

MAŁOPOLSKA WIEŚ PACHNĄCA ZIOŁAMI

Nowy Sącz 2008 r.

MATERIAŁY SZKOLENIOWE

MAŁOPOLSKA WIEŚ PACHNĄCA ZIOŁAMI

AUTORZY OPRACOWANIA:

**prof. dr hab. Elżbieta PISULEWSKA
mgr Andrzej MIKOŁAJEWICZ
mgr Bożena SREBRO**

CZORSZTYN 29-30 wrzesień 2008

Projekt pn: „Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami” zrealizowała Sąddecka Organizacja Turystyczna w Nowym Sączu przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego.

Właścicielem Autorskich Praw Majątkowych jest Sąddecka Organizacja Turystyczna oraz Województwo Małopolskie

ISBN 978-83-927480-1-4

Publikacja bezpłatna

Spis treści

1. Przepisy prawne obowiązujące w działalności turystycznej	5
Ustawa o świadczeniu usług turystycznych	
<i>Autor opracowania mgr Bożena Srebro</i>	
2. Uwarunkowania prawno-organizacyjne prowadzenia działalności w turystyce wiejskiej.....	15
Ustawa o swobodzie działalności gospodarczej, przepisy podatkowe, ubezpieczeniowe obowiązujące w turystyce wiejskiej	
<i>Autor opracowania mgr Andrzej Mikołajewicz</i>	
3. Wykorzystanie walorów przyrodniczych i kulturowych w celu kształtowania Oferty turystycznej.....	35
Ogólna charakterystyka walorów turystycznych	
Walory przyrodnicze, krajobrazowe i kulturowe w turystyce wiejskiej	
Składniki oferty agroturystycznej	
<i>Autor opracowania mgr Bożena Srebro</i>	
4. Specjalizacja w agroturystyce sposobem pozyskiwania klienta.....	47
<i>Autor opracowania mgr Andrzej Mikołajewicz</i>	
5. Zioła i ich historia.....	63
<i>Autor opracowania prof. dr hab. Elżbieta Pisulewska</i>	
6. Zioła najczęściej występujące w stanie naturalnym Małopolski i możliwości ich wykorzystania w sztuce kulinarnej i kosmetyce.....	65
Zasady zbioru ziół ze stanu naturalnego	
Wykorzystanie ziół ze stanu naturalnego w sztuce kulinarnej i kosmetyce	
<i>Autor opracowania prof. dr hab. Elżbieta Pisulewska</i>	
7. Ozdobne gatunki roślin zielarskich	73
Historia ogrodów zielarskich	
Gatunki ziół najczęściej uprawiane w celach ozdobnych	
<i>Autor opracowania prof. dr hab. Elżbieta Pisulewska</i>	
8. Rośliny przyprawowe uprawiane w Polsce	80
Kryteria podziału surowców zielarskich	
Zioła jako źródło witamin	
<i>Autor opracowania prof. dr hab. Elżbieta Pisulewska</i>	

9. Przyprawy ziołowe.....83

Zasady stosowania przypraw w kuchni (dobór przypraw, mieszanki przyprawowe i kompozycje ziołowe,
sposoby konserwacji (przechowywania ziół)

Skład i dobór mieszanek przyprawowych,

Autor opracowania prof. dr hab. Elżbieta Pisulewska

10. Biopestycydy.....87

Autor opracowania prof. dr hab. Elżbieta Pisulewska

11. Zioła w gospodarstwie domowym.....87

Autor opracowania prof. dr hab. Elżbieta Pisulewska

PRZEPISY PRAWNE OBOWIĄZUJĄCE W DZIAŁALNOŚCI TURYSTYCZNEJ

Na działalność o charakterze turystycznym wpływają akty prawne nie tylko bezpośrednio odnoszące się do turystyki, ale również regulujące inne dziedziny gospodarki mające pośredni związek z turystyką.

I. Akty prawne to przepisy o charakterze konstytucyjnym:

- Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej,
- Ustawa z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej
- Ustawa z dnia 2 lipca 2004r. – przepisy wykonawcze wprowadzające ustawę o swobodzie działalności gospodarczej

II. Przepisy regulujące działalność biur podróży:

- Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997r. o usługach turystycznych,
- Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 Kodeks Cywilny,
- Ustawa z dnia 29 sierpnia 1977 Prawo Bankowe,
- Prawo o ochronie konsumentów w postaci:
Ustawy z dnia 15 grudnia 2000 o ochronie konkurencji i konsumentów,
Ustawy z dnia 13 lipca 2000 o ochronie nabywców prawa korzystania z budynku lub pomieszczenia mieszkalnego w oznaczonym czasie... oraz o zmianie ustaw Kodeks cywilny, Kodeks wykroczeń i ustawy o księgach wieczystych i hipotece (Dz. U. z 2000r. Nr 74, poz. 855 oraz z 2004 r. Nr 96, poz. 959)

III. Przepisy regulujące działalność branży hotelarskiej:

- Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997r. o usługach turystycznych,
- Ustawa z dnia 27 marca 2003r. o planowaniu przestrzennym,
- Ustawa z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane,
- Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001r. Prawo ochrony środowiska,
- Ustawa z dnia 10 kwietnia 1974r. (z póź. zm.) o ewidencji ludności i dowodach osobistych,
- Ustawa z dnia 24 sierpnia 1991r. (z póź. zm.) o ochronie przeciwpożarowej.

IV. Przepisy regulujące funkcjonowanie atrakcji turystycznych to:

- Ustawa z dnia 27 kwietnia 2001r. Prawo ochrony środowiska,
- Ustawa z dnia 16 kwietnia 2004. O ochronie przyrody,
- Ustawa z dnia 23 lipca 2003r. O ochronie zabytków i opiece nad zabytkami,
- Ustawa z 22 sierpnia 1997 r. O bezpieczeństwie imprez masowych.

V. Przepisy mające wpływ na rozwój turystyki w sferze określenia kompetencji administracji rządowej i samorządowej. Są to ustawy kompetencyjne:

- Ustawa z 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (z późn. zm.)
- Ustawa z 5 czerwca 1998r. o samorządzie powiatowym (z późn. zm.)
- Ustawa z 5 czerwca 1998 r. o samorządzie wojewódzkim (z późn. zm.)

Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej jest najważniejszym aktem prawnym regulującym podstawowe zasady życia obywateli RP. Najważniejsze z nich to te określające podstawowe, niezbywalne prawa jakie mają ludzie. Wiele z nich w sposób bardziej lub mniej pośredni do aktywności turystycznej – zarówno w sferze jej organizowania jak i uprawiania.

Główne zasady formułowane przez Konstytucję to:

1. zasada wolności człowieka,
2. zasada swobodnego wyboru miejsca zamieszkania i pobytu,
3. zasada swobodnego poruszania się po terytorium RP oraz prawo opuszczania tego terytorium,
4. prawo do swobodnego korzystania z dóbr kultury, a także zobowiązanie władzy publicznej do popierania rozwoju kultury fizycznej,
5. zasada podkreślająca wagę ochrony środowiska naturalnego po to, by obecne i przyszłe pokolenia mogły z jego zasobów korzystać
6. zasada ochrony konsumentów,
7. zasada ochrony danych osobowych,
8. zasada swobody prowadzenia działalności gospodarczej

Ustawa o swobodzie działalności gospodarczej definiuje fundamentalne zasady na których opiera się działalność gospodarcza:

- powtarza, w ślad za Konstytucją, że podejmowanie, wykonywanie działalności gospodarczej jest wolne dla każdego, na równych prawach z zachowaniem warunków, określonych przepisami prawa,
- wprowadza zasadę równości praw, co oznacza, że wszyscy, którzy prowadzą działalność o charakterze gospodarczym są równi wobec prawa,
- wprowadza zasadę uczciwej konkurencji, poszanowania dobrych obyczajów oraz poszanowania interesów klientów,
- wprowadza zasadę, iż organ administracji publicznej nie może żądać ani uzależniać swojej decyzji w sprawie podjęcia, wykonania lub zakończenia działalności gospodarczej przez zainteresowaną osobę od spełnienia przez nią dodatkowych warunków, nie przewidzianych przepisami prawa,
- wprowadza zasadę, iż państwo jest zobowiązane do udzielenia pomocy publicznej na zasadach i formach przewidzianych w odrębnych przepisach,
- pomoc ta może odbywać się pod warunkiem poszanowania zasad równości i konkurencji,
- organy administracji publicznej zobowiązane są do udzielania szczególnego wsparcia, mikro przedsiębiorstwom oraz małym i średnim przedsiębiorstwom poprzez tworzenie korzystnych warunków,
- w swojej działalności organy administracji publicznej mają obowiązek szanować uzasadnione interesy przedsiębiorców.

Ustawa wprowadza jednocześnie ograniczenia w prowadzeniu działalności gospodarczej

z uwagi na ważny interes publiczny. Mogą one występować w formie koncesji lub regulowanej działalności gospodarczej takiej jak:

- wpisu do rejestru działalności regulowanej – jak to ma miejsce **w działalności organizatora i pośrednika turystycznego w turystyce**
- zezwolenia
- licencji
- zgody

Usta ta przewiduje również, że w ściśle określonych wypadkach, można wymagać od prowadzącego określoną działalność gospodarczą, posiadanie uprawnień zawodowych co w przypadku turystyki na mocy ustawy z 29 sierpnia 1997r., każdy kierujący działalnością przedsiębiorstwa i jego samodzielnych jednostek, musi posiadać odpowiednie wykształcenie i praktykę zawodową.

Ponadto każdy przedsiębiorca musi:

1. oznaczać w sposób widoczny swoją działalność wraz z podaniem NIP,
2. posiadać rachunek bankowy i dokonywać wszelkich transakcji za jego pośrednictwem.

Z zapisów ustawy wynika również, iż prowadzenie działalności agroturystycznej nie jest działalnością gospodarczą. Mowa tu o rzeczywistej działalności agroturystycznej a zatem takiej, która stanowi **dotatkowe źródło dochodu dla rolników**, którzy prowadzą działalność rolniczą. Oznacza to, że nie można uznać za wyjęte spod rygorów ustawy tych form działalności, które deklaratywnie – **nazywając się działalnością agroturystyczną – prowadzą działalność, polegającą na wynajmowaniu pomieszczeń noclegowych.**

USTAWA O USŁUGACH TURYSTYCZNYCH

Jednolite formy obsługi klientów stanowią w dużej mierze o jakości świadczonych usług. Działalność gospodarczą w turystyce reguluje **Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997r. (z późn. zm.) o usługach turystycznych.** Ustawa od 1997 r., była kilkakrotnie nowelizowana, być może jeszcze w roku 2008 będzie jej kolejna nowelizacja.

Głównym celem ustawy jest:

- ochrona interesów majątkowych oraz bezpieczeństwa klienta,
- określenie standardów zawieranych umów,
- dostosowanie do przepisów Unii Europejskiej.

Ustawa określa między innymi:

definicje

- **usługi turystyczne** – to usługi przewodnickie, hotelarskie oraz wszystkie inne usługi świadczone turystom lub odwiedzającym,

- **impresa turystyczna** – to co najmniej dwie usługi turystyczne, tworzące jednolity program i są objęte wspólną ceną, jeśli usługi te obejmują nocleg lub trwają ponad 24 godziny albo jeśli program przewiduje zmianę miejsca pobytu,
- **wycieczka** – to rodzaj imprezy turystycznej, której program obejmuje zmianę miejsca pobytu jej uczestników,
- **organizowanie imprez turystycznych** – to przygotowywanie, oferowanie a także realizacja imprez turystycznych,
- **organizator turystyki** – przedsiębiorca organizujący imprezę turystyczną,
- **pośrednik turystyczny** – przedsiębiorca, którego działalność polega na wykonywaniu, na zlecenie klienta, czynności faktycznych i prawnych związanych z zawieraniem umów o świadczenie usług turystycznych,
- **agent turystyczny** – przedsiębiorca, którego działalność polega na stałym pośredniczeniu w zawieraniu umów o świadczenie usług turystycznych na rzecz organizatorów turystyki,
- **przewodnik turystyczny** – osoba zawodowo oprowadzająca turystów lub odwiedzających po wybranych obszarach, miejscowościach i obiektach oraz udzielająca informacji,
- **pilot wycieczek** – osoba towarzysząca, w imieniu organizatora turystyki, uczestnikom imprezy turystycznej, sprawująca opiekę nad nimi i czuwająca nad sposobem wykonania na ich rzecz usługi,
- **usługi hotelarskie** – krótkotrwale, ogólnie dostępne wynajmowanie domów, mieszkań, pokoi, miejsc noclegowych, a także miejsca na ustawienie namiotów lub przyczep samochodowych oraz świadczenie, w obrębie obiektu, usług z tym związanych.
- **turysta** – osoba, która podróżuje do innej miejscowości poza swoim stałym miejscem pobytu na okres nie przekraczający 12 miesięcy, dla której celem podróży nie jest podjęcie stałej pracy w odwiedzanej miejscowości i która korzysta z noclegu przynajmniej przez jedną noc,
- **odwiedzający** – osoba, która podróżuje do innej miejscowości poza swoim stałym miejscem pobytu, dla którego celem podróży nie jest podjęcie stałej pracy w odwiedzanej miejscowości oraz nie korzysta z noclegu,
- **klient** – osoba, która zamierza zawrzeć lub zawarła umowę o świadczenie usług turystycznych na swoją rzecz lub rzecz innej osoby,
- **przedsiębiorca** – to przedsiębiorca (w tym również zagraniczny) w rozumieniu ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie gospodarczej

Ustawa reguluje również działalność:

Funkcjonowania biur podróży.

Klasyfikację i kategoryzację obiektów noclegowych.

Pilotów wycieczek i przewodników turystycznych.

BIURA PODRÓŻY

Działalność biura podróży można prowadzić w trzech formach:

1. **jako organizator turystyki**
2. **jako pośrednik turystyczny**
3. **jako agent turystyczny**

Działalność organizatora turystyki i pośrednika turystycznego wymaga wpisu do rejestru. Wpis uzyskuje się w następującym trybie:

1. dokonuje go marszałek województwa na podstawie wniosku – w formie decyzji administracyjnej
2. nie można odmówić dokonania wpisu, gdy zostaną spełnione wszystkie ustawowe warunki,
3. wpisu dokonuje się na czas nieoznaczony,
4. wpis do ewidencji jest rejestrowany w Centralnym Rejestrze Organizatorów i Pośredników Turystycznych, które prowadzi właściwy Minister do spraw Turystyki

Aby uzyskać wpis w Rejestrze należy spełnić następujące warunki:

1. zapewnić kierowanie działalnością przedsiębiorstwem i jednostek samodzielnych przez osoby niekaralne, posiadające odpowiednie wykształcenie, praktykę zawodową
2. przedstawić dowód zapewnienia pokrycia kosztów powrotu klientów do kraju oraz zwrotu wniesionych wpłat w postaci umowy ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej, umowy gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej.

Agent turystyczny, nie dokonuje wpisu do rejestru, musi natomiast posiadać umowę z organizatorem turystyki na rzecz którego prowadzi sprzedaż usług.

Ponadto prowadzenie działalności w charakterze agenta wymaga spełnienia wymagań ustawy o swobodzie działalności gospodarczej.

OBIEKTY HOTELARSKIE

Celem klasyfikacji i kategoryzacji obiektów noclegowych jest zapewnienie jakości poprzez wyznaczenie podstawowego jej poziomu, chronionego administracyjnie, czyli określenie minimum – poniżej, którego świadczenie usług nie jest dopuszczalne, zarówno ze względu na wymagania sanitarne, standard wyposażenia, metraż jednostek mieszkalnych, podstawową infrastrukturę, itp.

Ustawa wyróżnia dwa rodzaje obiektów hotelarskich:

- 1. obiekty hotelarskie**
- 2. inne obiekty**

Do obiektów hotelarskich zaliczono:

- **Hotele**
- **Motele**
- **Pensjonaty**
- **Kempingi**
- **Domy Wycieczkowe**
- **Schroniska Młodzieżowe**
- **Schroniska**
- **Pola Biwakowe**

Inne obiekty to wszelkie obiekty, których nie zalicza się do pierwszej grupy.

Ustawa nakłada na osoby świadczące usługi noclegowe obowiązek spełnienia szeregu wymagań – jedynym wyjątkiem są rolnicy trudniący się wynajmowaniem pokoi i miejsc do ustawiania namiotów, sprzedają posiłków domowych i świadczenie w gospodarstwie rolnym innych usług związanych z pobytem turystów.

KATEGORYZACJA

Obowiązuje ona tych przedsiębiorców, którzy prowadzą obiekty hotelarskie.

Ustawa o usługach turystycznych wprowadza kategorie obiektów hotelarskich, zakwalifikowanie obiektu do odpowiedniego rodzaju i kategorii uwarunkowane jest spełnieniem szeregu szczegółowych wymagań, określonych w rozporządzeniach wykonawczych do Ustawy.

Obiekty hotelarskie mają obowiązek umieszczenia w widocznym miejscu, również na zewnątrz, następujących informacji:

1. nazwy i siedziby lub imienia i nazwiska, oraz adres świadczącego usługi hotelarskie w danym obiekcie,
2. tablicę określającą rodzaj i kategorię obiektu,
3. informację o zakresie świadczonych usług wraz z cennikiem,
4. informacji o przystosowaniu obiektu do obsługi osób niepełnosprawnych

Ustawa wprowadza również, **ochronę prawną nazw i kategorii** obiektów hotelarskich co oznacza, że aby użyć nazw (hotel, motel, pensjonat, dom wycieczkowy, schronisko, schronisko młodzieżowe, kemping, pole biwakowe), należy posiadać stosowną decyzję marszałka województwa.

Kategoryzacja obiektu nie jest obligatoryjna – można używać nazw zwyczajowych, wówczas nie ma obowiązku posiadania decyzji kategoryzacyjnej, ale bezprawne używanie nazw zastrzeżonych, powoduje sankcje wynikające z Kodeksu Karnego

Natomiast Ustawa nakłada obowiązek zgłoszenia obiektu do ewidencji, prowadzonej przez wójta gminy (pola biwakowe i inne obiekty) lub marszałka województwa (pozostałe obiekty).

PILOTAŻ I PRZEWODNICTWO

Ustawa wprowadza obowiązek posiadania uprawnień do prowadzenia i oprowadzania wycieczek turystycznych.

Przewodników turystycznych dzieli na:

1. **górskich ; tatrzańskich, beskidzkich, sudeckich**
2. **miejskich,**
3. **terenowych** dla poszczególnych województw, regionów oraz tras turystycznych

Ustawa wymienia miasta, w obrębie których do oprowadzania wycieczek wymagane są uprawnienia przewodnika miejskiego. Są to następujące miasta:

1. Trójmiasto (Gdańsk, Gdynia, Sopot)
2. Katowice i Górnośląski Okręg Przemysłowy
3. Kraków
4. Lublin

5. Łódź
6. Poznań
7. Szczecin
8. Toruń
9. Warszawa
10. Wrocław

Przepisy wykonawcze do Ustawy określają tryb przeprowadzania kursów pilotów i przewodników, zdawania egzaminów i nadawanie uprawnień.

RODZAJE UMÓW

W sektorze turystycznym większość zawieranych umów ma charakter cywilnoprawny. Możemy wyróżnić umowy zawierane w dwóch obszarach:

1. umowy zawierane przez biura podróży
2. umowy zawierane przez obiekty hotelarskie bądź inne obiekty świadczące usługi noclegowe

Zarówno biura podróży, jak i hotele zawierają umowy z trzema głównymi grupami podmiotów:

- **z klientami**
- **ze sprzedawcami** (w przypadku biur podróży jest to umowa agencyjna), hotele zaś zawierają umowy z biurami podróży
- **z dostawcami**

Umowy zawierane przez podmioty działające w branży turystycznej oparte są o:

- kodeks cywilny,
- ustawę o usługach turystycznych,
- przepisy dotyczące konsumentów
- przepisy dotyczące umów z dostawcami
- rejestr klauzul niedozwolonych

Ustawa o usługach turystycznych określa minimalne wymogi co do treści takich umów.

Musza one zawierać:

- oznaczenie stron – jeśli jest to organizator lub pośrednik turystyczny wymagane jest wpisanie numeru od ewidencji (Centralny Rejestr), oraz imię i nazwisko klienta,
- określenie miejsca pobytu, trasy i czasu trwania imprezy,
- programu imprezy, określenie środka transportu (jeśli jest), dokładna inf. na temat warunków zakwaterowania, posiłków oraz innych usług wchodzących w cenę imprezy,
- cenę wraz z opłatami dodatkowymi,
- sposób zapłaty,
- rodzaj ubezpieczenia,
- terminy anulacji imprezy,
- termin przeniesienia uprawnień,
- zasady reklamacji,
- wymagania specjalne np. szczepienia ochronne,
- podstawy prawne i konsekwencje, wynikające z tych zapisów

Zawarta umowę można zmienić, jedynie za zgodą obu stron, przy zachowaniu obowiązującego prawa.

Organizator w wyjątkowych sytuacjach zmuszony jest zmienić warunki umowy np. dotyczące programu lub ceny. Zamiana taka może nastąpić pod warunkiem:

1. zmiana nastąpiła z przyczyn niezależnych od biura
2. o zmianie jest zobowiązany niezwłocznie powiadomić klienta

Zmiana ceny – jej podwyższenie, nawet w najbardziej uzasadnionych przypadkach nie może nastąpić w okresie 20 dni przed datą rozpoczęcia imprezy.

Klient może na zmianę umowy wyrazić zgodę lub też ma prawo odstąpić od umowy.

Rozwiązanie umowy może nastąpić

- za zgodą obu stron

- powodu zmian istotnych warunków umowy z przyczyn niezależnych od organizatora,

- z powodu braku wymaganej liczby uczestników, co musi jednak być zastrzeżone w umowie.

Klient może również odstąpić od umowy w trakcie imprezy z powodu braku usług, będących istotną częścią programu.

Ważne jest aby umowa była skonstruowana w sposób zrozumiały dla przeciętnego klienta.

Klauzule niedozwolone to takie zapisy we wzorach umów, które są sprzeczne z prawem, gdyż stawiają klienta, w niekorzystnej sytuacji. W świetle prawa każdy zapis umowy, który jest niekorzystny dla klienta i sprzeczny z postanowieniami Ustawy jest nieważny.

Przykłady klauzul niedozwolonych:

- nie wolno wyłączać lub ograniczać odpowiedzialności względem konsumenta za szkody na osobie,
- nie wolno wyłączać lub istotnie ograniczać odpowiedzialności względem konsumenta za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania,
- nie wolno wprowadzać postanowień, z którymi klient nie miał możliwości zapoznać się przed zawarciem umowy,
- nie wolno zezwalać kontrahentowi klienta na przeniesienie praw i przekazanie obowiązków wynikających z umowy bez zgody klienta,
- nie wolno uzależniać spełnienia świadczeń od okoliczności zależnych tylko od woli kontrahenta klienta,
- nie wolno przyznawać kontrahentowi klienta uprawnień do dokonywania wiążącej interpretacji umowy,
- nie wolno wyłączać obowiązku zwrotu klientowi uiszczonej zapłaty za świadczenie niespełnione w całości lub części, jeśli klient zrezygnuje z zawarcia umowy lub jej wykonania,
- nie wolno przewidywać wyłączenia dla kontrahenta klienta jednostronnego uprawnienia do zmiany, bez ważnych przyczyn, istotnych cech świadczenia.

Hotele, sprzedają swoje usługi :

1. poprzez biura podróży, (wówczas oferowana usługa hotelarska, staje się częścią składową imprezy turystycznej)
2. bezpośrednio klientowi

1. z biurem podróży zawierane są następujące rodzaje umów:

- **umowa dzierżawy** (biuro wynajmuje obiekt hotelarski na dłuższy i ściśle określony czas,

- **umowa allotmentowa** (biuro rezerwuje pewną ściśle określoną liczbę miejsc w hotelu, która to rezerwacja obowiązuje do z góry ustalonego terminu. Po tym terminie miejsca przechodzą do dyspozycji hotelu,
- **umowa czarteru** polega na rezerwacji określonej liczby miejsc. (np. sezon). Ryzyko nie sprzedania miejsc obciąża biuro
- **umowa o rezerwację** na zapytanie

2. bezpośrednio z klientem

Są to umowy zawierane bezpośrednio z turystami i choć zawierana jest z reguły jedna umowa o świadczenie noclegu to może mieć ona charakter umowy mieszanej albowiem mogą oprócz sprzedaży noclegu wystąpić elementy umowy użyczenia (np. w pokoju znajduje się suszarka do włosów, z której klient nieodpłatnie korzysta), umowa o dzieło (jeśli klient oddaje do prania i prasowania bieliznę), umowę sprzedaży (sprzedaż w recepcji pamiątek, map, itp.)

