firmy,
- formę prowadzenia działalności (osoba fizyczna, spółka cywilna, spółka komandytowa, spółka z ograniczoną odpowiedzialnością),
- rodzaj przeważającej działalności (np. wytwarzanie soków),

otrzymamy numer statystyczny REGON. Przedsiębiorca, któremu nadano REGON ma obowiązek posługiwania się nim na drukach firmowych i pieczęciach. Do wydania numeru REGON niezbędny jest dowód osobisty oraz uzyskany wpis do ewidencji działalności gospodarczej lub wypis z Krajowego Rejestru Sądowego. Uzyskanie numeru jest bezpłatne.

■ Krok trzeci

Kolejnym krokiem do prowadzenia własnego biznesu jest wyrobienie pieczątki. Co prawda nie jest ona niezbędna, jednakże wiele instytucji, z którymi będziemy mieli kontakt na co dzień, jak Urząd Skarbowy, banki czy też Zakład Ubezpieczeń Społecznych (ZUS) wymagają jej stosowania. Wyrobienie pieczątki nie stanowi większej trudności. Na pieczęcie powinny się znajdować dane przedsiębiorcy: nazwa firmy oraz imię i nazwisko, adres działalności oraz REGON.

Koszt pieczątki waha się w granicach 20-30 złotych.

■ Krok czwarty

Po uzyskaniu REGON-u i pieczątki przedsiębiorca powinien założyć konto w banku służące do obsługi jego działalności. Ustawa o działalności gospodarczej zobowiązuje przedsiębiorcę do dokonywania i przyjmowania płatności za pośrednictwem rachunku bankowego, w każdym przypadku, gdy strona transakcji jest inny przedsiębiorca, a jednorazowa wartość należności lub zobowiązania przekracza równowartość 3.000 EURO (ok. 12.000 złotych), 1EUR=ok. 4 złote) albo równowartość 1.000 EURO (ok. 4.000 złotych), gdy suma wartości tych należności powstałych w miesiącu poprzednim

przekracza 10.000 EURO (ok. 40.000 złotych). O założeniu konta przedsiębiorca powinien poinformować Urząd Skarbowy właściwy dla podatku dochodowego tego przedsiębiorcy.

Założenie rachunku bankowego również nie nastęca trudności. Formalności polegają na ogół na wypełnieniu wniosku o założenie konta, przedstawieniu bankowi wpisu do ewidencji działalności gospodarczej bądź umowy spółki, wypisu z Krajowego Rejestru Sądowego oraz dokumentu nadania numeru REGON. Z reguły procedura ta może trwać do kilku dni.

Osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, zwłaszcza w niewielkim rozmiarze, konieczność zakładania i utrzymywania rachunku bankowego zazwyczaj traktują jako nieprzyjemny obowiązek. I gdyby tylko miały wybór, najchętniej z niego by zrezygnowały. Tymczasem po przeanalizowaniu umów rachunków bankowych, można dojść do wniosku, że posiadanie konta może dawać również korzyści. Największą i oczywistą zaletą konta będzie z pewnością możliwość uzyskania pożyczki lub kredytu w postaci salda debetowego lub kredytu odnawialnego. Jednakże, pomimo kilku korzyści, rachunek bankowy kojarzy się małemu przedsiębiorcy przede wszystkim z wysokimi kosztami jego utrzymania. Opłaty bankowe są zróżnicowane i zależą od konkretnego banku. W praktyce miesięczny koszt prowadzenia konta mieści się w granicach od 5 złotych do 50 złotych miesięcznie. Oprócz opłaty miesięcznej istotne znaczenie mają również prowizje za wykonywanie przelewów, wypłaty gotówki z konta, obsługi telefonicznej itp. Z całą pewnością w przypadku osób, które firmowy rachunek bankowy posiadać muszą jedynie w związku z koniecznością opłacania składek ZUS, najtańszym rozwiązaniem będzie skorzystanie z konta bankowego oferowanego przez placówki pocztowe w Banku Pocztownym.

