

# Polish Food

**Rekordowy eksport żywności  
z Polski w 2021 roku**

**Record-breaking export of food  
from Poland in 2021**

**Truskawka  
to nasza specjalność**

**Strawberry is our specialty**

**Polska  
jajecznym potentatem**

**Poland as an egg leader**





POLSKA OFERTA  
EKSPORTOWA  
**PRODUKTÓW  
ROLNO-SPOŻYWCZYCH**  
POLISH EXPORT OFFER  
**IN AGRI-FOOD  
PRODUCTS**



**Polska jest jednym z największych producentów i eksporterów produktów rolno-spożywczych w Unii Europejskiej.**

Wielokrotnie polscy eksporterzy udowodnili, że są w stanie sprostać najwyższym wymaganiom, stawianym przez swoich partnerów handlowych, w tym uczciwej i konkurencyjnej cenie.

W celu zapoznania się z polską branżą rolno-żywnościową i nawiązania dobrych i trwałych relacji handlowych z partnerami z Polski, prosimy o skorzystanie z zamieszczonych na stronie <https://www.gov.pl/web/agriculture/polish-export-offer-in-agri-food-products> linków do polskich organizacji, skupiających producentów rolnych, przetwórców i handlowców, które obejmują całą gamę produktów rolnych od zbóż i owoców i warzyw, przez nabiał, mięso i jaja, aż po produkty przetworzone.



**Poland is one of the major producers and exporters of agri-food products in the European Union.**

Polish exporters have repeatedly proved that they are able to meet the highest requirements of their trade partners including both quality and the fair and competitive prices.

To assist you in learning more about the Polish agri-food sector and establishing good and lasting trade relationship with Polish partners, please use the links to Polish sectoral organizations of agricultural producers, processors and traders, which cover the entire range of agricultural products from cereals and fruit and vegetables, through dairy, meat and eggs, to processed products posted at <https://www.gov.pl/web/agriculture/polish-export-offer-in-agri-food-products>.



**Henryk Kowalczyk,**  
wiceprezes Rady Ministrów,  
minister rolnictwa i rozwoju wsi ■  
Deputy Prime Minister,  
Minister of Agriculture  
and Rural Development



Szanowni Państwo!

Wiosna w rolnictwie to sezon intensywnych prac polowych. Ważne jest sprawdzenie, jak przetrwały oziminy i jak dobrać odpowiednie zabiegi agrotechniczne.

Jednak tegoroczna wiosna ciężko nas doświadczyła. Agresja Rosji na Ukrainę sprawiła, że choć przyroda budzi się do życia, to wielu naszych wschodnich sąsiadów je traci. Wiemy już, że wojna ta ma i będzie miała wpływ na rynki rolne na całym świecie. Jeszcze przed działaniami wojennymi nastąpił gwałtowny wzrost cen gazu i ropy. To z kolei wpłynęło na drastyczny wzrost cen nawozów. Tymczasem Komisja Europejska nie była

Ladies and Gentlemen!

In agriculture, spring is a season of intense field work. It is essential to check how winter crops managed to survive and how to choose proper agricultural practices.

However, this year's spring has brought us very severe experiences. In view of the Russian aggression against Ukraine, despite the fact that nature is coming to life, many of our Eastern neighbours lose their lives. We already know that this war has and will have influence on agricultural markets all over the world. Even prior to the hostilities, there was a rapid rise in the prices of gas and oil. This, in turn, resulted in a drastic rise in the prices of

**To nie jest tak, że tocząca się obok Polski wojna jest lokalna.**

**Jej skutki, poza cierpieniem milionów ludzi, poznamy my wszyscy.**

We cannot say that the war taking place next to Poland is local. Its effects, in addition to suffering of millions of people, will be experienced by all of us.

w stanie podjąć szybkich decyzji dotyczących m.in. dopłat do nawozów. Wzrost kosztów produkcji rolnej dotyczy wszystkich unijnych rolników. Jednocześnie spichlerz Europy, jakim często określa się Ukrainę, będzie miał mniej zbóż do zaoferowania na światowym rynku. Wysokie ceny zbóż to także wysokie ceny pasz, a następnie mięsa.

To nie jest tak, że tocząca się obok Polski wojna jest lokalna. Jej skutki, poza cierpieniem milionów ludzi, poznamy my wszyscy.

Polska ma jednak wystarczające zapasy żywności i zagrożone bezpieczeństwo żywnościowe dzięki pracowitości swoich rolników. Dokonują tego, chociaż od przystąpienia do Unii Europejskiej w 2004 roku otrzymują mniejsze wsparcie, niż

fertilisers. Meanwhile, the European Commission has not been able to make quick decisions regarding, *inter alia*, subsidies to fertilisers. An increase in the costs of agricultural production applies to all EU farmers. At the same time, the granary of Europe, as Ukraine is often called, will have smaller quantities of cereals to offer in the global market. The high prices of cereals mean also the high prices of feedstuffs and then of meat.

We cannot say that the war taking place next to Poland is local. Its effects, in addition to suffering of millions of people, will be experienced by all of us.

However, Poland is in possession of sufficient stocks of food and has food security guaranteed thanks to diligence of our farmers. They work hard although since the accession of Poland to the

ich koledzy ze „starej” UE. Warto o tym pamiętać, bo przed nami zmiany w polityce rolnej.

Osobnym tematem jest kwestia Europejskiego Zielonego Ładu. W obecnej sytuacji, wywołanej przez wojnę rosyjsko-ukraińską, niezbędna jest rewizja tego projektu. Był on przygotowywany w zupełnie innych realiach. Dziś nie wyobrażam sobie, aby dalej upierać się przy wyłączaniu gruntów rolnych z produkcji rolnej. Wszystkie grunty muszą być wykorzystywane.

## Dziś musimy zrobić wszystko, aby pomóc Ukrainie w zaopatrzeniu ludności na miejscu i ludności uciekającej przed działaniami wojennymi.

Today, we must do everything to help Ukraine in providing the people who remained there and the people fleeing the hostilities.

Do Polski już pod koniec marca trafiły ponad dwa miliony uchodźców, głównie kobiety i dzieci. Nie mamy problemu z wyżywieniem takiej liczby ludzi. Doskonale mamy zakodowane w pamięci zbiorowej, co znaczy wojna i głód. Dlatego uchodźcy z Ukrainy mogą u nas liczyć na wszelką pomoc. Musimy jednak mieć świadomość, że tych uchodźców będzie więcej, także w całej Unii Europejskiej. Jako wspólnota musimy więc zadbać o bezpieczeństwo żywnościowe nie tylko własne, ale i tych, którzy u nas szukają spokoju i dachu nad głową.

Podczas ostatniego posiedzenia unijnej rady ministrów ds. rolnictwa, które odbyło się pod koniec marca, zaapelowałem, aby Komisja uwzględniła stan wyjściowy i uwarunkowania państw członkowskich w zakresie możliwości włączenia się w realizację wysokich ambicji Europejskiego Zielonego Ładu i związanych z nim strategii. W mojej opinii jest to szczególnie istotne w momencie kryzysu wywołanego wojną w Ukrainie.

Podkreślam z naciskiem, że w Planach Strategicznych należy zrezygnować w warunkowości z obowiązkowych wymogów, które będą zmuszały rolników do wyłączania gruntów z produkcji.

Wyraziłem również zaniepokojenie nieformalnymi informacjami, dotyczącymi projektu nowego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie stosowania środków ochrony roślin w UE. Nasze obawy dotyczą proponowanego sposobu transpozycji celów redukcyjnych dla środków ochrony roślin do prawodawstwa unijnego. Chodzi o 50-procentowe ograniczenie stosowania środków ochrony roślin i ryzyka z tym związanego, które miałyby być wiążące zarówno dla Unii Europejskiej, jak i dla państw członkowskich. Ambitne cele Europejskiego Zielonego Ładu stałyby się zatem prawnie obowiązujące, pomimo braku potwierdzenia możliwości ich realizacji w ocenach naukowych.

Dziś musimy zrobić wszystko, aby pomóc Ukrainie w zaopatrzeniu ludności na miejscu i ludności uciekającej przed działaniami wojennymi. Powinniśmy już teraz myśleć o tym, jak pomóc ukraińskiemu rolnictwu po zakończeniu wojny. Chcemy być wzorem dobrego, wrażliwego i mądrego sąsiedztwa.

European Union in 2004 they have been receiving lower support than their colleagues from the “old” EU. It is worth remembering it as amendments to the agricultural policy are awaiting us.

A separate issue is the issue of the European Green Deal. In the current situation, caused by the war between Russia and Ukraine, it is required to revise this project. It has been prepared in a completely different reality. Today, I cannot imagine insisting on excluding agricultural land from agricultural production. All types of land must be used.


At the end of March, Poland has already received more than two millions of refugees, mostly women and children. We have no problem with feeding this number of people. The war and hunger are strongly encoded in our collective memory. Therefore, the refugees from Ukraine may expect any kind of assistance in our country. However, we must be aware of the fact that the number of these refugees will be growing, also across the European Union. As a community, we must therefore ensure food security, not also for us but also for those who are seeking for peace and shelter here.

At the recent session of the EU Council of Ministers of Agriculture, held at the end of March, I appealed to the Commission for taking account of the initial state and conditions of the Member States with regard to a possibility of joining the implementation of high ambitions of the European Green Deal and related strategies. In my opinion, this is particularly important at the moment of a crisis caused by the war in Ukraine.

I would like to stress that the Strategic Plans’ conditionalities should not contain mandatory requirements to make farmers exclude their land from production

I have also expressed my concern about informal information on the draft of a new regulation of the European Parliament and of the Council on the application of plant protection products in the EU. Our concerns apply to the proposed method of transposing reduction targets for plant protection products to the EU legislation. The point is a reduction by 50% in the application of plant protection products and related risk, which would become binding both on the European Union and the Member States. The ambitious goals of the European Green Deal would therefore become legally binding, despite the lack of confirmation of a possibility to achieve them in scientific assessments.

Today, we must do everything to help Ukraine in providing the people who remained there and the people fleeing the hostilities. Right now, we should think how to help Ukrainian agriculture after the war. We want to be a role model of a good, sensitive and wise neighbour.



Wiosna, ach to Ty!  
Spring, oh, spring,  
it is you!



- 5** Mazurek wielkanocny  
Easter mazurek
- 12** Jaja na talerzu  
Eggs on the plate
- 16** Winne grona w wielkim mieście,  
czyli Winnica Dolnośląskiego  
Ośrodka Doradztwa Rolniczego  
Grapes in the big city or the Vineyard  
of the Dolnośląski Agricultural  
Advisory Centre
- 19** Od pesto z rzodkiewki  
po zygmunówkę  
From radish leaf pesto  
to Zygmuntówka cake
- 24** Ogródki działkowe – wsparcie  
dla zielonych enklaw miast  
Allotments – support for green  
urban enclaves
- 27** Do ARiMR bez wychodzenia z domu  
Visit the ARMA without leaving home
- 29** ARiMR dla Serbii  
ARMA for Serbia
- 31** Rekordowy eksport żywności  
z Polski w 2021 r.  
Record-breaking export of food  
from Poland in 2021
- 35** Polska jajecznym potentatem  
Poland as an egg leader
- 38** Truskawka to nasza specjalność  
Strawberry is our specialty
- 42** Polskie stoisko narodowe  
na targach Foodex Japan 2022  
Polish stand at the Foodex  
Japan 2022 fair
- 43** Tradycja woskiem pisana  
Tradition written with wax
- 44** Pisanki lipskie  
Lipsk Easter eggs
- 48** Turystyka zdrowotna,  
czyli nowa oferta gospodarstw  
agroturystycznych  
Health tourism or a new offer  
of agritourism farms
- 53** Muzeum wsi na wolnym powietrzu  
Open-air countryside museum
- 55** Powidła olenderskie  
Olender jam
- 57** Jak araby, to z Michałowa  
If Arabians, then only from Michałów

**Polish Food** Istnieje od 1994 r. / Founded in 1994, Nr 2/2022 (100)

Kwartalnik ARiMR wydawany wspólnie z MRiRW. Ukazuje się w języku polskim i angielskim. Redakcja: Malgorzata Książyk (redaktor naczelna), Ewa Jaroszewicz, Mariola Marczak. Współpraca: Alicja Daniluk-Jankowska. Tłumaczenie: Summa Linguae S.A. Zdjęcie I str. okładki: ©anna shepulova -stock.adobe.com. Projekt II okładki: Dorota Kazanowska/MRiRW, zdjęcia: BillionPhotos.com, ©alicja neumier, ©Nitr-, ©New Africa-stock.adobe.com. Projekt III okładki: Dorota Kazanowska/MRiRW, zdjęcia: ©Monkey Business-, ©Jurek Adamski-, ©marsad-, ©lunaundmo-, ©Agata-, ©obserwatorium.pl-stock.adobe.com. Projekt IV okładki: KPRM. Nadzór: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Adres: Redakcja Polish Food, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, Poland, tel.+48 22 623 11 75. Subskrypcja bezpłatna. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/polish-food>, <https://www.arimr.gov.pl/dla-beneficjenta/biblioteka/polish-food.html>. Druk, oprawa i skład: Zapol Sobczyk Spółka komandytowa, [www.zapol.com.pl](http://www.zapol.com.pl). Oddano do druku: kwiecień 2022. Nakład: 4000 egz.



# Mazurek wielkanocny

## zachwyca i zaskakuje

### Easter *mazurek*

### enchants and surprises

ZDOBIENIE MAZURKÓW TO W WIELU POLSKICH DOMACH RODZINNY RYTUAŁ, PODOBNIIE JAK DEKOROWANIE PIERNICZKÓW NA BOŻE NARODZENIE. CHOĆ MAZURKI NA DOBRE WESZŁY DO KANONU POLSKICH CIAST WIELKANOCNYCH I MAJĄ NAZWĘ WSKAZUJĄCĄ NA POLSKI CHARAKTER, HISTORIA ICH POCHODZENIA MOŻE ZASKAKIWAĆ. ■ DECORATING MAZUREK CAKES IS A FAMILY RITUAL IN MANY POLISH HOMES, JUST LIKE DECORATING GINGERBREAD COOKIES FOR CHRISTMAS. ALTHOUGH MAZUREK CAKES HAVE ENTERED THE CANON OF POLISH EASTER CAKES FOR GOOD AND THEIR NAME INDICATES THEIR POLISH NATURE, THE HISTORY OF THEIR ORIGIN MAY BE SURPRISING.

**M**azurek to ciasto jedzone tradycyjnie tylko w okresie Wielkanocy i to z nią jednoznacznie się kojarzy. Ze względu na swój dekoracyjny wygląd stanowi ozdobę wielkanocnego stołu. Historia tego wypieku nie jest jednak tak powszechnie znana jak on sam.

#### Skąd właściwie wziął się mazurek?

Nazwa „mazurek” pochodzi od dawnego określenia mieszkańca Mazowsza. Ten wielkanocny przysmak wywodzi się bowiem właśnie z tego regionu. Początki przyrządzania mazurków sięgają XVII wieku. Idea tego ciasta zaś najprawdopodobniej przywędrowała do nas aż z Turcji, skąd dotarła początkowo na tereny wschodnie, a dopiero potem na Mazowsze. To może

**M**azurek is a cake eaten traditionally only during Easter and it is Easter it is unambiguously associated with. Due to its ornamental appearance, it is a pride of the Easter table. However, the history of this cake is not as well-known as the cake itself.

#### Where did mazurek actually come from?

The name “mazurek” comes from the old definition for a resident of Mazowsze (Mazovia). This Easter delicacy originates in this region. The beginnings of preparing *mazurek* cakes date back to the 17<sup>th</sup> century. The idea of this cake came to us most probably from Turkey, from where it at first reached the eastern areas, and then Mazowsze. This may explain the characteristic features of *mazurek*, such as its very sweet taste, large amount of



Wierzch mazurka tradycyjnie pokrywa się lukrem oraz orzechami, migdałami czy suszonymi lub kandyzowanymi owocami ■ The top of *mazurek* is traditionally covered with icing and nuts, almonds or dried or candied fruit

tłumaczyć charakterystyczne cechy mazurka, takie jak mocno słodki smak, duża ilość bakalii oraz wzory tworzące dekoracje, nawiązujące do tych spotykanych na tureckich dywanach.

### Jaki powinien być mazurek?

Chociaż mówi się, że tyle mazurków, ile przyrządzających go rodzin, istnieje kilka cech tego ciasta, które uprawniają do nazywania go właśnie mazurkiem.

Mazurek powinien być niski – o wysokości, która nie przekracza 4 cm. Tradycyjnie ciasto składa się z dwóch części: spodu oraz wierzchu, który tworzy słodka masa pokryta dekoracjami. Spód zwykle jest zrobiony z kruchego ciasta, choć może też być z innego – biszkoptowego, orzechowego czy nawet z wafla. W dawnej kuchni polskiej wypiekało się mazurki także z ciasta makaronikowego i marcepanowego.

Wypiek ten ma najczęściej kształt prostokątny, chociaż zdarzają się też mazurki o kształcie rombów, trójkątów czy nawet owalne lub okrągłe. Charakterystycznym składnikiem tego wielkanocnego ciasta są bakalie i inne wykwintne dodatki. Mazurek powinien też mieć mocno słodki smak. Do tego – oczywiście – ma być pięknie udekorowany.

Jeśli chodzi o dobór smaków, składników oraz sposób zdobienia – panuje tu dowolność. Do najbardziej popularnych zaliczają się mazurki: czekoladowy, królewski (z migdałami i konfiturą) oraz – wpisany na listę produktów tradycyjnych – mazurek orzechowy.

### Mazurek orzechowy – produkt tradycyjny

Ciasto to 3 listopada 2011 r. zostało wpisane na listę produktów tradycyjnych w kategorii *Wyroby cukiernicze i piekarnicze* w województwie kujawsko-pomorskim.

Według oficjalnych wytycznych jest to: *Ciasto na kruchym spodzie, płaskie, niewysokie z warstwą kremu na wierzchu, udekorowane bakaliami. Jego spód to: Placek o kształcie prostokąta lub kwadratu, o długości boku od 20 do 40 cm. Krem powinien być gęsty, a jego smak bardzo słodki, z mocno wyczuwalnymi orzechami włoskimi* (<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/mazurek-orzechowy>).

Przepis na tradycyjny mazurek orzechowy pochodzi z Kaniowa na Kujawach, gdzie jest pieczony od wielu pokoleń. Fakt,

dried fruit and nuts and decorative patterns, referring to those found on Turkish carpets.

### What should *mazurek* be like?

Although it is said that there are as many *mazurek* cakes as families preparing them, there are several features of this cake which give it the right to be called *mazurek*.

*Mazurek* should be low – with a height that does not exceed 4 cm. Traditionally, the cake is composed of two parts: the shell and the top, which is made of a sweet mass covered with decorations. The shell is usually made of shortcrust pastry, although it can also be made of any other type of pastry – sponge cake pastry, walnut pastry or even wafer. In the old Polish cuisine, *mazurek* cakes were also made using macaroon and marzipan pastry.

This cake is usually rectangular, although there are also *mazurek* cakes shaped as rhombuses, triangles or even oval or round. A characteristic ingredient of this Easter cake are dried fruit and other exquisite additives. *Mazurek* should also be very sweet. In addition, of course, it is to be beautifully decorated.

When it comes to the selection of flavours, ingredients and the way of decoration – there is freedom here. The most popular are the following *mazurek* cakes: chocolate, royal (with almonds and jam) and also walnut *mazurek*, entered in the list of traditional products.

### Walnut *mazurek* – a traditional product

On 3 November, 2011, this cake was entered in the list of traditional products in the category *Confectionery and Bakery Products* in the Kujawsko-Pomorskie Voivodeship.

According to official guidelines, it is: *Cake with a shortcrust pastry shell, flat, not high, with a layer of cream on top, decorated with dried fruit and nuts. Its shell is: A rectangular or square cake, with a side length of 20 to 40 cm. The cream should be thick and its taste should be very sweet, with strongly perceptible walnuts* (<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/mazurek-orzechowy>).



Popularne są także kwiatowe lub roślinne wzory ■ Also popular are floral or plant patterns





### *Tradycyjny mazurek orzechowy z Kaniewa*

#### **Składniki ciasta:**

- 3 szklanki mąki,
- 1 szklanka cukru,
- 3 żółtka,
- 20 dag masła,
- 1 łyżka smalca,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia.

#### **Składniki kremu:**

- 1 szklanka skręconych przez maszynkę lub tłuczonych orzechów włoskich,
- 2 żółtka,
- 0,5 szklanki cukru pudru,
- 0,5 szklanki słodkiej śmietanki 18%,
- 1 łyżka bulki tartej,
- kilka kropli olejku migdałowego.

#### **Sposób wykonania ciasta:**

Mąkę z proszkiem i tłuszczem siekamy za pomocą noża lub widelca, dodajemy cukier, na koniec żółtka, lekko zagniatamy. Odkładamy ciasto na godzinę w chłodne miejsce.

Rozwałkujemy ciasto na pergaminie, formujemy plackę z zagiętymi brzegami, przenosimy z pergaminem na blachę i pieczemy na złoty kolor (w piekarniku rozgrzanym do temperatury około 200°C, około 15–20 minut).

#### **Sposób wykonania kremu:**

Żółtka ucieramy z cukrem pudrem, dodajemy orzechy (wcześniej obrane z łupin i zmielone na maszynce lub utłuczone w moździerzu), śmietanę i bułkę tartą.

Stawiamy w garnku na ciepłej płycie kuchennej, podgrzewamy, mieszamy, aż się zagotuje i zrobi się gęsta masa. Należy uważać, aby masa się nie przypaliła.

Gdy krem zrobi się gęsty i jednolity, dodajemy kilka kropli olejku migdałowego i zdejmujemy z kuchni.

#### **Wykończenie:**

Wykładamy ciepłą masę na upieczony spód. Dekorujemy połówkami orzechów włoskich, rodzynkami, migdałami wedle uznania.

### *Traditional walnut mazurek from Kaniewo*

#### **For pastry:**

- 3 glasses of flour,
- 1 glass of sugar,
- 3 yolks,
- 20 dag butter,
- 1 tablespoon of lard,
- 1.5 teaspoons of baking powder.

#### **For cream:**

- 1 glass of ground or crushed walnuts,
- 2 yolks,
- 0.5 glass of castor sugar,
- 0.5 glass of single cream 18%,
- 1 tablespoon of breadcrumbs,
- a few drops of almond oil.

#### **How to make the pastry:**

Chop the flour with baking powder and fat using a knife or fork, add sugar, then the yolks and knead slightly. Put the pastry aside for an hour in a cool place.

Roll out the pastry on a sheet of parchment, form a pie with bent edges, transfer with the sheet of parchment to a baking sheet and bake until golden brown (in an oven preheated to a temperature of about 200°C, for about 15–20 minutes).

#### **How to make the cream:**

Mix the yolks with castor sugar, add the walnuts (previously shelled and ground or crushed in a mortar), single cream and breadcrumbs.

Put into a pot on a warm stove plate, heat up, stir until it boils and a thick mass is formed. Ensure not to burn it.

When the cream becomes thick and uniform, add a few drops of almond oil and remove from the stove.

#### **Decoration:**

Put the warm filling on the baked shell. Decorate it with halved walnuts, raisins, almonds, at your discretion.

że głównym składnikiem ciasta są orzechy włoskie tłumaczy się tym, że dawniej przy każdym domostwie rosło drzewo, z którego te orzechy pochodziły. Dzięki temu orzechy włoskie były, w przeciwieństwie do innych bakalii, łatwo dostępne – brano je z własnego gospodarstwa. Bakalie dawniej były towarami drogimi i luksusowymi, rzadko spotykanymi pod strzechą, a znacznie częściej pojawiały się na pańskich stołach.

Mazurek orzechowy jest chętnie pieczony także w pozostałych regionach Polski.

### Jeśli nie tradycyjny – to jaki?

Oprócz najczęściej spotykanych mas stosowanych do mazurków – orzechowej, czekoladowej czy kajmakowej – zdarzają się także mazurki z kremem migdałowym, pomarańczowym, jabłkowym, czy z dżemem lub marmoladą. Mazurek może nas jednak zaskoczyć nie tylko swoim pochodzeniem, lecz także smakiem i wyglądem. Masa może mieć smak pistacjowy, różany czy – ostatnio tak popularnego – słonego karmelu. Natomiast konserwów i zwolenników kulinarnych eksperymentów mogą skusić mazurki z dodatkiem tahini czy nawet herbaty matcha.

Wierzch mazurka tradycyjnie pokrywa się lukrem oraz orzechami, migdałami czy suszonymi lub kandyzowanymi owocami. Może on też być udekorowany kratką z ciasta. Popularne są również napisy z kolorowego lukru (zwykle „Alleluja” lub „Wesołych Świąt”) oraz kwiatowe lub roślinne wzory. Brzegi mazurka zdobi się warstwą ciasta lub masy, często tworzących wzór.

Bardziej oryginalny sposób dekoracji, to pokrycie wierzchu mazurka bezą, płatkami jadalnych kwiatów, wiórkami kokosowymi lub galaretką. W tej kwestii także można pozostać tradycjonalistą lub postawić na własną inwencję. Można udekorować mazurka delikatnie i minimalistycznie lub zaszaleć z bogactwem wzorów i kolorów.

Ważne, żeby mazurek był niski, o efektownym wyglądzie, mocno słodki i obfitujący w wykwintne dodatki.

### Dawne zwyczaje i rytuały

Chociaż z zapalem oddajemy się wypiekaniu i dekorowaniu naszych wielkanocnych mazurków, mało kto z nas ma wiedzę o zwyczajach i rytuałach, z którymi dawniej wiązało się to ciasto, podobnie jak i o jego pochodzeniu.

Niewiele osób wie, że mazurek dawniej stanowił symbol zakończenia Wielkiego Postu oraz nagrodę dla tych, którzy wytrzymali czterdzieści dni wstrzeźliwości od spożywania potraw mięsnych i deserów. A w minionych czasach postu przestrzegano znacznie surowiej niż dziś. Dlatego też przysmak ten miał być szczególnie pięknie udekorowany i pełen luksusowych dodatków.

