

Polish Food

Nasze gęsi i kaczki jadą w świat

Our geese and ducks go out to the world

**Pieniądze z ARiMR
unowocześniają polską wieś**

Funds from the ARMA
modernise the Polish countryside

Rośnie eksport polskiej żywności

The exports of Polish foods are on the increase





O szczegółach czytaj na stronie <http://www.polska.travel/odpoczywajnawsi/>



ODPOCZYWAJ NA WSI
aktywnie
TAKE AN ACTIVE REST
IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
edukacyjnie
TAKE AN EDUCATIONAL
REST IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
kulinarnie
TAKE A CULINARY REST
IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
naturalnie
TAKE A NATURAL REST
IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
tradycyjnie
TAKE A TRADITIONAL REST
IN THE COUNTRY



Polska wieś to skarb, który jest tuż obok, niemal na wyciągnięcie ręki. Warto samemu się przekonać, jak pięknie łączy się tu tradycja i nowoczesność, spokój i energia, piękno natury i oryginalność stylów. Na wsi czeka nas moc atrakcji i pozytywnych zaskoczeń o każdej porze roku!

The Polish countryside is a treasure which is not far away, it is almost on the doorstep. It is worth seeing on your own how beautifully tradition and modernity, peace and energy, the beauty of the nature and the originality of the styles are combined here. There are a lot of attractions and positive surprises at any time of the year in the countryside!



JAN KRZYSZTOF ARDANSKI
MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
MINISTER OF AGRICULTURE
AND RURAL DEVELOPMENT

SZANOWNI PAŃSTWO!

Ponad rok już trwa dyskusja nad nowym kształtem Wspólnej Polityki Rolnej po roku 2020. W dalszym ciągu nie widać przełomu i wiele spraw jest nadal nierozwiązanych. I z pewnością nie zostaną rozwiązane bez ustalenia budżetu na tę jedną z najstarszych wspólnotowych polityk, a negocjacje wieloletnich ram finansowych nadal trwają. Są ambitne plany, ale ich realizacja wymaga odpowiednio hojnego finansowania.

Oczekiwania Polski w zakresie modyfikacji ram prawnych WPR są nadal aktualne i dotyczą listy spraw, związanych z wyłączeniem małych gospodarstw z warunkowości, większej elastyczności w realizacji planu strategicznego, odpowiedniej listy sektorów, kwalifikujących się do wsparcia oraz możliwości przesuwania środków pomiędzy filarami WPR.

Nowych wyzwań nie kwestionujemy, ale zwracamy uwagę na potrzebę nowej wizji rozwoju rolnictwa. Dotychczasowe zasady wsparcia bezpośredniego są archaiczne. To zasady sprzed 30 lat, które oparte są na plonach referencyjnych z tego okresu i liczbie zwierząt. To musi być zmienione.

Polska wizja rozwoju rolnictwa jest zbieżna z tą, którą przedstawił nowy komisarz Janusz Wojciechowski. Dotyczy ona aktywności wobec zmian klimatycznych, które są dotkliwe dla rolnictwa. Pojawia się też wiele pytań, dotyczących tego, jak chronić obszary wiejskie przed wyludnieniem się oraz jak stworzyć warunki, mieszkającym tam ludziom, by mogli żyć na odpowiednim poziomie. Ważne jest też wsparcie małych gospodarstw, nie tylko ze względu na ich produkcję i aktywność na obszarach wiejskich, ale też po to, aby te obszary utrzymać w stanie żywotnym, obok rozwijających się aglomeracji miejskich. Musimy również stworzyć lepsze warunki dla młodych rolników, by

LADIES AND GENTLEMEN!

The discussion on the new shape of the Common Agricultural Policy post-2020 has been continued for more than a year. Still, there is no breakthrough and many issues still remain unsolved. And they will probably remain unsolved without determining the budget for this one of the oldest Community policies and the negotiations on the multi-annual financial framework are still underway. There are ambitious plans but their implementation needs solid financing.

The expectations of Poland with regard to modifications in the CAP legal framework are still topical and apply to the list of issues related to exempting small farms from conditionality, higher flexibility in implementing the strategic plan, appropriate list of sectors eligible for support and possibility of shifting the funds between the CAP pillars.

We do not call the new challenges in question but we point to a need for a new vision of agricultural development. The existing rules of direct support are obsolete. These are the rules from before 30 years based on the reference yields from that period and the number of animals. This must be changed.

The Polish vision of agricultural development is convergent with the one presented by new Commissioner, Janusz Wojciechowski. It applies to the activity in relation to climate change which is severe for agriculture. There are also many questions on how to protect rural areas against depopulation and how to create the conditions for the rural residents so that they could live at the appropriate level. Of importance is also support for small farms, not only due to their production and activity in rural areas but also to keep these areas viable, in addition to developing ur-

Nowych wyzwań nie kwestionujemy, ale zwracamy uwagę na potrzebę nowej wizji rozwoju rolnictwa. Dotychczasowe zasady wsparcia bezpośredniego są archaiczne

We do not call the new challenges in question but we point to a need for a new vision of agricultural development. The existing rules of direct support are obsolete

chcieli być rolnikami. To znacznie szerszy problem. Wymiany pokoleniowej nie rozwiąże oferowane wsparcie finansowe, ale stworzenie warunków do powstawania i rozwoju gospodarstw rolnych. Czekają nas też inne wyzwania. Należą do nich m.in.: krótkie łańcuchy dostaw, uniezależnienie się Europy od importu białka roślinnego oraz postępujący problem degradacji gleb, gdyż gleby są niezwykle ważnym czynnikiem produkcji rolniczej dla następnych pokoleń.

Jestem przekonany, że lepsza współpraca wokół takiej wizji rolnictwa, jaką przedstawił komisarz Janusz Wojciechowski, pozwoli lepiej rozwiązywać problemy rolnictwa europejskiego i budować silniejszą pozycję na arenie międzynarodowej, co ma ogromne znaczenie w czasach globalizacji.

W Polsce postępuje proces dostosowania rolnictwa do rosnącej konkurencji na rynkach światowych. Wprowadzone w ostatnich latach rozwiązania, sprzyjają rozwojowi oddolnych inicjatyw. Dziś polscy rolnicy mogą wzbogacić swoje dochody przez ułatwienie sprzedaży produktów, wytworzonych we własnych gospodarstwach. To żywność wysokiej jakości, za którą przemawiają dodatkowo wspiane, wielowiekowe tradycje produkcji żywności w gospodarstwie. Rolnicy wykorzystują stare receptury a surowce wytwarzane są w tych gospodarstwach w sposób przyjazny środowisku. Gospodarstwa, prowadzone w systemie zrównoważonym, gwarantują najlepszą jakość surowca. Jest to też odpowiedź na zapotrzebowanie ze strony rynku. Konsumenci, których zamożność systematycznie wzrasta, zainteresowani są żywnością tradycyjną, nie wielkoprzemysłową. To oni, dokonując zakupu, wyznaczają w pewien sposób kierunki produkcji wyrobu. Na swobodnym rynku ulokować wyroby mogą tylko ci, którzy robią to najlepiej, najsmaczniej.

Zmiany, jakie się dokonały i dokonują w Polsce, sprzyjają wzywaniu inicjatywy, przedsiębiorczości. To sprawia, że mamy dodatnią migrację na wieś. Corocznie około 50 tysięcy ludzi przeprowadza się z miast na obszary wiejskie. To wyjątkowe w skali Europy, gdzie dominuje wyludnianie wsi, a w konsekwencji degradacja obszarów wiejskich.

Ziemia rolna, obszary wiejskie są dobrami, których zasoby w sposób naturalny się kurczą. Dlatego tak ważne jest utrzymanie ich w stanie żywotności. Odejście od maksymalizacji zysku na rzecz rolnictwa zrównoważonego, służy ochronie tych gruntów i obszarów. Zrównoważona produkcja rolna jest sprzymierzeńcem środowiska naturalnego. Taka produkcja to także ochrona klimatu. Nowoczesne technologie pozwalają na maksimum ograniczyć odpady z produkcji rolnej i wykorzystać je do pozyskania odnawialnych źródeł energii. Zrozumienie tych zależności pozwoli docenić to, co racjonalna gospodarka rolna, o zrównoważonym charakterze, daje w sferze społecznej, ekonomicznej i środowiskowej. Dlatego tak ważne jest przeznaczenie odpowiednich środków z unijnego budżetu na realizację ambitnych planów Wspólnej Polityki Rolnej. Wydane dziś środki, to dużo mniejsze koszty w przyszłości.

ban agglomerations. We must also create better conditions for young farmers so that they wanted to be farmers. This is a much more extensive problem. Generational renewal will not be solved by financial support offered, but by creating conditions for the emergence and development of farms. We are also facing other challenges. They include, *inter alia*, short supply chains, independence of Europe from the import of plant protein and the progressive problem of soil degradation, as soils are an extremely important factor of agricultural production for next generations.

I am convinced that better cooperation around this vision of agriculture, presented by Commissioner Janusz Wojciechowski, will allow to better solve the problems of European agriculture and to build a stronger position on the international stage, which is very important in the times of globalisation.

In Poland, the process of adaptation of agriculture to the growing competition in global markets is progressive. The solutions, introduced in recent years, are conducive to the development of grassroots initiatives. Today, Polish farmers may improve their income by facilitating sales of products produced on their own farms. This is high-quality food, which is additionally supported by excellent, centuries-old traditions of producing food on the farm. Farmers use old recipes and raw materials are produced on these farms in an environment-friendly manner. Farms managed in a sustainable way guarantee the best quality of raw materials. This is also a response to the demand on the part of the market. Consumers, whose wealth is steadily growing, are interested in traditional, rather than industrial, food. It is them who, by making purchases, determine, to some extent, the types of production. Only those who do it in the best and tastiest manner, may place their products on the free market.

The changes which have been and are made in Poland support the stimulation of initiatives and enterprise. Owing to this, migration to rural areas is positive. Every year, about 50,000 people relocate from urban to rural areas. This is unique on a European scale, where depopulation and, consequently, degradation of rural areas is dominant.

Agricultural land and rural areas are the goods whose resources are shrinking in a natural way. Therefore, it is so important to keep them viable. Departure from maximising profits to the benefit of sustainable agriculture serves the protection of these lands and areas. The sustainable agricultural production supports the natural environment. This production also protects climate. Modern technologies allow to reduce agricultural production waste to a minimum and to use it to acquire renewable energy sources. Understanding these dependencies will allow to appreciate what is provided by the reasonable agricultural economy in the social, economic and environmental sphere. Therefore, it is so important to allocate appropriate funds from the EU budget for implementing the ambitious plans of the Common Agricultural Policy. The funds spent today mean much lower costs in the future.

W OCZEKIWANIU
NA WIOSNĘ

WHILE WAITING FOR
SPRING TO COME





1 **List od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi**
Note from Minister of Agriculture and Rural Development

6 **Powrót do korzeni i kapłonów**
Back to the roots and capons

12 **Białe czy czerwone? Pewne jest jedno – polskie mięso**
White or red? One thing is certain – Polish meat

15 **Jak smakuje zima. Wywiad z Marcinem Molikiem**
How does winter taste? Interview with Marcin Molik

21 **Rośnie eksport polskiej żywności**
The exports of Polish foods are on the increase

27 **Polskie produkty na nowych rynkach**
Polish products on new markets

28 **Nasze gęsi i kaczki jadą w świat**
Our geese and ducks go out to the world

31 **Unijne wsparcia dla producentów żywności z górnej półki**
EU support for producers of top quality food

33 **Pieniądze z ARiMR unowocześniają polską wieś**
Funds from the ARMA modernise the Polish countryside



35 Kierunek: rolnictwo ekologiczne

Destination: organic farming

37 Ta praca to pasja

This work is a passion

39 Polska członkiem Międzynarodowego Funduszu Rozwoju Rolnictwa

Poland as a member of IFAD

41 Polska Food Festival w Brukseli

Poland Food Festival in Brussels

42 Smaczne targi POLAGRA

Tasty Polagra Fair

45 Święto smaków

Feast of flavours

47 Spowiedź Lawendowej Wiedźmy

The confession of the Lavender Witch

51 Muzea na wolnym powietrzu

Open-air museums

55 Renesans kół gospodyń wiejskich

Renaissance of Farmers' Wives' Associations

56 Kobiety z inicjatywą. Rozmowa z Małgorzatą Sikorską z Koła Gospodyń Wiejskich w Tymiankach-Buciach

Women with initiative. Interview with Małgorzata Sikorska from the Farmers' Wives' Association in Tymianki-Bucie

60 Nowe oznakowanie produktów BEZ GMO

New labelling of non-GMO products

Powrót do korzeni i kapłonów

Back to the roots and capons

Była tradycja, był powrót do kulinarnych korzeni, był przepych i różnorodność, a przede wszystkim był niepowtarzalny smak. Tak w wielkim skrócie można podsumować kolację, przygotowaną przez wybitnych, polskich szefów kuchni pod hasłem „Barok. Powrót do korzeni i kapłonów”. Dużo się działo, tak jak w baroku. Każdy talerz, serwowany podczas kolacji, był dziełem sztuki, złożonym z różnych doznań – smakowych i wizualnych.

Wydarzenie było czwartą edycją kolacji, organizowanych pod hasłem: „Powrót do korzeni”, którego pomysłodawcą jest Rafał Niewiarowski – szef kuchni i restaurator. Jego filozofia gotowania jest bliska idei Slow Food. W swojej kuchni bazuje na produktach lokalnych, odpowiednio wyselekcjonowanych. Nie używa półproduktów, wędzi, sieka, piecze i dusi naturalnie.

Cykl „Powrót do korzeni” ma u swoich podstaw chęć powrotu do tradycyjnej, polskiej kuchni, w której nie stosuje się wymyślnych technik, a produkt traktuje się z szacunkiem. – Do stworzenia swojej potrawy wykorzystałem każdą część

Tradition, back to the culinary roots, splendour and diversity and, first of all, unique taste. This is how we can briefly summarise the dinner prepared by the eminent Polish chefs under the banner “Baroque. Back to the roots and capons”. Many things happened, just like in the age of Baroque. Each plate served during the dinner was a masterpiece composed of various impressions – both gustatory and visual.

The event was the fourth edition of dinners organised under the banner “Back to the roots” initiated by Rafał Niewiarowski – chef and restauranter. His cooking philosophy is close to the Slow Food idea. In his cuisine, he builds on local, properly selected, products. He does not use any intermediates, he smokes, chops, bakes and stews in a natural manner.

The „Back to the roots” series is based on the will of getting back to traditional Polish cuisine where no sophisticated techniques are used and a product is treated with respect. – To make my dish, I used each part of a goose carcass. Thanks to this, the guests received four versions of goose on one plate – stressed Rafał Niewiarowski.

POTRAWA CZARNO GOTOWANA Z POWIDŁAMI. „KORZEN”: OCET. AUTORZY DANIA: ADAM CHRZĄSTOWSKI I WOJCIECH HARAPKIEWICZ ■ COOKED DISH “BLACK” WITH PLUM JAM. “CORE”: VINEGAR. AUTHORS OF THE DISH: ADAM CHRZĄSTOWSKI AND WOJCIECH HARAPKIEWICZ





PRZYSTAWKA – KLUSKI Z MARCHWI. „KORZEN”: KWIAT MUSZKATOŁOWY. AUTORZY DANIA: PATRYK DZIAMSKI I PRZEMYSŁAW BŁASZCZYK ■ APPETIZER - CARROT DUMPLINGS. "CORE": MACE. AUTHORS OF THE DISH: PATRYK DZIAMSKI AND PRZEMYSŁAW BŁASZCZYK

GĘS Z CZOSNKIEM. PIERÓG Z CIASTA PARZONEGO Z KASZANKĄ Z GĘSIEJ KRWI, LIŚCIE NASTURCJI FASZEROWANE TATAREM Z GĘSIEJ PIERSI, WŁOSKA KAPUSTA NADZIEWANA SZARPANYM KONFITOWANYM UDEM GĘSI Z CHRUPIĄCĄ SKÓRKĄ ORAZ RAJSKIE JABŁUSZKO Z MIGDAŁEM, OKULANE W JADALNYM ZŁOCIE, SOS DEMI GLACE Z GĘSINY Z PRAŻONYM CZOSNKIEM. „KORZEN”: CZOSNEK. AUTORZY DANIA: RAFAŁ NIEWIAROWSKI I RAFAŁ BERNATOWICZ ■ GOOSE WITH GARLIC. BREWED DUMPLING WITH GOOSE-BLOOD SAUSAGE, NASTURTIUM LEAVES FILLED WITH GOOSE-MEAT TARTARE, SAVOY CABBAGE STUFFED WITH GOOSE-THIGH MEAT WITH CRISP SKIN AND A PARADISE APPLE WITH ALMOND IN EATABLE GOLD, DEMI-GLACE GOOSE SAUCE WITH FRIED GARLIC. "CORE": GARLIC. AUTHORS OF THE DISH: RAFAŁ NIEWIAROWSKI AND RAFAŁ BERNATOWICZ



gęziej tuszy. Dzięki temu na jednym talerzu goście otrzymali gęś w czterech odsłonach – zaznaczył Rafał Niewiarowski.

Tegoroczna edycja „Powrotu do korzeni” została zorganizowana we współpracy z Muzeum Pałacu Króla Jana III Sobieskiego w Wilanowie. W jej współtworzenie włączył się szef kuchni, kustosz kulinarny muzeum, Maciej Nowicki.

– Udało nam się zaprosić bardzo zdolnych szefów kuchni, pełnych energii i wyobraźni. Zrobiliśmy to, o czym od dawna marzyliśmy – daliśmy im do interpretacji przepisy z encyklopedii „Compendium Ferculorum” – podkreślił Maciej Nowicki.

„Compendium Ferculorum”, czyli zebranie potraw, to zbiór przepisów autorstwa Stanisława Czernieckiego, wydany po raz pierwszy w 1682 r., uważany za pierwszą polską książkę kucharską. Przepisy wybierał z niej profesor Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu Jarosław Dumanowski – historyk czasów nowożytnych, badacz kulturowej historii kuchni i jedzenia. Profesor, wyjaśniając ideę spotkania, podkreślił, że serwowane dania, przygotowywane zostały na bazie prawdziwych historycznych tekstów, wybranych specjalnie na tę okazję.

– Nasze spotkanie jest realizacją pewnego projektu, posiłku historycznego, opartego na prawdziwych tekstach. Jednak kolację tę przyrządzili współcześni szefowie, artyści, którym w duszy gra wiele rzeczy i którzy odczytują to tworzywo według swojej wrażliwości, smaku i wiedzy – mówił prof. Dumanowski.

Całość kolacji skomponowana była tak, aby każde danie miało swój motyw przewodni – odwołanie do tradycji, czyli korzeni. Pieprz, kwiat muszkatolowy, migdały, szafran, czosnek, ocet, tymianek, rozmaryn, imbir – wokół tych korzeni budowane były kolejne potrawy.

This year's edition of the “Back to the roots” series was organised in cooperation with the Museum of King Jan III's Palace at Wilanów. It was also co-created by chef, culinary keeper of the museum, Maciej Nowicki.

– We managed to invite very talented chefs, who are full of energy and imagination. We did what we have dreamed of for long time – we gave them the recipes from the “Compendium Ferculorum” for interpretation – highlighted Maciej Nowicki.

“Compendium Ferculorum” or a collection of dishes is a set of recipes authored by Stanisław Czerniecki, published for the first time in 1682 and regarded as the first Polish cookbook. The recipes from this book were selected by Professor at the Nicolaus Copernicus University in Toruń, Jarosław Dumanowski – historian of modern times, explorer of cultural history of cuisine and food. When explaining the idea of the meeting, the Professor stressed that the dishes served had been prepared based on real historical texts, selected specially for that occasion.

– Our meeting is an implementation of a certain project, historical dish based on real texts. However, this dinner was prepared by the modern chefs, artists with many things in their hearts who interpret this material according to their own sensitivity, taste and knowledge – said Professor Dumanowski.

The whole dinner was composed in such a way so that each dish had its own guiding motive – reference to tradition i.e. to the roots. Pepper, nutmeg, almonds, saffron, garlic, vinegar, thyme, rosemary, ginger – the subsequent dishes were constructed around them.

TEKST ■ By: **RENATA KANIA-MIĘTUSIEWICZ**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: **JOANNA OGÓREK**

ŚLIWY W DRUGI SPOSÓB SUCHO. ŚLIWKA, POWIDŁA ŚLIWKOWE Z IMBIREM, RACUCH CZEKOLADOWY Z MARCEPANEM I MIGDALEM., „KORZENI”: IMBIR. AUTORZY DANIA: TOMASZ DEKER I KONRAD KORSZLA ■ DRY PLUMS DIFFERENTLY. PLUM, PLUM JAM WITH GINGER, CHOCOLATE DROP SCONES WITH MARZIPAN AND ALMONDS. “CORE”: GINGER. AUTHORS OF THE DISH: TOMASZ DEKER AND KONRAD KORSZLA



SMACZNIE I ZDROWO

TASTY AND HEALTHY





Białe czy czerwone? Pewne jest jedno – polskie mięso

White or red? One thing is certain – Polish meat



PIECZONE UDKA Z KURCZAKA Z SAŁATKĄ Z KAPUSTY ■ ROAST CHICKEN LEGS WITH CABBAGE SALAD

Mięso zarówno to białe, jak i czerwone jest nieodłącznym elementem piramidy prawidłowego żywienia człowieka. Dietetycy, mówiąc o dobrze zbilansowanej diecie, nie pomijają produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym mięsa i jego przetworów. Statystyczny Polak w 2018 r. zjadł około 27 kg drobiu i 40 kg wieprzowiny. Pomimo tego, że spożycie mięsa jest na wysokim poziomie i zarówno wieprzowina, jak i drób są popularne wśród konsumentów, to wciąż funkcjonuje wiele mitów zwłaszcza o wieprzowinie.

Białe

Według danych Komisji Europejskiej w 2018 roku spożycie mięsa drobiowego w całej Unii Europejskiej wyniosło 24,8 kg w przeliczeniu na jednego mieszkańca. Drób jest jednym z polskich hitów eksportowych.

Polacy spośród mięsa drobiowego najczęściej wybierają mięso kurczaków. Do łask wraca też gęszina, która tradycyjnie i w największej ilości spożywana jest w okolicach 11 listopada,

Meat, both white and red, is an integral part of the proper human diet pyramid. When speaking of a well-balanced diet, nutritionists do not ignore products of animal origin, including meat and its products. In 2018, a statistical Pole consumed about 27 kg of poultry and 40 kg of pork. Despite the fact that the consumption of meat is high and both pork and poultry are popular with consumers, there are still many myths, especially about pork.

White meat

According to the European Commission data, in 2018 the consumption of poultry meat across the European Union was 24.8 kg per capita. Poultry is one of the Polish export hits.

From among poultry meat, the Polish most often choose chicken meat. Goose meat, which is traditionally and

in the largest quantity eaten around 11 November, on the occasion of St. Martin's Day, is also gaining favour again. In Poland, there is a very popular saying: goose meat on St. Martin's Day.

Under the same slogan, Slow Food Polska, in the best Polish restaurants, organises the campaign entitled "Goose meat on St. Martin's Day". This year, between 8 November and 1 December the selected restaurants served delicious dishes in which the main role was played by goose meat.

Ducks and turkeys are also popular on Polish plates, and the consumption of these types of meat is growing year by year.

– Poultry is very popular with young people. Turkey meat is recommended when it comes to the consumption by young people, due to the very high content of zinc in this meat. During the period of growing and skin problems, thanks to natural zinc present in this meat there are no skin problems. A well-balanced diet, in the right proportions, and well-prepared meat can also be a cure – stresses chef Marcin Budynek.

z okazji świętego Marcina. Bardzo popularne w Polsce jest powiedzenie: gęsina na świętego Marcina.

Pod tym samym hasłem Slow Food Polska, w najlepszych polskich restauracjach, organizuje akcję „Gęsina na św. Marcina”. W tym roku od 8 listopada do 1 grudnia można było, w wybranych lokalach gastronomicznych, zjeść wyśmienite dania z gęsiną w roli głównej.

Popularne na polskich talerzach są również kaczki i indyki, z roku na rok rośnie spożycie tych mięs.

– Drób jest bardzo popularny wśród młodzieży. Mięso z indyka jest zalecane, jeżeli chodzi o spożycie przez młode osoby, ze względu na dużą zawartość cynku w tym mięsie. W okresie wzrostu i problemów z cerą. Naturalny cynk, który jest obecny w tym mięsie sprawia, że nie ma problemów z cerą. Dobrze zbilansowana dieta, dobrana w odpowiednich proporcjach, dobrze przyrządzone mięso może być także lekarstwem – podkreśla szef kuchni Marcin Budynek.

Bez mięsa drobiowego nie istniałaby królowa polskich zup, podstawa tradycyjnego, niedzielnego obiadu, czyli rosół z makaronem.

Mięso drobiowe jest niskokaloryczne i lekkostrawne, dzięki temu świetnie sprawdza się w diecie małych dzieci oraz rekonwalescentów. Drób pomaga w profilaktyce wielu chorób. Jego właściwości zwiększają dynamikę powrotu do zdrowia osób po przebytych chorobach układu krążenia, a także chorobach cywilizacyjnych, takich jak: zawał serca, udar mózgu, nadciśnienie tętnicze. Chyba każdy z Polaków słyszał od swojej babci, że rosół jest dobry na wszystko.

Czerwone

W polskich gospodarstwach domowych niezmiennie króluje wieprzowina. Kotlet schabowy jest bezkonkurencyjny, jeżeli chodzi o popularność wśród tradycyjnych polskich dań. Do tego ziemniaki oraz zasmażana kapusta lub surówka z marchewki albo po prostu kiszony ogórek. Drobiowy rosół, na bazie kurczaka i indyka, do tego drugie danie w postaci schabowego i tradycyjny polski obiad gotowy.

Polska wieprzowina gości na stołach nie tylko w Europie, trafia między innymi do USA, Hongkongu i Wietnamu. Nowoczesna hodowla sprawia, że mięso to charakteryzuje się wysoką jakością i zawartością mięsa w tuszy na poziomie 58%. – Połędwiczka wieprzowa czy schab jak najbardziej sprawdzą się w diecie osoby, która dba o linię, gdyż wybrane części wieprzowe mają wręcz mniej kalorii niż niektóre elementy kurczaka – zauważa Marcin Budynek.

Wbrew utartej opinii wieprzowina wcale nie jest wysokokaloryczna i nie jest winowajcą wysokiego poziomu cholesterolu. Ma ona podobną kaloryczność jak wołowina, drób czy mięso z królika. Najchudsze części, czyli np. szynka, pod względem kaloryczności mogą konkurować nawet z produktami roślinnymi.