■ Krok piąty

Po dokonaniu formalności w banku możemy udać się do Urzędu Skarbowego. W ciągu 7 dni od rozpoczęcia działalności każdy przedsiębiorca powinien zgłosić ten fakt do Urzędu Skarbowego właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę podatnika. W tym celu osoby fizyczne powinny wypełnić formularz NIP-1, a pozostałe podmioty (m.in. spółki) formularz NIP-2. Przedsiębiorcy, którzy nie posiadali dotąd numeru NIP muszą wystąpić do Urzędu Skarbowego o jego uzyskanie. Co to jest NIP? Jest to numer identyfikacji podatkowej nadawany osobom fizycznym, prawnym oraz

oraz pozostałym podmiotom będącym podatnikami, płatnikami podatków bądź składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne. Każdy podatnik powinien posiadać swój indywidualny i właściwy tylko dla tej osoby numer NIP. Do formularza NIP-1 i NIP-2 przedsiębiorcy załączają:

- zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub wypis z Krajowego Rejestru Sądowego ewentualnie postanowienie sądu rejestrowego o wpisie do KRS,
- zaświadczenie o numerze REGON,
- tytuł prawny do lokalu w którym znajduje się siedziba lub miejsce wykonywania działalności (może to być: umowa najmu lub dzierżawy nieruchomości, akt własności, tytuł do lokalu mieszkalnego itp.).

Po uzyskaniu numeru identyfikacji podatkowej NIP, a przed rozpoczęciem działalności gospodarczej należy podjąć kolejną ważną decyzję, a mianowicie dokonać wyboru formy opodatkowania podatkiem dochodowym oraz ewentualne zwolnienie z podatku VAT.

Jak już wspomniano na wstępie z podatku dochodowego zwolnione są przychody uzyskane z działalności rolniczej. Jednakże pewien zakres czynności rozumianych szeroko jako działalność rolnicza nie jest uważana za taką uważaną i podlega opodatkowaniu podatkiem dochodowym. Ten rodzaj działalności ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych i prawnych określają mianem działań specjalnych produkcji rolnej. I tak do działań specjalnych produkcji rolnej zalicza się: uprawy w szklarniach i ogrzewanych tunelach foliowych, uprawy grzybów i ich grzybní, fermowa hodowla i chów drobiu rzeźnego i mięsnego, wylęgarnie drobiu, hodowla i chów zwierząt futerkowych, hodowla dżdżownic i jedwabników.

Przedsiębiorcy - osoby fizyczne, w zakresie wyboru formy opodatkowania, mają możliwość dokonania wyboru pomiędzy:

1. zasady ogólne,
2. ryczałt od przychodów ewidencjonowanych,
3. karta podatkowa.

Należy wyraźnie podkreślić, że z wyżej wymienionych możliwości tylko zasady ogólne mogą mieć zastosowanie dla każdego rodzaju prowadzonej działalności gospodarczej. Skorzystanie z ryczałtu od

przychodów ewidencjonowanych czy też z karty podatkowej uzależnione jest od spełnienia określonych przez prawo warunków np. wykonywania określonego rodzaju działalności, czy też nie przekroczenia ustawowo określonego limitu przychodów. Wyjaśnienie różnic w zakresie wyboru sposobu opodatkowania i wskazanie najlepszej (najkorzystniejszej) dla podatnika metody rozliczania podatku dochodowego nie jest możliwe, bez dokonania oceny kilku okoliczności, tj: rodzaju prowadzonej działalności, jej zakresu oraz kosztów związanych z jej prowadzeniem. Ogólnie można tylko stwierdzić, że w przypadku wyboru zasad ogólnych opodatkowania podatkiem dochodowym podlega dochód podatnika (dochód stanowi różnicę pomiędzy przychodami podatnika i kosztami jego uzyskania). Podatek ten opłacany jest według skali podatkowej 19 %, 30 % i 40 %. Ryczałt od przychodów ewidencjonowanych polega na opodatkowaniu całego przychodu podatnika według jednej ze stawek podatku (zależnej od rodzaju prowadzonej działalności) w wysokości: 3 %, 5,5 %, 8,5 %, 17 % i 20 %. Natomiast karta podatkowa polega na płaceniu podatku dochodowego, co miesiąc, niezależnie od osiągniętego faktycznie przychodu lub dochodu przez podatnika. W przypadku spółek cywilnych podatnikami podatku dochodowego na zasadach ogólnych są wspólnicy spółki. Przy ryczałcie podatnikiem jest spółka, natomiast na koniec roku każdy ze wspólników spółki rozlicza się indywidualnie z urzędem skarbowym. Podatnicy którzy wybrali zasady ogólne mają obowiązek prowadzenia ewidencji księgowej w postaci księgi przychodów i rozchodów. Ryczałtownicy prowadzą ewidencję przychodów, natomiast podatnicy opłacający kartę podatkową są zwolnieni z prowadzenia jakichkolwiek ewidencji.