Odpowiedzialność zakładu hotelarskiego wobec gościa:

1. za rzeczy wniesione – za tego rodzaju rzeczy uważane są wszystkie przedmioty, które klient posiada w trakcie pobytu w obiekcie, pod warunkiem, że znajdują się one w hotelu, lub też zostały powierzone hotelowi na przechowanie. Za rzeczy wniesione nie uważa się pojazdów samochodowych oraz żywych zwierząt. Hotel odpowiada na zasadzie ryzyka, tzn. zwolnienie od odpowiedzialności (i odszkodowania), może nastąpić pod udowodnieniem przez zakład hotelarski, że szkoda nastąpiła w wyniku właściwości rzeczy wniesionej, działania siły wyższej lub wyłącznie z winy poszkodowanego lub osoby towarzyszącej. Hotel powinien zapewnić klientowi możliwość bezpiecznego przechowywania pieniędzy lub rzeczy o znacznej wartości. Może również odmówić takiego przyjęcia na przechowanie tylko w przypadku, gdy przechowywane przedmioty zagrażają bezpieczeństwu lub mają zbyt dużą wartość w stosunku do standardu hotelu;

2. za szkody osobowe – zakład hotelarski ma obowiązek zapewnić bezpieczeństwo gościom w nim przebywającym, w holu recepcyjnym, na schodach, w windzie, w restauracji hotelowej itd. Jest to obowiązek wynikający z zasady starannego działania, która jest jedną z podstawowych zasad, jakim podlega umowa hotelowa. Mówimy wtedy o winie prowadzącego zakład hotelarski lub osób, którzy biorą udział w wykonywaniu tej umowy (sprzątaczkę, pracownicy recepcji itd.). Sytuacja taka może powstać w przypadku zaniedbań wynikających ze złego zabezpieczenia obiektu przed pożarem, zaniedbań konserwacji wind itp. Urządzeń, niewłaściwego sprzątnięcia pokoi a także dopuszczenia do poruszania się po hotelu niebezpiecznych zwierząt lub osób, mogących stworzyć zagrożenie dla życia lub zdrowia gości hotelowych. W takiej sytuacji gość hotelowy ma prawo dochodzenia odszkodowania;

3. z niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi lub innych zobowiązań – występuje wówczas, gdy zakład hotelarski, mimo obowiązku dostarczenia usług do których się zobowiązał, ich nie dostarcza. Sytuacja taka ma miejsce wtedy, gdy mimo rezerwacji miejsca, klient go nie otrzymuje, zaś hotel nie jest w stanie zabezpieczyć miejsca równorzędnego. Często są również przypadki braku ciepłej wody, lub ogrzewania, lub niskich kwalifikacji personelu (brak znajomości języków obcych), co utrudnia porozumiewanie się, udzielanie informacji czy rozwiązywanie problemów. Za takie sytuacje gość może żądać odszkodowania.

Gość hotelowy, ma również wobec hotelu pewne obowiązki, i w sytuacji gdy gość zachowuje się nieodpowiednio, hotel może dochodzić swoich praw w dwojaki sposób:

Kontarktowy – wynikający z zawartej umowy, gdy np. gość nie zapłaci za pobyt w hotelu lub odmówi zwrotu wydatków poniesionych przez hotel.

Deliktowy - za własne czyny niedozwolone po stronie gościa, np. za wyrzucenie telewizora przez okno. Gość hotelowy ponosi odpowiedzialność nie tylko za własne czyny niedozwolone, ale także za szkody wyrządzone przez zwierzę, które wprowadził do hotelu, a także szkody wyrządzone przez osoby, które mu towarzyszyły.

Literatura źródłowa:

1. Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej
2. Gospodarek J Prawo turystyczne PWN 2001
3. Ustawa z 29 sierpnia 1997 (z późn. zm.) o usługach turystycznych
4. Ustawa z 2 lipca 2004 – o swobodzie działalności gospodarczej
5. Ustawa z 23 kwietnia 1964r. Kodeks Cywilny
6. Ustawa z dnia 15 grudnia 2000r. o ochronie konkurencji i konsumentów
7. Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.

UWARUNKOWANIA PRAWNO ORGANIZACYJNE PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI W TURYSTYCE WIEJSKIEJ

Każda działalność zarobkowa jest regulowana przez odpowiednie przepisy prawne. Świadczenie usług turystycznych na terenach wiejskich podlega takim samym przepisom w zakresie rozpoczynania działalności gospodarczej, jej ewidencjonowania, prowadzenia i zakończenia, jak każda działalność usługowa.

I. Działalność gospodarcza

Definicje działalności gospodarczej znajdują się w wielu ustawach, szczególnie w ustawach podatkowych. Nie zawsze mają takie samo znaczenie. W określonej dziedzinie życia należy więc wykorzystywać zawsze odpowiednią definicję działalności gospodarczej.

Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej „reguluje podejmowanie, wykonywanie i zakończenie działalności gospodarczej na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, oraz zadania administracji publicznej w tym zakresie”.

Zgodnie z tą ustawą „**działalnością gospodarczą** jest zarobkowa działalność wytwórcza, budowlana, handlowa, usługowa oraz poszukiwanie, rozpoznawanie i wydobywanie kopalin ze złóż, a także działalność zawodowa, wykonywana w sposób zorganizowany i ciągły”

Dla działalności turystycznej prowadzonej przez rolników w gospodarstwach rolnych ustawa przewiduje jednak wyjątek:

„przepisów ustawy nie stosuje się do działalności wytwórczej w rolnictwie w zakresie upraw rolnych oraz chowu i hodowli zwierząt, ogrodnictwa, warzywnictwa, leśnictwa i rybactwa śródlądowego, a **także wynajmowania przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczenia innych usług związanych z pobytem turystów**” (Art.3 Ustawy).

Wprawdzie ustawa o swobodzie działalności gospodarczej nie definiuje takich pojęć jak „rolnik” czy też gospodarstwo rolne, wynikają one jednak pośrednio z definicji zawartych w innych ustawach:

Kodeks Cywilny (art.55³) określa, że **gospodarstwo rolne to grunty rolne wraz z gruntami leśnymi, budynkami lub ich częściami, urządzeniami i inwentarzem, jeśli stanowią lub mogą stanowić zorganizowaną całość gospodarczą, oraz prawami związanymi z prowadzeniem gospodarstwa rolnego,**

Ustawa o ubezpieczeniu społecznym rolników uznaje:

- za **gospodarstwo rolne**; *każde gospodarstwo służące prowadzeniu działalności rolniczej,*
- za **działalność rolniczą**; *działalność w zakresie produkcji roślinnej lub zwierzęcej, w tym ogrodniczej, sadowniczej, pszczelarskiej i rybnej,*
- **rolnika**; *pełnoletnią osobę fizyczną, zamieszkujejącą i prowadzącą na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osobiście i na własny rachunek, działalność rolniczą w pozostającym w jej posiadaniu gospodarstwie rolnym, w tym również w ramach grupy producentów rolnych, a także osobę, która przeznaczyła grunty prowadzonego przez siebie gospodarstwa rolnego do zalesienia*

Ustawa o podatku rolnym określa że:

- **gospodarstwo rolne** *to obszar gruntów o których mowa w art.1 (grunty sklasyfikowane w ewidencji gruntów i budynków jako użytki rolne, lub jako zakrzewione i zadrzewione na użytkach rolnych, z wyjątkiem gruntów zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej innej niż działalność rolnicza) o łącznej powierzchni przekraczającej 1 ha fizyczny lub 1 ha przeliczeniowy*
- za **działalność rolniczą**; *produkcję roślinną i zwierzęcą, w tym również produkcję materiału siewnego, szkółkarskiego, hodowlanego oraz reprodukcyjnego, produkcję warzywniczą, roślin ozdobnych, grzybów uprawnych, sadownictwa, hodowlę i produkcję materiału zarodowego zwierząt, ptactwa i owadów użytkowych, produkcję zwierzęcą typu przemysłowego, fermowego oraz chów i hodowlę ryb.*

Każda z przedstawionych definicji została sformułowana dla potrzeb innej ustawy. Jednak dla stosowania przepisów o swobodzie działalności gospodarczej można przyjąć, że: gospodarstwo rolne to grunty, budynki, urządzenia i inwentarz, które służą faktycznie celom produkcji rolnej.

Świadczenie zatem usług turystycznych w gospodarstwie rolnym - w oparciu o zabudowania, grunty i inne zasoby gospodarstwa, wyklucza zmianę ich charakteru i naruszenia podstawowej funkcji jaką jest produkcja rolna. Kryterium to musi być spełnione przede wszystkim w odniesieniu do świadczenia „innych usług związanych z pobytem turystów”. Art.3 wyłącza spod działania ustawy wąski zakres usług turystycznych. Praktycznie oznacza to m. in. że: pokoje gościnne to nie odrębne miejsca noclegowe, całe domki turystyczne itd., tylko pokoje znajdujące się w budynku mieszkalnym w obrębie gospodarstwa rolnego, wynajem pokoi jest związany z pobytem turystów, czyli dla osób przebywających na wypoczynku, a nie wynajmu dla robotników sezonowych, podnajmowania mieszkań i in.,

sprzedaż posiłków domowych wyklucza prowadzenie kuchni dla innych osób niż te, które przebywają w gospodarstwie na wypoczynku,

- 1) inne usługi związane z pobytem turystów są to usługi poza noclegiem i wyżywieniem np. ognisko, przejazdka konna, rowerowa, itd. ale pod warunkiem, że są one organizowane w obrębie własnego gospodarstwa i dla osób, które przebywają w tym gospodarstwie na wypoczynku.

Należy pamiętać, że jeżeli działalność turystyczna prowadzona przez rolnika zaczyna dominować, lub całkowicie wypiera działalność rolniczą, stosowanie Art. 3 traci swoje uzasadnienie.

Rolnik który świadczy usługi turystyczne ponad wyłączenie Art.3 Ustawy obowiązany jest uzyskać odpowiedni wpis do ewidencji gospodarczej, stając się jednocześnie przedsiębiorcą w rozumieniu prawa.

„Przedsiębiorcą w rozumieniu ustawy jest osoba fizyczna, osoba prawna i jednostka organizacyjna niebędąca osobą prawną, której odrębna ustawa przyznaje zdolność prawną – wykonująca we własnym imieniu działalność gospodarczą”

Zasady podejmowania i wykonywania działalności gospodarczej

Wymagania prawne podejmowania i wykonywania działalności gospodarczej – w tym również świadczenia usług turystycznych przez rolników obejmują przede wszystkim:

- obowiązki związane z podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej, z wyjątkiem zwolnienia określonego w Art.3 jak wyżej:
 1. przedsiębiorca może podjąć działalność gospodarczą po uzyskaniu wpisu do:
 - rejestru przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym lub
 - Ewidencji Działalności Gospodarczej,
 2. wpisowi do ewidencji podlegają przedsiębiorcy będący osobami fizycznymi, zasady wpisu do rejestru przedsiębiorców określają odrębne przepisy,
- obowiązek rozliczania podatku dochodowego od osób fizycznych z tytułu dochodów osiągniętych z turystyki,
- obowiązek rozliczania podatku od towarów i usług (VAT) - dla osób prowadzących działalność w szerszym zakresie,
- zmianę sposobu obliczania i opłacania podatku od nieruchomości związanego ze zmianą wykorzystania pomieszczeń lub gruntów na cele turystyczne,

- obowiązki w zakresie ubezpieczenia społecznego w związku z podejmowaniem działalności gospodarczej na własny rachunek (KRUS, ZUS), ewentualnie z zatrudnianiem innych osób,
- wpis do ewidencji obiektów hotelarskich lub do ewidencji innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie,
- pozostałe obowiązki wynikające z innych ustaw (sanitarne – dla wynajmowania pokoi i wydawania posiłków, przeciwpożarowe, budowlane, ochrony środowiska, meldunkowe i inne),

Nie wszystkie wymagania prawne dotyczą każdej osoby podejmującej się świadczenia usług turystycznych. Należy więc swoją sytuację dopasować do jednej z wielu możliwości, jakie stwarzają przepisy.

Dalsze czynności związane z rejestracją i prowadzeniem działalności turystycznej to:

- uzyskanie numeru statystycznego REGON w Głównym Urzędzie Statystycznym,
- zgłoszenie działalności do Urzędu Skarbowego,
- uzyskanie numeru identyfikacji podatkowej (NIP),
- prowadzenie książki meldunkowej,
- wnoszenie opłat miejscowych,
- prowadzenie ewidencji dla potrzeb VAT (niezależnie czy jest się od niego zwolnionym, czy nie),
- wyrobienie pieczętki i szyldu / tablicy informacyjnej.

Zgłoszenie działalności gospodarczej do ewidencji działalności gospodarczej:

Ewidencję prowadzi gmina właściwa dla miejsca zamieszkania przedsiębiorcy, przy czym miejscem zamieszkania jest miejscowość, w której przebywa przedsiębiorca z zamiarem stałego pobytu. Organem ewidencyjnym jest wójt (burmistrz, prezydent miasta).

Ewidencja jest jawna. Każdy ma prawo dostępu do danych zawartych w ewidencji i przeglądania akt przedsiębiorcy wpisanego do ewidencji. Wpis do ewidencji jest dokonywany na wniosek, chyba że przepis szczególny przewiduje wpis z urzędu.

Wpis do ewidencji podlega opłacie w wysokości 100 zł, zmiana do wpisu 50 zł. Wniosek o wykreślenie z wpisu do ewidencji jest bezpłatny. Oprócz wniosku o wpis do ewidencji działalności gospodarczej w urzędzie gminy można również zostawić wypełnione dokumenty dotyczące nadania numeru identyfikacyjnego NIP, oraz numeru statystycznego REGON.

Od 1 stycznia 2007 r. przedsiębiorcy, którzy są wpisani do rejestru przedsiębiorców albo do ewidencji działalności gospodarczej, muszą umieszczać swój numer NIP w oświadczeniach pisemnych kierowanych w związku z prowadzoną działalnością do określonych osób i organów. Numerem tym muszą posługiwać się również w obrocie prawnym i gospodarczym. *Podejmowanie działalności gospodarczej bez wpisu do ewidencji lub KRS, jak również brak oznakowania siedziby i miejsca działalności gospodarczej jest karalne (Ustawa z dnia 20 maja 1971 r. - Kodeks wykroczeń Dz. U. Nr 12, poz. 114, z późn. zm.: art.60¹ §1 oraz §3).*

Ważnym dla przedsiębiorcy jest możliwość złożenia do właściwego organu wniosku o wydanie pisemnej interpretacji co do zakresu i zastosowania przepisów, z których wynika obowiązek świadczenia przez przedsiębiorcę daniny publicznej w jego indywidualnej sprawie (Art. 10 Ustaw o swobodzie działalności gospodarczej). Możliwość tę reguluje również dla pozostałych podatników Ustawa – Ordynacja wyborcza (Art.14a – 14p)

Literatura źródłowa:

1. Ustawa o swobodzie działalności gospodarczej z dnia 2 lipca 2004 r. (Dz. U. 2004 Nr 173 poz.1807) wraz z przepisami wprowadzającymi tę ustawę (Dz. U. 2004 Nr 173 poz. 1808),
2. Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny (Dz. U. 1964 Nr 16 poz. 93 z późn. zm.),
3. Ustawa z dnia 20 grudnia 1990 r. o ubezpieczeniu społecznym rolników. Obwieszczenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 7 listopada 1997 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o ubezpieczeniu społecznym rolników (Dz. U. 1998 nr 7 poz. 25 z późn. zm.),
4. Ustawa o podatku rolnym z dnia 15 listopada 1984 r. Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 20 lipca 2006 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o podatku rolnym (Dz. U. 2006 nr 136 poz. 969)
5. Ustawa z dnia 13 października 1995 r. o zasadach ewidencji i identyfikacji podatników i płatników. Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 13 grudnia 2004 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o zasadach ewidencji i identyfikacji podatników i płatników (Dz. U. 2004 nr 269 poz. 2681 z późn. zm.),
6. Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 25 lipca 2006 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o ewidencji ludności i dowodach osobistych (Dz. U. 2006 nr 139 poz. 993)
7. Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (Dz. U. 2005 r. nr 9 poz. 60 z późn. zm.)

II. Przepisy podatkowe

Podatek dochodowy

Podatek dochodowy jest to obowiązkowe świadczenie na rzecz państwa osoby fizycznej lub osoby prawnej, zależne od dochodu i wykorzystanych odliczeń. Wprowadzony został po raz pierwszy pod koniec XVIII w. w Anglii, w celu uzyskania dochodów na prowadzenie popieranych przez społeczeństwo wojen z napoleońską Francją. Podatek dochodowy był wyśmienitym źródłem dochodów państwa w okresie zwiększenia jego potrzeb za sprawą różnych wydatków wojennych. Jednak kształtował się on początkowo na poziomie kilku procent dochodów i obejmował jedynie kilka procent najbogatszego społeczeństwa.

Podatek dochodowy od osób fizycznych

Podatek dochodowy od osób fizycznych opłacany na podstawie ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych, a także na podstawie ustawy o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne, dotyczy z zasady każdej osoby fizycznej osiągającej dochody, chyba że odrębny przepis zwalnia z tego podatku.

Dla turystyki wiejskiej możliwe są 3 formy opodatkowania podatkiem dochodowym:

- a) zasady ogólne (podatkowa księga przychodów i rozchodów) stanowią podstawową formę opodatkowania
- b) osoby fizyczne osiągające przychody z pozarolniczej działalności gospodarczej mogą również opłacać zryczałtowany podatek dochodowy, w formie:
 - ryczałtu od przychodów ewidencjonowanych,
 - karty podatkowej.

Dla wielu grup usługodawców wiejskich istnieje w dalszym ciągu możliwość całkowitego zwolnienia z podatku dochodowego od osób fizycznych. Art.21 pkt 43 ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych zwalnia z podatku dochodowego gospodarstwa prowadzące działalność agroturystyczną:

„(zwalnia się) dochody uzyskane z tytułu wynajmu pokoi gościnnych, w budynkach mieszkalnych na terenach wiejskich w gospodarstwie rolnym, osobom przebywającym na wypoczynku oraz dochody uzyskane z tytułu wyżywienia tych osób, jeżeli liczba wynajmowanych pokoi nie przekracza 5”

Zwolnienie przysługuje każdemu, kto spełnia w/w warunki nawet wtedy, jeśli osiąga dodatkowe dochody z innych działalności. W tej sytuacji dochody zwolnione z opodatkowania nie łączą się dla celów podatkowych z innymi dochodami.

Chociaż osoby zwolnione z podatku dochodowego nie mają obowiązku prowadzenia żadnej dokumentacji, obowiązek jednak ten wynika z innych przepisów – np. ustawy o podatku od towarów i usług

Formalności związane z wyborem formy opodatkowania zostały obecnie znacznie uproszczone.

ad. a) zasady ogólne:

Podatek dochodowy na zasadach ogólnych obliczany jest od faktycznie osiągniętego dochodu. Dochód jest tu rozumiany jako nadwyżka sumy przychodów nad kosztami ich uzyskania w danym roku podatkowym – z wyjątkiem przychodów zwolnionych od opodatkowania.

Podatek na zasadach ogólnych w turystyce wiejskiej dotyczy przede wszystkim osób, które prowadzą działalność usługową w większym zakresie. Jest on z wielu względów korzystny, ponieważ podatnik ma możliwość udokumentowania kosztów uzyskania przychodu i odliczenia ich od osiągniętego przychodu. Gdy koszty uzyskania przychodu są równe sumie uzyskanych przychodów podatku dochodowego się nie opłaca.

Koszt uzyskania przychodu to każdy wydatek niezbędny dla uzyskania tego przychodu, z wyjątkiem kosztów określonych w Art.23 ustawy.

Nie stanowią kosztu przychodu m.in. inwestycje na środki trwałe (zakup gruntów, budynków oraz wyposażenia trwałego powyżej 3 500 zł). Środki trwałe podlegają amortyzacji, która z kolei jest kosztem prowadzonej działalności.

Koszty uzyskania przychodu rzeczywiście poniesione powinny mieć pokrycie w rzetelnych i prawidłowych księgach, mających oparcie w dokumentach księgowych.

W przypadku prowadzenia turystyki wiejskiej w większym zakresie istotne znaczenie może mieć amortyzacja pojazdów prowadzonych do działalności gospodarczej, budynków, wyposażenia.

Obecnie podatnicy nie są zobowiązani do składania comiesięcznych deklaracji, wpłacają jednak w dalszym ciągu zaliczki w terminie do 20 każdego miesiąca za miesiąc poprzedni. Roczne zeznania podatkowe o wysokości osiągniętego dochodu (straty) podatnicy winni składać w terminie do 30 kwietnia roku następnego.

Sposób obliczania podatku dochodowego od osób fizycznych w 2008 roku.

Podstawa obliczania podatku w złotych		Podatek wynosi
ponad	do	
	44 490	19 % podstawy obliczenia minus 586,85 zł
44 490	85 528	7 866,25 zł + 30% nadwyżki ponad 44 490 zł
85 528		20 177,65 zł + 40% nadwyżki ponad 85 528 zł

Roczny dochód nie powodujący obowiązku zapłaty podatku: **3 089 zł**

ad. b) zryczałtowany podatek dochodowy:

- ryczałt od przychodów ewidencjonowanych.

Ustawa dopuszcza opodatkowanie zryczałtowanym podatkiem dochodowym niektóre przychody osiągane przez osoby fizyczne:

1. prowadzące pozarolniczą działalność gospodarczą,
2. osiągające przychody z tytułu umowy najmu, podnajmu, dzierżawy, poddzierżawy, lub innych umów o podobnym charakterze, jeżeli umowy te nie są zawierane w ramach prowadzonej pozarolniczej działalności gospodarczej,
3. będące osobami duchownymi.

Osoby fizyczne wymienione w pkt 1 opłacają zryczałtowany podatek dochodowy w formie:

- ryczałtu od przychodów ewidencjonowanych, lub
- karty podatkowej.

Osoby fizyczne wymienione w pkt 2 opłacają ryczałt od przychodów ewidencjonowanych.

Ryczałt polega na opłacaniu podatku liczonego od całości przychodów, bez dokumentowania i odliczania kosztów ich uzyskania. Obowiązuje natomiast prowadzenie ewidencji przychodu według ustalonego wzoru. W przypadku nieprowadzenia ewidencji lub prowadzenia jej niezgodnie z warunkami wymaganymi do uznania jej za dowód w postępowaniu podatkowym, a także w przypadku stwierdzenia związków gospodarczych podatnika polegających na opłacaniu podatku w formie karty podatkowej na zasadach określonych w Rozdziale 3 ustawy, podatnik traci prawo do ryczałtu od początku roku podatkowego. Przy opłacaniu podatku w formie ryczałtu wymagane jest ponadto prowadzenie ewidencji środków trwałych, wartości niematerialnych i prawnych, a także przechowywanie dowodów zakupu towarów.

- 2) Ryczałt od przychodów ewidencjonowanych w 2007 r. mogą opłacać podatnicy, którzy w 2006 r. uzyskali przychody z działalności gospodarczej w wysokości nieprzekraczającej 250.000 euro (995.875 zł).

Ryczałt od przychodów ewidencjonowanych wynosi:

- **20%** przychodu przedstawiciele wolnych zawodów,
 - **17%** usługi o niskich kosztach własnych; **hotelarskie**, pośrednictwo finansowe, w sprzedaży samochodów i inne,
 - **8,5%** między innymi działalność gastronomiczna w zakresie sprzedaży napojów o zawartości powyżej 1,5 %,
 - **5,5%** między innymi przychody z działalności wytwórczej, budowlanej,
 - **3%** między innymi działalność gastronomiczna w zakresie sprzedaży alkoholu do 1,5% oraz wszelki handel.
- 3) Dochody objęte ryczałtem ewidencjonowanym nie łączą się z innymi dochodami.
- 4) Przy ryczałcie ewidencjonowanym nie ogranicza się liczby pokoi gościnnych.

- karta podatkowa.

Opodatkowanie w formie karty podatkowej następuje na wniosek podatnika złożony w deklaracji według ustalonego wzoru (PIT 16). Podatnicy opodatkowani w formie karty podatkowej są zwolnieni od obowiązku prowadzenia ksiąg, składania zeznań podatkowych, deklaracji o wysokości uzyskanego dochodu oraz wpłacania zaliczek na podatek dochodowy. Mają natomiast obowiązek zbierania kopii wystawionych przez siebie kopii i rachunków.

Wysokość stawki w karcie podatkowej jest uzależniona między innymi od rodzaju i zakresu prowadzonej działalności, liczby zatrudnionych pracowników, liczby mieszkańców, w której prowadzona jest działalność gospodarcza.

Wysokość podatku dochodowego w formie karty podatkowej ustalana jest w drodze decyzji urzędu skarbowego odrębnie za każdy rok podatkowy.

Podatnik może zawiesić działalność jeśli planowana przerwa trwa minimum powyżej 10 dni (Art.34.1.).

„w przypadku zgłoszenia przez podatnika przerwy w prowadzeniu działalności w danym roku podatkowym nie pobiera się podatku opłacanego w formie karty podatkowej za cały okres przerwy trwającej nieprzerwanie co najmniej 10 dni w wysokości 1/30 miesięcznej należności

SĄDECKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA w NOWYM SĄCZU
MAŁOPOLSKA WIEŚ PACHNĄCA ZIOŁAMI

za każdy dzień przerwy, jeżeli podatnik zawiadomi o tej przerwie najpóźniej w dniu jej rozpoczęcia i w dniu poprzedzającym dzień jej zakończenia, z wyjątkiem ust. 2”

Zryczałtowany podatek w formie karty podatkowej dla osób fizycznych – w tym rolników prowadzących gospodarstwa rolne określa tabela XII ustawy (Dz. U. 1998 r. Nr 144 poz. 930 z późn. zm.).

