

# Polish Food

## Miliardy z ARiMR na rozwój polskiej wsi

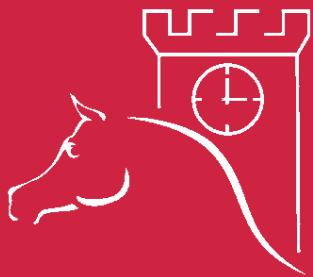
Billions from the ARMA for the development  
of the Polish countryside

## Owoce made in Poland

Fruit made in Poland

## Polski handel zagraniczny produktami mlecznymi

Polish foreign trade in dairy products



WE INVITE YOU  
TO CELEBRATE THE

50<sup>TH</sup>

PRIDE OF POLAND

JANÓW PODLASKI

AUCTION & SUMMER  
ARABIAN HORSE SALE

9-13<sup>TH</sup> AUGUST 2019



[WWW.PRIDEOFPOLAND.COM](http://WWW.PRIDEOFPOLAND.COM)





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



## SZANOWNI PAŃSTWO!

Letni czas sprzyja podróżowaniu i podziwianiu przyrody. Zachwycamy się pięknymi krajobrazami, a poważniejsze sprawy odsuwamy na plan dalszy. Nic w tym złego, bo czas na odpoczynek jest niezbędny. Z tym zgadzamy się wszyscy.

Szkoda, że nie widzimy tego w stosunku do przyrody. Tak jak my, tak i ona musi odpocząć. Ziemia intensywnie uprawiana, od której stale wymaga się, aby dawała coraz większe plony, też musi odpocząć. Dostaliśmy ziemię sobie poddaną, ale nie potrafimy szanować jej zasobów. Niby walczymy ze zmianami klimatycznymi, ale zabieramy się do tego od złej strony.

Bogata północ ma nadmiar żywności, ale jednocześnie dąży do maksymalizacji produkcji, choć zwiększa wymagania w zakresie ochrony środowiska. Zwiększa wymagania w zakresie dobrostanu zwierząt, ale czy można mówić o nim w jakimkolwiek odniesieniu w przypadku ogromnych ferm? Co z dobrostanem zwierząt? Co z odpadami produkcyjnymi? A jak to się ma w przypadku ogromnych powierzchni, przeznaczanych na monokulturę? Sami sobie przeczymy.

O braku konsekwencji możemy też mówić na przykładzie negocjacji Unia Europejska – Mercosur. Nie ma nic złego, wręcz przeciwnie, w samej idei wolnego rynku. Tylko jaki jest to wolny rynek, jeżeli mają na nim konkurować ze sobą zupełnie nie jednakowe produkty? W stosunku do jednych wymagania są podniesione na najwyższy poziom, przy równoczesnym odejściu od tych wymagań do produktów sprowadzanych na wspólnotowy rynek. Mówi się o globalnym zagrożeniu zmianami klimatycznymi. A jednocześnie dając dostęp do rynku europejskiego, godzimy się na dalsze wycinanie zielonych płuc świata – amazońskiej puszczy. Tak, bo takie będą dalsze konsekwencje tej umowy. Otwarcie wspólnotowego rynku

## LADIES AND GENTLEMEN!

The summertime is conducive to travelling and admiring the nature. We are enchanted by beautiful landscapes and push the more important matters into the background. There is nothing wrong about it, as the time for relax is indispensable. We all agree with that.

Too bad we do not see it towards the nature. It must take some rest, just like us. The earth, which is intensively cultivated, which is still required to give us more and more abundant yields, also needs to relax. The earth has been subdued to us, but we are unable to respect its resources. We seem to fight with climate change, but we do it wrong.

The rich north has an excess of food, but also strives for maximising the production, although increases the environmental requirements. It increases the animal welfare requirements but can we talk about this welfare in the case of large farms? What about animal welfare? What about production waste? How does it look in the case of large areas designed for monoculture? We contradict ourselves.

We can also talk about the lack of consistency on an example of the European Union–Mercosur negotiations. There is nothing wrong about the idea of free market itself, just the opposite. But how can this market be free, if completely different products are to compete with each other in it? In relation to some, the requirements are at the highest level, with these requirements being departed from in relation to products imported to the Community market. We hear of the global risk of climate change. And by giving access to the European market, we give our consent to the further felling of the green lungs of the world – the Amazon rainforest. Yes, because these will further consequences of this agreement. The opening of the Community market will result in a rapid

Dostaliśmy ziemię sobie poddaną,  
ale nie potrafimy szanować  
jej zasobów.

The earth has been subdued  
to us, but we are unable to respect  
its resources.

spowoduje szybki wzrost produkcji rolnej w krajach należących do Mercosur. Aby on nastąpił, konieczne będzie dalsze zwiększanie areалу upraw, aby jeszcze bardziej obniżyć koszty jednostkowe. Taki czarny scenariusz jest jak najbardziej realny.

Tymczasem najlepszą odpowiedzią na zagrożenia zmianami klimatycznymi, które i tak i tak występują na przestrzeni dziejów, jest rozwój rolnictwa zrównoważonego. Co on oznacza? Nic innego, jak harmonię na poziomie gospodarstwa – czyli m.in. zrównoważona obsada zwierząt do powierzchni upraw, zmienność upraw, dbanie o nasadzenia śródpolne i zasoby wodne. Nasi pradziadowie wiedzieli o tym, dbali o to, nie zasypywali naturalnych oczek wodnych, starali się zatrzymać wody opadowe, żyli w naturalnej harmonii ze środowiskiem.

Naszą powinnością powinno być przywrócenie równowagi. Odpowiednio traktowana gleba, właściwa regulacja stosunków wodnych, odpowiednie nasadzenia śródpolne i wiele innych tego typu działań pozwoli w znacznym, liczącym się zredukowaniu CO<sub>2</sub>.

W rzeczywistości mamy wiedzę co i jak należy zrobić, ale mniej lub bardziej zakorzeniona chęć maksymalizacji zysku przysłania nam to co dobre. W gruncie rzeczy rację mają ci, którzy twierdzą, że przeżeramy naszą Ziemię, aby wydać środki dla ponadnarodowych, ogromnych korporacji. Dajemy się omamić, że musimy mieć wciąż więcej i więcej, a zapominamy, że oddana nam we władanie Ziemia wymaga szacunku i równowagi.

Mamy tyle do zrobienia, aby wykorzystać z korzyścią dla przyrody odpady z produkcji rolnej, aby jak najmniej żywności ulegało zmarnowaniu, aby maksymalnie ograniczyć skalę głodu i niedożywienia. Temu wszystkiemu służy rolnictwo zrównoważone i pomoc słabszym w rozwoju ich własnej, ale też zrównoważonej produkcji rolnej. Dzielimy się wiedzą, technologią, wspieramy nowoczesne rozwiązania, ale nie sprzyjamy degradacji środowiska pod płaszczykiem wolnego handlu. Wycięte w Amazonii lasy, to kłopoty klimatyczne u nas. Czy warto to robić tylko po to, aby sprzedać swoje samochody czy inne dobra materialne. A może, gdyby te samochody i te dobra były tak trwałe, jak 30- 40 lat temu, to nie musiałyby być tak szybko wymieniane? Mniej zużytych surowców, mniej zagrożeń dla środowiska, bardziej humanitarna praca.

Mając teraz czas, będąc na urlopie, przyjrzyjmy się najbliższemu otoczeniu, porozmawiajmy z miejscowymi i zastanówmy się dokąd tak naprawę zmierzamy. Czy nie czas powrócić do równowagi? Wszak coraz więcej z nas poszukuje rzeczywistej natury, naturalnych produktów – regionalnych, miejscowych, tych, które jeszcze pamiętamy i cenimy za smak, zapach i jakość.

increase in the agricultural production in countries being the members of Mercosur. If it is to take place, it will be necessary to further enlarge the cultivation area, so as to reduce unit costs even more. Such a black scenario is very real.

Yet, the best answer to the risks of climate change, which occurs this way or that throughout history, is the development of sustainable agriculture. What does it mean? Nothing but harmony at the level of the farm – i.e. the stocking density balanced against the cultivation area, crop rotation, taking care of midfield plantings and water resources. Our ancestors knew it, they took care of it, did not fill natural water bodies, tried to retain rainfall and lived in natural harmony with the environment.

We should bring the balance back. The properly treated soil, appropriate regulation of hydrographic conditions, adequate midfield plantings and many other activities of this type will allow to reduce CO<sub>2</sub> substantially.

In fact, we know what and how to do but more or less rooted willingness to maximise profits obscures important things. As a matter of fact, those who state that we gorge on our planet, so as to excrete funds for transnational, large

corporations, are right. We let ourselves be deluded that we need more and more and we forget that the earth subdued to us requires respect and balance.

We have so much to do in order to use, for the benefit of the nature, waste from the agricultural production, waste as little food as possible and reduce the scale of hunger

and malnutrition to a minimum. This purpose is served by sustainable agriculture and by helping the weaker to develop their own, but also sustainable, agricultural production. We should share our knowledge, technology, we should support modern solutions but we should not foster the environmental degradation under the guise of free trade. The forests felled in the Amazon jungle mean climate problems in our country. Is it worth doing so only to sell our cars or other material goods? And maybe if those cars and goods were as durable as they used to be 30-40 years ago, they would not need to be replaced so often? Less used raw materials, fewer risks to the environment, more humanitarian work.

Now, when we have time, being on holidays, we should take a closer look at the closest surroundings, we should talk with the locals and think where we are heading for. Is it not time to return to the balance? Indeed, more and more of us look for the real nature, natural products – regional, local, those we still remember and appreciate for their taste, aroma and quality.

Zapominamy, że oddana nam we władanie Ziemia wymaga szacunku i równowagi.

We forget that the earth subdued to us requires respect and balance.



# LATO W PEŁNI

## HIGH SUMMER







- 1** List od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Note from Minister of Agriculture and Rural Development
- 6** Miliardy z ARiMR na rozwój polskiej wsi  
Billions from the ARMA for the development of the Polish countryside
- 12** Czas na polskie superowoce  
Time for Polish superfruit
- 13** Owoce made in Poland  
Fruit made in Poland
- 20** Grandarosa nowa, polska truskawka  
Grandarosa new Polish strawberry
- 23** Wiśniowa potęga  
Cherry power
- 26** Polska jabłkami stoi  
Poland is based on apples
- 30** Owoce na zdrowie  
Fruit for health
- 32** Przetwórstwo owoców ze wsparciem ARiMR  
Fruit processing with support from the ARMA



- 35** **Gotowanie z pasją i sercem**  
Cooking with passion and with heart
- 39** **Polski handel zagraniczny produktami mlecznymi**  
Polish foreign trade in dairy products
- 42** **Klinek z łąp**  
Klinek curd cheese from łąpy
- 44** **Święto polskiej żywności na Służewcu**  
Feast of Polish food in Służewiec
- 48** **Moc atrakcji, bezmiar wrażeń**  
Many attractions, lots of impressions
- 52** **Poland Tastes Good**  
**Polska żywność na międzynarodowych targach**  
Polish food at the international fair
- 54** **Hity turystyki wiejskiej**  
Hits of rural tourism
- 57** **Przyjaźni Bałtykowi**  
Those friendly to the Baltic Sea
- 59** **W Brukseli o cyfryzacji w rolnictwie**  
In Brussels on digitisation in agriculture



# Miliardy z ARiMR na rozwój polskiej wsi

## Billions from the ARMA for the development of the Polish countryside



Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa od 25 lat wspiera finansowo polskich rolników i mieszkańców terenów wiejskich. Przez ćwierć wieku swojej działalności przekazała im do końca 2018 r. z funduszy krajowych i unijnych łącznie 323,5 mld zł. Dzięki tym środkom zmodernizowano tysiące gospodarstw rolnych, Polska stała się światowym eksporterem żywności, a także poprawiła się jakość życia na wsi.

ARiMR została powołana do życia w 1994 r. Powstała na bazie istniejącego od 1992 r. Funduszu Restrukturyzacji i Oddłużenia Rolnictwa i była wzorowana na francuskim Narodowym Centrum Zarządzania Strukturami Rolnymi (CNASEA), wyspecjalizowanej agencji rządowej, posiadającej osobowość prawną.

Dzisiaj ARiMR jest największą płatniczą agencją rolniczą w Unii Europejskiej. Jest także jedyną instytucją w Polsce, która rozdysponowuje europejskie środki na rolnictwo, przetwórstwo rolno-spożywcze, rozwój obszarów wiejskich oraz rybactwo. W swojej ofercie ma szereg programów finansowej pomocy.

### Odbudowa produkcji rolnej

Od początku działalności Agencji rolnicy mogą korzystać z dopłat do oprocentowania kredytów bankowych. Przez 25

For 25 years, the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture has been financially supporting Polish farmers and rural residents. For twenty-five years of its activity, it has provided to them, by the end of 2018, a total of EUR 323.5 billion from the national and EU funds. Thanks to these funds, thousands of farms have been modernised, Poland has become a global exporter of food, and the quality of life in the countryside has improved.

The ARMA was established in 1994. It was created on a basis of the Agriculture Restructuring and Writing Off Debt Fund existing since 1992, and was modeled on the French National Center for the Development of Farm Structures (CNASEA), a specialised governmental agenda with legal personality.

Today, the ARMA is the largest agricultural paying agency in the European Union. It is also the only institution in Poland that distributes the European funds for agriculture, agri-food processing, rural development and fisheries. Its offer contains a number of financial aid schemes.

### Reconstruction of the agricultural production

Since the beginning of the Agency's activities, farmers may use subsidies to bank loan interest. Over 25 years, the ARMA

lat ARiMR pomogła w spłacie ponad 5,8 mln kredytów, przeznaczając na dopłaty do nich 17,3 mld zł. Pieniądze na ten cel pochodzą z budżetu krajowego. Z tego też źródła Agencja m.in. dofinansowuje koszty utylizacji padłych zwierząt gospodarskich, a także przekazuje rolnikom rekompensaty za szkody spowodowane w gospodarstwach przez suszę, powódź, przymrozki, huragany czy afrykański pomór świń. Pieniądze te pomagają odbudować produkcję rolną, zniszczoną pogodowymi zdarzeniami czy chorobą zwierząt. Rok 2018 był rekordowy pod względem wypłaty środków na ten cel. ARiMR wsparła rolników kwotą ponad 1,8 mld zł. Łącznie od początku swojej działalności przekazała w ramach wsparcia krajowego ponad 24 mld zł.

### Investments in rural areas

Wielkim, prorozwojowym impulsem dla polskiej wsi i rolnictwa stała się możliwość korzystania z europejskich środków, przeznaczonych na inwestycje na obszarach wiejskich. Zaczęło się w 2002 r. od przedakcesyjnego programu SAPARD, który służył polskiemu gospodarstwu oraz zakładom przetwórczym w dostosowaniu się do standardów i procedur obowiązujących na unijnym rynku.

Aby móc realizować ten program, ARiMR musiała otrzymać status akredytowanej agencji płatniczej. W ten sposób stała się pierwszą instytucją w Polsce, działającą w oparciu o procedury obowiązujące w Unii Europejskiej.

4,5 mld zł, przekazanych przez Agencję 16,7 tys. beneficjentom w ramach SAPARDU, stanowiło jednak dopiero preludium do transferu na polską wieś dziesiątek miliardów złotych, do których Polska uzyskała dostęp wraz z przystąpieniem do Unii Europejskiej w 2004 r. ARiMR stała się główną instytucją dystrybuującą te środki.

Z czterech, realizowanych przez ARiMR od 2004 r. programów, wspierających rozwój obszarów wiejskich – SPO Restruk-

has helped repay more than 5.8 million loans, allocating PLN 17.3 billion for subsidies to those loans. The funds for this purpose come from the national budget. From this source, the Agency, inter alia, co-finances the costs of disposal of dead farm animals and provides compensation to farmers for damage caused on farms by drought, flood, frost, hurricanes or African swine fever. These funds help rebuild the agricultural production, destroyed by weather events or animal diseases. The year 2018 was a record-breaking year in terms of paying funds for this purpose. The ARMA supported farmers with an amount of more than PLN 1.8 billion. In total, from the beginning of its activity, it has provided more than PLN 24 billion as part of national support.

### Investments in rural areas

A great, development-oriented stimulus for the Polish countryside and agriculture has become a possibility of using the European funds allocated for investments in rural areas. It started in 2002 with the pre-accession SAPARD programme, which was used by Polish farms and processing plants to adapt to the standards and procedures applicable in the EU market.

To be able to implement this programme, the ARMA had to receive the status of an accredited paying agency. In this way, it became the first institution in Poland acting based on the procedures applicable in the European Union.

PLN 4.5 billion provided by the Agency to 16.7 thousand beneficiaries under the SAPARD programme were, however, only a prelude to providing the Polish countryside with tens of billions of PLN, to which Poland gained access thanks to the accession to the European Union in 2004. The ARMA became the main institution distributing those funds.

From four rural development programmes implemented by the ARMA since 2004 – the SPO Restructuring 2004-2006,



**543,2 TYS. NOWYCH MASZYN I URZĄDZEŃ GOSPODARSKICH KUPILI ROLNICY DZIĘKI WSPARCIU ARiMR, W TYM 72,3 TYS. CIĄGNIKÓW**

**543.2 THOUSAND PIECES OF NEW FARM MACHINERY AND EQUIPMENT PURCHASED BY FARMERS THANKS TO SUPPORT FROM THE ARMA, INCLUDING 72.3 THOUSAND TRACTORS**

turyzacja 2004-2006, PROW na lata 2004-2006, PROW na lata 2007-2013 oraz PROW na lata 2014-2020 – wypłaconych zostało do końca 2018 r. łącznie około 109 mld zł.

Za te pieniądze rolnicy m.in. zmodernizowali swoje gospodarstwa. Łącznie Agencja przekazała im na ten cel 14,9 mld zł. Kupili w sumie 543,2 tys. maszyn i urządzeń rolniczych, w tym 72,3 tys. ciągników, zrealizowali 11,4 tys. inwestycji budowlanych. Przyczyniło się to nie tylko do zwiększenia wydajności i rentowności gospodarstw, ale także do poprawy jakości produkcji i zwiększenia jej różnorodności.

RDP for 2004-2006, RDP for 2007-2013 and RDP for 2014-2020 – a total of about PLN 109 billion was paid by the end of 2018.

For this money, farmers, inter alia, modernised their farms, for this purpose the Agency provided them with PLN 14.9 billion in total. They purchased in total 543.2 thousand pieces of agricultural machinery and equipment, including 72.3 thousand tractors, and implemented 11.4 thousand construction investments. This contributed not only to increasing the productivity and profitability of farms, but also to improving the quality of production and increasing its diversity.

Polska pochwalić się może największą, spośród krajów Unii Europejskiej, liczbą młodych rolników. Zmianę pokoleniową na wsi przyspieszyły także środki przekazane przez Agencję, które starszym rolnikom pozwoliły przejść na emeryturę, a ich młodszym, dobrze wykształconym następcom, stworzyć 62,7 tys. nowych, efektywniejszych gospodarstw.

By lepiej konkurować na rynku wspólnotowym, polscy rolnicy zaczęli się zrzeszać. Agencja wsparła finansowo powstanie i działalność ponad 1,5 tys. grup producentów rolnych.

Środki przekazane przez ARiMR umożliwiły również dynamiczny rozwój przetwórstwa rolno-spożywczego. Agencja pomogła w budowie lub modernizacji 3,3 tys. zakładów tej branży. Dzisiaj należą one do najnowocześniejszych na świecie.

To wszystkie działania sprawiły, że wartość eksportu polskich produktów rolno-spożywczych wzrosła od 2004 r. ponad czterokrotnie, a Polska stała się jednym z najważniejszych producentów żywności w Europie.

### Poprawa jakości życia mieszkańców wsi

Zmieniły się gospodarstwa, przemysł rolno-spożywczy, ale także jakość życia mieszkańców wsi i miasteczek. Za pieniądze, przekazane przez ARiMR, zmodernizowano lub wybudowano 10,7 tys. km dróg lokalnych, 1,2 tys. km ścieżek rowerowych

Poland can boast of the largest number of young farmers among the European Union countries. The generational change in the countryside was also accelerated by the funds provided by the agency, which allowed older farmers to retire, and their younger, well-educated successors to create 62.7 thousand new, more efficient farms.

To compete better in the Community market, Polish farmers started to associate. The Agency has financially supported the creation and activity of more than 1.5 thousand producer groups.

The funds provided by the ARMA also enabled the dynamic development of agri-food processing. The Agency helped build or modernise 3.3 thousand processing establishments. Today, they belong to the most modern establishments in the world.

All these activities made the export value of Polish agri-food products increase more than four times since 2004, and Poland has become one of the most important producers of food in Europe.

### Improving the quality of life of rural residents

Farms and the agri-food industry have changed, so has the quality of life of people living in villages and small towns.



**3,3 TYS. – TO LICZBA ZAKŁADÓW PRZETWÓRCZYCH, KTÓRE POWSTAŁY LUB ZOSTAŁY ZMODERNIZOWANE PRZY WSPARCIU FINANSOWYM AGENCJI**

**3.3 THOUSAND – THE NUMBER OF PROCESSING PLANTS WHICH HAVE BEEN BUILT OR MODERNISED THANKS TO FINANCIAL SUPPORT OF THE AGENCY**

i szlaków turystycznych, powstały tysiące kilometrów sieci wodociągowej i kanalizacyjnej, setki oczyszczalni ścieków, systemy segregacji odpadów, zakłady wytwarzania energii ze źródeł odnawialnych, setki placów zabaw, odnowiono centra wielu miejscowości, wybudowano bądź zmodernizowano wiele świetlic wiejskich i domów kultury.

Wzrosła również konkurencyjność gospodarcza terenów wiejskich, na którą składa się już nie tylko produkcja żywności, ale również turystyka, usługi, handel, rzemiosło i działalność wielu różnych firm. 14,9 tys. przedsiębiorców uzyskało wsparcie z ARiMR na utworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw, na wsi powstało w sumie 73,6 tys. miejsc pracy poza rolnictwem. Zwiększyła się przedsiębiorczość mieszkańców obszarów wiejskich.

### Wzrost dochodów rolniczych rodzin

Wzrosły także dochody rolniczych rodzin. To zasługa m.in. płatności bezpośrednich i obszarowych. O te płatności ubiega się co roku ponad 1,3 mln rolników, a pula środków, przeznaczonych na ten cel od momentu startu systemu dopłat w Polsce w 2004 r., wzrosła ponad dwukrotnie. Do końca 2018 r.

For the funds provided by the ARMA, it was possible to modernise or build 10.7 thousand kilometres of local roads, 1.2 thousand kilometres of cycle paths and tourist trails, thousands kilometres of water supply and sewage systems, hundreds of wastewater treatment plants, waste sorting systems, renewable energy production facilities, hundreds of playgrounds, centres of many villages were renovated and many village community rooms and community centres were built or modernised.

There was also an increase in the economic competitiveness of rural areas, which consists not only of the production of food but also tourism, services, trade, crafts and activities of many different companies. 14.9 thousand entrepreneurs received support from the ARMA for the creation and development of microenterprises, a total of 73.6 thousand non-agricultural jobs were created in the countryside. Entrepreneurship of rural residents has increased.

### Increase in income of farm families

Income of farm families has also increased. This was possible to, inter alia, direct and area payments. Every year, these



Agencja wypłaciła z tytułu płatności bezpośrednich i obszarowych łącznie ponad 172 mld zł.

W 2015 r. rolnicy otrzymali od ARiMR po raz pierwszy zaliczki na poczet płatności bezpośrednich. 70-proc. zaliczki są znaczącym wsparciem w okresie jesienno-zimowym, w którym zazwyczaj rolnicy zaopatrują swoje gospodarstwa w nawozy, środki ochrony roślin, kupując sprzęt rolniczy. W 2018 r. po wielkiej su-

payments are applied for by more than 1.3 million farmers, and the pool of funds allocated for this purpose has increased more than twice since the launch of the subsidy system in Poland in 2004. By the end of 2018, the Agency paid a total of more than PLN 172 billion for direct and area payments.

