

Polish **Food**



**Wiśniowe
eldorado**

Sour cherry
paradise

**Eksport produktów
mlecznych z Polski**


Export of milk products
from Poland

**Rola FAO w zapewnieniu
bezpieczeństwa żywnościowego**

FAO's role in ensuring food security



**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!

Wojna w Ukrainie trwa od 24 lutego. Ukraińcy dzielnie bronią swojego kraju. Starają się też uprawiać swoje pola. Warunki są tragiczne – są ostrzeliwani, najeżdżcy kradną maszyny i sprzęt rolniczy, często też zaminowują pola.

W tej sytuacji niepewne są tegoroczne zbiory w tym kraju. Trudności występują także z eksportem zboża z poprzednich zbiorów, które wynikają z blokady ukraińskich portów. Może to oznaczać widmo głodu w wielu krajach Afryki i Bliskiego Wschodu. Skutki Rosyjskiej napaści na Ukrainę są już globalne. Ta wojna toczy się na ukraińskiej ziemi, ale wraz z przedłużaniem jej trwania będzie dotyczyła coraz większej liczby osób na całym świecie. Nie możemy zapominać, że głód może pochłoniąć znacznie więcej ofiar niż sama wojna. Głód w regionach

Ladies and Gentlemen!

The war in Ukraine has been lasting since 24 February. The Ukrainians defend their country bravely. They also try to cultivate their fields. The conditions are tragic – people are shelled, the invaders steal agricultural machinery and equipment, and often mine the fields.

In this situation, this year's harvest in this country is uncertain. There are also problems with exporting grains from the previous harvest, resulting from the blockade of the Ukrainian ports. This may mean the spectre of famine in many countries in Africa and the Middle East. The effects of the Russian invasion of Ukraine are already global. This war is taking place in Ukraine but as it goes on, it will affect more and more people all over the world. We must not forget that the famine can claim far more lives than

Nie odrzucam Zielonego Ładu, ale namawiam do korekty wprowadzania tych zmian, które mogą wpłynąć na zmniejszenie produkcji rolnej w Unii Europejskiej.

I am not rejecting the Green Deal, but I am encouraging to revise the introduction of these amendments which are likely to reduce the agricultural production in the European Union.

świata oznacza ponadto możliwość nowych konfliktów w tych krajach. Dla każdego powinno być oczywiste, że teraz należy w jak największym stopniu wspierać Ukraińców w ich walce, aby wojna zakończyła się jak najszybciej. Unijni przywódcy powinni zrozumieć, że dziś obrońcami demokracji i wolności w Europie są Ukraińcy. W Polsce dobrze to rozumiemy, bo tak samo broniliśmy Europy przed sowiecką napaścią w 1920 roku.

Nie odrzucam Zielonego Ładu, ale namawiam do korekty wprowadzania tych zmian, które mogą wpłynąć na zmniejszenie produkcji rolnej w Unii Europejskiej. Musimy zrobić wszystko, aby żywności nie brakowało. Polska ma jej wystarczająco dużo i dzieli się nią z uchodźcami. To mój kraj przyjął najwięk-

the war itself. The famine in the regions of the world also means a possibility of new conflicts in these countries. It should be obvious to everyone that it is now necessary to support the Ukrainians in their fight as much as possible so as to end the war as soon as possible. EU leaders should understand that today the Ukrainians are the defenders of democracy and freedom in Europe. In Poland, we understand this very well, as we defended Europe against the Soviet invasion in 1920 in the same way.

I am not rejecting the Green Deal, but I am encouraging to revise the introduction of these amendments which are likely to reduce the agricultural production in the European Union. We have to do everything to ensure that there is no shortage of

szą falę uciekających kobiet i dzieci z Ukrainy. W ciągu trzech miesięcy naszą granicę przekroczyło ponad 3,6 mln osób. Nie bardzo widać, aby Unia Europejska spieszyła nam z pomocą, jak miało to miejsce w przypadku południa Europy podczas fali migrantów – w większości młodych ludzi, szukających lepszych warunków życia. Z Ukrainy uciekają przeważnie kobiety i dzieci, bo mężczyźni bronią swojego kraju i próbują obsiewać swoje pola, aby zapewnić żywność.

Czas już zdać sobie sprawę, że braki żywności z Ukrainy przyniosą daleko idące skutki. Dziś musimy pilnie rozwiązać problem z transportem płodów rolnych z Ukrainy. Przeszkodą są inne rozstawy torów i zbyt wąskie gardła przeładunkowe.

W połowie maja br. odbyło się w Warszawie bezprecedensowe spotkanie. Oprócz mnie uczestniczyli w nim: minister polityki rolnej i żywności Ukrainy Mykoła Solskyi, sekretarz rolnictwa USA Tom Vilsack oraz komisarz UE ds. rolnictwa Janusz Wojciechowski. Na podkreślenie zasługuje fakt, że po raz pierwszy w historii uczestniczył przedstawiciel amerykańskiej administracji.

Sekretarz rolnictwa Stanów Zjednoczonych Tom Vilsack zapowiedział, że USA przeznaczą 2,5 mld dolarów na uzupełnienie luki powstałej na światowym rynku zbóż po ataku Rosji na Ukrainę. Dodał ponadto, że do Senatu USA trafił kolejny pakiet pomocy, w którym uwzględniono m.in. pokrycie kosztów pobytu uchodźców z Ukrainy.

Majowy komunikat Komisji Europejskiej dotyczył ustaleń w zakresie utworzenia korytarzy solidarnościowych, udostępniania dla nich sprzętu, logistyki i maksymalnych uproszczeń na granicach przy przesyłaniu produktów. W ostatnim zakresie podczas dwustronnego spotkania Polska podpisała z Ukrainą porozumienie w sprawie maksymalnego uproszczenia procedur związanych z przewozem produktów przez granicę i ich przeładunku.

Decyzja Parlamentu Europejskiego o czasowym zniesieniu ceł i ograniczeń na produkty z Ukrainy ma służyć wsparciu ukraińskiej gospodarki, która mocno ucierpiała w wyniku napaści Rosji. Zgodnie z najnowszymi prognozami Banku Światowego, gospodarka Ukrainy skurczy się w 2022 roku aż o 45,1%. Według szacunków FAO w wyniku konfliktu od 20% do 30% powierzchni pod uprawę zbóż ozimych, kukurydzy i słonecznika w Ukrainie nie zostanie obsadzonych lub pozostanie bez zbiorów w sezonie 2022/2023, co ostatecznie przełoży się negatywnie na plony tych upraw.

Jednocześnie Polska nieustannie zwraca uwagę na utrzymujące się i nieuzasadnione bariery, jakie napotyka polski eksport żywności, głównie bariery sanitarne i fitosanitarne. Czasowej, pełnej liberalizacji taryfowej importu z Ukrainy powinno towarzyszyć znoszenie barier pozataryfowych utrudniających polski eksport.

Niezależnie od wszystkiego pamiętajmy, że lepiej ponosić większe koszty życia, więcej płacić za żywność, niż przeżywać to, co dziś przeżywa Ukraina. Zrobmy zatem wszystko, aby jej pomóc i przyspieszyć jej zwycięstwo.

food. Poland has enough of it and shares it with the refugees. It is my country which received the largest wave of women and children fleeing Ukraine. Within three months, more than 3.6 million people have crossed our border. The European Union does not seem to be much eager to help us, as it was the case in the south of Europe, during the wave of migrants – mostly young people, looking for better living conditions. Ukraine is left mostly by women and children because men defend their country. Today, they defend their country and try to sow their fields to provide food.

It is time to realise that shortages of food from Ukraine will have far-reaching effects. Today, we urgently need to solve the problem of transporting agricultural products from Ukraine. The obstacle is different track gauges and too narrow transshipment bottlenecks.

In mid-May, an unprecedented meeting was held in Warsaw. Apart from me, it was attended by: the Minister of Agricultural Policy and Food of Ukraine, Mykola Solskyi, the United States Secretary of Agriculture, Tom Vilsack and the EU Commissioner for Agriculture, Janusz Wojciechowski. It is worth stressing that for the first time in history, a representative of the American administration has attended such a meeting.


The United States Secretary of Agriculture, Tom Vilsack announced that the USA would allocate USD 2.5 billion to fill the gap created in the global market of cereals after Russia's attack on Ukraine. He also added that the US Senate had received another aid package, including, *inter alia*, covering the costs of stay of the refugees from Ukraine.

The European Commission's communication issued in May concerned arrangements with regard to creating solidarity corridors, providing equipment for them, logistics and maximum simplification at the borders for shipping products. As to the latter, during a bilateral meeting, Poland signed an agreement with Ukraine on the maximum simplification of procedures related to the transport of products across the border and their transshipment.

The European Parliament's decision to temporarily lift customs duties and restrictions on products from Ukraine is to support the Ukrainian economy, which has been hit hard by the Russian invasion. According to the latest forecasts of the World Bank, the economy of Ukraine will shrink in 2022 by as much as 45.1%. According to the FAO estimates, as a result of the conflict, between 20% and 30% of the area for the cultivation of winter cereals, maize and sunflower in Ukraine will not be sown or will remain unharvested in the 2022/23 season, which will finally have a negative impact on the yields of these crops.

At the same time, Poland continuously points to the persistent and unreasonable barriers faced by the Polish food export, mostly sanitary and phytosanitary barriers. Temporary full tariff liberalisation of import from Ukraine should be accompanied by the lifting of non-tariff barriers making the Polish export difficult.

Regardless of everything, we should remember that it is better to incur higher costs of living, to pay more for food, than to experience what Ukraine is experiencing today. So let us do everything to help it and to accelerate its victory.



I znów lato
Summer is here again



32



34



27



5



30



19



39



57

- 5** **Produkcja bliżej natury**
Production closer to nature
- 10** **Warzywo z historią**
Vegetable with its own history
- 13** **Wiśniowe eldorado**
Sour cherry paradise
- 16** **Wzrost eksportu żywności z Polski**
Increase in the export of food from Poland
- 19** **Eksport produktów mlecznych z Polski**
Export of milk products from Poland
- 25** **Małe gospodarstwa z premią na rozwój**
Small farms with a growth bonus
- 27** **Jak założyć biznes na wsi**
How to start a business in the countryside
- 30** **Troska o rodziny pszczoły**
Care for bee colonies
- 32** **Rola FAO w zapewnieniu bezpieczeństwa żywnościowego**
FAO's role in ensuring food security
- 34** **Czterostronne rozmowy w sprawie pomocy Ukrainie**
Quadripartite talks on aid to Ukraine
- 37** **Konsultacje międzyrządowe na Słowacji**
Intergovernmental consultations in Slovakia
- 39** **Nasze jabłka na targach FRESKON 2022**
Our apples at FRESKON 2022
- 41** **Polska na SeaFood Expo Global w Barcelonie**
Poland at SeaFood Expo Global in Barcelona
- 43** **Żywność z Polski na targach Alimentaria**
Food from Poland at the Alimentaria fair
- 45** **O kulturze i zwyczajach Kurpi Białych**
About the culture and customs of White Kurpie
- 49** **Kuźnia tradycji i smaku**
The forge of tradition and taste
- 52** **Lubelskie smakuje**
Lubelskie tastes good
- 57** **Rośnie popularność pszenicy orkisz**
The popularity of spelt wheat is growing

Polish Food Istnieje od 1994 r. / Founded in 1994, Nr 3/2022 (101)

Kwartalnik ARIMR wydawany wspólnie z MRIRW. Ukazuje się w języku polskim i angielskim. Redakcja: Malgorzata Książek (redaktor naczelna), Ewa Jaroszewicz, Mariola Marczak. Współpraca: Alicja Daniluk-Jankowska. Tłumaczenie: Summa Linguae S.A. Zdjęcie I str. okładki: ©Henryk Niestrój-stock.adobe.com. Projekt II okładki: Dorota Kazanowska/MRIRW, zdjęcia: ©Monika-, ©zi3000-, ©Darios-, ©lordproject-, ©Marcin Łazarczyk-stock.adobe.com. Projekt III okładki: Dorota Kazanowska/MRIRW, zdjęcia: ©Rafa-, ©citikka-, ©spacetechn-, ©myviewpoint-, ©Monika-, ©Joanna-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. Oddano do druku: czerwiec 2022. Nakład: 4000 egz.



Produkcja bliżej natury

Production closer to nature

Dramatyczne doświadczenia ostatnich lat, najpierw pandemia, a obecnie wojna w Ukrainie, wysunęły na plan pierwszy bezpieczeństwo żywnościowe. Uświadomiona też została rola krótkich łańcuchów dostaw, lokalnych rynków i lokalnego przetwórstwa.

Rolnictwo ekologiczne ze swojej definicji doskonale wpisuje się w te wymagania. Odpowiada też na zmiany we Wspólnej Polityce Rolnej. Odejście od maksymalizacji zysku i monokultury na rzecz rolnictwa bardziej przyjaznego środowisku, to kolejny impuls do dalszego rozwoju rolnictwa ekologicznego. Odpowiada ono też na zapotrzebowanie konsumentów. Coraz częściej poszukują oni produktów mało przetworzonych, jak najbliższych produktom naturalnym. Na to zainteresowanie odpowiada najlepiej rolnictwo ekologiczne. Wynika to ze stosowanych metod produkcji opierających się na naturalnych składnikach i procesach. Warto uświadomić sobie, że ta produkcja odbywa się bez składników/organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO), bez napromieniowania jonizującego, bez użycia sztucznych nawozów azotowych (stosowane jest nawożenie naturalne, tj. kompost, obornik), bez stosowania syntetycznych środków ochrony roślin, ale przy użyciu

The dramatic experiences of recent years, first the pandemic and currently the war in Ukraine, have brought food security to the forefront. The role of short supply chains, local markets and local processing has also been highlighted.

Organic farming, by its definition, fits perfectly into these requirements. It also responds to amendments to the Common Agricultural Policy. The departure from maximising profit and monoculture to the benefit of more environment-friendly agriculture is another stimulus for the further development of organic farming. It also responds to consumer demand. More and more often, they are looking for low processed products, which are as close as possible to natural products. Organic farming responds best to this interest. This results from the production methods used, based on natural ingredients and processes. It is worth realising that this production takes place without genetically modified ingredients/organisms (GMOs), without ionising irradiation, without the use of



Konsumentom, w tym dzieciom, wyjaśniamy, jakie informacje przekazuje logo rolnictwa ekologicznego ■ We explain to consumers, including children, what information the organic farming logo provides

artificial nitrogen fertilisers (natural fertilisation is used, i.e. compost, manure), without the use of synthetic plant protection products, but with the use natural methods of weed and pest control and without the use, in most cases, of additives added



Warzywa i owoce z gospodarstw ekologicznych wyróżniają się lepszym smakiem i zapachem ■ Vegetables and fruit from organic farms are characterised by better taste and scent

naturalnych metod zwalczania chwastów i szkodników oraz bez użycia w większości przypadków substancji dodatkowych, dodawanych do żywności nieekologicznej w celu uzyskania określonego efektu technologicznego oraz jej zabezpieczenia.

Jak z tego wynika, rolnictwo ekologiczne jest prośrodowiskową metodą gospodarowania, stosowane zabiegi ukierunkowane są na ochronę środowiska naturalnego.

Ponadto wyniki badań naukowych potwierdzają, że żywność ekologiczna ma wiele dodatkowych walorów. W produktach roślinnych, uzyskanych w systemie rolnictwa ekologicznego, stwierdza się niższą ilość białka ogółem w porównywaniu z produktami pochodzenia konwencjonalnego, ale za to jakość białka mierzona zawartością podstawowych aminokwasów jest w nich wyższa. Warzywa i owoce z gospodarstw ekologicznych wyróżniają się lepszym smakiem i zapachem. Produkty te zawierają więcej cukrów ogółem, co wpływa na lepszą ocenę smakową ze strony konsumentów.

Sektor rolnictwa ekologicznego w całej Unii Europejskiej stoi w przededniu zmian związanych z wejściem w życie nowych regulacji prawnych. W większości przypadków utrzymują one *status quo* wypracowany na przestrzeni kilkudziesięciu lat stosowania przepisów dotyczących rolnictwa ekologicznego, ale wprowadzają też pewne nowe rozwiązania oraz zmiany istotne dla producentów ekologicznych. Do najważniejszych można zaliczyć m.in. możliwość certyfikacji grupowej producentów posiadających mniejsze gospodarstwa rolne, wydłużenie ważności kontroli do 24 miesięcy dla podmiotów charakteryzujących się niskim poziomem ryzyka, doprecyzowanie wymogów w zakresie stosowania minimalnych środków zapobiegających zanieczyszczeniom upraw ekologicznych przez środki niedozwolone.

Podobnie jak w całej Unii Europejskiej, również w Polsce rozwija się rolnictwo ekologiczne.

to non-organic food to achieve a specific technological effect and to protect this food.

As it results from this, organic farming is an environment-friendly method of management, the procedures used are aimed at protecting the natural environment.

In addition, scientific advice confirms that organic food has many additional values. In plant products obtained under the organic farming system, the lower amount of protein in total is found when compared to products of traditional origin, but the quality of protein measured by the content of basic amino acids

is higher in them. Vegetables and fruit from organic farms are characterised by better taste and scent. These products contain more sugars in total, which results in a better assessment of taste values on the part of consumers.

The organic farming sector all over the European Union is on the eve of changes related to the entry of new legal regulations into force. In most cases, they maintain the state of affairs developed over several decades of applying the legislation on organic farming, but they also introduce some new solutions and changes of importance for organic producers. The most important ones include, *inter alia*, the possibility of group certification of producers having smaller farms, extension of the validity of inspection to 24 months for entities with a low level of risk, clarification of the requirements with regard to the application of minimum measures aimed at preventing contamination of organic crops by prohibited products.

Just like in the entire European Union, organic farming develops also in Poland.

We have more than 20 thousand farms involved in this type of agriculture. In 2020, the organic utilised agricultural area amounted to 509,291 ha, which means an increase by more than 5% when compared to 2018. The following voivodeships have the largest number of organic farms: Warmińsko-Mazurskie (3241), Podlaskie (2906), Mazowieckie (2179) and Zachodniopomorskie (2149). In these four voivodeships, there are more than 51.5% of all organic farms in Poland. The average size of such a farm in 2020 was 27.41 ha.

The development of the organic farming sector is the objective of the Green Deal for biodiversity. The Polish Ministry of Agriculture has prepared a new Framework Action Plan for Organic Food and Farming for 2021-2027. The organic production is an opportunity for Polish farms to appear in the market of high-quality food, which is more and more demanded by

Mamy ponad 20 tysięcy gospodarstw zajmujących się tego typu rolnictwem. W 2020 roku powierzchnia ekologicznych użytków rolnych wynosiła 509 291 ha, co oznacza wzrost o ponad 5% w porównaniu do roku 2018. Najwięcej gospodarstw ekologicznych mają województwa: warmińsko-mazurskie (3241), podlaskie (2906), mazowieckie (2179) i zachodniopomorskie (2149). W tych czterech województwach funkcjonuje ponad 51,5% spośród wszystkich gospodarstw ekologicznych w Polsce. Średnia wielkość takiego gospodarstwa wynosiła w 2020 roku 27,41 ha.

Rozwój sektora rolnictwa ekologicznego to cel Zielonego Łądu na rzecz bioróżnorodności. Polski resort rolnictwa przygotował nowy Ramowy Plan Działań dla Żywności i Rolnictwa Ekologicznego na lata 2021–2027. Produkcja ekologiczna jest szansą dla polskich gospodarstw do zaistnienia na rynku żywności wysokiej jakości, na którą jest coraz większy popyt ze strony świadomych konsumentów – tych, dla których środowisko i dobrostan zwierząt nie są obojętne. To szansa na przejście z konkurencji ilościowej na jakościową. Rolnicy ekologiczni mają do wykorzystania coraz więcej kanałów dystrybucji, zarówno w ramach rolniczego handlu detalicznego, jak i przez specjalnie uruchomioną platformę *polskiebazarek.pl*. Dodatkowo należy pamiętać, że rozpoznawalność logo produkcji ekologicznej w Polsce wynosi 70%, podczas gdy średnia dla UE do 56%. Oznacza to, że polscy konsumenci dobrze wiedzą czym charakteryzuje się żywność ekologiczna, dlaczego jest droższa od konwencjonalnej, a co za tym idzie – są gotowi ten koszt ponieść.

Wzmocnieniu wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego służą działania w obszarze rolnictwa i produkcji ekologicznej, które realizowane są w Polsce na kilku płaszczyznach. Dedykowane przekazy kierowane są do rolników/producentów, do konsumentów oraz do dzieci. Celem działań skierowanych do producentów jest zwiększanie zainteresowania systemem rolnictwa ekologicznego, z przekazaniem jasnych wskazówek, przepisów, know-how oraz przedstawieniem dobrych praktyk. W tych projektach informacja i edukacja w zakresie zasad produkcji ekologicznej to budowanie przekazów uzupełnionych o konkretne wskazówki dla wszystkich zainteresowanych. Konsumentom, w tym dzieciom, wyjaśniamy, jakie informacje przekazuje logo rolnictwa ekologicznego oraz zachęcamy do zwracania uwagi na treść zawartą na opakowaniach produktów spożywczych, aby wybierać w pełni świadomie.

informed consumers – those who are not indifferent to the environment and animal welfare. This is an opportunity to move from quantitative to qualitative competition. Organic farmers have more and more distribution channels to use, both within agricultural retail trade and through a specially launched *polskiebazarek.pl* platform. In addition, it should be remembered that the recognisability of the organic production logo in Poland is 70%, while the EU average is up to 56%. This means that Polish consumers know well what characterises organic food, why it is more expensive than conventional one, and thus – they are ready to incur this cost.

The knowledge about organic farming is strengthened by the activities in the area of agriculture and organic production, which are implemented in Poland on several levels. Dedicated messages are addressed to farmers/producers, consumers and children. The objective of the measures addressed to producers is to increase interest in the organic



Zachęcamy konsumentów do zwracania uwagi na treść zawartą na opakowaniach produktów spożywczych, aby wybierać w pełni świadomie ■ We encourage customers to pay attention to the content on the packaging of food so as to make fully informed choices

farming system, with the provision of clear guidelines, regulations, know-how and the presentation of good practices. In these projects, information and education in the field of organic production means the construction of messages, complemented by specific guidance for all interested parties. We explain to consumers, including children, what information is provided by the organic farming logo and encourage them to pay attention to the content on the packaging of food so as to make fully informed choices.



Smak lata
The taste of summer





Warzywo z historią

Vegetable with its own history

Marchew jest warzywem, które było znane już w starożytności, jednak nie miało większego zastosowania w kuchni, ponieważ marchew w tamtych czasach nie była smaczna. Rosła w naturalnie dzikich warunkach na łąkach, nieużytkach, skalistych zboczach, a także na wybrzeżach morskich.

Marchew jadalną wyhodowano w XVI wieku. Dziś uprawia się ją na wszystkich kontynentach, jednak najczęściej w Europie, południowo-zachodniej i środkowej Azji, w szczególności na obszarze śródziemnomorskim. Jest to jedno z najważniejszych warzyw uprawianych w naszym kraju, którego popularność wynika z wszechstronnego zastosowania oraz z walorów smakowych i zdrowotnych.

W Polsce w ostatnich latach zbiory marchwi wynosiły średnio ok. 750 tys. ton, co plasuje nasz kraj na pozycji trzeciego największego producenta tego warzywa w Unii Europejskiej, z około 12-procentowym udziałem w unijnej produkcji.

Prozdrowotne właściwości

Korzenie marchwi są bogate w karotenoidy i mogą być pomarańczowe – co oznacza, że zawierają alfa- i beta-karoten, żółte – to te, które zawierają też luteinę. Są także białe, czarne, purpurowe, fioletowe – te zawierają antocyjany i ich barwa zależy od ilości tego składnika. Natomiast ciemnoczerwone marchewki zawierają likopen.

Marchew to warzywo prozdrowotne, które w odpowiednich warunkach dobrze się przechowuje i dlatego dostępne jest przez cały rok. Marchew to bogate źródło sodu, potasu, wapnia, kobaltu, żelaza, karotenu, witamin E, K, B1, B2, B3 oraz beta-karotenu, który przekształcany jest przez organizm na witaminę A. Karotenoidy są niezbędne do właściwej pracy wzroku. Warzywo to zawiera też błonnik pokarmowy, który reguluje pracę jelit oraz jest niskokaloryczne – w 100 g zawiera jedynie 41 kcal.

Marchew wpływa korzystnie nie tylko na wzrok, wzmacnia też układ odpornościowy, przeciwdziała miażdżycy i chorobom układu krążeniowego, wpływa pozytywnie na wygląd skóry i wzmacnia włosy, obniża też poziom cholesterolu we krwi oraz działa przeciwnowotworowo. Dzięki regularnemu

Carrot is a vegetable that was already known in ancient times, however, it was not much used in cooking, because carrot in those days was not tasty. It grew under naturally wild conditions in meadows, wastelands, rocky slopes, as well as on seacoasts.

Edible carrot was bred in the 16th century. Today, it is grown on all continents, but most often in Europe, south-western and central Asia, particularly, in the Mediterranean area. It is one of the most important vegetables grown in our country, whose popularity results from its universal use as well as taste and health-promoting values.

In Poland, in recent years, the carrot harvest has been, on average, about 750 thousand tonnes, which gives our country the position of the third, largest producer of this vegetable in the European Union, with the share of about 12% in the EU production.

