

# Polish Food

Polskie zboże zdobywa  
rynek afrykański

Polish crops take over  
the African market

Symbol życia,  
urodzaju i dostatku

Symbol of life,  
harvest and wealth

Owoc z unijnym certyfikatem

EU certified fruit





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!



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

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!



**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

KRZYSZTOF JURGIEL  
MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI  
MINISTER OF AGRICULTURE  
AND RURAL DEVELOPMENT



Polska, Francja i Niemcy są zgodne, że obecna sytuacja na rynkach rolnych stanowi bardzo poważny problem dla unijnych rolników i powinno się nią zająć niezwłocznie.

Poland, France and Germany agree that the current situation in the agricultural markets is a very serious problem for the EU farmers and should be dealt with without any delay.

### SZANOWNI PAŃSTWO!

Europejskie rolnictwo jest wartością samą w sobie. Ukształtowany przez wieki jego model, oparty na gospodarstwach rodzinnych, dostarcza konsumentom wysokiej jakości żywność. Wypracowane wysokie standardy i troska o środowisko sprawiają, że rolnictwo to wymaga ochrony oraz zapewnienia mu równych warunków konkurencji, szczególnie na rynku wewnętrznym. Rosnące wymagania wobec rolników są kosztowne, a produkty pochodzące z ich gospodarstw muszą konkurować z tymi, które produkowane są bez takich wymagań. Oznacza to, że tym wyzwaniom musi podołać Wspólna Polityka Rolna, która odpowiada za ten sektor europejskiej gospodarki.

Z przykrością stwierdzam, że czas mija, a konkretnych, skutecznych rozwiązań, służących poprawie sytuacji na rynku mleka i wieprzowiny, wciąż brak. W mojej ocenie nie jest realizowany traktatowy cel Wspólnej Polityki Rolnej, czyli stabilizacja rynków rolnych, co zapisano w art. 39 ust. 1 lit. c) Traktatu o Funkcjonowaniu Unii Europejskiej.

Te rynki w dalszym ciągu znajdują się w bardzo trudnej sytuacji. Podejmuję szereg działań i inicjatyw na różnych unijnych forach. Z satysfakcją odnotowuję fakt, że zyskujemy coraz większe poparcie innych państw.

W ramach Trójkąta Weimarskiego osiągnęliśmy znaczącą zbieżność poglądów w tej kwestii.

### LADIES AND GENTLEMEN!

European agriculture is a value in itself. Its model, developed over centuries and based on family holdings, provides consumers with high-quality food. The high standards developed and care for the environment are a reason for which agriculture requires protection and being provided with equal conditions of competition, especially in the internal market. Growing requirements towards farmers are expensive and products coming from their holdings have to compete with those which are manufactured without such requirements. This means that these challenges must be coped with by the Common Agricultural Policy which is responsible for this sector of the European economy.

I regret to say that the time is running out and still there are no specific, effective solutions aimed at improving the situation in the milk and pork market. In my opinion, the treaty objective of the Common Agricultural Policy, i.e. stabilising the agricultural markets, as provided for in Article 39(1)(c) of the Treaty on the Functioning of the European Union, is not implemented.

These markets are still in a very difficult situation. I am taking a number of measures and initiatives in the various EU forums. With satisfaction, I note the fact that we are gaining increasing support of other countries.

Within the framework of the Weimar Triangle, we have achieved a significant convergence of views on that issue.

Polska, Francja i Niemcy są zgodne, że obecna sytuacja na rynkach rolnych stanowi bardzo poważny problem dla uniijnych rolników i powinno się nią zająć niezwłocznie.

Kryzys na rynkach mleka i wieprzowiny jest bardzo poważny i długotrwały. Trudna sytuacja panuje też na rynku owoców i warzyw. Brak szybkich i skutecznych działań powoduje, że zagrożona została stabilność finansowa wielu gospodarstw rolnych.

Biorąc to pod uwagę Polska, Francja i Niemcy wzywają Komisję Europejską, aby zaproponowała dodatkowe rozwiązania w jak najkrótszym czasie.

Wspólnie uważamy, że podstawową zasadą powinno być utrzymanie europejskiego modelu rolnictwa. Jednocześnie uważamy, że tak trudna sytuacja na rynkach rolnych wymaga rozwiązania na poziomie Unii Europejskiej.

Niezbędne jest zorganizowanie szerokiej dyskusji z reprezentantami sektora mleczarskiego na temat wprowadzenia mechanizmów wyhamowania poziomu produkcji w UE. Stoimy na stanowisku, że takiemu mechanizmowi powinny towarzyszyć finansowe rekompensaty pochodzące z unijnego budżetu.

W odniesieniu do rynku wieprzowiny należy pilnie reaktywować mechanizm dopłat do prywatnego przechowywania.

Ponadto państwa Trójkąta Weimarskiego opowiadają się za wprowadzeniem tymczasowego programu wsparcia dla rolników, aby zwiększyć płynność finansową gospodarstw. Musimy pamiętać, że straty spowodowane są spadkami cen, wynikającymi z rosyjskiego embarga. Dlatego też środki, przeznaczone na realizację takiego mechanizmu, powinny pochodzić z budżetu Unii Europejskiej.

Uzgodniliśmy także, że obecnie stosowane w sektorze owoców i warzyw instrumenty wymagają technicznej korekty, umożliwiającej jednolite traktowanie wszystkich uczestników rynku, korzystających z takiego wsparcia.

Poland, France and Germany agree that the current situation in the agricultural markets is a very serious problem for the EU farmers and should be dealt with without any delay.

The crisis in the milk and pork markets is very severe and long-lasting. The difficult situation also affects the fruit and vegetable market. The absence of fast and effective measures puts the financial stability of many agricultural holdings at risk.

Taking this into account, Poland, France and Germany are calling on the European Commission to propose additional solutions in the shortest possible time.

Together, we are of opinion that the basic principle should be to maintain the European model of agriculture. We are also of opinion that the difficult situation in the agricultural markets requires solutions at the European Union level.

It is necessary to organise a wide-ranging discussion with the dairy sector representatives on introducing the mechanisms to reduce the production level in the EU. We take the position that this mechanism should be accompanied by financial compensation from the EU budget.

With regard to the pork market, it is required to urgently reactivate the private storage aid mechanism.

In addition, the Weimar Triangle states opt for introducing the temporary farmer support scheme so as to increase the financial liquidity of agricultural holdings. We should remember that the losses are caused by price declines resulting from the Russian embargo. Therefore, the resources allocated for the implementation of such a mechanism should come from the EU budget.

We also agreed that the instruments used currently in the fruit and vegetable sector require a technical adjustment enabling uniform treatment of all market participants making use of such support.

Brak szybkich i skutecznych działań powoduje, że zagrożona została stabilność finansowa wielu gospodarstw rolnych.

The absence of fast and effective measures puts the financial stability of many agricultural holdings at risk.

Państwa Trójkąta Weimarskiego opowiadają się za wprowadzeniem tymczasowego programu wsparcia dla rolników, aby zwiększyć płynność finansową gospodarstw.

The Weimar Triangle states opt for introducing the temporary farmer support scheme so as to increase the financial liquidity of agricultural holdings.



**WITAJ LATO!**  
**HELLO SUMMER!**



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

**6** **Na początku była mąka**  
In the beginning was the flour

**12** **Symbol życia, urodzaju i dostatku**  
Symbol of life, harvest and wealth

**15** **Chleb prądnicki**  
Prądnicki bread

**16** **Parada polskich bochenków**  
The parade of Polish loafs

**21** **Wielowiekowa tradycja**  
Centuries-old tradition

**24** **Masło na zdrowie**  
Of butter and health



- 26** **Owoc z unijnym certyfikatem**  
EU certified fruit
- 32** **Kaszëbskô malëna – po prostu wysmienita!**  
Kaszëbskô malëna - simply delicious!
- 35** **Truskawkowe wariacje**  
Strawberry variations
- 38** **Żywność bliżej natury**  
Food closer to nature
- 41** **Znad Wisły na chińskie stoły**  
From the Vistula river to the Chinese tables
- 44** **Polska smakuje w Chinach**  
Poland tastes good in China
- 45** **Dobra marka na świecie**  
A good brand in the world
- 47** **Trochę Szwajcarii nad Wisłą**  
A bit of Switzerland in Poland
- 54** **Polskie zboże zdobywa rynek afrykański**  
Polish crops take over the African market

Na początku była mąka

In the beginning was the flour



WIĘKSZOŚĆ Z NAS POWIEDZIAŁABY, ŻE NA POCZĄTKU JEDNAK BYŁO ZIARNO. ZGODA, ALE TO MAKA JEST WYTWOREM LUDZKIEJ POMYSŁOWOŚCI I SPRAWNYCH RAK. MAKA MA NIEMAL TAK DŁUGĄ HISTORIĘ, JAK CZŁOWIEK I TOWARZYSZY MU OD ZARANIA DZIEJÓW ■ MOST OF US WOULD, HOWEVER, SAY THAT A GRAIN HAD TO BE FIRST. RIGHT, BUT IT IS FLOUR WHICH IS THE PRODUCT OF HUMAN RESOURCEFULNESS AND SKILFUL HANDS. IT IS FLOUR WHICH HAS ALMOST AS LONG HISTORY AS HUMAN KIND, ACCOMPANYING IT SINCE THE DAWN OF TIME

## POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

Jednym z najdawniejszych sposobów pozyskiwania mąki było rozcieranie ziarna za pomocą kamieni. Niezależnie od szerokości i długości geograficznej, na której zamieszkiwali pierwsi ludzie, wyglądało to bardzo podobnie. Świadczą o tym nie tylko badania archeologiczne, ale także czasy współczesne. Do dziś wśród niektórych plemion, np. w Afryce czy w Azji, pozyskuje się mąkę, rozcierając ziarna na płaskim kamieniu za pomocą drugiego, mniejszego. Następnie, przesypując zebrany proszek, oddziela się części twarde, pozostałe po rozraniu.

W toku ewolucji pojawiały się nowe sposoby pozyskiwania mąki. Najpierw były ręczne żarna. Składały się z dwóch dużych kamiennych kół trących o siebie. Kolejnym, bardziej zmechanizowanym sposobem było wykorzystanie młynów wodnych lub wiatrowych. W pełni przemysłowe metody powstały stosunkowo niedawno, bo na przełomie XIX i XX wieku. Stało się to najpierw dzięki wynalezieniu maszyn parowych, a następnie wykorzystaniu maszyn elektrycznych.

Dziś mamy wiele rodzajów i typów mąki. Podziałów jest bardzo dużo. Może być mąka chlebowa lub niechlebowa. Rodzaj mąki zależy od ziarna, mamy więc mąkę pszenną, żytnią, jęczmienną, gryczaną, kukurydzianą, sojową i ostatnio coraz bardziej modną z prosa i z amarantusa, a także orkiszową.

Najpopularniejsza jest w dalszym ciągu mąka pszenna i żytnia. To głównie z nich piecze się chleb. W innych kulturach popularne są mąki kukurydziane, z których robi się m.in. meksykańskiej tortille. Mamy też mąkę gryczaną, używaną np. do wyrobu gryczanych blinów, a w Azji popularne są mąki ryżowe i sojowe.

Poza różnorodnością rodzajów mąki ważne są także jej typy. W zależności od tego, jak oczyszczone oraz jak drobno zmielone jest ziarno, wyróżniamy różne typy mąki. Nie zawsze jest tak, że z tego bardziej oczyszczonego powstaje najlepsza mąka. Ta

One of the earliest methods of making flour was grinding of grains with stones. This looked very similar, regardless of longitude and latitude where first people resided. This fact is proved not only by archaeological research, but also by contemporary times. Up to this day among some tribes in Africa and Asia flour is made by grinding grains on a flat stone using other, smaller one. Then, harder parts left after grinding are separated by sifting collected powder.

As the process evolved, new ways of flour production were discovered. First, these include manual quern-stones. It consisted in grinding grains using two large stone wheels grinding against one another. Other, more mechanised way consisted in using wind and water mills. Fully developed industrial methods were created recently, at the turn of the 19<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> centuries. At first, it happened as a result of inventing steam machines and then thanks to electric machines.

Today, there are many kinds and types of flour. Divisions are manifold. Flour can be used to make bread or other products. Type of flour depends on grain, thus we have wheat, rye, barley, buckwheat, corn, soy flour, as well as increasingly popular ones – millet, amaranth and spelt flours.

Wheat and rye flours are still most popular. They are used to bake the majority of loafs available on sale. Corn flour is still popular in other cultures and is used to make, among others, Mexican tortilla. We also use buckwheat flour, e.g. to make buckwheat *bliny*, while rice and soy flours did not lose their popularity in Asia.

Types of flour are as important as its different kinds. We distinguish different types of flour, depending on how finely and how cleanly grain is ground. The best flour is not always made from more cleaned grain.

A most delicate one – most cleaned – contains less fibre and minerals. Thus growing popularity of flour of so-called first grinding. Such flour contains much more mineral compounds, as it contains parts of the external layer of grain, so-called pericarp.

In order to determine the type of flour its sample is combusted at high tempera-



RODZAJ MĄKI ZALEŻY OD ZIARNA, MAMY WIĘC MĄKĘ PSZENNĄ, ŻYTNIA, JĘCZMIENNA, GRYCZANĄ, KUKURYDZIANĄ, SOJOWĄ I OSTATNIO CORAZ BARDZIEJ MODNĄ Z PROSA I Z AMARANTUSA, A TAKŻE ORKISZOWĄ ■ TYPE OF FLOUR DEPENDS ON GRAIN, THUS WE HAVE WHEAT, RYE, BARLEY, BUCKWHEAT, CORN, SOY FLOUR, AS WELL AS INCREASINGLY POPULAR ONES – MILLET, AMARANTH AND SPELT FLOURS.



## DISCOVER POLISH FOOD

TRUDNO WYOBRAZIĆ SOBIE WSPÓŁCZESNĄ KUCHNIĘ BEZ UŻYCIA MĄKI, BEZ PYSZNYCH PLACUSZKÓW, NALESNIKÓW I MAKARONÓW ■ IT IS DIFFICULT TO IMAGINE THE CONTEMPORARY CUISINE WITHOUT FLOUR, WITHOUT DELICIOUS CAKES, PANCAKES AND NOODLES

najdelikatniejsza, najbardziej oczyszczona, ma mniej błonnika i minerałów. Stąd tak rosnąca popularność mąki z tzw. pierwszego przemiału. W takiej mące jest dużo więcej związków mineralnych, gdyż zawiera ona część zewnętrznej warstwy ziarna, tzw. okrywy owocowo-nasiennej.

W celu określenia typu mąki spala się jej próbkę w wysokiej temperaturze. Im więcej zostanie popiołu, tym więcej mąka zawiera związków mineralnych. Procentowa ilość popiołu w stosunku do ilości spalonej mąki określa właśnie jej typ. Im niższa wartość, określająca typ mąki, tym mniej zawiera związków mineralnych. I tak: mąka tortowa to typ 400 i 450, typowa chlebowa – 750, natomiast sitkowa – 1400, a graham – 1850. Do porównania, mąka z pełnego przemiału to typ 3000.

Zastosowanie mąki jest wszechstronne. Pierwotnie, na ziemiach polskich, używano jej do wypiekania podpłomyków, znanych do dziś placków pieczonych na gorącej blasze. Ciasto do ich wytwarzania powstawało ze zmieszania mąki i wody.

Uformowanie małych placuszków z najprościej wyrobionego ciasta, a następnie położenie ich bezpośrednio na gorącej blasze lub rozgrzanym kamieniu dało początek bardziej skomplikowanym formom wykorzystania mąki. Dziś mamy całą gamę wyrobów piekarniczych, do produkcji których stosuje się różne rodzaje mąki.

Ten jeden z najstarszych produktów spożywczych używa się również do wypieku ciast i ciasteczek. Na tym jednak nie koniec, ponieważ trudno wyobrazić sobie współczesną kuchnię bez użycia mąki, bez pysznych kluszek, placuszków, naleśników, makaronów, kopytek czy pierogów. Mąka przyda się także do zagęszczania niektórych zup i sosów, do przygotowania zasmażki czy panierki do ryb i mięsa, które obsmażamy przed duszeniem lub pieczeniem, jak np. tradycyjnego, polskiego kotleta schabowego.

Mimo bogactwa żywności, mąka – ten jeden z pierwszych produktów spożywczych, wytwarzanych przez człowieka – pozostała do dziś jednym z najważniejszych.



ture. The more ash is left, the more mineral compounds flour contains. The percentage number of ash in relation to the quantity of non-burnt flour determines its type. The lower the value determining type of flour, the less mineral compounds it contains. This means that: cake flour is type 400 and 450, typical bread flour – 750, while brown flour – 1400 and graham flour – 1850. For comparison, flour from full grinding is type 3000.

Flour has wide range of applications. Its different kinds were originally used on Polish territories to bake *podpłomyki* (unleavened breads) – well-known cakes baked on a hot cake pan. Dough used for its making was created by mixing flour and water.

Forming small pancakes from dough and lying them directly on hot cake pan or heated stone, gave rise to a more complex forms of using flour. Today, there is a whole selection of bakery products, for production of which various kinds of flour are used.

Being one of the oldest food products, it is used also to bake cakes and cookies. But that's not all, as it is difficult to imagine the contemporary cuisine without flour, without delicious dumplings, cakes, pancakes, noodles, *kopytka* (potato dumplings) and *pierogi*. Flour will also prove useful to thickening of certain soups and sauces, to prepare roux and batter for fish and meat which is to be fried before stewing or baking, e.g. traditional Polish pork chop.

Despite the abundance of food, flour – one of the first food products produced by human – is one of the most important product up to this day.

TEKST ■ BY: DARIUSZ MAMIŃSKI/MRiRW

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

# Ekologicznie i zdrowo

## ORGANICALLY AND HEALTHILY





# Symbol życia, urodzaju i dostatku

Symbol of life, harvest and wealth



**C**hleb, jeden z elementarnych składników codziennej diety człowieka, towarzyszy nam od zarania dziejów. Znany jest od ponad 10 tysięcy lat. W starożytności nie przypominał współczesnego bochenka. Pierwotnie był to podpłomyk, w kształcie zbliżonym raczej do podkładu pod pizzę, niż do współczesnego bochenka. Nie zmienił się jednak w swojej podstawowej strukturze. Niezależnie od formy i rodzaju dwa składniki są stałe – mąka i woda. Bez nich nie ma chleba.

Dziś mamy wiele jego rodzajów – jest żytni, pszenny, pszenno-żytni, razowy, pytlowy, sitkowy, kukurydziany. Są też bułki, bagietki, grahamki, chleby tostowe, pieczywo chrupkie, rogalie, chałki i bułki maślane.

**B**read, one of the elementary ingredients of daily human diet, have accompanied us since the dawn of time. It is known for over 10 thousand years. Bread of ancient times did not resemble a contemporary one. Originally, it was an unleavened bread, in the shape more similar to the base for pizza rather than to bread. However, its basic structure did not change. Regardless of a form and type, two components are constant – flour and water. There is no bread without them.

Today, we have many kinds of this bread – rye, wheat, wheat and rye, wholemeal, whole-wheat, brown rye, corn. There are also bread rolls, baguettes, graham bread rolls, toast breads, crispy breads, croissants, challahs and butter rolls.

Names are different, flours and additives are different, yet their cultural and symbolic role is still important. Bread has always been hallowed in Poland. It is believed in our country that attitude to bread equals our attitude to human work. People took care of it to the very last crumb. When a piece of bread fell down on the floor, it was raised and kissed.

It became the symbol of one of the most beautiful celebrations related to the work of farmers – a holiday when gratitude is given for yields, commonly referred to as *dożynki*.

A loaf of fragrant bread encompasses all the hardships of farmers – from ploughing and sowing, through nursing treatments and harvest to ears and flour from the first collected grains.

Today, technology enables mass production of bread, yet old recipes are back in favour. There is nothing better than traditionally baked sourdough bread, containing only natural products and baked in a special bread stove fuelled with wood. Such magnificent bread may be stored for a week without losing any of its properties. Its



## POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

Różne nazwy, różna mąka i dodatki, ale taka sama do dziś istotna rola w sensie kulturowo-symbolicznym. W Polsce chleb zawsze otaczany był szacunkiem. W naszym kraju uważa się, że stosunek do chleba jest stosunkiem do ciężkiej pracy rąk ludzkich. Ludzie dbali o każdy jego okruszek. Kiedy kawałek chleba spadł na podłogę, podnoszono go i całowano.

Stał się też symbolem jednych z najpiękniejszych świąt, poświęconych pracy rolnika – święta dziękczynienia za plony, popularnie zwanego dożynkami.