Przedsiębiorcy - osoby prawne i spółki kapitałowe w organizacji nie mają właściwie wyboru i opłacają podatek dochodowy od osób prawnych tzw. CIT. Przedmiotem opodatkowania podatkiem dochodowym jest dochód. Stawka tego podatku w 2003 roku wynosi 27 % od dochodu.

Wybór formy opodatkowania podatkiem dochodowym ma również znaczenie dla podatnika ze względu na obowiązki składania sprawozdań i deklaracji podatkowych. Przy wyborze zasad ogólnych przedsiębiorcy - osoby fizyczne składają comiesięczną deklarację podatkową PIT 5. Pierwszą deklarację należy złożyć w Urzędzie Skarbowym właściwym ze względu na miejsce zamieszkania podatnika za miesiąc, w którym powstał obowiązek zapłaty podatku. Przy ryczałcie i karcie podatkowej podatnicy rozliczają się jedynie raz w roku składając deklarację PIT 16

(karta podatkowa) i PIT 28 (ryczałt). Termin złożenia deklaracji rocznych to 31 stycznia roku następnego po roku podatkowym dla deklaracji PIT 16 i PIT 28 oraz 30 kwietnia w przypadku zasad ogólnych. Oznacza to, że za 2002 rok podatnicy podatku dochodowego muszą rozliczyć się z Urzędem Skarbowym do 31 stycznia lub 30 kwietnia 2003 roku. Podatnicy podatku dochodowego od osób prawnych składają miesięczną deklarację CIT 2 o wysokości osiągniętego dochodu i wysokości deklaracji na podatek dochodowy. Termin złożenia deklaracji podatkowych zaliczki na podatek dochodowy PIT 5 i CIT 2 to 20 dzień następnego miesiąca po miesiącu poprzednim.

Po uporaniu się z wyborem formy opodatkowania podatkiem dochodowym, w zakresie opodatkowania pozostaje nam jedynie decyzja o wyborze lub zwolnieniu z podatku od towarów i usług VAT. Prowadzenie działalności gospodarczej we własnym imieniu i na własny rachunek powoduje, że czynności wykonywane w ramach tej działalności (sprzedaż towarów, świadczenie usług) podlegają opodatkowaniu podatkiem VAT. Osoba posiadająca status podatnika VAT ma co do zasady obowiązek prowadzenia ewidencji zakupu i sprzedaży dla celów VAT, naliczania tego podatku od każdej sprzedaży podlegającej opodatkowaniu, wystawianie faktur VAT, obliczania podatku za okresy miesięczne i wpłacania go na konto urzędu skarbowego w terminie do 25 dnia po zakończeniu miesiąca rozliczeniowego oraz składanie deklaracji VAT 7. Nie wdając się tutaj w szczegółowe rozważania należy stwierdzić, że osoba rozpoczynająca działalność gospodarczą jest zwolniona z podatku VAT do momentu przekroczenia w danym roku obrotu w wysokości 10.000 EURO (w 2003 roku ten limit wynosi 40.600 złotych). W przypadku podatników rozpoczynających dopiero wykonywanie czynności opodatkowanych VAT w trakcie roku podatkowego, limit ten oblicza się w proporcji do okresu prowadzonej sprzedaży. Oczywiście zawsze istnieje możliwość rezygnacji ze zwolnienia i wyboru opodatkowania podatkiem VAT od momentu rozpoczęcia działalności. Jednakże w przypadku, gdy nie przewidujemy, aby nasza działalność gospodarcza od samego początku przynosiła spore dochody, bardziej korzystne jest skorzystanie ze zwolnienia z VAT. Wiąże się to bowiem z uniknięciem obowiązku prowadzenia ewidencji dla potrzeb obliczania podatku VAT, składania deklaracji VAT 7 do urzędu oraz z uproszczonym ewidencjonowaniem sprzedaży za pomocą rachunków.