Health-promoting properties

Carrot roots are rich in carotenoids and can be orange – which means they contain alpha- and beta-carotene, yellow – these are those which also contain lutein. They are also white, black, purple, violet carrots – they contain anthocyanins and their colour depends on the amount of this component. On the other hand, dark red carrots contain lycopene.

Carrot is a health-promoting vegetable which keeps well under the proper conditions and therefore is available all year round. Carrot is a rich source of sodium, potassium, calcium, cobalt, iron, carotene, vitamins E, K, B1, B2, B3 and beta-carotene, which is converted by the body into vitamin A. Carotenoids are required by our sight to work properly. This vegetable also contains dietary fibre, which regulates the functioning of the intestines and is low in calories, containing only 41 kcal in 100 g.

Carrot has a positive effect not only on our sight, it also strengthens the immune system, prevents atherosclerosis and circulatory system diseases, has a positive effect on the appearance of the skin and strengthens hair, also reduces the cholesterol level in the blood and has anti-cancer

picciu soku i jedzeniu marchwi, u dzieci wzmacnia się naturalna odporność, co zmniejsza występowanie chorób wirusowych i bakteryjnych. Dobrym sposobem na odmłodzenie skóry może być przygotowana w domowych warunkach maseczka marchewkowa, którą można przygotować z marchewki ugotowanej i zblendowanej z jogurtem.

Wykorzystanie w kuchni

W Polsce marchew wykorzystywana jest przez przemysł przetwórczy do produkcji soków i mrozonek. Spożywana jest jako warzywo w różnych formach oraz kombinacjach, jako składnik surówek, gotowany dodatek do potraw głównych, jest też doskonałym dodatkiem do zup i sosów.

Przygotowywanie potraw na bazie marchwi sięga prawdopodobnie XVI wieku, kiedy za sprawą niemieckich przesiedleńców, których rzesze nadciągały w pruskie strony, pojawił się na Mazurach i Warmii zwyczaj spożywania marchwi okraszonej słoniną. Jednak Mazurzy z oporem nabierali przekonania do nowo przybyłych jadalnych roślin.

W 1766 roku komisja, której zadaniem było stworzenie nowej ordynacji krajowej, czyli zbioru przepisów regulujących życie na całym terytorium warmińsko-mazurskim, opracowała dokument, w którym zawarto informacje o znaczeniu spożywania warzyw i owoców. Wówczas zmianom uległy nawyki żywieniowe chłopów warmińskich. Nastąpiło przekonanie ludności do zastąpienia tradycyjnych pokarmów mącznych, ziemniaczanymi i mlecznych warzywami. Zgodnie z ordynacją każde gospodarstwo musiało posiadać przydomowy ogród

effects. Thanks to regular drinking of carrot juice and eating carrots, natural immunity is strengthened in children, which reduces the occurrence of viral and bacterial diseases. A good way to rejuvenate the skin can be a carrot mask prepared at home, which can be made of carrots cooked and blended with yoghurt.

Culinary use

In Poland, carrot is used by the processing industry for the production of juices and frozen products. It is eaten as a vegetable in various forms and combinations, as an ingredient in salads, a cooked accompaniment to main dishes and is also an excellent addition to soups and sauces.

The preparation of carrot-based dishes probably dates back to the 16th century, when thanks to German emigrants, who were coming to the Prussian regions in large numbers, the custom of eating carrots sprinkled with pork fat appeared in Mazury and Warmia. However, the Mazurs were not much convinced to try newly-arrived, edible plants.

In 1766, a commission whose task was to create a new national ordinance, i.e. a set of regulations governing life throughout the territory of Warmia and Mazury, developed a document regarding the importance of eating vegetables and fruit. Back then, the eating habits of the Warmian peasants changed. The population became convinced to replace traditional flour-, potato- and dairy-based foods with vegetables. According to the ordinance, each farm had to have a backyard vegetable garden. The gifts of nature grown in vegetable gar-



W Polsce w ostatnich latach zbiory marchwi wynosiły średnio ok. 750 tys. ton, co plasuje nasz kraj na pozycji trzeciego, największego producenta tego warzywa w UE, z około 12-procentowym udziałem w unijnej produkcji ■ In Poland, in recent years, the carrot harvest has been, on average, about 750 thousand tonnes, which gives our country the position of the third, largest producer of this vegetable in the EU, with the share of about 12% in the EU production

warzywny. Wyhodowane w warzywniakach dary natury stały się podstawą codziennego pożywienia, urozmaicały podstawowe dania i stanowiły zapasy na długie, zimowe miesiące. Do jadłospisu popularnych potraw ludności wiejskiej wpisała się na stałe marchew po mazursku – przepis był powszechnie znany wśród wiejskiej i miejskiej ludności. Z czasem wiejska potrawa, wzbogacona i uszlachetniona, trafiła na salony jako doskonały, kremowy i aromatyczny dodatek do przeróżnych mięsnych potraw i znana jest do dziś. W 2019 roku została wpisana na prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi listę produktów tradycyjnych w kategorii „Gotowe dania i potrawy w województwie warmińsko-mazurskim”.

dens became the basis of everyday food, made basic dishes diversified and provided reserves for long, winter months. The permanent part of the menu of popular dishes eaten by the rural population has become Mazurian-style carrot. The recipe for Mazurian-style carrot was widely known among the rural and urban population. Over time, the rural dish, enriched and refined, was brought to the salons as an excellent, creamy and aromatic accompaniment to various meat dishes and is known to this day. In 2019, it was included in the list of traditional products kept by the Minister of Agriculture and Rural Development in the category of Ready-to-eat meals and dishes in the Warmińsko-Mazurskie Voivodeship.

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRIRW ■ MARD, ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©MOTOROLKA-, ©RUUD MORIJN-STOCK.ADOBE.COM

Marchew po mazursku

Mazurian-style carrot

Do przygotowania potrawy potrzebna była zdrowa, jędrna marchew, którą krojono w kostkę i gotowano na półmiętko w mleku z wodą i solą. Następnie dodawano do niej pokrojone w kostkę ziemniaki i gotowano dalej, aż do miękkości. Całość tłuczono na miazgę tłuczkiem do ziemniaków i doprawiano do smaku solą oraz odrobiną cukru. Na koniec, po przelożeniu do miski, potrawę polewano tłuszczem ze skwarkami lub roztopionym masłem i posypywano natką pietruszki.

To prepare the dish, healthy, firm carrot was needed, which was then cubed and cooked until semi-soft in milk with water and salt. Then, diced potatoes were added to it and cooked on until soft. The whole was mashed using a potato masher and seasoned to taste with salt and a pinch of sugar. Finally, after placing into a bowl, the dish was poured with fat with greaves, or melted butter, and sprinkled with chopped parsley leaves.



ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: JULIA CHROMIAK



Wiśniowe eldorado

Sour cherry paradise

Polska jest jednym z największych producentów owoców w Unii Europejskiej. Można śmiało powiedzieć, że nasz kraj to owocowe eldorado. Z roczną produkcją ponad 4,3 mln ton zajmujemy trzecie miejsce w UE, po Hiszpanii i Włoszech. Jesteśmy liderem m.in. w produkcji wiśni.

Produkcja wiśni w ubiegłym roku wyniosła ok. 165 tys. ton i była prawie o 8% większa niż w 2020 roku. Według amerykańskich ekspertów jedynie w dziewięciu krajach zbiory tych owoców przekroczyły 100 mln ton. Polska znalazła się więc w gronie czołowych producentów wiśni na świecie.

Jesteśmy w gronie największych producentów i przetwórców z wiśni, a także dostawców zamrożonych owoców – zarówno na rynek globalny, jak i unijny.

W naszym kraju są dobre warunki do produkcji tych owoców. Wiśnia preferuje gleby przepuszczalne, niezbyt ciężkie, mogą być nawet piaszczyste, a stanowisko pod uprawę wiśni powinno być nasłonecznione, ewentualnie lekko cieniste. Największe uprawy wiśni zlokalizowane są w Polsce na terenie województwa mazowieckiego oraz w województwach: świętokrzyskim, lubelskim i łódzkim. Uprawa wiśni w Polsce prowadzona jest głównie w gospodarstwach indywidualnych.

Poland is one of the largest producers of fruit in the European Union. It can be safely said that our country is the fruit paradise. With the annual production of more than 4.3 million tonnes, we are ranked third in the EU, after Spain and Italy. We are a leader, *inter alia*, in the production of sour cherries.

Last year, the production of sour cherries amounted to about 165 thousand tonnes and was by almost 8% higher than in 2020. According to American experts, only in 9 countries the harvest of these fruit exceeded 100 million tonnes. Therefore, Poland found itself among the leading producers of sour cherries in the world.

We are also among the largest producers of sour cherry preserves as well as suppliers of frozen fruit – both to the global and EU markets.

In our country, we have good conditions for the production of these fruit. Sour cherry prefers permeable, not too heavy, even sandy soils, and the site for the cultivation of sour cherries should be sunny, possibly slightly shady. The largest sour cherry crops are located in Poland in the Mazowieckie Voivodeship and in the Świętokrzyskie, Lubelskie and Łódzkie Voivodeships. The cultivation of sour cherries in Poland is conducted mainly in individual farms.

Z roku na rok wiśnia zyskuje na popularności i ciągle utrzymuje się w czołówce owoców najchętniej wybieranych latem przez Polaków. Poza sezonem wiśnie są także cenione za możliwość przetwarzania na konfitury, dżemy, soki i kompoty.

Dodatkowo wiśnie, produkowane w Polsce, przeznaczone są także na eksport w formie mrożonek. Głównym rynkiem zbytu dla wiśni mrożonych są Niemcy. Polska znana jest za granicą z rozwijającej się, ekologicznej produkcji tych owoców.

Wartości odżywcze

Wiśnie są niskokaloryczne, są dobrym źródłem węglowodanów i błonnika. Jednocześnie zawierają wiele cennych składników odżywczych i witamin. Największy udział mają witaminy z grupy B, A i C. Wśród składników mineralnych przeważają potas, cynk, żelazo i mangan.

Zawarty w wiśniach błonnik wspiera prawidłową pracę jelit i obniża cholesterol we krwi. Witamina A działa przeciwzmarszczkowo i przyczynia się do poprawy stanu skóry, paznokci i włosów, poprawia widzenie. Natomiast witamina C wspomaga odporność organizmu i pomaga zwalczać infekcje. Występujące w składzie wiśni antyoksydanty mogą wspomagać walkę z chorobami serca, nowotworami i cukrzycą. Wiśnie pomagają w dbaniu o kondycję skóry oraz ułatwiają zasypianie. Ponadto przyspieszają regenerację mięśni. Sok wiśniowy wspomaga regulację snu i powoduje wzrost melatoniny we krwi.

Sposoby przetwarzania

Wiśnie to bardzo delikatne owoce sezonowe. Świeże można spotkać tylko latem, w czerwcu i lipcu. Trudno je dłużej przechować, ponieważ łatwo ulegają zepsuciu. Aby cieszyć się nimi przez cały rok, warto skorzystać z różnych metod ich utrwalania i przetwarzania.

Przebrane dojrzałe owoce możemy zamrozić. Proces mrożenia pozwala zachować witaminy i składniki odżywcze w niezmienionej postaci.

Kolejnym sposobem konserwacji wiśni jest suszenie. Do tego procesu nadają się tylko wiśnie umyte, przebrane i wypestkowane. Można je suszyć w piekarniku zwracając uwagę, aby temperatura nie była zbyt wysoka, ponieważ wyższa od 55°C niszczy witaminę C. Suszone wiśnie w szczelnie zamkniętym pudełku można przechowywać nawet rok.

Wiśnie są również doskonałym surowcem do przetwarzania – przygotowania kompotów, soków, konfitur i dżemów, które są lekko kwaśne, a jednocześnie słodkie. Dżemy i konfitury doskonale nadają się do ciast kruchych, ucieranych, drożdżowych, a nawet na kanapki. Można je też dodawać do owsianki lub kaszy manny. Kompoty są orzeźwiająco, smacznie i bardzo wydajne.

Odmiana z tradycją

Polska wiśnia, która ma już ponad 120 lat tradycji, to wiśnia nadwiślanka. Charakteryzuje się ciekawym, lekko cierpkim i mocno kwaskowatym smakiem. Jest typem wiśni sokowej, występu-

Year by year, sour cherry is becoming more and more popular and still remains at the forefront of fruit most willingly chosen by Poles in the summer. Off season, sour cherries are also valued for the possibility of processing them into preserves, jams, juices and compotes.

In addition, sour cherries produced in Poland are also intended for export in the form of frozen products. The main outlet market for frozen sour cherries is Germany. Poland is known abroad for the developing, organic production of these fruit.

Nutritive values

Sour cherries are low in calories, are a good source of carbohydrates and fibre. At the same time, they contain many valuable nutrients and vitamins. The largest share is that of vitamins of group B, A and C. Among the minerals, dominant are potassium, zinc, iron and manganese.

The fibre contained in sour cherries supports the proper functioning of the intestines and reduces the level of cholesterol in the blood. Vitamin A has an anti-atherosclerotic effect and contributes to improving the condition of the skin, nails and hair, improves our sight. On the other hand, vitamin C supports the immunity of the body and helps fight infections. Antioxidants present in sour cherries can support the fight against cardiac diseases, cancer and diabetes. Sour cherries help in taking care of the condition of the skin and make it easier to fall asleep. In addition, they accelerate muscle regeneration. Sour cherry juice helps regulate sleep and increases the level of melatonin in the blood.

Methods of processing

Sour cherries are very delicate seasonal fruit. Fresh ones can be found only in the summer, in June and July. It is difficult to store them for a longer time because they are perishable. To enjoy them all year long, it is worth using various methods of their preservation and processing.

Sorted out ripe fruit can be frozen. The process of freezing allows to keep vitamins and nutrients unchanged.

Another way to preserve sour cherries is drying. Only washed, sorted out and pitted sour cherries are suitable for this process. They can be dried in an oven, ensuring that the temperature is not too high, because when higher than 55°C it destroys vitamin C. Dried sour cherries can be stored even for a year in a tightly closed box.

Sour cherries are also an excellent raw material for processing – for the preparation of compotes, juices, preserves and jams, which are slightly sour and, at the same time, sweet. Jams and preserves are ideal for shortcrust, creamed, yeast cakes and even sandwiches. They can also be added to porridge or semolina pudding. Compotes are refreshing, tasty and very efficient.

Variety with tradition

Polish sour cherry, with more than 120 years of tradition, is *Nadwiślanka* cherry. It is characterised by an interesting, slightly tart and strongly sour taste. It is a type of juice sour cherry,



Wiśnie są doskonałym surowcem do przetwarzania ■ Sour cherries are an excellent raw material for processing

jącej w pasie nadwiślanym, od Ożarowa do Lipska. Spośród innych odmian wyróżnia się mniejszymi owocami o intensywniejszej barwie. Ceniona jest jako owoc deserowy, ale również doskonale nadaje się do przetworów. Zbierana jest przez prawie miesiąc – od początku lipca do początku sierpnia.

Wiśnia nadwiślanka znana jest też pod nazwami: słupska, słupianka lub słupiec, od nazwy miejscowości Słupia Nadbrzeżna, gdzie na początku XX wieku pojawiły się jej pierwsze nasadzenia.

W grudniu 2009 roku wiśnia nadwiślanka została wpisana przez Komisję Europejską na listę Chronionych Nazw Pochodzenia, jako pierwszy produkt z województwa świętokrzyskiego. Oznacza to, że uprawnienia do jej produkcji mogą otrzymać jedynie producenci z niektórych gmin województw: mazowieckiego – z gminy Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą, świętokrzyskiego – gminy Ożarów i Tarłów oraz lubelskiego – w powiecie kraśnickim, gmina Annopol. Pod tą chronioną nazwą mogą być sprzedawane tylko owoce wiśni uzyskane z drzew uprawianych na tych terenach. Owoce wiśni nadwiślanki przeznaczone do jedzenia muszą być zrywane wyłącznie ręcznie. Te kwaśne owoce cieszą się nieustannie popularnością w polskiej kuchni.

occurring in the Vistula belt, from Ożarów to Lipsko. It stands out among other varieties due to its smaller fruits with a more intense colour. It is valued as a dessert fruit, but it is also perfect for preserves. It is harvested for almost a month – from the beginning of July to the beginning of August.

Nadwiślanka cherry is also known under the following names: *Słupska*, *Słupianka* or *Słupiec*, from the name of the village of Słupia Nadbrzeżna, where its first plantings appeared at the beginning of the 20th century.

In December 2009, *Nadwiślanka* cherry was entered by the European Commission in the list of Protected Designations of Origin, as the first product from the Świętokrzyskie Voivodeship. This means that the rights to produce it can be granted only to producers from some communes of the following voivodeships: Mazowieckie – from the communes of Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą, Świętokrzyskie – the communes of Ożarów and Tarłów and Lubelskie – in the Kraśnicki district, the commune of Annopol. Only sour cherry fruit obtained from trees grown in these areas may be sold under this protected name. *Nadwiślanka* cherry fruit intended for food must be picked exclusively by hand. These sour fruit enjoy unflagging popularity in Polish cuisine.

Wzrost eksportu żywności z Polski

Increase in the export of food from Poland

W okresie styczeń–marzec 2022 roku wartość eksportu ogółem towarów rolno-spożywczych z Polski wzrosła, w odniesieniu do analogicznego okresu 2021 roku, o 16,2%, do 10,2 mld EUR (46 mld zł).

In the period of January-March 2022, the total export value of agri-food goods from Poland increased, in relation to the same period of 2021, by 16.2%, to EUR 10.2 billion (PLN 46 billion).



Wzrost eksportu w okresie pierwszych trzech miesięcy 2022 roku był przede wszystkim wynikiem:

- korzystnego dla eksporterów kursu złotego względem euro, co z uwagi na dominujący udział krajów UE w polskim eksporcie generowało wzrost przychodów;
- konkurencyjności cenowej i jakościowej polskich produktów rolno-spożywczych;
- aktywności krajowych przedsiębiorców w kierunku dywersyfikacji relacji biznesowych na rynkach krajów trzecich;
- utrzymującego się popytu na polskie produkty na rynku międzynarodowym, dzięki dostosowywaniu oferty asortymentowej przez naszych rodzimych przedsiębiorców do zróżnicowanych preferencji konsumentów zagranicznych;
- stosunkowo niewielkiego udziału (4,1%) krajów WNP w przychodach z eksportu żywności, co ograniczyło negatywny wpływ konfliktu zbrojnego w Ukrainie na wyniki eksportu rolno-spożywczego ogółem.

Około 75% wpływów z eksportu produktów rolno-spożywczych wygenerowała sprzedaż do krajów Unii Europejskiej. Na rynku unijnym sprzedano towary o wartości 7,6 mld EUR, co oznaczało wzrost o 21% w odniesieniu do pierwszego kwartału 2021 roku.

Największe przychody z eksportu do UE-27 uzyskano ze sprzedaży do Niemiec (2,6 mld EUR, wzrost o 18%), Niderlandów (669 mln EUR, wzrost o 34%), Francji (650 mln EUR, wzrost

The increase in the export in the first three months of 2022 has mainly resulted from:

- PLN/EUR exchange rate beneficial to exporters, which, due to the dominant share of the EU countries in the Polish export, generated an increase in revenues;
- price and quality competitiveness of Polish agri-food products;
- activity of domestic entrepreneurs towards the diversification of business relations in third-country markets;
- continued demand for Polish products in the international market, thanks to adapting the product range offer by our domestic entrepreneurs to the diversified preferences of foreign consumers;
- relatively small share (4.1%) of the CIS countries in revenues from the export of food, which limited the negative impact of the armed conflict in Ukraine on the results of agri-food export in total.

About 75% of revenues from the export of agri-food products were generated by the sale to the European Union countries. In the EU market, goods worth EUR 7.6 billion were sold, which meant increase by 21% when compared to the first quarter of 2021.

The largest revenues from the export to the EU-27 came from the sale to Germany (EUR 2.6 billion, increase by 18%), the Netherlands (EUR 669 million, increase by 34%), France (EUR 650

o 26%), Włoch (500 mln EUR, spadek o 1%) i Czech (451 mln EUR, wzrost o 25%).

Do krajów pozaunijnych wyeksportowano produkty rolno-spożywcze o wartości 2,6 mld EUR (wzrost o 4%), z tego eksport do krajów pozaunijnych (nie należących do WNP) wzrósł o 6%, do 2,2 mld EUR.

Znaczącymi odbiorcami krajowych artykułów rolno-spożywczych, podobnie jak w latach poprzednich, były przede wszystkim: Wielka Brytania (przychody na poziomie 836 mln EUR, wzrost o 32%), Stany Zjednoczone (183 mln EUR, wzrost o 33%) oraz Arabia Saudyjska (107 mln EUR, spadek o 43%), a w dalszej kolejności: Izrael (82 mln EUR, wzrost o 29%), Norwegia (69 mln EUR, wzrost o 28%), a także Szwajcaria (61 mln EUR, wzrost o 38%).

W pierwszym kwartale 2022 roku eksport do krajów Wspólnoty Niepodległych Państw ukształtował się na poziomie 416 mln EUR, o 5% niższym niż w porównywalnym okresie roku poprzedniego. Z Polski eksportowano do krajów WNP głównie pieczywo i wyroby piekarnicze (34 mln EUR), wyroby czekoladowe (26 mln EUR), sery i twarogi (21 mln EUR), karmę dla zwierząt (19 mln EUR), warzywa przetworzone (16 mln EUR) oraz świeże jabłka i gruszki (16 mln EUR).

Spośród krajów WNP największą wartość osiągnął wywóz do Ukrainy – 172 mln EUR (spadek o 9%), następnie do Federacji Rosyjskiej – 163 mln EUR (wzrost o 11%) oraz na Białoruś – 31 mln EUR (spadek o 53%).

W strukturze towarowej polskiego eksportu rolno-spożywczego w pierwszym kwartale 2022 roku dominowało mięso

million, increase by 26%), Italy (EUR 500 million, decrease by 1%) and the Czech Republic (EUR 451 million, increase by 25%).

Agri-food products worth EUR 2.6 billion (increase by 4%) were exported to the non-EU countries, of which the export to the non-EU countries (non-CIS countries) increased by 6% to EUR 2.2 billion.

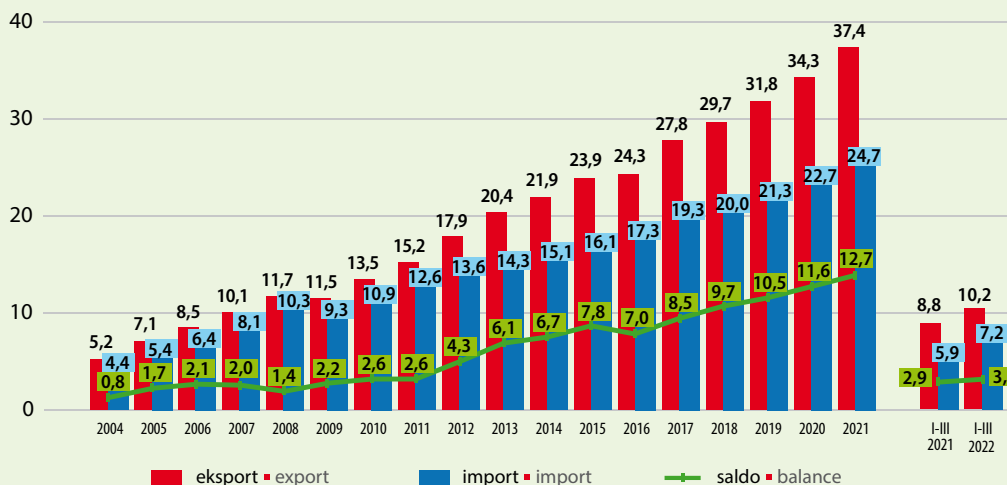
Major customers of domestic agri-food products, just like in previous years, were mainly: the United Kingdom (revenues at the level of EUR 836 million, increase by 32%), the United States (EUR 183 million, increase by 33%) and Saudi Arabia (EUR 107 million, decrease by 43%), followed by Israel (EUR 82 million, increase by 29%), Norway (EUR 69 million, increase by 28%), as well as Switzerland (EUR 61 million, increase by 38%).

In the first quarter of 2022, the export to the CIS countries was at the level of EUR 416 million, by 5% lower than in the comparable period of the previous year. Poland exported to the CIS countries mainly bread and bakery products (EUR 34 million), chocolate products (EUR 26 million), cheese and curd (EUR 21 million), pet food (EUR 19 million), processed vegetables (EUR 16 million) and fresh apples and pears (EUR 16 million).

Among the CIS countries, the highest value was achieved by the export to Ukraine – EUR 172 million (decrease by 9%), followed by the Russian Federation – EUR 163 million (increase by 11%) and Belarus – EUR 31 million (decrease by 53%).