– Współczesna wieprzowina nie jest taka, jak się powszechnie uważa. Współczesna wieprzowina jest odtłuszczona, pochodzi od młodych zwierząt, jest krucha i soczysta, z tłuszczem

Without poultry meat, there would be no queen of Polish soups, the basis of a traditional Sunday dinner, namely, clear soup with noodles.

Poultry meat is low in calories and easily digestible, thus working great for small children and convalescents. Poultry helps in preventing many diseases. Its properties accelerate the recovery of people who suffered from cardiovascular diseases as well as from lifestyle diseases such as heart attack, stroke, hypertension. Probably each Pole heard their grandma say that clear soup is good for everything.

Red meat

Polish households are permanently dominated by pork. Pork chop is unbeatable when it comes to the popularity among traditional Polish dishes. A great accompaniment for it are potatoes and fried cabbage or carrot salad or just a pickled cucumber. Poultry soup, based on chicken and turkey meat, and the main course in a form of pork chop and we have a traditional Polish dinner ready to eat.

Polish pork is present on tables not only in Europe, it is also exported to, *inter alia*, the USA, Hong Kong and Vietnam. Owing to modern breeding methods, this meat is characterised by high quality and content of meat in the carcass at a level of 58%. – Pork tenderloin or pork loin will work well in a diet of a person taking care of their physical condition, as selected pork elements have even fewer calories than some chicken elements – notes Marcin Budynek.

Contrary to a common opinion, pork is not high in calories at all and is not a cause of the high level of cholesterol. Its calorific value is similar to that of beef, poultry or rabbit meat. The leanest parts, i.e. ham, in terms of calorific value can compete even with vegetable products.

– Contemporary pork is not as it is commonly believed. Contemporary pork is fat-free, derived from young animals, tender and juicy, with intramuscular fat, which gives it its flavour. Its level of cholesterol is low. It contains vitamins, omega acids in good

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z CHIPSAMI Z BOCZKU ■ PORK TENDERLOIN WITH BACON CHIPS



śródmięśniowym, który nadaje smak. Ma mało cholesterolu. Zawiera witaminy, kwasy omega w dobrych proporcjach – mówi dr inż. Anna Hammermeister z Polskiego Związku Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej POLSUS.

Natomiast tym, co sprzyja wzrostowi cholesterolu w naszych organizmach, jest stres. Polska wieprzowina natomiast zawiera średnio około 45% mniej cholesterolu niż norma amerykańska USDA.

Mięso wieprzowe, a zwłaszcza wątróbka, to bogate źródło żelaza. Jest ono potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka. Jego niedobór sprawia, że jesteśmy zmęczeni, apatyczni, osłabieni. – Z punktu widzenia wchłaniania, mięso powinno być spożywane w połączeniu z warzywami, z surówkami, w których jest odpowiednia zawartość witaminy C. Witamina ta wspiera wchłanianie żelaza – podkreśla prof. dr hab. Agnieszka Wierzbicka z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego.

– Polska wieprzowina jest bardzo konkurencyjna w porównaniu z innymi wieprzowinami na rynku europejskim. Odbiorcy szukają polskiej wieprzowiny, gdyż nasz chów stał się ekologiczny, zmieniły się normy żywieniowe i wzrosła jakość pasz. Dzięki temu nasza wieprzowina jest o wiele lepsza, jest wysokobiałkowa, z obniżoną ilością tłuszczu. Dla mnie, jako dla zawodowego kucharza, to jest duży plus – ocenia szef kuchni Marcin Budynek.

Polscy producenci mięsa nieustannie doskonalą swoje gospodarstwa i pracują nad jakością swoich hodowli. – Skala powielanych mitów, danych i badań, które dawno już zdążyły się zdezaktualizować, nadal jest duża. Mamy więc sporo wyzwań w obszarze edukacji konsumentów. Chcemy i możemy chwalić się sukcesami polskich hodowców, polskich firm, które w ostatnich latach wyniosły rynek polskiego mięsa na wyższy poziom. Zależy nam na tym, aby konsumenci mieli świadomość, że polski drób i wieprzowina to doskonała jakość, smak i walory odżywcze niezbędne w każdej zbilansowanej diecie – podkreśla, w imieniu polskich hodowców, Witold Choiński prezes Związku Polskie Mięso.

proportions – says dr inż. Anna Hammermeister from the Polish Pig Breeders and Producers Association POLSUS.

On the other hand, what fosters the increased levels of cholesterol in our bodies is stress. Polish pork, by contrast, contains, on average, by about 45% less cholesterol than the USDA American standard.

Pork, and especially liver, is a rich source of iron. It is necessary for the proper functioning of the human body. Its deficiency

makes us tired, apathetic, weak. – From the point of view of absorbability, meat should be consumed in combination with vegetables, with salads which contain an adequate amount of vitamin C. This vitamin supports the absorption of iron – emphasises Prof. Dr. Agnieszka Wierzbicka from the Institute of Human Nutrition Sciences at the Warsaw University of Life Sciences.

– Polish pork is very competitive when compared to other types of pork in the European market. Customers are looking for Polish pork, because our breeding has become ecological, dietary standards have changed and the quality of feed has increased. Thanks to this, our pork is much better, it is high in protein, while low in fat. For me, as a professional chef, this is a big advantage – assesses chef Marcin Budynek.

Polish meat producers are constantly improving their farms and working on the quality of their breeding. – The scale of myths, data and studies which have been outdated

for a long time is still large. So, we have a lot of challenges in the field of consumer education. We want and we can boast of the successes of Polish breeders, Polish companies, which in recent years have brought the market of Polish meat to the higher level. We want consumers to be aware that Polish poultry and pork mean the excellent quality, taste and nutritive values necessary in every well-balanced diet – stresses Witold Choiński, President of the Polish Meat Association, on behalf of Polish breeders.



KOTLET SCHABOWY Z ZIEMNIAKAMI I MARCHEWKĄ Z GROSZKIEM ■ PORK CHOP WITH POTATOES AND PEAS AND CARROTS

TEKST ■ BY: RENATA KANIA-MIĘTUSIEWICZ

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ADOBE STOCK, ZWIĄZEK POLSKIE MIĘSO

Jak smakuje zima

Wywiad z Marcinem Molikiem

How does winter taste?

Interview with Marcin Molik



TATAR Z JABŁKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM, MAJONEZEM Z TRAWĄ ZUBROWĄ I SZALOTKA • APPLE TARTARE WITH SMOKED TROUT, MAYONNAISE WITH BISON GRASS AND SHALLOT

Rok smakuje różnorodnie, o czym przekonujesz w swojej książce. Każda pora roku ma swój charakterystyczny smak. Jak smakuje zima?

Zima smakuje przede wszystkim dynią i jarmużem, suszonymi grzybami i tym, co zebraliśmy podczas lata i jesieni. Wykorzystujemy to w porze zimowej. W grę wchodzi też warzywa okopowe, wszelkie kiszonki, marynaty, przetwory. Warzywa

The year has various tastes, of which you convince us in your book. Each season has its characteristic taste. How does winter taste?

First of all, winter tastes with pumpkin, kale, dried mushrooms and what we picked in the summer and autumn. We use it in winter. What also comes into play, are root vegetables, any types of pickles, marinades, preserves – vegetables in vinegar,

POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

w occie, grzyby w occie, przetwory z pomidorów, kiszone ogórki. Wszystko to, co zebraliśmy i przetworzyliśmy, możemy wykorzystać zimą w przeróżny sposób. Możemy podać jako dodatek do dziczyzny, bo to jest też bardzo dobry sezon na dziczyznę. Już w listopadzie mamy też gęsinę. Zimą mamy bardzo szerokie pole do popisu, jeżeli chodzi o produkty.

■ A czy Ty lubisz zimą?

To moja ulubiona pora roku, nie tylko kulinarnie. Lubię zimny klimat. Nie przepadam za latem ze względu na wysokie temperatury, aczkolwiek lubię je ze względu na nowalijki. Natomiast zima to bogactwo warzyw okopowych i przetworów. Uwielbiam zimą. Może też dlatego, że urodziłem się we wrześniu, a w Polsce to już trochę chłodniejszy miesiąc. Jest on dla mnie najpiękniejszy dlatego, że zawsze we wrześniu chodzę na grzyby. Jestem zapalonym grzybiarzem i uwielbiam las.

mushrooms in vinegar, tomato preserves, pickled cucumbers. Everything we picked and processed, may be used in winter in many different ways. We can serve it as an accompaniment to venison, as this is also a great season for venison. As early as in November, we have goose meat. In winter, we also can do a lot when it comes to products.

■ Do you like winter?

This is my favourite season, not only in culinary terms. I like cold climate. I am not a fan of summer, due to high temperatures, but I like it for early vegetables. On the other hand, winter means the abundance of root vegetables and preserves. I love winter. Maybe also for the fact that I was born in September and in Poland this month is already colder. It is most beautiful to me as in September I always pick mushrooms. I am an avid mushroom picker and I love forests.

ŚLEDZIE W MUSIE Z JABŁKA Z CREME FRAICHE I SALSA Z RODZYNEK I ORZECHÓW ■ HERRINGS IN APPLE MOUSSE WITH CREME FRAICHE AND RAISIN AND NUT SAUCE



■ How do you preserve these mushrooms picked in September for winter? What are your favourite methods?

My favourite method is drying, as in this way I dehydrate mushrooms, they are most concentrated and later on I prepare very good, strong, intense stocks. The mushroom soup made of fresh mushrooms is not much strong. It has a faint taste of mushrooms but this is not the same as the soup made of dried mushrooms. The winter mushroom soup, made of dried mushrooms, is the full essence of what grew in this soil. We can also fry mushrooms and freeze them, we can also pickle them. We can marinate them in many different ways. The basic marinade is spicy and sour but we can add to it anything we want, for example, some saffron or curry. We can also add other vegetables, for example, peppers or onions. These are the most popular methods. I also love stump mushrooms, fried with onions and stewed with tomatoes. We can divide them into small portions and freeze them and in winter add them to breakfast scrambled eggs. This is a very tasty combination. Stump mushrooms are excellent mushrooms. As indicated by their name, they grow on stumps and that is why their taste and aroma are very intense.

■ What else do you cook in winter? Not only at the restaurant but also at home?

At home, in winter we often prepare fish, usually freshwater. I have a little daughter so when it comes to meat, we eat lean turkey or rabbit meat. We are more focused on accompaniments, to make dishes varied. For example,

Jak te, zbierane we wrześniu grzyby zachowujesz na zimę? Jakie są Twoje ulubione sposoby?

Moim ulubionym sposobem jest suszenie. Dlatego, że pozbawiam grzyba wody i jest on wtedy najbardziej skoncentrowany i później robię bardzo dobre, mocne, intensywne napary. Zupa grzybowa ze świeżego grzyba jest mało esencjonalna. Trochę smakuje tym grzybem, ale to nie jest to samo, co z grzyba suszonego. Zimowa grzybowa, z grzybów suszonych, to jest cały koncentrat tego, co w tej ziemi rosło. Grzyby możemy też przesmażyć i zamrozić, możemy też ukusić. Możemy je zamarynować i to w rozmaity sposób. Podstawowa marynata jest ostro kwaśna, ale możemy do niej dodać to, co chcemy. Na przykład trochę szafranu lub curry. Możemy dodać też inne warzywa, na przykład paprykę, cebulę. To najpopularniejsze metody. Ja też uwielbiam opieńki, przesmażone z cebulką i podduszone z pomidorkami. Można je podzielić na małe porcje i zamrozić, a zimą wykorzystać do jajecznicy na śniadanie. To jest bardzo smaczne połączenie. Opieńka jest świetnym grzybem. Jak wskazuje jej nazwa, rośnie na pnii i przez to ma też bardzo intensywny smak i aromat.

Co jeszcze pojawia się zimą w Twojej kuchni? Nie tylko w restauracji, lecz także w domu?

W domu często przyrządzamy ryby, zazwyczaj słodkowodne. Mam małą córkę, więc jeżeli chodzi o mięso, to chudy indyk albo królik. Skupiamy się bardziej na dodatkach, aby były to urozmaicone dania. Na przykład dynia piżmowa, która długo pieczona, po odparowaniu wody, robi się bardzo słodka. Można ją wykorzystać również do deseru. Świetny jest też jarmuż. Możemy udusić go w kwaśnej śmietanie, możemy zrobić sałatkę z jarmużu z twarogiem wędzonym. W restauracji częściej w grę wchodzi musy, przetwory, których używamy do dań głównych z mięsa. Dużo gęsiny, dzicyzny, wołowiny przede wszystkim. Na razie nie mam nic wieprzowego w karcie, ale planuję.

Mamy w Polsce świetne rasy rodzime, jeżeli mowa o wieprzowinie, na przykład złotnicka albo puławska. O której myślisz?

Jest złotnicka, puławska, zwiśloucha, hoduje się już w Polsce również mangalicę. Można z niej wytopić świetną słoninę do wędzenia, też jest rewelacyjna. Aczkolwiek moja ulubiona to polska biała zwiśloucha, ponieważ jest umiarkowana w tłuszcz. Puławska też jest smaczna. W ogóle moim zdaniem wieprzowina powinna dosyć często pojawiać się na stole, tylko z odpowiednimi dodatkami. Jeżeli karkówka wieprzowa w 100 g ma około 400 kalorii, to musimy resztę kalorii zbilansować odpowiednimi dodatkami. Nie robimy ziemniaków z masłem tylko na przykład pieczemy dynię i miksujemy ją z mlekiem kokosowym na gładkie pure. To też świetny dodatek, a trochę niższa kaloryczność. Takie rzeczy powinny zimą lądować na stole. Dużo kiszzonek, bo wiadomo, że świeże warzywa najlepsze mamy w sezonie. Pomidory spod osłon zimą już nie smakują tak, jak te gruntowe. Nie ma się co dziwić, przecież nie dojrzewały w słońcu.

butternut squash, which becomes very sweet, when baked for a long time and after evaporating water. It can also be used for a dessert. Kale is great as well. We can stew it in sour cream, we can make a kale salad with smoked curd. At the restaurant, more frequent are mousses, preserves which we use for meat main courses – first of all, a lot of goose meat, venison, beef. So far, I have had nothing made of pork on my menu, but I am planning this.

In Poland, we have excellent native breeds, when it comes to pork, for example, Złotnicka or Puławska. Which one do you think about?

In Poland, we have the Złotnicka, Puławska, Polish Landrace breeds, moreover, the Mangalica pigs are also already bred. We can render great lard for smoking from it, it is also wonderful. Yet, my favourite is the Polish Landrace breed, as it has a moderate content of fat. The Puławska breed is tasty as well. In general, in my opinion pork should be served quite often, only with appropriate accompaniments. If 100 g of porkneck equals to about 400 calories, then we must balance the rest of calories with adequate accompaniments. We do not prepare potatoes with butter but, for example, we bake pumpkin and blend it with coconut milk to obtain smooth puree. This also makes a great accompaniment and is lower in calorie. Such things should be served in winter – lots of pickles, as we know that fresh vegetables taste best in the season. In winter, greenhouse tomatoes do not taste like field tomatoes any longer. Little wonder, as they did not ripen in the sun.

Therefore, my favourite season in summer. Please, tell me about your recipes for bringing summer memories back on the winter plate?

We can use tomatoes which can be served as a savoury accompaniment but also taste great when sweet in a form of jam. Such jam is a fantastic accompaniment to, for example, a bun with meat or to a bun with a vegetarian chop. This reminds us of summer slightly – this fabulous, concentrated taste of tomatoes which were stewed for a long time with caramel, red wine, cinnamon and anise. I prepare this jam at my restaurant and serve it with burgers. We can use various creative ideas for preserves bringing summer memories back. Of course, we will not render the taste of summer in full, but this also has its advantages. Thanks to the fact that we do not have these products all year long, when the summer comes, we are more willing to taste all these ingredients and appreciate them more.

Are there are Polish products we underrate, not only in winter?

In my opinion, such a product is carp, eaten only during Christmas. Usually, we buy carp in December, in the Christmas period. And it is available virtually all year long and we can prepare it in thousand ways. If we dislike fishbones, and many people are discouraged by fishbones, we should incise

Dlatego moją ulubioną porą roku jest lato. Zdradź, proszę, Twoje przepisy na to, jak przywołać lato na zimowym talerzu?

Możemy wykorzystywać pomidory, które mogą być podane jako dodatek wytrawny, ale świetnie też smakują na słodko w postaci konfitury. Taka konfitura jest wspaniałym dodatkiem na przykład do bułki z mięsem albo do bułki z kotletem wegetariańskim. To nam troszeczkę to lato przypomina. Ten cudowny, skoncentrowany smak pomidora, który był długo duszony z karmelem, z czerwonym winem, cynamonem i anyżem. Ja taką konfiturę robię u siebie w restauracji i podaję do burgera. Może wykorzystać różne kreatywne pomysły na przetwory, które to lato przywołują. Wiadomo, że w pełni smaków lata nie odtworzymy, ale ma to też swoje plusy. Dzięki temu, że nie mamy tych produktów przez cały rok, to gdy przychodzi lato, człowiek jest bardziej rozochocony na te wszystkie składniki i bardziej je docenia.

Czy są jakieś polskie produkty, których nie doceniamy, nie tylko zimą?

Moim zdaniem takim produktem jest karp, który jest jedzony tylko od święta. Zwykle karpia kupujemy w grudniu, w okresie bożonarodzeniowym. A przecież jest on dostępny praktycznie przez cały rok i można go zrobić na tysiące różnych sposobów. Jeżeli przeszkadzają nam ości, a dużo osób zniechęca się przez ości, to karpia nacinamy milimetr po milimetrze, od strony mięsa do skóry. Ości są wtedy pocięte i podczas smażenia można powiedzieć, że się wysmażają, natomiast w occie zmiękną. Ja na pewno polecam karpia, to bardzo niedoceniana ryba.

Jeżeli już jesteśmy przy świętach, to porozmawiajmy o przepisach na tradycyjne, polskie dania. Czy w swojej kuchni trzymasz się rodzinnych tradycji czy raczej je modyfikujesz?

Czasami zmieniam te przepisy. Bo jeżeli chcę zjeść tradycyjną świąteczną kolację, to zawsze jest to u babci czy też u cioci. Zawsze jest to dobra, prawidłowa, domowa kuchnia. Wiem, że tam co roku wszystko będzie smakowało tak samo dobrze. Ja, jeżeli modyfikuję, to głównie śledzie. Bardzo lubię śledzie, zwłaszcza w okresie zimowym. Robię je na przykład w wiśniówce. Śledzie najpierw trzymam przez tydzień w zalewie słodko-octowej. Później marynuję je w domowej konfiturze z pomidorów z wiśniówką i wiśniami. Zimą używam mrożonych wiśni, dodaję czerwoną cebulę i kolendrę. Możemy też zrobić śledzie w kurkumie z rodzynkami, jest cały wachlarz możliwości – aczkolwiek nie ma co przesadzać, żeby śledź to był śledź. Jeżeli chodzi o inne dania, to raczej przyrządzam je tradycyjnie. Czasami gdzieś wetknę trochę trawy cytrynowej albo liść kafiuru. Na pewno jestem na bakier z makiem, nie przepadam za tym smakiem. Jedyne maki, który lubię jeść, to są świeże płatki maku i liście. Możemy ich użyć do sałaty, możemy też w liście maku zawinąć kozi ser, zmieszany ze śmietaną lawendową i zielonym pieprzem. Z tradycyjnych potraw lubię też rybę po grecku, za-

carp, millimetre by millimetre, from the side of meat to the skin. Then, fishbones are cut and during frying we can say that they are fried out, while in vinegar they will be softened. Definitely, I recommend carp, it is a highly underrated fish.

As regards Christmas, we should talk about recipes for traditional Polish dishes. Are you bound to family traditions or rather modify them in your cooking?

Sometimes, I modify these recipes. If I want to eat traditional Christmas supper, it is always prepared by my grandma or aunt. This is always good, legit, home cooking. I know that each year everything will have the same great taste. If I modify anything, these are mainly herrings. I love herrings, especially in winter. For example, I prepare herring in cherry brandy. At first, I soak herrings for a week in a sweet and vinegary marinade. Later on, I marinate them in homemade tomato jam with cherry brandy and sour cherries. In winter, I use frozen sour cherries, I add red onion and coriander. We can also prepare herring in turmeric with raisins, there is a whole range of possibilities – although we should not exaggerate, as herring should be herring. As for other dishes, I usually prepare them in a traditional manner. Sometimes, I add somewhere a bit of lemongrass or a kaffir leaf. Surely, I am not at home with poppyseeds, I do not like this taste. The only part of poppies I like to eat, are fresh poppy petals and leaves. We can use it to make a salad, we can also wrap goat cheese, mixed with lavender-flavoured cream and green pepper, into poppy leaves. As regards traditional dishes, I also like Greek-style fish, I will always eat it. I also like a vegetable salad, the more that at every home it has a different taste. I think there is no dish I dislike, apart from poppyseeds. I also love *bigos*, all dishes served on the Christmas table. My mother prepares jellied pigs' feet, and my grandma makes chicken in jelly. All dishes served on the Christmas table taste much better, as they are eaten in an exceptional, family atmosphere.

What do you appreciate Polish products for?

In my opinion, they are genuine. I trust them and have no doubt they are good. I have a family in the Lublin land and I remember this exceptional taste of tomatoes straight from the field and the taste of other local products. I appreciate Polish products as I know that they are produced by people who respect these products. They are breeders, farmers, who work very hard on making this product be of high quality, on making it like it was in the past and on maintaining the repeatability. Unfortunately, large trade centres, attracting customers with low prices, are fighting their way through and people pay attention to cheaper products rather than to better ones. We live in the times when consumption is in fashion. Alas, people still buy large quantities of cheap products and then throw away a lot of them. I assume that it is better to buy more expensive products but in smaller quantities so we will not waste them.

wsze zjem. Sałatkę jarzynową również, zwłaszcza że w każdym domu smakuje ona inaczej. Nie ma chyba dania, którego bym nie lubił, poza makiem oczywiście. Bigos też bardzo lubię, wszystko, co jest na stole świątecznym. Moja mama robi zimne nóżki, babcia z kolei robi kurczaka w galarecie. Wszystko to, co jest na stole świątecznym, dużo lepiej smakuje, ponieważ jest spożywane w wyjątkowej, rodzinnej atmosferze.

■ Za co cenisz polskie produkty?

Uważam, że są uczciwe. Ufam im i nie mam wątpliwości, że są dobre. Mam rodzinę na Lubelszczyźnie i pamiętam ten wyjątkowy smak pomidorów prosto z pola oraz smak innych lokalnych produktów. Doceniam polskie produkty, bo wiem, że wytwarzają je ludzie, którzy te produkty szanują. Są to hodowcy, rolnicy, którzy bardzo ciężko pracują nad tym, żeby ten produkt był wysokiej jakości. Aby był taki, jak kiedyś i aby była powtarzalność. Niestety przebijają się duże centra handlowe, które przekonują niską ceną. A ludzie patrzą raczej na to, co kupią taniej, a nie na to, co jest lepsze. Żyjemy w czasach, gdy jest moda na konsumpcję. Niestety nadal jeszcze jest tak, że ludzie kupują tanio i dużo, a później niestety dużo wyrzucają. Ja wychodzę z założenia, że lepiej kupić drożej, ale mniej i tak, aby się nie marnowało.



FILET Z KARPIA DUSZONY W SOKU JABŁKOWYM ■ CARP FILLET STEWED IN APPLE SAUCE

■ Przepisy, które zebrałaś w swojej książce pokazują, że hołdujesz sezonowości i lokalności.

Tak, to powinna być codzienna praktyka i nawyk. Natury nie da się oszukać i to jest podstawowa zasada w kuchni. Nie wyprodukujemy zimą pomidorów tak smacznych, jak latem. Możemy sobie też produkować coś typowo polskiego zagranicą, w innych krajach europejskich, ale to zawsze będzie smakowało inaczej, niż tu. Tak samo, gdy pojedziemy na przykład do Włoch, to inaczej smakuje tam chleb, inaczej smakuje masło czy musztarda. Mnie osobiście nie smakuje tamtejsze masło. Jednak są tam inne świetne produkty, na przykład oliwa i genialne sery.

■ Gdybyś miał przyjąć w swojej restauracji cudzoziemców, którzy nie mieli styczności z kuchnią polską, to co byś im podała, aby pokazać smak polskiej kuchni zimą?

Mam nawet takie danie w kracie. Jest to pierś z kaczki rasy mulard. Tę kaczą pierś podajemy na musie z jabłek. Jabłka pieczemy, są to zazwyczaj szare renety. Po pieczeniu miksujemy z zimnym masłem i tylko na bazie tych dwóch składników powstaje gęsty mus. Z jabłek wychodzi pektyna. Z racji tego, że jabłka są upieczone, odparowała z nich woda, to są one intensywniejsze w smaku, bardziej kwaśne, ale są też słodkawe.

■ The recipes collected in your book show that you profess seasonality and localness.

Yes, this should be a day-to-day practice and habit. Nature cannot be cheated and this is the fundamental rule in cooking. In winter, we will not produce tomatoes which are as tasty as those produced in summer. We can also produce something typically Polish abroad, in other European countries, but it will always taste differently than here. Similarly, when we go, for example, to Italy, bread, butter or mustard have a different taste there. Personally, I dislike Italian butter. However, they have other excellent products, for example, olive oil and fantastic cheeses.

■ If your restaurant was to be visited by foreigners who have never had any contact with Polish cuisine, what would you serve them to show them the taste of Polish cuisine in winter?

I even have such a dish on my menu. This is the moulard duck breast. This duck breast is served on apple mousse. We bake the apples, usually grey reinettes. Once baked, we blend them with cold butter and we obtain a thick mousse based only on these two ingredients. The apples produce pectin. As the apples are baked and water evaporated from them, they are more intense in terms of taste, are more sour, yet also

Do tego podajemy sajgonki, ale z tradycyjną polską kaszanką, czerwoną kapustą i chutneyem śliwkowym. Kiedy był jeszcze sezon na śliwki, ususzyliśmy sami 100 kg śliwek i te śliwki dusimy z karmelem, odrobiną sosu sojowego i śliwkową wódką. Taki gotowy chutney mieszamy z podduszoną czerwoną kapustą i skręcamy z tego sajgonki z kaszanką. Podajemy razem z musem z jabłka i z kaczką.

Czy na koniec mógłbyś podać nam przepis na zimowe danie, które jest proste i jednocześnie zaskakujące?