Przygotowywanie mazurka było ważnym rytuałem wielkanocnym. A postawienie udekorowanego wypieku na świątecznym stole miało świadczyć o statusie materialnym rodziny oraz zapowiadać udane świętowanie.

The recipe for traditional walnut *mazurek* comes from Kaniowo in Kujawy, where it has been baked for many generations. The explanation for the fact that the main ingredient of the cake is walnuts is that in the past, at every homestead, a tree was growing from which those walnuts came. Thanks to this, walnuts were, unlike other dried fruit, easily available – people took them from own farms. Dried fruit used to be expensive and luxurious goods, rarely available in the country, and much more often present on noble tables.

Walnut *mazurek* is also willingly baked in other regions of Poland.

### If not traditional – then what kind of?

In addition to the most common fillings used for *mazurek* cakes – walnut, chocolate or kaymak – there are also *mazurek* cakes with almond, orange, apple cream or with jam or marmalade. However, *mazurek* can surprise us not only with its origin, but also with its taste and appearance. Therefore, the filling can have the pistachio, rose jam or salty caramel which has been so popular recently. On the other hand, connoisseurs and enthusiasts of culinary experiments may be tempted by *mazurek* cakes with the addition of tahini or even matcha tea.

The top of *mazurek* is traditionally covered with icing and nuts, almonds or dried or candied fruit. It can also be decorated with lattice pastry. Also popular are inscriptions made of colourful icing (usually “Hallelujah” or “Happy Easter”) and floral or plant patterns. The edges of *mazurek* are decorated with a layer of pastry or filling, often forming a pattern.

A more original way of decoration is to cover the top of *mazurek* with meringue, petals of edible flowers, desiccated coconut or jelly. Also in this matter, we can remain traditional or rely on our own inventiveness. We can decorate *mazurek* in a delicate and minimalist manner or give full rein to our imagination as regards the abundance of patterns and colours.

It is important that *mazurek* is low, with a spectacular appearance, very sweet and full of exquisite additives.

### Old customs and rituals

Although we eagerly devote ourselves to baking and decorating our Easter *mazurek* cakes, few of us have knowledge about the customs and rituals that this cake used to be associated with in the past, as well as about its origin.

Thus, few people know that *mazurek* used to be a symbol of the end of Lent and a reward for those who endured forty days of abstinence from meat dishes and desserts. And in past times, fasting was observed much more strictly than today. Therefore, this delicacy was to be particularly beautifully decorated and full of luxurious additions.

Preparing *mazurek* was an important Easter ritual. And putting a decorated cake on the Easter table was to evidence the financial status of the family and portend a successful celebration.

**Składniki ciasta:**

- mąka pszenna – 200 g,
- kakao – 30 g,
- cukier puder – 50 g,
- sól – duża szczypta,
- zimne masło – 150 g,
- jajko „zerówka” – 1 sztuka.

**Składniki kremu pistacjowego:**

- masło w temperaturze pokojowej – 200 g
- drobny cukier do wypieków – 200 g,
- sól – duża szczypta,
- jajko „zerówka” – 3 sztuki,
- pistacje niesolone zmielone – 150 g,
- mąka pszenna – 50 g.

**Składniki polewy matcha:**

- śmietanka 36% – 100 g,
- biała czekolada – 200 g,
- matcha – do smaku.

**Sposób wykonania ciasta:**

Mąkę, kakao, cukier puder i sól rozcieramy z zimnym masłem do otrzymania konsystencji piasku. Dodajemy jajko i wyrabiamy na jednolitą masę. Zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na minimum godzinę.

Zimne ciasto walcujemy na plackę o grubości około 4 mm nieco większy niż forma. Ostrożnie wykładamy nim formę, dociskając brzegi i odcinamy nadmiar z krawędzi. Naktuwamy widelcem i wkładamy do zamrażarki na minimum 20 minut. Po tym czasie wykładamy papierem do pieczenia i obciążamy ryżem lub fasolą. Wkładamy do piekarnika nagrzanego na 175°C i pieczemy przez 15–20 minut. Wyjmujemy obciążenie i dopiekamy.

**Sposób wykonania kremu i polewy:**

Miękkie masło rozcieramy z cukrem i solą na jasną masę. Dodajemy jajka po jednym, mieszamy. Dodajemy pistacje oraz mąkę i mieszamy do połączenia składników.

Śmietankę doprowadzamy do wrzenia i zalewamy nią czekoladę. Odstawiamy na 5 minut do rozpuszczenia czekolady i mieszamy do otrzymania gładkiej masy. Rozdzielamy pomiędzy trzy miseczki i do dwóch dodajemy matchę (tyle, by otrzymać dwa różne odcienie zieleni).

**Wykończenie:**

Na upieczony spód wykładamy nadzienie do połowy rantu. Pieczemy w 175°C przez 15 minut.

Gdy mazurek ostygnie, wylewamy najpierw białą polewę, tak aby jednolicie zakryła nadzienie. Łyżeczką robimy kleksy z dwóch pozostałych kolorów polewy i rozprowadzamy.

## Mazurek pistacjowy z matchą

### Pistachio mazurek with matcha

**For pastry:**

- wheat flour – 200 g,
- cocoa – 30 g,
- castor sugar – 50 g,
- salt – a large pinch,
- cold butter – 150 g,
- organic (“zero”) eggs – 1 piece.

**For pistachio cream:**

- butter of room temperature – 200 g
- fine sugar for baking – 200 g,
- salt – a large pinch,
- organic (“zero”) eggs – 3 pieces,
- unsalted ground pistachios – 150 g,
- wheat flour – 50 g.

**For matcha topping:**

- cream 36% – 100 g,
- white chocolate – 200 g,
- matcha – to taste.

**How to make the pastry:**

Mix the flour, cocoa, castor sugar and salt with cold butter to obtain the texture of sand. Add the egg and knead to obtain a uniform mass. Wrap in plastic foil and put into the refrigerator for at least an hour.

Roll the cold pastry into a cake which is about 4 mm thick and slightly larger than the baking sheet. Carefully line the sheet with the pastry, pressing the edges and cut off the excess pastry from the edges. Puncture with a fork and put into the freezer for at least 20 minutes. After this time, cover it with baking paper and load with rice or beans. Put into the oven preheated to 175 degrees and bake for 15–20 minutes. Remove the loading and finish baking.

**How to make the cream and topping:**

Mix the soft butter with sugar and salt until light. Add the eggs one at a time, mix. Add the pistachios and flour and mix until the ingredients are combined.

Boil the cream and pour it over the chocolate. Put aside for 5 minutes until the chocolate is dissolved and stir to obtain a smooth mass. Divide into three bowls and add matcha to two of them (so as to get two different shades of green).

**Decoration:**

Put the filling on the baked shell to about the halfway level. Bake at 175 degrees for 15 minutes.

When mazurek cools down, at first pour the white topping so that it uniformly covers the filling. With a teaspoon, make blobs using the two other colours of the topping and spread them out.

# Zdrowo i kolorowo

Healthy  
and colourfully







# Jaja na talerzu

## Eggs on the plate

Wiosna to początek nowego cyklu w przyrodzie. Świat budzi się do życia. Młode pędy roślin, wspaniałe, świeże i soczyste kolory wraz z coraz dłuższym dniem sprawiają, że rośnie też optymizm i poziom zadowolenia.

Symbolem odrodzenia jest jajko. Nie jest to rozprawka filozoficzna, która po raz enty rozważa co było pierwsze: jajko czy kura. Dziś zajmiemy się jajkami na talerzu. Od wieków człowiek spożywał jajka. Najpierw podbierał je z naturalnych gniazd, a z czasem nauczył się hodować ptactwo i zajął się produkcją jaj.

Polska należy do liczących się producentów i eksporterów jaj kurzych. Oczywiście są też jaja kaczki, gęsi, przepiórcze czy i te egzotyczne – strusie. Najczęściej jednak w kuchni mamy do czynienia z jajkami kurzymi, a rzadziej z przepiórczymi. Te ostatnie są bardzo małe i trzeba ich kilka, aby mieć objętość jednego kurzego. Natomiast aż 40 kurzych daje zawartość jednego jaja strusiego.

W Polsce jajka stały się symbolem najważniejszych w kulturze chrześcijańskiej Świąt Zmartwychwstania Pańskiego. Podczas uroczystego śniadania wielkanocnego domownicy dzielą

Spring is the beginning of a new cycle in nature. The world is waking up to life. New plant shoots, wonderful fresh and juicy colours and the days becoming longer and longer also make the level of optimism and satisfaction grow.

Egg is the symbol of rebirth. This is not a philosophical essay considering, for the umpteenth time, which came first: egg or hen. Today, we will look at eggs on the plate. For centuries, humans have eaten eggs. At first, they took them out of natural nests but over time learnt how to breed birds and started producing eggs.

Poland is one of the important producers and exporters of hen eggs. Naturally, there are also eggs of ducks, geese, quails or exotic ones – of ostrich. However, the eggs which are most frequently present in our kitchen are hen eggs, and sometimes quail eggs. The latter are very small and we need a few of them to have a volume of one hen egg. On the other hand, as many as 40 hen eggs give the content of one ostrich egg.

In Poland, eggs became the symbol of the most important holiday in Christian tradition – Resurrection of Jesus. During the festive Easter breakfast, the family members share the Easter



Jajka faszerowane i z majonezem ■ Stuffed eggs and eggs with mayonnaise

się święconym jajkiem, tak jak podczas wieczerzy wigilijnej opłatkiem. W czasie tych wiosennych świąt królują jajka kurze w każdej postaci. Najbardziej znanym ich wcieleniem są wówczas pisanki – pięknie, kolorowo malowane jajka, ugotowane na twardo. Malują je nie tylko dzieci, ale także dorośli, a każdy region ma charakterystyczne dla siebie wzory i techniki zdobienia jaj.

Świąteczne dni pełne są potraw z jajkami w roli głównej lub z ich dodatkiem. Spożywane są najczęściej jaja gotowane na twardo. Królują one na kanapkach – pokrojone w plasterki, posypane solą, czasem i pieprzem, przybrane np. plasterkami po-

eggs, just as they share Christmas wafer during the Christmas Eve supper. This spring holiday is dominated by hen eggs in every form. Their best known incarnation are Easter eggs – beautifully painted hard-boiled eggs. They are painted by children at home, but also by adults, and each region has its own specific patterns and techniques to decorate eggs.

The Easter days are full of eggs, either in the lead role or as an addition. The most commonly eaten eggs are hard-boiled ones. They are most often present on sandwiches – sliced, sprinkled with salt and sometimes with peppers, decorated, e.g. with sliced tomatoes or radishes. They also taste good when smeared with mustard, ketchup, mayonnaise or tartar sauce.

Often, hard-boiled eggs are served halved, smeared with mayonnaise and sprinkled with finely cut chives. They are also present in traditional spring salads. As regards Easter dishes, we can also encounter eggs in the famous Easter sour rye soup or white borscht. Eggs cut into pieces are poured with sour rye soup or white borscht. In the same way, they are also served in traditional Polish sorrel soup.

These examples do not exhaust the suggestions on how to use hard-boiled eggs. Often, they are an irreplaceable ingredient of meatloaf. It is made of minced meat which, after kneading and seasoning in a similar way like the meat for meatballs, is put into a mould and the hard-boiled eggs are placed inside. This type of meat-



Kanapka z jajkiem ■ Egg sandwich



Pieczeń rzymska z jajkiem ■ Meat loaf with eggs

midora lub rzodkiewki. Smakują również posmarowane musztardą, ketchupem, majonezem lub sosem tatarskim.

Często jajka ugotowane na twardo, podawane są przekrojone na połówki, posmarowane majonezem i posypane drobno pociętym szczypiorkiem. Nie brakuje ich również w tradycyjnych sałatkach jarzynowych. W świątecznych potrawach spotykamy je także w słynnym żurku wielkanocnym lub białym barszczu. Pokrojone na cząstki, zalewane są żurkiem lub białym barszczem. W ten sam sposób podawane są także w tradycyjnej polskiej zupie szczawiowej.

Te przykłady nie kończą propozycji wykorzystania jajek ugotowanych na twardo. Są one często niezastąpionym składnikiem pieczeni rzymskiej. Jest to rodzaj klopsa przygotowanego z mięsa mielonego, które po wyrobieniu i przyprawieniu w podobny sposób, jak na kotlety mielone, wkładane jest do formy, a w środku znajdują się jajka ugotowane na twardo. Taka pieczeń wyśmienita jest nie tylko na gorąco, ale także na zimno, jako plastry na kanapkach.

Bardzo dobrze smakują też jajka nadziewane. Jednym ze sposobów przygotowania jest ugotowanie ich na twardo, a następnie przecięcie wzdłuż, bez pokruszenia skorupki. Wyjmuje się środek, który po rozdrobieniu miesza się z posiekanymi i przesmażonymi pieczarkami wraz z drobno posiekaną cebulą. Tak przygotowaną masą nadziewa się połówki skorupki, które później przysmażane są na patelni. Jajka tak faszerowane, podawane są na gorąco i posypane drobno posiekaną natką pietruszki.



Żurek wielkanocny ■ Easter sour rye soup



Jedną z klasycznych potraw, w której jajko gra główną rolę, jest jajko na miękko – czyli podawane w skorupce w specjalnym kieliszku, ugotowane w taki sposób, aby tak było ścięte białko, by żółtko pozostało płynne.



Jajka na miękko ■ Soft-boiled eggs

Podobne w sposobie, lecz w innej formie, jest jajko sadzone. Tutaj również białko jest ścięte i żółtko płynne, ale jest to jajko rozbijane na patelni. Świetnie sprawdza się ono z gotowanymi na parze warzywami, np. fasolą szparagową lub szparagami. Dobrze smakuje też z ziemniakami z wody czy z frytkami.

Tak naprawdę wykorzystanie jaj w kuchni ograniczone jest tylko naszą wyobraźnią. Możemy przyrządzać je na wiele sposobów, z wieloma różnymi dodatkami, na słono, na ostro, na słodko. Ten ostatni sposób doskonale się sprawdza w koglumoglu, czyli w utartych z cukrem żółtkach, które po zalaniu ciepłym mlekiem z dodatkiem miodu przydaje się zimową porą przy przeziębieniach. Na słodko doskonale sprawdzają się żółtka, wymieszane z białym serem i cukrem jako nadzienie do naleśników. I oczywiście jajka są niezbędnym składnikiem wielu rodzajów ciast i tortów.

loaf is excellent when served hot, but also cold, as slices on sandwiches.

Stuffed eggs are also very good. One of methods to prepare them is to boil them hard and then to cut them along, without crushing the shell. The inside is removed and, after grinding, mixed with chopped and fried mushrooms and finely chopped onions. This mass is put into the halves of the shells, which are then fried in a frying pan. Eggs stuffed in this way are served hot and sprinkled with finely chopped parsley leaves.

One of the classic dishes, where the egg plays its lead role, is the soft-boiled egg – in other words, the egg in a shell, served in a special egg-cup, which is boiled in such a way that the white is coagulated while the yolk remains liquid.

The fried egg is similar when it comes to the method but has a different form. Here, the white is coagulated and the yolk is liquid as well but this egg is broken into a frying pan. It is ideal when served with steamed vegetables such as asparagus beans or asparagus spears. It also tastes well with cooked potatoes or with chips.



Jajka sadzone ■ Fried eggs

In fact, the use of eggs in cooking is limited only by our imagination. We can prepare them in many ways, with many different additions, so as to serve them salty, spicy, sweet. The latter is ideal for use in *kogel mogel*, i.e. the yolks mixed with sugar, which, after pouring with warm milk with honey, are good in winter when we have a cold. In the sweet version, the yolks, mixed with curd and sugar are perfect as a filling for pancakes. And, of course, eggs are an essential ingredient of many types of cakes and layer cakes.



# Winne grona w wielkim mieście, czyli Winnica Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego

## Grapes in the big city or the Vineyard of the Dolnośląski Agricultural Advisory Centre

Doradztwo rolnicze to nie tylko porady czy szkolenia – w ostatnich latach ośrodki doradztwa rolniczego (ODR) coraz szerzej rozwijają swoją ofertę demonstracji polowych, pokazów i praktycznych warsztatów. Oferują możliwość sprawdzenia lub „podejrzenia” różnych rozwiązań, przed wprowadzeniem ich do praktyki w gospodarstwie. Rolnicy mogą sprawdzić jak działają różne – często bardzo innowacyjne – rozwiązania, przed zainwestowaniem w nie swoich pieniędzy, a jednocześnie korzystając z usług ODR, mogą być pewni, że

Agricultural consultancy means not only advice or training – in recent years, agricultural advisory centres (AAC) have been increasingly developing their offer of field demonstrations, shows and practical workshops. They offer the opportunity to check or “peep at” various solutions before putting them into practice on the farm. Farmers can check how different – often very innovative – solutions work, before they invest their money in them, and, at the same time, using AAC services, they can be sure that they receive reliable and impartial information and advice. Field demonstrations are not only varietal and agrotechnological novelties of typical crops. Depending on the needs and specific nature of the region, they may apply to innovative types of crop production, such as, e.g., the cultivation of grapes.

The vineyard, which does not belong to a winemaker, but to an institution, is a unique project, which is a platform for cooperation between the Dolnośląski Agricultural Advisory Centre in Wrocław and winemakers from all over the region. In addition, it was founded in the middle of the city.

This model vineyard was established in 2020 in Wrocław, in the area of the Dolnośląski Agricultural Advisory Centre. It was founded as part of an operation financed by the *Network for innovation in agriculture and rural areas (SIR)* by the participants in the workshop entitled “*Viticulture technology in theory and practice*”, under the supervision of specialists in the field of winemaking from the Wrocław University of Environmental and Life Sciences.

The planted varieties included Rondo, Regent, Solaris, Hiberna and Riesling. These are five typical wine varieties, work-



Prace pielęgnacyjne ■ Maintenance works



otrzymują informacje i porady, które są wiarygodne i obiektywne. Demonstracje polowe to nie tylko nowości odmianowe i agrotechniczne typowych roślin uprawnych. W zależności od potrzeb i specyfiki regionu mogą one dotyczyć innowacyjnych rodzajów produkcji roślinnej, takiej jak np. uprawa winogron.

Winnica nienależąca do winiarza, ale instytucjonalna, to wyjątkowy projekt, będący platformą współpracy Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu z winiarzami z całego regionu. Na dodatek założona w środku miasta.

Ta modelowa winnica powstała w 2020 roku we Wrocławiu, na terenie Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego. Została założona w ramach operacji finansowanej ze środków *Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR)* przez uczestników warsztatów „*Technologia uprawy winorośli w teorii i praktyce*”, pod okiem specjalistów w dziedzinie winiarstwa z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.

Wśród posadzonych odmian znalazły się Rondo, Regent, Solaris, Hibernal oraz Riesling. To pięć odmian typowo winiarskich, sprawdzających się w dolnośląskich warunkach glebowo-klimatycznych. Celowo wybrano różne odmiany, aby można było obserwować różnice we wzroście, pokroju, plenności czy odporności na choroby i szkodniki.

Rondo – odmiana powstała jako mieszańiec międzygatunkowy na bazie dokonań czesko-niemieckich w 1964 roku. W 1999 roku zarejestrowano ją w Niemczech, jako odmianę winorośli właściwej (*Vitis vinifera*). Rondo jest odmianą bardziej wrażliwą na choroby niż Regent, szczególnie na mączniaka rzekomego, ale bardziej odporną niż odmiany szlachetne. Odmiana wytrzymała na mrozy do -24°C.

Regent – odmiana pochodząca z Niemiec, jako mieszańiec międzygatunkowy, wyhodowana w 1967 roku. Obecnie w Niemczech zarejestrowana, jako *Vitis vinifera*. Odmiana dość odporna na choroby i wytrzymała na mróz, do -24°C. Preferuje gleby średniej klasy. Posiada grona średniej wielkości, jagody kuliste, średnie, skórkę granatową, a miąższ bezbarwny. Regent dojrzewa na początku października i daje średnio około 22 Brix.

Hibernal – mieszańiec międzygatunkowy odmian winorośli Seibel 7053 i Riesling wyhodowany w 1944 roku w Niemczech, od dawna znany w Polsce. Krzewy o silnym, prostym wzroście

ing well in the soil and climatic conditions of Lower Silesia. Different varieties were deliberately chosen so that differences in their growth, structure, fertility or resistance to diseases and pests could be observed.



Modelowa winnica w środku miasta ■ Model vineyard in the centre of the city

Rondo – a variety created as an interspecific hybrid based on Czech-German achievements in 1964. In 1999, it was registered in Germany as a common grape vine variety (*Vitis vinifera*). Rondo is a variety more sensitive to diseases than Regent, especially to downy mildew, but more resistant than noble varieties. The variety is resistant to frosts down to -24°C.

Regent – a variety originating in Germany, as an interspecific hybrid, bred in 1967. Currently registered in Germany as *Vitis vinifera*. The variety is quite resistant to diseases and frost, down to -24°C. Prefers mid-range soils. It has medium-sized clusters, spherical, medium-sized grapes, navy blue skin, and colourless flesh. Regent ripens in early October and gives on average about 22 Brix.

Hibernal – an interspecific hybrid of the Seibel 7053 and Riesling grape vine varieties bred in 1944 in Germany, known

i dobrej plenności, dojrzewają w połowie października, wytrzymują mrozy do -24°C.

Riesling – jedna z trzech (*Chardonnay*, *Savignon Blanc*) odmian białych winorośli właściwej (*Vitis vinifera*) najczęściej uprawianych na świecie, pochodząca z Doliny Renu w Niemczech. Riesling jest odmianą późno dojrzewającą – w III dekadzie października. Krzewy silnie rosną, dając zielonożółte jagody, średniej wielkości w zwartych, niezbyt dużych gronach o wadze około 160 gram. Odmiana średnio odporna na choroby i wytrzymała na mróz do -23°C.

Solaris – jest krzyżówką międzygatunkową. Powstała w Niemczech w 1975 roku z odmian *Merzling* i *Geisenheim 6493* (*Zaria Siewiera x Muskat Ottonel*). Odmiana preferuje wilgotniejszą glebę, na których uzyskuje silny wzrost i wysoką plenność. Wytrzymuje mrozy do -24°C i jest wysoko odporna na choroby grzybowe, za wyjątkiem mączniaka prawdziwego, na którego jest średnio odporna.

W maju 2021 roku winnica obchodziła swoje pierwsze urodziny, a jej wygląd zupełnie nie przypominał tego sprzed kilku miesięcy. Początkowo niewielkie i niepozorne sadzonki, z upływem czasu zaczęły zachwycać siłą i elegancją. Jesienią winogrona zostały zebrane we Wrocławiu po raz pierwszy.

Liczba winnic na Dolnym Śląsku stale rośnie, zwiększa się również zainteresowanie turystyką winiarską, czyli tzw. enoturystyką. Bo winnica dziś to nie tylko uprawa winorośli i produkcja win, ale również coraz częściej ciekawa propozycja spędzenia wolnego czasu w gospodarstwie, gdzie winiarze dzielą się z gośćmi nie tylko swoim winem, ale również wiedzą i doświadczeniem. Doświadczalna winnica stanowi źródło inspiracji oraz praktycznej wiedzy dla osób zainteresowanych tematyką winoroślarnictwa. Stanowi wizytówkę potencjału i możliwości winiarskich regionu oraz jest żywym, wymagającym stałego dozoru i pielęgnacji, przykładem współpracy między Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego a winiarzami.

Jest to szczególnie ważne ze względu na bardzo szybko rosnącą liczbę winnic na Dolnym Śląsku i związane z tym zapotrzebowanie na fachową wiedzę, jak je zakładać, prowadzić i promować. A przykład Winnicy Dolnośląskiego ODR pokazuje, jak dużym wsparciem dla rozwoju gospodarstw może być publiczne doradztwo rolnicze, na bieżąco dopasowujące swoją ofertę do aktualnych potrzeb producentów rolnych.

in Poland for a long time. The bushes grow strong and straight, have good fertility, ripen in mid-October, can withstand frosts down to -24°C.

Riesling – one of the three (*Chardonnay*, *Savignon Blanc*) varieties of white grape vines (*Vitis vinifera*) most often cultivated all over the world, originating in the Rhine Valley in Germany. Riesling is a variety which ripens late – in the third decade of October. The bushes grow strong, giving greenish-yellow grapes, of medium-size, in compact, not very large clusters weighing about 160 grams. The variety is moderately resistant to diseases and frost down to -23°C.

Solaris – is an interspecific hybrid. It was created in Germany in 1975 from the *Merzling* and *Geisenheim 6493* varieties (*Zaria Siewiera x Muskat Ottonel*). The variety prefers more humid soils, on which it grows strong and is highly fertile. It withstands frosts down to -24°C and is highly resistant to fungal diseases, except for powdery mildew, to which it is moderately resistant.

In May 2021, the vineyard celebrated its first birthday, and its appearance did not resemble the one from before several months. Over time, initially small and

modest seedlings started to enchant with their strength and elegance. In autumn, the grapes were harvested in Wrocław for the first time.

The number of vineyards in Lower Silesia is constantly growing, so is the interest in wine tourism, i.e. enotourism, as today the vineyard means not only viticulture and winemaking, but also more and more often an interesting offer to spend free time on the farm, where winemakers share with guests not only their wine, but also knowledge and experience. The experimental vineyard is a source of inspiration and practical knowledge for persons interested in the subject of winegrowing. It is a showcase of the potential and winemaking possibilities of the region and is a vivid, requiring constant supervision and care, example of cooperation between the Agricultural Advisory Centre and winemakers.

This is particularly important due to the rapidly growing number of vineyards in Lower Silesia and the related need for expertise regarding their establishment, running and promotion. And the example of the Vineyard of the Dolnośląski AAC shows how much support for the development of farms can be provided by public agricultural consultancy, adjusting its offer to the current needs of agricultural producers on an ongoing basis.