The commodity structure of Polish agri-food export in the first quarter of 2022 was dominated by meat and meat prod-

Polski handel zagraniczny produktami rolno-spożywczymi
Polish foreign trade in agri-food products

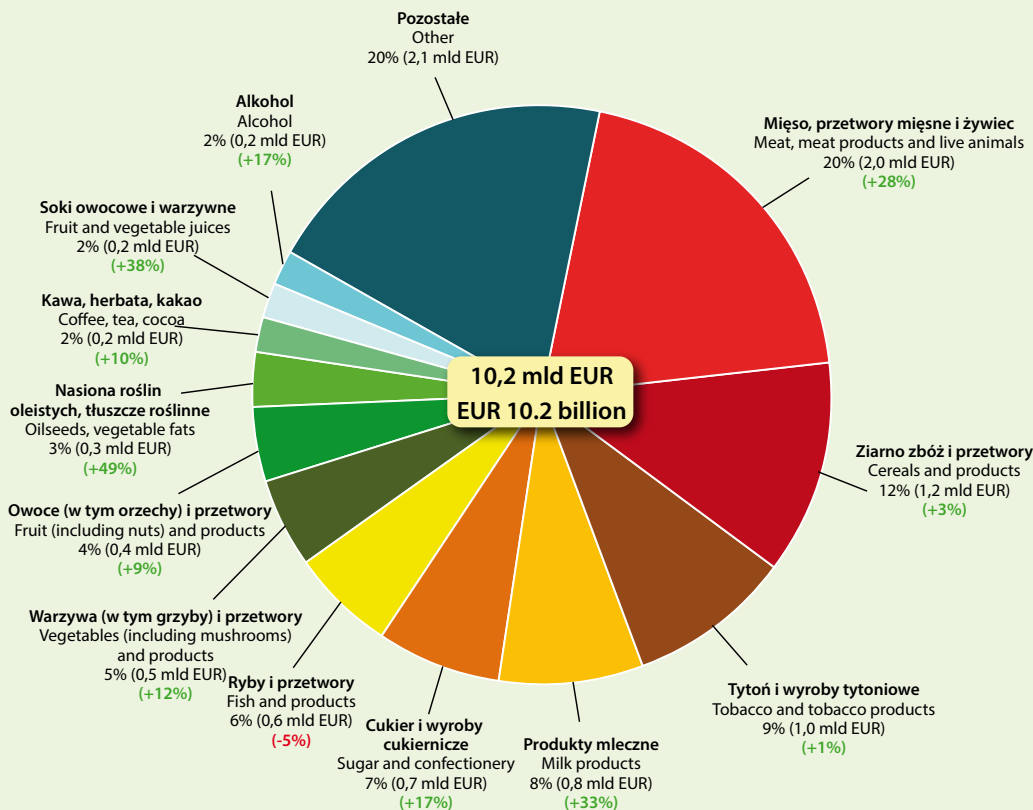


Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów, lata 2021–2022 – dane wstępne. Saldo obliczono na podstawie danych z dokładnością do kilku miejsc dziesiętnych ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance data 2021–2022 – preliminary data. The balance has been calculated from data with the accuracy to several decimal places

i produkty mięsne (2,0 mld EUR, wzrost o 28%), w tym głównie mięso drobiowe i wołowe, przetwory mięsne i mięso wieprzowe. Kolejną grupę stanowiło ziarno zbóż i przetwory (1,2 mld EUR, wzrost o 3%), tytoń i wyroby tytoniowe (1,0 mld EUR, wzrost o 1%), produkty mleczne (0,8 mld EUR, wzrost o 33%) oraz cukier i wyroby cukiernicze (0,7 mld EUR, wzrost o 17%).

ucts (EUR 2.0 billion, increase by 28%), mainly poultry meat and beef, meat products and pork. Another group was cereals and products (EUR 1.2 billion, increase by 3%), tobacco and tobacco products (EUR 1.0 billion, increase by 1%), milk products (EUR 0.8 billion, increase by 33%) and sugar and confectionery (EUR 0.7 billion, increase by 17%).

Struktura towarowa polskiego eksportu rolno-spożywczego w okresie styczeń–marzec 2022 roku
Commodity structure of the Polish agri-food export in the period of January–March 2022



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

Import towarów rolno-spożywczych w pierwszym kwartale 2022 roku osiągnął 7,2 mld EUR (33 mld zł) i był o 21,6% większy niż przed rokiem. Bardzo duży wzrost importu był wynikiem rosnących cen transakcyjnych sprowadzanych surowców.

The import of agri-food goods in the first quarter of 2022 amounted to EUR 7.2 billion (PLN 3.3 billion) and was by 21.6% higher than the year before. A very large increase in the import resulted from the rising transaction prices of imported raw materials.

W okresie styczeń–marzec 2022 roku dodatnie saldo wymiany handlowej ukształtowało się na poziomie 3,0 mld EUR (14 mld zł), o 5,1% wyższym niż w analogicznym okresie 2021 roku.

In the period of January–March 2022, the positive trade balance amounted to EUR 3.0 billion (PLN 14 billion), by 5.1% higher than in the corresponding period of 2021.

Eksport produktów mlecznych z Polski

Export of milk products from Poland



Globalny popyt na produkty mleczne pochodzące z Polski stymuluje wzrost krajowego eksportu i jest ważnym czynnikiem rozwoju branży mleczarskiej. Umiejętność dostosowania oferty asortymentowej do zróżnicowanych preferencji konsumentów zagranicznych pozwala na dywersyfikację kierunków sprzedaży, co sprzyja rozwojowi eksportu produktów mlecznych z Polski.

Wartość eksportu produktów mlecznych

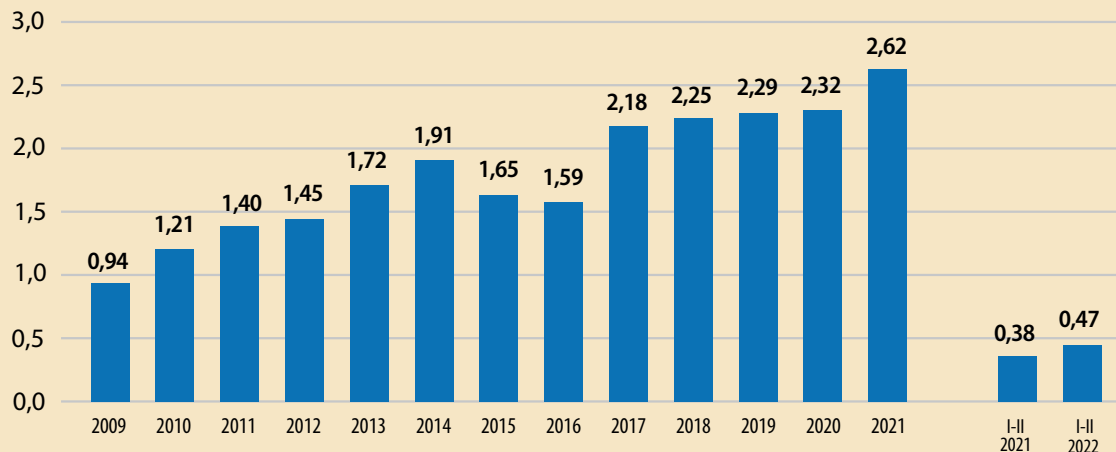
W 2021 roku odnotowano największą dynamikę wzrostu przychodów z eksportu produktów mlecznych, uzyskanych przez krajową branżę mleczarską od 2017 roku. W 2021 roku wartość eksportu produktów mlecznych z Polski wyniosła 2,6 mld EUR (12,0 mld zł) i była o 13% większa niż w 2020 roku. Wpływy z eksportu tego asortymentu stanowiły 7% udziału w wartości polskiego eksportu rolno-spożywczego.

The global demand for milk products from Poland stimulates the growth of domestic export and is an important factor for the development of the dairy industry. The ability to adapt the product offer to the diversified preferences of foreign consumers allows to diversify the sales destinations, which promotes the development of export of milk products from Poland.

Export value of milk products

The year 2021 saw the highest growth rate in revenues from the export of milk products obtained by the domestic dairy industry since 2017. In 2021, the export value of milk products from Poland amounted to EUR 2.6 billion (PLN 12.0 billion) and was by 13% higher than in 2020. The revenues from the export of this product range accounted for 7% of the share in the value of the Polish agri-food export.

Wartość eksportu produktów mlecznych z Polski Export value of milk products from Poland



Łącznie z lodami i kazeiną, kody CN 0401-0406, 2105, 3501 10 ■ Including ice-cream and casein. CN codes 0401-0406, 2105, 3501 10

Źródło: ■ Source: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów, lata 2021–2022 – dane wstępne ■ study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance data, 2021–2022 – preliminary data

Od początku 2022 roku notowany jest dalszy dynamiczny wzrost eksportu produktów mlecznych z Polski. W okresie styczeń–luty 2022 roku przychody uzyskane z eksportu artykułów mleczarskich wyniosły 471 mln EUR (2,2 mld zł) i były o 25% większe niż w porównywalnym okresie 2021 roku.

Struktura geograficzna eksportu produktów mlecznych

Głównym kierunkiem eksportu produktów mlecznych z Polski były kraje UE-27. W 2021 roku udział krajów unijnych w wartości wywozu wyniósł blisko 66%, a wpływy uzyskane z eksportu wzrosły o 19%, do 1,7 mld EUR. Głównymi odbiorcami produktów mlecznych na rynku unijnym były: Niemcy (503 mln EUR – 19% wartości), Czechy (181 mln EUR – 7%), Włochy (133 mln EUR – 5%) i Niderlandy (131 mln EUR – 5%).

Udział krajów pozaunijnych (nie należących do WNP) w wywozie produktów mlecznych wyniósł 29%. Wpływy uzyskane z eksportu osiągnęły 753 mln EUR, o 4% więcej niż w 2020 roku. Największy udział w polskim eksporcie miały: Wielka Brytania (5% wartości wywozu – 130 mln EUR), Chiny (blisko 5% – 118 mln EUR) i Algieria (4% – 103 mln EUR), a także Arabia Saudyjska (2% – 50 mln EUR).

Udział sprzedaży artykułów mleczarskich do krajów WNP w 2021 roku wyniósł 5%. Łączna wartość wyeksportowanych produktów do WNP ukształtowała się na poziomie 142 mln EUR, o 1% wyższym niż w 2020 roku. Produkty mleczne w 2021 roku eksportowano głównie do Ukrainy (123 mln EUR).

Since the beginning of 2022, a further dynamic increase in the export of milk products from Poland has been recorded. In the period of January–February 2022, the revenues obtained from the export of milk products amounted to EUR 471 million (PLN 2.2 billion) and were by 25% higher than in the comparable period of 2021.

Geographical structure of export of milk products

The main export destination for milk products from Poland were the EU-27 countries. In 2021, the share of the EU countries in the export value amounted to nearly 66%, and the revenues obtained from the export increased by 19%, to EUR 1.7 billion. The major customers of milk products in the EU market were Germany (EUR 503 million – 19% of the value), the Czech Republic (EUR 181 million – 7%), Italy (EUR 133 million – 5%) and the Netherlands (EUR 131 million – 5%).

The share of non-EU countries (non-CIS countries) in the export of milk products was 29%. The revenues from the export reached EUR 753 million, by 4% more than in 2020. The largest share in the Polish export was that of: the United Kingdom (5% of the export value – EUR 130 million), China (nearly 5% – EUR 118 million) and Algeria (4% – EUR 103 million), as well as Saudi Arabia (2% – EUR 50 million).

The share of sales of milk products to the CIS countries in 2021 was 5%. The total value of products exported to the CIS was at the level of EUR 142 million, by 1% higher than in 2020. In 2021, milk products were exported mainly to Ukraine (EUR 123 million).

W okresie styczeń–luty 2022 roku sprzedaż produktów mlecznych do krajów Unii Europejskiej odpowiadała za 71% wpływów uzyskanych z eksportu (334,7 mln EUR, wzrost o 48%). Głównymi odbiorcami produktów mlecznych na rynku unijnym były: Niemcy (22% wartości – 101 mln EUR), Niderlandy (7% – 34 mln EUR), Czechy (6% – 27 mln EUR), Włochy (4% – 21 mln EUR) oraz Rumunia (4% – 19 mln EUR).

Eksport do krajów pozaunijnych (nienależących do WNP) w okresie dwóch pierwszych miesięcy 2022 roku wygenerował przychody o wartości 115,2 mln EUR, o 13% mniejszej niż przed rokiem. Udział tych krajów w wartości eksportu produktów mlecznych z Polski wyniósł 24%. Odbiorcami spoza UE były m.in.: Wielka Brytania (5% wartości wywozu, 21 mln EUR), Algieria (3%, 15 mln EUR), Chiny (3%, 14 mln EUR), a także Arabia Saudyjska (2%, 8 mln EUR).

Udział krajów WNP w wywozie artykułów mleczarskich w okresie styczeń–luty 2022 roku osiągnął 5%. Łączna wartość wyeksportowanych produktów wzrosła o 20%, do 21,5 mln EUR. Produkty mleczne eksportowano głównie do Ukrainy (20 mln EUR).

Wartość eksportu serów i twarogów

W strukturze asortymentowej eksportu produktów mlecznych od lat dominującą pozycję (35% udziału) zajmują sery i twarogi. W 2021 roku wartość eksportu tej grupy towarowej wyniosła 924 mln EUR i była o 12% większa niż w 2020 roku.

In the period of January-February 2022, the sale of milk products to the European Union countries accounted for 71% of export revenues (EUR 334.7 million, an increase by 48%). The major customers of milk products in the EU market were Germany (22% of the value – EUR 101 million), the Netherlands (7% – EUR 34 million), the Czech Republic (6% – EUR 27 million), Italy (4% – EUR 21 million) and Romania (4% – EUR 19 million).

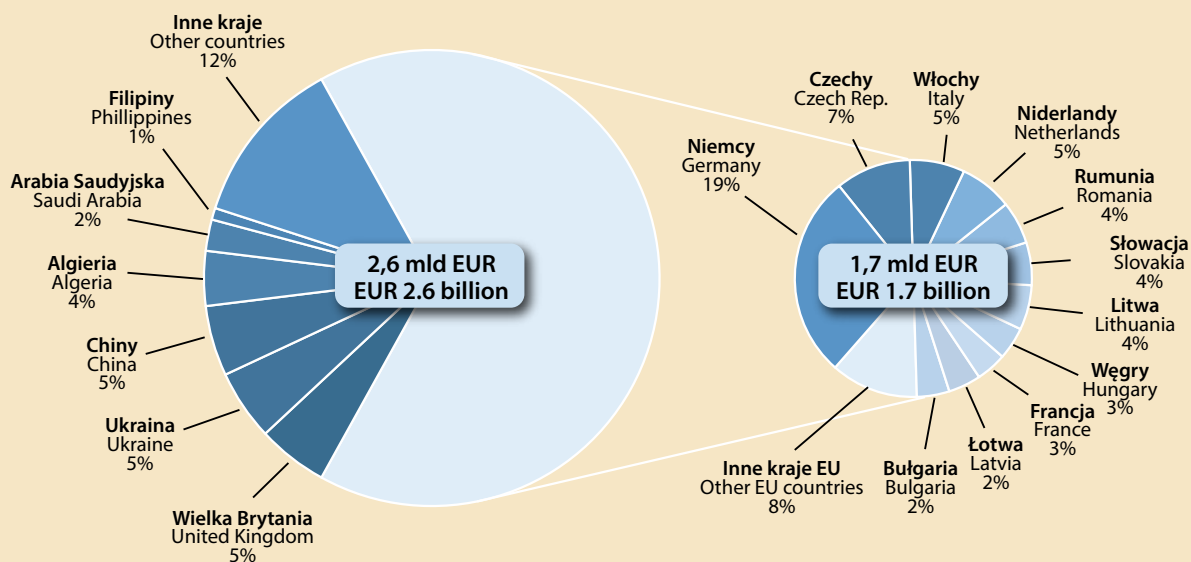
The export to non-EU countries (non-CIS) in the first two months of 2022 generated the revenues of EUR 115.2 million, by 13% lower than the year before. The share of these countries in the export value of milk products from Poland amounted to 24%. Non-EU customers were, *inter alia*, the United Kingdom (5% of export value, EUR 21 million), Algeria (3%, EUR 15 million), China (3%, EUR 14 million) and Saudi Arabia (2%, EUR 8 million).

The share of the CIS countries in the export of milk products in the period of January-February 2022 reached 5%. The total value of exported products increased by 20% to EUR 21.5 million. Milk products were mainly exported to Ukraine (EUR 20 million).

Export value of cheese and cottage cheese

In the product structure of export of milk products, cheese and cottage cheese have been in the dominant position (share of 35%) for many years. In 2021, the export value of this commodity group amounted to EUR 924 million and was by 12% higher than in 2020.

Struktura geograficzna eksportu produktów mlecznych z Polski w 2021 roku
Geographical structure of export of milk products from Poland in 2021



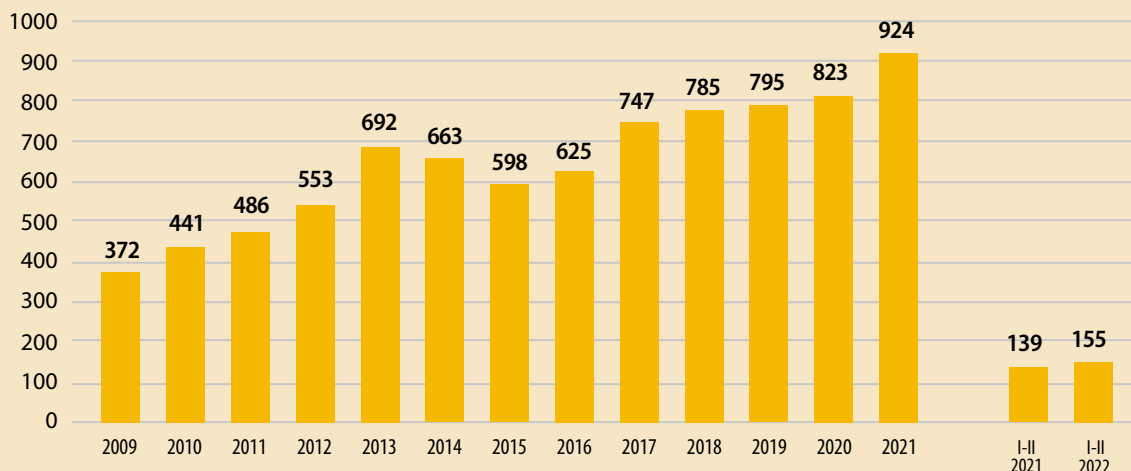
Kody CN 0401-0406, 2105, 3501 10 ■ CN codes 0401-0406, 2105, 3501 10

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

Od początku 2022 roku kontynuowana była tendencja wzrostowa w wartości eksportu tego asortymentu. W okresie styczeń–luty 2022 roku sprzedaż zagraniczna serów i twarogów osiągnęła poziom 155 mln EUR, o 11% wyższy niż w porównywalnym okresie 2021 roku.

From the beginning of 2022, an upward trend in the export value of this product range has been continued. In the period of January-February 2022, the foreign sales of cheese and cottage cheese reached the level of EUR 155 million, by 11% higher than in the comparable period of 2021.

Wartość eksportu serów i twarogów z Polski
Export value of cheese and cottage cheese from Poland



Kody CN 0406 ■ CN codes 0406

Źródło: ■ Source: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów, lata 2021–2022 – dane wstępne ■ study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance data, 2021–2022 – preliminary data

Głównym kierunkiem zbytu serów i twarogów w 2021 roku były kraje UE-27 z 67-procentowym udziałem w wartości wywozu (617 mln EUR), przede wszystkim Niemcy (98 mln EUR – 11% udziału w wartości eksportu tej grupy towarowej) i Czechy (95 mln EUR – 10%), a także Włochy (79 mln EUR – 9%) oraz Słowacja (53 mln EUR – 6%) i Rumunia (50 mln EUR – 5%). Poza obszar celny UE sery i twarogi wysyłano m.in.: do Ukrainy (97 mln EUR – 11% udziału), do Wielkiej Brytanii (63 mln EUR – 7%) oraz Arabii Saudyjskiej (33 mln EUR – 4%).

W okresie styczeń–luty 2022 roku sery i twarogi eksportowano przede wszystkim do krajów unijnych (68% udziału w wartości wywozu – 105 mln EUR), głównie do Czech (11% wartości – 17 mln EUR), Niemiec (10% – 16 mln EUR), Włoch (7% – 10 mln EUR) oraz Słowacji i Rumunii (po 6% – odpowiednio 9,5 mln EUR i 9 mln EUR). W okresie pierwszych dwóch miesięcy 2022 roku poza Unią Europejską polskie sery i twarogi znalazły nabywców głównie w Ukrainie (10% wartości wywozu – 16 mln EUR), Wielkiej Brytanii (6% – 10 mln EUR) i Arabii Saudyjskiej (4% – 6,5 mln EUR).

The main destination of sale of cheese and cottage cheese in 2021 were the EU-27 countries, with the share of 67% in the export value (EUR 617 million), mainly Germany (EUR 98 million – share of 11% in the export value of this commodity group) and the Czech Republic (EUR 95 million – 10%), as well as Italy (EUR 79 million – 9%), Slovakia (EUR 53 million – 6%) and Romania (EUR 50 million – 5%). Cheese and cottage cheese were sent outside the EU customs territory, *inter alia*, to: Ukraine (EUR 97 million – share of 11%), to the United Kingdom (EUR 63 million – 7%) and Saudi Arabia (EUR 33 million – 4%).

In the period of January-February 2022, cheese and cottage cheese were exported mainly to the EU countries (share of 68% in the export value – EUR 105 million), mainly to the Czech Republic (11% of the value – EUR 17 million), Germany (10% – EUR 16 million), Italy (7% – EUR 10 million) and Slovakia and Romania (6% each – EUR 9.5 million and EUR 9 million respectively). In the first two months of 2022, Polish cheese and cottage cheese were bought outside the European Union mainly in Ukraine (10% of the export value – EUR 16 million), Great Britain (6% – EUR 10 million) and Saudi Arabia (4% – EUR 6.5 million).

Wolumen eksportu produktów mlecznych z Polski

W 2021 roku w znaczącym stopniu wzrósł wolumen eksportu lodów – o 17%, do 112 tys. ton. Wywóz jogurtów i napojów fermentowanych był o 12% większy niż w 2020 roku

Export volume of milk products from Poland

In 2021, the export volume of ice cream increased significantly – by 17%, to 112 thousand tonnes. The export of yoghurts and fermented beverages was by 12% higher than in 2020

i wyniósł 115 tys. ton. Wzrost odnotowano również w eksporcie serów i twarogów (o 8%, do 287 tys. ton). W wywozie tej grupy asortymentowej nadal dominowały sery podpuszczkowe dojrzewające, których sprzedano 174 tys. ton, o 5,5% więcej w relacji rok do roku. Wywóz serów niedojrzewających był o 13% większy niż w 2020 r. i wyniósł 113 tys. ton. Zwiększył się także eksport kazeiny – o 5%, do 2,6 tys. ton. Do 876 tys. ton (o 4%) wzrósł również wolumen eksportu mleka płynnego i śmietany. Serwatki wywieziono 233 tys. ton, o 3% więcej niż w 2020 roku.

Jednocześnie w 2021 roku obniżeniu o 25%, do 20 tys. ton uległ wywóz pełnego mleka w proszku. Wolumen eksportu masła i tłuszczów mlecznych wyniósł 49 tys. ton i był o 16% mniejszy. Z kraju wywieziono 108 tys. ton odłuszczonego mleka w proszku, o ponad 1% mniej niż rok wcześniej.

W okresie styczeń–luty 2022 roku największy wzrost odnotowano w eksporcie jogurtów i napojów fermentowanych (o 19,5%, do 21 tys. ton), masła i tłuszczów mlecznych (o 14%, do 10 tys. ton), serów niedojrzewających (o 8%, do 18 tys. ton) oraz odłuszczonego mleka w proszku (o 7%, do 18 tys. ton).

Jednocześnie w okresie dwóch pierwszych miesięcy 2022 roku w znaczącym stopniu obniżył się wolumen eksportu pełnego mleka w proszku (o 30%, do 3 tys. ton), kazeiny (o 25%, do 310 ton), serwatki (o 15%, do 37 tys. ton) oraz serów dojrzewających (o 12%, do 25 tys. ton).

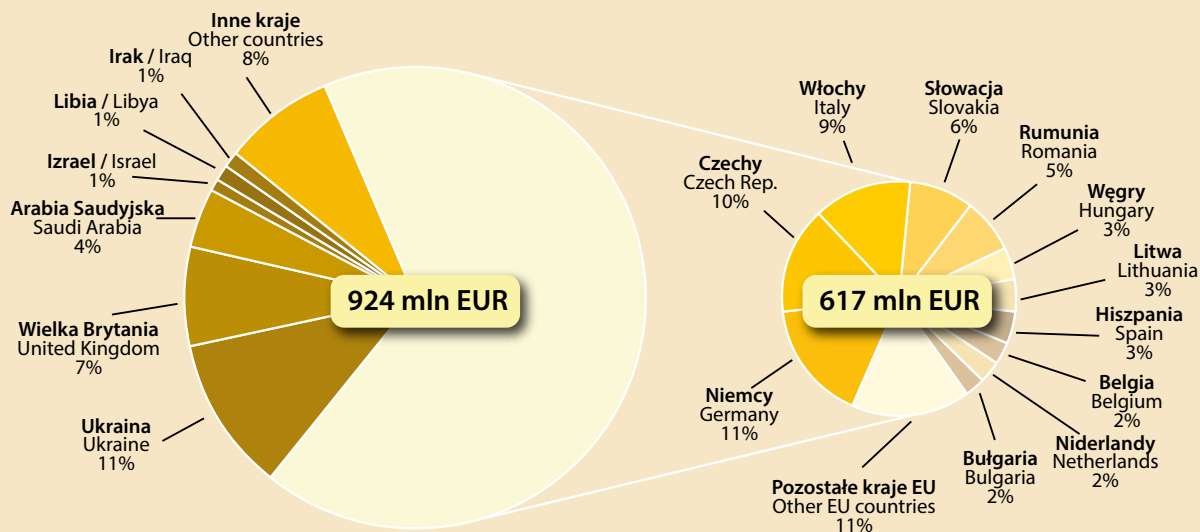
and amounted to 115 thousand tonnes. An increase was also recorded in the export of cheese and cottage cheese (by 8%, to 287 thousand tonnes). The export of this product group was still dominated by ripened rennet cheese, sold in the quantity of 174 thousand tonnes, by 5.5% more year-to-year. The export of non-ripened cheese was by 13% higher than in 2020 and amounted to 113 thousand tonnes. The export of casein also increased – by 5% to 2,6 thousand tonnes. The export volume of liquid milk and cream also increased to 876 thousand tonnes (by 4%). The quantity of exported whey was 233 thousand tonnes, by 3% more than in 2020.