In 2015, for the first time farmers received advance payments for direct payments from the ARMA. Advance



**62,7 TYS. MŁODYM ROLNIKOM, PIENIĄDZE PRZEKAZANE PRZEZ AGENCJĘ, POMOGŁY W UTWORZENIU WŁASNYCH GOSPODARSTW**

**62.7 THOUSAND YOUNG FARMERS COULD CREATE THEIR OWN FARMS THANKS TO THE FUNDS PROVIDED BY THE AGENCY**

szczy, która spustoszyła szereg upraw, przekazane przez Agencję zaliczki, pomogły poprawić płynność finansową gospodarstw, powstrzymać proces ich upadku.

### Cyfrizacja wsi

ARiMR ma także udział w procesie cyfrizacji polskiej wsi. W 2018 r. Agencja wyposażała rolników w dwa internetowe narzędzia: eWniosekPlus oraz portal IRZplus, które są pomocne w załatwianiu spraw, związanych z prowadzeniem gospodarstwa, oszczędzają czas na realizację takich zadań, a także poszerzają umiejętności rolników w korzystaniu z nowoczesnych technologii.

Dzięki wykorzystaniu aplikacji eWniosekPlus, w ubiegłym roku po raz pierwszy w historii, działającego w Polsce unijnego systemu dopłat bezpośrednich i obszarowych, 900 tys. z 1,3 mln rolników, ubiegających się o te płatności, mogło złożyć wnioski przez internet, bez wychodzenia z domu. W 2019 r. rolników, którzy przesłali dokumenty drogą elektroniczną, było już 200 tys. więcej.

Z kolei portal IRZplus jest przeznaczony dla posiadaczy zwierząt gospodarskich. Łączy on w sobie zalety elektronicz-

payments of 70% are significant support in the autumn-winter period, in which farmers usually purchase fertilisers, plant protection products and agricultural equipment. In 2018, after enormous drought that destroyed many crops, advance payments provided by the Agency helped improve the financial liquidity of farms and stop the process of their collapse.

### Rural digitisation

The ARMA is also involved in the process of digitisation of the Polish countryside. In 2018, the Agency provided farmers with two online tools: eWniosekPlus and the IRZplus portal, which are helpful in handling farm-related matters, save time spent on implementing such tasks, and improve farmers' skills as regards the use of modern technologies.

Thanks to the use of the eWniosekPlus application, last year, for the first time in the history of the EU direct and area payment scheme functioning in Poland, 900 thousand of 1.3 million farmers applying for those payments could submit their applications online, without a need to leave their houses. In



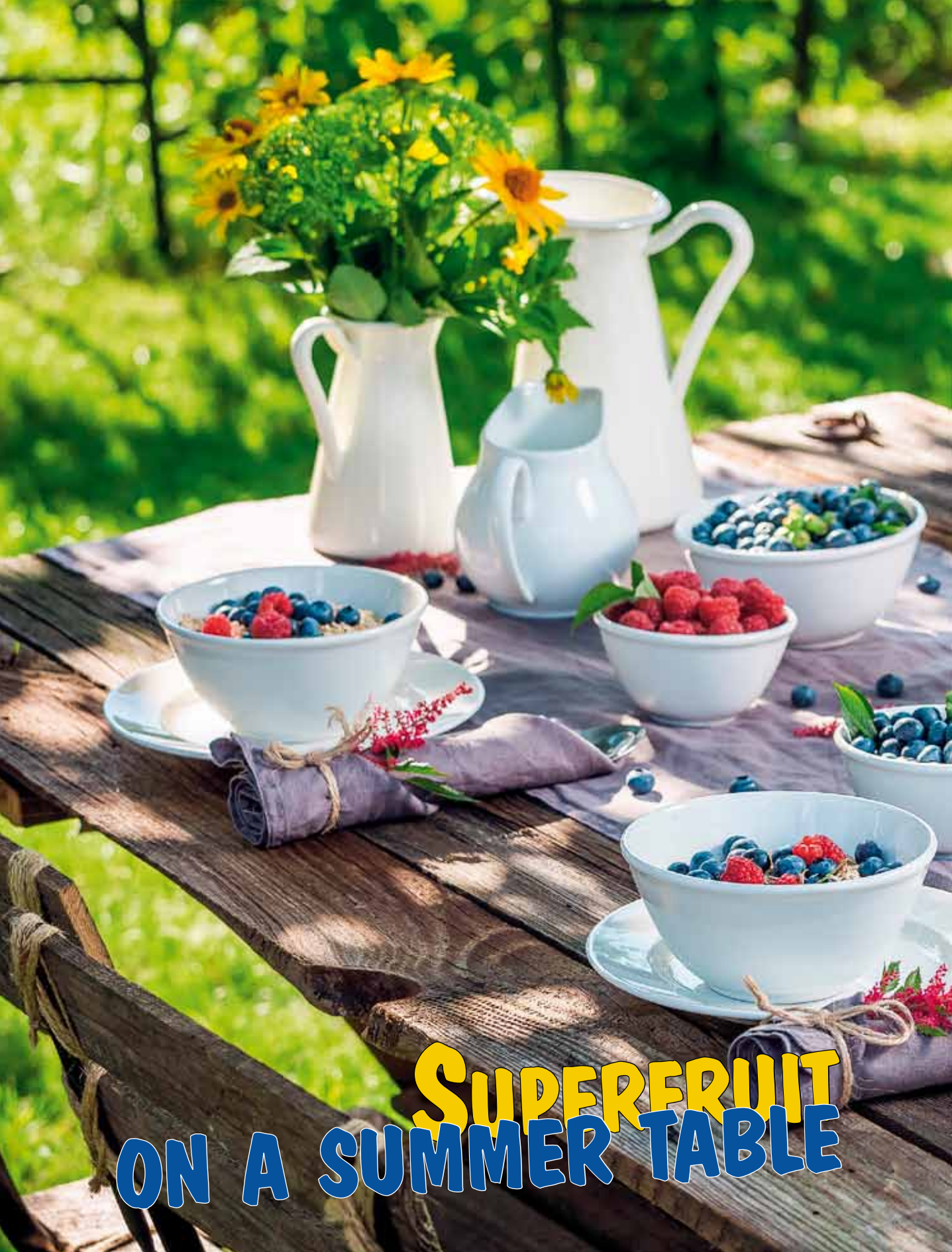
**73,6 TYS. MIEJSC PRACY POZA ROLNICTWEM POWSTAŁO NA OBSZARACH WIEJSKICH DZIĘKI ŚRODKOM PRZEKAZANYM PRZEZ ARiMR**

**73.6 THOUSAND NON-AGRICULTURAL JOBS WERE CREATED IN RURAL AREAS THANKS TO THE FUNDS PROVIDED BY THE ARMA**

nej księgi stada, gromadzącej wszystkie potrzebne rolnikowi informacje o hodowanych przez niego krowach, kozach, świnach czy owcach, a także platformy, umożliwiającej załatwienie spraw, wymaganych przy posiadaniu zwierząt gospodarskich, bez konieczności udawania się do urzędu.

2019, the number of farmers who sent the documents electronically was already higher by 200 thousand.

In turn, the IRZplus portal is intended for livestock owners. It combines the advantages of an electronic herd book gathering all the information the farmer needs about his cows, goats, pigs and sheep, as well as a platform that allows him to handle matters required in the case of holding livestock, without a need of going to an office.



# SUPERFRUIT ON A SUMMER TABLE



# SUPEROWOCE NA LETNIM STOLE







# Czas na polskie superowoce

## Time for Polish superfruit

Owoce są jednym z najbardziej cenionych surowców wśród produktów spożywczych. Mają wyjątkowy skład chemiczny i związane z nim właściwości prozdrowotne. Zasadne jest uzupełnianie codziennej diety właśnie świeżymi owocami sezonowymi. Europejczycy, co ciekawe, częściej sięgają po owoce niż warzywa, ale ciągle spożywamy ich jeszcze zbyt mało.

Jako kraj jesteśmy potentatem w produkcji owoców w Europie, dlatego polskie organizacje branżowe i grupy producenckie postanowiły zrealizować wspólną kampanię „Czas

Fruit are one of the most valuable raw materials among food products. They have an exceptional chemical composition and related health-promoting qualities. It is relevant to supplement our daily diet with fresh seasonal fruit. What is interesting, the Europeans more often choose fruit rather than vegetables, but we still eat too little of them.

As a country, we are a potentate in the production of fruit in Europe, therefore, Polish industry organisations and producer groups decided to carry out a joint campaign entitled

na polskie superowoce". Zachęca ona do spożywania codziennie polskich owoców jagodowych: borówek, truskawek, malin, czarnych porzeczek, mini-kiwi, jagód kamczackich i aronii.

Drugim ważnym celem tego projektu jest uświadcianie konsumentom, jak ważne i zdrowe jest jedzenie polskich owoców jagodowych w sezonie. Kampania edukuje, uświadcia, a także pokazuje polską żywność, która jest smaczna i zdrowa.

Projekt ten to bezprecedensowa współpraca. Grupy producentów i organizacje branżowe łączą siły, by skutecznie budować nawyk codziennego dostarczania organizmowi owocowej porcji zdrowia. Kampanię realizuje Krajowy Związek Grup Producentów Owoców i Warzyw. Wśród partnerów projektu są: Stowarzyszenie Plantatorów Borówki Amerykańskiej, Stowarzyszenie Plantatorów Truskawki, Krajowe Stowarzyszenie Plantatorów Czarnych Porzeczek, Stowarzyszenia Plantatorów MiniKiwi. Realizacja zadania odbywa się pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Głównego Inspektora Sanitarnego we współpracy z Instytutem Ogrodnictwa w Skierniewicach.

"Time for Polish superfruit". It encourages people to eat, on a daily basis, Polish berry fruit: blueberries, strawberries, raspberries, blackcurrants, hardy kiwi, honeyberries and chokeberries.

Another important objective of this project is to make consumers realise how essential and healthy it is to eat Polish berry fruit during the season. The campaign educates, raises awareness and also presents Polish food which is tasty and healthy.

This project is unprecedented cooperation. Producer groups and industry organisations unite so as to build more efficiently the custom of providing the body with a daily portion of healthy fruit. The campaign is carried out by the National Association of Fruit and Vegetable Producer Groups. Among the project partners, there are: Association of Northern Highbush Blueberry Growers, Association of Strawberry Growers, National Association of Blackcurrant Growers, Association of Hardy Kiwi Growers. The task is implemented under the auspices of the Ministry of Agriculture and Rural Development and the Chief Sanitary Inspector, in cooperation with the Institute of Horticulture in Skierniewice.

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW ■ MARD, ZDJĘCIA ■ PHOTO BY: BIURO PRASOWE/MRiRW ■ PRESS OFFICE/MARD

# Owoce made in Poland

## Fruit made in Poland

Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach włączył się w kampanię promocyjną „Czas na polskie superowoce”, prezentując rodzime odmiany i osiągnięcia programów hodowli truskawek, porzeczki czarnej, borówki wysokiej i maliny właściwej.

### Porzeczka czarna

Porzeczka czarna (*Ribesnigrum L.*) jest gatunkiem powszechnie uprawianym w wielu krajach i na kilku kontynentach w strefie klimatu umiarkowanego. Polska od wielu lat jest zdecydowanym liderem w produkcji i eksporcie tych owoców. Wysoka produkcja porzeczki czarnej i pozycja w rankingu światowym jest efektem postępu biologicznego (w postaci nowo wyhodowanych odmian w Instytucie Ogrodnictwa) oraz nowoczesnych technologii produkcji, w tym maszynowego zbioru owoców.

Hodowla twórcza nowych odmian porzeczki czarnej w Polsce ma długą tradycję. Została rozpoczęta w dawnym Instytucie Sadownictwa w Skierniewicach na początku lat 50. XX wieku przez inż. Kazimierza Somorowskiego. Była ukierunkowana na uzyskanie rodzimych odmian porzeczki, lepiej plonujących od uprawianych wówczas odmian zagranicznych. Efektem tych prac było uzyskanie odmian: Bzura, Dunajec, Łódka, Ner, Warta i Wisła. W latach 1968-1985 prace hodowlane nad porzeczka czarna były kontynuowane przez dra Józefa Gwozdeckiego,

The Institute of Horticulture in Skierniewice joined the promotional campaign entitled "Time for Polish superfruit", by presenting indigenous varieties and achievements of breeding programmes for strawberries, blackcurrants, northern highbush blueberries and red raspberries.

### Blackcurrant

Blackcurrant (*Ribesnigrum L.*) is a species commonly cultivated in many countries and several continents in the temperate climate zone. For many years, Poland has been a strong leader in the production and export of these fruit. The high production of blackcurrant and the position in the global ranking result from biological progress (in a form of newly bred varieties at the Institute of Horticulture) and modern production technologies, including machine harvesting of fruit.

Creative breeding of new varieties of blackcurrant in Poland has a long tradition. It was started at the former Institute of Pomology in Skierniewice in the early 50s of the 20<sup>th</sup> century by inż. Kazimierz Somorowski. It was aimed at obtaining indigenous varieties of blackcurrant giving better yields than foreign varieties cultivated back then. This work resulted in obtaining the following varieties: Bzura, Dunajec, Łódka, Ner, Warta and Wisła. In the years 1968-1985, the





PORZECZKA CZARNA ■ BLACKCURRANT

zaś efektem były odmiany Bona i Ceres. Pierwsza wytwarza deserowe, bardzo smaczne owoce o wysokich wartościach prozdrowotnych i jest ciągle uprawiana w kraju i zagranicą, przede wszystkim w uprawie szpalerowej. Odmiana Ceres była pierwszą odporną na najgroźniejszego szkodnika porzeczki czarnej – wielkopąkowca porzeczkowego (*Cecidophyopsis ribis*).

Program hodowli twórczej porzeczki czarnej (zapoczątkowany w roku 1986), prowadzony jest w Zakładzie Hodowli Roślin Ogrodniczych przez dra hab. Stanisława Plutę, prof. IO, w ramach Programu Wieloletniego, finansowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Program ten obejmuje

breeding work on blackcurrant was continued by dr Józef Gwozdecki, and the result were the Bona and Ceres varieties. The former gives dessert, very tasty fruit with the high health values and is still cultivated home and abroad, especially in rows. The Ceres variety was the first one resistant to the most dangerous pest of blackcurrant, the blackcurrant gall mite (*Cecidophyopsis ribis*).

The creative breeding programme of blackcurrant (launched in 1986) is carried out at the Department of Horticultural Plant Breeding by dr hab. Stanisław Pluta, Professor of the IH, under the Multiannual Programme financed by the Ministry of Agriculture and Rural Development. This programme mainly included: qualitative, resistance and adaptive breeding. New varieties must be characterised by high fertility, fitness for different types of fruit management (processing, freezing, consumption of fresh fruit), good adaptation to Polish climate and soil conditions and soil and to various cultivation technologies – industrial varieties for combine harvesting of fruit, and dessert varieties for the in-row cultivation. Regardless of the fruit management method, all varieties should be hardly susceptible or resistant to the most dangerous pests attacking plants and their fruit.

So far, 10 varieties (Tisel, Tiben, Ores, Ruben, Tines, Gofert, Polares, Tihope, Polben and Polonus) have been obtained during the breeding work and are included in the national register of the Research Centre for Cultivar Testing. Most varieties are covered by Community protection law in the territory of EU countries. In addition, three varieties (Gofert, Polares and Tihope) were patented in the USA in 2016 and covered by legal protection in Canada in 2018.

New Polish varieties of blackcurrant gained great recognition among Polish growers. The available data shows that the share of Polish varieties in the commercial cultivation in our

Polska znajduje się na 2 miejscu na świecie, po Federacji Rosyjskiej w produkcji porzeczek. Powierzchnia uprawy porzeczek ogółem (czarnych i kolorowych łącznie) w Polsce w ostatnich latach wynosiła przeciętnie ponad 44 tys. ha. Zbiory tych owoców w 2018 roku wyniosły 164,6 tys. ton, tj. o około 28% więcej niż rok wcześniej. Zdecydowaną większość stanowiły porzeczki czarne, których zebrano około 126,3 tys. ton.

## EKSPORT

W 2018 roku wolumen eksportu świeżych, czarnych porzeczek wyniósł 2,5 tys. ton, a jego wartość ponad 1,1 mln EUR. Odbiorcą świeżych, czarnych porzeczek były w większości państwa UE. Największymi ich odbiorcami (wg ilości) były: Niemcy (47%) i Austria (17%). Spośród państw spoza UE najwięcej porzeczek sprzedano na Białorusi (21%).

Zdecydowanie więcej eksportuje się z Polski porzeczek zamrożonych, niż porzeczek świeżych. Wolumen eksportu ogółem porzeczek czarnych zamrożonych w 2018 r. wyniósł 45,1 tys. ton (za około 22 mln EUR), z czego większość (56%) stanowił eksport do państw UE. W porównaniu z 2017 rokiem wolumen eksportu zwiększył się o 13%. Głównymi odbiorcami porzeczek czarnych zamrożonych w 2018 r. były: Niemcy (22%), Białoruś (36%), Wielka Brytania (9%), Holandia (8%) oraz Belgia (5%).



je przede wszystkim: hodowlę jakościową, odpornościową i adaptacyjną. Nowe odmiany muszą charakteryzować się wysoką plennością, dobrą przydatnością do różnego sposobu zagospodarowania owoców (przetwórstwo, zamrażalnictwo, konsumpcja w stanie świeżym), dobrym przystosowaniem do polskich warunków klimatyczno-glebowych i różnych technologii uprawy – odmiany przemysłowe do kombajnowego zbioru owoców, a odmiany deserowe do uprawy szpalerowej. Niezależnie od sposobu zagospodarowania owoców, wszystkie odmiany powinny być mało podatne lub odporne na najgroźniejsze agrofagi, atakujące rośliny i ich owoce.

Dotychczas w ramach prac hodowlanych uzyskano 10 odmian (Tisel, Tiben, Ores, Ruben, Tines, Gofert, Polares, Tihope, Polben i Polonus), które znajdują się w krajowym rejestrze Centralnego Ośrodka Badania Odmian Roślin Uprawnych. Większość odmian objęta jest wspólnotowym prawem ochrony na terytorium krajów UE. Ponadto trzy odmiany (Gofert, Polares i Tihope) otrzymały patent w USA w 2016 r. oraz ochronę prawną w Kanadzie w 2018.

Nowe polskie odmiany porzeczki czarnej zyskały duże uznanie wśród polskich plantatorów. Z dostępnych danych wynika, że udział polskich odmian w uprawie towarowej w naszym kraju stanowi aktualnie ponad 80%, przy czym większość (około 50%) stanowi odmiana Tisel.

Nowo wyhodowane i wdrożone do produkcji odmiany porzeczki czarnej są bardzo ważnym nośnikiem postępu biologicznego, przyczyniają się do utrzymania wysokiej pozycji i konkurencyjności polskiego sadownictwa przy zachowaniu wymogów ochrony środowiska i zasad produkcji bezpiecznej żywności, zgodnie z aktualnymi wymaganiami w UE.

### Borówka wysoka

Borówka wysoka (*Vaccinium corymbosum* L.) jest krzewem owocowym z rodziny wrzosowatych, rosnącym w stanie dzikim w Ameryce Północnej. W Polsce uprawiana jest od kilkadziesiąt lat, jednak dynamiczny rozwój produkcji owoców tego gatunku nastąpił dopiero po sprowadzeniu przez dra K. Pliszkę (SGGW) ciekawych odmian z USA (w końcu lat 60. ubiegłego wieku) i wdrożeniu ich do uprawy w naszym kraju.

country is currently more than 80%, with the majority (around 50%) being the Tisel variety.

Newly bred and implemented into production blackcurrant varieties are a very important medium of biological progress, contribute to maintaining the high position and competitiveness of Polish horticulture while observing the environmental requirements and safe food production rules, in accordance with the current EU requirements.

### Northern highbush blueberry

Northern highbush blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) is a fruit bush from the heather family, growing in the wild in North America. In Poland, it has been cultivated for several decades, however, the dynamic development in the production of this species took place when dr K. Pliszka (SGGW) imported interesting varieties from the USA (at the end of the 60s of the 20<sup>th</sup> century) and implemented them into cultivation in our country. In the last 20 years, the cultivation of highbush blueberry has been the fastest growing type of fruit production in Poland. According to the CSO (2018), the domestic production of highbush blueberry fruit is estimated at about 21 thousand tonnes. Currently, Poland is ranked second in Europe (after Spain) and sixth in the global ranking.

Fruit of highbush blueberry are valuable, dessert berries, containing vitamins: A, B1, B2, B3, phosphorus, potassium, calcium, sodium, folic acid and phytoestrogens. They are characterised by the high antioxidant activity resulting from the content of polyphenols, including especially anthocyanins. The consumption of these fruit has a beneficial effect on health.

The most popular varieties of highbush blueberry cultivated in Poland are: Duke, Bluecrop, Bluegold, Spartan and Sunrise. In plantations, the varieties such as Bonus, Chandler, Toro, and most recently Draper, Liberty and Aurora are also planted. The major advantages of the new varieties are: high fertility, size, firmness and attractiveness of fruit, late time of flowering and ripening of fruit, as well as the resistance of plants to frost in the climatic conditions of Poland.

The first breeding work on highbush blueberry was carried out by dr Kazimierz Pliszka – employee of the Depart-

Poland occupies the 2<sup>nd</sup> position in the world, after the Russian Federation, in the production of currants. The total cultivation area of currants (black and coloured currants in total) in Poland in recent years has been, on average, more than 44 thousand ha. The harvest of these fruit in 2018 was 164.6 thousand tonnes, i.e. by about 28% more than the year before. The vast majority were blackcurrants, the harvest of which was about 126.3 thousand tonnes.

### EXPORT

In 2018, the export volume of fresh blackcurrants was 2.5 thousand tonnes and its value more than EUR 1.1 million. The customers of fresh blackcurrants were mostly the EU countries. The largest customers (by quantity) were: Germany (47%) and Austria (17%). Among the non-EU countries, the majority of currants were sold to Belarus (21%).

The quantity of frozen currants exported by Poland is by far higher than that of fresh currants. The total export volume of frozen blackcurrants in 2018 was 45.1 thousand tonnes (about EUR 22 million), of which the majority (56%) were exported to the EU countries. When compared to 2017, the export volume increased by 13%. The major customers of frozen blackcurrants in 2018 were: Germany (22%), Belarus (36%), the United Kingdom (9%), the Netherlands (8%) and Belgium (5%).



BORÓWKA WYSOKA ■ NORTHERN Highbush BLUEBERRY

W ostatnich 20 latach uprawa borówki wysokiej jest najszybciej rozwijającym się kierunkiem produkcji sadowniczej w Polsce. Według danych GUS (2018) krajowa produkcja owoców borówki wysokiej szacowana jest na około 21 tys. ton. Aktualnie Polska zajmuje drugie miejsce w Europie (po Hiszpanii) oraz szóste miejsce w rankingu światowym.

Owoce borówki wysokiej to wartościowe, deserowe jagody, zawierające witaminy: A, B1, B2, B3, fosfor, potas, wapń, sód, kwas foliowy i fitoestrogeny. Charakteryzują się wysoką aktywnością przeciwutleniającą, wynikającą z zawartości polifenoli, w tym szczególnie antocyjanów. Spożywanie tych owoców ma korzystny wpływ na zdrowie.

Najpopularniejszymi odmianami borówki wysokiej, uprawianymi w Polsce są: Duke, Bluecrop, Bluegold, Spartan i Sunrise. Na plantacjach sadzone są również odmiany Bonus, Chandler, Toro,

ment of Horticulture at the SGGW and a great advocate of introducing that species into cultivation in our country. His long-time breeding and selection work resulted in obtaining two Polish varieties: Bonifacy and KazPliszka and many valuable breeding clones.

The new highbush blueberry breeding programme in Poland started in 2009 in the Institute of Pomology and Floriculture (currently, the Institute of Horticulture in Skierniewice). Highbush blueberry (of northern type) is bred at the Department of Horticultural Plant Breeding by dr hab. Stanisław Pluta, Professor of the IH, under the Multiannual Programme financed by the Ministry of Agriculture and Rural Development. The most important objective of breeding highbush blueberry is to create indigenous varieties well adapted to local environmental conditions – with high frost resistance, resistant or not much susceptible to basic fungal diseases, fertile, with the prolonged ripening time, producing durable fruit of good quality.