Lp	Rodzaj usługi	W miejscowości o liczbie mieszkańców (wysokość stawek w zł)		
		do 5 000	ponad 5 000 do 20 000	powyżej 20 000
1	Usługi o charakterze agrotechnicznym i przewozowym, świadczone na rzecz kół łowieckich	30 - 42	42 - 53	53 - 63
2	Usługi polegające na przewozie mleka do punktów skupu, zrywce i wywózce drewna z lasu do punktów przeładunkowych oraz przewozie uczniów do szkoły	30 - 42	42 - 53	53 - 63
3	Sprzedaż piasku, żwiru, kamieni, glinki, torfu i innych minerałów wchodzących w skład gospodarstwa rolnego	74 - 95	85 - 107	95 - 118
4	Usługi hotelarskie polegające na wynajmie pokoi gościnnych i domków turystycznych (w tym wydawanie posiłków), jeżeli łączna liczba pokoi (w tym także w domkach turystycznych) nie przekracza 12	53 - 118	95 - 206	184 - 370
5	Usługi w zakresie wytwórczości ludowej i artystycznej	30 - 42	42 - 53	42 - 63

1. Usługi wymienione w poz. 1-3 mogą być wykonywane jedynie przez rolników równocześnie prowadzących gospodarstwo rolne. Stawki określone w poz. 2 dotyczą działalności wykonywanej przez rolnika osobiście lub z udziałem członków rodziny pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym. Stawki określone w lp. 3 dotyczą działalności wykonywanej przy zatrudnieniu nie przekraczającym 2 pracowników lub 2 członków rodziny pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym, nie wyłączając małżonka
2. stawki określone w poz. 4 dotyczą działalności przy zatrudnieniu nie więcej niż 2 pracowników lub 2 pełnoletnich członków rodziny, nie wyłączając małżonka
3. Stawki określone w poz. 5 dotyczą działalności gospodarczej wykonywanej osobiście lub z udziałem członków rodziny pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym. Działalność ta polega na wytwarzaniu i sprzedaży wyrobów lub świadczeniu usług w zakresie wytwórczości ludowej lub artystycznej, a także na wytwarzaniu wyrobów o tym charakterze z materiałów powierzonych oraz naprawie tych wyrobów.
4. Wytwórczością ludową i artystyczną jest działalność polegająca na wytwarzaniu wyłącznie w sposób rękodzielniczy, przy zastosowaniu obróbki maszynowej jedynie do wstępnej obróbki surowca, wyrobów zakwalifikowanych przez komisje etnograficznoartystyczne Stowarzyszenia

Twórców Ludowych, Fundacji „Cepelia” - Polska Sztuka i Rękodzieło oraz Fundacji Ochrony i Rozwoju Twórczości Ludowej, których wykaz stanowi załącznik nr 1 do ustawy.

Podatek od towarów i usług (VAT)

W Unii Europejskiej podatki dochodowe każde państwo członkowskie ustala dowolnie – z zastrzeżeniem, że zasady opodatkowania nie mogą naruszać równej konkurencji między przedsiębiorcami. W przypadku podatku od wartości dodanej (VAT) obowiązuje powszechność stosowanie tej formy opodatkowania. Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. reguluje zasady opodatkowania podatkiem od towarów i usług:

„podatnikami są osoby prawne, jednostki organizacyjne niemające osobowości prawnej oraz osoby fizyczne, wykonujące samodzielnie działalność gospodarczą, o której mowa w ust.2, bez względu na cel lub rezultat takiej działalności” (Art.1 ust.1 ustawy).

Obowiązek płacenia podatku VAT jest obligatoryjny dla wszystkich podmiotów gospodarczych, których obroty roczne przekroczyły poziom 50 000 (od 1.01.2008 r. art. 113 ust. 1 ustawy otrzymała nowe brzmienie: *„zwalnia się od podatku podatników, u których wartość sprzedaży opodatkowanej nie przekroczyła łącznie w poprzednim roku podatkowym kwoty 50 000 zł”*). Do wartości sprzedaży nie wlicza się kwoty podatku. Podmioty które nie osiągają takiego obrotu mogą deklorować płacenie tego podatku, składając w urzędzie skarbowym pisemne oświadczenie. Ale podatnicy u których wartość sprzedaży opodatkowanej w roku 2007 przekroczyła kwotę 39 700 zł tracą prawo do zwolnienia od podatku od towarów i usług w momencie przekroczenia tej kwoty. Ze zwolnienia tego będą oni mogli ponownie skorzystać dopiero po upływie 3 lat, licząc od końca miesiąca, w którym utracili to prawo. Podmioty, które nie osiągają takiego obrotu, mogą deklorować płacenie tego podatku, składając w urzędzie skarbowym pisemne oświadczenie.

Zasadnicza stawka podatku VAT w Polsce wynosi 22%. **Dla usług hotelarskich, gastronomicznych - do 2007 r. i przewozu osób obowiązuje stawka 7%, dla usług świadczonych za granicą 0%.**

Podstawą opodatkowania podatkiem VAT jest obrót, z zastrzeżeniem wymienionym w Art.29 ustawy. Obrotem jest kwota należna z tytułu sprzedaży, pomniejszona o kwotę należnego podatku. Kwota ta obejmuje całość świadczenia należnego od nabywcy. Obrotem jest także otrzymana dotacja, subwencja i inna dopłata o podobnym charakterze związana z dostawą lub świadczeniem usług.

Podatnicy zwolnieni z podatku od towarów i usług ze względu na niewielki rozmiar działalności, mają obowiązek prowadzić ewidencję sprzedaży za dany dzień. Obowiązek ten dotyczy również rolników świadczących usługi agroturystyczne.

Ewidencja może być prowadzona w dowolny sposób – np. w formie zwykłego zeszytu.

Musi jednak pozwalać na uchwycenie przekroczenia 10 000 EUR przychodu.

Brak jakiegokolwiek ewidencji może spowodować oszacowanie przychodu i opodatkowanie go w całości stawką 22%, bez możliwości żadnych odliczeń.

Literatura źródłowa:

Przepisy podatkowe związane z prowadzeniem działalności gospodarczej w turystyce regulują przepisy ustawy:

1. Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (tekst jednolity Dz. U. 2000 Nr 14, poz. 176 z późn. zm.),
2. Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 26 sierpnia 2003 r. w sprawie prowadzenia podatkowej księgi przychodów i rozchodów (Dz. U. 2003 Nr 152 poz. 1275)
3. Ustawa z dnia 20 listopada 1998 r. o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiąganych przez osoby fizyczne (Dz. U. 1998 r. Nr 144, poz. 930 z późn. zm.),
4. Ustawa o podatku od towarów i usług z dnia 11 marca 2004 r. (Dz. U. 2004 r. Nr 54, poz. 535 z późn. zm.),
5. Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (tekst jednolity Dz. U. 2005 Nr 8 poz. 60 z późn. zm.),
6. Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. Przepisy wprowadzające ustawę o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2004 r. Nr 173, poz. 1808).

III. Przepisy prawne w turystyce wiejskiej; podatki i opłaty lokalne

Podatki i opłaty lokalne:

Ustawa normuje:

1. podatek od nieruchomości
2. podatek od środków transportowych
3. **uchylony**
4. opłatę targową
5. opłatę miejscową
- 5a. opłatę uzdrowiskową
6. **uchylony**
7. opłatę od posiadania psów

Podatek od nieruchomości:

Podatek od nieruchomości to powszechny podatek płacony przez posiadaczy gruntów, budynków i budowli, ustalany co do wysokości i nakładany przez gminę. Jest on jednym z głównych źródeł dochodu gminy.

Opodatkowaniu podatkiem od nieruchomości podlegają:

1. **grunty**
2. **budynki lub ich części**
3. **budowle lub ich części związane z prowadzeniem działalności gospodarczej.**

Za działalność gospodarczą w świetle niniejszej ustawy uważa się działalność, o której mowa w przepisach "ustawy o swobodzie działalności gospodarczej" z dnia 2 lipca 2004 r.

Na potrzeby ustawy o podatkach i opłatach lokalnych za działalność gospodarczą nie uważa się więc:

1. działalności rolniczej lub leśnej
2. 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

Opodatkowaniu podatkiem od nieruchomości nie podlegają między innymi.:

- grunty sklasyfikowane w ewidencji gruntów i budynków jako użytki rolne, grunty zadrzewione i zakrzewione na użytkach rolnych lub lasy, z wyjątkiem zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej
- budynki gospodarcze lub ich części
 - a) służące działalności leśnej lub rybackiej
 - b) położone na gruntach gospodarstw rolnych, służące wyłącznie działalności rolniczej
 - c) zajęte na prowadzenie działów specjalnych produkcji rolnej
- nieruchomości lub ich części zajęte na potrzeby prowadzenia przez stowarzyszenia statutowej działalności wśród dzieci i młodzieży w zakresie oświaty, wychowania, nauki i techniki, kultury fizycznej i sportu, z wyjątkiem wykorzystywanych do prowadzenia działalności gospodarczej, oraz grunty zajęte trwale na obozowiska i bazy wypoczynkowe dzieci i młodzieży.

Dla pozostałych gruntów, budynków oraz budowli podatek jest zróżnicowany ze względu na sposób ich wykorzystania. Stawki te są corocznie rewaloryzowane i ogłaszane przez Ministra Finansów w Monitorze Polskim.

Podstawę opodatkowania stanowi:

1. dla gruntów - powierzchnia
2. dla budynków lub ich części - powierzchnia użytkowa
3. dla budowli lub ich części związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej - wartość o której mowa w przepisach o podatkach dochodowych, ustalana na dzień 1 stycznia roku podatkowego, stanowiąca podstawę obliczania amortyzacji w tym roku, niepomniejszona o odpisy amortyzacyjne (a w przypadku budowli całkowicie zamortyzowanych - ich wartość z dnia 1 stycznia roku, w którym dokonano ostatniego odpisu).

Rada gminy, w drodze uchwały, określa wysokość stawek od nieruchomości z tym, że stawki nie mogą przekroczyć rocznie (na rok 2008):

- od budynków lub ich części
 - a) mieszkalnych - 0,59 zł od 1 m² powierzchni użytkowej
 - b) związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej oraz od budynków mieszkalnych lub ich części zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej - 19,01 zł od 1 m² powierzchni użytkowej.
- od gruntów zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej - 0,71 zł od 1 m²

Za powierzchnię użytkową budynku lub jego części uważa się powierzchnię mierzoną po wewnętrznej długości ścian na wszystkich kondygnacjach, z wyjątkiem powierzchni klatek schodowych oraz szybów dźwigowych; za kondygnację uważa się również garaże podziemne, piwnice, sutereny i poddasza użytkowe.

Oplata miejscowa:

Oplata miejscowa (zwana też potocznie opłatą klimatyczną) pobierana jest od osób fizycznych przebywających dłużej niż jedną dobę w celach turystycznych, wypoczynkowych lub szkoleniowych:

1. w miejscowościach posiadających **korzystne warunki** klimatyczne, walory krajobrazowe oraz warunki umożliwiające pobyt osób w tych celach,
2. w miejscowościach znajdujących się na obszarach, którym badano **status ochrony uzdrowiskowej** na zasadach określonych w ustawie o lecznictwie uzdrowiskowym, uzdrowiskach i obszarach ochrony uzdrowiskowej oraz o gminach uzdrowiskowych - za każdy dzień pobytu w takich miejscowościach.

Oplata uzdrowiskowa:

Oplata uzdrowiskowa pobierana jest od osób fizycznych przebywających dłużej niż jedną dobę w celach turystycznych, wypoczynkowych lub szkoleniowych w miejscowościach, którym nadano **status uzdrowiska** na zasadach określonych w ustawie o lecznictwie uzdrowiskowym, uzdrowiskach i obszarach ochrony uzdrowiskowej oraz o gminach uzdrowiskowych

- za każdy dzień pobytu w takich miejscowościach.

Oplaty miejscowej oraz opłaty uzdrowiskowej nie pobiera się (między innymi):

- od zorganizowanych grup dzieci i młodzieży szkolnej
- od osób, od których pobierana jest opłata uzdrowiskowa, nie pobiera się opłaty miejscowej.

Górne granice opłat miejscowych oraz opłaty uzdrowiskowej na rok 2008:

- opłata miejscowa; 1,78 zł
- opłata miejscowa w miejscowościach posiadających status obszaru ochrony uzdrowiskowej; 2,55 zł
- opłata uzdrowiskowa; 3,54 zł

Podstawa prawna:

1. *Ustawa z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (tekst jednolity Dz.U.2006 nr 121 poz. 844 z późn. zm.)*
2. *Ustawa z dnia 28 lipca 2005 r. o lecznictwie uzdrowiskowym i obszarach ochrony uzdrowiskowej oraz o gminach uzdrowiskowych (Dz.U.2005 nr 167 poz. 1399 z późn. zm.)*
3. *Obwieszczenie Ministra Finansów z dnia 26 lipca 2007 r. w sprawie górnych granic stawek kwotowych podatków i opłat lokalnych w 2008 r. (M.P.2007 nr 47 poz. 557)*
4. *Akty prawa miejscowego (uchwały rad gmin)*

Wymagania sanitarne w turystyce wiejskiej

Minimalne wymagania sanitarne dla pokoi wynajmowanych turystom określa Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).

Obecnie obowiązujące przepisy nie wymagają szczególnych badań lekarskich od osób wynajmujących pomieszczenia noclegowe dla gości. Natomiast w kontakcie z żywnością wymaga się badań wykluczających zakażenie chorobami zakaźnymi, oraz stanów chorobowych uniemożliwiających wykonywanie czynności z zakresu produkcji i obrotu żywnością. Wymagana jest również książeczka zdrowia dokumentująca przeprowadzenie wymaganych badań, ważna na terenie całego kraju.

W zakresie warunków sanitarnych żywności od dnia wejścia Polski do Unii Europejskiej obowiązuje nas także wprost Rozporządzenie EC nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych z dn. 29 kwietnia 2004 r. W przytoczonych przepisach brak jest szczególnych uregulowań dla żywienia gości w ramach agroturystyki. Dotychczas w praktyce, przy wydawaniu do 20 posiłków w gospodarstwie agroturystycznym kontrola sanitarna nie stawiała szczegółowych wymagań wykraczających poza zwykły poziom czystości w warunkach domowych. Aktualnie obowiązujących przepisów nie stosuje się jedynie we własnym gospodarstwie domowym do środków spożywczych służących do zaspokajania potrzeb tego gospodarstwa domowego. Przyjmowanie i żywienie gości w gospodarstwie agroturystycznym wykracza już poza zaspokajanie potrzeb gospodarstwa domowego. W związku z powyższym od 1 maja 2004 r. gospodarstwa agroturystyczne traktowane są jako zakłady żywienia zbiorowego.

W myśl ustawy, zakład żywienia zbiorowego to miejsce prowadzenia działalności w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów. Obejmuje więc również obiekty turystyki wiejskiej i agroturystyki, które świadczą usługi żywienia niezależnie od skali prowadzonej działalności.

W świetle obowiązującego prawa pełną odpowiedzialność za zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ponosi przedsiębiorca (realizator żywienia zbiorowego) produkując lub wprowadzający ją do obrotu. On też odpowiada za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu konsumenta spowodowane niewłaściwą jakością zdrowotną żywności.

Podstawowe znaczenie ma tutaj realizacja zasad:

- GHP Dobrej Praktyki Higienicznej
- GMP Dobrej Praktyki Produkcyjnej
- HACCP Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli

Literatura źródłowa:

Przepisy sanitarne regulujące proces przygotowania i wydawania posiłków określają akty prawne:

- 1) Ustawa z dnia 6 września 2001 r. o chorobach zakaźnych i zakażeniach (Dz. U. 2001 r. Nr 126, poz. 1384 z późn. zm.),
- 2) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 4 kwietnia 2003 r. w sprawie wykazu prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Dz. U. 2003 Nr 67, poz. 633 Dz. U. 2006 Nr 133 poz. 939),

- 3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno – sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz. U. 2004 r. Nr 104 poz. 1096),
- 4) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności (Dz. U. 2006 Nr 171 poz. 1225),
- 5) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- 6) Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Stan prawny na miesiąc lipiec 2008 r.

Ubezpieczenia w turystyce

Na całym świecie znanych jest wiele rodzajów i form ubezpieczeń. Podstawowym rozróżnieniem ubezpieczeń jest podział na:

1. ubezpieczenia obowiązkowe,
2. ubezpieczenia dobrowolne.

W turystyce mamy do czynienia zarówno z ubezpieczeniami obowiązkowymi, jak i dobrowolnymi.

Ad. 1. ubezpieczenia obowiązkowe

ZUS i KRUS

Zgodnie z Ustawą o systemie ubezpieczeń społecznych podjęcie pozarolniczej działalności gospodarczej podlegającej zgłoszeniu do ewidencji powoduje równocześnie powstanie obowiązku ubezpieczenia społecznego w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych (ZUS) i opłacanie terminowe składek, niezależnie od osiągniętych dochodów.

Wysokość składek ZUS liczona jest każdorazowo od podstawy wymiaru równej 60 % średniej płacy w sektorze przedsiębiorstw poprzedzającego kwartału i wynosi:

- na ubezpieczenie emerytalne 19,52 %
- na ubezpieczenie rentowe 6,00 %
- na ubezpieczenie chorobowe 2,45 %
- na ubezpieczenie wypadkowe 0,67 – 3,60 %

Ubezpieczenie chorobowe jest dobrowolne, pozostałe obowiązkowe. Podstawa wymiaru składki na dobrowolne ubezpieczenie chorobowe nie może przekraczać miesięcznie kwoty stanowiącej 250% przeciętnego miesięcznego wynagrodzenia w poprzedzającym kwartale.

Ustawa ta nie stosuje się do rolników, którzy w zakresie prowadzonego gospodarstwa opłacają składki do Kasy Rolniczych Ubezpieczeń Społecznych (**KRUS**), mimo prowadzenia dodatkowej działalności pozarolniczej.

Ustawa z dnia 2 kwietnia 2004 r. o ubezpieczeniu społecznym rolników zmieniła jednak warunki podlegania ubezpieczeniu KRUS przez rolników prowadzących dodatkową działalność gospodarczą, ograniczając tym samym pojawiające się coraz częściej nadużycia.

- Art.5a tej ustawy otrzymał brzmienie:
- „Rolnik lub domownik, który podlegając ubezpieczeniu w pełnym zakresie z mocy ustawy nieprzerwanie przez co najmniej 3 lata, rozpocznie prowadzenie pozarolniczej działalności gospodarczej lub rozpocznie współpracę przy prowadzeniu tej działalności, podlega nadal temu ubezpieczeniu w okresie prowadzenia pozarolniczej działalności gospodarczej lub współpracy przy prowadzeniu tej działalności, jeżeli spełnia jednocześnie następujące warunki:

Rolnik lub domownik, o którym mowa w ust. 1 musi :

w ciągu 14 dni od rozpoczęcia pozarolniczej działalności lub rozpoczęcia współpracy przy prowadzeniu tej działalności złożyć w Kasie oświadczenie o kontynuowaniu tego ubezpieczenia, oraz w terminie do 31 maja każdego roku podatkowego złożyć w Kasie zaświadczenie właściwego urzędu skarbowego o kwocie podatku dochodowego za poprzedni rok podatkowy.

- Niezachowanie któregokolwiek z powyższych terminów powoduje ustanie ubezpieczenia w KRUS z końcem kwartału, w którym rolnik lub domownik rozpoczął wykonywanie pozarolniczej działalności gospodarczej lub rozpoczął współpracę przy prowadzeniu tej działalności. Kwota graniczna podatku dochodowego, zwana dalej „roczną kwotą graniczną” której nie może rolnik przekroczyć bez utraty tej formy ubezpieczenia, wynosi w roku bieżącym **2 528 zł**. Kwota graniczna podlega corocznej waloryzacji i ogłaszana jest w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski” w drodze obwieszczenia.

Dla rolników prowadzących pozarolniczą działalność w zakresie świadczenia usług turystycznych istotny jest zapis w art.5a pkt 10: „za pozarolniczą działalność

gospodarczą, o której mowa w ust. 1, uważa się pozarolniczą działalność gospodarczą prowadzoną na podstawie przepisów o działalności gospodarczej”.

Tym samym nie wpływa na prawo do rolniczego ubezpieczenia społecznego świadczenie usług, o których mowa w art.3 prawa o swobodzie działalności gospodarczej

Ubezpieczenia zdrowotne:

Obowiązek ubezpieczenia zdrowotnego dotyczy zarówno osób objętych obowiązkiem ZUS jak również KRUS.

- składka na ubezpieczenie zdrowotne rolników wynosi równowartość połowy kwintala żyta z każdego hektara przeliczeniowego, składkę tą opłaca KRUS,
- składka na ubezpieczenie zdrowotne prowadzących pozarolniczą działalność gospodarczą wynosi 9 % podstawy wymiaru składki tj. 75% przeciętnego miesięcznego wynagrodzenia w sektorze przedsiębiorstw w poprzednim kwartale. Składkę tą opłaca sam zainteresowany.

Składka na ubezpieczenie zdrowotne podlega odliczeniu w wysokości 7,75% :

- od podatku dochodowego od osób fizycznych na zasadach kreślonych w ustawie o podatku dochodowym od osób fizycznych,
- od zryczałtowanego podatku dochodowego z tytułu dochodów osiągniętych przez osoby fizyczne prowadzone pozarolniczą działalność gospodarczą oraz przez osoby duchowne – na zasadach określonych w ustawie o zryczałtowanym podatku dochodowym od niektórych przychodów osiągniętych przez osoby fizyczne.

Odpowiedzialność cywilna świadczących usługi w gospodarstwach wiejskich

Odpowiedzialność cywilna (OC) polega na konieczności ponoszenia skutków majątkowych swego działania, wyrządzającego innym osobom szkodę. W zależności od rodzaju szkody rozróżniamy odpowiedzialność:

- kontraktową; za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy z klientem,
- deliktową; wyrządzenie innej osobie szkody czynem niedozwolonym.

Odpowiedzialność cywilna zwykle przybiera postać odszkodowania, czyli sumy odpowiadającej rzeczywistej wartości poniesionej szkody jak również utraconych korzyści. Rolnik zgodnie z ustawą o działalności ubezpieczeniowej, zobowiązany jest do zawarcia następujących umów:

- ubezpieczenie OC posiadaczy pojazdów mechanicznych,
- ubezpieczenie OC rolników z tytułu prowadzenia gospodarstwa rolnego,
- ubezpieczenie budynków w gospodarstwie rolnym,
- ubezpieczenia wynikające z odrębnych ustaw lub umów międzynarodowych.

Ad. 2. ubezpieczenia dobrowolne

W turystyce wiejskiej może wystąpić szereg sytuacji powodujących roszczenia odszkodowań. Jednym ze sposobów ograniczenia ryzyka związanego z odpowiedzialnością cywilną wobec gości, a także innych osób, może być dobrowolne ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej, rozszerzające obowiązkowe ubezpieczenia OC rolników.

Literatura źródłowa:

Ubezpieczenia obowiązkowe regulują przepisy ustaw:

1. Ustawa z dnia 13 października 1998 r. o systemie ubezpieczeń społecznych (Dz. U. 1998 nr 137 poz. 887 z późn. zm.),
2. Ustawa z dnia 20 grudnia 1990 r. o ubezpieczeniu społecznym rolników (Dz. U. 1998 nr 7 poz. 25, tekst jednolity z późn. zm.),
3. Ustawa z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. 2004 r. Nr 210 poz. 2135 z późn. zm.),
4. Ustawa z dnia 22 maja 2003 r. o działalności ubezpieczeniowej (Dz. U. 2003 nr 124 poz. 1152 z późn. zm.),
5. Ustawa z dnia 22 maja 2003 r. o ubezpieczeniach obowiązkowych, Ubezpieczeniowym Funduszu Gwarancyjnym i Polskim Biurze Ubezpieczycieli Komunikacyjnych (Dz. U. 2003 nr 124 poz. 1152 z późn. zm.).

WYKORZYSTANIE WALORÓW PRZYRODNICZYCH I KULTUROWYCH W CELU KSZTAŁTOWANIA OFERTY AGROTURYSTYCZNEJ

Ogólna charakterystyka walorów turystycznych

Walory turystyczne stanowią wszystko to, co leży w sferze bezpośredniego zainteresowania turysty i w większości przypadków decyduje o wyborze miejsca wypoczynku.

Istnieje kilka podziałów walorów turystycznych.

Ze względu na pochodzenie walorów są to:

- Walory środowiska przyrodniczego,
- Walory środowiska antropogenicznego.

Ze względu na sposób wykorzystania walorów (motywy podejmowanej aktywności turystycznej) wyróżnia się:

- Walory wypoczynkowe,
- Walory krajoznawcze,
- Walory specjalistyczne.

Walory wypoczynkowe – to tereny o walorach środowiska wypoczynkowego, miejscowości uzdrowiskowe

Walory krajoznawcze – to walory środowiska przyrodniczego i osobliwości przyrody, zespoły krajoznawcze, walory tradycji kultury ludowej, folklor, obrzędy, relikty ludowej kultury materialnej, walory dóbr kultury, zabytki budownictwa, pamiątki historyczne oraz walory współczesnych osiągnięć człowieka, obiekty i przejawy współczesnej gospodarki, techniki, nauki i kultury.

Walory specjalistyczne – tworzą cechy i elementy środowiska przyrodniczego, które umożliwiają uprawianie poszczególnych typów turystyki specjalistycznej.

Dla klienta korzystającego z oferty „Małopolska wieś pachnąca ziołami”, motywem do podjęcia decyzji o wyjeździe będzie przebywanie w ekologicznym czystym środowisku, poznanie wartości ziół i ich wykorzystanie w kuchni, lecznictwie, kosmetyce.

Przedstawiona poniżej lista walorów i atrakcji turystycznych występujących na terenach wiejskich jest otwarta i posłużyć może jako inspiracja do dalszych poszukiwań dotyczących własnego regionu.