■ Krok szósty

ostatnim etapem na drodze do założenia własnego biznesu przez przedsiębiorcę jest zgłoszenie się do ubezpieczenia społecznego. Prowadzenie działalności gospodarczej wiąże się z uzyskiwaniem dochodów, a te powodują obowiązek opłacania składek na ubezpieczenia społeczne. Przedsiębiorca - osoba fizyczna ma obowiązek uiszczania co miesiąc składek na ubezpieczenia społeczne, zdrowotne i Fundusz Pracy obliczonych od podstawy stanowiącej 60 % przeciętnego wynagrodzenia w Polsce, ogłaszanych raz na 3 miesiące. W chwili obecnej osoba przedsiębiorca powinien liczyć się z wydatkiem około 600 złotych miesięcznie. Jednakże nie wszyscy przedsiębiorcy opłacają składki w tej wysokości. Do grupy osób podlegających innym zasadom należą, między innymi, rolnicy posiadający obywatelstwo polskie (oraz ich współmałżonkowie i domownicy), którzy prowadzą działalność rolniczą w gospodarstwie rolnym obejmującym obszar użytków rolnych powyżej 1 ha przeliczeniowego lub dział specjalny produkcji rolnej w rozumieniu przepisów ustaw podatkowych oraz nie podlegających innemu ubezpieczeniu społecznemu i nie posiadają ustalonego prawa do emerytury lub renty. Ta grupa osób objęta jest obowiązkowym ubezpieczeniem społecznym i podlega systemowi Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego (KRUS). Do KRUS-u można również podlegać dobrowolnie, w przypadku gdy działalność rolnicza stanowi stałe i jedyne źródło utrzymania oraz prowadzi się ją na gruntach poniżej 1 ha przeliczeniowego. Wyżej wymienione grupy osób, podlegające ubezpieczeniu społecznemu rolników z mocy ustawy, zarówno obowiązkowo jak i dobrowolnie, które nieprzerwanie przez co najmniej 1 rok podlegały temu ubezpieczeniu i które podejmą działalność gospodarczą, mogą nadal opłacać składki w KRUS nie podlegając jednocześnie ubezpieczeniu na ogólnych zasadach w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych.

Jeżeli jednak przedsiębiorca nie jest zwolniony z obowiązku opłacania składek ZUS, powinien zgłosić się do ubezpieczenia w przeciągu 7 dni od dnia rozpoczęcia działalności. Zgłoszenia do ubezpieczenia, zarówno siebie jak i ewentualnych pracowników, dokonuje na formularzu ZUS ZUA. Jednocześnie z dokumentem ZUS ZUA należy złożyć druk ZUS ZFA - zgłoszenie płatnika. Płatnikiem jest osoba, w tym wypadku przedsiębiorca, która ma obowiązek pobrać składki na ZUS od ubezpieczonego (czyli np. pracownika) i odprowadzić je na rachunek Zakładu Ubezpieczeń Społecznych. Po dokonaniu zgłoszenia, płatnik

składa miesięczną deklarację rozliczeniową ZUS DRA, w której wykazuje należne składki na ubezpieczenia społeczne, zdrowotne i Fundusz Pracy. Deklarację należy złożyć w terminie zapłaty składek, a więc do 10 dnia następnego miesiąca, dla osób opłacających składki wyłącznie za siebie i do 15 dnia dla pozostałych płatników. Zgodnie z nowymi przepisami przedsiębiorca składający deklarację tylko za siebie, nie ma obowiązku przesyłania jej co miesiąc do ZUS, jeśli wysokość składek w kolejnym okresie nie uległa zmianie.

Jeżeli przedsiębiorca zatrudnia pracowników musi pamiętać, aby w ciągu 14 dni od rozpoczęcia działalności powiadomić o tym Państwowy Inspektorat Pracy.