The priority of the highbush blueberry breeding programme is to obtain dessert varieties with fruit fit for being consumed fresh. Fruit should be large, firm, aromatic and tasty, with an attractive appearance, with a light blue durable coating, resistant to transport and with the high content of nutrients. Desirable are the varieties with vary-

ing characteristics.

Powierzchnia uprawy borówki w Polsce wynosi około 5,5 tys. ha. Polska jest na 6 miejscu w rankingu największych na świecie producentów borówek i na 2 miejscu w Europie (po Hiszpanii).

## EKSPORT

W 2018 roku wolumen eksportu świeżych borówek, żurawiny i pozostałych owoców z gatunku *Vaccinium* wyniósł 13,9 tys. ton o wartości 81,6 mln EUR. W porównaniu do 2017 roku eksport był większy o 2,0%. Odbiorcą świeżych borówek były prawie w całości wyłącznie państwa UE, do których wyeksportowano (wg masy) ponad 90% całej zagranicznej sprzedaży. Największymi odbiorcami świeżych borówek były: Wielka Brytania (31%), Niemcy (29%), Holandia (12%), Szwecja (4%) oraz Dania (3,5%). Spośród państw spoza UE, odbiorcami świeżych borówek była również Norwegia (7%).

Nieznacznie więcej eksportuje się z Polski borówek zamrożonych, niż świeżych owoców. Wolumen eksportu ogółem borówek zamrożonych w 2018 r. wyniósł 14,8 tys. ton (ok. 35,4 mln EUR), z czego około 80% (tj. około 12 tys. ton) stanowił eksport do państw UE. W porównaniu do 2017 roku (biorąc pod uwagę ilość) eksport zamrożonych borówek był większy o 2,2%. Głównymi odbiorcami tych owoców w 2018 r. były: Niemcy (30%), Białoruś (14%), Francja (9,4%), Litwa (8,9%), Holandia (6,4%), Belgia (5,8%) oraz Szwecja (5,5%).



a ostatnio Draper, Liberty i Aurora. Najważniejsze zalety nowych odmian, to: wysoka plenność, wielkość, jędrność i atrakcyjność owoców, późna pora kwitnienia i dojrzewania owoców, a także wytrzymałość roślin na mróz w warunkach klimatycznych Polski.

Pierwsze prace hodowlane nad borówką wysoką prowadzone były przez dra Kazimierza Pliszkę – pracownika Katedry Sadownictwa SGGW oraz wielkiego orędownika wprowadzenia do uprawy w naszym kraju tego gatunku. Efektem jego wieloletnich prac hodowlanych i selekcyjnych było uzyskanie dwóch polskich odmian: Bonifacy i KazPliszka oraz wielu cennych klonów hodowlanych.

Nowy program hodowli borówki wysokiej w Polsce rozpoczął się w 2009 r. w Instytucie Sadownictwa i Kwiaciarstwa (obecnie Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach). Hodowla borówki wysokiej (północnego typu) prowadzona jest w Zakładzie Hodowli Roślin Ogrodniczych przez dra hab. Stanisława Plutę, prof. IO, w ramach Programu Wieloletniego, finansowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Najważniejszym celem hodowli borówki wysokiej jest wytworzenie rodzimych odmian, dobrze przystosowanych do lokalnych warunków środowiska – o wysokiej mrozoodporności, odpornych lub mało podatnych na podstawowe choroby grzybowe, plennych, o wydłużonej porze dojrzewania, wytwarzających trwałe owoce dobrej jakości.

Priorytetem programu hodowli borówki wysokiej jest uzyskanie odmian deserowych o owocach przydatnych do spożycia w stanie świeżym. Owoce powinny być duże, jędrne, aromatyczne i smaczne, o atrakcyjnym wyglądzie, z jasnoniebieskim nalotem o dobrej trwałości, wytrzymałe na transport i o wysokiej zawartości związków odżywczych i prozdrowotnych. Pożądane są odmiany o zróżnicowanej porze dojrzewania owoców – od bardzo wczesnych do bardzo późnych, odporne na choroby grzybowe.

Drugim kierunkiem hodowli nowych odmian borówki wysokiej jest wytworzenie odmian przetwórczych, nadających się do zbioru kombajnowego. Podczas oceny i selekcji materiałów hodowlanych borówki wysokiej zwraca się uwagę na cechy krzewów, które decydują o przydatności odmian

ing times of fruit ripening – from very early to very late, resistant to fungal diseases.

The second type of breeding new varieties of highbush blueberry is the production of varieties for processing, suitable for combine harvesting. During the assessment and selection of breeding materials of highbush blueberry, attention is paid to the characteristics of bushes, which determine the suitability of the varieties for machine harvesting of fruit. These are: strong growth and elevated type of bushes, high productivity, uniform ripening of fruit, no persistence of a floral envelope on fruit, diverse ripening time and resistance/tolerance to serious fungal diseases.

Traditional cross-breeding consists in controlled pollination of flowers of selected parental varieties, harvesting fruit from pollination and extraction of seeds, production and selection of seedlings. The first hybridisation operations of selected parental forms of highbush blueberry were carried out at the Institute in the spring of 2008. Over 11 years, a total of about 680 combinations of hybridisation were made and more than 36 thousand seedlings from the F1 generation were obtained, whose phenotypic assessment is currently carried out under field conditions. It is assumed that within 4-5 years new varieties of highbush blueberry from the IH breeding will be submitted for VCU trials at COBORU.

### Red raspberry

For a long time, red raspberry has been a very important species of fruit plants in the group of berry bushes. Currently, more than 100 thousand tonnes of raspberry are produced in our country, in this respect Poland occupies the second place in Europe and the fifth place in the world. Such a high position is possible thanks to the fact that the Institute of Pomology and Floriculture (currently, the Institute of Horticulture), almost forty years ago, started the native breeding programme of new varieties. From the beginning as part of that programme, financed by the Ministry of Agriculture and Rural Development and headed by Dr Jan Danek at the the Fruit Growing Experimental Station in Brzezna, two im-

The cultivation area of blueberries in Poland is about 5.5 thousand ha. Poland occupies the 6<sup>th</sup> position in the ranking of the largest global producers of blueberries and the 2<sup>nd</sup> position in Europe (after Spain).

### EXPORT

In 2018, the export volume of fresh blueberries, cranberries and other fruit of *Vaccinium* species was 13.9 thousand tonnes and its value – EUR 81.6 million. When compared to 2017, the export was higher by 2%. The customers of fresh blueberries were almost only the EU countries, to which more than 90% of the whole foreign sales were exported (by weight). The largest customers of fresh blueberries were: the United Kingdom (31%), Germany (29%), the Netherlands (12%), Sweden (4%) and Denmark (3.5%). Among the non-EU countries, the customers of fresh blueberries was also Norway (7%).

The quantity of frozen blueberries exported by Poland is slightly higher than that of fresh blueberries. The total export volume of frozen blueberries in 2018 was 14.8 thousand tonnes (about EUR 35.4 million), of which about 80% (i.e. about 12 thousand tonnes) were exported to the EU countries. When compared to 2017 (taking the quantity into account), the export of frozen blueberries was higher by 2.2%. The major customers of these fruit in 2018 were: Germany (30%), Belarus (14%), France (9.4%), Lithuania (8.9%), the Netherlands (6.4%), Belgium (5.8%) and Sweden (5.5%).



MALINA WŁAŚCIWA ■ RED RASPBERRY

do maszynowego zbioru owoców. Są to: silny wzrost i wzniesiony pokrój krzewów, wysoka produktywność, równomierne dojrzewanie owoców, brak utrzymywania się okwiata na owocach, zróżnicowany termin dojrzewania i odporność/tolerancja na groźne choroby grzybowe.

Tradycyjna hodowla krzyżówkowa polega na kontrolowanym zapyleniu kwiatów, wybranych odmian rodzicielskich, zbieraniu owoców z zapyleń i wydobywaniu nasion, produkcji i selekcji siewek. Pierwsze krzyżowania, wybranych form rodzicielskich borówki wysokiej, wykonano w Instytucie wiosną 2008 r. W ciągu 11 lat wykonano łącznie około 680 kombinacji krzyżowań oraz uzyskano ponad 36 tys. siewek pokolenia F1, których ocena fenotypowa jest obecnie prowadzona w warunkach polowych.

as regards the production of raspberries. Fruit of this variety have an attractive appearance, are very tasty and are suitable for consumption both fresh and processed. This variety is cultivated not only in Poland, but also in many other countries.

The effects obtained under the Polish raspberry breeding programme are another evidence of the enormous potential inherent in the genetic resources of this species. They also indicate that at a relatively low cost we can achieve considerable progress in terms of the size and quality of the production of raspberries in Poland, by carrying out research financed from the funds for biological progress in the plant production.

portant breeding types were carried out – the creation of traditional varieties (bearing fruit in the summer) and varieties of repeated fructification (bearing fruit in the summer-autumn period). The existing result of the breeding work was the creation of several traditional varieties, the most popular of which are the Beskid and Laszka varieties and the summer-autumn varieties, such as Polana and Polka and recently also Polonez and Poemat. In particular, the Polka variety has contributed to the enormous increase and strengthening of the global position of Poland

Wielkość produkcji malin (łącznie z jeżyną bezkolcową) w Polsce w 2018 r. wyniosła około 115,6 tys. ton, co oznaczało wzrost o 10,7% w porównaniu do 2017 r. (104,5 tys. ton). Powierzchnia uprawy malin w Polsce wynosi ponad 29 tys. ha. Polska jest na 5 miejscu w rankingu największych na świecie producentów malin i na 2 miejscu w Europie.

#### EKSPORT

W 2018 r. wolumen eksportu świeżych malin wyniósł 11,1 tys. ton, a jego wartość – 15,9 mln EUR. W porównaniu do 2017 roku (biorąc pod uwagę ilość) eksport był większy o 2,8%. Odbiorcą świeżych malin były prawie w całości wyłącznie państwa UE, do których wyeksportowano (wg masy) 99,6% całej zagranicznej sprzedaży. Największymi odbiorcami świeżych malin były: Niemcy (53%), Holandia (20%), Belgia (10%), Austria (7,9%) oraz Włochy (2,1%). Spośród państw spoza UE, odbiorcami niewielkiej ilości malin była Ukraina oraz Białoruś.

Zdecydowanie więcej eksportuje się z Polski malin zamrożonych, niż świeżych. Wolumen eksportu ogółem malin zamrożonych w 2018 r. wyniósł 48,8 tys. ton (ok. 75,2 mln EUR), z czego ponad 90% (tj. około 45 tys. ton) stanowił eksport do państw UE. Głównymi odbiorcami malin zamrożonych w 2018 r. były: Niemcy (35%), Belgia (12%), Holandia (11%), Francja (8,3%), Wielka Brytania (7,6%), Szwecja (6,1%) oraz Dania (3,3%).



Zakłada się, że w ciągu 4-5 lat nowe odmiany borówki wysokiej hodowli IO będą zgłoszone do badań rejestrowych COBORU.

### Malina właściwa

Malina właściwa (czerwona) jest od dawna bardzo ważnym gatunkiem roślin sadowniczych w grupie krzewów jagodowych. Obecnie w naszym kraju produkuje się ponad 100 tys. ton malin, pod tym względem Polska zajmuje piąte miejsce w świecie i drugie w Europie. Tak wysoka pozycja jest możliwa dzięki rozpoczęciu w Instytucie Sadownictwa i Kwiaciarstwa (obecnie Instytut Ogrodnictwa), przed prawie czterdziestu laty, rodzimego programu hodowli nowych odmian. Od początku, w ramach tego programu, finansowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a kierowanego przez dra Jana Danka w Sadowniczym Zakładzie Doświadczalnym w Brzeznej, realizowano dwa ważne kierunki hodowli – wytworzenie odmian tradycyjnych (owocujących w okresie letnim) oraz odmian powtarzających owocowanie (owocujących w okresie letnio-jesiennym). Dotychczasowym efektem prac hodowlanych było wytworzenie kilku odmian tradycyjnych, z których najbardziej rozpowszechnione są Beskid i Laszka oraz odmian letnio-jesiennych, jak Polana czy Polka, a ostatnio także Polonez i Poemat. Zwłaszcza odmiana Polka przyczyniła się do ogromnego zwiększenia i umocnienia światowej pozycji Polski w zakresie produkcji malin. Owoce tej odmiany mają atrakcyjny wygląd, są bardzo smaczne i nadają się do konsumpcji zarówno w stanie świeżym, jak i po przetworzeniu. Odmiana ta uprawiana jest nie tylko w Polsce, ale także w wielu innych krajach.

Uzyskane efekty, w ramach polskiego programu hodowli maliny, są kolejnym dowodem na ogromny potencjał, tkwiący w zasobach genowych tego gatunku. Wskazują też, że stosunkowo niewielkim kosztem można uzyskać ogromny postęp pod względem wielkości i jakości produkcji malin w Polsce, realizując badania, finansowane ze środków na postęp biologiczny w produkcji roślinnej.

TEKST ■ By: **INSTYTUT OGRONICTWA** ■ **THE INSTITUTE OF HORTICULTURE**  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

*Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach jest instytutem badawczym, utworzonym przez połączenie dwóch jednostek badawczo-rozwojowych o długoletniej tradycji i bogatym dorobku naukowo-wdrożeniowym: Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa oraz Instytutu Warzywnictwa. Program badawczy IO obejmuje wszystkie zagadnienia, związane z produkcją ogrodniczą, począwszy od badań nad biologicznymi podstawami produkcji owoców, warzyw, roślin ozdobnych przez biotechnologię, genetykę i hodowlę twórczą, agrotechnikę, ochronę roślin, szkółkarstwo, ochronę zasobów genowych roślin sadowniczych, warzywnych, ozdobnych i miododajnych, nawadnianie, uprawę grzybów jadalnych, przetwórstwo i przechowywalność, bezpieczeństwo żywności, pszczelnictwo po agroinżynierię i ekonomikę. Instytut aktywnie uczestniczy w tworzeniu Europejskiej Przestrzeni Badawczej. Współpracuje z większością polskich oraz zagranicznych branżowych instytutów i uczelni. Jest ważnym centrum szkoleniowym. Ma uprawnienia do nadawania stopni naukowych.*

*The Institute of Horticulture in Skierniewice is a research institute created by merging two research and development units with long tradition and rich scientific and implementation achievements: Research Institute of Pomology and Floriculture and Research Institute of Vegetable Crops. The IH's research programme covers all issues related to the horticultural production, starting from studies on biological fundamentals of the production of fruit, vegetables, ornamental plants through biotechnology, genetics and creative breeding, agrotechnology, plant protection, nurseries, protection of genetic resources of horticultural, vegetable, ornamental and melliferous plants, irrigation, cultivation of edible mushrooms, processing and storage, food safety, beekeeping, to agricultural engineering and economics. The Institute actively participates in creating the European Research Area. It cooperates with most industry, Polish and foreign, institutes and universities. It is an important training centre. It is authorised to grant scientific degrees.*

The production of raspberries (including thornfree blackberries) in Poland in 2018 was about 115.6 thousand tonnes which means an increase by 10.7% when compared to 2017 (104.5 thousand tonnes). The cultivation area of raspberries in Poland is more than 29 thousand ha. Poland occupies the 5<sup>th</sup> position in the ranking of the largest global producers of raspberries and the 2<sup>nd</sup> position in Europe.

### EXPORT

In 2018, the export volume of fresh raspberries was 11.1 thousand tonnes and its value – EUR 15.9 million. When compared to 2017 (taking the quantity into account), the export was higher by 2.8%. The customers of fresh raspberries were almost only the EU countries, to which 99.6% of the whole foreign sales were exported (by weight). The largest customers of fresh raspberries were: Germany (53%), the Netherlands (20%), Belgium (10%), Austria (7.9%) and Italy (2.1%). Among the non-EU countries, the customers of small quantities of raspberries were Ukraine and Belarus.

The quantity of frozen raspberries exported by Poland is by far higher than that of fresh raspberries. The total export volume of frozen raspberries in 2018 was 48.8 thousand tonnes (about EUR 75.2 million), of which more than 90% (i.e. about 45 thousand tonnes) were exported to the EU countries. The major customers of frozen raspberries in 2018 were: Germany (35%), Belgium (12%), the Netherlands (11%), France (8.3%), the United Kingdom (7.6%), Sweden (6.1%) and Denmark (3.3%).

# Grandarosa

## Nowa, polska truskawka

### New Polish strawberry



Truskawka (*Fragaria ananassa*) jest mieszańcem międzygatunkowym, który powstał około 250 lat temu w wyniku przypadkowego skrzyżowania poziomki chilijskiej (*F. chiloensis*) z poziomką wirginijską (*F. virginiana*). W wyniku selekcji, zrobionej przez pierwszych mieszańców, a później dzięki szybkiemu rozwojowi hodowli tego gatunku, powstały odmiany, przystosowane do różnych warunków klimatyczno-glebowych, a także sposobów produkcji i zagospodarowania owoców.

Obecnie na świecie uprawia się około 2 tys. odmian truskawki, zaś w Polsce na plantacjach towarowych lub w przy-

Strawberry (*Fragaria ananassa*) is an interspecies hybrid that was created about 250 years ago as a result of accidental hybridisation of Chilean strawberry (*F. chiloensis*) with Virginia strawberry (*F. virginiana*). As a result of the selection of the first hybrids, and later through the rapid development of growing of this species, the varieties adapted to various climate and soil conditions and to fruit production and management methods have been created.

Currently, about 2,000 varieties of strawberry are cultivated in the world, while in Poland, in commercial plantations



domowych ogrodach ponad 200 odmian, różniących się m.in. porą dojrzewania owoców, ich wielkością, kształtem, barwą, jędrnością i smakiem, a także zawartością składników prozdrowotnych. Asortyment odmian o owocach, przeznaczonych do przetwórstwa i zamrażalnictwa jest zupełnie inny, niż ten do bezpośredniego spożycia. Owoce do przetwórstwa powinny łatwo odchodzić od szypułki, być średniej wielkości, kuliste-go lub sercowatego kształtu, ciemnoczerwonej barwy, a także mieć wysoką zawartość antocyjanów i witaminy C. Owoce deserowe muszą być przede wszystkim smaczne i atrakcyjne – duże, pomarańczowoczerwone lub jasnoczerwone, błyszczą-ce, z dużą zawartością substancji odżywczych. Producenci dodatkowo poszukują odmian plennych, wytrzymałych na mroz, mało podatnych na choroby liści i systemu korzeniowego, o owocach jędrnych, bez skłonności do gnicia, wytrzymałych na transport i przetrzymywanie w temperaturze pokojowej.

Kierunek zagospodarowania owoców decyduje również o zastosowaniu odpowiedniej technologii produkcji. Rośliny, których owoce przeznaczone są do przetwórstwa, najczęściej uprawia się tradycyjną metodą rzędową w odkrytym gruncie. Odmiany deserowe są coraz powszechniej sadzone na podniesionych zagonach wyściółkowanych agrotkaniną, w odkrytym gruncie lub pod osłonami, a ostatnio na rynnach – w matach kokosowych lub donicach. Nowoczesne technologie produkcji, poza znaczną poprawą jakości owoców, pozwalają także na przyspieszenie lub opóźnienie ich dojrzewania, czyniąc je dostępnymi dla konsumenta przez większą część roku.

W Polsce zainteresowanie uprawą truskawki deserowej systematycznie wzrasta, jednak większość z popularnych, światowych odmian została wyhodowana w warunkach przyrodniczych, różniących się od tych, panujących w naszym kraju. W Instytucie Ogrodnictwa, podobnie jak w innych ośrodkach hodowlanych w różnych rejonach świata, prowadzone są ciągle prace, których celem jest uzyskanie odmian odpornych na choroby, szkodniki i stropy abiotyczne, jeszcze bardziej plennych, niż odmiany uprawiane obecnie.

Jedną z nowszych odmian deserowych, bardzo popularną w ostatnim czasie, jest Grandarosa, wyhodowana w Instytucie Ogrodnictwa w Skierniewicach, chroniona prawnie na tere-

ODMIANY DESEROWE SĄ CORAZ POWSZECHNIEJ SADZONE NA PODNIESIONYCH ZAGONACH WYŚCIÓLKOWANYCH AGROTKANINĄ, A OSTATNIO NA RYNNACH – W MATACH KOKOSOWYCH  
 ■ DESSERT VARIETIES ARE MORE AND MORE OFTEN PLANTED IN ELEVATED STRIPS LINED WITH NON-WOVEN CROP COVER, AND RECENTLY IN BEDS – USING COCONUT MATS



or backyard gardens, about 200 varieties are cultivated, differing, inter alia, in terms of the time of ripening of fruit, their size, shape, colour, firmness and taste as well as the content of nutrients. The range of varieties whose fruit are intended for processing and freezing is completely different than that for direct consumption. Fruit for processing should be easily detachable from the hull, of average size, ball- or heart-shaped, of dark red colour and should have the high content of anthocyanins and vitamin C. Dessert fruit must be, first of all, tasty and attractive – large, orange red or light red, shiny, with the high content of nutrients. In addition, producers are in search of fertile, frost-resistant varieties, which are not susceptible to leaf and root system diseases, have firm fruit, without a tendency to rot, resistant to transport and storage in the room temperature.

The type of fruit management also determines the use of an appropriate production technology. Plants whose fruit are intended for processing, are most often cultivated

Produkcja truskawek w Polsce w 2018 r. wyniosła około 196 tys. ton, co oznacza wzrost o ponad 10% w porównaniu do 2017 r. (178 tys. ton). Powierzchnia uprawy truskawek w Polsce wynosi około 50 tys. ha. Polska jest na 8 miejscu w rankingu światowych producentów truskawek i na 2 miejscu w Europie.

## EKSPORT

W 2018 r. wolumen eksportu świeżych truskawek wyniósł 5,9 tys. ton, a jego wartość - 8,8 mln EUR. Odbiorcą świeżych truskawek były w większości państwa UE, do których wyeksportowano (wg masy) 78% całej zagranicznej sprzedaży. Największymi odbiorcami truskawek świeżych były: Holandia (23%), Białoruś (15%), Litwa (11%), Niemcy (10%) oraz Belgia (7,5%). Spośród państw spoza UE, oprócz Białorusi, najwięcej tych owoców trafiło do Norwegii (6,6%).

Z Polski eksportuje się zdecydowanie więcej truskawek zamrożonych niż świeżych. Wolumen eksportu ogółem truskawek zamrożonych w 2018 r. wyniósł 98,5 tys. ton (ok. 170 mln EUR), z czego ponad 90% (90,0 tys. ton) stanowił eksport do państw UE. Głównymi odbiorcami truskawek zamrożonych w 2018 r. były: Niemcy (38%), Holandia (12%), Francja (11%), Belgia (6,5%), Dania (4,7%), Szwecja (4,5%) oraz Wielka Brytania (4,4%).



ROŚLINY, KTÓRYCH OWOCE PRZEZNACZONE SĄ DO PRZETWÓRSTWA, NAJCZĘŚCIEJ UPRAWIA SIĘ TRADYCYJNĄ METODĄ RZĘDOWĄ W ODKRYTYM GRUNCIE ■ PLANTS WHOSE FRUIT ARE INTENDED FOR PROCESSING, ARE MOST OFTEN CULTIVATED USING THE TRADITIONAL IN-ROW METHOD IN OPEN SOIL

nie całej Unii Europejskiej. Jest to odmiana średnio wczesna, o wysokiej plenności. Jej efektowne, przyciągające wzrok owoce są bardzo duże, stożkowate, pomarańczowoczerwone, równomiernie wybarwione, o bardzo silnym połysku, wyjątkowo jędrne i wytrzymałe na odgniecenia. Co najważniejsze, są to truskawki aromatyczne i bardzo smaczne. Badania laboratoryjne potwierdziły wysoką zawartość cukrów rozpuszczalnych i witaminy C w owocach tej odmiany. Według opinii plantatorów, truskawki te doskonale znoszą transport na znaczne odległości, także poza granice naszego kraju.