At the same time, in 2021, the export of whole milk powder decreased by 25% to 20 thousand tonnes. The export volume of butter and milk fats amounted to 49 thousand tonnes and was lower by 16%. The country exported 108 thousand tonnes of skimmed milk powder, by more than 1% less than the year before.

In the period of January-February 2022, the largest increase was recorded in the export of yoghurts and fermented beverages (by 19.5%, to 21 thousand tonnes), butter and milk fats (by 14%, to 10 thousand tonnes), non-ripened cheese (by 8%, to 18 thousand tonnes) and skimmed milk powder (by 7%, to 18 thousand tonnes).

At the same time, during the first two months of 2022, there was a significant decrease in the export volume of whole milk powder (by 30%, to 3 thousand tonnes), casein (by 25%, to 310 tonnes), whey (by 15%, to 37 thousand tonnes) and ripened cheese (by 12%, to 25 thousand tonnes).

Struktura geograficzna eksportu serów i twarogów z Polski w 2021 roku Geographical structure of export of cheese and cottage cheese from Poland in 2021



Kody CN 0406 ■ CN codes 0406

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



Polski eksport produktów mlecznych na tle krajów UE

Polska jest również znaczącym unijnym eksporterem produktów mlecznych poza UE. W 2021 roku Polska zajmowała siódme miejsce w UE (po Irlandii, Francji, Niderlandach, Danii, Niemczech i Belgii) w eksporcie masła do krajów trzecich. Udział Polski w wolumenie unijnego eksportu wyniósł 3%.

Pod względem wolumenu Polska w 2021 roku była siódmym unijnym eksporterem serów po Niderlandach, Niemczech, Włoszech, Francji, Danii i Irlandii, z 7-procentowym udziałem w unijnym eksporcie.

W 2021 roku w eksporcie odtuszczonego mleka w proszku (OMP) Polska zajmowała szóste miejsce wśród krajów UE po Francji, Belgii, Niemczech, Irlandii i Niderlandach. Udział Polski w unijnym eksporcie OMP wyniósł 9%.

Krajowa branża mleczarska była ósmym w Unii Europejskiej – po Niderlandach, Danii, Francji, Irlandii, Belgii, Szwecji i Niemczech – eksporterem pełnego mleka w proszku (PMP). W 2021 roku wolumen wywozu PMP z Polski do krajów trzecich stanowił 2% udziału w unijnym eksporcie tego asortymentu.

Polish export of milk products against a background to the EU countries

Poland is also a significant EU exporter of milk products outside the EU. In 2021, Poland was ranked seventh in the EU (after Ireland, France, the Netherlands, Denmark, Germany and Belgium) in the export of butter to third countries. The share of Poland in the EU export volume was 3%.

In terms of volume, in 2021 Poland was the seventh EU exporter of cheese after the Netherlands, Germany, Italy, France, Denmark and Ireland, with the share of 7% in the EU export.

In 2021, in the export of skimmed milk powder (SMP), Poland was ranked sixth among the EU countries, after France, Belgium, Germany, Ireland and the Netherlands. The share of Poland in the EU export of SMP was 9%.

The domestic dairy industry was the eighth exporter of whole milk powder (WMP) in the European Union – after the Netherlands, Denmark, France, Ireland, Belgium, Sweden and Germany. In 2021, the volume of WMP export from Poland to third countries accounted for 2% of the EU export of this product range.

Małe gospodarstwa z premią na rozwój

Small farms with a growth bonus

MIMO ŻE MAŁE, TO ISTOTNE DLA PRODUKCJI ŻYWNOŚCI W NASZYM KRAJU. POLACY DOCENIAJĄ PRODUKTY WYTWARZANE W MAŁYCH GOSPODARSTWACH ROLNYCH ZA ICH JAKOŚĆ, WYJĄTKOWY SMAK, TRADYCYJNE RECEPTURY. TEGO NIE SPOŚÓB UZYSKAĆ W PRZEMYSŁOWEJ PRODUKCJI. ■ ALTHOUGH SMALL, THEY ARE IMPORTANT FOR THE PRODUCTION OF FOOD IN OUR COUNTRY. POLES APPRECIATE PRODUCTS PRODUCED IN SMALL FARMS FOR THEIR QUALITY, UNIQUE TASTE, TRADITIONAL RECIPES. THIS CANNOT BE ACHIEVED IN THE INDUSTRIAL PRODUCTION.

W krajobrazie polskiej wsi dominują małe gospodarstwa rolne. Z danych ARiMR wynika, że średnia wielkość gospodarstwa rolnego w kraju wynosi 11,2 ha. Dla porównania – w Niemczech czy Francji powyżej 50 ha, a w Czechach i na Słowacji ponad 75 ha.

Jeszcze kilka lat temu w Unii Europejskiej, także w Polsce, silne było przekonanie, że w strukturze europejskiego rolnictwa preferowane powinny być, prowadzące intensywną produkcję, wielkie farmy rolnicze, że małe gospodarstwa nie mają przyszłości i powinny być skazane na wyginięcie. Zmiany klimatyczne, rosnąca wrażliwość społeczeństw na sprawy ochrony środowiska i dobrostanu zwierząt, nowe żywieniowe trendy, stawiające na wysokiej jakości produkty ekologiczne – to m.in. sprawiło, że w UE dostrzeżono potencjał małych gospodarstw w realizacji zrównoważonego rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich.

Ich działalność jest szczególnie ważna z perspektywy polskiej gospodarki – małe gospodarstwa, często prowadzone rodzinie, w dużej mierze przyczyniają się do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego kraju. Rozdrobniona produk-

The landscape of the Polish countryside is dominated by small farms. According to the ARMA data, the average size of a farm in the country is 11.2 ha. For comparison – in Germany or France, it is more than 50 ha, and in the Czech Republic and Slovakia – more than 75 ha.

Even several years ago, in the European Union, also in Poland, there was a strong belief that the structure of European agriculture should give preference to large farms, involved in intensive production, that small farms have no future and should be doomed to extinction. Climate change, the growing sensitivity of societies to environmental and animal welfare issues, new nutritional trends focusing on high-quality organic products – this, *inter alia*, made the EU notice the potential of small farms in implementing the sustainable agricultural and rural development.

Their activity is particularly important from the viewpoint of the Polish economy – small farms, often run by families, largely contribute to ensuring the country's food security. The fragmented agricultural production allows for the diversifica-



Małe gospodarstwa rolne to doskonałe miejsca na tworzenie gospodarstw ekologicznych, zajmujących się naturalną uprawą roślin i tradycyjną hodowlą zwierząt, a także przetwórstwem i produkcją dobrej jakości żywności, opartej na lokalnych recepturach ■ Small farms are excellent places to create organic farms, dealing with the natural cultivation of crops and traditional breeding of animals, as well as with the processing and production of good quality food, based on local recipes

W unijnej polityce rolnej na lata 2014–2020 przewidziano dla małych gospodarstw różne instrumenty wsparcia. Jednym z nich jest premia na restrukturyzację ■ The EU's agricultural policy for 2014–2020 envisages various support instruments for small farms. One of them is the restructuring bonus

cja rolna pozwala na zdyswersyfikowanie systemu żywnościowego, co staje się pomocne szczególnie w sytuacjach kryzysowych i wstrząsach na rynkach żywności.

Małe gospodarstwa rolne to doskonałe miejsca na tworzenie gospodarstw ekologicznych, zajmujących się naturalną uprawą roślin i tradycyjną hodowlą zwierząt, a także przetwórstwem i produkcją dobrej jakości żywności, opartej na lokalnych recepturach. A właśnie takie produkty są przez konsumentów coraz częściej wybierane. Ich atutem jest też to, że coraz częściej można je kupić wprost od producenta. Coraz więcej rolników stawia bowiem również na sprzedaż bezpośrednią. Dzięki eliminacji pośredników mają większe dochody, a konsument żywność ze sprawdzonego źródła.

W unijnej polityce rolnej na lata 2014–2020 przewidziano dla małych gospodarstw różne instrumenty wsparcia. Jednym z nich jest premia na restrukturyzację, finansowana z budżetu Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. Jeśli rolnik chce rozwijać swoje małe gospodarstwo, zwiększyć jego konkurencyjność oraz rentowność i ma na to pomysł, np. zmieniając profil produkcji na ekologiczny, może otrzymać na ten cel 60 tys. zł bezzwrotnej premii. Ubiegać się o nią mogą rolnicy posiadający gospodarstwo obejmujące co najmniej 1 ha użytków rolnych lub nieruchomości służącą do prowadzenia produkcji w zakresie działów specjalnych produkcji rolnej. Wielkość ekonomiczna takiego gospodarstwa musi być mniejsza niż 13 tys. EUR. Osoby, które chcą skorzystać z tego wsparcia, mogą być ubezpieczone zarówno w KRUS-ie, jak i w ZUS-ie. Nie ma również zakazu jednoczesnego prowadzenia działalności gospodarczej lub pracy na etacie. Istotne jest, by dochód lub przychód z działalności rolniczej stanowił co najmniej 25% całości dochodów lub przychodów.

Do tej pory Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa sfinalizowała dziewięć naborów wniosków o wsparcie na restrukturyzację małych gospodarstw. Do ARiMR wpłynęło niemal 75,5 tys. wniosków. Najwięcej – ponad jedną czwartą – złożyli rolnicy z województwa lubelskiego, w dalszej kolejności są rolnicy z województw: mazowieckiego i świętokrzyskiego. Łączna kwota środków, przekazanych dotychczas z tytułu tego dofinansowania, wynosi 2,95 mld zł. Tegoroczny, dziesiąty nabór wyznaczono w terminie od 16 maja do 14 lipca 2022 roku.



tion of the food system, which becomes helpful particularly in situations of crisis and shock in food markets.

Small farms are excellent places to create organic farms, dealing with the natural cultivation of crops and traditional breeding of animals, as well as with the processing and production of good quality food, based on local recipes. And such products are more and more often chosen by consumers. Their advantage is also the fact that increasingly often they can be purchased straight from a producer. In fact, more and more farmers focus on direct sales. Thanks to the elimination of intermediaries, they have higher income, while consumers receive food from a proven source.

The EU's agricultural policy for 2014–2020 envisages various support instruments for small farms. One of them is the restructuring bonus, financed from the budget of the Rural Development Programme for 2014–2020. If a farmer wants to develop their small farm, increase its competitiveness and profitability, and has an idea how to do this, e.g. by changing the production profile to organic, they may receive a non-repayable bonus of PLN 60 thousand for this purpose. It can be applied for by farmers having farms covering at least 1 ha of agricultural land or real properties used for conducting the production within the scope of special sections of agricultural production. The economic size of such a farm must be lower than EUR 13 thousand. Persons who want to make use of this support can be insured in KRUS as well as in ZUS. There is also no prohibition on running a business or working full-time at the same time. It is important that the income or revenue from agricultural activity is at least 25% of total income or revenue.

So far, the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture has finalised nine calls for applications for support for the restructuring of small farms. ARMA received nearly 75.5 thousand applications. More than a quarter of them were submitted by farmers from the Lubelskie Voivodeship, followed by farmers from the Mazowieckie and Świętokrzyskie Voivodeships. The total amount of funds granted so far under this co-financing amounts to PLN 2.95 billion. This year's tenth call was planned to be conducted from 16 May to 14 July 2022.

Jak założyć biznes na wsi

How to start a business in the countryside



Prowadzenie usług agroturystycznych, wiejskiego sklepu, klubu dla dzieci, warsztatu samochodowego, punktu naprawy komputerów czy wytwarzanie unikatowych przedmiotów rzemiosła artystycznego – pomysłów na stworzenie własnej firmy na wsi jest wiele. Potrzeba jednak do tego trochę odwagi, wyobraźni i środków finansowych na start. O te ostatnie można ubiegać się w Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

„Gospodarstwo rolne nie jest już głównym miejscem pracy na terenach wiejskich. Liczba pracujących na wsi w tym sektorze nadal systematycznie się zmniejsza. Rośnie natomiast zna-

Running an agritourism farm, a village shop, a children's club, a car workshop, a computer repair point or producing unique items of artistic craft – there are many ideas as regards establishing own company in the countryside. However, it takes some courage, imagination and financial resources to start. The latter can be applied for in the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture.

„A farm is not the main place of work in rural areas any longer. The number of rural employees in this sector continues to decrease steadily. On the other hand, the importance



Za pośrednictwem internetu, bez wychodzenia z domu, można dziś świadczyć różnego typu usługi, np. marketingowe, księgowo-rachunkowe czy graficzne

■ Through the Internet, without leaving home, we can now provide various types of services, e.g. marketing, accounting, or graphic

czenie pozarolniczych miejsc pracy w dostarczaniu dochodów ludności wiejskiej” – napisali autorzy raportu „Polska wieś 2020”.

Prowadzenie pozarolniczej działalności gospodarczej jest dobrym wyborem, szczególnie dla tych, którym trudno utrzymać się z produkcji rolnej we własnym gospodarstwie, a którzy nie chcą szukać pracy w mieście. Powstawaniu nowych miejsc pracy na terenach wiejskich sprzyja także to, że wiele osób z miast wybiera wieś jako swoje miejsce do życia, a to tworzy dobry klimat do rozwoju przedsiębiorczości. Założenie własnego biznesu na wsi jest obarczone mniejszym ryzykiem niż stworzenie firmy w dużej miejscowości, m.in. dlatego, że łatwiej poznać potrzeby lokalnej społeczności i zdobyć jej zaufanie. Inna jest też konkurencja rynkowa. Klientów pozyskiwać można także spoza lokalnego rynku – działając online. Za pośrednictwem internetu, bez wychodzenia z domu, można dziś świadczyć różnego typu usługi, np. marketingowe, księgowo-rachunkowe czy graficzne. Istnieje także możliwość założenia sklepu internetowego, w którym oferowane będą samodzielnie wytwarzane wyroby, np. naczynia ceramiczne, haftowane obrusy czy drewniane zabawki.

Atutem w utworzeniu własnej firmy na wsi jest także to, że można uzyskać pomoc finansową w Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa na jej powstanie. Oferta skierowana jest do rolników, ich małżonków lub domowników, którzy chcą rozpocząć prowadzenie własnego biznesu na wsi lub już go prowadzą i chcą go rozszerzyć o nowy rodzaj działalności. Pomoc, która jest realizowana z budżetu Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, ma charakter bezzwrotnej premii, a jej wysokość zależy od liczby nowo utworzonych miejsc pracy. I wynosi 150 tys. zł, jeżeli w biznesplanie przewidziane zostało utworze-

of non-agricultural jobs in providing income to the rural population is growing” – write the authors of the report entitled „Polish countryside 2020”.

Running a non-agricultural business is a good choice, particularly for those who have problems with making a living from agricultural production on their own farm and do not want to look for work in urban areas. The creation of new jobs in rural areas is also supported by the fact that many people from cities choose the countryside as their place to live, and this creates a good climate for the development of enterprise. Establishing own business in the countryside entails a lower risk than creating a company in a large town, *inter alia*, due to the fact that it is easier to learn the needs of a local community and win its trust. Market competition is also different. Customers can also be acquired from outside the local market – by operating online. Through the Internet, without leaving home, we can now provide various types of services, e.g. marketing, accounting, or graphic. It is also possible to establish an online shop in which self-made products will be offered, e.g. ceramic dishes, embroidered tablecloths or wooden toys.

The advantage in creating own company in the countryside is also the fact that it is possible to obtain financial assistance from the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture for its creation. The offer is addressed to farmers, their spouses or household members who want to start their own business in the countryside or already run it and want to expand it to include a new type of activity. The aid, which is implemented from the budget of the Regional Development Programme for 2014–2020, is a non-repayable bonus, and its amount depends on the number of newly created jobs. It amounts to PLN 150 thousand,



Zakres rodzajów działalności gospodarczych, na które można uzyskać premię, jest bardzo szeroki. Obejmuje on ponad 400 kodów Polskiej Klasyfikacji Działalności ■ The range of types of economic activities for which the bonus can be obtained is very extensive. It includes more than 400 codes of the Polish Classification of Activities



Atutem w utworzeniu własnej firmy na wsi jest także to, że można uzyskać pomoc finansową w Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa na jej powstanie ■ The advantage in creating own company in the countryside is also the fact that it is possible to obtain financial assistance from the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture for its creation

nie jednego miejsca pracy, przy dwóch stanowiskach premia wzrasta do 200 tys. zł, a przy trzech do 250 tys. zł.

Zakres rodzajów działalności gospodarczych, na które można uzyskać premię, jest bardzo szeroki. Obejmuje on ponad 400 kodów Polskiej Klasyfikacji Działalności. Firma, która zostanie założona, może zajmować się m.in. sprzedażą produktów nierolniczych, naprawą pojazdów samochodowych, budownictwem, sprzedażą detaliczną, fryzjerstwem, rzemiosłem, rękodzielnictwem, prowadzeniem obiektów noclegowych i turystycznych, usługami cateringowymi, opieką nad dziećmi lub osobami starszymi czy niepełnosprawnymi, a także działalnością weterynaryjną, informatyczną, architektoniczną, usługami rachunkowości, księgowymi, audytorskimi czy technicznymi.

W dotychczasowych naborach wniosków, ósmy zakończył się 31 maja 2022 roku, ARiMR przekazała na rozpoczęcie pozarolniczej działalności gospodarczej wsparcie finansowe w łącznej kwocie ponad 1,4 mld zł. Trafiło ono do 10,3 tys. członków rolniczych rodzin, którzy mieli pomysł i odwagę, by założyć własną firmę. Dzięki przedsiębiorczości i aktywności takich właśnie osób polska wieś się rozwija. Rosną domowe budżety jej mieszkańców; na terenach wiejskich powstają nowe miejsca pracy; ograniczana jest migracja do miast; poprawiają się warunki życia mieszkańców, którzy w swojej najbliższej okolicy mają większy dostęp do różnego rodzaju usług. To wszystko sprawia, że wieś staje się coraz atrakcyjniejszym miejscem do życia.

if a business plan provides for creating one job, for two jobs the bonus increases to PLN 200 thousand, and for three – to PLN 250 thousand.

The range of types of economic activities for which the bonus can be obtained is very extensive. It includes more than 400 codes of the Polish Classification of Activities. A company to be established may be involved in, *inter alia*, sale of non-agricultural products, repair of motor vehicles, construction, retail sale, hairdressing, crafts, handicrafts, running accommodation and tourist facilities, catering services, care for children or the elderly or persons with disabilities, as well as veterinary, IT, architectural, accounting, auditing or technical services.

As regards the previous calls for applications, the eighth one ended on 31 May 2022, the ARMA provided financial support in the total amount of more than PLN 1.4 billion for starting up non-agricultural business activity. It was granted to 10,300 members of agricultural families who had the idea and courage to establish their own company. Thanks to enterprise and activity of such people, the Polish countryside is developing. Household budgets of its residents are growing; new jobs are created in rural areas; migration to cities is being limited; there is an improvement in the living conditions of residents who have better access to various types of services in their immediate vicinity. All this makes the countryside an increasingly attractive place to live.

TEKST ■ BY: BIURO PRASOWE/ARiMR ■ PRESS OFFICE/ARMA

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©MAJONIT-, ©NAKOPHOTOGRAPHY-, ©TYLER OLSON-, ©NENADAKSIC-, ©ROBERT PRZYBYSZ-, ©DRTADEJ-STOCK.ADOBE.COM



Pszczelarstwo jest jednym z najstarszych zajęć człowieka. Początkowo korzyści z chowu pszczół upatrywano w możliwości pozyskiwania większej ilości miodu. Minęły wieki, by ludzkość zdała sobie sprawę, że pszczoły zapylają 80% roślin uprawnych i dziko rosnących, które są podstawą naszego wyżywienia. Stąd konieczna jest stała troska o wystarczającą liczbę rodzin pszczelich.

Unia Europejska prowadzi aktywną politykę w zakresie ochrony pszczół, wzrostu ich populacji oraz pomocy branży pszczelarskiej. W Polsce działania takie realizowane są m.in. w ramach „Wsparcia rynku produktów pszczelich” – jednego z instrumentów Wspólnej Polityki Rolnej – a pomoc można otrzymać na realizację projektów szkoleniowych czy analizę ja-



Indywidualni hodowcy pszczół mogą ubiegać się o pomoc do przetrzymywanych rodzin pszczelich ■ Individual beekeepers can apply for the aid to overwintered bee colonies

Troska o rodziny pszczele Care for bee colonies

Beekeeping is one of the oldest occupations of man. At the beginning, the benefits of beekeeping were seen in the possibility of obtaining more honey. It took centuries for humanity to realise that bees pollinate 80% of arable crops and wild plants being the basis of our food. Hence, constant care for the sufficient number of bee colonies is necessary.

The European Union pursues an active policy on the protection of bees, the increase in their population and the assistance to the beekeeping industry. In Poland, such measures are carried out, *inter alia*, as part of the „Support for the market of bee products” – one of the instruments of the Common Agricultural Policy – and the aid can be obtained for the implementation of training projects or analysis of honey quality. It is also possible to obtain funds for various purchases, e.g. bees, beekeeping equipment, medicines to combat varroosis, equipment for conducting transhumance. The aid can also be obtained for the implementation of scientific and research projects. Such support can be applied for by various types of organisations, bringing together beekeepers or groups of agricultural producers, involved in the production of honey. On the other hand, in the case of scientific and research projects, the aid is granted to scientific units. Applications for aid are accepted by the National Support Centre for Agriculture.

In turn, individual beekeepers can apply for the aid to overwintered bee colonies. Applications for this support are submitted to the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture. For the first time, such aid was launched in 2021 and back then it was used by more than 23 thousand beekeepers, who received about PLN 20 million. This year, the call for applications lasted from 1 April to 31 May 2022.



Unia Europejska prowadzi aktywną politykę w zakresie ochrony pszczół, wzrostu ich populacji oraz pomocy branży pszczelarstwa ■ The European Union pursues an active policy on the protection of bees, the increase in their population and the assistance to the beekeeping industry

kości miodu. Możliwe jest także pozyskanie środków na różne zakupy, np. pszczół, sprzętu pszczelarskiego, leków do zwalczania warrozy, urządzeń do prowadzenia gospodarki wędrowniej. Pomoc można pozyskać także na realizację projektów naukowo-badawczych. O takie wsparcie mogą ubiegać się różnego typu organizacje zrzeszające pszczelarzy czy grupy producentów rolnych, zajmujące się produkcją miodu. Natomiast w przypadku projektów naukowo-badawczych pomoc przysługuje jednostkom naukowym. Wnioski o pomoc przyjmuje Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa.

Z kolei indywidualni hodowcy pszczół mogą ubiegać się o pomoc do przetrzymywanych rodzin pszczelich. Wnioski o takie wsparcie składa się w Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Pierwszy raz taka pomoc została uruchomiona w 2021 roku i wówczas skorzystało z niej ponad 23 tys. pszczelarzy, którzy otrzymali ok. 20 mln zł. W tym roku nabór trwał od 1 kwietnia do 31 maja 2022 roku.

Wysokość pomocy uzależniona była od liczby rodzin pszczelich, którym udało się przetrwać zimę, jednak nie mogło być ich więcej niż utrzymywanych pni. Stawka pomocy wynosiła 20 zł na jedną taką rodzinę, a budżet tegorocznego programu – 35,5 mln zł. Wsparcie to ma charakter pomocy *de minimis* w rolnictwie. Podobnie jak w ubiegłym roku, ubiegający się o dofinansowanie musieli spełnić dwa warunki. Po pierwsze – mieć pasiekę wpisaną do rejestru prowadzonego przez powiatowego lekarza weterynarii, po drugie – posiadać numer w ewidencji producentów, który nadawany jest przez ARiMR.

The amount of aid was dependent on the number of bee colonies that managed to survive the winter, but their number could not exceed the number of beehives kept. The aid rate was PLN 20 per such colony, and the budget of this year's programme was PLN 35.5 million. This support is *de minimis* aid in agriculture. Just like in the previous year, applicants for co-financing had to meet two conditions. Firstly – they had to have an apiary entered in the register kept by the district veterinary officer and secondly – they had to have a number in the register of producers, which is assigned by the ARMA.



