

# Polish Food

**Apetyt na naszą wołowinę**

Appetite for our beef

**ARiMR pomaga  
unowocześnić polską wieś**

ARMA helps modernise the Polish countryside

**Polska wieprzowiną stoi**

Poland is based on pork

**Szykuje się nam rekord**

We should be ready for a record





**NARODOWA  
WYSTAWA ROLNICZA**  
w 100-lecie Odzyskania Niepodległości

POCZTA POLSKA S.A. 350g a



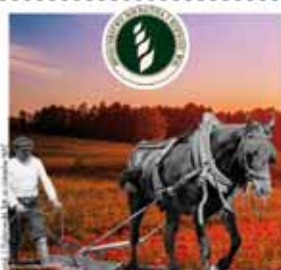
**NARODOWA  
WYSTAWA ROLNICZA**  
w 100-lecie Odzyskania Niepodległości

POCZTA POLSKA S.A. 350g a



**NARODOWA  
WYSTAWA ROLNICZA**  
w 100-lecie Odzyskania Niepodległości

POCZTA POLSKA S.A. 350g a



**NARODOWA  
WYSTAWA ROLNICZA**  
w 100-lecie Odzyskania Niepodległości

POCZTA POLSKA S.A. 350g a



**NARODOWA  
WYSTAWA ROLNICZA**  
w 100-lecie Odzyskania Niepodległości

POCZTA POLSKA S.A. 350g a



**NARODOWA  
WYSTAWA ROLNICZA**  
w 100-lecie Odzyskania Niepodległości

POCZTA POLSKA S.A. 350g a



**NARODOWA  
WYSTAWA ROLNICZA**  
w 100-lecie Odzyskania Niepodległości

POCZTA POLSKA S.A. 350g a



**NARODOWA  
WYSTAWA ROLNICZA**  
w 100-lecie Odzyskania Niepodległości

POCZTA POLSKA S.A. 350g a



**NARODOWA  
WYSTAWA ROLNICZA**  
w 100-lecie Odzyskania Niepodległości

POCZTA POLSKA S.A. 350g a

www.filatelistyka.poczta-polska.pl

000000

**Z** okazji Narodowej Wystawy Rolniczej Poczta Polska S.A. wypuściła serię okolicznościową, poświęconą polskiemu rolnictwu.

Seria składa się z trzech znaczków, prezentujących zmiany w produkcji rolnej. Pierwszy znaczek pokazuje orkę konną, charakterystyczną dla okresu międzywojennego i pierwszych lat po II wojnie światowej. Drugi znaczek to czasy mechanizacji rolnictwa i orka z udziałem traktorów. Trzeci obraz pokazuje najnowszy typ rolnictwa, w którym do prac polowych wykorzystuje się drony.

**O**n the occasion of the National Agricultural Exhibition, Poczta Polska S.A. issued a special series dedicated to Polish agriculture.

The series is composed of three stamps, presenting changes in the agricultural production. The first stamp shows ploughing with horses, characteristics of the interwar period and the first years after the second world war. The second stamp shows the times of mechanisation of agriculture and ploughing with tractors. The third image shows the most modern type of agriculture where drones are used for field work.

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



**Polska po 1989 r. powróciła ostatecznie do wolnego świata.  
Od 2004 r. jesteśmy członkami Unii Europejskiej. Systematycznie odrabiamy zaległości  
i w ostatnich latach rozwijamy się najszybciej z krajów Wspólnoty.**

**After 1989, Poland finally returned to the free world for good.  
Since 2004, we have been members of the European Union. We are systematically catching up  
and in recent years we have been developing the fastest among the countries of the Community.**

### **SZANOWNI PAŃSTWO!**

11 listopada 1918 r. to data wyjątkowa dla Polski, ale też znacząca dla świata, a zwłaszcza dla Europy. Zakończenie I wojny światowej, to jednocześnie odzyskanie przez Polskę niepodległości po 123 latach niewoli. Pokolenia Polaków walczyły o wolność w licznych powstaniach, ale dopiero wojna światowa stworzyła możliwości odzyskania niepodległości.

Niestety młode państwo stanęło wkrótce przed kolejnym wyzwaniem. Najazd bolszewików zmusił do skupienia się na obronie granic. Spowodowało to opóźnienie wprowadzania niezbędnych reform, a także dodatkowy wysiłek finansowy. W tym kontekście na niebywały wysiłek poprzednich pokoleń należy spojrzeć z ogromnym szacunkiem. Scalanie ziem z trzech zaborów, w których istniały odmienne systemy drogowe, kolejowe, czy prawne, było kolosalnym wyzwaniem. Do tego należy wziąć pod uwagę również kwestie mentalnościowe, wyniesione z zaborów. Tym bardziej budzą podziw dokonania z okresu międzywojennego. Wystarczy wspomnieć tylko budowę nowoczesnego portu i miasta – Gdynię, czy Centralnego Okręgu Przemysłowego oraz rozpoczęcie reform rolnych.

### **LADIES AND GENTLEMEN!**

11 November 1918 is a date exceptional for Poland but also significant for the world, especially for Europe. The end of World War I marks at the same time regaining independence by Poland after 123 years of captivity. Generations of Poles were fighting for freedom in numerous uprisings, but it was only the world war that opened up the possibility of regaining independence.

Unfortunately, the young state soon faced another challenge. The Bolshevik invasion forced it to focus on defending the borders. This delayed the implementation of necessary reforms as well as demanded an additional financial effort. In this context, the unprecedented effort of previous generations should be viewed with great respect. The integration of lands from three partitions, with different road, railway or legal systems, was a colossal challenge. The mentality issues related to the

Lata powojenne do roku 1989 to czas tylko częściowej wolności. Nie otrzymaliśmy pomocy, tak jak to było w przypadku np. powojennych Niemiec

The post-war years until 1989 are a time of only partial freedom. We did not receive any help, as in the case of, for example, post-war Germany

partitions should also be taken into account here. The achievements of the interwar period fill us with awe the more so. Just to mention the construction of a modern harbour and city – Gdynia, or the Central Industrial District and the beginning of agricultural reforms.

I znów, zanim wszystko zostało doprowadzone do końca, rozpoczęła się II wojna światowa. Ziemie polskie zostały bardzo mocno zniszczone. Okupant wywiózł znaczną część majątku narodowego, a czego nie zdążył, dokończyły wojska sowieckie. Lata powojenne do roku 1989 to czas tylko częściowej wolności. Nie otrzymaliśmy pomocy, tak jak to było w przypadku np. powojennych Niemiec.

To krótkie przypomnienie pokazuje, z jakiego punktu startowaliśmy do wolności. To pokazuje, że pomimo takich warunków, potrafimy budować dobrą przyszłość. Nie można też zapominać, że to od Polski rozpoczął się wiatr przemian w Europie. Czy bez polskiego sierpnia '80, bez polskiego czerwca '89 byłoby możliwe zjednoczenie Niemiec?

Po 1989 r. Polska powróciła ostatecznie do wolnego świata. Od 2004 r. jesteśmy członkami Unii Europejskiej. Systematycznie odrabiamy zaległości i w ostatnich latach rozwijamy się najszybciej z krajów Wspólnoty.

W setną rocznicę zakończenia okrutnej I wojny światowej na pewno warto przypominać, co działo się w dwudziestoleciu międzywojennym i co doprowadziło do II wojny światowej. Warto też przypominać zapał i współpracę ludów Europy i ich solidarność w odbudowie po ostatniej wojnie.

Współczesny świat niesie nowe wyzwania. Dziś jesteśmy przed brexitem. To nowa sytuacja i nowe problemy. Jednocześnie debatujemy nad unijnym budżetem na lata 2021-2027. Trudno się zgodzić na propozycje ograniczenia środków na jedną z najstarszych, wspólnotowych polityk – Wspólną Politykę Rolną, a także na politykę spójności. Zwiększają się wymagania, dotyczące ochrony środowiska naturalnego, a jednocześnie proponuje się zmniejszenie funduszy na WPR. Tego nie da się pogodzić.

W 100-lecie tak ważnych dla Europy wydarzeń, warto się zastanowić nad tym, co legło u podstaw powstania Unii Europejskiej. Warto myśleć w kategoriach całej Wspólnoty i zrezygnować z partykularnych interesów. Europa nie będzie silna, jeśli nie będą silni wszyscy jej członkowie. Historia uczy pokory i warto wyciągać z niej wnioski. Nie popełniamy starych błędów, lecz ucząc się na nich, dajmy naszym następcom szansę, aby za kolejne sto lat świat był lepszy, bardziej sprawiedliwy i przyjazny dla każdego.

And again, before everything was brought to completion, World War II began. The Polish lands were very badly damaged. The occupant took away a large part of the national property, what it did not manage to do was finished by the Soviet army. The post-war years until 1989 are a time of only partial freedom. We did not receive any help, as in the case of, for example, post-war Germany.

This brief reminder shows from what point we have started to freedom. This shows that despite these circumstances we are able to build a good future. One also cannot

forget that it was in Poland where the wind of change in Europe began. Would the unification of Germany be possible without Polish August '80, without Polish June '89?

After 1989, Poland finally returned to the free world for good. Since 2004, we have been members of the European Union. We are systematically catching up and in recent years we have been developing the fastest among the countries of the Community.

On the hundredth anniversary of the end of the cruel World War I, it is definitely worth remembering what happened in the interwar period and what led to World War II. It is also worth reminding the eagerness and cooperation of the peoples of Europe, their solidarity in the reconstruction after the last war.

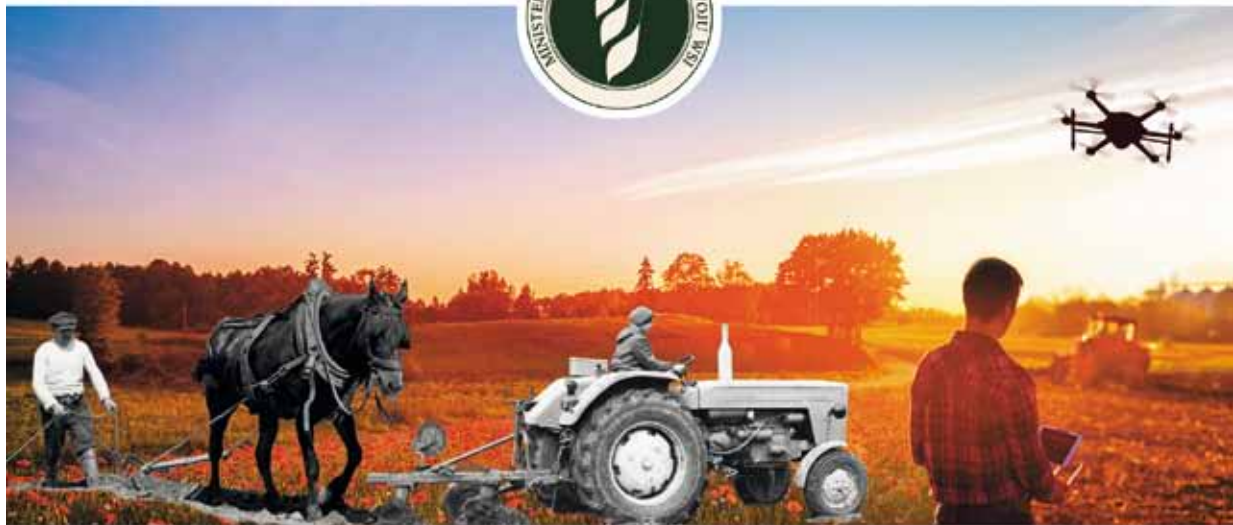
The modern world brings new challenges. Today we are before the Brexit. This is a new situation and new problems. At the same time, we are debating the EU budget for 2021-2027. It is difficult to agree on proposals to reduce funds for one of the oldest Community policies – Common Agricultural Policy, as well as the cohesion policy. Environmental protection requirements are increasing, and at the same time it is proposed to reduce funds for the CAP. This cannot be reconciled.

On the 100th anniversary of events so important for Europe, it is worth considering what was at the basis of the creation of the European Union. It is worth thinking in terms of the whole Community and giving up vested interests. Europe will not be strong if all its members are not strong. History teaches humility and it is worth drawing conclusions from it. Let us not make old mistakes but, learning on them, let us give our successors a chance to make the world better, more just and friendly for everyone in the next hundred years.

W setną rocznicę zakończenia okrutnej I wojny światowej na pewno warto przypominać, co działo się w dwudziestoleciu międzywojennym i co doprowadziło do II wojny światowej

On the hundredth anniversary of the end of the cruel World War I, it is definitely worth remembering what happened in the interwar period and what led to World War II





## **NARODOWA WYSTAWA ROLNICZA** **w 100-lecie Odzyskania Niepodległości**

### **National Agricultural Exhibition** **on the 100th anniversary of Regaining Independence by Poland**

**W** roku 100-lecia odzyskania przez Polskę niepodległości, została zorganizowana Narodowa Wystawa Rolnicza. Było to wielkie święto polskiego rolnictwa i polskiej wsi.

Na Wystawie prezentowana była bogata historia polskiego rolnictwa z okresu ostatniego stulecia. Wszystko to, co polska wieś wniosła przez te lata do walki o odzyskanie wolności, ale także do jej utrzymania oraz do rozwoju gospodarczego naszego kraju.

Gospodarzem Wystawy był minister rolnictwa i rozwoju wsi Jan Krzysztof Ardanowski.

W uroczystym jej otwarciu wzięły udział prezydent Rzeczypospolitej Polskiej Andrzej Duda, który podkreślił, że polska wieś utrzymała zręby polskości i to jej zawdzięczamy, że w 1989 roku udało nam się z powrotem wychodzić na niepodległość i pełną suwerenność.

Narodową Wystawę Rolniczą odwiedziło prawie 36 tys. osób. Można tu było zobaczyć, jak zmieniła się technika i technologia produkcji, jak wyglądały narzędzia, maszyny i urządzenia rolnicze, które przez te 100 lat były używane na polskiej wsi. Był tu również przegląd współczesnych osiągnięć, a także pokaz tradycji i dziedzictwa polskiej wsi.

Historia przeplatała się z nowoczesnością. Tradycja z postępem. Prezentowane były wszystkie obszary aktywności wiejskiej.

Wystawę zorganizowało Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z Międzynarodowymi Targami Poznańskimi.

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: RENATA KANIA/MRiRW ■ MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

**O**n the 100th anniversary of regaining independence by Poland, the National Agricultural Exhibition was held. This was a great festive of Polish agriculture and Polish countryside.

The Exhibition presented the rich history of Polish agriculture in the past 100 years – everything contributed by the Polish countryside to the fight for and maintenance of freedom as well as to the economic development of our country.

The host of the Exhibition was the Minister of Agriculture and Rural Development, Jan Krzysztof Ardanowski.

Its formal opening was attended by the President of the Republic of Poland, Andrzej Duda, who stressed that the Polish countryside had maintained the foundations of Polishness and we owed to it the fact that in 1989 we managed to get back to independence and full sovereignty.

The National Agricultural Exhibition was visited by nearly 36 thousand people. We could see there how the production technology changed: what kind of agricultural tools, machinery and equipment have been used in the Polish countryside for these 100 years. There was also an overview of modern achievements and a show of tradition and heritage of the Polish countryside.

The history mixed with the modernity, tradition with progress. All areas of agricultural activity were presented.

The Exhibition was organised by the Ministry of Agriculture and Rural Development in cooperation with the Poznań International Fair.

Ministerstwo Rolnictwa  
i Wsi

*niepodległa*

POLSKA  
STULECIE ODZYSKANIA  
NIEPODLEGŁOŚCI

„Projekt realizowany w ramach obchodów stulecia odzyskania niepodległości”







1. DEGUSTACJE PRZY STOISKACH SZKÓŁ ■ TASTINGS AT THE STANDS OF SCHOOLS  
 2. POKAZY KULINARNE ■ COOKING SHOWS  
 3. NAUKA I DORADZTWO PRAKTYCZNE ROLNICZEJ - STOISKO INSTYTUTÓW ■ SCIENCE AND CONSULTING FOR AGRICULTURE – STAND OF THE INSTITUTES  
 4. NAJMŁODSZY UCZESTNIK Z MAMĄ PODCZAS NARODOWEJ WYSTAWY ROLNICZEJ ■ YOUNG PARTICIPANT WITH MOTHER DURING THE NATIONAL AGRICULTURAL EXHIBITION  
 5. PREZYDENT ANDRZEJ DUDA PRZY STOISKU DEDYKOWANYM GĘSI BIAŁEJ KOLUDZKIEJ ■ PRESIDENT ANDRZEJ DUDA AT THE STAND DEDICATED TO WHITE KOLUDA GOOSE  
 6. PRODUKT REGIONALNY ■ REGIONAL PRODUCT  
 7. KOŁO KOBIEC AKTYWNYCH - CZŁONKINIE KOŁA Z MINISTREM ROLNICTWA J. K. ARDANOWSKIM ■ ASSOCIATION OF ACTIVE WOMEN – MEMBERS OF THE ASSOCIATION WITH THE MINISTER J. K. ARDANOWSKI



8. MINISTER J. K. ARDANOWSKI PRZY STOISKU ODPOCZYWAJ NA WSI ■ MINISTER J. K. ARDANOWSKI AT THE STAND TAKE A REST IN THE COUNTRY  
 9. MŁODZIEŻ W STROJACH LUDOWYCH ■ YOUTH IN FOLK COSTUMES





ODPOCZYWAJ NA WSI

KUCHNIA KULASKA

Zespół Szkół Rolniczych  
w Lututowie  
im. Wincentego Baranowskiego

Zespół Szkół Rolniczych  
98-360 Lututów  
ul. Klonowska 3





PIERWSZE OZNAKI

WIOSNY

FIRST SIGNS OF SPRING



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

**3** Narodowa Wystawa Rolnicza w 100-lecie Odzyskania Niepodległości  
National Agricultural Exhibition  
on the 100th anniversary of Regaining Independence by Poland

**10** ARiMR pomaga unowocześnić polską wieś  
ARMA helps modernise the Polish countryside

**16** Szykuje się nam rekord  
We should be ready for a record

**19** Kiełbasa krakowska i czosnek galicyjski z unijnymi oznaczeniami  
Kiełbasa krakowska and czosnek galicyjski with the EU designations

**21** Polska wieprzowiną stoi  
Poland is based on pork

**24** Moja kuchnia polska jest połączeniem natury z fizyką  
My Polish cuisine is nature combined with physics

**29** Apetyt na naszą wołowinę  
Appetite for our beef

**33** Polska spiżarnia – lato zamknięte w słoiku  
Polish pantry – summer closed in a jar





**37** **W produkcji warzyw jesteśmy na podium**  
In the production of vegetables we stand on the podium

**41** **Kwas buraczany, czyli domowy eliksir**  
Red beet kvass, i.e. home-made elixir

**43** **Bez czosnku ani rusz**  
Garlic is a must

**46** **Uczniom na zdrowie**  
For the health of students

**49** **Pomoc w paczce**  
Aid in the package

**50** **Polka najlepsza w Europie**  
Polish woman best in Europe

**53** **Zdrowsze, bo rodzime**  
Native – thus more healthy

**57** **Kapusta i buraki kontra rak żołądka**  
Cabbage and beets vs gastric cancer

**60** **ARiMR nagradzana za projekty informatyczne**  
The ARMA awarded for IT projects

# ARiMR pomaga unowocześnić polską wieś

## ARMA helps modernise the Polish countryside

ARiMR JEST NAJWIĘKSZĄ AGENCJĄ ROLNICZĄ W UNII EUROPEJSKIEJ. OD 2017 R. JEST TAKŻE JEDYNĄ INSTYTUCJĄ W POLSCE, KTÓRA ROZDYSPONUJE EUROPEJSKIE ŚRODKI NA ROLNICTWO, PRZETWÓRSTWO ROLNO-SPOŻYWCZE, ROZWÓJ OBSZARÓW WIEJSKICH ORAZ RYBACTWO ■ THE ARMA IS THE LARGEST AGRICULTURAL AGENCY IN THE EUROPEAN UNION. SINCE 2017, IT HAS ALSO BEEN THE ONLY POLISH INSTITUTION WHICH DISTRIBUTES THE EUROPEAN FUNDS FOR AGRICULTURE, AGRI-FOOD PROCESSING, RURAL DEVELOPMENT AND FISHERIES

Prawie ćwierć wieku Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa wspiera polskich rolników i mieszkańców terenów wiejskich. Przez lata swojej działalności przekazała im blisko 310 mld zł z funduszy krajowych i unijnych. Dzięki tym środkom nastąpiły cywilizacyjne zmiany na polskiej wsi, zmodernizowano tysiące gospodarstw, rolnictwo oraz przetwórstwo rolno-spożywcze stały się istotną gałęzią naszej gospodarki i podstawą krajowego eksportu. A co najważniejsze poprawiła się jakość życia na wsi.

Agencja powstała w 1994 r., by wspierać, zainicjowany przemianami ustrojowymi w naszym kraju, proces zmian w polskim rolnictwie i na terenach wiejskich. Na początku jej zadaniem była pomoc rolnikom w wydobyciu się z pułapki zadłużenia w bankach. Agencja dopłacała wtedy rolnikom i przedsiębiorcom do spłaty kredytów inwestycyjnych i obrotowych. Ta forma pomocy oferowana jest do dziś i podobnie, jak w latach 90., środki na to pochodzą z budżetu krajowego. Obecnie pomoc ze środków krajowych udzielana jest także w formie m.in. poręczeń i gwarancji, dofinansowania kosztów ponoszonych przez rolników na utylizację padłych zwierząt gospodarskich, jednorazowej pomocy finansowej w związku z występowaniem niekorzystnych zjawisk atmosferycznych, np. suszy, powodzi, czy przymrozków, rekompensat dla producentów trzody chlewnej z terenów dotkniętych afrykańskim pomorem świń czy refundacji części kosztów poniesionych na wydatki związane z bioasekuracją. Do 1 października 2018 r. Agencja przekazała rolnikom z budżetu krajowego łącznie ponad 22,7 mld zł.

For nearly twenty-five years, the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture has been supporting Polish farmers and rural residents. For many years of its activity, it has provided them with almost PLN 310 billion from the national and EU funds. Thanks to those funds, there have been civilisation changes in the Polish countryside, thousands of farms have been modernised, agriculture and agri-food processing have become an important branch of our economy and a basis of the domestic export. And, what is most important, the quality of living in the country has improved.

The Agency was established in 1994 to support the process of changes in Polish agriculture and rural areas, which had been initiated by political transformations in our country. At the beginning, its task was to support farmers in getting out of the debt trap in banks. Back then, the Agency co-financed the repayment of investment and working loans for farmers and economic operators. This form of aid is offered to date and similarly as in the 90s the funds are from the state budget. Currently, aid from the national funds is also provided in a form of, inter alia, sureties and guarantees, co-financing of costs incurred by farmers for disposal of dead livestock, one-time financial aid in relation to the occurrence of adverse atmospheric conditions, e.g. drought, flooding or spring frost, compensations for pig producers from areas affected by African swine fever or refund of some costs incurred for biosecurity. By 1 October 2018, the Agency has provided farmers with more than PLN 22.7 billion in total from the state budget.









Z PRZEKAZANYCH PRZEZ AGENCJĘ FUNDUSZY ZMODERNIZOWANO TAKŻE ZAKŁADY PRZETWÓRCZE ■ THE PROCESS-  
ING PLANTS HAVE ALSO BEEN MODERNIZED FROM THE FUNDS PROVIDED BY THE AGENCY

Od 2002 r. ARiMR zaczęła pomagać finansowo polskim gospodarstwom rolnym w dostosowaniu się przez nie do standardów i procedur obowiązujących na unijnym rynku, realizując przedakcesyjny program SAPARD z budżetem 4,5 mld zł, współfinansowanym przez Unię Europejską. Aby móc realizować ten program, ARiMR musiała otrzymać status akredytowanej agencji płatniczej. W ten sposób stała się pierwszą instytucją w Polsce, działającą w oparciu o procedury obowiązujące w Unii. Od tego momentu środki, wypłacane przez Agencję, zaczęły odgrywać kluczową rolę w przyspieszaniu procesu modernizacji rolnictwa i podnoszeniu poziomu życia na wsi.