Odmiana Grandarosa wyśmienicie nadaje się do uprawy wielkotowarowej w gruncie, również tej, prowadzonej na przyspieszony zbiór owoców pod niskimi i wysokimi osłonami. Badania, wykonane w ostatnich latach w Instytucie Ogrodnictwa, potwierdzają ponadto jej przydatność do uprawy bezglebowej na rynnach pod wysokimi osłonami, wykorzystywanej w celu uzyskania dwukrotnego owocowania w ciągu 12 miesięcy (na letnio-jesienno-zimowy zbiór owoców, z zastosowaniem opóźnionego wysadzania roślin frigo i zbiór przyspieszony wiosną następnego roku).

using the traditional in-row method in open soil. Dessert varieties are more and more often planted in elevated strips lined with non-woven crop cover, in open soil or under cover, and recently in beds – using coconut mats or pots. Modern production technologies, in addition to improving significantly the quality of fruit, also allow to accelerate or delay their ripening, making them available for consumers for the large part of the year.

In Poland, interest in the cultivation of dessert strawberries is regularly growing, however, the majority of popular, global varieties have been grown in the natural conditions differing from those dominant in our country. At the Institute of Horticulture, just like in other cultivation centres in various regions of the world, there is ongoing work on obtaining varieties resistant to diseases, pests and abiotic stresses and being more fertile than those cultivated at present.

One of recent dessert varieties, which is very popular recently, is Grandarosa grown at the Institute of Horticulture in Skierniewice and legally protected across the European Union. This is the moderately early, highly fertile variety. Its attractive, eye-catching fruit are very large, cone-shaped, orange red, with an even colouration and strong shine, are exceptionally firm and resistant to bruising. What is most important, these strawberries are aromatic and very tasty. Laboratory tests confirmed the high content of soluble sugars and vitamin C in fruit of this variety. According to fruit growers, these strawberries are very resistant to transport for long distances, also abroad.

The Grandarosa variety is perfect for the large-scale cultivation in soil, also that oriented towards the early harvest of fruit under low and high covers. Tests carried out in recent years at the Institute of Horticulture confirm its fitness for the soil-free cultivation in beds under high covers. This cultivation is used to obtain double fructification over 12 months (for the summer-autumn harvest of fruit with the use of delayed planting of frigo plants and the early harvest in the spring of the next year).

TEKST ■ BY: INSTYTUT OGRONICTWA ■ THE INSTITUTE OF HORTICULTURE  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: INSTYTUT OGRONICTWA ■ THE INSTITUTE OF HORTICULTURE

The production of strawberries in Poland in 2018 was about 196 thousand tonnes which means an increase by more than 10% when compared to 2017 (178 thousand tonnes). The cultivation area of strawberries in Poland is about 50 thousand ha. Poland occupies the 8<sup>th</sup> position in the ranking of global producers of strawberries and the 2<sup>nd</sup> position in Europe.

## EXPORT

In 2018, the export volume of fresh strawberries was 5.9 thousand tonnes and its value – EUR 8.8 million. The customers of fresh strawberries were mostly the EU countries, to which 78% of the whole foreign sales were exported (by weight). The largest customers of fresh strawberries were: the Netherlands (23%), Belarus (15%), Lithuania (11%), Germany (10%) and Belgium (7.5%). Among the non-EU countries, apart from Belarus, the majority of these fruit were sent to Norway (6.6%).

The quantity of frozen strawberries exported by Poland is by far higher than that of fresh strawberries. The total export volume of frozen strawberries in 2018 was 98.5 thousand tonnes (about EUR 170 million), of which more than 90% (90 thousand tonnes) were exported to the EU countries. The major customers of frozen strawberries in 2018 were: Germany (38%), the Netherlands (12%), France (11%), Belgium (6.5%), Denmark (4.7%), Sweden (4.5%) and the United Kingdom (4.4%).



# Wiśniowa potęga

## Cherry power

POLSKA JEST NAJWIĘKSZYM PRODUCENTEM WIŚNI W UNII EUROPEJSKIEJ I DRUGIM NA ŚWIECIE. OPRÓCZ POLSKI, WAŻNYM PRODUCENTEM WIŚNI W UNII EUROPEJSKIEJ SĄ WĘGRY, A TAKŻE RUMUNIA ■ POLAND IS THE LARGEST PRODUCER OF CHERRIES IN THE EUROPEAN UNION AND THE SECOND PRODUCER IN THE WORLD. IN ADDITION TO POLAND, THE MAJOR PRODUCER OF CHERRIES IN THE EUROPEAN UNION ARE HUNGARY AND ROMANIA

Na świecie liczącymi się producentami wiśni są: Unia Europejska, Federacja Rosyjska, Turcja, Ukraina, USA, Iran i Serbia.

The leading producers of cherries in the world are: the European Union, Russian Federation, Turkey, Ukraine, the USA, Iran and Serbia.

Poland is the largest producer of cherries in the European Union and the second producer in the world. The harvest of these fruit is Poland, depending on the yields, in the years 2012-2018 was at the level of 72-200 thousand tonnes which accounted for, on average, about 50% of the production of cherries in the EU. An exception was 2017, in which the harvest decreased both in Poland and in many European countries due to the unfavourable vegetation conditions in the spring period which affected the fructification of trees and shrubs.

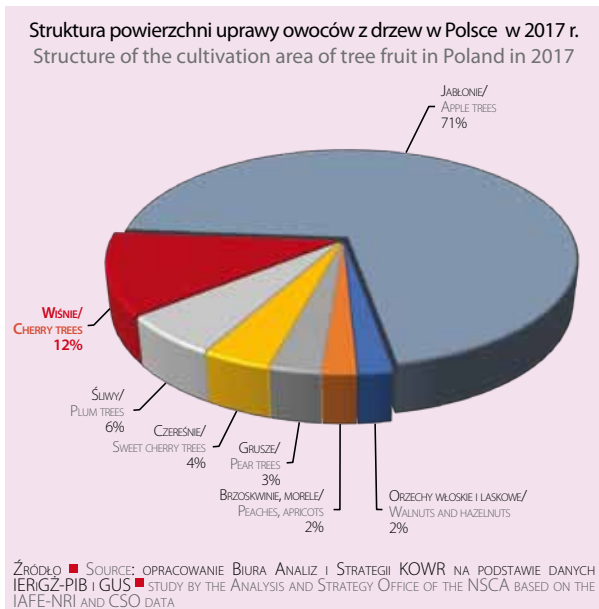
In addition to Poland, the major producer of cherries in the European Union are Hungary and Romania.

### Cultivation area, yields and production of cherries in Poland

In Poland, cherries occupy an important position in the production of fruit, being ranked, in terms of the production volume, second or third, after apples and strawberries. Given tree fruit, the harvest of cherries is ranked second, after apples. In the years 2012-2018, the share of cherries in the structure of harvesting tree fruit was, on average, 5% and in the total production of fruit – 4%.

In the years 2012-2018, the cultivation area of cherries in Poland decreased by about 12%. The reason for limiting the cultivation of these fruit was the low profitability of production in recent years. In terms of the cultivation area, cherry orchards occupy the second position (after apple trees), with the share of 12% in the total cultivation area of tree fruit.

Cherry plantations are sensitive to spring frost during the blooming period and to water deficiency in the fruit ripening period, which results in large fluctuations in the yields. In the



Polska jest największym producentem wiśni w Unii Europejskiej i drugim na świecie. Zbiory tych owoców w Polsce, w zależności od urodzaju, w latach 2012–2018 kształtowały się na poziomie 72-200 tys. ton, co stanowiło średnio około 50% produkcji wiśni w UE. Wyjątkiem był rok 2017, w którym odnotowano spadek zbiorów zarówno w Polsce, jak i w wielu krajach europejskich ze względu na niekorzystne warunki wegetacji w okresie wiosennym, które miały wpływ na owocowanie drzew i krzewów.

Oprócz Polski, ważnym producentem wiśni w Unii Europejskiej są Węgry, a także Rumunia.

### Areał uprawy, plony i produkcja wiśni w Polsce

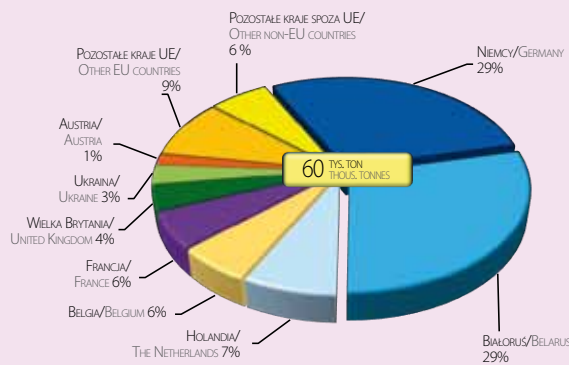
W Polsce wiśnie zajmują ważną pozycję w produkcji owoców, plasując się pod względem wolumenu produkcji na drugim lub trzecim miejscu po jabłkach i truskawkach. Biorąc pod uwagę owoce z drzew, zbiory wiśni zajmują drugie miejsce po jabłkach. W latach 2012-2018 udział wiśni w strukturze zbiorów owoców z drzew ogółem wynosił średnio 5%, a w łącznej produkcji owoców - 4%.

W latach 2012-2018 areał uprawy wiśni w Polsce zmniejszył się o ok. 12%. Przyczyną ograniczenia uprawy tych owoców była niska opłacalność produkcji w ostatnich latach. Pod względem powierzchni uprawy, sady wiśniowe zajmują drugie miejsce (po jabłoniach) z 12% udziałem w ogólnej powierzchni uprawy owoców z drzew.

Plantacje wiśni są wrażliwe na wiosenne przymrozki w okresie kwitnienia i niedobory wody w okresie dojrzewania owoców, co powoduje znaczne wahania plonów. W latach

### Struktura eksportu wiśni mrożonych\* z Polski w 2017 r.

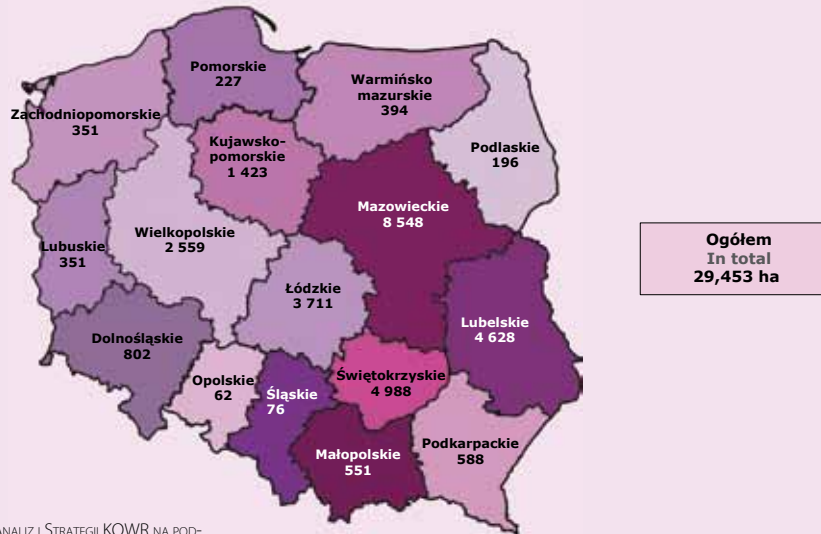
Structure of export of frozen cherries\* from Poland in 2017



ŹRÓDŁO ■ SOURCE: OPRACOWANIE BIURA ANALIZ I STRATEGII KOWR NA PODSTAWIE DANYCH MINISTERSTWA FINANSÓW ■ STUDY BY THE ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE OF THE NSCA BASED ON THE PRELIMINARY DATA FROM THE MINISTRY OF FINANCE



Regionalne zróżnicowanie powierzchni uprawy wiśni w 2017 r. (w ha)  
Regional diversification of the cultivation area of cherry trees in 2017 (in thousand ha)



ŹRÓDKO ■ SOURCE: OPRACOWANIE BIURA ANALIZ I STRATEGII KOWR NA PODSTAWIE DANYCH GUS ■ STUDY BY THE ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE OF THE NSCA BASED ON THE CSO DATA

2012-2018 plony wiśni w Polsce były bardzo zróżnicowane i wynosiły 2,4-6,8 t/ha.

years 2012-2018, the yields of cherries in Poland were very diversified and amounted to 2.4-6.8 tonnes/ha.

### Regionalne zróżnicowanie produkcji wiśni

Produkcja wiśni w Polsce jest skoncentrowana w pasie środkowo-wschodnim. Najbardziej odpowiednie dla uprawy wiśni są tereny płaskie, o lekkim południowym nachyleniu, dzięki czemu wiśnie znajdują się przez większą część dnia w nasłonecznionym miejscu. Warunki naturalne, tradycje oraz przekształcenia strukturalne w rolnictwie i przemyśle przetwórczym spowodowały, że w uprawie wiśni wyspecjalizowały się województwa: mazowieckie, łódzkie, lubelskie, świętokrzyskie oraz wielkopolskie. Najwięcej wiśni zbiera się w województwie mazowieckim i lubelskim.

### Eksport wiśni z Polski

W krajowym przetwórstwie wiśnie wykorzystywane są głównie do produkcji mrozonek, a także zagęszczonego soku, dżemów, konfitur i nalewek. Znaczna część krajowych zbiorów wiśni jest przeznaczana na eksport - w zależności od wielkości produkcji 40%-86%, a Polska jest jednym z największych dostawców mrożonych wiśni na rynek światowy i unijny. W eksporcie z Polski przeważają wiśnie w postaci mrożonej.

Największymi odbiorcami wiśni mrożonych z Polski są Niemcy i Białoruś. Ponadto spośród krajów UE największymi odbiorcami wiśni mrożonych były: Holandia, Belgia, Francja, Wielka Brytania i Austria, a spoza UE - Ukraina, Chiny, USA i Kanada.

### Regional diversification of production of cherries

The production of cherries in Poland is concentrated in the central-eastern belt. The areas which are most appropriate for the cultivation of cherry trees are flat areas, with a slight southern slope, thanks to which cherries, for a major part of the day, are in an insolated place. The natural conditions, traditions and structural transformations in agriculture and processing industry are the reasons for which the voivodeships which became specialised in the cultivation of cherry trees are: Mazowieckie, Łódzkie, Lubelskie, Świętokrzyskie and Wielkopolskie. The largest quantity of cherries is harvested in the Mazowieckie and Lubelskie Voivodeships.

### Export of cherries from Poland

In domestic processing, cherries are used mainly to produce frozen food, as well as concentrated juice, jams, preserves and cordials. The major part of the domestic harvest of cherries is exported – depending on the production volume, 40%-86% and Poland is one of the largest suppliers of frozen cherries to the global and EU markets. The export from Poland is dominated by frozen cherries.

The largest customers of frozen cherries from Poland are Germany and Belarus. In addition, among the EU countries the largest customers of frozen cherries were: the Netherlands, Belgium, France, the United Kingdom and Austria and outside the EU – Ukraine, China, the USA and Canada.

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









# Polska jabłkami stoi

## Poland is based on apples

**WEDŁUG DANYCH EUROSTATU POLSKA JEST NAJWIĘKSZYM PRODUCENTEM JABŁEK W UE. ZBIORY JABŁEK W POLSCE STANOWIĄ ŚREDNIO OK. 4% WOLUMENU ZBIORÓW ŚWIATOWYCH ORAZ OK. 26% WOLUMENU ZBIORÓW UNIJNYCH ■ ACCORDING TO THE EUROSTAT DATA, POLAND IS THE LARGEST PRODUCER OF APPLES IN THE EU. THE HARVEST OF APPLES IN POLAND ACCOUNTS FOR ABOUT 4% OF THE WORLD HARVEST VOLUME AND ABOUT 26% OF THE EU HARVEST VOLUME**

Głównymi konkurentami Polski w zbiorach jabłek na rynku Unijnym są Włochy, Francja i Niemcy. Wymienione kraje posiadają mniejszą, w porównaniu z Polską, powierzchnię uprawy jabłoni przy wyższej wydajności produkcji. Różnice w wielkości, uzyskiwanych plonów, wynikają z odmiennej struktury odmianowej, nieco innych warunków klimatycznych oraz z różnic w poziomie agrotechniki prowadzenia sadów.

Areał uprawy jabłoni w Polsce w latach 2010-2015 kształtował się od 170 tys. ha do 195 tys. ha. Tak duże zróżnicowanie powierzchni uprawy jabłoni było spowodowane kilkoma czynnikami, w tym: karczowaniem starych sadów, wprowadzaniem nowych nasadzeń, eliminacją uszkodzonych drzew oraz względami ekonomicznymi. W ostatnich trzech latach (2016-2018) powierzchnia uprawy jabłoni w Polsce była stabilna i wynosiła 176-177 tys. ha.

### Plony jabłek

Średnie plony jabłek w Polsce wykazują tendencję wzrostową. Wzrost plonów wynika przede wszystkim z wprowadzania do produkcji coraz bardziej plennych odmian oraz wzrostu intensywności produkcji (przez: nawożenie, ochronę, nawadnianie).

Z rozeznania, przeprowadzonego przez IERiGŻ-PIB wśród sadowników, wynika, że średnie plony jabłek, uzyskiwane w gospodarstwach produkujących intensywnie, mogą osiągać w Polsce od 40 t/ha do 60 t/ha. Znanе są również przypadki, że przy sprzyjających warunkach pogodowych specjalistyczne gospodarstwa sadownicze mogą uzyskiwać plon jabłek na poziomie 80-100 t/ha. Tak wysokie plony jabłek dotyczą szczególnie gospodarstw, specjalizujących się w produkcji popularnych, plennych oraz relatywnie łatwych w uprawie odmian typu Idared, Szampion, Jonagold,

The major competitors of Poland as regards the harvest of apples in the EU market are Italy, France and Germany. These countries have the smaller, when compared to Poland, cultivation area of apple trees with the higher productivity. The differences in the yields obtained result from the different varietal structure, slightly different climate conditions and differences in the level of agricultural technology of managing orchards.

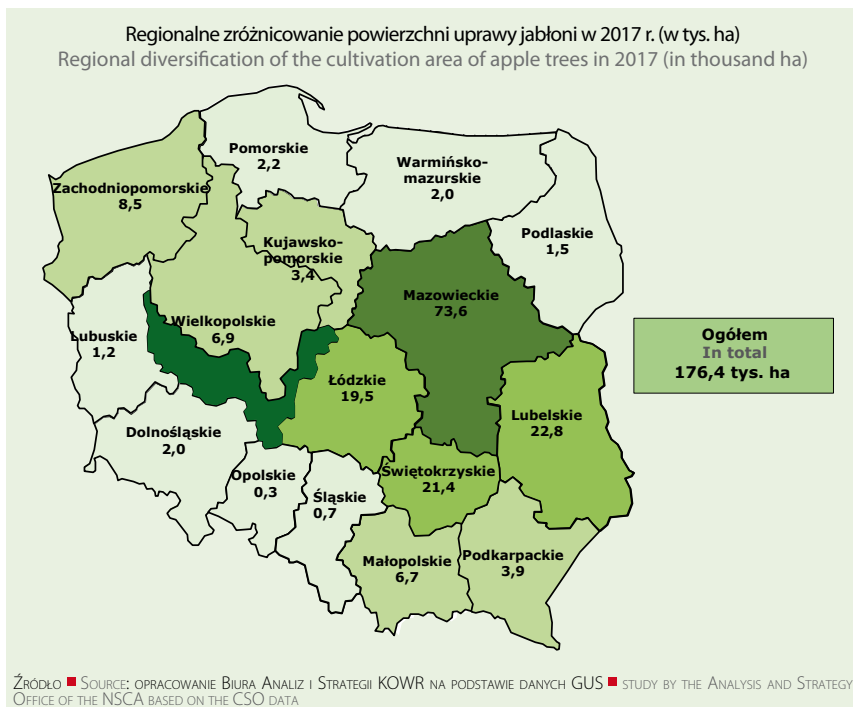
The cultivation area of apple trees in Poland in the years 2010-2015 was between 170 and 195 thousand ha. This large diversification in the cultivation area of apple trees was determined by several factors, including: clearing old orchards, introducing new plantings, eliminating damaged trees and economic considerations. In the last three years (2016-2018), the cultivation area of apple trees in Poland was stable and amounted to 176-177 thousand ha.

### Yields of apples

The average yields of apples in Poland show an upward trend. The increase in the yields result mostly from introducing increasingly fertile varieties into production and the increased production intensity (by: fertilisation, protection, irrigation). From the recognition carried out by the IAFE-NRI among fruit-growers it results that the average yields of apples obtained on farms involved in the intensive production may be in Poland from 40 tonnes/ha to 60 tonnes/ha. There are also cases, that with favourable weather conditions specialised fruit-growing farms may obtain the yield of apples at the level of 80-100 tonnes/ha. Such high yields of apples refer mainly to farms specialising in the production of popular, fertile and relatively easy to grow varieties, such as

Idared, Szampion, Jonagold, Ligol and Gloster. Obtaining the yields of 80-100 tonnes/ha is, however, an incidental phenomenon and is not possible in every season. The lower yields are obtained in cultivating apples of Gala Royal, Golden Delicious and Red Delicious varieties, for which the demand in the international market is highest.

Given the estimate of the cultivation area of apples provided by the IAFE-NRI (176 thousand ha) and the harvest of apples published by the CSO (about 4 million tonnes), the average national yields in 2018 may be estimated at 23 tonnes/ha. The estimated average yield takes into account the structure of Polish fruit-growing, where, in addition to large farms with intensive production, there are extensive and backyard orchards the harvest from





Ligol i Gloster. Uzyskiwanie plonów 80-100 t/h jest jednak zjawiskiem incydentalnym i nie jest możliwe w każdym sezonie. Niższe plony uzyskiwane są w uprawach jabłek odmian Gala Royal, Golden Delicious i Red Delicious, na które występuje największy popyt na rynku międzynarodowym.

Biorąc pod uwagę szacunek powierzchni uprawy jabłek, podany przez IERiGŻ-PIB (176 tys. ha) oraz zbiory jabłek, opublikowane przez GUS (około 4 mln ton), to średnie krajowe plony w 2018 r. można szacować na 23 t/ha. Szacowany średni plon uwzględnia strukturę polskiego sadownictwa, w której obok dużych gospodarstw o intensywnym kierunku produkcji, występują sady ekstensywne i przydomowe, z których zbiory nie zawsze przeznaczane są na rynek. Jabłka mają największe znaczenie w zbiorach owoców z drzew w Polsce.

### Regionalne zróżnicowanie produkcji jabłek w Polsce

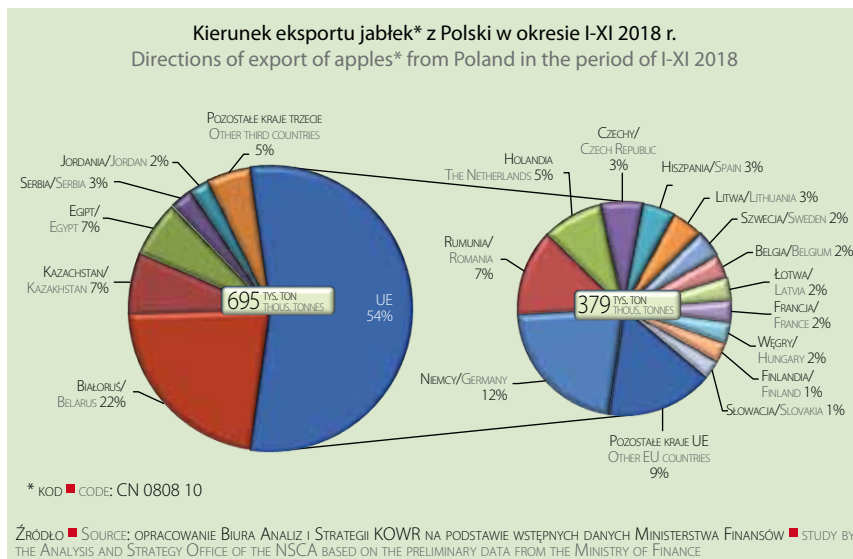
Produkcja jabłek w Polsce jest zróżnicowana regionalnie. Warunki naturalne, tradycje oraz przekształcenia strukturalne w rolnictwie i przemyśle przetwórczym spowodowały wzrost specjalizacji produkcji w poszczególnych województwach.