W bochnie pachnącego chleba zamyka się cały cykl rolniczego trudu – od orki i siewu, poprzez zabiegi pielęgnacyjne i żniwa, aż do kłosów i mąki z pierwszego zebranego ziarna.

Dziś technika i technologia pozwalają na masową produkcję chleba, ale do łask wracają stare receptury. Nie ma nic lepszego od tradycyjnie wyrabianego chleba na zakwasie, z użyciem tylko naturalnych produktów i wypiekanego w specjalnym, opalonym drewnem, chlebowym piecu. Taki wspaniały chleb może być przechowywany przez tydzień, nie tracąc nic ze swoich właściwości. Jego zapach kojarzy się z chrupiącą skórką i delikatnym mięszem, kromką posmarowaną masłem, którą podawała matka.

Kiedyś, gdy każda wiejska chałupa miała chlebowy piec, wypiekano od razu wiele bochenków, tak aby wystarczyło ich na tydzień dla całej rodziny.

Pieczony w różnych formach chleb, charakterystyczny był dla danej społeczności i regionu. W zależności od kraju, szerokości i długości geograficznej miał różną postać, kształt i smak. Zawsze był jednak podstawą żywienia.

Chleb, tandoori, pita, maca, tortilla – wiele nazw, a wszystkie one oznaczają to samo – własny rodzaj pieczywa i własne dodatki, które najlepiej z nim smakują.

Pajda chleba z pachnącym masłem, wędliną, serem, rzodkiewką, pomidorem, pastą jajeczną lub z wędzonej ryby jest nie tylko sycąca i wyśmienita, ale stanowi także źródło cennych składników odżywczych. Doskonale komponuje się z także aromatycznym smalcem i kiszonym ogórkiem. Chleb może być też niezwykłym dodatkiem do zup. Wspaniale smakuje również umoczony w zawiesistym sosie, np. z duszonych bitek wołowych. Jest genialnym zagęszczaczem właśnie takich sosów, a także wyśmienity jako grzanka do zup.

Coraz więcej konsumentów, spoza granic naszego kraju, zachwyca się smakiem tradycyjnego polskiego chleba, jego aromatem, lekkością i chrupkością skórki.

Aby poznać magiczny świat polskiego chleba, najlepiej przyjechać do Polski i wybrać się w podróż jego magicznym szlakiem.

fragrance brings to mind its crispy crust and delicate pulp or a buttered slice which mother gave us.

Once, when every household had its bread stove, loafs were baked in such a number, so as to provide the whole family with bread for one week.

Baked in various forms, bread was one of the things characterising certain communities and regions. It had different forms, shape and taste, depending on country, latitude and longitude. However, it was always the basis of nutrition.

Bread, tandoori, pita, matzah, tortilla – many names meaning the same thing – own type of bread and own additives with which it tastes best.

Slice of bread with fragrant butter, smoked meat, cheese, radish, tomato, paste of eggs or smoked fish is not only filling and delicious but also contains valuable nutritional components. It perfectly matches aromatic lard and brine pickles. Bread may serve also as unusual addition to soup. It tastes great also when dipped in thick sauce, e.g. from stewed cube steaks. It is a fantastic thickener of such sauces and is excellent for toast soups.

The increasing number of consumers outside our country is amazed with taste of traditional Polish bread, its fragrance, lightness and crunchiness of its crust.

The best way to dive into the magic world of Polish bread is to come to Poland and set off on a journey following its magical trail.

TEKST ■ By: **DARIUSZ MAMIŃSKI/MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA





# Chleb prądnicki

## Prądnicki bread

**T**radycyjny ciemny chleb, wypiekany na żytnim zakwasie. Od 12 marca 2011 r. chleb prądnicki jest wyróżniony unijnym znakiem, potwierdzającym jego wysoką jakość – znakiem Chronione Oznaczenie Geograficzne. Oznacza to, że charakteryzuje się wyjątkową, tradycyjną metodą produkcji. Symbolem tym mogą być opatrzone tylko chleby wypiekane w granicach administracyjnych miasta Krakowa.

To, co odróżnia chleb prądnicki od innych chlebów, to okazały rozmiar. Bochenki osiągają wagę w wersji mniejszej ok. 4,5 kg, a w wersji większej ok. 14 kg. Taki olbrzymi chleb, długi na metr i szeroki na pół metra, wypiekany jest na specjalne okazje, jak np. wesela, festyny i oficjalne uroczystości. Chleb prądnicki ma grubą, brązową skórkę, posypaną warstwą żytnich otrębów. W smaku czuć charakterystyczny, kwaskowaty posmak żytniego zakwasu. Bardzo długo, nawet przez dwa tygodnie, utrzymuje świeżość. Cechę tę zawdzięcza, dodawanym do ciasta, ugotowanym ziemniakom.

Historia wypieku chleba prądnickiego związana jest z dwiema podkrakowskimi wioskami – Prądnikiem Białym i Czerwonym, które od Średniowiecza słynęły z wypieku doskonałych bochenków.

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW  
ZDJĘCIA ■ PHOTO BY: ARR

**T**raditional brown bread has been baked on rye sourdough. On 12 March 2011 *chleb prądnicki* (prądnicki bread) has been distinguished with the EU Protected Geographic Indication – a sign confirming its high quality. This means that the bread is characterised by a unique, traditional method of production. Only breads baked within the administrative boundaries of Cracow may be marked with this symbol.

What makes *chleb prądnicki* (prądnicki bread) different from other breads is its huge size. Smaller loafs weight ca. 4.5 kg, and larger versions – ca. 14 kg. Such huge bread, one-meter long and half-meter broad is baked on special occasions, e.g. wedding receptions, festivals and official celebrations. *Chleb prądnicki* (prądnicki bread) has a thick brown crust, sprinkled with rye brans. Its flavour is characteristic of sourish aftertaste of rye sourdough. It stays fresh for a very long time, even for two weeks. It owes this feature to cooked potatoes added to dough.

The history of baking *chleb prądnicki* (prądnicki bread) is connected with two villages located near Cracow – *Prądnik Biały* and *Prądnik Czerwony* which were famous for excellent loafs baked here since the Middle Ages.



# Parada polskich bochenków

## The parade of Polish loafs

**P**rowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych zawiera ok. 100 produktów nazwanych chlebem. Listę utworzono 2004 r. Jednym z głównych celów listy jest rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami na terenie kraju. W każdym regionie Polski są różne tradycje wytwarzania pieczywa i różne składniki używane do jego wypieku. Dlatego w każdym regionie Polski chleb smakuje inaczej.

**T**he National List of Traditional Products kept by the Ministry of Agriculture and Rural Development contains ca. 100 products referred to as bread. The list was created in 2004. One of the main goals of the list is to disseminate information about the products made using traditional methods, historically established in Poland. Each region of Poland has its different traditions of making bread and different ingredients used for its baking. For this reason, bread tastes differently in every region of Poland.

### Chleb chłopski z Rogowa Sobóckiego

*Woj. dolnośląskie*

Kształt kwadratowy, w przekroju chleb ma kształt prostokątny z lekkim wybrzuszeniem ku górze.

Tradycja wypieku chleba chłopskiego z Rogowa Sobóckiego sięga lat 40. XX wieku. Wypiekano go na naturalnym zakwasie z dodatkiem ziemniaków, mleka i tłuszczu. Walorem tego chleba jest tradycyjna, wielopokoleniowa receptura i metoda wytwarzania, oparta na zastosowaniu luźnego zakwasu (żurku), czyli mieszaniny mąki żytniej z wodą, który poddawany jest wielogodzinnej fermentacji. Zastosowanie żurku wpływa na walory zdrowotne i smakowe, powoduje, iż chleb nie kruszy się, a także przedłuża świeżość i nadaje charakterystyczny, lekko kwaśny posmak. Chleb wypiekany był w piecu ceramicznym zwanym „piersiówką”, opalany drewnem.



### Peasant bread of Rogów Sobócki

*Lower Silesian Province*

Square shape - rectangular when sliced, with a little bulge.

Tradition of baking of the peasant bread of Rogów Sobócki dates back to the 1940s. It was baked on natural sourdough with the supplement of potatoes, milk and fat. The value of this bread is traditional recipe passed from generation to generation and method of production based on the application of loose sourdough (sour soup), namely mixture of wheat flour with water which is subjected to many hours of fermentation. Addition of sour soup affects health and taste qualities, causes bread not to crumble so easy and prolongs its freshness and gives characteristic, slightly sour aftertaste. Bread was baked in a ceramic stove known as "piersiówka" fired with wood.

### Chleb z kminkiem ze Stolna

*Woj. kujawsko-pomorskie*

Chleb z kminkiem ze Stolna to pieczywo o pachnącej, rumianej i chrupiącej skórce, posypanej kminkiem. Od ponad 30 lat wypiekany jest na podstawie tradycyjnej receptury. Charakterystyczny jest jego lekko kwaśny zapach, wynikający z naturalnego zakwasu, na jakim jest wypiekany. Do wypieku chleba nie używane są polepszacze i barwniki, dzięki czemu długo zachowuje swoją świeżość. Na Ziemi Chełmińskiej co tydzień wypiekano



### Caraway bread of Stolno

*Kujavian-Pomeranian Province*

Caraway bread of Stolno is bread with fragrant, well-baked and crunching crust, sprinkled with caraway. It has been baked for over 30 years, based on a traditional recipe. Its characteristics include slightly sour fragrance resulting from natural sourdough on which it is baked. No improvements and dyes are used for baking bread, thanks to which it retains its freshness for a long time. In the Chełmo Land bread was baked in households every week depending on the size

chleb w gospodarstwach domowych, w zależności od wielkości rodziny i zawsze z ziaren zbieranych podczas pięknej pogody, albowiem taka mąka uchodziła za najlepszą. Dodatkowo dodawano kminku, który miał usprawniać działanie przewodu pokarmowego.

### Chleb ludwiński

*Woj. lubelskie*

Chleb ludwiński jest tradycyjnym chlebem pszenno-żytnim przygotowywanym na naturalnym zakwasie o charakterystycznym smaku i zapachu. Nazwa chleba pochodzi od nazwy miejscowości, w której jest wytwarzany, a tradycja jego wypieku sięga lat 60. ubiegłego wieku. Chleb był pieczony przez gospodynie w domowych piecach chlebowych, a technika jego wytwarzania przekazywana była ustnie z pokolenia na pokolenie. Skórka w kolorze słomkowo-herbacianym, popękana, co świadczy o dobrym wypieku chleba.



### Ludwiński bread

*Lubelskie Province*

Ludwiński bread is a traditional wheat-rye bread prepared on a natural sourdough and of a typical taste and fragrance. The name of the bread comes from name of the town in which it was produced and tradition of its baking dates back to the 1960s. The bread was baked in domestic bread stoves and technique of its production has been passed orally from generation to generation. The colour of crust resembles that of straw and tea, and is cracked which proves good baking process.

### Bochen chleba starowiejskiego

*Woj. lubuskie*

Bochen chleba starowiejskiego produkowano w Polsce przedwojennej w małych miejscowościach (na wsiach). Wykorzystywano do tego celu piece piersiowe, opalane drewnem. Aby uchronić chleb przed zanieczyszczeniem popiołem, stosowano liście kapusty bądź chrzanu. W ten sposób spód chleba był czysty i aromatyczny. Chleb pieczono z grubo mielonej mąki pszennej, żytniej, jęczmiennej, owsianej, a nawet kukurydzianej. Do mąki dodawano różne tzw. przymieszki, aby powiększyć objętość pieczywa. Były to: ugotowane i przetarte ziemniaki, mąka z grochu, fasoli, soczewicy, a nawet kapusty, cebuli czy otrąb i plew. Bochen obsypany jest mąką, cięty w szachownicę, w przekroju szary, z delikatnie widocznym dodatkiem ziół i ziemniaków.



### Old village bread

*Lubuskie Province*

The old village bread was produced in pre-war Poland in small towns (villages). Stoves used for this purpose were powered by wood. The leaves of cabbage or horseradish were used in order to protect bread against ash contamination. In this way the bottom of loaf is clean and aromatic. The bread was baked from coarse wheat, rye, barley, oat and even corn flour. Flour includes different additions of so-called admixtures in order to enlarge the volume of bread. They included: baked and grated potatoes, flour made of pea, bean, lentil and even cabbage, onion or brans and husks. Loaf is sprinkled with flour, chessboard-cut, grey when sliced, with gently visible addition of herbs and potatoes.

### Obrzędowy chleb z Doliny Mrogi

*Woj. łódzkie*

Chleb obrzędowy to pieczywo, które posiada charakterystyczne cechy dla danego regionu. Tymi cechami są: kształt, barwa, smak i zapach. Kształt chlebow obrzędowych z Doliny Mrogi jest różny: okrągły – na wierzchniej skórcie dekoracja z motywem okazjonalnym, roślinnym, zwierzęcym, kopie wiatraków i młynów znad rzeki Mrogi i innych charakte-



### Ceremonial bread of the Mroga Valley

*Łódź Province*

The ceremonial bread, which has features characteristic for the given region. Those features are: shape, colour, taste and smell. The shape of ceremonial breads from the Mroga Valley varies: round – with a decoration on the top crust with occasional motives including plants, animals, copies of windmills and mills from the Mroga Valley and other typical structures; braided – shapes of handicraft from the Mroga Valley; in the shape of windmills, mills, hayrack wagons typical of the region and

rystycznych budowli; w kształcie plecionek – kształty rękodzieła z regionu Doliny Mrogi; w kształcie wiatraków, młynów, wozów drabiniastych, charakterystycznych dla regionu, a także roślinności, jaka rośnie od lat u brzegów rzeki. Chleb obrzędowy z Doliny Mrogi często gości na imprezach okolicznościowych oraz uświetnia dożynki gminne i powiatowe.

## Chleb jurajski

*Woj. małopolskie*

Chleb jurajski pieczony jest od początku lat 20. XX wieku według specjalnej receptury, która odpowiada za niepowtarzalny smak chleba i jest zakorzeniona w tradycji lokalnej społeczności. Pieczony był przez gospodynie w domowych piecach oraz w małych piekarniach, które znajdowały się w kilku wsiach obecnej gminy Klucze, na Jurze Krakowsko-Częstochowskiej. Początkowo chleb pieczono wyłącznie z mąki żytniej z uwagi na fakt, że na terenach Jury Krakowsko-Częstochowskiej, szczególnie w zachodniej jej części, gleby są słabej klasy. Mąkę pszenną stosowano jedynie w małych ilościach do wypieku chleba świątecznego lub okazjonalnego. Jednak z czasem proporcje w stosowaniu mąki żytniej i pszennej uunormowały się. Dobrze jest stosować ją w proporcji: sześć części żytniej i cztery części pszennej, wtedy chleb smakuje najlepiej.



## Chleb razowy radziwiłowski

*Woj. mazowieckie*

Chleb był przygotowywany na wsi głównie z mąki żytniej, tzw. razówki. Ziarno na mąkę zmieszana z otrębami mielono w pobliskim młynie. We wsi Radziwiłłów niemal w każdym gospodarstwie był piec do pieczenia chleba. Najpierw używano pieców glinianych, budowanych wewnątrz domów. Po pewnym czasie zaczęto budować piece z cegły, stawiano je na podwórku przy domu. Chleb pieczono przeważnie raz w tygodniu, zazwyczaj w sobotę, gdy było mało pracy w polu. Ciemnobrązowy kolor miąższu z odcieniem szarości jest charakterystyczny dla pieczywa z lokalnej mąki.



## Chleb gogoliński

*Woj. opolskie*

Chleb gogoliński produkuje się na kwasie przygotowanym w procesie pięcioletnim. Jest to chleb wytwarzany na naturalnym zakwasie z mąki mieszanej pszennej i żytniej w stosunku 50:50. Chleb gogoliński wypieka się w tradycyjnym piecu ceramicznym wykonanym



vegetation for years growing on the river banks. The ceremonial bread from the Mroga Valley is often served at occasional events and enriched *Dożynki* in communes and districts.

## Jurajski bread

*Lesser Poland Province*

Jurajski bread has been baked from the beginning of the 1920's. According to a special recipe rooted in tradition of the local community, from which its unique taste comes from. It was baked by housewives in house stoves and in small bakeries, which were located in several villages of the present Klucze district of the Jura Krakowsko-Częstochowska. Initially, the bread was baked only from wheat flour due to low-class soil of the Jura Krakowsko-Częstochowska, especially its western part. Wheat flour was used only in small quantities for baking holiday or occasional bread. However, as time goes by, the proportions in the use of wheat and rye flour have stabilised. It is good to use it in proportion: six parts of rye and four parts of rye flour which makes the bread taste best.

## Radziwiłłów wholemeal bread

*Mazovian Province*

The bread was prepared in the country mostly from wheat flour, a so-called *razówka*. Seed for flour mixed with brans were milled in the nearby mill. In the Radziwiłłów village almost every household has its furnace for baking stoves. First, clay stoves were used, built inside the houses. After some time, people started to build stoves of brick in the backyard. Normally, the bread was baked once a week usually on Saturday when no field works were performed. Dark brown colour with grey pulp is typical of bread from a local flour.

## Gogolin bread

*Opolskie Province*

Gogolin bread is produced on sourdough prepared in the five-phase process. It is a bread produced from natural sourdough with wheat and rye flour mixed 50:50. Gogolin bread is baked in a traditional ceramic stove made of brick. The bottom crust of bread is dark and additionally has slightly bitterish taste, since Gogolin bread is baked directly on a heated brick. Loafs of bread are dome-shaped, with branches of wicker bas-

z cegły. Dolna skórka chleba jest ciemna i ma ponadto lekko gorzkawy smak, ponieważ chleb gogoliński jest pieczony bezpośrednio na rozgrzanej cegle. Bochenki chleba są kopulaste, a na ich powierzchni widać odciśnięte w mące gałązki wiklinowego kosza. Chleb gogoliński zachowuje świeżość do 5 dni.

ket stamped flour sprinkled over their surface. Gogolin bread keeps its freshness for up to 5 days.

### Chleb sędziszowski żytni

*Woj. podkarpackie*

Sędziszów Małopolski leży na południowym skraju Pradoliny Podkarpackiej nad rzeką Bystrzycą. Sztuka wypieku chleba była tu przekazywana ustnie z pokolenia na pokolenie. Chleb sędziszowski żytni nie zmienił swojego smaku i wyglądu od wieków. Nie kruszy się podczas krojenia, a ze względu na starą, niezmienną recepturę wytwarzania, ma wyjątkowy smak, wspaniały wygląd i długo zachowuje świeżość. Warunkiem zachowania tych cech jest produkcja chleba na żytnim zakwasie piekarskim.



**Sędziszów rye bread**  
*Subcarpathian Province*  
Sędziszów Małopolski lies on the southern border of the Subcarpathian Urstromtal at the Bystrzyca river. The art of baking bread passed orally from generation to generation. Sędziszów rye bread has not changed its flavour and appearance for centuries. It does not crumble during slicing and, owing to old, unchanged recipe, has extraordinary taste, magnificent visual appearance and stays fresh for a long time. The condition for preservation of these features is production of bread on bakery rye sourdough.

### Chleb domowy na kalmusie z Puńska

*Woj. podlaskie*

Do wypieku chleba używa się liści kalmusu w kolorze brązowo-ciemnozielonym. Tylko dobrze wysuszone nadają bochenkowi chleba charakterystyczny zapach i sprawiają, że zachowuje on świeżość. Kalmus (tatarak) to roślina przybrzeżna o długich mięsistych liściach, które sprawiają, że chleb posiada niepowtarzalny aromat. Po upieczeniu chleba liści się nie zdejmuje, dzięki czemu dłużej utrzymuje się aromat i świeżość. Blaszkę z chlebem wsuwa się do nagrzanego pieca kaczorą – jest to specjalna do tego celu zrobiona łopatką. Chleb, wypiekany w tradycyjnym domowym piecu, jest zdrowy, gdyż nie ma w nim żadnych sztucznych dodatków, ani konserwantów. Długo utrzymuje świeżość i pięknie pachnie, szczególnie od razu po wyjęciu z pieca.



**Home calamus bread of Puńsk**  
*Podlaskie Province*  
Bread is baked using calamus leaves of brown and dark-green colour. Only those well-dried give the bread its characteristic fragrance and make it keep its freshness. Calamus is a coastal plant with long fleshy leaves which results in unique fragrance of the bread. Leaves are not removed after baking, thanks to which it keeps its fragrance and freshness for a longer time. Sheet pans with bread are put into a heated stove using *kaczor* – a special bread shovel made for this purpose. The bread baked in a traditional home stove is healthy, as it does not include any artificial additives, nor preservatives. It stays fresh for a long time and smells beautiful, especially right after taking out of stove.