Wstąpienie do Unii Europejskiej w maju 2004 r. i tym samym objęcie polskiego rolnictwa instrumentami Wspólnej Polityki Rolnej (WPR), otworzyło w historii naszej wsi nowy rozdział. W 2004 r. ARiMR po raz pierwszy wypłaciła polskim rolnikom płatności bezpośrednie. Od tego czasu o takie dopłaty co roku ubiega się 1,3 mln rolników. Przez te wszystkie lata Agencja przekazała im łącznie ponad 162,5 mld zł. System dopłat zapewnia stabilność ekonomiczną w sektorze rolnictwa, obniża koszty prowadzenia gospodarstw i pozwala na utrzymywanie cen żywności na relatywnie niewysokim poziomie. Bez dopłat załamałyby się budżety domowe wielu rolniczych rodzin.

W 2015 r. rolnicy otrzymali od ARiMR po raz pierwszy zaliczki na poczet płatności bezpośrednich. 70-proc. zaliczki są znaczącym wsparciem w okresie jesienno-zimowym, w którym zazwyczaj rolnicy zaopatrują swoje gospodarstwa w nawozy, środki ochrony roślin i zakupują sprzęt rolniczy. W bieżącym roku, po wielkiej suszy, która spustoszyła szereg upraw, poprawiają płynność finansową gospodarstw, powstrzymują proces ich upadku.

Wielkim, prorozwojowym impulsem dla polskiej wsi i rolnictwa stała się możliwość korzystania z unijnych środków, przeznaczonych na inwestycje na obszarach wiejskich. Z trzech, realizowanych przez ARiMR programów: PROW 2004-2006, PROW 2007-2013 oraz PROW 2014-2020, wypłaconych zostało

Since 2002, the ARMA has started providing financial support to farms so that they could adapt to the standards and procedures applicable in the EU market, by implementing the pre-accession SAPARD programme with a budget of PLN 4.5 billion co-financed by the European Union. In order to be able to implement this programme, the ARMA had to obtain a status of an accredited paying agency. In this way, it became the first Polish institution acting based on the procedures applicable in the EU. Since that moment, the funds paid by the Agency started playing a key role in accelerating the process of agriculture modernisation and improvement in the standard of living in rural areas.

The accession to the European Union in May 2004 and thus covering Polish agriculture with the Common Agricultural Policy (CAP) instruments opened a new chapter in the history of our countryside. In 2004, the ARMA for the first time paid direct payments to Polish farmers. Since that time, every year 1.3 million farmers have been applying for such payments. For all those years, the Agency has provided them in total with more than PLN 162.5 billion. The system of subsidies guarantees the economic stability in the agricultural sector, reduces the costs of managing farms and allows to keep the prices of food at a relatively low level. Without subsidies, home budgets of many farm families would collapse.

In 2015, for the first time farmers received from the ARMA advance payments to direct payments. Advance payments amounting to 70% are significant support in the autumn-winter period, where farmers usually purchase fertilisers, plant protection products and agricultural equipment. This year, after enormous drought which destroyed many crops, payments improve the liquidity of farms and keep them from decline.

A great, development-oriented impulse for the Polish countryside and agriculture has become a possibility to use EU funds allocated for rural investments. By October 2018, from three programmes implemented by the ARMA: RDP 2004-2006, RDP 2007-2013 and RDP 2014-2020 more than PLN 99 billion have been paid in total. Polish farmers and economic operators from rural areas made good use of those funds. Agriculture has become a driving force of the economy and a basis of the export.

Thanks to investments co-financed by the Agency, thousands of farms have been modernised and equipped with modern machinery and equipment, new farm buildings have been built, agricultural producer groups have been established which successfully compete in foreign markets and what is particularly important – we have food processing companies which are among the most modern companies in the world. As a result of all these factors, the export value of Polish agri-food products has increased five times since 2004 and Poland has become one of the most important food producers in Europe.



do października 2018 r. w sumie ponad 99 mld zł. Polscy rolnicy i przedsiębiorcy z terenów wiejskich zrobili z tych pieniędzy dobry użytek. Rolnictwo stało się siłą napędową gospodarki i podstawą eksportu.

Dzięki inwestycjom, współfinansowanym przez Agencję, zmodernizowano tysiące gospodarstw, wyposażono je w nowoczesne maszyny i urządzenia, postawiono nowe budynki gospodarskie, powstały grupy producentów rolnych, z powodzeniem konkurujące na zagranicznych rynkach i co szczególnie istotne – dorobiliśmy się firm przetwórstwa żywności, zaliczanych do najnowocześniejszych na świecie. To wszystko sprawiło, że wartość eksportu polskich produktów rolno-spożywczych wzrosła od 2004 r. aż pięciokrotnie, a Polska stała się jednym z najważniejszych producentów żywności w Europie.

Pieniądże z PROW pozwoliły również m.in. na utworzenie tysięcy miejsc pracy poza rolnictwem, rozwój usług we wsiach i miasteczkach, wzrost przedsiębiorczości ich mieszkańców.

Z przekazanych przez Agencję funduszy powstały na terenach wiejskich tysiące kilometrów sieci wodociągowej i kanalizacyjnej, setki oczyszczalni ścieków, systemy segregacji odpadów, zakłady wytwarzania energii ze źródeł odnawialnych, setki placów zabaw, odnowiono centra wielu miejscowości, wybudowano bądź zmodernizowano wiele świetlic wiejskich i domów kultury. Zrealizowano również przedsięwzięcia chroniące środowisko naturalne. Dzięki tym wszystkim inwestycjom polska wieś stała się bardziej wygodnym i atrakcyjnym miejscem do życia.

Ale ARiMR to nie tylko dystrybucja krajowych i unijnych środków na tereny wiejskie. To również akcje społeczne na rzecz lokalnych społeczności. W ramach kampanii „Bezpieczeństwo dzieci na drogach wiejskich” Agencja przekazała przez ponad pięć lat tysiące kamizelek odblaskowych uczniom wiejskich szkół. Wsparcie otrzymują również Ochotnicze Straże Pożarne. Wiele zastępów strażaków ARiMR wyposażała w medyczne torby ratunkowe.

Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ma także udział w procesie cyfryzacji polskiej wsi. Według ubiegłorocznego raportu GUS „Społeczeństwo informacyjne w Polsce”, dostęp do internetu ma na terenach wiejskich 78,6 proc. gospodarstw domowych. Podobny procent z nich posiada komputer. Był on częściej, niż do tej pory, wykorzystywany jako narzędzie pracy rolnika, pozwalające mu sprawniej i nowocześniej zarządzać gospodarstwem, ale także i własnym czasem, potrzebne są specjalistyczne programy informatyczne, przygotowane z myślą o tej grupie zawodowej. W tę strategię wpisała się ARiMR, realizując w 2018 r. dwa projekty informatyczne: eWniosekPlus oraz portal IRZplus. Te elektroniczne narzędzia są po pierwsze pomocne rolnikom w załatwianiu spraw związanych z prowadzeniem gospodarstwa, a po drugie poszerzają ich umiejętności korzystania z nowoczesnych technologii.

The RDP funds also allowed to, inter alia, create thousands of non-agricultural jobs, develop services in villages and small towns, increase enterprise among their residents.

The following have been built in rural areas using the funds provided by the Agency: thousands of kilometres of the water supply and sewage network, hundreds of wastewater treatment plants, waste segregation systems, plants producing energy from renewable source, hundreds of playgrounds. The centres of many places have been renovated, many rural community centres have been built or modernised. Moreover, environmental projects have been implemented. Thanks to all these investments, the Polish countryside has become a more comfortable and attractive place to live.

But the ARMA means not only the distribution of national and EU funds to rural areas. It also means social campaigns for local communities. As part of the campaign “Safety of children on rural roads”, the Agency has provided, by more than five years, thousands of safety vests to children attending rural schools. Support is also given to Voluntary Fire Services. Many teams of firefighters received from the ARMA medical rescue bags.

The Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture also participates in the process of digitisation of the Polish countryside. According to the last year’s CSO report „Information society in Poland”, access to the Internet in rural areas is available to 78.6% of households. A similar percentage of these households are equipped with a computer. If it is to be used more often than before as a work tool for the farmer allowing him to manage his farm and his own time more efficiently and modernly, necessary are specialist IT programmes prepared with a view to this professional group. The ARMA matched this strategy, by implementing in 2018 two IT projects: eWniosekPlus and IRZplus portal. These electronic tools are, firstly, helpful to farmers in handling matters related to managing the farm and, secondly, they improve their abilities to use modern technologies.

DZIĘKI INWESTYCJOM, WSPÓLFINANSOWANYM PRZEZ AGENCJĘ, ZMODERNIZOWANO TYSIĄCE GOSPODARSTW, WYPOSAŻONO JE W NOWOCZESNE MASZYNY I URZĄDZENIA ■ THANKS TO INVESTMENTS CO-FINANCED BY THE AGENCY, THOUSANDS OF FARMS HAVE BEEN MODERNISED AND EQUIPPED WITH MODERN MACHINERY AND EQUIPMENT



A still life composition featuring smoked sausages hanging from a wooden rack, a vintage sausage stuffer, and various meats and vegetables on a wooden table. The scene is set against a dark, smoky background. The sausages are golden-brown and glistening. The sausage stuffer is a black metal device with a large hand-cranked wheel. In the foreground, there are several sausages, a whole onion, two tomatoes, and a piece of bread. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the food.

# WYŚMIENITE WĘDLINY Z WYŚMIENITEJ WIEPRZOWINY





EXCELLENT COLDMEATS  
MADE OF EXCELLENT PORK



# Szykuje się nam rekord

## We should be ready for a record

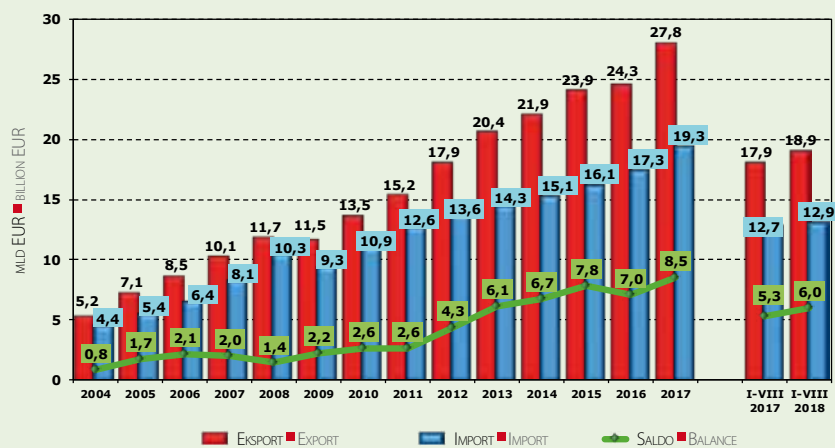
WPLYWY Z EKSPORTU POLSKICH PRODUKTÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH MOGĄ OSIĄGNAĆ W 2018 R. NIENOTOWANY DOTĄD POZIOM BLISKO 30 MLD EUR ■  
 IN 2018, REVENUES FROM THE EXPORT OF POLISH AGRI-FOOD PRODUCT MAY REACH AN UNPRECEDENTED LEVEL OF NEARLY EUR 30 BILLION

Od akcesji Polski do UE utrzymuje się wzrostowa tendencja w eksporcie towarów rolno-spożywczych z Polski. Wartość eksportu towarów rolno-spożywczych, w okresie stycznia-sierpień 2018 r., wyniosła 18,9 mld EUR i była o 5% większa niż rok wcześniej. Jednocześnie import ukształtował się na poziomie 12,9 mld EUR, o 2% wyższym. Tym samym dodatnie saldo wymiany zwiększyło się o 13%, do 6,0 mld EUR.

W strukturze towarowej polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych znaczącą pozycję zajmuje mięso i jego



Polski handel zagraniczny produktami rolno-spożywczymi w latach 2004-2018  
 Polish foreign trade in agri-food products in the years 2004–2018



Since the accession of Poland to the EU, the upward trend in the export of agri-food products from Poland has been maintained. The export value of agri-food products in the period of January-August 2018 was EUR 18.9 billion and was by 5% higher than the year before. Also, the import was at the level of EUR 12.9 billion, higher by 2%. Therefore, the positive trade balance increased by 13%, to EUR 6 billion.

In the commodity structure of the Polish export of agri-food products, an important place is occu-

Źródło ■ SOURCE: OPRAWACOWANIE BIURA ANALIZ I STRATEGII KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA NA PODSTAWIE DANYCH MINISTERSTWA FINANSÓW, 2018 R. – DANE WSTĘPNE. SALDO OBLICZONO NA PODSTAWIE DANYCH Z DOKŁADNOŚCIĄ DO KILKU MIEJSC DZIESIĘTYCH ■ STUDY BY THE ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE BASED ON THE DATA FROM THE MINISTRY OF FINANCE, 2018 – PRELIMINARY DATA. THE BALANCE HAS BEEN CALCULATED BASED ON THE DATA EXACT TO SEVERAL DECIMALS



przetwory. W pierwszych ośmiu miesiącach 2018 r. wywieziono 959 tys. ton mięsa czerwonego wraz z przetworami (wzrost o 3% w porównaniu z tym samym okresem poprzedniego roku), uzyskując 2,5 mld EUR (o 4% więcej). Eksport mięsa drobiowego (łącznie z podrobami) wyniósł 852 tys. ton (wzrost o 15%), a jego wartość osiągnęła poziom 1,5 mld EUR (o 22% więcej). Wzrost wartości eksportu odnotowano także w przypadku tytoniu i wyrobów tytoniowych (o 13%, do 2,2 mld EUR), przetworów zbożowo-mącznych (o 3%, do 1,7 mld EUR), produktów mlecznych (o 1%, do 1,5 mld EUR) oraz ryb i przetworów (o 10%, do 1,3 mld EUR). Większa była również wartość wywozu m.in.: wyrobów cukierniczych, warzyw łącznie z prze-



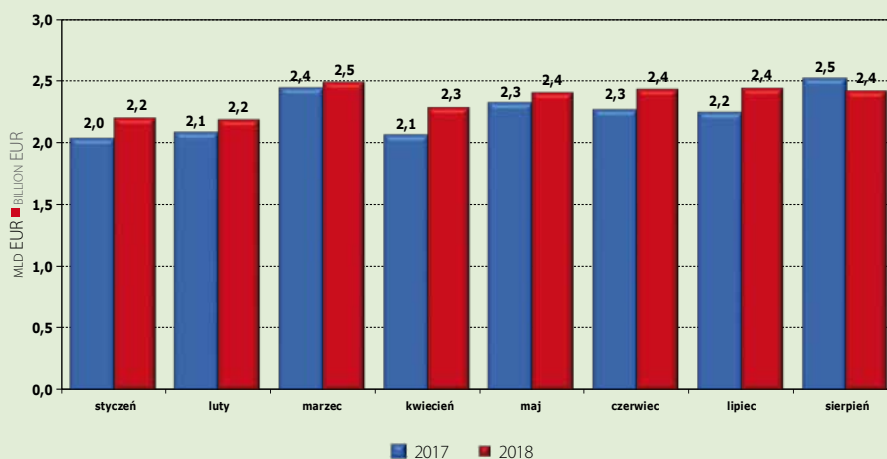
WZROST WARTOŚCI EKSPORTU ODNOTOWANO TAKŻE M.I.N. W PRZYPADKU PRODUKTÓW MLECZNYCH, WYROBÓW CUKIERNICZYCH, PIWA ■ THE INCREASED EXPORT WAS ALSO RECORDED, AMONG OTHERS IN THE CASE OF DAIRY PRODUCTS, CONFECTIONERY, BEER



pied by meat and its products. In the first eight months of 2018, the quantity of exported red meat and its products was 959

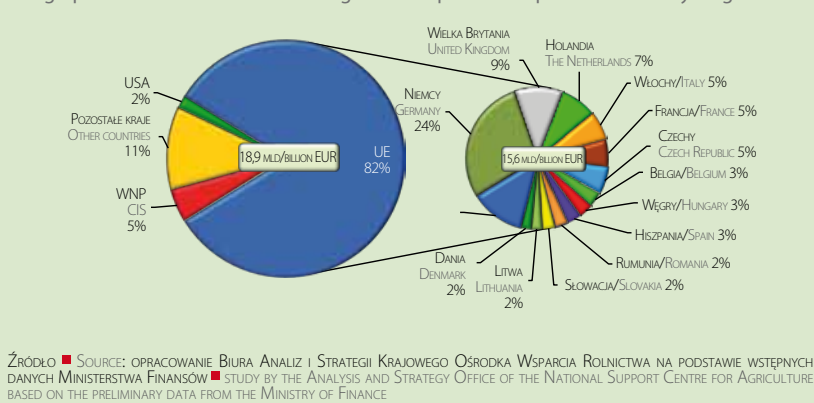
thousand tonnes (increase by 3% compared with the same period of the previous year), achieving EUR 2.5 billion (4% more). The export of poultry meat (including offal) was 852 thousand tonnes (increase by 15%) and its value reached EUR 1.5 billion (by 22% more). The increased export value was also recorded in the case of tobacco and tobacco products (by 13%, to EUR 2.2 billion), cereal and flour products (by 3%, to EUR 1.7 billion), dairy products (by 1%, to EUR 1.5 billion) and fish and fish products (by 10%, to EUR 1.3 billion). The export value was also high-

Wartość eksportu towarów rolno-spożywczych w poszczególnych miesiącach 2017 r. i 2018 r.  
Export value of agri-food products in the individual months of 2017 and 2018



ŹRÓDŁO ■ SOURCE: OPRACOWANIE BIURA ANALIZ I STRATEGII KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA NA PODSTAWIE DANYCH MINISTERSTWA FINANSÓW, 2018 R. – DANE WSTĘPNE ■ STUDY BY THE ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE BASED ON THE DATA FROM THE MINISTRY OF FINANCE, 2018 – PRELIMINARY DATA

**Struktura geograficzna polskiego eksportu rolno-spożywczego w okresie styczeń-sierpień 2018 r.**  
Geographical structure of the Polish agri-food export in the period of January-August 2018.



tworami, produktów paszowych (łącznie z makuchami), soków owocowo-warzywnych oraz piwa.

Konkurencyjność polskich produktów rolno-spożywczych, przy korzystnej koniunkturze w UE, sprzyja wzrostowi eksportu na rynek unijny. W okresie styczeń-sierpień 2018 r. dostawy do krajów UE wygenerowały 82% przychodów, uzyskanych z eksportu towarów rolno-spożywczych (15,6 mld EUR). Głównym partnerem handlowym Polski pozostają Niemcy. Eksport do tego kraju wyniósł 4,4 mld EUR i był o 9% większy niż w okresie pierwszych ośmiu miesięcy 2017 r. Ważnymi odbiorcami polskich artykułów rolno-spożywczych są także: Wielka Brytania (1,7 mld EUR), Holandia (1,3 mld EUR) oraz Włochy, Francja i Czechy (po około 1,0 mld EUR).

Z Polski do krajów pozaunijnych, w okresie pierwszych ośmiu miesięcy 2018 r., podobnie, jak przed rokiem, wyeksportowano produkty rolno-spożywcze o wartości 3,3 mld EUR. Eksport do krajów Wspólnoty Niepodległych Państw w okresie styczeń-sierpień 2018 r. ukształtował się na poziomie 859 mln EUR wobec 860 mln EUR rok wcześniej. Do Federacji Rosyjskiej wywieziono produkty o wartości 325 mln EUR, na Ukrainę – 296 mln EUR i Białoruś – 158 mln EUR. Eksport do pozostałych krajów (spoza UE i WNP) wyniósł 2,5 mld EUR. Znaczącym odbiorcą, spośród tych krajów, były Stany Zjednoczone, do których sprzedano towary rolno-spożywcze o wartości 330 mln EUR.

Przewiduje, że w 2018 r. wpływy z eksportu produktów rolno-spożywczych mogą osiągnąć nienotowany dotąd poziom blisko 30 mld EUR wobec około 28 mld EUR w 2017 r. Wydatki na import prawdopodobnie mogą się zwiększyć o blisko 2%, do 19,6 mld EUR.

TEKST ■ By: BIURO ANALIZ I STRATEGII/KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA ■ ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE/NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

er for, inter alia: confectionery, vegetables and vegetable products, feed products (including oilcakes), fruit and vegetable juices and beer.

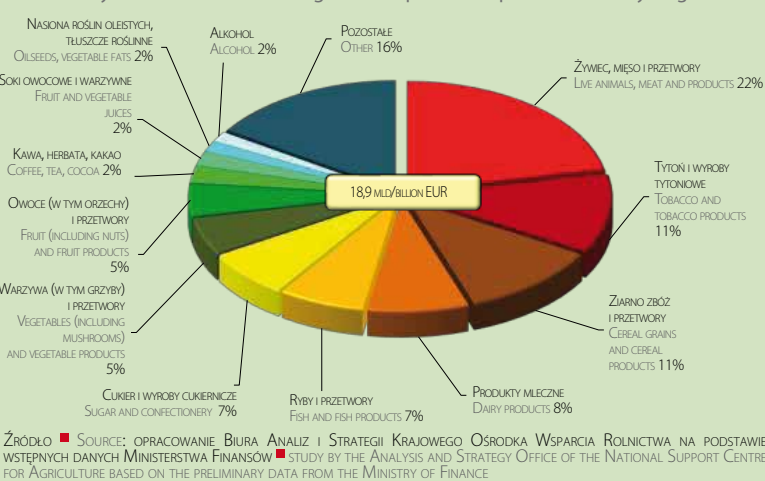
The competitiveness of Polish agri-food products, with the favourable economic situation in the EU, promotes an increase in the export to the Union market. In the period of January-August 2018, deliveries to the EU countries generated 82% of the revenues obtained from the export of agri-food goods (EUR 15.6 billion). The main trading partner of Poland remains Germany. The export to this country amounted to EUR 4.4 billion and was by 9% higher than in the first

eight months of 2017. Important customers of Polish agri-food products are also: the United Kingdom (1.7 billion), the Netherlands (EUR 1.3 billion) and Italy, France and the Czech Republic (about EUR 1.0 billion each).

During the first eight months of 2018, as the year before, Poland exported to the non-EU countries agri-food products worth EUR 3.3 billion. The export to the CIS states in the period of January and August 2018 was at the level of EUR 859 million when compared to 860 million the year before. To the Russian Federation, we exported products with a value of EUR 325 million, to Ukraine – EUR 296 million and to Belarus – EUR 158 million. The export to other countries (non-EU and non-CIS) amounted to EUR 2.5 billion. A significant customer among these countries was the United States, to which agri-food products with a value 330 EUR million were sold.

It is expected that in 2018 revenues from the export of agri-food products reach an unprecedented level of nearly 30 billion EUR when compared to about EUR 28 billion EUR in 2017. The import expenses may likely to grow by nearly 2%, to EUR 19.6 billion.

**Struktura towarowa polskiego eksportu rolno-spożywczego w okresie styczeń-sierpień 2018 r.**  
Commodity structure of the Polish agri-food export in the period of January-August 2018







KOLEJNE DWA POLSKIE PRODUKTY: KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA I CZOSNEK GALICYJSKI ZOSTAŁY WPISANE NA LISTĘ KOMISJI EUROPEJSKIEJ, TWORZONĄ W RAMACH UNIJNEJ POLITYKI JAKOŚCI I OCHRONY PRODUKTÓW WYJĄTKOWYCH. POLSKA MA JUŻ 42 TAKIE PRODUKTY

**K**ielbasa krakowska sucha staropolska została zarejestrowana w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS). Sposób jej produkcji wywodzi się z tradycji krakowskich kielbas grubo krojonych, o których, w wydanej w 1926 r. publikacji pt. „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin”, pisał polski autor Andrzej Różycki.

O specyficznym charakterze tej kielbasy świadczy skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do produkcji wykorzystuje się grubo rozdrobnione mięso wieprzowe klasy I. Nie bez znaczenia pozostają procesy peklowania, osadzania oraz wędzenia, a także wyraźnie wyczuwalne w smaku nuty pieprzu z delikatnym posmakiem gałki muszkatołowej oraz czosnku.