Najwięcej jabłek zbiera się w województwie mazowieckim, głównie w rejonie grójecko-wareckim, w którym funkcjonują najbardziej nowoczesne i wydajne gospodarstwa sadownicze. W rejonie tym powstały zakłady przetwórcze, firmy handlowe oraz organizacje producentów, zajmujące się dystrybucją jabłek i ich przetworów na rynku krajowym i na rynkach zagranicznych. Istotny udział w zbiorach jabłek odnotowuje się także w województwach lubelskim, świętokrzyskim oraz łódzkim.

### Tendencje w eksporcie jabłek

Polska jest zaliczana do największych światowych eksporterów jabłek. Największym odbiorcą jabłek z Polski pozostają kraje WNP. W efekcie zakazu eksportu do Federacji Rosyjskiej wzrósł udział w nim Białorusi i Kazachstanu, a w mniejszym stopniu Ukrainy.

Spośród krajów UE-13 do największych odbiorców jabłek można zaliczyć Rumunię, Czechy, Litwę i Łotwę, a z UE-15 – Niemcy i Szwecję. Wśród krajów nienależących do UE, jak i WNP najbardziej wzrósł eksport do Egiptu i Serbii. Prowadzone negocjacje i poszukiwanie nowych rynków zbytu, po wprowadzeniu embarga, zaowocowały podpisaniem przez polskich przedsiębiorców porozumień, umożliwiających eksport jabłek m.in. do: Kanady, Singapuru, Wietnamu, Indonezji, Indii i Chin.



which is not always marketed. Apples are most important in the harvest of tree fruit in Poland.

### Regional diversification of production of apples in Poland

The production of apples in Poland is diversified regionally. Natural conditions, traditions and structural transformations in agriculture and processing resulted in the increased specialisation of production in the individual voivodeships.

The largest quantity of apples is harvested in the Mazowieckie Voivodeship, mainly in the Grójecko-Warecki region, where the most modern and productive fruit-growing farms operate. In this area, there are processing plants, trade companies and producer organisations involved in the distribution of apples and products thereof in the domestic and foreign markets. The significant share in the harvest of apples is also recorded in the Lubelskie, Świętokrzyskie and Łódzkie Voivodeships.

### Trends in the export of apples

Poland is among the largest global exporters of apples. The largest customers of apples from Poland are the CIS countries. As a consequence of the ban on export to the Russian Federation, the share of Belarus, Kazakhstan and, to a smaller extent, Ukraine has increased.

Among the EU-13 countries, the largest customers of apples include Romania, the Czech Republic, Lithuania and Latvia and from the EU-15 – Germany and Sweden. Among the non-EU and non-CIS countries, the export to Egypt and Serbia increased most. Negotiations being conducted and searching for new outlet markets, following the introduction of the embargo, resulted in signing by Polish companies agreements enabling export of apples to, inter alia, Canada, Singapore, Vietnam, Indonesia, India and China.

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

ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: FOTOLIA



Z GŁÓWNYM INSPEKTOREM SANITARNYM, JAROSŁAWEM PINKASEM ROZMAWIA MAŁGORZATA KSIĄŻYK, REDAKTOR NACZELNA POLISH FOOD ■ MAŁGORZATA KSIĄŻYK, EDITOR-IN-CHIEF OF POLISH FOOD, INTERVIEWS JAROSŁAW PINKAS, CHIEF SANITARY INSPECTOR

# Owoce na zdrowie

## Fruit for health

### ■ Czy warto jeść polskie owoce?

Oczywiście, że warto, przede wszystkim polskie. Warzywa i owoce mają bardzo pozytywny wpływ na zdrowie. W sezonie letnim należy spożywać jeszcze większe ich ilości i to pod różnymi postaciami. Najlepiej kupować żywność od producentów w regionie, w którym się mieszka. Dlaczego? To, co rośnie lub jest hodowane blisko domu nie musi przebywać dalekiej drogi, by trafić na twój stół. Łatwiej zachowa więc świeżość i nie musi być przetwarzane. Są poważne badania naukowe, które wskazują, że bakterie w naszych jelitach kształtują się na bazie środowiska, w którym przebywamy. Dlatego najlepszy wpływ na funkcjonowanie organizmu będą miały właśnie te produkty, które nasza flora bakteryjna zna od dawna.

### ■ Lato to sezon na owoce jagodowe...

Tak, świeże owoce jagodowe to samo zdrowie. A co istotne, sezon na nie jest długi, gdyż mamy dużo odmian i gatunków. To nasze letnie bogactwo. Trzeba jednak myć je przed spożyciem. Musimy o tym pamiętać, zwłaszcza, jeżeli chodzi o owoce zbierane w lesie.

### ■ Dlaczego owoce jagodowe są ważne dla naszego zdrowia?

Zabójcy naszych czasów to nowotwory i choroby krążeniowe. Owoce jagodowe zawierają substancje, które chronią nas przed nowotworami. Zawierają one ogromną ilość polifenoli, które chronią nasze naczynia krwionośne i nasze serce, działają kardioprotekcyjnie. W związku z tym możemy się liczyć, że jeżeli

### ■ Is it worth eating Polish fruit?

Of course it is, mainly Polish fruit. Vegetables and fruit have a very positive impact on our health. In the summer season, we should eat even more of them and in various forms. It is best to buy food from producers in the region where we live. Why? What grows or is grown close to home does not need to travel for a long distance to land on our table. So, it can stay fresh easier and does not have to be processed. There are substantial scientific studies which show that bacteria in our intestines are shaped based on the environment we stay in. Therefore, products which have been known to our microbiota for a long time will have the best effect on the functioning of our body.

### ■ Summer is a season for berry fruit...

Yes, fresh berry fruit are very healthy. And what is important, the season is not long, as we have many varieties and species. This is our summer wealth. However, they must be washed before eating. We must remember about it, especially when it comes to fruit picked in the forest.

### ■ Why are berry fruit so important to our health?

The killers of our times are tumours and circulatory diseases. Berry fruit contain substances which protect us from tumours. They contain a large amount of polyphenoles protecting our blood vessels and our heart and having a cardioprotective ef-



będziemy zjadać ich odpowiednią ilość, to zmniejszymy ryzyko poważnych chorób.

### ■ Jak ocenia Pan jakość polskich owoców, które z nich Pan najbardziej lubi?

Polscy rolnicy i polscy ogrodnicy produkują owoce niezwykle wysokiej jakości. Bardzo ciekawym owocem jest np. borówka amerykańska, która już teraz stała się polska. Borówki są fantastyczne w smaku, a przy tym niezwykle atrakcyjne. Mają ogromną ilość błonnika, a to ważny czynnik dla naszego układu pokarmowego, który rzeczywiście działa przeciwnowotworowo. Błonnik chroni też przed chorobami serca, udarem, cukrzycą, pomaga obniżyć poziom „złego” cholesterolu LDL i trójglicerydów we krwi, chroni przed występowaniem nowotworów jelita i pomaga utrzymać prawidłową masę ciała. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) zaleca konsumpcję 27-40 gram błonnika dziennie.

### ■ Do owoców jagodowych należą także truskawki. Czy one także mają właściwości prozdrowotne?

Nigdzie na świecie nie ma tak dobrych truskawek, jak w Polsce. Takich aromatycznych, takich smacznych, takich zdrowych, z tak wielką ilością witamin. Jedna szklanka pokrojonych truskawek zaspokaja dzienne zapotrzebowanie na witaminę C. Jak wiadomo, witamina C jest bardzo ważnym składnikiem diety, który wspomaga odporność organizmu, zmniejsza podatność na zakażenia bakteryjne i wirusowe, przyspiesza gojenie ran, korzystnie wpływa na naczynia krwionośne i zapobiega powstawaniu miażdżycy. Truskawki są również dobrym źródłem błonnika pokarmowego.

### ■ Czyli jedząc systematycznie owoce, możemy być zdrowsi?

Na 80% wszystkich chorób pracujemy sami. Tymczasem przepis na zdrowie jest prosty: zero palenia tytoniu, aktywność fizyczna, dieta, w której jest 5 porcji owoców lub warzyw dziennie, kontrola ciśnienia skurczowego, by było nie wyższe niż 140 mm Hg, poziom cholesterolu we krwi - mniejszy niż 5 mmol/L, a cholesterolu LDL - mniejszy niż 3 mmol/L. Ja zawsze udzielam moim pacjentom dyspensy, gdy jest sezon na polskie owoce jagodowe. Wtedy można, a nawet należy jeść nawet 7 porcji. Ale nie tylko owoce jagodowe mają zbawienny wpływ na nasze zdrowie. Nie zapominajmy też o polskich wyśmienitych jabłkach, czy owocach pestkowych, jak np. wiśnie czy śliwki.

### ■ Jakiej wielkości powinna być taka jedna porcja?

Dobrym miernikiem jest właśnie szklanka. Taka wielkość porcji jest najbardziej korzystna dla naszego organizmu. Nie obciąża naszych jelit, a nas nasycza. Szklanka owoców zawiera także dużą ilość wody z minerałami. A proszę pamiętać, że w czasie lata, wtedy gdy mamy okres upałów musimy dostarczać organizmowi ok. 3 litrów wody dziennie.

### ■ Bardzo dziękuję za rozmowę.

fect. Therefore, we may expect that by eating an appropriate quantity of them, we will reduce the risk of serious diseases.

### ■ How do you assess the quality of Polish fruit, which of them do you like best?

Polish farmers and gardeners produce fruit of exceptionally high quality. A very interesting species of fruit is, e.g. northern highbush blueberry, which has already become our Polish blueberry. Blueberries taste fantastic and are also very attractive. They contain a lot of fibre and this is an important factor for our digestive system which really protects from tumours. Fibre also protects from cardiac diseases, stroke, diabetes, helps reduce the level of “bad” LDL cholesterol and triglycerides in the blood, protects from intestinal tumours and helps maintain the proper body weight. The World Health Organisation (WHO) recommends to eat 27-40 grams of fibre per day.

### ■ Berry fruit are also strawberries. Do they also have health-promoting qualities?

Nowhere else in the world can we find such good strawberries as in Poland – so aromatic, so tasty, so healthy, with such a high amount of vitamins. One glass of strawberries covers the daily demand for vitamin C. As we know, vitamin C is a very important element of the diet which supports the body’s immunity, reduces the susceptibility to bacterial and viral infections, accelerates the healing of wounds, has a positive effect on blood vessels and prevents arteriosclerosis. Strawberries are also a good source of fibre.

### ■ So, by eating fruit regularly, we can be more healthy?

80% of all diseases are caused by us ourselves. And the recipe for health is simple: no tobacco smoking, physical activity, diet containing 5 portions of fruit or vegetables per day, control of systolic blood pressure so it does not exceed 140 mmHG, level of cholesterol in the blood – lower than 5 mmol/L and of LDL cholesterol – lower than 3 mmol/L. I always give dispensation to my patients when there is a season for Polish berry fruit. Then we can and even should eat 7 portions per day. But not only berry fruit have a beneficial effect on our health. We should not also forget about delicious Polish apples or stone fruit such as cherries or plums.

### ■ What should be the size of such a portion?

A good measure is a glass. Such a portion is most beneficial to our body. It does not overload our intestines but makes us satiated. A glass of fruit also contains a large amount of water with minerals. Please remember that in the summer, when there is a period of heat, we should provide our body with about 3 litres of water per day.

### ■ Thank you very much for the interview.

# Przetwórstwo owoców ze wsparciem ARiMR

Fruit processing with support from the ARMA



Syrop malinowy, dżem i kompot truskawkowy, konfitura z wiśni, sok z aronii, galaretka z czerwonej porzeczki - smak i aromat lata, zamknięte w butelkach, słoiczkach czy wekach. Dawniej każda dobra gospodyni domowa miała spiżarnię, w której gromadziła wykonane własnoręcznie owocowe przetwory na zimę. Dzisiaj w niewielu domach unosi się zapach smażonych konfitur, a przetworzone dary lata są dostępne przez cały rok. To zasługa nowoczesnych zakładów przetwórczych, których jakość i różnorodność produkcji potrafi zaspokoić oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów.

Raspberry syrup, strawberry jam and compote, sour cherry jam, chokeberry juice, redcurrant jelly - these are the flavours and aromas of the summer, closed in bottles, jars or canning jars. In the past, each good housewife had a pantry where she collected self-made fruit preserves for winter. Today, there are few homes smelling with cooked jam and where processed gifts of summer are available all year long. This is due to modern processing plants, whose quality and variety of production are able to meet the expectations of the most demanding customers.



Rozwój branży przetwórstwa owocowo-warzywnego w Polsce to także zasługa Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. ARiMR, która w tym roku obchodzi 25-lecie swej działalności, wsparła finansowo przez te lata budowę i modernizację 3,3 tys. zakładów przetwórczych. W tym również i tych, zajmujących się przerabianiem owoców miękkich, czyli malin, truskawek, porzeczek, agrestu, borówki amerykańskiej czy wiśni, na gotowe produkty.

Skala pomocy tym przedsiębiorstwom wzrosła po przystąpieniu Polski do Unii Europejskiej, kiedy nasz kraj uzyskał pełen dostęp do europejskich środków. Od 2004 r. do końca 2018 r. Agencja przekazała zakładom przetwórczym na inwestycje ponad 7,1 mld zł. Pieniądze otrzymały one z realizowanych przez ARiMR unijnych programów, takich jak: Sektorowy Program Operacyjny „Restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego oraz rozwój obszarów wiejskich” 2004-2006, Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, a także Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Dzięki tym środkom Polska dorobiła się jednych z najnowocześniejszych zakładów przetwórstwa owoców w Europie. Wyposażone są one w zautomatyzowane linie produkcyjne, nowatorskie systemy pakowania, mrożenia i magazynowania wyrobów. Mogą pochwalić się także unikatowymi technologiami wytwarzania, które pozwalają utrwalić naturalne smaki i aromaty przetwarzanych owoców. A na rynek trafiają one m.in. w postaci konfitur, dżemów, soków, nektarów, mrożonek, komponentów dla lodziarstwa, mleczarstwa i cukiernictwa, w tym jako nadzienia do wypieków.

W PROW na lata 2014-2020 na „Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój” przeznaczonych zostało ponad 3 mld zł, co stanowi 5 proc. budżetu tego programu. Z tej puli środków korzystać mogą również przetwórcy owoców miękkich w ramach tzw. kodu PKD 10.39.Z „Pozostałe przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw”.

Pomoc jest przyznawana w formie refundacji (maksymalnie 50 proc.) kosztów kwalifikowanych, poniesionych na realizację inwestycji, czyli m.in. na budowę lub modernizację obiektów wykorzystywanych do prowadzenia działalności przetwórczej oraz zakup maszyn lub urządzeń do przetwarzania i magazynowania produktów rolnych. Wysokość wsparcia finansowego dla zakładów przetwórczych, które działają jako mikro, małe lub średnie przedsiębiorstwa, sięga 10 mln zł. W przypadku tych przedsiębiorstw, które są związkiem grup producentów rolnych lub zrzeszeniem organizacji producentów, dotacje mogą wynieść nawet do 15 mln zł.

W ramach kodu PKD 10.39.Z. Agencja podpisała dotychczas 154 umowy na łączną kwotę prawie 240 mln zł.

ARiMR wspiera finansowo również małe przetwórstwo, którym zająć się mogą indywidualni rolnicy, ich małżonkowie



ZAKŁADY WYPOSAŻONE SĄ W ZAUTOMATYZOWANE LINIE PRODUKCYJNE, NOWATORSKIE SYSTEMY PAKOWANIA, MROŻENIA I MAGAZYNOWANIA WYROBÓW ■ THE PLANTS ARE EQUIPPED WITH AUTOMATED PRODUCTION LINES, INNOVATIVE SYSTEMS TO PACK, FREEZE AND STORE PRODUCTS

The development of the fruit and processing industry in Poland is also possible thanks to the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture. The ARMA, which this year celebrates the 25th anniversary of its activities, has supported over those years the construction and modernisation of 3.3 thousand of processing plants, including also those involved in processing soft fruit, i.e. raspberries, strawberries, currants, gooseberries, northern highbush blueberries or cherries into ready-to-eat products.

The scale of support for those companies increased when Poland joined the European Union and was granted full access to the European funds. Between 2004 and the end of 2018, the Agency has provided processing plants with more than PLN 7.1 billion for the purposes of investment. They received the funds from the EU programmes implemented by the ARMA, such as: Sectoral Operational Programme “Restructuring and modernisation of the food sector and rural development” 2004-2006, Rural Development Programme for 2007-2013 as well as the Rural Development Programme for 2014-2020.

Through those funds, Poland managed to obtain some of the most modern fruit processing plants in Europe. They are equipped with automated production lines, innovative

## WSPARCIE DLA PRZETWÓRSTWA

lub domownicy. Jeśli zdecydują się na prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania np. owocowych soków, dżemów czy konfitur, mogą liczyć na pomoc nawet do 500 tys. zł. To dofinansowanie pochodzi również z puli środków przeznaczonych na „Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój”. Dotychczas Agencja podpisała 37 umów na prowadzenie małego przetwórstwa na łączną kwotę ponad 8 mln zł.

Polskie zakłady przetwórcze swój duży potencjał produkcyjny zawdzięczają, obok nowoczesnych inwestycji, także doskonałej bazie surowcowej w naszym kraju. Plantacje owoców miękkich zajmują ponad 140 tys. ha. Ich uprawie sprzyja polski klimat, sprawiający, że nasze owoce są wysokiej jakości: dorodne, smaczne i zdrowe. ARiMR wspiera rolników, którzy zajmują się produkcją owoców miękkich, wypłacając im dopłaty bezpośrednio do powierzchni ich upraw. W latach 2008-2018 przekazała na konta ponad 128 tys. plantatorów tych owoców blisko 654 mln zł.

DZIĘKI ŚRODKOM POLSKA DOROBILA SIĘ JEDNYCH Z NAJNOWOCZESNIEJSZYCH ZAKŁADÓW PRZETWÓRSTWA OWOCÓW W EUROPIE ■ THROUGH THE FUNDS, POLAND MANAGED TO OBTAIN SOME OF THE MOST MODERN FRUIT PROCESSING PLANTS IN EUROPE



ARiMR WSPIERA FINANSOWO RÓWNIEŻ MAŁE PRZETWÓRSTWO, KTÓRYM ZAJĄĆ SIĘ MOGĄ INDYWIDUALNI ROLNICY, ICH MAŁOZONKOWIE LUB DOMOWNICY ■ THE ARMA ALSO PROVIDES FINANCIAL SUPPORT TO SMALL PROCESSING IN WHICH INDIVIDUAL FARMERS, THEIR SPOUSES OR FAMILY MEMBERS CAN BE INVOLVED

systems to pack, freeze and store products. They may also boast of unique production technologies, which make it possible to preserve natural flavours and aromas of fruit processed. Products introduced into the market have a form of, inter alia, jams, juices, nectars, frozen foods, components for the ice-cream, dairy and confectionery industries, also as fillings for baked goods.

Under the RDP 2014-2020 for „Support for investments in processing, marketing or development of agricultural products”, more than PLN 3 billion were allocated, which accounts for 5% of the budget of this programme. This pool of funds can also be used by processors of soft fruit under the so-called PKD code 10.39.Z “Other processing and preserving of fruit and vegetables”.

Support is granted in a form of refunding (up to 50%) eligible costs incurred for implementing the investment, i.e., inter alia, for the construction or modernisation of facilities used for pursuing processing activities and for purchase of machinery or equipment to process and store agricultural products. The amount of financial support for processing plants operating as micro, small or medium-sized companies is nearly PLN 10 million. In the case of these companies, which are a union of agricultural producer groups or an association of producer organisations, subsidies may amount to even PLN 15 million.

Under the PKD code 10.39.Z, the Agency has signed so far 154 agreements for a total amount of almost PLN 240 million.

The ARMA also provides financial support to small processing in which individual farmers, their spouses or family members can be involved. If they decide to pursue business activities in the field of making e.g. fruit juices, jams or preserves, they may expect support of up to PLN 500 thousand. This co-financing also comes from the pool of funds allocated “Support for investments in processing, marketing or development of agricultural products”. So far, the Agency has signed 37 agreements for pursuing small processing activities for a total amount of more than PLN 8 million.

Polish processing plants owe their large production potential, in addition to modern investments, also to the excellent raw material base in our country. Plantations of soft fruit occupy more than 140 thousand ha. Their cultivation is also supported by Polish climate thanks to which our fruit is of high quality: ripe, tasty and healthy. The ARMA supports farmers involved in the production of soft fruit, by paying them direct payments to the cultivation area. In the years 2008-2018, it provided nearly PLN 654 million to bank accounts of more than 128 thousand growers of this fruit.



# Gotowanie z pasją i sercem

## Cooking with passion and with heart

### **Czy zawsze trzeba zwracać uwagę na to, co trafia na nasz stół?**

Oczywiście, niezależnie od tego, czy jesteśmy na wakacjach, czy przygotowujemy posiłki w domu, powinniśmy pamiętać, że dobrze zbilansowana dieta pozytywnie wpływa na zdrowie i poprawia samopoczucie. Dieta odpowiednio dopasowana do potrzeb organizmu, w połączeniu z aktywnością fizyczną na świeżym powietrzu, pozwoli utrzymać szczupłą sylwetkę i zapobiegnie rozwojowi wielu chorób cywilizacyjnych, takich jak otyłość, nadciśnienie tętnicze czy problemy naczyniowo-kръżeniowe.

### **Lato w pełni, jak powinna zatem w tym okresie wyglądać nasza dieta?**

Lato to sezon na owoce i warzywa. W mojej kuchni jest jedna bardzo ważna zasada: przede wszystkim produkty muszą być sezonowe i najwyższej jakości. Mogą być one podane w tradycyjnej formie lub w zupełnie nowej odsłonie, ale powinny być dietetyczne i lekkie. Wysokie temperatury sprawiają, że zaczynamy poszukiwać lekkich potraw i deserów. To czas na chłodniki, sałatki, a także na lekkie i mrożone desery.

### **Walczy Pan ze stereotypami, że zdrowe jedzenie jest mało smaczne i brzydko wygląda na talerzu.**

Danie dostosowane do konkretnej diety może być smaczne i ładnie wyglądać na talerzu. I nie ma znaczenia, czy jest to np. dieta bezglutenowa czy jakkolwiek inna. W kuchni wykorzystuję produkty, które są po części już zapomniane, chociażby siemię lniane, warzywa typu skorzonera czy topinambur. Wszystko zależy od odpowiedniego doboru produktów i skomponowania potraw, które nie dość, że będą wyglądały apetycznie, to jeszcze dostarczą organizmowi niezbędnych witamin i składników mineralnych.

### **A jaką rolę odgrywają w niej nasze owoce jagodowe: truskawki, borówki czy maliny?**

Od wielu lat wiemy, że syrop, przygotowywany z malin przez nasze babcie, pomagał nam w leczeniu kaszlu i infekcji dróg oddechowych. Często nazywane są one naturalną aspiryną, ponieważ mają właściwości przeciwgorączkowe i przeciwzapalne.

### **Should we always pay attention to what is served on our table?**

Of course, no matter if we are on holiday or prepare meals at home, we should remember that the well-balanced diet has a positive impact on our health and improves our well-being. The diet, which is properly matched with the needs of our body, in combination with physical activity in the open air, will allow us to keep the slim body and will prevent the development of many lifestyle diseases, such as obesity, hypertension or vascular and circulatory issues.

### **We have the high summer, so what should our diet be like in this period?**

Summer is the season for fruit and vegetables. In my cuisine, there is one very important principle: first things first, products must be seasonal and of top quality. They may be served in a traditional or in a completely new form, but should be low-calorie and light. High temperatures make us search for light dishes and desserts. This is the time for cold soups, salads but also for light and frozen desserts.