Winne grona z wielkiego miasta ■ Grapes from the big city

# Od pesto z rzodkiewki po zygmunówkę

## From radish leaf pesto to *Zygmuntówka* cake

ROZMOWA Z ŁUKASZEM KONIKIEM, ZNANYM SZEFEM KUCHNI, POSZUKIWACZEM NIEZWYKŁYCH SMAKÓW

■ INTERVIEW WITH ŁUKASZ KONIK, WELL-KNOWN CHEF, SEEKER OF UNUSUAL FLAVOURS

**P**ierwsze promienie słońca już zdążyły ogrzać nasze twarze. To znak, że nadeszła wiosna, a wraz z nią mnóstwo możliwości, także tych kulinarnych. Wiele osób w tym czasie postanawia przejść na dietę, zdecydowanie więc częściej sięga po najróżniejsze sałatki i surówki.

**Czy to oznacza, że ograniczać się trzeba tylko do tego typu dań?**

Po długiej zimie, gdzie je się zazwyczaj duże, ciężkie dania, wszyscy czekają na piękną, słoneczną pogodę. Chcemy poczuć się lekko i tak też jeść. Wiosna to oczywiście nowalijki – młode, wiosenne warzywa i owoce, ukazujące się po raz pierwszy w sezonie. Szczypiorek, rzodkiewka czy nasz gzik poznański w połączeniu z chlebem prądnickim z Małopolski to moja propozycja na niekonwencjonalne, wiosenne śniadanie.

**T**he first sunrays have already warmed our faces. This is a sign that the spring has come, bringing us a lot of possibilities, including culinary ones. At this time, many people decide to go on a diet, so they choose various salads definitely more often.

**Does this mean that we have to limit ourselves only to this type of dishes?**

After a long winter, when we usually eat large, heavy dishes, everyone is waiting for beautiful, sunny weather. We want to feel light and eat light dishes. The spring means, of course, early vegetables – new, spring vegetables and fruit, appearing for the first time in the season. Chives, radishes or our Poznań *gzik*, in combination with Prądnicki bread from Małopolska, is my proposal for an unconventional, spring breakfast.



Salatka warzywna ■ Vegetable salad



Mięso z domowego rusztu ■ Home-made grilled meat

**A co z mięsem? Czy mięsne dania są poszukiwane o tej porze roku?**

Oczywiście. Tylko zachęcałbym do serwowania ich już w grillowej odsłonie. Na grilla można położyć praktycznie wszystko – od mięsa, przez warzywa, po pieczywo. Polecam również mięso z domowego rusztu, bez ciężkich sosów, a jako dodatek sałatkę. Większość Polaków skupia się na 3 dużych daniach w ciągu dnia. Wiosną zależy nam na nieprzejadaniu się. Rozłóżmy sobie posiłki na cały dzień, może ich być nawet 6 lub 7, ale mniejszych objętościowo.

**Jako poszukiwacz niezwykłych smaków dużo Pan jeździ po Polsce. Jak ona smakuje?**

Turyści najbardziej kojarzą nasz kraj przede wszystkim z pierogami, schabowym i golonką. Popularne są również nasze zupy: rosół, barszcz czy żurek. Na smak i kształt polskiej kuchni miała wpływ historia poszczególnych regionów naszego kraju. W ciągu wieków odcisnęły na niej swoje ślady liczne narody. Widoczne są wpływy m.in. kuchni żydowskiej, litewskiej, ukraińskiej, niemieckiej, tatarskiej i wielu, wielu innych. Częste podróże Polaków skutkowały dużymi zmianami w naszej kuchni. Coraz więcej restauracji czy obiektów gastronomicznych stara się przedstawiać swoją kuchnię regionalną, coś innego od typowych dań. Bardzo mnie to cieszy i inspiruje, ponieważ jest to swego rodzaju powrót do korzeni.

**Jaki wpływ ma kuchnia zagraniczna na preferencje kulinarne Polaków?**

Kilkanaście lat temu to Polacy szukali smaków świata. Z Japonii sprowadziliśmy sushi, z Włoch pizzę i pasty, z Turcji kebab. Z jednej strony zaczęliśmy bardziej interesować się nowy-

**What about meat? Are meat dishes wanted at this time of the year?**

Of course, they are. I would only encourage you to serve them already in their grilled version. As a rule, we may grill everything – from meat, through vegetables, to bread. I would also like to recommend homemade grilled meat, without heavy sauces, and a salad as an accompaniment. Most Poles focus on 3 large dishes during the day. In the spring, we do not want to overeat. I suggest distributing the meals over the whole day, there may be even 6 or 7 of them, but smaller in volume.

**As a seeker of unusual flavours, you travel around Poland a lot. What does it taste like?**

Tourists most often associate our country mainly with dumplings, pork chops and pork knuckle. Popular are also our soups: clear soup, beetroot soup or sour rye soup. The taste and shape of Polish cuisine has been influenced by the history of individual regions of our country. Over the centuries, numerous nations have left their mark on it. We can see the influences of Jewish, Lithuanian, Ukrainian, German, Tatar and many, many other cuisines. Frequent travels of Poles resulted in big changes in our cuisine. More and more restaurants or catering facilities try to present their regional cuisine, something different from typical dishes. I am very happy with and inspired by this, because it is a kind of back to the roots.

**What influence does foreign cuisine have on the culinary preferences of Poles?**

A dozen or so years ago, it was Poles who were looking for the flavours of the world. We imported sushi from Japan, pizza and pastas from Italy, kebab from Turkey. On the one hand, we

mi smakami, z drugiej zaś próbujemy narzucić zagranicznym nowościom polski smak. Pizza chętniej jest spożywana z dodatkiem dobrej, polskiej kiełbasy. Obecnie w Polsce istnieje turystyka kulinarna, jednak jest ona bardzo ogólna. Musimy docierać z naszymi regionalnymi daniami do odwiedzających nasz kraj. Ktoś, kto jest zainteresowany tematyką jedzenia, to oczywiście znajdzie coś dla siebie.

### Co mówią o naszych daniach turyści? Jakie regionalne potrawy wybierają?

Sam dużo podróżuję, bywam na targach kulinarnych i widzę, że turyści, którzy próbują naszej kuchni, są nią oczarowani. Mówią, że jest to coś niesamowitego. Jest to kuchnia naturalna, nieprzetworzona, bez sztucznych dodatków. Dziwię się, że wciąż tak mało chwalimy się naszym kulinarnym dziedzictwem.

Dobrym przykładem są chłodniki w różnych wariantach, na bazie nabiału. W Polsce mamy doskonałe mleczarnie, w których produkowane są wszelkiego rodzaju jogurty, kefiry. Możemy się pobawić w typowy regionalizm – połączyć właśnie nowalijek, szczypiorku, rzodkiewki, koperku i buraka. Jeśli nie lubimy chłodnika na słono, możemy go przyrządzić na słodko, dodając konfiturę lub garść naszych borówek, które są dostępne cały rok.

### Czy Polacy szukają potraw regionalnych?

Na pewno coraz większą uwagę zwracamy na same produkty, z których dania są przygotowywane. Na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi dostępna jest lista regionalnych produktów i potraw. Szukajmy więc produktów certyfikowanych unijnymi znakami lub posiadających oznaczenia „Poznaj dobrą żywność” czy „Jakość Tradycja”. Oznacza to, że żywność jest sprawdzona, a jej jakość kontrolowana.

have become more interested in new flavours, and on the other hand, we are trying to make foreign novelties acquire a Polish taste. Pizza is more willingly eaten with the addition of good Polish sausage. Currently, there is culinary tourism in Poland, but it is very general. We must reach out with our regional dishes to people visiting our country. Someone who is interested in the subject of food will, naturally, find something for themselves.

### What do tourists say about our dishes? What regional dishes do they choose?

I travel a lot myself, I attend culinary fairs and I can see that tourists who try our cuisine are delighted by it. They say it is something amazing. It is a natural, unprocessed cuisine, without artificial additives. I am surprised that we still do not boast of our culinary heritage too much.

A good example are cold soups in various versions, based on dairy products. In Poland, we have excellent dairies where all kinds of yoghurt and kefir are produced. We can play at typical regionalism – a combination of early vegetables, chives, radishes, dill and beetroot. If we do not like cold soup in its salty version, we can make it sweet by adding jam or a handful of our blueberries, which are available all year round.

### Are Poles looking for regional dishes?

Certainly, we pay more and more attention to products of which dishes are made. On the website of the Ministry of Agriculture and Rural Development, there is a list of regional products and dishes. So let us look for products certified with EU marks or having the “Try Fine Food” or “Quality Tradition” marks. They give us a signal that it is verified food and its quality is under control.



Kotlety schabowe ■ Pork chops



*Botwina z jajkiem w koszulce  
i młodymi ziemniakami*

*Young beet leaves soup  
with poached egg and new potatoes*

**Składniki:**

- Botwina - 1 pęczek,
- Jajka- 4 szt.,
- Bulion warzywny – 1 litr,
- Młode ziemniaki (małe)– 200g,
- Koperek – ½ pęczka,
- Śmietana 18% - 200 ml,
- Ocet – 2 łyżki,
- Sól, pieprz,
- Cukier – 3 łyżki.

**Wykonanie:**

Botwinę dokładnie umyć i posiekać. Zagotować w bulionie warzywnym i zakwasić 1 łyżką octu. Przyprawić solą, pieprzem i cukrem. Dodać śmietanę, posiekany koperek oraz ugotowane osobno ziemniaki (w całości w osolonej wodzie). Zagotować wodę w rondelku i lekko posolić oraz dodać łyżkę octu. Łyżką zrobić lekki wir i wbić jajko. Gotować przez około 2 minuty i wyjąć łyżką cedzakową. Botwinę podawać z jajkiem.

**Ingredients:**

- Young beet leaves - 1 bunch,
- Eggs - 4 pcs,
- Vegetable broth – 1 litre,
- New potatoes (small) – 200g,
- Dill – 1/2 bunch,
- Cream 18% - 200 ml,
- Vinegar – 2 tablespoons,
- Salt, pepper,
- Sugar – 3 tablespoons.

**Method:**

Carefully wash and then chop the young beet leaves. Boil them up in the vegetable broth and acidify with 1 tablespoon of vinegar. Season with salt, pepper and sugar. Add the cream, chopped dill and separately cooked potatoes (cooked whole in salted water). Boil the water in a saucepan, add a pinch of salt and a tablespoon of vinegar. With a spoon, swirl the water to create a small whirlpool and pour the egg. Cook for about 2 minutes and remove with a slotted spoon. Serve the young beet leaves soup with the egg.



### Jakie wiosenne danie jest najlepsze do samodzielnego przygotowania?

Znowu wracamy do nowalijek. Prosta sałatka warzywna na bazie naszego oleju rzepakowego. Uważam, że nasza tzw. oliwa północy pasuje praktycznie do każdej potrawy i przede wszystkim nie zmienia jej smaku. Szybkie do przygotowania jest także pesto z rzodkiewki, a do tego makaron dobrej jakości.

### Napisał Pan książkę „Kuchnia regionów”. Czym kierował się Pan w wyborze dań?

Do tej pory nie było na rynku takiej pozycji. W swojej książce chciałem pokazać dania regionalne, których każdy turysta powinien szukać. Dla mnie skarbnicą wiedzy są panie z kół gospodyń wiejskich. Po przeprowadzeniu wielu rozmów, zacząłem szukać ciekawych, starych przepisów. Było ich tak wiele, że musiałem się ograniczyć do tych, których składniki są łatwo dostępne i stosunkowo tanie.

### Przeglądając Pana książkę, natknęłam się na przepis deseru z ymuntówki. Przyznam, że jako warszawianka nie znałam go. Może Pan coś więcej o nim opowiedzieć?

Zacznijmy od tego, że wszyscy kojarzą wuzetkę, były królową PRL-owskich kawiarni. Jej nazwa pochodzi od słynnej, stołecznej trasy. Natomiast historia ymuntówki jest bardzo ciekawa. Kilkanaście lat temu urząd miasta Warszawy szukał alternatywy dla wuzetki. To miało być tanie i szybkie ciastko. Ogłoszono konkurs, w którym wzięło udział 18 cukierni należących do Cechu Rzemiosł Spożywczych. Jury składające się z cukierników i znanych osobistości wskazało zwycięski przepis. Ymuntówka miała stać się symbolem Warszawy i przyczynić się do jej wypromowania. Jej nazwa kojarzy się z królem Zygmuntem III Wazą, a kształtem przypomina strzelistą koronę. Powstało wiele wariantów tego ciastka. Obecnie jest trudno dostępne, dlatego m.in. poprzez moją książkę zachęcam turystów i Polaków do jej szukania, a przed wszystkim do jej samodzielnego przygotowania.

### Dziękuję za rozmowę.

ROZMAWIAŁA ■ INTERVIEWER: KATARZYNA PRZYBYSZEWSKA/MRIRW ■ MARD  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©WEYO-, ©NPLS-, ©GRZEGORZ TARGOSZ-ADOBE.STOCK.PL



**Łukasz Konik** – znany szef kuchni. Jedna z ciekawszych postaci polskiej branży kulinarnej. Kreatywny poszukiwacz niezwykłych smaków, eksperymentator, który pokazuje, że polska kuchnia nie musi być nudna. Jest absolwentem Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu. Zawodowe doświadczenie zdobywał w najlepszych restauracjach oraz hotelach w kraju i poza jego granicami. Od kilku lat reprezentuje Polskę na arenie kulinarnej podczas targów międzynarodowych m.in. w Indiach, Wietnamie, Tajlandii, Korei, Chinach, Jakarcie, Tajwanie, Singapurze, gdzie promuje kuchnię polską. Wspólnie ze swoim kulinarnym teamem prowadzi warsztaty, pokazy, eventy, podczas których odkrywa tajniki kuchni. Obecnie zarządza cateringiem dietetycznym, jednym z największych w Polsce. ■ Łukasz Konik – a well-known chef. One of the more interesting persons in the Polish culinary industry. He is a creative explorer of extraordinary tastes, an experimenter who shows that Polish cuisine does not need to be boring. He is a graduate of the Academy of Hospitality and Catering in Poznań. He gained his professional experience in the best restaurants and hotels, at home and abroad. For several years, he has been representing Poland in the culinary arena, inter alia, at international fairs, e.g. in India, Vietnam, Thailand, Korea, China, Jakarta, Taiwan, Singapore, where he promotes Polish cuisine. Together with his culinary team, he conducts workshops, shows and events at which he reveals the secrets of cuisine. Currently, he manages one of the largest diet catering businesses in Poland.

### What spring dish is best to be made on our own?

Again, we should get back to early vegetables. A simple vegetable salad based on our rapeseed oil. I believe that our so-called olive oil of the north goes well with practically every dish and, above all, it does not change its taste. Radish leaf pesto is also quick to prepare, together with good quality pasta.

### You wrote the book “Cuisine of the Regions”. What were you guided by in choosing your dishes?

So far, there has been no such publication in the market. In my book, I wanted to show regional dishes that every tourist should look for. For me, the treasury of knowledge are the ladies from the Farmers’ Wives’ Associations. After many interviews, I started looking for interesting, old recipes. There were so many of them that I had to limit myself to those whose ingredients are easily available and relatively inexpensive.

### When browsing your book, I came across a recipe for the *Zygmuntówka* dessert. I admit that as a resident of Warsaw I did not know it. Can you tell us something more about it?

We should start with the fact that everyone knows *Wuzetka*, the former queen of cafeterias in the times of the Polish People’s Republic. Its name comes from the famous, capital route. On the other hand, the history of *Zygmuntówka* is very interesting. A dozen or so years ago, the City Office of Warsaw was looking for an alternative for *Wuzetka*. It was to be a cheap and quick-to-make cake. A competition was announced, in which 18 confectioneries belonging to the Guild of Food Crafts participated. A jury consisting of pastry cooks and famous persons chose the winning recipe. *Zygmuntówka* was to become a symbol of Warsaw and contribute to its promotion. Its name is associated with King Sigismund III Vasa, and the shape resembles a soaring crown. Many variants of this cake have been created. Currently, it is difficult to obtain, therefore, *inter alia*, through my book, I encourage tourists and Poles to look for it, and, above all, to prepare it on their own.

### Thank you for the interview.

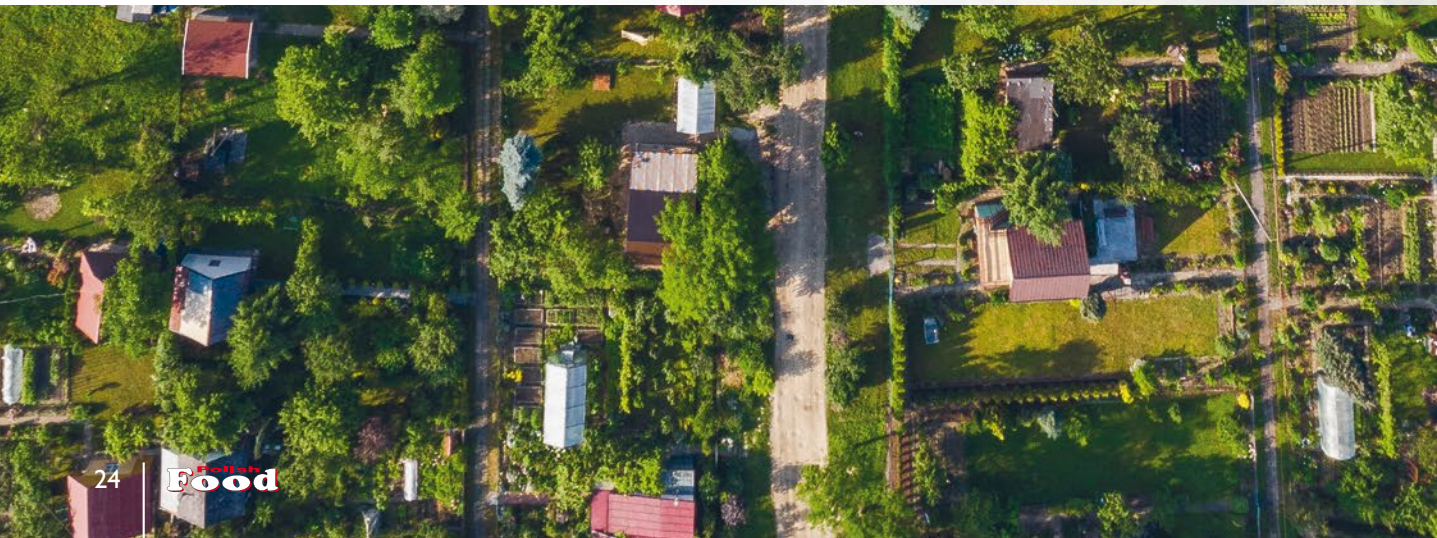


# Ogródki działkowe – wsparcie dla zielonych enklaw miast

## Allotments – support for green urban enclaves

Zmiany klimatu sprawiły, że coraz częściej mamy do czynienia z ekstremalnymi zjawiskami pogodowymi, jak susze czy podtopienia. Coraz bardziej dotykają one również mieszkańców miast. Ale klimat nie jest jedynym sprawcą tego stanu rzeczy, niemały w nim udział ma także człowiek. Żyjemy w wypełnionych betonem miastach, istniejące tereny zielone oddajemy w ręce deweloperów, nie dbamy należycie o przyrodnicze enklawy znajdujące się na terenie naszej aglomeracji. I to się mści.

Owing to climate change, more and more we deal with extreme weather phenomena such as drought or inundation. They increasingly often affect also residents of cities. But climate is not the only driver of this situation, humans also have a significant share in it. We live in cities full of concrete, hand existing green areas over to developers, do not take proper care of natural enclaves within our agglomeration. And this takes its toll.



Rugowanie zieleni z przestrzeni miast, betonowanie placów, skwerów, brukowanie podwórek, a do tego żelbetonowe budynki i asfaltowe drogi powodują w warunkach ocieplania się klimatu efekt tzw. miejskich wysp ciepła, czyli nadmiernego nagrzewania się terenów zurbanizowanych. Gdy nadchodzi fala upałów, życie w buchającym ciepłem, oddawanym przez betonową infrastrukturę miast, staje się niezmiernie uciążliwe.

Kolejnym zjawiskiem, będącym efektem tzw. betonozy, są miejskie powodzie, które pojawiają się na skutek gwałtownych opadów deszczu. Gdyby betonu było mniej, to gleba mogłaby przyjąć przynajmniej część deszczówki w czasie silnych opadów. Tymczasem spływa ona do systemu kanalizacyjnego, który nie nadąża z przyjmowaniem dużej ilości wody opadowej i wylewa się ze studzienek, podtapiając okoliczne ulice i budynki. Latem ubiegłego roku z miejską powodzią mierzyły się m.in.: Poznań, Szczecin, Kraków, Warszawa, Olsztyn, Rzeszów oraz Lublin.

Jednym ze sposobów na uczynienie miast bardziej przyjaznymi, zdrowszymi i bezpieczniejszymi dla mieszkańców jest inwestowanie w zieloną infrastrukturę. W tę ideę wpisuje się program wsparcia finansowego dla ogrodów działkowych, który wiosną bieżącego roku ma ruszyć w ramach unijnego programu krajowego, jakim jest Program Infrastruktura i Środowisko.



Okazja do poznania warzyw ■ Opportunity to become familiar with vegetables

Removing green areas from cities, covering yards and squares with concrete, paving backyards and, in addition, reinforced concrete buildings and asphalt roads create, in the conditions of climate warming, the effect of so-called urban heat islands i.e. the excessive heating of urbanised areas. When a heatwave is coming, the life in a city which emits heat released by concrete infrastructure becomes extremely strenuous.

Another phenomenon, resulting from domination of concrete, are urban floods which appear as a result of heavy rainfall. If the amount of concrete was lower, the soil could absorb at least a part of rainwater during heavy precipitation. But it runs to the sewage system which is unable to receive the large amount of rainwater and it runs out from well, flooding nearby streets and buildings. Last summer, such cities as, e.g., Poznań, Szczecin, Kraków, Warsaw, Olsztyn, Rzeszów and Lublin had to struggle with urban floods.

One of methods to make cities more friendly, healthy and safe for residents is to make investments in green infrastructure. The part of this concept is a programme of financial support for allotments which is to be launched this spring under the EU national programme, i.e. Infrastructure and Environment Programme.

The distribution of allotments in cities brings many ecological and social benefits.

A large number of trees and shrubs and a significant diversification of species in allotments have an excellent impact on improving air quality in cities. Allotments are also a very important element of a hydrological cycle in the city, for the fact that they are areas where water may sink into the soil, thus slowing



Szklarnia ogrodowa ■ Garden greenhouse

Rozmieszczenie ogrodów działkowych w miastach niesie mnóstwo korzyści ekologicznych i społecznych. Duża liczba drzew i krzewów oraz wielkie zróżnicowanie gatunków na działkach doskonale wpływa na poprawę jakości powietrza w miastach. Działki są również bardzo ważnym elementem cyklu hy-

drologicznego w mieście. Są to tereny, gdzie woda może wsiąkać w glebę spowalniając procesy spływu powierzchniowego w czasie opadów, co zmniejsza ryzyko podtopień i lokalnych powodzi. Tereny użytkowane przez działkowców są miejscem olbrzymiej różnorodności gatunkowej roślin, a co za tym idzie doskonałym siedliskiem do życia i schronienia dla bardzo wielu gatunków zwierząt. Ale ogródki działkowe to także miejsce aktywnego wypoczynku, społecznej integracji czy edukacji proekologicznej. W Polsce jest ponad 4,5 tys. tzw. rodzinnych ogrodów działkowych. Ich zachowanie jako zielonych, miejskich enklaw jest bardzo ważnym czynnikiem zapobiegającym dalszej degradacji środowiska naturalnego.

Program „Rozwój zielonej infrastruktury poprzez wsparcie ogrodów działkowych” jest projektem grantowym. Jego realizację powierzono Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. O tym wyborze zdecydował fakt, że ARiMR posiada swoje placówki w każdym województwie i powiecie w Polsce, ma wieloletnie doświadczenie w dystrybucji środków publicznych, pochodzących z budżetu krajowego i unijnego – może więc zapewnić prawidłową realizację projektu oraz skuteczne dotarcie do stowarzyszeń ogrodowych.

O wsparcie finansowe będą mogły starać się stowarzyszenia ogrodowe, realizujące działania o charakterze publicznym, które mają kluczowe znaczenie dla utrzymania funkcji środowiskowych i łagodzenia zmian klimatu w miastach oraz całych aglomeracjach. Przyznanie pomocy odbywać się będzie na wniosek grantowy tych stowarzyszeń. Co ważne, nie będzie od nich wymagany żaden własny wkład finansowy.



Różnorodność bylin jest ozdobą wielu ogródków działkowych ■ Diversity of perennials is a decoration of many allotments

down the processes of surface runoff which reduces the risk of inundation and local flooding. Areas used by allotment owners are the place of enormous diversity of plant species and thus a superb habitat to live and shelter for many animal species. But



Skrzynie to dodatkowy element dekoracji ogródków ■ Crates are an additional element to decorate allotments

allotments are also the place of active rest, social integration or environmental education. In Poland, there are more than 4.5 thousand so-called family allotments. Their preservation, as green, urban enclaves, is a very important factor preventing further degradation of natural environment.

The programme entitled „Development of green infrastructure by supporting allotments” is a grant project. Its implementation has been entrusted to the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture. This choice has been determined by the fact that the ARMA has its branches in each voivodeship and district in Poland, has many years of experience in distributing public funds from the state and EU budgets – thus, it may guarantee the proper implementation of the project and efficient outreach to garden associations.

Financial support can be sought by garden association, implementing public measures, which are of key importance for maintaining environmental functions and mitigating climate change in cities and whole agglomerations. Aid will be granted based on the grant application submitted by these associations. What is important, no own financial contribution will be required from them.