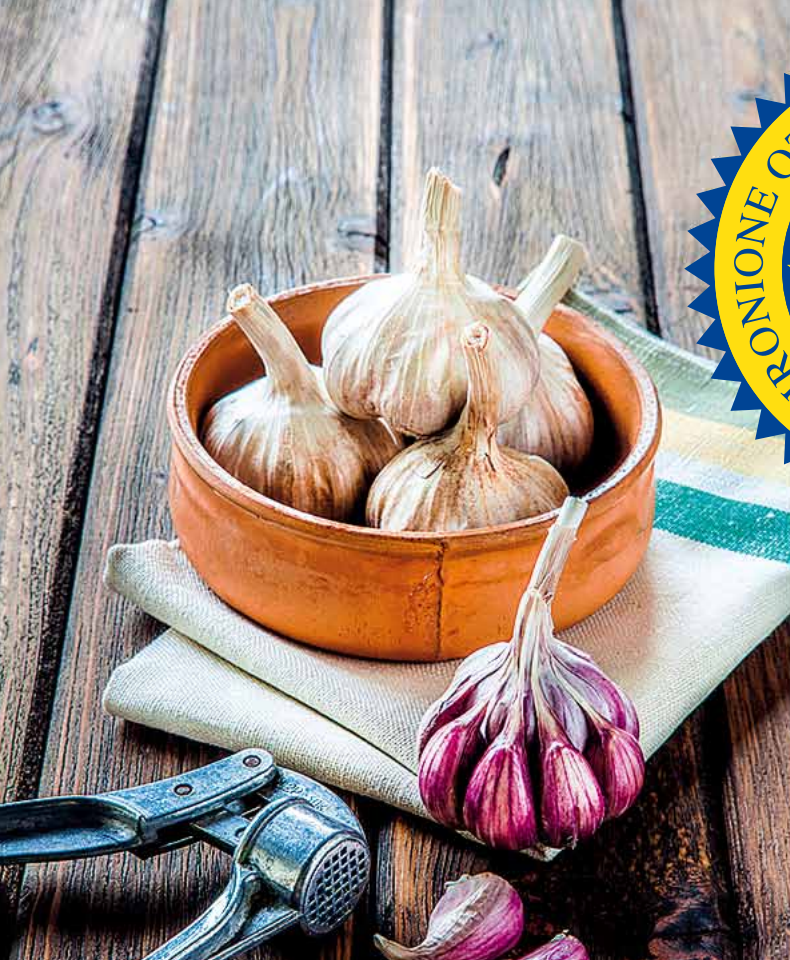
Czosnek galicyjski został zapisany w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG). Obszar geograficzny, na którym jest on wytwarzany, leży na obszarze Galicji – ziem polskich, które w latach 1774-1918 należały do zaboru austriackiego.

Wysoka jakość i specyficzne cechy „czosnku galicyjskiego” związane są z warunkami glebowo-klimatycznymi obszaru, na którym jest wytwarzany oraz umiejętnościami lokalnych producentów. Dzię-

## Kielbasa krakowska i czosnek galicyjski z unijnymi oznaczeniami

ki kombinacji tych czynników otrzymuje się czosnek o szczególnych właściwościach fizyko-chemicznych i organoleptycznych, które odróżniają go od innych produktów. Czosnek galicyjski charakteryzuje się wysoką zawartością alliny (związku, odpowiadającego za charakterystyczny czosnkowy smak), fioletowo-różowym lub fioletowym zabarwieniem łuski okrywającej dużą główką i małą liczbą ząbków w główce, dzięki czemu wielkość pojedynczego ząbka jest również większa w porównaniu do innych czosnków. Duży wpływ na jakość czosnku galicyjskiego mają również umiejętności lokalnych producentów, które przejawiają się na każdym etapie jego uprawy. Do wymienionych umiejętności należy wybór odpowiedniego terminu sadzenia, tak aby rośliny mogły się dobrze ukorzenić przed nadejściem przymrozków.

TEKST: MRiRW  
ZDJĘCIE: MRiRW



ANOTHER TWO POLISH PRODUCTS: KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA AND CZOSNEK GALICYJSKI HAVE BEEN ENTERED IN THE EUROPEAN COMMISSION LIST CREATED AS PART OF THE EU POLICY OF QUALITY AND PROTECTION OF EXCEPTIONAL PRODUCTS. POLAND HAS ALREADY 42 SUCH PRODUCTS

## Kiełbasa krakowska and czosnek galicyjski with the EU designations

*Kiełbasa krakowska sucha staropolska* (Cracovian dry Old-Polish sausage) has been registered with the register of Traditional Specialities Guaranteed (TSG). The method of its production originates in the tradition of coarsely ground Cracovian sausages of which the Polish author, Andrzej Różycki, wrote in his publication published in 1926 and entitled: "Cracovian coldmeats – practical guidelines to the production of coldmeats".

The specific nature of this sausage is determined by its composition and proportions. To produce the sausage, we use the coarsely ground Class I pork. Of importance are also the processes of curing, settling and smoking, as well as clearly sensible tones of pepper with a delicate flavour of nutmeg and garlic.

*Czosnek galicyjski* (Galician garlic) has been entered in the register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications (PGI). The geographical area where it is produced is in the territory

of Galicia – Polish land which in the years 1774-1918 was under the Austrian partition.

The high quality and specific qualities of *czosnek galicyjski* are related to the soil and climate conditions of the region where it is produced and to the skills of local producers. Thanks to a combination of these factors, we obtain garlic with special physico-chemical and organoleptic characteristics which make it stand out among other products. *Czosnek galicyjski* is characterised by the high content of alliin (a compound responsible for the characteristic taste of garlic), purple-pink or purple colour of the external skin, large head and a small number of cloves in the head, thanks to which the size of a single clove is also bigger when compared to other species of garlic. The quality of *czosnek galicyjski* is also highly determined by the skills of local producers which manifest themselves at each stage of its cultivation. The above-mentioned skills include the choice of a proper date of planting, so that the plants could be well rooted before frost comes.

By: **MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**  
PHOTO BY: **MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**



POLSKA MA DŁUGIE TRADYCJE  
W CHOWIE TRZODY CHLEWNEJ,  
A PRODUKCJA ŻYWCA WIE-  
PRZOWEGO ZALICZANA JEST  
DO NAJWAŻNIEJSZYCH  
KIERUNKÓW PRODUKCJI  
ZWIERZĘCEJ W KRAJU ■  
POLAND HAS LONG TRA-  
DITIONS IN PIG BREEDING,  
AND THE PRODUCTION OF LIVE  
PIGS IS AMONG THE MOST IM-  
PORTANT DIRECTIONS OF LIVESTOCK  
PRODUCTION IN THE COUNTRY



# Polska wieprzowina stoi

Poland is based on pork

Polskie produkty wieprzowe cieszą się popularnością za granicą, a kraj nasz należy do grona największych eksporterów wieprzowiny w UE, plasując się na piątym miejscu pod względem wolumenu eksportu żywcia, mięsa i przetworów wieprzowych.

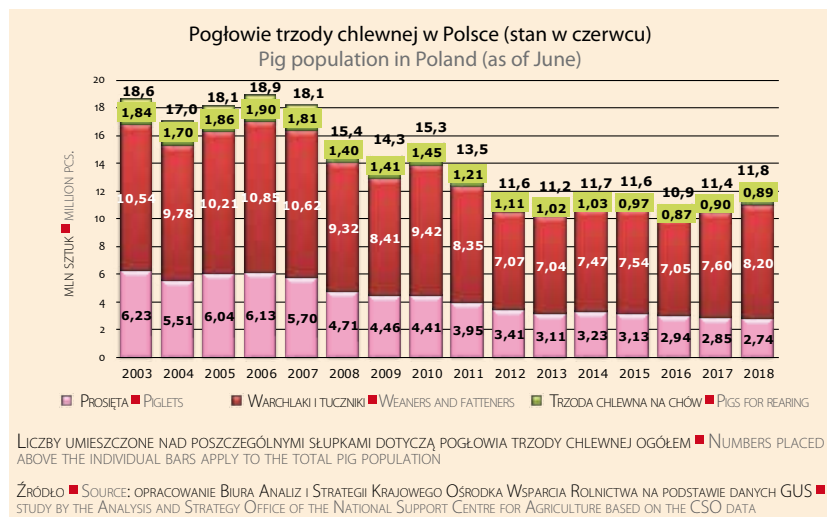
Od 2016 r. utrzymuje się tendencja wzrostowa w krajowym pogłowie świń. Według wstępnych danych GUS w czerwcu 2018 r. pogłowie trzody chlewnej w Polsce liczyło 11 825,5 tys. sztuk, o 4,2% więcej niż przed rokiem. W odniesieniu do czerwca 2017 r. stado tuczników zwiększyło się o 10,2%, a warchla-

Polish pig products are very popular abroad, and our country is among the largest exporters of pork in the EU, being ranked fifth in terms of the export volume of livestock, meat and pork products.

Since 2016, there has been an upward trend in the national pig population. According to the preliminary CSO data in June 2018, the pig population in Poland was 11,825.5 thousand head, by 4.2% more than the year before. In relation to June 2017, the herd of fatteners increased by 10.2% and of weaners – by 4.8%. The population was reduced in the case of piglets – by 3.8%, pigs for rearing weighing 50 kg and more – by 1.7% and sows – by 1.6% (including farrowing sows – by 3.6%).

When compared to the structure of the pig population recorded in June 2017, the share of pigs for slaughter (by 2.2 p.p.) and weaners (by 0.1 p.p.) has increased while the share of other groups, including piglets (by 1.9 p.p.) and pigs for rearing (by 0.4 p.p.) has decreased.

In Poland, the growing pig population is accompanied by a progressive process of production regionalisation. The largest share in the national pig population was that of the neighbouring voivodeships: Wielkopolskie (34.5%), Mazowieckie (10.6%), Kujawsko-Pomorskie (10.5%) and Łódzkie (10.2%). In



ków – o 4,8%. Spadek pogłowia nastąpił w przypadku prosiąt – o 3,8%, świń na chów o wadze 50 kg i więcej – o 1,7% oraz loch – o 1,6% (w tym loch prośnych – o 3,6%).

W porównaniu ze strukturą pogłowia trzody chlewnej, rejestrowaną w czerwcu 2017 r., zwiększył się udział trzody chlewnej, przeznaczonej na ubój (o 2,2 p.p.) i warchlaków (o 0,1 p.p.), a zmniejszył się udział pozostałych grup, w tym prosiąt (o 1,9 p.p.) i trzody chlewnej, przeznaczonej na chów (o 0,4 p.p.).

W Polsce, rosnącej populacji świń, towarzyszy, postępujący proces regionalizacji produkcji. Największy udział w krajowym pogłowie trzody chlewnej miały, sąsiadujące ze sobą województwa: wielkopolskie (34,5%), mazowieckie (10,6%), kujawsko-pomorskie (10,5%) i łódzkie (10,2%). W wymienionych czterech województwach zlokalizowane jest około 66% krajowego pogłowia.

Wzrost liczebności pogłowia w czerwcu 2018 r. nastąpił w jedenastu województwach,

these four voivodeships, there are about 66% of the national pig population.

The growth in the pig population in June 2018 took place in eleven voivodeships, the largest in Mazowieckie (by 25.7%) and Warmińsko-Mazurskie (by 17.4%), and in the voivodeship with the highest concentration of pigs – Wielkopolskie – by 0.4%. The reduction in the pig population was recorded in five voivodeships. The largest re-





w tym największy – w woj. mazowieckim (o 25,7%) i warmińsko-mazurskim (o 17,4%), a w województwie o największej koncentracji świń – wielkopolskim – o 0,4%. Spadek populacji trzody chlewnej odnotowano w pięciu województwach. Największa redukcja pogłowia nastąpiła w woj. podkarpackim (o 12,2%) i małopolskim (o 10,5%).

Utrzymujący się, w 2017 r. i w pierwszym półroczu 2018 r. trend wzrostowy w krajowym pogłowiu świń, skutkuje zwiększeniem produkcji żywca wieprzowego, która 2017 r. wyniosła 2 428 tys. ton (1 894 tys. ton mpc.) i była o 1% większa, niż w 2016 r. W 2018 r. zwiększy się ona prawdopodobnie o około 3%, do 2 504 tys. ton (1 957 tys. ton mpc.).

Rosnąca świadomość i wymagania konsumentów w zakresie jakości żywności, powodują, że coraz większym uznaniem cieszy się wieprzowina, oznaczona certyfikatem PQS – Pork Quality System, uznanym przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za krajowy system jakości żywności. Założeniem PQS są precyzyjnie zdefiniowane normy hodowli i produkcji, a produkty mięsne, opatrzone tym certyfikatem, przechodzą rygorystyczne procedury kontroli jakości. Wyroby ze znakiem jakości PQS charakteryzują się powtarzalną wysoką jakością, mniejszą zawartością tłuszczu, atrakcyjnym wyglądem oraz nieprzeciętnymi walorami smakowymi.

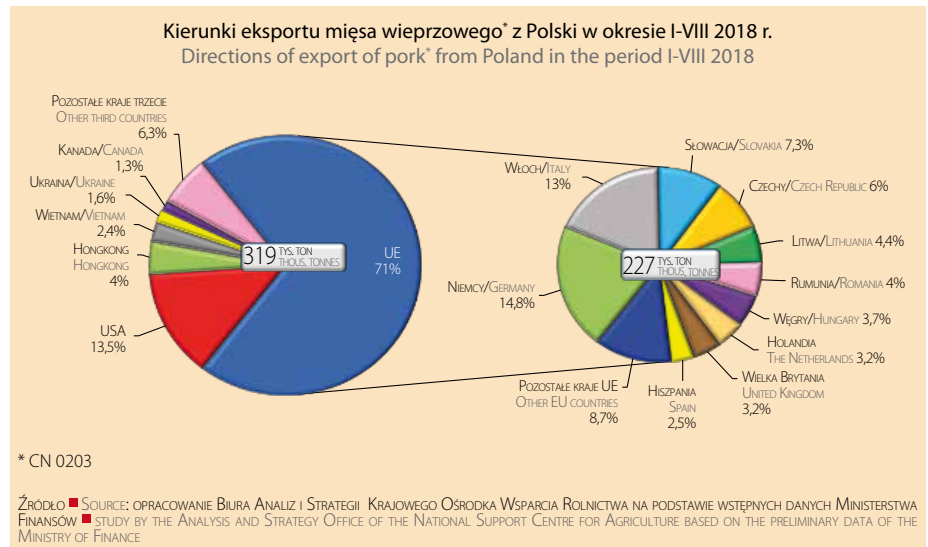
W 2017 r. z kraju wyeksportowano 799 tys. ton żywca, mięsa, tłuszczów i przetworów wieprzowych (w ekwiwalencie tusz), o 14% więcej niż w 2016 r. Tendencja wzrostowa w eksporcie wieprzowiny utrzymuje się również w 2018 r., a w eksportowanym asortymencie wieprzowym największy udział ma mięso. W okresie styczeń-sierpień 2018 r. z Polski wywieziono 319 tys. ton mięsa wieprzowego (o 2% więcej niż przed rokiem), które kierowane było głównie do krajów UE. Najwięcej wieprzowiny sprzedawano do: Niemiec (47 tys. ton – 15%), Włoch (42 tys. ton – 13%), Słowacji (23 tys. ton – 7%) i Republiki Czeskiej (19 tys. ton – 6%). Wśród pozaunijnych odbiorców mięsa wieprzowego z Polski były USA (43 tys. ton – 13%) i Hongkong (13 tys. ton – 4%).

W 2018 r. (w ocenie IERiGŻ – PIB) eksport żywca, mięsa, tłuszczów i przetworów wieprzowych z Polski może być do 2% większy niż w 2017 r.

duction in the population took place in Podkarpackie (by 12.2%) and Małopolskie (by 10.5%).

The upward trend in the national pig population, which was maintained in 2017 and in the first half of 2018, results in the increased production of live pigs which in 2017 was 2,428 thousand tonnes (1,894 thousand tonnes of hot carcass weight) and was by 1% higher than in 2016. In 2018, it will probably increase by about 3%, to 2,504 thousand tonnes (1,957 thousand tonnes of hot carcass weight).

The growing consumer awareness and requirements as to the food quality are a reason for which pork marked with the PQS certificate – Pork Quality System, recognised by the Min-



ister of Agriculture and Rural Development as a national food quality system enjoys growing recognition. The objective of PQS are precisely defined breeding and production standards and meat products with this certificate are subject to rigorous quality control procedures. Products with the PQS quality mark are characterised by the repeatable high quality, lower fat content, attractive appearance and outstanding taste values.

In 2017, the country exported 799 thousand tonnes of live pigs, meat, fats and pork products (in carcass equivalent), by 14% more than in 2016. The upward trend in the export of pork is also maintained in 2018, and meat has the largest share in the exported pork product range. In the period of January-August 2018 Poland exported 319 thousand tonnes of pork (by 2% more than the year before) which was sent mainly to the EU countries. Most pork was sold to: Germany (47 thousand tonnes – 15%), Italy (42 thousand tonnes – 13%), Slovakia (23 thousand tonnes – 7%) and Czech Republic (19 thousand tonnes – 6%). Among the non-EU customers of pork from Poland were the USA (43.5 thousand tonnes – 13%) and Hong Kong (13 thousand tonnes – 4%).

In 2018 (as estimated by the IAFE-NRI) the export of live pigs, meat, fats and pork products from Poland can be by 2% higher than in 2017.



Moja kuchnia polska  
jest połączeniem natury z fizyką

My Polish cuisine is nature  
combined with physics



### **Czym jest kuchnia polska dla młodego, polskiego kucharza, biorącego udział w wielu prestiżowych, międzynarodowych wydarzeniach i programach kulinarnych?**

Na temat kuchni polskiej można by mówić długo i namiętnie, ponieważ na jej kształtowanie wpływały liczne przemiany historyczne, które miały miejsce na przestrzeni wieków. Nasza kuchnia czerpała z bogactwa kuchni narodów, które zamieszkiwały razem z nami tereny Rzeczypospolitej. Myślę tu o wpływach tatarskich, tureckich, mongolskich, niemieckich, ruskich, włoskich czy żydowskich. Pewnie jest też wiele innych. To z pewnością mocno zdeterminowało naszą kuchnię i jej ostateczne oblicze.

### **To wskazuje na dużą różnorodność naszej żywności ...**

Każdy region Polski ma coś innego, smacznego do zaoferowania. Żyjemy w kraju od morza do gór, w kraju wielkich jezior i bogactwa naturalnego. Taka też jest nasza kuchnia, zdeterminowana obszarem, na którym żyjemy. Na południu ciężka i kaloryczna, na północy rybna. Kuchnia polska to MY. To, jak wygląda ostatecznie na naszych talerzach, zależy od nas.

### **A co z naszym dziedzictwem kulinarnym i przekazywaniem tradycji z pokolenia na pokolenie?**

Na kształt naszych talerzy od lat pracowały nasze babcie i mamy. To, jak dzisiaj gotujemy, to z pewnością ich „wina”. Oczywiście słysimy z niezliczonej ilości zup, kotleta schabowego i kapusty kiszzonej, ale to nie wszystko, co mamy do zaoferowania. To właśnie w naszych rodzinnych kuchniach nasze kubki smakowe poznają smaki i aromaty. To potrawy z dzieciństwa kształtują nasze poczucie estetyki kulinarnej. Ja należę do tych szczęśliwców, których mama i babcia gotowały wybornie. Nie były to wykwintne potrawy, ale w swojej prostocie zawierały się wszystkie smaki, które sprawiały, że człowiek chciał więcej. Tak mi zostało do dziś.

### **Jakie smaki preferuje więc dziś w swojej kuchni Łukasz Konik?**

Nie mogę odpowiedzieć jednoznacznie. To połączenie tradycji z nowoczesnością. To, jak nadanie starej lalce nowego życia.

Jakiś czas temu stworzyłem autorski program „Modern Culinary Inspirations”, poprzez który pokazuję piękno kuchni polskiej w niejednoznacznym wydaniu. Codziennie szukam inspiracji w kuchni regionalnej, zmieniam jej oblicza, dodaję coś nieoczywistego. Moja kuchnia polska jest połączeniem natury z fizyką. To dzięki niej mogę przekraczać granice niemożliwego, to dzięki niej mogę osiągać niecodzienne smaki, aromaty i nieoczywiste konsystencje.

Zatem moja kuchnia polska jest zaskakująco smaczna i tego się będę trzymała!

### **W przygotowywanych potrawach sięga Pan jednak po produkty tradycyjne, chronione systemami unijnymi,**

### **What is Polish cuisine for a young Polish chef taking part in many prestigious, international events and cooking shows?**

About Polish cuisine, we can talk for a long time and with great passion as it has been shaped by numerous historical transformations over the centuries. Our cuisine drew from the wealth of cuisine of nations which lived with us in the Republic of Poland. I am talking here about the Tatar, Turkish, Mongolian, German, Ruthenian, Italian or Jewish influences. Probably, there are many more of them. This has strongly determined our cuisine and its ultimate image.

### **This points to a great diversity of our food ...**

Each region of Poland has something different and tasty to offer. We live in a country spreading from the sea to the mountains, in a country of large lakes and natural wealth. And this is what our cuisine is like, determined by the area we live in. In the



south, it is heavy and calorific, in the north – full of fish. Polish cuisine is US. We decide on the ultimate look of our plates.

### **And what about our culinary heritage and passing traditions down from generation to generation?**

For many years, our grandmas and mothers have shaped our cuisine. They should be “blamed” for how we cook today. Of course, we are famous for numerous types of soup, pork chop and sauerkraut but this is not all we can offer. It is our family kitchens, where our taste buds learn various tastes and aromas. It is dishes from our childhood which shape our sense of culinary aesthetics. I belong to those lucky ones whose mother and grandma were excellent cooks. These dishes were not exquisite but their simplicity included all these tastes making us want more. I am like that to date.

### **So what are the tastes preferred by Łukasz Konik in his cuisine?**

I cannot answer this question straightforward. It is a combination of tradition and modernity. It is like giving an old doll a new life.

Some time ago, I created an original programme “Modern Culinary Inspirations” through which I show the beauty of

**a także produkty najwyższej jakości, np. certyfikowane w programie PDŻ - Poznaj Dobrą Żywność. Dlaczego właśnie te produkty?**

Skupiam się przede wszystkim na produktach polskich i najwyższej jakości. Byłoby grzechem sięgać po produkty zagraniczne, skoro u nas mamy przepyszne skarby, takie jak na-



biał, warzywa, owoce, pieczywo, mięso, itd. Po te wszystkie wysokiej jakości, smaczne i aromatyczne surowce, chętnie sięgam za każdym razem. Staram się promować polskie produkty w Polsce, jak i zagranicą. Nie mamy się czego wstydzić. Naprawdę mamy co pokazywać całemu światu.

**Eksport polskiej żywności z roku na rok wzrasta. Czy w ślad za nim nie powinna iść polska kuchnia? Czy może ona zdobyć serca i podniebienia konsumentów w innych, czasami odległych krajach?**

To prawda, że polska kuchnia na zachodzie jest już dość dobrze znana i odbierana. Za tym idzie promocja polskich firm za granicą poprzez dobre produkty. Jeżdżąc po świecie i gotując na różnych kontynentach, promując polską kuchnię i polskie produkty, widzę, że jest u nas bardzo duży potencjał. Nasza polska kuchnia smakuje Azjatom, Europejczykom, nie mówiąc już, że znani jesteśmy z naszej kuchni w Ameryce. Przygotowując nasze potrawy podczas targów i wystaw w różnych częściach świata, promujemy nie tylko naszą żywność, promujemy nasz kraj. Znam już sporo osób z Azji, które dzięki pokazom kulinarnym przyjechały specjalnie do Polski, aby poznać bliżej nasze dziedzictwo kulinarne, kulturę jedzenia i picia.

**A odwrotnie, czy z polskich produktów można skomponować tradycyjne dania innych narodów?**

Oczywiście, że można skomponować tradycyjne dania innych narodów. I tak też się nawet dzieje. Spójrzmy, jak dużo

Polish cuisine in an unusual manner. Every day, I am looking for inspiration in regional cuisine, I am changing its image, I am adding something which is not obvious. My Polish cuisine is nature combined with physics. Thanks to it, I can cross the borders, obtain original tastes, aromas and textures.

Therefore, my Polish cuisine is surprisingly tasty and I will stick to it!

**But in your dishes, you choose traditional products, protected by EU systems, as well as top-quality products, e.g. those certified in the PDŻ – Discover Great Food programme. Why are you choosing these particular products?**

I focus mostly on Polish products and the highest quality. There would be harm in using foreign products, if we have delicious treasures here such as dairy products, vegetables, fruit, bread, meat etc. I am eager to choose everytime all these high quality, tasty and aromatic raw materials. I try to promote Polish products home and abroad. We have nothing to be ashamed of. We really have a lot of products we can show to the whole world.