Pszczelarstwo jest jednym z najstarszych zajęć człowieka ■ Beekeeping is one of the oldest occupations of man

TEKST ■ BY: BIURO PRASOWE/ARiMR ■ PRESS OFFICE/ARMA

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©BEEAPIARIES-, ©DARIOS-, ©VERA KUTTELVASEROVA-, ©PHILIPPE LERIDON-STOCK.ADOBE.COM

Rola FAO w zapewnieniu bezpieczeństwa żywnościowego

FAO's role in ensuring food security



Uczestnicy Konferencji FAO ■ Participants in the FAO Conference

POLSKA PO RAZ DRUGI JEST GOSPODARZEM KONFERENCJI FAO. W ŁODZI OBRADOWALI PRZEDSTAWICIELE PONAD 50 KRAJÓW Z EUROPY I AZJI ■ FOR THE SECOND TIME, POLAND HOSTS THE FAO CONFERENCE. THE DEBATE OF THE REPRESENTATIVES OF MORE THAN 50 COUNTRIES FROM EUROPE AND ASIA WAS HELD IN ŁÓDŹ

Zwracając się do uczestników sesji, wicepremier, minister rolnictwa i rozwoju wsi Henryk Kowalczyk podkreślił, że region Europy i Azji Środkowej odgrywa kluczową rolę w światowym rolnictwie i w zapewnieniu bezpieczeństwa żywnościowego. Ten region jest nie tylko znaczącym producentem surowców rolniczych i żywności, ale również – jak podkreślał Dyrektor Generalny FAO podczas poprzedniej Sesji Konferencji w Taszkencie – źródłem nowych idei i inspiracji w dziedzinie rolnictwa oraz systemów żywnościowych dla całego świata. Współpraca oraz wymiana wiedzy i doświadczeń, to szansa dla wielu krajów czy regionów, aby przezwyciężyć problemy strukturalne, rozwijać rolnictwo i przekształcać system żywnościowy. Szef polskiego resortu rolnictwa wskazał na Polskę jako przykład kraju udanej transformacji, w wyniku której na początku XXI wieku, dzięki modernizacji sektora rolnego, Polska przeszła drogę od importera do eksportera netto żywności.

Polski wicepremier Henryk Kowalczyk stwierdził, że Polsce zależy, aby FAO pozostawało aktywnym forum współpracy regionalnej i światowej w dziedzinie rolnictwa oraz bezpieczeństwa żywnościowego.

Adressing the participants in the session, the Deputy Prime Minister, Minister of Agriculture and Rural Development, Henryk Kowalczyk stressed that the region of Europe and Central Asia plays a key role in global agriculture and in ensuring food security. This region is not only an important producer of agricultural raw materials and food but also – as the Director General of FAO highlighted during the previous Session of the Conference in Tashkent – a source of new ideas and inspiration in the field of agriculture and food systems for the whole world. Cooperation and the exchange of knowledge and experience is an opportunity for many countries and regions to overcome structural problems, develop agriculture and transform the food system. The Head of the Polish Ministry of Agriculture mentioned Poland as an example of a country of successful transformation, as a result of which at the beginning of the 21st century, thanks to the modernisation of the agricultural sector, Poland turned from importer to net exporter of food.

Polish Deputy Prime Minister Henryk Kowalczyk stated that Poland wants the FAO to remain an active forum for regional and global cooperation in the field of agriculture and food security.

Podkreślił jednocześnie znaczenie współpracy regionalnej i konieczność wspólnego poszukiwania rozwiązań istniejących problemów. Zwrócił przy tym uwagę, że nasz region ma ogromne zasoby oraz potencjał materialny i intelektualny. Ta wewnętrzna różnorodność, a jednocześnie umiejętność odwołania się do wspólnych tradycji i wartości powinna gwarantować sukces i oferować wsparcie krajom spoza regionu.

Tematami wiodącymi 33. Sesji Konferencji Regionalnej FAO dla Europy były: „Droga do przekształconych systemów żywnościowych w Europie i Azji Środkowej – regionalne działania w celu wdrożenia Ram strategicznych FAO 2022–2031” oraz

„Zrównoważone łańcuchy żywnościowe dla żywienia, praktyczne podejście do przekształcenia systemów żywnościowych w kierunku zdrowego odżywiania w Europie i Azji Środkowej”.

Poruszone były też kwestie regionalnych perspektyw, dotyczących bieżących prac FAO. Ponadto z inicjatywy grupy państw członkowskich do agendy Konferencji został włączony punkt nt. agresji rosyjskiej na Ukrainę.

W przeddzień obrad wicepremier, minister rolnictwa i rozwoju wsi Henryk Kowalczyk spotkał się z dyrektorem generalnym FAO Qu Dongyu. Rozmowy dotyczyły współpracy Polski z FAO. Poruszono także kwestie realizacji Celów Zrównoważonego Rozwoju Agendy 2030 oraz światowego bezpieczeństwa żywnościowego, szczególnie w kontekście agresji Rosji na Ukrainę.

Polska zwraca uwagę, że procesy transformacji systemów żywnościowych w kierunku bardziej zrównoważonych są zagrożone w wyniku pandemii COVID-19 i wzrostu cen środków produkcji, a agresja Rosji na Ukrainę stała się kolejnym czynnikiem zagrażający światowemu bezpieczeństwu żywnościowemu.

Wicepremier Henryk Kowalczyk zaznaczył, że Polska oczekuje zaangażowania FAO w zakresie analiz i propozycji rozwiązań dotyczących wsparcia rolnictwa w Ukrainie oraz łagodzenia niekorzystnych skutków wojny dla światowego bezpieczeństwa żywnościowego zgodnie z mandatem FAO.

Dyrektor generalny Qu Dongyu stwierdził, że światowe bezpieczeństwo żywnościowe było zagrożone już przed pandemią COVID-19, a wzrost cen środków produkcji i wojna w Ukrainie dodatkowo pogorszyły tę sytuację.

At the same time, he stressed the importance of regional cooperation and the need to jointly search for solutions to existing problems. He pointed out that our region has huge resources and the financial and intellectual potential. This internal diversity and, at the same time, the ability to refer to common traditions and values, should guarantee success and offer support to countries outside the region.

The leading subjects of the 33rd Session of the FAO Regional Conference for Europe were: “The road to transformative agrifood systems in Europe and Central Asia – Regional actions to implement the FAO Strategic

Framework 2022–31” and “Sustainable food value chains for nutrition, a practical approach for transforming agrifood systems for healthy diets in Europe and Central Asia”.

The issues of regional perspectives concerning the current work of the FAO were also raised. In addition, on the initiative of a group of Member States, a point regarding the Russian aggression against Ukraine has been included in the agenda of the Conference.

On the eve of the meeting the Deputy Prime Minister, Minister of Agriculture and Rural Development, Henryk Kowalczyk met with the FAO Director General, Qu Dongyu. The talks concerned Polish cooperation with the FAO. The issues of implementing the Sustainable Development Goals of the 2030 Agenda and global food security were also raised, particularly in the context of the Russian aggression against Ukraine.

Poland points out that the processes of transformation of food systems towards more sustainable ones is threatened as a result of the COVID-19 pandemic and the rise in the prices of means of production, while the Russian aggression against Ukraine has become another factor threatening global food security.

Deputy Prime Minister Henryk Kowalczyk noted that Poland expects the involvement of the FAO in the field of analyses and proposals of solutions regarding the support for agriculture in Ukraine and mitigating the adverse effects of the war on global food security, in accordance with the FAO’s mandate.

Director General Qu Dongyu stated that global food security had already been threatened before the COVID-19 pandemic, and the rise in the prices of means of production and the war in Ukraine made that situation even worse.



Wicepremier Henryk Kowalczyk podczas wystąpienia ■ Deputy Prime Minister Henryk Kowalczyk during his address

Czterostronne rozmowy w sprawie pomocy Ukrainie

Quadripartite talks on aid to Ukraine

Od dnia napaści Rosji na Ukrainę Polska stała się głównym terytorium, na które przybywają uchodźcy. Polacy szeroko otworzyli swoje serca i domy dla ludzi uciekających przed wojną. W odróżnieniu od fali migrantów, w których dominowali młodzi ludzie, uchodźcy z Ukrainy to przede wszystkim kobiety i dzieci. Odprowadzający ich mężczyźni wracają do swojego kraju, aby walczyć. Do tej pory granicę polsko-ukraińską przekroczyło ponad 3,6 mln osób. W większości pozostają oni w Polsce, bo wierzą, że wkrótce będą mogli wrócić do swoich domów.

Jednak Ukraina potrzebuje różnorodnej pomocy. Jedną z pilnych potrzeb jest możliwość eksportu produktów rolnych, zwłaszcza zboża. Agresor zablokował ukraińskie porty, a powinno z nich wypływać około 5 mln ton zboża miesięcznie. Skutki tej blokady odczuwa coraz więcej krajów na świecie. Destabilizowany jest światowy rynek zboża. Rosjanie, którzy napadli na Ukrainę kradną zmagazynowane zboże i w znaczącym stopniu utrudniają prowadzenie nowych zasiewów.

Since the day of Russia's invasion of Ukraine, Poland has become the main territory where the refugees arrive. Poles opened their hearts and homes wide to people fleeing the war. As opposed to the wave of migrants, dominated by young people, the refugees from Ukraine are mainly women and children. The men accompanying them return to their country to fight. So far, more than 3,6 million people have crossed the Polish-Ukrainian border. Most of them stay in Poland as they believe that soon they will be able to return to their homes.

However, Ukraine needs various types of aid. One of the urgent needs is the possibility of exporting agricultural products, especially cereals. The aggressor blocked the Ukrainian ports, whereas about 5 million tonnes of cereals per month should leave them. More and more countries in the world feel the effects of this blockade. The global cereal market is being destabilised. The Russians who invaded Ukraine steal stored cereals and significantly hinder the conduct of new sowings.



Uczestnicy spotkania w Warszawie (od lewej): komisarz UE ds. rolnictwa Janusz Wojciechowski, sekretarz rolnictwa USA Tom Vilsack, minister rolnictwa i rozwoju wsi Henryk Kowalczyk oraz minister polityki rolnej i żywności Ukrainy Mykoła Solskyi ■ Participants in the meeting in Warsaw (from the left), EU Commissioner for Agriculture, Janusz Wojciechowski, US Secretary of Agriculture, Tom Vilsack, Minister of Agriculture and Rural Development, Henryk Kowalczyk and Minister of Agricultural Policy and Food of Ukraine, Mykola Solskyi



Na sali obrad ■ In the conference room

Spotkanie w Warszawie, które miało miejsce w połowie maja br., było w swoim wymiarze bezprecedensowe. Odbłył się rozmowy dwu- i wielostronne. Uczestniczyli w nich, oprócz gospodarza – polskiego wicepremiera, ministra rolnictwa i rozwoju wsi Henryka Kowalczyka, również minister polityki rolnej i żywności Ukrainy Mykoła Solskyi, sekretarz rolnictwa USA Tom Vilsack oraz komisarz UE ds. rolnictwa Janusz Wojciechowski. Na podkreślenie zasługuje fakt, że uczestniczył w nim sekretarz rolnictwa USA, który po raz pierwszy był w Europie.

Ukraiński minister polityki rolnej i żywności Mykoła Solskyi, dziękując za okazywaną międzynarodową pomoc, zwrócił uwagę, że w tej chwili bardzo palącym problemem jest bardzo ograniczona możliwość eksportu płodów rolnych z powodu blokady portów morskich.

Dlatego odpowiedzialni za kwestie rolne ministrowie dyskutowali głównie o możliwościach udrożnienia szlaków transportowych produktów rolnych z Ukrainy. Trudnością są przede wszystkim inne rozmiary torów kolejowych, a to wymusza potrzebę przeładunków towarów.

Szlaki komunikacyjne, które mogłyby stanowić alternatywę wobec zablokowanych portów m. Azowskiego i Czarnego, prowadzą przez Polskę i jej porty morskie. Dlatego Polska rekomendowała Ukrainie korzystanie z polskich struktur portowych, które stanowią ważne ogniwa wielu międzynarodowych łańcuchów logistycznych i które mają bardzo dobrą siatkę połączeń żeglugowych, obsługiwanych przez wiodących na świecie armatorów. Polskie porty morskie o podstawowym znaczeniu dla gospodarki narodowej (Gdańsk, Gdynia, Szczecin i Świnoujście) są w pełni przygotowane do obsługi ładunków ukraińskich. Mają one charakter uniwersalny i dają możliwość obsługi praktycznie wszystkich typów ładunków. Jednocześnie polskie porty morskie są zainteresowane współpracą z ukraiń-

The meeting in Warsaw, which was held in mid-May, was unprecedented in its aspect. Bilateral and multilateral talks were conducted. In addition to the host – Polish Deputy Prime Minister, Minister of Agriculture and Rural Development Henryk Kowalczyk, they were attended also the Minister of Agricultural Policy and Food of Ukraine, Mykoła Solskyi, the US Secretary of Agriculture, Tom Vilsack and the EU Commissioner for Agriculture, Janusz Wojciechowski. It is worth stressing that the meeting was attended by the US Secretary of Agriculture, who visited Europe for the first time.

When thanking for the international assistance being shown, the Ukrainian Minister of Agricultural Policy and Food, Mykoła Solskyi, pointed out that at the moment a very urgent problem is the very limited possibility of exporting agricultural products due to the blockade of seaports.

Therefore, the ministers in charge of agricultural issues discussed mainly the possibilities of unblocking the transport routes for agricultural products from Ukraine. The difficulty is posed mainly by different gauges of railway tracks, and this necessitates transshipment of goods.

Communication routes, which could be an alternative to the blocked ports of the Azov Sea and the Black Sea, lead through Poland and its seaports. That is why Poland recommended that Ukraine should use Polish port structures, being important links in many international logistics chains and having a very good network of shipping connections, served by the global leading shipowners. The Polish seaports of fundamental importance for the national economy (Gdańsk, Gdynia, Szczecin and Świnoujście) are fully prepared to handle Ukrainian cargoes. They are universal and give the possibility of handling virtually all types of cargo. At the same time, the Polish seaports are interested in cooperation with Ukrainian partners



Wicepremier, minister rolnictwa i rozwoju wsi Henryk Kowalczyk, minister polityki rolnej i żywności Mykoła Solskyi oraz sekretarz rolnictwa Tom Vilsack podczas wizyty w gospodarstwie rolnym ■ Deputy Prime Minister, Minister of Agriculture and Rural Development, Henryk Kowalczyk, Minister of Agricultural Policy and Food, Mykola Solskyi and Secretary of Agriculture Tom Vilsack during a visit to the farm

skimi partnerami zarówno w zakresie eksportu zboża, jak i importu paliw, a również handlu dowolnymi innymi produktami.

Uczestnicy rozmów wskazywali na zagrożenie bezpieczeństwa żywnościowego dla wielu krajów. Dlatego też podkreślali konieczność pilnego wypracowania korytarzy solidarnościowych.

Majowy komunikat Komisji Europejskiej dotyczył ustaleń w zakresie utworzenia korytarzy solidarnościowych, udostępniania dla nich sprzętu, logistyki i maksymalnych uproszczeń na granicach przy przesyłaniu produktów. W tym ostatnim zakresie, podczas dwustronnego spotkania, Polska podpisała z Ukrainą porozumienie w sprawie maksymalnego uproszczenia procedur związanych z przewozem produktów przez granicę i ich przeładunku.

Natomiast sekretarz rolnictwa Stanów Zjednoczonych Tom Vilsack zapowiedział, że USA przeznaczą 2,5 mld dolarów na uzupełnienie luki powstałej na światowym rynku zbóż po ataku Rosji na Ukrainę. Dodał ponadto, że do Senatu USA trafił kolejny pakiet pomocy, w którym uwzględniono m.in. pokrycie kosztów pobytu uchodźców z Ukrainy.

Wicepremier, minister rolnictwa i rozwoju wsi Henryk Kowalczyk wraz z ministrem polityki rolnej i żywności Mykołą Solskyim oraz sekretarzem rolnictwa Tomem Velsackiem odwiedzili także rodzinne gospodarstwo rolne. Było to gospodarstwo Wiktora Szmulewicza, prezesa Krajowej Rady Izb Rolniczych.

Gospodarstwo należy do rodziny od siedmiu pokoleń. Obecnie zajmuje powierzchnię 100 ha ziemi własnej i 20 ha ziemi dzierżawionej. Prowadzona jest w nim produkcja zwierzęca (bydło) oraz produkcja roślinna (zboża, buraki, rzepak i kukurydza słodka).

both in the field of export of cereals and import of fuels, as well as trade in any other products.

The participants in the talks pointed to the threat to food security for many countries. That is why, they stressed the need to develop solidarity corridors urgently.

The European Commission's Communication issued in May applied to the arrangements on creating solidarity corridors, providing them with equipment, logistics and maximum simplifications at the borders in shipping products. In the latter regard, during a bilateral meeting, Poland signed with Ukraine an agreement on the maximum simplification of procedures related to the transport of products across the border and their transshipment.

The US Secretary of Agriculture, Tom Vilsack announced that the USA will allocate USD 2.5 billion to fill the gap created in the global market of cereals after Russia's attack on Ukraine. He also added that the US Senate had received another aid package including, *inter alia*, covering the costs of stay of the refugees from Ukraine.

The Deputy Prime Minister, Minister of Agriculture and Rural Development, Henryk Kowalczyk, together with the Minister of Agricultural Policy and Food, Mykoła Solskyi and the Secretary of Agriculture, Tom Vilsack also visited a family farm. It was the farm of Wiktor Szmulewicz, President of the National Council of Agricultural Chambers.

The farm has belonged to the family for seven generations. Currently, it occupies an area of 100 ha of own land and 20 ha of leased land. It conducts livestock production (cattle) and crop production (cereals, beets, rapeseed and sweet corn).



Konsultacje międzyrządowe w Drużbakach Wyżnych na Słowacji ■ Intergovernmental consultations in Vyšné Ružbachy in Slovakia

Konsultacje międzyrządowe na Słowacji Intergovernmental consultations in Slovakia

Wicepremier, minister rolnictwa i rozwoju wsi Henryk Kowalczyk uczestniczył w drugiej połowie kwietnia br. w polsko-słowackich konsultacjach międzyrządowych. Wydarzeniu, które odbyło się w Drużbakach Wyżnych na Słowacji, przewodniczyli premierzy obu krajów.

Wicepremier Kowalczyk rozmawiał m.in. z ministrem rolnictwa i rozwoju wsi Słowacji Samuelem Vlčanem. Spotkanie to służyło zacieśnieniu współpracy polsko-słowackiej i omówieniu ważnych tematów z zakresu rolnictwa w kontekście wojny w Ukrainie oraz bieżącej agendy UE.

Bezpieczeństwo żywnościowe w Europie

Ministrowie rolnictwa Polski i Słowacji zgodzili się, że wobec wojny w Ukrainie kluczowego znaczenia nabiera zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego w Europie i na świecie oraz dostosowanie unijnych strategii dotyczących rolnictwa do nowych wyzwań. Szczególnie aktualne stają się też postulaty dotyczące uniezależnienia unijnego systemu żywnościowego od importu żywności i środków do jej produkcji.

Głównym tematem rozmów była trudna sytuacja na rynkach rolnych i możliwe działania wobec rosyjskiego ataku na Ukrainę oraz wzrostu cen surowców i pasz. Wicepremier Henryk Kowalczyk podkreślił, że wojna uwidoczniła podatność unijnego systemu żywnościowego na różnego rodzaju kryzysy. Zależność UE od importu energii, nawozów i pasz dla zwierząt zwiększa koszty ponoszone przez producentów, destabilizuje rynki oraz wpływa negatywnie na ceny żywności.

In the second half of April, the Deputy Prime Minister, Minister of Agriculture and Rural Development Henryk Kowalczyk participated in the Polish-Slovak intergovernmental consultations. The event, which was held in Vyšné Ružbachy in Slovakia, was chaired by the Prime Ministers of both countries.

Deputy Prime Minister Kowalczyk talked, *inter alia*, with the Minister of Agriculture and Rural Development of Slovakia, Samuel Vlčan. This meeting was aimed at strengthening Polish-Slovak cooperation and discussing the important issues in the field of agriculture in the context of the war in Ukraine and the current EU agenda.

Food security in Europe

The Ministers of Agriculture of Poland and Slovakia agreed that in the face of the war in Ukraine, it is crucial to ensure food security in Europe and in the world and to adapt EU agricultural strategies to new challenges. The demands concerning the independence of the EU food system from the import of food and its inputs are also becoming particularly relevant.

The main subject of the talks was the difficult situation in agricultural markets and possible actions in the face of the Russian attack on Ukraine and the rise in the prices of raw materials and feed. Deputy Prime Minister Henryk Kowalczyk stressed that the war had revealed the vulnerability of the EU food system to various types of crises. The EU's dependence on the import of energy, fertilisers and animal feed increases costs incurred by producers, destabilises markets and has a negative impact on the prices of food.



Wspólne zdjęcie przedstawicieli delegacji konsultacji międzyrządowych ■ Family photo of the delegation representatives at the intergovernmental consultations

Środki ochrony roślin, a propozycje legislacyjne KE

Kolejnym tematem rozmów była współpraca w zakresie celów Strategii „Od pola do stołu” w obszarze środków ochrony roślin i nawozów oraz w związku z przyszłym prawodawstwem UE w tym zakresie.

– Państwa członkowskie UE powinny mieć możliwość określenia krajowych celów redukcyjnych dotyczących zużycia środków produkcji w rolnictwie, z uwzględnieniem lokalnej specyfiki i różnic w zużyciu tych środków pomiędzy państwami oraz potrzeb ochrony roślin, zgodnie z zasadą pomocniczości – podkreślił wicepremier Kowalczyk.

– W oczekiwaniu na przedstawienie przez Komisję Europejską propozycji legislacyjnych w zakresie zrównoważonego stosowania środków ochrony roślin, państwa naszego regionu powinny ściśle współpracować celem prezentowania wspólnego stanowiska na forum UE i skutecznego wpłynięcia na ostateczny kształt przepisów, zgodny z interesem naszego regionu – dodał szef polskiego resortu rolnictwa.

Międzynarodowa współpraca w zakresie badań i innowacji

Ministrowie rolnictwa i rozwoju wsi Polski i Słowacji dyskutowali także na temat wzmocnienia współpracy w zakresie badań i innowacji na rzecz rozwoju systemów żywnościowych i biogospodarki.

– Naszą ambicją jest, aby jednostki badawcze z Polski oraz innych państw naszego regionu były postrzegane jako ważny aktor w międzynarodowych inicjatywach i projektach. Zależy nam, abyśmy uczestniczyli odpowiednio do swojego potencjału w programach skierowanych na badania i innowacje, abyśmy dalszy rozwój rolnictwa mogli silniej oprzeć na nowych technologiach – zaznaczył wicepremier Kowalczyk.

Plant protection products and the EC’s legislative proposals

Another subject of the talks was cooperation in the field of the objectives of the “Farm to Fork” Strategy in the area of plant protection products and fertilisers and in connection with the future EU legislation in this area.

– EU Member States should be able to set national reduction targets regarding the consumption of inputs in agriculture, considering the local specificity and differences in the consumption of these inputs depending on the country and the needs of plant protection, in accordance with the principle of subsidiarity – highlighted Deputy Prime Minister Kowalczyk.

– Pending the presentation by the European Commission of legislative proposals in the field of sustainable application of plant protection products, the countries of our region should work closely together so as to present a common position in the EU forum and influence effectively the final shape of the legislation, in line with the interest of our region – added the Head of the Polish Ministry of Agriculture.

International cooperation in the field of research and innovation

The Ministers of Agriculture and Rural Development of Poland and Slovakia also discussed the strengthening of cooperation in the field of research and innovation for the development of food systems and the bioeconomy.

– Our ambition is that research units from Poland and from other countries of our region should be perceived as an important actor in international initiatives and projects. We want to participate, in accordance with our potential, in programmes oriented towards research and innovation, so that the further development of agriculture could be based more on new technologies – said Deputy Prime Minister Kowalczyk.

Bezpieczeństwo żywności w regionie przygranicznym

Ministrowie rozmawiali również o kwestiach bezpieczeństwa i jakości żywności. Wicepremier Kowalczyk podkreślił, że polskie produkty sprzedawane na rynku krajowym oraz wprowadzane na rynki państw członkowskich UE i państw trzecich są w pełni bezpieczne dla konsumentów, a polskie służby kontrolne funkcjonują sprawnie. Ministrowie uzgodnili, że konieczne jest zacieśnienie i większe zoperacjonalizowanie współpracy służb kontrolnych z Polski i Słowacji, tak aby wszelkie nieprawidłowości dotyczące bezpieczeństwa żywności, zwłaszcza w regionach przygranicznych, były szybko wykrywane.

Solidarność wobec zagrożeń

Podsumowując rozmowy, ministrowie podkreślili, że w obecnej sytuacji politycznej kluczowa jest jedność i solidarność wobec wspólnych zagrożeń, a podstawowym zadaniem rolnictwa jest zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego.

W konkluzjach konsultacji międzyrządowych premierzy Polski i Słowacji – Mateusz Morawiecki i Eduard Heger – podpisali Wspólną Deklarację, w której podkreślono m.in. znaczenie bezpieczeństwa żywnościowego na świecie w kontekście wojny w Ukrainie, a także potrzebę wsparcia unijnych producentów rolnych w zakresie nawozów i pasz oraz działań na rzecz zagwarantowania samowystarczalności UE w zakresie produkcji nawozów i roślin białkowych.

Food security in the border region

The Ministers also talked about food safety and quality issues. Deputy Prime Minister Kowalczyk stressed that Polish products sold in the domestic market and placed on the markets of EU Member States and third countries are completely safe for consumers, and Polish inspection services operate efficiently. The Ministers agreed that it is necessary to strengthen and further operationalise cooperation of inspection services from Poland and Slovakia so that any irregularities concerning food safety, particularly in border regions, are quickly detected.

Solidarity in the face of threats

Concluding the talks, the Ministers stressed that in the current political situation, unity and solidarity in the face of common threats are crucial, and that the fundamental task of agriculture is to ensure food security.