TEKST ■ By: BIURO PRASOWE/ARiMR ■ PRESS OFFICE/ARMA  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©MARCIN JUCHA-, ©MONKEY BUSINESS-,  
©COUNTRYLENS-, ©GARDEN GURU-, ©BYDLINSKA-ADOBE.STOCK.PL

# Do ARiMR bez wychodzenia z domu

## Visit the ARMA without leaving home

Załatwianie spraw urzędowych, kontakt z instytucjami państwowymi coraz powszechniej odbywa się online, za pośrednictwem narzędzi internetowych. Proces cyfryzacji nie mógł także ominąć Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, która w ostatnich latach mocno inwestuje w projekty informatyczne.

Głównym celem wprowadzania przez ARiMR nowych narzędzi cyfrowych jest sprawniejsza obsługa rolników i innych beneficjentów korzystających ze wsparcia Agencji. Internetowe rozwiązania pozwalają rolnikom bez wychodzenia z domu na załatwianie spraw urzędowych, oszczędzają ich czas, który jest cenny przy codziennych obowiązkach w gospodarstwie,

The handling of official matters and contact with state institutions more and more often takes place online, with the use of online tools. The digitisation process could also not omit the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture, which has invested strongly in IT projects in recent years.

The main objective of introducing new digital tools by the ARMA is to better serve farmers and other beneficiaries using the Agency's support. Online solutions allow farmers to handle their official matters without leaving home, save their time which is valuable in the case of everyday farm responsibilities, accelerate the administrative handling of



## WSPARCIE DLA ROLNICTWA

przyspieszają administracyjną obsługę składanych przez nich wniosków i wypłatę środków. Umożliwiają również komunikację między Agencją a rolnikiem.

their applications and the payment of funds. They also allow for communication between the Agency and the farmer.

Wśród projektów informatycznych zrealizowanych przez ARiMR znajdują się m.in.:

**eWniosekPlus** – aplikacja, która pozwala złożyć przez internet wniosek o dopłaty bezpośrednie i obszarowe z PROW;

**IRZPlus** – portal umożliwiający dokonywanie drogą elektroniczną zgłoszeń o zdarzeniach dotyczących zwierząt gospodarskich;

**Mobilna ARiMR** – aplikacja na smartfon i tablet, która służy do przesyłania fotografii dokumentów lub zdjęć gruntów i upraw potrzebnych np. do weryfikacji wniosku o dopłaty;

**eWoP** – aplikacja, która daje możliwość składania przez internet wniosków o płatność dla wybranych działań inwestycyjnych PROW 2014–2020, a także pozwala na dwukierunkową komunikację pomiędzy wnioskodawcą a ARiMR;

**Geoportal ARiMR** – serwis, który udostępnia na wniosek uprawnionych podmiotów podkłady mapowe oraz dane z bazy LPIS, ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności;

**ePUE** – portal ułatwiający korzystanie z usług świadczonych przez ARiMR wszystkim, którzy posiadają numer w Ewidencji Producentów Rolnych. Po autoryzacji użytkownik ma dostęp do: danych osobowych i firmowych, listy złożonych wniosków i spraw z aktualnym statusem, historii i zmian we wnioskach, spersonalizowanych powiadomień czy informacji finansowych.

The IT projects implemented by the ARMA include, *inter alia*:

**eWniosekPlus** – an app which enables the online submission of an application for direct and area payments from the RDP;

**IRZPlus** – a portal enabling the electronic reporting of events regarding livestock;

**Mobile ARMA** – a smartphone and tablet app used to upload photos of documents or photos of land and crops needed, e.g., to verify a payment application;

**eWoP** – an app that allows to submit payment applications online for selected investment measures of the RDP 2014–2020, and also enables two-way communication between the applicant and the ARMA;

**ARMA Geoportal** – a service which provides, upon request of authorised entities, background maps and data from the LPIS database, the producer register, the farm register and the register of payment applications;

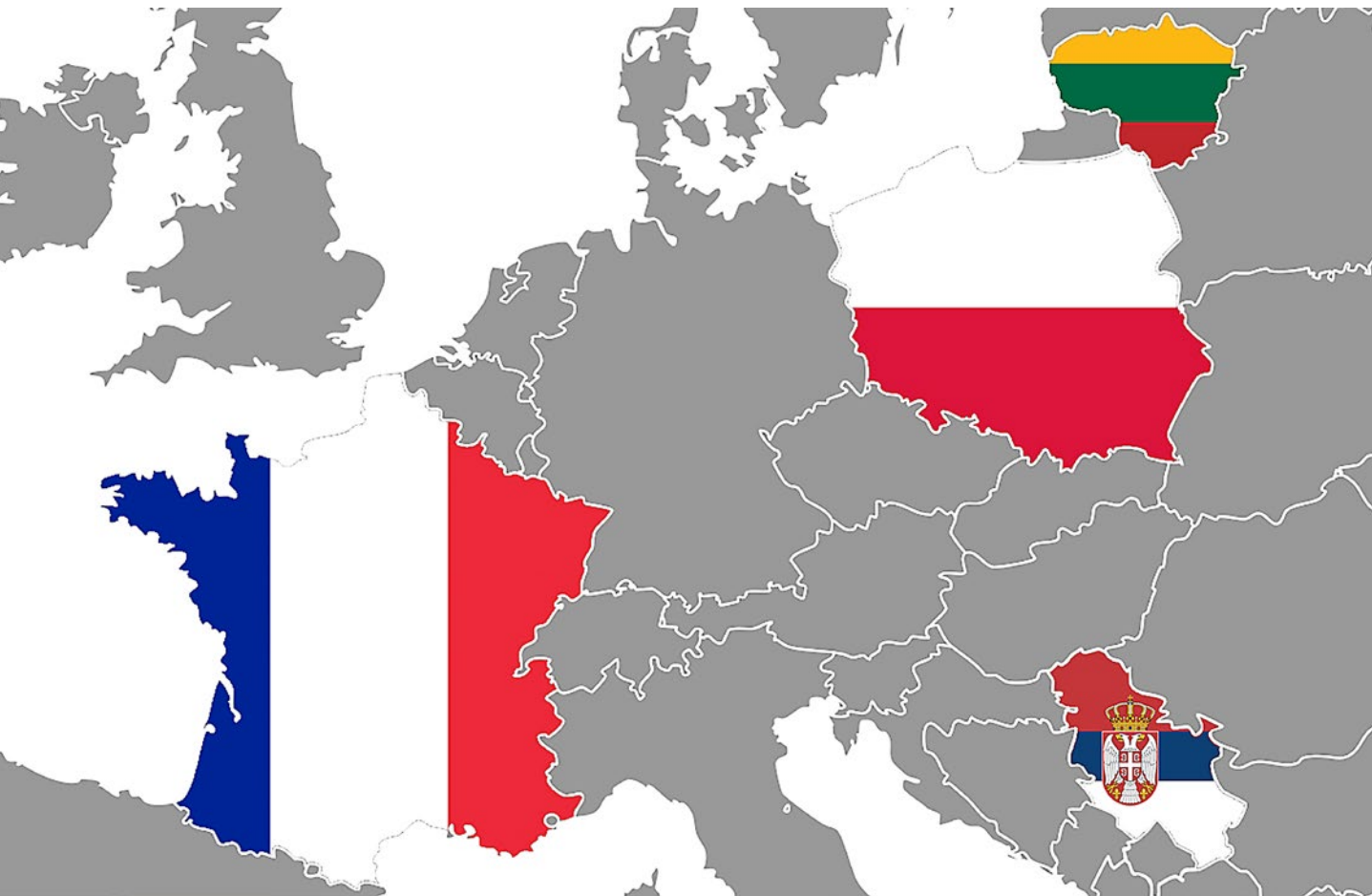
**ePUE** – a portal to facilitate the use of services provided by the ARMA to all those who have a number in the Agricultural Producers' Register. Once authorised, the user has access to: personal and company details, a list of submitted applications and cases with their current status, history of and changes in applications, personalised notifications or financial information.

Programiści i informatycy Agencji pracują nad kolejnymi rozwiązaniami. Cyfryzacja jest bowiem procesem ciągłym. To z jednej strony kreowanie nowych produktów, z drugiej rozwijanie już istniejących. W informatycznych planach ARiMR na najbliższy czas zapisano m.in. wprowadzenie od 2023 r. obsługi wszystkich wniosków o wsparcie za pomocą e-narzędzi.



Programiści i informatycy Agencji pracują nad kolejnymi rozwiązaniami ■  
The Agency's programmers and IT experts are working on further solutions

The Agency's programmers and IT experts are working on further solutions. In fact, digitisation is a continuous process. This is, on the one hand, the creation of new products and, on the other, the development of existing ones. The ARMA's IT plans for the near future include, *inter alia*, the introduction as from 2023 handling of all applications for support using e-tools.



# ARiMR dla Serbii

ARiMR wraz z Litwinami i Francuzami zrealizuje unijny projekt dla Serbii

## ARMA for Serbia

Together with Lithuanians and Frenchmen, the ARMA will implement an EU project for Serbia

AGENCJA RESTRUKTURYZACJI I MODERNIZACJI ROLNICTWA, JAKO LIDER PROJEKTU W KONSORCJUM Z ROLNICZYMI INSTYTUCJAMI Z LITWY I FRANCJI, WYGRAŁA RYWALIZACJĘ W UNIJNYM KONKURSIE TWINNINGOWYM DLA SERBII. KONKURENTEM BYŁO KONSORCJUM ZŁOŻONE Z AGENCJI PŁATNICZYCH AUSTRII, WŁOCH I WĘGIER. ■ THE AGENCY FOR RESTRUCTURING AND MODERNISATION OF AGRICULTURE, AS THE PROJECT LEADER IN A CONSORTIUM WITH AGRICULTURAL INSTITUTIONS FROM LITHUANIA AND FRANCE, WON THE EU TWINNING COMPETITION FOR SERBIA. THE COMPETITOR WAS A CONSORTIUM COMPOSED OF PAYING AGENCIES FROM AUSTRIA, ITALY AND HUNGARY.

Współpraca bliźniacza (ang. twinning) to program finansowany przez Komisję Europejską, dzięki któremu państwa kandydujące do Unii Europejskiej mogą otrzymać merytoryczną pomoc od krajów będących już członkami UE. Projekty twinningowe są w głównej mierze realizowane poprzez przeprowadzanie specjalistycznych szkoleń oraz wizyty studyjne.

13 stycznia br. odbyły się przesłuchania przed przedstawicielami Komisji Europejskiej oraz Serbii dwóch rywalizujących konsorcjów. Po analizie podjęta została decyzja, że Serbowie będą czerpali doświadczenia od Polaków, Litwinów i Francuzów. A dokładniej – od ekspertów z ARiMR, rolniczych agencji płatniczych Litwy i Francji oraz ministerstw rolnictwa tych dwóch krajów.

W ramach projektu, trwającego dwa lata, Serbowie mają otrzymać kompleksową wiedzę o funkcjonowaniu rynków rolnych w Unii Europejskiej, potrzebnych do ich organizacji w Serbii, regulacji prawnych czy rozwiązań administracyjnych. Komisja Europejska przeznaczyła na to 1,8 mln EUR. Rozpoczęcie realizacji projektu planowane jest na kwiecień 2022 r.

Nie po raz pierwszy ARiMR dzieli się swoimi doświadczeniami oraz wiedzą, zdobytymi w trakcie osiemnastu lat członkostwa w UE. Agencja brała do tej pory udział w pięciu twinningach: po dwa razy na rzecz Mołdawii i Azerbejdżanu i raz na rzecz Chorwacji. Eksperti ARiMR brali udział również w projekcie na rzecz Rumunii.

Projekt ARiMR wpisuje się w rosnącą w ostatnich latach aktywność Polski w regionie Bałkanów Zachodnich. Zaangażowanie to ma zarówno charakter polityczny, czego przejawem było między innymi przewodnictwo RP w Procesie Berlińskim w 2019 r., jak i techniczny, obejmujący praktyczne wsparcie dla państw regionu w zakresie integracji europejskiej, polegające na przekazywaniu, przy wsparciu koordynacyjnej roli Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP, własnych doświadczeń z transformacji systemowej oraz z okresu przed- i poakcesyjnego. Projekt ARiMR będzie drugim w ostatnich latach tak dużym projektem twinningowym realizowanym przez polskie instytucje w Serbii. We wrześniu 2021 r. miała miejsce inauguracja wspólnego projektu UOKiK z partnerami z Niemiec i Słowacji, poświęconego wzmocnieniu miejscowego systemu ochrony konsumentów. Serbia pozostaje też największym partnerem rozwojowym Polski w regionie. W 2021 r. ze środków finansowych polskiej pomocy rozwojowej zrealizowano w Serbii 6 projektów w obszarach: ochrony zdrowia, edukacji oraz ochrony środowiska. W roku bieżącym, dzięki decyzji Prezesa Rady Ministrów, na pomoc rozwojową dla regionu Bałkanów Zachodnich przekazane zostanie dodatkowe 3 mln zł. W listopadzie 2021 r., w ramach wspólnej walki z pandemią COVID-19, strona polska przekazała państwom Bałkanów Zachodnich w sumie ponad 700 tys. szczepionek przeciwko koronawirusowi. Studenci z państw Bałkanów Zachodnich biorą z kolei udział w programie stypendialnym im. S. Banacha, a Ministerstwo Spraw Zagranicznych RP już po raz kolejny ufundowało stypendia dla studentów z regionu na studia w Kolegium Europejskim w Natolinie.

Twinning is a programme financed by the European Commission which allows the European Union candidate countries to receive substantive assistance from the countries which are already EU members. Twinning projects are mainly implemented by conducting specialised training and study visits.

On 13 January, two competing consortia were heard by the representatives of the European Commission and Serbia. After the analysis, it was decided that the Serbs would draw experience from the Poles, Lithuanians and Frenchmen. And precisely – from the ARMA experts, the agricultural paying agencies of Lithuania and France, and the ministries of agriculture of these two countries.

Within the framework of a two-year project, the Serbs are to receive comprehensive knowledge of the functioning of the agricultural markets in the European Union needed for their organisation in Serbia, legal regulations or administrative arrangements. The European Commission allocated EUR 1.8 million for this purpose. The project is to be commenced in April 2022.

Not for the first time, does the ARMA share its experience and knowledge gained during the 18 years of EU membership. So far, the Agency has participated in five twinning projects: twice for Moldova and Azerbaijan and once for Croatia. The ARMA experts also participated in the project for Romania.

The ARMA project is part of Poland's growing activity in the Western Balkans region in recent years. This commitment is both political, as demonstrated, *inter alia*, by the Presidency of the Republic of Poland in the Berlin Process in 2019, and technical, including the practical support for the countries of the region in terms of European integration, consisting in providing, with the support of the coordinating role of the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland, own experiences regarding political transformation and pre- and post-accession period. The ARMA project will be the second major twinning project in recent years implemented by the Polish institutions in Serbia. In September 2021, the joint project of the OCCP with partners from Germany and Slovakia was launched, dedicated to strengthening the local consumer protection system. Serbia is also the biggest development partner of Poland in the region. In 2021, 6 projects in the areas of health protection, education and environmental protection were implemented in Serbia from the financial resources of Polish development aid. This year, thanks to the decision of the Prime Minister, an additional amount of PLN 3 million will be allocated for development aid for the Western Balkans region. In November 2021, as part of the joint fight against the COVID-19 pandemic, Poland provided the Western Balkan countries with more than 700 thousand vaccines against coronavirus. In turn, students from the Western Balkan countries take part in the S. Banach scholarship programme and the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland has again funded scholarships for students from the region to study at the College of Europe in Natolin.



# Rekordowy eksport żywności z Polski w 2021 r.

## Record-breaking export of food from Poland in 2021

**K**rajowi przedsiębiorcy, działający w branży rolno-spożywczej, nawet w warunkach ograniczeń związanych z pandemią koronawirusa, bardzo dobrze radzili sobie na rynku międzynarodowym, co potwierdza wzrost przychodów uzyskanych ze sprzedaży zagranicznej w 2021 r., a także wyższe tempo wzrostu w odniesieniu do roku 2020. Możliwość zwiększania eksportu artykułów rolno-spożywczych pozwala na zagospodarowanie nadwyżek żywności produkowanej w Polsce, stanowi ważne źródło przychodów dla polskiego przemysłu rolno-spożywczego i pośrednio wpływa na gospodarkę całego kraju.

W 2021 r. sprzedaż towarów rolno-spożywczych za granicę osiągnęła nienotowany dotąd poziom 37,4 mld EUR (170,8 mld zł), o 9% wyższy niż rok wcześniej.

Wzrost eksportu był wynikiem rosnącej aktywności gospodarczej polskich przedsiębiorców, dobrego przygotowania krajowych firm do funkcjonowania w warunkach pandemii, wysokiej jakości oferowanych produktów oraz utrzymującego się popytu na polskie produkty na rynku międzynarodowym, dzięki dostosowywaniu oferty asortymentowej przez naszych rodzimych przedsiębiorców do zróżnicowanych preferencji konsumentów zagranicznych. Konkurencyjność cenową polskich produktów

**D**omestic entrepreneurs operating in the agri-food industry, even in the conditions of restrictions related to the coronavirus pandemic, performed very well in the international market, which is confirmed by an increase in revenues obtained from foreign sales in 2021, as well as the higher growth rate when compared to 2020. The possibility of increasing the export of agri-food products allows to manage surplus food produced in Poland, is an important source of revenues for the Polish agri-food industry and indirectly affects the economy of the whole country.

In 2021, sales of agri-food goods abroad reached an unprecedented level of EUR 37.4 billion (PLN 170.8 billion), by 9% higher than the year before.

The increase in the export resulted from the growing economic activity of Polish entrepreneurs, good preparation of domestic companies for operating in the conditions of the pandemic, high quality of offered products and continued demand for Polish products in the international market, thanks to the adaptation of the product range offer by our domestic entrepreneurs to the diversified preferences of foreign consumers. The price competitiveness of Polish agri-food products was supported by the PLN/EUR exchange rate which was favourable for exporters. The good export results in 2021 were also the effect of the recovery of the European and global economy after the crisis caused by the lockdown in 2020.

The impact on the results of foreign sales obtained by domestic exporters in 2021 was also caused by the high prices of food in the global market, reflecting the growing value of the FAO monthly food price index. In 2021, the average value of the index increased from 113.5 points in January 2021 to 134.1 points in December 2021, i.e. by 20.6 pp\*. The significant growth rate was characteristic, in particular, of the prices of vegetable oils (an increase by 39.6 pp.), as well as of milk products (17.7 pp.), meat products (16.4 pp.) and cereals (15.5 pp.).



W 2021 r. sprzedaż towarów rolno-spożywczych za granicę osiągnęła nienotowany dotąd poziom 37,4 mld EUR (170,8 mld zł), o 9% wyższy niż rok wcześniej ■ In 2021, sales of agri-food goods abroad reached an unprecedented level of EUR 37.4 billion (PLN 170.8 billion), by 9% higher than the year before

\* <http://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/en/>, date of reading: 15.02.2022.

rolno-spożywczych wspierał korzystny dla eksporterów kurs złotego względem euro. Dobre wyniki eksportu w roku 2021 były również efektem ożywienia gospodarki europejskiej i światowej po kryzysie spowodowanym lockdownem w 2020 r.

Wpływ na wyniki sprzedaży zagranicznej, uzyskiwane przez krajowych eksporterów w 2021 r. miały także wysokie ceny żywności na rynku światowym, odzwierciedlające rosnącą wartość miesięcznego indeksu cen żywności FAO. W 2021 r. średnia wartość indeksu wzrosła ze 113,5 pkt w styczniu 2021 r. do 134,1 pkt w grudniu 2021 r., tj. o 20,6 pp.\* Znaczną dynamiką wzrostową charakteryzowały się w szczególności ceny olejów roślinnych (wzrost o 39,6 pp.), a także produktów mlecznych (17,7 pp.), produktów mięsnych (16,4 pp.) i zbóż (15,5 pp.).

Jednocześnie import towarów rolno-spożywczych wyniósł 24,7 mld EUR (112,6 mld zł) i był o 8,6% wyższy niż przed rokiem. Dodatkowo saldo wymiany handlowej zwiększyło się w porównaniu z 2020 r. o 9,7%, osiągając 12,7 mld EUR (58,2 mld zł).

\* <http://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/en/>, data odczytu: 15.02.2022 r.

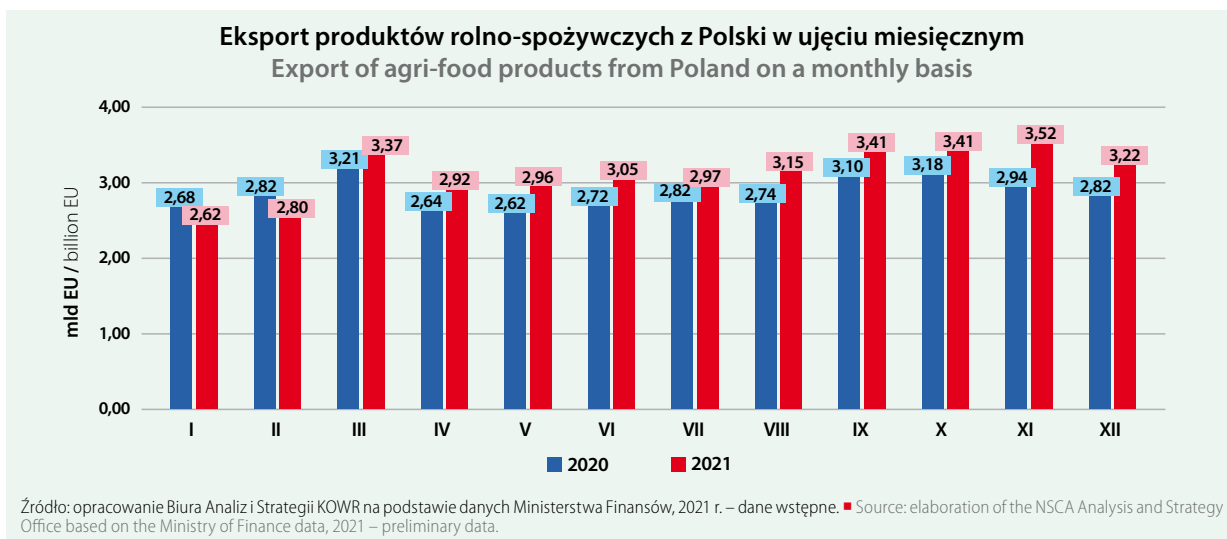
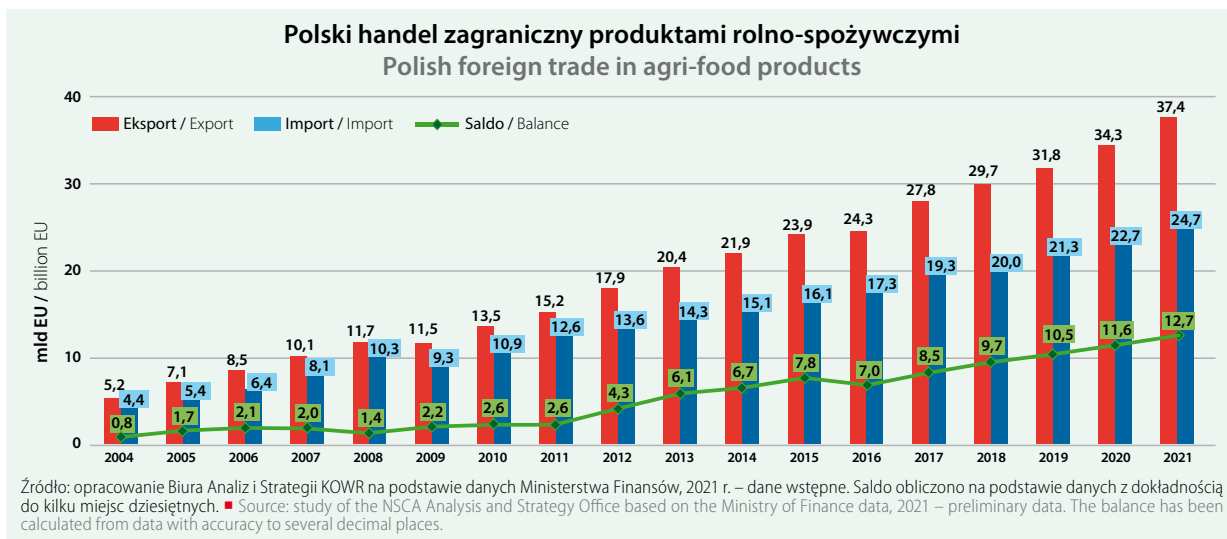
At the same time, the import of agri-food goods amounted to EUR 24.7 billion (PLN 112.6 billion) and was by 8.6% higher than the year before. The positive trade balance increased by 9.7% when compared to 2020, reaching EUR 12.7 billion (PLN 58.2 billion).

### Geographical structure of agri-food export from Poland

In 2021, Polish agri-food products went to customers in 198 countries on all continents. The significant diversification of export destinations allowed to reduce the decrease in the value of export to the United Kingdom after the country left the EU customs union.

Just like in previous years, agri-food products were exported from Poland mainly to the European Union market. Deliveries to the EU-27 generated EUR 27.1 billion (an increase by 11%), accounting for 73% of total agri-food export.