**Export of Polish food is growing year by year. Should it not be followed by Polish cuisine? Is it able to win hearts and palates of consumers in other, often distant, countries?**

It is true that the Polish cuisine in the west is already quite well known and received. This is followed by the promotion of Polish companies abroad through good products. When travelling around the world, cooking on different continents and promoting Polish cuisine and Polish products, I can see that we have a great potential. Our Polish cuisine is enjoyed by Asians, Europeans, not to mention that we are famous for our cuisine in America. When preparing our dishes at fairs and exhibitions in various parts of the world, we promote not only our food, we promote our country. I already know a lot of people from Asia, who thanks to culinary shows came especially to Poland to learn more about our culinary heritage, food and drink culture.

**And the other way round, can we use Polish products to prepare traditional dishes of other nations?**

Of course, we can prepare traditional dishes of other nations. And it even happens. There are so many pizzerias where pizza dough is made using Polish flour, and pizza toppings come from Polish farms or gardens. The high quality of our products makes them suitable not only for Polish cuisine, but also for the cuisine of other nations.

**We have snow outside the window and temperatures are sometimes -20°C. What would you recommend for this time of the year?**

Pork is back on our tables. Polish cuisine is famous for pork-based dishes. It is one of the most popular types of meat on our tables. It can be prepared salty or sweet. We can make dishes



powstaje np. pizzerii, gdzie ciasto na pizzę jest wykonywane z polskiej mąki. A dodatki do niej pochodzą z polskich zagród, czy ogrodów. Wysoka jakość naszych produktów powoduje, że nie tylko nadają się one do polskiej kuchni, ale również to kuchni innych narodów.

### **Za oknem śnieg, a temperatury sięgają czasami -20 °C. Co polecałby Pan o tej porze roku?**

Na stoły wraca wieprzowina. Kuchnia polska słynie z dań z jej użyciem. Jest to jedno z najpopularniejszych gatunków mięs, występujących na naszym stole. Można ją przyrządzać na słono lub na słodko. Można wykonać potrawy, takie jak kotlet schabowy panierowany, golonka gotowana w piwie, żeberka, czy znana wszystkim karkówka pieczona. Nie jednemu kucharzowi są znane. Jeszcze kilkadziesiąt lat temu potrawy z wieprzowiny należały do dań tłustych i ciężkich. Dzisiaj trzoda chlewna hodowana jest w nowoczesny sposób, a wieprzowina stawiana na równi z wołowiną, jeśli chodzi o tzw. walory zdrowotne, jak i dietetyczne: mniej tłuszczu, mniej cholesterolu, więcej kwasów omega 3 i 6 oraz witamin i składników mineralnych. Oczywiście mowa tutaj o elementach chudych, takich jak: polędwiczka wieprzowa, czy schab.

### **Wieprzowina jest też głównym składnikiem, jednego z najbardziej znanych na świecie polskich produktów – kiełbasy. Z czego wynika ten sukces?**

Mamy wyjątkowe tradycje, związane z wyrobami mięsny. Kiełbasa jest jednym z nich. Polska słynęła z produkcji kiełbas już XVII wieku, kiedy to każdy magnacki i szlachecki kucharz potrafił przyrządzać kiełbasę na kilkanaście sposobów.

Dziś mamy jeden z najnowocześniejszych przemysłów spożywczych w Europie i doskonałej jakości surowce. Na tej bazie wytwarzamy kilkaset rodzajów kiełbas, zarówno wędzonych, jak i suszonych, dojrzewających, parzonych, pieczonych, a także surowych. Są to produkty, które cieszą się uznaniem konsumentów w wielu krajach. Wyjątkowe cechy i właściwości większości z nich, wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Ponad 120 rodzajów kiełbas zostało wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. To wyroby, które stanowią element tożsamości społeczności lokalnych i należą do ich dziedzictwa kulturowego. Metody ich wytwarzania wykorzystywane są co najmniej od 25 lat.

Warto podkreślić, że pięć naszych kiełbas, produkowanych według starych receptur, zostało zarejestrowanych i objętych ochroną w unijnych systemach jakości. Są to: kiełbasa liseicka, kiełbasa jałowcowa staropolska, kiełbasa myśliwska staropolska, kiełbasa biała parzona wielkopolska i kiełbasa krakowska sucha staropolska.

Jak widać różnorodność jest duża. Nie ograniczamy się jednak tylko do tradycji. Czerpiemy też z doświadczeń innych narodów. Wykorzystujemy różne gatunki mięs i przypraw i dodatków, aby tworzyć nowe ciekawe smaki.

such as breaded pork chop, pork knuckle cooked in beer, ribs or baked pork neck which we all know. Many chefs know them. Just a few decades ago, pork dishes were fat and heavy. Today, pigs are bred in a modern way, and pork is put on equal footing with beef when it comes to the so-called health and dietary qualities: less fat, less cholesterol, more omega-3 and 6 acids, vitamins and minerals. Of course, we are talking about lean elements such as pork tenderloin or pork loin.

### **Pork is also the major ingredient of the Polish product which is one of the best known in the world – sausage. What is a basis of this success?**

We have unique traditions related to meat products. Sausage is one of them. Poland was famous for making sausages as early as in the 17th century, when every chef cooking for aristocrats and noblemen was able to prepare sausages in several ways.

Today, we have one of the most modern food industries in Europe and excellent quality raw materials. On this basis, we produce several hundred types of sausages, both smoked and dried, ripened, steamed, roasted and also raw. These are products that are appreciated by consumers in many countries. The unique characteristics and properties of most of them result from the use of traditional production methods. More than 120



types of sausages have been included in the List of Traditional Products kept by the Minister of Agriculture and Rural Development. These are products that are a part of the identity of local communities and belong to their cultural heritage. The methods of their production have been used for at least 25 years.

It is worth noting that 5 of our sausages, produced according to old recipes, have been registered and protected in the EU quality systems. These include: *kiełbasa liseicka*, *kiełbasa jałowcowa staropolska*, *kiełbasa myśliwska staropolska*, *kiełbasa biała parzona wielkopolska* and *kiełbasa krakowska sucha staropolska*.

As we can see, the variety is large. However, we are not limited to traditions only. We also draw from the experience of other nations. We use various types of meats, spices and additives to create new interesting flavours.



GEŚ PIECZONA Z TYMIANKIEM I JABŁKAMI ■ ROAST GOOSE WITH THYME AND APPLES

**No właśnie, niektórzy w ogóle nie jadają wieprzowiny.  
Co im Pan proponuje?**

Zamiast wieprzowiny – co do której powtarzany jest jeszcze jeden z mitów, podkreślam mitów, że jest nadal tłusta – śmiało mogę zaproponować nasz drób, np. kurczaki, kaczki czy gęsi. Naprawdę są bardzo dobre. To przecież widać u naszych zachodnich sąsiadów na sklepowych półkach, na których znajduje się polski drób. A zamiast drobiu mogę zaproponować polską wołowinę czy jagnięcinę. To mięso również najwyższej jakości, charakteryzujące się dobrym smakiem. Cała dostępna gama polskich produktów rozszerza nam, kucharzom możliwości przygotowania różnorodnych i atrakcyjnych potraw. Wiele państw może nam pozazdrościć naszych polskich produktów.

**Dziękuję za rozmowę.**



**Łukasz Konik** – Kucharz, jedna z najciekawszych postaci polskiej branży kulinarnej młodego pokolenia. Kreatywny poszukiwacz niezwykłych smaków, eksperymentator, który pokazuje, że polska kuchnia nie musi być nudna. Zafascynowany naukowym podejściem do sztuki tworzenia potraw. Zawodowe doświadczenie zdobywał w najlepszych restauracjach oraz hotelach w kraju i zagranicą. Najmłodszy kucharz, przyjęty do grona elitarnej Fundacji Klubu Szefów Kuchni. Wspólnie ze swoim kulinarnym teamem prowadzi warsztaty, pokazy, eventy, podczas których odkrywa tajniki kuchni. Na temat twórczego gotowania często wypowiada się na łamach gazet oraz w programach telewizyjnych. Wielki fan sportów motorowych. Obecnie zarządza cateringiem dietetycznym, jednym z największych w Polsce. Autor książki kulinarnej: „Gastronomia Molekularna”.

**Łukasz Konik** – chef, one of the most interesting people in the Polish culinary industry of young generation. He is a creative explorer of unusual tastes, experimenter who shows that Polish cuisine does not have to be boring. He is fascinated with the scientific approach to preparing dishes. He acquired his professional experience in the best restaurants and hotels home and abroad. He is the youngest chef admitted to the elite Chefs’ Club Foundation. Together with his culinary team, he conducts workshops, shows, events, during which he uncovers the secrets of cooking. He often talks about creative cooking in the press and TV shows. He is an avid fan of motorsports. Currently, he manages dietary catering, one of the biggest in Poland. He is the author of the book entitled “Molecular gastronomy”.

**That is the point, some people do not eat pork at all.  
What would you recommend to them?**

Instead of pork – in relation to which another myth, I say, myth, is repeated, namely, that it is still fat – I can safely suggest our poultry e.g. chickens, ducks and geese. They are really very good. We can see it in our western neighbors where store shelves are full of Polish poultry. And instead of poultry, I can suggest Polish beef or lamb. This meat is also of the highest quality and is characterised by good taste. The whole range of Polish products available allows us, the chefs, to prepare various and attractive dishes. Many countries can be jealous of our Polish products.

**Thank you for the interview.**



KOTLET Z JAGNĘCINY ■ LAMB CHOP

ROZMAWIAŁA ■ INTERVIEWED BY: **MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW**  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, ŁUKASZ KONIK



# Apetyt na naszą wołowinę

## Appetite for our beef

Korzystne warunki naturalne do chowu bydła (wykorzystanie naturalnych pasz: trawy, siana, kiszzonek z łąk i pastwisk, śrut zbożowych oraz roślin pastewnych) oraz potencjał do wzrostu produkcji, sprzyjają rozwojowi tej gałęzi rolnictwa. Utrzymujący się popyt eksportowy na polską wołowinę, przede wszystkim ze strony krajów Unii Europejskiej, sprzyja wzrostowi pogłowia bydła w Polsce. Kraj nasz plasuje się na szóstym miejscu wśród krajów UE pod względem wielkości pogłowia bydła oraz na siódmym miejscu w produkcji wołowiny.

W czerwcu 2018 r. krajowe pogłowie bydła ogółem liczyło 6 201 tys. sztuk, o 0,9% więcej niż przed rokiem. Liczebność młodego bydła w wieku 1–2 lat zwiększyła się o 1,9% w porównaniu z czerwcem 2017 r. Stado bydła, w wieku powyżej 2 lat, wzrosło o 2,2%, a cieląt zmniejszyło się o 2,0%.

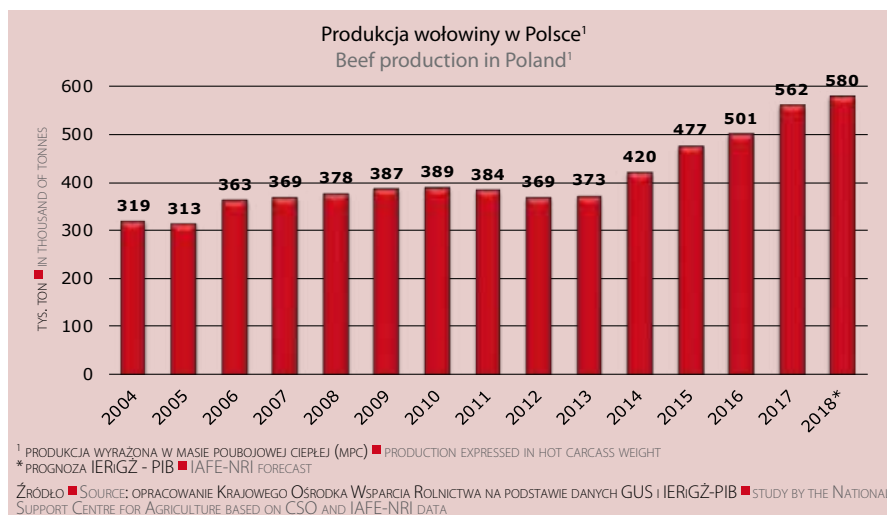
Chów bydła koncentruje się głównie w Polsce środkowo-wschodniej. Regionami, o największym udziale pogłowia, są: woj. mazowieckie (18,6%), wielkopolskie i podlaskie (po 16,5%), w których łącznie zlokalizowane jest 52% krajowego pogłowia bydła. Z danych GUS wynika, że w czerwcu 2018 r. w dziewięciu województwach nastąpił wzrost pogłowia w odniesieniu do czerwca 2017 r., w tym również w województwach o największej koncentracji bydła, tj. w woj. mazowieckim – o 2,6%, wielkopolskim – o 1,9% i podlaskim – o 0,3%. Redukcję pogłowia odnotowano w siedmiu województwach. Największy spadek w pogłowiu wystąpił w woj. podkarpackim (o 9,9%), które jest obszarem o najmniejszej liczebności bydła, a najmniejszy – w woj. kujawsko-pomorskim i lubelskim (po 0,2%).

Favourable natural conditions to rear cattle (use of natural feedstuffs: grass, hay, silage from meadows and pastures, cereal meals and fodder plants) and the potential for the production growth are conducive to the development of this branch of agriculture. The persistent export demand for Polish beef, primarily on the part of the European Union countries, favours the growth of the cattle population in Poland. Our country is ranked sixth among the EU countries in terms of the cattle population and seventh in the production of beef.

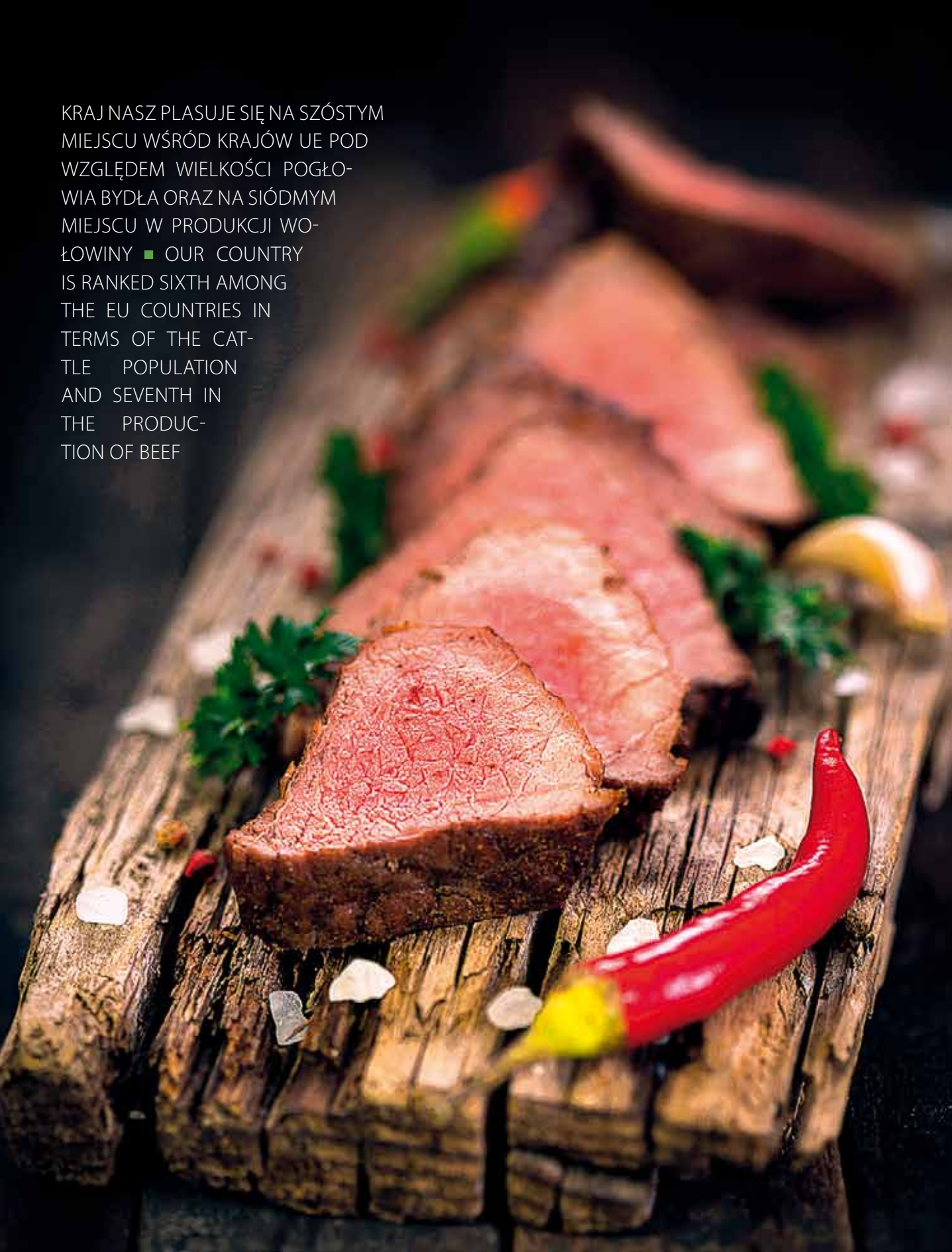
In June 2018, the domestic cattle population in total amounted to 6,201 thousand head, by 0.9% more than the year before. The number of young cattle aged 1-2 years increased by 1.9% when compared to June 2017. The herd of cattle older than 2 years increased by 2.2% and that of calves decreased by 2.0%.

The rearing of cattle is concentrated mainly in central-eastern Poland. The regions which the highest share of the cattle population are: Mazowieckie (18.6%), Wielkopolskie and Podlaskie (16.5% in each) Voivodeships, where 52% of the domestic cattle population are located in total. From the CSO data it results that in June 2018 in nine voivodeships there was an increase in the cattle population in relation to June 2017, also in the voivodeships with the highest cattle concentration, i.e. Mazowieckie – by 2.6%, in Wielkopolskie – by 1.9% and Podlaskie – by 0.3%. The reduction in the population was recorded in seven voivodeships. The greatest decrease in the population was in the Podkarpackie Voivodeship (by 9.9%) which is the area with the lowest number of cattle, while the smallest – in the Kujawsko-Pomorskie and Lubelskie Voivodeships (0.2% in each).

Due to the increased population of young cattle and favourable rearing conditions, the upward trend in the beef production has been persistent in Poland since 2013. The increased cattle population is reflected in the growing domestic production of beef whose quality is better year by year. In Poland, the production of beef with the QMP (Quality Meat Program) quality mark is growing. The QMP certificate guarantees that beef is derived from specially selected cat-



KRAJ NASZ PLASUJE SIĘ NA SZÓSTYM  
MIEJSCU WŚRÓD KRAJÓW UE POD  
WZGLĘDEM WIELKOŚCI POGŁO-  
WIA BYDŁA ORAZ NA SIÓDMYM  
MIEJSCU W PRODUKCJI WO-  
ŁOWINY ■ OUR COUNTRY  
IS RANKED SIXTH AMONG  
THE EU COUNTRIES IN  
TERMS OF THE CAT-  
TLE POPULATION  
AND SEVENTH IN  
THE PRODUC-  
TION OF BEEF





Na skutek wzrostu pogłowia młodego bydła i korzystnych warunków chowu od 2013 r., w Polsce utrzymuje się wzrostowa tendencja w produkcji wołowiny. Wzrost pogłowia bydła ma swoje odzwierciedlenie w rosnącej krajowej produkcji wołowiny, której jakość z roku na rok jest coraz lepsza. W Polsce rośnie produkcja wołowiny opatrzonej znakiem jakości QMP (Quality Meat Program). Certyfikat QMP daje gwarancję, że wołowina pozyskiwana jest ze specjalnie wyselekcjonowanych ras bydła, przeznaczonych na mięso kulinarne i wytwarzana w oparciu o system ściśle określonych reguł, dzięki którym mięso, które trafia do handlu i na nasze stoły, jest zawsze kruche, soczyste i miękkie, niezależnie od tego, z którego regionu pochodzi.

W 2017 r. produkcja żywca wołowego w Polsce wyniosła 1 090 tys. ton (562 tys. ton mpc.), o 12% więcej niż w roku 2016. Biorąc pod uwagę utrzymujący się wzrost pogłowia pod koniec 2017 r. oraz w czerwcu 2018 r., przewiduje się, że w 2018 r. produkcja wołowiny będzie o 3% większa i może wynieść około 1 125 tys. ton (580 tys. ton mpc.).

Polska jest trzecim eksporterem wołowiny w UE. Korzystnie na wzrost krajowego eksportu produktów wołowych wpływają konkurencyjne ceny żywca wołowego w Polsce w stosunku do pozostałych unijnych producentów. Corocznie około 90% polskiej wołowiny kierowane jest na eksport. W 2017 r. z Polski wywieziono 490 tys. ton żywca, mięsa oraz przetworów wołowych i cielęcych (w ekwiwalencie tusz), o 12% więcej niż w 2016 r. Największy udział w eksporcie produktów wołowych stanowi mięso. W okresie styczeń-sierpień 2018 r. z Polski wyeksportowano 369 tys. ton mięsa wołowego, a jego głównymi odbiorcami były kraje Unii Europejskiej. Najwięcej mięsa wołowego wywieziono do Włoch (53 tys. ton; 20% wolumenu eksportu), Niemiec (34 tys. ton; 13%), Hiszpanii (22 tys. ton; 8%) i Holandii (21 tys. ton; 8%). Polska wołowina sprzedawana była również poza obszarem celnym UE, m.in. w Turcji (29 tys. ton; 11% wolumenu) i w Izraelu (9 tys. ton; 3%).

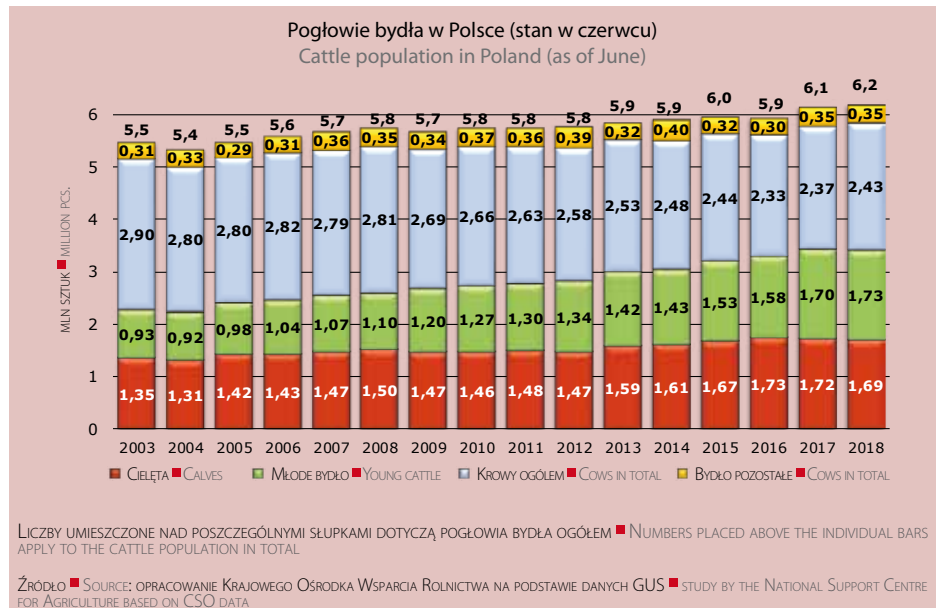
Z prognozy IERiGŻ – PIB wynika, że w 2018 r. eksport produktów wołowych i cielęcych z Polski może być o około 3% większy niż w 2017 r. Korzystnie na jego wzrost wpływać będzie rosnący popyt importowy (zwłaszcza ze strony krajów azjatyckich) oraz uznanie Polski jako kraju wolnego od BSE.

TEKST ■ BY: BIURO ANALIZ I STRATEGII/KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA  
■ ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE/NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE

ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: FOTOLIA

tle breeds, designed for culinary meat and is produced based on the system of strictly defined rules thanks to which meat which goes to trade and to our plates is always tender, juicy and soft, regardless of the region it originates in.