■ Krok siódmy

My już pomyśl na działalność. Pozostało już tylko jednak małe "ale". W jaki sposób zorganizować pieniądze na rozpoczęcie działalności. Przedsiębiorcy, który rozpoczyna działalność wydaje się, że środki na sfinansowanie działalności najłatwiej pozyska od rodziny, sąsiadów czy znajomych. Ale co zrobić, kiedy pozyczenie pieniędzy od najbliższych nie jest możliwe? Praktycznie w tej sytuacji pozostaje wyłącznie kredyt lub pożyczka bankowa. Każdy bank lub instytucja kredytowa oferuje szereg rodzajów kredytów. Jak wybrać ten właściwy? Na szczególną uwagę, ze względu na tematykę niniejszego poradnika, zasługują preferencyjne kredyty dla wsi. Stosunkowo najwięcej pożyczek i kredytów zawierających różnego rodzaju ulgi dotyczy gospodarki żywnościowej i wsi. Kredyty preferencyjne przeznaczone są na wspieranie różnego rodzaju przedsięwzięć w rolnictwie, ale nie tylko. Atrakcyjność takich kredytów wynika w znacznym stopniu z faktu, iż część odsetek pokrywana jest przez instytucje państwowe, jak Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Państwowy Fundusz Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych. Oto niektóre z nich:

- Kredyty na finansowanie przedsięwzięć w zakresie małej przedsiębiorczości na terenach wiejskich, na budowę modernizację i remont dróg publicznych którego udzielają banki na podstawie umów o współpracy zawartych z Europejskim Funduszem Rozwoju Wsi Polskiej.
- Kredyt z dopłatami na inwestycje w branży rolno-spożywczej Banku Inicjatyw Społeczno-Gospodarczych (BISE). Dopłaty do

odsetek finansuje Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Kredyt przeznaczony jest na inwestycje w rolnictwie, przetwórstwie rolno-spożywczym oraz na tworzące miejsca pracy dla ludności wiejskiej.

- Pożyczka nieoprocentowana na rozwój małej przedsiębiorczości Banku Inicjatyw Społeczno-Gospodarczych (BISE) jest przeznaczona dla osób rozpoczynających poza rolniczą działalność gospodarczą w gminach wiejskich i miejsko-wiejskich. Udzielana jest na sfinansowanie przedsięwzięć z zakresu małej przedsiębiorczości na wsi, mających na celu tworzenie nowych miejsc pracy.
- Pożyczka na rozwój małej przedsiębiorczości udzielana przez Spółdzielczy Bank Rozwoju Samopomoc Chłopska. Pożyczka przeznaczona jest na realizację przedsięwzięć w gminach wiejskich i miejsko-wiejskich poza rolnictwem, tworzących nowe, stałe miejsca pracy, do 6 pełnozatrudnionych na stałe, łącznie z właścicielem.

■ Słowniczek

Osoba fizyczna - każdy żyjący człowiek od narodzin do śmierci.

Osoba prawna - jednostka (nie osoba fizyczna), której przepisy prawa nadają tzw. osobowość prawną, to znaczy możliwość bycia podmiotem praw i obowiązków. Przykładem osoby prawnej jest każda firma działająca w formie spółki z ograniczoną odpowiedzialnością lub spółki akcyjnej. Taką osobą prawną ma różne prawa (np. może być właścicielem nieruchomości), zobowiązania (np. odpowiada za swoje długi) oraz może występować w różnych stosunkach prawnych (np. może wystąpić ze swoją sprawą w sądzie).

Podatnik - to osoba, która zobowiązana jest do zapłaty podatku. Zgodnie z ustawą o podatku dochodowym od osób fizycznych, podatnikami są osobami fizyczne. Czasami podatnikiem może być nie tylko pojedyncza osoba, ale i małżeństwo (gdy rozliczają się wspólnie).

Podstawa opodatkowania - to podstawa od której płacimy podatek. Najczęściej są to dochody, ale w niektórych przypadkach są to również przychody. Ustawa wymienia dokładnie kiedy opodatkowaniu podlega dochód (np. w przypadku umowy o pracę) a kiedy przychód (np. gdy sprzedajemy mieszkanie).

Składka na ZUS - świadczenie pieniężne pobierane przez zakład ubezpieczeń od ubezpieczających się w zakładzie w zamian za ochronę ubezpieczeniową.

Płatnik - osoba, która faktycznie płaci podatek lub składkę na ubezpieczenie ZUS. Gdy ktoś zatrudniony jest na podstawie umowy o pracę, płatnikiem podatku dochodowego lub jego składki jest zakład pracy. To zakład pracy w imieniu podatnika lub ubezpieczonego wpłaca do urzędu skarbowego lub ZUS zaliczkę na podatek bądź składkę. Jeśli podatnik musi rozliczać się z urzędem skarbowym lub z ZUS, bo np. prowadzi działalność gospodarczą, wtedy jest zarówno podatnikiem jak i płatnikiem swojego podatku dochodowego i składki.