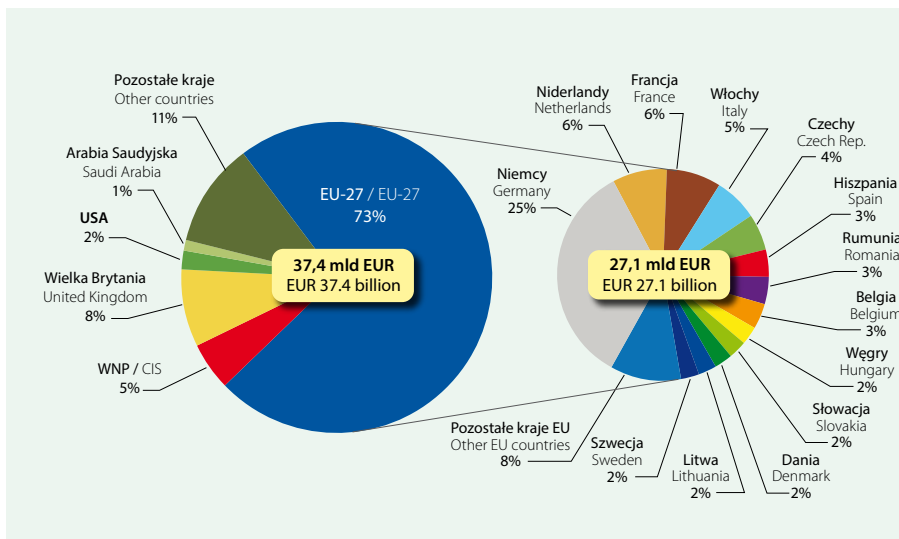
The Polish agri-food export to the EU market is characterised by a significant geographical concentration. Germany



### Struktura geograficzna polskiego eksportu rolno-spożywczego w 2021 r.

### Geographical structure of Polish agri-food export in 2021

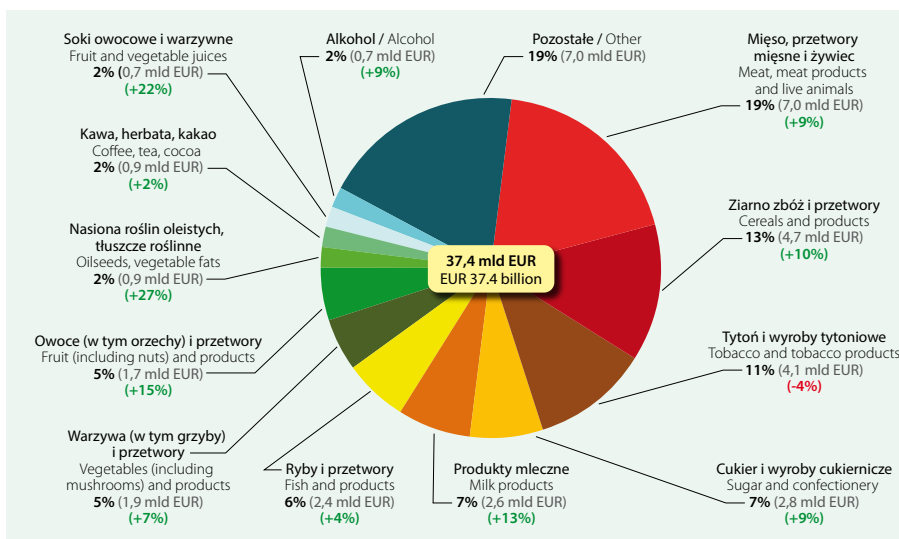
Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów.  
 ■ Source: study by the NSCA Analysis and Strategy Office based on the Ministry of Finance preliminary data.



### Struktura towarowa polskiego eksportu rolno-spożywczego w 2021 r.

### Commodity structure of Polish agri-food export in 2021

Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów.  
 ■ Source: study by the NSCA Analysis and Strategy Office based on the Ministry of Finance preliminary data.



### Struktura geograficzna eksportu produktów rolno-spożywczych z Polski

W 2021 r. polskie produkty rolno-spożywcze trafiły do odbiorców w 198 krajach na wszystkich kontynentach. Znaczna dywersyfikacja kierunków eksportu pozwalała na niwelowanie spadku wartości eksportu do Wielkiej Brytanii, po opuszczeniu przez ten kraj unii celnej UE.

Podobnie jak w latach poprzednich produkty rolno-spożywcze były eksportowane z Polski przede wszystkim na rynek Unii Europejskiej. Dostawy do krajów UE-27 wygenerowały 27,1 mld EUR (wzrost o 11%), co stanowiło 73% przychodów uzyskanych z eksportu towarów rolno-spożywczych ogółem.

Polski eksport rolno-spożywczy na rynek UE charakteryzuje się znaczną koncentracją geograficzną. Głównym partnerem handlowym Polski pozostały Niemcy. Eksport do tego kraju w 2021 r. był o 9% większy niż przed rokiem. Ważnymi odbiorcami polskich artykułów rolno-spożywczych były także: Niderlandy (wzrost o 16%), Francja (wzrost o 16%), Włochy

remained the major trading partner of Poland. The export to this country in 2021 was by 9% higher than the year before. Important customers of Polish agri-food products were also the Netherlands (an increase by 16%), France (an increase by 16%), Italy (an increase by 10%) and the Czech Republic (an increase by 5%). In total, the export to the markets of the five above-mentioned countries accounted for about 64% of the value of export to the EU-27.

In 2021, Poland exported to non-EU countries agri-food products for the value by 3% higher than the year before.

The export to non-EU countries (not belonging to the CIS) increased by 2%. Major customers of domestic agri-food products, as in previous years, were primarily: the United Kingdom, the United States, Saudi Arabia and Algeria, followed by Israel, Norway, as well as China and Switzerland.

In 2021, the export to the countries of the Commonwealth of Independent States were at the level by 10% higher than the year before. Among the CIS countries, the largest value was

(wzrost o 10%) i Czechy (wzrost o 5%). Łącznie eksport na rynki wymienionych pięciu krajów stanowił około 64% wartości eksportu do UE-27.

Do krajów pozaunijnych w 2021 r. wyeksportowano z Polski produkty rolno-spożywcze wartości o 3% większej niż przed rokiem.

Eksport do krajów pozaunijnych (nieależących do WNP) wzrósł o 2%. Znaczącymi odbiorcami krajowych artykułów rolno-spożywczych, podobnie jak w latach poprzednich, były przede wszystkim: Wielka Brytania, Stany Zjednoczone, Arabia Saudyjska oraz Algieria, a w dalszej kolejności: Izrael, Norwegia, Chiny i Szwajcaria.

W 2021 r. eksport do krajów Wspólnoty Niepodległych Państw ukształtował się na poziomie o 10% wyższym niż rok wcześniej. Spośród krajów WNP największą wartość osiągnął wywóz na Ukrainę wzrost o 7%, następnie do Federacji Rosyjskiej wzrost o 19%.

### Struktura towarowa eksportu produktów rolno-spożywczych z Polski

W strukturze towarowej polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych dominowały mięso i przetwory mięsne. W 2021 r. przychody uzyskane ze sprzedaży zagranicznej w ramach tej grupy towarowej były o 9% wyższe niż rok wcześniej, stanowiąc 19% wartości całego polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych. Największy udział w wartości eksportu miały: mięso drobiowe (39%), przetwory mięsne (24%), mięso wołowe (23%) i mięso wieprzowe (11%). Eksport zwierząt żywych oraz pozostałych gatunków mięs był stosunkowo niewielki i stanowił odpowiednio 2% i 1% udziału w przychodach z eksportu produktów mięsnych z Polski.

Drugą pozycję, pod względem wartości z 13% udziałem w eksporcie produktów rolno-spożywczych z Polski, zajmowało ziarno zbóż i przetwory, których sprzedaż, w porównaniu z 2020 r., zwiększyła się o 10%.

Wzrost wartości eksportu odnotowano także w przypadku cukru i wyrobów cukierniczych (o 9%), produktów mlecznych (o 13%), a także ryb i przetworów (o 4%). Większa była również wartość wywozu m.in.: warzyw i przetworów – o 7%, owoców łącznie z przetworami – o 15%, nasion roślin oleistych i tłuszczów roślinnych – o 27%, kawy, herbaty i kakao – o 2%, soków owocowych i warzywnych o 22% oraz alkoholu – o 9%. Zmniejszeniu (o 4%) uległy natomiast wpływy ze sprzedaży zagranicznej tytoniu i wyrobów tytoniowych.

achieved by the export to Ukraine with an increase by 7%, then to the Russian Federation with an increase by 19%.

### Commodity structure of export of agri-food products from Poland

The commodity structure of Polish export of agri-food products was dominated by meat and meat products. In 2021, revenues obtained from foreign sales within this commodity group were by 9% higher than the year before, accounting for 19% of the value of total Polish export of agri-food products. The largest share in the value of export was that of: poultry meat (39%), meat products (24%), beef (23%) and pork (11%). The export of live animals and other meat species was relatively small and accounted for 2% and 1%, respectively, of revenues from the export of meat products from Poland.

The second position, in terms of value with the 13% share in the export of agri-food products from Poland, was occupied by cereals and products, whose sales, when compared to 2020, increased by 10%.

An increase in the value of export was also recorded in the case of sugar and confectionery (by 9%), milk products (by 13%), as well as fish and fish products (by 4%). Higher was also the value of export of, *inter alia*, vegetables and vegetable prod-



W strukturze towarowej polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych dominowały mięso i przetwory mięsne. Największy udział w wartości eksportu miało mięso drobiowe (39%). Drugą pozycję, pod względem wartości z 13% udziałem w eksporcie produktów rolno-spożywczych z Polski, zajmowało ziarno zbóż i przetwory. The commodity structure of Polish export of agri-food products was dominated by meat and meat products. The largest share in the value of export was of poultry meat (39%). The second position, in terms of value with the 13% share in the export of agri-food products from Poland, was occupied by cereals and products

ucts – by 7%, fruit and fruit products – by 15%, oilseeds and vegetable fats – by 27%, coffee, tea and cocoa – by 2%, fruit and vegetable juices by 22% and alcohol – by 9%. On the other hand, revenues from foreign sales of tobacco and tobacco products decreased (by 4%).

# Polska jajecznym potentatem

## Poland as an egg leader

KRAJOWA PRODUKCJA JAJ KURZYCH KONSUMPCYJNYCH W 2020 R. WYNIOSŁA OKOŁO 10 MLD SZTUK. SKALA PRODUKCJI JAJ PLASUJE NASZ KRAJ NA POZYCJI TRZECIEGO PRODUCENTA W UE, Z 17% UDZIAŁEM W UNIJNEJ PRODUKCJI. CZYNNIKAMI STYMULUJĄCYMI ROZWÓJ KRAJOWEJ PRODUKCJI SĄ POPYT EKSPORTOWY ORAZ KONSUMPCJA KRAJOWA. ■ THE DOMESTIC PRODUCTION OF CONSUMER HEN EGGS IN 2020 AMOUNTED TO ABOUT 10 BILLION PIECES. THE SCALE OF PRODUCTION OF EGGS RANKS OUR COUNTRY AS THE THIRD PRODUCER IN THE EUROPEAN UNION, WITH THE SHARE OF 17% IN THE EU PRODUCTION. THE FACTORS STIMULATING THE DEVELOPMENT OF DOMESTIC PRODUCTION ARE THE EXPORT DEMAND AND DOMESTIC CONSUMPTION.

Jaja, ze względu na szerokie zastosowanie oraz walory odżywcze, są cennym składnikiem diety człowieka oraz niezbędnym surowcem dla przemysłu spożywczego. Posiadają w swoim składzie witaminy rozpuszczalne w tłuszczach (A, D, E i K), witaminy B2 i B12 oraz kwas pantotenowy. Są bogate w cynk, wapno, fosfor i żelazo. Zawierają naturalny selen i jod. Białko jaja kurzego charakteryzuje się dużą przyswajalnością, będąc jednocześnie doskonałym źródłem niezbędnych aminokwasów egzogennych, których organizm człowieka sam nie wytwarza, wobec tego należy je dostarczać z pożywieniem. Jaja są również źródłem cennych cząsteczek bioaktywnych, jak cholina, karotenoidy, lizozym i luteina.

Jajka są także ważnym produktem kulinarnym – zarówno samodzielnie, jak również, jako składnik potraw bardziej złożonych. Właściwości jaj pozwalają na zagęszczanie, spulchnianie i sklejanie produktów spożywczych, dlatego też są wykorzystywane do przyrządzania m.in.: zup, sosów, kremów, ciast, majonezu oraz spajania mas mięsnych i rybnych. Z jaj można również izolować niektóre substancje bioaktywne, które są wykorzystywane w przemyśle farmaceutycznym.

Światowa produkcja jaj kurzych\* od lat wykazuje tendencję wzrostową. W 2020 r. osiągnęła poziom 86,7 mln ton, o 3% wyższy niż w roku poprzednim i o 70% wyższy niż w roku 2000 (51,1 mln ton). Największym światowym producentem jaj kurzych są Chiny, które dostarczają około 35% globalnej podaży. Na drugim miejscu w światowym rankingu plasują się Stany

Owing to their wide-ranging use and nutritive values, eggs are a valuable component of the human diet and an essential raw material for the food industry. They contain fat-soluble vitamins (A, D, E and K), vitamins B2 and B12 and pantothenic acid. They are rich in zinc, calcium, phosphorus and iron. They contain natural selenium and iodine. Hen egg white is characterised by high digestibility, being also an excellent source of essential exogenous amino acids, which the human body does not produce on its own, so they should be supplied with food. Eggs are also a source of valuable bioactive molecules such as choline, carotenoids, lysozyme and lutein.

Eggs are also an important culinary product – both on their own and as an ingredient in more complex dishes. The properties of eggs allow to thicken, soften and bind food products, that is why

they are used to prepare, *inter alia*, soups, sauces, creams, cakes, mayonnaise and binding meat and fish pulps. Some bioactive substances used in the pharmaceutical industry can also be isolated from eggs.

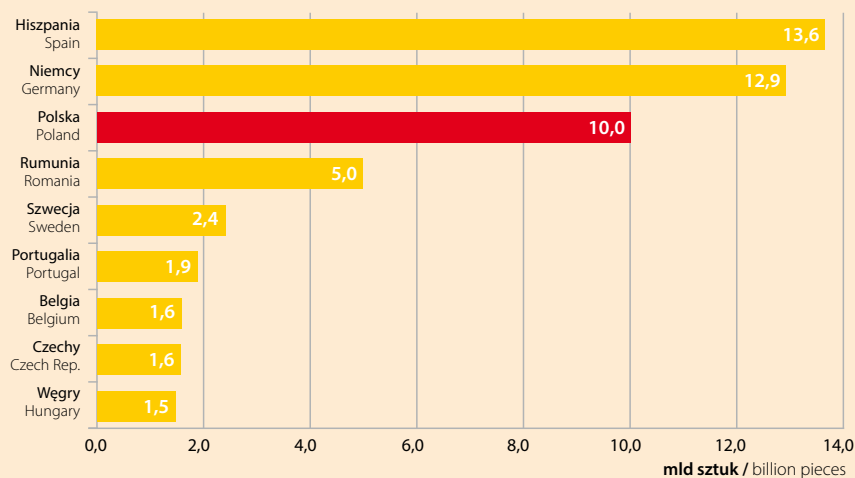
For years, the global production of hen eggs\* has been on an upward trend. In 2020, it reached the level of 86.7 million tonnes, by 3% higher than in the previous year and by 70% higher than in 2000 (51.1 million tonnes). The largest producer of hen eggs in the world is China, which delivers about 35% of the global supply. The second place in the global ranking is occupied by the United States (with the share of 8%), followed by India (7%) and the European Union (6%).



\* Produkcja na świecie i w UE według danych FAO.

\* Global and EU production according to FAO data.

### Najwięksi producenci jaj kurzych konsumpcyjnych w UE-27 w 2020 r. Largest producers of consumer hen eggs in the EU-27 in 2020



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Eurostat, data odczytu 9.03.2022 r. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on Eurostat data, date of reading 9.03.2022.

Zjednoczone (z 8% udziałem), a następnie Indie (7%) i Unia Europejska (6%).

Polska jest trzecim, po Hiszpanii i Niemczech, producentem jaj w Unii Europejskiej z 17% udziałem w unijnej produkcji.

W strukturze wolumenu polskiej produkcji jaja konsumpcyjne stanowią 85%, a 15% przypada na jaja wylęgowe. W latach 2018–2020 roczna produkcja jaj kurzych (łącznie konsumpcyjnych i wylęgowych) kształtowała się na względnie stabilnym poziomie wynoszącym 11,7–12,0 mld sztuk. W 2020 r. w Polsce wyprodukowano 10 mld sztuk jaj konsumpcyjnych wobec 10,3 mld sztuk w roku 2019. Produkcja tego asortymentu była o 6% wyższa niż w roku 2017, w którym wyniosła 9,4 mld sztuk.

Krajowy rynek jaj konsumpcyjnych charakteryzuje się znaczną terytorialną koncentracją produkcji. Najwięcej ferm wylęgowych jaj kurzych zlokalizowanych jest na terenie województw wielkopolskiego i mazowieckiego. Podaż jaj konsumpcyjnych z tych dwóch regionów odpowiada za 56% całej produkcji krajowej.

Podaż jaj z produkcji krajowej znacząco przewyższa zapotrzebowanie rynku wewnętrznego, dlatego Polska jest jednym z największych eksporterów tego asortymentu w Unii Europejskiej. Ponieważ kraje UE są głównym rynkiem zbytu dla jaj produkowanych w Polsce, to sytuacja popytowa na rynku wspólnotowym w największym stopniu determinuje rozmiar eksportu.

Według wstępnych danych Ministerstwa Finansów w 2021 r. za granicę sprzedano 141 tys. ton jaj za 160 mln EUR wobec 192 tys. ton i 204 mln EUR w roku 2020. Mniejszy eksport jaj w 2021 r., w porównaniu z rokiem 2020, był wynikiem ograniczeń w handlu międzynarodowym oraz w funkcjonowaniu firm z sektora HoReCa, wprowadzanych w celu przeciwdziałania rozwojowi pandemii koronawirusa oraz restrykcji w eksporcie,

Poland is the third, after Spain and Germany, producer of eggs in the European Union with the share of 17% in the EU production.

In the structure of the Polish production volume, consumer eggs account for 85%, and 15% refers to hatching eggs. In the years 2018–2020, the annual production of hen eggs (including consumer and hatching eggs) was at a relatively stable level of 11.7–12.0 billion pieces. In 2020, 10 billion pieces of consumer eggs were produced in Poland when compared to

10.3 billion pieces in 2019. The production of this product range was by 6% higher than in 2017, when it amounted to 9.4 billion pieces.

The domestic market of consumer eggs is characterised by a significant territorial concentration of production. Most hen egg hatching farms are located in the Wielkopolskie and Mazowieckie voivodeships. The supply of consumer eggs from these two regions accounts for 56% of the total domestic production.

The supply of eggs from the domestic production significantly exceeds the demand of the internal market, that is why Poland is one of the largest exporters of this product range in the European Union. Since the EU countries are the main outlet for eggs produced in Poland, the demand situation in the Community market determines the export volume to the greatest extent.

According to the Ministry of Finance preliminary data in 2021, 141 thousand tonnes of eggs were sold abroad for EUR 160 million when compared to 192 thousand tonnes and EUR 204 million in 2020. The lower export of eggs in 2021, when compared to 2020, was the result of restrictions in international trade and in the functioning of companies from the HoReCa sector, introduced to counteract the development of the coronavirus pandemic and export restrictions caused by the occurrence of outbreaks of avian influenza virus which limited the production base.

Sales of eggs to the EU market amounted to 116 thousand tonnes and generated EUR 130 million, which accounted for 82% of the export volume and 81% of export revenues. Domestic entrepreneurs obtained the largest revenues from the export of eggs to the markets of Germany (EUR 33 million – 30.5 thousand tonnes), the Netherlands (EUR 32 million – 30 thousand tonnes), Hungary (EUR 13 million – 12 thousand tonnes) and the Czech Republic (EUR 11 million – 10 thousand tonnes).

spowodowanych występowaniem ognisk wirusa grypy ptaków, które ograniczyły bazę produkcyjną.

Sprzedaż jaj na rynek unijny wyniosła 116 tys. ton i wygenerowała 130 mln EUR, co stanowiło 82% wolumenu i 81% przychodów z eksportu. Największe wpływy krajowi przedsiębiorcy uzyskali z eksportu jaj na rynek Niemiec (33 mln EUR – 30,5 tys. ton), Niderlandów (32 mln EUR – 30 tys. ton) oraz Węgier (13 mln EUR – 12 tys. ton) i Czech (11 mln EUR – 10 tys. ton).

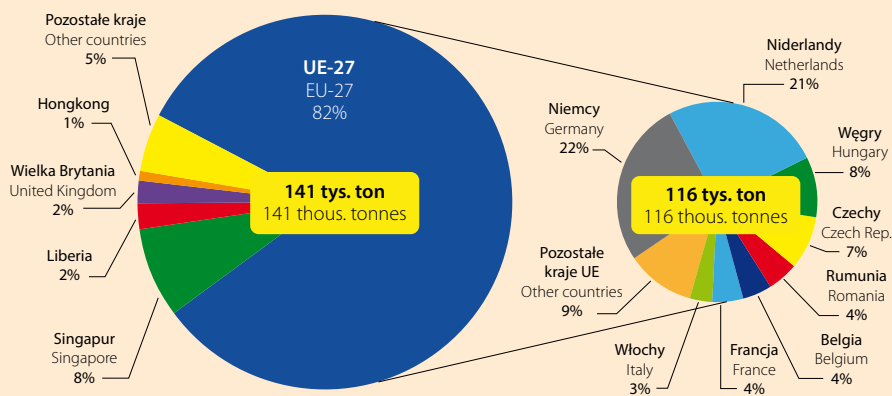
W roku 2021 skala importu jaj do Polski, podobnie jak w latach poprzednich, była stosunkowo niewielka. W całym 2021 r. do kraju zaimportowano 19 tys. ton jaj o wartości około 20 mln EUR, blisko trzykrotnie wyższej niż przed rokiem. Dodatkowo saldo obrotów handlowych tym asortymentem osiągnęło 122 tys. ton i 140 mln EUR wobec 183 tys. ton i 197 mln EUR w 2020 r.

Konsumpcja jaj w Polsce w ostatnich latach jest względnie stabilna. Według danych bilansowych GUS w latach 2019–2020 statystyczny Polak spożył 156–157 sztuk jaj kurzych rocznie. W 2020 r. krajowe spożycie jaj wyniosło 157 sztuk na osobę. Poziom konsumpcji był jednak znacząco niższy niż jeszcze przed dekadą, gdy spożycie przekraczało 200 sztuk rocznie.

Pandemia koronawirusa ma wpływ na zmianę nawyków żywieniowych. Z tego powodu konsumenci zwracają większą uwagę na odpowiednio zbilansowaną dietę opartą na produktach zdrowych, o dobrej jakości. Konsumpcja jaj wpisuje się we właściwie zbilansowane odżywianie.

KOWR, we współpracy z MRIRW, prowadzi działania promujące polską żywność pod marką „Polska smakuje”. Celem tych działań jest wzmocnienie patriotyzmu konsumenckiego, a w efekcie wsparcie polskiej gospodarki i polskich gospodarstw rodzinnych wytwarzających żywność. Poprzez realizowane działania uświadamiane jest konsumentom, że wybierając produkty lokalne, tradycyjne, z oznaczeniami krajowymi i unijnymi, wspierają nasze dziedzictwo kulinarne – budując siłę polskiej marki. W trakcie kampanii szczególna uwaga skierowana jest na informację PRODUKT POLSKI, która wskazuje, że produkty (w tym jaja) zostały wytworzone w kraju oraz na bazie polskich surowców.

## Struktura geograficzna eksportu jaj\* z Polski w 2021 r. Geographical structure of export of eggs\* from Poland in 2021



\* CN 040721 (jaja ptactwa gatunków domowych). Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów. ■ \*\*CN 0407 21 (eggs of birds of domestic species). Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance preliminary data.

In 2021, the scale of import of eggs to Poland, just like in previous years, was relatively small. Throughout 2021, the country imported 19 thousand tonnes of eggs with the value of EUR 20 million, almost three times higher than the year before. In addition, the balance of trade in this product range reached 122 thousand tonnes and EUR 140 million when compared to 183 thousand tonnes and EUR 197 million in 2020.

The consumption of eggs in Poland in recent years has been relatively stable. According to Statistics Poland data, in 2019–2020 a statistical Pole consumed 156–157 hen eggs a year. In 2020, the domestic consumption of eggs was 157 pieces *per capita*. However, the level of consumption was significantly lower than the decade before, when the consumption exceeded 200 pieces a year.

The coronavirus pandemic has an impact on changing eating habits. For this reason, consumers pay more attention to a properly balanced diet based on healthy, good quality products. The consumption of eggs is part of properly balanced nutrition.

The NSCA, in cooperation with the MARD, carries out measures promoting Polish food under the “Poland tastes good” brand. The objective of these measures is to strengthen consumer patriotism and, consequently, to support the Polish economy and Polish family farms producing food. Through the implemented measures, consumers are made aware that by choosing local, traditional products, with national and EU markings, they support our culinary heritage – build the strength of the Polish brand. During the campaign, particular attention is paid to the POLISH PRODUCT information, which indicates that the products (including eggs) have been produced in Poland and are based on Polish raw materials.

TEKST ■ BY: BIURO ANALIZ I STRATEGII/KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA ■

ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE/NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE

ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: ©USCHI HERING-ADOBE,STOCK.PL

# Truskawka

## to nasza specjalność

### Strawberry is our specialty

Truskawki są najpopularniejszymi owocami jagodowymi uprawianymi w Polsce, a nasz kraj jest zaliczany do wiodących producentów w Unii Europejskiej. Udział powierzchni uprawy truskawek w całkowitym krajowym areale owoców jagodowych wynosi 27–28%.

Polska w produkcji truskawek zajmuje trzecią pozycję wśród krajów Unii Europejskiej, z 13% udziałem w unijnej produkcji, i trzynastą na rynku globalnym. Globalnym potentatem na rynku truskawek niezmiennie pozostają Chiny z produkcją przekraczającą 3,3 mln ton oraz w mniejszym stopniu Stany Zjednoczone ze zbiorami ponad 1 mln ton. W Unii Europejskiej, obok Polski, do grona największych producentów truskawek należy Hiszpania z 25% udziałem w unijnej produkcji i Niemcy z 14% udziałem.

Popularność uprawy truskawek w Polsce jest wynikiem korzystnych warunków glebowo-klimatycznych, popytu krajowe-

Strawberries are the most popular berries cultivated in Poland and our country is among the leading producers in the European Union. The share of the strawberry cultivation area in the total domestic berry cultivation area is 27–28%.