### **You fight with the stereotypes that healthy food is not tasty and looks bad on the plate**

The dish adjusted to the specific diet may be tasty and look good on the plate. And it does not matter if it is, e.g. gluten-free or any other diet. I use products which are partially forgotten, for example, flax seed, vegetables such as black salsify or topinambour. All depends on the proper choice of products and arrangement of dishes which will look good and provide the body with necessary vitamins and mineral elements.

### **And what is the role played in this diet by our berry fruit: strawberries, blueberries or raspberries?**

For many years, we know that syrup made of raspberries by our grandmas helped us cure cough and infections of the respiratory system. They are often called natural aspirin as they have antifebrile and anti-inflammatory properties.

I also remember that my mother always had jarred or frozen blueberries at hand. And since that time, I know that eating blueberries in the case of problems with the stomach

Pamiętam też, że moja mama zawsze miała jagody przygotowane w słoiku lub zamrożone. I od tamtej pory wiem, że przy problemach w funkcjonowaniu żołądka jedzenie jagód pomaga. Wszystkie owoce jagodowe posiadają wiele witamin i składników mineralnych: A, B, C, kwas foliowy czy beta-karoten. A ponadto są zalecane osobom odchudzającym się, przede wszystkim hamują wchłanianie tłuszczów. Jedząc owoce jagodowe, pamiętajmy, że podnosimy swoją odporność.

**W ostatnich latach można zauważyć dążenie do jak najzdrowszej i najbardziej naturalnej kuchni. Przebojem stała się kuchnia molekularna.**

Kuchnia molekularna znakomicie wpisuje się w aktualne trendy, czyli powrót do naturalnych, zdrowych potraw. Jest ona wyjątkowa, ponieważ łączy dwie najistotniejsze cechy dobrego jedzenia – smak i zdrowie. Ponadto jest fantazyjna i zamienia proces gotowania w prawdziwą sztukę, także widowiskową – wybuchy, pary, niesamowite kolory – to naprawdę może zachwycić! Tam, gdzie nauka spotyka się ze smakiem, jest właśnie kuchnia molekularna. Warto jej skosztować, żeby już nigdy nie patrzeć na gotowanie w tradycyjny sposób.

**W tej kuchni istotne są fizyka i chemia, ale potrzebna jest też pasja i artystyczne podejście. Czy inspiracją mogą być tu także owoce miękkie z naszych plantacji i ogrodów?**

Gastronomia molekularna opiera się głównie na surowcach naturalnych. A tym samym bazuje na kuchni sezonowej. W tym przypadku jak najbardziej pasują owoce z naszych plantacji czy ogrodów. Owoce miękkie świetnie oddają cały swój kolor, smak, oczywiście przestrzegając odpowiednich procesów technologicznych, aby nie stracić głównie smaku, koloru czy nawet tekstury. Należy pamiętać, że kuchnia molekularna ma nam pomóc zachować jak najwięcej witamin i składników odżywczych w naszej codziennej diecie.

**Lubi Pan także duże wyzwania. W tym roku pod Pana okiem powstał gigantyczny owocowy przysmak – 100-kilogramowa konfitura z truskawek.**

Tak, to tegoroczny truskawkowy rekord czwartej edycji Festiwalu Truskawek Kaszubskich, który corocznie odbywa się pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w najbardziej truskawkowej gminie na Kaszubach – w Chmielnie. Do sporządzenia rekordowej konfitury zużyliśmy około 140 kilogramów truskawek kaszubskich, to produkt certyfikowany jako Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz 16 kilogramów cukru.

**Był to chyba dość skomplikowany proces?**

Receptura jest bardzo prosta. Wykorzystaliśmy truskawki i cukier, całość smażyliśmy tak długo, aż się ładnie zredukuje. W truskawkach znajduje się pektyna, która nam wszystko dodatkowo ładnie zagęszcza i nic więcej nie potrzebujemy.

is very helpful. All berry fruit contain a lot of vitamins and mineral elements: A, B, C, folic acid or beta-carotene. Moreover, they are recommended to those who are on a diet, as they inhibit the absorption of fats. When eating berry fruit, we should remember that we improve our immunity.

**In recent years, we may observe the striving for the most healthy and natural cuisine. Molecular cuisine has become a hit.**

Molecular cuisine goes perfectly with the current trends, i.e. the return to natural, healthy dishes. It is exceptional as it combines the two most important properties of good food – taste and health. Moreover, it is fanciful and turns the process of cooking into real art, also spectacular – explosions, vapours, incredible colours – this can be really enchanting! Where science meets taste, there is molecular cuisine. It is worth trying it, so as to stop looking at cooking in a traditional way.

**In this cuisine, physics and chemistry are important but what is also needed are passion and artistic attitude. Can soft fruit from our plantations and gardens be an inspiration here?**

Molecular gastronomy is based mainly on natural raw materials and all the more on seasonal cuisine. In this case, fruit from our plantations and gardens are the great choice. Soft fruit excellently give dishes their colour and taste, of course when we follow appropriate technological processes so as not to lose mainly the taste, colour or even texture. We should remember that molecular cuisine is to help us maintain the highest possible amount of vitamins and nutrients in our daily diet.

**You are also keen on great challenges. This year, under your guidance, a gigantic fruit delicacy was prepared – strawberry jam weighing 100 kilograms**

Yes, this is this year's strawberry record of the fourth edition of the Kashubian Strawberry Festival, which is held every year under the auspices of the Minister of Agriculture and Rural Development in the most strawberry commune in Kashubia – Chmielno. To prepare the record-breaking jam, we used about 140 kilograms Kashubian strawberries, the product certified as the Protected Geographical Indication, and 16 kilograms sugar.

**This was a quite complicated process, wasn't it?**

The recipe is very easy. We used strawberries and sugar, we cook them until they are finely reduced. Strawberries contain pectin which additionally thickens the mass nicely and we do not need anything else.

**The gigantic strawberry jam is not the only record in the history of this event?**

I had a pleasure to host all records and I remember each of them very well. Last year, we prepared a pancake with





LATO TO SEZON NA OWOCE I WARZYWA. TO CZAS NA SAŁATKI, CHŁODNIKI A TAKŻE NA LEKKE I MROŻONE DESERY ■  
SUMMER IS THE SEASON FOR FRUIT AND VEGETABLES. THIS IS THE TIME FOR SALADS, COLD SOUPS BUT ALSO FOR LIGHT  
AND FROZEN DESSERTS

**Gigantyczna truskawkowa konfitura to chyba nie jedyny rekord w historii tej imprezy?**

Miałem przyjemność prowadzić wszystkie rekordy i każdy dobrze pamiętam. W ubiegłym roku powstał, liczący ponad 134 metrów długości naleśnik z truskawkami. Dwa lata wcześniej największy 120-litrowy koktajl z truskawek, natomiast podczas pierwszej edycji przygotowaliśmy rekordową zupę truskawkową – 1000 porcji. Mamy też pomysł już na przyszłoroczny rekord, jednak mogę zdradzić tylko tyle, że na pewno będzie to danie z truskawką w roli głównej.

**Tradycyjnie imprezie towarzyszyły też konkursy z truskawką w roli głównej. Czy w tym roku były jakieś oryginalne pomysły?**

W tym roku zaskoczyło nas kilka pozycji z kwasem truskawkowym na czele. Napój podobny do kwasu chlebowego. Bardzo aromatyczny, chłodny, idealny na upalny letni dzień. Zdziwiły nas też kiszzone truskawki, zwłaszcza zielone. Świetnie pasują jako przekąska do serów i wędlin.

**Na koniec naszej rozmowy może jeszcze coś sezonowego, chłodzącego i orzeźwiającego?**

Oczywiście można sięgnąć po tradycyjne lody czy sorbety. Ale kto nie chciałby w tym czasie zjeść czegoś oryginalnego i niesztampowego? Mam na myśli właśnie podanie deserów wykwintnych, ale prostych w przygotowaniu. Tutaj pokusiłbym się o owocowy koktajl. Obrane owoce, świeżą miętę, np. wodę gazowaną, kilka kostek lodu wystarczy włożyć do blendera i od razu mamy gotowy zimny napój. Zamiast wody można użyć mleka. Łasuchom dla lepszego smaku można dołożyć tradycyjną kulkę lodów waniliowych.

**Zrobiło się bardzo rześko i smacznie. Dziękuję za rozmowę.**

strawberries which was more than 134 metres long. Two years ago, we prepared the largest strawberry cocktail of 120 litres and during the first edition we prepared record-breaking strawberry soup – 1,000 portions. We already have an idea for the next year's record, but I can only say that this will be a dish where strawberries will play the main part.

**Traditionally, the event was accompanied by competitions with strawberry playing the main part. Were there any original ideas this year?**

This year, we were surprised by several proposals, with strawberry kvass at the lead. This is a drink very similar to bread kvass, very aromatic, cool, ideal for hot summer days. We were also amazed by pickled strawberries, especially green ones. They are a great accompaniment to cheese and coldmeats.

**At the end of our conversation, could you recommend anything seasonal, cold and refreshing?**

Of course, we can try traditional ice-cream or sherbets. But who would not like to eat something original and uncommon? I mean serving desserts which are exquisite but also simple to prepare. Here, I would suggest fruit cocktail. It is enough to put peeled fruit into a blender, add fresh mint leaves, sparkling water, several icecubes and we have a cold drink ready. Instead of water, we can use milk. Those with a sweet tooth may add a traditional scoop of vanilla ice-cream, for better taste.

**Now, the atmosphere got very fresh and tasty. Thank you for our conversation.**

ROZMAWIAŁA ■ INTERVIEWED BY: MALGORZATA KSIĄŻYK/MRIRW  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, MRIRW



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

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



# Polski handel zagraniczny produktami mlecznymi

## Polish foreign trade in dairy products

Globalny popyt na artykuły mleczarskie, notowany w 2018 r., wpływał stymulująco na ich wywóz z Polski. W efekcie krajowa branża mleczarska uzyskiwała rekordowe wpływy z eksportu. Ze wstępnych danych Ministerstwa Finansów wynika, że w 2018 r. wartość wywiezionych artykułów mleczarskich osiągnęła poziom 2,24 mld euro, o blisko 3% wyższy niż w bardzo dobrym 2017 r. Przewiduje się, że w 2019 r. utrwalą się wzrostowe tendencje w obrocie produktami mlecznymi, a krajowa branża mleczarska pozostanie eksporterem netto.

Produkty mleczne z Polski tradycyjnie eksportowane były przede wszystkim do Unii Europejskiej. W 2018 r. udział krajów unijnych w wartości wywozu wyniósł 78,3% wobec 77,4% w 2017 r. Jednocześnie wpływy uzyskane z eksportu do UE wzrosły o blisko 4%, do 1,75 mld euro. Głównymi odbiorcami produktów mlecznych były: Niemcy (22% wartości), Czechy i Holandia (po około 8%), Wielka Brytania i Włochy (po 5%) oraz Słowacja, Rumunia i Litwa (po około 4%). Udział wywozu artykułów mleczarskich do krajów WNP od 2014 r., tj. od momentu wprowadzenia rosyjskiego embarga, jest niewielki i w 2018 r. wyniósł 1,4%. Jednak łączna wartość wyeksportowanych produktów do tego ugrupowania była o 15% większa niż w 2017 r. i wyniosła 32 mln euro. Udział krajów pozaunijnych, nienależących do WNP, w wywozie był o 1 pp. mniejszy od notowanego rok wcześniej i wyniósł 20%. Spośród tych krajów największy udział w eksporcie miały: Algieria (4% wartości wywozu), a także Chiny i Arabia Saudyjska (po około 2%).

The global demand for dairy products, recorded in 2018, had a stimulating impact on their export from Poland. As a consequence, the domestic dairy industry had record-breaking revenues from the export. From the preliminary data of the Ministry of Finance it results that in 2018 the value of exported dairy products reached the level of EUR 2.24 billion, by nearly 3% higher than in the very good year 2017. It is expected that in 2019 the upward trends in trade in dairy products will be consolidated and the domestic dairy industry will remain the net exporter.

Dairy products from Poland are traditionally exported mainly to the European Union. In 2018, the share of the EU countries in the export value was 78.3% against 77.4% in 2017. Also, revenues from the export to the EU increased by nearly 4%, to EUR 1.75 billion. The major customers of dairy products were: Germany (22% of the value), the Czech Republic and Netherlands (about 8% each), United Kingdom and Italy (5% each) and Slovakia, Romania and Lithuania (about 4% each). The share of export of dairy products to the CIS countries since 2014, i.e. since the introduction of the Russian embargo, has been small and in 2018 was 1.4%. However, the total value of products exported to this grouping was by 15% higher than in 2017 and amounted to



### Eksport masła i tłuszczów mlecznych

W 2018 r. wywóz masła i tłuszczów mlecznych z Polski osiągnął rekordowy poziom. Z kraju wyeksportowano 67 tys. ton tego asortymentu, o 9% więcej niż w 2017 r. Jednocześnie wartość wywozu tego produktu była o 10,5% większa niż w 2017 r. i ukształtowała się na poziomie 315 mln euro.

Głównymi partnerami Polski w eksporcie masła były kraje członkowskie UE (97% wolumenu) m.in.: Holandia (21% udziału w wywozie masła ogółem), Czechy (16%), Niemcy (15%), Francja (9%), Słowacja (8%), Rumunia (6%) i Belgia (5%). Niewielkie ilości masła wywieziono: do Izraela, USA, na Kubę, do Tajwanu i Kanady.

W 2019 r., na skutek przewidywanego dalszego wzrostu popytu na masło, prawdopodobnie podtrzymana zostanie wzrostowa tendencja w wywozie tego tłuszczu.

### Eksport odtłuszczonego mleka w proszku

Polska jest liczącym się na świecie eksporterem odtłuszczonego mleka w proszku. W 2017 r. nasz kraj zajmował w UE 6. pozycję po Niemczech, Francji, Belgii, Holandii i Irlandii, z 11% udziałem w unijnej strukturze geograficznej wywozu. W 2018 r. z Polski wywieziono 132 tys. ton tego proszku (80% produkcji ogółem), o 47% więcej niż przed rokiem.

Odtłuszczone mleko w proszku znajduje nabywców przede wszystkim w krajach pozaunijnych, m.in. w: Algierii, Wietnamie, Chinach, na Filipinach, w Meksyku, Kolumbii i Senegal. Na rynek UE w 2018 r. trafiło 28% wolumenu m.in. do: Holandii, Bułgarii, Włoch, Rumunii i Niemiec. Przy założeniu, że w 2019 r. utrzyma się globalny popyt na OMP, jego wywóz z Polski może nadal wykazywać tendencję wzrostową.

### Eksport serów i twarogów

Polska produkcja serów i twarogów jest bardzo ważnym działem przetwórstwa mleka, a nasz kraj należy do grona największych światowych producentów tego asortymentu. Jesteśmy szóstym producentem serów na świecie po USA, Niemczech, Francji, Włoszech, Holandii i piątym w Unii Europejskiej.

Nieograniczony dostęp do rynku unijnego po akcesji Polski do UE spowodował, że wywóz produktów mlecznych dynamicznie rósł, a obecnie sery i twarogi zajmują dominującą pozycję w strukturze wywozu produktów mlecznych. W 2018 r. utrzymujący się globalny i unijny popyt na wyroby serowarskie sprzyjał eksportowi krajowych serów. W strukturze wywozu serów i twarogów największy udział

EUR 32 million. The share of non-EU, non-CIS countries was by 1% lower than that recorded in the previous year and amounted to 20%. From among those countries, the largest share in the export was that of: Algeria (4% of the export value) as well as China and Saudi Arabia (about 2% each).

### Export of butter and milk fats

In 2018, the export of butter and milk fats from Poland reached a record-breaking level. The country exported 67 thousand tonnes of this product range, by 9% more than in 2017. Also, the export value of that product was by 10.5% higher than in 2017 and amounted to EUR 315 million.

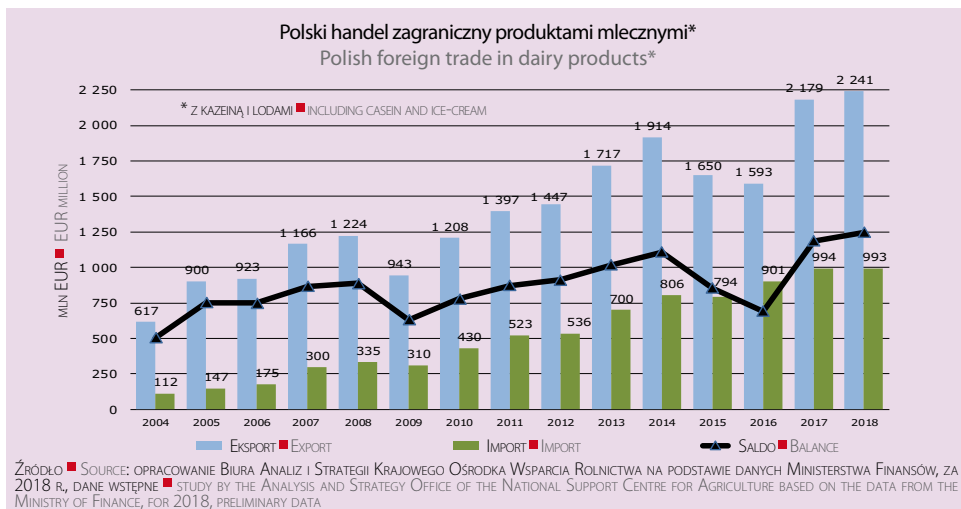
The major partners of Poland in the export of butter were the EU Member States (97% of the volume), inter alia: the Netherlands (21% of the share in the total export of butter), the Czech Republic (16%), Germany (15%), France (9%), Slovakia (8%), Romania (6%) and Belgium (5%). Small quantities of butter were exported to Israel, the USA, Cuba, Taiwan and Canada.

In 2019, as a result of the anticipated further increase in the demand for butter, the upward trend in the export of this fat will be probably maintained.

### Export of skimmed milk powder

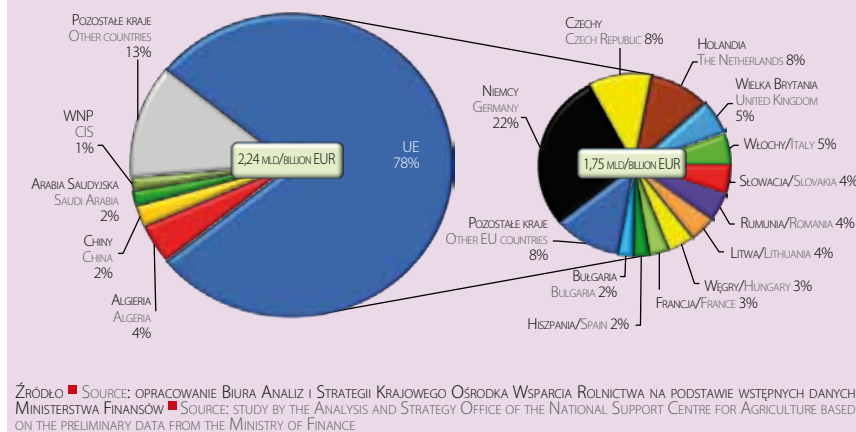
Poland is the significant global exporter of skimmed milk powder. In 2017, our country was ranked sixth in the EU, after Germany, France, Belgium, the Netherlands and Ireland, with the share of 11% in the EU geographical structure of export. In 2018, Poland exported 132 thousand tonnes of this powder (80% of the total production), by 47% more than the year before.

SMP from Poland is purchased mainly in the non-EU countries, inter alia, in Algeria, Vietnam, China, the Philippines, Mexico, Colombia and Senegal. In 2018, about 28% of the volume went to the EU market, inter alia, to the Netherlands, Bulgaria, Italy, Romania and Germany. Assuming that in 2019 the global demand for SMP is to be maintained, its export from Poland may continue to show an upward trend.





Struktura geograficzna polskiego eksportu produktów mlecznych w 2018 r.  
Geographical structure of Polish export of dairy products in 2018



## Export of cheese and curd

The Polish production of cheese and curd is a very important section of milk processing, and our country is among the largest global producers of this product range – we are the sixth producer of cheese in the world, after the USA, Germany, France, Italy and the Netherlands and fifth in the European Union.

Unlimited access to the EU market, following the accession of Poland to the EU, made the export of dairy products increase dynamically, and currently cheese and curd occupy a dominant position in the export structure of dairy products. In 2018, the continuing global and EU

mają sery podpuszczkowe dojrzewające (60-70% w wywozie całej grupy). W 2018 r. z Polski wyeksportowano 162 tys. ton tych serów, w obu przypadkach o 7% więcej niż rok wcześniej.

Sery dojrzewające eksportowane są przede wszystkim do UE, głównie do Czech (16%), Niemiec (9%), Włoch (8%), na Słowację (7%), Węgry (9%), do Wielkiej Brytanii (4%) i Danii (3%). Polskie sery dojrzewające znalazły nabywców również m.in. w: Arabii Saudyjskiej (6%), Iraku (4%) oraz Izraelu, Libii i Egipcie (po 2%).

Stopniowo rośnie wywóz serów niedojrzewających, choć nadal jest on niewielki w odniesieniu do krajowej produkcji. W 2018 r. z Polski wywieziono 98 tys. ton tego asortymentu, o 3% więcej niż w 2017 r. Sery te są eksportowane do UE (w 2018 r. – 93%), głównie do Niemiec (26%), Rumunii i Wielkiej Brytanii (po 10%), Włoch (7%) oraz do Czech i na Słowację (po 5%). Poza UE sery niedojrzewające w niewielkiej ilości sprzedawano m.in. na Ukrainę, do Korei Południowej, Azerbejdżanu, Jordanii, USA i Arabii Saudyjskiej (po około 1%).

## Eksport jogurtów i napojów fermentowanych

Polska branża mleczarska jest czwartym w Unii Europejskiej producentem fermentowanych napojów mlecznych, po Niemczech, Francji i Hiszpanii. W 2018 r. z Polski wyeksportowano 105 tys. ton produktów z tej grupy asortymentowej, o 6% więcej niż rok wcześniej.

Polskie jogurty i napoje mleczne znajdują nabywców przede wszystkim w UE (94% wolumenu wywozu). W 2018 r. największym odbiorcą tego asortymentu była Wielka Brytania (15% udział w wolumenie), Węgry i Czechy (po 10% udziału), Litwa i Hiszpania (po 9%) oraz Rumunia i Niemcy (po 7%). Mleczne napoje fermentowane trafiły także na Ukrainę i Filipiny (po 2%) oraz do Chin i Kosowa (po około 1%).

demand for cheese products favoured the export of domestic cheese. The largest share in the export structure of cheese and curd is that of ripened rennet cheese (60-70% in the export of the entire group). In 2018, Poland exported 162 thousand tonnes of that cheese, in both cases by 7% more than the year before.

Ripened cheese is exported mainly to the EU, mostly to the Czech Republic (16%), Germany (9%), Italy (8%), Slovakia (7%), Hungary (6%), the United Kingdom (4%) and Denmark (3%). Polish ripened cheese was also purchased in: Saudi Arabia (6%), Iraq (4%) and Israel, Libya and Egypt (2% each).

The export of non-ripened cheese is gradually growing, although it is still small in relation to the domestic production. In 2018, Poland exported 98 thousand tonnes of that product range, by 3% more than in 2017. This cheese is exported to the EU (in 2018 – 93%), mainly to Germany (26%), Romania and the United Kingdom (10% each), Italy (7%) and to the Czech Republic and Slovakia (5% each). Outside the EU, non-ripened cheese, in small quantities, was sold, inter alia, to Ukraine, South Korea, Azerbaijan, Jordan, the USA and Saudi Arabia (about 1% each).

## Export of yoghurt and fermented drinks

The Polish dairy industry is the fourth producer of fermented milk drinks in the European Union, after Germany, France and Spain. In 2018, Poland exported 105 thousand tonnes of products from this product group, by 6% more than the year before.

Polish yoghurt and milk drinks are purchased mainly in the EU (94% of the export volume). In 2018, the largest customer of that product range was the United Kingdom (the share of 15% in the export volume), Hungary and the Czech Republic (the share of 10% each), Lithuania and Spain (9% each), and Romania and Germany (7% each). Fermented milk drinks were also sent to Ukraine and the Philippines (2% each) and to China and Kosovo (about 1% each).