### Pumpernikiel

*Woj. pomorskie*

Pumpernikiel to chleb razowy, zakwaszony o barwie brunatnej, czasem czarnej. Wypiekany jest w specjalnych formach, przy dużej wilgotności i niskiej temperaturze, od 18 do 20 godzin. Następnie po wypieku batony układa się w specjalnym pomieszczeniu, w którym leżakują i dojrzewają. Dobór odpowiednich surowców, proces fermentacji i specyficzny wypiek pozwalają zachować niepowtarzalny wygląd, smak i aromat tego gatunku



**Pumpernikiel**  
*Pomeranian Province*  
Pumpernikiel is a wholemeal sour bread, brownish, sometimes black. The bread is baked in special tins, in large humidity and low temperature, for 18 - 20 hours. Then, after baking, bars are laid in a special room where they mature. Selection of the proper raw materials, process of fermentation and a particular baking method allow to keep unique appearance, taste and fragrance of this kind of bread. Pumpernikiel is bread which people started to bake in Poland in the first half of

pieczywa. Pumpernikiel to pieczywo, które zaczęto wypiekać w Polsce w pierwszej połowie XX w. Zawiera duże ilości błonnika pokarmowego oraz biopierwiastki, takie jak potas czy fosfor.

## Chleb jurajski mieszany jasny

Woj. śląskie

Smaczny i pachnący chleb otrzymuje się dzięki stosowaniu tradycyjnej metody wytwarzania. Metoda ta powstała, m.in. dzięki opracowaniu unikalnych parametrów ukwaszania. Istotą powstawania chleba jurajskiego jest stosowanie ręcznej metody obróbki oraz unikalnego wypieku. Rodzaj chleba, nazywany obecnie chlebem jurajskim mieszanym jasnym, produkowany jest na terenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej od początku lat 20. XX w.



the 20<sup>th</sup> century. It contains large quantities of dietary fibre and bioelements such as potassium and phosphorus.

## Jurajski mixed light bread

Silesian Province

Tasty and fragrant bread is a product of the traditional methods. This method was created, among others, thanks to developing the unique parameters of acidification. The essence of creation of Jurajski bread is the use of manual methods of processing and unique baking. Type of bread, which is currently known as the Jurajski mixed light bread, has been produced within the area of the Jura Krakowsko-Częstochowska from the beginning of the 1920s.

## Chleb wiejski konecki

Woj. świętokrzyskie

Do połowy XX wieku chleb na Ziemi Koneckiej był wypiekany w większości domów w tzw. piecach chlebowych. Jego receptura została wprowadzona do produkcji w 1942 r. w niewielkiej piekarni we wsi Miedzierza. Cechą charakterystyczną chleba wiejskiego koneckiego jest jego wypiek w tradycyjnym piecu z cegły szamotowej, opalany drewnem liściastym. O charakterze tego chleba decyduje sposób jego przygotowania. Ciasto wyrabia się w dzieży, z której wyskrobuje się resztki ciasta celowo wcześniej zostawione, by stanowiły tzw. zaczyn do nowego zakwasu. Do robienia zakwasu wykorzystuje się wyłącznie mąkę żytnią, zawierającą w swoim składzie specyficzne substancje, dzięki którym ułatwione zostaje jej pęcznienie.



Until the middle of the 20<sup>th</sup> century bread in the Końskie land was baked in majority of houses in so-called bread stoves.

Its recipe was introduced to production in 1942 in a small bakery in the Miedzierza village. A characteristic feature of konecki country bread is its method of baking in a traditional stove from chamotte brick, fuelled with deciduous wood. Characteristics of this bread depends on a manner of its production. Dough is kneaded in bowl from which residuals of dough are etched, intentionally left before in order to serve as so-called slurry for a new sourdough. New sourdough is made using rye flour, containing specific substances facilitating its leavening.

## Chleb cygański

Woj. wielkopolskie

Na terenie wsi polskiej, w tym także wielkopolskiej, upowszechnił się na przełomie XIX i XX wieku wypiek chleba żytniego. Produkowany był z ciasta kwaśnego, rosnącego. Mąkę zmieszaną z wodą należało poddać zakwaszeniu, co powodowało pojawienie się w cieście gazu, który dalej stymulował jego wzrost. Chleb cygański jest chlebem żytnio-pszennym, przygotowywanym na zakwasie i drożdżach. Piec do jego wypieku opalany jest węglem i posiada dwie komory wypiekowe – górną i dolną, jednak proces pieczenia chleba cygańskiego odbywa się wyłącznie w górnej komorze wypiekowej, bez wspomaganie parowaniem i trwa ok. 2,5-3 godzin.



Baking of rye bread became popular at the turn of the 19<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> centuries within the Polish rural areas, including in the Greater Poland. It was produced from sour, leavened dough. Flour mixed with water had to be acidified, which resulted in gas appearing in dough, further stimulating its growth. Gypsy bread is rye and wheat bread, prepared on sourdough and yeast. A stove used to its baking is fuelled with coal and has two baking chambers – upper and lower, however, process of baking gypsy bread takes place only in the upper chamber, without supporting evaporation and lasts ca. 2.5 - 3 hours.

## Gypsy bread

Greater Poland Province

TEKST ■ BY: MALGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: IWONA CHROMIAK/MRiRW

# Wielowiekowa tradycja

## Centuries-old tradition

JUŻ W XVI W. OBCHODZONO W POLSCE ŚWIĘTO DZIĘKCZYNIENIA ZA PLO-  
NY – DOŻYNKI. TO NAJWIĘKSZE W ROKU ŚWIĘTO GOSPODARSKIE ROLNIKÓW,  
BĘDĄCE UKORONOWANIEM ICH CAŁOROCZNEGO TRUDU, OBCHODZONE  
JEST PO ZAKOŃCZENIU WSZYSTKICH NAJWAŻNIEJSZYCH PRAC POLOWYCH  
I ZEBRANIU PŁONÓW ZBÓŻ ■ AS EARLY AS THE 16<sup>TH</sup> CENTURY POLAND CEL-  
EBRATED A THANKSGIVING DAY FOR CROPS – HARVEST DAY. IT IS THE MOST  
IMPORTANT FARMER HOLIDAY, THE CULMINATION OF A YEAR-LONG HARD  
WORK, CELEBRATED AFTER COMPLETING ALL THE MOST IMPORTANT FIELD  
WORKS AND HARVESTING THE CROPS





**P**ięć wieków temu, kiedy na naszych ziemiach rozwinęła się gospodarka folwarczno-dworska, dożynki urządzali właściciele majątków ziemskich. Gospodarz dożynek, którym najczęściej był dziedzic, przyjmował od żniwiarzy wieniec dożynkowy. Był on symbolem zebranych plonów i urodzaju. Następnie gospodarz zapraszał wszystkich do stołów na ucztę. Potem rozpoczynały się tańce i zabawy, trwające nieraz do późnych godzin nocnych.

Pod koniec XIX wieku zaczęto urządzać dożynki chłopskie. Były one podobne do dożynek dworskich, ale znacznie skromniejsze. Zabawę rozpoczynano po zwiezieniu zboża do stodoł. Nigdzie nie mogło też zabraknąć wieńca dożynkowego. Pleciono go z kłosów zbóż, przeważnie żyta i pszenicy. Pszenicy przy-

**F**ive centuries ago, when our economy was based on agricultural serfdoms, harvest day celebrations were organised by the owners of each property. The host, most often the hereditary lord, received a harvest wreath from the farmers, which served as a symbol of the collected crops and a good harvest. Afterwards, the host would invite everybody to the tables for a feast. That was followed by festivities and dancing, often lasting late into the night.

At the end of the 19<sup>th</sup> century, harvest days were organised by the farmers themselves. They were similar to the harvest festivals of old, but much more modest. Festivities began after harvests were transported to the barns. Of course they also had the traditional harvest day wreath. It was prepared from cereal ears, usually rye and wheat. Wheat was thought to possess magical powers, and rye was associated with the mysterious world of the spirits. Wreaths were ornamented in various ways. Depending on the region, they were adorned with hazel branches, symbolizing peace and happiness, bunches of red rowan, flowers and herbs, as well as fruit: apples, pears, nuts, and grapes. Additionally people used garlands of colourful ribbons, and the top was often adorned with a roasted heart, or a puppet. After the celebrations, the wreath was stored in a barn until the next sowing, and grains removed from it were mixed with sowing grain.

In addition to wreaths, another harvest day tradition is bread baking from flour obtained from the recent harvest. A loaf of aromatic bread was carried in the harvest day parade, just behind the wreath, and divided amongst all the participants.

In the inter-war period (1918-1939), harvest day celebrations were organised by gminas, poviats and parishes, in conjunction with agricultural exhibitions, fairs and folk artist performances. They were a sort of manifestation of farmer pride and autonomy. Harvest day became a celebration for all agricultural producers.

The Polish harvest celebrations have therefore several centuries' worth of tradition, and although their nature has slightly changed, they remain the festival for agricultural producers. Simultaneously, they were adopted as a religious ceremony of thanksgiving to God for good harvests and the collected crops.



OPRÓCZ WYPŁATANIA WIENCÓW, STARYM ZWYCZAJEM DOŻYNKOWYM JEST TAKŻE WYPIEKANIE CHLEBA Z MĄKI Z TEGOROCZNYCH ŻNIW ■ IN ADDITION TO WREATHS, ANOTHER HARVEST DAY TRADITION IS BREAD BAKING FROM FLOUR OBTAINED FROM THE RECENT HARVEST





pisywano magiczną moc, a żyto wiązano z tajemniczym światem duchów. Wieńce ozdabiano w różny sposób. W zależności od regionu Polski wplatan w nie gałązki leszczynowe, które symbolizowały spokój i szczęście, kiście czerwonej jarzębiny, kwiaty i zioła, a także owoce: jabłka, gruszki orzechy i winogrona. Były też girlandy kolorowych wstążek, a wierzchołek ozdabiano często pieczonym serduszkciem lub kukielką. Po uroczystościach wieniec dożynkowy przechowywano w stodole, aż do nowego siewu, a wykruszone z niego ziarna dodawano do ziarna siewnego.

Oprócz wyplatania wieńców, starym zwyczajem dożynkowym jest także wypiekanie chleba z mąki z tegorocznych żniw. Bochen pachnącego chleba niesiony był w dożynkowym korowodzie, tuż za wieńcem, a następnie dzielony pomiędzy wszystkich uczestników.

W okresie międzywojennym zaczęto organizować dożynki gminne, powiatowe i parafialne, które łączono z wystawami rolniczymi, festynami i występami zespołów ludowych. Były one swoistą manifestacją dumy i odrębności chłopskiej. Stały się świętem całego rolniczego stanu.

Obchody dożynkowe, zachowane w Polsce do dzisiejszych czasów, mają więc już kilka wieków tradycji, chociaż nieco zmieniły swój charakter, pozostały świętem rolniczego stanu. Stały się jednocześnie uroczystością religijną, dziękczynieniem, składanym Bogu, za szczęśliwie żniwa i zebrane plony.

Dziś, tak jak w przeszłości, tworzą się barwne pochody dożynkowe z wieńcami, które rolnicy składają w kościołach przy ołtarzu. Tradycją stały się pielgrzymki rolników do miejsc kultu religijnego, w tym również do największego polskiego sanktuarium maryjnego na Jasnej Górze w Częstochowie. Tu odbywają się największe uroczystości dożynkowe w Polsce. Uczestniczą w nich niezliczone tłumy i delegacje rolników z całej Polski. Przybywają oni w tradycyjnych strojach z darami płodów ziemi.

Dożynki, najważniejsze dla polskich rolników święto, jest jednym z najpiękniejszych słowiańskich zwyczajów.

Today, as in the past, colourful harvest day parades are held, with traditional wreaths, which farmers place at church altars. A part of this new tradition are pilgrimages to places of religious worship, including to the largest Polish Marian Sanctuary at Jasna Góra in Częstochowa. It is the place where the biggest harvest day festivities in Poland are held. They regularly draw huge crowds and representatives of farming communities from all over the country. They arrive dressed in traditional attire, bearing gifts of the fruits of their labour.

Harvest day, the most important holiday for Polish farmers, is one of the most beautiful Slavic traditions.

TEKST ■ By: **MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW**  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRiRW



TRADYCJĄ STAŁY SIĘ PIELGRZYMKI ROLNIKÓW DO MIEJSC KULTU RELIGIJNEGO, W TYM RÓWNIEŻ DO NAJWIĘKSZEGO POLSKIEGO SANKTUARIUM MARYJNEGO NA JASNEJ GÓRZE W CZĘSTOCHOWIE ■ A PART OF TRADITION ARE PILGRIMAGES TO PLACES OF RELIGIOUS WORSHIP, INCLUDING TO THE LARGEST POLISH MARIAN SANCTUARY AT JASNA GÓRA IN CZĘSTOCHOWA

# Masło na zdrowie

## Of butter and health



SPĘDZAJĄC WAKACJE W GOSPODARSTWIE AGROTURYSTYCZNYM, WARTO ZAPYTAĆ GOSPODARZA, CZY NIE PRODUKUJE SWOJSKIEGO, TRADYCYJNEGO MASŁA. MA ONO BOWIEM DOSKONAŁE WALORY SMAKOWE I ZDROWOTNE ■  
WHILE SPENDING HOLIDAY IN AN AGRITOURIST FARM IT IS WORTH ASKING THE HOST WHETHER HE/SHE PRODUCES HOME-MADE, TRADITIONAL BUTTER. IT IS KNOWN FOR ITS EXCELLENT TASTE AND HEALTH QUALITIES

W całej Europie masło rozpowszechniło się dopiero w XVIII wieku. Jego wyrób związany był nieodłącznie z hodowlą bydła i pozyskiwanym tą drogą mlekiem. Surowcem do produkcji masła była śmietanka. Do połowy XIX w. masło wyrabiano głównie w gospodarstwach rolnych. Według tradycyjnych metod produkcji gospodyni najpierw musiała sparzyć maselnicę wrzątkiem. Potem płukała ją zimną wodą. Następnie do maselnicy wlewała śmietanę i wolno kręciła rączką do momentu powstania masła. Potem masło należało wyjąć do naczynia z zimną wodą i wygniatać. Wodę zmieniano kilkakrotnie. Gotowe, wypłukane masło wykładano na deskę i formowano w osetki.

Taki tradycyjny sposób produkcji w drewnianej maselnicy, według dawnej receptury, pozwalała na uzyskiwanie najlepszych walorów smakowo-zapachowych, takich jak czysty mlekowy smak i świeży aromat.

Wśród produktów, wpisanych na prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Listę Produktów Tradycyjnych, znajduje się 20 masel wytwarzanych w różnych regionach Polski.

Masła używamy niemal codziennie. Świeże, pachnące jest idealne do smarowania pieczywa, wydobywa, podkreśla i harmonizuje wszystkie inne smaki i aromaty. Nadaje się do duszenia, pieczenia, jak i gotowania. Zaliczane jest do produktów wysokoenergetycznych. Jest źródłem witaminy A, wpływającej na zdrowie i piękny wygląd naszej skóry, a także witaminy E, uważanej za źródło młodości, korzystnie wpływającej na krew, wspomagającej wzrok oraz odporność organizmu.

Dietetycy uważają, że w dobrze zbilansowanej diecie, jeśli nie spożywamy wielu produktów wysokotłuszczowych, możemy jeść masło w ilości 2-3 łyżeczek dziennie. Należy jednak pamiętać, że masło zawiera także cholesterol, który w nadmiernej ilości może szkodzić, dlatego osoby chore na miażdżycę i posiadające zbyt wysoki poziom cholesterolu powinny z masła zrezygnować.

Prawdziwe masło w zimie jest znacznie jaśniejsze, niż w lecie, ponieważ jego barwa zależy od tego, czym karmione są zwierzęta. Zielona, pastwiskowa trawa wpływa na bardziej intensywny kolor masła. Jednak niezależnie od pory roku pajda świeżego chleba z masłem smakuje wyśmienicie.

Polska w 2015 r. zajęła czwarte miejsce w produkcji masła wśród krajów Unii Europejskiej, po Niemczech, Francji i Irlandii. Produkcja masła zwiększyła się w ubiegłym roku w stosunku do roku poprzedniego o 8,9 proc. i wyniosła ok. 188 tys. ton.

Polska w 2015 r. zajęła czwarte miejsce w produkcji masła wśród krajów Unii Europejskiej, po Niemczech, Francji i Irlandii.

In 2015 Poland was ranked fourth in production of butter among the EU member states, after Germany, France and Ireland.

Butter became popular across the whole Europe only in the 18<sup>th</sup> century. Its production was closely bound with breeding of cattle and production of milk. The raw material for production of butter was cream. Up to the middle of the 19<sup>th</sup> century butter was produced mostly in agricultural farms. According to

traditional production methods at first a hostess had to scald a churn with boiling water. Later she rinsed it with cold water. Then she poured cream to a churn and slowly stirred it with a dasher until formation of butter. Later butter had to be put in cold water and kneaded. Water had to be changed several times. When ready, rinsed butter landed on board and were formed in blocks.

Such a traditional manner of production in a wooden churn, according to historical recipe, allows to obtain the best olfactory

and gustatory characteristics, such as clean lactic taste and fresh aroma.

The List of Traditional Products kept by the Ministry of Agriculture and Rural Development includes 20 butters produced in different regions of Poland.

We use butter almost every day. Fresh and fragrant, it is ideal spread for bread and extracts, brings out and harmonises all other flavours and aromas. It is excellent for stewing, baking and cooking. It is regarded as high-energy product. It is a source of vitamin A, affecting health and making our skin look beautiful, as well as vitamin E considered to be a source of youth, favourably affecting blood, supporting eyesight and immune system.

Nutritionists believe that well-balanced diet may include 2 - 3 eat teaspoons of butter a day, given that we do not consume many high-fat products. However, it should be remembered that butter contains also cholesterol, excessive quantities of which may be detrimental to our health, therefore persons suffering from atherosclerosis and having excessive level of cholesterol should give up butter.

Real butter is much lighter in winter than in summer because its colour depends on what animals are fed on. Green, pasture grass has greater influence on intensive colour of butter. However, regardless of the season, slice of fresh bread with butter tastes delicious.

In 2015 Poland was ranked fourth in production of butter among the EU member states, after Germany, France and Ireland. Production of butter increased last year by 8.9% as compared to the previous one and amounted to ca. 188 thousand tons.

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW

ZDJĘCIA ■ PHOTO BY: FOTOLIA

# Owoc z unijnym certyfikatem

## EU certified fruit

**W** północnej Polsce, w województwie pomorskim znajduje się niezwykle miejsce o zachowanych naturalnych walorach krajobrazowych, zwane Pojezierzem Kaszubskim. Jego wyjątkowość polega nie tylko na malowniczych jeziorach, rozległych lasach i słonecznych wzgórzach, ale również na tradycjach ludowych, które kontynuowane są po dziś dzień przez ludzi zamieszkujących te tereny – Kaszubów.

Występujące na tym terenie słabe gleby oraz surowy klimat, w połączeniu z niezwykle umiejętnościami mieszkańców, przyczyniły się na początku XX wieku do rozpoczęcia uprawy niepowtarzalnego owocu, jakim jest truskawka kaszubska lub w języku kaszubskim kaszëbskô malëna.

Kaszubi widząc, że konsumenci doceniają wyjątkowy smak, aromat i wysoką jakość owoców, z roku na rok powiększali jego uprawę, zachowując przy tym tradycyjny ich charakter.

Truskawka kaszubska produkowana jest na obszarze województwa pomorskiego w powiatach: kartuskim, kościerskim, bytowskim oraz gminach: Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce i Cewice. Znajduje się tam około 1,5 tys. plantacji truskawek, co stanowi 1,8-2 tys. ha upraw tych owoców. Uprawiane i sprzedawane są wyłącznie truskawki z następujących odmian: Senga Sengana, Elsanta, Honeoye. Truskawka kaszubska swoje charakterystyczne cechy uzyskuje dzięki specyficznemu mikroklimatowi Pojezierza Kaszubskiego. Dzięki



**I**n northern Poland, in the Pomorskie Voivodeship a remarkable place may be found with a virtually untouched natural landscape, known as the Pojezierze Kaszubskie (Kaszuby Lakeland). Its uniqueness stems from not only the picturesque lakes, great forests and sunny hills, but also from folk tradition, cultivated to this day by the local inhabitants – the Kashubians.