In the conclusions of the intergovernmental consultations, the Prime Ministers of Poland and Slovakia – Mateusz Morawiecki and Eduard Heger – signed a Joint Declaration, which stressed, *inter alia*, the importance of global food security in the context of the war in Ukraine, as well as the need to support EU agricultural producers in the field of fertilisers and feed and measures to guarantee the EU's self-sufficiency in the production of fertilisers and protein crops.

TEKST ■ By: MRiRW ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: KRYSZTOF MAJ, KPRM ■ CHANCELLERY OF THE PRIME MINISTER

Nasze jabłka na targach FRESKON 2022

Our apples at FRESKON 2022

W dniach 12–14 maja 2022 roku w Salonikach w Grecji odbyła się VI edycja Międzynarodowych Targów Owoców i Warzyw FRESKON, które zaliczane są do największych tego typu wydarzeń w regionie Bałkanów i Europy Południowo-Wschodniej.

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, w ramach współpracy z Ambasadą RP w Atenach oraz z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zorganizował po raz pierwszy na targach FRESKON stoisko narodowe.

Polski pawilon został dostrzeżony i był chętnie odwiedzany zarówno przez polityków, jak i przedstawicieli świata gospodarki. Polskie stoisko gościło m.in. ministra rolnictwa i żywności Georgiosa Georgiantasa i wiceministra spraw wewnętrznych ds. Macedonii i Tracji Stavrosa Kalafatisa. Obecny na targach Ambasador RP w Atenach Artur Lompart wziął udział w Międzynarodowym Kongresie Sadowniczym, który towarzyszył

On 12-14 May 2022, Thessaloniki, Greece hosted the 6th edition of the FRESKON International Fruit and Vegetable Fair, which is one of the largest events of this type in the Balkans and South-Eastern Europe.

The National Support Centre for Agriculture, in cooperation with the Embassy of the Republic of Poland in Athens and the Ministry of Agriculture and Rural Development, for the first time organised a national stand at the FRESKON fair.

The Polish pavilion has been noticed and willingly visited both by politicians and representatives of the world of economy. The Polish stand welcomed, *inter alia*: Minister of Agriculture and Food, Georgios Georgiantas and Deputy Minister of the Interior for Macedonia and Thrace, Stavros Kalafatis. Artur Lompart, the Ambassador of the Republic of Poland in Athens, who was present at the fair, participated in the International Fruit

TARGI I WYSTAWY

targom FRESKON, a następnie w pawilonie polskim prowadził rozmowy z wystawcami i przedstawicielami biznesu.

Tematem przewodnim tegorocznej edycji wydarzenia było jabłko, przez co głównym celem obecności na targach FRESKON stała się promocja polskich jabłek na rynku greckim i zachęcenie lokalnych importerów i dystrybutorów owoców do ich importu. Na polskim stoisku dostępne były foldery i materiały promocyjne oraz świeże jabłka z regionu grójeckiego, dzięki czemu odwiedzający stoisko mogli je na miejscu spróbować.

Polska obecność na targach FRESKON została wysoko oceniona przez organizatorów i zauważona przez gości targów, a także przez miejscowe media. Polskie jabłka są już znane i cenione na greckim rynku, wciąż jednak istnieje potencjał rozwoju eksportu i wzrostu jego wartości.



Ekspozycja polskich jabłek na stoisku ■ Display of Polish apples at the stand

Growing Congress, which accompanied the FRESKON fair, and then in the Polish pavilion he talked with the exhibitors and business representatives.

The leading motive of this year's edition of the event was the apple, therefore, the main objective of the presence at the FRESKON fair was to promote Polish apples in the Greek market and to encourage local importers and distributors of fruit to import them. At the Polish stand, folders and promotional materials were available, so were fresh apples from the Grójecki region, thanks to which the visitors to the stand could try them on the spot.

The Polish presence at the FRESKON fair was highly appreciated by the organisers and noticed by the visitors to

the fair, as well as by the local media. Polish apples are already known and valued in the Greek market, however, there is still a potential for developing the export and increasing its value.



Polskie stoisko ■ Polish stand



Uczestnicy Kongresu sadowniczego towarzyszącego targom ■ Participants in the Fruit-Growing Congress accompanying the fair

Polska na SeaFood Expo Global w Barcelonie

Poland at SeaFood Expo Global in Barcelona



Wiceminister Krzysztof Cieciora na polskim stoisku narodowym ■ Deputy Minister Krzysztof Cieciora at the Polish national stand

SeaFood Expo Global i SeaFood Processing Global to największe na świecie targi handlu owocami morza. Tysiące kupujących i dostawców z całego świata uczestniczyło w corocznej trzydniowej wystawie.

1550 wystawców z 76 krajów w 59 narodowych i regionalnych pawilonach oferowało najnowsze produkty z owoców morza, urządzenia do przetwarzania i pakowania oraz usługi dostępne na rynku owoców morza.

Także Polska, już po raz kolejny, przedstawiła swoje liczne możliwości w zakresie przetwórstwa produktów rybołówstwa i akwakultury.

Polskie stoisko narodowe

Na stoisku narodowym, zorganizowanym przez Kołobrzeską Grupę Producentów Ryb we współpracy z Polskim Stowarzyszeniem Przetwórców Ryb oraz Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zaprezentowało się szesnaście firm branży rybnej, tj.:

Seafood Expo Global and Seafood Processing Global are the world's largest seafood trade fair. Thousands of buyers and suppliers from all over the world participated in the annual, three-day exhibition.

In 59 national and regional pavilions, 1,550 exhibitors from 76 countries offered the latest seafood products, processing and packaging equipment and services available in the seafood market.

Again, Poland presented its numerous possibilities in the field of processing fishery and aquaculture products.

Polish national stand

At the national stand, organised by the Kołobrzeska Fish Producers Group, in cooperation with the Polish Association of Fish Processors and the Ministry of Agriculture and Rural Development, sixteen companies of the fish industry presented their offer, i.e.: Abramczyk Sp. z o.o., Antonius Caviar,

TARGI I WYSTAWY

Abramczyk Sp. z o.o., Antonius Caviar, Barkas Sp.j., Contimax SA, Freezco Sp. z o.o., Gadus Sp. z o.o., Graal SA, Jurassic Salmon Sp. z o.o., Kołobrzeska Grupa Producentów Ryb Sp. z o.o., Mirko Sp. z o.o., Polski Karp – Organizacja Producentów Sp. z o.o., Północnoatlantycka Organizacja Producentów Sp. z o.o., Przetwórstwo Rybne Łosoś Sp. z o.o., Rybhand Sp. z o.o. Sp.k., Seko SA, Stanpol Sp. z o.o.

Z uwagi na jakość polskich produktów i uznaną markę, polski pawilon narodowy cieszył się wielkim zainteresowaniem uczestników i odwiedzających targi.

Stoisko współfinansowane było ze środków Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego na lata 2014–2020 przeznaczonych na wzmocnienie obrotu, w szczególności na działania związane ze znalezieniem nowych rynków i poprawę warunków wprowadzania do obrotu produktów rybołówstwa i akwakultury.

Na targach przebywał z wizytą podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Krzysztof Cieciora.

Polska branża rybna

Uczestniczące w targach firmy to czołówka polskiej branży rybnej. Firmy te w znacznej mierze wpływają na osiągniętą w Polsce wartość wprowadzonych do obrotu na rynku krajowym i zagranicznym produktów rybnych, która przekracza obecnie 3 mld EUR. Udział w targach stanowił szansę na umocnienie polskiej pozycji na rynku przetwórstwa ryb poprzez nawiązanie nowych kontaktów biznesowych na międzynarodowej arenie.

Barkas Sp.j., Contimax SA, Freezco Sp. z o.o., Gadus Sp. z o.o., Graal SA, Jurassic Salmon Sp. z o.o., Kołobrzeska Grupa Producentów Ryb Sp. z o.o., Mirko Sp. z o.o., Polski Karp – Organizacja Producentów Sp. z o.o., Północnoatlantycka Organizacja Producentów Sp. z o.o., Przetwórstwo Rybne Łosoś Sp. z o.o., Rybhand Sp. z o.o. Sp.k., Seko SA, Stanpol Sp. z o.o.

In view of the quality of Polish products and the recognised brand, the Polish national pavilion enjoyed great interest among the participants and visitors at the fair.

The stand was co-financed by the funds of the European Maritime and Fisheries Fund for 2014–2020, intended for strengthening trade, in particular, for the measures related to finding new markets and improving the conditions for the marketing of fishery and aquaculture products.

The fair has been visited by the Undersecretary of State at the Ministry of Agriculture and Rural Development, Krzysztof Cieciora.

Polish fish industry

The companies participating in the fair are the leaders of the Polish fish industry. These companies have a significant impact on the value of fish products marketed in the domestic and foreign markets in Poland, which currently exceeds EUR 3 billion. The participation in the fair was an opportunity to empower Poland in the fish processing market, by establishing new business contacts on the international arena.



Wiceminister Krzysztof Cieciora z wizytą u polskich wystawców ■ Deputy Minister Krzysztof Cieciora visiting the Polish exhibitors

TEKST ■ By: MRiRW ■ MARD, ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRiRW ■ MARD

Żywność z Polski na targach Alimentaria

Food from Poland at the Alimentaria fair



Zakończyła się kolejna edycja jednych z największych i najważniejszych targów żywności w Hiszpanii.

W Barcelonie zaprezentowali się wystawcy z ponad 70 krajów, w tym z Polski. Na targach trwających od 4 do 7 kwietnia br. znalazło się także polskie stoisko narodowe.

Targi Alimentaria to wiodąca wystawa dotycząca żywności, napojów oraz gastronomii nie tylko w Hiszpanii, lecz także wśród państw basenu Morza Śródziemnego. Podczas wydarzenia przedstawiono ofertę opartą na kluczowych dla branży spożywczej rynkach i ich trendach konsumenckich.

Stoisko MRiRW

Na stoisku Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi zaprezentowano polskie produkty wysokiej jakości. Wśród nich dominowały produkty mleczarskie, mięsne, produkty i konserwy rybne, mrożone oraz suszone owoce i warzywa, soki oraz napoje owocowe i warzywne, produkty zbożowe, słodczyce, woda mineralna oraz szeroka gama produktów ekologicznych.

Another edition of one of the largest and most important food fairs in Spain has come to an end.

Exhibitors from more than 70 countries, including Poland, presented themselves in Barcelona. The Polish national stand was also present at the fair lasting from 4 to 7 April.

The Alimentaria fair is the leading exhibition of food, beverages and gastronomy, not only in Spain, but also among the Mediterranean countries. During the event, an offer based on key markets for the food industry and their consumer trends was presented.

MARD stand

At the stand of the Ministry of Agriculture and Rural Development, high-quality Polish products have been presented. Among them, dominant were dairy products, meat products, fish products and canned fish, frozen and dried fruit and vegetables, juices and fruit and vegetable drinks, cereal products, sweets, mineral water and a wide range of organic products.



Na stoisku Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi zaprezentowano polskie produkty wysokiej jakości ■ At the stand of the Ministry of Agriculture and Rural Development, high-quality Polish products have been presented

Dodatkową atrakcją, zachęcającą do odwiedzenia stoiska, były pokazy kulinarne na żywo, prowadzone we współpracy z Funduszem Promocji Mięsa Wołowego.

Pierwszego dnia targów polskie stoisko odwiedziła Karolina Cemka – Konsul Generalny Rzeczypospolitej Polskiej w Barcelonie.

Nawiązywanie współpracy międzynarodowej

Na stoisku zostały również zorganizowane spotkania z przedstawicielami Zagranicznych Biur Handlowych Polskiej Agencji Inwestycji i Handlu (PAIH) w Hiszpanii, Portugalii i Maroku. Celem spotkań było ułatwienie komunikacji w zakresie możliwości eksportowych oraz funkcjonowania polskich firm na wymienionych rynkach, w tym nawiązywaniu współpracy z sieciami handlowymi oraz dystrybutorami.

Udział Ministerstwa w targach Alimentaria był doskonałą okazją do popularyzowania polskich artykułów rolno-spożywczych wysokiej jakości na arenie międzynarodowej, pozyskania nowych i utrzymania dotychczasowych rynków zbytu dla polskiej żywności.



Polskie stoisko cieszyło się dużym zainteresowaniem ■ Polish stand enjoyed great popularity

An additional attraction encouraging to visit the stand were live cooking shows, implemented in cooperation with the Beef Promotion Fund.

On the first day of the fair, the Polish stand was visited by Karolina Cemka – Consul General of the Republic of Poland in Barcelona.

Establishing international cooperation

The stand also organised meetings with the representatives of the Foreign Trade Offices of the Polish Investment and Trade Agency (PAIH) in Spain, Portugal and Morocco. The objective of the meetings was to facilitate communication with regard to export opportunities and the functioning of Polish companies in the above-mentioned markets, including establishing cooperation with retail chains and distributors.

The Ministry's participation in the Alimentaria fair was an excellent opportunity to promote high-quality Polish agri-food products on the international arena, acquire new and maintain existing markets for Polish food.



Pokazy sztuki kulinarnej to najlepszy sposób poznania smaku polskiej żywności ■ Culinary art shows are the best way to learn the taste of Polish food

O kulturze i zwyczajach Kurpi Białych

About the culture and customs of White Kurpie

ROZMOWA Z PANIĄ HALINĄ WITKOWSKĄ ■ INTERVIEW WITH MRS. HALINA WITKOWSKA

Pani Halino, jakim miejscem jest „Kuznia Kurpiowska” w Pniewie?

„Kuznia Kurpiowska” to miejsce, które pielęgnujemy jako naszą perełkę, ponieważ tu zatrzymał się czas. To miejsce, w którym wszystkie tradycje z lat wcześniejszych staramy się odtwarzać i przekazywać młodzieży i każdemu, kogo to interesuje.

Jak to się zaczęło?

Jesteśmy w budynku starej szkoły, która miała być rozebrana. Ale jak rozbierano ganek, to na ceglach zauważono datę budowy – rok 1892. To 100 lat, więc chyba należało jego żywot przedłużyć. Napiisałam pismo do gminy, że chcielibyśmy zagospodarować ten budynek na miejsce, gdzie kultywuje się tradycję, tak żeby te Kurpie Białe miały coś zachowane ze swojej tożsamości. Wójt na naszą propozycję przystał.

Please tell us what kind of place Kuźnia Kurpiowska in Pniewo is?

Kuźnia Kurpiowska is a place we cherish as our gem, because time has stopped here. It is a place where we try to recreate the traditions of the past and to pass them to young people and to everyone who is interested in it.

How did it start?

We are in the building of an old school, which was to be demolished. But when the porch was being demolished, the date of construction was – 1892 – has been noticed on the bricks. It was 100 years, so I guess its life should be extended. I wrote a letter to the municipality that we would like to turn this building into a place where traditions are nurtured, so as to keep some elements of identity of White Kurpie. The mayor of the village agreed to our proposal.



Fafernuchy – ciasteczka, które kiedyś piekło się na Nowy Rok ■ Fafernuchy – these are cookies that used to be baked for the New Year

■ Do czego dzisiaj służy to miejsce?

Staramy się podtrzymywać tu wszystkie tradycje naszego regionu. Przed świętami wielkanocnymi, na Niedzielę Palmową, przygotowujemy palmy, a na same już święta – pisanki oklejanki. Pisanki przygotowujemy wcześniej, ponieważ są pracochłonne. Musimy najpierw jesienią nazbierać sitowia i pozyskać z jego środka elastyczne włókna, a później w styczniu i lutym zaczynamy wyklejać pisanki. Robimy też kraszanki – jajka, które krasi się na jeden kolor specjalną techniką gotowania w łupinach z cebuli, aby uzyskać wzory w różnych odcieniach. W naszej Kuźni to wszystko się odbywa: i przygotowywanie ziela (bukiecików z ziół, zbóż i kwiatów polnych) na święto Matki Boskiej Zielnej i plecenie wianków na oktawę Bożego Ciała. Przychodzimy tu, przynosimy materiały, rozmawiamy i pracujemy. Prowadzimy też naukę haftu na płótnie i na tiulu. Pieczemy także fafernuchy, żeby można było przy pracy coś przekąsić.



Pajaki robi się ze słomy i bibuły przed Wielkanocą i podwiesza pod sufitem
 ■ Pajaki are made of straw and tissue paper before Easter and hung at the ceiling

■ Co to są fafernuchy?

To ciasteczka, które kiedyś piekło się na Nowy Rok i którymi się grało w „cetno i lichy”. To dawna gra, polegająca na odgadywaniu, czy w zamkniętej dłoni znajdowała się parzysta (cetno) czy nieparzysta (lichy) liczba ciasteczek. Można je było zjeść dopiero, gdy się wygrało, a nie jak teraz pieczemy, żeby częstować gości. Fafernuchy zgłosiłam też i zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Pomógł mi w tym Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Sama nie dałabym rady, bo mam za dużo zajęć, a procedura wpisania na tę listę obejmuje kilka etapów. Natomiast nasz haft

■ What is the purpose of this place today?

We try to nurture all the traditions of our region here. Before Easter, for Palm Sunday, we prepare Easter palms, and for Easter itself – Easter eggs called *oklejanki*. We prepare these Easter eggs in advance, because they need a lot of work. First, we must collect bulrush in the autumn and obtain elastic fibre from the inside, and then in January and February we start to paste it over the Easter eggs. We also make *kraszanki* – eggs that are dyed in one colour using a special technique of boiling in onion skins to get patterns of different shades. All these things take place in our Kuźnia: preparing bunches of herbs, cereals and wildflowers for the Assumption of Mary and making wreaths for the octave of Corpus Christi. We come here, bring materials, talk and work. Moreover, we teach canvas and tulle embroidery. We also bake *fafernuchy* so we have something to eat at work.

■ What are *fafernuchy*?

These are cookies that used to be baked for the New Year, and which were used to play “*cetno i lichy*”. It is an old game which consists in guessing whether there was an even (*cetno*) or odd (*lichy*) number of cookies hidden in a fist. They could be eaten only when you won, and not as we bake them now – to give them to our guests. I also submitted an application and *fafernuchy* have been entered in the List of Traditional Products, kept by the Minister of Agriculture and Rural Development. The Agricultural Advisory Centre helped me with it. I would not be able to do it myself, because I have too many things to do, and the procedure of entering a product in this list includes several stages. On the other hand, we want to enter our Kurpie embroidery in the list of Intangible Cultural Heritage, which is kept by the Minister of Culture and National Heritage. These things are already rarities today.

■ And how do you make *fafernuchy*?

We mix rye and wheat flour and knead it with water, and in a richer version – with sour cream. To the cream, I add a bit of sugar and bee honey, pepper, cinnamon and a teaspoon of ginger, and finally baking soda. After mixing all the ingredients, I add flour. I knead the dough, which must be similar to the one for *pierogi* and I form small rolls. I cut off such small rhombuses, just like for *kopytka* dumplings. I put them on a baking tray and bake. In the past, when my mother baked bread, after removing it from the oven, *fafernuchy* were put into the oven, which was still hot, to be baked. There were no other cookies available, so, although they do not look very nice, they were really delicious.

■ *Fafernuchy* were baked for the New Year, and what are the summer dishes of Kurpie cuisine?

In the summer, we ate mainly curdled milk with potatoes. The summer cuisine was also dominated by cabbage in various forms. Sauerkraut was eaten in soups, it was also cooked

kurpiowski chcemy wpisać na listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego, którą prowadzi Minister Kultury i Dziedzictwa Narodowego. Te rzeczy są już dziś unikatami.

■ A jak się robi *fafernuchy*?

Mąkę żytnią i pszenną mieszamy i zagniatamy z wodą, a w wersji bogatszej – ze śmietaną. Ja do śmietany dodaję trochę cukru i miodu pszczelego, pieprz, cynamon i łyżeczkę imbiru, a na końcu sodę. Jak wymieszam wszystkie składniki, to dodaję mąkę. Zagniatam ciasto, które musi mieć konsystencję podobną, jak na pierogi i formuję wałeczki. Odcinam z nich takie małe rąby, jak na kopytka. Układam je na blaszce i piekę. Kiedyś, jak moja mama piekła chleb, to po wyjściu z pieca, wkładało się do jeszcze gorącego *fafernuchy* do upieczenia. Nie było innych ciastek, więc one, chociaż nie wyglądają ciekawie, były naprawdę pyszne.

■ *Fafernuchy* piekło się na Nowy Rok, a jakie są letnie potrawy kuchni kurpiowskiej?

Latem jadano się przede wszystkim zsiadłe mleko z kartofelkami. W letniej kuchni dominowała też kapusta pod różnymi postaciami. Kapustę kiszoną jadano się w zupach i polewkach, na gęsto z sadłem, z grzybami, ze śmietaną, z olejem, cebulą, a także bardzo często z kaszą. Na przykład kapustę kiszoną gotowało się z grzybami, a kiedy była już miękka, trochę zaproszało się ją kaszą jęczmienną, żeby nabrała gęstości i na końcu zabielało śmietaną.



W haftcie kurpiowskim dominuje czerwień i biel ■ Kurpie embroidery is dominated by red and white

■ Czy potrawy z mięsa pojawiały się często na stole?

Kiedyś to czekało się na święta, bo wtedy były dobre rzeczy, pieczone mięsa z czosnkiem, własnej roboty kielbasy i kaszanki. Piekło się także ciasta. Na święta – baby i placki. Na niedzielę też piekło się ciasto, ale z nieco gorszej mąki, pozyskiwanej pod koniec mielenia ziarna, tzw. *pośledniej*. Wypiekany z niej placek drożdżowy nazywano *pośledniakiem*. Na niedzielę przygotowywano też *parzaki* – to takie rwańce z ciasta drożdżowego, podobne do *pączków*, ale chude. Do wyrobienia ciasta dodawano tylko dwa jajka na kilogram mąki, a do *pączków* więcej. Czasami do kulek z ciasta wkładano jagódki i gotowano je na parze. Na garnek z wodą nakładano płótno, a na nie *parzaczki* i wszystko przykrywało się miską i parowało.

■ Kurpiowskie chaty były też ozdabiane *pająkami*...

Pająki wykonywane były do wystroju dużej izby. Podwieszano je pod sufitem. Nie były one we wszystkich pomieszczeniach. Robiło się je ze słomy i bibuły, zwykle na wiosnę, przed Wielkanocą i wisały one potem przez cały rok. Mnie samej zrobienie takiego *pajaka* zajmuje dwa miesiące. Potrzeba na

to a thick consistency with lard, mushrooms, sour cream, oil, onions, and also very often with groats. For example, sauerkraut was cooked with mushrooms, and when it was soft, some barley groats were put into it to make it thicker and finally sour cream was added.

■ Have meat dishes been served often?

In the past, we waited for Easter or Christmas, as there was the time of good things, roasted meat with garlic, homemade sausages and blood sausages. Cakes were also baked. For Easter or Christmas – bundt cakes and pies. For Sunday, the cake was also baked, but it was made of slightly worse flour,

obtained at the end of grinding the grain and called *poślednia* (second-rate). The yeast pie baked with the use of this flour was called *pośledniak*. For Sunday, *parzaki* were also prepared – they are kind of tear and share buns made of yeast dough, similar to doughnuts, but lean. Only two eggs per kilogram of flour were added to the dough, while in the case of doughnuts more eggs were added. Sometimes, blueberries were put into balls of dough and then these balls were steamed. A piece of linen was put on a pot with water, then *parzaki* were placed on this linen, covered with a bowl and steamed.

■ Kurpie huts were also decorated with *pająki*...

Pająki were made to decorate a large room. They were hung at the ceiling. They were not present in all rooms. They were made of straw and tissue paper, usually in the spring, before Easter, and then they hang in the room all year round. For me, it takes two months to make such *pajak*. It requires about 100 tissue paper flowers and about one thousand bows and several plates to which the flowers are attached.

niego ok. stu kwiatków z bibuły i ok. tysiąca kokardek oraz kilku tarczek, na których mocuje się kwiaty.

Wiosną przygotowuje się pająki, a latem też przygotujecie jakieś ozdoby?

Latem jest dużo pracy, ale po zbiorach nasza wieś robiła ostatnio tzw. przepiórkę. To zwyczaj na zakończenie żniw z czasów, gdy zboże kosiło się ręcznie. We współczesnej formie nie zostawiamy zboża na polu, tylko na platformie robimy rżysko z oryginalnej, przyciętej króciutko słomy, a na środku zostawiamy garść nieściętego zboża. Takie zboże wiąże się przy kłosach i ozdabia kwiatuškami. Na środku kładzie się kamień, a na ten kamień kawałek chleba. To taka tradycja. Chleb to podarek dla ptaków i myszy, by w przyszłym roku nie robiły strat w gospodarstwie.

Wspomniała pani o haftach. Jakie są te tradycyjne kurpiowskie, jakie kolory w nich dominują?

To czerwień na bieli, ale mogą być też na szarym płótnie. W starych haftach wszystko jest wypełnione tak, że praktycznie mało widać bieli. Pierwotnie były to hafty na koszulach, tych do tradycyjnych strojów, które zakładało się tylko od święta. Haft jest jednak bardzo pracochłonny i wymaga dużo cierpliwości, dlatego zainteresowania jego nauką jest teraz mniejsze. Kobiety nie chcą już tracić tyle czasu na dłubanie igłą.

A jak wygląda tradycyjny strój kobiet z Kurpienek z Puszczy Białej?