WALORY i ATRAKCJE TURYSTYCZNE

Przyrodnicze i krajobrazowe	Kulturowe i historyczne
Plaże	Wykopaliska archeologiczne
Obszary pustynne i wydmy	Dawne osady
Wąwozy	Miejsca widma, opuszczone miejscowości
Jaskinie	Miejsca bitew
Urwiska, skalne ściany	Fortyfikacje, ruiny
Wodospady	Budowle historyczne (zabytkowe)
Wyspy	Rezydencje, pałace, dwory
Rzeki, jeziora, stawy	Miejsca urodzin sławnych osób
Źródła (w tym mineralne)	Regionalne sklepy i restauracje
Odkrywki geologiczne	Wystawy
Obszary źródliskowe rzek	Galerie sztuki
Rezerwaty	Sklepy z wyrobami rzemiosła
Klimat (mikroklimat)	Wydarzenia etniczne
Miejsca obserwacji zwierząt	Kościóły, kapliczki
Miejsca obserwacji ptaków	Misje, klasztory, inne sanktuaria
Szlaki piesze	Cmentarze, kurchany
Punkty i drogi widokowe, wieże	Mosty i urządzenia transportu, linie kolejowe
Otwarta przestrzeń, krajobrazy	Kopalnie, zabytki kultury technicznej i przemysłowej
Szlaki przyrodnicze	Tartaki
Sady i ogrody	Młyny wodne, wiatraki, elektrownie wodne
Parki	Kanały wodne
Ogrody botaniczne i dendrologiczne	Porty rybackie, rzeczne, przystanie
Cisza	Budowle hydrotechniczne
Gospodarstwo rolne	Gorzelnie
Ogródki ziołowe	Malowidła ścienna, freski
I co jeszcze?	I co jeszcze?

Źródło : opracowanie J. Majewski 2000r.

Każda z wymienionych atrakcji, może być wykorzystana do efektywnego przygotowania oferty pobytu, należy jednak pamiętać o tym, że dzisiejszy klient szybko się nudzi ich

oglądaniem (biernym zwiedzaniem), a zatem niezmiernie ważną rolę jest stworzenie możliwości na rzecz uczestnictwa turysty w organizowanych dla niego różnych formach aktywności.

Atrakcje turystyczne są pojęciem bardzo szerokim. Każdy region, miejscowość, posiada coś, co może przy odpowiednim połączeniu i skutecznej promocji stanowić atrakcję turystyczną.

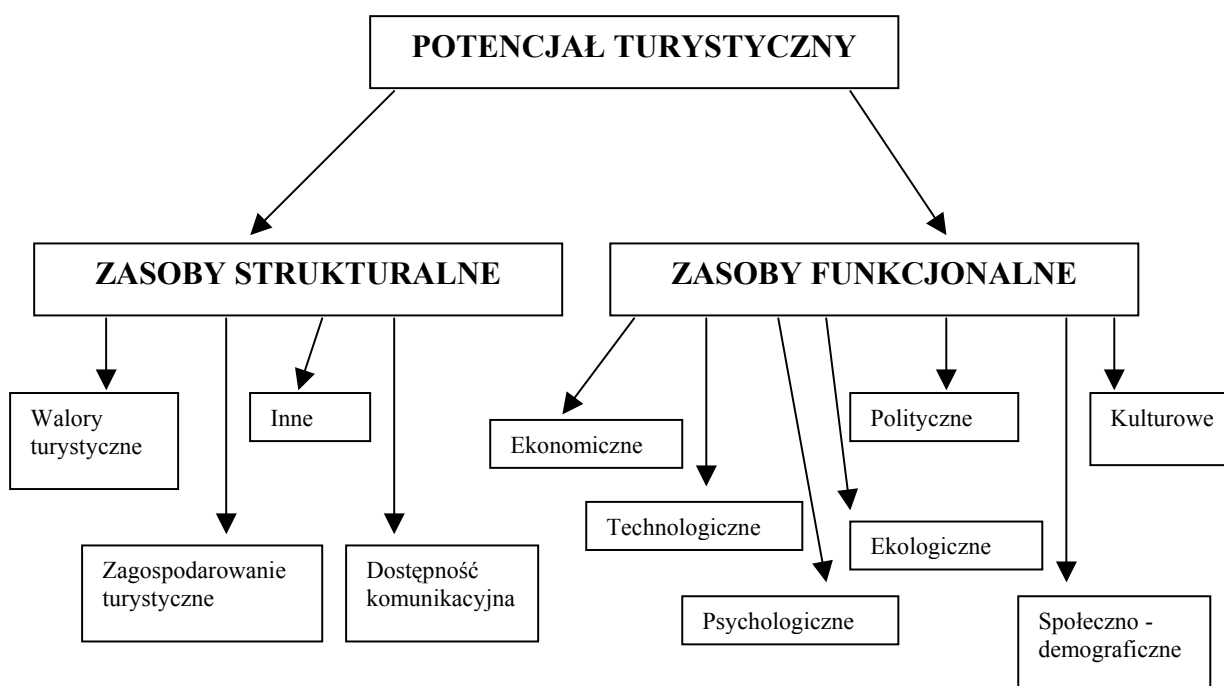
To od pomysłowości ludzi w terenie zależy, czy przekonamy klienta, że warto do nas przyjechać.

Ze względu na charakter (wymiar) waloru:

- Walory miejsca ,
- Walory wydarzeń .

Potencjał turystyczny – wszystkie elementy środowiska geograficznego oraz zachowania człowieka, które mogą być wykorzystywane do uprawiania turystyki bądź do zajmowania się turystyką.

Elementy potencjału turystycznego



Źródło: J. Karczmarek, A. Stasiak, B. Włodarczyk: Produkt turystyczny,....

Elementy potencjału turystycznego – to zasoby strukturalne (walory turystyczne, zagospodarowanie turystyczne, dostępność komunikacyjna) oraz zasoby funkcjonalne

(ekonomiczne, polityczne, kulturowe, społeczno-demograficzne, psychologiczne, technologiczne, ekologiczne).

Zagospodarowanie turystyczne jest działalnością, której celem jest przystosowanie środowiska geograficznego dla potrzeb ruchu turystycznego.

Wyróżnia się trzy podstawowe dziedziny zagospodarowania turystycznego to:

- **pierwsza** obejmuje działalność mającą na celu ochronę i przystosowanie do potrzeb ruchu turystycznego walorów turystycznych, a więc tych elementów środowiska geograficznego, które stanowią właściwy cel przestrzenny wyjazdów turystycznych;
- **druga** obejmuje działalność zmierzającą do zapewnienia możliwości dojazdu (dostępności komunikacyjnej) do obszarów, miejscowości i obiektów stanowiących cele wyjazdów turystycznych;
- **trzecia** obejmuje działalność zmierzającą do zapewnienia turystom niezbędnych warunków egzystencji w miejscu lub na szlaku będącym celem podróży, głównie wyposażenie ich w odpowiednie urządzenia obsługowe, przede wszystkim dotyczy to potrzeb noclegowo – żywieniowych.

Składniki oferty agroturystycznej

W produkcie agroturystycznym największe znaczenie ma rdzeń złożony ze środowiska geograficznego – naturalnego i antropogenicznego oraz możliwość jego pełnego wykorzystania, tj. relaks, zadowolenie, poznanie. Celem oraz istotnym sensem wypoczynku agroturystycznego jest aktywny pobyt w gospodarstwie rolnym oraz udział w życiu rolnika i jego rodziny, a więc m.in. w pracach i zajęciach domowych i gospodarczych wykonywanych w obrębie zagrody oraz na terenach uprawnych i hodowlanych wchodzących w obręb gospodarstwa, wreszcie zaś – przebywanie w zdrowym wiejskim otoczeniu i czynne poznawanie jego cech i osobliwości.

Podstawą funkcjonowania turystyki na terenach wiejskich to umiejętne wykorzystanie walorów danego regionu, walorów naturalnych jak również produktów pracy ludzkiej.

Agroturystyka jest adresowana głównie do turystów indywidualnych, rodzin lub małych grup i może być uprawiana w różnych formach:

- *może być to wypoczynek objazdowy, kiedy turysta zatrzymuje się w gospodarstwie na jedną bądź dwie noce;*
- *może to być aktywny wypoczynek wakacyjny, urlopowy związany z atrakcjami turystycznymi znajdującymi się w najbliższej okolicy gospodarstwa (wycieczki piesze, rowerowe, wycieczki po rezerwatach przyrody, zwiedzanie okolicy);*
- *może to być bardziej stały wakacyjny, urlopowy pobyt w gospodarstwie wiejskim. Taki pobyt daje możliwość pełniejszego poznania pracy w gospodarstwie poprzez możliwość nie zarobkowej pracy na roli. Jest też szansą uprawiania twórczości artystycznej inspirowanej wiejskim krajobrazem, szansą nawiązywania kontaktów społecznych z miejscową ludnością;*
- *mogą to być specjalistyczne, bardziej aktywne formy wypoczynku dla osób, które preferują na przykład zdrowy styl życia, ekologiczne wyżywienie, poznawanie i odkrywanie*
- *tajników tradycyjnej regionalnej kuchni, jazdę konną, wędkowanie, myślistwo, zbieractwo runa leśnego, obserwację ptaków, zwierząt itp.*

Największym atutem agroturystyki jest bezpośredni kontakt ze środowiskiem wiejskim. Umożliwiają go:

- zamieszkanie w gospodarstwie,
- udział w życiu ludności – gospodarzy,
- poznawanie okolic,
- czasowa rezygnacja z niektórych nowoczesnych form życia i jego udogodnień,
- aktywność fizyczna.

Pokoje gościnne i samodzielne mieszkania wakacyjne przeważają w Europie Zachodniej. W krajach skandynawskich popularne są domki letniskowe przy gospodarstwach rolnych, natomiast w Holandii turyści korzystają najczęściej z przyczep kempingowych lub namiotów. W Polsce przeważają pokoje gościnne. Mieszkania wakacyjne i kempingi należą ciągle do rzadkości, mimo że prowadzona jest kampania, mająca na celu zwiększenie zainteresowania rolników tymi formami zakwaterowania.

Do podstawowych rodzajów usług agroturystycznych zalicza się również usługi gastronomiczne, świadczone dla własnych gości – wczasowiczów. I tu są różne możliwości w zależności od zapotrzebowania gości, którzy mogą życzyć sobie całodzienne lub częściowe

wyżywienie lub przygotowują posiłki samodzielnie w pozostawionej do ich dyspozycji kuchni, z produktów świeżych, dostarczonych przez gospodarza, pochodzących z jego własnej produkcji. Gospodarstwa agroturystyczne, rekompensując swoim gościom często występujący brak wybitnych atrakcji przyrodniczych, a niekiedy prostotę warunków zakwaterowania, powinny włożyć wiele wysiłku w urozmaicenie usług gastronomicznych i spełnienie zróżnicowanych wymagań gości.

W ramach tych starań mieszczą się:

- przygotowanie potraw regionalnych i potraw własnego pomysłu stanowiących jedną z głównych atrakcji pobytów agroturystycznych,
- serwowanie dań wegetariańskich i dietetycznych, na bazie wartościowej żywności,
- reklamowanie specyficznej kuchni, np.: w oparciu o zioła uprawiane w przydomowym ogródku.

Kuchnia regionalna jest najbardziej rozpowszechnionym elementem ofert turystycznych. Oprócz posiłków może być to pokaz wypieku chleba, podplomyków a także wyrób masła i sera osypka czy bundzu..

Można również przygotować dla gości suszarnie grzybów czy ziół.

Ważnym elementem oferty jest przygotowywanie przetworów z produktów rolnych gospodarstwa np. nalewki, wina i piwa.

Ostatnim rodzajem usług podstawowych, a więc niezbędnych, jest wykonywanie drobnych posług codziennych lub udostępnianie przedmiotów i urządzeń, przy pomocy których goście mogą je wykonywać sami:

- przygotowanie gorących napojów (udostępnienie kuchni),
- chłodzenie napojów (udostępnienie lodówki),
- odświeżanie obuwia i odzieży (udostępnienie żelazka i miejsca do prasowania oraz szczotek i specyfików do czyszczenia),
- pranie bielizny (udostępnienie pralki i suszarki lub miejsca do suszenia),
- oraz udostępnienie telefonu, gazet i tygodników, map, przewodników, folderów oraz informatorów turystycznych, zawierających aktualne dane o imprezach, muzeach, koncertach, itd.

Wachlarz usług i aktywności rekreacyjnych, jakie gospodarstwo agroturystyczne może i powinno oferować swoim gościom nie jest ograniczony żadnymi przepisami i zależy

tylko od inwencji gospodarzy. Warto przestrzegać jedynie zasady, aby wszystkie te inicjatywy cechowała indywidualność i związek z życiem wsi. Są to np.:

a) usługi i zajęcia rekreacyjne organizowane w obrębie gospodarstwa:

- *udział wczasowiczów w domowej produkcji żywności (masło, sery, przetwory, wina, nalewki, dekoracje wykonywane z zebranych ziół, suszenie ziół, pieczenie chleba),*
- zabawy dzieci z małymi zwierzętami domowymi i inwentarskimi,
- nauka hodowli drobnego inwentarza (drób, króliki),
- nauka uprawy roślin ozdobnych i ziół doniczkowych (balkonowych),
- nauka umiejętności i sztuki ludowej,
- instruktaż majsterkowania i robót ręcznych,
- wspólne muzykowanie,
- praca w gospodarstwie rolnym (m.in. karmienie i pojenie inwentarza, koszenie trawy, żniwa, wypasanie krów, plewienie itp.),
- organizowanie gier sportowych i rozrywkowych (m.in. tenis stołowy, minigolf, bilard itp.), które nie są specyficznie wiejskimi zajęciami, ale powinny być przygotowane na dni deszczowej pogody;

b) usługi i zajęcia rekreacyjne odbywające się na terenach wiejskich poza gospodarstwem:

- wypożyczanie sprzętu turystycznego; wypożyczalnia może być zlokalizowana w gospodarstwie (rowery, sprzęt biwakowy) lub poza nim (sprzęt pływający: kajaki, łodzie wiosłowe, rowery wodne, żaglówki),
- przewóz sprzętu turystycznego do punktu wyjściowego wycieczki (spływu, rejsu) i odbiór z miejsca zakończenia imprezy,
- organizowanie spacerów i wycieczek konnych: wierzchem i pojazdami (bryczkami, powozami, wozami gospodarskimi, saniami); może mieć formę wypożyczenia koni lub pojazdu z koniem (trzeba wówczas sprawdzić umiejętności wypożyczającego) lub powożenia przez gospodarza,
- przewodnictwo:
- górskie (wymaga zdobycia uprawnień),
- dla podpatrywania zjawisk przyrody,

- krajobrazowe (wycieczki prowadzone przez tereny pozbawione znakowanych szlaków),
- przewoźnictwo (np.: łodziami po terenach rozlewisk Biebrzy, Narwi, Środkowej Wisły, Bugu, dolnej Noteci itd.) połączone z „fotosafari”, obserwacją ptaków i innych zwierząt.

W przypadku używania w gospodarstwie tylko zmechanizowanego sprzętu wskazane jest urządzenie oraz nauka tradycyjnych sposobów zbioru plonów (np.: zwożenie siana wozem konnym), oporządzania inwentarza (dojenie, pojenie itd.), a także innych zajęć gospodarskich (np. koszenie kosą, czyszczenie koni).

Podsumowując „agroturystyka polega na tym, że pobyt turystów organizowany jest przez rodzinę wiejską w jej własnym gospodarstwie rolnym. Obok zakwaterowania w tradycyjnych i prostych izbach przyjezdni mają do wyboru noclegi w odpowiednio zaadaptowanych pokojach gościnnych, domach lub na zorganizowanych na terenie gospodarstwa polach namiotowych. Rolnicy, oprócz dochodów z wynajmu kwater, mogą czerpać dochody ze sprzedaży zdrowej żywności, wyrobów sztuki ludowej i rzemiosła artystycznego, z przygotowania posiłków lub organizacji dodatkowych atrakcji (kuligi, ogniska, rajdy konne itp.).

Podstawowe składniki ofert agroturystycznej

SKŁADNIKI AGROTURYSTYKI

<i>ZAKWATEROWANIE</i>	<i>ATRAKCJE ŚRODOWISKA</i>	<i>DOSTĘPNE URZĄDZENIA</i>	<i>FORMY SPĘDZANIA CZASU</i>	<i>MOŻLIWE USŁUGI</i>
<ul style="list-style-type: none"> - dom w gospodarstwie rolnym - noclegi i samodzielne wyżywienie - przyczepy kempingowe - kempingi - namioty/szałasy - schroniska 	<ul style="list-style-type: none"> - góry - jeziora - rzeki - morze - bagna - krajobraz - świeże powietrze - las 	<ul style="list-style-type: none"> - szlaki turystyczne: konne, rowerowe, spacerowe, - kluby - obiekty sportowe - obiekty kulturalne - placówki oświatowe - rzemiosło itp. 	<ul style="list-style-type: none"> - praca w gospodarstwie rolnym - jeździectwo - sporty wodne - udział w imprezach kulturalnych - hobby - uczenie się: języków, umiejętności itp. 	<ul style="list-style-type: none"> - opieka nad dziećmi - pralnia - poczta - restauracja - sklep/bank - agencja turystyczna - transport i komunikacja - wypożyczalnia - schronisko dla psów itp.

w połączeniu z:

*PRZYWÓDZTWEM
WYSIŁKIEM GRUPY
ZARZĄDZANIEM*

PLANEM MARKETINGOWYM

|
tworzą

PAKIET AGROTURYSTYCZNY

Źródło: Sikora J., Agroturystyczny..., op. cit., s.12-13.

Człowiek, który zdecydował się:

1. dobrowolnie
2. dla własnej przyjemności
3. we własnym czasie wolnym
4. za własne pieniądze

opuścić miejsce stałego przebywania i udał się w podróż na czas określony uważany jest za turystę.

Dlatego turysta poszukuje w trakcie swojej podróży takich miejsc, w których będzie się czuł:

1. dobrze,
2. bezpiecznie,

Oznacza to, że każdy stan identyfikowany przez turystę jako zagrożenie dla:

1. życia,
2. zdrowia,
3. mienia
4. czy też tylko realizacji planów wakacyjnych.

będzie powodował zmianę kierunku wyjazdu a w krańcowym przypadku rezygnację z niego.

Dlatego też, oferując turystom:

1. bezpieczeństwo,
2. przyjazną akceptację ze strony lokalnej społeczności,
3. korzystny klimat,
4. naturalne środowisko,
5. korzystne warunki sanitarno – higieniczne,
6. specjalistyczną ofertę i ciekawy program pobytu

możemy liczyć na wzmożony ruch turystyczny a co za tym idzie na nowe miejsca pracy i zyski płynące z obsługi przyjezdnych.

Literatura

1. J. Kaczmarek, A. Stasiak, B. Włodarczyk: Produkt turystyczny albo jak organizować poznawanie świata. Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego. Łódź 2002,
2. Drzewiecki M., *Podstawy agroturystyki* Wyd. OPO, Bydgoszcz 2001
3. Wiatrak A.P., *Ład przestrzenny w rozwoju turystyki wiejskiej*”
4. Borkowski K. *Materiały szkoleniowe dla przedsiębiorców turystyki wiejskiej – Ministerstwo Gospodarki Warszawa 2006 rok*
5. Srebro B. *Zagospodarowanie czasu wolnego turysty – formy relaksowego wypoczynku- Materiały szkoleniowe dla liderów wdrażających program „Wypoczynek dla Zdrowia”*

Ministerstwo Gospodarki – 2003 rok

6. Sikora J., *Agroturystyka przykładem przedsiębiorczości na wsi* „Turystyka wiejska”

7. Majewski J. „*Agroturystyka*” 2000r.

SPECJALIZACJA W AGROTURYSTYCE SPOSOBEM POZYSKIWANIA KLIENTA

W ciągu ostatnich dwudziestu lat na wsi europejskiej dokonały się ogromne zmiany związane z gwałtownym rozwojem ery przedsiębiorczości. Ta nowa era rozwinęła się najpierw w zachodniej części Europy, ale potem zmieniła również oblicze wielu obszarów wiejskich w Europie Wschodniej. Z nastaniem nowej ery wiąże się rozwój turystyki wiejskiej, specjalistycznych produktów rolnych oraz szeregu przedsiębiorstw zlokalizowanych na terenach wiejskich.

Wcześniej, turystyka wiejska poza kilkoma obszarami nie była zbyt rozwinięta. Rozwinęła się dopiero gwałtownie w latach osiemdziesiątych w odpowiedzi na zmieniające się potrzeby rynku – turystów lepiej wykształconych, bardziej dociekliwych i bardziej niezależnych. W wielu przypadkach turyści tacy zainteresowani byli aktywnym wypoczynkiem na świeżym powietrzu, bądź też poszukiwali dobrego miejsca na wakacyjny relaks. Jeszcze inni poszukiwali spokoju i ciszy, wiejskiej tradycji i bezpośredniego kontaktu, na który można było liczyć w niewielkich gospodarstwach wiejskich.

Początkowo turystyka wiejska była dość prostym rynkiem. Rozwijała się głównie poprzez tworzenie podstawowej bazy noclegowej, często z wyżywieniem. Również miejscowe atrakcje były stosunkowo proste – wiejski krajobraz, przyroda i przestrzeń, zwierzęta gospodarskie i miejscowa ludność. Jednak w przeciągu ostatnich dwóch dziesiątków lat stała się sektorem bardziej złożonym, bardziej wyrafinowanym. Zaczęła wychodzić naprzeciw potrzebom rynku. Przestała być rynkiem jednolitym, stała się zbiorem odrębnych rynków niszowych. Kluczem do sukcesu stało się motto Roberta Lutza, zastosowane wprawdzie do przemysłu samochodowego, ale aktualne również dla turystyki: „sztuka polega na tym, aby kapitał wykorzystać efektywnie, tworząc produkty, których naprawdę pragną klienci”.

Dla turystyki wiejskiej oznacza to, że przedsiębiorcy muszą na nowo ocenić swoją lokalizację i sytuację na rynku, biorąc pod uwagę istniejący na tym rynku popyt. W przypadku produktów określanych mianem specjalistycznych mamy na myśli takie, które skierowane są na mniejsze liczbowo segmenty rynkowe. Taka sytuacja występuje również w agroturystyce, której specyfiką jest mała skala przedsięwzięć oraz bezpośrednie kontakty gospodarzy z gośćmi. Większość tych przedsięwzięć wymaga jednak uprzednich przygotowań w postaci odpowiedniego wyposażenia, urządzeń i usług – nie tylko w

gospodarstwie, ale również w najbliższej okolicy. Tendencje obserwowane na rynkach potwierdzają coraz większe zainteresowanie klientów niezależnymi, wyspecjalizowanymi formami wypoczynku, które obszary wiejskie są w stanie zaoferować.

Należy pamiętać, że na rynkach niszowych zasadniczą kwestią jest sprawa wysokiego standardu usług oraz technik marketingowych. Niska jakość usług, wynikająca z braku odpowiedniego przeszkolenia świadczących je podmiotów czy braku inwestycji, może doprowadzić do niskiej rentowności działalności gospodarczej, a w konsekwencji do załamania rynku. Dlatego też oprócz kryteriów technicznych w uzyskaniu kategorii agroturystycznego gospodarstwa specjalistycznego dużą rolę odgrywają również czynniki związane z osobą kwaterodawcy, a mianowicie rodzinne i zawodowe predyspozycje do tworzenia danej, specjalistycznej oferty.

Obiekty spełniające specjalistyczne kryteria winny łączyć się tworząc sieci obiektów specjalistycznych. Jest to dość powszechny sposób przedstawienia swojego produktu na rynku poprzez wspólny jego marketing. Dotrzymanie zasady promowania tylko najlepszych jakościowo obiektów pozwala wykreować ich markę.

Specjalizacja w turystyce wiejskiej

W strukturze rodzajowej współczesnej turystyki ważne miejsce zajmuje agroturystyka i turystyka wiejska. W życiu codziennym, a często również i w literaturze są one z sobą utożsamiane. Nie są to jednak synonimy. Agroturystyka jest ściśle związana z rolnictwem, z funkcjonującym gospodarstwem rolnym. Jedną z atrakcji agroturystyki jest właśnie produkcja roślinna i hodowla zwierząt. Produkt oferowany w agroturystyce należy do wyjątkowo specyficznych, wypełnia bogatą ofertę spędzenia wolnego czasu w swoistej atmosferze i zdrowym środowisku. Czym jest turystyka wiejska? Odpowiedź nie jest łatwa, zwłaszcza w okresie przemian społecznych i gospodarczych na tych obszarach. Nie każdy rodzaj turystyki na terenach wiejskich ma wiejski charakter. Przykładem są choćby wioski wakacyjne, letniskowe. Jest tam wiele dużych kompleksów wczasowych, dużych ośrodków wypoczynkowych, parków i innych obiektów tematycznych. Coraz częściej budownictwo traci charakter zabudowy wiejskiej. Turystyka może przyczyniać się do urbanizacji wsi, powodując zmiany kulturowe i gospodarcze. To zresztą jedna z dysfunkcji turystyki na wsi, obok jest pozytywnych wpływów. W różnych krajach, czy też regionach rozwinęły się odmienne formy turystyki wiejskiej. Od wakacji w gospodarstwach wiejskich, po

wypoczynek w domkach wolnostojących z wyżywieniem we własnym zakresie. Również same obszary wiejskie nie są już tradycyjnymi, samowystarczalnymi społecznościami.

Turystyka wiejska która swoje początki opierała na gospodarstwach wiejskich, dziś jest o wiele bardziej zróżnicowana. Należą do niej wakacje w gospodarstwach wiejskich, ale obejmuje również specjalistyczne wczasy przyrodnicze, ekoturystykę, turystykę pieszą, wspinaczkową, rowerową, konną, sportową i zdrowotną, myślistwo, wędkarstwo, turystykę edukacyjną, krajoznawstwo itd. Istnieje również duże zainteresowanie mniej wyspecjalizowanymi formami turystyki wiejskiej. Należy pamiętać, że głównym jednak wymaganiem klientów jest zapewnienie ciszy i spokoju w wiejskim otoczeniu.