Weak soil and harsh climate typical for the area, in conjunction with unusual skills of the local populace, have, at the outset of the 20<sup>th</sup> century,

contributed to cultivating a unique fruit, i.e. the Kashubian Strawberry, or kaszëbskô malëna as they themselves call it.

The Kashubians, recognizing the consumers' appreciation of the extraordinary taste, aroma and high quality of the fruit, were expanding cultivations yearly, at the same time managing to preserve their traditional character.

The Kashubian Strawberry is cultivated within the Pomorskie Voivodeship in the poviats: kartuski, kościerski, bytowski, and gminas: Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce, and Cewice. Between them, the areas have ca. 1.5 thousand strawberry plantations, amounting to 1.8-2 thousand ha. They cultivate and sell only strawberries of the following varieties: Senga Sengana, Elsanta, Honeoye. The Kashubian Strawberry gains its special characteristics, due to the specific microclimate of the Pojezierze Kaszubskie. Owing to a short vegetation period and huge differences in the relative eleva-

ki występującemu tam krótkiemu okresowi wegetacji i dużym różnicom w wysokości względnej, uprawa truskawki umiejscowiona jest na wzgórzach, wystawionych na działanie promieni słonecznych, co gwarantuje właściwe dojrzewanie owoców. To wszystko wpływa na jej wygląd oraz smak.

Owoce kaszëbskô malëny są duże, jędrne, ciemnoczerwone, mają intensywny aromat oraz słodszy smak w porównaniu do owoców pochodzących z innych regionów. O wyjątkowości i popularności truskawki kaszubskiej świadczą liczne artykuły w prasie krajowej, regionalnej i lokalnej.

Bogactwo oraz renoma tego wyjątkowego owocu doprowadziły do organizowania święta truskawkobrania, które odbywa się co roku od lat 70. ubiegłego wieku. Punktem kulminacyjnym wydarzenia są truskawki, serwowane pod najrozmaitszymi postaciami, nie tylko jadalnymi, również inscenizacyjnymi i konkursowymi, w myśl hasła: wszystko o truskawce.

Kaszëbskô malëna stała się więc częścią kultury i tożsamości ludności, zamieszkującej Kaszuby. Ponadto coraz częściej młode pokolenie kucharzy sięga po truskawki kaszubskie w celu przygotowania na ich bazie najrozmaitszych potraw, np.: pieczona pierś z gęsi podawana z miksem sałat i winegretem truskawkowo-jabłkowym, galaretką z zsiadłego mleka z prażonymi jabłkami i sosem truskawkowo-miodowym lub kaczuśka z porto na piasku z mięty i piance truskawkowej. Dodatkowo truskawka kaszubska promowana jest nie tylko w kraju, podczas dożynek czy festynów, ale również poza jego granicami, podczas wielkich wydarzeń związanych z promocją Polski, gdzie spotyka się z dużym uznaniem.

Truskawka kaszubska została zarejestrowana przez Komisję Europejską w 2009 r. w kategorii Chronione Oznaczenie Geograficzne i uczestniczy w unijnym systemie żywności wysokiej jakości.

tion, individual farms are located on hills, with a lot of sunlight exposition, which guarantees proper ripening. All this affects the strawberries' looks and taste.

The kaszëbskô malëny are large, firm, dark-red, with an intensive aroma, and are sweeter as compared to fruit from other regions. The exceptionality and popularity of the Kashubian Strawberry is reinforced by numerous press articles, both regional and national.

The richness and reputation of this exceptional fruit, gave rise to a strawberry harvest festival, which is held every year since the 1970s. The climax of the event is serving strawberries in many forms, not only for consumption, but also artistic values and competition in accordance with the slogan: everything about strawberries.

Thus, kaszëbskô malëna became a part of the culture and identity of the population of Kaszuby. Additionally, more and more often, young chefs use the Kashubian Strawberries for preparing a wide variety of dishes e.g.: roasted geese breast, served with a mix of salads and strawberry-apple vinegret, sour milk jello with roasted apples and strawberry-honey sauce, or a duck with port wine on mint sand and strawberry foam. Moreover, the Kashubian Strawberry is promoted not only across the country, during harvest festivals or fairs, but also abroad, during huge events related to promoting Poland, where it is highly appreciated.

The Kashubian Strawberry has been registered by the European Commission in 2009, in the category Protected Geographical Indication and is a part of the EU system of high-quality food.

TEKST ■ By: **JOANNA LENDZION-CZAJKOWSKA/MRiRW**  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ARR, FOTOLIA





***Pieczona pierś z gęsi  
podana z miksem salat  
i winegretem  
truskawkowo-jabłkowym***

***Składniki:***

300 g filetu z gęsi,  
50 g fasoli korczyńskiej (ChOG),  
40 g zielonej i czerwonej  
salaty dębolistnej,  
40 g salaty masłowej,  
30 g salaty lodowej,  
80 g pomidorków koktajlowych,  
70 g cebuli czerwonej,  
1 stołiczek czosnku marynowanego.

***Sos winegret:***

10 łyżek oleju rzepakowego,  
100 g jabłek łąckich (ChOG),  
200 g truskawki kaszubskiej (ChOG),  
10 łyżek octu winnego winogronowego,  
3 łyżki miodu drahimskiego (ChOG),  
sól wielicka, pieprz czarny,  
pieprz młotkowany, majeranek,  
36 kromek chleba prądnickiego (ChOG).

***Sposób przygotowania:***

Ugotować fasolę, dodać na koniec łyżkę soli. Gdy fasola będzie miękka, należy ją odstawić, aby ostygła. Następnie przesytać do miski i doprawić olejem, posiekaną natką pietruszki i majerankiem.

Piersi kaczki natrzeć pieprzem młotkowanym oraz olejem rzepakowym, a następnie położyć skórą do dołu na dobrze rozgrzanej patelni grillowej. Po krótkim obsmażeniu przelożyć pierś na blachę i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C na ok. 30 min. Po upieczeniu odczekać chwilę i pokroić. Mięso będzie idealnie smakowało oraz dobrze się prezentowało, gdy jego kolor będzie lekko różowy. Przed podaniem należy mięso posolić oraz polać olejem. Umyć, a następnie pokroić w drobną kostkę jabłka i truskawki. Owoce przesytać do miski z octem winnym oraz olejem i doprawić solą, pieprzem oraz 2 łyżkami miodu. Gotowy winegret odstawić na 10 min.

Salatę strzepiastą, masłową oraz lodową porwać na kawałki, włożyć do miski i wymieszać.

Pomidorki koktajlowe pokroić na ćwiartki, cebulę w krążki, a czosnek zmiażdżyć.

Chleb pokroić na cienkie kromki i podpiec na grillu do momentu, aż będą chrupiące.

***Roasted geese breast  
served with mixed salads  
and strawberry and apple  
vinaigrette sauce***

***Ingredients***

300 g of geese fillet,  
50 g of fasola korczyńska (Korczyn beans) (PGI),  
40 g of green and red leaf lettuce,  
40 g of butterhead lettuce,  
30 g of iceberg lettuce,  
80 g of cherry tomatoes,  
70 g of red onions,  
1 jar of marinated garlic.

***Vinaigrette sauce:***

10 spoons of rapeseed oil,  
100 g of jabłka łąckie (Łącko apples) (PGI),  
200 g of truskawki kaszubskie (Kaszuby  
strawberries) (PGI),  
10 spoons of grape vinegar,  
3 spoons of miód drahimski (Drahim honey)  
(PGI),  
Wieliczka salt, black pepper,  
coarse ground pepper, marjoram,  
36 slices of chleb prądnicki (Prądnik bread)  
(PGI).

***Preparation:***

Cook beans in boiling water, adding one spoon of salt at the end. When the beans are soft, put them aside to cool. Then pour them into a bowl and season with oil, chopped parsley tops and marjoram.

Rub ground pepper and rapeseed oil into the goose breasts, and then lay the breasts skin-down on a heated-up grill pan. After frying for a short while, put the breasts on a steel sheet and into an oven, heated up to 180°C, for approx. 30 minutes after baking, wait a moment and then slice. The meat will have the perfect taste and look good, if it is slightly pink. Before serving, season the meat with salt and oil. Wash and finely dice apples and strawberries. Pour the fruit into a bowl along with vinegar and oil and season with salt, pepper and 2 spoons of honey. Put the finished vinaigrette sauce aside for 10 minutes.

Tear the leaf, butterhead and iceberg lettuces into pieces, put into a bowl and mix.

Cut the cherry tomatoes into quarters, onions into rings, and strain the garlic.

Slice the bread thinly and grill until crispy.





**Galaretką  
z zsiadłego mleka z prażonymi  
jabłkami i sosem  
truskawkowo-miodowym**

**Składniki:**

400 g jabłek grójeckich (ChOG),  
500 g truskawki kaszubskiej (ChOG),  
4 łyżki miodu kurpiowskiego (ChOG),  
400 ml zsiadłego mleka,  
1 łyżka żelatyny,  
3 łyżki cukru pudru,  
1 łyżeczka cukru waniliowego,  
5 g masła,  
listek mięty.

**Sposób przygotowania:**

Łyżkę żelatyny rozpuścić w 6 łyżkach gorącej wody, a następnie dodać jeszcze 4 łyżki wody. Zsiadłe mleko roztrzepać mikserem, dodać cukier puder i cukier waniliowy. Jabłka obrać ze skórki, pokroić w kostkę, przelać do garnka, dodać 4 łyżki wody, gotować do miękkości. Następnie rozgnieść jabłka, dodać na końcu 1 łyżkę cukru. Truskawki dusić na patelni ok. 10 min, dodać dwie łyżki miodu kurpiowskiego i na samym końcu łyżeczkę masła. Do pucharków przelać prażone jabłka i schłodzić. Następnie wlać galaretkę z kwaśnego mleka, a po jej zastygnięciu nałożyć warstwę sosu truskawkowego. Udekorować listkiem mięty.

**Soured milk jelly  
with roasted apples  
and strawberry  
and honey sauce**

**Ingredients:**

400 g of jabłka grójeckie (Grójec apples) (PGI),  
500 g of truskawki kaszubskie (Kaszuby strawberries) (PGI),  
4 spoons of miód kurpiowski (Kurpie honey) (PGI),  
400 ml of soured milk,  
1 spoon of gelatine,  
3 spoons of caster sugar,  
1 teaspoon of vanilla sugar,  
5 g of butter,  
mint leaf.

**Preparation**

Dissolve one spoon of gelatine in 6 spoons of hot water and then add another 4 spoons of water. Whisk soured milk with a mixer, add powdered sugar and vanilla sugar. Peel the apples, dice, put in a pot, add 4 spoons of water, cook until soft. Then crush the apples, adding 1 spoon of sugar at the end. Cook the strawberries slowly on a frying pan for approx. 10 minutes, adding two spoons of Kurpie honey and, at the very end, a teaspoon of butter. Put roasted apples into small glass bowls and let them cool. Then pour in the jelly from the sour milk, and after it's set, spread a layer of strawberry sauce. Garnish with a mint leaf.



# Kaszëbskô malëna – po prostu wyśmienita! Kaszëbskô malëna - simply delicious!

ZANIM TRUSKAWKI TRAFIĄ DO KONSUMENTÓW TRZEBA JE ZEBRAC ■ STRAWBERRIES HAVE TO BE PICKED BEFORE THEY REACH CONSUMERS



**S**hiny, fragrant, there is no way to pass them by indifferently. Hands cannot linger to grab it, bite it and taste its unforgettable sweetness, in which you can feel rays of spring-summer sunlight in which these fruits bathed on the fields of the Kashubian Lake District. Of course we are referring here to the Kashubian strawberry, known as "Kaszëbskô malëna". Eating such strawberries may be compared with experiences of music lover during violin part performed by a main soloist of the Vienna philharmonic orchestra. Are we taking this too far? Me and many other consumers think we don't. There is no way not to agree with this when watching the photos from Brussels 2014. When men and women dressed in traditional Kashubian clothes entered the seat of the European Parliament with plates filled with

**L**śniąca, pachnąca, nie sposób przejść koło niej obojętnie. Ręce same wyciągają się, by ją chwycić, ugryźć i delektować się niezapomnianą słodyczą, w której czuć promienie wiosenno-letniego słońca, w których te owoce kąpały się na polach Pojezierza Kaszubskiego. Mowa oczywiście o truskawce kaszubskiej, zwanej „kaszëbskô malëna”. Zjedzenie takiej truskawki można porównać z doznaniem melomana podczas

strawberry they were surrounded by crowd of people wishing to taste this fruit. In fact, it was not only the case of Brussels, but also of other places where our "Kaszëbskô malëna" was presented. There were many people willing to try this fantastic fruit.

The magic of the Kashubian strawberries lies in their unique flavour. Its source is explained by Andrzej Klasa, President of

partii skrzypiec, wykonywanej przez głównego solistę orkiestry wiedeńskich filharmoników. Przesada? Dla mnie i dla wielu innych konsumentów na pewno nie. A oglądając zdjęcia z Brukseli z 2014 r. nie sposób się z tym nie zgodzić. Bo, gdy ubrani w tradycyjne stroje kaszubskie mężczyźni i kobiety weszli z talerzami, wypełnionymi po brzegi truskawkami, do siedziby Parlamentu Europejskiego, natychmiast zgromadził się wokół nich tłum ludzi, pragnących skosztować tego owocu. Zresztą tak było nie tylko w Brukseli, ale także w innych miejscach, gdzie prezentowana była nasza „kaszëbskò malëna”. Chętnych do spróbowania tego wyśmienitego owocu było naprawdę wielu.

Magia truskawek kaszubskich kryje się w ich niepowtarzalnym smaku. A z czego on wynika wyjaśnia Andrzej Klasa, prezes Spółdzielni Producentów Truskawek Kaszubskich: – Smak truskawek kaszubskich wynika w szczególności z bardzo silnego, wyjątkowego i intensywnego aromatu. Nasza truskawka postrzegana jest przez konsumentów jako smaczniejsza i słodsza, niż inne truskawki. Potwierdziły to wyniki badań konsumenckich.

Andrzej Klasa, który jest również producentem ekologicznych truskawek kaszubskich, wyjaśnia, że fenomenalny smak i dopasowana do niego słodycz wynikają ze specyficznych i jedynych w swoim rodzaju warunków klimatycznych, jakie panują na Pojezierzu Kaszubskim: – Truskawki kaszubskie dojrzewają na słonecznych stokach wzgórz morenowych w otoczeniu jezior i lasów sosnowych, muskane wiatrem od morza. Charakterystyczne dla Pojezierza Kaszubskiego są znaczne dobowe wahania temperatury w maju, czerwcu i lipcu – noce są chłodne, a dni upalne. To sprawia, że w dojrzewających w takich warunkach truskawkach wytwarza się więcej fruktozy i dlatego są bardzo słodkie i aromatyczne. I właśnie dlatego są po prostu wyśmienite.



TRUSKAWKI KASZUBSKIE ZROBIŁY FURORĘ W BRUKSELI ■ KASHUBIAN STRAWBERRIES MADE A SPLASH IN BRUSSELS

the Cooperative of Kashubian Strawberry Producers: – The Kashubian strawberries owe their taste, in particular, to their very strong, exceptional and intensive aroma. Our strawberry is perceived by consumers as more tasty and sweeter than other strawberries. It was confirmed by consumer surveys.

Andrzej Klasa, who himself produces ecological Kashubian strawberries, explains that phenomenal taste and sweetness result from specific and unique climatic conditions of the Kashubian Lake District: “The Kashubian strawberries ripen on sun-bathed slopes of moraine hills surrounded by lakes and pine forests, touched by sea wind. The Kashubian Lake District is characterised with substantial daily fluctuations of temperature in May, June and July – nights are cool and days are hot. This results in strawberries ripening under such conditions contain more fructose and therefore are very sweet and aromatic. For this reason they are simply delicious”.

Although strawberries are seasonal product, Polish cuisine uses them all year round. They are available to buy as early as in May and are sold until August. These few months are when we most often reach for these fruits. If someone did not want to eat strawberries alone, he or she may add sugar or cream. Such a combination is able to satisfy the most demanding tastes. In many Polish houses it is difficult to imagine Sunday dinner without *kompot* (stewed fruit drink). And if there is a *kompot* on the table, it is very often made of strawberries. The end of strawberry season does not mean that strawberries disappear from menus of Polish families. End of fruit season marks the beginning of the season of strawberry preserves. At that time many people,



KASZËBSKÒ MALËNA NA WYSTAWIE W MEDIOLANIE ■ KASZËBSKÒ MALËNA AT THE EXHIBITION IN MILAN

## POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

Choć truskawki to produkt sezonowy, to w polskiej kuchni używa się ich przez cały rok. Już w maju pojawiają się w sprzedaży i można je kupować aż do sierpnia. Tych kilka miesięcy to czas, kiedy najczęściej sięgamy po te owoce. Jeżeli ktoś nie chce jeść samych truskawek, może je okrasić cukrem czy śmietaną. Taka kombinacja jest w stanie sprostać najbardziej wyrafinowanym gustom konsumentów. W wielu polskich domach trudno sobie wyobrazić niedzielny obiad bez kompotu. A jeżeli kompot, to bardzo często jest z truskawek. Kiedy kończy się sezon na truskawki, nie oznacza to wcale, że znikają one z jadłospisów polskich rodzin. Wtedy bowiem przychodzi czas na przetwory z truskawek. Wiele osób, w tym także autor tego artykułu, zabiera się wtedy do robienia konfitur, dżemów czy soków. Bo bardzo fajnie jest otworzyć zimą słoik truskawkowych konfitur, można bowiem wtedy poczuć smak i zapach lata. A jeżeli ktoś nie ma czasu, by samemu robić przetwory, to może skorzystać z bogatej oferty polskich firm i na pewno się nie zawiedzie.

Producentów polskich truskawek wspierała także Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Od 2008 roku wypłacane jest specjalne wsparcie w ramach systemu płatności bezpośrednich do uprawy owoców miękkich, czyli truskawek i malin. Do tej pory ARiMR przekazał z tego tytułu ok. 445 mln zł.

TEKST ■ By: **PAWEŁ WOJCIESZAK/ARiMR**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ARCHIWUM KASZUBSKIEGO STOWARZYSZENIA PRODUCENTÓW TRUSKAWEK, MRiRW, FOTOLIA



W WIELU POLSKICH DOMACH TRUDNO SOBIE WYOBRAZIĆ NIEDZIELNY OBIAD BEZ KOMPOTU ■ IN MANY POLISH HOUSES IT IS DIFFICULT TO IMAGINE SUNDAY DINNER WITHOUT KOMPOT (STEWED FRUIT DRINK)



BARDOZO FAJNIE JEST OTWORZYĆ ZIMĄ SŁOIK TRUSKAWKOWYCH KONFITUR ■ MOŻNA BOWIEM WTEDY POCZUĆ SMAK I ZAPACH LATA ■ IT IS FANTASTIC TO OPEN A JAR OF STRAWBERRY PRESERVES IN THE WINTER AND TASTE A BIT OF SUMMER

including the author of this article, start making preserves, jams and juices. It is because it is fantastic to open a jar of strawberry preserves in the winter and taste a bit of summer. And those who have no time to make their own preserves may take advantage of the rich offer of Polish companies which will surely not disappoint them.

Producers of Polish strawberries receive also support from the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture. Since 2008 a special support has been paid under the system of direct payments for cultivation of soft fruits, namely strawberries and raspberries. So far, the ARMA transferred on this account ca. PLN 445 million.



# Truskawkowe wariacje

## Strawberry variations



**C**zerwiec to miesiąc pachnący truskawkami. W sezonie najsmaczniejsze i najzdrowsze są świeże owoce. Z truskawek można przygotować wiele wyśmienitych potraw, możliwości ich serwowania jest bowiem nieskończenie wiele.

Na śniadanie twarożek albo owsianka z truskawkami i miodem, do obiadu lub na kolację lekka sałatka ze świeżym szpinakiem, grillowanym kurczakiem i dresingiem truskawkowym, na deser naleśniki z truskawkami albo lody truskawkowe. Po treningu czy spacerze koktajl jogurtowy z truskawkami, a podczas weekendowego relaksu drink truskawkowy z cydrem z polskich jabłek, miętą lub bazylią – najlepiej z własnego ogródka.

Czerwony kolor truskawek inspirować także do tworzenia smakołyków w barwach narodowych. Ciasto z truskawkową galaretką świetnie sprawdzi się podczas kibicowania polskim piłkarzom w trakcie Mistrzostw Europy w Piłce Nożnej.

Jabłka w tradycyjnej polskiej szarlotce również można zastąpić truskawkami i podawać z lodami waniliowymi. To idealne połączenie na gorące, letnie dni.