Jest takie bardzo proste danie, a przepis można znaleźć również w mojej książce. Kupujemy rybę, może to być pstrąg, dorsz, sandacz czy sum. Polecam suma, to bardzo dobra ryba, tłusta, filety są praktycznie bez ości. Do tego jarmuż, kwaśną śmietanę, ser – ja używam dużo bursztyna i szafira – to są moim zdaniem najlepsze z polskich serów twardych, długo dojrzewających. Rybę polecam obsmażyć delikatnie od strony skóry, żeby była chrupiąca. Następnie przekładamy ją do żaroodpornego naczynia. Na patelni zasmażamy jarmuż z czosnkiem i cebulą, podlewamy odrobiną białego wina, czekamy pięć sześć minut, aż to wino się zredukuje. Dodajemy kwaśną śmietanę i trochę posiekanego szczypiorku. Zalewamy tym rybę i zapiekamy przez 10 minut w temperaturze 220 stopni. Na koniec, po wyjęciu, posypujemy ulubionym twarogiem serem. Ten ser się wtedy fajnie rozpuści na rybie, śmietanie i jarmużu. Możemy podać to z ziemniakami, które ugotujemy w łupinkach. Dobrze wyszorowane ziemniaki, możemy ugotować w tłuszczu – wtedy będą to konfitowane ziemniaki. Takie ziemniaki przekrawamy na pół i obsmażamy od strony przekrojenia, aby były chrupiące. I tak oto powstaje nam bardzo smaczne danie. Prawie jednogarnkowe, ale coś nowego, bo mamy połączenie ryby, jarmużu i kwaśniej śmietany. Do tego, jeżeli mamy kiszonki, to możemy podać też kiszone pomidory, grzyby lub ogórki.

Brzmi pysznie!

Dziękuję za rozmowę



Marcin Molik pochodzi z... kuchni. Od najmłodszych lat podpatrywał, pytał, eksperymentował. Już mały Marcin wiedział, że w kuchni spędzi życie. Szef kuchni Marcin Molik czerpie inspiracje z polskiej lokalności. Jego specjalnością są nietuzinkowe potrawy, przygotowane z prostych, sezonowych produktów. Osobiście kisi warzywa, wędzi mięsa, wędliny, ryby i sery, robi parówki i piecze chleb. To jego „baza”. Zamiłowanie do sezonowości i lokalności nie przeszkadza mu w poszukiwaniach. Chętnie zwiedza świat, również od kuchni. Ze swoich kulinarnych podróży przywozi ciekawostki, które są doskonałym dopełnieniem tradycyjnej polskiej kuchni. Jest laureatem Złotego Widelca dla Szefa Kuchni Roku 2018. Aktualnie szefuje kuchni warszawskiej restauracji Projekt 44. W książce „Jak smakuje rok” przekazuje część swojej wiedzy i swoich kulinarnych doświadczeń.

Marcin Molik comes from... the kitchen. Since his childhood, he has observed, asked questions, experimented. Little Marcin knew that he would spend his life in the kitchen. Chef Marcin Molik gets inspiration from Polish localness.

He specialises in unique dishes made of simple, seasonal products. He personally pickles vegetables, smokes meat, coldmeats, fish and cheese, makes Wiener sausages and bakes bread. This is his “base”. His love of seasonality and localness is not any obstacle for him to explore. He is willing to travel around the world, also in terms of cuisine. From his culinary trips, he brings curiosities which are a perfect complement to traditional Polish cuisine. He is the winner of the Golden Fork award for the Chef of 2018. Currently, he is the main chef at the Warsaw restaurant Projekt 44. In his book “How the year tastes”, he shares some of his knowledge and his culinary experience.

slightly sweet. Together, we serve spring rolls, yet with traditional Polish black pudding, red cabbage and plum chutney. In the season for plums, we dried 100 kilograms plums and we stew these plums with caramel, a bit of soy sauce and plum brandy. We mix this chutney with slightly stewed red cabbage and make spring rolls with black pudding. We serve them with the apple mousse and the duck breast.

Finally, could you give us a recipe for a winter dish which is both simple and surprising?

We have such a very simple dish and the recipe can also be found in my book. We buy a fish, may be trout, cod, pike-perch or catfish. I recommend catfish as it is a good fish, fat, its fillets are virtually free of fishbones. Moreover, we buy kale, sour cream, cheese – I use a lot of Bursztyn and Szafr cheese – in my opinion, these are the best types of Polish hard, long-ripened cheese. I recommend you to finely fry the fish to make its skin crispy. Then, we place it into a heat-resistant dish. On a frypan, we fry kale with garlic and onions, pour some white wine, wait for five-six minutes for the wine to reduce. We add sour cream and some chopped dill. We pour it over the fish and bake for 10 minutes at a temperature of 220°C. Finally, after removing the dish from the oven, we sprinkle it with our favourite hard cheese. Then, this cheese will nicely melt over the fish, sour cream and kale. We can serve it with jacket potatoes. We can cook carefully washed potatoes in fat – then, we will have confit potatoes. We cut such potatoes in two and fry on the side of cutting to make them crispy. And it this way, we obtain a very delicious dish. It is almost a one-pot dish, but something new, as we have a combination of fish, kale and sour cream. And if we have some pickled vegetables, we can serve also pickled tomatoes, mushrooms or cucumbers.

Sounds delicious!

Thank you for the interview

TEKST ■ BY: **RENATA KANIA-MIĘTUSIEWICZ**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: **MONIKA SZALEK**

Rośnie eksport polskiej żywności

The exports of Polish foods are on the increase

W okresie trzech kwartałów 2019 r. wpływy z eksportu towarów rolno-spożywczych z Polski rosły szybciej niż wydatki ponoszone na import, co miało wpływ na dalsze zwiększenie nadwyżki obrotów handlowych. Wzrost eksportu stymulowany był przede wszystkim utrzymującym się popytem na polskie produkty ze strony państw UE, a także rozwijającym się eksportem na rynki pozaunijne.

Wartość eksportu produktów rolno-spożywczych w okresie trzech kwartałów 2019 r. wyniosła 23,1 mld EUR i była o 5,8% większa niż rok wcześniej. Jednocześnie import ukształtował się na poziomie 15,5 mld EUR, o 5,2% wyższym.

During the three quarters of 2019, the revenues from the export of agri-food commodities from Poland were growing faster than the import expenses, which resulted in a further increase in the trade surplus. The increase in the export was mainly stimulated by the continued demand for Polish products from the EU countries, as well as by the developing export to non-EU markets.

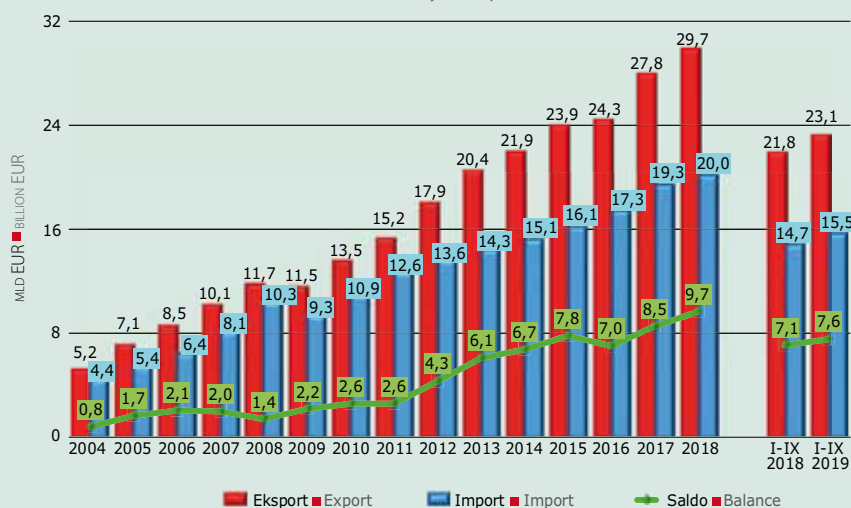
The export value of agri-food products during the three quarters of 2019 amounted to EUR 23.1 billion and was by 5.8% higher than the year before. At the same time, the import was at a level of EUR 15.5 billion, by 5.2% higher. As a result, the

positive trade balance increased by 7.2% to EUR 7.6 billion.

During the three quarters of 2019, the largest revenues from the Polish agri-food export were generated by: live animals, meat and products (EUR 4.8 billion), tobacco and tobacco products (EUR 2.8 billion), cereals and cereal products (EUR 2.6 billion), milk products (EUR 1.8 billion), sugar and confectionery (EUR 1.7 billion) and fish and fish products (EUR 1.6 billion). An important share was also that of vegetables including products (EUR 1.3 billion) and fruit and fruit products (EUR 1.0 billion).

Polski handel zagraniczny produktami rolno-spożywczymi w latach 2004-2018 i w okresie styczeń-wrzesień 2019 r.

Polish foreign trade in agri-food products in the years 2004-2018 and from January to September 2019.



ŹRÓDŁO ■ SOURCE: OPRACOWANIE BIURA ANALIZ I STRATEGII KOWR NA PODSTAWIE DANYCH MINISTERSTWA FINANSÓW, ZA 2019 R. - DANE WSTĘPNE ■ STUDY BY THE ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE OF THE NSCA BASED ON THE MINISTRY OF FINANCE DATA FOR 2019 - PRELIMINARY DATA

W rezultacie dodatnie saldo wymiany zwiększyło się o 7,2%, do 7,6 mld EUR.

Saldo obliczono na podstawie danych z dokładnością do kilku miejsc dziesiętnych.

W okresie trzech kwartałów 2019 r. największe przychody z polskiego eksportu rolno-spożywczego generowały: żywiec, mięso i przetwory (4,8 mld EUR), tytoń i wyroby tytoniowe (2,8 mld EUR), ziarno zbóż i przetwory (2,6 mld EUR), produkty mleczne (1,8 mld EUR), cukier i wyroby cukiernicze (1,7 mld EUR) oraz ryby i przetwory (1,6 mld EUR). Znaczący udział stanowiły także warzywa łącznie z przetworami (1,3 mld EUR) oraz owoce i przetwory (1,0 mld EUR).

Żywiec, mięso i przetwory

Od akcesji do UE rośnie eksport mięsa z Polski, co pozwala na utrzymanie czołowej pozycji wśród unijnych eksporterów tego asortymentu. Według danych Komisji Europejskiej za osiem miesięcy 2019 r. Polska jest największym w Unii Europejskiej eksporterem drobiu do krajów trzecich, piątym eksporterem wołowiny oraz szóstym - wieprzowiny.

W okresie trzech kwartałów 2019 r. wartość eksportu żywności, mięsa, podrobów i przetworów (łącznie z drobiem) wzrosła do 4,8 mld EUR, co stanowiło 21% w całym polskim eksporcie produktów rolno-spożywczych. Największy udział (58%) miało mięso czerwone, podroby oraz przetwory, których wyeksportowano za 2,8 mld EUR, w tym wpływy z eksportu mięsa wołowego wyniosły ponad 1 mld EUR (22% udziału), a mięsa wieprzowego - 630 mln EUR (13%).

Odbiorcami mięsa wieprzowego z Polski były przede wszystkim kraje Unii Europejskiej (75% udziału w wartości eksportu - 469 mln EUR), m.in.: Niemcy (11% - 69 mln EUR), Włochy (10% - 63 mln EUR), Czechy (9% - 56 mln EUR), Słowacja (7% - 44

Live animals, meat and products

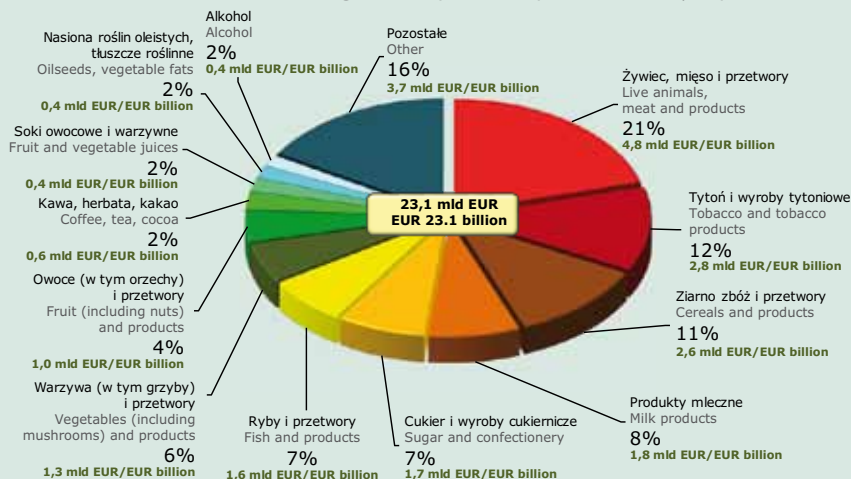
Since the accession to the EU, the export of meat from Poland has been growing, which allows to maintain a leading position among the EU exporters of this product range. According to the European Commission data for eight months of 2019, Poland is the largest European Union exporter of poultry to third countries, the fifth exporter of beef and the sixth exporter of pork.

During the three quarters of 2019, the export value of live animals, meat, offal and products (including poultry) rose to EUR 4.8 billion, which accounted for 21% of the total Polish export of agri-food products. The largest share (58%) was that of red meat, offal and products whose export value was EUR 2.8 billion, in which the revenues from the export of beef amounted to more than EUR 1 billion (22% share) and of pork to EUR 630 million (13%).

The customers of pork from Poland were mainly the European Union countries (the share of 75% in the export value – EUR 469 million), inter alia: Germany (11% - EUR 69 million), Italy (10% - EUR 63 million), the Czech Republic (9% - EUR 56 million), Slovakia (7% - EUR 44 million), the United Kingdom (6% - 36 million), the Netherlands, Hungary and Romania (5% each - EUR 30 million, EUR 33 million and EUR 32 million, respectively). Outside the customs area of the EU, pork was exported mainly to the USA (14% - EUR 87 million), Ukraine (3% - EUR 17 million) and Hong Kong and Vietnam (2% each - EUR 14 million and EUR 12 million, respectively). Beef was mainly sold to the EU countries (the share of 89% in the export value - 935 million) – mostly to Italy (23% - EUR 241 million), Germany (15% - EUR 158 million), the Netherlands and Spain (8% each - EUR 88 million each). Outside the EU, Israel was the major customer of beef (7% - EUR 73 million).

During the nine months of 2019, the export value of poultry meat and offal from Poland was at a level of EUR 1.9 billion, which accounted for 40% of the export of the whole commodity group (live animals, meat, products and offal). The product range structure was dominated by chicken meat - 73% of the export value of this commodity group while turkey meat accounted for 23%. The largest customers of poultry meat from Poland were the EU countries (87% of the export value – EUR 1.6 billion), mainly: Germany (21% - EUR 402 million), the United Kingdom (13% - EUR 250 million), the Netherlands and France (8% each - EUR 153 million and EUR 152 million, respectively). Outside the EU

Struktura towarowa polskiego eksportu rolno-spożywczego w okresie styczeń-wrzesień 2019 r.
Commercial structure of the Polish agri-food export in the period of January-September 2019



Źródło: ■ SOURCE: OPRAWACOWANIE BIURA ANALIZ I STRATEGII KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA NA PODSTAWIE WSTĘPNYCH DANYCH MINISTERSTWA FINANSÓW ■ STUDY BY THE ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE BASED ON THE MINISTRY OF FINANCE PRELIMINARY DATA

mln EUR), Wielka Brytania (6% - 36 mln EUR), Holandia, Węgry i Rumunia (po 5% - odpowiednio 30 mln EUR, 33 mln EUR i 32 mln EUR). Mięso wieprzowe poza obszar celny UE eksportowano głównie do USA (14% - 87 mln EUR), na Ukrainę (3% - 17 mln EUR) oraz do Hongkongu i Wietnamu (po 2% - odpowiednio 14 mln EUR i 12 mln EUR). Mięso wołowe sprzedawano przede wszystkim do krajów UE (89% udziału w wartości eksportu - 935 mln EUR) - najczęściej do Włoch (23% - 241 mln EUR), Niemiec (15% - 158 mln EUR), Holandii i Hiszpanii (po 8% - po 88 mln EUR). Poza UE głównym odbiorcą mięsa wołowego był Izrael (7% - 73 mln EUR).

W okresie dziewięciu miesięcy 2019 r. wartość wywozu mięsa i podrobów z drobiu z Polski ukształtowała się na poziomie 1,9 mld EUR, co stanowiło 40% eksportu całej grupy towarowej (żywiec, mięso, przetwory i podroby). W strukturze asortymentowej dominowało mięso kurze - 73% wartości eksportu tej grupy towarowej, a mięso indyjskie stanowiło 23%. Największymi odbiorcami mięsa drobiowego z Polski były kraje unijne (87% wartości eksportu - 1,6 mld EUR), głównie: Niemcy (21% - 402 mln EUR), Wielka Brytania (13% - 250 mln EUR), Holandia i Francja (po 8% - odpowiednio 153 mln EUR i 152 mln EUR). Poza obszar celny UE drób eksportowano m.in. do: RPA, Hongkongu i Chin (po 2% udziału - około 31-34 mln EUR) oraz na Ukrainę, Kubę, do Ghany i Wietnamu (po 1% - około 15-22 mln EUR).

Tytoni i wyroby tytoniowe

Od akcesji do UE Polska pozostaje eksporterem netto gotowych wyrobów tytoniowych. Dodatkowo saldo obrotów wyrobami tytoniowymi stanowi istotną część nadwyżki w ogólnym bilansie polskiego handlu zagranicznego produktami rolno-spożywczymi. W okresie trzech kwartałów 2019 r. wartość polskiego wywozu tytoniu i wyrobów tytoniowych wyniosła 2,8 mld EUR (o 12% więcej niż w analogicznym okresie 2018 r.) i stanowiła 12% wartości całego polskiego eksportu rolno-spożywczego. W tej grupie asortymentowej dominowały papierosy - 2,4 mld EUR (86% udziału w wartości wywozu).

Głównym rynkiem zbytu tytoniu i wyrobów tytoniowych były kraje UE, do których wywieziono towary o łącznej wartości 2,6 mld EUR (94% udziału w wartości eksportu tej grupy). Największe wpływy ze sprzedaży zagranicznej do UE uzyskano w eksporcie do Niemiec (679 mln EUR), a następnie do Holandii (342 mln EUR) i Włoch (335 mln EUR).

Ziarno zbóż i przetwory

W eksporcie produktów rolno-spożywczych przetwory zbożowe stanowią drugą co do wielkości grupę towarową pod względem wartości. Od 2009 r. wartość eksportu zbóż i przetworów zbożowych z Polski systematycznie rośnie, co jest efektem popytu przede wszystkim na produkty wysokoprzetworzone. Eksport ziarna zbóż i przetworów w okresie styczeń-wrzesień 2019 r. stanowił 11% całego polskiego eksportu rolno-spożywczego. Wartość eksportu ziarna zbóż i przetworów, w porównaniu z trzema kwartałami 2018 r., wzrosła o 3%,

customs area, poultry were exported to, *inter alia*, South Africa, Hong Kong and China (the share of 2% each - around EUR 31-34 million) as well as Ukraine, Cuba, Ghana and Vietnam (1% each - around EUR 15-22 million).

Tobacco and tobacco products

Since the accession to the EU, Poland has remained a net exporter of finished tobacco products. The positive balance of trade in tobacco products constitutes an important part of the surplus in the overall balance sheet of Polish foreign trade in agri-food products. During the three quarters of 2019, the value of Polish export of tobacco and tobacco products amounted to EUR 2.8 billion (by 12% more than in the same period of 2018) and accounted for 12% of the total Polish agri-food export. This product group was dominated by cigarettes - EUR 2.4 billion (86% of the share in the export value).

The main outlet market for tobacco and tobacco products were the EU countries to which Poland exported commodities with a total value of EUR 2.6 billion (94% of the share in the export value of this group). The largest revenues from foreign sales to the EU were obtained from the export to Germany (EUR 679 million), followed by the Netherlands (EUR 342 million) and Italy (EUR 335 million).

Cereals and cereal products

In the export of agri-food products, cereal products are the second largest commodity group in terms of value. Since 2009, the export value of cereals and cereal products from Poland has been growing steadily, which is the result of demand mainly for highly processed products. The export of cereals and cereal products in the period of January-September 2019 accounted for 11% of the total Polish agri-food export. The export value of cereals and cereal products, when compared to the three quarters of 2018, increased by 3% to EUR 2.6 billion. The main commodities exported were: bread and bakery (the share of 47% in the export value of cereals and products), malt extract (16%) and cereals (19%).

Cereals and cereal products were exported from Poland mainly to the Union market (71% of the export value of this product group). The major trading partner of Poland among the EU countries was Germany. The share of Germany in the export value of cereals and cereal and flour products from Poland was 25% (EUR 673 million). The export of this product group to the United Kingdom accounted for 8% (EUR 215 million). As regards the export to the non-EU countries, the largest revenues from foreign sales of cereals and products were obtained in the export to Saudi Arabia (EUR 115 million) and to the Russian Federation market (EUR 101 million), which accounted for 4% of the value of this product group.

Milk products

The Polish dairy industry, with a modern raw material base and technologically advanced production lines, is an important

do 2,6 mld EUR. Głównymi towarami eksportowanymi były: pieczywo i wyroby piekarnicze (47% udziału w wartości wywozu ziarna zbóż i przetworów), ekstrakt słodowy (16%) oraz ziarno zbóż (19%).

Ziarno zbóż i przetwory były eksportowane z Polski głównie na rynek unijny (71% wartości eksportu tej grupy asortymentowej). Spośród krajów UE głównym partnerem handlowym Polski były Niemcy. Udział Niemiec w wartości eksportu ziarna zbóż i przetworów zbożowo-mącznych z Polski wyniósł 25% (673 mln EUR). Eksport tej grupy asortymentowej do Wielkiej Brytanii stanowił 8% (215 mln EUR). Z wywozu do krajów, zlokalizowanych poza UE, największe wpływy ze sprzedaży zagranicznej ziarna zbóż i przetworów uzyskiwano w eksporcie do Arabii Saudyjskiej (115 mln EUR) oraz na rynek Federacji Rosyjskiej (101 mln EUR), co stanowiło po 4% wartości tej grupy asortymentowej.

Produkty mleczne

Polska branża mleczarska, dysponując nowoczesną bazą surowcową oraz zaawansowanymi technologicznie liniami produkcyjnymi, jest ważnym producentem oraz eksporterem mleka i jego przetworów zarówno w UE, jak i na świecie (5. unijny i 13. światowy producent mleka oraz 10. światowy eksporter wyrobów mleczarskich). Produkty mleczne znajdują uznanie na rynkach zagranicznych, w efekcie krajowy przemysł przetwórczy od lat pozostaje eksporterem netto. W 2018 r. wpływy, uzyskane z wywozu tego asortymentu, osiągnęły rekordowy poziom 2,25 mld EUR, o 3% wyższy niż w 2017 r. i o około 4-krotnie wyższy niż w roku akcesji Polski do UE.

Od początku 2019 r. przychody z eksportu produktów mlecznych utrzymują się na poziomie wyższym niż w 2018 r. W okresie trzech kwartałów 2019 r. wyniosły one 1,8 mld EUR (7,6 mld zł) i były o około 2% większe niż przed rokiem. Wpływy z eksportu tego asortymentu stanowiły 8% udziału w wartości polskiego eksportu ogółem. W strukturze asortymentowej od lat dominującą pozycję zajmują sery i twarogi (w okresie styczeń-wrzesień 2019 r. 34% udział w wywozie produktów mlecznych – 602 mln EUR), a także mleko płynne i śmietana (18% - 323 mln EUR), mleko zagęszczone i w proszku (13% - 234 mln EUR), masło i tłuszcze mleczne (10,5% - 185 mln EUR) oraz lody i serwatka (odpowiednio 9% - 161 mln EUR i 8% - 146 mln EUR). Głównym kierunkiem zbytu polskich produktów mlecznych pozostawały kraje Unii Europejskiej (75% udziału w wartości wywozu produktów mlecznych ogółem - 1,3 mld EUR) - przede wszystkim Niemcy, a także: Czechy, Włochy, Holandia, Wielka Brytania. Do krajów spoza UE i WNP polskie produkty wysyłano m.in. do: Chin, Algierii, Arabii Saudyjskiej, Indonezji oraz na Filipiny.

Cukier i wyroby cukiernicze

Dynamicznie wzrastał eksport wyrobów cukierniczych z Polski. W okresie styczeń-wrzesień 2019 r. za granicę sprzedano wyroby cukiernicze o łącznej wartości 1,5 mld EUR

producer and exporter of milk and its products in both the EU and the world (fifth European Union and thirteenth global producer of milk and tenth global exporter of milk products). Milk products are recognised in foreign markets, as a result of which the national processing industry has remained a net exporter for many years. In 2018, the revenues from the export of this product range reached a record-breaking level of EUR 2.25 billion, by 3% higher than in 2017 and about 4 times higher than in the year of the Polish accession to the EU.

Since the beginning of 2019, the revenues from the export of milk products remain at a level higher than in 2018. During the three quarters of 2019, they amounted to EUR 1.8 billion (PLN 7.6 billion) and were by about 2% higher than the year before. The revenues from the export of this product range had the share of 8% in the total Polish export value. For years, the product structure has been dominated by cheese and curd (January-September 2019, the share of 34% in the export of milk products – EUR 602 million), as well as by liquid milk and cream (18% - EUR 323 million), condensed milk and milk powder (13% - EUR 234 million), butter and dairy fats (10.5% - EUR 185 million) and ice cream and whey (9% - EUR 161 million and 8% - EUR 146 million, respectively). The major sales destination of Polish milk products remained the European Union countries (the share of 75% in the total export of milk products – EUR 1.3 billion) – mostly Germany, as well as the Czech Republic, Italy, the Netherlands, the United Kingdom. As regards the non-EU and CIS countries, Polish products were exported, *inter alia*, to: China, Algeria, Saudi Arabia, Indonesia and the Philippines.

Sugar and confectionery

The export of confectionery from Poland was growing dynamically. In the period of January-September 2019, we sold to foreign countries confectionery with a total value of EUR 1.5 billion (6% of the value of the total Polish agri-food export), by 14% more than in the same period of 2018.

The major customer of confectionery were the EU countries (during the first three quarters of 2019, deliveries to the EU generated 77% of the revenues). The largest quantity of confectionery was exported to Germany – the share of 21% in the export value (EUR 311 million) and the United Kingdom - 15% (EUR 214 million). Among the non-EU countries, the largest export was recorded to the USA - 4% (EUR 59 million) and Russia - 3% (EUR 51 million). The major commodities exported were products containing chocolate and chocolate products, the value of which reached a level of EUR 1.2 billion (the share of 81% in the export of the whole group).