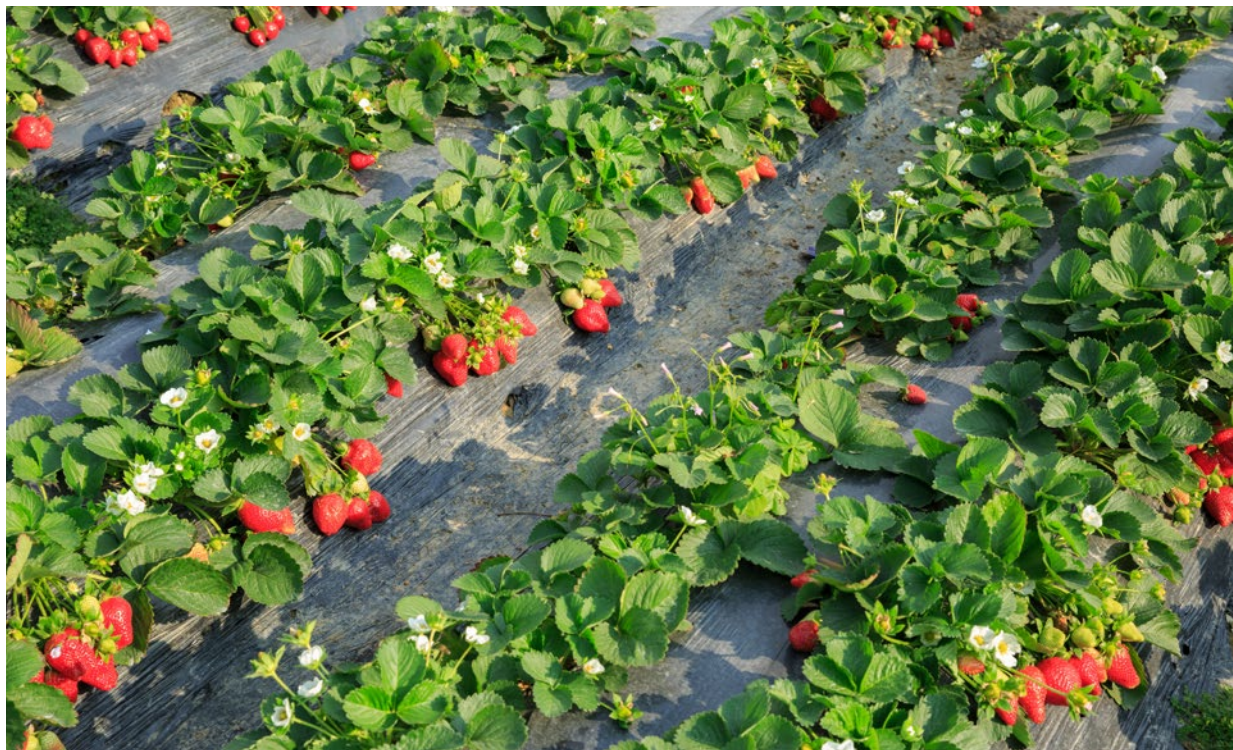
In the production of strawberries, Poland is ranked third among the European Union countries, with the share of 13% in the EU production, and thirteenth in the global market.

**PRODUKT  
POLSKI**

The global leader in the strawberry market remains China with the production exceeding 3.3 million tonnes and, to a lesser extent, the United States with the harvest of more than 1 million tonnes.

In the European Union, apart from Poland, the group of the largest producers of strawberries includes Spain, with the share of 25% share in the EU production and Germany with the share of 14%.

The popularity of strawberry cultivation in Poland is the result of favourable soil and climatic conditions, domestic de-

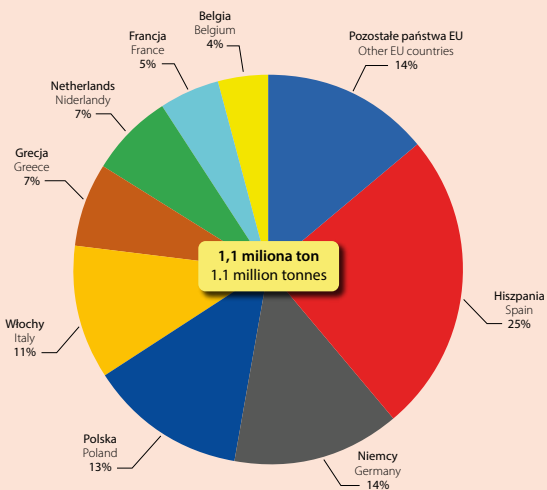


Polska w produkcji truskawek zajmuje trzecią pozycję wśród krajów Unii Europejskiej, z 13% udziałem w unijnej produkcji, i trzynastą na rynku globalnym ■ In the production of strawberries, Poland is ranked third among the European Union countries, with the share of 13% in the EU production, and thirteenth in the global market



## Struktura geograficzna zbiorów truskawek w UE-27

### Geographical structure of the harvest of strawberries in the EU-27



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych EUROSTAT (data odczytu: 15.03.2022 r.) i GUS. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the EUROSTAT data (date of reading: 15.03.2022) and the Statistics Poland data.

go na owoce deserowe i przetwory owocowe oraz utrzymujące się zapotrzebowania ze strony konsumentów zagranicznych – przede wszystkim na truskawki mrożone. Konsumpcji truskawek sprzyja też rosnąca ich dostępność. Obecnie sezon na truskawki zaczyna się na początku drugiego kwartału (dzięki owocom pochodzącym z upraw szklarniowych) i trwa do późnej jesieni, gdy dostępne są owoce odmian powtarzających owocowanie.

Produkcja truskawek prowadzona jest przede wszystkim w mniejszych gospodarstwach rodzinnych, gospodarujących na plantacjach o powierzchni od 1 do 10 ha.

Uprawa truskawek w Polsce charakteryzuje się wyraźną rejonizacją. Największe obszary uprawy są zlokalizowane na terenie województwa mazowieckiego (53% ogólnokrajowej powierzchni uprawy truskawek). Do rejonów z dużym areałem uprawy tych owoców należy województwo lubelskie (z 14% udziałem), świętokrzyskie (z 8% udziałem) oraz łódzkie (z 6% udziałem).

W województwie lubelskim, pomimo znacznie mniejszego areału uprawy truskawek niż w województwie mazowieckim, zbiory tych owoców kształtowały się w ostatnich latach na poziomie zbliżonym do woj. mazowieckiego, tj. średnio 52 tys. ton. Ogółem w województwie mazowieckim i lubelskim zbiory truskawek stanowiły około 56% krajowej produkcji tych owoców.

W latach 2014–2020 krajowe zbiory truskawek, w zależności od urodzaju, wahały się od 146 tys. ton do 205 tys. ton. W 2021 r. zbiory truskawek zostały oszacowane na 156 tys. ton, a ich udział w krajowych zbiorach owoców jagodowych wyniósł 28%.

mand for dessert fruit and fruit preserves and the continuing demand from foreign consumers – mainly for frozen strawberries. The consumption of strawberries is also favoured by their growing availability. Currently, the season for strawberries begins at the beginning of the second quarter (thanks to fruit from greenhouse crops) and lasts until late autumn, when the fruit of varieties repeating fruiting are available.

The production of strawberries is conducted mainly in smaller family farms, managing plantations with an area of 1 to 10 ha.

The cultivation of strawberries in Poland is characterised by a clear regionalisation. The largest cultivation areas are located in the Mazowieckie Voivodeship (53% of the national strawberry cultivation area). The regions with the large area cultivation of these fruit include the Lubelskie Voivodeship (with the share of 14%), Świętokrzyskie Voivodeship (with the share of 8%) and Łódzkie Voivodeship (with the share of 6%).

In the Lubelskie Voivodeship, despite the much smaller strawberry cultivation area than in the Mazowieckie Voivodeship, the harvest of these fruit in recent years has been at a level similar to that in the Mazowieckie Voivodeship, i.e. 52 thousand tonnes, on average. In total, in the Mazowieckie and Lubelskie Voivodeships, the harvest of strawberries accounted for about 56% of the domestic production of these fruit.

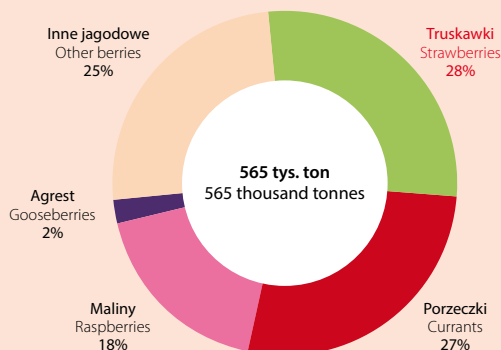
In the years 2014–2020, the harvest of strawberries, depending on the yield, ranged from 146 thousand tonnes to 205 thousand tonnes. In 2021, the harvest of strawberries was estimated at 156 thousand tonnes, and its share in the domestic harvest of berries was 28%.

In Poland, about 50 varieties of strawberries are registered, which are characterised by, *inter alia*, different fruiting dates. Popular early varieties, which bear fruit already in May, include, *inter alia*: „Kama”, „Kent”, „Honeoye”. Often encountered medium-early varieties, fruiting at the turn of June and July, include, *inter alia*: „Senga Sengana”, „Elkat”, „Onebor”. Popular late varieties are „Pandora” and „Bogota”.

In 2009, the Kashubian strawberry – traditional product of the Pomorskie Voivodeship – was included in the EU Register of Protected Geographical Indications. In terms of the ripening conditions, the Kashubian strawberry differs from varieties cultivated in other regions by the higher sugar content in fruit. This results from the specific microclimate of the Kashubian Lake District. It is very good for preserves (jams, juices), as an addition to yoghurt and for direct consumption.

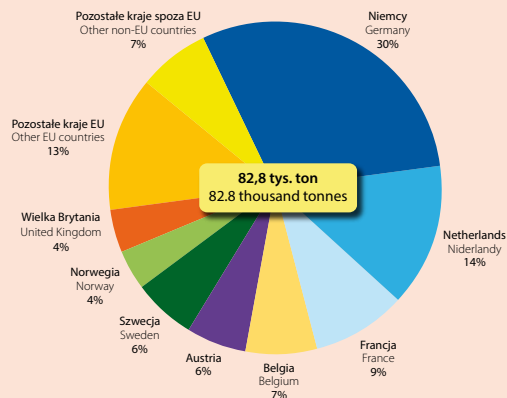
In addition, the List of Traditional Products, kept by the Ministry of Agriculture and Rural Development, containing products with exceptional properties resulting from the use of traditional production methods, includes: Strawberry from the municipality of Puławy, Zwoleńska strawberry, Kashubian strawberry, Buska Faworytka strawberry and Bieleńska strawberry.

**Struktura zbiorów owoców jagodowych w Polsce w 2021 r.**  
**Structure of the harvest of berries in Poland in 2021**



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych GUS. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Statistics Poland preliminary data.

**Struktura eksportu truskawek mrożonych\* z Polski w 2021 r.**  
**Structure of export of frozen strawberries\* from Poland in 2021**



\* kod CN 0811 10 ■ \* code CN 0811 10  
 Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance preliminary data.

W Polsce zarejestrowanych jest około 50 odmian truskawek, które charakteryzują się m.in. zróżnicowanymi terminami owocowania. Popularnymi odmianami wczesnymi, które owocują już w maju, są m.in.: „Kama”, „Kent”, „Honeoye”. Często spotykanymi odmianami średniowczesnymi, owocującymi na przełomie czerwca i lipca, są m.in.: „Senga Sengana”, „Elkat”, „Onebor”. Popularne późne odmiany to „Pandora” i „Bogota”.

Do unijnego rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych została wpisana w 2009 r. truskawka kaszubska – produkt tradycyjny województwa pomorskiego. Ze względu na warunki dojrzewania, truskawkę kaszubską odróżnia, od odmian uprawianych w innych regionach, większa zawartość cukru w owocach. Wynika to ze specyficznego mikroklimatu Pojezierza Kaszubskiego. Bardzo dobrze nadaje się na przetwory (dżemy, soki), jako dodatek do jogurtów oraz do konsumpcji bezpośredniej.

Ponadto na Liście Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez MRiRW, zawierającej produkty o wyjątkowych właściwościach, wynikających ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, znajdują się: truskawka z gminy Puławy, truskawka zwoleńska, truskawka kaszubska, truskawka buska faworytka i truskawka bielińska.

Znaczący wolumen krajowych zbiorów truskawek kierowany jest na eksport. W latach 2014–2021 za granicę sprzedawano od 54% do 70% krajowej produkcji tych owoców. W ubiegłym roku z Polski wyeksportowano 102 tys. ton truskawek, z tego 82,8 tys. ton truskawek mrożonych i 19,2 tys. ton truskawek świeżych. Ostatnio można zauważyć wzrost eksportu truska-

The significant volume of the domestic harvest of strawberries is designed for export. In the years 2014–2021, between 54% and 70% of the domestic production of these fruit was sold abroad. Last year, Poland exported 102 thousand tonnes of strawberries, of which 82.8 thousand tonnes of frozen strawberries and 19.2 thousand tonnes of fresh strawberries. Recently, we can observe an increase in the export of fresh strawberries. However, still 88% of revenues are obtained from the export of frozen fruit.

Poland is the leading global exporter of frozen strawberries. In the years 2014–2021, Poland exported annually 83–123 thousand tonnes of frozen strawberries, which accounted for the share of 45–60% in the domestic harvest of strawberries.

The largest customer of frozen strawberries from Poland is the European Union. In 2021, 88% of the export volume of this product was sent to the Community. Frozen strawberries from Poland were exported mostly to Germany, the Netherlands and France. About 53% of the total volume of frozen strawberries was exported to these countries.

The export of fresh strawberries takes place on the much smaller scale than of frozen strawberries. In the years 2014–2021, Poland exported from 6 thousand tonnes to 19 thousand tonnes of fresh strawberries, which accounted for 3%–12% of the domestic harvest of strawberries. In 2021, the dominant export destination was non-EU countries (83% of the total volume) – mainly Belarus and Russia. Among the EU countries, the largest volume of fresh strawberries was exported to Germany, the Czech Republic and Belgium.

Strawberries are characterised by rich taste qualities, while being a good source of bioactive compounds. They contain significant amounts of antioxidant compounds – polyphenols

wiek świeżych. Jednak nadal 88% przychodów uzyskuje się z wywozu owoców mrożonych.

**Polska jest czołowym światowym eksporterem truskawek mrożonych. W latach 2014–2021 z Polski wywożono rocznie 83–123 tys. ton truskawek mrożonych, co stanowiło 45–60% udziału w krajowych zbiorach truskawek.**

Największym odbiorcą truskawek mrożonych z Polski jest Unia Europejska. W 2021 r. na teren Wspólnoty trafiło 88% wolumenu eksportu tego produktu. Truskawki mrożone z Polski wywożono przede wszystkim do Niemiec, Niderlandów i Francji. Do tych krajów wyeksportowano około 53% łącznego wolumenu truskawek mrożonych.

Wywóz truskawek świeżych odbywa się na znacznie mniejszą skalę niż truskawek mrożonych. W latach 2014–2021 z Polski wyeksportowano od 6 tys. ton do 19 tys. ton truskawek świeżych, co stanowiło od 3% do 12% krajowych zbiorów truskawek. W 2021 r. dominującym kierunkiem wywozu były kraje pozaunijne (83% łącznego wolumenu) – głównie Białoruś oraz Rosja. Spośród krajów unijnych największy wolumen świeżych truskawek trafił do Niemiec, Czech i Belgii.

Truskawki odznaczają się bogatymi walorami smakowymi, będąc jednocześnie dobrym źródłem składników bioaktywnych. Zawierają znaczne ilości związków przeciwutleniających – polifenoli (w tym antocyjanów) oraz witamin: A, C, E, K i witamin z grupy B. Spożywanie truskawek dostarcza organizmowi sód, potas, wapń i fosfor. Owoce te zawierają błonnik pokarmowy i stanowią źródło łatwo przyswajalnych węglowodanów przy niewielkiej wartości energetycznej. Dieta bogata w truskawki, z uwagi na zawartość w truskawkach składników bioaktywnych oraz ich właściwości antyoksydacyjne, przeciwzapalne, przeciwwirusowe, przeciwbakteryjne i przeciwnowotworowe, pozwala zapobiegać zakrzepom, miażdżycy, reakcjom alergicznym oraz obniża poziom cholesterolu.

Nowe trendy w żywieniu sprawiają, że konsumenci stają się bardziej wymagający, poszukują żywności spełniającej ich oczekiwania, wysokiej jakości, bezpiecznej, o sprawdzonym pochodzeniu i dokonują zakupów z większą świadomością. Zwracają również dużą uwagę na autentyczność produktów. Konsumpcja truskawek wpisuje się we właściwie zbilansowane odżywianie.

KOWR, we współpracy z MRIRW, prowadzi na terenie całego kraju działania promujące polską żywność pod marką „Polska smakuje”. Celem tych działań jest wsparcie polskiej gospodarki i polskich gospodarstw rodzinnych wytwarzających żywność. W trakcie kampanii szczególna uwaga skierowana jest na informację PRODUKT POLSKI, która wskazuje, że produkty zostały wytworzone w Polsce oraz na bazie krajowych surowców.

(including anthocyanins) and vitamins: A, C, E, K and group B vitamins. Eating strawberries provides the body with sodium, potassium, calcium and phosphorus. These fruits contain dietary fiber and are a source of easily digestible carbohydrates with a small energy value. A diet rich in strawberries, due to the content of bioactive compounds in strawberries and their antioxidant, anti-inflammatory, antiviral, antibacterial and anti-cancer properties, allows to prevent blood clots, atherosclerosis, allergic reactions and reduces cholesterol.



Największym odbiorcą truskawek mrożonych z Polski jest Unia Europejska. W 2021 r. na teren Wspólnoty trafiło 88% wolumenu eksportu tego produktu. ■ The largest customer of frozen strawberries from Poland is the European Union. In 2021, 88% of the export volume of this product was sent to the Community

New trends in nutrition make consumers more demanding, look for food meeting their expectations, high quality, safe, with proven origin and they make more informed purchases. They also pay great attention to the authenticity of products. The consumption of strawberries is part of properly balanced nutrition.

The NSCA, in cooperation with the MARD, carries out nationwide measures promoting Polish food under the “Poland tastes good” brand. The objective of these measures is to support the Polish economy and Polish family farms producing food. During the campaign, particular attention is paid to the POLISH PRODUCT information, which indicates that the products have been produced in Poland and are based on Polish raw materials.

**Polska  
smakuje**

# Polskie stoisko narodowe na targach Foodex Japan 2022

## Polish stand at the Foodex Japan 2022 fair



W pierwszej połowie marca br. w Tokio w Japonii odbyła się kolejna edycja targów Foodex Japan, jednych z największych międzynarodowych targów branży spożywczej w tym kraju.

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, w ramach realizacji działań promujących polskie artykuły rolno-spożywcze na rynkach zagranicznych, po raz kolejny zorganizował na tych targach polskie stoisko narodowe pod hasłem „Poland tastes good”.

Ze względu na sytuację epidemiczną nie była możliwa obecność przedsiębiorców na polskim stoisku. Podobnie jak w roku ubiegłym, stoisko obsługiwane było przez obecnych na miejscu przedstawicieli Ambasady RP oraz Zagranicznego Biura Handlowego PAIH w Tokio, którzy prezentowali polski sektor rolno-spożywczy i udzielali informacji o polskiej ofercie produktowej.

Na stoisku prezentowane były następujące grupy produktów: masło, ser, produkty jajeczne, produkty mleczne i serwatkowe w proszku, słodczyce, przetwory warzywne, wafle ryżowe i kukurydziane, ciastka zbożowe, przyprawy oraz sosy.

Polska oferta eksportowa cieszyła się dużym zainteresowaniem, a nawiązane kontakty pozostaną doskonałą okazją do dalszych rozmów biznesowych.

In the first half of March, in Tokyo, Japan, another edition of the Foodex Japan fair, one of the largest international food industry fairs in this country, was held.

The National Support Centre for Agriculture, as part of implementing measures promoting Polish agri-food products in foreign markets, again organised the Polish national stand at this fair, under the banner “Poland tastes good”.

In view of the current epidemiological situation, it was not possible for entrepreneurs to be present in person at the Polish stand. Just like in the previous year, the stand was managed by the representatives of the Polish Embassy and the Foreign Trade Office of the Polish Investment and Trade Agency in Tokyo, who were present on the spot and presented the Polish agri-food sector and provided information about the Polish product offer.

The following groups of products were presented on the stand: butter, cheese, egg products, milk and whey powdered products, sweets, vegetable preserves, rice and corn wafers, cereal cookies, spices and sauces.

The Polish export offer enjoyed the great interest and established contacts will be an excellent opportunity to conduct further business talks.

# Tradycja woskiem pisana

O tradycjach pisankarskich z Barbarą Tarasewicz – twórczynią ludową i instruktorem ds. folkloru Miejsko-Gminnego Ośrodka Kultury w Lipsku rozmawiała Magdalena Trzaska.

## Tradition written with wax

Barbara Tarasewicz – the folk craftsman and folklore instructor from the Municipal Centre of Culture in Lipsk – is interviewed on the Easter egg decorating tradition by Magdalena Trzaska.

W LIPSKU, LEŻĄCYM NAD BIEBRZĄ W POWIECIE AUGUSTOWSKIM, MOŻNA NAUCZYĆ SIĘ JAK PISAĆ PISANKI I WZIĄĆ UDZIAŁ W WARSZTATACH PROWADZONYCH PRZEZ TWÓRCÓW LUDOWYCH, A TAKŻE PRZEJŚĆ „SZLAKIEM PISANKOWYM”. ■ LIPSK, THE LOCALITY SITUATED AT THE BIEBRZA RIVER IN THE AUGUSTÓW POVIAT IS THE PLACE TO LEARN HOW TO DECORATE EASTER EGGS, JOIN WORKSHOPS CARRIED OUT BY THE FOLK CRAFTSMEN AND TAKE THE „EASTER EGG ROUTE”.

### ■ Jak długa jest tradycja wytwarzania lipskich pisanek?

Pisanki są związane z naszą miejscowością od 250 do 300 lat. Nie ma na ten temat źródeł pisanych, ale tak wynika z przekazywanych z pokolenia na pokolenie przekazów ustnych. Ja na przykład w swojej rodzinie jestem piątym pokoleniem, które pisze pisanki. Umieją pisać także moje dzieci, choć nie zajmują się tym na co dzień. Pisanki znane były w wielu miejscach, ale tutaj były silnie powiązane z obrzędowością wielkanocną, a konkretnie z tzw. kołędowaniem wiosennym. Inaczej zwano to wołokaniem lub chodzeniem po wołoczebnem. Przez cały Wielki Post dziewczęta robiły pisanki, a chłopcy uczyli się od starszych mężczyzn pieśni tzw. kanapielek. Były to pieśni obrzędowe związane ze świętami, jednak nie

miały one w sobie informacji o Zmartwychwstaniu, traktowały raczej o relacjach damsko-męskich. Uczyli się także oracji, czyli wierszowanych życzeń wygłaszanych w domach gospodarzy. W pierwszy dzień świąt, po śniadaniu wielkanocnym, grupa chłopców zbierała się i ruszała z koszykiem przez wieś. Zatrzymywali się tam, gdzie były panny na wydaniu. Najpierw przed domem śpiewali pieśń o Zmartwychwstaniu Pańskim, a potem przeważnie byli zapraszani do środka. Tam śpiewali te wyuczone

### ■ How long the tradition of decorating Lipsk Easter eggs has been practiced?

The Easter eggs have been associated with our locality for about 250–300 years or so. Although there had been no written sources, this is what has been passed down from generation to generation by word of mouth. In my family,

I am the fifth generation decorating the Eastern eggs. This is what I have learned my children, albeit they don't do it for a living. Although the Easter eggs had been known in many areas, here they have always been strongly associated with the Eastern celebrations, specifically with so called spring carolling (*canapyelcas*). Another name for this rite is *volotshebne*. The girls have been decorat-

ing Easter eggs throughout the entire Lent, while the boys have been taught Easter wishing carols by their fathers. These were the ritual songs related to Easter, however mostly about male-female interactions rather than the Resurrection. They have been also taught orations, which means versed wishes delivered in the farmer houses.

On the first day of Easter, after the ceremonial breakfast, a group of boys has gathered and walked through the village



Pisanki lipskie  
■ Lipsk Easter eggs

pieśni i składali życzenia gospodarzowi i wszystkim domownikom. Najczęściej dziewcząt w chałupach było dużo. Albo rodziny były liczne, albo zdarzało się, że jedynaczki lub dziewczęta, które obawiały się, że do nich nikt nie zapuka, dołączały do większej grupy. Bywały zatem sytuacje, kiedy w jednej chałupie na przyjęście chłopców czekało nawet kilkanaście dziewcząt. Chłopcy wybierali jedną z pańien i zniemacka wyciągali ją na środek izby. Otaczali ją kołem i ośpiewywali kanapielkami. Dla dziewczyny był to ogromny zaszczyt, ale wypadało się starać wyrwać w koła. Jednak chłopcy taką dziewczynę wypuszczali dopiero wtedy, gdy się wykupiła własnoręcznie wykonanymi pisankami. Dlatego też każda dziewczyna opisywała przynajmniej kopę jaj w trakcie Wielkiego Postu, bo zdarzało się też, że tych grup chłopców było więcej i wszyscy musieli zostać obdarowani czy przekupieni. Ten zwyczaj sprawiał, że pisanki zawsze były w naszych domach i wszystkie dziewczyny musiały umieć je pisać.

### ■ Czy ten zwyczaj jest wciąż żywy?

Niestety nie, wiosenne kolędowanie w zasadzie już nie jest praktykowane, ale pisanki przetrwały. W latach przedwojennych pisały je wszystkie dziewczęta. Ta, która chciała wyjść za mąż, musiała pewne umiejętności posiadać i to była jedna z tych zdolności.