**J**une is the month smelling of strawberries. In the season, the best and healthiest are of course fresh fruit. Strawberries may be used to prepare many exquisite dishes, as the ways of serving them are nearly limitless.

For breakfast, cottage cheese or oatmeal with strawberries and honey, for lunch or supper, a light salad with fresh spinach, grilled chicken and strawberry dressing, for dessert pancakes with strawberries or strawberry ice cream. After a workout or a walk, a yoghurt smoothie with strawberries, and during weekend relaxation, a strawberry drink with cider from Polish apples, mint, or basil – preferably from your own garden.

The red colour of strawberries is also an inspiration for creating delicacies in the Polish national colours. Cake with strawberry jelly will be a great addition to watching a football match during the European Championships.

Apples in the traditional Polish charlotte may be replaced with strawberries and should be served with vanilla ice cream. It is ideal for hot, summer days.

TEKST ■ BY: **RENATA KANIA/MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: KASZAMANNA.COM, RENATA KANIA, FOTOLIA



# Żywność bliżej natury

## Food closer to nature

PRODUKCJA EKOLOGICZNA ŻYWNOSCI OPIERA SIĘ W SZCZEGÓLNOŚCI NA ZASADACH I PRAKTYKACH NAJKORZYSTNIEJSZYCH DLA ŚRODOWISKA, WYSOKIM STOPNIU RÓŻNORODNOŚCI BIOLOGICZNEJ, OCHRONIE ZASOBÓW NATURALNYCH ORAZ STOSOWANIU WYSOKICH STANDARDÓW DOTYCZĄCYCH WARUNKÓW HODOWLI I UTRZYMANIA ZWIERZĄT GOSPODARSKICH

■ ORGANIC PRODUCTION OF FOOD IS BASED, IN PARTICULAR, ON THE RULES AND PRACTICES MOST FAVOURABLE TO THE ENVIRONMENT, HIGH DEGREE OF BIOLOGICAL DIVERSITY, PROTECTION OF NATURAL RESOURCES AND USE OF HIGH STANDARDS REGARDING THE CONDITIONS OF BREEDING AND KEEPING OF FARM ANIMALS

**W** trosce o zdrowie i zachowanie dobrej kondycji stale rośnie zainteresowanie żywnością, pochodzącą z systemów produkcji przyjaznych dla środowiska, a jednocześnie wyróżniającą się pod względem innych atrybutów jakościowych. Takie wymagania spełniają produkty ekologiczne. Mają one odpowiednią jakość oraz są objęte ścisłym systemem nadzoru w całej Unii Europejskiej. Dodatkowo należy pamiętać, że w Polsce przepisy europejskie w zakresie produkcji ekologicznej uzupełnione są przepisami krajowymi. Producenci ekologiczni są również zobowiązani do przestrzegania wszystkich, ogólnie obowiązujących wymogów, do których stosują się producenci konwencjonalni.

Rolnictwo ekologiczne stanowi jedną z najszybciej rozwijających się obecnie gałęzi rolnictwa na świecie. W Polsce kontrolą jednostek certyfikujących objętych jest ok. 23 tys. producentów ekologicznych, w tym 22,2 tys. gospodarstw ekologicznych (według danych na 2015 rok). Najwięcej gospodarstw znajduje się w województwach: warmińsko-mazurskim, zachodniopomorskim oraz podlaskim. Powierzchnia użytków ekologicznych w Polsce, według danych na 2015 rok., wynosi ok. 580 tys. ha. Średnia wielkość ekologicznego gospodarstwa w Polsce wynosiła ok. 26 ha i jest zróżnicowana regionalnie.

Relatywnie mniejsze gospodarstwa występują w Polsce południowo-wschodniej, największe natomiast w północnej

**C**onsidering the health and physical fitness, the interest in food originating in environmental-friendly production systems and also outstanding in terms of other quality attributes is still growing. Such requirements are met by organic products. They are of appropriate quality and are covered by the strict surveillance system throughout the European Union. In addition, we should remember that in Poland the European legislation in the field of organic production is supplemented by the national legislation. Organic producers are also required to comply with all generally applicable requirements, with which conventional producers comply.

Currently, organic farming is one of the fastest growing agricultural branches in the world. In Poland, control of certifying bodies covers about 23 thousand organic producers, including 22.2 thousand organic holdings (as of 2015). The majority of holdings are located in the following voivodeships: Warmińsko-Mazurskie, Zachodniopomorskie and Podlaskie. The area of organic land in Poland, according to the figures for 2015, is about 580 thousand ha. The average size of an organic holding in Poland was about 26 ha and is regionally differentiated.

Relatively smaller holdings exist in south-eastern Poland, while the largest – in northern and northwest Poland. The highest percentage of organic holdings in Poland (25%) are holdings with an area of 5 to 10 ha. The largest holdings, of





i północno-zachodniej. Największy odsetek gospodarstw ekologicznych w Polsce (25 proc.) stanowią gospodarstwa o powierzchni upraw od 5 do 10 ha. Gospodarstwa największe, powyżej 100 ha, stanowią niecałe 5 proc. ogólnej liczby gospodarstw ekologicznych. Polskie produkty ekologiczne to przede wszystkim zboża, owoce, warzywa oraz nabiał. W 2014 r. największy udział w powierzchni upraw rolnych miały rośliny na paszę, drugie miejsce zajmowały łąki i pastwiska a potem zboża.

Produkcja ekologiczna żywności opiera się w szczególności na zasadach i praktykach najkorzystniejszych dla środowiska, wysokim stopniu różnorodności biologicznej, ochronie zasobów naturalnych oraz stosowaniu wysokich standardów odnośnie warunków hodowli i utrzymania zwierząt gospodarskich.

more than 100 ha, constitute less than 5% of the total number of organic holdings. Polish organic products are mainly cereals, fruit, vegetables and dairy products. In 2014, the largest share in the area of agricultural crops were fodder plants, followed by meadows and pastures and then by cereals.

Organic production of food is based, in particular, on the rules and practices most favourable to the environment, high degree of biological diversity, protection of natural resources and use of high standards regarding the conditions of breeding and keeping of farm animals.

The organic production methods are based on natural components and processes, thus:

- without genetically modified components/organisms (GMO),

Metody produkcji ekologicznej opierają się na naturalnych składnikach i procesach, a więc:

- bez składników/organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO),
- bez napromieniania jonizującego, tj. metody utrwalania żywności dopuszczanej do stosowania w przypadku żywności nieekologicznej,
- bez użycia sztucznych nawozów azotowych (stosowane jest nawożenie naturalne, np. obornik, kompost),
- bez stosowania syntetycznych środków ochrony roślin, ale przy użyciu naturalnych metod zwalczania chwastów i szkodników,
- bez użycia w większości przypadków substancji dodatkowych, dodawanych do żywności nieekologicznej w celu uzyskania określonego efektu technologicznego oraz jej zabezpieczenia. W rolnictwie ekologicznym dąży się, aby wszystkie te efekty uzyskać w sposób jak najbardziej naturalny, ograniczając tam, gdzie jest to możliwe, dodatek tych substancji.

Zasady produkcji ekologicznej dotyczą wszystkich etapów łańcucha dostaw, a więc produkcji na poziomie gospodarstw rolnych, przetwarzania, dystrybucji i handlu detalicznego. Każdy podmiot, uczestniczący w tym łańcuchu, musi przestrzegać przepisów i zasad z zakresu rolnictwa ekologicznego.

Wszystkie etapy produkcji, przetwórstwa, paczkowania, znakowania i dystrybucji żywności są objęte systemem kontroli, nadzorowanym przez odpowiednie organy państwa na poziomie krajowym, te z kolei sprawdzane są przez odpowiednie służby kontrolne UE. Każdy z producentów ekologicznych musi znajdować się pod kontrolą w ramach tego systemu. Ustanowiony w Polsce system kontroli produktów rolnictwa ekologicznego pozwala zatem na pełną identyfikowalność każdego produktu na wszystkich etapach produkcji, przygotowania i dystrybucji.

System kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym w Polsce stanowią:

- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, upoważniający jednostki certyfikujące do prowadzenia kontroli i wydawania certyfikatów,
- Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, która sprawuje nadzór nad jednostkami certyfikującymi oraz nad produkcją ekologiczną, współpracując przy tym, m.in. z Urzędem Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Inspekcją Weterynaryjną oraz Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa,
- Polskie Centrum Akredytacji - organ akredytujący jednostki certyfikujące,
- Upoważnione jednostki certyfikujące, akredytowane w zakresie rolnictwa ekologicznego, zgodnie z Normą PN-EN ISO/IEC 17065:2013-03 „Wymagania ogólne dotyczące jednostek prowadzących systemy certyfikacji wyrobów”.

Niezależnie od systemu kontroli i certyfikacji, w rolnictwie ekologicznym, produkty ekologiczne są sprawdzane w ramach kontroli urzędowych, dotyczących bezpieczeństwa żywności. Kontrolę tę wykonuje m.in. Inspekcja Sanitarna.

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi dokłada wszelkich starań, aby rynek rolnictwa ekologicznego stale się rozwijał.

- without ionising irradiation, i.e. food preservation method authorised for use in case of non-organic food,
- without the use of artificial nitrogen fertilisers (natural fertilisation is used, e.g. manure, compost),
- without the use of synthetic plant protection products, but using natural methods of weed and pest control,
- without the use, in most cases, of additional substances added to non-organic food so as to obtain specific technological effect and to protect this food. In organic farming it is sought to obtain all these effects in the most natural way possible, reducing where possible the addition of these substances.

The organic production rules refer to all stages of the supply chain, and thus the production at the level of agricultural holdings, processing, distribution and retail trade. Each entity involved in this chain must comply with the rules and principles of organic farming.

All stages of production, processing, packing, labelling and distribution of food are covered by the control scheme supervised by the appropriate authorities of the Member States at the national level, which, in turn, are checked by the relevant control services of the EU. Each organic producer must be under control as part of this system. Therefore, the organic farming product control system established in Poland enables the full traceability of each product at all stages of production, preparation and distribution.

The control and certification system in organic farming in Poland is established by:

- Minister of Agriculture and Rural Development authorising certifying bodies to carry out controls and issue certificates,
- Agricultural and Food Quality Inspection, which supervises certifying bodies and organic production, cooperating with, inter alia, the Office of Competition and Consumer Protection, Veterinary Inspection and State Plant Health and Seed Inspection Service,
- Polish Centre for Accreditation – accreditation body for certifying bodies,
- Authorised certifying bodies accredited in the field of organic farming, in accordance with the PN-EN ISO/IEC 17065:2013-03 standard, „General requirements for bodies operating product certification systems”.

Regardless of the control and certification system in organic farming, organic products are checked as part of official controls on food safety. This control is carried out, inter alia, by the Sanitary Inspection.

The Ministry of Agriculture and Rural Development makes every effort so as to ensure the constant development of the organic farming market.

# Znad Wisły na chińskie stoły

## From the Vistula river to the Chinese tables



PODZAS TARGÓW SIAL CHINA NA POLSKIM STOISKU KUCHARZE PRZYGOTOWYWALI CHIŃSKIE POTRAWY Z POLSKICH PRODUKTÓW. THE COOKS WERE PREPARING CHINESE DISHES FROM POLISH PRODUCTS ON POLISH BOOTH DURING THE GLOBAL FOOD MARKETPLACE SIAL IN CHINA.

Chiny znajdują się na liście priorytetowych krajów w naszej promocji gospodarczej na 2016 r. Polska planuje obecność na dziesięciu imprezach targowych, organizowanych w Chinach. Liczymy na kontynuację intensywnego dialogu ze stroną chińską w dziedzinie rolnictwa na różnych szczeblach – mówił minister rolnictwa Krzysztof Jurgiel podczas majowej wizyty w tym kraju.

“China is on the list of the priority countries in our economic promotion for 2016. Poland’s plans include participation in ten trade events organised in China. We hope to continue intensive dialogue with China in the field of agriculture at various levels” – said the Minister of Agriculture, Krzysztof Jurgiel, during his May visit in this country.





URO CZYSTOŚĆ OTWARCIA TARGÓW SIAL 2016 ■ OPENING CEREMONY OF SIAL 2016 IN CHINA

Polski minister przeprowadził rozmowy w Pekinie i Szanghaju z przedstawicielami władz chińskich, odpowiadającymi za sprawy rolnictwa, weterynaryjno-fitosanitarne oraz rolno-spożywcze

The Polish minister conducted talks in Beijing and Shanghai with representatives of the Chinese authorities competent for agriculture, veterinary-phytosanitary and agricultural-food matters.

During the meeting with Qu Dongyu, the Deputy Minister of Agriculture of the People's Republic of China, Krzysztof Jurgiel referred to the issue of placing Polish agricultural and food products on the Chinese market. "We hope the Chinese Minister of Agriculture will support Polish efforts with regard to obtaining access to the market and resuming export, in particular with regard to fresh apples, pork meat and poultry meat" – he said.

Mr. Dongyu emphasised that China attaches great importance to development of cooperation in the format "16 +1", which is proven by number of events. Poland, as the strongest economy from among "the sixteen", is an important partner for China, also owing to a huge potential of its agriculture.

China is one of the most important and the most prospective target markets for the Polish food. Our producers are more



POLSKIE STOISKO CIESZYŁO SIĘ DUŻYM ZAINTERESOWANIEM ZWIEDZAJĄCYCH ■ THE POLISH STALL ENJOYED A GREAT POPULARITY WITH VISITORS



MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI KRZYSZTOF JURGIEL OTWIERA POLSKIE STOISKO NA TARGACH SIAL CHINA 2016 ■ KRZYSZTOF JURGIEL, THE MINISTER OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT, OPENS THE POLISH BOOTH DURING THE GLOBAL FOOD MARKETPLACE SIAL 2016 IN CHINA

Podczas spotkania z wiceministrem rolnictwa ChRL Qu Dongyu, Krzysztof Jurgiel odniósł się do kwestii uzyskania dostępu polskich produktów rolno-spożywczych do rynku chińskiego.

– Mamy nadzieję na wsparcie, ze strony chińskiego resortu rolnictwa, polskich starań w zakresie uzyskania dostępu do rynku i wznowienia eksportu, w szczególności dla świeżych jabłek, mięsa wieprzowego, mięsa drobiowego – powiedział.

Minister Dongyu podkreślił, że Chiny przywiązują ogromną wagę do rozwoju współpracy w formacie „16+1”, o czym świad-

and more interested in being present on this huge, continuously developing and differentiating market. The export offer of the Polish agricultural and food sector, thanks to high quality and keeping high standards of safety enjoys growing interest of Chinese consumers.

Currently, several campaigns promoting Polish food are conducted on the territory of the PRC, coordinated by trade associations. They were also present at this year's edition of



czy liczba organizowanych wydarzeń. Polska, jako najsilniejszy gospodarczo kraj „szesnastki”, jest dla Chin ważnym partnerem, również ze względu na ogromny potencjał swojego rolnictwa.

Chiny są jednym z najważniejszych i najbardziej perspektywicznych rynków zbytu dla polskiej żywności. Nasi producenci coraz bardziej zainteresowani są obecnością na tym ogromnym, nieustannie rozwijającym się i dywersyfikującym rynku. Polska oferta eksportowa sektora rolno-spożywczego, dzięki wysokiej jakości i zachowaniu wysokich standardów bezpieczeństwa, cieszy się coraz większym zainteresowaniem chińskich konsumentów.

Aktualnie na terenie ChRL prowadzonych jest kilka kampanii promujących polską żywność, koordynowanych przez stowarzyszenia branżowe. Były one również obecne na tegorocznej edycji targów SIAL China 2016. Poza wkładem w budowanie polskiej marki poprzez udział w stoisku narodowym, organizowane są również konferencje prasowe, skierowane do przedstawicieli chińskich mediów oraz biznesu.

Krzysztof Jurgiel w trakcie pobytu w Szanghaju wziął udział w dwóch konferencjach: „Europejskie jabłka dwukolorowe”, zorganizowanej przez Stowarzyszenie „Unia Owocowa”, oraz „Smaki Europy – jakość i tradycja”, zorganizowanej przez Krajową Izbę Gospodarczą.

Minister uczestniczył także w uroczystej inauguracji Targów SIAL China 2016, gdzie podkreślił, że Polska jest krajem partnerskim w tegorocznej edycji wystawy. Nasze produkty prezentowane były zarówno na stoisku narodowym, jak i na stoiskach branżowych. W sumie w targach tych wzięło udział ponad 100 polskich firm.

– Polska specjalizuje się w wytwarzaniu wysokiej jakości produktów mięsnych, mlecznych, a także jest liderem w Europie w produkcji owoców i warzyw – mówił minister Jurgiel i zapewnił, że z wykorzystaniem polskich surowców z powodzeniem można przygotować ulubione chińskie potrawy, których bazą są warzywa czy mięso.

– Mam nadzieję, że dzięki targom SIAL przekonają się państwo, że mimo dzielącej nas odległości, mamy wiele wspólnego. Jest to w szczególności zamiłowanie do zdrowej, wysokiej jakości żywności – zauważył szef polskiego resortu rolnictwa.

Minister Jurgiel dokonał też oficjalnego otwarcia polskiego stoiska. Rozmawiał z biorącymi udział w targach naszymi przedsiębiorcami oraz zachęcał chińskich gości do próbowania polskich specjalistów.



POD CZAS UROCZYSTEI INAUGURACJI TARGÓW SIAL CHINA 2016 MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI KRZYSZTOF JURGIEL ZACHĘCAŁ DO ODWIEDZENIA POLSKIEGO STOISKA ■ KRZYSZTOF JURGIEL, THE MINISTER OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT, ENCOURAGED TO VISIT THE POLISH BOOTH DURING THE CEREMONIAL INAUGURATION OF THE GLOBAL FOOD MARKETPLACE 2016 IN CHINA

the SIAL China 2016 fairs. Apart from contribution to building the Polish brand by participation in a national stand, the press conferences are also organised, addressed to the representatives of Chinese media and business.

During his stay in Shanghai Krzysztof Jurgiel took part in two conferences: "European bicoloured apples" organised by the Fruit Union Association and "Europe flavours – quality and tradition" organised by the National Chamber of Commerce.

The Minister participated also in official inauguration of the SIAL China 2016 Fairs, where he emphasised that Poland is a partner country of this year's edition of fairs. Our products were presented on both the national and trade stands. In total, more than 100 Polish companies participated in these fairs.

"Poland specialises in producing high quality meat and dairy products and is the European leader in producing fruits and vegetables" – said Minister Jurgiel and ensures that the favourite Chinese dishes which are based on vegetables or meat may be successfully prepared with the use of Polish raw materials.

"I hope that as a result of the SIAL fairs you will find the state that in spite of the distance dividing our countries, we share many common features. It is, in particular passion for healthy, high quality food" – noticed the head of the Polish Ministry of Agriculture.

Minister Jurgiel also officially opened the Polish stand. He held discussions with our entrepreneurs taking part in fairs and encouraged Chinese guests to try Polish delicacies.

TEKST ■ By: **RENATA KANIA/MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: **ROBERT ZAWADZKI**



# Polska smakuje w Chinach

## Poland tastes good in China

**T**egoroczna edycja międzynarodowych targów SIAL China 2016 to kolejny etap ekspansji polskich firm rolno-spożywczych na wielki rynek chiński. W tym roku Polska – przyjmując tytuł „Guest Country of Honor” – znalazła się w centrum uwagi tysięcy zwiedzających, wśród których byli także biznesmeni z Chin, krajów regionu, ale także dalszych stron świata. Aby ułatwić nawiązanie z nimi kontaktów handlowych, w dniach 5-7 maja br. zorganizowano szereg polskich stoisk wystawienniczych, których łączna powierzchnia wynosiła blisko 1 tys. metrów kwadratowych. Przygotowano też trzy konferencje tematyczne, a także sesję spotkań biznesowych w formule B2B.

Swoją obecność zaznaczyły w efektywny sposób stowarzyszenia, reprezentujące branżę mięsną, mleczną, owocowo-warzywną, realizujące kompleksowe kampanie na terenie Chin, a także przedstawiciele indywidualnych firm (ok. 90 podmiotów).

Znaczącą grupę uczestników targów stanowili też dziennikarze, blogerzy, pasjonaci kuchni światowych i konsumenci, do których w szczególności sposób przemawiały polskie pokazy kulinarne, odbywające się w stoiskach oraz w strefie La Cuisine.

Bardzo spodobał się także, specjalnie przygotowany spot promocyjny, ukazujący zastosowanie naszej żywności w chińskiej kuchni, który pokazano uczestnikom ceremonii otwarcia targów.