Fish and fish products

The significant position in the structure of the export of agri-food products from Poland is taken by fish and fish products. Since 2009, the share of this product group in the export value has been within 6-7%. During the three quarters of 2019, the export value of fish and fish products amounted to EUR

(6% wartości całego polskiego eksportu rolno-spożywczego), o 14% więcej niż w analogicznym okresie 2018 r.

Głównym odbiorcą wyrobów cukierniczych były kraje unijne (w okresie trzech pierwszych kwartałów 2019 r. dostawy do UE generowały 77% przychodów). Najwięcej wyrobów cukierniczych trafiło do Niemiec - 21% udziału w wartości eksportu (311 mln EUR) i Wielkiej Brytanii - 15% (214 mln EUR). Do krajów spoza UE największy eksport odnotowano do USA - 4% (59 mln EUR) i do Rosji - 3% (51 mln EUR). Głównymi towarami eksportowanymi były wyroby zawierające czekoladę i wyroby czekoladowe, których wartość osiągnęła poziom 1,2 mld EUR (81% udziału w eksporcie całej grupy).

Ryby i przetwory

Znaczącą pozycję w strukturze wywozu artykułów rolno-spożywczych z Polski stanowią ryby i przetwory rybne. Od 2009 r. udział tej grupy asortymentowej w wartości eksportu kształtuje się w granicach 6-7%. W okresie trzech kwartałów 2019 r. wartość eksportu ryb i ich przetworów wyniosła 1,6 mld EUR (o 6,5% więcej niż w tym samym okresie 2018 r.), co stanowiło 7% udziału w całym eksporcie rolno-spożywczym z Polski. Eksportowano głównie łososia wędzonego (32% udziału w wartości grupy - 505 mln EUR) i filety z łososia zamrożone oraz świeże (odpowiednio 11% - 168 mln EUR i 8% - 131 mln EUR). Przedmiotem eksportu były także ryby przetworzone lub zakonserwowane (m.in. śledzie i łososie) - 20% - 317 mln EUR.

Ryby i przetwory, eksportowane z Polski, znajdowały na bywców przede wszystkim w UE. W okresie dziewięciu miesięcy 2019 r. wartość wywozu ryb i przetworów na rynek unijny wyniosła 1,4 mld EUR, ponad 90% wartości eksportu tej grupy asortymentowej. Najwięcej ryb i przetworów wyeksportowano do Niemiec (53% udziału w wartości - 823 mln EUR). Ważnymi odbiorcami tego asortymentu były także: Francja (8% - 124 mln EUR), Włochy (6% - 89 mln EUR), Dania (5% - 75 mln EUR) oraz Wielka Brytania i Szwecja (po około 4%, odpowiednio 64 mln EUR i 60 mln EUR).

Warzywa łącznie z przetworami i grzybami

Znacząco wzrosły przychody, uzyskiwane ze sprzedaży zagranicznej warzyw i przetworów warzywnych. Od stycznia do września 2019 r. z Polski wyeksportowano warzywa i ich przetwory, których wartość sprzedaży wyniosła 1,3 mld

1.6 billion (by 6.5% more than in the same period of 2018), accounting for the share of 7% of the total agri-food export from Poland. What was mainly exported was smoked salmon (the share of 32% in the value of the group – EUR 505 million) and frozen and fresh salmon fillets (11% - EUR 168 million and 8% - EUR 131 million, respectively). The subject of export were also processed or preserved fish (*inter alia*, herring and salmon) - 20% - EUR 317 million.

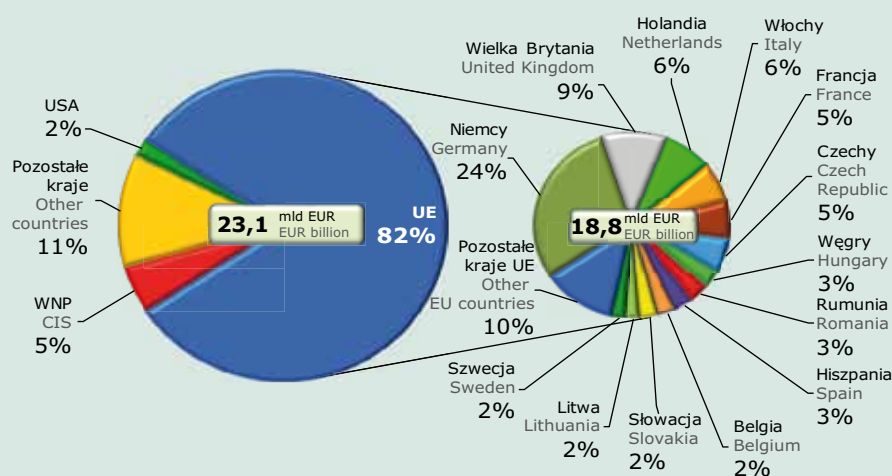
Fish and fish products exported from Poland were mainly purchased in the EU. During the nine months of 2019, the export value of fish and products to the European Union market amounted to EUR 1.4 billion, more than 90% of the export value of this product group. The majority of fish and fish products were exported to Germany (the share of 53% in the value of - EUR 823 million). The important customers of this product range were also: France (8% - EUR 124 million), Italy (6% - EUR 89 million), Denmark (5% - EUR 75 million) and the United Kingdom and Sweden (around 4% each, EUR 64 million and EUR 60 million, respectively).

Vegetables including vegetable products and mushrooms

The revenues from foreign sales of vegetables and vegetable products increased considerably. Between January and September 2019, Poland exported vegetables and their products whose sales value amounted to 1.3 billion EUR (by 5% more than in the same period of 2018). The export of vegetables and vegetable products accounted for 6% of the value of the total Polish agri-food export.

The largest customer of vegetables and products was the European Union, where 81% of this product range were exported - around EUR 1.0 billion. Among the EU countries, the major part-

Struktura geograficzna polskiego eksportu rolno-spożywczego w okresie styczeń-wrzesień 2019 r.
Geographical structure of the Polish agri-food export in the period of January-September 2019



ŹRÓDŁO ■ SOURCE: OPRACOWANIE BIURA ANALIZ I STRATEGII KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA NA PODSTAWIE WSTĘPNYCH DANYCH MINISTERSTWA FINANSÓW ■ STUDY BY THE ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE BASED ON THE MINISTRY OF FINANCE PRELIMINARY DATA

EUR (o 5% więcej niż w tym samym okresie 2018 r.). Eksport warzyw i przetworów warzywnych stanowił 6% wartości całego polskiego eksportu rolno-spożywczego.

Największym odbiorcą warzyw i przetworów była Unia Europejska, dokąd trafiło 81% tego asortymentu - około 1,0 mld EUR. Wśród krajów unijnych głównymi partnerami były Niemcy - 20% eksportu tej grupy (265 mln EUR) i Wielka Brytania - 13% (162 mln EUR), a spoza UE - Ukraina i Rosja - po 4% (po 52 mln EUR). Najwięcej eksportowano: pieczarek, mrożonek warzywnych, warzyw konserwowych i suszonych oraz cebuli i pomidorów.

Owoce i przetwory

Eksport owoców i przetworów owocowych w okresie od stycznia do września 2019 r. kształtował się na poziomie nieco niższym niż przed rokiem, o czym zadecydowały przede wszystkim niższe ceny w eksporcie owoców świeżych na skutek wysokiej ich podaży na rynku unijnym ze zbiorów w 2018 r.

Eksport owoców i przetworów w okresie trzech kwartałów 2019 r. wyniósł około 1,0 mld EUR (o 3% mniej niż w analogicznym okresie ub.r.) i stanowił 4% wartości całego polskiego eksportu rolno-spożywczego.

Do UE wysłano owoce i ich przetwory o wartości 740 mln EUR (72% przychodów całej grupy), najwięcej do Niemiec - 21% (214 mln EUR) oraz mniejsze ilości do Wielkiej Brytanii i Holandii - po 7% (odpowiednio 69 mln EUR i 67 mln EUR). Poza UE najwięcej owoców i przetworów trafiło na Białoruś - 8% (78 mln EUR) i Ukrainę - 4% (45 mln EUR). Głównymi towarami eksportowanymi były owoce mrożone (tj. truskawki, maliny, jeżyny) oraz jabłka.

Eksportowane z Polski produkty rolno-spożywcze trafiają przede wszystkim na rynek Unii Europejskiej. W okresie trzech kwartałów 2019 r. dostawy do krajów unijnych stanowiły około 82% przychodów, uzyskanych z eksportu towarów rolno-spożywczych - 18,8 mld EUR. Najważniejszym partnerem handlowym Polski były Niemcy. Wartość eksportu do tego kraju osiągnęła poziom 5,5 mld EUR, o 5% wyższy niż w okresie styczeń-wrzesień 2018 r. Znaczącymi odbiorcami polskich artykułów rolno-spożywczych były także: Wielka Brytania (2,1 mld EUR), Holandia (1,5 mld EUR), Włochy i Francja (po 1,3 mld EUR) oraz Czechy (1,1 mld EUR).

W okresie trzech kwartałów 2019 r. do krajów pozaunijnych wyeksportowano z Polski produkty rolno-spożywcze o wartości 4,3 mld EUR wobec 3,7 mld EUR rok wcześniej. Eksport do krajów Wspólnoty Niepodległych Państw ukształtował się na poziomie 1,1 mld EUR, o 16% wyższym. Na Ukrainę wywieziono produkty o wartości 422 mln EUR, do Federacji Rosyjskiej - 407 mln EUR, a na Białoruś - 191 mln EUR. Eksport do pozostałych krajów (spoza UE i WNP) wyniósł 3,1 mld EUR i był o 13% większy niż przed rokiem. Znaczącymi odbiorcami spośród tej grupy państw były Stany Zjednoczone, do których sprzedano towary rolno-spożywcze o wartości 424 mln EUR, a także Arabia Saudyjska - 201 mln EUR, Izrael - 187 mln EUR, Chiny - 152 mln EUR i Norwegia - 141 mln EUR.

ners were Germany - 20% of the export of this group (EUR 265 million) and the United Kingdom - 13% (EUR 162 million), and among the non-EU countries - Ukraine and Russia - 4% each (EUR 52 million each). We exported mostly champignons, frozen vegetables, canned and dried vegetables as well as onions and tomatoes.

Fruit and fruit products

The export of fruit and fruit products between January and September 2019 was slightly lower than the year before, as determined by, above all, the lower prices in the export of fresh fruit due to their high supply in the Union market from the 2018 harvest.

The export of fruit and vegetables during the three quarters of 2019 amounted to about EUR 1.0 billion (by 3% less than in the same period of 2018) and accounted for 4% of the value of the total Polish agri-food export.

To the EU, we exported fruit and fruit products with a value of EUR 740 million (72% of the revenues of the whole group), mostly to Germany - 21% (EUR 214 million) and smaller quantities to the United Kingdom and the Netherlands - 7% each (EUR 69 million and EUR 67 million, respectively). As regards the non-EU countries, the largest quantity of fruit and fruit products was exported to Belarus - 8% (EUR 78 million) and Ukraine - 4% (EUR 45 million). The main commodities exported were frozen fruit (i.e. strawberries, raspberries, blackberries) and apples.

Agri-food products exported from Poland are mainly placed on the European Union market. During the three quarters of 2019, deliveries to the EU countries accounted for about 82% of the revenues from the agri-food export - EUR 18.8 billion. The most important trading partner of Poland was Germany. The export value to this country reached a level of EUR 5.5 billion, by 5% higher than in the period of January-September 2018. The major customers of Polish agri-food products were also: the United Kingdom (EUR 2.1 billion), the Netherlands (EUR 1.5 billion), Italy and France (EUR 1.3 billion each) and the Czech Republic (EUR 1.1 billion).

During the three quarters of 2019, Poland exported to the non-EU countries agri-food products with a value of EUR 4.3 billion when compared to EUR 3.7 billion the year before. The export to the Commonwealth of Independent States was at a level of EUR 1.1 billion, by 16% higher. To Ukraine, we exported products with a value of EUR 422 million, to the Russian Federation - of EUR 407 million, and to Belarus - of EUR 191 million. The export to other countries (non-EU and CIS) amounted to EUR 3.1 billion and was by 13% higher than the year before. The important customers among this group of countries was the United States to which we sold agri-food commodities with a value of EUR 424 million, as well as Saudi Arabia - EUR 201 million, Israel - EUR 187 million, China - EUR 152 million and Norway - EUR 141 million.

Polskie produkty na nowych rynkach

Polish products on new markets



Polskie jabłka pojedą do Kolumbii

Kolumbia to kolejny rynek, który jest już otwarty dla polskich jabłek. Pomyślnie dla naszego kraju zakończona została procedura analizy ryzyka w eksporcie tego produktu do Kolumbii.

Po trudnych negocjacjach, prowadzonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z Głównym Inspektoratem Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz instytutami branżowymi, Kolumbijski Instytut Rolnictwa (ICA) opublikował na swojej stronie internetowej importowe wymagania fitosanitarne dla polskich jabłek. Dzięki temu możliwy jest już eksport jabłek, pochodzących z produkcji 2019 r. przez podmioty zarejestrowane oraz spełniające wymagania importowe Kolumbii.

Polish apples will go to Colombia

Colombia is another market that is already open to Polish apples. The risk analysis procedure for exporting this product to Colombia has been successfully completed for our country.

After difficult negotiations conducted by the Ministry of Agriculture and Rural Development in cooperation with the Main Inspectorate of Plant Health and Seed Inspection and industry institutes, the Colombian Agricultural Institute (ICA) published on its website import phytosanitary requirements for Polish apples. Thanks to this, entities registered and meeting the import requirements of Colombia can now export apples from production in 2019.

Polski drób pojedzie do Chin

Kolejne trzy polskie zakłady drobiarskie, skontrolowane przez stronę chińską, uzyskały dopuszczenie do chińskiego rynku. Ambasada RP w Pekinie otrzymała z Generalnej Administracji Celnej ChRL stosowną notę w tej sprawie.

Są to następujące zakłady: CEDROB S.A. Ciechanów, Ubojnia Drobiu Ujazdówek (nr wet 14023901); CEDROB S.A. Ciechanów, Zakład Drobiarski w Niepołomicach (nr wet 12190501); ROLDROB S.A. (nr wet 10160501).

Zakłady zostaną ostatecznie dopuszczone do chińskiego rynku po przekazaniu przez Głównego Lekarza Weterynarii dodatkowych informacji dotyczących tych zakładów. Zatwierdzenie polskich zakładów drobiarskich do eksportu do ChRL jest jednym z efektów rozmów, prowadzonych przez ministra Jana Krzysztofa Ardanowskiego z ministrem Generalnej Administracji Celnej ChRL Ni Yuefeng w Szanghaju, przy okazji I. Chińskiej Międzynarodowej Wystawy Importowej, a także spotkania głównego lekarza weterynarii Bogdana Konopki z głównym inspektorem GACC Sun Wenkang w Ningbo.



Polish poultry will go to China

Another three Polish poultry plants, inspected by the Chinese side, have been admitted to the Chinese market. The Embassy of the Republic of Poland in Beijing received an appropriate note from the General Administration of Customs of the People's Republic of China in this matter.

These are the following plants: CEDROB S.A. Ciechanów, Ubojnia Drobiu Ujazdówek (veterinary approval 14023901); CEDROB S.A. Ciechanów, Zakład Drobiarski w Niepołomicach (veterinary approval 12190501); ROLDROB S.A. (veterinary approval 10160501).

The plants will ultimately be admitted to the Chinese market after additional information about these plants has been provided by the Chief Veterinary Officer. The approval of Polish poultry plants for export to the PRC is one of the results of talks conducted by Minister Jan Krzysztof Ardanowski with Minister of the General Administration of Customs of the PRC, Ni Yuefeng, in Shanghai on the occasion of the 1st Chinese International Import Expo, as well as the meeting of Chief Veterinary Officer, Bogdan Konopka, with the main inspector of the GACC, Sun Wenkang, in Ningbo.

TEKST ■ BY: MRiRW ■ MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ADOBE STOCK

Nasze gęsi i kaczki jadą w świat

Our geese and ducks go out to the world



DROBIARSTWO NALEŻY DO NAJSZYBCIEJ ROZWIJAJĄCYCH SIĘ DZIAŁÓW KRAJOWEJ PRODUKCJI ROLNICZEJ. POLSKA OD 2014 R. JEST NAJWIĘKSZYM W UNII EUROPEJSKIEJ PRODUCENTEM DROBIU ■ THE POULTRY INDUSTRY IS ONE OF THE FASTEST GROWING SECTORS OF THE DOMESTIC AGRICULTURAL PRODUCTION. SINCE 2014, POLAND HAS BEEN THE LARGEST PRODUCER OF POULTRY IN THE EUROPEAN UNION

Rozwojowi produkcji drobiu sprzyja przede wszystkim rosnący popyt eksportowy na konkurencyjny cenowo i jakościowo asortyment, oferowany przez krajowych producentów. Obecnie w strukturze krajowej produkcji oraz w eksporcie dominuje drób kurzy i indyczy, ale coraz większe znaczenie gospodarcze ma także drób wodny.

Polska ma bardzo długą tradycję w produkcji drobiu wodnego. Dominującymi gatunkami, hodowanymi w Polsce na skalę przemysłową, są kaczki i gęsi. Większość produkcji, wymienionych gatunków drobiu wodnego, trafia na eksport,

The development of production of poultry is supported, first of all, by the growing export demand for the product range competitive in price and quality terms, offered by domestic producers. Currently, both the structure of domestic production and the export are dominated by chickens and turkeys but waterfowl is also becoming more and more important in economic terms.

Poland has a very long tradition in the production of waterfowl. Dominant species bred in Poland on an industrial scale are ducks and geese. The majority of production of the

przede wszystkim do krajów Unii Europejskiej. Wraz z poprawą sytuacji dochodowej polskich konsumentów wzrasta również ich spożycie wewnętrzne.

Tendencje w eksporcie mięsa gęsięgo

W Polsce dominującą rasą gęsi jest Gęś Biała Kołudzka. Rasa ta odznacza się bardzo dobrymi przyrostami masy ciała, dużą odpornością na choroby oraz małą zawartością tłuszczu.

Ze względu na wysoką jakość, polskie gęsi są cenione przez zagranicznych konsumentów, co przekłada się na popyt eksportowy na ten gatunek mięsa. W latach 2013-2018 krajowi przedsiębiorcy za granicę sprzedawali 18-21 tys. ton mięsa gęsi (w ekwiwalencie mięsa). Według danych Ministerstwa Finansów w 2018 r. wolumen eksportu ukształtował się na poziomie zbliżonym do notowanego w 2017 r. i wyniósł 19,4 tys. ton. W latach 2013-2018 udział eksportu mięsa gęsięgo w eksporcie drobiu ogółem był niewielki i wynosił 1,3-3,2 proc.

Od 2015 r. notowany jest sukcesywny wzrost przychodów, uzyskiwanych z eksportu gęsiny. W latach 2014-2018 wartość eksportu tej grupy asortymentowej wzrosła z 60,5 mln EUR do 91,6 mln EUR, tj. o 51 proc. Biorąc pod uwagę sezonowość eksportu gęsiny, decydujący wpływ na wyniki sprzedaży w 2019 r. będzie miała sytuacja w czwartym kwartale br.

Najwięcej gęsiny Polska eksportuje do krajów Unii Europejskiej. Niezmiennie od wielu lat głównym odbiorcą tego mięsa są Niemcy. W 2018 r. eksport polskiej gęsiny na rynek niemiecki osiągnął 13,3 tys. ton i stanowił ponad 70 proc. całego wolumenu eksportu tego asortymentu z Polski. Drugim pod względem wolumenu odbiorcą polskiej gęsiny w UE jest Francja. W 2018 r. na rynek francuski wyeksportowano 2,2 tys. ton asortymentu gęsięgo. Polska gęsiną sprzedawana jest do prawie wszystkich pozostałych państw UE, ale eksport do tych krajów jest znacznie mniejszy. Walory kulinarne polskich gęsi doceniają nie tylko Europejczycy konsumenci. Trzecim, co do wielkości rynkiem zbytu dla polskiej gęsiny jest Hongkong, do którego w 2018 r. sprzedano 2,1 tys. ton mięsa gęsięgo.

Tendencje w eksporcie mięsa kaczek

Dominującą rasą kaczek, hodowanych w Polsce, jest Pekin. Kaczki tej rasy cechują: krótki cykl produkcji brojlerów, małe wymagania pokarmowe oraz dobra zdrowotność.

Sprzedaż zagraniczna mięsa kaczego z Polski charakteryzuje się stałą tendencją wzrostową, zarówno pod względem wolumenu sprzedaży, jak i uzyskiwanych przychodów.

W latach 2012-2018 wolumen eksportu mięsa kaczego dynamicznie rósł. Według danych Ministerstwa Finansów w 2012 r. krajowi przedsiębiorcy sprzedali za granicę zaledwie 2 tys. ton mięsa i produktów z kaczek (w ekwiwalencie mięsa). Do 2018 r.

above-mentioned waterfowl species is exported, mainly to the European Union countries. Along with the improved income situation of Polish consumers, the internal consumption also increases.

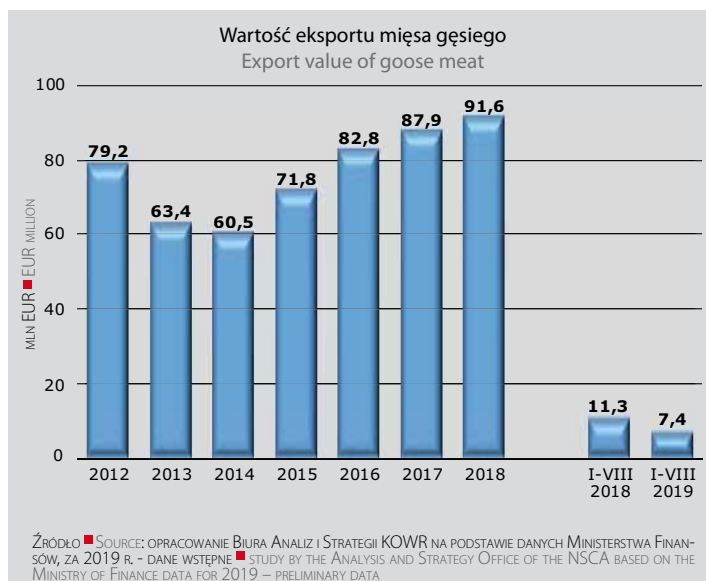
Trends in the export of goose meat

In Poland, the dominant goose breed is the White Kłodzka Goose. This breed is characterised by very good weight gains, high resistance to diseases and low content of fat.

Owing to the high quality, Polish geese are appreciated by foreign consumers, which translates into the export demand for this type of meat. In the years 2013-2018, domestic companies sold abroad 18-21 thousand tonnes of goose meat (in meat equivalent). According to the Ministry of Finance data, in 2018 the export volume was at a level similar to that recorded in 2017 and amounted to 19.4 thousand tonnes. In the years 2013-2018, the share of export of goose meat in the total export of poultry was small and amounted to 1.3-3.2%.

Since 2015, the gradual rise in revenues from the export of goose meat has been recorded. In the years 2014-2018, the export value of this product group rose from EUR 60.5 million to EUR 91.6 million, i.e. by 51%. Taking into account the seasonal nature of export of goose meat, the situation in the fourth quarter of 2019 will have a decisive impact on the sales results in 2019.

The highest quantity of goose meat is exported by Poland to the European Union countries. Invariably, for many years, the major customer of this meat has been Germany. In 2018, the export of Polish goose meat to the German market was 13.3 thousand tonnes and accounted for more than 70% of the total export volume of this product range from Poland. The second, in terms of volume, customer of Polish goose meat in the EU is France. In 2018, 2.2 thousand tonnes of goose meat were exported to the French market. Polish goose meat is sold to



eksport tego asortymentu zwiększył się ponad dziewięciokrotnie, do blisko 19 tys. ton.

Znaczną dynamikę wzrostową odnotowano również w wartości eksportu. W latach 2012-2018 wpływy, uzyskane przez krajowych przedsiębiorców z eksportu tego asortymentu, zwiększyły się z 6,1 mln EUR do 44,7 mln EUR, tj. ponad siedmiokrotnie.

Dynamiczny wzrost eksportu do Unii Europejskiej w ostatnich latach związany był m.in. z występowaniem w latach 2016-2017 grypy ptaków na rynkach głównych polskich konkurentów. Skutkowało to redukcją pogłowia kaczek w tych krajach, co pozwoliło polskim przedsiębiorcom na wypełnienie powstałej luki popytowej.

W okresie od stycznia do sierpnia 2019 r. wolumen eksportu mięsa kaczek był o 18 proc. większy od odnotowanego przed rokiem i wyniósł 13,5 tys. ton, a przychody uzyskane z tego tytułu wzrosły nieznacznie (o 0,1%) do 27,2 mln EUR.

Mięso z kaczek jest eksportowane przede wszystkim do krajów Unii Europejskiej. W 2018 r. około 92 proc. wolumenu eksportu tego asortymentu sprzedano na rynku UE, a 8% wyeksportowano do krajów pozaunijnych. Spośród krajów UE głównym odbiorcą kaczek z Polski były Niemcy (10 tys. ton;

almost all other EU countries, but the export to these countries is significantly lower. The culinary values of Polish geese are appreciated not only by European consumers. The third, in terms of size, outlet market for Polish goose meat is Hong Kong, to which 2.1 thousand tonnes of goose meat were sold in 2018.

Trends in the export of duck meat

The dominant breed of ducks bred in Poland is Peking duck. Ducks of this breed are characterised by: short broiler production cycle, low feed requirements and good health.

Foreign sale of duck meat from Poland is characterised by a permanent upward trend, both in terms of sales volume and revenues obtained.

In the years 2012-2018, the export volume of duck meat was growing dynamically. According to the Ministry of Finance data, in 2012 domestic companies sold abroad only about 2 thousand tonnes of duck meat (in meat equivalent). By 2018, the export of this product range rose more than nine times, to nearly 19 thousand tonnes.

The significant growth rate was also recorded in the export value of duck meat. In the years 2012-2018, revenues obtained by domestic companies from the export of this product range,

rose from EUR 6.1 million to EUR 44.7 million, i.e. more than seven times.

The dynamic growth of export to the European Union in recent years was related to, *inter alia*, the occurrence, in the years 2016-2017, of avian influenza in markets of major Polish competitors. This resulted in a reduced duck population in those countries which allowed Polish companies to fill the resultant demand gap.

Between January and August 2019, the export volume of duck meat was by 18% higher than the one recorded the year before and amounted to 13.5 thousand tonnes while export revenues increased insignificantly (by 0.1%) to EUR 27.2 million.