### ■ Pisanki mają nawet swoje muzeum ...

W 2007 r. powstało Muzeum Lipskiej Pisanki i Tradycji. Zgromadzono w nim pisanki naszych twórczyń, a z czasem uzyskaliśmy także pisanki z całej Polski i je też eksponujemy.

with the basket. They have stopped at every house with a nubile girl. They have usually started with a song about the Resurrection in front of the house, only to be invited inside. There they sang the songs they've learnt and gave wishes to all home dwellers. In most cases, there were plenty of girls in the cottages. Either the family were large, or the girls, who were afraid that no one will knock their doors, joined larger groups. In effect, a single cottage could have been packed with several girls waiting for the boys to come. The boys choose one girl and suddenly pulled her into the middle of the room. They surrounded them and started to sing spring carols. It was a great honour for a girl, but the appropriate thing to do was to try to escape from the circle. In practice, the girl has been let free only when she ransomed herself with self-made Easter eggs. This is why each girl decorated at least a threescore of eggs during the Lent, since the groups of boys could have been more numerous and all had to be bestowed or bribed. Thanks to this custom, the Easter eggs have always been present in our homes and all girls have had to learn how to decorate them.

### ■ Is this custom still alive?

Unfortunately not. Spring carolling has been practically vanished, although the Easter eggs survived. In the pre-war period, all girls knew how to decorate them. Each girl willing to get married should have certain skills and it was one of them.

### ■ I've heard that there is even an Easter egg museum...

The Museum of Lipsk Easter Egg and Tradition was established in 2007. It collects the Easter eggs made by our crafts-

## *Pisanki lipskie*



Pisanki lipskie to wielobarwne, ugotowane na twardo jaja z opisanyimi na skorupce tradycyjnymi wzorami, są one przykładem dziedzictwa kulinarnego, charakterystycznego dla okolic Lipska i Puszczy Augustowskiej.

Pisanki mogą mieć różną wielkość, w zależności od rodzaju ptactwa, od którego pochodzi jajko użyte do ich wykonania. Pisanki wykonane z jaj kurzych mają wielkość od 40 do 60 mm, z jaj gęsi od 80 do 100 mm, natomiast z jaj strusich nawet do 200 mm.

Barwa w zależności od użytego barwnika może być żółta, pomarańczowa, czerwona, niebieska, fioletowa, zielona, granatowa, czarna, brązowa.

Trzy lata temu młodsze pokolenie z Towarzystwa Przyjaciół Lipska wpadło na pomysł, aby nasze wzory przenieść na materiał, na papier i inne rzeczy. Organizowały więc warsztaty szycia toreb z tymi wzorami, produkowały biżuterię, czapki. Przy Muzeum stanęła wielka trzymetrowa pisanka. Powstał także szlak pisankarski. Na terenie Lipska jest ukrytych 10 pisanek. W naszym ośrodku można pobrać instrukcję, rozwiązywać zagadki i za odgadnięte hasło otrzymać w nagrodę oczywiście pisanki. Wszystko to sprawia, że nasza miejscowość już jednoznacznie kojarzona jest z pisankami. Nawet zostały one wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi i pojawiały się na znaczkach pocztowych.

**Wspomniała pani o wzorach pisankarskich przenoszonych na inne materiały. Jakie są te typowe wzory i motywy? I jaką techniką wykonywane są Wasze pisanki.**

Technika to technika batików szpilkowego polegająca na nanoszeniu rozgrzanego wosku przy użyciu metalowej szpileczki. Wcześniej to był zwykły zaostrożony patyk, potem szpileczka krawiecka. Charakterystyczne wzory opierają się na kreskach, kropkach i przecinkach. Na tych elementach budujemy nasze kompozycje w nieskończonej ilości. Oczywiście są one różne, bo na tym polega proces twórczy, ale ponieważ wszystkie nasze twórczynie należą do Stowarzyszenia Twórców Ludowych i podlegają weryfikacji Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego, jesteśmy zobowiązane, aby zachowywać wzory tradycyjne znane naszym babkom i prababkom. Najważniejsze motywy to słoneczko – prawd-

women, and, as the years passed by, we managed to collect them from Poland as a whole and exhibit them too.

Three years ago, our younger generation from the Lipsk Friends Association got the idea to transfer our patterns onto the fabrics, paper and other items. They have organised workshops focused on sewing bags with these patterns, made jewellery or caps. A 3-meter high Easter egg was placed in front of the Museum and the Easter egg route was demarcated. There are 10 Easter eggs hidden at the Lipsk area. You can get the instruction, solve the riddles and get the reward for each answer – of course in the form of an Easter egg. All this makes our locality directly associated with Easter eggs. They were even included into the List of Traditional Products of the Ministry of Agriculture and Rural Development and had their own post stamps.

**You mentioned the Easter egg patterns transferred on different materials. What are these typical patterns and designs? What is the technique you use to decorate your Easter eggs?**

The technique we use is needle batik consisting in applying hot wax using a metal needle or pin. In the past, people have used a pointed stick and later a tailor's needle. Our traditional patterns are based on lines, dots and comas. These elements form the basis of our designs in plenty of variations. These are of course different, because this is the essence of the creation process. Since all our artists are the members of the Folk Artists Association and verified by the Ministry of Culture and National

Tradycja przygotowywania pisanek sięga XIX wieku. Stanowiły one ozdobę stołów i koszyczków wielkanocnych. Były także wręczane przez rodziców chrzestnych swoim chrześniakom. W tradycji ludowej malowanym jajkom przypisywano często właściwości wręcz nadprzyrodzone. Skorupki święconego jajka zatkać w szczeliny domostw miały chronić je od korników, zakopane na polach uprawnych miały przynieść obfite plony, a przechowywane przez cały rok w domu, zapewnić dostatek całej rodzinie. Przerzucenie święconym jajkiem przez dom miało ochronić go przed pożarem, zaś przerzucenie przez stodołę miało zapewnić bogate zbiory.

Od ponad pół wieku pisanki lipskie traktowane były jako pamiątka regionalna. Od 1973 r. istnieje w Lipsku Koło Twórców Ludowych, które stanowi ogniwo ogólnopolskiego Stowarzyszenia Twórców Ludowych (z siedzibą w Lublinie). W tym samym czasie, pod wpływem etnografów, twórczynie zaczęły, oprócz pisanek na całych jajkach, przygotowywać pisanki na wydumkach. Zaczęto

wykonywać pisanki wielobarwne. Wytrawne pisankarki lipskie umiejętnie komponują swoje własne ornamenty ze starymi, tradycyjnymi wzorami. Wzornictwo to jest rozpoznawane jako pisanka lipska. Od lat 60. XX w. twórczynie lipskie biorą udział w konkursach organizowanych na szczeblu krajowym, wojewódzkim i powiatowym, zdobywając nagrody i wyróżnienia za własnoręcznie przygotowane pisanki.

Wielokrotnie pisanka lipska była prezentowana jako produkt regionalny województwa na różnego rodzaju targach, kiermaszach, jarmarkach i wystawach w kraju i poza jego granicami. W 2007 r. powstało w Lipsku Muzeum Lipskiej Pisanki, które posiada w swoich zbiorach pisanki wszystkich lipskich twórczyń, a także niewielkie ilości pisanek z innych regionów Polski. W 2012 r. pisanka ta została wpisana na prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi listę produktów tradycyjnych.

TEKST: M.K. NA PODSTAWIE LISTY PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

ny symbol słońca, a w chrześcijaństwie symbol samego Boga i „dzieraszka”, to jest jakby jodełka, która ma symbolizować palmę wielkanocną. Inspiracją zawsze była otaczająca twórców przyroda, więc powstawały także wzory odzwierciedlające, jak „sobacze łapki” czy „bocianiuczki”. Nieobce są tu też motywy kwiatowe czy np. gwiazdki. Następowo także przenikanie się wzajemne różnych dziedzin twórczości ludowej. I tak np. na jajkach pojawiają się wzory bardzo dokładnie odzwierciedlające koronki szydełkowe. Z kolei inspiracją jeśli chodzi o kolory była kolorystyka, którą wykorzystywały tkaczki, np. biały – pomarańcz – zieleń.

#### ■ Czy wciąż używane są naturalne barwniki i farby?

Początkowo wszystko to było tworzone przy użyciu farb naturalnych – z kory drzew, płatków kwiatów czy cebuli. Pierwsze farby pojawiły się w okresie międzywojennym, a od momentu ożywionej współpracy z Cepelią okazało się, że nie da się dłużej bazować na farbach naturalnych ze względu na czas. Taka farba nie starczała na pomalowanie wielu jajek i wciąż trzeba było produkować nową. Ona też nie była gotowa do użytku od razu, dopiero po mniej więcej tygodniu nabierała mocy. Stąd, aby rozwiązać ten problem i wywiązywać się ze zleceń, zaczęto używać farb wykorzystywanych przez tkaczki i od tego czasu zaczęło się farbowanie chemiczne. Nie tylko to się zmieniło. Panie pisały na jajkach pełnych, ale zleceń było bardzo dużo, pisanki wędrowały do najdalszych zakątków świata i zdarzało się, że pękały i wydziela-

Heritage, we are obliged to preserve the traditional patterns known to our grandmas and grand grandmas. The ultimate patterns include a sun – an ancient symbol of the sun and the reflection of God in Christianity and so called “jerashka” – a herringbone pattern symbolising the Eastern palm. The surrounding nature has always inspired the artists, thus our Easter eggs are decorated with such animal-based patterns as “dog paws” or “stork paws”. We also use flower patterns or e.g. stars. In effect of intertwining of many folk art domains, the eggs are sometimes decorated with patterns reflecting the crocheted laces. The colours have been inspired by these used by weavers, for example white – orange – green.

#### ■ Do you still use natural colourants and paints?

At the beginning, all Easter eggs have been decorated with natural paints – made of tree bark, flower petals or onion. The first paints appeared in the inter-war period and at the time of dynamic cooperation with Cepelia it has occurred that production based on natural paints is impossible due to time constraints. The quantity of such paint was insufficient to decorate many eggs and we have been forced to produce a new one all over again. The new paint was not ready to use immediately and needed a week or so to be applied. Thus, to solve this issue and deliver the orders on time, we have switched towards the paints used by weavers and chemical dying. This is not the only thing that has changed. Our artists have used to decorate full eggs, but since there were many orders and our Easter eggs trav-

## Lipsk Easter eggs

Lipsk Easter eggs are multi-coloured, hard-boiled eggs with traditional patterns on their shells, they are an example of culinary heritage characteristic of the surroundings of Lipsk and the Augustowska Forest.

Easter eggs may be of various size, depending on the species of birds from which the eggs used for making them are obtained. Easter eggs made of hen eggs are from 40 to 60 mm in size, those made of goose eggs – from 80 to 100 mm, while those made of ostrich eggs – even up to 200 mm.

The colour, depending on the dye used, may be yellow, orange, red, blue, purple, green, navy blue, black, brown.





ły nieprzyjemny zapach. Od tamtego momentu piszemy na wydmuszkach.

**Wiele osób myśli, że pisanki się maluje, tymczasem je się pisze. Stąd zresztą pochodzi ich nazwa. Dlaczego tej twórczości bliższe jest jednak pisanie niż malowanie?**

Mam związaną z tym prywatną teorię. Kojarzę to z pisanie ikon. Nasi przodkowie łączyli pracę i aktywność z duchowością. Wszystko było poprzedzone modlitwą, mocno zrytualizowane, pełne symboliki, np. przed włożeniem chleba do pieca czyniło się znak krzyża. Wzory na pisankach też nie były przypadkowe, np. symbol Boga czy przyrody to było od razu oddawanie hołdu tym siłom wyższym. Dziś pozostała funkcja głównie estetyczna, ten aspekt duchowy dawno zatraciliśmy, a przecież ta cała symbolika to było jakby przekazywanie informacji. Na przykład krajka czy rubaszki – młoda dziewczyna haftując dla chłopaka koszulę, w ten sposób przekazywała mu zakodowaną wiadomość, przeznaczoną tylko dla niego. To wszystko było znacznie bardziej mistyczne, tajemnicze i zawoalowane niż dziś. Jeśli spojrzymy na to, pod tym kątem słowo „pisanie” jest bardzo odpowiednie.

**Serdecznie dziękuję za rozmowę.**

elled to every corner of the world, they sometimes cracked and smelled badly. Since then, we have been working on blown eggs.

**Many people believe that the Easter eggs are painted not (literally) written. This is from where their Polish name (*pisanka*) stems. Why this art has been based on writing rather than painting?**

I have a private theory on this associated with icon writing. Our ancestors have combined the work and activity with spirituality. All was preceded by praying, strongly ritualised and full of imagery. For example, before placing bread in the oven, you've made a cross sign on it. The patterns applied on Eastern eggs were not random. The symbols of God or nature have translated into worshipping these higher powers. What we have left today, is mostly the aesthetic function. We lost the spiritual aspect many years ago. The symbolic area acted as transferring information. Let's mention a selvage or embroidered shirts. A young girl, by embroidering a shirt for a boy, gave him a dedicated, coded message. It was more mystical, mysterious and veiled than today. If we consider it in this way, the word "writing" seems more appropriate.

**Thank you sincerely for the interview.**

ZDJĘCIA AUTORSTWA JOANNY MARCINKOWSKIEJ POCHODZĄ ZE ZBIORÓW EWY SKOWYSZ-MUCHY ■ PHOTOS BY JOANNA MARCINKOWSKA COME FROM THE COLLECTIONS OF EWA SKOWYSZ-MUCHA

The tradition of preparing Easter eggs dates back to the 19th century. They were a decoration of Easter tables and baskets. They were also given by godparents to their godchildren. In the folk tradition, painted eggs were often attributed with even supernatural properties. The shells of blessed eggs, put into the cracks of homesteads' walls, were to protect them against bark beetles, when buried in arable fields, they were to bring abundant yields and when stored at home all year long – they were to ensure prosperity for the whole family. Throwing the blessed egg over the house was to protect it against fire, while throwing the egg over the barn was to guarantee abundant yields.

For more than fifty years, Lipsk Easter eggs have been treated as a regional relic. Since 1973, in Lipsk there has been a Circle of Folk Artists which is a unit of the national Association of Folk Artists (with registered office in Lublin). At that time, under the influence of ethnographers, female folk artists, in addition to painting Easter patterns on whole eggs, started preparing Easter eggs using blown

eggs. They started making multi-coloured Easter eggs. Experienced Easter egg painters from Lipsk skilfully combine their own ornaments with old, traditional patterns. This design is recognised as Lipsk Easter eggs. Since the 60s of the 20th century, the female folk artists from Lipsk have been participating in competitions organised at national, voivodeship and district levels, winning prizes and commendations for Easter eggs they prepared on their own.

Many times, Lipsk Easter eggs have been presented as a regional product at various fairs, bazaars and exhibitions, at home and abroad. In 2007, the Museum of Lipsk Easter Eggs was established in Lipsk, whose collections include both Easter eggs made by all female folk artists from Lipsk and some Easter eggs from other regions of Poland. In 2012, Lipsk Easter eggs were included in the List of Traditional Products kept by the Minister of Agriculture and Rural Development.

BY: M.K. BASED ON THE LIST OF TRADITIONAL PRODUCTS



# Turystyka zdrowotna, czyli nowa oferta gospodarstw agroturystycznych

## Health tourism or a new offer of agritourism farms

Życie w dużych miastach często wiąże się z pośpiechem i stresem. Każdy człowiek potrzebuje swojej przestrzeni, a rozrastające się aglomeracje pochłaniają coraz więcej terenów zielonych, wymagają rozległej infrastruktury czy ogromnych pokładów energii. W związku z tą sytuacją w ostatnim czasie nastąpił wyraźny wzrost zainteresowania społeczeństwa obszarami wiejskimi, w tym turystyką wiejską.

Urlop na wsi to doskonała alternatywa dla każdego. Świeże powietrze, wiejska kultura i folklor na łonie natury gwarantują regenerację i wypoczynek.

Świadczeniem usług turystycznych zainteresowani są również rolnicy. Znaczna część właścicieli gospodarstw rolnych poszukuje dodatkowych źródeł utrzymania, gdyż produkcja

The life in big cities is often associated with haste and stress. Every person needs their own space, and growing agglomerations absorb more and more areas, require extensive infrastructure or large amounts of energy. In view of this situation, there has recently been a clear increase in public interest in rural areas, including rural tourism.

A holiday in the countryside is an excellent alternative for everyone. Fresh air, rural culture and folklore in the open ensure regeneration and relaxation.

Farmers are also interested in providing tourist services. A significant part of farm owners are looking for additional sources of income, because the crop or livestock production do not bring the expected income any longer. Therefore, more and more often farmers receive tourists, offering them accommodation in free rooms of their houses and serving organic meals made of products from their own production. Farms receive various groups of guests. These are families with children, people with disabilities or elderly people. Every year, the tourist offer is extended by various services addressed to a specific customer, and the non-agricultural activity of farmers creates new jobs and results in additional income for the organiser.

There are many factors building the trend towards rural tourism and agritourism services. The most important include: an increase in the level of awareness and values of people, a growing interest in history, cultural heritage, as well as a significant improvement in the accessibility of the natural environment and economic transformations.

### Rural tourism and agritourism

Rural tourism means all forms of recreation in rural areas, the whole tourist economy of the countryside. On the other hand, agritourism is a rest at the farmer's, carried out in an active farm, where the agricultural production and animal breeding are one of the most important tourist attractions.

Running and investing in a farm for tourist purposes is profitable and often brings profit to farmers. If the farmer's agritourism farm includes no more than 5 rooms, then the income



Na straży wiktuałów z przydomowego ogródka ■ On guard of victuals from a backyard garden

roślinna czy zwierzęca nie przynosi już oczekiwanych dochodów. Dlatego coraz częściej rolnicy przyjmują turystów, oferując nocleg w wolnych pomieszczeniach swoich kwater i serwują ekologiczne posiłki z produktów pochodzących z własnej produkcji. Gospodarstwa przyjmują różne grupy gości. Są to rodziny z dziećmi, osoby niepełnosprawne czy osoby w podeszłym wieku. Oferta turystyczna z roku na rok powiększa się o rozmaite usługi skierowane do konkretnego klienta, a dzia-

łałość pozarolnicza gospodarzy stwarza nowe miejsca pracy i owocuje dodatkowym dochodem dla organizatora.

Istnieje wiele czynników budujących trend na usługi turystyki wiejskiej i agroturystyki. Do najważniejszych należą: wzrost zachowań prozdrowotnych, rosnące zainteresowanie historią i dziedzictwem kulturowym, a także znacząca poprawa dostępności środowiska przyrodniczego oraz przemiany gospodarcze.

### Turystyka wiejska i agroturystyka

Turystyka wiejska to wszelkie formy wypoczynku na obszarach wiejskich, całokształt gospodarki turystycznej wsi. Agroturystyka natomiast to wypoczynek u rolnika, prowadzony w czynnym gospodarstwie rolnym, w którym produkcja rolna i hodowla zwierząt stanowią jedną z ważniejszych atrakcji turystycznych.

Prowadzenie i inwestowanie w gospodarstwo w celach turystycznych jest opłacalne i często przynosi gospodarzom zysk. Jeśli gospodarstwo agroturystyczne oferuje nie więcej niż 5 pokoi, to dochody uzyskane z tytułu wynajmu pokoi gościnnych są wolne od podatku dochodowego. Otrzymane finanse najczęściej przeznaczane są na polepszenie standardu kwater oraz podnoszenie jakości świadczonych usług. Często pobliscy kwaterydawcy współpracują ze sobą w celu zwiększenia liczby przyjeżdżających gości.

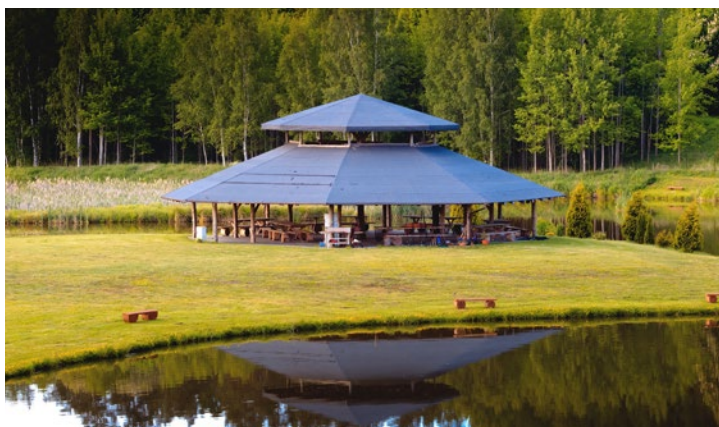
Profile gospodarstw oferujących usługi turystyczne i agroturystyczne mogą być różne. Mogą one zajmować się np. hodowlą koni (w związku z tym oferują przejażdżki i obozy konne), kwaciarstwem, warzywnictwem, rybołówstwem czy rękodziełem. Niektóre gospodarstwa posiadają nawet basen.



Wielopokoleniowy spacer podczas wspólnych wakacji ■ Multigenerational walk during joint holidays



W drodze do poznania okolicy ■ On the way to become familiar with the surroundings



Miejsce na grill i wspólną biesiadę w większym gronie ■ Place to have a grill and joint feast in a larger group

obtained from the rental of guest rooms is free of income tax. The obtained funds are most often spent on improving the standard of rooms and on enhancing the quality of services provided. Often, nearby accommodation providers work together to increase the number of guests arriving.

The profiles of farms offering tourist and agritourism services may be different. They can be involved, for example, in horse breeding (therefore, they offer horse rides and horse riding camps), floriculture, vegetable growing, fishing or handicrafts. Some farms even have a swimming pool.

Participants in rural tourism are not only guests from Poland, but also from abroad. Agritourism farms are most often visited by guests from Germany and Scandinavia.

Rural tourism can take many forms. It can be sightseeing, ethnic, cultural, alternative, health, qualified tourism as well as ecotourism. The main theme in rural tourism is the search for rural peace and quiet, as well as the relationship with the local community.



Okazja do poznania techniki lepienia w glinie ■ Opportunity to learn the clay forming technique

Uczestnikami turystyki wiejskiej są nie tylko goście z Polski, ale także z zagranicy. Do gospodarstw agroturystycznych przyjeżdżają najczęściej turyści z Niemiec i Skandynawii.

Turystyka wiejska może obierać różne formy. Może to być turystyka: krajoznawcza, etniczna, kulturowa, alternatywna, zdrowotna, kwalifikowana i ekoturystyka. Głównym motywem w turystyce wiejskiej jest poszukiwanie spokoju na łonie przyrody, a także relacja ze społecznością lokalną.

Turystyką kulturową czy też turystyką dziedzictwa nazywane jest aktywne poznawanie miejsc, które prezentują przeszłość, a dzięki którym turysta może odkrywać historię i bogactwo danego regionu. Ekoturystyka natomiast jest turystyką zakładającą zrównoważony rozwój oraz wysoką świadomość ekologiczną turystów. Głównym zaś motywem turystyki kulinarnej jest poznanie regionu poprzez walory kulinarne.

Cultural tourism or heritage tourism means active learning about places that present the past, and thanks to which the tourist may discover the history and richness of a given region. On the other hand, ecotourism is a tourism that assumes the sustainable development and high environmental awareness of tourists. As previously mentioned, agritourism refers to visiting farms. The main theme of culinary tourism is to get to know a region through the prism of its culinary values.

### Health tourism

Recently, health tourism has been very popular. Farmers offer a relaxation in the



Ziołolecznictwo, jedna z najstarszych dziedzin medycyny naturalnej, czy aromaterapia znajdują się w ofercie agroturystycznej niektórych gospodarstw ■ Herbal medicine, one of the oldest fields of natural medicine, or aromatherapy are included in the agritourism offer of some farms



Dla aktywnych – możliwość zwiedzania okolicy na rowerze ■ For active persons – possibility to travel around by bike



Dla dzieci atrakcją jest poznawanie zwierząt gospodarskich oraz uczestniczenie w ich utrzymaniu ■ For children, an attraction is to meet farm animals and participate in their maintenance

### Turystyka zdrowotna

Ostatnimi czasy dużą popularnością cieszy się turystyka zdrowotna. Gospodarze oferują wypoczynek na wsi nie tylko osobom chcącym odpocząć od zgiełku miast, ale także tym, którzy zmagają się z różnymi dolegliwościami zdrowotnymi.

Wśród usług zdrowotnych największym zainteresowaniem cieszy się agrotterapia, która funkcjonuje w różnych formach, w tym jako terapia z wykorzystaniem zwierząt, np. hipoterapia (kontakt z koniem); kynoterapia (kontakt z psem); felinoterapia (kontakt z kotem); onoterapia (kontakt z osłem albo mułem); delfinoterapia; apiterapia (użycie produktów pszczelich w terapii); terapia z wykorzystaniem roślin, tj. aromaterapia. Wśród zalet, które niesie za sobą zooterapia (terapia z udziałem zwierząt), kluczowe jest korygowanie wad postawy, zwiększanie napięcia mięśniowego, przyspieszanie procesu leczenia czy obniżanie poziomu lęku.

### Turystyka dla niepełnosprawnych

Wiele gospodarstw posiada szeroką ofertę usług rekreacyjno-rehabilitacyjnych, które mogą nie tylko pobudzić chęć do życia, ale nawet wydobyć ludzi niepełnosprawnych z izolacji społecznej poprzez dostarczanie rozrywki i różnorodnych przeżyć.

Zgodnie z Deklaracją Praw Osób Niepełnosprawnych, niepełnosprawną jest osoba, która nie może samodzielnie, w pewnej części lub całkowicie egzystować w wyniku wrodzonego lub nabytego kalectwa fizycznego lub psychicznego.

countryside not only to those who want to take a rest from the hustle and bustle of cities, but also to those who suffer from various health conditions.