Podczas wieczoru wystawców wielkie uznanie zyskały polskie wina, po raz pierwszy prezentowane w tak dużej skali i asortymencie. Jedno z nich uzyskało wyróżnienie w konkursie Best Buy Competition, w którym w „ślepych teście” jurorzy wskazywali produkty o najlepszej jakości za określoną cenę.

Polska dowiodła w ten sposób, że nawet w tej – uznawanej do niedawna za egzotyczną – gałęzi produkcji, zajmuje istotne miejsce.

Wspólne hasło: „Poland tastes good”, które widoczne było na stoiskach, licznych billboardach, oficjalnych torbach targowych i katalogach wystawców na długo zostanie w pamięci zwiedzających, ponieważ w tym roku, dzięki aktywności Polaków, mogli się przekonać, że „Polska smakuje!”.

**T**his year's edition of the international trade fair SIAL China 2016, is another stage of the expansion of Polish agricultural companies to the great Chinese market. This year, Poland – being granted the title of 'Guest Country of Honor' – was placed at the centre of attention of thousands of visitors, who included businessmen from China, the neighbouring states, and other countries. To facilitate the establishment of trade relations with them, on 5-7 May, a number of Polish exhibition booths were organised of a total area of ca. 1 000 square metres. Also, three thematic conferences were prepared, as well as a series of business meetings in the B2B formula.

An impressive presentation was prepared by associations representing the meat, milk, fruit-vegetable industry, conducting a complex campaign in China, as well as representatives of individual companies (ca. 90 entities)

A significant group of participants were also journalists, bloggers, world cuisine enthusiasts, and consumers, on whom Polish culinary presentations taking place at the stalls and in the La Cuisine zone, seemed to have had a particular effect.

The spot presented to the participants, showing possible uses of Polish products in Chinese cuisine, was also met with great enthusiasm.

During the Exhibitors' Gala, Polish wines were greatly appreciated, presented for the first time in such great numbers and varieties. One of them was granted an award in the Best Buy Competition, in which, during a "blind test", judges indicated products of the highest quality for a specified price. Therefore Poland proved that even in this – until recently deemed as exotic – branch of production, she is a significant player.

The common slogan: "Poland tastes good", which was displayed on stalls, numerous billboards, official exhibition bags and folders, will be remembered by visitors as, thanks to Polish activities, they could see for themselves that Poland does indeed "taste good"!

TEKST ■ By: **PAWEŁ ZAMBRZYCKI/ARR**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ROBERT ZAWADZKI



# Dobra marka na świecie

## A good brand in the world

POLSKIE ROLNICTWO TO OBECNIE CZWARTY NAJWIĘKSZY SEKTOR NASZEJ GOSPODARKI, A JEGO UDZIAŁ W TWORZENIU PKB KRAJU JEST ZNACZNIE WYŻSZY, NIŻ ŚREDNIA W UNII EUROPEJSKIEJ. WARTOŚĆ KRAJOWEJ PRODUKCJI STAWIA POLSKĘ NA 7. MIEJSCU W UNII EUROPEJSKIEJ ■ POLISH AGRICULTURE IS CURRENTLY THE FOURTH LARGEST SECTOR OF OUR ECONOMY, AND ITS SHARE IN THE GDP OF THE COUNTRY IS MUCH HIGHER THAN THE EUROPEAN AVERAGE. THE VALUE OF NATIONAL PRODUCTION PLACES POLAND IN 7TH PLACE IN THE EUROPEAN UNION

**P**olska zyskała znaczącą pozycję producenta i eksportera produktów rolno-spożywczych w skali rynku światowego. Od kilku lat jesteśmy największym producentem jabłek w Unii Europejskiej i trzecim na świecie. Równocześnie w Polsce produkuje się najwięcej w całej UE zagęszczonego soku z jabłek. Jesteśmy też drugim, tuż po Chinach, producentem tego produktu na świecie. Polska plasuje się w czołówce w unijnej produkcji wielu towarów, np. mięsa drobiowego, marchewki, kapusty białej, pszenżyta, czarnej porzeczki, żyta, owsa, truskawek, buraków cukrowych, rzepaku, cebuli, ziemniaków. Nasz kraj zajmuje także znaczące miejsce w produkcji: mleka, serów, masła, pomidorów i tytoniu. Produujemy najwięcej w Unii pieczarek. Jesteśmy liczącym się eksporterem tego produktu na rynki światowe, 35 proc. importowanych na świecie pieczarek pochodzi z Polski.

Na zmiany w przetwórstwie rolnym w znacznym stopniu wpłynęła integracja z UE. Środki unijne, wraz ze wsparciem krajowym, przy znacznym wysiłku samych rolników, przedsiębiorców i pracowników

**P**oland has gained a significant position as a producer and exporter of agri-food products in the global market. For several years now, it remains the largest in the EU and the world's third largest apple producer. At the same time, Poland is the biggest EU producer of concentrated apple juice. We are



Od kilku lat jesteśmy największym producentem jabłek w Unii Europejskiej i trzecim na świecie.

For several years now, it remains the largest in the EU and the world's third largest apple producer.

zakładów przetwórczych, przyczyniają się do przyspieszenia tempa

also the second, behind China, apple concentrate producer in the world. Poland remains at the forefront of production of many goods in the EU, e.g. poultry, carrots, white cabbage,

Produkujemy najwięcej pieczarek w Unii. 35 proc. importowanych na świecie pieczarek pochodzi z Polski.

We produce the most mushrooms in the EU. 35% of all mushrooms imported in the world, come from Poland.



triticale, black currant, rye, oats, strawberries, sugar beet, rapeseed, onions, potatoes. Our country is a significant producer of: milk, cheese, butter, tomatoes, and tobacco. We produce the most mushrooms in the EU. We are a major exporter of this product in the global market, 35% of all mushrooms imported in the world, come from Poland.

Changes in agricultural processing have been significantly affected by EU integration. EU funds, along with domestic support, with a significant effort on part of the farmers, entrepreneurs and employees of processing plants, contribute to acceler-

modernizacji gospodarstw rolnych oraz przedsiębiorstw sektora rolnego. Najszybciej do wymogów unijnych dostosowały się zakłady przetwórstwa mięsa i mleka. Dziś należą one do światowej czołówki.

Polska żywność ma silną i pewną pozycję na rynku europejskim, gdzie trafia prawie 3/4 naszego eksportu. Z kolei ponad 30 proc. polskiej żywności eksportowane jest do ponad 70 krajów świata. Włączenie Polski do jednolitego rynku ujawniło przewagę konkurencyjną polskich producentów rolnych i przetwórców spożywczych i zaowocowało szybkim wzrostem wywozu produktów rolno-spożywczych. Połączenie świetnego jakościowo surowca z nowoczesnymi technologiami produkcyjnymi oraz stale doskonalony system kontroli jakości sprawiają, że polskie produkty żywnościowe coraz śmielej zdobywają szerokie uznanie wśród konsumentów nie tylko w UE, ale także na rynkach azjatyckich.

ating the pace of modernization of agricultural holdings and companies of the agricultural sector. Plants which were first to implement EU requirements, were those involved with meat and milk processing. Today, they are among the best in the world.

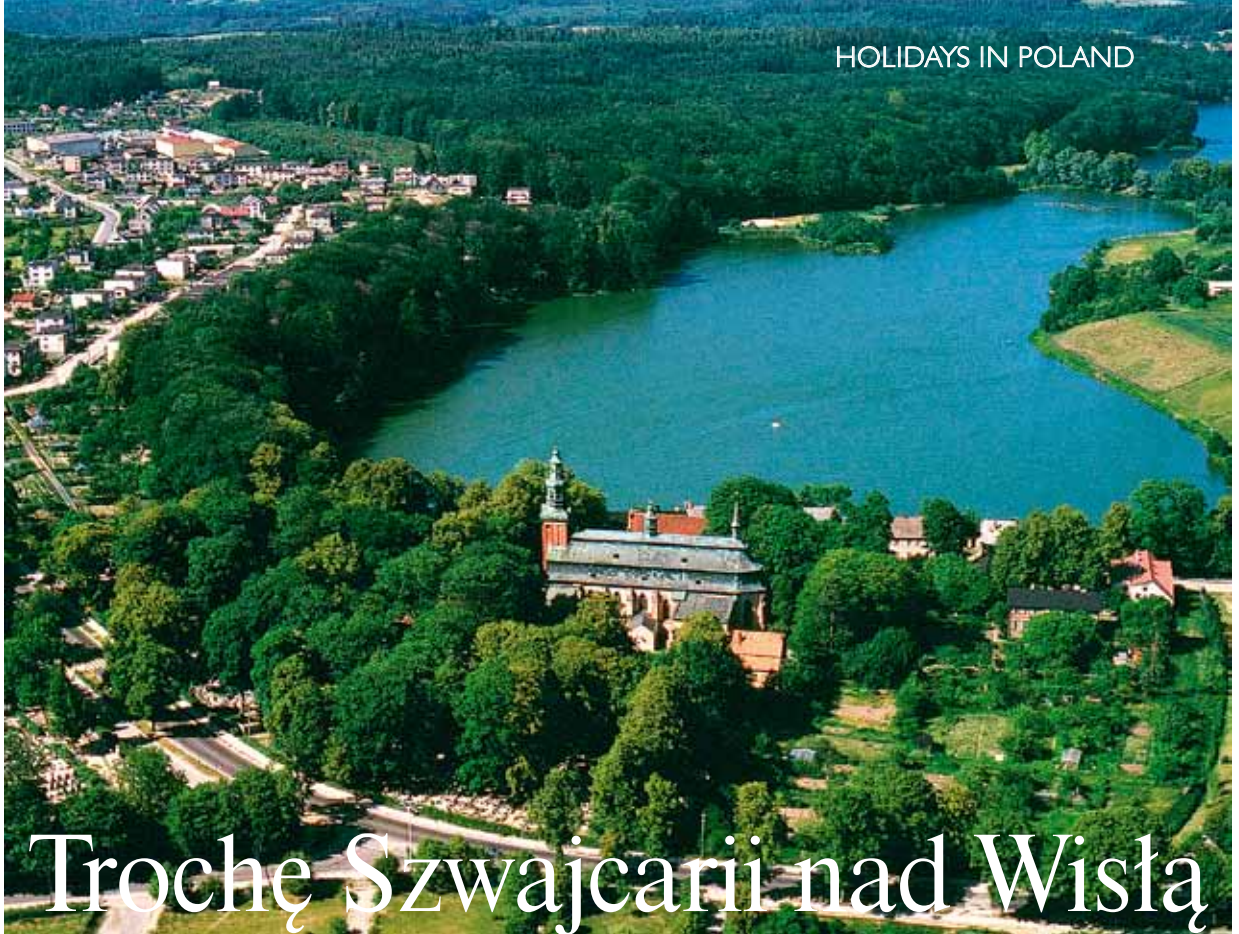
Polish food has a strong position on the European market, where nearly 3/4 of our export is directed. Furthermore, more than 30% of all Polish food is exported to more than 70 countries in the world. Poland's inclusion in the uniform market revealed the competitive advantage of Polish agricultural producers and processors, and resulted in a fast increase in the displacement of agri-food products. The combination of high-quality raw materials with modern production technologies, as well as continuous improvement of the quality control system, make Polish food products gain an increasingly wider recognition among consumers not only in the EU, but also in Asia.



Nasz kraj zajmuje także znaczące miejsce w produkcji pomidorów.

Our country is a significant producer of tomatoes.





# Trochę Szwajcarii nad Wisłą

## A bit of Switzerland in Poland

Jednym z najbardziej urokliwych zakątków Polski są Kaszuby. To historyczna kraina, położona w środkowej części polskiego Pomorza. Według legendy – to cudowne miejsce stworzone przez Boga za wstawiennictwem Aniołów i przy pomocy Gryfa. Na prośbę Aniołów Bóg obdarował Kaszuby zielonymi lasami, porośniętymi kwieciami łąkami, rzekami i jeziorami o tak czystej wodzie, że można się w niej przeglądać, a także polami z głębą żyzną, która co roku daje obfite plony. Tak urokliwą krainę strzegł mityczny Gryf, który chronił ją od złego.

Ich najpiękniejsza część, ze względu na swój urok i niepowtarzalny krajobraz, nazywana została za sprawą pewnego podobieństwa do europejskiego państwa – Szwajcarią Kaszubską. Zarówno w Szwajcarii, jak i Szwajcarii Kaszubskiej odkrywamy różnorodność natury i wielkiej urody krajobraz urozmaicony dodatkowo wieloma zabytkami – zamkami, kościołami i klasz-

The Kashubia region is one of the most charming parts of Poland. It is a historical region located in the middle part of the Polish Pomerania. According to the legend – this wonderful place was created by God through the intercession of angels and with the help of a griffin. At the request of angels God bestowed upon Kashubia the green forests, meadows overgrown with flowers, rivers and lakes with water so clear that you may see your face reflecting on its surface, as well as fields with fertile soil giving abundant yields every year. The charming land was guarded by the mythical griffin, protecting it against adversities.

Its most beautiful part, due to its charm and unique landscape, has been named the Kashubian Switzerland owing to some features shared with this European state. In Switzerland, as well as in the Kashubian Switzerland, we may discover the diversity of nature and great beauty of landscape, even more





NA KASZUBACH MOŻEMY PODZIWIĄĆ EGZOTYCZNE FLAMINGI I PELIKANY. FASCYNACJĘ WZBU-  
DZAJĄ RÓWNIEŻ STADA ŻURAWI, KTÓRYCH NA KASZUBACH JEST NAJWIĘCEJ. OBECNOŚĆ ŻURAWI  
TO DOWÓD NA CZYSTE ŚRODOWISKO, GDYŻ NA SVOJE SIEDLISKA WYBIERAJĄ TYLKO NIESKAZONE  
TERENY ■ WE CAN ADMIRE EXOTIC FLAMINGOS AND PELICANS IN KASHUBIA. THE VISITORS  
ARE ALSO FASCINATED BY THE FLOCKS OF CRANES AS MOST OF THEM LIVE IN KASHUBIA. THE  
PRESENCE OF THE CRANES IS PROOF OF A CLEAN ENVIRONMENT, AS THEY CHOOSE ONLY UN-  
CONTAMINATED AREAS FOR THEIR HABITATS

torami. Krainę tę charakteryzuje ogromna ilość jezior i wodnych oczek. Największe z jezior to: Wdzydzkie, Raduńskie, Ostrzyckie, Gowidlińskie i Mausz.

Pojezierze kaszubskie przecinają góry Szymbardzkie z najwyższym wzniesieniem Wieżycą, sięgającą 328,6 m n.p.m. Główne miasta regionu to: Wejherowo, Kartuzy, Puck, Władysławowo, Chojnice i Kościerzyna. W sprawie tego, które miasto jest stolicą Kaszub, istnieją liczne kontrowersje. Słownik geograficzny Królestwa Polskiego z 1880 r. wskazywał na Wejherowo. W chwili obecnej są to Kartuzy, ale za perłę Kaszub uważana jest Kościerzyna.

Kościerzyna otoczona jest jeziorami Gałęźne, Kapliczne i Wierzycko. Jako jedyne miasto w Europie posiada dwa maryjne sanktuaria: Matki Boskiej Kościerzyskiej Królowej Rodzin i Matki Boskiej Bolesnej Królowej Anielskiej. W mieście tym miłośnicy historii koniecznie powinni odwiedzić muzeum Ziemi Kościerskiej, gdzie można zapoznać się z warunkami życia Kaszubów w minionych wiekach. Uroczy jest także spacer aleją dwustuletnich dębów i klonów, która prowadzi do leśniczówki. Kościerzyna to także doskonała baza do uprawiania turystyki pieszej i rowerowej, żeglarstwa, motorowodniactwa i kajakarstwa.

### Etnograficzna atrakcja

Do sztandarowych obiektów regionu należy Kaszubski Park Etnograficzny we Wdzydzach Kiszewskich, gdzie podziwiać można sztukę garncarstwa, bursztyniarstwa, ludowe hafty, niezwykle atrakcje sztuki i rzemiosła. Obecnie, już ponad 100-letnie muzeum, to 22 ha obszaru położonego nad brzegiem jeziora Gołuń, zabudowanego obiektami regionalnej architektury. Chałupy, dwory, szkoła, kuźnia, karczmy, wiatraki, kościoły, budynki gospodarcze i warsztaty rzemieślnicze świadczą o różnorodności budownictwa wiejskiego z okresu od XVII do



diversified due to manifold monuments – castles, churches and monasteries. This region is characterised by an enormous number of lakes and ponds. The largest of lakes are: Wdzydzkie, Raduńskie, Ostrzyckie, Gowidlińskie and Mausz.

The Kashubian Lake District is cut by the Szymbardzkie mountains with the highest peak - Wieżycza - reaching 328.6 meters above sea level. Main cities of the region include: Wejherowo, Kartuzy, Puck, Władysławowo, Chojnice and Kościerzyna. Question of which of these is the capital of Kashubia raises many controversies. Geographical glossary of the Polish Kingdom of 1880 indicated Wejherowo. At the present time, the capital is Kartuzy, while Kościerzyna is considered as the gem of the region.

Kościerzyna is surrounded by the lakes Gałęźne, Kapliczne and Wierzycko. It is the only European city with two Mar-





DOM DO GÓRY NOGAMI W SZYMBARKU JEST ALEGORIĄ WSPÓŁCZESNEGO ŚWIATA, W KTÓRYM TRADYCJA I SYSTEM WARTOŚCI ZOSTAŁY POSTAWIONE NA GŁOWIE ■ THE UPSIDE DOWN HOUSE IN SZYMBARK IS AN ALLEGORY OF THE MODERN WORLD, IN WHICH TRADITION AND A SYSTEM OF VALUES HAVE NO SENSE

ian sanctuaries: the Sanctuary of Heavenly Kościerzyńska Mother, Queen of Families and the Sanctuary of Our Lady of Sorrows, Angel Queen. History enthusiasts visiting the city should obligatorily visit the Kościerska Land Museum where we can see what the living conditions of the Kashubians looked like in the past centuries. A wonderful walk down the alley of 200-year old oaks and maples will lead us to a forester's lodge. Kościerzyna is also an excellent base for those practising hiking, cycling, sailing, motorised water sports and canoeing.

XX wieku. Niedaleko stoją trzy zamki – w Bytowie, Łapalicach i Kiszewie. Na szczególną uwagę zasługuje wybudowane w XIV wieku gotyckie zamczysko krzyżackie w Bytowie, gdzie ponoć

### Ethnographic attraction

The flagship facilities of the region include the Kashubian Ethnographic Park in Wdzydze Kiszewskie where we can view

**1.** RZEŻBA ŚWIĘTOWIDA KASZUBSKIEGO MA KSZTAŁT ODWRÓCONEGO DRZEWA, SYMBOLIZUJĄCEGO WPŁYW LASU I DREWNA NA ŻYCIE CZŁOWIEKA ■ THE SCULPTURE OF THE KASHUBIAN SVETOVID IS THE SHAPE OF A TREE TURNED UPSIDE DOWN, SYMBOLIZING THE INFLUENCE OF FOREST AND WOOD ON HUMAN LIFE

**2.** DREWNIANA CHATA KASZUBÓW ZBUDOWANA ZOSTAŁA PRZEZ RODZINĘ SZCZYPIORÓW Z SIERAKOWIC, KTÓRZY DO KANADY WYJECHALI W 1858 ROKU I OSIEDLILI SIĘ W PROWINCJI ONTARIO. CHATA ZOSTAŁA SPROWADZONA DO POLSKI I MOŻNA JĄ OGLĄDĄĆ W CENTRUM EDUKACJI I PROMOCJI REGIONU W SZYMBARKU ■ THE KASHUBIANS CABIN HAS BEEN BUILT BY THE SZCZYPIOR FAMILY FROM SIERAKOWICE, WHO MOVED TO CANADA IN 1858 AND SETTLED IN THE PROVINCE OF ONTARIO. THE CABIN HAS BEEN BROUGHT TO POLAND AND IT CAN BE VISITED IN THE CENTRE FOR EDUCATION AND REGIONAL PROMOTION IN SZYMBARK

**3.** MUZEUM KOLEJNICTWA W KOŚCIERZYNIE ■ THE RAILWAY MUSEUM KOŚCIERZYNA



straszy. Nocą po komnatach snują się rycerze i sły-chać szcęk broni. Bramy otwarte są dla wszystkich, którzy chcą miło spędzić czas w murach starego zamczyska. Wokół zamku widać resztki fosy i fortyfikacji, a na wąskich uliczkach miasta panuje iście średniowieczna atmosfera.