In 2017, the production of beef cattle in Poland was 1,090 thousand tonnes (562 thousand tonnes hcw), by 12% more than



in 2016. Taking into account the persistent increase in the cattle population at the end of 2017 and in June 2018, it is forecast that in 2018 the production of beef will be by 3% higher and may be about 1,125 thousand tonnes (580 thousand tonnes hcw).

Poland is the third exporter of beef in the EU. A favourable impact on the increase in the domestic export of beef product is that of competitive prices of beef cattle in Poland in relation to other EU producers. Every year, about 90% of Polish beef are exported. In 2017, Poland exported 490 thousand tonnes of beef cattle, meat and beef and veal products (in carcass equivalent), by 12% more than in 2016. The greatest share in the export of beef products is that of meat. From January to August 2018, Poland exported 369 thousand tonnes of beef, and its major customers were the European Union countries. Most beef was exported to Italy (53 thousand tonnes; 20% of the export volume), Germany (34 thousand tonnes; 13%), Spain (22 thousand tonnes; 8%) and the Netherlands (21 thousand tonnes; 8%). Polish beef was also sold outside the EU customs area, inter alia, in Turkey (29 thousand tonnes; 11% of the export volume) and Israel (9 thousand tonnes; 3%).

From the IAFE-NRI forecast it results that in 2018 the export of beef and veal products from Poland may be by about 3% higher than in 2017. Factors positively affecting its increase will be the growing import demand (particularly on the part of Asian countries) and declaration of Poland as a country free of BSE.



## Boeuf Stroganow

### Składniki:

połędwica wieprzowa 240 g,  
ogórek kiszony 100 g,  
cebula 100 g,  
śmietana 30% 150 ml,  
pieczarki 100 g,  
koncentrat pomidorowy 20 g,  
musztarda 20 g,  
sól, pieprz - szczypta ok. 1 g lub wg uznania,  
kluski kładzione: na 2 porcje:  
jajka 1 szt.,  
mąka 100 g,  
sól - szczypta = 1 g

### Sposób przygotowania:

- Połędwiczkę wieprzową kroimy w paseczki.
- Cebulę kroimy w piórka, pieczarki i ogórki w paseczki.
- Rozgrzewamy patelnię, dodajemy olej i przesmażamy: cebulę, pieczarki, połędwiczkę, następnie dodajemy musztardę, koncentrat oraz ogórki kiszone. Na końcu dodajmy śmietanę, całość doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem według uznania.
- Jajko, mąkę i sól łączymy tak, aby powstało gęste ciasto, wylewamy na talerz, za pomocą łyżki formujemy małe kluski i wrzucamy do wrzącej wody, gotujemy kluski do momentu ponownego zagotowania się wody i wypłynięcia klusek na powierzchnię.
- Kluseczki wyciągamy z wody i podajemy ze Stroganowem.

## Boeuf Stroganoff

### Ingredients:

240 g pork tenderloin,  
100 g pickled cucumber,  
100 g onion,  
150 ml cream 30%,  
100 g champignons,  
20 g tomato concentrate,  
20 g mustard,  
salt, pepper – a pinch of about 1 g or according to taste,  
drop dumplings: for 2 servings:  
1 egg,  
100 g flour,  
salt – a pinch = 1 g

### Preparation:

- Cut the pork tenderloin into strips.
- Cut the onions into slices and the champignons and cucumbers into strips.
- Heat the pan, add oil and fry: onions, champignons, tenderloin, then add mustard, tomato concentrate and pickled cucumbers. Next, add cream and season to taste with salt and pepper.
- Combine the egg, flour and salt to obtain thick dough, pour it on the plate and with a spoon form small dumplings. Drop them into boiling water, cook until water boils again and the dumplings float to the surface.
- Take the dumplings out of water and serve with stroganoff.



TEKST ■ BY: MARCIN BUDYNEK - KREATOR SMAKU, ZAŁOŻYCIEL  
ORAZ WŁAŚCICIEL AKADEMII KULINARNEJ ■ TASTE DESIGNER, HE IS  
THE FOUNDER AND THE OWNER OF THE CULINARY ACADEMY  
ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: MARCIN BUDYNEK





## Polska spizarnia – lato zamknięte w słoiku

### Polish pantry – summer closed in a jar

Zima w Polsce, to pora roku, która niejednokrotnie sprawia, że tęsknie zerkamy na zdjęcia zrobione latem. Przywołujemy w myślach długie, gorące dni, spędzone na łonie natury. Wspominamy bogactwo smaków owoców i warzyw, którymi rok rocznie obdarza nas natura. Niektóre z nich są trwałe i możemy się nimi cieszyć przez dwanaście miesięcy. Jednak większość przetrwa maksymalnie kilka dni, dlatego przetwarzamy je i zamykamy w słoikach. Tutaj pojawia się nieodłączny przywilej zimowych dni – w końcu możemy sięgać po przetwory i ponownie cieszyć się smakami lata.

Wspomnienie dzieciństwa niejednego Polaka i niejednej Polki, to babcine i mamine spizarnie, w których półki uginały się pod ciężarem słoików z przepyszными przetworami. Były tam tradycyjne polskie kiszzone ogórki i kiszona kapusta. Ogórkowe pikle, marynowane grzyby, dynia czy papryka. Sałatki warzywne i pomidorowe przeciera, które przywoływały w pamięci smaki lata.

W ponure i chłodne, zimowe dni osłodę dawał słoiczek dżemu lub konfitury z wiśni albo truskawek, czy też śliwkowych powideł, otwierany na podwieczorek do naleśników. Malinowe nalewki były sposobem na zwalczanie objawów przeziębienia,

In Poland, winter is the time of year which often makes us cast yearning looks at photos we took in the summer. We recall long, hot days spent in the open air. We reminisce about the richness of flavours of fruit and vegetables which the nature gives us every year. Some of them are durable and we can enjoy them for twelve months. However, most survive only a few days, so we process them and close them in jars. Here comes the inherent privilege of winter days – finally, we can take our preserves and enjoy the tastes of summer again.

The childhood memory of many Poles are their grandmas' and mothers' pantries, whose shelves were groaning with jars with delicious preserves. We could find there traditional Polish pickled cucumbers and sauerkraut, pickled mushrooms, pumpkin or peppers, vegetable salads and tomato purees, which brought back memories of the tastes of summer.

In the grim and cool winter days, we can cheer ourselves up with a jar of cherry, strawberry or plum jam, opened for the teatime to be eaten with pancakes. Raspberry cordials were a method to combat cold symptoms, while apple puree – used to bake a delicious apple pie – added taste to winter



SŁOIKI JUŻ PRAWIE GOTOWE, A W NICH KISZONY PRZECIER Z OGÓRKÓW, KISZONE RZODKIEWKI, KISZONE CYTRYNY I MARYNOWANE MARCHEWKI ■ JARS ARE ALMOST READY, AND THEY CONTAIN PICKLED CUCUMBER PUREE, PICKLED RADISHES, PICKLED LEMONS AND MARINATED CARROTS

a przecier jabłkowy – wykorzystywany do upieczenia przepysznej szarlotki – dodawał smaku zimowym wieczorom. Dzięki temu, w środku zimy, zapach jabłek roznosił się po całym domu.

W niektórych domach tradycja robienia przetworów nigdy nie ustała. Jednak codzienne zabieganie i większa dostępność produktów – także owoców i warzyw z importu – sprawiły, że spiżarnie na jakiś czas zniknęły z większości domów. Dziś ponownie zaczynamy doceniać smak domowych przetworów. Chęć przedłużenia lata i coraz większa świadomość konsumentów sprawiają, że wracamy do tradycyjnych sposobów przechowywania owoców i warzyw w słoikach.

Miłośnicy domowej kuchni szukają nowych pomysłów na przetwory. Inspiracją niejednokrotnie są podróże – smaki kuchni z różnych zakątków świata mieszają się z tradycjami kuchni narodowej. Obok słoika z przecierem na tradycyjną zupę ogórkową, stoi domowej produkcji ajwar – zainspirowany smakami kuchni bałkańskiej. Obok tradycyjnej, polskiej kiszzonej kapusty – słoik z kimchi, według przepisu przywiezionego z podróży po Azji. Dzisiejsza spiżarnia może być kulinarną podróżą nie tylko do lata, lecz także do rozmaitych zakątków globu. Z produktów, pochodzących z polskich pól, mogą powstać przetwory i dania, mające swoje korzenie w innych częściach Europy czy nawet świata.

Własnoręczne przygotowanie przetworów, to ogromna satysfakcja. To również gwarancja ich składu i jakości. To moż-

evenings. Thanks to this, in the middle of winter, the smell of apples could be felt in the whole house.

In some homes, the tradition of making preserves has never stopped. However, the fact of our day-to-day business and the greater availability of products – including imported fruit and vegetables – made pantries disappear from most homes for a while. Today, we start appreciating the taste of homemade products again. The desire to extend the summertime and the growing consumer awareness make us return to traditional ways of storing fruit and vegetables in jars.

Home cooking enthusiasts are looking for new ideas for preserves. They are often inspired by journeys – tastes from different corners of the world mingle with the traditions of national cuisine. Next to a jar with a puree for traditional cucumber soup, we can find home-made ajwar inspired by the tastes of Balkan cuisine. Next to traditional Polish sauerkraut – a jar of kimchi, according to a recipe brought from a trip all around Asia. The modern pantry can be a culinary trip not only to the summer, but also to various corners of the globe. Products, derived from Polish fields, can be used to make preserves and dishes that have their roots in other parts of Europe or even of the world.



KOLEJNA INSPIRACJA Z PODRÓŻY - KOREAŃSKA KIMCHI ■ ANOTHER TRAVEL INSPIRATION – KOREAN KIMCHI



liwość dostosowania, wykorzystywanych składników, do naszych preferencji smakowych. To także świetny sposób na spędzenie czasu z bliskimi.

Domowe przetwory są sposobem na szybki obiad. Kiszony przecier z ogórków, to najszybszy przepis na zupę. Zamknięte w słoiku pomidory, świetnie nadają się do przygotowania ekspresowego sosu bolognese. Kiszona kapusta, to gotowa surówka do dania z ryb. Przetwory, to także świetny sposób na zimową chandrę. Łyżka soku malinowego, dodana do herbaty, albo pachnąca latem truskawkowa konfitura, osłodzią najbardziej ponure popołudnie.

Preparing the products on our own is a huge satisfaction. It is also a guarantee of their composition and quality. It is a possibility of adapting the used ingredients to our taste preferences. Moreover, it is a great way to spend time with our loved ones.

Homemade preserves are a way for quick lunch. The puree of pickled cucumbers is the fastest recipe for soup. Tomatoes in a jar are great to prepare a quick Bolognese sauce. Sauerkraut is a ready-to-eat salad for fish dishes. Preserves are also a great way to combat the winter dejection. A spoonful of raspberry juice, added to tea, or strawberry jam smelling like the summer will cheer up the most gloomy afternoon.



JOLANTA NAKLICKA-KLESER PODCZAS WARSZTATÓW OPOWIADA O POMYSŁACH NA PRZETWORY ■ JOLANTA NAKLICKA-KLESER DURING THE WORKSHOP TALKS ABOUT HER IDEAS FOR PRESERVES

## Rozmowa o przetworach z Jolantą Naklicką-Kleser

Matką trójki dzieci, żoną i spełnioną kobietą, która kilka lat temu postawiła wszystko na jedną kartę. Z dnia na dzień zrezygnowała z pracy, aby sprawdzić się wśród najlepszych kucharzy w telewizyjnym programie Masterchef. Dzięki temu rozpoczęła nowe życie, w którym robi to, co kocha najbardziej. Bogactwo smaków i zdrowa kuchnia – tym chce dzielić się z innymi. Autorka książki „Zdrowe przetwory”, w której zdradza sekrety swojej spiżarni i ciekawe patenty na pyszne i zdrowe przetwory.

## Talking about preserves with Jolanta Naklicka-Kleser

A mother of three, a wife and a fulfilled woman who several year ago decided to pull all her eggs in one basket. Day by day, she quit her job to check her skills among the best cooks in the TV show Masterchef. Thanks to this, she started a new life and she does what she loves most. The richness of tastes and healthy cuisine – this is what she wants to share with others. She is the author of a book “Healthy preserves” in which she gives away the secrets of her pantry and interesting patents for delicious and healthy preserves.



KISZONE CYTRYNY - TO JEDEN Z PRZYKŁADÓW NA PRZETWORY INSPIROWANE PODRÓŻAMI PO ŚWIECIE  
 ■ PICKLED LEMONS - ONE OF EXAMPLES OF PRESERVES INSPIRED BY TRAVELLING ALL OVER THE WORLD

**What is your favourite taste of summer without which you cannot imagine the winter?**

I love peppers, baked or grilled. I close them in a jar – in combination with aubergines, onions and garlic to obtain so-called ajvar. Peppers with ground almonds give us Moroccan sauce inspired by my journeys. Pep-

pers together with aubergines and zucchinis are ratatouille. My three favourite vegetables are peppers, aubergines and tomatoes. I cannot imagine any season of the year without these vegetables. Since they are not available all year long, I use preserves.

**And which traditional Polish preserves can always be found in your pantry?**

Definitely pickled cucumbers. This is what my dad taught me. Everytime we returned home from holidays, we brought fresh cucumbers to be pickled. Since we lived in a block and had no space in our flat, my dad stored them in a barrel on the balcony. Another thing is sauerkraut, which was also prepared by my dad, for winter. It is enough to add to such sauerkraut some carrots, onions, cold pressed rapeseed oil and we have a very healthy dish in one bowl. That is why this is a basis of my pantry – pickled cucumbers and sauerkraut.

**We often encounter a belief that making preserves is a very time-consuming activity. You want to convince people that this is not true.**

I am a mother of three so I need to take care of giving them good food. If I prepare it on my own, then I can control how much salt it contains, that it does not contain sugar, preservatives or artificial colourants. On the other hand, I also work. Therefore, I need to rework recipes and introduce innovation so I could have time for both things. Fruit preserves can be made in the oven and then just placed into jars. The same applies to tomatoes, my favourite peppers, aubergines. I prepare them in the same way – I put them into the oven and everything is done on its own. Pasteurisation goes the same way – all we need is the oven, a dozen or so minutes of time and that is all.

**Jaki jest Twój ulubiony smak lata, bez którego nie wyobrażasz sobie zimy?**

Kocham paprykę, taką pieczoną lub grillowaną nad ogniem. Zamykam ją w słoiku w połączeniu z bakłażanem, cebulą i czosnkiem – tworzy tak zwany ajwar. Papryka z mielonymi migdałami – sos marokański, inspirowany podróżami. Papryka, bakłażan i cukinia, czyli ratatuja. Trzy moje ulubione warzywa to papryka, bakłażan i pomidor. Nie wyobrażam sobie żadnej pory roku bez tych warzyw. Ponieważ nie są one dostępne przez cały rok, to posiłkuję się słoikami.

**A co z tradycyjnych polskich przetworów zawsze znajdziesz się w Twojej spiżarni?**

Muszą być ogórki kiszzone. Tego nauczył mnie mój tata. Zawsze, gdy przyjeżdżaliśmy z wakacji na wsi, przywoziliśmy świeże ogórki do ukiszenia. Ponieważ mieszkaliśmy w bloku i nie było miejsca w mieszkaniu, tata przechowywał je w beczce na balkonie. Drugie, to kapusta kiszona, którą w moim rodzinnym domu też robił tata, na całą zimę. Do takiej ukiszonej kapusty wystarczy dodać trochę marchewki, cebuli, oleju rzepakowego, tłoczonego na zimno, i mamy samo zdrowie w jednej misce. Dlatego to jest podstawa mojej spiżarni – ogórki i kapusta.

**Często spotykamy się ze stwierdzeniem, że robienie przetworów, to bardzo czasochłonne zajęcie. Ty przekonujesz, że wcale tak nie jest.**

Jestem matką trójki dzieci, dlatego muszę dbać o to, by dać im dobre jedzenie. Jeżeli przygotowuję je sama, wtedy mam kontrolę ile jest w nim soli, nie ma dodatku cukru, konserwantów i sztucznych barwników. Z drugiej strony pracuję też zawodowo. Muszę zatem tak przerabiać przepisy i wprowadzać innowacje, abym miała czas na jedno i drugie. Przetwory z owoców można zrobić w piekarniku, a następnie przełożyć tylko do słoików. Tak samo pomidory – moje ulubione – papryki, bakłażany wszystko robię tym samym sposobem – wkładam do piekarnika i wszystko robi się samo. Podobnie pasteryzowanie – wystarczy piekarnik, kilkanaście minut i sprawa załatwiona.

TEKST I ROZMOWA ■ TEXT AND INTERVIEW BY: RENATA KANIA/MRiRW ■ MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT  
 ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: RENATA KANIA/MRiRW



# W produkcji warzyw jesteśmy na podium

## In the production of vegetables we stand on the podium

Produkty polskiego warzywnictwa i przetwórstwa warzywnego cieszą się dużym uznaniem konsumentów zarówno krajowych, jak i zagranicznych. Są synonimem smacznej, zdrowej i bezpiecznej żywności. Odgrywają one niezwykle istotną rolę w prawidłowym żywieniu, ponieważ stanowią bezcenne źródło wielu składników odżywczych, m.in. witamin, związków mineralnych oraz błonnika. Warzywa są niskokaloryczne, regulują procesy trawienia i działają odkwaszająco, a niektóre (czosnek, cebula, chrzan) zawierają substancje, hamujące rozwój chorobotwórczych mikroorganizmów. Spożywanie warzyw ma ważne znaczenie w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.

### Warzywnictwo – ważny dział polskiego rolnictwa

Na świecie znanych jest około 250 gatunków roślin warzywnych, z których około 40 uprawianych jest w Polsce. Wiele z nich (m.in.: kapusta, cebula, marchew, rzodkiew, bób, soczewica, dynia, pasternak, jarmuż), było rozpowszechnionych już w XV wieku. W XVI wieku królewscy ogrodnicy sprowadzili z Włoch: pory, selery, kapustę włoską, kalarepę i kalafiora. Trzy wieki później do Polski trafiły pomidory, brukselka i papryka.

Produkcja warzywnicza jest ważną gałęzią krajowego rolnictwa i jej znaczenie stopniowo rośnie. Wprawdzie uprawa warzyw w Polsce w 2017 r. zajmowała 1,6% powierzchni zasiewów, jednak udział warzyw w wartości towarowej produkcji rolniczej wyniósł 8%. Zasoby ziemi i pracy stanowią duży potencjał rozwoju warzywnictwa, pomimo że warunki klimatyczno-glebowe są mniej korzystne niż w Europie Zachodniej, czy Południowej. Rozwojowi krajowego warzywnictwa sprzyjają: względnie niskie koszty pracy, rosnąca siła nabywcza konsumentów, rozwinięty przemysł przetwórczy, dogodne położenie geograficzne do nawiązywania kontaktów handlowych, a także zmieniające się trendy

Products of Polish vegetable growing and vegetable processing enjoy great recognition of both national and foreign consumers. They are a synonym of delicious, healthy and safe food. They play an important role in a proper diet since they are an invaluable source of many nutrients, inter alia, vitamins, mineral compounds and fibre. Vegetables are low in calories, regulate the digestion processes and deacidify the body and some of them (garlic, onion, horseradish) contain substances preventing the development of pathogens. The consumption of vegetables is of great importance in prevention of lifestyle diseases.

### Vegetable growing – important section of Polish agriculture

The world knows about 250 species of vegetables, of which about 40 are cultivated in Poland. Many of them (inter alia, cabbage, carrot, radish, broad bean, lentils, pumpkin, parsnip, kale) were popular as early as in 15th century. In the 16th century, royal gardeners imported from Italy: leeks, celeriac, savoy cabbage, kohlrabi and cauliflowers. Three centuries later, tomatoes, Brussels sprouts and peppers came to Poland.

The production of vegetables is an important branch of national agriculture and its importance is gradually growing. Admittedly, the cultivation of vegetables in Poland in 2017 occupied 1.6% of the sowing area, however, the share of vegetables

in the commercial value of agriculture production was 8%. Land and labour resources constitute a great potential for the development of vegetable growing, although climate and soil conditions are less favourable than in Western or Southern Europe. The development of national vegetable growing is favoured by: relatively low labour costs, growing purchasing power of consumers, developed processing industry, convenient geographical





żywniowe. Przynależność Polski do jednolitego rynku europejskiego poszerzyła grono potencjalnych odbiorców, jednocześnie stymulując przemiany, mające na celu zwiększenie konkurencyjności. Zmiany, zachodzące w polskim warzywnictwie, były możliwe dzięki poprawie organizacji i koncentracji produkcji, a także usprawnieniu dystrybucji.

Współczesna produkcja warzywnicza w Polsce łączy długą tradycję z nowoczesnością, co przejawia się stosowaniem nowoczesnych, innowacyjnych technologii, specjalizacji produkcyjnej gospodarstw i wprowadzaniu do uprawy nowych i wydajnych odmian. Jednocześnie produkcja warzyw podlega intensyfikacji – zmniejsza się liczba gospodarstw produkujących warzywa. W 2016 r. warzywa gruntowe uprawiało 73 tys. gospodarstw rol-

location for establishing trade contacts as well as changing nutrition trends. The membership of Poland in the common European market expanded the group of potential customers, while stimulating the transformations aimed at increasing the competitiveness. Changes taking place in Polish vegetable growing were possible thanks to improved organisation and concentration of production and enhanced distribution.

The modern production of vegetables in Poland combines long tradition with modernity, which is demonstrated by the application of modern, innovative technologies, production specialisation of farms and introduction of new and productive varieties into production. Also, the production of vegetables is subject to intensification – the number of farms producing vegetables is decreasing. In 2016, ground vegetables were cultivated by 73 thousand farms while greenhouse vegetables – 9 thousand farms. For comparison, in 2005 there were 370 thousand and 23 thousand of them, respectively. Also, the average area of vegetables cultivated in Polish vegetable farms is growing yet still low. In 2016, the average cultivation area of ground vegetables in farms was 2.6 ha, and of greenhouse vegetables – 0.5 ha.

Farms producing ground vegetables are located throughout Poland, but the commercial production is conducted mainly in the following voivodeships: Mazowieckie, Kujawsko-Pomorskie, Wielkopolskie, Małopolskie and Łódzkie. The cultivation area of ground vegetables in Poland shows a downward trend. In the years 2004-2017 it decreased from 208 thousand to 178 thousand ha i.e. by about 14%. The decrease in the vegetable cultivation area was compensated by an increase in yields. This allowed to maintain the harvest of ground vegetables at the high, relatively stable level.

In Poland, due to the climate, the cultivation of ground vegetables is of seasonal nature. Consequently, the greenhouse production of vegetables becomes popular, although, due to temperatures lower than in Western and Southern Europe, we have higher energy inputs thus also the costs of this production. Greenhouses and foil tunnels make it possible to provide customers with a full range of fresh vegetables for the larger part of the year. In the years 2011-2017, the area of greenhouse cultivation of vegetables was at an average level of 5.5 thousand ha. The greatest increase applied to the cultivation area in foil tunnels, due to the lower cost of their construction and lower energy consumption than in the case of greenhouses. The greenhouse production uses the hydro-

**Rozwój polskiego warzywnictwa wspomagają badania naukowe. Założony w 1922 r., przez prof. Feliksa Kotowskiego, Zakład Uprawy i Hodowli Warzyw SGGW w Skierniewicach stał się centrum rozwoju warzywnictwa i związanego z nim przetwórstwa. W 1956 r., z inicjatywy prof. Emila Chroboczka, w Skierniewicach powstał Instytut Warzywnictwa (obecnie Instytut Ogrodnictwa). W Instytucie opracowano ponad 200 odmian roślin sadowniczych i warzywnych. Wyhodowane w instytucie odmiany kapusty, cebuli i papryki mają 40-50% udział w polskiej produkcji tych warzyw.**

nych, a warzywa pod osłonami – 9 tys. gospodarstw, do porównania w 2005 r. było ich odpowiednio 370 tys. i 23 tys. Wzrasta także przeciętna powierzchnia uprawianych warzyw w polskich gospodarstwach warzywniczych, choć nadal jest ona niewielka. W 2016 r. średnia powierzchnia uprawy warzyw gruntowych w gospodarstwach wynosiła 2,6 ha, a warzyw pod osłonami – 0,5 ha.