Among health services, the most popular is agrottherapy, which functions in various forms, also as therapy with the use of animals, e.g. hippotherapy (contact with a horse), kynotherapy (contact with a dog), felinotherapy (contact with a cat), onotherapy (contact with a donkey or mule), dolphin-assisted therapy, apitherapy (use of bee products in therapy); then, therapy with the use of plants, i.e. aromatherapy. Among the advantages of zooterapy (therapy with the participation of animals), essential is the correction of

postural defects, increase in muscle tone, acceleration of the treatment process or reduction in the level of anxiety.

### Tourism for disabled persons

Many farms have a wide range of recreational and rehabilitation services that can not only stimulate the desire to live, but even bring disabled persons out of social isolation by providing entertainment and various experiences.

According to the Declaration on the Rights of Disabled Persons, means any person unable to ensure by himself or herself, wholly or partly, the necessities of a normal individual and/



Wśród usług zdrowotnych największym zainteresowaniem cieszy się agrotterapia, która funkcjonuje w różnych formach, w tym jako terapia z wykorzystaniem zwierząt, np. hipoterapia ■ Among health services, the greatest interest is enjoyed by agrottherapy which functions in various forms, also as therapy with the use of animals, e.g. hippotherapy



Wiele gospodarstw posiada szeroką ofertę usług rekreacyjno-rehabilitacyjnych, które mogą nie tylko pobudzić chęć do życia, ale nawet wydobyc ludzi niepełnosprawnych z izolacji społecznej poprzez dostarczanie rozrywki i różnorodnych przeżyć ■ Many farms have a wide range of recreational and rehabilitation services that can not only stimulate the desire to live, but even bring disabled persons out of social isolation by providing entertainment and various experiences

Osoby niepełnosprawne to grupa turystów o specjalnych potrzebach. Udział w różnych formach turystyki pomaga im nawiązać relacje społeczne oraz podnieść dość niską samoocenę. Dzięki turystyce takie osoby mają możliwość pokonywania własnych słabości, a także mogą poczuć równość z innymi. Uprawianie turystyki to decydujący element rehabilitacji i umożliwienie przystosowywania się do normalnego życia.

Doskonałą zachętą do przyjazdów osób niepełnosprawnych będzie przystosowanie kwater i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, instalacja poręczy i podjazdów oraz widocznych oznakowań. W celu zlikwidowania barier w dostosowaniu obiektów dla osób niepełnosprawnych wielu gospodarzy korzysta z dofinansowania z projektów Unii Europejskiej.

Przyczyną wciąż małego zainteresowania wypoczynaniem na wsi osób z dysfunkcjami jest ich sytuacja finansowa.

Turystyka zdrowotna to coraz częściej wybierana forma wypoczynku, którą można także połączyć z zabiegami dla zdrowia i urody. Ta forma turystyki może być szansą zarówno dla hoteli, sanatoriów, jak i dla wielu obiektów agroturystycznych.

Przejawem turystyki zdrowotnej, promowanej w ostatnim czasie, jest tworzenie gospodarstw opiekuńczych na terenach wiejskich.

or social life, as a result of deficiency, either congenital or not, in his or her physical or mental capabilities.

Disabled persons are a group of tourists with special needs. The participation in various forms of tourism helps them establish social relations and raise their relatively low self-esteem. Thanks to tourism, such persons have the opportunity to overcome their own weaknesses, and can also feel equal to others. Practising tourism is a decisive element of rehabilitation and enabling adaptation to normal life.

An excellent incentive for arrivals of disabled persons will be the adaptation of rooms and sanitary rooms, the installation of handrails and ramps as well as visible markings. In order to remove barriers to the adaptation of facilities for disabled persons, many farmers use European Union project co-financing.

The reason for the still low interest of disabled persons in relaxing in the countryside is their financial situation.

Health tourism is an increasingly popular form of relaxation, which can also be combined with health and beauty treatments. This form of tourism can be an opportunity for hotels, sanatoriums and for many agritourism facilities.

A manifestation of recently promoted health tourism is the creation of care farms in rural areas.

TEKST ■ By: **ALEKSANDRA WYSOCKA**/POMORSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W LUBANIU ■ POMORSKI AGRICULTURAL ADVISORY CENTRE IN LUBAN

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©KIWI—POTWORNE-ADOBE.STOCK.PL, ARCHIWUM MRiRW, ©JESIOTR9-, ©MEDITERANEO-, ©YANADJAN-, ©BNORBERT3-, ©ALFONS PHOTOGRAPHER-, ©HEDGEHOG94-ADOBE.STOCK.PL, ARCHIWUM MRiRW, ©MIKAEL DAMKIER-ADOBE.STOCK.PL



# Muzeum wsi na wolnym powietrzu

## Open-air countryside museum

Mieszkańcy wsi szcują się przywiązaniem do korzeni, do tradycji przodków. Jeśli ktoś chce wczuć się w atmosferę wsi sprzed lat, może wybrać się do jednego z licznych w Polsce skansenów. Są to muzea wsi stworzone na wolnym powietrzu. Ogromną ich zaletą jest zachowanie lub odwzorowanie tradycyjnej wiejskiej kultury danego regionu, w autentycznym otoczeniu, z prezentacją historii codziennego życia wiejskiego. Miejsca te ukazują zróżnicowanie lokalne, które ma w Polsce dużą wartość w swojej unikatowości.



Dom polski – chata zbudowana od podstaw, na wzór chałup z początku XX wieku ■ Polish house – hut built from scratch, modelled on huts from the early 20<sup>th</sup> century

Rural residents take pride in being attached to their roots, to the traditions of their ancestors. If someone wants to feel the atmosphere of the countryside from before many years, they can go to one of numerous open-air museums in Poland. These are countryside museums, created in the open air. Their huge advantage is the preservation or reproduction of traditional rural culture of a given region, in the authentic

surroundings, with a presentation of the history of everyday rural life. These places show local diversity, which is of great value in Poland due to its uniqueness.

### Skansen w Wiączeminie

Jednym z takich właśnie obiektów, w którym zachowany został duch i tradycje osadników, jest skansen we wsi Wiączemin Polski, położonej w powiecie plockim, w nadwiślańskiej gminie Słubice. Znajduje się on w odległości ok. 700 m od Wisły, pośród pól, łąk i lasów łęgowych, na Nadwiślańskim

### Open-air museum in Wiączemin

One of such facilities, where the spirit and traditions of settlers have been preserved, is the open-air museum in the village of Wiączemin Polski, located in the district of Płock, in the commune of Słubice located upon the Vistula River. It is situated



Dawny kościół z 1935 r. ■ Old church from 1935

Obszarze Krajobrazu Chronionego, graniczącym z obszarem Natura 2000.

To miejsce, które zachwyca architekturą i atmosferą przenikających się kultur. Tu znajduje się unikatowa w skali kraju kolekcja przedmiotów związanych z kulturą i osadnictwem olenderskim. Ślady po tym osadnictwie widoczne są w niektórych nadwiślańskich wsiach mazowieckich do dziś.

### Olendrzy nad Wisłą

Na terenach położonych nad Wisłą żyli zgodnie obok siebie Polacy i Olendrzy. Osiedlali się tu począwszy od XVI aż do połowy XIX wieku. Szukając bezpiecznego miejsca do życia, zakładali wsie wzdłuż Wisły. Pierwsi osadnicy pochodzili z Niderlandów, późniejsi byli różnej narodowości. Głównie Niemcy, czasem Szkoci, Czesi i Węgrzy.

Epoka rozwoju kultury olenderskiej na Mazowszu zakończyła się po 1945 r., kiedy to osadnicy masowo wyjeżdżali głównie do Niemiec, Holandii, USA czy Kanady. Zostali nieliczni. Pamięć o nich zaczęto przywracać dopiero pod koniec XX wieku.

Olendrzy posiadali wysoką kulturę rolną i stanowili najzamożniejszą grupę chłopów. Trudnili się uprawą zbóż, marchwi, brukselki, bawełny, wikliny, ziemniaków i buraków cukrowych. Hodowali trzodę chlewną, bydło i konie. Z mleka produkowali cenione holenderskie sery. Zakładali też sady z rzadkimi odmianami jabłek, gruszek i śliwek. Owoce suszyli w specjalnie skonstruowanych budynkach, a następnie transportowali drogą wodną do miast, najczęściej do Gdańska i do Warszawy. Dbali też o obejścia. Wokół domów sadzili aksamitki, słoneczniki i wiele innych roślin ozdobnych.

Do dziś dla krajobrazu tego terenu charakterystyczne są nasadzone na miedzach śródpolnych głowiaste wierzyby. Ich gałęzie obcina-

at a distance of about 700 m from the Vistula River, among fields, meadows and riparian forests, in the Vistula Protected Landscape Area, bordering on the Natura 2000 site.

It is a place that delights with its architecture and atmosphere of intermingled cultures. Here, there is a unique collection of items related to Olender culture and settlement. Traces of this settlement are visible in some Mazovian villages upon the Vistula River to this day.

### Olenders upon the Vistula River

In the areas located upon the Vistula River, Poles and Olenders lived side by side. They settled here from the sixteenth to the mid-nineteenth century. Looking for a safe place to live, they established villages along the Vistula River. The first settlers came from the Netherlands, those who came here later were of various nationalities, mainly Germans, sometimes Scots, Czechs and Hungarians.

The era of development of Olender culture in Mazowsze ended after 1945, when the settlers in large numbers left mainly to Germany, the Netherlands, the USA or Canada. Few of them stayed in Poland. Not before the end of the 20<sup>th</sup> century, did the memory of them start being restored.

The Olenders had a well-developed agricultural culture and were the wealthiest group of peasants. They cultivated cereals, carrots, Brussels sprouts, cotton, wicker, potatoes and sugar beets. They bred pigs, cattle and horses. From milk, they produced valued Dutch cheeses. They also established orchards with rare varieties of apples, pears and plums. They dried the fruit in specially constructed buildings, and then transported them by water to cities, mostly to Gdańsk and Warsaw. They also took care of their homesteads. Around their houses, they planted marigolds, sunflowers and many other ornamental plants.



Wnętrze chaty olenderskiej z zachowanymi oryginalnymi eksponatami wystroju ■ Interior of the Olender hut with preserved original elements of décor



# Powidła olenderskie ■ Olender jam

Produkt wpisany został w 2015 r. na prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi listę produktów tradycyjnych, jako produkt tradycyjny z województwa mazowieckiego.

Powidła z soku z buraków cukrowych, z dodatkiem owoców i dyni, to jeden z kulturowych śladów po osadnikach olenderskich. Produkt ten wytwarzany jest na terenach doliny środkowej Wisły od niemal 170 lat.

Do produkcji powideł niezbędny był odpowiedni sprzęt – ciężkie żeliwne prasy, rozdrabniarki do buraków oraz miedziane kotły, w których gotowano powidła.

Umiejętność wyrobu powideł buraczanych przywieźli na ziemię polskie Olendrzy, którzy w związku z emigracją w XVI wieku osiedlili się głównie na terenach wzdłuż Wisły. Tworzyli odrębne osady i wsie, m.in. na Żuławach, a także na Mazowszu.

Powidła z buraków cukrowych, ze względu na ich dostępność i łatwość wytwarzania domowym sposobem, stały się tanim źródłem cukrów. Produkcja tych powideł odbywa się metodą zagęszczania soku z buraka w kotle, poprzez gotowanie buraków i odparowywanie. Dzięki temu procesowi powidła te są wolne od wszelkich mikroorganizmów, a ich głównym składnikiem jest sacharoza.

Głównym surowcem do produkcji powideł olenderskich są buraki cukrowe. Sam proces wyrobu powideł jest procesem bardzo mozolnym i mało wydajnym, gdyż z około 100 kg buraków otrzymuje się tylko około 50 litrów soku, a z tego zaledwie około 8–10 litrów powideł. Z zalanej porcji musi wygotować się ponad 80% wody, by pozostał w kotle produkt o gęstości marmolady. Należy przy tym uważać, by nie gotować zbyt długo, aby nie powstał twardy karmel. Z samych buraków powidła są bardzo słodkie i nazywa się je „czystymi”. Aby tę słodycz złagodzić, Olendrzy dodawali do gotujących się powideł rozdrobnioną dynię lub jabłka. Takich powideł używa się najczęściej do smarowania chleba, ale świetnie nadają się też jako dodatek do pieczonych mięs czy deserów.

Powidła olenderskie z uwagi na dużą ilość potasu zalecane są dla diabetyków, zaś ze względu na zawartość łatwo przyswajalnych form żelaza, zalecane są przy anemiach.

In 2015, the product was included in the list of traditional products kept by the Minister of Agriculture and Rural Development, as a traditional product from the Mazowieckie Voivodeship.

Jam made of sugar beet juice, with the addition of fruit and pumpkin, is one of the cultural traces of Olender settlers. This product has been produced in the central Vistula valley for almost 170 years.

For the production of jam, appropriate equipment was necessary – heavy cast iron presses, beet shredders and copper kettles in which jam was cooked.

The ability to make beet jam was brought to the Polish lands by the Olenders, who in relation to their emigration in the 16<sup>th</sup> century settled mainly in the areas along the Vistula River.

They created separate settlements and villages, *inter alia*, in Żuławy, as well as in Mazowsze.

Sugar beet jam, due to the availability of beets and easy method of making at home, has become a cheap source of sugars. The method used for the production of this jam consists in thickening beet juice in a kettle, by cooking and evaporating beets. Thanks to this process, jam is free of any microorganisms, and its main component is saccharose.

The main raw material for the production of Olender jam is sugar beets. The very process of making jam is very laborious and inefficient, as from about 100 kg of beets only about 50 litres of juice are obtained, which, in turn, give only about 8–10 litres of jam.

More than 80% of water must be evaporated from the portion poured with water so that a product as thick as marmalade is left in the kettle. We must be careful not to cook it too long to avoid the formation of hard caramel. Jam made of beets only is very sweet and is called “pure”. To mitigate this sweetness, the Olenders added shredded pumpkin or apples to the boiling jam. Such jam is most often used as a bread spread, but it can also be a great accompaniment to roasted meats or desserts.

Owing to the large amount of potassium, Olender jam is recommended for diabetics, and due to the content of easily digestible forms of iron, it is recommended in the case of anaemia.



no i wyplatano z nich płoty, którymi następnie gradzono pola, łąki i gospodarstwa. Płoty te spowolniały ruch wody podczas powodzi i zatrzymywały żyzny wiślany muł.

Na terenie skansenu można zobaczyć typowe dla osadnictwa olenderskiego zabudowania gospodarskie. Jest tu jednobudynkowy tzw. langhoff, budynek łączący część mieszkalną ze stodołą i oborą, a także budynek powidłarni, służącej także jako suszarnia owoców. W Wiączemnie zgromadzone zostały eksponaty, których nie posiadają inne muzea w Polsce. Są tu sprzęty z olenderskich domów: meble pokojowe i kuchenne, a także sprzęty rolnicze i urządzenia związane z suszeniem owoców, wytwarzaniem powideł, przetwórstwem mleka, stolarką, maglowaniem. Jest tu też wyremontowany dawny budynek szkoły, kościół ewangelicko-augsburski i odnowiony cmentarz.

### Olenderskie tradycje kulinarne

W skansenie organizowane są pokazy i warsztaty kulinarne tradycyjnych specjałów kuchni olenderskiej. Można tu dowiedzieć się, jak powstają słynne olenderskie powidła buraczane, które były kiedyś wielkim rarytasem na tych terenach. Powidła przygotowywane są z buraków cukrowych, zagęszczonych dodatkiem z dyni i jabłek, a czasem śliwek. Jedną z właściwości tego specjału jest zachowanie wartości odżywczych i smakowych buraka. Cały proces gotowania jest bardzo praco- i czasochłonny.

Powidła olenderskie zostały w 2015 r. wpisane na listę produktów tradycyjnych w województwie mazowieckim.

Smakoszy mogą także zainteresować siakefusie, czyli tłuczone ziemniaki z dodatkiem zasmażanych powideł buraczanych, albo puchate ciastka – siulteohre.

Podczas organizowanych kiermaszy można nabywać produkty tradycyjne, a także regionalne naczynia ceramiczne, plecionkarskie czy bednarskie.



Nie tylko skansen rozbudza ciekawość małych turystów ■ Not only the open-air museum makes small tourists curious

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRIRW ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRIRW ■ MARD



Klasa ze stylowymi ławeczkami i pulpitemi z wgłębieniem na kałamarz w szkole z 1901 r. ■ Classroom with period benches and desktops with hole for inkwell in the school from 1901

To this day, the landscape of this area is characterised by knotted willows planted on field margins. Their branches were cut off and used for weaving fences, which were then used to fence fields, meadows and farms. These fences slowed down the movement of water during floods and stopped the fertile silt from the Vistula River.

In the open-air museum, we can see farm buildings typical of Olender settlement. There is a single building here, so-called *langhoff*, connecting the residential part with a barn and a cowhouse, as well as a jam-making building, which also serves as a fruit drying room. In Wiączem, there are exhibits which are not encountered in other museums in Poland. Here, we will find equipment from Olender houses: room and kitchen furniture, as well as agricultural equipment and machinery related to fruit drying, jam making, milk processing, woodwork, mangling. There is also a renovated former school building, the Evangelical church of the Augsburg confession and a renovated cemetery.

### Olender culinary traditions

The open-air museum organises demonstrations and culinary workshops of traditional specialties of Olender cuisine. We can learn here how to make the famous Olender beet jam, which used to be a great rarity in these areas in the past. This jam is made of sugar beets, thickened with the addition of pumpkin and apples, and sometimes plums. One of the properties of this specialty is the preservation of the nutritive and gustatory values of beets. The whole cooking process is very labour- and time-consuming.

In 2015, Olender jam was included in the list of traditional products in the Mazowieckie Voivodeship.

Gourmets may also be interested in *siakefusie*, i.e. mashed potatoes with the addition of fried beet jam, or fluffy cakes – *siulteohre*.

During bazaars organised here, we can buy traditional products, as well as regional ceramic, wicker or cooperage dishes.

# Jak araby, to z Michałowa

## If Arabians, then only from Michałów

Konie czystej krwi arabskiej są bardzo wytrzymałe, życzliwe, wrażliwe, inteligentne i przywiązane do opiekuna, w galopie nie mają sobie równych. Według polskiej myśli hodowlanej, koń tej rasy ma być nie tylko piękny, ale również przydatny, a co za tym idzie odznaczać się poprawną budową, doskonałym zdrowiem i zrównoważonym charakterem.

Purebred Arabian horses are very hardy, kind, sensitive, intelligent and attached to their caregiver, and when galloping, they are second to none. According to the Polish breeding idea, a horse of this breed is to be not only beautiful, but also useful, and therefore should be characterised by the proper physique, excellent health and well-balanced nature.



Ogier czystej krwi arabskiej Ekstern ■ Ekstern, the purebred Arabian stallion

Zdjęcie ■ Photo by: Glenn Jacobs

W województwie świętokrzyskim znajduje się Stadnina Koni Michałów, w której hodowane są konie tej właśnie rasy. Została ona założona w 1953 r. i od początku realizuje program hodowli koni arabskich czystej krwi. Przejęła ona konie ze zlikwidowanej w latach pięćdziesiątych stadniny w Klemensowie koło Zamościa. Przeniesienie koni do Michałowa było skutkiem powojennych poszukiwań środowiska najlepszego dla koni arabskich.

In the Świętokrzyskie Voivodeship, the Michałów Stud is located, where the horses of this breed are bred. It was founded in 1953 and from the beginning it has been implementing a programme of breeding the purebred Arabian horses. It took over horses from the stud in Klemensów near Zamość, which was liquidated in the 50s of the 20<sup>th</sup> century. The relocation of horses to Michałów resulted from the post-war search for the best environment for the Arabian horses.



Stadnina Koni Michałów ■ Michałów Stud

Zdjęcie ■ Photo by: ©R-Adobe.stock.pl

Dolina, w której położony jest Michałów, stanowi unikatowe, otoczone pasmem wzgórz miejsce sprzyjające hodowli tych koni. Cechuje ją specyficzny mikroklimat z niewielką ilością opadów oraz glebą o płytkiej warstwie ornej, pod którą znajduje się skała wapienna. Czynniki te tworzą dogodne środowisko dla koni czystej krwi arabskiej. Za tym umiejscowieniem stadniny opowiadali się także hipolodzy, ponieważ od wieków występował tu typ koni niedużych i uszlachetnionych.

W początkowym okresie istnienia stadniny dominowało jednak w Polsce dążenie do produkowania koni większych, głębokich i kościstych, do wykorzystania w rolnictwie. Nie ominęło to arabsów, co niestety doprowadziło do usunięcia z hodowli kilku wartościowych sztuk. Konie michałowskie były nieco wyższe i masywniejsze od arabsów w innych stadninach. Dlatego Michałów łatwiej przebrnął przez ten trudny okres.

W miarę postępu mechanizacji w rolnictwie wzrastało zapotrzebowanie na konie do sportu, relaksu i luksu-

The valley in which Michałów is located is a unique place, surrounded by a range of hills and conducive to breeding these horses. It is characterised by a specific microclimate, with a small amount of precipitation and soils with a shallow arable layer, under which the limestone rock is located. These factors create



Kucyki szetlandzkie ■ Shetland ponies

Zdjęcie ■ Photo by: Karolina Misztal



Zdjęcie ■ Photo by: Ewa Imielska-Hebda

Ogier czystej krwi arabskiej Ferrum ■ Ferrum, the purebred Arabian stallion

sowych rozrywek. Duży popyt na araby pojawił się w bogatych krajach europejskich oraz Ameryce. Od 1960 r., kiedy zaczął się eksport polskich arabów do Ameryki, stadnina w Michałowie zaczęła święcić wielkie triumfy.

Pierwszy pokaz za granicą – w Verden w 1973 r. – wygrała klacz Estebna, która została Czempionką Europy. Od tego momentu pasmo sukcesów michałowskich arabów trwa nieprzerwanie – wielokrotnie zdobywały one tytuły czempionów

a favourable environment for the purebred Arabian horses. This location of the stud was also advocated by hippologists, as for centuries there has been a type of small and refined horses here.

However, in the initial period of the stud's existence, the dominant trend in Poland was to produce larger, deep and bony horses, to be used in agriculture. This also applied to the Arabian horses, which, unfortunately, led to the removal of several valuable animals from the stud. The horses from Michałów were slightly taller and more massive than Arabians in other studs. That is why Michałów got through this difficult period more easily.

As mechanisation in agriculture progressed, the demand for horses for sports, relaxation and luxurious entertainment increased. The high demand for the Arabians emerged in rich European countries and in America. Since 1960, when the Polish Arabians started being exported to America, the Michałów stud has begun to enjoy great success.

The first show abroad – in Verden in 1973 – was won by the mare Estebna, which became the European Champion. Since then, the success story of the Arabians from Michałów has continued without any interruption – many times, they have



Walach małopolski Baszkir i klacz czystej krwi arabskiej ■ Baszkir, the Małopolski gelding and the purebred Arabian mare

Zdjęcie ■ Photo by: Karolina Misztal



Żrebaki ze stadniny w Michałowie ■ Foals from the Michałów Stud

świata, całej Europy, USA, wielu krajów europejskich oraz oczywiście Polski.

W ostatnich latach Michałów odnosi zdecydowanie największą zwycięstw w kraju.

Z perspektywy prawie siedemdziesięciu lat istnienia stadniny najcenniejszą klaczą, która trafiła do Michałowa, okazała się Estokada z linii Milordki. Rodzina klaczy Estokada to rodzina czempionów.

Stadnina w Michałowie jest liderem w hodowli koni czystej krwi arabskiej, ma jedno z najwyższych cenionych stad koni tej rasy na świecie. Stado liczy ponad 400 sztuk zwierząt, w tym ponad 120 klaczy matek.

W Michałowie udało się odtworzyć rzadką maść tarantowatą, która w latach 50. ubiegłego wieku prawie zupełnie zniknęła z ziem polskich. Michałów dochował się też wybitnych koni wyścigowych. Jest to wynik konsekwentnej pracy hodowców, którzy trening na torze uznali za konieczny sprawdzian zdrowia koni.

Obok hodowli koni arabskich stadnina w Michałowie utrzymuje niewielkie stado koni małopolskich o rzadkiej maści tarantowatej oraz kilkanaście kucy szetlandzkich.

Stadnina prowadzi także hodowlę bydła mlecznego. Posiada dwa stada krów rasy jersey oraz holsztyno-fryzjskiej. Krowy z tych stad zostały wielokrotnie nagrodzone za wyniki produkcyjne.

won the titles of champions of the world, Europe, USA, many European countries and, naturally, Poland.

In recent years, Michałów has been definitely most successful in the country.

From the perspective of fifty years of the stud's existence, the most valuable mare that went to Michałów turned out to be Estokada from the Milordka line. The Estokada mare's family is the family of champions.

The Michałów stud is a leader in breeding the purebred Arabian horses, it has one of the most valued herds of horses of this breed in the world. The herd is composed of more than 400 animals, including more than 120 dams.

In Michałów, it was possible to recreate rare Appaloosa horses, which in the 50s of the last century almost completely disappeared from the Polish lands. Michałów also raised outstanding racehorses. This is the result of the consistent work of breeders who considered training on the track as a necessary test of the health of horses.

In addition to breeding the Arabian horses, the Michałów stud keeps a small herd of Małopolski horses with a rare Appaloosa coat colour and a dozen or so Shetland ponies.

The stud also breeds dairy cattle. It has two herds of Jersey and Holstein-Friesian cows. Cows from these herds have been awarded many times for their production results.



Krowy rasy Jersey ■ Jersey cows

Zdjęcie ■ Photo by: Sylwia Ilenda



**ODPOCZYWAJ  
NA WSI**



**Take a**

**rest in**

**the**

**Polish**

**Wybierz wypoczynek  
na polskiej wsi**

**Polish countryside**



#Pomagam**Ukrainie**

Chcesz  
wesprzeć  
uchodźców?

You want to support  
the refugees?

Ви тікаєте від війни  
і шукаєте допомоги?  
Ви хочете підтримати  
біженців?

[pomagamukrainie.gov.pl](http://pomagamukrainie.gov.pl)