Już sama turystyka wiejska a w jej ramach agroturystyka oznacza pewien rodzaj specjalizacji. Jest to propozycja dla klientów o określonych oczekiwaniach, a mianowicie:

- unikających zatłoczonych miejsc,
- przywiązujących wagę do ciszy i spokoju,
- wrażliwych na piękno przyrody i krajobrazu,
- uciekających od anonimowości miast,
- ceniących sobie osobiste kontakty z gospodarzami i mieszkańcami.

Niebezpieczeństwo nasycenia rynku agroturystyki jest bardzo realne, zarówno w kraju, jak i wielu innych państwach. Wielu kwaterodawców nie dostrzega lub nie rozumie specyfiki marketingu ukierunkowanego na nisze rynkowe, a nawet w niektórych przypadkach nie widzi w ogóle potrzeby prowadzenia bardziej wyrafinowanych działań marketingowych. Obecnie istniejąca duża liczba gospodarstw agroturystycznych i kwater wiejskich powoduje, że trzeba szukać wyróżnienia i własnych klientów.

Jeśli specjalizacja ma przyczynić się do założonych celów - zwiększenia liczby klientów lub zwiększenia wydatków klientów, musi być profesjonalnie przygotowana. Działania w tym kierunku należy już rozpoczynać na etapie tworzenia produktu. Specyfika rynku turystyki wiejskiej wymaga świadczenia wysokiej jakości usług w zakresie zakwaterowania, wyżywienia, atrakcji turystycznych, odpowiedniej infrastruktury i obsługi. Oferowany produkt specjalistyczny musi dla klienta stanowić gwarancję jakości i spełnienia minimum wymagań, czyli być dostosowanym do jego potrzeb. W przypadku zakwaterowania temu celowi służy system odpowiedniej kategoryzacji. Gospodarz zgłaszając swój obiekt do kategoryzacji musi sam uzasadnić dlaczego chce tego rodzaju działania i wskazać główne korzyści dla gości. Jest to więc swego rodzaju technika marketingowa.

Przykładem specjalistycznych produktów może być:

1. gospodarstwo agroturystyczne dla niepełnosprawnych
określone normy budowlane budynku, możliwość poruszania się wózkami inwalidzkimi zarówno na terenie budynku, jak i w okolicy,
2. gospodarstwo agroturystyczne z rolnictwem biodynamicznym
stosowanie materiałów i środków przyjaznych środowisku, przydomowy ogród prowadzonych wg wytycznych dla gospodarstw biodynamicznych na przykład z uprawą ziół, wszechstronna informacja o samym gospodarstwie oraz okolicznych miejscach, gdzie można kupić bio-produkty,
3. gospodarstwo agroturystyczne z ofertą zdrowotną
kwalifikacje gospodarzy w zakresie świadczenia prostych usług zdrowotnych potwierdzone odpowiednimi certyfikatami, współpraca z dietetykiem, minimum trzy urządzenia w domu do odnowy biologicznej oferta rekreacyjno-sportowa w najbliższej okolicy, odpowiednie wyżywienie oraz dostępne przez całą dobę przyrządzanie herbat ziołowych,
4. gospodarstwo agroturystyczne z ofertą dla dzieci
zapewnienie bezpieczeństwa we wszystkich miejscach, plac zabaw dla dzieci, mini ogród warzywny, obecność zwierząt domowych, przynajmniej jeden zorganizowany program w tygodniu,
5. gospodarstwo agroturystyczne dla rowerzystów
wypożyczalnia rowerów w gospodarstwie, materiały informacyjne o trasach rowerowych, alternatywny program w razie niepogody, minimum jedna wycieczka z przewodnikiem zorganizowana przez gospodarzy, alternatywny program na niepogodę.

Wymienionych zostało tylko kilka najważniejszych kryteriów z kilkudziesięciu jakie kwaterodawcy muszą spełnić, aby ich gospodarstwo zostało uznane jako specjalistyczne i jako takie później promowane. Istnieje co najmniej kilka istotnych argumentów przemawiających za specjalizacją oferty turystycznej. Najważniejsze z nich to:

1. lepsze dostosowanie się do oczekiwań konkretnych kategorii klientów (tym samym lepszy stopień ich zadowolenia, co rzutuje na wizerunek całej oferty),
2. łatwiejsze dotarcie do klientów poprzez specjalistyczne pisma i inne działania promocyjne,
3. bardziej efektywny i mniej kosztowny marketing dzięki kierowaniu specjalnie przygotowanych pakietów do określonych grup docelowych,
4. wyższa konkurencyjność oferty specjalistycznej w stosunku do oferty ogólnej,
5. bardziej rozbudowana oferta, tym samym wyższa cena.

Organizowanie imprez specjalistycznych

Do prawidłowego zaprogramowania imprezy specjalistycznej konieczna jest między innymi wiedza z zakresu geografii, meteorologii, kultury i sztuki, socjologii, psychologii i medycyny. Szeroka, rozległa znajomość środowiska geograficznego musi być poparta doświadczeniem. Osoba programująca imprezę powinna być także praktykiem, musi znać realia obowiązujące w określonym terenie i kierować się ogólnie przyjętymi zasadami:

- dostosować program, jego formę do składu grupy, zainteresowań, możliwości odbiorców,
- preferować formy ambitne, aktywne, rozwijające,
- stosować zasadę stopniowania trudności,
- wiązać aktywność turystyczną z celami krajoznawstwa, wychowania, autorealizacji, upowszechniania wiedzy,
- zwalczać miernotę, lansować rzeczy wartościowe, podnosić kulturę uprawiania turystyki,
- dążyć do osiągnięcia minimum aktywności ruchowej turysty (przeciwdziałanie hipokinezji, schorzeniom cywilizacyjnym, profilaktyka zdrowia),
- program i elastyczna realizacja ma tworzyć szansę na twórcze przeżycie, przygodę, kontemplację – wymaga to odpowiedniej ilości czasu wolnego podczas imprezy,
- unikać przeładowania programów, pośpiechu, powierzchowności poznania, zachować proporcje między czasem przeznaczonym na zwiedzanie, gry i zabawy, odpoczynek,
- zapewnić kontrastowość formom programu stykającym się ze sobą w rozkładzie dziennym np. „zwiedzanie” – „odpoczynek w lesie” – blok poznawczy przepleciony elementem rozrywki lub rekreacji,
- zachować proporcje między zajęciami w terenie odkrytym a aktywnością w obiektach.

STUDIUM PRZYPADKU

Nowe produkty turystyki wiejskiej – program LEADER

(wg. Janusz Majewski, Bernard Lane; „Turystyka wiejska i rozwój lokalny”, Poznań 2001)

W turystyce wiejskiej dominowało dotychczas sprzedawanie usług noclegowych z wyżywieniem i ewentualnie jedną dodatkową usługą (np. godziną jazdy konnej dziennie czy korzystaniem ze sprzętu wodnego). Sprzedaż pakietu turystycznego jest specjalnością organizatorów turystyki, a turystyce wiejskiej w Polsce (zwłaszcza agroturystyce) – usługi turystyczne sprzedawane są bezpośrednio przez właścicieli obiektów noclegowych (rzadziej przez biura stowarzyszeń zrzeszających właścicieli tych obiektów). Pakiet turystyczny w ich założeniu podnosił cenę za całość usługi, a tym samym stawał się niekonkurencyjny dla klienta. Sprzedawcy wiejskich usług wolą więc, by o zakupie dodatkowych usług decydowali sami klienci. Wydaje się jednak, że dla pewnych kategorii klientów (o szczególnych zainteresowaniach, turystów zagranicznych) i dla pobytów krótkich warto zaproponować pakiety. Istnieje wówczas możliwość lepszego zaprezentowania atrakcyjności oferty, a ponadto niektórzy turyści wolą mieć zorganizowany cały pobyt. Przedstawione poniżej trzy przykładowe, kilkudniowe pakiety opracowane zostały w ramach programu LEADER w Grecji, Francji i Irlandii.

Jednym z celów projektów realizowanych w ramach programu LEADER była **promocja turystyki umożliwiającej odkrywanie innych kultur**. Obszary, na których wdrażano projekt, miały wiele walorów wystarczających do osiągnięcia sukcesu pod warunkiem, że będą się odróżniać od tradycyjnej turystyki, oferując podróże pozwalające „wniknąć w duszę” danego terytorium jego kultury. Ideą przewodnią więc tych programów było raczej odkrywanie odmienności, niż rozwijanie i wykorzystanie zasobów turystycznych. Aby sprostać wyobrażeniom gości, należało wykazać profesjonalizm we wdrażaniu podstawowych elementów produktu turystycznego: sposobu przyjęcia gości, zakwaterowania, wyżywienia, oraz aktywności wypoczynkowych – które miały być harmonijnie powiązane z tradycją gościnności wiejskich społeczności. Oznacza to między innymi;

- zakwaterowanie z „charakterem”, atmosferę, elementy dekoracyjne, otoczenie nawiązujące do tradycyjnej architektury
- lokalną gastronomię z typowymi, wiejskimi daniami, zapachami i smakami
- indywidualne, osobiste podejście do gości (z naciskiem na turystów indywidualnych i małe grupy)

- wysoką jakość informacji, które nie kreują nieprawdziwego wizerunku wsi, dostępność informacji w każdym miejscu odwiedzanym przez turystę.

Jeśli oryginalność i odmienność ma być doceniona i zauważona, należy uwypuklić i zaprezentować **odmienność poszczególnych miejsc i regionów**. Należy to robić z uwzględnieniem następujących zaleceń:

- zapewnienie turystom zielonych przestrzeni
- ochronę krajobrazu
- uwypuklenie dziedzictwa kulturowego (zwłaszcza architektonicznego)
- proponowanie wysokiej jakości lokalnych produktów i gastronomii
- upowszechnianie oryginalności i kreatywności rzemiosła
- chronienie tradycji kulturowych

Bogate i różnorodne oferty, przygotowane w ramach projektu LAEDER wychodzą daleko poza stereotypową koncepcję turystyki wiejskiej. Oczekiwania nowych klientów dotyczą odkrywczych ofert z elementami przeżycia i doświadczenia kultur. Tacy klienci coraz częściej odrzucają standaryzowane produkty, potrzebują prawdziwych emocji i doznań, przyciąga ich niezależność i swoboda.

PAKIET PRODUKTU: **RAJ DLA MIGRUJĄCYCH PTAKÓW**

Zatoka Amvralikikos położona w zachodniej Grecji jest rozległym ekosystemem (13 000 ha) u ujścia 2 rzek, z jeziorami i bagnami. Jest rajem dla obserwatorów ptaków, wędkarzy i miłośników przyrody. Można tu spotkać rzadkiego pelikana srebrzystego. Gdziekolwiek nie spojrzeć, rozpościera się królestwo wodne. Łodzie o płaskim dnie bezszelestnie poruszają się po nim. Turysta odkryje tu wodną florę i faunę, oraz codzienne życie mieszkańców. Można podróżować w małej grupie z przewodnikiem, który odpowie na każde pytanie.

Program pobytu:

Dzień 1.

Wizyta w regionalnym centrum recepcyjnym, gdzie następuje ogólne zapoznanie się z przyrodą zatoki. Następnie przejazd minibusem do lasu Santa Barbara na brzegach rzeki Louros, a stamtąd do wsi Stronguili, gdzie przewidziano posiłek. Po południu, konno lub pieszo wzdłuż piaszczystych brzegów laguny Rodias dochodzimy do obserwatorium ornitologicznego. Powrót na nocleg do Prevezy.

Dzień 2.

Minibusem nad jezioro Tsoukalio. Następnie pieszo do miejsca obserwacji kolonii pelikanów srebrzystych. Po drodze możemy zobaczyć tradycyjne osady rybaków i ich pracę. Posiłek w wiosce rybackiej Koronossia, a po południu mała łódź zabierze nas w podróż wokół wysepek zatoki aż do przylądka Koprena, gdzie zwiedzimy muzeum rolnictwa. Stamtąd minibusem powrót do Prewezy – po drodze zatrzymujemy się w bizantyjskiej świątyni.

Dzień 3.

Spacer po dębowy lesie i zwiedzanie małego muzeum przyrodniczego, następnie minibusem do akwariów i zamku. Wizyta w Nicopolis i posiłek w sąsiedniej wsi. Powrót do Prewezy przez przylądek Kasowi, stąd roztacza się panorama na całą zatokę.

PAKIET PRODUKTU: **PRZYJEMNOŚCI ZMYŚLÓW**

Prowansja jest regionem we Francji, gdzie znajdują się cudowne ogrody. Pełne kwiatów obszary Prowansji obudzą wszystkie twoje zmysły... Proponujemy pobyty jednodniowe, weekendowe lub dłuższe.

Program pobytów jednodniowych:

Temat 1: Zapachy Prowansji

Odwiedzamy Aromatyczne Ogrody w Nyons w towarzystwie specjalisty od aromaterapii. Następnie udajmy się pieszo na wzgórza, by odkrywać zioła w ich naturalnym środowisku. Wieczorem degustacja i zgadywanka. Uczestnicy otrzymują w podarunku pęczek tymianku.

Temat 2: Zbieranie owoców – dżemy i likiery

Rano: w zależności od pory roku zbieramy czereśnie, morele lub pigwy i robimy dżemy
Po południu: wycieczka piesza do sadów owocowych. Posiłek z dodatkiem różnych owoców.
Wieczorem: prezentacja tradycyjnych przepisów na dżemy i likiery, oraz innych potraw.

Uczestnicy mogą kupić 1 kg dżemu i 1 butelkę likieru po obniżonej cenie.

Temat 3: Żniwa oliwkowe

Rano: zbieranie dojrzałych oliwek w gajach oliwnych.

Po południu: zwiedzanie olejarni oraz posiłek z różnymi odmianami oliwek

Wieczorem: prezentacja przyrządzania dań z oliwkami oraz kosmetykami z oliwek.

Możliwość zakupu oliwek surowych, w solance i oleju z oliwek po cenach surowca

Temat 4: Polowanie na trufle

Cały dzień przeznaczony na poszukiwanie słynnego „Czarnego Diamentu”, polowanie na trufle z właścicielem plantacji i jego psem. Wycieczka celem zwiedzania małego rynku truflowego i pocucie atmosfery tego miejsca. Degustacja wina i trufli. Posiłek; specjalności z

dotatkami świeżych trufli. Poznanie różnych przepisów, dawnych i współczesnych – prezentowanych przez szefa kuchni.

PAKIET PRODUKTU: DOŚWIADCZENIE WIEJSKIEGO ŻYCIA

Przeżycie kilku dni w relaksującym rytmie życia irlandzkiej wsi. Półwysep otaczają piękne plaże, małe porty rybackie, urwiste brzegi, góry i moczary. Choć macie wolny wybór własnej trasy podróży, to proponujemy:

Program pobytu;

Dzień 1:

Z rana zabieramy Cię do gospodarstwa. Gdzie weźmiesz udział w dojeniu, karmieniu zwierząt i innych pracach gospodarskich. Po południu możesz odbyć przejażdżkę konną, co jest najlepszym sposobem na zwiedzenie okolicy.

Dzień 2:

Po śniadaniu wybieramy się na wycieczkę do różnych historycznych miejsc w okolicy. Są to dawne krzyże celtyckie, pozostałości zamków i fortyfikacji. Po południu przejażdżka łodziami wzdłuż malowniczego, urwistego brzegu morza, a dla chętnych możliwość wędkowania.

Dzień 3:

Przed południem zabierzemy was do miejscowych warsztatów rzemieślniczych, z których słynie Irlandia. Odwiedzimy pracownie: dziewiarską, ceramiczną i malarską. Później można wybrać: golf, żaglówkę lub przejażdżkę na kucach.

Dzień 4:

Ranem możesz odwiedzić centrum dziedzictwa kulturowego, gdzie zapoznasz się z okolicznymi atrakcjami. Po południu proponujemy rekreację na świeżym powietrzu i (lub) wspinaczkę górską.

Nie zapomnij o słynnej gościnności i wesołości Irlandczyków. Doświadczysz jej codziennie wieczorem, odwiedzając puby, gdzie często posłuchasz muzyki na żywo i możesz potańczyć.

STUDIUM PRZYPADKU

Specjalistyczny produkt agroturystyczny na szczeblu regionu

Wakacje w rodzinnym raju – Salzburg Land

(wg Janusz Majewski „Specjalistyczne produkty w agroturystyce”)

Oprócz sieci na szczeblu regionalnym inny wymiar specjalizacji produktu ma miejsce na poziomie regionalnym. Perfekcyjnym przykładem takiego produktu są „Wakacje w rodzinnym raju” – oferta dla dzieci z rodzicami przygotowana przez Salzburger Land Tourismus GmbH (1999). Takie podejście w istotny sposób przyczynia się do wykreowania wizerunku danego obszaru, który jest jednoznacznie kojarzony z szeroko rozbudowaną ofertą dla dzieci, a w konsekwencji wybierany jako cel podróży częściej niż inne destylacje. Trzeba jednak mieć świadomość, że budowanie wizerunku i rynku jest uważane za ekspertów do spraw marketingu za działanie trwające nie miesiące, a lata.

Przedstawiony poniżej fragment z katalogu „Salzburger Land – Mały Raj” obrazuje, w jaki sposób przekonywać do swojej oferty potencjalnych klientów, podkreślając jednocześnie wysoką jakość i dostosowanie do specyficznych oczekiwań. Tymi potencjalnymi klientami mogą być zarówno dorośli jak i dzieci.

Gwarancja: Sprawdzona placówka w sam raz dla rodzin z dziećmi

Dzieci potrzebują miejsca do zabawy, nie zawsze chcą siedzieć spokojnie i muszą się od czasu do czasu wyszaleć. Gospodarze placówek opisanych w tym katalogu wiedzą, czego oczekują goście przejeżdżający do hotelu i zobowiązali się wypełnić wymienione niżej kryteria. Niezależni kontrolerzy odwiedzili i sprawdzili te placówki.

Wynik: wszystkie placówki są stuprocentowo przystosowane dla rodzin z dziećmi.

Położenie:

Placówka położona jest w bezpiecznym, miejscu (nie ma obszarów niebezpiecznych dla dzieci, obszar zieleni całkowicie odcięty od ruchu ulicznego); dużo zieleni i dużo miejsca do zabawy bezpośrednio przy domu.

Wyposażenie:

Duże pokoje, w których może nocować wygodnie nawet dwoje dzieci z rodzicami; łóżeczka dziecięce; zabezpieczone urządzenia i gniazdka w pokojach gościnnych i w pokoju

zabaw; możliwość wysuszenia bielizny w łazience lub na balkonie; niski taboret w łazience; wkładka dziecięca do WC; zabawki (...).

Zabawa:

Dobrze widoczny plac zabaw na wolnym powietrzu z przyrządami; osobny pokój zabaw w budynku (łatwo dostępny, jasny, przyjaźnie urządzone i z dobrą cyrkulacją powietrza), mały basenik dla dzieci.

Service:

Specjalna obsługa rodzin z dziećmi (np. przy jedzeniu dzieci są obsługiwane jako pierwsze, życzenia smyków są brane pod uwagę); miła rodzinna atmosfera (dzieciom wolno hałasować), (...) w sezonie letnim co najmniej trzy godziny w tygodniu specjalny, półdniowy program dla dzieci i (lub) dla rodzin w domu lub poza domem; możliwość zorganizowania opieki nad dziećmi; pralnia, usługi lekarskie. (...)

Raj dla małych smyków

Cześć!

Chciałbym Ci się przedstawić. Nazywam się Bertl Bengel i jestem przywódcą klubu urwisów „Bengel-Bande”. Mieszkam w rajku rodzinnym Ziemi Salzburskiej i chciałbym przedstawić Ci moją ojczyznę, w której możesz spędzić wprost fantastyczne wakacje. Możesz mi wierzyć, gdyż co jak co, ale na wakacjach, grach i zabawie, to się naprawdę świetnie znam.

Pragnę Ci opowiedzieć wiele ciekawych rzeczy o Ziemi Salzburskiej – regionie, w którym można (...) spotkać serdecznych gospodarzy, którzy cieszą się na przyjazd z dziećmi. To prawdziwy raj. A żeby tu nikomu się nie nudziło, założyłem świetny klub dziecięcy „Bengel-Bande” (...). W Ziemi Salzburskiej dzieci z rodzicami odgrywają główną rolę (...). Jednym z głównych kryteriów to dużo miejsca do zabawy – i trochę hałasu też nikomu nie zaszkodzi.

Gdybyś chciał więcej się dowiedzieć, to dzwoń do mnie!

Twój Bert

Cześć!

Mam na imię Lisa i chciałabym Ci opowiedzieć o moich wakacyjnych przygodach z Bertlem Benglem!. Miejscem spotkań naszej bandy jest Ziemia Salzburska – prawdziwy raj dla dzieci. Bertl Bengel to nasz przywódca. Każdego dnia spotykamy się w innej miejscowości: przeżywamy wspaniałe przygody, bawimy się w cyrk, organizujemy olimpiady, palimy ogniska i bawimy się w Indian!. Jak widzisz – zawsze się tu coś dzieje!.

Nie na darmo nazywamy się po niemiecku „Bengel-Bande”. Bengel to austriackie słowo oznaczające urwisa, dzieciaka, który lubi się śmiać, wyszaleć i czasami też trochę nabroić.

Możesz być pewny, że spotkasz u nas wiele takich dzieci!. Dokładne terminy imprez klubu „Bengel-Bande” znajdziesz w cenniku.

Gdy my, członkowie bandy, spotykamy się w salzburskich miejscowościach wakacyjnych, by się pośmiać i pobawić – wiele atrakcji i przednia zabawa są po prostu gwarantowane! Przyjeżdż i Ty. Cieszę się, że będę mogła Ciebie poznać!

Lisa

Jak każde ludzkie przedsięwzięcie, turystyka wiejska niesie z sobą mieszaninę szans i dylematów. Mieszkańcy wsi mają możliwość tak pokierować turystyką wiejską, aby uniknęła ona pułapek i zmierzała do sukcesu. Jeśli specjalizacja ma przyczynić się do założonych celów zwiększenia albo klientów, albo ich wydatków – musi być profesjonalnie przegotowana, dlatego działania w tym kierunku rozpoczyna się już na etapie tworzenia produktu.

STUDIUM PRZYPADKU

„Wypoczynek dla zdrowia”

Na przestrzeni kilku ostatnich lat na obszarach wiejskich, w tym także Małopolski uwidacznia się silna tendencja rozwoju gospodarstw agroturystycznych. Są one w wielu przypadkach jedyną możliwą alternatywą dla mieszkańców obszarów, których głównym źródłem dochodu była dotychczas produkcja rolna. Program „Wypoczynek dla zdrowia” nie tylko poszerza możliwości rozwojowe agroturystyki na terenach wiejskich, lecz także wzbogaca je o nowy produkt dotychczas nie identyfikowany w tego rodzaju przedsięwzięciach – **możliwość biologicznej i psychicznej odnowy sił witalnych turysty lub odwiedzającego.**

Realizację programu zaplanowano na okres 5 lat. Opierał się on przede wszystkim na wykorzystaniu prostych rezerw ekonomicznych, rozumianych jako dostateczna infrastruktura i duża atrakcyjność turystyczna obszarów objętych programem, jak również zdolność do produkcji wartościowej żywności atestowanej i zagospodarowaniu nadwyżki siły roboczej.

Podstawową ideą programu było utworzenie i wypromowanie czterech produktów markowych, mających stać się swoistą wizytówką gmin, które uczestniczyły w jego realizacji. Są to produkty o różnym stopniu podobieństwa, zaspakajające najistotniejszą potrzebę, jaką jest stan zdrowia. Jest zestaw czterech produktów, stanowiących ofertę dla klientów o różnorodnym standardzie i zróżnicowanej cenie, lecz każdy z nich ma na celu:

- usunięcie lub zmniejszenie dolegliwości bólowych wpływających na dysfunkcję narządów
- poprawienie metabolizmu całego organizmu i poziomu homeostazy
- podniesienie sprawności ogólnej i polepszenie stanu zdrowia.

Projekt przewidywał realizację produktów następujących markowych:

„Sanatorium u Gaździny” – najbardziej wiejski ze wszystkich produktów, polegający na świadczeniu usług w gospodarstwie rolnym z żywieniem na miejscu, w oparciu o własne produkty, posiadającym „prydomowe zoo”,

Zaplecze towarzyszące: ciekawe, ładne otoczenie, gospodarstwo rolne z inwentarzem żywym, możliwość wydzielenia dla odwiedzających osobnych pomieszczeń, dobry stan techniczny budynków mieszkalnych i towarzyszących, dobry stan sanitarny.

Cechy osobowe i umiejętności: otwartość, komunikatywność, znajomość folkloru, identyfikowalność ze społecznością lokalną, szeroka wiedza o własnym regionie, łatwość przekazywania informacji o kulturze, tradycji i zwyczajach regionu (miejscowości), umiejętność udzielania pierwszej pomocy medycznej.

„PensjonSano” – obejmujący podmioty, świadczące podobne usługi jak w przypadku „Sanatorium u Gaździny”, ale nie posiadające zaplecza rolniczego. Jest to również alternatywa dla ośrodków wczasowych, domów wycieczkowych, obiektów sanatoryjnych, z zespołem usług paramedycznych i rekreacyjnych.

Zaplecze towarzyszące: ciekawe, ładne otoczenie, dobry stan budynku pensjonatu, bardzo dobry stan sanitarny, możliwość uruchomienia Gabinetu Fizykalnego Wspomagania Zdrowia.

Cechy osobowe i umiejętności: otwartość, komunikatywność, znajomość przynajmniej w stopniu podstawowym jednego zachodniego języka obcego nowożytnego (angielski, francuski, lub niemiecki), wiedza na temat medycyny konwencjonalnej i niekonwencjonalnej oraz wiedza z zakresu zdrowego stylu życia i żywienia, umiejętność udzielania pierwszej pomocy.