Nieopodal Bytowa warto odwiedzić wieś Węsiory, a tam jedną z najstarszych budowli na ziemiach polskich: zespół kultowy Gotów z I wieku n.e. Wśród sosnowego lasu, nad brzegami

impressive pieces of pottery, amber jewellery, folk embroidery and other remarkable attractions of art and craft. Currently, the museum – already more than 100-year old – covers 22 ha of land located on the bank of the Gołuń lake, developed with regional architecture. Cottages, mansions, school, forge, inns, windmills, churches, farm buildings and workshops prove the



pięknego Jeziora Długie, zachowały się spowite aurą tajemniczy trzy kamienne kręgi i część czwartego oraz 20 tajemniczych kurhanów. Prawdopodobnie zbudowali je Goci, choć nie brak i takich, którzy uważają, że byli to przybysze z odległych galaktyk. Twierdzą, że to miejsce mocy, emitujące tajemniczą energię, która wpływa kojąco na organizm zmęczony codzienną życiową gonitwą.

Za nieoficjalną stolicę Kaszub uważane są Kartuszy położone na kawałku przyrodniczego raj. Jest to 17-tys. miasto pięciu jezior, o niezwykłych walorach przyrodniczych, do którego z każdej strony wjeżdża się przez niemal dziewięć



W REZERWACJE „KRĘGI KAMIENNE” W ODRACH ZNAJDUJĄ SIĘ POZOSTAŁOŚCI CMENTARZYSKA PLEMENIA GOTÓW, Z OKRESU OD OK. 70/80 N.E. DO OK. 230/250 N.E. , W KTÓREGO SKŁAD WCHODZĄ: 10 KRĘGÓW I 30 KURHANÓW ORAZ OBSZAR TZW. CMENTARZYSKA PŁASKIEGO. ZMARŁYCH CHOWANO PRZED

WSZYSTKIM POD KURHANAMI I NA CZĘŚCI PŁASKIEJ, NATOMIAST KRĘGI SŁUŻYŁY PRZYPUSZCZALNIE DO SPOTKAŃ STARSZYNY PLEMENNE. ■ THERE ARE REMAINS OF A GOTTS CEMETERY FROM ABOUT 70/80 A.D. TO ABOUT 230/250 A. D. IN NATURE RESERVE "STONE CIRCLES" IN ODRA, WHICH INCLUDES: 10 CIRCLES AND 30 KURGANS (BARROWS) AS WELL AS THE SO-CALLED FLAT CEMETERY. THE DEAD WERE MAINLY BURIED UNDER KURGANS AND IN THE FLAT CEMETERY, WHILE CIRCLES WERE PROBABLY USED FOR THE MEETINGS OF THE TRIBE ELDERS



diversity of rural architecture from the 17<sup>th</sup> to the 20<sup>th</sup> century. There are three castles located nearby – in Bytów, Łapalice and Kiszewo. Special attention should be paid to a Gothic castle of the Knights of the Cross built in the 14<sup>th</sup> century in Bytów, which is rumoured to be haunted. The knights wander through the chambers in the night clashing with their weapons. Gates are open for everyone who want to spend their time inside the walls of the old castle. The castle is surrounded by remnants of moat and fortifications, and narrow streets of the city are filled with truly medieval atmosphere.

When near Bytów it is good to visit the village of Węsiory, and one of the oldest structures located in Poland: a cult complex built by Goths in the 1<sup>st</sup> century A.D. In pine forest, on the banks of the beautiful Długie lake, remained three stone circles and part of the fourth one and 20 mysterious barrows, all of which are surrounded by an aura of secrecy. They have been built probably by the Goths, though there are people who believe that their origin is related to visitors from distant galaxies. They claim that it is a place of power, emitting mysterious energy, which has a soothing effect on organism tired with day-to-day life.

zachowane lasy. Niezwykle atrakcyjne są także kartuskie zabytki, a wśród nich kolegiata, zabudowania klasztorne i Muzeum Kaszubskie. Uwagę przykuwa dach świątyni. Jest to potężna barokowa konstrukcja z 1733 r., która przypomina wieko trumny. Skojarzenie to jest jak najbardziej właściwe, bo kolegiata kartuska jest pozostałością jednego z najsurowszych klasztorów kontemplacyjnych, którego mieszkańcy niejako umierali dla świata doczesnego, żeby otworzyć się na życie wieczne.





CHARAKTERYSTYCZNYM ELEMENTEM KRAJOBRAZU TEGO REGIONU JEST MIERZEJA HELSKA ■  
A CHARACTERISTIC ELEMENT OF LANDSCAPE OF THIS REGION IS THE HEL PENINSULA

Kaszuby to nie tylko zielone lasy i brunatne gleby, błękitne jeziora i rzeki, ale także region nadmorski, gdzie znajdują się zarówno kurorty z kąpieliskami i piaszczystymi plażami, jak i domki letniskowe, pola namiotowe, a także gospodarstwa agroturystyczne. Charakterystycznym elementem krajobrazu tego regionu jest Mierzeja Helska. Ścieżka z Helu do Jastarni wiedzie przez las, potem tuż nad wodą wzdłuż Zatoki Puckiej. Na pewno nikt nie zapomni lekkiej bryzy niosącej charakterystyczny morski zapach oraz piaszczystych, szerokich plaż, które miejscami wyglądają jak dzikie, gdzie woda ma piękny, szaroniebieski odcień. W nadmorskich portach pełno jest łodzi, żaglówek i kutrów.

Mieszkańcy Kaszub to ludzie niezwykli. Zawsze żyli blisko natury, korzystając z jej dobrodziejstw i czerpiąc radość z kontaktu ze światem rozciągającym się tuż obok. Do tej pory zachowali swój język, w którym wydawane są do dziś książki i dumni są z własnej mowy. Kaszubów wyróżniają także regionalne obrzędy, zwyczaje i oryginalny strój ludowy. Bardzo charakterystyczny haft kaszubski stanowi najbardziej rozpoznawalny przejaw regionalnej sztuki ludowej, inspirowany pięknem natury. Typowe dla niego motywy kwiatowe, jak: bratki, chabry, dzwonki, goździki, lilie, niezapominajki i róże są przedstawione z niezwykłą precyzją i dbałością o szczegóły. W kolorystyce wykorzystane są odcienie niebieskiego, które oznaczają niebo, jezioro i morze, zieleni – odzwierciedlające łąki i lasy, żółci – symbolizujące słońce, czerwieni – reprezentujące miłość do ziemi ojczystej oraz czerni – oddającej trud pracy ludności Kaszub.

Mając świadomość znaczenia, jaką w życiu człowieka odgrywa natura, Kaszubi wyznaczyli kilkanaście rezerwatów przy-

Kartuzy, located in a natural paradise, is regarded as the unofficial capital city of Kashubia. It is the city of 17 thousands inhabitants, five lakes and unusual natural values, surrounded by almost intact forests. The monuments of Kartuzy are extremely attractive and include collegiate church, monastic buildings and the Kashubian Museum. Attention is drawn by roof of the temple. It is a baroque structure from 1733, which resembles a coffin lid. This association is most appropriate, because the collegiate church of Carthusians is a remnant of one of the strictest contemplative monasteries the inhabitants of which, in a way, died to the present world in order to open themselves to the eternal life.

The Kashubia region is not only green forests and brown soils, blue lakes and rivers, but also a seaside region where the resorts with watering places and sandy beaches are located, along with vacation houses, camp sites and agritourist farms. A characteristic element of landscape of this region is the Hel Peninsula. Path from Hel to Jastarnia goes through the forest, then close to the water along the Pucka Bay. For sure, nobody will forget a light breeze carrying characteristic fragrance of sea and wide, sandy beaches which in some places look as if it is still wild and where water has beautiful grey-blue colour. Sea ports are full of boats, yachts and fish cutters.

The inhabitants of Kashubia are incredible. They have always lived close to nature, enjoying its benefits and finding joy in contact with the world stretching around. They have preserved their language to this day and still publish books and are proud of their speech. The Kashubians are characteristic of its regional ceremonies, customs and their original traditional costume. Very characteristic Kashubian embroidery is the most recognisable piece of regional folk art, inspired by the beauty of nature. Its typical flower motifs, such as: pansies, cornflowers, bellflowers, dianthus, lilies, forget-me-nots and roses, are presented with extraordinary precision and care for details. Its colours include shades of blue which mean sky, lake and sea, shades of green – meaning meadows and forests, shades of yellow – a symbol of the sun, shades of red – representing love to the native land, and black – reflecting the toil of work of Kashubians.

Being aware of importance which nature plays in human life, Kashubians established over ten nature reserves, two landscape parks and several areas of protected landscape, trying to reconcile the need of environmental protection with the desire of people to experience nature.

### Flounder soup and ruchanki

For the enthusiasts of good cuisine the Kashubian Switzerland is, first of all, the region where meetings at the table are



rody, dwa parki krajobrazowe i kilka obszarów chronionego krajobrazu, próbując pogodzić potrzebę ochrony środowiska i chęć ludzi do obcowania z przyrodą.

## Zupa z flądry i ruchanki

Dla miłośników dobrej kuchni Szwajcaria Kaszubska jest jednak przede wszystkim regionem, w którym kultywuje się spotkania przy stole. Po dziś dzień organizowane są ucztę i biesiady, gdzie można poznać smaki kaszubskich specjałów, a także zwyczaje i obrzędy. Kulinaryny świat Kaszub posiada bogate dziedzictwo. Wykorzystuje dary lasów, jezior, sadów, łąk, pól i morza. Potrawy kuchni kaszubskiej są smaczne i łatwe w przygotowaniu. Dominowały tu potrawy z ryb. Mięso spożywano rzadko.

Duże ilości ryb były zasalane w beczkach na zimę. Wyjęte z solanki, dobrze wymoczone smakują jak świeże. Tam, gdzie rozwinięte jest rybołówstwo przybrzeżne, tam i ryby stanowią podstawę kuchni kaszubskiej. Przykładem jest zupa rybna, którą przygotowuje się ze świeżej flądry, gotowanej na wolnym ogniu w wywarze z jarzyn. Należy uważać, by ryby się nie rozgotowały. Zupę zaprawia się śmietaną, wymieszaną z mąką. Można również podać oddzielnie zupę i oddzielnie flądry z gotowanymi ziemniakami i sosem koperkowym.



PIERWSZYM PRZYSMAKIEM, WYTWARZANYM Z MĄKI, BYŁY RUCHANKI, KTÓRE MOŻNA POSYPAC CUKREM PUDREM LUB PODAĆ Z KONFITURĄ. ■ A FIRST DELICACY MADE OF FLOUR WERE RUCHANKI, WHICH MAY BE SPRINKLED WITH POWDERED SUGAR OR SERVED WITH JAMS

Podstawą żywienia były jednak potrawy z kaszy. Na Kaszubach uprawiano żyto, pszenicę, jęczmień i grykę, czyli podstawowe zboża, z których wyrabia się mąkę



TAM, GDZIE ROZWIŃNIĘTE JEST RYBOŁÓWSTWO PRZYBRZEŻNE, TAM I RYBY STANOWIĄ PODSTAWĘ KUCHNI KASZUBSKIEJ. PRZYKŁADEM JEST ZUPA RYBNA, KTÓRĄ PRZYGOTOWUJE SIĘ ZE ŚWIEŻEJ FLĄDRY, GOTOWANEJ NA WOLNYM OGNIU W WYWARZE Z JARZYN. ■ IN PLACES WHERE COASTAL FISHERY THRIVES, FISHES CONSTITUTE THE BASIS FOR THE KASHUBIAN CUISINE. AN EXAMPLE IS FISH SOUP WHICH IS PREPARED FROM FRESH FLOUNDER, SIMMERED IN VEGETABLE BROTH

still cultivated. Up to this day feasts are organised there, during which it is possible to experience flavours of Kashubian delicacies, as well as local customs and ceremonies. The culinary world of Kashubia has rich heritage. It makes use of gifts of forests, lakes, orchards, meadows, fields and sea. The Kashubian cuisine is tasty and easy to make. Historically, dishes based predominantly on fish. The meat was eaten rarely.

Large quantities of fish were salted and kept in barrels for winter. They taste very fresh when removed from saline, well-soaked. In places where coastal fishery thrives, fishes constitute the basis for the Kashubian cuisine. An example is fish soup which is prepared from fresh flounder, simmered in vegetable broth. Care should be taken not to overcook fish. A cream mixed with flour is then added to the soup. It is also possible to serve separately the soup and flounder with boiled potatoes and dill sauce.

Nevertheless, the basic food include dishes made of groats. The Kashubians grew rye, wheat, barley, buckwheat, namely basic cereals of which flour and groats are made. Groat was eaten with milk and served as an addition to soups. Cereals were milled into flour, and used to make cereal coffee. A first delicacy made of flour were *ruchanki*. These are fritters which were initially prepared from pastry left after baking of bread. Today they are still served in agritourist farms. *Ruchanki* may be sprinkled with powdered sugar or served with jams and pieces of apple may be added to pastry during frying.





MIĘSO, DRÓB I WIEPRZOWINA GOŚCIŁY NA KASZUBSKICH STOŁACH SZCZEGÓLNIÉ PODCZAS ŚWIĄT, WESEL LUB INNYCH WAŻNYCH RODZINNYCH UROCZYSTOŚCI. BYŁY TO POTRAWY Z KACZEK I GĘSI ■ MEAT, PRIMARILY POULTRY AND PORK, APPEARED ON KASHUBIAN TABLES, FIRST OF ALL, DURING CELEBRATIONS, WEDDING PARTIES OR OTHER SIGNIFICANT FAMILY CEREMONIES. THESE WERE DISHES MADE OF DUCKS AND GEES

i kaszę. Kaszę jedzono na gęsto z mlekiem, a także dodawano do zup. Zboża mielono na mąkę, sporządzano z nich także kawę zbożową. Pierwszym przysmakiem wytwarzanym z mąki były ruchanki. To racuchy, które początkowo przygotowywane były z ciasta, które zostawało gospodyniom po pieczeniu chleba. Dziś podawane są w dalszym ciągu w gospodarstwach agroturystycznych. Ruchanki można posypać cukrem pudrem lub podać z konfiturą, a do ciasta, podczas smażenia, wcisnąć kawałki obranego jabłka.

Zupy gotowano bardzo syte i pożywne. Przygotowywano je na bazie mięsa, podrobów i owoców, zabelając mlekiem, maślanką lub śmietaną pochodzącą z własnego gospodarstwa. Jesienią przygotowywana była rozgrzewająca zupa z żółtej brukwi na gęsinie. Zasadniczą potrawą postną była natomiast zupa z „brzadu”, czyli suszonych owoców: gruszek, jabłek, śliwek i wiśni. Przyrządzano ją z kluskami, z dodatkiem mleka lub śmietany.

Mięso, drób i wieprzowina, gościły na kaszubskich stołach szczególnie podczas świąt, wesel lub innych ważnych rodzinnych uroczystości. Były to potrawy z kaczek i gęsi. Natomiast na niedzielny obiad jadano kury, które dorastały szybko.

Popularnym codziennym daniem były gniecione ziemniaki ze skwarkami i maślanką, ale ratunkiem dla głodnego była jednak pajda chleba ze smalcem lub masłem.

Kuchnia kaszubska na pierwszy rzut oka może wydawać się nieco plebejska, ale jej sekret tkwi w starannym dobraniu i przygotowaniu składników oraz przestrzeganiu tradycyjnych, przekazywanych z pokolenia na pokolenie, receptur.

Kaszuby to naprawdę niesamowite miejsce. Malowniczo przeplatające się lasy bukowo-dębowe i sosnowe, pola, łąki i jeziora, urozmaicona rzeźba terenu, uroczyste doliny rzeczne, czyste powietrze, cisza i spokój. To idealne warunki do wypoczynku i rekreacji. Położenie wielu gospodarstw agroturystycznych jest niezwykle atrakcyjne. Zapraszamy do odwiedzenia uroczych miejsc, które naprawdę warto tu zobaczyć.

Soups were very filling and nourishing. They were based on meat, offals and fruits, whitened with milk, buttermilk or cream produced on local farms. Autumn was the time when a warming soup was served, made of yellow rutabaga on goose meat. A main fasting dish was, on the other hand, a soup made of "brzad", that is of dried fruits: pears, apples, plums and cherries. It was served with dumplings, with addition of milk and cream.

Meat, primarily poultry and pork, appeared on Kashubian tables, first of all, during celebrations, wedding parties or other significant family ceremonies. These were dishes made of ducks and geese. On the other hand, Sunday dinner include hens, which grew faster.

A popular everyday dish was mashed potatoes with greaves and buttermilk, but in case of sharp hunger slice of bread with lard or butter was in place every time.

At first glance, the Kashubian cuisine may seem slightly plebeian, but its secret lies in careful selection and preparation of ingredients and using traditional recipes passed down from generation to generations.

The Kashubia region is really incredible place. Picturesquely interwoven beech-oak and pine forests, fields, meadows and lakes, varied topography, charming river valleys, clean air, silence and peace. These are ideal conditions for leisure and recreation. Many agritourist farms are located in extremely attractive places. You are welcome to visit here charming places which are really worth seeing.

TEKST ■ By: **MAŁGORZATA KSIĄŻYK/ MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: **IWONA CHROMIAK/MRiRW, JACEK CHYCZEWSKI, FOTOLIA**





# Polskie zboże zdobywa rynek afrykański

Polish crops take over the African market





**W** ubiegłym roku po raz czwarty z rzędu poprawiły się wyniki handlu zagranicznego ziarnem zbóż i produktami zbożowymi. Eksport ziarna osiągnął nienotowany wcześniej poziom. Duża podaż ziarna na krajowym rynku po zbiorach w 2014 r. zaważyła na rozmiarach jego wywozu w pierwszej połowie 2015 r., a duży popyt na rynkach docelowych podtrzymał eksport w drugiej połowie roku. Nadwyżka w handlu tymi towarami zwiększyła się do rekordowych 1,28 mld euro, wobec 1,04 mld euro w 2014 r.

**L**ast year, the results of foreign trade in cereals and cereal products have improved for the fourth time in a row. Export of grain achieved the level never recorded before. Large supply of grain on the domestic market after harvest in 2014 largely weighed on sizes of its export in the first half of 2015, and large demand in the target markets sustained export in the second half of the year. The surplus in the trade in these goods increased to reach the record level of EUR 1.28 billion as compared to EUR 1.04 billion in 2014.

Results of trade in cereals (EUR 828 million of surpluses as compared to EUR 669 million in 2014) and processed products (EUR 468 million surpluses as compared to EUR 359 million) improved.

### Export of cereal products

In 2015 the volume of export increased by 10.2% up to 7.04 million tons (in the product's mass) and its value increased by 13.9%, up to 2.06 billion euros. This resulted, first of all, from large export of grain, 6.14 million t of which were exported in 2015, i.e. by 10.7% more than in 2014, including 3.43 million tons in the first part of the year, i.e. by 48.1% more than in the first half of 2014. In the second half of the year, in spite of smaller crops, export of grains still remained high (2.71 million t), but was by 16.0% lower than in the same period of the previous year.

Export of the country include 3.95 million tons of wheat (3.22 million tons in 2014), 694 thousand tons of corn (795 thousand tons), 599 thousand tons of triticale (456 thousand tons), 538 thousand tons of rye (834 thousand tons), 185 thousand tons of barley (154 thousand tons), 112 thousand tons of oats (41 thousand tons) and smaller quantities of other cereals, including 27 thousand tons of rice (17 thousand tons).

In recent years export became a serious channel of selling surpluses of cereals. In 2015 on average 22.0% of collected cereals, including 36% of wheat, entered the foreign market. Despite a minimum drop of average transaction prices of cereals, the value of grains sold abroad increased by 12.6% up to EUR 1.15 billion.

The volume of export of processed products reached 385 thousand tons and was by 12.2% higher than in 2014. Export of all products from this group increased, mostly in the case of products obtained by swelling and roasting of grains (by 14.9% up to 109 thousand tons), noodles (by 12.2% to 31.2 thousand tons) and bread (by 11.0% to 245.0 thousand tons). The value of sales abroad of these products amounted to EUR 764 million and was by 19.2% higher than in 2014, which proves a moderate growth in transaction prices.

Export of products of primary processing was by 3.5% higher and amounted to 515 thousand tons. Its value amounted to EUR 138 million and was by 1.2% smaller than in the previous year. Increased export of the majority of products of this group, mostly in the case of wheat flour (by 9.9%) and brans (by

Poprawiły się wyniki handlu ziarnem zbóż (828 mln euro nadwyżek wobec 669 mln euro w 2014 r.) i produktami przetworzonymi (468 mln euro nadwyżek, wobec 359 mln euro).