Duck meat is exported mainly to the European Union countries. In 2018, about 92% of the export volume of this product

range were sold in the EU market, and 8% were exported to non-EU countries. Among the EU countries, the major customer of ducks from Poland was Germany (10 thousand tonnes, share of 54% in the Polish export). Important destinations of sale of duck meat were also: France (1.5 thousand tonnes, 8%), the United Kingdom (1.2 thousand tonnes, 6%), Lithuania (1 thousand tonnes, 6%). The export volume to other EU countries was much lower. In addition to the European Union, the largest customers of duck meat was Hong Kong (1.2 thousand tonnes, more than 6% of the export volume) and Vietnam (0.3 thousand tonnes, 1.6%).



54 proc. udział w polskim eksporcie). Ważnymi kierunkami sprzedaży mięsa z kaczek były również: Francja (1,5 tys. ton; 8 proc.), Wielka Brytania (1,2 tys. ton; 6 proc.), Litwa (1 tys. ton; 6 proc.). Wolumen eksportu do pozostałych krajów UE był znacznie mniejszy. Poza Unią Europejską największymi odbiorcami krajowego mięsa z kaczek był Hongkong (1,2 tys. ton; ponad 6 proc. wolumenu eksportu) oraz Wietnam (0,3 tys. ton; 1,6 proc.).

TEKST ■ BY: BIURO ANALIZ I STRATEGII/KOWR ■ ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE/
NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE

ZDJĘCIA ■ PHOTO BY: B. BORYS

Unijne wsparcia dla producentów żywności z górnej półki

EU support for producers of top quality food

Coraz więcej Polaków, podejmując decyzję o zakupie żywności, kieruje się kryteriami innymi niż tylko cena czy też standardowa jakość. Kwestią, która staje się coraz istotniejsza, są walory zdrowotne i smakowe, ściślejsza kontrola procesu produkcji, tradycja wytwarzania czy też regionalne pochodzenie produktów. Stąd też z roku na rok zwiększa się popyt na żywność wysokiej jakości, pochodzącą z produkcji ekologicznej, produkowaną tradycyjnymi metodami, wytwarzaną w oparciu o regionalne receptury.

Producenci tego typu żywności mogą liczyć na pomoc finansową w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Jest ona przeznaczona po pierwsze – na wspieranie rolników zainteresowanych uczestnictwem w unijnych i krajowych systemach jakości żywności, a po drugie – na promowanie produktów objętych tymi systemami jakości. Za stronę finansową programu – wypłatę kwot pomocy – odpowiedzialna jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, która proces przyjmowania wniosków, ich ocenę oraz zatwierdzenie przyznania wsparcia delegowała do Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.

Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości

Pomoc w ramach działania „Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości” może zostać przyznana rolnikowi, który m.in. w przypadku uczestnictwa w unijnych i krajowych systemach jakości, wytwarza produkty przeznaczone bezpośrednio lub po przetworzeniu do spożycia przez ludzi. Wsparcie polega na refundacji kosztów, związanych z przystąpieniem i funkcjonowaniem w danym systemie jakości żywności, np.: kosztów badań i analiz wykonanych w związku z kontrolą, po przeprowadzeniu

More and more Poles, when deciding on purchasing food, follow the criteria other than just the price or standard quality. The issue which is becoming increasingly important is the health and taste qualities, stricter control of the production process, tradition of production or regional origin of products. Therefore, the demand for high quality food from organic production, produced by traditional methods and manufactured based on regional recipes, is growing year by year.

Producers of this type of food may expect financial aid under the Rural Development Programme for 2014-2020. It is intended, firstly, to support farmers interested in participating in EU and national food quality systems and, secondly, to promote products covered by these quality systems. The financial part of this scheme – payment of aid amounts – is the responsibility of the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture, which delegated the process of accepting applications, their assessment and approval of support to the National Support Centre for Agriculture.

Support for accession to quality systems

Aid under the measure “Support for accession to quality systems” may be granted to a farmer who, *inter alia*, in the case of participation in Union and national quality systems, produces products intended, either directly or after processing, for human consumption. This support consists in reimbursing the costs related to the accession to and operation in the food quality system concerned, e.g. the costs of tests and analyses carried out in connection with an inspection, after which a certificate is issued to confirm the conduct of organic, integrated production or to confirm that products have been produced in line with the spec-

której wydaje się certyfikat, potwierdzający prowadzenie produkcji ekologicznej, integrowanej lub potwierdzający, że produkty zostały wytworzone zgodnie ze specyfikacją i standardami danego systemu; kosztów składki na rzecz grupy producentów, działającej w systemie jakości czy zakupu specjalistycznych publikacji. Okres objęcia pomocą trwa od 3 do 5 lat i uzależniony jest od faktycznego momentu przystąpienia do systemu jakości, którego dotyczy wnioski o przyznanie pomocy.

Maksymalne kwoty, które mogą zostać zrefundowane w ramach jednego okresu objęcia pomocą, uzależnione są od wyboru systemu jakości żywności: Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Ochrona nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich, Rolnictwo ekologiczne, Integrowana produkcja roślin, Quality Meat Program, Quality Assurance for Food Products – „Tuszki, elementy i mięso z kurczaka, indyka i młodej polskiej gęsi owsianej”, Quality Assurance for Food Products – „Kulinarne mięso wieprzowe”, Quality Assurance for Food Products – „Wędliny”, Pork Quality System i Jakość Tradycja.

Dotychczas przeprowadzono pięć naborów wniosków w ramach działania „Wsparcie na przystępowanie do systemów jakości”. Tegoroczny zakończył się 22 listopada. Do tej pory wsparcie finansowe przyznano ok. 2 650 podmiotom. W zdecydowanej większości polegało ono na refundacji kosztów kontroli i certyfikacji oraz składki na rzecz grupy producentów.

Wsparcie działań informacyjnych i promocyjnych

Ta oferta wsparcia skierowana jest do grup producentów. By z niej skorzystać, muszą one spełniać określone warunki, w tym m.in. w ich skład muszą wchodzić członkowie wytwarzający – w ramach krajowych lub unijnych systemów jakości żywności – produkty rolne lub środki spożywcze przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Pomoc jest przyznawana na realizację przedsięwzięć, mających na celu promocję produktów, objętych systemami jakości żywności na rynku krajowym oraz w pozostałych państwach Unii Europejskiej. Wsparcie ma formę zwrotu do 70 proc. kosztów kwalifikowalnych, niezbędnych do realizacji przedsięwzięcia. Refundacji podlegają m.in. koszty: reklamy produktów w mediach, przygotowania materiałów reklamowych, stoisk, udziału w pokazach, wystawach lub targach, organizacji szkoleń lub konferencji, wynagrodzenia dostawców towarów lub usług, realizowanych przez podmioty niebędące członkami grupy producentów, podróży i zakwaterowania, poniesione poza siedzibą beneficjenta. Maksymalna wysokość kosztów kwalifikowalnych może wynieść nie więcej niż 2,5 mln zł.

Pierwszy nabór wniosków o przyznanie pomocy, w ramach „Wsparcia działań informacyjnych i promocyjnych, realizowanych przez grupy producentów na rynku wewnętrznym”, przeprowadzono w 2016 r. W jego wyniku zostały zawarte umowy z 24 podmiotami. 29 listopada 2019 r. rozpoczął się kolejny nabór wniosków, który potrwa do 27 stycznia 2020 r.

ifications and standards of the system concerned; the costs of a contribution paid to the producer group operating in the quality system or the costs of purchasing specialised publications. The period of being covered by aid shall be from 3 to 5 years and depends on the actual moment of accession to the quality system, to which the aid application refers.

The maximum amounts that may be reimbursed during one period of aid depend on the selection of the food quality system: Guaranteed Traditional Speciality, Protected Designation of Origin, Protected Geographical Indication, Protection of designations of origin and geographical indications of wine products, Organic farming, Integrated plant production, Quality Meat Program, Quality Assurance for Food Products – “Carcasses, elements and meat of chicken, turkey and young Polish oat goose”, Quality Assurance for Food Products – “Culinary Pork”, Quality Assurance for Food Products – “Cold Meats”, Pork Quality System and Quality Tradition.

So far, five calls for applications have been carried out under the measure “Support for accession to quality systems”. This year’s call was ended on 22 November. To date, financial support has been granted to about 2,650 entities. It mostly consisted in reimbursing the costs of inspection and certification and the contribution to the producer group.

Support for information and publicity measures

This support offer is addressed to producer groups. In order to use it, they must meet certain conditions, including, *inter alia*, they must consist of members producing – under national or EU food quality systems – agricultural products or foodstuffs intended for human consumption.

Aid shall be granted for implementing projects aimed at promoting products covered by food quality systems in the domestic market and in other European Union countries. Support takes the form of reimbursing up to 70% of the eligible costs necessary for implementing a project. The costs reimbursed are, *inter alia*, the costs of: advertising products in the media, preparing advertising materials, stands, participation in shows, exhibitions or fairs, organising training courses or conferences, remuneration for suppliers of goods or services provided by entities not being members of the producer group, travel and accommodation incurred outside the beneficiary’s premises. The maximum amount of eligible costs may not exceed PLN 2.5 million.

The first call for aid applications under the measure “Support for information and publicity measures implemented by producer groups in the internal market” was carried out in 2016. It resulted in concluding agreements with 24 entities. On 29 November 2019, another call for applications was started and will last until 27 January 2020.

Pieniądze z ARiMR unowocześniają polską wieś

Funds from the ARMA modernise the Polish countryside

Polscy rolnicy należą do najmłodszych w Unii Europejskiej, rolnictwo i przetwórstwo rolno-spożywcze stało się jedną z najważniejszych gałęzi gospodarki, a nasz kraj europejskim liderem w eksporcie żywności. Przez ostatnie trzy dekady na polskiej wsi zaszły modernizacyjne i cywilizacyjne zmiany. W tym procesie swój udział ma także Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, która od 1994 r. wspiera finansowo rolników i mieszkańców obszarów wiejskich.

Polish farmers are among the youngest farmers in the European Union, agriculture and agri-food processing has become one of the most important sectors of the economy, and our country has become a European leader in the food export. Over the last three decades, the Polish countryside has undergone modernisation and civilisation changes. This process was also participated in by the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture, which has been financially supporting farmers and rural residents since 1994.

Przez 25 lat swojej działalności ARiMR, dziś największa rolnicza agencja płatnicza w Unii Europejskiej, przekazała na polską wieś łącznie prawie 335 mld zł, realizując szereg krajowych oraz europejskich programów pomocowych.

Wielkim, prorozwojowym impulsem dla polskiej wsi i rolnictwa stała się możliwość korzystania z europejskich środków, przeznaczonych na inwestycje na obszarach wiejskich. To one sprawiły, że polskie rolnictwo i przetwórstwo stały się nowoczesne i bez kompleksów konkurują na zagranicznych rynkach. To także dzięki nim poprawiła się jakość życia na wsi i wzrosły dochody jej mieszkańców.

Z pięciu inwestycyjnych programów, współfinansowanych przez UE, które od 2002 r. realizowała Agencja, wypłaciła ona do października 2019 r. łącznie ponad 117 mld zł. Co udało się za te pieniądze m.in. zrobić?

For 25 years of its activities, the ARMA, today the largest agricultural paying agency in the European Union, has provided a total of nearly PLN 335 billion to the Polish countryside, by implementing a number of national and European aid programmes.

A great, development-oriented stimulus for the Polish countryside and agriculture has become a possibility of using European funds for investment projects in rural areas. Thanks to them, Polish agriculture and processing have become modern and compete in foreign markets without any complexes. Also thanks to them, the quality of life in the countryside improved and income of rural residents increased.

From the five EU-financed investment programmes implemented by the Agency since 2002, by October 2019 it has paid more than PLN 117 billion in total. What was possible to do thanks to this money?

■ 62,7 TYS. MŁODYCH ROLNIKÓW UTWORZYŁO WŁASNE GOSPODARSTWA.

■ 62.7 THOUSAND YOUNG FARMERS HAVE SET UP THEIR OWN FARMS.

■ ROLNICY KUPILI 543,2 TYS. NOWYCH MASZYN I URZĄDZEŃ GOSPODARSKICH, W TYM 72,3 TYS. CIĄGNIKÓW.

■ FARMERS BOUGHT 543.2 THOUSAND UNITS OF NEW MACHINERY AND FARM EQUIPMENT, INCLUDING 72.3 THOUSAND TRACTORS.

■ **POWSTAŁO LUB ZOSTAŁO ZMODERNIZOWANYCH 3,3 TYS. ZAKŁADÓW PRZETWÓRCZYCH, KTÓRE NALEŻĄ DO JEDNYCH Z NAJNOWOCZEŚNIEJSZYCH NA ŚWIECIE.**

■ **3,3 THOUSAND PROCESSING PLANTS WERE CREATED OR UPGRADED, WHICH ARE INCLUDED AMONG THE MOST MODERN PLANTS IN THE WORLD.**

■ **ZMODERNIZOWANO BLISKO 50 TYS. GOSPODARSTW ROLNYCH.**

■ **NEARLY 50 THOUSAND FARMS WERE MODERNISED.**

■ **NA OBSZARACH WIEJSKICH POWSTAŁO 73,6 TYS. MIEJSC PRACY POZA ROLNICTWEM, M.IN. W SEKTORZE USŁUG, RZEMIOSŁA, TURYSTYCE. 14,9 TYS. PRZEDSIĘBIORCÓW UZYSKAŁO WSPARCIE NA UTWORZENIE I ROZWÓJ MIKRO-PRZEDSIĘBIORSTW.**

■ **IN RURAL AREAS, 73.6 THOUSAND NON-AGRICULTURAL JOBS WERE CREATED, INTER ALIA, IN THE SECTORS OF SERVICES, CRAFTS, TOURISM. 14.9 THOUSAND ENTREPRENEURS RECEIVED SUPPORT FOR CREATING AND DEVELOPING MICRO-ENTERPRISES.**

■ **ODNOWIONO CENTRA WIELU MIEJSCOWOŚCI. WYREMONTOWANO I DOPOSAŻONO W NIEZBĘDNE SPRZĘTY 3,8 TYS. WIEJSKICH ŚWIETLIC, OŚRODKÓW REKREACYJNYCH I SPORTOWYCH.**

■ **CENTRES OF MANY VILLAGES HAVE BEEN RENOVATED. 3.8 THOUSAND RURAL COMMUNITY CENTRES, RECREATION AND SPORTS CENTRES WERE RENOVATED AND EQUIPPED WITH NECESSARY FACILITIES.**

■ **ZMODERNIZOWANO LUB WYBUDOWANO 10,7 TYS. KM DRÓG LOKALNYCH, 1,2 TYS. KM ŚCIEŻEK ROWEROWYCH I SZLAKÓW TURYSTYCZNYCH.**

■ **10.7 THOUSAND KM OF LOCAL ROADS, 1.2 THOUSAND KM OF BIKE PATHS AND HIKING TRAILS WERE MODERNISED OR CONSTRUCTED.**

■ **POWSTAŁY TYSIĄCE KILOMETRÓW SIECI WODOCIĄGOWEJ I KANALIZACYJNEJ, SETKI OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW, SYSTEMY SEGREGACJI ODPADÓW, ZAKŁADY WYTWARZANIA ENERGII ZE ŹRÓDEŁ ODNAWIALNYCH.**

■ **THOUSANDS OF KILOMETRES OF WATER AND SEWAGE NETWORK, HUNDREDS OF WASTE-WATER TREATMENT PLANTS, WASTE SEGREGATION SYSTEMS, RENEWABLE ENERGY GENERATION PLANTS WERE CREATED.**

Dostęp do europejskich środków poprawił także kondycję ekonomiczną rodzin rolniczych. To zasługa m.in. płatności bezpośrednich i obszarowych, które są ważnym instrumentem wsparcia i stabilizacji dochodów rolniczych. O te płatności ubiega się co roku w ARiMR ponad 1,3 mln rolników, a pula środków, przeznaczonych na ten cel od momentu startu systemu dopłat w Polsce w 2004 r., wzrosła ponad dwukrotnie, do ponad 14 mld zł. Od 2004 r. do października 2019 r. Agencja wypłaciła z tytułu płatności bezpośrednich i obszarowych łącznie blisko 178 mld zł.

Od 2016 r. ARiMR przekazuje rolnikom zaliczki na poczet dopłat bezpośrednich w wysokości 70 proc. To maksymalny pułap, na który zezwalają unijne przepisy. Dla rolników jest to znaczące wsparcie w okresie jesienno-zimowym, w którym zazwyczaj zaopatrują swoje gospodarstwa w nawozy, środki ochrony roślin i kupują sprzęt rolniczy. Zaliczki pomagają także utrzymać płynność finansową gospodarstwom dotkniętym klęskami żywiołowymi, np. suszą.

Z raportu „Polska wieś 2018” wynika, że dystans rozwojowy, dzielący wieś od miasta, zmniejsza się. Wieś staje się atrakcyjnym miejscem do zamieszkania, co zdaniem badaczy potwierdza, trwający od 2000 r., wzrost liczby ludności wiejskiej.

Access to European funds also improved the economic situation of farm families. This is thanks to, *inter alia*, direct and area payments, which are an important instrument for supporting and stabilising farm income. Every year, more than 1.3 million farmers apply to the ARMA for these payments, and the pool of funds allocated for this purpose since the start of the Polish system of payments in 2004 has more than doubled, to more than PLN 14 billion. Between 2004 and October 2019, the Agency paid a total of nearly PLN 178 billion for direct and area payments.

Since 2016, the ARMA has been providing farmers with advance payments for direct payments in an amount of 70%. This is the maximum limit allowed by the EU legislation. For farmers, this is significant support during the autumn-winter period, when they usually provide their farms with fertilisers, plant protection products and agricultural equipment. Advance payments also allow farms affected by natural disasters, e.g. drought, to keep their financial liquidity.

From the report “Polish countryside 2018”, it results that the development gap between rural and urban areas is decreasing. The countryside is becoming an attractive place to live, which according to researchers, is confirmed by the rural population growth since 2000.



Kierunek: rolnictwo ekologiczne

Destination: organic farming

Rolnictwo ekologiczne jest systemem gospodarowania Ro z równoważonej produkcji roślinnej i zwierzęcej, łączy przyjazne środowisku praktyki gospodarowania, wspomaga wysoki stopień różnorodności biologicznej, wykorzystuje naturalne procesy oraz zapewnia dobrostan zwierząt. Ponadto z uwagi na swoją pracochłonność stwarza nowe miejsca pracy, głównie na terenach wiejskich. Produkcja żywności metodami ekologicznymi jest szansą na podniesienie konkurencyjności przetwórców i producentów rolnych oraz wpływa na zmianę sposobu konkurowania z ilościowego na jakościowy.

W ramach systemu rolnictwa ekologicznego w Polsce jest ponad 20,5 tys. producentów ekologicznych, w tym ponad 19 tys. gospodarstw oraz prawie 1 tys. podmiotów, przygotowujących produkty ekologiczne. Areał, na którym gospodarują rolnicy ekologiczni, to prawie 485 tys. ha. Następują zmiany w strukturze ekologicznych upraw, wzrasta zarówno powierzchnia zbóż, jak i wydajność upraw roślin zbożowych. Tendencję wzrostową odnotowano też w uprawie roślin strączkowych i białkowych oraz winorośli. Bardzo wzrosła także produkcja upraw sadowniczych, w szczególności jabłek, gruszek, czereśni oraz śliwek. W ubiegłym roku na rynek trafiło ponad 112 tys. ton polskich, ekologicznych owoców. W odniesieniu do sektora ekologicznej produkcji zwierzęcej, odnotowano wzrost produkcji ekologicznego mleka krowiego oraz wydajności krów. Jednocześnie znacznie wzrosło pogłowie drobiu ekologicznego. W ubiegłym roku wyniosło ono ponad 350 tys. szt.

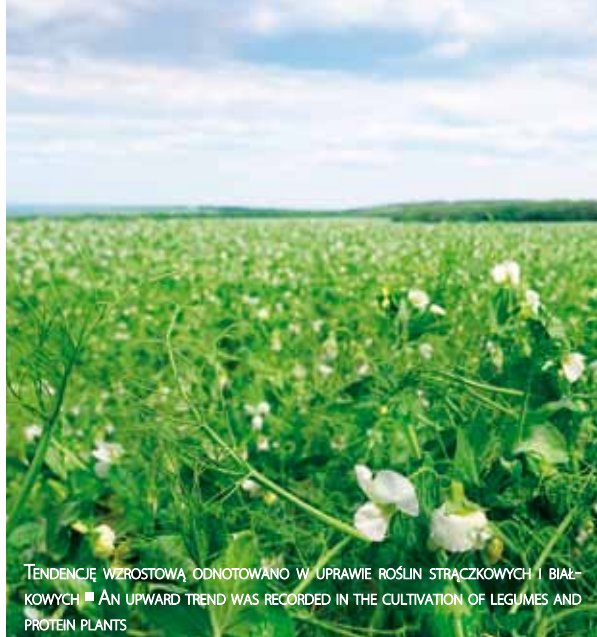
Organic farming is a farming system with the sustainable Crop and livestock production, it combines environment-friendly farming practices, supports the high level of biodiversity, uses natural processes and guarantees animal welfare. In addition, due to its labour-intensity, it creates new jobs, mainly in rural areas. The production of food using organic methods is an opportunity to improve the competitiveness of agricultural processors and producers and results in turning from the qualitative to quantitative way of competing.

As part of the organic farming system, in Poland there are more than 20.5 thousand organic producers, including more than 19 thousand farms and nearly 1 thousand operators preparing organic products. The area used by organic farmers is almost 485 thousand ha. The structure of organic crops is changing, both the cultivation area of cereals and the productivity of cereal crops are growing. An upward trend was also recorded in the cultivation of legumes and protein plants, as well as grapevines. The production of orchard crops, in particular, apples, pears, cherries and plums, also increased greatly. Last year, more than 112 thousand tonnes of Polish organic fruit were placed on the market. With respect to the organic livestock production sector, both the production of organic cow's milk and the milk yield of cows increased. Also, the population of organic poultry increased significantly. Last year, it was more than 350 thousand head.

Changes taking place in the organic farming sector are a sign of the increased interest in the organic production and entail more profound transformations pointing to the growing level of

Zmiany, zachodzące w sektorze rolnictwa ekologicznego, są oznaką wzrostu zainteresowania produkcją ekologiczną oraz wiążą się z głębszymi przemianami, wskazującymi na podnoszenie poziomu specjalizacji poszczególnych producentów. Wzrost ilości przetwórci pokazuje też, że na rynku dostępna jest większa ilość surowca, co przekłada się na wzrost podaży produktów ekologicznych na rynku.

Rozwój sektora żywności ekologicznej jest celem priorytetowym rozwoju rolnictwa w Polsce. Dokumentem strategicznym w tym zakresie jest „Ramowy Plan Działań dla Żywności i Rolnictwa Ekologicznego w Polsce na lata 2014-2020”, który decyzją Rady Ministrów został również ujęty, jako jeden z projektów strategicznych w Strategii na rzecz Odpowiedzialnego Rozwoju”, przyjętej przez Radę Ministrów. Określa on szanse i zagrożenia rozwoju oraz słabe i mocne strony sektora rolnictwa ekologicznego w Polsce, wskazuje też działania, jakie powinny być podejmowane w celu jego rozwoju.



TENDENCJE WZROSTOWĄ ODNOTOWANO W UPRAWIE ROŚLIN STRĄCZKOWYCH I BIAŁKOWYCH ■ AN UPWARD TREND WAS RECORDED IN THE CULTIVATION OF LEGUMES AND PROTEIN PLANTS

specialisation of individual producers. The increased number of processing plants also means that the higher quantity of raw material is available in the market which translates into the increased supply of organic products in the market.

The development of the organic food sector is a priority objective of agricultural development in Poland. The strategy paper in this regard is the „Framework action plan for food and organic farming in Poland for 2014-2020”, which, by decision of the Council of Ministers, has also been included

as one of the strategic projects in the Responsible Development Strategy, approved by the Council of Ministers. It specifies the opportunities and risks to the development as well as weaknesses and strengths of the organic farming sector in Poland, it also describes measures to be taken so as to develop this sector.

TEKST ■ By: **BARTOSZ PYTLAK/MRIRW** ■ **MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, © PANTHERMEDIA



BARDZO WZROŚŁA PRODUKCJA UPRAW SADOWNICZYCH ■ THE PRODUCTION OF ORCHARD CROPS INCREASED GREATLY



Ta praca to pasja

This work is a passion



MIECZYŚLAW BABALSKI OPOWIADA O SWOIM EKOLOGICZNYM SADZIE ■ MIECZYŚLAW BABALSKI TALKING ABOUT HIS ECOLOGICAL ORCHARD

Rolnictwo ekologiczne to nie tylko ekologiczne warzywa czy owoce. To także sposób na życie. Przekonują o tym Aleksandra i Mieczysław Babalscy, którzy prowadzą gospodarstwo ekologiczne i wytwórnię bio makaronu pod nazwą BioBabalscy.

– Powszechnie wiadomo, że stan naszego zdrowia zależy w dużej mierze od tego, co jemy – mówią gospodarze. Dlatego postanowili stworzyć gospodarstwo, które będzie przyjazne zarówno środowisku, jak i zdrowiu konsumentów.

Mieczysław Babalski jest w Polsce cenionym pionierem takiego właśnie ekologicznego sposobu gospodarowania. Ponad 30 lat temu doświadczenia z pracy w gospodarstwie konwencjonalnym skłoniły go do głębokiej refleksji.

– Zauważyłem, że osiągnięcie wysokich plonów w krótkim czasie czy przyspieszanie cyklu hodowlanego, odbija się na środowisku, strukturze gleby, zdrowiu i długości życia zwierząt, a także na jakości produkowanej żywności. Ona zaś ma bezpośredni wpływ na nasze zdrowie – mówi Mieczysław Babalski.

Dlatego w 1985 r. państwo Babalscy zaczęli przestawiać swoje małe, kilkuhektarowe gospodarstwo na metody ekologiczne. Po kilku latach działalności i pozyskiwania wiedzy na temat produkcji ekologicznej postanowili wykorzystać potencjał regionu. Z jednej strony duże skupisko gospodarstw ekologicznych, produkujących zboża, a z drugiej brak ekologicznych produktów zbożowych. Takim sposobem w sierpniu 1991 r. otworzyli wytwórnię makaronu bio.

– Zaczęliśmy od produkcji makaronu razowego, początkowo w niewielkiej ilości z pszenicy, potem z żyta i orkisz. Przez pierwszych 10 lat mało kto się interesował i mało kto zabiegał o produkty ekologiczne. Boom na nie zaczął się od roku 2000, a zainteresowanie ciągle wzrasta – mówią Babalscy.

Organic farming means not only organic vegetables or fruit. This is also the way of life, as persuaded by Aleksandra and Mieczysław Babalski, who manage an organic farm and a factory of bio-noodles, known as BioBabalscy.