Dochód - dochód ustalany jest dla określenia podstawy opodatkowania podatkiem dochodowym. Dochody to przychody, pomniejszone o koszty jego uzyskania, co łatwo można określić za pomocą zasady: przychód - koszty = dochód. Podstawą do płacenia podatku dochodowego od osób fizycznych i prawnych jest w większości przypadków dochód (w niektórych przypadkach jest to przychód).

Przychody - to kwoty pieniężne postawione danej osobie do dyspozycji, niekoniecznie już otrzymane, wynikające z różnych tytułów prawnych. Przychody to najczęściej pieniądze, które otrzymujemy np. jako pensję w pracy, rentę lub emeryturę, gdy prowadzimy działalność gospodarczą lub sprzedajemy mieszkanie. W przypadku działalności gospodarczej przychód powstaje z reguły w momencie wystawienia rachunku lub faktury.

Ryczałt - w niektórych sytuacjach, opodatkowanie podatkiem dochodowym polega na zastosowaniu konkretnie określonej stawki procentowej (nie są to stawki ze skali podatkowej). Mówimy wtedy o opodatkowaniu na zasadzie ryczałtowej, a nie wg tzw. zasad ogólnych. Ryczałtowo opodatkowanie występuje w odniesieniu do działalności gospodarczej prowadzonej przez osoby fizyczne (karta podatkowa, ryczałt ewidencjonowany).

SPIS TREŚCI

Słowo wstępu	3
Produkt lokalny w Polsce i w Unii Europejskiej	5
Jak to się robi w Unii?	5
Nasze kulinarne dziedzictwo	7
Umiejętnie wykorzystana szansa	9
Przetwórstwo	13
Wstęp	13
Produkt spożywczy - produktem regionalnym	14
Tradycje dziedzictwa kulinarnego	15
Kryteria jakości produktów odżywczych	16
Technologiczne przetwarzanie żywności	17
Konfitury	19
Ogólne uwagi o smażeniu konfitur	19
Konfitura z niedojrzałego agrestu	20
Konfitura z pomidorów czerwonych	20
Konfitura z pomidorów zielonych	20
Soki	21
Technologia otrzymywania soku	21
Soki - sypy otrzymywane na zimno	21
Sorbety	22
Przetwarzanie owoców dziko rosnących	23
Konfitura z berberysu	23
Owoce roży w konfiturowym syropie	24
Sok z czarnego bzu	24
Konfitura z pigwy	24
Zioła	25
Suszenie ziół	26
Suszenie liści ziół	26
Suszenie kwiatów	27
Inne metody konserwowania ziół	27
Przetwory ziołowe	27
Marynowanie nasion nasturcji	28
Kwiaty i liście kandyzowane	28
Przetwory z grzybów	29
Marynowanie grzybów	29
Kiszenie grzybów	30
Suszenie grzybów	31
Zakładanie działalności gospodarczej	32
Wstęp	32
Krok pierwszy	33
Krok drugi	35
Krok trzeci	35
Krok czwarty	35
Krok piąty	36
Krok szósty	40
Krok siódmy	41
Słowniczek	43

Zostań Członkiem Wspierającym

FEDERACJI ZIELONYCH GAJA

Wypełnij zgłoszenie i prześlij je na adres:
Federacja Zielonych GAJA

ul. Czackiego 3a, 70-216 Szczecin,
a otrzymasz "Zielony Przewodnik"
i dodatkowe informacje na temat
naszej działalności oraz
status członka wspierającego.

Imię.....
Nazwisko.....
Data urodzenia.....
Adres zamieszkania.....
Tel. kontaktowy.....
Deklarowana składka.....*zł.
.....
Podpis

* minimalna, roczna składka członkowska wynosi 20 zł. Składka pokrywa koszty korespondencji i publikacji, która zostanie wysłana za pobraniem pocztowym.

Zielony Przewodnik
Szczecin i Region Zachodniopomorski



ekologia i zdrowie

Notatki

Notatki