„Residential Hotel” – propozycja skierowana głównie do reemigrantów, pragnących ostatnie lata życia spędzić w ojczyźnie. W założeniu mają to być obiekty o wysokim standardzie, z pełnym kompleksem usług.

Zaplecze towarzyszące: ciekawe, ładne otoczenie, bliskość punktów handlowych, usługowych i gastronomicznych oraz ośrodka zdrowia (przychodni lekarskiej), parking, podjazdy dla wózków inwalidzkich, gabinet odnowy biologicznej, podstawowa opieka lekarska na miejscu, telefon, inne udogodnienia dla ludzi starszych i niepełnosprawnych

Cechy osobowe i umiejętności: możliwość zapewnienia przez kwaterodawcę fachowej pomocy lekarskiej, znajomość przynajmniej w stopniu podstawowym jednego

zachodniego języka obcego nowożytnego (angielski, francuski, lub niemiecki),
umiejętność i predyspozycje do opieki nad ludźmi starszymi i niepełnosprawnymi,
otwartość, komunikatywność

„Turystostrada zdrowia” – rozumiana jako program „wiązki szlaków”, łączących kilka obszarów turystycznych, pozwalających na uprawianie różnych form turystyki: pieszej, konnej, rowerowej, narciarskiej itp. z jednoczesnym uwzględnieniem istnienia stanic do jedno – dwudniowego wypoczynku.

Powyższe propozycje charakteryzują się wysokim stopniem standaryzacji i uniwersalności, które spaja jeden zasadniczy czynnik – wypoczynek z potęgowaniem zdrowia. Naturalną konsekwencją jest występowanie w programie pewnych stałych elementów, na przykład Gabinetów Fizykalnego Wspomagania Zdrowia.

Z uwagi na pilotażowy charakter programu, zaproponowano udział w nim 15 gminom z 9 powiatów Małopolski. O wyborze tych, a nie innych jednostek samorządowych zdecydowały ich naturalne predyspozycje wynikające z:

- położenia
- istniejącej bazy turystycznej i paraturystycznej
- zidentyfikowanego (poprzez badania rynkowe) zapotrzebowania na usługi turystyczne w omawianym obszarze.

Dodatkowym argumentem przemawiającym za uczestnictwem w powyższym programie była znacząca aktywność społeczności lokalnych w działaniach podejmowanych przez samorządy.

Ze względu na przeciągające się procedury związane z uruchomieniem środków w ramach funduszu SAPARD, program został zgłoszony do Departamentu Turystyki Ministerstwa Gospodarki, gdzie uzyskał akceptację i wsparcie finansowe. Istotnym atutem programu był koszt jego opracowania i wdrażania. Grupował on rozproszone do tej pory środki finansowe samorządów i budżetu państwa. Stwarzało to w połączeniu z deklarowanymi środkami z funduszu PFRON możliwości na skuteczne ubieganie się o środki SAPARD-u, gdyż tylko duże wspólne programy miały mieć szansę na realne pieniądze.

Decydującym znaczeniem w zakładanym programie było utworzenie w wytypowanych obiektach funkcjonujących na terenach gmin objętych programem – Gabinetów Fizykalnego Wspomagania Zdrowia. Są one niezbędnym elementem całości, bez którego żaden z czterech

produktów nie mógł zapewnić deklarowanych rezultatów. Zaproponowano wyposażenie Gabinetów według trzech poziomów:

- Poziom I; określany jako podstawowy i zapewniający optymalizację rezultatów paramedycznych w ramach proponowanych poszczególnych produktów markowych
 - Poziom II; o zmniejszonej sile oddziaływania
 - Poziom III; o wzbogaconym programie i większej sile oddziaływania terapeutycznego.

W zakresie poziomu I postulowano wyposażenie Gabinetu w trzy podstawowe urządzenia wykorzystujące energię elektryczną oraz ciekły azot;

- urządzenie do magnetostymulacji i terapii emitujące wolnozmiennie pole magnetyczne, o parametrach zbliżonych do naturalnego ziemskiego i posiadające zdolności sygnałów o różnym kształcie, natężeniu a także sposobie aplikacji,
- urządzenie do leczenia światłem (o charakterze biostymulatora) i oddziaływaniu miękkimi promieniami laseropodobnymi, służące także do koloroterapii
- urządzenie do kriostymulacji i leczenia przez zamrażanie miejscowe temperaturą osiagającą do -170°C .

Projekt programu pilotażowego „Wypoczynek dla zdrowia” zakładał trzy podstawowe cele:

- produkcja wartościowej żywności (wraz z głębokim przetworzeniem) dla uzyskania wysokiej rentowności w ramach bezpośredniego transferu pieniądza od turysty do rolnika
- wszechstronna działalność edukacyjna prowadzona zarówno dla usunięcia barier w sferze mentalnej, a także otwarcia na tematykę związaną z „*Nowym Stylem Życia*” nastawionym na propagowanie wartości uniwersalnych zarówno dla turystów, jak i właścicieli gospodarstw agroturystycznych
- zapewnienie odczuwalnej - tak subiektywnie, jak również obiektywnie poprawy stanu zdrowia, przez każdego z uczestników, co jest podstawowym warunkiem samopromocji programu.

Program powstał jako alternatywa wzbogacania atrakcyjności wypoczynku, specjalizacji produktów na terenach wiejskich zgodnie z zapotrzebowaniem rynku.

Wiele zjawisk współczesnego świata wpływa negatywnie na kondycję fizyczną i psychiczną człowieka, przyspiesza jego degradację stanu zdrowia. Niekorzystne zjawiska

rozwoju cywilizacji mogą być jednak zredukowane przez uprawianie turystyki, ukierunkowane na poprawę stanu zdrowia.

W ramach programu odbył się również dwa trzy-dniowe kursy dla liderów realizujących ten projekt. Wielu uczestników szkolenia korzystało później z dofinansowania z programu SAPARD na zadania związane z rozwojem agroturystyki i turystyki wiejskiej.

Projekt ten rozpoczęty przez Stowarzyszenie „Nasza Sądeczczyzna” a kontynuowany przez Sądecką Organizację Turystyczną – wygrał w 2005 roku KONKURS na NAJLEPSZY PRODUKT AGROTURYSTYCZNY w POLSCE

Literatura:

1. Janusz Majewski, Bernard Lane „Turystyka wiejska i rozwój lokalny” – Poznań 2001
2. Bernard Lane „Tworzenie nowych produktów agroturystycznych. Reagowanie na rynki niszowe.
Janusz Majewski „Specjalistyczne produkty w agroturystyce”,
Bożena Srebro „Program wprowadzenia usług paraleczniczych do gospodarstw agroturystycznych w Małopolsce” –
Międzynarodowa Konferencja Agroturystyczna POLAGRA FARM – Poznań 2001

ZIOŁA ICH HISTORIA

Zioła - jako przyprawa, lek czy pożywienie znane były człowiekowi od najdawniejszych czasów. Szukając roślin jadalnych człowiek pierwotny natrafiał na takie, które przyspieszały gojenie się ran, łagodziły bóle, działały przeczyszczająco. Informacje o sposobie działania ziół przekazywane były w rodzinie ustnie, z pokolenia na pokolenie. W momencie wynalezienia pisma, gatunki ziół i ich działanie zaczęto opisywać, i tak powstały zielniki i herbarze.

Pierwsze wzmianki o roślinach leczniczych pochodzą sprzed 5000 lat p.n.e. Ślady sporządzania pierwszych leków znaleziono w dolinie Tygrysu i Eufratu u Sumerów, w starożytnym Egipcie oraz w Chinach i Indiach. Już w połowie IV tysiąclecia p.n.e. Sumerowie stosowali w lecznictwie różne surowce roślinne. Osiągnięcia Sumerów przejęli i kontynuowali Babilończycy i Asyryjczycy, którzy znali około 250 surowców leczniczych pochodzenia roślinnego. W Egipcie roślin zielarskich używano przede wszystkim do wyrobu olejków, kosmetyków (pachnidła) i barwienia tkanin. O leczniczym wykorzystaniu ziół przez Egipcjan świadczy tzw. papyrus Ebersa zawierający wiele recept, w których opisano składniki i sposoby sporządzania leków.

W księgach Starego i Nowego Testamentu można znaleźć około kilkudziesięciu nazw gatunków roślin zielarskich. Mity starożytnej Grecji mówią o udziale bogów i herosów w przekazywaniu wiedzy medycznej opartej na leczniczych właściwościach ziół. Wielcy pisarze i filozofowie interesowali się ziołami, często wykazując solidną wiedzę botaniczną.

Ziołolecznictwo w Polsce także było praktykowane od najdawniejszych czasów. Świadczą o tym wykopaliska w Biskupinie z VI wiek p.n.e. gdzie odnaleziono kozłek lekarski, rdest ptasi, dziurawiec, dziewannę, jałowiec, lulek czarny i in. Jednakże do prawdziwego rozwoju zielarstwa doszło w Polsce w średniowieczu wraz z przybyciem zakonów benedyktynów, cystersów i augustianów. Zakonnicy przywieźli wiele roślin pochodzenia śródziemnomorskiego, które szybko rozpowszechniły się w uprawach przydomowych. W XV wieku Jan Stanko opisał 523 (wg. innych źródeł 493) rośliny lecznicze, a w XVI w. Marcin z Urzędowa założył najbardziej znany ogród zielarski w Sandomierzu i opracował „Herbarz Polski to jest o przyrodzeniu ziół...”. Najczęściej cytowanym polskim autorem jest jednakże Szymon Syreński, który na przełomie XVI i XVII wieku opisał 765 gatunków roślin zielarskich. W XVII w. Jan Jontson (z pochodzenia Szkot) napisał 13 dzieł w języku polskim opisujących zioła, które tłumaczono na inne języki.

Wraz z rozwojem zielarstwa w Polsce zaczęto tworzyć różne przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem ziół. Początkowo zajmowały się one skupem ziół ze stanu naturalnego, ale wraz z upływem czasu powstawały plantacje roślin zielarskich. Po II wojnie światowej w 1949 roku utworzono Centralę Zielarską, która dała początek Zjednoczeniu Przemysłu Zielarskiego Herbapol. Jest to do dziś największe przedsiębiorstwo zielarskie (obecnie sprywatyzowane), które obejmuje swoim zasięgiem całą Polskę. Zakłady Herbapol organizują: uprawy, instruktaż, często dostarczają plantatorom nasion, zajmują się suszeniem, magazynowaniem, obrotem surowców, preparatów leczniczych i gotowych środków spożywczych.

W Polsce rośliny zielarskie mają duże znaczenie gospodarcze. Dostarczają surowców przemysłowi farmaceutycznemu, kosmetycznemu i spożywczemu, są także artykułami eksportowymi. Uprawa ziół stanowi źródło zaopatrzenia zakładów przetwórczych (około 80% masy surowca) i jest źródłem dochodów ponad 20 tysięcy gospodarstw rolnych. Plantacje zielarskie w Polsce zajmują powierzchnię ponad 30 tysięcy ha, a w uprawie znajduje się około 70 gatunków. Oprócz tradycyjnych plantacji produkcyjnych rośliny zielarskie uprawiane są w gospodarstwach agroturystycznych i ekologicznych.

W gospodarstwach agroturystycznych rośliny zielarskie znajdują szczególnie szerokie zastosowanie. Uprawiane są w różnych celach, najczęściej jako: 1) rośliny przyprawowe uprawiane w przydomowych ogrodach warzywnych lub w doniczkach na parapecie okiennym, 2) rośliny dekoracyjne i aromatyczne, 3) naturalna ochrona przed szkodnikami i chorobami warzyw, 4) pożytek dla pszczół, 5) alternatywny dochód gospodarstwa – plantacje roślin zielarskich przeznaczone dla firm farmaceutycznych i sklepów zielarskich.

Celem niniejszego opracowania jest popularyzacja uprawy gatunków roślin zielarskich w gospodarstwach agroturystycznych. Pokazanie możliwości wykorzystania zarówno roślin zielarskich zbieranych w środowisku naturalnym, jak i uprawianych w ogrodach przydomowych i na plantacjach produkcyjnych.

ZIOŁA NAJCZĘŚCIEJ WYSTĘPUJĄCE W STANIE NATURALNYM MAŁOPOLSKI I MOŻLIWOŚCI ICH WYKORZYSTANIA W STANIE NATURALNYM MAŁOPOLSKI

Zasady zbioru ziół ze stanu naturalnego

Zioła są cennym źródłem substancji bardzo ważnych dla zdrowia: witamin, składników mineralnych i substancji czynnych. Niektóre z nich zastępują nam jarzyny, inne służą jako aromatyczne przyprawy. Zwiększają apetyt, ułatwiają trawienie, mają wpływ na wchłanianie substancji odżywczych z pokarmów. Młode listki i pędy zbierane są zazwyczaj wiosną, gdy mają największe znaczenie dla organizmu pozbawionego świeżych owoców i warzyw w ciągu zimy.

Różnorodność substancji zawartych w przyprawach jest znaczna. Występują w nich alkaloidy, glikozydy, olejki lotne, śluzы, garbniki, tłuszcze, węglowodany i składniki białkowe, żywice, kwasy organiczne, gorycze, saponiny, fitoncydy, składniki mineralne, witaminy: C, A i z grupy B.

Szczególnie ważna jest umiejętność zbioru roślin zielarskich ze stanu naturalnego. Obowiązują tu zasady, które ze względu na ochronę środowiska naturalnego muszą być przestrzegane przez zbieraczy. Do najważniejszych należą:

- zbiór tylko tych gatunków ziół, które dobrze znamy i które nie są pod ochroną,
- faza rozwojowa rośliny - zioła zbierane na ziele ścina się przeważnie tuż przed kwitnieniem, ponieważ wówczas mają największą zawartość substancji czynnych,
- pora zbioru - ziele, liście i kwiaty zbiera się wczesnym przedpołudniem, zaraz po obeschnięciu rosy,
- wielkość zbioru - ścinać należy tylko tyle ile potrzebujemy, nożem lub sekatorem, zostawiając wystarczającą liczbę lub długość pędów do zapewnienia odrostu,
- przygotowanie surowca - przed użyciem lub przetworzeniem zioła należy starannie umyć pod bieżącą wodą i osączyć na sicie.

Wykorzystanie ziół i krzewów ze stanu naturalnego w sztuce kulinarnej

BLUSZCZYK KURDYBANEK (*Glechoma hederacea* L.) - zbiera się młode, kwitnące ziele w kwietniu lub maju, najpóźniej w czerwcu i lipcu, ścinając je tuż nad powierzchnią ziemi. Ma słaby aromat i korzenny, gorzkawy smak. Zawiera gorycz glechominę, olejek lotny, garbniki, żywice, cholinę, witaminy. Pobudza przemianę materii, a jako przyprawa jest zalecane w razie niedostatecznego wydzielania soku żołądkowego i żółci. Przyprawę stanowi ziele świeże lub suszone o barwie szarzielonej. Surowiec należy suszyć ostrożnie i przechowywać w szczelnie zamkniętych naczyniach, chroniąc przed światłem. Obecnie jest bardzo rzadko stosowaną przyprawą. W stanie świeżym dodaje się go do zupy jarzynowej i ziemniaczanej, jaj sadzonych, omletów, masła ziołowego i serów. Suszone ziele znajduje się w mieszankach przyprawowych dodawanych do zup, duszonego mięsa, warzyw, serów i kotletów.

BYLICA PIOŁUN (*Artemisia absinthium*) - ziele i liście piołunu zbierane w początkowym okresie kwitnienia. Ścinana jest albo górna część pędu (20 do 35 cm.), albo też całe rośliny z których następnie obcina się zielone niezdrewniałe pędy oraz liście z pędów zdrewniałych. Opóźnienie zbioru wpływa niekorzystnie na jakość surowca. Bardzo ważne jest właściwe dosuszenie surowca. Najczęściej stosowane jest suszenie naturalne, a w przypadku suszarni ogrzewanej temperatura nie powinna przekroczyć 30°C. Z 3,5 kg surowca można otrzymać 1 kg suszu. Piołun ze względu na intensywny, niezbyt przyjemny zapach przechowywany jest oddzielnie najczęściej w półszczerlnych opakowaniach. Surowiec zawiera od 0,2 – 1,5% olejku eterycznego. W lecznictwie stosowane jest ziele i liść piołunu. Sporządzane z nich wyciągi stosowane są jako leki wzmagające apetyt i poprawiające trawienie. W sztuce kulinarnej piołun znajduje zastosowanie do przyprawiania potraw mięsnych z grilla (wieprzowina, drób), a także do wyrobu nalewek i wina ziołowego (wermut).

CHRZAN POSPOLITY (*Armoracia rusticana*) - Chrzan zawiera dużo wit. C, potas, wapń, magnez, żelazo, glikozyd synigrynę, olejek lotny, enzym mirozynazę i fitoncydy. Pobudza funkcje wydzielnicze przewodu pokarmowego, działa wykrztuśnie oraz moczopędnie. Chrzan ułatwia trawienie i dlatego nadaje się szczególnie na przyprawę do tłustych i ciężko strawnych dań. Ze względu na wysoką zawartość witaminy C zaleca się

spożywać go przede wszystkim na przedwiośniu, ubogim w źródła witamin oraz przeciw przeziębieniu. Jako przyprawę stosuje się utarte, świeże i oczyszczone korzenie chrzanu. Świeży, pokrojony w plasterki korzeń dodaje się do konserwowanych ogórków i mieszanki warzywnej. Surowy, utarty chrzan podaje się jako czynnik pobudzający apetyt oraz pikantną przyprawę do mięsa wędzonego, gotowanego lub pieczonego, różnych zakąsek, steków oraz potraw rybnych, a także do jaj na twardo oraz tłustych, twardych serów. Stosowany jest również do poprawienia smaku musztard, majonezów, sosów śmietanowych i twarogów.

W Skandynawii chrzan podaje się z bruszcnicami i śmietaną do potraw z dziczyzny, a w Austrii i Bawarii popularny jest chrzan jableczny (mieszanka tartego chrzanu z tartymi jabłkami z dodatkiem rozcieńczonego octu).

CZOSNEK NIEDŹWIEDZI (*Allium ursinum*) – zwany także czosnkiem leśnym lub cebulą czarownic jest rośliną wskaźnikową. Rośnie w miejscach o wysokim poziomie wód gruntowych. Występuje najczęściej w rozległych skupiskach w lasach łęgowych oraz wilgotnych i cienistych lasach mieszanych. Rośliny czosnku wydzielają silną woń co przy masowym występowaniu jest wyczuwalne w powietrzu. Surowcem są liście i cebulki. Liście zbiera się na początku kwitnienia, a cebulki na przełomie sierpnia i września. Nalewka sporządzona na posiekanych liściach, a jesienią na cebulkach jest doskonałym lekiem na zaziębienia i bronchity. Świeżych liści i cebulek używać można do przyprawiania zup, sosów i kotletów z mielonego mięsa.

CZARNY BEZ (*Sambucus nigra*) – Występuje w stanie naturalnym, a obecnie w niektórych krajach na plantacjach produkcyjnych. Czarny bez to niewielkie, silnie rozgałęzione drzewa. W Polsce bardzo popularne. Surowcem są przede wszystkim owoce z których uzyskuje się sok, wytwarza dżemy, a nawet wino. W lecznictwie stosowany przy przeziębieniach jako środek napotny (odwar z owoców), moczopędny. Wykorzystywane są także kwiatostany. Najczęściej zalecane przy przeziębieniach napary z kwiatów lub traktowane jako przysmak kwiatostany smażone w cieście.

MNISZEK LEKARSKI (*Taraxacum officinale*) - Surowcami są korzenie wykopywane jesienią, ziele zbierane wiosną, liście i kwiaty zbierane w okresie kwitnienia. Korzenie, liście i kwiaty zawierają substancje gorzkie (m.in. taraksacynę), inulinę, glikozydy, trójterpeny, (m.in. tarakserol i taraksasterol), fitosterole, substancje insulinopodobne, fruktozę, olejek eteryczny, kwasy tłuszczowe (oleinowy, linolowy i palmitynowy), żywice, flawonoidy, sole

mineralne (bogate w żelazo, potas, mangan i fosfor), alkohole, stymulatory biogenne, saponiny, oraz witaminy (głównie z grupy B). We Francji sporządza się z niego gorzkawą sałatę, dodając octu, soli i pieprzu. Małą ilością liści przyprawia się zupy i sosy. Można przyrządzać surówkę z mleczka z dodatkiem jogurtu, pomidorów lub pomarańczy.

POKRZYWA ZWYCZAJNA (*Urtica dioica*) - wzmacnia organizm, obniża zawartość cukru we krwi, sprzyja tworzeniu się czerwonych ciałek, wpływa dodatnio na pracę nerek, wątroby i pęcherzyka żółciowego, na wydzielanie się soków trawiennych i na perystaltykę jelit. Przyprawę stanowią tylko świeże, młode, zdrowe wierzchołki pędów. Sparzone wrznięciem i drobno posiekane ziele pokrzywy jest delikatnym dodatkiem do zup jarzynowych i ziemniaczanych oraz szpinaku. W kuchni francuskiej sporządza się z ziele pokrzywy sałatę, farsz do naleśników lub dusi się na maśle z cebulą, czosnkiem i gałką muszkatołową, zagęszcza jajkiem z odrobiną mleka i podaje jako jarzynę do mięsa.

STOKROTKA POSPOLITA (*Bellis perennis*) - zawiera saponiny triterpenowe tzw. bellisaponiny – ok. 4% oraz olejek eteryczny. Jest on otrzymywany z kwiatostanów i liści. Dominują w nim związki o charakterze monoterpenu: betamyrcen, octan geraniolu i inne. Zawartość olejku jest jednak niewielka. Metodami chromatografii wyizolowano kilka fenolokwasów, pochodne kwasu benzoowego (kwas protokatechowy, gentyzynowy, syringowy, waniliowy i salicylowy). Kwiaty i liście zawierają również flawonoidy, aminokwasy, proste kwasy organiczne, witamina C, śluzę, inulinę, garbniki, gorycze, sole mineralne.

Stokrotka pospolita pomimo, że zapomniana i rzadko stosowana to jednak ma swoich zwolenników. Do kuracji wiosennych najlepiej nadają się rozety liściowe z pączkami, zebrane wczesną wiosną. Można przyrządzać z nimi surówkę z cebulą, sokiem cytrynowym, olejem, pieprzem lub ze szczawiem. Mogą służyć jako dodatek do sałatek ziemniaczanych, masła ziołowego, sosów, zup, farszów i past twarogowych. Kwiatami stokrotki można przybrać niektóre potrawy i napoje (lemoniady i napoje mleczne).

Badania nad aktywnością biologiczną wykazały, że wyciąg wodny z ziele stokrotki hamuje rozwój grzybów patogennych. Aktywność fungistatyczną, porównywalną do nystatyny, przypisuje się saponinom triterpenowym.

SKRZYP POLNY (*Equisetum arvense*) – roślina z rodziny skrzypowatych (*Equisetaceae*), występuje w Polsce w stanie naturalnym. Surowcem jest ziele skrzypu,

które zawiera flawonoidy, substancje mineralne, związki krzemu, sole potasu, kwasy organiczne. Wyciągi z ziela działają moczopędnie, przeciwkrwotocznie (uszczelniają naczynia krwionośne), regulują przemianę materii. Świeży sok wygładza i uelastycznia skórę, a odwary używane są do okładów.

Wykorzystania ziół ze stanu naturalnego w kosmetyce

W kosmetyce znajdują zastosowanie roślinne substancje naturalne, takie jak: oleje, śluz, pektyny, związki flawonoidowe, barwniki (antocyjany i karoteny), saponiny i garbniki. Substancje te są obecne w ziołach, a ich aktywność biologiczna w kosmetykach, to między innymi: działanie antyseptyczne, ściągające, zmiękczone, tonizujące, kojące i uspokajające. W stanie naturalnym występuje szereg gatunków roślin zielarskich, a do najpopularniejszych w województwie małopolskim należą:

BABKA LANCETOWATA (*Plantago lanceolata* L.) - surowcem babki lancetowatej są liście, zbierane w fazie kwitnienia. Substancjami czynnymi surowca są: glikozydowy związek irydoidowy - aukubina, garbniki (ok. 6,5%), związki śluzowe i pektyny, kwasy organiczne: askorbinowy i nikotynowy, sole mineralne (m. in. sole cynku) i krzemionka. W kosmetyce ekstrakty z babki lancetowatej stosowane są do produkcji lotionów, kremów i maseczek przeznaczonych do cery tłustej, trądzikowej. Rozgniecione, świeże liście stosowane są do sporządzania maseczek kosmetycznych, a świeżo wyciśnięty sok z liści służy do wyrobu kremów przeznaczonych do przefuszonej się cery.

Krzemionka znajdująca się w surowcu jest cenionym składnikiem preparatów regenerujących skórę starzejącą się lub niedotlenioną. Polepsza jej ukrwienie i uszczelnia naczynia krwionośne. Mikronizowana krzemionka stosowana jest w preparatach leczących trądzik, pastach do zębów, do produkcji kremów regenerujących, w peelingach. Używana jest w preparatach wzmacniających włosy i paznokcie, zarówno do wewnątrz, jak i w preparatach do użytku zewnętrznego jako składnik szamponów i odżywek do włosów. Babka lancetowata jest jedną z nielicznych roślin, której próby uprawy polowej zakończone są już sukcesami. Prace nad jej uprawą polową nadal trwają.