– It is commonly known that our health depends heavily on what we eat – they say. Therefore, they decided to create a farm which would be both environment- and consumer health-friendly.

In Poland, Mieczysław Babalski is a recognised pioneer of such organic way of farming. More than 30 years ago, his experience with the work on a conventional farm made him think deeply.

– I noticed that achieving high yields in a short period of time or accelerating a breeding cycle impacts the environment, soil structure, health and lifespan of animals as well as the quality of food produced. On the other hand, food has a direct impact on our health – says Mieczysław Babalski.

That is why in 1985, Mrs and Mr Babalski started shifting their small farm of several hectares into organic methods. After several years of activity and gaining knowledge on the organic production, they decided to make use of the region's potential. On the one hand, there was a large group of organic farms producing cereals, on the other hand, there were no organic products. In this way, in 1991 they opened a factory of bio-noodles.

– We started with the production of wholemeal noodles, initially in small quantities, made of wheat, later of rye and spelt. For the first 10 years, few people were interested in and searched for organic products. The boom for such products started in 2000 and the interest keeps on growing – say Mrs and Mr Babalski.

In order to adapt the company's activity to the challenges and needs of the modern world and to the consumer expectations, the son of Mrs and Mr Babalski decided to set up an online store. Thanks to this sales channel, the products by Biobabalscy are currently also exported abroad.

Currently, the farm's production includes old types of cereals: spelt, emmer and einkorn wheat. They also breed green-legged hens, quails and turkeys – about 100 birds in total and three head of Polish Red cattle. The farm is also an organic orchard with a collection of 80 old varieties of apple, sour cherry and cherry trees.

During a visit to the orchard, the owner talks about the healthy lifestyle in accordance with the natural environment and about the nature giving us signs. Mr Babalski knows every

Aby dostosować działalność firmy do wyzwań i potrzeb współczesnego świata oraz oczekiwań konsumenta, syn państwa Babalskich postanowił założyć sklep internetowy. Dzięki takiej sprzedaży produkty BioBabalskich trafiają teraz także poza granice Polski.

Obecnie produkcja gospodarstwa to stare gatunki zbóż: pszenica orkisz, pszenica płaskurka i samopsza. Hodowane są tam również kury zielononóżki, perliczki i indyki – razem około 100 sztuk oraz 3 sztuki bydła rasy czerwonej polskiej. Gospodarstwo to także ekologiczny sad z kolekcją 80 starych odmian jabłoni, wiśni i czereśni.

Podczas zwiedzania sadu gospodarz mówi o zdrowym stylu życia w zgodzie ze środowiskiem naturalnym. O tym, że natura daje nam znaki. Pan Mieczysław zna każdą roślinkę, która rośnie pod drzewami w jego sadzie. – To nie są chwasty – mówi – te rośliny są tutaj dla nas, abyśmy korzystali z ich właściwości zdrowotnych. Podagrycznik, mniszek lekarski, pokrzywa – wymienia i opisuje ich właściwości lecznicze.

Gołym okiem widać, że jego gospodarstwo, to nie tylko praca. To życiowa filozofia i recepta na szczęście. Gospodarz podkreśla, że w naszym codziennym życiu powinna być zachowana równowaga pomiędzy odpoczynkiem a wysiłkiem fizycznym, umysłowym i pracą. Przekonuje, że pozytywnie zmęczony człowiek, to szczęśliwy człowiek. Zaraża energią.

Firma zatrudnia kilkanaście osób i cały czas powiększa swój asortyment. Pomimo tego, że ta praca to jego pasja, pan Mieczysław stara się zachowywać harmonię i znaleźć balans między pracą a zdrowym trybem życia. Potwierdzają to jego słowa, nie goni za sukcesem ponad miarę sił. Mówi, że jego rodzinie wystarcza to, co dotychczas



GRUSZKI Z EKOLOGICZNEGO SADU ■ ECO-PEARS

plant growing under the trees in his orchard. – These are not weeds – he says. – These plants are here for us so that we could make use of their health-promoting qualities. Ground elder, common dandelion, nettle – he mentions and describes their therapeutic properties.

With the naked eye we can see that his farm is not only work. This is his life philosophy and recipe for happiness. The owner stresses that in our daily life we should keep a balance between rest and physical effort, mental effort and work. He persuades that a positively tired person is a happy person. He shares his energy with others.

The company employs a dozen or so persons and keeps on expanding its product range. Despite the fact that this work is his passion, Mr Babalski tries to keep harmony and find a balance between work and healthy lifestyle. This is confirmed by his words, he does not pursue success at any price. He says that for his family it is enough what they have achieved so far. Thanks to his company's activity, he gives employment to other persons, local residents and provides farmers with a place to sell cereals they produce. His activity is awarded at numerous contests and his attitude and pioneer approach to farming was in 2014 appreciated by the President of the Republic of Poland who awarded Mieczysław Babalski with the Knight's

Cross of the Order of Merit.

BioBabalscy willingly share their knowledge and experience. They often receive groups of young people, pupils and students, farmers as well as consumers from home and abroad, who want to take a closer look at their work, which is definitely their passion.

TEKST ■ BY: RENATA KANIA-MIĘTUSIEWICZ/MRiRW ■ MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: DARIUSZ MAMIŃSKI, RENATA KANIA-MIĘTUSIEWICZ



EKOLOGICZNY MAKARAON - SUSZENIE ■ ORGANIC PASTA - DRYING

osiągnęli. Dzięki działalności swojej firmy daje zatrudnienie innym osobom, okolicznym mieszkańcom, a rolnikom zapewnia miejsce zbytu wyprodukowanego zboża. Jego działalność jest wyróżniana na licznych konkursach, a postawa i pionierskie podejście do gospodarowania zostało w 2014 r. docenione przez prezydenta RP, który wręczył Mieczysławowi Babalskiemu Kawalerski Krzyż Zasługi.

BioBabalscy chętnie dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem. Często przyjmują grupy młodzieży, uczniów i studentów, rolników, a także konsumentów z kraju i zagranicy, którzy chcą przyjrzeć się z bliska ich pracy, która bez wątplenia jest ich pasją.

Polska członkiem Międzynarodowego Funduszu Rozwoju Rolnictwa

Poland as a member of IFAD



SPOTKANIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI JANA KRZYSZTOFA ARDANOWSKIEGO I AMBASADORA ARTURA POLLOKA Z PREZYDENTEM IFAD GILBERTEM F. HOUNGBO. RZYM, 24 CZERWCA 2019 R. ■ THE MEETING OF JAN KRZYSZTOF ARDANOWSKI, MINISTER OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT, ARTUR POLLOK, AMBASSADOR, AND GILBERT F. HOUNGBO, PRESIDENT OF THE IFAD ROME, 24 JUNE 2019

Prezydent RP Andrzej Duda podpisał 4 listopada br. ustawę o ratyfikacji Porozumienia, ustanawiającego Międzynarodowy Fundusz Rozwoju Rolnictwa (IFAD – International Fund for Agricultural Development), uchwaloną przez Sejm 16 października 2019 r. Tym samym procedura przystąpienia Polski do Funduszu, zainicjowana przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi Jana Krzysztofa Ardanowskiego dobiega końca. Członkostwo Polski w IFAD wejdzie formalnie w życie z dniem, zdeponowania przez Polskę u sekretarza generalnego Organizacji Narodów Zjednoczonych (ONZ) w Nowym Jorku dokumentu akcesyjnego.

IFAD jest organizacją wyspecjalizowaną ONZ oraz jednocześnie międzynarodową instytucją finansową. Jego siedziba mieści się w Rzymie. Idea powołania IFAD powstała podczas XIII Światowej Konferencji na temat Żywności, która odbyła się w Rzymie w 1974 r. Wówczas globalne niedobory żywności spowodowały powszechny głód i niedożywienie, głównie w Afryce. Światowi przywódcy zdali sobie sprawę, że brak bez-

On 4 November, President of the Republic of Poland, Andrzej Duda, signed the Act on ratification of the Agreement establishing the International Fund for Agricultural Development (IFAD), enacted by the Sejm on 16 October 2019. In this way, the procedure for the accession of Poland to the Fund, initiated by Minister of Agriculture and Rural Development, Jan Krzysztof Ardanowski, is coming to an end. The Polish membership in IFAD will formally enter into force on the day on which Poland submits the accession document to the Secretary-General of the United Nations (UN) in New York.

IFAD is a specialised UN organisation and also an international financial institution. It is based in Rome. The idea to establish IFAD

was conceived during the 13th World Food Conference held in Rome in 1974. Back then, global food shortages resulted in widespread hunger and malnutrition, mainly in Africa. The world leaders realised that food insecurity and hunger were not only errors in the production of food, but also the result of structural problems related to poverty. In response to these complex problems, it was decided that the International Fund for Agricultural Development should be established without delay so as to finance development projects in agriculture, mainly in the field of the production of food in developing countries. The outcome of this initiative was the adoption, by the UN Conference debating in Rome in 1976, the "Agreement establishing IFAD", which entered into force on 30 November 1977. The founding members of the Fund were 91 countries, whereas currently IFAD is composed of 177 countries (including Poland) with varying levels of socio-economic development from all regions of the world.

pieczeństwa żywnościowego i głód to nie tyle błędy w zakresie produkcji żywności, ale również wynik problemów strukturalnych, związanych z ubóstwem. W odpowiedzi na te złożone problemy, postanowiono, że należy niezwłocznie ustanowić Międzynarodowy Fundusz Rozwoju Rolnictwa, aby sfinansować projekty rozwojowe w rolnictwie, przede wszystkim w zakresie produkcji żywności w krajach rozwijających się. Efektem tej inicjatywy było przyjęcie przez Konferencję ONZ, obradującą w Rzymie w 1976 r., „Porozumienia ustanawiającego IFAD”, które weszło w życie 30 listopada 1977 r. Członkami–założycielami Funduszu było 91 krajów, natomiast obecnie w skład IFAD wchodzi wraz z Polską 177 państw o różnym poziomie rozwoju społeczno-gospodarczego ze wszystkich regionów świata.

Głównym celem działalności IFAD jest zmniejszenie ubóstwa na obszarach wiejskich, poprawa warunków żywnościowych i zwiększenie produkcji żywności, w należących do Funduszu krajach rozwijających się, poprzez udzielanie im wsparcia finansowego na preferencyjnych warunkach. IFAD zapewnia finansowanie przede wszystkim projektów i programów, które stymulują wzrost gospodarczy, zmniejszają nierówności i poprawiają warunki życia ubogich mieszkańców obszarów wiejskich. Fundusz ułatwia również dostęp do technologii, usług doradczych i finansowych oraz zwiększenie możliwości technicznych i biznesowych w sektorze rolnym.

Działania IFAD są finansowane przede wszystkim z dobrowolnych wkładów państw członkowskich do budżetu Funduszu, spłat pożyczek, dochodów z inwestycji i specjalnych wpłat ze strony państw trzecich (nie będących członkami Funduszu). Inne źródła finansowania obejmują: kredyty państwowe, a ostatnio coraz częściej kredyty preferencyjne i pożyczki na międzynarodowych rynkach kapitałowych.

Państwa członkowskie zarządzają IFAD za pośrednictwem Rady Zarządzającej i Zarządu. Te dwa organy podejmują wszystkie ważne decyzje dla organizacji. Nadzór i wsparcie, finansowanych projektów w terenie, prowadzone jest poprzez Krajowe Biura Funduszu. Na czele IFAD stoi Prezydent, wybierany przez państwa członkowskie na 4-letnią kadencję. Obecnie, 6. Prezydentem IFAD, od 1 kwietnia 2017 r. jest Gilbert F. Hounbo (z Togo).

Członkostwo w IFAD stwarza Polsce możliwość zwiększenia siły oddziaływania na międzynarodową politykę w dziedzinie rolnictwa oraz rozwoju obszarów wiejskich, w tym w szczególności: transfer polskich technologii w sektorze rolnym do krajów rozwijających się, wymianę know-how z innymi krajami wysoko rozwiniętymi, dostęp do wyspecjalizowanej wiedzy IFAD, wzmocnienie wpływu na realizację priorytetowych działań na rzecz rozwoju, zwiększenie uczestnictwa podmiotów polskiego sektora prywatnego w procesach rozwojowych w krajach rozwijających się (m.in. poprzez inwestycje infrastrukturalne w rolnictwie i sprzedaż maszyn rolniczych) oraz zatrudnienie obywateli polskich w IFAD na stanowiskach specjalistycznych.

The major objective of IFAD activity is to reduce poverty in rural areas, improve food conditions and increase food production in the developing countries being members of the Fund by providing them with financial support on preferential conditions. IFAD provides financing mainly for projects and programmes that stimulate the economic growth, reduce inequalities and improve the living conditions of poor rural residents. The Fund also facilitates access to technology, advisory and financial services and enhancement of technical and business opportunities in the agricultural sector.

IFAD activity is financed primarily from voluntary contributions of the Member States to the Fund's budget, repayments of loans, investment income and special contributions from third countries (not being the members of the Fund). Other sources of financing include: government credits, and recently, more and more often, preferential credits and loans in international capital markets.

The Member States administer IFAD through the Governing Council and the Executive Board. These two bodies make all important decisions for the organisation. The supervision and support of financed projects on the ground is implemented through the IFAD Country Offices. IFAD is headed by the President elected by the Member States for a term of four years. Currently, the 6th President of IFAD, since 1 April 2017, is Gilbert F. Hounbo (from Togo).

The membership in IFAD creates a possibility for Poland to increase its impact on the international policy in the field of agriculture and rural development, including, in particular: transfer of Polish technologies in the agricultural sector to developing countries, exchange of know-how with other high-developed countries, access to specialised knowledge of IFAD, strengthening the impact on implementing priority tasks for development, increasing participation of Polish private sector operators in development processes in developing countries (*inter alia*, through infrastructural investments in agriculture and sale of agricultural machinery) and employment of Polish citizens in IFAD in specialised posts.



ARTUR POLLOK

STAŁY PRZEDSTAWICIEL RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ PRZY ORGANIZACJI NARODÓW ZJEDNOCZONYCH DS. WYŻYWIENIA I ROLNICTWA, PRZY ŚWIATOWYM PROGRAMIE ŻYWNOŚCIOWYM ORAZ PRZY MIĘDZYNARODOWYM FUNDUSZU ROZWOJU ROLNICTWA Z SIEDZIBĄ W RZYMIE ■

PERMANENT REPRESENTATIVE OF THE REPUBLIC OF POLAND TO THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANISATION OF THE UNITED NATIONS, TO THE WORLD FOOD PROGRAMME AND TO THE INTERNATIONAL FUND FOR AGRICULTURAL DEVELOPMENT, BASED IN ROME

Polska Food Festival w Brukseli

Poland Food Festival in Brussels



WIZYTA PREMIERA RP MATEUSZA MORAWIECKIEGO NA POLSKA FOOD FESTIVAL ■ PRIME MINISTER OF THE REPUBLIC OF POLAND MATEUSZ MORAWIECKI VISITING THE POLAND FOOD FESTIVAL

Polska Food Festival to duże wydarzenie, promujące polską kuchnię i regionalne produkty. Zorganizowane zostało w połowie grudnia ub. roku w samym sercu Brukseli. W uroczystej inauguracji wzięli udział prezes Rady Ministrów Mateusz Morawiecki oraz minister rolnictwa i rozwoju wsi Jan Krzysztof Ardanowski.

Polska żywność jest smaczna, różnorodna i wytwarzana zgodnie z tradycjami narodowymi.

– Tak jak polskie jedzenie, to żadne inne na świecie nie jest takie dobre. – powiedział premier.

Mamy do zaoferowania wyjątkowe, niepowtarzalne produkty. Dbamy o właściwe oznaczenie jakości polskiej żywności. Daje to wybór i spełnia oczekiwania konsumentów. To szczególnie ważne, ponieważ polscy producenci mogą zaoferować dużo więcej, niż samo spełnianie oczekiwań – unikalną jakość i smak.

– Dzielimy się tym, co potrafimy znakomicie robić. Produkty polskiego rolnictwa cieszą się dużą popularnością zagranicą, a Polska staje się dużym zaopatrzeniowcem na świecie – podkreślił szef resortu rolnictwa. Prezentujemy i chwylimy się polską żywnością, by dotrzeć jak najszerzej do konsumentów i aby zabrzmiało w całej Europie: Polscy rolnicy, polscy producenci wytwarzają żywność najwyższej jakości – dodał minister.

Bogactwo kulinarne kuchni polskiej, połączenie specyficznych cech, związanych z poszczególnymi regionami kraju, z naturalnymi warunkami oraz wiedzą producentów, powoduje, że mamy do zaoferowania wyjątkowe, niepowtarzalne produkty.

Podczas Festiwalu można spróbować m.in. polskich wędlin i kielbas, nalewek, pieczywa, przetworów owocowych i słodczy.

The Poland Food Festival is a great event promoting Polish cuisine and regional products. It was organised last mid-December at the very heart of Brussels. The ceremonial inauguration was attended by Prime Minister Mateusz Morawiecki and Minister of Agriculture and Rural Development, Jan Krzysztof Ardanowski.

Polish food is tasty, diversified and produced according to national traditions.

– No other food in the world is as good as Polish food – said the Prime Minister.

We have exceptional, unique products to offer. We care about the proper quality marking of Polish food. This allows to make choice and meets the expectations of consumers. This is particularly important as Polish producers may offer much more than just meeting the expectations – namely, the unique quality and taste.

– We share the things we can make excellently. Polish agricultural products enjoy great popularity abroad and Poland is becoming a large supplier in the world – stressed the head of the Ministry of Agriculture. – We present and boast of Polish food so as to reach the largest possible group of consumers and to make people all over Europe hear the message: Polish farmers, Polish producers produce top-quality food – added the Minister.

The culinary richness of Polish cuisine, a combination of specific features related to the individual regions of the country, to the natural conditions and the knowledge of producers are reasons for which we have exceptional, unique products to offer.

At the Festival, it was possible to try, *inter alia*, Polish coldmeats and sausages, cordials, bread, fruit preserves and sweets.



Smaczne targi POLAGRA

Tasty Polagra Fair

WYDARZENIE BIZNESOWE DLA BRANŻY SPOŻYWCZEJ, CIESZĄCE SIĘ NAJDŁUŻSZĄ TRADYCYJĄ TARGOWĄ W EUROPIE ŚRODKOWO-WSCHODNIEJ, TO GRUPA TARGÓW POLAGRA, KTÓRA COROCZNIE, JESIENIĄ ODBYWA SIĘ W POZNANIU ■ THE BUSINESS EVENT FOR THE FOOD INDUSTRY, ENJOYING THE LONGEST TRADE FAIR TRADITION IN CENTRAL AND EASTERN EUROPE, IS THE GROUP OF POLAGRA FAIR, WHICH IS HELD ANNUALLY, IN AUTUMN, IN POZNAŃ

W tym roku Polagrę, a także towarzyszące im targi Taropak oraz Smaki Regionów, odwiedziło ponad 50 tys. osób. Swoją ofertę prezentowało tu blisko 800 wystawców z 30 krajów.

Wiodące w grupie targi Polagra Food to przede wszystkim prezentacja osiągnięć polskich firm w zakresie dostosowywania swoich wyrobów do szybko zmieniających się obecnie wymagań i gustów konsumentów. Imponującą ofertę prezentował sektor mleczarski, którego wyroby stanowią znaczący element diety szerokiego grona Polaków, ale także znajdują coraz więcej odbiorców za granicą.

Uwagę zwiedzających przyciągało także stoisko „Mięso z Polski”, przygotowane przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, na którym można było zapoznać się z wyrobami mięsnymi różnych marek, pochodzącymi z polskich zakładów produkcyjnych. Uzupełnieniem mięsnej ekspozycji było Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa, Kuchmistrzostwa, w ramach którego odbyła się promocja polskiej wieprzowiny. Mówiono o walorach odżywczych mięsa i jego ważnej roli w diecie człowieka. Natomiast mistrzowie kuchni przekonywali smakiem, częstując gości przygotowanymi daniami.

Na ekspozycji targów POLAGRA FOOD nie zabrakło także firm, produkujących słodycze, przekąski słone, przetwory owocowo-warzywne, dania ready-to-eat, kawy, herbaty czy alkohole.

POLAGRA FOOD to targi, skoncentrowane wokół smaku, sprzyjające budowaniu relacji handlowych na linii producenci żywności i kupcy z sieci handlowych, hurtownicy oraz detaliści z branży spożywczej. Od wielu lat wspierają one polskich producentów w pozycjonowaniu naszej żywności poza granicami kraju.

– To wielkie święto polskiej żywności, ponieważ tu, w Poznaniu, spotykają się czołowi jej producenci – powiedział, pod-



UROCZYSTE OTWARCIE TARGÓW POLAGRA FOOD 2019 W POZNANIU ■ THE OPENING CEREMONY OF THE POLAGRA FOOD 2019 FAIR IN POZNAN

This year, the Polagra fair, as well as the accompanying Taropak and Tastes of the Regions fairs, were visited by more than 50 thousand people. Nearly 800 exhibitors from 30 countries presented their offer there.

The group leader, the Polagra Food fair, is mainly a presentation of achievements of Polish companies in adapting their products to the rapidly evolving requirements and tastes of consumers. An impressive offer was presented by the dairy sector, whose products are a significant part of the diet for many Poles, but also find more and more customers abroad.

The attention of the visitors was also attracted by the stand “Meat from Poland”, prepared by the Association of Polish Butchers and Producers of Processed Meat, where it was possible to become familiar with meat products of various brands from Polish production plants. The meat exhibition was complemented by the Forum of Butchery, Cold Meat Production and Cookery, as part of which Polish pork was promoted. They talked about the nutritive qualities of meat and its important role in the human diet. On the other hand, the chefs attracted the visitors by means of taste, treating them to the dishes prepared.

At the Polagra Food fair, there were also companies producing sweets, savoury snacks, fruit and vegetable products, ready-to-eat dishes, coffee, tea and spirits.

Polagra Food is a trade fair conducive to building trade relationships among food producers and buyers from retail chains, wholesalers and retailers from the food industry. For many years, it has been supporting Polish producers in placing our food on foreign markets.

– This is a great feast of Polish food, as here, in Poznań, its leading producers can meet – said the Minister of Agriculture and Rural Development, Jan Krzysztof Ardanowski, during the opening ceremony of the exhibition.



UROCZYŚCIWOŚĆ WRĘCZENIA ZNAKÓW PDŻ - POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ ■ THE CEREMONY OF GRANTING THE MARKS OF THE PDŻ - TRY FINE FOOD



POKAZ SZTUKI KULINARNEJ ■ COOKING SHOW

czas uroczystości otwarcia targów, polski minister rolnictwa i rozwoju wsi Jan Krzysztof Ardanowski.

Polska żywność jest synonimem najwyższej jakości, w roku ubiegłym wartość polskiego eksportu rolno-spożywczego wyniosła blisko 30 mld euro, a według danych cząstkowych w tym roku może być jeszcze większa.

Program wydarzeń, towarzyszący targom POLAGRA FOOD, obfitował w wiele konferencji, spotkań, szkoleń, a także finałów prestiżowych konkursów, jak np. Kulinaryny Puchar Polski, czy program Poznaj Dobrą Żywność.

Podczas uroczystej gali znaki programu Poznaj Dobrą Żywność otrzymały 163 produkty, wytwarzane przez 49 przedsiębiorców. Teraz znakiem tym wyróżnionych jest już 478 produktów, produkowanych przez 106 przedsiębiorstw sektora rolno-spożywczego.

Program Poznaj Dobrą Żywność to program Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który od lat służy informowaniu konsumentów o produktach żywnościowych wysokiej jakości. Jego celem jest motywowanie producentów i przetwórców żywności do podnoszenia jakości swoich wyrobów. Znak PDŻ – Poznaj Dobrą Żywność przyznawany jest tylko wyrobom, które spełniają kryteria, opracowane przez Kolegium Naukowe ds. jakości produktów żywnościowych. Oznaczenie tym znakiem może pomagać konsumentowi w wyborze produktu. Ma ono na celu również podnoszenie zaufania konsumenta do produktu żywnościowego poprzez informację o jego wysokiej i stabilnej jakości.

Targi POLAGRA FOOD stanowią co roku doskonałą okazję do spotkań, wymiany opinii, prezentacji nowości, zacieśniania biznesowych relacji i nawiązywania nowych. Targi odwiedzają nie tylko dystrybutorzy żywności z Polski, ale także z zagranicy. Ich znaczenie w branży spożywczej podkreśla obecność decydentów, reprezentujących czołowe marki w handlu detalicznym oraz w gastronomii i hotelarstwie.

TEKST ■ BY: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW ■ MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRiRW

Polish food is synonymous with the highest quality. In 2018, the Polish agri-food export value amounted to nearly EUR 30 billion and, according to the partial figures, it can be even higher this year.

The programme of events accompanying Polagra Food was full of many conferences, meetings, training courses, as well as finals of prestigious competitions, such as, e.g. Polish Culinary Cup or the Try Fine Food programme.

During the formal gala, the marks of the Try Fine Food programme were granted to 163 products made by 49 producers. Now, as many as 478 products, made by 106 agri-food companies, bear this mark.

The Try Fine Food programme is a programme of the Minister of Agriculture and Rural Development, which for many years has been used to inform consumers of top-quality food products. Its objective is to motivate food producers and processors to improve the quality of their products. The PDŻ – Try Fine Food mark is granted only to those products which meet the criteria developed by the Scientific Board for Quality of Food Products. The marking with this mark may help consumers choose a product. It is also aimed at enhancing consumers' confidence in a food product through the information on its high and stable quality.

Every year, the Polagra Food fair is an excellent opportunity for meetings, exchange of opinions, presentation of novelties, strengthening business relationships and establishing new ones. The fair is visited not only by food distributors from Poland, but also from abroad. Its importance in the food industry is emphasised by the presence of policymakers representing leading brands in retail as well as in gastronomy and hospitality.

STOJSKO MINISTERSTWA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI NA TARGACH POLAGRA FOOD ■ STAND OF THE MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT AT THE POLAGRA FOOD FAIR



Święto smaków

Feast of flavours

Kaszanki po kaszubsku i śląskiego krupnioka – m.in. takie produkty można było spróbować podczas targów „Smaki Regionów”. Prezentowane są tu corocznie prawdziwe rarytasy kulinarne, prawie z każdego zakątka Polski. Jest tu wielkopolski gzik i góralskie oscypki, miody z rejonu Dolnej Wisły i pstrągi z warmińskich jezior, a także chrupiące pieczywo, aromatyczne wędliny, smażone na piecu powidła, konfitury, domowe ciasta oraz wyśmienite nalewki, przyrządzane według receptur, przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

– Polska, poprzez swoją historię, ma bogate dziedzictwo kulinarne. Specyfika poszczególnych regionów, wielokulturowość i mniejszości narodowe ukształtowały przez wieki naszą kuchnię, pełną smaków i aromatów – stwierdził minister Jan Krzysztof Ardanowski, otwierając tę targową imprezę.