To sukienka, na którą składała się spódnica i kabata, czyli stanik, na sukienkę zakładano zapaskę, czyli fartuch, no i koszula ozdobiona haftem czerwonym, niekiedy z cienkimi podkreśleniami, wykonanymi czarną nitką. Oczywiście muszą być też korale – korale czerwone. Bogate dziewczyny miały korale tzw. gniotki, wykonane z dużej ilości małych koralików, a także na spódnicy poprzeczne galony. Im więcej było galonów, tym dziewczyna była bogatsza. Taki strój był jednak bardzo ciężki i zakładany tylko na święta.

In the spring you prepare *pająki*, and do you also prepare any decorations in the summer?

In the summer, there is a lot of work, but lately, after the harvest, our village has prepared *Przepiórka* (Quail). This is the custom for the end of the harvest, originating in the times when cereal grains were harvested manually. In the modern form, we do not leave any grains in the field, but on a platform we make a stubble field using the original, trimmed straw, and in the middle we leave a handful of unharvested grain. Such grain is tied right below the ears and decorated with flowers. In the middle, a stone is put and a piece of bread is placed on this stone. It is such a tradition. Bread is a gift for birds and mice so that next year they do not cause any losses on the farm.

You mentioned embroidery. What is this traditional Kurpie embroidery, what colours does it contain?

It is red on white, but we can also embroider using grey canvas. In old embroidery works, everything is filled, so virtually not much white can be seen. Originally, embroidery decorated shirts for traditional costumes, which were worn only on the occasion of holidays. However, embroidering is a very laborious activity and requires a lot of patience, that is why interest in learning it is now smaller. Women do not want to waste so much time with a needle.

And what does the traditional costume of Kurpie women from the White Forest look like?

It is a dress, which consisted of a skirt and *kabata*, i.e. a camisolé, and an apron worn on the skirt, and, of course, a shirt decorated with red embroidery, sometimes with delicate accents made with black thread. Naturally, there must also be beads – red ones. Rich girls had beads called *gniutki*, made of a large number of small beads and their skirts were embellished with transverse galons. The larger the number of galons, the richer the girl was. However, this costume was very heavy and worn only for the holidays.

ROZMAWIAŁA ■ INTERVIEWED BY: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW ■ MARD, ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRiRW ■ MARD



Halina Witkowska – wszechstronnie utalentowana twórczyni kurpiowska oraz bardzo aktywna popularyzatorka kultury ludowej tego regionu. Twórczością ludową zajmuje się od ponad czterdziestu lat. Jest wytrawną znawczynią kuchni kurpiowskiej, a także kurpiowskiego haftu. Specjalizuje się w wykonywaniu pisanek, ozdób bożonarodzeniowych, wycinanek, palm wielkanocnych, papierowych kwiatów i koron zdobiących ramy obrazów. Prowadzi działania animujące wytwórczość ludową. Często uczestniczy w etnograficznych warsztatach i kiermaszach sztuki ludowej. ■ Halina Witkowska is a multi-talented artist from Kurpie and a very active promoter of folk culture of this region. She has been involved in folk art for more than forty years. She is an expert in Kurpie cuisine, as well as in Kurpie embroidery. She specialises in making Easter eggs, Christmas decorations, folk-art paper cuttings, Easter palms, paper flowers and crowns decorating the frames of paintings. She conducts activities promoting folk handicrafts. She often participates in ethnographic workshops and folk art fairs.



Murowany z czerwonej cegły budynek został odrestaurowany własnymi siłami i dziś wita gości drewnianym, pięknie rzeźbionym gankiem ■ The red brick building has been restored using own resources and today welcomes its guests with a wooden, beautifully carved porch

Kuźnia tradycji i smaku

The forge of tradition and taste

Tereny dwóch puszczy mazowieckich: Puszczy Zielonej i Puszczy Białej to Kurpiowszczyzna, region zamieszkiwany niegdyś przez jedną z najstarszych grup etnicznych w Polsce. Granica oddzielająca obie puszcze dzieli region na Kurpie Zielone i Kurpie Białe. Osadnictwo na terenach Puszczy Zielonej sięga XVI wieku. W Puszczy Białej pierwsi Kurpie pojawili się na terenach między Brokiem a Pułtuskim w XVIII wieku, kiedy to kilkaset rodzin osiedliło się tu za namową biskupów płockich. Wytworzyli oni grupę, którą dziś określa się Kurpiami Białymi. Mieli oni dużo wspólnego z Kurpiami Zielonymi, na przykład architekturę domostw, ale nieco odmienną gwarę i inne stroje.

W połowie drogi między Wyszkwem a Pułtuskim w gminie Zatory, w sąsiedztwie lasów Puszczy Białej położona jest wieś Pniewo. W XVII wieku miała ona ważne znaczenie ze względu na swoje położenie, ponieważ tu zatrzymywały się

The area of two Mazovian forests: the Green Forest and the White Forest is the Kurpiowszczyzna region, a region once inhabited by one of the most famous ethnic groups in Poland. The border separating both forests divides the region into Green Kurpie and White Kurpie. Settlement in the Green Forest dates back to the 16th century. On the other hand, in the White Forest, the first Kurpies appeared in the area between Brok and Pułtusk in the 18th century, when several hundred families settled here at instigation of the bishops of Płock. They formed a group that today is called White Kurpie. They had a lot in common with Green Kurpie, for example, the architecture of their houses, but their dialect and costumes were slightly different.

Halfway between Wyszkwów and Pułtusk, in the commune of Zatory, in the vicinity of the White Forest, the village of Pniewo is located. In the 17th century, it was important due to its location, as carts carrying levies from the depths of the forest to



„Kuznia Kurpiowska” urządzona jest jak dawna chałupa kurpiowska ■ The Kurpie Forge is decorated like an old Kurpie hut

wozy, wiozące daninę z głębi puszczy na dwór biskupi. Taki jej charakter sprawiał, że była bogatsza od otaczających wsi pańszczyźnianych. We wsi, z inicjatywy Haliny Witkowskiej, animatorki wytwórczości ludowej, powstała izba regionalna „Kuznia Kurpiowska”. Opiekuje się nią miejscowe Stowarzyszenie Puszcza Biała – Moja Mała Ojczyzna, której prezesem jest właśnie Halina Witkowska. Do organizacji izby udało się pani Halinie pozyskać ponad 100-letni budynek dawnej szkoły. Murowany z czerwonej cegły budynek został własnymi siłami odrestaurowany i dziś wita gości drewnianym, pięknie rzeźbionym gankiem.

Kuznia urządzona jest jak dawna chałupa kurpiowska. Została wyposażona w oryginalne, zebrane od gospodarzy z okolicznych gospodarstw, meble, narzędzia i sprzęty. Jest tu m.in. warsztat tkacki z kompletem sprzętów służących do obróbki lnu, dawne zabawki, obrazy religijne i rzeźby. We wszystkich izbach można także zobaczyć tradycyjne kurpiowskie dekoracje. Są tu tradycyjne stroje, ponad 100-letnie oryginalnie haftowane obrusy i serwety, a także charakterystyczne dla tego regionu pisanki, pająki, korony kwietne i wycinanki.

Stowarzyszenie kultywuje tradycje i prowadzi działania edukacyjne. Organizuje warsztaty szkoleniowe, które obejmują najważniejsze rodzaje rękodzieła ludowego oraz lekcje muzealne dla dzieci i młodzieży. Uczestnicy takich spotkań mogą dowiedzieć się, jak można zrobić, ale również spróbować wykonać, tradycyjne wielkanocne pisanki, ozdoby bożonar-

the bishop's court used to stop here. This nature of the village made it richer than the surrounding villages under serfdom. In the village, on the initiative of Halina Witkowska, promoter of folk crafts, a regional chamber „Kuznia Kurpiowska” (Kurpie Forge) has been established. It is managed by the local Association *Puszcza Biała – Moja Mała Ojczyzna* (White Forest – My Small Homeland), whose president is Halina Witkowska. For organising the chamber, Mrs Halina managed to acquire the building of the former school which is more than 100 years old. The red brick building has been restored using own resources and today welcomes its guests with a wooden, beautifully carved porch.

The Forge is decorated like an old Kurpie hut. It has been furnished with original furniture, tools and equipment collected from the farmers from the surrounding farms. Here, there is, *inter alia*, a weaving loom with a set of devices used to process flax, old toys, religious paintings and sculptures. In all rooms, we can also see traditional Kurpie decorations. There are traditional costumes here, originally embroidered tablecloths and doilies which are more than 100 years old, as well as Easter eggs, *pająki* (spider-like folk decorations made of straw, paper, etc.), flower crowns and folk-art paper cuttings characteristic of this region.

The Association nurtures traditions and conducts educational activities. It organises training workshops that include the most important types of folk handicrafts and museum lessons for children and youth. Participants in such meetings may learn how to make, but they also can try to make traditional

dzeniowe, kolorowe wycinanki, bibułkowe i słomkowe pająki, koszyczki z wikliny, gliniane garnki i kurpiowskie hafty.

Dużą popularnością cieszą się także spotkania ludzi zainteresowanych kurpiowską sztuką ludową z jej twórcami. Z izbą współpracują laureaci krajowych i międzynarodowych konkursów promujących sztukę ludową.

Obok budynku izby regionalnej została zrekonstruowana kuźnia z autentycznym paleniskiem i miechem kowalskim. Działa tu prawdziwa, w pełni wyposażona kuźnia, w której w maju i w październiku spotykają się kowale z różnych części kraju i przez dwa dni wspólnie pracują.

Zwiedzaniem obu obiektów i poznawaniem kurpiowskich tradycji zainteresowani są goście zarówno krajowi, jak i zagraniczni. Na zamówienie goście mogą skorzystać z posiłku złożonego z tradycyjnych potraw kurpiowskiej kuchni.

Kuchnia kurpiowska to kuchnia wyraźnych i ostrych smaków. Zupy zakwaszane są sokiem z kapusty kiszzonej, a dla zaostżenia potraw, zwłaszcza pieczonych mięs i wędlin, podaje się chrzan i ćwikłę. W „Kuźni Kurpiowskiej” można też spróbować fafernuchów. To małe złociste ciasteczka w kształcie rombów, przygotowywane z mąki żytniej z dodatkiem miodu, marchwi, pieprzu i tarteo pasternaku.

„Kuźnia Kurpiowska” zaprasza w swoje progi wszystkich, którzy chcieliby przyswoić sobie co nieco z kurpiowskiej kultury i tradycji.

Easter eggs, Christmas decorations, colourful paper cuttings, *pająki* made of tissue paper and straw, wicker baskets, clay pots and Kurpie embroidery.

Meetings of people interested in Kurpie folk art with its creators also enjoy great popularity. The Chamber cooperates with the winners of national and international competitions promoting folk art.

Next to the building of the regional chamber, a forge has been reconstructed, with an authentic hearth and blacksmith bellows. Here, there is a real, fully equipped forge, where in May and October blacksmiths from different parts of the country meet and work together for two days.

Both domestic and foreign visitors are interested in visiting both facilities and becoming familiar with the Kurpie tradition. Upon request, visitors can enjoy a meal consisting of traditional dishes of Kurpie cuisine.

Kurpie cuisine is a cuisine of distinct and hot flavours. Soups are soured with sauerkraut juice, and to make the dishes, especially roasted meats and cold meats, hotter, horseradish and beetroot with horseradish are served. In Kuźnia Kurpiowska, we can also try *fafernuchy*. These are small, golden, rhombus-shaped cookies, made of rye flour with the addition of honey, carrots, pepper and grated parsnip.

Kuźnia Kurpiowska invites all those who would like to learn something about Kurpie culture and tradition.



Warsztat tkacki z kompletem sprzętów służących do obróbki lnu ■ A weaving loom with a set of devices used to process flax

Lubelskie smakuje

Od ryb przez kasze po cebularze

Lubelskie tastes good

From fish through groats to *cebularze*

Lublin i województwo lubelskie pięknieją i z roku na rok przyciągają coraz więcej turystów. Czy region ten ma też wiele do zaoferowania miłośnikom dobrego jedzenia? O turystyce kulinarnej po Lubelszczyźnie, łączeniu tradycji z nowoczesnością, odkrywaniu regionalnych przysmaków i o miejscach, które nie odcinają się od swojej przeszłości, a pozostają w trendach, powie Kamil Kotarski, kucharz z pasji i wykształcenia, trener, autor kulinarnych publikacji.

Turystyka kulinarna jest ostatnio bardzo popularna. Czy Lubelszczyznę warto zwiedzać i poznawać kierując się dobrym smakiem?

Oczywiście! Niedawno opowiadałem znajomym, że województwo lubelskie jest po prostu spichlerzem bardzo wielu produktów i tradycji. To właśnie tradycja utrzymuje nas przy produkcji, przypomina nam do czego mamy wracać, o co mamy zadbać i w konsekwencji co możemy promować. Zawsze mówiło się o Lubelszczyźnie, że jest regionem rolniczym i przez wiele lat było to odbierane pejoratywnie. Na szczęście nasz region rozwija się, na czym turystyka kulinarna może bardzo dużo skorzystać. Widzę – co ważne – większy stopień profesjonalizacji usług w gastronomii. Jest to podążanie za aktualnymi trendami. Oczywiście nie zachłyśnięcie się światem zachodnim, ale przygotowywanie potraw w oparciu o te najprostsze i najbardziej tradycyjne metody, które – jak się okazuje – są aktualnymi trendami.

**Chętnie z tych produktów lokalnych korzystamy? I woli-
my je od sushi czy pizzy?**

Na pewno mamy wybór. Możemy postawić na posiłki przygotowywane w oparciu o produkty lokalne. Myślę, że to mamy w naszym regionalnym DNA, nasza kuchnia to ma. Świetnym przykładem są tu koła gospodyń wiejskich, których zdecydowana większość wraca do tradycyjnych potraw i wyrobów. Widzę też po przedsiębiorcach, którzy wiedzą, że jeśli chcą być bardziej atrakcyjni, a przez to konkurencyjni na rynku, to powinni sięgać po lokalne produkty: najbardziej świeże, najbardziej zdrowie i wykorzystywane zgodnie z czterema porami roku. Czyli kuchnia sezonowa, kuchnia lokalna.

Lublin and the Lubelskie Voivodeship are becoming more and more beautiful and every year they attract more and more tourists. Does this region also have a lot to offer enthusiasts of good food? Kamil Kotarski, a chef by passion and education, coach, author of culinary publications, will talk about culinary tourism in Lubelszczyzna, combining tradition with modernity, discovering regional delicacies and places that do not distance from their past while remaining trendy.

In recent times, culinary tourism has become very popular. Is it worth visiting and getting to know Lubelszczyzna in terms of good taste?

Kamil Kotarski: Naturally! Lately, I have told my friends that the Lubelskie Voivodeship is simply a granary of many products and traditions. It is tradition which keeps us stuck with a product, reminds us what we should get back to, what we should take care of and, consequently, what we can promote. It has always been said that Lubelszczyzna is an agricultural region and for many years it has been perceived pejoratively. Fortunately, our region is developing, which can bring many benefits to culinary tourism. I can see – what is important – the higher level of professionalisation of services in catering. This means following the current trends. Of course, it is not fascination by the Western world, but preparation of dishes based on the simplest and most traditional methods, which – as it turns out – are current trends.

Are we willing to use these local products? And do we prefer them to sushi or pizza?

Definitely, we have a choice. We can focus on meals prepared based on local products. I think that this is included in our regional DNA, this is in our cuisine. A great example here are Farmers' Wives' Associations, the vast majority of which get back to traditional dishes and products. I can also see that in entrepreneurs who know that if they want to be more attractive and thus competitive in the market, they should choose local products: the freshest, the healthiest and used according to the four seasons. So, this means seasonal, local cuisine.



Kamil Kotarski, kucharz z pasji i wykształcenia, trener, autor kulinarnych publikacji ■ Kamil Kotarski, a chef by passion and education, coach, author of culinary publications

Z czego słynie Lubelszczyzna?

Z całą pewnością mogę powiedzieć, że słynimy z ryb, bo jesteśmy naprawdę bardzo mocnym regionem w produkcji ryb słodkowodnych. Co jeszcze? Wyroby mleczarskie, owoce miękkie (maliny, żurawina, która naturalnie rośnie na Roztoczu), kasze, z których przygotowuje się różnego rodzaju pierogi, cebularz lubelski, jagnięcina, świnia rasy puławskiej i wiele innych. Nawet chmiel lubelski (pędy młodego chmielu to dziś zdrowy rodzaj nowalijki) – polecam jagnięcinę z młodymi pędami chmielu ekologicznego. Mamy się więc czym pochwalić.

Od jakiego miejsca zaczynamy kulinarną podróż po Lubelskiem?

Zdecydowanie od Roztocza. Warto pojechać dosyć daleko, nawet za Tomaszów Lubelski, do Bełżca, bo jest tam karczma przy drodze. To bardzo symboliczne miejsce stoi na skrzyżowaniu, blisko granicy, rzut beretem od Lwowa. To jest chyba ostatni bastion świetnie przyrządzonej kuchni, opartej na rybach z własnej hodowli. W Karpiówce w Bełżcu szkoliłem nawet kiedyś personel. To miejsce się mocno rozwija, ale to jakość produktu jest tam najwyższa – bo to jest ryba prosto z wody. Ją się wędzi, smaży, piecze, przetwarza w słoiki. Wszystko to odbywa się w kuchni, bez żadnych sztucznych dodatków, pod nadzorem weterynaryjnym.

Musimy pojechać też trochę w głąb Roztocza, koniecznie do Zwierzyńca, aby odsapnąć nad Stawem Echo, zobaczyć

What is Lubelszczyzna famous for?

I can say for sure that we are famous for our fish, because our region is very strong in the production of freshwater fish. What else? Milk products, soft fruit (raspberries, cranberries, which naturally grow in Roztocze), groats to make various types of dumplings, Lublin *cebularz*, lamb, Puławska pig and many more. Even Lublin hops (today, shoots of young hops are a healthy kind of new vegetable) – I recommend lamb with young shoots of organic hops. So, we have a lot to boast about.

So, where do we start our culinary journey around the Lubelskie Voivodeship?

Definitely in Roztocze. It is worth going quite far, even behind Tomaszów Lubelski, to Bełżec, because there is a roadside inn there. This very symbolic place is located at the crossroads, close to the border, a stone's throw away from Lviv. This is probably the last bastion of excellent cuisine based on fish from own fish farm. Once, I even trained the staff in Karpiówka in Bełżec. This place is developing strongly, but it is the quality of the product which is highest there – because these are fish taken straight out of the water. They are fried, baked, preserved in jars. All these things take place in the kitchen, without any artificial additives, under veterinary supervision.

We will also go a little deeper into Roztocze, to Zwierzyńiec, so as to rest upon the Echo Pond, see the Church on the Island, the historic Brewery, where the Summer Film Academy is held

Kościół na Wyspie, historyczny Browar, w którym w sierpniu odbywa się Letnia Akademia Filmowa, pójść do karczmy Młyn, która też serwuje sezonowe, lokalne potrawy. A potem do Bondyrza i do Zagrody Guciów, znanej już i zwykle pełnej turystów. Nad Tanwią jest też stary młyn i kolejna gospoda ze smaczną rybą, którą znajdziemy nawet na pizzy. To seria miejsc, gdzie ludzie nie robią nic innego, jak tylko wykorzystują to, co mają lokalnie najlepszego.

Na Roztoczu nie tylko rybka?

Nie tylko rybka. W Zwierzyniec możemy na pewno spróbować dzicyzny, z której także słynie Roztocze. Na słodko latem – jagodzianki. Kiedyś w Krasnobrodzie nad zalewem zjadłem genialne bułeczki z jagód zebranych w okolicznych lasach. I oczywiście wszystkie produkty, do których wykorzystuje się kasze. Parę lat temu w Suścu na konkursie, na którym oceniałem potrawy, zjadłem genialne gołąbki z kaszą gryczaną i suszonymi

in August, go to the Młyn inn, which also serves seasonal, local dishes. And then to Bondyż and to the Guciów Farm, already well-known and usually full of tourists. Upon the Tanew River, there is also an old mill and another inn serving tasty fish, which we can find even on a pizza. It is a chain of places where people do nothing but use their best local resources.

So Roztocze means not only fish?

Not only fish. In Zwierzyniec, we can definitely try venison, which Roztocze is also famous for. Sweet dishes to be eaten in the summer – blueberry buns. Once in Krasnobród, by the lagoon I ate fantastic buns made of blueberries picked in the surrounding forests. And, naturally, all the products for which groats are used. Several years ago in Susiec, at a competition where I assessed dishes, I ate excellent cabbage rolls with buckwheat groats and dried mushrooms, wrapped in sauerkraut leaves. This dish was slowly cooked, and then baked in an oven

and sprinkled with oil pressed in Roztocze – fresh, straight from the oil pressing plant. These are simple, traditional dishes, and today we also stress that healthy groats are a source of health. It is worth buying oils, as a souvenir from Roztocze. Oh, and honey! Roztocze is the land of honey.

Coming back to groats, my late grandmother Andzia used to make a solid Biłgoraj *pieióg*. As a child, I did not like it because it had a dry, sour taste, and now, as an adult, I would eat it every day.

Biłgoraj *pieióg* is a symbol of taste of our region, which results from a combination of the most basic ingredients and simplicity of preparation. Potatoes, groats, curd. One lady near Biłgoraj told me that such *pieióg* had often been made “bare”, i.e. without dough on the bottom. When Easter or Christmas were coming – she said – and we could afford it, we added to it bacon greaves and onions, salt, pepper,

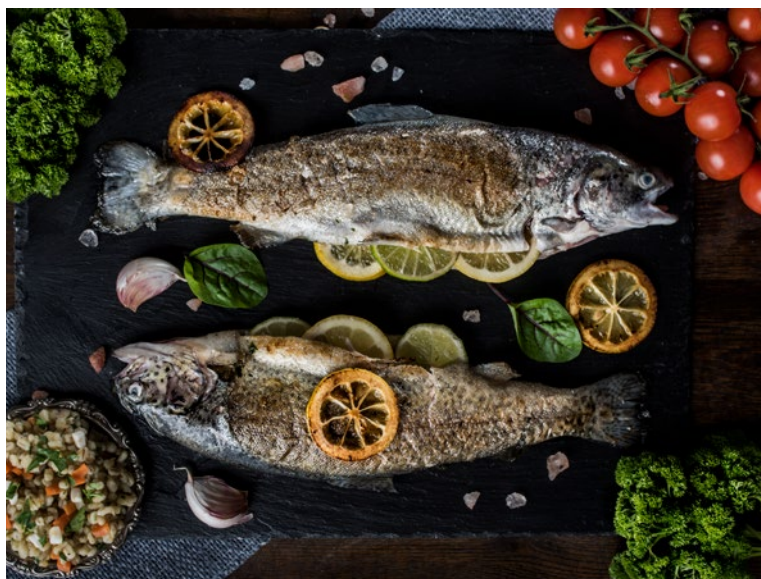
eggs, then, everything was mixed and baked in baking trays for the whole family for several days ahead. It was the cheapest and simplest method. When the dish cools down, it is cut into slices, fried in butter, and some mushroom sauce, e.g. chateaufort sauce is added – then, this is a masterpiece. Many people like to eat it with cold curdled milk or kefir.

Wracając do kasz, to moja śp. babcia Andzia robiła solidny *pieióg* biłgorajski. Jako dziecko nie przepadałam za nim, bo miał wytrawny, kwaskowy smak, a teraz jako dorosła, jadłabym go codziennie.

Pieióg biłgorajski to synonim smaku naszego regionu, który wynika z połączenia najbardziej podstawowych niegdyś składników i prostoty wykonania. Ziemiaki, kasza, twaróg. Jedna

Where, in the Lubelskie Voivodeship, would you also take your friends to show them a nice place and to have them eat tasty, local dishes?

I think that to Powiśle, Kazimierz Dolny, Nałęczów, because it is a very interesting space. Around Kazimierz Dolny, many product initiatives have been established. These are areas that are rich both in soft fruit, in orchards, but also in honey (I recom-



Lubelszczyzna słynie z ryb. Dlatego w różnych restauracjach i gospodach są one serwowane w postaci różnorodnych potraw ■ Lubelszczyzna is famous for its fish. Therefore, they are served in many restaurants and inns in the form of various dishes

grzybami, zawinięte w liście kiszzonej kapusty. Wszystko to było wolno gotowane, a później zapiekane w piecu i polane olejem tłoczonym na Roztoczu – świeżym, prosto z tłoczni. To są proste, tradycyjne potrawy, a dziś też podkreślamy, że zdrowe kasze są źródłem zdrowia. Na pamiątkę z Roztocza warto przywieźć oleje. Ach, i miody! Roztocze jest krainą miodem płynącą.

pani pod Biłgorajem opowiadała mi, że często robiło się taki pieróg „na golasa”, czyli bez ciasta na spodzie. Jak się zbliżały święta – mówiła – i mogliśmy sobie na to pozwolić, to jeszcze skwarki z boczku i cebulka do tego, sól, pieprz, jajka, wszystko wymieszane, a blaszki wypiekało się dla całej rodziny na ileś tam dni do przodu. Było to najtańsze i najprostsze. To jak wystygnie, pokroi się w plastry, obsmaży na maśle, a do tego doda jakiś sos grzybowy, np. kurkowy – rewelacja. Wielu ludzi lubi to spożywać z zimnym zsiadłym mlekiem lub kefirem.

Dokąd jeszcze w województwie lubelskim zabrałbyś swoich przyjaciół, żeby pokazać im ładne miejsce i żeby dobrze, lokalnie zjedli?