CHABER BŁAWATEK (*Centaurea cyanus*) - surowcem kosmetycznym jest kwiat (bez kielicha). Występują w nim antocyjany (cyjanina, pelargonina) - nadające barwę kwiatom, gorzka substancja - knicyna, która ma działanie bakteriostatyczne, glikozyd irydoidowy –

aukubina o działaniu przeciwzapalnym, flawonoidy (apigenina i centauryna), śluzu, garbniki i sole mineralne.

Suszone kwiaty chabra mają zastosowanie przeciwgrzybicze, hypoalergiczne, usuwające zmęczenie, przeciwzapalne. Chaber bławatek znajduje zastosowanie w płukankach do włosów i szamponach leczniczych, ale głównie stosowany jest do wyrobu preparatów pielęgnujących okolice oczu, do kremów, żeli, serum pod oczy, zmywaczy do oczu. Ze względu na delikatne działanie nie powoduje uczuleń i podrażnień i może być stosowany jako preparat hypoalergiczny.

FIOLEK TRÓJBARWNY (*Viola tricolor* L) - surowcem jest ziele fiołka trójbarwnego. Dobrze ulistnione pędy roślinne zbierane są w fazie kwitnienia. Surowiec zawiera flawonoidy, głównie wiolutozyd (ok. 10%), rutozyd, kwercetynę, antocyjany- głównie wiolanina, karotenoidy: głównie wiolaksantynę, olejek eteryczny, glikozydy, wit. C, saponiny triterpenowe, śluzu i garbniki. Ze względu na bogaty skład chemiczny ma duże znaczenie w kosmetyce. Ma działanie przeciwzapalne, przeciwrodnikowe, regenerujące, wzmacniające ściany naczyń krwionośnych, keratolityczne, zmniejszające łojotok, odtruwające, aromatyzujące, poprawiające mikrokrążenie, pobudzające przemianę materii, przeciwobrzękowe. Fiołek stosowany jest jako komponent zapachowy do produkcji perfum, jako składnik kremów do twarzy, lotionów, szminek i pudrów, jako preparat leczący wybroczyny, do okładów i maseczek po oczyszczeniu skóry trądzikowej, do okładów leczących trądzik młodzieńczy i wypryski skórne, może być stosowany do okładów w przypadku skazy białkowej oraz jako napar w przypadku dermatoz na tle zaburzeń przemiany materii (liszaj rumieniowy).

KRWAWNIK POSPOLITY (*Achillea millefolium* L) - surowcem jest ziele krwawnika. W handlu znajduje się również kwiat krwawnika. Surowcem są kwiatostany zebrane na początku pełni kwitnienia, zawierające około 0,5 % olejku eterycznego. Głównym składnikiem jest azulan, nadający olejкови ciemnoszafirowe zabarwienie. Najważniejsze terpeny to cyneol, tujon i pinen. Krwawnik charakteryzuje się dużą zmiennością składników olejku, a głównie azulanu. Wyróżnia się tzw. rasy chemiczne (chemotaksony) o różnej zawartości azulanu - od bardzo wysokiej do zerowej. W surowcu znajduje się około 3% garbników oraz gorzka substancja – achileina. W kwiatach występują znaczne ilości flawonoidów m. in. glikozydy apigeniny i luteoliny, a w liściach witaminy C i K. Krwawnik ma działanie: gojące, oczyszczające, ściągające, przeciwzapalne, bakteriostatyczne, przyspieszające złuszczenie

naskórka, wygładzające, seostatyczne (hamuje wydzielanie łoju), przeciwłupieżowe, przeciwkrwotoczne. Krwawnik jest stosowany w kosmetyce do parówek i maseczek przeznaczonych dla cery tłustej z wypryskami i rozszerzonymi porami, wchodzi w skład preparatów leczących skaleczenia skóry i trądzik, toników do przemywania twarzy, zeli do pielęgnacji szyi oraz kremów. Jest składnikiem szamponów przeciwłupieżowych, preparatów na owrzodzenia, stłuczenia, rany, pęknięcia skóry.

ŁOPIAN WIĘKSZY (*Arctium lappa* L) - surowcem jest korzeń łopianu. Roślina zawiera związki poliacetylenowe, 0,1% olejku eterycznego, fitosterol, śluzu, białka, sole mineralne, żywice, kwasy organiczne, garbniki oraz węglowodan inulinę. Korzeń łopianu ma działanie bakteriostatyczne, grzybobójcze, normalizujące wydzielanie łoju, oczyszczające, gojące, stosowany jest w leczeniu trądziku i wyprysków. Na polskim rynku znany jest olejek łopianowy. Preparat ten hamuje rozwój bakterii i grzybów chorobotwórczych, działa przeciwzapalnie.

W kosmetyce łopian może być stosowany w preparatach przyspieszających epitelizację oraz w płynach i szamponach do włosów. Preparaty na bazie suchego ekstraktu korzenia mogą być stosowane przy zaburzeniach czynności skóry, szczególnie łojotokowej. Dodany do kąpieli działa przeciwgrzybiczo i przeciwbakteryjnie. Preparaty kosmetyczne, które zawierają ekstrakt łopianu to: maseczki, mleczka, żele myjące do twarzy, kremy odżywczo - nawilżające do twarzy na noc, regenerujący koncentrat liposomowy, szampony i płyny do kąpieli leczniczych.

MAK POLNY (*Papavers rhoeas*) - surowcem kosmetycznym jest ziele, płatki korony kwiatowej zbierane w fazie kwitnienia oraz olej tłoczony z nasion. Głównym składnikiem jest alkaloid readyna. Płatki korony zawierają antocyjany- głównie mekocyjaninę. Inne związki chemiczne, które znajdujemy w maku polnym to: śluzu, garbniki, żywice, kwasy organiczne, olejek eteryczny, fitosterole, flawonoidy i sole mineralne. W kosmetyce surowce otrzymane z maku polnego mają działanie odświeżające, przeciwzapalne i antyseptyczne. Używane są do produkcji kremów, toników i jako dodatki zapachowe. Okłady nasączone naparem z kwiatów przynoszą ulgę w stanach zapalnych spojówek i powiek.

POKRZYWA ZWYCZAJNA (*Urtica dioica*) - surowcem kosmetycznym są liście, ziele i korzeń pokrzywy. Liście i ziele zbiera się od czerwca do września, tuż przed kwitnieniem roślin, a korzenie wykopuje się jesienią lub wczesną wiosną. Liście pokrzywy zawierają

kwasy organiczne: m.in. glikolowy, glicerynowy, mrówkowy, jabłkowy, octowy, masłowy, bursztynowy, cytrynowy, barwniki roślinne: chlorofil alfa- i beta-, ksantofil oraz karoteny, glikozyd urtycyne, flawonoidy, fitosterole, garbniki, sole mineralne (dużo związków wapnia, fosforu, magnezu, manganu, żelaza, potasu i krzemu), witaminy: A, B, C, E, K, oraz aminy (histaminę, acetylocholinę, serotoninę), białka, niewielkie ilości olejku eterycznego. W korzeniach znajdują się przede wszystkim substancje woskowe, śluzowe, kwasy organiczne, lecytyny, fitosterole, sole mineralne (głównie wapnia i potasu) oraz rozpuszczalna krzemionka.

Z liści pokrzywy otrzymuje się chlorofil stosowany w przemyśle spożywczym, farmaceutycznym i kosmetycznym. Suchy ekstrakt pokrzywy, produkowany przez niemiecką firmę Finzelberg, ma szerokie zastosowanie przede wszystkim dzięki występującym w nim: kumarynie i skopoletynie oraz rozpuszczalnej krzemionce i mikroelementom. Kumaryna i skopoletyna mają działanie bakteriostatyczne i grzybobójcze. Kumaryna ponadto poprawia krążenie krwi i wpływa na pigmentację skóry.

Dużą rolę w preparatach kosmetycznych odgrywa rozpuszczalna krzemionka, która polepsza ukrwienie skóry i uszczelnia naczynia krwionośne. Służy do pielęgnacji skóry zwiotczalej, niedotlenionej, cierpiącej na trądzik różowaty i pospolity. Stosuje się ją również przy wypadaniu włosów i pękaniu paznokci. Mikronizowana krzemionka stosowana jest w preparatach leczących trądzik, pastach do zębów, do produkcji kremów regenerujących oraz w peelingach. Napary i nalewki z pokrzywy są stosowane do nacierania skóry głowy w leczeniu łojotoku, łupieżu i przeciw wypadaniu włosów.

OZDOBNE GATUNKI ROŚLIN ZIELARSKICH

Historia ogrodów ziołowych

- 305 r. – pierwszy ogród klasztorny został założony przez św. Antoniego w Fajum (Egipt),
540 r. – w zakonie Benedyktynów na Monte Cassino ogrodnictwo było drugim po modlitwach zadaniem w regule zakonnej,
IX w. – plan ogrodu zielarskiego oo. Benedyktynów w St. Gall (Szwajcaria),
XIII w. – wzrost popularności upraw zielarskich,
XVI w. – uniwersyteckie dydaktyczne ogrody ziołowe dla studentów botaniki i medycyny,
1545 r. – ogród „apteka” na uniwersytecie w Padwie,
1783 r – z inicjatywy Komisji Edukacji Narodowej powstał Ogród Botaniczny UJ w Krakowie, zakomponowany jako barokowy ogród francuski w obrębie którego założono kolekcję roślin leczniczych. Dzisiaj także w tym najstarszym polskim Ogrodzie Botanicznym można oglądać kolekcję roślin leczniczych i przyprawowych.

Gatunki ziół najczęściej uprawiane w celach ozdobnych

W celach dekoracyjnych w większości ogrodów przydomowych uprawiane są gatunki roślin zielarskich o barwnych kwiatach, które poza atrakcyjnym fenotypem roślin zawierają substancje biologicznie czynne wykorzystywane w leczeniu np. jeżówka purpurowa (*Echinacea purpurea* L., syn *Rudbeckia purpurea* L.), miłek wiosenny (*Adonis vernalis*), nagietek lekarski (*Calendula officinalis* L.), nasturcja wielka (*Tropaeolum maius* L.), nawłóć pospolita (*Solidago virga-aurea* L.), orlik pospolity (*Aquilegia vulgaris* L.) pierwiosnek lekarski (*Primula officinalis* Jacq.), psianka wrębna (*Solanum laciniatum* Ait.), stroiczka rozdęta (*Lobelia inflata* L.) i in. Niektóre gatunki stosowane jako rośliny ozdobne stosowane są w sztuce kulinarnej np. krokosz barwierski (*Carthamus tinctorius* L.) czy pysznogłówka szkarłatna (*Monarda didyma*).

Charakterystyka najpopularniejszych gatunków:

JEŻÓWKA PURPUROWA - *Echinacea purpurea* L., syn *Rudbeckia purpurea* L. Jeżówka purpurowa jest w Europie popularną rośliną ozdobną, uprawianą także na plantacjach zielarskich. Surowcem leczniczym jest ziele jeżówki (*Herba Echinaceae*), w którym znajdują

się pochodne kwasu kawowego, głównie kwas kawoilowinowy i cykoriowy, oraz flawonoidy, polisacharydy, alkiloamidy i niewielkie ilości olejku eterycznego. W korzeniach (*Radix Echinaceae*) występują pochodne kwasu kawowego, polisacharydy, glikoproteiny, poliacetyleny oraz niewielkie ilości olejku eterycznego i alkaloidów. Wyciągi z ziela i korzeni jeżówki wpływają korzystnie na ogólną odporność organizmu, są składnikiem preparatów zalecanych w chronicznych zakażeniach dróg oddechowych i chorobach nowotworowych. Zewnętrznie stosowane są w leczeniu trudno gojących się ran, łuszczycy oraz egzemach.

KROKOSZ BARWIERSKI - *Carthamus tinctorius* L. W strefie klimatu umiarkowanego uprawiany jest często jako roślina ozdobna ze względu na dekoracyjny ostowaty pokrój rośliny oraz czerwone lub pomarańczowe kwiaty. Surowcem leczniczym są nasiona krokosza (*Semen Carthami*) zawierające pochodne chalkomu, m.in. kartamon. Z kwiatów pozyskuje się naturalne barwniki, a w tradycyjnym lecznictwie chińskim nalewki stosowane w przypadku dusznicy bolesnej (*angina pectoris*) i innych chorób płuc. Z owoców krokosza wyłaczany jest olej jadalny, używany w produkcji margaryn oraz przemysłowej produkcji karotenu.

MILEK WIOSENNY - *Adonis vernalis* – jest rośliną chronioną. W Polsce spotykany jest niekiedy na Lubelszczyźnie i Kielecczyźnie w środowisku naturalnym, a ponadto jest popularną rośliną ozdobną. Surowcem leczniczym jest ziele miłka wiosennego (*Herba Adonidis vernalis*). Zawiera kardenolidy (glikozydy nasercowe) oraz inne glikozydy pochodne strofantyny, strofantogeniny, adonitoksygeniny i in., a także flawonoidy oraz adonitol (alkohol cukrowy). Leki z ziela miłka wiosennego zalecane są w przewlekłych zaburzeniach czynności serca, niewydolności krążenia oraz zmianach miażdżycowych naczyń wieńcowych.

NAGIETEK LEKARSKI - *Calendula officinalis* L. – uprawiany jest zarówno jako roślina ozdobna, jak i zielarska. Surowcem są koszyczki (*Anthodium Calendulae*) i jęczyczkowate kwiaty nagietka lekarskiego (*Flos calendulae*). Zawierają one saponiny pochodne kwasu oleanolowego, alkohole triterpenowe, karotenoidy (m.in. karoteny, ksantofile i likopen) oraz flawonoidy. Wyciągi olejowe i alkoholowe z kwiatów zalecane są w niezżytach żołądka i jelit, przy owrzodzeniach żołądka i dwunastnicy, w dolegliwościach wątroby oraz chorobie nowotworowej przewodu pokarmowego, a zewnętrznie przy różnego typu uszkodzeniach skóry.

NASTURCJA WIELKA - *Tropaeolum maius* L. – w Polsce uprawia się ją powszechnie jako rabatową roślinę ozdobną. Surowcem stosowanym w lecznictwie jest zarówno ziele nasturcji (*Herba Tropaeoli*), jak i kwiaty (*Flos Tropaeoli*). Zawierają one glikozydy, których głównym składnikiem jest glikotropeolina oraz flawonoidy, barwniki antocyjanowe, karotenoidy oraz znaczne ilości witaminy C. Z ziela nasturcji pozyskuje się izosiarkocyanin benzylu – związek o silnym działaniu przeciwbakteryjnym i przeciwgrzybicznym. Wyciągi wodne oraz sok z liści stosuje się przy anginach, bronchitach, stanach zapalnych dróg moczowych, a napary i odwary zalecane są do płukania w stanach zapalnych.

NAWŁOĆ POSPOLITA (*Solidago virga-aurea* L.), rodzina: astrowate (*Asteraceae*) – jest w Polsce pospolicie występującym chwastem, a w kilku odmianach ozdobnych sadzi się ją w parkach i ogrodach. Surowcem w lecznictwie jest ziele nawłoci pospolitej (*Herba Solidaginis Virgaureae*). Zawiera flawonoidy, saponiny triterpenowe, związki diterpenowe, olejek eteryczny, garbniki, a także polisacharydy o charakterze fruktanów. Napary i odwary z ziela nawłoci zaleca się przy niezycie żołądka i jelit oraz nadmiernej fermentacji. Zewnętrznie stosuje się je do płukania jamy ustnej i gardła, do okładów na trudno gojące się rany oraz owrzodzenia skóry i czyraki.

ORLIK POSPOLITY (*Aquilegia vulgaris* L.), rodzina: jaskrowate (*Ranunculaceae*) – występuje w stanie naturalnym, w lasach liściastych, zaroślach i na górskich polanach, a także jest popularną rośliną ozdobną. Surowcem jest przede wszystkim ziele orlika, a w medycynie azjatyckiej także korzenie i nasiona. Wyciągi z ziela działają rozkurczowo, a zawarte w nim kwasy fenolowe, zwłaszcza kawowy, chlorogenowy i sinapinowy pobudzają wydzielanie żółci. Ziele orlika stosuje się jako środek ściągający, żółciopędny i moczopędny.

PIERWIOSNEK LEKARSKI (*Primula officinalis* Jacq.), rodzina: pierwiosnkowate (*Primulaceae*) – w warunkach Polski spotykany na suchych łąkach, w widnych zaroślach lub w ogrodach jako roślina ozdobna. Surowcem są kwiaty pierwiosnka (*Flos Primulae*) oraz korzeń (*Radix Primulae*). Kwiaty zawierają flawonoidy, saponiny, glikozydy fenolowe i karotenoidy. Wchodzi w skład mieszanek ziołowych o działaniu moczopędnym i wykrztuśnym. Wyciągi z korzeni pierwiosnka lekarskiego stosuje się w przewlekłych stanach zapalnych przełyku, gardła, krtani i oskrzeli, połączonych z suchym uporczywym kaszlem, a także przy astmie oskrzelowej.

PSIANKA WRĘBNA (*Solanum laciniatum* Ait.), rodzina: psiankowate (*Solanaceae*) – znana jako roślina ozdobna, a dla potrzeb przemysłu farmaceutycznego uprawiana jest w Polsce na plantacjach. Surowcem jest ziele psianki wrębniej (*Herba Solani laciniatai*). Zawiera glikoalkaloidy steroidowe, solasoninę i skolamarginę. Z ziela pozyskuje się czyste glikoalkaloidy, wykorzystywane do produkcji progesteronu i innych hormonów steroidowych.

PYSZNOGLÓWKA SZKARŁATNA (*Monarda didyma*), rodzina jasnotowatych (*Lamiaceae*). Pysznogłówkę stosowano jako substytut herbaty w Nowej Anglii po słynnym topieniu herbaty w Bostonie w 1773 r. Pysznogłówkę parzyli Indianie zamieszkujący brzegi jeziora Ontario. Gatunek ten posiada przyjemny zapach, a wydzielane przez roślinę olejki eteryczne mają właściwości bakterio- i grzybobójcze. Napar z kwiatów pysznogłównki pomaga zwalczać dolegliwości żołądkowe, mdłości, wzdęcia. Leczy kaszel, bóle gardła, łagodzi bóle menstruacyjne i bezsenność. Kwiaty są jadalne można je dodawać do sałatek, deserów, galaretek i kruszonów. Suszone świetnie nadają się do potpourri. Posiekane młode listki nadają lekko pomarańczowy smak świeżym truskawkom i melonowi. Niewielkie ilości można użyć do nadzienia oraz do wieprzowiny.

STROICZKA ROZDĘTA (*Lobelia inflata* L.), rodzina: stroiczkowate (*Lobeliaceae*). Uprawiana w Polsce w ogródkach zielarskich i w doniczkach. Surowcem farmaceutycznym jest ziele stroiczki zbierane w okresie przekwitania rośliny. Ziele zawiera alkaloidy pochodne pirydyny, głównie: lobelinę, lobelaminę, lobelanidynę i izolobininę. Lobelina działa pobudzająco na ośrodkowy układ nerwowy, a izolobininina działa wykrztuśnie. Ziele i nalewka z ziela (*Tinctura lobeliae*) stosowane są w astmie w postaci preparatów Astmosan, Neoastmosan lub kropli Astmin, Kelastmin.

Równie chętnie, jak rośliny o walorach ozdobnych uprawiane są gatunki o intensywnym aromacie np. fiołek wonny (*Viola odorata* L.), konwalia majowa (*Convallaria maialis* L.), lawenda lekarska (*Lavandula angustifolia* L.), macierzanka piaskowa (*Thymus serpyllum* L.), mięta pieprzowa (*Mentha piperita* L.) i in.

FIOLEK WONNY (*Viola odorata* L.), rodzina: fiołkowate (*Violaceae*) – w Polsce występuje zarówno na nizinach, jak i w dolnych partiach gór. Spotykany jest także w parkach i ogrodach. Surowcem farmaceutycznym jest ziele fiołka, używane do wyrobu leków wykrztuśnych, napotnych i przeciwgorączkowych. W leczeniu ludowym używa się ziela

fiołka wonnego wraz z korzeniami (*Herba Violae odoratae cum radicibus*), zawiera ono saponiny, olejek eteryczny, flawonoidy, garbniki i cukry.

KONWALIA MAJOWA (*Convallaria maialis* L.), rodzina: konwaliowate (*Convallariaceae*) – rośnie w strefie klimatu umiarkowanego. W Polsce spotyka się ją najczęściej w lasach liściastych i zaroślach, ale także w parkach i ogrodach. Surowcem farmaceutycznym są kwiatostany (*Inflorescentia Convallariae*) i ziele konwalii (*Herba Convallariae*). Surowce te zawierają kardenolidowe glikozydy nasercowe, pochodne strofantyny (konwalozyd i konwalotoksyna) oraz strofantydol. W ziele i kwiatach występują ponadto saponiny sterydowe, flawonoidy, kwasy fenolowe i liczne kwasy organiczne. W kwiatach występuje również olejek eteryczny, w tym farnezol nadający konwalii zapach.

LAWENDA WĄSKOLISTNA (*Lavandula angustifolia* L.), rodzina jasnotowate (*Lamiaceae*) - w warunkach Polski uprawiana jest zarówno w ogrodach, jako roślina ozdobna, jak i na plantacjach produkcyjnych. Surowcem leczniczym są kwiaty lawendy (*Flos Lavandulae*) zawierające olejek eteryczny, którego najważniejsze składniki to l-linalol, jego ester octan linalolu i terpineol. W kwiatach znajdują się ponadto garbniki, kumaryny, triterpeny, fitosterole, barwniki antocyjanowe i sole mineralne. Napary z kwiatów lawendy podaje się w zaburzeniach trawienia oraz braku łaknienia. Stosuje się je także w nerwicach i przy bezsenności.

MACIERZANKA PIASKOWA (*Thymus serpyllum* L.), rodzina jasnotowate (*Lamiaceae*) – spotykana jest w Polsce w lasach sosnowych i na suchych polanach. Macierzanka jest płożącą krzewinką wysadzaną często w ogródkach skalnych, na obrzeżach podwyższonych rabat i tarasów. Najcenniejszym składnikiem ziele (*Herba Serpylli*) jest olejek eteryczny, a w szczególności takie jego składniki, jak fenole (tymol i karwakrol) oraz terpentyny i ich pochodne (p-cymen, terpineol i cytral). Ponadto w ziele znajdują się flawonoidy, garbniki i związki goryczowe. Wyciągi z ziele stosuje się przede wszystkim jako lek wykrztuśny, odkażający górne drogi oddechowe ale także w przypadku nieżyty żołądka i jelit, przy nadmiernej fermentacji. Olejek macierzankowy (*Oleum Serpylli*) działa wykrztuśnie, bakteriobójczo i grzybobójczo.

MIĘTA PIEPRZOWA (*Mentha piperita* L.), rodzina: jasnotowate (*Lamiaceae*) nie występuje w stanie dzikim. Uprawia się ją na plantacjach zielarskich celem pozyskania ziela (*Herba Menthae piperitae*) lub liści (*Folium Menthae piperitae*) lub w ogrodach przydomowych. W lecznictwie stosuje się wyciągi (pobudzają czynności wydzielnicze żołądka), napary (w zaburzeniach trawienia) i olejek (działa bakteriobójczo, przeciwbólowo, przeciwzapalnie i chłodząco).

Rzadziej w celach dekoracyjnych uprawiane są gatunki o ozdobnych efektownych liściach np. rącznik, niecodziennym pokroju roślin np. barwinek pospolity (*Vinca minor* L.) lub charakterystycznych łodygach np. bluszcz pospolity (*Hedera helix* L.), bluszcz kurdybanek (*Glechoma hederacea* L.), szparag lekarski (*Asparagus officinalis* L.) i in.

RĄCZNIK POSPOLITY (*Ricinus communis* L.), rodzina wilczomleczowate (*Euphorbiaceae*) – w Polsce najczęściej uprawiany jako roślina ozdobna, ale także na plantacjach. W lecznictwie stosuje się nasiona rącznika (*Semen Ricini*) zawierające olej, toksyczną albuminę – rycynę, alkaloid rycyninę oraz substancje śluzowe, tokoferol i liczne enzymy. Olej rącznika jest znanym środkiem przeczyszczającym (jakkolwiek coraz rzadziej stosowanym). Zastosowanie w kosmetykach i przemyśle perfumeryjnym ma kwas undecynolowy pozyskiwany z oleju, a w przemyśle włókienniczym do barwienia tkanin kwas rycynolowy. Nasiona rącznika są toksyczne, powodują silne zatrucia, szczególnie niebezpieczne u dzieci.

BARWINEK POSPOLITY (*Vinca minor* L.) jest rośliną chronioną. W Polsce występuje na nizinach i w dolnych partiach gór. Jako roślina ozdobna wysadzany jest na obrzeżach płyt chodnikowych, wokół schodów prowadzących na taras lub w zacienionych miejscach ogrodu. Surowcem wykorzystywanym w celach leczniczych są liście barwinka, które zawierają około 30 alkaloidów, flawonoidy, kwasy organiczne, trójterpeny, garbniki i gorycze. Alkaloidy występujące w liściach są skutecznym lekiem przeciwskurczowym, rozszerzającym naczynia krwionośne. Ziele barwinka mniejszego wykorzystywane jest w homeopatii w leczeniu stanów zapalnych błon śluzowych oraz egzemy.

BLUSZCZ POSPOLITY (*Hedera helix* L.), rodzina: araliowate (*Araliaceae*) – jest rośliną trującą, spotykaną w Polsce zarówno na nizinach, jak i w dolnych partiach gór. Jako roślina ozdobna bluszcz wysadzany jest przy murkach i płotach zwłaszcza w cienistych partiach ogrodu, a także w doniczkach. Surowcem leczniczym są liście bluszczu (*Folium Hederæ*), zawierające alkaloid emetynę, saponiny triterpenowe, flawonoidy, kwasy fenolowe, beta

karoten i skopolinę. Wyciągi z liści bluszczu działają rozkurczowo, przeciwobrzękowo i przeciwzapalnie, natomiast napary służą do przemywań przy obrzękach i owrzodzeniach.