Gospodarstwa rolne, produkujące warzywa gruntowe, zlokalizowane są na terenie całej Polski, ale produkcja towarowa prowadzona jest przede wszystkim w województwach: mazo-





wieckim, kujawsko-pomorskim, wielkopolskim, małopolskim i łódzkim. Powierzchnia uprawy warzyw gruntowych w Polsce wykazuje tendencję spadkową. W latach 2004-2017 zmniejszyła się z 208 tys. ha do 178 tys. ha, tj. o około 14%. Spadek areалу upraw warzyw rekompensowany był wzrostem plonów. Pozwoliło to na utrzymanie zbiorów warzyw gruntowych na wysokim, względnie stabilnym poziomie.

W Polsce, ze względu na klimat, uprawa warzyw gruntowych ma charakter sezonowy. W konsekwencji upowszechnia się produkcja warzyw pod osłonami, chociaż – z uwagi na niższe niż na zachodzie i południu Europy temperatury – większe są u nas nakłady na energię, a więc i koszty tej produkcji. Szklarnie i tunele foliowe umożliwiają dostarczanie konsumentom pełnego asortymentu świeżych warzyw przez większą część roku. W latach 2011-2017 areal uprawy warzyw pod osłonami kształtował się na średnim poziomie 5,5 tys. ha. Największy wzrost dotyczył powierzchni uprawy w tunelach foliowych, z uwagi na mniejszy koszt ich budowy i mniejsze zużycie energii, niż w przypadku szklarni. W produkcji szklarniowej stosowana jest bezglebowa technologia uprawy, natomiast w tunelach foliowych dominuje tradycyjna uprawa warzyw w gruncie lub na podłożu organicznym. Pod osłonami produkuje się zarówno warzywa do bezpośredniego spożycia, jak i rozsady warzyw gruntowych.

### **Polska ważnym producentem warzyw na rynku Unii Europejskiej**

Polska jest czołowym unijnym producentem warzyw, po Hiszpanii i Włoszech. Roczna krajowa produkcja warzyw ogółem w latach 2004-2017 wynosiła od 4,8 mln ton do 5,7 mln ton i stanowiła około 9% zbiorów w Unii Europejskiej.

Jesteśmy największym unijnym producentem kapusty i buraków ćwikłowych. Drugą pozycję zajmujemy w produkcji marchwi jadalnej (po Wielkiej Brytanii) oraz ogórków (po Hiszpanii), odpowiednio 6. i 11. miejsce na świecie. Nasz kraj zaliczany jest również do największych unijnych producentów cebuli (3. miejsce) i kalafiorów (4. miejsce) oraz pomidorów (6. miejsce).

W latach 2004-2017 produkcja warzyw gruntowych w Polsce kształtowała się na poziomie 4-5 mln ton. Największy udział w zbiorach miały: kapusta, marchew, cebula, buraki ćwikłowe oraz pomidory i ogórki.

ponic cultivation technology, while foil tunnels are dominated by the traditional cultivation of vegetables in the ground or on organic substrate. Both vegetables for direct consumption and seedlings of ground vegetables are produced in greenhouses.

### **Poland is an important producer of vegetables in the European Union market**

Poland is the leading EU producer of vegetables, after Spain and Italy. The annual domestic total production of vegetables in the years 2004-2017 was from 4.8 million tonnes to 5.7 million tonnes and accounted for about 9% of the European Union harvest.

The development of Polish vegetable growing is supported by research. The Department of Vegetable Cultivation and Growing at the WULS in Skierniewice, established in 1922 by Prof. Feliks Kotowski, became a centre of development of vegetable growing and related processing. In 1956, on the initiative of Prof. Emil Chroboczek, the Institute of Vegetable Growing (currently the Institute of Horticulture) was established in Skierniewice. The Institute developed more than 200 varieties of fruit plants and vegetables. The varieties of cabbage, onion and peppers, grown in the Institute, have the share of 40-50% in the Polish production of these vegetables.

We are the largest EU producer of cabbage and beets. We are ranked second in the production of carrots (after the United Kingdom) and cucumbers (after Spain), respectively, the sixth and eleventh place in the world. Our country is also among the largest EU producers of onion (3rd place) and cauliflowers (4th place) and tomatoes (6th place).



Zbiory warzyw spod osłon w latach 2004-2017 wzrosły z 0,7 mln ton do 1,1 mln ton, a ich udział w zbiorach warzyw ogółem zwiększył się z 12% do 20%. W uprawie warzyw pod osłonami największe znaczenie miały pomidory (55-58%) oraz ogórki (26-31%). Mniejszy udział w produkcji stanowiły papryka oraz pozostałe gatunki warzyw.

### Warzywa z Polski uznaną marką na rynku europejskim

Ważnym czynnikiem, stymulującym rozwój krajowej produkcji warzywniczej, jest eksport. Po wejściu Polski do Unii Europejskiej notowano wzrost wolumenu wywozu większości warzyw. Jednak wprowadzone w 2014 r. przez Federację Rosyjską embargo na unijne warzywa, przyczyniło się do ograniczenia ich wywozu z Polski. W tej sytuacji krajowi producenci oraz administracja rządowa podjęli wysiłki, zmierzające do dywersyfikacji kierunków eksportu.

Obecnie nasze warzywa znajdują uznanie konsumentów w 55 krajach świata, a wolumen wywozu ponownie stopniowo rośnie.

Wzrostowi eksportu sprzyjała dobra jakość polskich warzyw, konkurencyjne ceny oraz podejmowane działania promocyjne. Głównymi odbiorcami naszych warzyw są kraje Unii Europejskiej (przede wszystkim Niemcy i Wielka Brytania), a także kraje Wspólnoty Niepodległych Państw. Najwięcej wywozimy cebuli, pomidorów oraz kapusty.

In the years 2004-2017, the production of ground vegetables in Poland was at the level of 4-5 million tonnes. The largest share in the harvest was that of cabbage, carrots, onions, beets, tomatoes and cucumbers.

The harvest of greenhouse vegetables in the years 2004-2017 increased from 0.7 million tonnes to 1.1 million tonnes and their share of the total vegetable harvest increased from 12% to 20%. In the greenhouse cultivation of vegetables, of greatest importance were tomatoes (55-58%) and cucumbers (26-31%). The lower share in the production was that of peppers and other vegetable species.

### Polish vegetables are a recognisable brand in the European market

An important factor in stimulating the development of domestic vegetable production is the export. After the accession of Poland to the European Union, the export volume for most vegetables increased.

However, the embargo on EU vegetables, introduced in 2014 by the Russian Federation, contributed to limiting their export from Poland. In this situation, national producers and government administration took efforts to diversify the directions of export. Currently, our vegetables are recognised by customers in 55 countries of the world and the export volume is growing again.

The increase in export was favoured by the good quality of Polish vegetables, competitive prices and undertaken promotional measures. Major customers of our vegetables are the European Union countries (mostly Germany and the United Kingdom) as well as the Commonwealth of Independent States countries. Vegetables we export in the largest quantities are onions, tomatoes and cabbage.





# Kwas buraczany, czyli domowy eliksir

## Red beet kvass, i.e. home-made elixir

**K**was buraczany, czyli sok z kiszonych buraków ćwikłowych, został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi jako kolejny wyrób z województwa podlaskiego.

**R**ed beet kvass, i.e. juice made of pickled red beets, has been entered in the List of Traditional Products kept by the Ministry of Agriculture and Rural Development as another product from the Podlaskie Voivodeship.

Red beet kvass, a natural probiotic, rich in antioxidants and vitamins, is a product which many improve our health and well-being. Manufactured for generations, it is one of characteristic drinks in our cuisine.

It is prepared in a stoneware dish, to which we put washed, peeled and sliced raw red beets. Then, we add a head of garlic, bay leaves and allspice. We pour them with boiled, cooled down and salted water. We can also add some kvass, i.e. from this product previously manufactured or some pickled cucumber juice or a bit of leavened bread.

The red beets are pickled for about a week. Typical kvass, compliant with the traditional recipe, should be red in colour with a dark, amaranth tinge. As for its taste, it should be sour, with an aroma of red beets, pickle and spices. The beverage prepared in this way we can drink everyday and we can also make a soup of it, e.g. Christmas Eve borscht.

Red beet kvass has many beneficial health properties. It is worth including it in our daily diet. A combination of red beets rich in vitamin C and kvass strengthens our immunological system and will be a great home-made way to combat cold. What is more, kvass regulates the activity of our intestines and strengthens our circulatory system, so it will be excellent for persons suffering from anaemia. Moreover, it will work well as a natural probiotic.

Red beet kvass has been registered upon request made by its producer, Anna Sienkiewicz from Czarna Wieś Kościelna. On their farm, Mrs Sienkiewicz and her husband deal with, inter alia, producing



KWAS BURACZANY, NATURALNY PROBIOTYK, BOGATY W ANTYOKSYDANTY I WITAMINY ■ RED BEET KVASS, A NATURAL PROBIOTIC, RICH IN ANTIOXIDANTS AND VITAMINS

## POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

Kwas buraczany, naturalny probiotyk, bogaty w antyoksydanty i witaminy, to produkt, który może poprawić nasze zdrowie i samopoczucie. Wytwarzany od pokoleń, jest jednym z charakterystycznych napojów w kuchni polskiej.

Przygotowuje się go w kamionkowym naczyniu, do którego wkłada się umyte, obrane i pokrojone w plastry surowe buraki ćwikłowe, dodając następnie główkę czosnku, liście laurowe i ziele angielskie. Wszystkie składniki zalewa się przegotowaną, wystudzoną i osoloną wodą. Dodaje się też nieco kwasu, np. z poprzedniego wytwarzania tego produktu lub soku z kiszonych ogórków, albo trochę chleba pieczonego na zakwasie.

Buraki kiszą się około tygodnia. Typowy, zgodny z tradycyjną recepturą kwas powinien mieć czerwony kolor w ciemnym, amarantowym odcieniu. Z kolei smak powinien być kwaśny, z aromatem buraków, kiszonki i przypraw. Tak przygotowany napój możemy pić codziennie, a także ugotować z niego zupę, np. wigilijny barszcz.

Kwas buraczany ma wiele korzystnych właściwości zdrowotnych. Warto więc wprowadzić go do codziennej diety. Połączenie, bogatych w witaminę C buraków i kwasu, wzmacnia nasz układ odpornościowy i będzie idealnym, domowym sposobem na walkę z przeziębieniem. Co więcej, kwas reguluje pracę jelit i wzmacnia układ krwionośny (będzie więc świetny dla osób cierpiących na anemię). Ponadto znakomicie sprawdzi się jako naturalny probiotyk.

Kwas buraczany zarejestrowano na wniosek, złożony przez producenta, Annę Sienkiewicz z Czarnej Wsi Kościelnej. Pani Anna, wspólnie z mężem, zajmuje się w swoim gospodarstwie m.in produkcją kiszzonek z kapusty i ogórków, a także wytwarzaniem kwasu buraczanego. Tradycje jego przygotowania przejęła od mamy. Wiele rozwiązań produkcyjnych podpatrzyła także u teściowej. Początkowo rodzina wytwarzała kwas z przeznaczeniem na lokalne imprezy kulinarne i pokazy, dziś cieszy się zainteresowaniem coraz większej liczby konsumentów.

Na Listę Produktów Tradycyjnych trafiają produkty spożywcze i rolne, a także napoje spirytusowe, których właściwości i cechy wynikają ze stosowania tradycyjnych metod wytwarzania, są ponadto elementem dziedzictwa kulturowego regionu, gdzie są produkowane. Według przyjętych zasad za tradycyjne uważa się takie metody produkcji, które są stosowane od co najmniej 25 lat.

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA



KWAS BURACZANY ■ RED BEET KWASS



Z KWASU BURACZANEGO MOŻEMY ZROBIĆ ZUPĘ, NP. BARSZCZ WIGILIJNY ■ USING RED BEET KWASS, WE CAN PREPARE A SOUP E.G. CHRISTMAS EVE BORSCHT

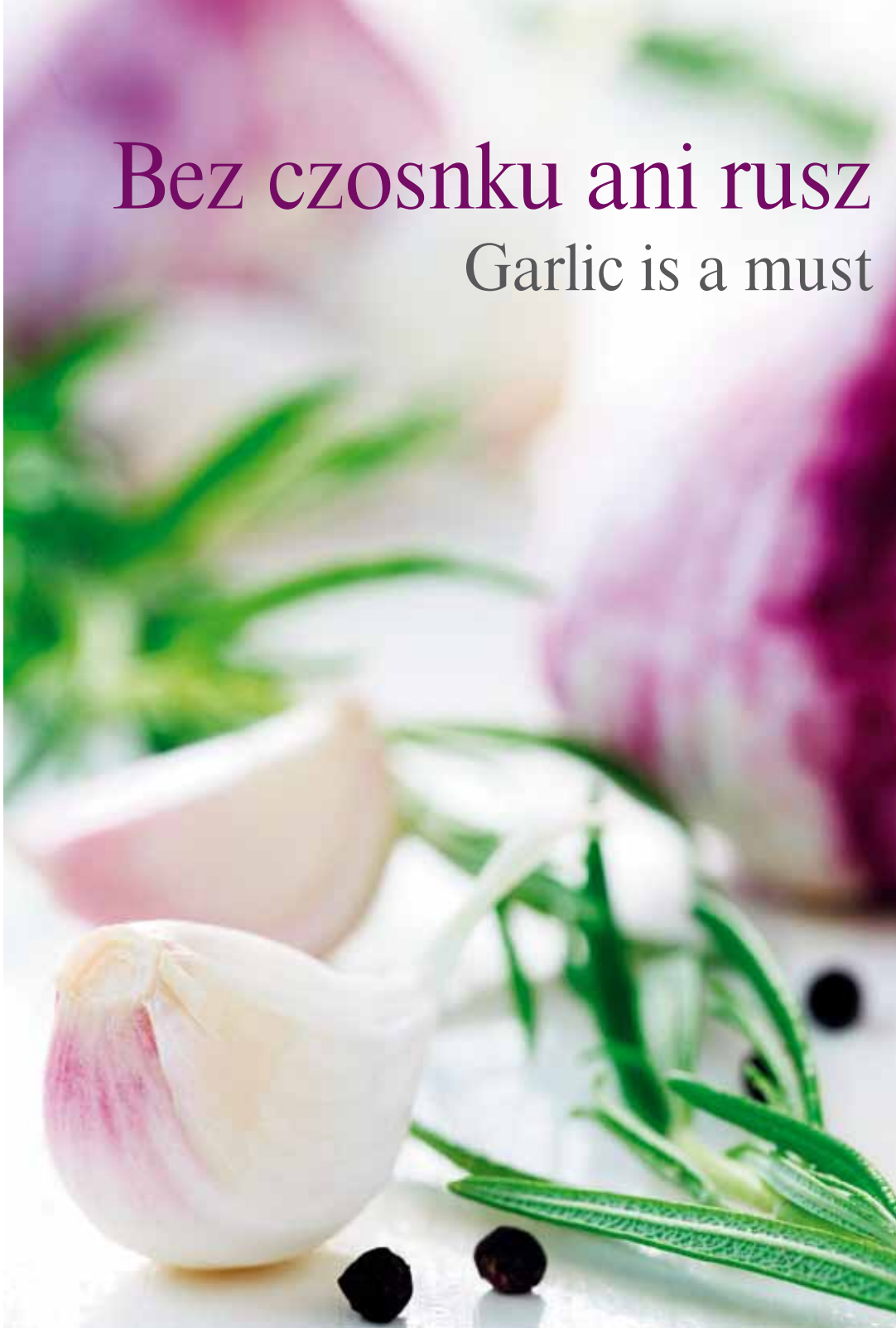
pickled cabbage and cucumbers and also red beet kvass. She took the traditions of its preparation over from her mother-in-law. Initially, the family manufactured kvass for the purposes of local culinary events and shows, now kvass enjoys the interest of more and more consumers.

The List of Traditional Products contains food and agricultural products as well as spirits whose qualities and characteristics result from the use of traditional manufacturing methods, and which are also a part of cultural heritage of the region they are produced in. According to the rules adopted, traditional are those production methods which have been used for at least 25 years.



# Bez czosnku ani rusz

## Garlic is a must



WARZYWO, PRZYPRAWA, CZY ROŚLINA LECZNICZA? TA POPULARNA  
BYLINA ŁĄCZY W SOBIE TE TRZY CECHY ■ A VEGETABLE, A SPICE OR A  
MEDICINAL PLANT? THIS POPULAR PERENNIAL COMBINES ALL THESE  
THREE FUNCTIONS



NIE SPOŚÓB WYOBRAZIĆ SOBIE TYPOWO POLSKIEJ KIELBASY BEZ DODATKU CZOSNKU ■ WE CANNOT IMAGINE A TYPICALLY POLISH SAUSAGE WITHOUT GARLIC

Znany od tysięcy lat czosnek, w średniowieczu „przywędrował” też do Polski. Pochodzi z Azji Środkowej, ale bardzo dobrze zadomowił się w naszej kuchni, która zawsze szczyliła się dużą ilością przypraw.

W większości krajów traktowany był jako warzywo najuboższych. W Polsce zdobył uznanie wśród wszystkich warstw społecznych i doceniany był w medycynie ludowej. Czosnek to absolutny lider w świecie leczniczych roślin. Jest naturalnym antybiotykiem, hamuje rozwój bakterii, obniża ciśnienie krwi, zwalcza infekcje. Najzdrowszy jest czosnek surowy, lecz ze względu na jego specyficzny zapach rzadko jadamy go w tej postaci.

Natomiast w kuchni ma bardzo wiele zastosowań. Nie sposób wyobrazić sobie typowo polskiej kielbasy bez dodatku czosnku. Czasem są to kielbasy mocno czosnkowe o bardzo wyraźnym aromacie, ostrym smaku i mocnym zapachu, a czasem dodatek czosnku jest niewielki i daje jedynie bardzo delikatny posmak.

Czosnek świetnie komponuje się ze wszystkimi rodzajami mięs. Doskonały jest pieczony boczek, któ-

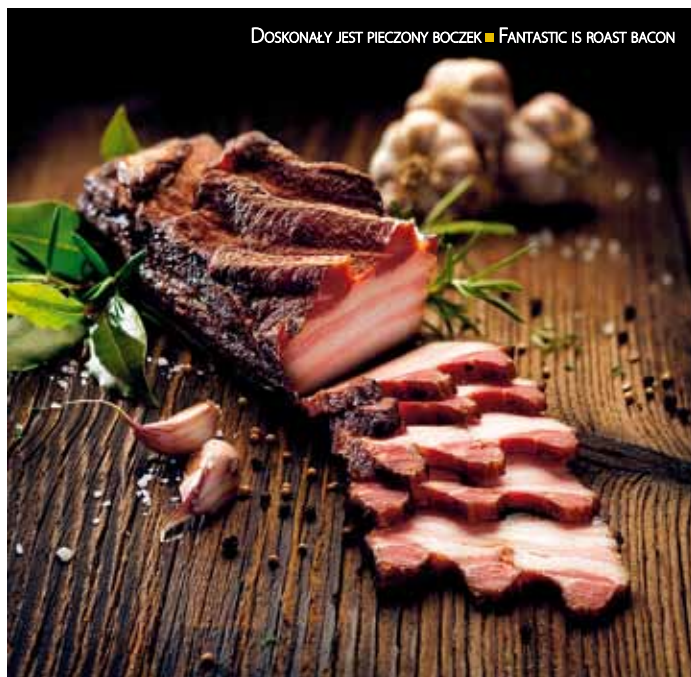
Garlic, known for thousands years, in the Middle Ages “arrived” also to Poland. It comes from Middle Asia, but it has become well settled in our cuisine which has always been famous for a large number of spices.

In most countries, garlic was perceived as a vegetable of the poorest. In Poland, it gained recognition among all social strata and was appreciated by folk medicine. Garlic is an absolute leader in the world of medicinal plants. It is a natural antibiotic, prevents the development of bacteria, lowers blood pressures and combats infections. Most wholesome is raw garlic, but we rarely eat it in this form due to its specific smell.

On the other hand, it has many uses in cuisine. We cannot imagine a typically Polish sausage without garlic. Sometimes, these are strongly garlic-flavoured sausages with a very clear aroma, sharp taste and strong smell and sometimes the addition of garlic is small and gives only a very delicate flavour.

Garlic goes excellently with all types of meat. Fantastic is roast bacon, which, previously rubbed with salt, garlic and marjoram, tastes great with fresh, crusty bread. It becomes a tasty snack with a dab of grated horseradish or mustard, accompanied by a pickled cucumber.

As a spice, it works in various roasts, e.g. roast porkneck or ham, but also with venison, e.g. roe deer or wild boar haunch. A serving of meat, stuffed with pieces of garlic, juniper ber-



DOSKONAŁY JEST PIECZONY BOCZEK ■ FANTASTIC IS ROAST BACON





GRILLOWANY STEK ■ GRILLED STEAK

ry natarty wcześniej solą, czosnkiem i majerankiem, świetnie smakuje ze świeżym, chrupiącym chlebem. Z odrobiną tartego chrzanu lub musztardy, w towarzystwie kiszzonego ogórka, staje się smaczną przekąską.

Jako przyprawa sprawdza się w przeróżnych pieczeniach, jak np. pieczona karkówka czy szynka, ale również z dziczyzną, np. udziec z sarny lub dzika. Porcja mięsa, naszpikowana kawałkami czosnku, owocami jałowca, natarta solą i majerankiem, podlewana czerwonym winem, jest dobrą propozycją zarówno na domowy obiad, jak i uroczystą kolację.

Czosnek to również niezbędny dodatek do dań jednogarnkowych. Wspaniale komponuje się z gulaszem zwykłym i myśliwskim. Niezastąpiony bywa też, jako dodatek do tradycyjnych polskich zup, np. grochówki, żurku lub białego barszczu. Wyśmienity jest też utarty z solą, jako dodatek do twarogu lub do masła. W zależności od upodobań jego smak w potrawie może być dominujący lub ledwie wyczuwalny.

Jak widać możliwości zastosowań czosnku w kuchni jest bardzo wiele. Wszystko zależy od indywidualnych gustów i upodobań. Jest on jednak zawsze cennym składnikiem bardzo wielu tradycyjnych polskich potraw i wyrobów.

W Polsce czosnek uprawiany jest na powierzchni około 3 tys. hektarów, z czego przede wszystkim w okolicach Zamościa, Zielonej Góry, Poznania i Warszawy. W Polsce produkuje się ok. 20 tys. ton tego warzywa.

ries, rubbed with salt and marjoram, poured with red wine, is a good idea for home-made lunch and for formal dinner.

Garlic is also an indispensable addition to one-pot dishes. It goes perfectly with goulash and hunter's stew. It is also irreplaceable as an addition to traditional Polish soups, e.g. pea soup, sour rye soup or white borscht. Moreover, it is excellent when ground with salt as an addition to curd or butter. Depending on preferences, its taste in a dish can be dominant or slightly sensible.

As we can see, there are many options of using garlic in cuisine. Everything depends on our individual tastes and preferences. However, it is always a valuable ingredient of many traditional Polish dishes and products.

In Poland, garlic is cultivated in the area of about 3 thousand ha, mostly in the vicinity of Zamość, Zielona Góra, Poznań and Warsaw. In Poland, about 20 thousand tonnes of this vegetable are produced.

■ NIEZASTĄPIONY BYWA TEŻ, JAKO DODATEK DO TRADYCYJNYCH POLSKICH ZUP, NP. ŻURKU LUB BIAŁEGO BARSZCZU ■  
IT IS ALSO IRREPLACEABLE AS AN ADDITION TO TRADITIONAL POLISH SOUPS, E.G. SOUR RYE SOUP OR WHITE BORSCHT



TEKST ■ BY: **DARIUSZ MAMIŃSKI/MRiRW** ■ **MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

# Uczniom na zdrowie

## For the health of students

Program dla szkół to unijny projekt, polegający na kształtowaniu wśród dzieci zdrowych nawyków żywieniowych poprzez dostarczanie uczniom owoców i warzyw oraz mleka i produktów mlecznych. Polska jest jednym z jego największych beneficjentów. Pod względem przyznanego budżetu ze środków UE, Polska plasuje się na 4. miejscu za Niemcami, Francją i Włochami.