# Klinek z Łap

## Klinek curd cheese from Łapy

SER BIAŁY KLINEK, WYTWARZANY W SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ W ŁAPACH W WOJEWÓDZTWIE PODLASKIM, ZOSTAŁ W CZERWCU WPISANY NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH, PROWADZONĄ PRZEZ MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI ■ IN JUNE, KLINEK CURD CHEESE PRODUCED BY THE DAIRY COOPERATIVE IN ŁAPY, THE PODLASKIE VOIVODESHIP, WAS INCLUDED IN THE LIST OF TRADITIONAL PRODUCTS KEPT BY THE MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT





**O jakości klinka z Łap  
decyduje przede  
wszystkim mleko,  
które swoje walory  
zawdzięcza pozyski-  
waniu z terenów  
sąsiadujących  
z Narwiańskim Par-  
kiem Narodowym.  
Tereny te określane  
są mianem „Polskiej  
Amazonii”.**

Tradycyjna produkcja klinka z Łap rozpoczęła się w zakładzie mleczarskim w miejscowości Poświętne. W 1974 r. siedziba mleczarni przeniosła się do Łap i funkcjonuje do dziś. Twaróg produkowany jest ręcznie. Symbolem zachowania tradycyjnych metod jest wykorzystywanie do osuszania i nadania charakterystycznego kształtu twarogowi płócienny woreczek. Zawiązane woreczki z twarogiem odsączane są z nadmiaru serwatki za pomocą prasy. Niegdyś klinek pakowany był ręcznie w pergamin, przez co posiadał krótki termin przydatności do spożycia. Zmiana warunków technicznych podczas etapu ukwaszania oraz metod pakowania, pozwoliły na wydłużenie daty przydatności produktu do spożycia, bez uszczerbku dla jakości uzyskiwanego sera twarogowego.

Ser ma owalny kształt spłaszczonego stożka, zwartą strukturę, na zewnątrz widać wyraźnie odcisnięte wzory płóciennego woreczka wraz z ręcznym wiązaniem tego worka, ser może ważyć od 0,3 do 0,5 kg.

Lista Produktów Tradycyjnych, utworzona pod koniec 2004 r., liczy już ponad 1800 pozycji. Jej głównym celem jest szeroka promocja produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi. Na listę mogą być wpisane produkty spożywcze i rolne, których właściwości i cechy wynikają ze stosowania tradycyjnych metod wytwarzania i są one także elementem dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane. Za tradycyjne metody produkcji uważa się te, które stosowane są co najmniej od 25 lat.

Metoda wytwarzania białych serów twarogowych z mleka krowiego w całej Polsce znana jest od stuleci i od czasów udomowienia bydła nie uległa zmianie. Proces ten polega na precedzaniu zsiadłego mleka, pozbyciu się nadmiaru wody i przeprowadzeniu procesów, których celem jest przedłużenie przydatności do spożycia uzyskanego sera. W zależności od zawartości tłuszczu w surowcu, sery twarogowe można podzielić na pełnotłuste, tłuste, półtłuste oraz chude.

O tym, jak bardzo produkcja twarogu związana jest z kulturą Podlasia, świadczą zachowane na tym terenie narzędzia, wykorzystywane do produkcji sera oraz tzw. serniki, czyli drewniane pomieszczenia, służące do przechowywania i suszenia serów.

The method to produce curd cheese of cow's milk has been known in Poland for centuries and has remained unchanged since the times of domestication of cattle. This process consists in straining thick soured milk, removing excessive water and carrying out processes aimed at extending the shelf-life date of cheese obtained. Depending on the fat content in raw material, curd cheese may be divided into full-fat, half-fat and low-fat.

The fact how much the production of curd cheese is associated with the culture of Podlasie is evidenced by tools preserved in this area and used for cheese-making, and also by so-called cheese chambers, i.e. wooden rooms to store and dry cheese.

The traditional production of klinek curd cheese from Łapy was started at a dairy plant in the village of Poświętne. In 1974, the seat of the dairy was relocated to Łapy and has been operating till today. Curd cheese is produced manually. The symbol of preserving the traditional methods is a linen pouch used to dry curd cheese and give it a characteristic shape. The tied pouches with curd cheese are drained of excessive whey using a press. In the past, klinek was packed manually into parchment paper so its shelf-life was short. The change in technical conditions at the stage of souring and in packing methods allowed to extend the shelf-life of the product, without any damage to the quality of curd cheese obtained.

Cheese is shaped as an oval flattened cone, has a firm texture, on its surface we can clearly see impressed patterns of the linen pouch along with a hand-made knot of this pouch. Cheese may weigh from 0.3 to 0.5 kg.

The List of Traditional Products, created at the end of 2004, contains already more than 1,800 items. Its major objective is to widely promote products made using traditional methods. The list may include food and agricultural products whose properties and features result from the use of traditional manufacturing methods and which are also an element of cultural heritage of the region where they are produced. Traditional production methods are those which have been used for at least 25 years.

**The quality of klinek curd cheese is determined mainly by milk, which owes its qualities to the fact of being derived from the areas bordering on the Narwiański National Park. These areas are called the “Polish Amazon jungle”.**

# Święto polskiej żywności na Służewcu

## Feast of Polish food in Służewiec



Tłumy Warszawiaków i gości z różnych regionów kraju, a także z zagranicy, zachwycali się 11 maja polskimi smakami podczas pikniku "Poznaj Dobrą Żywność". Piknik pod hasłem „Polska Smakuje” został zorganizowany w Warszawie, na terenie Toru Wyścigów Konnych Służewiec, które w tym roku obchodzą 80-lecie powstania.

– Chcę, aby wszyscy, którzy dostrzegają związek między swoim zdrowiem a odżywianiem, mieli możliwość posmakowania najlepszej polskiej żywności – powiedział minister Jan Krzysztof Ardanowski, otwierając Piknik.

Ponad 100 wystawców prezentowało produkty, oznaczone znakiem „Poznaj Dobrą Żywność”, a także regionalne, lokalne, tradycyjne i ekologiczne.

– Polacy nie chcą już żywności anonimowej, tylko takiej, która pochodzi od znanego rolnika, wiąże się ze smakami ro-

On 11 May, the crowds of the Warsaw residents and visitors from various regions of the country and also from abroad raved about Polish tastes during the “Try Fine Food” Picnic. The Picnic, under the banner „Poland Tastes Good”, was organised in Warsaw in the Służewiec Horse Racetrack which this year celebrates the 80<sup>th</sup> anniversary of its establishment.

– I want everybody who sees a link between their health and nutrition to have an opportunity to taste the best Polish food – said Minister Jan Krzysztof Ardanowski, when opening the Picnic.

More than 100 exhibitors presented their products marked with the “Try Fine Food” mark as well as regional, local, traditional and organic products.

– The Poles do not want anonymous food any longer, they want food which is produced by a known farmer, is associat-



dzinnej kuchni. Żywności, która jest w jak najmniejszym stopniu przetworzona i ekologiczna – podkreślił szef resortu rolnictwa.

– W Polsce żywność jest smaczna, bezpieczna, jak również bardzo dobrej jakości, a także nie za droga. I to przede wszystkim Polacy powinni z tej żywności korzystać. Powinna być ona podstawą diety tych, którzy dbają o swoje zdrowie i dobrą kondycję – mówił minister i dodał, że to również patriotyzm narodowy i wspieranie polskiej gospodarki.

Jesteśmy wielkim eksporterem żywności. W ubiegłym roku wartość eksportu wyniosła ok. 30 mld euro – podkreślił minister Ardanowski i dodał, że eksportujemy ok. 50-60% produkcji mięsa drobiowego, ok. 80% wołowiny, ok. 40% przetworów mlecznych i podobnie owoców, warzyw i soków.

Na słuzewieckim torze dostępnych było także wiele innych atrakcji. Swoje stoiska przygotowały organizacje, stowarzyszenia i instytucje branżowe, naukowe oraz muzea rolnicze w Szreniawie i w Ciechanowcu. Można było poznać zarówno nowoczesne, jak i tradycyjne sposoby produkcji. Obejrzeć zabytkowe maszyny rolnicze i narzędzia do produkcji. Paradę ciągników rolniczych rozpoczął minister Ardanowski na ciągniku C355.

Bogatą, wakacyjną ofertę przedstawiały gospodarstwa agroturystyczne. Było także mini zoo zwierząt gospodarskich oraz wiele atrakcji i konkursów dla dzieci. Podczas Pikniku rozstrzygnięty został drugi, mazowiecki etap Konkursu Kulinarne-go „Bitwa Regionów”, organizowanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa dla Kół Gospodyń Wiejskich. Wygrało Koło Gospodyń Wiejskich w Łuzkach, które przygotowało dziki bigos z czerwoną porzeczką, podawany w chlebie. Zgodnie z regulaminem konkursu, reprezentacje Kół Gospodyń Wiejskich przygotowywały regionalną potrawę, w oparciu o własną recepturę i rodzime produkty.

Specjalnym wydarzeniem Pikniku, który wpisał się w obchody 80-lecia powstania Torów Wyścigów Konnych Służewiec w Warszawie, była gonitwa o puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wygrał ją ogier Palazzo ze Stadniny Koni Janów Podlaski. Dekoracji zwycięskiego konia dokonał minister Jan Krzysztof Ardanowski.

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa przygotował liczne atrakcje dla najmłodszych, m.in. kino plenerowe, tatuaże z grafiką owoców, warzyw i logotypem „Polska smakuje”. Dla uczestników przygotowano

ed with the flavours of native cuisine. They want food which is processed to the lowest possible extent and also organic – stressed the Head of the Ministry of Agriculture.

- In Poland, food is tasty, safe and of very good quality, and also not too expensive. And this is the Poles who should use this food first of all. It should be a basis for the diet of those who take care of their health and good physical condition – said the Minister and added that this meant also local patriotism and support for the Polish economy.

We are a large exporter of food. Last year, the export value was about EUR 30 billion – highlighted Minister Ardanowski and added that we exported about 50-60% of the production of poultry meat, about 80% of beef, about 40% of dairy products and the similar percentage of fruit, vegetables and juices.

At the Służewiec Racetrack, there were also many more other attractions. Organisations, associations and industry and scientific institutions, as well as agricultural museums in Szreniawa and Ciechanowiec, organised their stands. We could become familiar with both modern and traditional production methods. We could see antique agricultural machinery and production tools. The parade of agricultural tractors was initiated by Minister Ardanowski on the C355 tractor.

The rich, holiday offer was presented by agritourism farms. There was also a mini zoo of farm animals and many attractions and competitions for children. During the Picnic, the second, Masovian stage of the Culinary Competition “Battle of the Regions”, organised by the National Support Centre for Agriculture for Farmers’Wives’ Associations, was settled. The winner was the Farmers’ Wives’ Association in Łuzki, which had prepared wild bigos with redcurrants, served in bread. In accordance with the rules of the competition, the representations of Farmers’ Wives’ Associations had prepared a regional dish based on their own recipe and native products.



PIKNIK OTWORZYŁ MINISTER ROLNICTWA JAN KRZYSZTOF ARDANOWSKI ■ PICNIC WAS OPENED BY MINISTER OF AGRICULTURE, JAN KRZYSZTOF ARDANOWSKI



PRZYGOTOWYWANIE POTRAW Z PRZEZNACZENIEM NA DEGUSTACJĘ ■ PREPARING DISHES TO BE TASTED

degustacje soków, wyciskanych z polskich owoców i warzyw, a także można było wykonać pamiątkowe zdjęcie w fotobudce.

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi przygotowało także, we współpracy z Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie – Oddział w Krakowie, Polską Federacją Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne” oraz Polską Organizacją Turystyczną, strefę „Odpoczywaj na wsi”. Można tam było zapoznać się z szeroką ofertą gospodarstw agroturystycznych, zagród edukacyjnych oraz konsorcjów „Turystyki wiejskiej” i „Polskich Szlaków Kulinarynych”. Udzielane były informacje, dotyczące kategoryzacji Wiejskiej Bazy Noclegowej. Goście Pikniku mogli wziąć udział w konkursie z nagrodami: „Quiz wiedzy – tradycyjna kuchnia polska”. W strefie „Odpoczywaj na wsi” uczestniczono w konkursach, zabawach oraz warsztatach edukacyjnych i rękodzielniczych.

Atrakcji nie zabrakło również w strefie organizacji branżowych.

Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”, Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej, Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego oraz Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego UPEMI – zaprezentowały projekt „Polska Smakuje w Regionach”. Jest to promocja polskich produktów rolno-spożywczych oraz systemów jakości.

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego zorganizowała prezentację produktów, wyróżnionych znakiem „Jakość Tradycja”. Swoje produkty promowali członkowie Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Smaczne pieczywo, pachnące wędliny, pyszne sery, aromatyczne miody można było degustować i kupić na stoiskach producentów.

Krajowa Rada Izb Rolniczych, w ramach Funduszu Promocji Owoców i Warzyw, przygotowała degustację potraw owocowo-warzywnych w formie „Pikniku Owocowo-Warzywnego”. Na stoisku prowadzona była degustacja potraw owocowo-warzywnych, połączona z animacjami oraz konkursami dla

The special event of the Picnic, which became a part of celebrating the 80<sup>th</sup> anniversary of the establishment of the Służewiec Horse Racetrack in Warsaw, was the race for the Cup of the Minister of Agriculture and Rural Development. The winner was the stallion named Palazzo from the Janów Podlaski Stud. The winning horse was decorated by Minister Jan Krzysztof Ardanowski.

The National Support Centre for Agriculture prepared numerous attractions for children, inter alia, open-air cinema, tattoos with the drawings of fruit, vegetables and logotype “Poland Tastes Good”. For the participants, tastings of juices, squeezed from Polish fruit and vegetables, were prepared and it was also possible to have a commemorative photo taken at a photo booth.

The Ministry of Agriculture and Rural Development, in cooperation with the Agricultural Advisory Centre in Brwinów – Branch in Kraków, “Guest Farms” Polish Federation of Rural Tourism and Polish Tourism Organisation, also prepared the “Relax in the countryside” zone. It was possible to become familiar there with an extensive offer of agritourism farms, educational farms and “Rural Tourism” and “Polish Culinary Trails” consortia. The information was provided on the classification of the Rural Accommodation Base. The visitors at the Picnic could take part in a prize competition: “Quiz – traditional Polish cuisine”. In the “Relax in the countryside” zone, it was possible to participate in competitions, games and educational and craft workshops.

There were also many attractions in the zone of industry organisations.

The “Polish Ecology” Polish Association of Organic Processors and Producers, Association of Polish Butchers and Producers of Processed Meat, Polish Association of Beef Cattle Breeders and Union of Producers and Employers of Meat Industry UPEMI presented the project “Poland Tastes Good in the Regions”. This is the promotion of Polish agri-food products and quality systems.

The Polish Chamber of Regional and Local Product organised a presentation of products marked with the “Quality Tradition” mark. The members of the Polish Chamber of Regional and Local Product promoted their products. Tasty bakery products, fragrant coldmeats, delicious cheese, aromatic honey could be tasted and purchased at the producers’ stands.

The National Council of Agricultural Chambers, as part of the Fruit and Vegetable Promotion Fund, prepared a tasting of fruit and vegetable dishes in a form of the “Fruit and Vegetable Picnic”. At the stand, there was a tasting of fruit and vegetable dishes, in combination with activities and competitions for children on advantages of eating fruit and vegetables.

The National Poultry Council – Chamber of Commerce prepared cooking shows and tastings of dishes based on poultry



najmłodszych na temat zalet spożycia owoców i warzyw.

Krajowa Rada Drobniarstwa - Izba Gospodarcza przygotowała pokazy kulinarne oraz degustacje potraw na bazie mięsa drobiowego. Na stoisku dostępne były informacje na temat bezpieczeństwa i jakości polskiego drobiu, a na dzieci czekały konkursy z nagrodami.

Polska Izba Mleka, wspólnie z kotem Mlecysławem – maskotką programu, realizowanego przez Polską Izbę Mleka pod nazwą „Mamy kota na punkcie mleka” – promowała spożycie mleka i produktów mleczarskich oraz zdrowe nawyki żywieniowe. Przygotowano liczne konkursy, mleczne zawody oraz zabawy ruchowe, przeznaczone dla całych rodzin.

Polska Izba Żywności Ekologicznej oraz Stowarzyszenie „Polska Ekologia” przygotowała strefę, poświęconą żywności ekologicznej. Dostępne były polskie certyfikowane produkty ekologiczne, m.in. sery, soki, wędliny, owoce, przetwory zbożowe i cukiernicze. Oprócz degustacji i zakupów, zwiedzający mieli możliwość bezpośredniego poznania producenta oraz uzyskania informacji na temat każdego z produktów od ich wytwórcy.

Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego przeprowadził degustację mięsa wołowego. Kucharze przygotowywali m.in. miniburgery z polskiej wołowiny, a uczestnicy Pikniku mogli dowiedzieć się ciekawych informacji, dotyczących hodowli bydła mięsnego w Polsce.

Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków udzielało informacji o programie „Promocja certyfikacji innowacyjnych przetworów z owoców i warzyw”, realizowanym przez Stowarzyszenie.

Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej zaprosiło na spotkanie z dietetykami, którzy udzielali porad dietetycznych. Była również możliwość skorzystania z pomiaru składu ciała w zakresie zawartość tkanki tłuszczowej, mięśniowej oraz ilość wody w organizmie. W trakcie Pikniku przekazywane były informacje o bezpłatnych, internetowych poradach dietetycznych w Centrum Dietetycznym on-line NCEŻ. Dla osób, odwiedzających i korzystających z porad dietetycznych, przygotowano materiały edukacyjne, dotyczące zdrowego żywienia.

Tegoroczny Piknik Poznaj Dobrą Żywność był prawdziwym, wspaniałym świętem polskiej żywności. Uczestniczyły w nim całe rodziny z dziećmi i każdy znalazł dla siebie coś smacznego i interesującego.



PIKNIK ODBYWAŁ SIĘ POD HASEŁM „POLSKA SMAKUJE”. WZIĘŁO W NIM UDZIAŁ PONAD 100 WYSTAWCÓW PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH, EKOLOGICZNYCH I LOKALNYCH ORAZ Z OZNACZENIEM PDŻ ■ PICNIC WAS HELD UNDER THE BANNER “POLAND TASTES GOOD”. IT WAS ATTENDED BY MORE THAN 100 EXHIBITORS OF TRADITIONAL, ORGANIC AND LOCAL PRODUCTS AS WELL AS THOSE WITH THE “TRY FINE FOOD” MARK

meat. At the stand, we could obtain the information about the safety and quality of Polish poultry and children could participate in prize competitions.

The Polish Milk Chamber, together with Mlecysław the Cat – the mascot of the programme implemented by the Polish Milk Chamber under the banner “We are crazy about milk” – promoted the consumption of milk and milk products and healthy eating habits. Numerous competitions, milk contests and physical games were prepared for the whole families.

The Polish Chamber of Organic Food and the “Polish Ecology” Association prepared a zone dedicated to organic food. What was available, were Polish certified organic products, inter alia, cheese, juices, fruit, cereal and confectionery products. Apart from tastings and purchases, the visitors could meet the producer in person and obtain the information about each product from its manufacturer.

The Polish Association of Beef Cattle Breeders carried out a tasting of beef. The chefs prepared, inter alia, miniburgers of Polish beef and the Picnic participants could learn interesting information about breeding beef cattle in Poland.

The Polish Association of Juice Producers provided the information about the programme “Promotion of certification of innovative fruit and vegetable products” implemented by the Association.

The National Centre of Nutritional Education invited to a meeting with dieticians who provided dietary advice. It was also possible to measure the body composition with regard to the content of adipose tissue, muscle tissue and water in the body. During the Picnic, the information was provided on free, online dietary advice at the online Dietary Centre. For the visitors, who made use of dietary advice, educational materials on healthy eating had been prepared.

This year’s Try Fine Food Picnic was a real, fabulous feast of Polish food. It was attended by whole families with children and everybody found something tasty and interesting for themselves.

DAS POLNISCHE DORF



Moc atrakcji, bezmiar wrażeń  
Many attractions, lots of impressions



DAS POLNISCHE DORF - POD TAKIM HASŁEM MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI, TRZECI ROK Z RZĘDU, ZORGANIZOWAŁO PROMOCJĘ PRODUKTÓW TURYSTYKI WIEJSKIEJ I AGROTURYSTYKI NA POLSKIM STOISKU NARODOWYM PODCZAS MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW TURYSTYCZNYCH ITB 2019 W BERLINIE ■ DAS POLNISCHE DORF – UNDER THIS BANNER, THE MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT, THIRD YEAR IN A ROW, ORGANISED THE PROMOTION OF RURAL TOURISM AND AGRITOURISM PRODUCTS ON THE POLISH NATIONAL STAND DURING THE ITB 2019 INTERNATIONAL TOURISM FAIR IN BERLIN

Targi ITB to jedne z największych imprez turystycznych na świecie i tym samym najważniejsze wydarzenie dla przedstawicieli z branży oraz atrakcja dla tysięcy zwiedzających.

W 26 halach ponad 10 tys. wystawców prezentowało swoją ofertę turystyczną na stoiskach narodowych ze 181 krajów i regionów. Polska Organizacja Turystyczna przygotowała nowe Polskie Stoisko Narodowe. Polscy wystawcy prezentowali się na łącznej powierzchni 752 m<sup>2</sup>. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w ramach projektu „Odpoczywaj na wsi”, dysponowało powierzchnią 12 m<sup>2</sup>, promując niecodzienną atmosferę i autentyczność polskiej wsi w formule 3E, tj. poprzez edukację, rozrywkę i emocje.

Na stoisku DAS POLNISCHE DORF odwiedzający mieli niepowtarzalną okazję zapoznać się z szeroką ofertą gospodarstw agroturystycznych, zagród edukacyjnych oraz gospodarstw ekologicznych, a także innych rekomendowanych miejsc wypoczynku na polskiej wsi. Mogli wybierać spośród wielu sprawdzonych ofert i poznawać wieś z wielu stron: aktywnie, edukacyjnie, tradycyjnie, naturalnie i kulinarnie. Trzeba wyraźnie podkreślić, że oferta turystyczna polskiej wsi to znacznie więcej, niż tylko sen i posiłki poza miastem. To cały wachlarz rozwiązań, pomysłów, scenariuszy i propozycji, adresowanych do szerokiego grona odbiorców. Odpoczywając na polskiej wsi, jest czas na aktywność, kontakt z naturą, poznanie tradycji, praktyczną naukę o tym, jak wygląda lub wyglądało dawniej życie na wsi i oczywiście na degustację specjałów polskiej kuchni.

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, kształtując politykę rozwoju funkcji turystycznych na obszarach wiejskich, szczególne znaczenie przykładu do budowania pozytywnego wizerunku polskiej wsi. Zamierzeniem jest, aby polska turystyka wiejska i agroturystyka były utożsamiane z urozmaiconym wypoczynkiem i produktami „szytymi na miarę”. Dlatego eksponowana jest uni-

The ITB Fair is one of the largest tourism events in the world and thus the most important event for industry representatives and also an attraction for thousands of visitors.

In 26 exhibition halls, more than 10 thousand exhibitors presented their tourist offer at national stands from 181 countries



and regions. The Polish Tourism Organisation prepared the new Polish National Stand. The Polish exhibitors presented their offer on the total area of 752 m<sup>2</sup>. The Ministry of Agriculture and Rural Development, as part of the project „Relax in the countryside” had the area of 12 m<sup>2</sup> at its disposal, promoting the unusual atmosphere and authenticity of the Polish countryside in the 3E format, i.e. education, entertainment and emotions.