BLUSZCZYK KURDYBANEK (*Glechoma hederacea* L.), rodzina: wargowe (*Labiatae*). Jest płożącą byliną występującą w wilgotnych lasach, zaroślach i na łąkach, ale także spotykaną w ogrodach przy oczkach wodnych i ozdobnych murkach. W celach leczniczych zbiera się ziele zawierające glechominę (substancja goryczkowa), garbniki, saponiny, olejek eteryczny, kwasy organiczne, cholinę oraz sole mineralne. Wyciągi z ziela pobudzają wydzielanie soków trawiennych, korzystnie wpływając na procesy trawienia i przyswajania pokarmów. Napary i odwary z ziela bluszczyka stosuje się przede wszystkim w kamicy żółciowej oraz stanach zapalnych dróg żółciowych oraz nieżytkach przewodu pokarmowego.

ROŚLINY PRZYPRAWOWE UPRAWIANE W POLSCE

Kryteria podziału surowców zielarskich

ZAWARTOŚĆ SUBSTANCJI CZYNNYCH

- surowce olejkowe: kminek, kolendra, lawenda, tymianek, szalwia, mięta
- surowce alkaloidowe: mak, białuń indiański, lulek czarny, pokrzyk wilcza jagoda
- surowce glikozydowe:
 - kardenolidy: naparstnica wełnista, konwalia, miłek wiosenny
 - antocyjany: chaber bławatek, malwa czarna, ślaz dziki
 - flawony: rumianek, bratek polny, bez czarny, głóg
 - saponiny: mydlnica, lukrecja, pierwiosnek, kasztany, bratek polny
- surowce śluzowe: prawoślaz lekarski, ostropest plamisty
- surowce garbnikowe: kora świerku, dębu, wierzby

ODDZIAŁYWANIE TERAPEUTYCZNE NA ORGANIZM

- uspakajające: melisa, ruta zwyczajna, lawenda wąskolistna, majeranek
- moczopędne: pietruszka, , ruta zwyczajna, przytulia właściwa
- nasercowe: arcydzięgiel lekarski, kozłek lekarski

- wykrztuśne: koper włoski, tymianek, biedrzynek anyż, lubczyk lekarski
- przeciwzapalne: szalwia, rumianek, lebiodka pospolita, chrzan

CZĘŚĆ ROŚLINY STANOWIĄCA SUROWIEC

- korzenie: arcydzięgiel lekarski, kozłek lekarski, lubczyk lekarski, prawoślaz lekarski, mydlnica lekarska
- ziele i liście: mięta pieprzowa, mięta polna, mięta kędzierzawa, mięta zielona, majeranek ogrodowy, melisa lekarska, szalwia lekarska, tymianek właściwy
- **kwiaty: rumianek pospolity, lawenda wąskolistna, ogórecznik lekarski, nagietek lekarski, krokosz barwierski**
- nasiona: mak lekarski, gorczyca biała, gorczyca sarepska, gorczyca czarna

Zioła jako źródło witamin

Witaminy zalicza się do biokatalizatorów regulujących reakcje metaboliczne przyspieszające procesy odnowy biologicznej. Witaminy są niezbędne do należytego wykorzystania pokarmów i prawidłowej przemiany materii. Ich odkrywcą był polski biochemik Kazimierz Funk, który w 1921 roku wydzielił pierwszą witaminę B z ziarna ryżu.

WITAMINA A – *akseroftol (retinol)* tworzy się z prowitaminy A czyli betakarotenu. Niedobór tej witaminy powoduje zahamowanie wzrostu, patogeniczne zmiany nabłonka i błon śluzowych, suchość i złuszczenie skóry oraz jej pęknięcie, upośledzenie widzenia o zmroku. Witamina A przeciwdziała tworzeniu się plam na skórze. Jest najczęstszym składnikiem maści i kremów. Rozpuszcza się w tłuszczach. Źródłem witaminy A są przede wszystkim ryby, jaja, pełne mleko, ale także warzywa takie jak marchew czy sałata. Bogate w tą witaminę są także owoce róży, głogu, jarzębiny, papryki i in.

WITAMINA D – *kalcyferol* – reguluje wchłanianie Ca i P, prawidłową budowę kości i zębów, ułatwia wchłanianie witaminy A. Jest niezbędna dla dzieci i młodzieży w okresie wzrostu, ale także dla osób starszych (zachowanie prawidłowej struktury kości). Jej brak powoduje zahamowanie wzrostu i zniekształcenia kości (krzywica). Witamina ta tworzy się w organizmie człowieka pod wpływem słońca, ale powinna być także dostarczana w racjach pokarmowych. Źródłem witaminy D są produkty pochodzenia zwierzęcego (mleko, masło), drożdże, ryby i in. Witamina D rozpuszcza się w tłuszczach. Jej nadmiar jest również szkodliwy co niedobór. Powoduje bóle głowy, mdłości, senność, łysienie, zaburzenia widzenia, złogi wapnia i inne. Podawanie witaminy D musi być kontrolowane przez lekarza.

WITAMINA E – *tokoferol* – zapewnia integralność błon komórkowych, chroni kwasy tłuszczowe fosfolipidów przed zmianami oksydacyjnymi, reguluje procesy rozrodcze. Witamina E występuje w dużych ilościach w kielkach pszenicy, ziarnie owsa, liściach sałaty, a także w liściach pokrzywy, mniszka lekarskiego i innych ziół.

WITAMINA K – ma wpływ na krzepliwość krwi. Jest głównie syntetyzowana przez rośliny. Występuje w liściach pokrzywy, krwawnika, owocach papryki, orzecha włoskiego

WITAMINA C – *kwaskwas askorbinowy* – wzmacnia system odpornościowy, przyspiesza gojenie ran, ułatwia wchłanianie żelaza, uszczelnia naczynia krwionośne, hamuje tworzenie się skrzepów, zapobiega uszkodzeniu DNA przez wolne rodniki. Człowiek nie posiada zdolności syntetyzowania witaminy C, a głównym jej źródłem są rośliny są owoce i warzywa, a także rośliny zbierane ze stanu naturalnego takie jak: głóg, rokitnik, róża, szczaw, żurawina.

WITAMINA B₁ – tiamina – wspomaga procesy wzrostu, sprawność umysłową i poprawę nastroju. Źródłem witaminy B₁ są kielki zbóż, większość zielonych części roślin, owoce dzikiej róży, orzechy laskowe, kasztany jadalne i in.

WITAMINA B₂ - ryboflawina – wchodzi w skład koenzymów uczestniczących w metabolizmie glukozy, aminokwasów i tłuszczów. Wpływa na procesy wzrostu i rozrodczości. Źródłem witaminy B₂ są kielki zbóż, liście roślin warzywnych oraz nasiona roślin strączkowych.

WITAMINA B₆ – pirydoksyna – bierze udział w metabolizmie białek, aminokwasów, cholesterolu, wielonienasyconych kwasów tłuszczowych i hormonów sterydowych. Wspomaga pamięć. Przeciwdziała starzeniu się. Znajduje się przede wszystkim w drożdżach, otrębach pszennych, kielkach pszenicy, kapuście, ale także w orzechach.

WITAMINA B₁₂ – kobalamina – wpływa na metabolizm węglowodanów, tłuszczów i aminokwasów, jest koenzymem w syntezie metioniny, choliny i DNA. Źródłem witaminy B₁₂ są wyłącznie produkty pochodzenia zwierzęcego np. mleko, jaja i in.

KWAS FOLIOWY – folacyna – jest koenzymem enzymów metabolizmu aminokwasów i syntezy oraz naprawy DNA i RNA. Źródłem kwasu foliowego są zarówno produkty roślinne, jak i zwierzęce np. wątroba, żółtka jaj, warzywa liściowe, marchew, dynia, fasola i in.

WITAMINA PP – niacyna, kwas nikotynowy, amid kwasu nikotynowego – jest składnikiem koenzymów NAD i NADP, uczestniczących w metabolizmie aminokwasów, tłuszczów i węglowodanów. Wpływa na prawidłowe funkcjonowanie układu nerwowego, syntezę hormonów płciowych, insuliny i in. Znajduje się w wątrobie, chudym mięsie, rybach, jajach, orzechach, śliwkach, czy kielkach pszenicy.

PRZYPRAWY ZIOŁOWE

Zasady stosowania przypraw w kuchni

- Stosowanie ziół przyprawowych w kuchni zaczynamy od małych ilości przypraw, przy czym najmniejsza ilość przypraw do danej potrawy to 3, a największa to 9 różnych składników.
- Bardzo ostre przyprawy podajemy w małych pojemnikach tak, aby każdy mógł sam doprawić potrawę wedle uznania
- Potrawy z mięsa i ryb często aromatyzujemy przez uprzednie nacieranie surowego mięsa lub ryb wybranymi przyprawami
- Świeżo zebranych ziół i warzyw nie należy stosować bezpośrednio po dokładnym wypłukaniu, lecz strzepnąć z nadmiaru wilgoci i osuszyć przy pomocy bibuły lub ściereczki, a następnie rozdrobnić na płycie porcelanowej, szklanej lub fajansowej, nigdy zaś na drewnianej deseczce
- Zioła o intensywnym aromacie dodaje się na początku gotowania lub duszenia, aby potrawa miała czas przejść ich zapachem, natomiast przyprawy wpływające pobudzająco na trawienie, takie jak zmielony pieprz, papryka, gałka muszkatołowa czy goździki, dodaje się przed samym podaniem na stół, podobnie postępujemy z octem i musztardą.

Dobór przypraw

Bardzo istotną sprawą jest dobór roślin przyprawowych do surowców. Poniżej podano najczęściej stosowane kompozycje:

DRÓB: cebula, cząber, estragon, lubczyk, majeranek, melisa, mięta (regionalnie), papryka, pietruszka, rozmaryn, szalwia, tymianek.

DZICZYŻNA: estragon, gorczyca biała, goździki, jałowiec (podnosi aromat mięsa z dodatkiem czosnku), kolendra, rozmaryn, majeranek, mięta, szafran, szalwia, tymianek.

FLAKI: bazylija, cząber, gałka muszkatołowa, imbir, jałowiec, kolendra, majeranek, mięta, tymianek.

FRUTTI DI MARE: bazylija, estragon, fenkuł, liść laurowy, majeranek, szczypiorek, tymianek.

GALARETKI (niesłodkie-mięsne, rybne): cebula, czosnek, liść laurowy, papryka, pieprz, ziele angielskie.

LODY: cynamon, kwiat muszkatołowy, migdały, orzechy drobno pokrojone, rodzynki, wanilia.

MARYNATY: bazylia, cebula, czosnek, estragon, jałowiec, kolendra, koper, liść laurowy, lubczyk, melisa, mięta (zależnie od gustu), pietruszka zielone, rozmaryn, ziele angielskie.

OMLETY: bazylia, czosnek, estragon, fenkuł, zielona pietruszka, zielony groszek.

PRODUKTY MLECZARSKIE są smakowo zgodne z surowymi i gotowanymi warzywami. Twarogi słodkie przyprawia się anyżem, cynamonem, imbirem, wanilią. Twarogi słone-
cebulą, chrzanem, curry, kminek, koper, majeranek, paprykę, pieprz i tymianek.

SMALEC aromatyzowany z cebulą z dodatkiem jabłek, z piołunem, szałwią i tymiankiem-
nadaje się doskonale do przyprawiania potraw mięsnych.

SOSY DO PIECZENI - mieszanina: cebuli, cząbr, czosnku, kminku, liści laurowych, majeranku, papryki z 20% dodatkiem soli; do pieczeni ciemnych polecana jest mieszanka: bazylii z majerankiem, cząbrem, szałwią, hyzopem oraz dodatkiem wina lub octu winnego.

ZAPIEKANKI: cebula, cząber, czosnek, koper, liść laurowy, majeranek, pietruszka, seler, tymianek.

ZUPY:

- 1) cebulowa- estragon, korzeń chrzanu, gorczyca biała, kminek, kolendra, majeranek, papryka,
- 2) fasolowa- gorczyca biała, hyzop, kminek, kolendra, majeranek,
- 3) grochowa- estragon, kminek, majeranek,
- 4) jarzynowa- mieszanka przyprawowa (bazylia, cebula w proszku, cząber, kminek, kolendra, lubczyk, pieprz, pietruszka, ziele angielskie- do gęstych zup oraz do wszelkich dań z warzyw mieszanych),
- 5) rosół- mieszanka przyprawowa (bazylia, cząber, kminek, kolendra, pietruszka- jest stosowana do czystych rosółów, klusek, ryżu w rosole oraz do kartoflanki),
- 6) rybna- bazylia, estragon, lawenda (ostrożnie), liście laurowe,
- 7) żurek: gorczyca biała, kminek, majeranek, korzeń chrzanu, papryka, pieprz,
- 8) kapuśniak: kminek, kolendra, majeranek, papryka, pieprz.

Mieszanki przyprawowe i kompozycje ziołowe

Najczęściej stosowane suszone mieszanki ziołowe to:

BOUQUET GARNI – bukiet ziołowy, używany do przyprawiania zup, warzyw i potraw z duszonego mięsa. W skład wchodzi: pietruszka, liść laurowy, tymianek lub rozmaryn, por

PRZYPRAWA DO DROBIU – imbir, mielony biały pieprz, sproszkowana słodka papryka, cytryna lub granulowany aromat cytrynowy, zmielony czarny pieprz, sproszkowane chili, sól.

PRZYPRAWA CURRY – mielona kolendra, zmielony imbir, gorczyca biała, kminek, czarny pieprz, chili, cynamon, kardamon (szczypta), sproszkowany czosnek (szczypta) oraz sól

PRZYPRAWA DO MIELONEGO MIĘSA – tymianek, lebiodka, liść laurowy, suszona skórka cytrynowa, goździki (sproszkowane), czarny pieprz, ziele angielskie.

PRZYPRAWA DO PIZZY – bazylija, lebiodka, rozmaryn, tymianek, czarny pieprz, sól.

WŁOSKA PRZYPRAWA ZIOŁOWA – rozmaryn, lebiodka, szalwia, biały pieprz, czarny pieprz, kminek, imbir, sól czosnkowa, sól.

ZIOŁA PROWANSALSKIE – rozmaryn, tymianek, cząber, hyzop lekarski, goździki, liście laurowe, kwiat muskatołowy, kwiat lawendy, suszona skórka pomarańczowa.

KOMPOZYCJE ZIOŁOWE STOSOWANE DO SAŁATEK

- koper ogrodowy z wszystkimi świeżymi ziołami
- krwiściąg lekarski(surowcem są liście), z estragonem i rozmarynem
- liść lawendy z cząbrem, koprem i szalwią
- majeranek z kminkiem , koprem i tymiankiem
- melisa z estragonem, musztardą i octem
- trybula z bazylią, estragonem i pietruszką

Sposoby konserwacji (przechowywania) ziół

Najczęściej stosowane sposoby konserwacji to suszenie, zamrażanie, solenie lub też w postaci płynnej: wyciągi wodne lub alkoholowe, soki, wina, nalewki.

SUSZENIE – jest najstarszą, a równocześnie najpopularniejszą metodą przechowywania ziół. Domowym sposobem zioła należy suszyć w cieniu w niezbyt przewiewnym miejscu. Mogą być zawieszane w pęczkach na strychu, w szopie lub na zewnątrz domu w miejscu zabezpieczonym przed deszczem (pod dachem lub okapem). Niewielkie ilości ziół z upraw przydomowych można suszyć w mikrofalówce.

ZAMRAŻANIE – najczęściej zamraża się kwiaty i ozdobne liście, które w okresie zimy wykorzystywane są jako ozdoba do napojów alkoholowych lub bezalkoholowych, przystrajania półmisek lub do sałatek.

PESTO – przygotowuje się zazwyczaj z bazylii, czosnku, oliwy oraz nasion pinii. Zioła należy utłuc w moździerzu a następnie stopniowo dodawać nasiona pinii i oliwę aż powstanie gładka masa. Przed podaniem dodaje się utarte sery (parmezan i picorino) i miesza. Pesto można przechowywać 5-7 dni w lodówce, jeśli będzie zalane cienką warstwą oliwy. Bez sera można pesto zamrozić.

SOKI – pozyskuje się z owoców lub ziela.

NALEWKI – najczęściej zioła zalewa się alkoholem etylowym w stosunku 1 część surowca na 5 części alkoholu. W przypadku bardzo silnie działających ziół 1 : 10 i pozostawia na 5-7 dni. Przyrządza się też nalewki na winie lub oleju.

WINA – najczęściej sporządzane są wina: z czarnego bzu, lawendowe, z korzeni mniszka i nagietkowe. Wino lawendowe oprócz 10 g kwiatów lawendy zawiera 5 g owoców kolendry, 2 g owoców anyżu oraz 0,5 l wytrawnego czerwonego wina gronowego. Po 2 tygodniach macerowania wino należy przecedzić i pić 2-3 razy dziennie po małym kieliszku na ½ h. przed jedzeniem w przypadku niestrawności lub braku apetytu lub po posiłku jako środek rozkurczowy, żółciopędny i moczopędny.

BIOPESTYCYDY

Gatunki roślin zielarskich wykorzystywane są w ogrodach przydomowych do ochrony przed szkodnikami i chorobami. Do najważniejszych gatunków należą:

BYLICA PIOLUN - działa jak środek owadobójczy

CZĄBER OGRODOWY - uprawiany między warzywami odstrasza mszyce i meszki

CZOSNEK POSPOLITY - najlepiej sadzić pod krzewami róż ponieważ odstrasza mszyce i likwiduje grzyby pleśniowe

HYZOP LEKARSKI - odstrasza mszyce

KOPER WŁOSKI -- wabi owady, które żywią się mszycami

MYDLNICA LEKARSKA i NASTURCJA WIELKA - odstrasza mszyce, mrówki i mączliki

SZALWIA LEKARSKA – sadzona współzrędnie z warzywami kapustnymi odstrasza bielinka kapustnika

ZŁOCIEN - złocien afrykański i francuski oraz tymianek pospolity odstrasza mszyce i mączliki. Dodatkowo korzenie złocieni wydzielają związki chemiczne, które hamują wzrost i rozwój czarnego bzu i powoju.

ZIOŁA W GOSPODARSTWIE DOMOWYM

Zioła znajdują szerokie zastosowanie w gospodarstwie domowym. Można je wykorzystywać do własnej produkcji środków takich jak: odświeżacz powietrza, potpourri, ziołowe podkładki, płyn do płukania bielizny, środek do czyszczenia mebli, świece zapachowe, dekoracje z suszonych ziół i kwiatów.

Odświeżacz powietrza

Składniki: po 1 łyżce (15 ml) olejków – eukaliptusowego, miętowego, lawendowego, naczynie z podziałką, słoik z pokrywką, pojemnik z rozpylaczem, lejek.

Wykonanie: do słoika nalać 600 ml wrzącej wody i pozostawić do ostygnięcia. Dodać kolejno po 1 łyżce olejku eukaliptusowego, następnie olejku miętowego i lawendowego. Zakręcić słoik pokrywką i dobrze wytrząsnąć zawartość. Przeleć płyn do pojemnika z rozpylaczem.

Uwaga: Olejek lawendowy można zastąpić 1 łyżeczką olejku z mięty polej, która skutecznie odstrasza owady, a w szczególności pchły zwierzęce.

Potpourri z drzewa cedrowego - służy do odstraszania moli, a także do aromatyzowania szaf i szuflad

Składniki: 125 g kory drzewa cedrowego, olejek cedrowy, 125 g cynamonu w laskach, olejek pomarańczowy, 250 g suszonych liczi, olejek kardamonowy.

Wykonanie: korę drzewa cedrowego połamać na niewielkie kawałki, ułożyć w misce i dodać 20 kropli olejku cedrowego. W drugiej misce zmieszać połamane laski cynamonu z 10 kroplami olejku pomarańczowego, a w trzecim pojemniku zmieszać suszone owoce liczi z 10 kroplami olejku kardamonowego. Zawartość wszystkich trzech misek przesypać do torby plastikowej i pozostawić na 1 tydzień, od czasu do czasu potrząsając torbą, aby uwolnił się zapach olejków, a następnie przełożyć do ozdobnego pojemnika i włożyć do szafy lub szuflad.

Płyn do płukania bielizny

Składniki: 1 duża miarka (garść) mięty, 3 duże miarki (garście) lawendy, boraks

Wykonanie: zioła pokroić na małe kawałki (łącznie łodygi, liście i kwiaty), włożyć do miski i zalać wrzącą wodą (tak aby je przykryła). Mieszaninę schłodzić, przecedzić do słoja, dodać boraks. Klarowny płyn przelać do butelki, pozostawiając w dzbanku wszelkie resztki.

W miarę potrzeby przelewać do spryskiwacza.

Cytrynowo-tymiankowy środek do czyszczenia metali (miedziane i mosiężne)

Materiały: 2 cytryny, 1 łyżeczka soli, olejek tymiankowy, wyciskacz soku, miseczka

Wykonanie: Wycisnąć sok z cytryn i przelać do miseczki, dodać sól i mieszać aż do rozpuszczenia, a następnie dodać 1-2 kropli olejku tymiankowego i wymieszać.

Ziołowe podkładki

Materiały: liście laurowe, cynamon w kawałkach, anyż gwiazdkowaty, goździki, 20 cm wataliny o szerokości 90 cm, 20 cm tkaniny ozdobnej o szerokości 90 cm, nici maszynowe w odpowiednim kolorze.

Wykonanie: w moździerz rozdrobnić składniki roślinne i wymieszać. Watolinę ułożyć na lewej stronie kwadratów przyciętych z tkaniny. Złożyć je po dwa prawą stroną do siebie, spiąć szpilkami i zszyć (ręcznie lub na maszynie) wszystkie boki pozostawiając 5-centymetrowy otwór z jednej strony. Szwy powinny być gęste. Przewrócić podkładki na prawą stronę i uprasować. Łyżeczką wsypać zioła i wstrząsnąć, aby je równomiernie rozprowadzić. Zszyć otwór gęstymi ściegami, aby zioła nie przedostały się na zewnątrz.

Dekoracje z suszonych ziół

Suszone zioła kwiatostany i liście służą często do ozdoby w postaci bukietów, koszyczków lub pudeł wypełnionych suszonymi ziołami, wiązek zdobiących świece, obrazy czy lustra oraz okolicznościowych wieńców. Do wykonania tych ozdób często wykorzystuje się glicerynowany bluszcz, suszone róże, liście szałwii

Literatura:

1. Glinka R., Góra J.: Związki naturalne w kosmetyce. Biblioteka Salonu i Elegancji Kosmetik international, Warszawa, 2000.
2. Gorecki P.: Surowce roślinne w lecznictwie i profilaktyce, w żywieniu i kosmetyce. Herba Polonica 2, XLVII, Poznań, 2001.
3. Gumowska I. Owoce z lasów i pól. Wyd. Watra, Warszawa, 1983
4. Hlava B. Lanska D.: Rośliny przyprawowe. PWRiL, Warszawa, 1983.
5. Jambor J.: Kierunki rozwoju krajowego rynku surowców i przetworów zielarskich. Herba Polonica 2. XL II, 2001.
6. Jurkowska S.: Surowce kosmetyczne. Ośrodek Informatyczno-Badawczy „Ekoprzem” Dąbrowa Górnicza, 1999.
7. Klima K., Pisulewska E.: Gatunki lecznicze w agrocenozach oraz siedliskach naturalnych zlewni Czarnianki jako alternatywne źródło dochodu gospodarstw górskich. Pam. Puł. 134, 2003.
8. Kołodziej B., Berbec S.: Porównanie surowca babki lancetowatej i nawłoci pospolitej ze stanowisk naturalnych i z uprawy. Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska Lublin- Polonia, vol. IX. Supl. Sectio EEE, 2001.
9. Lanska D.: Polne rośliny w kuchni. Watra, 1993.
10. Lewkowicz-Mosiej T.: Zioła naszych kresów. Studio Astropsychologii, Białystok, 2003.
11. Mowszowicz J.: Przewodnik do oznaczania krajowych roślin zielarskich. PWRiL, Warszawa, 1985
12. Nazaruk J., Gudej J.: Stokrotka pospolita – zapomniana roślina lecznicza. Wiadomości zielarskie 5, 2001.
13. Pisulewska E. Uprawa roślin zielarskich we współczesnym gospodarstwie rolnym – w druku.
14. Pisulewska E., Janeczko Z., 2007: Quality of Essentials oils extracted from two peppermint varieties grown in Poland. Proceedings: Medicinal, Aromatic and Spice Plant. Slovak University of Agriculture in Nitra:
15. Pisulewska E., Janeczko Z. Krajowe rośliny olejkowe. Know-How, Kraków 2008
16. Pisulewska E., Kuczek L., Puchalska H., 2003: Ekonomiczne podstawy produkcji melisy lekarskiej (*Melissa officinalis*) i lawendy wąskolistnej (*Lavandula angustifolia*). Zesz. Nauk. AR w Krakowie
17. Pisulewska E., Puchalska H., Zaleski T. Uprawa lawendy wąskolistnej (*Lavandula angustifolia* Mill) na Wyżynie Miechowskiej. Wyd. Akademia Rolnicza w Krakowie 2004r.
18. Podlech D.: Rośliny lecznicze. Muza S.A Warszawa, 1998.
19. Seitz P. Zielarstwo z przepisami dziadka. Wyd. Delta,
20. Wolski T., Gliński J.: Naturalne ekstrakty i preparaty w ochronie roślin. Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska Lublin-Polonia, vol. IX, sup. Sectio EEE, 2001.