### **Eksport produktów zbożowych**

W 2015 r. wolumen eksportu wzrósł o 10,2% do 7,04 mln ton (w masie produktu), a jego wartość zwiększyła się o 13,9% do 2,06 mld euro. Wynikało to przede wszystkim z dużego eksportu ziarna, którego w 2015 r. wywieziono z kraju rekordowe 6,14 mln ton, tj. o 10,7% więcej niż w 2014 r., w tym 3,43 mln ton w pierwszej połowie roku, tj. o 48,1% więcej niż w pierwszej połowie 2014 r. W drugiej połowie roku, pomimo słabszych zbiorów, eksport ziarna nadal utrzymywał się na wysokim poziomie (2,71 mln ton), ale w porównaniu z analogicznym okresem poprzedniego roku był mniejszy o 16,0%.

Z kraju wywieziono 3,95 mln ton pszenicy (3,22 mln ton w 2014 r.), 694 tys. ton kukurydzy (795 tys. ton), 599 tys. ton pszenżyta (456 tys. ton), 538 tys. ton żyta (834 tys. ton), 185 tys. ton jęczmienia (154 tys. ton), 112 tys. ton owsa (41 tys. ton) oraz mniejsze ilości pozostałych zbóż, w tym 27 tys. ton ryżu (17 tys. ton).

W ostatnich latach eksport stał się poważnym kanałem zbytu nadwyżek zbóż. W 2015 r. na zagraniczne rynki trafiło średnio 22,0% zebranych zbóż, a w przypadku pszenicy nawet 36%. Pomimo minimalnego spadku średnich cen transakcyjnych zbóż, wartość sprzedanego za granicę ziarna zwiększyła się o 12,6% do 1,15 mld euro.

Wolumen eksportu produktów przetworzonych osiągnął 385 tys. ton i był o 12,2% większy niż w 2014 r. Zwiększył się wywóz wszystkich produktów z tej grupy, w tym najbardziej produktów otrzymywanych przez sępcznienie i prażenie ziarna (o 14,9 do 109 tys. ton), makaronów (o 12,2% do 31,2 tys. ton) oraz pieczywa (o 11,0% do 245,0 tys. ton). Wartość sprzedaży za granicę tych towarów wyniosła 764 mln euro i była o 19,2% większa niż w 2014 r., co świadczy o umiarkowanym wzroście cen transakcyjnych.

Eksport produktów pierwotnego przerobu był o 3,5% większy i wyniósł 515 tys. ton. Jego wartość wyniosła 138 mln euro i była o 1,2% mniejsza niż w poprzednim roku. Zwiększył się wywóz większości produktów z tej grupy, w tym najbardziej mąki pszennej (o 9,9%) oraz otrąb (o 6,8%). Zmalał tylko eksport kasz i płatków (o 9,4%).

W strukturze wartości eksportu nieznacznie zmalał udział ziarna (z 56,8 do 56,1%) i produktów pierwotnego przerobu (z 7,7 do 6,7%), a produktów wtórnego przerobu wzrósł z 35,5 do 37,2%.

### **Import zbóż**

W 2015 r. import zbóż i przetworów zbożowych nieznacznie się zmniejszył. Do kraju sprowadzono 1,79 mln ton tych towarów (w masie produktu), tj. o 6,1% mniej niż w 2014 r. W pierwszej połowie 2015 r., w porównaniu z pierwszą połową 2014 r., import zmalał o 16,9%, a w drugiej połowie 2015 r., w porównaniu z drugą połową 2014 r., jego rozmiary zwiększyły się o 4,5%.

6,8%). Smaller export was recorded only in the case of groats and flakes (by 9,4%).

The share of grains in the structure of export lowered (from 56.8% to 56.1%) as well as that of products of primary processing (from 7.7% to 6.7%); at the same time the share of products of secondary processing increased from 35.5% to 37.2%.

### **Import of cereals**

In 2015 import of cereals and cereal products slightly decreased. 1.79 million tons of these products (in the weight of product) were brought to the country, i.e. 6.1% less than in 2014. As compared to the first half of 2014, import in the first half of 2015 decreased by 16.9% and increased by 4.5% in the second half of 2015 as compared to the respective period of 2014.

Import of cereals in 2015 decreased by 13.5% to 1.19 million tons, of which the majority (706 thousand tons) entered domestic market in the second half of the year. Import decreased in the case of wheat (by 15.0% to 478 thousand tons), barley (by 54.0% to 117 thousand tons) and rye (by 74.7% to 4.3 thousand tons). The increase in import was recorded in the case of other cereals, mostly in the case of oats (by 29.8% to 24 thousand tons), rice (by 14.6% to 143 thousand tons) and corn (by 7.3% to 382 thousand tons). The value of delivered grains decreased by 8.7% to EUR 326 million.

Import of products of primary processing of cereals increased by 17.1% to 420 thousand tons. Import of the majority of products of this group increased, mostly in the case of malt (by 59.2% to 187 thousand tons), groats and flakes (by 22.0% to 70.1 thousand tons) and flour (by 17.3% to 69 thousand tons). Smaller import was only recorded in the case of brans (by 24.7% to 94 thousand tons). The value of import of products of primary processing of cereals increased by 21.1% to EUR 154 million.

The import of processed products increased by 4.6% to 183 thousand tons. The greatest growth in the import was recorded in the case of products obtained by swelling and roasting of grains (by 12.4% to 25 thousand tons). The dynamics of import of other products of this group was significantly smaller and did not exceed 5%. Expenditures on import of processed products increased by 5.0% to EUR 296 million.

The share of grains within the value structure of import decreased (42.0% as compared to 46.6% in 2014) and the share of products of primary processing and processed products increased accordingly from 16.6% and 36.8% to 19.9% and 38.1%. The value of cereals and cereal products imported to the country amounted to EUR 776 million and was by nearly 1.3% higher than in 2014.

### **Geographical structure of foreign trade in cereals**

As compared to the previous year clear shifts took place in 2015 in geographic structure of foreign trade in cereals and cereal preserves. Once again the importance of the EU decreased



Przywóz ziarna zbóż w 2015 r. zmalał o 13,5% do 1,19 mln ton, z czego większość (706 tys. ton) trafiła na krajowy rynek w drugiej połowie roku. Zmniejszył się przywóz pszenicy (o 15,0% do 478 tys. ton), jęczmienia (o 54,0% do 117 tys. ton) i żyta (o 74,7% do 4,3 tys. ton). Wzrósł import pozostałych zbóż, w tym najbardziej owsa (o 29,8% do 24 tys. ton), ryżu (o 14,6% do 143 tys. ton) i kukurydzy (o 7,3% do 382 tys. ton). Wartość przywiezionego ziarna zmniejszyła się o 8,7% do 326 mln euro.

Import produktów pierwotnego przerobu zbóż wzrósł o 17,1% do 420 tys. ton. Zwiększył się przywóz większości produktów z tej grupy, w tym najbardziej słodu (o 59,2% do 187 tys. ton), kaszy i płatków (o 22,0% do 70,1 tys. ton) i mąk (o 17,3% do 69 tys. ton). Mniejszy był jedynie import otrąb (o 24,7% do 94 tys. ton). Wartość importu produktów pierwotnego przerobu zbóż wzrosła o 21,1% do 154 mln euro.

Import produktów przetworzonych zwiększył się o 4,6% do 183 tys. ton. Największy był wzrost przywozu produktów otrzymywanych przez spęcznienie i prażenie ziarna (o 12,4% do 25 tys. ton). Dynamika wzrostu importu pozostałych produktów z tej grupy była znacznie mniejsza i nie przekraczała 5%. Wydatki na import produktów przetworzonych wzrosły o 5,0% do 296 mln euro.

W strukturze wartościowej importu zmalał udział ziarna (42,0 wobec 46,6% w 2014 r.), a udział produktów pierwotnego przetwórstwa i produktów przetworzonych zwiększył się odpowiednio z 16,6 i 36,8% do 19,9 i 38,1%. Wartość sprowadzonych do kraju zbóż i produktów zbożowych wyniosła 776 mln euro i była o niespełna 1,3% większa niż w 2014 r.

both in exports and imports, as opposed to the increased share of developing countries.

In quantitative terms, 59.9% of these products entered the EU markets, i.e. by 4.7 percentage points less than in 2014. In value terms the share of the EU decreased in a similar degree (from 71.1% to 66.3%). The largest decrease concerned the EU-15 market (by 4.1 percentage points to 53.9%) and, to a smaller extent, the new EU member states (by nearly 1 percentage point to 12.4%). The share of the other developed countries and CIS countries slightly decreased, accordingly to 1.7% and 2.4%. Their place was taken, first of all, by developing countries the share of which increased by 6.2 percentage points to 28.1%.

Domination of the EU as market for grains significantly decreased once again. 55.7% of all grains was exported there. As compared to the previous year the share of the EU decreased by 5.1 percentage points. The share of the EU-15 (53.8 %) was by 4.8 percentage points smaller and the share of the EU-13 (1.8%) decreased by 0.3 percentage points. The share of other developed countries decreased by half (down to 1.6%). On the other hand, the share of developing countries increased by 8.0 percentage points to 43.4%. Therefore, these countries became the second largest recipient of Polish cereals.

The greatest export market of wheat were developing countries, which bought 67.3% (48.4% in 2014) of the whole of exported wheat, including 652 thousand tons which went to Egypt, 558 thousand tons bought by Saudi Arabia, 321 thousand tons by Algeria, 290 thousand tons by Morocco, 201 thousand tons by Kenya, 125 thousand tons by Cuba and 120 thousand tons by Sudan. Polish wheat again was competitive

## Struktura geograficzna handlu zagranicznego zbożami

W 2015 r. w porównaniu z poprzednim rokiem nastąpiły wyraźne przesunięcia w strukturze geograficznej handlu zagranicznego zbożami i przetworami zbożowymi. Ponownie, zarówno w eksporcie, jak i w imporcie, zmniejszyło się znaczenie UE, a wzrosło krajów rozwijających się.

Na unijne rynki trafiło 59,9% tych towarów w ujęciu ilościowym, tj. o 4,7 pkt. proc. mniej niż w 2014 r. W ujęciu wartościowym udział UE zmalał w podobnym stopniu (z 71,1 do 66,3%). Zmniejszyło się przede wszystkim znaczenie rynku UE-15 (o 4,1 pkt. proc. do 53,9%) oraz w mniejszym stopniu nowych krajów członkowskich (o niespełna 1 pkt. proc. do 12,4%). Nieznacznie zmalał udział pozostałych krajów rozwiniętych i WNP do odpowiednio 1,7 i 2,4%. W to miejsce weszły przede wszystkim kraje rozwijające się, których udział wzrósł o 6,2 pkt. proc. do 28,1%.

Dominacja UE jako rynku zbytu ziarna po raz kolejny wyraźnie zmalała. Ulokowano tam 55,7% całego eksportu ziarna. W porównaniu z poprzednim rokiem udział UE zmniejszył się o 5,1 pkt. proc. Udział UE-15 (53,8%) był mniejszy o 4,8 pkt. proc. a UE-13 (1,8%) o 0,3 pkt. proc. O połowę zmalał także udział pozostałych krajów rozwiniętych (do 1,6%). Natomiast udział krajów rozwijających zwiększył się o 8,0 pkt. proc. do 43,4%. Tym samym kraje te stały się drugim co do wielkości, odbiorcą polskiego zboża.

Największym rynkiem eksportowym pszenicy były kraje rozwijające się, gdzie trafiło 67,3% (48,4% w 2014 r.) całego eksportu pszenicy, w tym 652 tys. ton do Egiptu, 558 tys. ton do Arabii Saudyjskiej, 321 tys. ton do Algierii, 290 tys. ton do Maroka, 201 tys. ton do Kenii, 125 tys. ton na Kubę i 120 tys. ton do Sudanu. Polska pszenica ponownie była konkurencyjna cenowo nie tylko w krajach Afryki Północnej, ale i na pozostałej części tego kontynentu oraz po raz pierwszy na Kubie.

Blisko 30% eksportowanej pszenicy trafiło do krajów UE (32,4% w 2014 r.), głównie do UE-15, a Niemcy pozostały największym rynkiem zbytu. Sprzedano tam blisko 1 mln ton pszenicy. Mniejsze ilości wywieziono też do Hiszpanii (60 tys. ton), Wielkiej Brytanii (32 tys. ton) i Danii (28 tys. ton).

Żyto i kukurydzę eksportowano głównie do UE (Niemcy, Hiszpania, Dania, Czechy, Finlandia), której udział wyniósł odpowiednio 95 i 98%. W porównaniu z poprzednim rokiem udział UE w eksporcie żyta zwiększył się o 5 pkt. proc., a w eksporcie kukurydzy pozostał bez zmian. Stosunkowo duże ilości żyta (5%) trafiły do pozostałych krajów rozwiniętych (USA). Udział UE w wywozie jęczmienia wyniósł 99%. Pozostałe zboża eksportowano niemal w całości na rynek unijny, głównie do UE-15.

Udział UE w polskim eksporcie produktów pierwotnego przetwórstwa zmalał o 3,1 pkt. proc. do 90,6%. Udział UE-15 (73,1%) zmniejszył się o 2,3 pkt. proc., a UE-12 (17,5%) o 0,8 pkt. proc. Udział krajów rozwijających się (głównie Afryki Północnej i Bliskiego Wschodu) i WNP zwiększył się odpowiednio o 2,1 i 0,8 pkt. proc. do 6,9 i 1,9%.

in terms of prices not only in Northern Africa countries, but also in the remaining part of this continent and, for the first time, in Cuba.

Nearly 30% of exported wheat went to the EU countries (32.4% in 2014), mainly to the EU-

15 of which Germany was the largest sale market. Nearly 1 million tons of wheat were sold there. Smaller quantities of export were recorded in the case of Spain (60 thousand tons), UK (32 thousand tons) and Denmark (28 thousand tons).

Rye and corn were exported mainly to the EU (Germany, Spain, Denmark, the Czech Republic, Finland) the share which amounted, respectively, to 95% and 98%. As compared to the previous year the EU share in export of rye increased by 5 percentage points, while export of corn remained unchanged. Relatively large quantities of rye (5%) were exported to developed countries (USA). The share of EU in export of barley amounted to 99%. Other cereals were exported mainly almost entirely to the EU-15 countries.

The share of the EU in the Polish export of products of primary processing decreased by 3.1 % to 90.6%. The share of the EU-15 (73.1%) decreased by 2.3 percentage points and the share of the EU-12 (17.5%) - by 0.8 percentage points. The share of developing countries (mainly Northern Africa and the Middle East) and the CIS countries increased, respectively, by 2.1% and 0.8% up to 6.9% and 1.9%.

The EU is also the main sale market of processed products. Its share in 2015 increased by 2.2 percentage points, to 86.3%.



## FOREIGN TRADE

The importance of the old member states grew (by 2.4 percentage points, to 55.6%); at the same time the share of the EU-13 min. decreased (by 0.2 percentage points, to 30.7%). The share of the CIS countries decreased by 2.8% (to 7.8%).

Despite the recorded drop, the EU was still the largest supplier of cereals and cereal products to the Polish market. Its share in quantitative and value terms decreased accordingly by 4.0% and 3.8%, to 78.7% and 84.7% of the import of these goods. In value terms the share of the new EU Member States decreased by 5.5%, to 53.0%, and the share of the new EU countries decreased

UE jest także głównym rynkiem zbytu produktów przetworzonych. W 2015 r. jej udział zwiększył się o 2,2 pkt. proc. do 86,3%. Wzrosło znaczenie starych państw członkowskich (o 2,4 pkt. proc. do 55,6%), a UE-13 minimalnie zmalało (o 0,2 pkt. proc. do 30,7%). O 2,8 pkt. proc. zmniejszył się udział WNP (7,8%).

Pomimo spadku udziału, UE nadal była największym dostawcą zbóż i produktów zbożowych na polski rynek. Jej udział w ujęciu ilościowym i wartościowym zmniejszył się odpowiednio o 4,0 i 3,8 pkt. proc. do 78,7 i 84,7% importu tych towarów.

W ujęciu wartościowym udział nowych krajów członkowskich zmalał o 5,5 pkt. proc. do 53,0%, a nowych zwiększył o 1,7 pkt. proc. do 31,7%. Zwiększyły się udziały WNP (o 0,9 pkt. proc. do 4,8%) i krajów rozwiniętych (o 3,1 pkt. proc. do 10,0%).

Ziarno zbóż sprowadzano głównie z UE (70,3%, wobec 76,7% w 2014 r.), w większości z nowych krajów członkowskich. Drugim co do wielkości dostawcą ziarna na polski rynek były kraje WNP (głównie Ukraina). W 2015 r. ich udział zwiększył się o 4,6 pkt. proc. do 16,4%. Po raz kolejny zwiększył się udział krajów rozwijających się (o 2,3 pkt. proc. do 13,2%). Pszenicę, jęczmień, owies oraz żyto prawie w całości sprowadzano z UE. Z tych krajów przywieziono również dużą proporcję pozostałych zbóż (od 40 do 60%). Pozostała część pochodziła z WNP (pszenica durum, kukurydza) i krajów rozwijających się (sorgo, ryż).

Produkty pierwotnego przetwórstwa ponownie niemal w całości były importowane z UE. Przywożono je głównie z UE-13, a udział tych krajów wzrósł o 3,3 pkt. proc. do 63,6%. Udział UE-15 zmniejszył się o 5,1 pkt. proc. do 32,8%. Importowane produkty wtórnego przerobu zbóż w 92,6% (spadek o 5,0 pkt. proc.) pochodziły z UE, w tym 74,3% z UE-15 (spadek o 3,6 pkt. proc.). Pozostałą ich część importowano z krajów rozwijających się (6,5%) i niewielkie ilości z WNP.

W sezonie 2015/2016 zarówno czynniki zewnętrzne, jak i wewnętrzne będą ograniczały możliwości eksportu ziarna oraz w pewnym stopniu produktów pierwotnego przerobu. Światowe i europejskie rynki do końca sezonu 2015/2016 będą zrównoważone. Poziom nadwyżek i zapasów będzie zbliżony do ubiegłorocznego lub wyższy zarówno na świecie, jak i w Europie. Dużą będzie dostępność zbóż konsumpcyjnych u głównych eksporterów. Zmniejszą się nadwyżki kukurydzy w Europie. Ceny zbóż będą zbliżone lub nieznacznie wyższe od notowanych w sezonie 2014/2015. Dobre zbiory i zadowalająca jakość ziarna w krajach UE oraz WNP w dużym stopniu ograniczą popyt eksportowy na polskie ziarno, mimo to wyniki polskiego handlu zagranicznego w tej grupie towarów utrzymają się na wysokim poziomie zarówno po stronie wolumenu, jak i wartości.

by 1,7%, to 31,7%. The share of the CIS countries increased (by 0.9 percentage points, up to 4.8%) as well as that of developed countries (by 3.1 %, to 10.0%).

Cereal grains was imported mostly from the EU (70.3% as compared to 76.7% in 2014), mainly from the new EU Member States. The second largest supplier of grains to the Polish market were the CIS countries (mainly Ukraine). In 2015 their share increased by 4.6%, to 16.4%. The share of developing countries increased once again (by 2.3 percentage points, to 13.2%). Wheat, barley, oats and rye were almost entirely imported from the EU. A high proportion of other cereals was also imported from these countries (40 - 60%). The remaining part came from the CIS countries (durum wheat, corn) and developing countries (sorghum, rice).

Once again, products of primary processing were almost entirely imported from the EU. They mostly came from the EU-13 countries and the share of these countries increased by



3.3%, to 63.6%. The share of the EU-15 decreased by 5.1 percentage points, to 32.8%. 92.6% (decrease by 5.0%) of imported products of secondary processing of cereals came from the EU, 74.3% of the EU-15 countries (decrease by 3.6%). The remaining part thereof was imported from developing countries (6.5%) and small quantities from the CIS countries.

In the season 2015/2016 both external and internal factors will reduce possibilities of exporting grains and, to some extent, products of primary processing. The global and European markets will be balanced until the end of the season 2015/2016. The level of surpluses and stocks will be similar to that recorded in the previous year or higher, both in the world and in Europe. Large availability of cereals for consumption at major exporters. Only corn surpluses will decrease in Europe. Prices of cereals will be similar or slightly higher than recorded in the season 2014/2015. Good yields and satisfactory quality of grains in the EU and CIS countries largely reduce the export demand for Polish grain, however results of Polish foreign trade in this group of products will maintain a high level both on the side of volume and value.

# Common Agricultural Policy of the European Union 2014-2020



Agencja Restrukturyzacji  
i Modernizacji Rolnictwa

*Beata Kuźniak*



Poland is beautiful