W tym roku szkolnym, podobnie jak w latach poprzednich, dzieci otrzymują nieodpłatnie świeże owoce i warzywa: jabłka, gruszki, truskawki, śliwki, marchewki, rzodkiewki, paprykę słodką, pomidory oraz kalarepę, a także mleko i produkty mleczne, takie jak jogurt naturalny, kefir oraz serek twarogowy. Uczniowie uczestniczą również w działaniach edukacyjnych na temat zdrowego odżywiania oraz pochodzenia i uprawy produktów, które otrzymują do spożycia. Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa udostępnia szkołom pakiety materiałów edukacyjnych dla nauczycieli, rodziców i dzieci.

Program przeznaczony jest dla uczniów klas I-IV szkół podstawowych, ogólnokształcących szkół muzycznych I stopnia oraz klas I-II ogólnokształcących szkół baletowych. W programie bierze udział ok. 2 mln dzieci.

Uczniowie otrzymują porcje w dwóch okresach, obejmujących po 12 wybranych tygodni w każdym semestrze danego roku szkolnego. W każdym z tygodni, każde dziecko otrzymuje co najmniej 3 porcje produktu owocowo-warzywnego i co najmniej 3 porcje produktu mlecznego.

Celem Programu dla szkół jest trwała zmiana nawyków żywieniowych dzieci, poprzez zwiększenie udziału owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych w ich codziennej diecie, a także upowszechnianie wiedzy o zdrowej, zbilansowanej diecie oraz pochodzeniu dostarczanych produktów i ich powiązaniu z rolnictwem.

W roku szkolnym 2018/2019 na Program dla szkół przeznaczono 234,11 mln zł. Nad jego realizacją czuwa Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa.





from the EU funds, Poland is ranked fourth after Germany, France and Italy.

In this school year, just like in the previous years, children will receive, free of charge, fresh fruit and vegetables: apples, pears, strawberries, plums, carrots, radishes, peppers, tomatoes and kohlrabi as well as milk and milk products such as natural yoghurt, kefir and curd. Students participate also in educational activities on healthy eating and on the origin and cultivation of products they receive to eat. The National Agriculture Support Centre provides schools with packages of educational materials for teachers, parents and children.

The Programme is addressed to students of classes 1-4 of elementary schools, comprehensive first degree music schools and classes 1-2 of comprehensive ballet schools. The Programme is participated in by about 2 million children.

Students receive servings in two periods covering 12 selected weeks in each semester of a given school-year. Each week, each child receives at least 3 servings of a fruit and vegetable product and at least 3 servings of a milk product.

The objective of the „School Programme” is to permanently change eating habits of children by increasing the share of fruit, vegetables, milk and milk products in their daily diet, as well as to disseminate knowledge about the healthy balanced diet and the origin of products delivered and their relation to agriculture.

In the 2018/2019 schoolyear, PLN 234.11 million were allocated for the „School Programme”. Its implementation is monitored by the National Support Centre for Agriculture.

TEKST ■ BY: **KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA** ■ NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

The „School Programme” is a Union project consisting in shaping healthy eating habits among children by providing students with fruit and vegetables as well as milk and milk products. Poland is one of its largest beneficiaries. In terms of the budget allocated









# Pomoc w paczce

## Aid in the package

**P**rogram Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014-2020 (PO PŻ) jest krajowym programem operacyjnym, współfinansowanym ze środków Europejskiego Funduszu Najbardziej Potrzebującym. Produkty żywnościowe trafiają do ludzi potrzebujących, którzy sami nie kupiliby tej żywności, bo ich na to nie stać. Ta pomoc jest rzeczywiście potrzebna i dobrze ukierunkowana.

Program rozwija się, jest modyfikowany i dostosowywany do zmian społecznych oraz potrzeb beneficjentów. Z miesiąca na miesiąc rośnie jego zasięg terytorialny – obecnie jest nim objętych 92 proc. gmin w Polsce. Z roku na rok wzbogacana jest także zawartość paczki z pomocą żywnościową. W tym roku paczka składa się z 21 produktów, co daje wagę 49,5 kg i wartość 263 zł.

Celem programu jest w szczególności wsparcie osób dotkniętych ubóstwem, niepełnosprawnością, bezdomnością, długotrwałą bądź ciężką chorobą. Pomoc przysługuje osobom, które uzyskują miesięczny dochód nie wywyższy niż 200 proc. kryterium dochodowego ze świadczeń z pomocy społecznej.

Program to nie tylko przekazanie paczki, to także szereg działań towarzyszących. Działania te, to np. porcja wiedzy o tym, jak się odżywiać, na jakie produkty zwracać uwagę, czym się one charakteryzują, jak przygotowywać posiłki, jak prowadzić zdrowy styl życia.

Program realizowany jest dzięki zaangażowaniu czterech organizacji ogólnopolskich: Caritas, Federacji Polskich Banków Żywności, Polskiego Komitetu Pomocy Społecznej oraz Polskiego Czerwonego Krzyża. Żywność w formie paczek lub posiłku trafiła do prawie 1 mln 400 tys. osób.

Pomoc taka jest szczególnie ważna dla osób starszych, z niskim świadczeniem emerytalnym. PO PŻ jest finansowany ze środków Unii Europejskiej (FEAD) i ze środków krajowych w podziale 85 proc. i 15 proc.

**T**he Food Aid Operational Programme 2014-2020 (FA OP) is a national operational programme co-financed from the funds of the Fund for European Aid to the Most Deprived. Food products go to the people in need who would not buy this food on their own as they cannot afford it. This aid is really necessary and well targeted.

The Programme is evolving, is modified and adapted to social change and needs of beneficiaries. Month by month, its territorial range is growing – currently, it covers 92% communes in Poland. Year by year, the content of a package with food aid is improved. This year, the package contains 21 products, weighs 49.5 kg and is worth PLN 263.

The objective of the Programme is, in particular, to support people affected by poverty, disability, homelessness, long-lasting or severe disease. Aid is granted to those whose monthly income does not exceed 200% of the income criterion from social assistance benefits.

The Programme is not only meant to provide the package but it is also a number of accompanying activities. These activities are e.g. a portion of knowledge of how to eat, to what products pay attention, what are their characteristics, how to prepare meals, how to live a healthy life.

The Programme is implemented thanks to the commitment of four Polish organisations: Caritas, Federation of Polish Food Banks, Polish Committee for Social Welfare and Polish Red Cross. Food in a form of packages or a meal went to nearly 1,400 thousand people.

This aid is particularly important to the elderly, whose pensions are low. The FA OP is financed from the funds of the European Union (FEAD) and from national funds, in the amount of 85% and 15%, respectively.





# Polka najlepsza w Europie

## Polish woman best in Europe

Małopolanka Magdalena Węgiel wraz z córką Agnieszką Sendor, mieszkające w sercu Ojcowskiego Parku Narodowego, przywróciły tradycję hodowli pstrąga potokowego na tym terenie. Zostało to docenione przez komisję kobiet Copa-Cogeca przy Europejskim Komitecie Ekonomiczno-Społecznym i Polka została laureatką tegorocznej edycji konkursu na „Europejską Nagrodę za Innowacje dla Rolniczek”. Pasja, odwaga, inspirujące działania, niezwykła wyobraźnia i poszanowanie wartości, to cechy, które charakteryzują obie panie.

Swoją przygodę z pstrągiem zaczęły zaledwie cztery lata temu, a ich pstrąg ojcowski został już wpisany, jako produkt lokalny z Małopolski, na listę produktów tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wręczenie nagród odbyło się w Międzynarodowym Dniu Kobiet Wiejskich, który zwraca uwagę wszystkich Europejczyków i Europejek na wyjątkowe i innowacyjne projekty, prowadzone przez kobiety, zaangażowane w sektorach rolnym i leśnym.

Projekt z zakresu akwakultury pt. „Pstrąg Ojcowski” najbardziej spodobał się jurorom spośród 35. europejskich projektów.

Ciekawostką jest to, że tegoroczna triumfatorka konkursu przez ćwierć wieku zajmowała się sektorem IT i ani z rolnictwem, ani z akwakulturą nie miała nic wspólnego. Jej nowy pomysł na

Magdalena Węgiel from Małopolska, together with her daughter Agnieszka Sendor, both living in the heart of the Ojcowski National Park, brought back the tradition of farming river trout in this area. This was appreciated by the Copa Cogeca Women's Committee at the European Economic and Social Committee and the Polish woman became a winner of this year's edition of the competition for the “European Innovation Award for Women Farmers”. Passion, courage, inspirational activities, unusual imagination and respect for values are the traits which are specific to both ladies.

They started their adventure with trout just four years ago and their Ojców trout has already been entered, as a local product from Małopolska, in the list of traditional products kept by the Minister of Agriculture and Rural Development.

The awards were presented on the International Day of Rural Women which draws attention of all European men and women to unique and innovative projects, implemented by women involved in the agricultural and forestry sectors.

The aquaculture projects entitled „Ojców trout” appealed most to the jurors from among 35 European projects.

An interesting thing is the this year's winner of the competition was for 25 years involved in the IT sector and had nothing to do with either agriculture or aquaculture. Her new idea



życie zrodził się kilka lat temu, po przeprowadzce na wieś. Tam właśnie pani Magdalena Węgiel, podjęła wraz z córką wyzwanie i odtworzyła pstrągarnię. Odtworzyła, ponieważ istniała ona w tym miejscu w latach 30. ubiegłego wieku.

Przyznana nagroda jest potwierdzeniem, że można innowacyjnie podejść do „starych” tematów. Projekt „Pstrąg Ojcowski”, to nie tylko uratowanie dziedzictwa regionu, ale także tradycji kuli-

for life was born several years ago, after she had moved to the country. It is the countryside where Mrs Magdalena Węgiel together with her daughter took up a challenge and restored the trout farm. Restored – as this trout farm existed there in the 30s of the 20th century.

The award presented is a proof that it is possible to approach “old” subjects in an innovative manner. The “Ojców



FIRMA PSTRĄG OJCOWSKI NALEŻY DO EUROPEJSKIEJ SIECI REGIONALNEGO DZIEDZICTWA KULINARNEGO ■ THE PSTRĄG OJCOWSKI COMPANY BELONGS TO THE EUROPEAN NETWORK OF REGIONAL CULINARY HERITAGE

narnych, a jednocześnie szerzenie świadomego i etycznego chowu tego wymagającego gatunku.

Pstrąg potokowy to drapieźnik z rodziny łososiowatych. Postępujące procesy urbanizacyjne i nie zawsze przemyślana zabudowa hydrotechniczna, niszczą jego naturalne siedliska. Ponadto, jako drapieźnik, ryba ta jest także kanibalem. Jej środowiskiem są zimne, dobrze natlenione wody, zwłaszcza górskie i nieregulowane.

Innowacyjność zwycięskiego projektu polega także na tym, że ryby hodowane są w warunkach jak najbardziej naturalnych, a w karmieniu stosowane są tylko i wyłącznie pokarmy naturalne. Pstrąg potokowy zjada głównie ryby i owady. Do tarła, które odbywa jesienią, niezbędne są niewielkie dopływy ze żwirowym dnem. To do takich miejsc podejmuje krótkie wędrówki tarłowe.

Podjęcie się hodowli tego wyjątkowego gatunku ryb i jej powodzenie to tylko jeden z elementów sukcesu pani Magdaleny Węgiel. Składa się na niego również ekologiczne podejście oraz niebanalny, nowoczesny sposób sprzedaży i promocji ryb, w tym przy wykorzystaniu foodtrucków.

Firma Pstrąg Ojcowski należy do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. To wspaniałe miejsce do wypoczynku, relaksu a także doznań kulinarnych.

Na miejscu można posmakować świeżo wędzonych lub grillowanych pstrągów. Specjalnością jest Pstrąg Ojcowski, wędzony naturalnie na drewnie bukowym. Pstrągi podawane są z lokalnym pieczywem. Można je smakować z winem z lokalnych winnic lub piwem z regionalnych browarów, z pysznymi sokami bio i wodami mineralnymi z Wysowej Zdroju.

Pstrągarnia znajduje się w samym sercu Ojcowskiego Parku Narodowego, na skrzyżowaniu szlaków do Groty Łokietka, Bramy Krakowskiej i Doliny Sąpowskiej, około 1 km od Zamku w Ojcowie.

TEKST ■ BY: **DARIUSZ MAMIŃSKI/ MRIRW** ■ **MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: **PIOTR GESICKI**

trout” project not only saves the heritage of the region but also its culinary traditions and it also disseminates the knowledge about conscious and ethical rearing of this demanding species.

River trout is a predatory fish from the salmonid family. The progressive urbanisation processes and not always well-thought hydrotechnical development destroy its natural habitats. Moreover, as a predator, this fish is also a cannibal. Its environment are cold, well-oxygenated waters, particularly mountainous and unregulated.

The innovativeness of the winning project also consists in the fact that the fish are farmed in the most natural conditions possible and are fed on natural feed only. River trout eats mostly fish and insects. For spawning, which takes place in the autumn, it needs small tributaries with the gravel bottom. These are the places to which it takes its short spawning migrations.

Taking up farming of this exceptional species of fish and its success is only one of the elements of success of Mrs Magdalena Węgiel. It also comprises the eco-friendly approach and unique, modern way of selling and promoting fish, also using foodtrucks.

The Pstrąg Ojcowski company belongs to the European Network of Regional Culinary Heritage. This is a great place for resting, relaxing and culinary experiences.

On the spot, we can try freshly smoked or grilled trout. A specialty is Ojcow trout, naturally smoked with the use of beech wood. Trout is served with regional bread. We can eat it with wine from local vineyards or beer from regional breweries, delicious bio juices and mineral waters from Wysowa Zdrój.

The trout farm is located in the very heart of the Ojcowski National Park, at the intersection of the trails leading to the King Łokietek Cave, Krakowska Gate and Sąpowska Valley, about 1 km away from the Castle in Ojcow.



RYBY HODOWANE SĄ W WARUNKACH JAK NAJBARDZIEJ NATURALNYCH, A W KARMIE NIU STOSOWANE SĄ TYLKO I WYŁĄCZNIE POKARMY NATURALNE ■ FISH ARE FARMED IN THE MOST NATURAL CONDITIONS POSSIBLE AND ARE FED ON NATURAL FEED ONLY



# Zdrowsze, bo rodzime

## Native – thus more healthy

Poprzednie pokolenia zostawiły nam w spadku ogromne bogactwo i różnorodność zasobów genetycznych zwierząt. W ciągu 12 tys. lat od rozpoczęcia procesu udomowienia, pastarze, rolnicy i hodowcy stworzyli ponad 7 tys. ras zwierząt gospodarskich, które towarzyszyły naszym przodkom w zróżnicowanych klimatycznie terenach i ekosystemach, potwierdzając swoje wielkie zdolności adaptacyjne. Obecnie w obliczu rosnących potrzeb ludności, zmian w popycie na artykuły konsumpcyjne oraz wiel-



kiego wyzwania, jakim są zmiany klimatyczne i nowe, pojawiające się choroby, jeszcze raz musimy się odwołać do zdolności adaptacyjnych i potencjału ras rodzimych. Różnorodność genetyczna jest jednak narażona na wiele zagrożeń. Najważniejszym z nich, z powodu ekspansji przemysłowych metod produkcji, jest marginalizacja tradycyjnych systemów produkcji i związanych z nimi rasami lokalnymi o unikalnych kombinacjach genów.

Naturalne zasoby, jakie Polska posiada, uznaje się za jedne z najbogatszych w Europie. Centralne położenie naszego kraju na kontynencie europejskim owocuje zróżnicowaniem warunków naturalnych i klimatycznych oraz różnorodnością krajobrazu, a w konsekwencji różnorodnością gatunków roślinnych i zwierzęcych. Struktura polskiego rolnictwa o średniej powierzchni użytków rolnych w gospodarstwach rodzinnych, wynosząca ok. 10 ha, sprzyja tradycyjnym modelom prowadzenia gospodarstw.

Polska jest jednym z krajów, zwracających dużą uwagę na ochronę zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich. Już od lat 80. XX wieku utrzymywanie cennych zasobów genetycznych zwierząt wspierane było z budżetu resortu rolnictwa poprzez dotacje do stad zachowawczych (zagrożone populacje ras rodzimych) oraz stad tzw. rezerwy genetycznej (cenny materiał genetyczny z importu). Po przystąpieniu do Unii Europejskiej, dopłaty

From the previous generations, we inherited enormous richness and variety of animal genetic resources. Within 12 thousand years from the start of the domestication process, shepherds, farmers and breeders have created more than 7 thousand breeds of livestock which accompanied our ancestors in climatically diverse areas and ecosystems, thus confirming their great adaptability. Currently, in the face of the growing needs of the population, changes in the demand for consumer goods and a big challenge, i.e. climate change and new, emerging diseases, once again we have to refer to the adaptability and potential of native breeds. The genetic diversity is, however, exposed to many risks. The most important, due to the expansion of industrial production methods, is the marginalisation of traditional production systems and of related local breeds with unique combinations of genes.

Natural resources owned by Poland are among the richest in Europe. The central location of our country on the European continent results in the varied natural and climatic conditions and the diversity of landscape, consequently, in the diversity of plant and animal species. The structure of Polish agriculture with the average agricultural area in family farms, amounting to approx. 10 ha, is conducive to traditional farm models.

Poland is one of the countries that pays great attention to the conservation of genetic resources of livestock. Since the 80s of the 20th century, maintenance of the valuable animal genetic resources has been supported by the budget of the ministry of agriculture through subsidies to conservation herds (endangered populations of native



breeds) and so-called genetic reserve herds (valuable imported genetic material). After joining the European Union, subsidies to breeding of native breeds covered by the con-

do hodowli ras rodzimych, objętych programami ochrony, ujęto w Programach Rozwoju Obszarów Wiejskich.

W 2017 r. w programach ochrony uczestniczyły łącznie 83 rasy/odmiany/linie, w tym 43, należące do gatunków ssaków, 35 – ptaków domowych i 5 linii pszczół. Zwierzęta te (100,906 samic) utrzymywane były w 3331 gospodarstwach, z którymi na bieżąco współpracują pracownicy Instytutu Zootechniki-PIB, odpowiedzialni za realizację programów ochrony poszczególnych ras. Przedstawione dane, pozwalają na refleksje, jak ogromny postęp zrobiliśmy w kraju na przestrzeni stosunkowo krótkiego czasu (lata 2000-2017) w zakresie ochrony zasobów genetycznych zwierząt, uczestniczących w programach ochrony. Dlatego też tak ważnym jest optymalne wykorzystanie zasobów ras rodzimych, dobrze przystosowanych do tradycyjnych warunków utrzymania i żywienia, do pozyskiwania produktów o wysokiej jakości i jakości dietetycznej.

Przeprowadzone badania w wielu europejskich i światowych ośrodkach naukowych wskazują, że surowce i przetworzone produkty, pozyskiwane od rodzimych ras zwierząt, żywność w sposób tradycyjny, charakteryzują się korzystniejszymi parametrami do przetworstwa i jednocześnie wyższą zawartością substancji biologicznie czynnych, pozytywnie wpływających na zdrowie człowieka.

Potwierdziły to również badania, przeprowadzone w Polsce, w ramach projektu „Kierunki wykorzystania oraz ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich w warunkach zrównoważonego rozwoju”, finansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach Strategicznego programu badań naukowych i prac rozwojowych „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” – BIOSTRATEG\*.

Dotychczasowe badania mleka, pozyskiwanego od bydła ras rodzimych, prowadzone przez zespoły Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, wskazują, że charakteryzuje się ono wyższą zawartością substancji biologicznie czynnych i ma bardzo dobre predys-

poservation programmes have been included in the Rural Development Programmes.



ZŁOTNICKA PSTRĄ LOCHA Z PROSIĘTAMI ■ ZŁOTNICKA SPOTTED SOW WITH PIGLETS

In 2017, the conservation programmes included in total 83 breeds/varieties/lines, including 43 lines of mammals, 35 of birds and 5 of bees. These animals (100,906 females) were kept in 3,331 farms cooperating regularly which the employees from the National Research Institute of Animal Production responsible for implementing the conservation programmes of individual breeds. The data provided allows to reflect on progress we made in the country over a relatively short period (2000-2017) as regards the conservation of animal genetic resources participating in the conservation programmes. Therefore, it is so important to make best use of resources of native breeds, well adapted to traditional living and feeding conditions, so as to obtain products of high quality and dietetic quality.

The studies conducted in many European and global research centres show that raw materials and processed products derived from native animal breeds, fed in a traditional way, are characterised by the more favourable parameters for processing and also by the higher content of biologically active substances positively affecting human health.

This was also confirmed by the studies conducted in Poland under the project entitled “Types of use and conservation of livestock genetic resources under sustainable conditions” financed by the National Centre for Research and Development within the framework of the Strategic Research and Development Programme “Environment, agriculture and forestry” – BIOSTRATEG\*.

The existing tests of milk derived from cattle of native breeds, carried out by the teams of the University of Life Sciences in Lublin, indicate that it is characterised by a higher content of biologically active substances and is very good for processing. Milk from cows of local breeds was characterised by a significantly greater share of polyunsaturated fatty acids (PUFA) when compared to milk from cows of Polish Holstein-Friesian breed (from + 1.29% – lineback to + 2.32% – Polish red). Similar relationships have also



OWCA WRZÓSÓWKA ■ WRZÓSÓWKA SHEEP

pozycje do przetworstwa. Mleko od krów ras lokalnych charakteryzowało się istotnie większym udziałem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (PUFA) w porównaniu z mlekiem krów rasy pol-

\* W TEKŚCIE ARTYKUŁU WYKORZYSTANO PUBLIKACJE I NIEPUBLIKOWANE WYNIKI BADAŃ, UZYSKANE W RAMACH PROJEKTU „KIERUNKI WYKORZYSTANIA ORAZ OCHRONA ZASOBÓW GENETYCZNYCH ZWIERZĄT GOSPODARSKICH W WARUNKACH ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU” ■ THE TEXT OF THE ARTICLE USES PUBLICATIONS AND UNPUBLISHED STUDY RESULTS OBTAINED UNDER THE PROJECT ENTITLED “TYPES OF USE AND CONSERVATION OF LIVESTOCK GENETIC RESOURCES UNDER SUSTAINABLE CONDITIONS”.



skiej holsztyńsko-fryzyskiej (od +1,29% – białogrzbieta do +2,32% – polska czerwona). Podobne zależności stwierdzono również dla udziału CLA, przy czym w przypadku mleka krów rasy polskiej czerwonej, stwierdzono prawie 7-krotnie wyższy jego udział w porównaniu z mlekiem krów rasy polskiej holsztyńsko-fryzyskiej. Mleko krów ras lokalnych, szczególnie polskiej czerwonej, charakteryzowało się korzystnymi parametrami do produkcji serów, tzn. istotnie krótszym czasem krzepnięcia pod wpływem podpuszczki (3:09 min) oraz wysoką zawartością białka (3,61%), w tym kazeiny (2,68%). Autorzy wiążą ten fakt z tradycyjnym systemem żywienia bydła tych ras (wypas pastwiskowy), a w przypadku bydła polskiego czerwonego również z odmiennym pochodzeniem filogenetycznym, co wyróżnia je pod względem przydatności mleka do produkcji serowarskiej. Bydło rasy polskiej czerwonej jest bowiem zaliczane do małego dzikiego bydła brachycerycznego (krótkorogiego).



WĘDLINY ZE SWINI PUŁAWSKIEJ ■ COLDMEATS OF PUŁAWSKA PIG

Krajowe wyniki badań, prowadzonych w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, wskazują również na dobrą jakość mięsa bydła ras rodzimych, w tym wysoką zawartość składników mineralnych i korzystny profil kwasów tłuszczowych. Ponadto, w wielu badaniach wykazano, że mięso uzyskane ze zwierząt, utrzymywanych w systemie tradycyjnym, opartym o maksymalne wykorzystanie pastwisk, charakteryzuje się korzystniejszą proporcją kwasów n-6/n-3, wyższą zawartością pożądaných kwasów tłuszczowych PUFA (zwłaszcza z rodziny n-3).