Targi to także wydarzenie, adresowane do współczesnych, bardzo świadomych konsumentów, przykładających dużą uwagę do spożywanej żywności i poszukujących takiej, która ma wysoką jakość. Na targach tych są produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także produkty certyfikowane, z oznaczeniami geograficznymi i ekologicznymi.

Polska posiada ogromne, potencjalne możliwości wytwarzania takich produktów ze względu na tradycyjne rolnictwo, rodzinne gospodarstwa rolne, czyste środowisko naturalne i bardzo bogate, tradycje naszej kuchni.

Podczas targów ogłoszono laureatów piątej edycji konkursu kulinarnego „Bitwa Regionów”. W finale spotkało się 16 drużyn, reprezentujących wszyst-



Kashubian-style black pudding and Silesian *krupniok* (black pudding) – these are products which we could taste during the “Tastes of the Regions” fair. Every year, real culinary delicacies, from almost each part of Poland, are presented here. We can find here *gzik* (cottage cheese with additions) from Wielkopolska and *oscypki* (type of sheep cheese), honeys from the area of Lower Vistula and trout from Warmian lakes, as well as crispy bread, aromatic coldmeats, oven-fried plum jam, fruit jams, homemade cakes and delicious cordials prepared according to recipes passed from generation to generation.

– Owing to its history, Poland has a rich culinary heritage. The specificities of individual regions, multiculturalism and national minorities for centuries have shaped our cuisine full of tastes and aromas – said Minister Jan Krzysztof Ardanowski when opening this fair event.

The fair is also an event addressed to modern, very informed consumers paying great attention to food they eat and searching for high-quality food. At this fair, we can find products included in the List of Traditional Products, kept by the Minister of Agriculture and Rural Development, as well as certified products, products with geographical indications and organic products.

Poland has the enormous, potential capacity to produce such products due to traditional agriculture, family farms, clean natural environment and very rich traditions of our cuisine.

At the fair, the winners of the fifth edition of the culinary competition “Battle of the Regions” were announced. The final was a meeting of 16 teams representing all voivodeships. The “Battle of



ZDOBYWCZYNIĘ I MIEJSCA W KONKURSIE KULINARNYM „BITWA REGIONÓW” – KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH Z GORZYKOWA W WOJEWÓDZTWIE WIELKOPOLSKIM ■ THE LAUREATES OF THE FIRST PRICE IN THE COOKING COMPETITION “THE BATTLE OF REGIONS” – THE FARMERS’ WIVES’ ASSOCIATION FROM GORZYKOWO IN THE WIELKOPOLSKIE VOIVODESHIP

kie województwa. „Bitwa Regionów” to ogólnopolski konkurs, w którym reprezentacje kół gospodyń wiejskich przygotowują regionalną potrawę w oparciu o własną recepturę i rodzime produkty.

Jak zauważył, wręczając nagrody, Jan Krzysztof Ardanowski, to właśnie członkinie kół gospodyń wiejskich są prawdziwymi ambasadorkami kulinarnych tradycji regionów. – Któż lepiej i z większą pasją od tych pań potrafi czerpać z bogactwa folkloru, sięgać po dawne receptury i odnajdywać zapomniane smaki – podkreślał minister.

Najlepsze danie przygotowało Koło Gospodyń Wiejskich z Gorzykowa w województwie wielkopolskim. Jury nagrodziło gospodynię z Gorzykowa za nadzianą roladę z kaczki w towarzystwie gołąbków z modrej kapusty. Drugie miejsce przypadło Kołu Gospodyń Wiejskich w Kłaninie w województwie zachodniopomorskim za gołąbki z rybką w lesie, gołąbki w dwóch smakach. Na podium znalazło się także Koło Gospodyń Wiejskich „Luba” z Lubajny w województwie warmińsko-mazurskim za lubę mazurską, czyli roladę ziemniaczaną z sosem kurkowym.

W tym roku w konkursie wzięły udział 784 koła gospodyń wiejskich. Konkurs pokazuje, jak wspaniałą i oryginalną żywność mogą zaoferować polscy producenci konsumentom nie tylko w kraju, ale i z zagranicy.

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW ■
MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRiRW

the Regions” is a nationwide competition where the teams of farmers’ wives’ associations prepare a regional dish based on their own recipe and native products.

As Jan Krzysztof Ardanowski stated, when presenting the awards, the members of farmers’ wives’ associations are genuine ambassadors of culinary traditions of the regions. – Who is better and more passionate than these ladies in drawing from the wealth of folklore, using old recipes and finding forgotten tastes? – stressed the Minister.

The best dish was prepared by the Farmers’ Wives’ Association from Gorzykowo in the Wielkopolskie Voivodeship. The jury awarded the members from Gorzykowo for the stuffed duck roulade accompanied by red cabbage rolls. The second place was taken by the Farmers’ Wives’ Association from Kłanino in the Zachodniopomorskie Voivodeship for cabbage rolls with fish in the forest, cabbage rolls in two versions. The place on the podium was also occupied by the Farmers’ Wives’ Association “Luba” from Lubajny in the Warmińsko-Mazurskie Voivodeship for Masurian luba, i.e. potato roulade with chanterelle sauce.

This year, the competition was participated in by 784 farmers’ wives’ associations. The competition shows how wonderful and original can be food offered by Polish producers to consumers, not only home but also abroad.

LUBA MAZURSKA, CZYLI ROLADA ZIEMNIACZANA Z SOSEM KURKOWYM, AUTORSTWA KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH „LUBA” Z LUBAJNY W WOJEWÓDZTWIE WARMIŃSKO-MAZURSKIM, ZAJĘŁA III MIEJSCE ■ THE MAZURIAN POTATO ROLL WITH CHANTERELLE SAUCE, PREPARED BY THE FARMERS’ WIVES’ ASSOCIATION “LUBA” FROM LUBAJNY IN THE WARMIŃSKO-MAZURSKIE VOIVODESHIP WAS AWARDED THE 3RD PRIZE.



Spowiedź Lawendowej Wiedźmy

The confession of the Lavender Witch

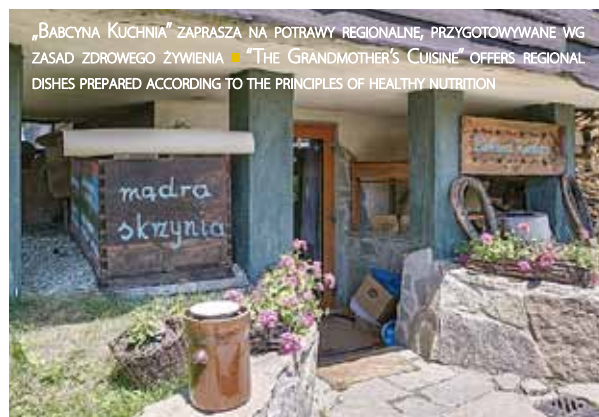
AGROTURYSTYKA „U LAWENDOWEJ WIEDŹMY” ZAJĘŁA PIERWSZE MIEJSCE W OGÓLNO-POLSKIM KONKURSIE „KWATERY NA MEDAL 2019”. KONKURS ODBYWAŁ SIĘ POD HONOROWYM PATRONATEM MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI ■ THE „U LAWENDOWEJ WIEDŹMY (AT THE LAVENDER WITCH)” AGRI-TOURISM FARM TOOK THE FIRST PLACE DURING THE NATION-WIDE COMPETITION ENTITLED “KWATERY NA MEDAL 2019 (TOP-QUALITY ACCOMMODATION 2019)”. THE COMPETITION WAS HELD UNDER THE HONORARY PATRONAGE OF THE MINISTER OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT.



Agroturystykę prowadzę od 8 lat. Pomysł, jak to często bywa, wziął się z marzeń. Starą, góralską chałupę, która stała w Wiśle, rozebrałam i przeniosłam do Lstebnej, składając ją na nowym fundamencie, w nowoczesnych technologiach, ale z zachowaniem

I have been involved in agri-tourism for 8 years. As it often happens, the idea stemmed from my dreams. In Wisła, I found an old, highlander hut. I disassembled it and transported it to Lstebna, where I installed it on the new foundations, using modern technologies, while keeping its original nature and climate. The house is about 130 years old. I equipped it with furniture and items from the period in which it was built, i.e., from the turn of the 19th and 20th centuries, and called it “Wiedźmówka (Witch House)”. Right from the start, the house was created guest rooms in mind.

My guests are offered rooms with private bathrooms, spaces to spend time together in front of the fireplace, as well as simple, homemade food and relax in a beautiful place in the countryside, overlooking the mountains. In “Wiedźmówka”, it is possible to use the backyard SPA: two saunas – traditional and infrared, Russian banya (bathing in hot water under the





SALON DO WYPOCZYNKU ■ THE LIVING ROOM TO RELAX

jej pierwotnego charakteru i klimatu. Dom ma ok. 130 lat. Wyposażyłam go w meble i przedmioty z okresu, w którym powstał, czyli z przełomu XIX i XX wieku i nazwałam „Wiedźmówką”. Od początku dom tworzony był z myślą o pokojach gościnnych.

Gościom oferuję pokoje z łazienkami, przestrzenie do spędzania wspólnie czasu przed kominkiem, a także proste, domowe jedzenie oraz odpoczynek w przepięknym miejscu na wsi, z widokiem na góry. W „Wiedźmówce” istnieje możliwość skorzystania z przydomowego SPA: dwie sauny – tradycyjna i infrared, ruska bania (kąpiel w gorącej wodzie pod rozgwieżdżonym niebem, nawet w czasie mrozu!) oraz masaże z widokiem na góry.

W rozbudowie przydomowego SPA pomogły mi środki, które uzyskałam w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Moim gościom polecam także długie wieczory przy kominku lub na świeżym powietrzu przy ognisku, spotkania i weekendy tematyczne, m.in. weekend z jogą, Nordic walking, warsztaty dla kobiet zwane przez nas „skubaniem pierza”, klub fanek książki Elizabeth Gilbert „Jedź, módl się i kochaj” oraz Klub Kobiet Czarujących, w zimie kulig, a w lecie wyprawę wozami, zaprzęgniętymi w konie, z pochodniami, ze śpiewem i pieczeniem kielbasek.

Z wielką przyjemnością oprowadzam gości po „Wiedźmówce”, opowiadając o technice budowy takich domów i zachęcam do ratowania starych chałup, bo klimat, który w nich istnieje, jest niepowtarzalny. W tym zakresie mam na koncie sukces – dwie chałupy, ocalone w ten sam sposób, jedna z nich stoi w sąsiedniej wsi i też jest tam prowadzona agroturystyka.

W domu gotujemy pyszne dania na kuchni opalanej drewnem. Jest to teoretycznie śniadanie i obiadokolacja, ale praktycznie gości karmimy cały dzień. Pośliki są obfite, proste, oparte na regionalnej kuchni i swojskich produktach, przyrządzane według

starry sky, even during frost!) and massages with the view of the mountains. The funds which I received as part of the Rural Development Programme for 2014-2020, helped me expand the backyard SPA.

I also recommend my guests to spend long evenings by the fireplace or in the open air, by the campfire, thematic meetings and weekends, *inter alia*, a weekend with yoga, Nordic walking, workshop for women which we call “feather plucking”, club of female fans of the book by Elizabeth Gilbert “Eat, Pray, Love” and the Club of Bewitching Women, sleigh rides in the winter and horse cart rides in the summer, with torches, singing and roasting sausages.

I am very pleased to guide my guests around “Wiedźmówka”, while telling them about the technique of building such houses and encouraging them to save old huts, as their climate is unique. In this regard, I may boast of success – two huts saved in the same way, one of them is located in a neighbouring village and also used for agrotourism purposes.

In our house, we cook delicious dishes using a wood-fired oven. In theory, these are breakfasts and dinners, but as a matter of fact we feed our guests all day long. The meals are hearty, simple, based on regional cuisine and local products, prepared according to the principles of rational and healthy nutrition. On request, we prepare vegetarian dishes according to the specific expectations and dietary habits of our guests. Everything is served in large pots and everyone eats to their heart’s content, second helpings are very welcome. Once the meals are served, the person preparing them leaves the guests alone in “Babcyna Kuchnia (Grandma’s Kitchen)”, so they can eat as much as they want.

zasad racjonalnego i zdrowego żywienia. Na życzenie przygotowujemy potrawy wegetariańskie, według ustalonych oczekiwań i przyzwyczajzeń żywieniowych gościa. Wszystko podajemy w garach i każdy je, ile chce, dokładki mile widziane. Osoba przygotowująca posiłki, po ich podaniu, pozostawia gości samych w „Babczynej Kuchni”, aby mogli się tam do woli gościć.

Często goście pytają, dlaczego nazwałam się „wiedźmą”? Odpowiadam krótko: wiedźma to kobieta, która ma wiedzę, a ja się mojej wiedzy nie wstydzę. Rzecz jasna, nie jestem wszytkowiedzącą, ale pasuję do wizerunku współczesnej wiedźmy. Chciałam zmienić pejoratywność określenia „wiedźma” i chyba mi się udało. Dawne wiedźmy pomagały ludziom, leczyły nie tylko ciało, ale i duszę, rozwiązywały konflikty, radziły w sprawach skomplikowanych. I co ważne – nigdy nie używały magii, tylko wiedzy.

Założyłam sobie, że do „wiedźmy” przyjeżdżać będą wyłącznie ludzie pozytywnie zakręceni i się nie pomyliłam. Bo proszę się zastanowić: kto jedzie do wiedźmy? Gościom przedstawiam się z uśmiechem: „Ja tu jestem wiedźmą”. I zawsze spotykam się z przemyśleniem: „Nie wygląda pani”. Dzieci zwykle na początku się boją, trzymając się maminych spódnic, a potem nawet kilka razy dziennie mówią do mnie: „Dzień dobry, pani wiedźmo”.

Wokół „Wiedźmówki” rośnie ok. 650 sadzonek lawendy, która w miejscu tym, z uwagi na glebę i klimat, nie ma prawa rosnąć. A u mnie rośnie! No cóż, „wiedźmie” rośnie. Lawenda to niezwykła roślina. Do tego w takiej ilości, jak u mnie, działa na ludzi niezmiernie. Chińczycy twierdzą, że lawenda ma właściwości balansujące – pobudza i jednocześnie wycisza. Obcowanie z tą rośliną przedstawia człowiekowi myśli, pobudza do działania, a jednocześnie wycisza złe emocje.

Mam wykształcenie pedagogiczno-psychologiczne, z zarządzania oraz pojęcie o sztuce i antykach. Ta wszechstronność wie-

My guests are often asking me why I called myself the “witch”? I answer briefly: the witch is a woman of knowledge, and I am not ashamed of my knowledge. Of course, I am not omniscient, but I fit the image of a modern witch. I wanted to change the pejorative nature of the term “witch” and I guess I succeeded. In the past, witches helped people, treated not only the body but also the soul, resolved conflicts, gave advice on complicated cases. And what is important – they never used magic, just knowledge.

I assumed that the “witch” will be visited by positively crazy people only and I was right. Please, think about it: who goes to the witch? I welcome my guests smiling and saying: “I am the witch here”. I always hear the nice words: “You do not look like a witch”. Children are usually scared at the beginning, holding on to their mummies’ skirts, and later on even several times a day they say to me: “Good morning, Mrs witch”.

Around “Wiedźmówka”, there are about 650 seedlings of lavender, which, due to the soil and climate conditions, has no right to grow here. And for me, it grows! Well, it grows for the “witch”. Lavender is an unusual plant. And in additions, in such quantities as here it has a remarkable impact on people. The Chinese say that lavender has balancing properties – it both stimulates and soothes. Contact with this plant changes human thoughts, stimulates people to act and also removes bad emotions.

My educational background is as follows: pedagogy and psychology and management. I also have an idea of art and antiques. This universal knowledge is useful to me in what I do now. But, in order to deal with agri-tourism activities properly, we should, first of all, love people, accept them as they are and know that the rule: “A guest in the house is God



SYPIALNIA Z KLIMATEM ■ THE CLIMATIC BEDROOM

dzy jest mi przydatna w tym, co teraz robię. Ale, aby należycie prowadzić agroturystykę, trzeba przede wszystkim kochać ludzi, akceptować ich takimi, jacy są, no i mieć świadomość, że zasada: „Gość w dom, Bóg w dom” musi być przestrzegana bezwzględnie.

Według mnie nie każdy może zajmować się agroturystyką. Sądzę, że niektóre osoby będą miały największą trudność w zaakceptowaniu obcych osób „kręcących się” po domu. Tymczasem w agroturystyce to nie są obcy, tylko w pewnym sensie domownicy, co powoduje, że fakt ten staje się magnesem przyciągającym ich do takich miejsc.

Swoją praktyczną wiedzę o agroturystyce pogłębiłam kończąc kurs z zakresu edukacji ekologicznej, do którego zrobienia zachęcam wszystkich, którzy myślą o takim sposobie na życie. Więcej – uważam, że sama pasja do czegoś i chęć dzielenia się nią z innymi nie wystarczą, aby mieć sukces.

W moim domu gościłam przez minione osiem lat bardzo wiele osób. Obecnie ok. 60-70 proc. rezerwacji dokonywana jest przez rodziny, które już u mnie były. Niektóre dzieci tak się „postarzały”, że pewnie za jakiś czas przyjeżdżać będą tu ze swoimi pociechami. Goście przybywają z całej Polski, ale również coraz częściej i z zagranicy. Ci ostatni to zwykle małżeństwa Polki lub Polaka z obcokrajowcem.

Agroturystyka to interes rodzinny. Na pewno wymagający czasu i zaangażowania, ale satysfakcja, również ta finansowa, gwarantowana. Zachęcam wszystkich, którzy szukają swojej drogi w życiu, do przemyśleń w tym kierunku. Zapraszam do mnie, też po energię i ewentualne wskazówki: jak to zrobić, aby się udało.

in the house” must be respected without any exception. In my opinion, not everyone can deal with agri-tourism. I think that some people will have the greatest difficulty in accepting strangers “hanging around” their house. Yet, in agri-tourism, these are not strangers, but, in a sense, household members and this fact makes them attracted to such places.

I have improved my practical knowledge of agri-tourism by completing a course on ecological education and I encourage all those who are thinking about this way of life to take part in this course. What is more, I think that the mere passion for something and the will to share it with others are not enough to succeed.

For the past eight years, I have received many people in my house. Now, about 60-70% of the bookings are made by families who have already been here. Some children “grew old” so much that in a while they will surely come here with their own children. The guests are from all over Poland, but more and more often we have also the guests from abroad. The latter are usually married couples – Poles with foreigners.

Agri-tourism is a family business. Surely, it requires time and involvement, but satisfaction, also financial, is guaranteed. I encourage all those who are looking for their way of life to think about it. I invite you to visit me, to get energy and potential guidelines: how to do it to succeed.

TEKST ■ By: **ELŻBIETA NOWAK – LAWENDOWA WIEDZMA** ■ **LAVENDER WITCH**
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ARCHIWUM ELŻBIETY NOWAK ■ **ELŻBIETA NOWAK'S ARCHIVES**



ŁAZIENKA, NAWIĄZUJĄCA DO STYLU CAŁEGO DOMU ■ THE BATHROOM MATCHING THE STYLE OF THE ENTIRE HOUSE



Muzea na wolnym powietrzu Open-air museums

KAŻDY, KTO CHCE OŻYWIĆ WYOBRAŹNIĘ, WZCUC SIĘ W ATMOSFERĘ PRAWDZIWEJ, NIEISTNIEJĄCEJ JUŻ WSI, ZANURZYĆ SIĘ W AUTENTYCZNYM KLIMACIE WSI SPRZED LAT, MUSI WYBRAĆ SIĘ CHOĆ DO JEDNEGO Z LICZNYCH SKANSENÓW, CZYLI MUZEÓW WSI NA WOLNYM POWIETRZU

■ EVERYONE WHO WANTS TO EXCITE IMAGINATION, GET INTO THE SPIRIT OF A REAL, NO LONGER EXISTING VILLAGE, SINK INTO THE AUTHENTIC RURAL ATMOSPHERE FROM THE OLD DAYS MUST VISIT AT LEAST ONE OF MANY HERITAGE PARKS, OR OPEN-AIR VILLAGE MUSEUMS

Ogromną zaletą skansenów jest zachowanie lub odzworowanie tradycyjnej wiejskiej kultury materialnej, w autentycznym otoczeniu, w kontekście codziennego życia wiejskiego. Bezcenną szansą powrotu do przeszłości są animacje kulturalne, gdy skansen zamienia się w żywe muzeum: w przeniesionym do ekspozycji kościele znów odprawiane są msze, w podniesionej z ruiny kuźni, ogień buzuje w palenisku, w karczmie serwują dania tradycyjnej kuchni, a w piecach rośnie chleb, wypiekany według przepisów sprzed lat.

Najpełniejszym źródłem informacji o muzeach na wolnym powietrzu jest strona www.skanseny.net. Poza informacjami o wszystkich skansenach w Polsce (dane teledadresowe, baza

A great advantage of open-air museums is the preservation or reproduction of traditional rural material culture in authentic surroundings in the context of everyday country life. An invaluable chance of a return to the past are cultural animations when the heritage park turns into a living museum: mass is celebrated again in the church moved to the exhibition, fire blazes in the hearth of the forge raised from the ruin, traditional cuisine is served in the tavern, and bread baked according to recipes from years ago is raising in the ovens.

The most complete source of information about open-air museums is website www.skanseny.net. In addition to information about all open-air museums in Poland (contact details,



REKONSTRUKCJA ZWYCZAJU ROBIENIA PISANEK
 ■ THE RECONSTRUCTED TRADITION OF PAINTING EGGS



ARANŻACJA POKOJU, ZWIĄZANA ZE ŚWIĘTAMI WIELKANOCNYMI ■ THE EASTER-STYLE INTERIOR DESIGN OF THE ROOM

zdjęć, kalendarium wydarzeń, mapy), znajdziemy tam także podstawowe wiadomości z zakresu etnografii.

Z rozwinięcia idei skansenu wywodzi się koncepcja muzeum rozproszonego, zwanego też ekomuzeum. Różnica polega na rozproszeniu obiektów, czyli zamiast przenosić zabytki w jedno miejsce, integruje i obejmuje się ochroną sieć zabudowań w terenie.

Zabytki prezentowane są w pierwotnym miejscu, a ich otoczenie przyrodnicze, kulturowe i historyczne pozostaje bez zmian. Podobnie jak w nowoczesnych skansenach, najciekawsze są muzea żywe, gdy można wziąć udział w warsztatach kulinarnych (np. pieczenie sękacza), próbować lokalnych produktów kulinarnych, poznawać tradycyjne rzemiosła (np. kowalstwo, plecionkarstwo).

Skansen w Ciechanowcu

Jednym z takich właśnie obiektów jest skansen w Ciechanowcu, który stanowi część Muzeum Rolnictwa im. ks. Kluka w Ciechanowcu.

Wizyta tu może stać się niezwykłym przeżyciem dla wszystkich zwiedzających. Każdy znajdzie tu coś interesującego dla siebie.

W Skansenie zgromadzono ponad 40 zabytkowych obiektów architektury drewnianej z okresu XVIII-XIX w., z pogranicza Podlasia i Mazowsza. Zobaczyć tu można tradycyjne chaty, stodoły, obory, spichlerze, kuźnię, wiatrak koźlak, gajówkę i dworek myśliwski.

Wszystkie chaty mają pełne wyposażenie, w ich wnętrzach przygotowywane są inscenizacje, związane z obchodami świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy czy Zielonych Świątek. Ciekawa jest też mała architektura: gołębnik słupowy, kapliczka, pasieka, składająca się z ponad 30 uli kłodowych i skrzynkowych oraz studnia typu żuraw, ubikacja wiejska tzw. sławojka i wędzarnia dworska.

photo database, calendar of events, maps), you will also find here basic information in the field of ethnography.

The concept of a distributed museum, also called an ecomuseum, originates from the development of the idea of open-air ethnographical museum. The difference lies in the distribution of objects, i.e. instead of moving monuments to one place, it integrates and protects a network of buildings in the area.

The monuments are presented in their original location and their natural, cultural and historical surroundings remain unchanged. Similarly to modern open-air museums, living museums are the most interesting when you can take part in culinary workshops (e.g. baking *sękacz*), try local culinary products, learn about traditional crafts (e.g. smithery, wickerwork).

Open-air museum in Ciechanowiec

One of objects like this is the open-air museum in Ciechanowiec which is part of the Fr. Kluk Agricultural Museum in Ciechanowiec.

A visit here can become an amazing experience for all visitors. Everyone will find something interesting here.

The museum has gathered over 40 historic wooden architecture objects from the 18th-19th century from the borderland of Podlasie and Mazovia. You can see here traditional cabins, barns, sheds, granaries, forge, post mill, gamekeeper's lodge and hunter's lodge.

All the cabins are fully equipped and their interiors are staged in relation to the celebration of Christmas, Easter or Pentecost. Small architecture is also interesting: pole dovecot, chapel, apiary consisting of over 30 log and chest beehives, as well as a well with a sweep, rural toilet, or the so-called outdoor privy, and the court smokehouse.

The open-air museum also has homestead gardens where you can admire traditional varieties of plants characteristic of

W skansenie są też przyzagrodowe ogródki, w których można podziwiać tradycyjne odmiany roślin, charakterystyczne dla wsi mazowieckiej i podlaskiej. Wiele z nich to pięknie kwitnące, kolorowe kwiaty, które rosły nie tylko w dworskich parkach, ale i przy wiejskich chałupach.

W zależności od pory roku kwitną tu malwy, łąbiny, konwalie, niezapominajki, narcyzy, nagietki, astry, floksy, liliowce, goździki i piwonie i jeszcze wiele, wiele innych. Na niewielkich poletkach uprawiane są tu także popularne niegdyś zboża i inne rośliny uprawne, takie jak proso, płaskurka czy samopsza, a także pasternak, len i bób.

W sezonie w Skansenie organizowanych jest wiele imprez plenerowych, nawiązujących do obrzędowych tradycji, są także różne pokazy prac polowych. Największym zainteresowaniem cieszą się wykopki, podczas których można przekonać się, jak kiedyś zbierano ziemniaki, a także święto chleba, podczas którego można poznać dożynkowe tradycje.