Myślę że Powiśle, Kazimierz Dolny, Nałęczów, bo jest to bardzo ciekawa przestrzeń. Wokół Kazimierza Dolnego zawiązało się wiele inicjatyw produktowych. To tereny, które są bogate zarówno w owoce miękkie, w sady, ale i w miody (polecam z Celejowa). Niedaleko mamy gospodarstwo rolne i mleczarnię Mleczna Droga, mamy kozie sery z Wierzchoniowa. Sezonowo są tam osoby, które zbierają smardze czy czosnek niedźwiedzi. Jeszcze jedna kapitalna rzecz moim zdaniem wysoko pozycjonuje nasz region: wina. Winiarstwo świetnie się rozwija, coraz więcej powstaje winnic na europejskim poziomie i te wina już ustawiają nasz region w zupełnie innym kulinarnie miejscu. Wiadomo, że nasze Powiśle jest bardzo mocno turystyczne, dlatego gastronomicznie trzeba sprostać temu wyzwaniu. Ponadto dobre wino zobowiązuje.

Muszę jeszcze powiedzieć o Opolu Lubelskim i okolicy, bo to jest miejsce różnorodne pod względem produktowym – mamy tam miody, chmiel, ryby, nabiał, kaszę, jabłka czy soki. Mieszkając w Opolu, mógłbym się stamtąd nie wyprowadzać, bo miałbym wszystko, co dobre i lokalne. Układ geograficzny i klimatyczny jest tak sprzyjający, że jestem Opołem Lubelskim wręcz zafascynowany. Niepozorne powiatowe miasteczko, ale jego okolice mają bardzo dużo do zaoferowania. Jest Pustelnia Pstrąg, jest Mickiewicz, który produkuje wina i jako pierwszy w naszym regionie wprowadził wino do sprzedaży.

Pojedźmy jeszcze na północ regionu. Tam też trzeba zobaczyć wiele miejsc, pospacerować nad Bugiem, no i zjeść.

Musimy udać się do Włodawy – ma ona dużo do zaoferowania nie tylko w sezonie. Jest tam kilka restauracji osób, które dbają o to, żeby zaoferować coś ciekawego, szczególnie że jest to miasto wielokulturowe. Po drodze warto odwiedzić monaster w Jabłecznej. Bardzo dobrze można zjeść w Kodniu, w kuchni przy klasztorze, a potem pospacerować nad Bugiem. Energia tego miejsca jest niesamowita.

Na pewno trzeba pojechać do Janowa Podlaskiego, po drodze też, zaraz za Białą Podlaską, jest Uroczysko Zaberek. To też miejsce dosyć specyficzne, gdzie bardzo kultywowane są tradycje kuchni podlaskiej, bo o tym rejonie mówi się „lubelskie Podlasie”. Jest tam bardzo wiele potraw kresowych,



Pieróg gryczany gałęzowski – jest to pieczony placek podawany na słodko lub słono. Jego głównym składnikiem jest kasza gryczana ■ Buckwheat pieróg from Gałęzów – this is a baked cake served sweet or salty. Its main ingredient is buckwheat groats

mend honey from Celejów). Not far away from there, we have the Mleczna Droga farm and dairy, we have goat cheeses from Wierzchoniów. Seasonally, there are people there who pick common morels or wild garlic. One more fantastic thing, in my opinion, gives our region a high position: wine. Winemaking is developing well, more and more vineyards at the European level are being established and these wines are already placing our region in a completely different position in culinary terms. It is well known that our Powiśle is a region with strong tourist values, therefore, this challenge must be addressed in terms of catering. Moreover, good wine obliges.

I must also talk about Opole Lubelskie and the surrounding area, as it is a diverse place in terms of products – we have honey, hops, fish, dairy products, groats, apples or juices there. If I lived in Opole, I could not move out of there, because I would have everything that is good and local. The geographical and climatic layout is so favourable that I am really fascinated by Opole Lubelskie. It is a modest district town, but its surroundings have a lot to offer. There is the Pustelnia Pstrąg restaurant there, there is the Mickiewicz vineyard which produces wines and was the first one in our region to introduce wine for sale.



Wraz z rozwojem winiarstwa na Lubelszczyźnie narodził się pomysł lubelskiej enoturystyki, czyli winiarstwa połączonego z turystyką ■ Along with the development of winemaking in Lubelszczyzna, the idea of Lublin enotourism has been born, i.e. winemaking combined with tourism

typowo podlaskich, czyli pichci się w oparciu o ziemniaki, o grzyby – taka kuchnia zalatująca trochę kuchnią tatarską. Są więc pyzy, kartacze. Także jagnięcina, dziczyzna. I kuchnia bardzo sezonowa.

Czy jest jakieś miejsce w Lubelskiem, które cię ostatnio zaskoczyło? Gdzie zjadłeś coś innego, prawdziwie wyjątkowego?

Największym zaskoczeniem były dla mnie krążalki, które zjadłem w Biłgoraju. Żałuję, że nie spotkałem tego dotąd w żadnej restauracji. Małe główki kapusty pokrojone są w ćwiartki, wkłada się je do zalewy i kisi. Poza krążalkami posmakował mi suszony ser, który był suszony przez prawie pół roku, obsypany solą w glinianym garnku, przykryty kamieniem w ziemiance. I to jest dla mnie przykład totalnego slowfoodu. Kiedyś na Podlasiu tak się sery suszyły, że sól wyciągała z nich wilgoć. W specjalnie przygotowanych w zagrodach budach suszono jeszcze kindziuk czy kielbasę. Ale to na Roztoczu zjadłem niedawno ten suszony ser, który jak kroiliśmy nożem i jedliśmy, to skrzypiał. Prostota, zaradność z dziada pradziada przekazywana, żeby jak najbardziej zagospodarować lokalne, swoje zasoby, żeby utrwalić tę żywność w bardzo prosty i zdrowy sposób. No i żeby oczywiście smakowało.

■ Dziękuję za rozmowę.

So, let us go to the north of the region. We need to see many places there, take a walk by the Bug River, and eat something good.

We have to go to Włodawa – it has a lot to offer not only in the season. There are several restaurants belonging to people who are devoted to offering something interesting, the more that this is a multicultural city. On the way, it is worth visiting the monastery in Jabłeczna. We can eat very good dishes in Kodeń, in the kitchen near the monastery, and then take a walk by the Bug River. The power of this place is amazing.

Definitely, we should go to Janów Podlaski, on the way there, just behind Biała Podlaska, there is also the Uroczysko Zaborek guesthouse. This is a quite specific place, where the traditions of Podlasie cuisine are very much nurtured, because this region is called “Lublin Podlasie”. There are a lot of borderland, typically Podlasie,

dishes there, which means that they are based on potatoes, mushrooms – this cuisine slightly resembles Tatar cuisine. So, we have dumplings, *cepelinai*, also lamb and venison. And this cuisine is very seasonal.

Is there any place in the Lubelskie Voivodeship that has surprised you recently? Where did you eat something different, truly unique?

The biggest surprise for me was *krążalki* I ate in Biłgoraj. Too bad I have not encountered this dish in any restaurant before. Small heads of cabbage are cut into quarters, put into brine and pickled. Apart from *krążalki*, I liked dried cheese, which was dried for almost half a year, sprinkled with salt in a clay pot, covered with a stone in a dug-out. And this is for me an example of total slowfood. Once in Podlasie, cheeses were dried in such a way that salt absorbed moisture from them. In specially prepared huts in the homesteads, *kindziuk* or sausages were also dried. But it was in Roztocze where I have recently eaten this dried cheese, which creaked when we were cutting it with a knife and eating it. This is simplicity, resourcefulness passed from generation to generation so as to make the best use of local resources, to preserve food in a very simple and healthy way. And, of course, to make it tasty.

■ Thank you for the interview.

ROZMAWIAŁA ■ INTERVIEWED BY: AGNIESZKA KRAWIEC/MRiRW ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: HANNA LINKOWSKA, KRZYSZTOF WEREMA, OLGA ZALEWSKA-WENARSKA, ©CLAMO CLAMARE-STOCK.ADOBE.COM



Pszenica orkisz zyskuje uznanie w gospodarstwach ekologicznych, głównie z uwagi na odporność na choroby ■ Spelt wheat gains recognition in organic farms, mainly due to its resistance to diseases

Rośnie popularność pszenicy orkisz

The popularity of spelt wheat is growing

W ostatnich latach obserwuje się wyraźny wzrost zainteresowania pszenicą orkisz zarówno ze strony ośrodków naukowo-badawczych i hodowców, jak i rolników oraz konsumentów. Pszenica orkisz cechuje się unikatowymi walorami smakowymi i żywieniowymi. Mąka orkiszowa zawiera dużo białka i glutenu, co przekłada się na dobre cechy wypiekowe. Dietetyczne i prozdrowotne właściwości pszenicy orkisz oraz rosnąca świadomość konsumentów przyczynia się do dynamicznego wzrostu zapotrzebowania na produkty żywnościowe z jej udziałem. Ziarno orkiszu wykorzystywane jest m.in. do produkcji mąki, kaszy, płatków, makaronu, pieczywa, a także piwa i wódki oraz innych wyrobów.

Rośliny odmian pszenicy orkisz, zwłaszcza starych, są wyraźnie wyższe, niż odmian pszenicy zwyczajnej i tym samym znacznie bardziej podatne na wyleganie. Pszenica orkisz jest więc mało przydatna do intensywnej uprawy, ale zyskuje uznanie w gospodarstwach ekologicznych, głównie z uwagi na odporność na choroby. Ziarno pszenicy orkisz cechuje się niewymłacalnym ziarnem, stąd po omłocie dodatkowym, koniecznym zabiegiem jest wydzielenie ziarna z kłosek (odplewanie).

Obecnie we Wspólnotowym (unijnym) katalogu odmian roślin rolniczych (CCA) znajduje się 90 odmian pszenicy orkisz, w tym 50 odmian formy ozimej i dwie odmiany formy jarej (dla pozostałych odmian forma nie została określona). W Polsce do Krajowego rejestru odmian roślin uprawnych, prowadzonego przez Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych (COBORU), wpisano pięć odmian formy ozimej (Rokosz z „Hodowli Roślin Strzelce Sp. z o.o. Grupa IHAR”; SM Amalte, SM Orkus i SM Fides z „Hodowli Roślin Smolice sp. z o.o. Grupa IHAR” and Speldorado

In recent years, there has been a clear increase in interest in spelt wheat, both on the part of scientific and research centres and breeders, as well as of farmers and consumers. Spelt wheat is characterised by unique taste and nutritive values. Spelt flour contains a lot of protein and gluten, which translates into good baking characteristics. The dietary and health-promoting properties of spelt wheat along with the growing awareness of consumers contribute to a dynamic increase in the demand for food products made of it. Spelt grain is used, *inter alia*, for the production of flour, groats, cereals, pasta, bread, as well as beer and vodka and other products.

Plants of spelt wheat varieties, especially ancient ones, are clearly higher than those of common wheat varieties and thus much more susceptible to lodging. Therefore, spelt wheat is not much useful for intensive cultivation, but it gains recognition in organic farms, mainly due to its resistance to diseases. Spelt wheat is characterised by grain which is not threshable, hence, after additional threshing, it is necessary to separate the grain from the spikelets (dehulling).

Currently, the Common (EU) Catalogue of Varieties of Agricultural Plant Species (CCA) contains 90 spelt wheat varieties, including 50 varieties of winter form and two varieties of spring form (for other varieties, the form has not been specified). In Poland, the National Register of Crop Varieties, kept by the Research Centre for Cultivar Testing (COBORU), includes five varieties of the winter form (Rokosz from “Hodowla Roślin Strzelce sp. z o.o. Grupa IHAR”; SM Amalte, SM Orkus and SM Fides from “Hodowla Roślin Smolice sp. z o.o. Grupa IHAR” and Speldorado



Mąka orkiszowa zawiera dużo białka i glutenu, co przekłada się na dobre cechy wypiekowe ■ Spelt flour contains a lot of protein and gluten, which translates into good baking characteristics

i SM Fides z „Hodowli Roślin Smolice Sp. z o.o. Grupa IHAR” oraz Speldorado z „DANKO Hodowla Roślin Sp. z o.o.”), a także dwie odmiany formy jarej (Wirtas wyhodowana na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie i Kuiavia w „Przedsiębiorstwie Nasiennym ROLNAS Sp. z o.o.”).

Aktualnie prowadzone są doświadczenia rejestrowe z pszenicą orkisz odmian form ozimych. Doświadczenia zakładane są na jednym, przeciętnym poziomie agrotechniki (bez stosowania fungicydów i regulatorów wzrostu), co pozwala ocenić przydatność odmian do uprawy integrowanej i częściowo także ekologicznej. Począwszy od sezonu 2021/2022 COBORU pro-

from “DANKO Hodowla Roślin sp. z o.o.”), as well as two varieties of the spring form (Wirtas bred at the University of Warmia and Mazury in Olsztyn and Kuiavia in “Przedsiębiorstwo Nasienne ROLNAS sp. z o.o.”).

Currently, registration experiments with spelt wheat of winter form varieties are underway. The experiments are assumed at one average level of agricultural technology (without the use of fungicides and growth regulators), which allows to assess the suitability of varieties for integrated and partially also organic cultivation. Starting from the 2021/2022 season, COBORU conducts ecological experiments with spelt wheat, both with winter and spring varieties.

The growing importance of spelt wheat is also evidenced by a clear increase in the area of seed plantations in recent years. In the production of seeds, domestic varieties are of the greatest importance, only in the case of the winter form, varieties from the CCA Common Catalogue also have a certain share.

The seed material of spelt wheat can be both caryopses and spikelets. The sowing of dehulled grain is technically easier and more precise. The recommended standard for sowing caryopses is 200-300 pcs/m². Dehulled grain is sown to a depth of 2-3 cm, and spikelets are sown deeper – up to 6 cm.

From 2022, spelt wheat has been covered by subsidies for the basic or certified seed material used for sowing or planting (Regulation of the Council of Ministers of 2 March 2022 on the list of arable crops for which the basic or certified seed material is eligible for subsidies for the basic or certified seed material used for sowing or planting).

Wyniki doświadczeń rejestrowych COBORU z lat 2018–2021 – plon ziarna odmian pszenicy orkisz

The results of COBORU registration experiments from the years 2018-2021 – grain yield of spelt wheat varieties

| Odmiana | 2021 | 2020 | 2019 | 2018 |
|---|------|------|------|------|
| Plon ziarna brutto (z kłoskami) w dt z ha ■ Gross grain yield (with spikelets) in dt per ha | | | | |
| Rokosz | 56,3 | 58,2 | 50,0 | 44,3 |
| SM Amalte | 67,5 | 78,1 | 65,9 | 44,3 |
| SM Fides | 62,6 | 76,8 | 56,2 | |
| SM Orkus | 59,3 | | 56,3 | 44,2 |
| Speldorado | 70,0 | 77,3 | 61,1 | |
| Udział ziarna w plonie ogółem w procentach ■ Percentage share of grain in the total yield | | | | |
| Rokosz | 83 | 85 | 80 | 83 |
| SM Amalte | 77 | 80 | 77 | 78 |
| SM Fides | 76 | 77 | 74 | |
| SM Orkus | 77 | | 75 | 79 |
| Speldorado | 75 | 76 | 74 | |
| Plon ziarna netto w dt z ha ■ Net grain yield in dt per ha | | | | |
| Rokosz | 45,8 | 49,7 | 40,9 | 37,4 |
| SM Amalte | 51,7 | 62,8 | 50,5 | 35,2 |
| SM Fides | 47,7 | 59,4 | 40,9 | |
| SM Orkus | 45,6 | | 42,2 | 35,2 |
| Speldorado | 47,7 | 59,4 | 40,9 | |

wadzi doświadczenia ekologiczne z pszenicą orkisz, zarówno z odmianami ozimymi, jak i jarymi.

O rosnącym znaczeniu pszenicy orkisz świadczy również wyraźny w ostatnich latach wzrost powierzchni plantacji nasiennych. W nasiennictwie największe znaczenie mają odmiany krajowe, jedynie w przypadku formy ozimej pewien udział mają również odmiany ze wspólnotowego katalogu CCA.

Materiałem siewnym pszenicy orkisz mogą być zarówno ziarniaki, jak i kłoski. Wysiew ziarna odplewionego jest łatwiejszy technicznie i bardziej precyzyjny. Zalecana norma wysiewu ziarniaków wynosi 200–300 szt./m². Ziarno odplewione wysiewa się na głębokość 2–3 cm, a kłoski głębiej – do 6 cm.

Od 2022 roku pszenica orkisz została objęta dopłatami z tytułu zużytego do siewu lub sadzenia materiału siewnego kategorii elitarny lub kwalifikowany (rozporządzenie Rady Ministrów z 2 marca 2022 roku w sprawie wykazu gatunków roślin uprawnych, do których materiału siewnego kategorii elitarny lub kwalifikowany przysługuje dopłata z tytułu zużytego do siewu lub sadzenia materiału siewnego kategorii elitarny lub kwalifikowany).

Charakterystyka odmian pszenicy orkisz ozimej

Charakterystyka przygotowana została na podstawie doświadczeń rejestrowanych COBORU.

- Rokosz – pierwsza odmiana pszenicy orkisz w Krajowym rejestrze, zarejestrowana w 2012 roku. Plon ziarna brutto (z kłoskami) średnio w wieloletnim okresie 2018–2021 wynosił 52,2 dt z ha, a plon ziarna netto 43,5 dt z ha. Zadowolająca zimotrwałość (4,0°). Dobra odporność na podstawowe choroby pszenicy. Rośliny dość niskie, o dużej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia i dojrzewania średni. Masa 1000 ziaren dość mała, zawartość białka i ilość glutenu bardzo duża.
- SM Amalte – odmiana zarejestrowana w 2020 roku. Plon ziarna brutto (z kłoskami) oraz plon ziarna netto wyraźnie powyżej wzorcowej odmiany Rokosz. Zimotrwałość mała (3,0°). Odmiana cechuje się dużą odpornością na choroby, mniejszą jedynie na mączniaka prawdziwego. Rośliny niskie, o dość dużej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia i dojrzewania dość wczesny. Masa 1000 ziaren dość duża. W porównaniu do odmiany Rokosz zawartość białka większa, natomiast ilość glutenu – mniejsza.
- SM Orkus – odmiana zarejestrowana w 2020 roku. Plon ziarna brutto (z kłoskami) i plon ziarna netto nieco wyższy w porównaniu do wzorcowej odmiany Rokosz. Mankamentem odmiany jest mniejsza zimotrwałość (2,0°). Odmiana cechuje się dużą odpornością na choroby, mniejszą jedynie na rdzę brunatną. Rośliny wysokie, o małej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia i dojrzewania średni. Masa 1000 ziaren dość duża. W porównaniu do odmiany Rokosz zawartość białka i ilość glutenu większa.
- SM Fides – odmiana zarejestrowana w 2021 roku. Plon ziarna brutto (z kłoskami) oraz plon ziarna netto powyżej wzorcowej odmiany Rokosz. Zadowolająca zimotrwałość (4,0°). Duża od-

Description of winter spelt wheat varieties

The description has been prepared based on the COBORU registration experiments.

- Rokosz – the first variety of spelt wheat in the National Register, registered in 2012. The gross grain yield (with spikelets), on average, in the multi-year period of 2018–2021 amounted to 52.2 dt per ha, and the net grain yield stood at 43.5 dt per ha. The winter hardiness is satisfactory (4.0°). Good resistance to basic wheat diseases. The plants are quite low, with high resistance to lodging. The term of heading and ripening is medium. The weight of 1,000 grains is quite small, the content of protein and the amount of gluten are very high.
- SM Amalte – the variety registered in 2020. The gross grain yield (with spikelets) and the net grain yield are clearly above the reference Rokosz variety. The winter hardiness is low (3.0°).



Obecnie w unijnym katalogu odmian roślin rolniczych (CCA) znajduje się 90 odmian pszenicy orkisz, w tym 50 odmian formy ozimej i dwie odmiany formy jarej ■ Currently, the EU Catalogue of Varieties of Agricultural Plant Species (CCA) contains 90 spelt wheat varieties, including 50 varieties of winter form and two varieties of spring form

The variety is characterised by high resistance to diseases, lower only in the case of powdery mildew. The plants are low, with fairly high resistance to lodging. The term of heading and ripening is quite early. The weight of 1,000 grains is quite large. When compared to the Rokosz variety, the content of protein is higher, while the amount of gluten is lower.

- SM Orkus – the variety registered in 2020. The gross grain yield (with spikelets) and the net grain yield are slightly higher when compared to the reference Rokosz variety. The disadvantage of the variety is the lower winter hardiness (2.0°). The variety is characterised by high resistance to diseases, lower only in the case of brown rust. The plants are high, with low resistance to lodging. The term of heading and ripening is medium. The weight of 1,000 grains is quite large. When compared to the Rokosz variety, the content of protein and the amount of gluten are higher.
- SM Fides – the variety registered in 2021. The gross grain yield (with spikelets) and the net grain yield are higher in relation to the reference Rokosz variety. The winter hardiness is satisfactory (4.0°). High resistance to basic wheat diseases, lower only

porność na podstawowe choroby pszenicy, nieco mniejsza jedynie na mączniaka prawdziwego. Rośliny dość wysokie, o dość małej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia dość późny, dojrzewania średni. Masa 1000 ziaren dość mała. W porównaniu do odmiany Rokosz zawartość białka większa, a ilość glutenu mniejsza.

- Speldorado – odmiana zarejestrowana w 2022 roku. Plon ziarna brutto (z kłóskami) oraz plon ziarna netto powyżej wzorcowej odmiany Rokosz. Odmiana o mniejszej zimotrwałości (2,5°). Duża odporność na podstawowe choroby pszenicy, nieco mniejsza jedynie na rdzę brunatną i rdzę żółtą. Rośliny dość wysokie, o dość dużej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia i dojrzewania średni. Masa 1000 ziaren duża. W porównaniu do odmiany Rokosz zawartość białka i ilość glutenu duża.



W Polsce do Krajowego rejestru odmian roślin uprawnych, prowadzonego przez Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych (COBORU), wpisano pięć odmian formy ozimej i dwie odmiany formy jarej ■ In Poland, the National Register of Crop Varieties, kept by the Research Centre for Cultivar Testing (COBORU), includes five varieties of the winter form and two varieties of the spring form

Charakterystyka odmian pszenicy orkisz jarej

Charakterystyka przygotowana została na podstawie doświadczeń rejestrowych COBORU.

- Wirtas – pierwsza jara odmiana pszenicy orkisz w Krajowym rejestrze zarejestrowana w 2015 roku. Plon ziarna brutto (z kłóskami) mniejszy o 20%, a plon ziarna netto o 38–41% w porównaniu do wzorcowej odmiany pszenicy zwyczajnej Tybalt, w zależności od poziomu nawożenia azotem. Duża odporność na podstawowe choroby pszenicy. Rośliny bardzo wysokie, o bardzo małej odporności na wyleganie. Termin kłoszenia późny, dojrzewania średni. Masa 1000 ziaren mała, zawartość białka i ilość glutenu bardzo duża.
- Kuiavia – odmiana zarejestrowana w 2018 roku. Plon ziarna brutto (z kłóskami) oraz plon ziarna netto mniejszy odpowiednio o 7% i 8% w porównaniu do wzorcowej odmiany pszenicy orkisz Wirtas. Odporność na podstawowe choroby pszenicy zbliżona do odmiany Wirtas. Rośliny o podobnej wysokości, odporność na wyleganie większa, termin kłoszenia i dojrzewania taki sam jak odmiany Wirtas. W porównaniu do odmiany wzorcowej, masa 1000 ziaren, zawartość białka i ilość glutenu – większe.

in the case of powdery mildew. The plants are fairly high, with rather low resistance to lodging. The term of heading is quite late, of ripening – medium. The weight of 1,000 grains is quite small. When compared to the Rokosz variety, the content of protein is higher while the amount of gluten is lower.

- Speldorado – the variety registered in 2022. The gross grain yield (with spikelets) and the net grain yield are higher in relation to the reference Rokosz variety. The variety with the lower winter hardiness (2.5°). High resistance to basic wheat diseases, lower only in the case of brown rust and yellow rust. The plants are fairly high, with quite high resistance to lodging. The term of heading and ripening is medium. The weight of 1,000 grains is large. When compared to the Rokosz variety, the content of protein and the amount of gluten are large.

Description of spring spelt wheat varieties

The description has been prepared based on the COBORU registration experiments.

- Wirtas – the first spring spelt wheat variety in the National Register, registered in 2015. The gross grain yield (with spikelets) is lower by 20% and the net grain yield – by 38–41% when compared to the reference Tybalt common wheat variety, depending on the level of nitrogen fertilisation. High resistance to basic wheat diseases. The plants are very high, with very low resistance to lodging. The term of heading is late, of ripening – medium. The weight of 1,000 grains is small, the content of protein and the amount of gluten are very high.
- Kuiavia – the variety registered in 2018. The gross grain yield (with spikelets) and the net grain yield are lower by 7% and 8%, respectively, when compared to the reference Wirtas spelt wheat variety. Resistance to basic wheat diseases similar to that of the Wirtas variety. The plants are of similar height, resistance to lodging is higher, the term of heading and ripening is the same as for the Wirtas variety. When compared to the reference variety, the weight of 1,000 grains, the content of protein and the amount of gluten are higher.



**ODPOCZYWAJ
NA WSI**



Take a rest in the

**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