Surowce, pochodzące od zwierząt ras rodzimych, służą do produkcji najlepszych jakościowo produktów tradycyjnych i lokalnych. Z mięsa gęsi pomorskiej jest wyrabiana wyjątkowa kaszubska okrasa, pierśniki dębogórskie i kujawskie półgęski. Konsument poszukuje jagnięciny podhalańskiej i beskidzkiej, mięsa z owcy świniarki czy wrzosówki. Dużą popularnością wśród konsumentów cieszą się jaja kur zielononózek i żółtonózek kuropatwianych, coraz chętniej utrzymywanych przez małe gospodarstwa. Mleko krowy polskiej czerwonej wykorzystuje między innymi Spółdzielnia Mleczarska w Limanowej, specjalizująca się w produkcji serów dojrzewających typu holenderskiego oraz twarogów. Surowiec do produkcji tych wyrobów pozyskiwany jest od krów wypasanych na górskich pastwiskach. Z mięsa świń rasy złotnickiej (pstrej i białej) oraz rasy puławskiej są wytwarzane doskonale wędliny

been found for the content of CLA, whereby in milk of Polish red cows contained nearly 7 times more CLA than milk of Polish Holstein-Friesian cows. Milk of cows of local breeds, especially the Polish red breed, was characterised by favourable parameters for the production of cheese, ie. significantly shorter clotting time under the influence of rennet (3:09 min) and high protein content (3.61%), including casein (2.68%). The authors refer this fact to the traditional system of feeding cattle of these breeds (grazing in pastures), and in the case of Polish red cattle also to the different phylogenetic origin, which makes them outstanding in terms of the suitability of milk for the production of cheese. Polish red cattle are included among small wild brachyceric (short-horned) cattle.

The results of national studies conducted at the University of Life Sciences in Lublin also point to the good quality of meat of native breed cattle, including a high content of minerals and a beneficial profile of fatty acids. In addition, many studies showed that meat obtained from animals kept in a traditional system, based on the maximum use of pastures, is characterised by a more favourable proportion of N-6/N-3 acids, a higher content of desired PUFA fatty acids (especially those from the N-3 family).

Raw materials derived from native breed animals are used to produce the best quality traditional and local products. Meat of Pomeranian goose is used to produce unique dishes – *okrasa kaszubska*, *pierśniki dębogórskie* and *kujawskie półgęski*. Consumers are looking for lamb from Podhale and Beskidy, for meat derived from sheep of Świniarka or Wrzosówka breeds. Moreover, consumers greatly enjoy eggs from green-legged and yellow-legged partridge hens, which are more and more willingly bred by small farms. Milk of Polish red cows is used by, inter alia, the Dairy Cooperative in Limanowa specialising in the production of ripened Dutch cheese and curd. The raw material for the manufacture of these products is obtained from cows grazing on mountain pastures. The meat of pigs of Złotnicka (spotted and white) and Puławska breeds are used to make excellent traditional coldmeats in Wielkopolska, Mazowsze, Lubelszczyzna and Podkarpacie. Real rarities are sheep, goat



ROLADA JAGNIĘCA Z SEREM KOZIM ■ LAMB ROULADE WITH GOAT CHEESE

and mixed cheeses, including traditionally smoked cheeses. The high quality of regional products also results from the use of traditional production and preservation methods.

tradycyjne w Wielkopolsce, na Mazowszu, na Lubelszczyźnie i na Podkarpaciu. Do prawdziwych rarytasów należą sery owcze, kozie i mieszane, a wśród nich sery wędzone tradycyjnie. Wysoka jakość produktów regionalnych to również stosowanie tradycyjnych metod produkcji i konserwacji.

Przeprowadzona przez zespół pracowników naukowych Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie analiza produktów tradycyjnych, pochodzenia zwierzęcego z różnych rejonów Polski, wyprodukowanych z surowców, pochodzących od ras rodzimych: wędliny z mięsa świni puławskiej i złotnickiej, bydła simentalskiego, białogrzbiatego i polskiej czerwonej, sery wędzone z mleka krów rasy polskiej czerwonej i simentalskiej, sery z mleka owczego i koziego, wskazuje, że produkty te charakteryzują się wysoką jakością i bezpieczeństwem, szczególnie pod względem zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (spełniają wymagania rozporządzenia Komisji Europejskiej nr 1327/2014). Produkty te zasługują na rekomendację jako produkty tradycyjne, wysokiej jakości, o niepowtarzalnym smaku.

Z uwagi na te cenne właściwości surowców i produktów ras lokalnych w wielu krajach europejskich czynione są starania w kierunku promocji ras rodzimych poprzez certyfikację produktów tych ras specjalnymi znakami jakości.

W ramach projektu „Kierunki wykorzystania oraz ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich w warunkach zrównoważonego rozwoju”, Instytut Zootechniki-PIB opracował program certyfikacji znakiem marki „Rasa Rodzima”.

Opracowywany system wykorzystania znaku nie jest systemem jakości, w rozumieniu regulacji UE, ale spełnia podobne wymogi. W założeniu znak ten będzie promować na rynkach lokalnych produkty konkretnej polskiej rasy rodzimej, utrzymywanej w tradycyjnych (naturalnych) systemach utrzymania i żywienia. Głównym celem wykorzystywania znaku dla producentów ras rodzimych jest upowszechnienie i podniesienie świadomości społeczeństwa na temat roli

i znaczenia ras rodzimych, jako ważnej części naszego dziedzictwa narodowego. Poprzez promocję produktu ras rodzimych, podkreślamy znaczenie polskich ras rodzimych, ich wartość historyczną, społeczno-kulturową, rolę, jaką odgrywają w odnowie środowiska i krajobrazu oraz nieoceniony potencjał, jaki stanowi ich zasób genetyczny. Równocześnie, poprzez nowy znak, wskazujemy produkty o wyższej wartości odżywczej i prozdrowotnej. Będzie on mógł być zastosowany do wszystkich rodzajów produktów (tusze, mięso i jego przetwory, mleko i jego przetwory, jaja, miód, wełna, skóry, itp.) od zwierząt, objętych, koordynowanymi przez Instytut Programami Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich. Należy również zaznaczyć, że znak jest kompatybilny z innymi znakami jakości.



The team of scientific staff from the University of Agriculture in Kraków analysed traditional products of animal origin from various regions of Poland, manufactured from raw materials derived from native breeds: coldmeats made of meat of Puławska and Złotnicka breed pigs and of Simmental, Lineback and Polish red cattle, smoked cheeses made of milk from Polish red and Simmental cows, sheep and goat milk cheeses. The analysis showed that those products are characterised by the high quality and safety, especially in terms of the content of polycyclic aromatic hydrocarbons (they meet the requirements of the European Commission Regulation No 1327/2014). These products deserve to be recommended as traditional, high-quality products with a unique taste.

In view of these valuable properties of raw materials and products obtained from local breeds, many European countries make effort to promote native breeds by certifying products derived from these breeds with special quality marks.

Within the project entitled “Types of use and conservation of livestock genetic resources under sustainable conditions”, the National Research Institute of Animal Production Zootechnics has developed a programme of certification with the “Native Breed” mark.

The system of using this mark is not a quality system within the meaning of EU regulations, but it meets similar requirements. By assumption, this mark will promote in local market the products derived from a particular Polish native breed kept in traditional (natural) maintenance and nutrition systems. The main objective of using the mark for native breed producers is to disseminate

and increase public awareness on the role and importance of native breeds as an important part of our national heritage. By promoting products derived from native breeds, we highlight the importance of Polish native breeds, their historical and socio-cultural value, the role they play in the renewal of the environment and landscape and the invaluable potential which their genetic resource is. Also, through a new mark, we indicate the products with the higher nutritive and health value. It can be applied to all types of products (carcasses, meat and meat products, milk and milk products, eggs, honey, wool, skins, etc.) obtained from animals, covered by the Programmes for the Conservation of Livestock Genetic Resources, as coordinated by the Institute. It should also be stressed that the mark is compatible with other quality marks.

It should also be stressed that the mark is compatible with other quality marks.

TEKST ■ By: JĘDRZEJ KRUPIŃSKI, PAWEŁ RADOMSKI/ INSTYTUT ZOOTECHNIKI-PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY ■ NATIONAL RESEARCH INSTITUTE OF ANIMAL PRODUCTION

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MARTA PASTERNA, ZENON CHOROSZY, MAGDALENA SZYNDLER-NĘDZA, PAWEŁ RADOMSKI, BRONISŁAW BORYS



# Kapusta i buraki kontra rak żołądka

## Cabbage and beets vs gastric cancer



Prozdrowotne właściwości soku z kiszonej kapusty i buraczanego zakwasu znane są od wieków. W medycynie ludowej produkty te stosowane były m.in. do łagodzenia dolegliwości, związanych z infekcjami wirusowymi i bakteryjnymi czy problemami z trawieniem. Warto przygotowywać je zwłaszcza w sezonie jesienno-zimowym, gdy szczególnie należy dbać o odporność organizmu.

Sok z kiszonej kapusty i zakwas buraczany są źródłem wielu składników odżywczych o działaniu przeciwnowotworowym. Naukowcy, pod kierunkiem dr hab. Eweliny Hallmann z Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW, przeprowadzili badania, jaki wpływ mają te produkty na komórki ludzkiego raka żołądka. Wyniki okazały się zaskakujące i to nie tylko pod względem sposobów oddziaływania, lecz także róż-

The healthy properties of fermented cabbage juice and fermented beet juice have been known for centuries. In folk medicine, these products were used, inter alia, to alleviate discomfort related to viral and bacterial infections or digestive problems. It is worth preparing them in particular in the autumn-winter season, when we should take special care of the immunity of our body.

Fermented cabbage juice and fermented beet juice are a source of many anticancer nutrients. The scientists, led by Dr hab. Ewelina Hallmann from the Faculty of Human Nutrition and Consumer Sciences at the WULS, conducted studies on how these products affect human gastric cancer cells. The results proved to be surprising and not only in terms of their impact but also the differences that could be found between organic and conventional food.

### Fermented cabbage juice

In the study on anticancer properties, two types of fresh products, grown under controlled conditions – organic and conventional – have been used. Both types of cabbage were first examined in its fresh form – their nutrients and impurities (mainly nitrates and nitrites) have been identified. Carrying out of liquid chromatography allowed to establish that the vegetables (conventional and organic) were rich in polyphenols, vitamin C, carotenoids, chlorophylls, and cabbage-specific glucosinolates which give it a unique taste and aroma and also have an anticancer effect.

Then, cabbage was subjected to a process of lactic fermentation, i.e. pickling. The obtained juice (conventional and organic) was also examined using the liquid chromatography method. It turned out that the fermentation process significantly changed the chemical composition of the product – the strongest biologically active compounds that were present in fresh cabbage have been subject to decomposition. Still, however, juice contained a number of bioactive ingredients, such as vitamin C, flavonoids, phenols. However, it lacked the strongest anticarcinogens – glucosinolates which have been probably converted into isothiocyanates (which also have anticancer properties).

Both organic fresh cabbage and organic fermented cabbage juice contained more bioactive agents than in conventional products.

nic, jakie dało się wychwycić między żywnością pochodzącą z upraw ekologicznych a konwencjonalną.

### Sok z kiszonej kapusty

W badaniu, dotyczącym właściwości przeciwnowotworowych, wykorzystano dwa rodzaje świeżego produktu, uprawianego w kontrolowanych warunkach – ekologicznych i konwencjonalnych. Oba rodzaje kapusty najpierw przebadano w postaci świeżej – oznaczone zostały występujące w nich substancje odżywcze i zanieczyszczenia (głównie azotany i azotyny). Wykonanie chromatografii cieczowej pozwoliło ustalić, że warzywa (konwencjonalne i ekologiczne) były bogate w polifenole, witaminę C, karotenoidy, chlorofile i charakterystyczne dla kapusty związki glukosynolanowe, które nadają jej wyjątkowy smak i zapach, a przy tym mają działanie przeciwnowotworowe.

Następnie kapustę poddano procesowi fermentacji mlekowej, czyli kiszeniu. Uzyskany sok (konwencjonalny i ekologiczny) również zbadano przy użyciu metody chromatografii cieczowej. Okazało się, że proces fermentacji istotnie zmienił skład chemiczny produktu – całkowicie rozkładowi uległy najsilniejsze związki biologicznie czynne, które były obecne w świeżej kapuście. Nadal jednak zawierał liczne składniki bioaktywne, takie jak: witamina C, flawonoidy, fenole. Zabrakło w nim jednak najsilniejszych antykanцерogenów – związków glukosylanowych, które najprawdopodobniej uległy przekształceniu w izotiocyjaniany (również mające właściwości przeciwnowotworowe).

Zarówno w świeżej kapuście, jak i w soku z kiszonej kapusty, pochodzącej z uprawy ekologicznej, więcej było czynników bioaktywnych, niż w produktach uzyskanych w sposób konwencjonalny.

Ostatni etap badania polegał na sprawdzeniu *in vitro*, jak sok z kiszonej kapusty oddziałuje na ludzkie komórki raka ściany żołądka. Badania wykazały, że produkt ten rzeczywiście powoduje wczesną apoptozę (samozniszczenie) komórek nowotworowych. Jednak dało się także zauważyć, że sok z kapusty konwencjonalnej powoduje większy procent nekrozy (obumieranie zarówno zdrowych, jak i zmutowanych komórek), która jest zjawiskiem niepożądanym. Sądzi się bowiem, że obumieranie zdrowych komórek wokół guza nowotworowego może stwarzać dogodne warunki do jego wzrostu.

Wpływ soku z kiszonej kapusty na komórki raka żołądka wymaga jeszcze dokładniejszych badań. Na podstawie dotychczasowej wiedzy można jednak sądzić, że regularne spożywanie tego produktu ma działanie zapobiegające rozwojowi tego nowotworu. Z punktu widzenia korzyści zdrowotnych, lepszy efekt daje produkt otrzymany z kapusty ekologicznej, który powoduje mniej nekroz.

### Sok z kwaszonego buraka

Analogiczne badania zostały przeprowadzone także z wykorzystaniem soku z kiszonych buraków. Przy użyciu chromatografu badacze określili zawartość różnych związków w świeżych warzywach, pochodzących z upraw ekologicznych i konwencjo-

The last stage of research was to examine *in vitro* how fermented cabbage juice affects human gastric cancer cells. The studies showed that this product actually causes early apoptosis (autodestruction) of cancer cells. However, it could also be noted that conventional fermented cabbage juice results in a higher percentage of necrosis (dying of both healthy and mutated cells), which is an undesirable phenomenon. It is believed that dying of healthy cells around a tumour may create favourable conditions for its growth.

The impact of fermented cabbage juice on gastric cancer cells requires even more thorough research. However, based on existing knowledge it can be believed that the regular consumption of this product has an effect preventing the development of this cancer. From the point of view of health benefits, a better effect is given by a product obtained from organic cabbage, which causes smaller necrosis.

### Fermented beet juice

Analogous research has been also carried out using fermented beet juice. Using the chromatograph, the researchers identified the content of various compounds in fresh vegetables, both organic and conventional. Then, the beets were subjected to fermentation and juice thus obtained was examined.

The study using fresh vegetables confirmed that beets are a rich source of nutrients important for our body, such as: vitamin C, vitamin B1, cobalt, calcium, magnesium, sodium, potassium, manganese, copper, as well as betacyanins which give beets their specific colour and are a strong antioxidant. The results of liquid chromatography have also shown differences due to the origin and method of fertilisation of vegetables. This method allows to detect all chemical compounds, occurring potentially in the analysed material – naturally occurring nutrients and impurities, in total more than 6 thousand compounds, of which we can name just several tens.

The fermented beet juice of different origins was also subjected to the same examination. It turned out to be richer in compounds with the proven health effect on the human body than fresh vegetables. From the studies conducted it results that organic beets and their fermented juice had a more attractive composition in terms of, *inter alia*, higher content of betacyanins than the same products cultivated conventionally.

Differences in the chemical composition were also translated into the effect of fermented juice on gastric cancer cells. The organic product started acting faster.

### Fermented cure for cancer?

The effect of fermented cabbage and beet juice on gastric cancer cells still requires a lot of research. However, based on the current state of knowledge it can be believed that the regular consumption of about 200 ml of fermented beet juice per day can prevent or delay the development of this dangerous tumour. The similar but weaker effect is also demonstrated by fermented cabbage juice. In both cases, organic products



nalnych. Następnie buraki poddano procesowi fermentacji, po czym zbadano otrzymany w ten sposób sok.

Badanie wykonane z udziałem świeżych warzyw potwierdziło, że buraki są bogatym źródłem ważnych dla naszego organizmu składników, takich jak: witamina C, witamina B1, kobalt, wapń, magnez, sód, potas, mangan, miedź, a także nadających charakterystyczny buraczany kolor betacyjanin, będących silnym antyoksydantem. Wyniki chromatografii cieczowej wykazały także różnice ze względu na pochodzenie i sposób nawożenia warzyw. Metoda ta pozwala na wykrycie wszystkich związków chemicznych, potencjalnie występujących w badanym materiale – naturalnie występujących substancji odżywczych, jak i zanieczyszczeń, w sumie ponad 6 tys. związków, z których nazwać potrafimy zaledwie kilkadziesiąt.

Takiemu samemu badaniu poddano także fermentowany sok z buraków o różnym pochodzeniu. Okazało się, że jest on bardziej zasobny w składniki o udowodnionym prozdrowotnym wpływie na organizm człowieka, niż świeże warzywa. Z przeprowadzonych badań wynika, że buraki i zrobiony z nich fermentowany sok, pochodzące z rolnictwa ekologicznego, miały bardziej atrakcyjny skład, m.in. pod względem większej zawartości betacyjanin niż, te same produkty z upraw konwencjonalnych.

Różnice w składzie chemicznym przełożyły się także na oddziaływanie fermentowanego soku na komórki raka żołądka. Produkt ekologiczny zaczynał działać szybciej.

### Fermentowane lekarstwo na raka?

Wpływ fermentowanego soku z kapusty i buraków na komórki raka żołądka wymaga jeszcze wielu badań. Na podstawie obecnego stanu wiedzy można jednak sądzić, że regularne spożywanie około 200 ml soku z kwaszonych buraków dziennie może zapobiegać zachorowaniu na ten groźny nowotwór lub opóźniać jego rozwój. Podobne, choć słabsze działanie, wykazuje także sok z kiszzonej kapusty. Nieco wyższą skuteczność w obu przypadkach mają produkty pochodzenia ekologicznego. Obecny stan badań nie pozwala jednak na jednoznaczne wskazanie przyczyny występujących różnic.

Natomiast został udowodniony naukowo korzystny wpływ bakterii kwasu mlekowego na funkcjonowanie flory jelitowej. „Prowadzone przez naukowców na całym świecie badania dowodzą, że jelita są niczym nasz drugi mózg. Jeśli dbamy o różnorodność, żyjących w nich szczepów bakteryjnych, wówczas cały organizm będzie dobrze funkcjonował. Jednak produkty kwaszone i kiszzone nie są polecane dla wszystkich – choćby ze względu na dużą zawartość soli, ich obecność w diecie powinny ograniczyć osoby, chorujące na nadciśnienie tętnicze czy choroby nerek. Trzeba także zwrócić uwagę na jakość spożywanego produktu. Częstą praktyką w produkcji przemysłowej kiszzonej kapusty lub kwaszonych ogórków jest stosowanie różnorodnych metod konserwacji (dodawanie octu, pasteryzacja), które powodują niszczenie pałeczek kwasu mlekowego. Takie warzywa nie są już tak wartościowe, jak te przygotowane tradycyjnymi metodami” – mówi dr hab. Ewelina Hallmann.

have a slightly higher efficiency. However, the current state of research does not allow to clearly indicate the reason for these differences.

On the other hand, the beneficial effects of lactic acid bacteria on the functioning of intestinal flora have been scientifically proven. “The research carried out by scientists all around the world proves that the intestines are like our second brain. If we care about diversity of bacterial strains living therein, the whole organism will function well. However, pickled and fermented products are not recommended for everyone – due to the high salt content, their consumption should be limited by persons with hypertension or kidney diseases. We also need to pay attention to the quality of the product we consume. A common practice in the industrial production of fermented cabbage or pickled cucumbers is the use of various methods of preservation (addition of vinegar, pasteurisation), which destroys lactic acid bacteria. Such vegetables are no longer so valuable as those prepared by traditional methods” – says Dr hab. Ewelina Hallmann.



TEKST ■ By: ANNA ZIÓLKOWSKA/SGGW ■ WARSAW UNIVERSITY OF LIFE SCIENCE  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA



# ARiMR nagradzana za projekty informatyczne

## The ARMA awarded for IT projects

Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa otrzymała w tym roku prestiżowe nagrody, przyznawane przez branżę informatyczną. Została doceniona, m.in. za cyfryzację składania wniosków o dopłaty bezpośrednie.

Digital Excellence Awards to konkurs, który ma na celu wyróżnienie najlepszych spośród liderów przemian cyfrowych w sektorze prywatnym i publicznym w Polsce. Jednym z pięciu laureatów tegorocznej edycji została ARiMR, otrzymując w październiku 2018 r. nagrodę w kategorii Transformational Capabilities za „przeprowadzenie spektakularnej cyfryzacji procesów związanych z przyznawaniem i obsługą wniosków o dopłaty bezpośrednie dla rolników”. W 2018 r. po raz pierwszy, w historii działającego w Polsce unijnego systemu dopłat bezpośrednich i obszarowych, ponad 97 proc. rolników, ubiegających się o te płatności, złożyło wnioski przez internet. Umożliwiła to, stworzona przez ARiMR, nowa aplikacja eWniosekPlus.

Jury konkursu, które tworzą dyrektorzy, zarządzający IT stroną operacyjną i biznesem najbardziej rozpoznawalnych i innowacyjnych firm, działających na polskim rynku, wyróżniło ARiMR również za przełamanie wieloletniego schematu działania agencji rządowych, które realizację projektów IT zlecały firmom zewnętrznym, nie inwestując we własne kadry oraz know-how. Jury oceniło także, że struktura informatyczna Agencji jest budowana według wzorców obowiązujących w najbardziej zaawansowanych technologicznie firmach na świecie.

Aplikacja eWniosekPlus zdobyła również uznanie uczestników, jednej z największych w Europie konferencji, poświęconych oprogramowaniu i idei „open source”, zorganizowanej w maju w Warszawie. „Open source” (oprogramowanie otwarte) to alternatywa dla płatnego, licencjonowanego oprogramowania zamkniętego, tworzonego przez gigantów rynku informatycznego. ARiMR systematycznie inwestuje w tego typu rozwiązania.

Przykładem jest eWniosekPlus. To pierwsza aplikacja w sektorze publicznym, która posiada ponad 1,3 mln unikalnych użytkowników (rolników, ubiegających się o unijne dopłaty), składająca się w stu procentach z produktów typu „open source”. Za ten informatyczny projekt organizatorzy konferencji przyznali Agencji główną nagrodę w dziedzinie „Innowacyjne wykorzystanie technologii open source i konteneryzacji w sektorze public”.

This year, the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture received prestigious prizes awarded by the IT industry. It was appreciated, among others, for the digitization of filing applications for direct payments.

The Digital Excellence Awards is a competition aimed at honouring the best among leaders of digital transformation in the private and public sectors in Poland. One of the five laureates of this year's edition was the ARMA, receiving in October 2018 an award in the category of Transformational Capabilities for “conducting a spectacular digitisation of processes related to granting and handling of applications for direct payments for farmers.” In 2018, for the first time in the history of the EU system of direct and area payments operating in Poland, over 97 per cent of farmers applying for these payments submitted applications via the Internet. This was possible thanks to the new application created by the ARMA – eWniosekPlus.

The competition jury, composed of directors managing IT, operations and business issues in the most recognisable and innovative companies functioning on the Polish market, also honoured the ARMA for breaking the long-term pattern of operation of government agencies which outsourced IT projects to external companies without investing in its own staff and know-how. The jury also assessed that the IT structure of the Agency is being built according to the standards applicable in the most technologically advanced companies in the world.

The eWniosekPlus application also gained recognition of participants of one of the largest conferences in Europe, dedicated to software and the “open source” idea, organised in May in Warsaw. Open source is an alternative to paid, licensed closed software created by giants of the IT market. The ARMA is systematically investing in such solutions.

An example is the eWniosekPlus application. It is the first application in the public sector which has over 1.3 million unique users (farmers applying for EU subsidies), consisting in one hundred per cent of open source products. For this IT project, the conference organisers awarded the Agency with the main prize in the area of “Innovative use of open source technology and containerization in the public sector”.

TEKST ■ By: BIURO PRASOWE/ARiMR ■ PRESS OFFICE/AGENCY FOR RESTRUCTURING AND MODERNISATION OF AGRICULTURE





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**  
oktywnie  
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





# Zimowe pejzaże

## Winter landscapes