Dużą atrakcją dla zwiedzających jest też „Ogród roślin zdanych do zażycia lekarskiego” oraz stała ekspozycja dotycząca tradycji zielarskich. Jest to rodzaj ogrodu botanicznego, który obsadzono roślinami leczniczymi. Doboru roślin dokonano na podstawie XVIII wiecznego rejestru tzw. „Dykcjonarza roślinnego” ks. Krzysztofa Kluka. Są tu np. rośliny nerwy wzmacniające czy gorączkę tłumiące. Podczas organizowanych tu prezentacji, uczestnicy mogą skorzystać z dobrodziejstw ziołowej apteki.

Nie sposób także pominąć ekspozycji maszyn i narzędzi rolniczych, stosowanych w gospodarstwach wiejskich w końcu XIX w. i pierwszym pięćdziesięcioleciu XX w. Jest tu największy w Polsce muzealny zbiór ciągników, na który składa się 29



ZBIERANIE ZIEMNIAKÓW ■ POTATO HARVEST

the Masovian and Podlasie villages. Many of them are beautifully blooming, colourful flowers which used to grow not only in estate's parks, but also in rural cottages.

Depending on the season, you can see blooming mallows, lupines, lilies of the valley, forget-me-nots, narcissi, marigolds, asters, phloxes, day lilies, carnations and peonies and many, many more. Once popular cereals and other crops, such as millet, emmer or einkorn wheat, as well as parsnip, flax and broad bean are also grown here on small plots.

During the season, the Museum organises many open-air events, referring to ritual traditions, and there are also various demonstrations of field work. The most popular one is harvesting of root crops during which you can see how potatoes were once gathered, as well as the bread festival during which you can learn about harvest festival traditions.

A great attraction for visitors is also the “Garden of plants usable for medical consumption” and the permanent exhibition on herbal traditions. It is a type of botanical garden that has been planted out with medicinal plants. The selection of plants was made on the basis of the eighteenth century



EKSPOZYCA MASZYN ROLNICZYCH ■ THE EXHIBITION OF AGRICULTURAL MACHINERY

pojazdów, wyprodukowanych w latach 1923-1990 oraz druga pod względem wielkości kolekcja lokomobil w Polsce, składająca się z 6 lokomobil parowych.

W trakcie festynów, organizowanych na terenie Muzeum, często można obejrzeć pokazy pracy tych zabytkowych maszyn, a także dowiedzieć się do czego służyły zgromadzone tu narzędzia rolnicze, takie jak: sochy, radła, plugi i drewniane brony.

Atrakcją są także zwierzęta hodowlane ras tradycyjnych, które dobrze za-



MUZEUM ROLNICTWA W CIECHANOWCU ■ THE MUSEUM OF AGRICULTURE IN CIECHANOWIEC



SALON Z PIĘKNYMI MEBLAMI ■ THE LIVING ROOM WITH BEAUTIFUL FURNITURE



MIEJSCE NA CHWILĘ RELAKSU ■ THE CHILL-OUT ZONE

adaptowały się do warunków skansenu, podnosząc jego atrakcyjność. W specjalnie przygotowanych zagrodach można oglądać drób użytkowy: kaczki piżmowe, kury zielononóżki, gęsi kubańskie i ptaki ozdobne o kolorowym upierzeniu. Jest też stadko jagniąt, sympatyczne osiołki i konie zimnokrwiste, a w okolicach pałacu można spotkać dumnie przechadzające się pawie.

Wizyta w Skansenie i zwiedzanie poszczególnych ekspozycji Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu to nie tylko atrakcyjnie spędzony czas, ale to także miła lekcja historii, opowiadająca o tradycjach i życiu mieszkańców tej pięknej ziemi, określanej też Wrotami Podlasia. Ta historia jest tym bardziej ciekawa, kiedy jest wzbogacona żywymi rekonstrukcjami obyczajów i codziennego życia, ściśle związanego z rytmem prac polowych.

register, "Plant Dictionary" by Father Krzysztof Kluk. It includes, for example, plants strengthening nerves or reducing fever. During presentations organised here, participants can take advantage of the benefits of the herbal pharmacy.

It is also impossible to ignore the exhibition of agricultural machinery and tools used on rural farms at the end of the 19th century and the first 50 years of the 20th century. You can see here the largest museum collection of tractors in Poland which consists of 29 vehicles, produced between 1923 and 1990, and the second largest collection of portable engines in Poland consisting of 6 steam portable engines.

During fests organised at the Museum, you can often see demonstrations of how these antique machines work and find out what the agricultural tools, such as: ards, colters, ploughs and wooden harrows, which are gathered here were used for.

Another attraction are farm animals of traditional breeds which have adapted well to the conditions of the museum, increasing its attractiveness. In specially prepared pens, you can see productive poultry: Muscovy ducks, green-legged hens, Chinese geese and ornamental birds with colourful plumage. There is also a herd of lambs, likeable donkeys and cold-blooded horses, and peacocks walking proudly around the palace.

A visit to the Open-air Ethnographical Museum and visiting individual exhibitions of the Agricultural Museum in Ciechanowiec is not only an attractive time, but also a nice history lesson about the traditions and life of the inhabitants of this beautiful land, also known as the Gate of Podlasie. This story is even more interesting when it is enriched with vivid reconstructions of customs and everyday life, closely related to the rhythm of field work.

TEKST ■ By: MRIRW ■ MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

ZDJĘCIA ■ PHOTOS By: MRIRW

Renesans kół gospodyń wiejskich

Renaissance of Farmers' Wives' Associations

Z badań naukowych wynika, że za kapitał społeczny polskiej wsi odpowiadają kobiety. Okazuje się, że potrafią one doskonale się organizować i aktywnie spędzać czas. Koła gospodyń wiejskich mają swoją bogatą historię.

To jedna z najstarszych form organizacji społecznych, mająca ponad 150-letnią tradycję. Do niedawna działały one w ramach kółek rolniczych lub jako zespoły ludowe i stowarzyszenia. Kojarzyły się z gotowaniem i robótkami ręcznymi, wykonywanymi przez starsze panie w strojach ludowych. Nic bardziej mylnego. W organizacjach tych udziałem są wszystkie pokolenia kobiet, które chcą uczestniczyć w życiu lokalnej społeczności. Oczywiście, swoje miejsce mają w nich też seniorki.

Koła gospodyń wiejskich (KGW) przeżywają teraz prawdziwy renesans. Dziś to odradzające się i prężnie działające organizacje, które spełniają coraz więcej społecznych funkcji. Są one dobrowolne, samorządne i niezależne. Przyczyniły się do tego, wprowadzone pod koniec ubiegłego roku przepisy, które dały im osobowość prawną i możliwość prowadzenia działalności gospodarczej.

Na mocy nowego prawa, koła gospodyń wiejskich podlegają jedynie obowiązkowi wpisu do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich, prowadzonego przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Dzięki ustawowym rozwiązaniom KGW mają możliwość, by aplikować o środki finansowe na bieżącą działalność i rozwój w ramach samorządowych oraz rządowych konkursów i dotacji. Mogą ubiegać się o dotacje z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Dotację taką muszą przeznaczyć na realizację swoich zadań ustawowych. Należą do nich np. prowadzenie działalności społeczno-wychowawczej i oświatowo-kulturalnej w środowiskach wiejskich, rozwijanie obszarów wiejskich, wspieranie przedsiębiorczości kobiet oraz rozwijanie kultury ludowej, szczególnie tej lokalnej lub regionalnej.

Research shows that women are responsible for social capital of the Polish countryside. It turns out that they can organise themselves perfectly and spend time actively. Farmers' wives' associations have their rich history.

This is one of the oldest forms of social organisations, with more than 150 years of tradition. So far, they have operated as part of machinery rings or as folk bands and associations. They were associated with cooking and handicraft by elderly ladies dressed in folk costumes. Nothing could be further from the truth. All generations of women, willing to participate in the life of their local community, are members of these organisations. Of course, senior women also have their place there.

Farmers' wives' associations (KGW) are now experiencing a real renaissance. Today, they are reascent and resiliently operating organisations which perform more and more social functions. They are voluntary, self-governing and independent. This was contributed to by the legislation introduced at the end of the last year which gave them legal personality and a possibility of pursuing economic activity.

Under the new act, farmers' wives' associations are subject only to an obligation to be entered in the National Register of Farmers' Wives' Associations, kept by the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture. Thanks to the statutory solutions, KGW have an opportunity to apply for funds for their current activity and development as part of local government and government competitions and grants. They can apply for grants from the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture.

They need to allocate this grant for implementing their statutory tasks. These include, for example, conducting socio-educational and educational-cultural activities in rural communities, developing rural areas, supporting women's entrepreneurship and developing folk culture, especially local or regional one.



CZŁONKINIE KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH ZE WSI TYMIANKI-BUCIE

■ THE MEMBERS OF THE FARMERS' WIVES' ASSOCIATION FROM TYMIANKI-BUCIE

Członkiem koła gospodyń wiejskich może być każda osoba, która ukończyła 18 lat, bez względu na miejsce zamieszkania.

Z inicjatywą założenia koła gospodyń wiejskich może wystąpić co najmniej 10 osób, które ukończyły 18 lat, których miejscem zamieszkania jest wieś, będąca terenem działalności koła, sołectwo położone w granicach administracyjnych miasta albo miasta do 5 tys. mieszkańców. W działalność koła może angażować się także młodzież, pod warunkiem ukończenia 13 roku życia. Osoby te mogą tworzyć młodzieżowe i dziecięce struktury wspierające KGW. Na działalność w kołach muszą jednak uzyskać zgodę rodziców.

Od wejścia w życie ustawy w Krajowym Rejestrze Kół Gospodyń Wiejskich zarejestrowało się już ok. 8 tys. kół.

Kobiety chętnie angażują się w życie lokalnej społeczności i same występują z wieloma ciekawymi inicjatywami. Panie z tych kół organizują życie kulturalne, pielęgnują stare zwyczaje, zachowują bogate dziedzictwo polskiej wsi w każdym jego aspekcie. Współczesne kobiety z KGW są również interaktywne. Mają swoje profile w mediach społecznościowych i grupy na Facebooku. Wymieniają się informacjami z organizowanych wydarzeń, pokazują swoją działalność, dzielą się sukcesami, przedstawiają ciekawe propozycje i proponują wzajemną pomoc, przekazują i kultywują narodowe tradycje.

Any person older than 18, regardless of their place of residence, can be a member of a farmers' wives' association.

An initiative to establish a farmers' wives' association may be submitted by at least 10 persons who are older than 18 and live in a village being the area of activity of the association, in a village within the administrative boundaries of a city or in a city of up to 5,000 residents. Young people may also get involved in the activities of the association, provided that they are older than 13. These persons can create youth and children's structures to support KGW. However, they must obtain a consent from their parents to act within associations.

Since the moment of entering the act into force, about 8,000 associations have already registered with the National Register of Farmers' Wives' Associations.

Women are willing to engage in the life of the local community and submit many interesting initiatives on their own. Ladies from these associations organise the cultural life, foster old customs, preserve the rich heritage of the Polish countryside in every aspect of it. Modern women from KGW are also interactive. They have their social media profiles and Facebook groups. They exchange information on organised events, show their activities, share their successes, present interesting proposals and offer mutual assistance, convey and nurture national traditions.



Kobiety z inicjatywą

Rozmowa z Małgorzatą Sikorską
z Koła Gospodyń Wiejskich w Tymiankach-Buciach

Women with initiative

Interview with Małgorzata Sikorska
from the Farmers' Wives' Association in Tymianki-Bucie

■ Koło zostało założone rok temu. Jak to się zaczęło?

Było to spontaniczne, tak się po prostu stało. Najpierw kilka pań chciało założyć 2-3 koła, ale doszliśmy do wniosku, że lepiej będzie pracować razem. Nowa ustawa pozwoliła nam na zakup najpotrzebniejszego sprzętu do gotowania oraz stołów i ław do prezentacji naszych produktów. A potem wszystko nabrało tempa i tak teraz prężnie, wspólnie działamy.

■ Rok działalności, a już wiele osiągnięć. Jak wyglądała wasza aktywność w tym roku.

Nasze koło nie próżnuje. Brałismsy udział w kilkunastu imprezach terenowych w Bogutach i Nurze, w Ciechanowcu i Ostrowi Mazowieckiej. Bardzo cenimy sobie także współpracę z Muzeum Rolnictwa w Ciechanowcu. Zaproszono nas do

■ The Association was established a year ago. How did it start?

This was spontaneous, it just happened. At first, a few ladies wanted to establish 2-3 associations, but we came to the conclusion that it would be better to work together. The new act allowed us to purchase the most necessary cooking equipment as well as tables and benches for the presentation of our products. And then everything kicked into high gear and now we act together resiliently.

■ Only a year of activity and so many achievements already. How did your activity look this year?

Our association does not waste time. We participated in several open-air events in Boguty, Nur, Ciechanowiec and Os-



konkursu jesiennych potraw i wystroju stoiska podczas imprezy plenerowej pt. „Jesień w polu i zagrodzie”. Zdobyliśmy nagrodę. Była to zamrażarka, która się teraz bardzo przydaje, chociażby do przechowywania owoców.

Waszymi wyrobami kulinarnymi zachwycał się ostatnio nawet minister rolnictwa.

Minister Ardanowski próbował naszych wyrobów podczas wizyty w Muzeum w Ciechanowcu. Smakowały mu: nasza babka ziemniaczana i pierogi. Podczas kiermaszów, wystaw i innych imprez prezentujemy wiele tradycyjnych potraw z naszego regionu. Są wśród nich: pierogi z kaszą gryczaną, pierogi z kapustą i grzybami leśnymi, pierogi ruskie, baba ziemniaczana i kiszka ziemniaczana, ale też bigos.

Ostatnio uczestniczyliśmy w szkoleniu, dotyczącym wytwarzania serów. Zamierzamy to także wykorzystać w naszej działalności i przygotowywać domowe sery na bazie mleka, produkowanego w gospodarstwach naszych członków.

Uczymy się też wypieku chleba w tradycyjnym piecu chlebowym, który znajduje się w domu jednej z mieszkańek naszej wsi. Taki naturalny chleb na zakwasie bez dodatków i polepszaczy świetnie smakuje ze smalcem i kiszonym ogórkiem.

Popularyzujecie także tradycyjne napoje, ale największą furorę robi podobno kompot z mirabelek?

Tak, przygotowujemy kompoty z różnych owoców. Czasami mieszamy też smaki, ale kompot z mirabelek

trów Mazowiecka. We also highly appreciate cooperation with the Museum of Agriculture in Ciechanowiec. We have been invited to participate in the competition on autumn dishes and décor of the stand during an open-air event entitled “Autumn in the field and on the farm”. We won the prize. It was a freezer which now is very useful, for example, for storing fruit.

Recently, even the Minister of Agriculture has been enchanted by your culinary products.

Minister Ardanowski tasted our products during a visit to the Museum in Ciechanowiec. He liked: our potato cake and *pierogi*. During fairs, exhibitions and other events, we present many traditional dishes from our region. They include: *pierogi* with buckwheat groats, *pierogi* with sauerkraut and forest mushrooms, *pierogi* with potatoes and curd, potato cake and potato sausage, but also *bigos*.

Recently, we have participated in a training course on cheese-making. We are also planning to use this knowledge in our activity and prepare homemade cheeses based on milk produced on our members' farms.

We are also learning how to bake bread in a traditional bread oven, which is located in the house of one of the residents of our village. Such natural sourdough bread without additives and improvers tastes great with lard and pickled cucumber.

PRZETWORY NA ZIMĘ ■ PRESERVES FOR WINTER



faktycznie wzbudza duże zainteresowanie. Mirabelki to takie cudowne, ale zapomniane małe śliweczki. Są one tak bardzo niedoceniane, że ciężko je znaleźć w handlu. Dziś mirabelkowe drzewka można spotkać dziko rosnące w pobliżu starych domostw, łąk czy lasów. Kompot z nich ma lekko kwaskowy smak z nutką słodczy i faktycznie jest pyszny.

Czy w gotowaniu jesteście też otwarci na nowe kulinarne trendy, jak np. potrawy wegetariańskie?

Przygotowujemy także potrawy nowoczesne. Jesteśmy świeżo po kursie gotowania na bazie sezonowych warzyw



i owoców. W naszym jesiennym menu królują: marchewka, buraczki, sellery, pory i dynie. Przygotowujemy np. wyborny paszтет z selera, zupę dyniową i budyń z marchewki.

Gotujemy też na parze. Zakupiliśmy do tego specjalne garnki. Stosujemy tylko naturalne przyprawy.

Skąd pochodzą warzywa, wykorzystywane do przygotowania tych wspaniałości?

Wytwarzamy potrawy dietetyczne, z produktów pochodzących z naszych ogrodów i sadów. Latem i jesienią przygotowujemy przetwory, by w ten sposób zachować smaki lata i móc z nich korzystać przez całą zimę. W naszym regionie popularne są potrawy z ziemniaków i kapusty. W tym roku postanowiliśmy mieć swoją kiszoną kapustę i zakiśliśmy solidną beczkę.

W mroźne, zimowe wieczory z przyjemnością sięgamy po coś słodkiego. Co Koło Gospodyń Wiejskich w Tymiankach-Buciach zaproponowałoby do zimowej herbaty?

Poleciłabym nasze tradycyjne ciasta, takie jak: szarlotka, piernik, babka gotowana, sernik. Bardzo smaczne są także nasze pięknie przyozdobione, lukrowane pierniczki, które przygotowujemy razem z dziećmi naszych pań. W naszej okolicy i na

You also popularise traditional drinks, but it is said that mirabelle plum compote caused the greatest furore?

Yes, we prepare compotes using various fruit. Sometimes, we also mix flavours, but mirabelle plum compote arouses a lot of interest indeed. Mirabelle plums are wonderful but forgotten small plums. They are so much underrated that it is difficult to buy them. Today, mirabelle plum trees can be found growing wild near old houses, meadows or forests. Mirabelle plum compote has a slightly sour taste with a hint of sweetness and is really delicious.

In your cooking, are you also open to new culinary trends, such as, e.g. vegetarian dishes?

We also prepare modern dishes. Recently, we have completed a course on cooking dishes based on seasonal vegetables and fruit. Our autumn menu is dominated by: carrots, beetroots, celeriac, leeks and pumpkins. For example, we prepare delicious celeriac paté, pumpkin soup and carrot pudding.

We also steam. We have bought special pots for this. We use natural spices only.

What is the origin of vegetables you use for preparing these delicacies?

We produce dietary dishes, using products from our gardens and orchards. In summer and autumn, we prepare preserves so as to keep the flavours of summer and be able to use them all winter long. What is popular in our region, are dishes made of potatoes and sauerkraut. This year, we decided to have our own sauerkraut and we pickled a large barrel of it.

On cold, winter evenings we are happy to eat something sweet. What would the Farmers' Wives' Association in Tymianki-Bucie propose to have with winter tea?

I would recommend our traditional cakes, such as: apple pie, gingerbread, boiled cake, cheesecake. Very tasty are also our beautifully decorated, iced gingerbreads, which we prepare together with the children of our members. What is also popular in our area and in Podlasie, is *sękacz* cake. It is a traditional pastry. It is made of thin dough, which is poured onto a manually rotated wooden roller and baked for about three hours above the open fire. We already know where to get a special spit and other instruments to make this pastry, and soon we will be able to treat our guests to it.

But cooking is not the only activity of the Association, is it?

We are also involved in handicraft. It is mainly the activity related to holidays. We make Christmas wreaths and Christmas

Podlasiu popularny jest również sękacz. To tradycyjny wypiek. Przygotowywany jest z rzadkiego ciasta, które wylewa się na obracany ręcznie drewniany wałek i piecze około trzech godzin nad otwartym ogniem. Wiemy już skąd pozyskać specjalny rożen i inne przyrządy do wykonywania tego wypieku i niedługo też będziemy mogli nim częstować gości.

Ale gotowanie to nie jedyna aktywność koła?

Zajmujemy się także rękodziełem. To przede wszystkim twórczość związana ze świętami. Robimy bożonarodzeniowe stroiki i zabawki na choinkę, pisanki, wyszywanki, palmy wielkonoce i pocztówki. Zaczynamy myśleć także o szydełkowaniu i wykonywaniu tą techniką np. ozdób choinkowych. Będziemy robiły także ozdoby z koralików. Mamy wiele planów.

Ciekawostką jest, że do koła gospodyń wiejskich należy dwóch panów. Jaka jest ich rola i czym zostali skuszeni, aby się do koła zapisać?

To ciekawa historia, ponieważ panowie, którzy byli zaangażowani w prace remontowe w miejscowej szkole, sami wyrazili chęć współpracy z kołem, a potem namówili do tego swoje żony. Panowie są bardzo przydatni, np. jak mamy gotować w kuchni polowej, przydaje się męskie, silne ramię. Panowie rozstawiają też stoły i namioty, dowożą sprzęt i nasze wyroby, ale przydają się także w kuchni np. przy szatkowaniu kapusty czy krojeniu warzyw i porcjowaniu mięs. Zawsze znajdujemy im coś atrakcyjnego do zrobienia i bardzo cenimy ich pomoc.

Dziękuję za rozmowę i życzę dalszych sukcesów i wielu nowych pomysłów.



tree toys, Easter eggs, embroideries, Easter palms and post-cards. We also started thinking about crocheting and making, for example, Christmas tree decorations using this technique. We will also make bead decorations. We have many plans.

Koło Gospodyń Wiejskich w Tymiankach-Buciach powstało w grudniu 2018 r. Tworzy je 17 pań i 2 panów, mieszkających w kilku pobliskich miejscowościach. Tymianki-Bucie położone są w gminie Boguty-Pianki, w powiecie ostrowskim, na granicy województw mazowieckiego i podlaskiego.

Koło zaprezentowało swoją twórczość podczas wizyty studyjnej, zorganizowanej dla dziennikarzy przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi pod koniec 2019 r.

The Farmers' Wives Association in Tymianki-Bucie was established in December 2018. It is composed of 17 ladies and 2 gentlemen, living in several nearby villages. Tymianki-Bucie is located in the Boguty-Pianki commune, Ostrowski district, on the border of the Mazowieckie Voivodeship and Podlaskie Voivodeship.

The Association presented its activity during a studio visit, organised for journalists by the Ministry of Agriculture and Rural Development at the end of 2019.

An interesting fact is that two gentlemen belong to the Farmers' Wives Association. What is their role and what made them join the Association?

This is an interesting story, as the gentlemen who were involved in the renovation work in the local school, expressed their will to cooperate with the Association and later on they encouraged their wives to do so. The gentlemen are very helpful, e.g. when we are to cook in the soup kitchen, a man's strong arm is useful. They also lay out tables and tents, transport equipment and our products, but they are also useful in the kitchen e.g. when chopping cabbage, cutting vegetables and portioning meat. We always find something attractive for them to do and we greatly appreciate their help.

Thank you for the interview and I wish you further success and many new ideas.

ROZMAWIAŁA ■ INTERVIEWED BY: **MAŁGORZTA KSIĄŻYK/MRIRW** ■ **MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRIRW



Nowe oznakowanie produktów BEZ GMO

New labelling of non-GMO products

W Polsce od 1 stycznia 2020 r. zostaną wprowadzone dwa nowe znaki graficzne w celu ujednoczenia oznakowania produktów, wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych: „Bez GMO” oraz „Wyprodukowano bez stosowania GMO”. Oznakowanie będzie dotyczyć żywności, w tym żywności pochodzenia roślinnego, żywności pochodzenia zwierzęcego, jak i żywności wieloskładnikowej, a także pasz.

Dzięki jednolitej formie oznakowania konsument otrzyma jednoznaczną i łatwą w odbiorze informację o specyfice produktów, czyli braku modyfikacji genetycznej w żywności pochodzenia roślinnego i w paszach oraz braku stosowania modyfikacji genetycznej w procesie wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego (przede wszystkim o niestosowaniu pasz GMO w żywieniu zwierząt).

Dwa wzory znaków mają za zadanie przekazanie konsumentowi rzetelnej informacji o znakowanych produktach.

In Poland, from 1 January 2020, two new graphic symbols will be introduced to standardise the labelling of products free from genetically modified organisms: “Non-GMO” and “Produced without GMOs.” The labelling will apply to food, including food of plant origin, food of animal origin, as well as compound food and feed.

Thanks to the uniform form of labelling, the consumer will receive an information about the specificity of products which is unambiguous and easy to understand, i.e. about the lack of genetic modification in food of plant origin and in feed, and was no genetic modification in the production of food of animal origin (primarily no GMO feed in animal nutrition).

Two model signs are to communicate a reliable information about labelled products to the consumer.

Tekst ■ By: MRiRW ■ MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

Wzór 1 – „Bez GMO”. Znak graficzny, który stosuje się w celu oznakowania, jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych, żywności pochodzenia roślinnego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której nie wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego oraz pasz.



Model 1 – “Non-GMO.” A graphic sign used to label food of plant origin and food consisting of more than one ingredient, which does not include a product of animal origin, and feed as free from genetically modified organisms.

Wzór 2 – „Wyprodukowano bez stosowania GMO”. Znak graficzny, który stosuje się w celu oznakowania jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności, składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego.



Model 2 – “Produced without GMOs.” A graphic sign used to label food of animal origin and food consisting of more than one ingredient, which includes a product of animal origin, as free from genetically modified organisms.



PRODUKT
POLSKI



Consumers!

Do you know that labels on food products contain valuable information for you?

Buying **Polish products** you can be sure they are healthy and safe.



www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-zywnosci



MOLO W SÓPOTCIE O WISCHODZIE SŁOŃCA ■ PIER IN SOPOT AT SUNRISE



ZAMEK KRÓLEWSKI W WARSZAWIE ■ THE ROYAL CASTLE IN WARSAW



STAWA MŁYNY – ZNAK NAWIGACYJNY
W KSZTAŁCIE WIATRAKA W ŚWINOUJŚCIE
■ STAWA MŁYNY – A NAVIGATION SIGN IN
THE SHAPE OF A WINDMILL IN ŚWINOUJŚCIE



DOROŻKA NA RYNKU GŁÓWNYM W KRAKOWIE
■ A CAB ON THE MAIN SQUARE IN KRAKOW



SZOPKA NA MAŁYM RYNKU W TORUNIU
■ NATIVITY SCENE ON THE SMALL MARKET SQUARE IN TORUN

Poland is beautiful



ZAMARZNIĘTA MOTŁAWA ZE SLYNNYM ŻURAWIEM NA STARYM MIEŚCIE W GDAŃSKU
■ FROZEN MOTŁAWA RIVER WITH FAMOUS CRANE IN OLD TOWN OF GDAŃSK



ZABYTKOWA DREWNIANA ŚWIĄTYNIA WANG W KARPACZU ■
HISTORIC WOODEN TEMPLE WANG IN KARPACZ