At the DAS POLNISCHE DORF stand, the visitors had a unique opportunity to become familiar with the rich offer of agritourism farms, educational farms and organic farms, as well as of other recommended places of recreation in the Polish countryside. They could choose from among many tested offers and become familiar with the countryside from many aspects: active, educational, traditional, natural and culinary. It must be clearly stressed that the tourist offer of the Polish countryside is much more than just sleeping and eating out of town. This is a full range of solutions, ideas, scenarios and proposals addressed to a wide group of re-



kalność oraz różnorodność ofert, której nie znajdzie się w propozycjach turystyki masowej. Jednak, aby turysta zagraniczny dotarł do produktów turystyki wiejskiej, w tym w szczególności do gospodarstw agroturystycznych, i mógł je wyróżnić z morza innych obiektów, potrzebne są jedyne w swoim rodzaju „magnesy”. Ich prezentacja przyczynia się do podnoszenia rangi turystyki wiejskiej i agroturystyki w kształtowaniu światowej świadomości o rolnictwie, gospodarce rolno-spożywczej oraz dziedzictwie kulturowym polskiej wsi.

Do odkrywania różnorodności krajobrazowej, kulinarnej i historycznej polskiej wsi, a także poznania jej społeczności, w tym roku we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zapraszała trójka laureatów konkursu „Na wsi najlepiej – 12 dobrych praktyk w turystyce wiejskiej”.

Na „Wypoczynek u rolnika” zapraszała staropolską gościnnością Zagroda Edukacyjna „Ziołowy DzbaneK” (<http://ziolowy-dzbanek.pl>). Państwo Ewa i Waldemar Nisiewiczowie opowiadali zainteresowanym nie tylko o pokojach, przygotowanych specjalnie dla gości, ale także o atrakcjach w Chacie Zielarskiej, Wiacie Garncarskiej, ziołowym ogrodzie czy mini zoo. Czas spędzony w zagrodzie jest bowiem pełen czarów i niesamowitości, a zdobyte umiejętności otwierają drzwi do nowych inspiracji i pomysłów. Odwiedzający mogli się o tym przekonać osobiście. Wzrok bowiem przyciągały lalki motanki, a co odważniejsi, biorący udział w warsztatach, mogli sami wykonać techniką motania słowiańskie lalki dobrych intencji.

Z kolei „Wypoczynek na wsi” prezentowała Agroturystyka „Malowane Wierchy” (<http://www.malowanewierchy.pl>) – miejsce, w którym jest wszystko, czym powinien się charakteryzować dobry obiekt agroturystyczny – kameralność, lokalna kuchnia i kontakt ze zwierzętami hodowlanymi. Oferta Państwa Sylwii i Alberta Pachów skierowana jest do gości, którzy poszukują czegoś więcej, niż noclegu – piękniej przyrody, niespotykanych krajobrazów, oryginalnej kultury łemkowskiej i aktywnego wypoczynku. Specjalnością „Malowanych Wierchów” są bowiem pakiety pobytowe – na Wielkanoc, Boże Narodzenie, Boże Ciało, Majówkę, wakacje, grzybobranie czy ferie zimowe. Goście mogą spodziewać się specjalnego programu i kuchni dostosowanej do świąt i pory roku.

Dużym zainteresowaniem cieszyła się również „Oferta wypoczynkowa turystyki wiejskiej”, prezentowana przez

recipient. When we relax in the Polish countryside, we have time for activity, contact with the nature, for becoming acquainted with traditions, for practical learning of the current and past life in the countryside and, naturally, for trying specialities of Polish cuisine.

When shaping the policy of developing tourist functions in rural areas, the Ministry of Agriculture and Rural Development attaches particular attention to building a positive image of the Polish countryside. Its intention is that Polish rural tourism and agritourism be identified with diversified relax and “tailor-made” products. Therefore, the uniqueness and diversity of offers, which cannot be found in mass tourism proposals, is highlighted. However, if a foreign tourist is to reach the products of rural tourism, including, in particular, agritourism farms, and to pick them up from the sea of other facilities, one-of-a-kind “attractions” are necessary. Their presentation contributes to improving the importance of rural tourism and agritourism in shaping global awareness of agriculture, agri-food economy and cultural heritage of the Polish countryside.

The three winners of the competition “The countryside is the best – 12 good practices in rural tourism”, this year in cooperation with the Ministry of Agriculture and Rural Development, invited to discover the landscape, culinary and historical diversity of the Polish countryside, as well as to learn its communities.

The Educational Farm “Ziołowy DzbaneK” (<http://ziolowy-dzbanek.pl>), with Old Polish hospitality invited to “Relax at the farmer’s”. Ewa and Waldemar Nisiewicz talked not only about the rooms, prepared especially for guests, but also about the attractions in Chata Zielarska (Herbalist’s Hut), Wiata Garncarska (Potter’s Shed), herb garden and mini zoo. The time spent on the farm is full of magic and unusual events, and the skills gained open the door to new inspirations and ideas. The visitors could become convinced of that on their own. Eye-catching were *motanka* dolls, and more courageous persons, taking part in the workshop, could make Slavic dolls of good intentions using this technique.

In turn, “Relax in the countryside” was presented by the Agritourism Farm “Malowane Wierchy” (<http://www.malowanewierchy.pl>) – the place having everything that a good agritourism facility should have – cosiness, local cuisine and contact with farm animals. The offer by Sylwia and Albert Pach is addressed to guests who are looking for more than just accommodation – beautiful nature, unusual landscapes, original Lemko culture and active recreation. The speciality of “Malowane Wierchy” are





„Lawendową Osadę i Zagrodę Edukacyjną Lawendowej Osady” (<http://lawendowaosada.pl>). W tym certyfikowanym, ekologicznym gospodarstwie Państwo Barbara i Bartosz Idczakowie, uprawiają pierwsze i największe pole lawendy na Pomorzu, a także jedno z największych w Polsce. Rośnie tu ponad 20 różnych odmian lawendy, różniących się pokrojem krzewu i kwiatu oraz kolorem kwiatów czy liści. Dzięki temu gospodarze stosują je zarówno w żywności i kosmetykach, jak i wielu innych produktach. Woń suszonej lawendy, ozdobne wianki, syrop lawendowy, hydrolat lawendowy, woreczki z suszem oraz alembik sprawiły, że odwiedzający targi ITB mogli przeżyć kulinarno-alchemiczną podróż do Lawendowej Osady.

Dużą atrakcją dla gości Polskiego Stoiska Narodowego były również: wizytówkowa loteria fantowa oraz degustacja polskich przekąsek i napojów podczas HAPPY HOURS. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi było fundatorem drobnych upominków, natomiast Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie oraz Lawendowa Osada zasponsorowali weekendowe vouchery pobytowe. Podczas tego wieczoru Polskie Stoisko Narodowe odwiedziło około 250 osób – w tym dziennikarzy i touroperatorów z rynku niemieckiego. Tym samym była to kolejna okazja do promocji produktów turystyki wiejskiej podczas Międzynarodowych Targów Turystycznych ITB 2019.

Polska wieś jest jak skarb, który jest na wyciągnięcie ręki, oferując moc atrakcji – bezmiar wrażeń i energię spokoju. Tu bowiem łączy się tradycja i nowoczesność, piękno natury i oryginalność stylów oraz spokój i energia. Kto zatem chce poznać, zrozumieć Polskę, ten musi wyruszyć na wieś. To właśnie tam najlepiej widać jej kulturalne bogactwo i regionalne zróżnicowanie. Wszystkich, którzy szukają ciekawej oferty zapraszamy do gospodarstw agroturystycznych, zagród edukacyjnych oraz gospodarstw ekologicznych, a także innych rekomendowanych miejsc wypoczynku na polskiej wsi. Szczegółowy harmonogram imprez targowych i plenerowych, podczas których MRiRW organizuje stoisko „Odpoczywaj na wsi”, a także turystyczną ofertę polskiej wsi oraz liczne materiały informacyjne odnaleźć można na stronie: [www.odpoczywajnawsi.pl](http://www.odpoczywajnawsi.pl).

the residence packages – for Easter, Christmas, Corpus Christi, May Day picnic, holidays, mushroom picking or winter holidays. Guests can expect a special programme and cuisine adapted to the holidays and seasons.

The “Recreational offer of rural tourism” presented by “Lawendowa Osada i Zagroda Edukacyjna Lawendowej Osady” (<http://lawendowaosada.pl>) also enjoyed great interest. In this certified organic farm, Barbara and Bartosz Idczak grow the first and largest field of lavender in Pomorze, as well as one of the largest fields in Poland. More than 20 different varieties of lavender are grown here, differing in terms of type of the bush and flowers and the colour of flowers or leaves. Owing to this, the farmers use them in both food and cosmetics, as well as in many other products. The scent of dried lavender, decorative wreaths, lavender syrup, lavender hydrolate, pouches with dried plants and alembic allowed the visitors at the ITB Fair to take a culinary and alchemical journey to Lawendowa Osada.

A great attraction for the visitors at the Polish National Stand were also: a business card prize lottery and a tasting of Polish snacks and drinks during HAPPY HOURS. The Ministry of Agriculture and Rural Development provided small gifts, while the Agricultural Advisory Centre in Brwinów, Branch in Kraków and Lawendowa Osada sponsored the weekend stay vouchers. During this evening, the Polish National Stand was visited by about 250 people – including journalists and tour operators from the German market. Thus, it was another opportunity to promote the products of rural tourism during the ITB 2019 International Tourism Fair.

The Polish countryside is like a treasure which is at your fingertips, offering lots of attractions – many impressions and the energy of calm. Here, the tradition and modernity, the beauty of nature and the originality of styles and peace and energy are combined. Therefore, anyone who wants to learn and understand Poland, must go to the countryside. This is the best place to see its cultural richness and regional diversity. All those looking for an interesting offer are invited to agritourism farms, educational and organic farms, as well as to other recommended places of relax in the Polish countryside. A detailed schedule of fairs and outdoor events, during which the MARD organises the stand “Relax in the countryside” as well as the tourist offer of the Polish countryside and numerous information materials can be found at: [www.odpoczywajnawsi.pl](http://www.odpoczywajnawsi.pl).

# Poland Tastes Good

Polska żywność na międzynarodowych targach  
Polish food at the international fair

## BIOFACH 2019

30 edycja Międzynarodowych Targów BIOFACH 2019 to największa impreza wystawiennicza produktów ekologicznych na świecie. Tematyka targów obejmowała wszystko to, co związane jest z żywnością, wyprodukowaną metodami ekologicznymi, w tym surowce, półprodukty, komponenty, wyroby gotowe dla przemysłu rolno-spożywczego.

Tegoroczna edycja targów odbyła się również z udziałem firm polskich, które przedstawiły ofertę żywności ekologicznej



POLSKIE STOISKO NA TARGACH BIOFACH 2019 ■ POLISH STAND AT THE BIOFACH 2019 FAIR

oraz możliwości, dynamicznie rozwijającego się polskiego rolnictwa ekologicznego. W trakcie tej edycji na polskim stoisku zaprezentowały się 34 podmioty, reprezentujące sektor rolnictwa ekologicznego, w tym organizacje producentów żywności ekologicznej, jak i pojedyncze firmy. Na naszym stoisku prowadzone były pokazy kulinarne z wykorzystaniem polskich certyfikowanych produktów ekologicznych oraz liczne degustacje dla odwiedzających.

Targi odwiedził również podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Ryszard Zarudki. Wizyta wiceministra była okazją do rozmów na temat branży produktów ekologicznych, perspektyw handlowych, a także oczekiwań wobec resortu rolnictwa. Podsekretarz stanu uczestniczył także w oficjalnym otwarciu stoiska narodowego, zorganizowanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Wiceminister wyraził zadowolenie z coraz większego udziału polskich firm w targach i zapewnił, że ministerstwo otwarte jest na dialog z przedstawicielami sektora ekolo-

## BIOFACH 2019

The 30<sup>th</sup> edition of the BIOFACH 2019 International Trade Fair is the largest exhibition event of organic products in the world. The subject-matter of the fair included everything related to organically produced food, including raw materials, intermediates, components, finished products for the agri-food industry.

This year's edition of the fair was also held with participation of Polish companies, which presented the offer of organic food and the capacity of dynamically developing Polish organic farming. During this edition, 34 entities representing the organic farming sector including organic food producer organisations and individual companies, were presented at the Polish stand. At our stand, culinary shows were conducted using Polish certified organic products, so were numerous tastings for the visitors.

The fair was also visited by the Undersecretary of State at the Ministry of Agriculture and Rural Development, Ryszard Zarudki. The visit of the Deputy Minister was an opportunity to talk about the organic products industry, trade prospects and expectations towards the Ministry of Agriculture. The Undersecretary of State also participated in the official opening of the national stand, organised by the National Support Centre for Agriculture. The Deputy Minister welcomed increasing



UROCZYSTE OTWARCIE STOISKA NARODOWEGO PRZEZ WICEMINISTRA RYSZARDA ZARUDKIEGO ■ CEREMONIAL OPENING OF THE NATIONAL STAND BY DEPUTY MINISTER RYSZARD ZARUDKI

participation of Polish companies in the fair and reassured that the Ministry was open to dialogue with representatives of the organic sector in order to develop the best solutions for the further development of the industry.



gicznego w celu wypracowania najlepszych rozwiązań dla dalszego rozwoju branży.

Polska obecna jest na targach BIOFACH od roku 2005. Nasz udział ma na celu promowanie wysokiej jakości żywności i walorów tradycyjnej polskiej kuchni, co wiąże się z upowszechnianiem wizerunku, zwiększeniem rozpoznawalności oraz wzrostem zainteresowania produktami ekologicznymi na arenie międzynarodowej.

## Targi IFE

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi uczestniczyło w odbywających się w Londynie targach The International Food & Drink Event (IFE).

Polskie sery, produkty mleczne, świeże jabłka, makarony, kawior, napoje i soki owocowe, suszone owoce, jak również słodycze, to produkty spożywcze najwyższej jakości, z którymi mogli się zapoznać i przy okazji spróbować goście, odwiedzający polskie stoisko podczas londyńskich targów. Ponadto uczestnicy wydarzenia mogli uzyskać szczegółowe informacje, dotyczące rolnictwa i gospodarki żywnościowej oraz programów wysokiej jakości, obowiązujących w Polsce.

Wielką popularnością cieszyły się również pokazy kulinarne, prezentujące polskie specjały. Podczas każdego dnia targowego na stoisku MRiRW, we współpracy z Funduszami Promocji Mięsa Wołowego i Wieprzowego, organizowane były degustacje dań polskiej wołowiny i wieprzowiny z wykorzystaniem polskich produktów, prezentowanych na stoisku.

Wielka Brytania jest drugim, największym odbiorcą polskich produktów rolno-spożywczych. Uczestnictwo w targach IFE 2019 było doskonałą okazją do popularyzacji polskich artykułów rolno-spożywczych, pozyskania nowych rynków zbytu oraz nawiązania nowych kontaktów. Jak zawsze promocja polskiej żywności odbywała się pod hasłem „Poland Tastes Good”.



POLSKIE STOISKO NA TARGACH IFE W LONDYNIE ■ POLISH STAND AT THE IFE FAIR IN LONDON

Międzynarodowe Targi Spożywcze IFE są jedną z największych imprez sektora rolno-spożywczego w Wielkiej Brytanii oraz trzecią, co do wielkości, imprezą tego typu w Europie. Organizatorzy szacują, że w każdej edycji targów bierze udział ponad 1350 wystawców z 60 krajów całego świata.

Poland has been present at the BIOFACH Fair since 2005. Our participation is aimed at promoting high quality food and qualities of traditional Polish cuisine, which entails the popularisation of image, increasing the awareness and growing interest in organic products on an international arena.

## IFE Fair

The Ministry of Agriculture and Rural Development participated in the International Food & Drink Event (IFE) Fair held in London.

The visitors at the Polish stand during the London Fair could become familiar with and also try Polish cheeses, milk products, fresh apples, pasta, caviar, drinks and fruit juices, dried fruit as well as sweets which are top quality food products. In addition, the event participants could obtain detailed information on agriculture, food economy and high quality programmes applicable in Poland.



DEGUSTACJA POLSKIEJ ŻYWNOSCI ■ TASTING OF POLISH FOOD

Cooking shows, presenting Polish specialities, also enjoyed great popularity. During each fair day, the MARD stand, in cooperation with the Promotion Funds of Beef and Pork, organised tastings of Polish beef and pork dishes using Polish products presented at the stand.

The United Kingdom is the second largest customer of Polish agri-food products. Participation in the IFE 2019 Fair was an excellent opportunity to popularise Polish agri-food products, acquire new outlet markets and establish new contacts. As always, the promotion of Polish food was held under the banner “Poland Tastes Good”.

The IFE International Food Fair is one of the largest events of the agri-food sectors in the United Kingdom and the third largest event of this kind in Europe. The organisers estimate that every edition of the Fair is attended by more than 1,350 exhibitors from 60 countries all over the world.

TEKST ■ By: BIURO PRASOWE/MRiRW ■ PRESS OFFICE/MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRiRW

# Hity turystyki wiejskiej

## Hits of rural tourism

POLSKA WIEŚ TO SKARB, KTÓRY JEST NIEMAL NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI. WARTO SAMEMU SIĘ PRZEKONAĆ, JAK PIĘKNIE ŁĄCZY SIĘ TAM TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ, SPOKÓJ I ENERGIA, PIĘKNO NATURY I ORYGINALNOŚĆ STYLÓW. W KAŻDYM REGIONIE TO POŁĄCZENIE JEST INNE! NA WSI CZEKA NAS MOC ATRAKCJI I POZYTYWNYCH ZASKOCZEŃ! ■ THE POLISH COUNTRYSIDE IS A TREASURE WHICH IS NEARLY AT EVERYONE'S FINGERTIPS. IT IS WORTH SEEING WITH OUR OWN EYES HOW IT BEAUTIFULLY COMBINES TRADITION WITH MODERNITY, PEACE WITH ENERGY, BEAUTY OF NATURE AND ORIGINALITY OF STYLES. THIS COMBINATION IS DIFFERENT IN EACH REGION! IN THE COUNTRYSIDE, MANY ATTRACTIONS AND POSITIVE IMPRESSIONS ARE AWAITING US!



The Polish countryside is a multicoloured mosaic of the beauty of nature and wealth of culture, as well as ideas and proposals likely to satisfy even the most demanding tourist. Everybody can spend free time in the countryside according to their own scenario and the stay is never boring. The countryside is diversified. It can be both a suburban holiday village and a settlement in the middle of the forest, far from large centres. It can be a recreational seaside village opening to the sea up to the horizon or sometimes a hard-to-access mountainous village, sleeping in the valley or hanging on a slope. It can be a lakeside fisheries village full of boats and fishing nets, and an agricultural village surrounded by fields of cereals. The countryside may preserve the wealth of native, national traditions but may also be a living centre of the minority culture – the Tartars, Lithuanians, Belorussians, Ukrainians, Lemkos, Germans. It is always a centre of culture and also

Polska wieś to wielobarwna mozaika piękna przyrody i bogactwa kultury, a także pomysłów i propozycji, mogących zadowolić najbardziej wymagającego turystę. Czas na wsi każdy może spędzić wedle własnego scenariusza, a pobyt nie jest nigdy monotony. Wieś jest zróżnicowana. Może to być zarówno podmiejska wieś letniskowa, jak i odległa od wielkich ośrodków osada śródleśna. Otwierająca się na morze aż po horyzont rekreacyjna wieś nadmorska i czasem trudno dostępna, uspiąca w dolinie albo zawieszona na stoku – wieś górską. Pełna łodzi i sieci nadjeziorna wieś rybacka i otoczona łąkami zbóż wieś rolnicza. Wieś może zachowywać bogactwo rodzimych, narodowych tradycji, ale może też stanowić żywe centrum kultu-

a gate leading to the nature. It will astonish both a Pole who often is surprised to discover, just "right behind the corner", the places which are amazingly beautiful and so far unknown, and a foreigner wishing to become familiar with the specificity and uniqueness of our country.

Anyone who wants to learn and understand Poland, must go to the countryside. This is the place where the cultural wealth and regional diversification of Poland is best to see. The Polish countryside is, first of all, a pleasure. It enchants everybody with its beauty – it reaches our hearts thanks to its aesthetic and natural wealth, offers various landscapes, guarantees relax, enables contact with the nature, improves health. With





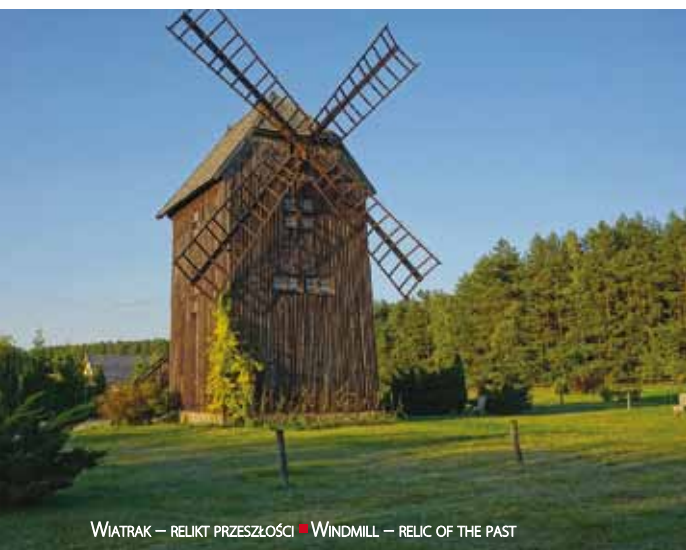


ry mniejszości – Tatarów, Litwinów, Białorusinów, Ukraińców, Łemków, Niemców. Zawsze jest ogniskiem kultury, a zarazem bramą wiodącą ku naturze. Zadziwi zarówno mieszkańca Polski, który często ze zdumieniem odkrywa „tuż za rogiem” miejsca zaskakująco urodzive, a dotąd mu nieznanne, jak i przybysza z zagranicy, pragnącego poznać specyfikę i wyjątkowość naszego kraju.

Kto zatem chce poznać, zrozumieć Polskę, ten musi wyruszyć na wieś. To właśnie tam najlepiej widać jej kulturalne bogactwo i regionalne zróżnicowanie. Polska wieś to przede wszystkim przyjemność. Urzeka każdego swoim pięknem – trafia do serca poprzez swoje estetyczne i przyrodnicze bogactwo, oferuje różnorodną krajobraz, zapewnia wypoczynek, umożliwia kontakt z naturą, wzmacnia zdrowie. Przy tym wieś jest dziś nowoczesna dzięki zmodernizowanej sieci dróg i rozbudowanej infrastrukturze, przyjazna wskutek zniwelowania różnic cywilizacyjnych, świetnie przygotowana na przyjęcie gości.

Każdy tu znajdzie coś dla siebie – począwszy od szukających aktywnego, sportowego stylu spędzania wolnego czasu, a skończywszy na preferujących zupełną izolację od zgiełku otoczenia, ciszę i spokój.

Możemy wybierać spośród wielu sprawdzonych ofert i poznać wieś z wielu stron, odpoczywając aktywnie, edukacyjnie, tradycyjnie, naturalnie i kulinarnie. Będzie czas na aktywność, kontakt z naturą, poznanie tradycji polskiej wsi i oczywiście na degustację specjałów lokalnej kuchni.



WIATRAK – RELIKT PRZESZŁOŚCI ■ WINDMILL – RELIC OF THE PAST

Ofertę rekomendowanych miejsc wypoczynku na wsi znajdziemy na portalu [www.agroturystyka.pl](http://www.agroturystyka.pl), prowadzonym przez Polską Federację Turystyki Wiejskiej „Gospodarstwa Gościnne”.

TEKST ■ BY: **OPRACOWANO NA PODSTAWIE MATERIAŁÓW KSOW** ■ DEVELOPED BASED ON THE **KSOW** MATERIALS

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRIRIW



ROGALIKI – PRODUKT REGIONALNY ■ CROISSANTS – REGIONAL PRODUCT



PREZENTACJA WYROBÓW GLINIANYCH ■ PRESENTATION OF CLAY PRODUCTS

this, the countryside is modern today, through the modernised network of roads and well-developed infrastructure, friendly as a result of reducing civilisation differences and well-prepared for receiving guests.

Everyone will find here something for themselves – from those looking for an active, sports style of spending free time to those preferring the complete isolation from the bustle, peace and quiet.

We can choose from among many proven offers and learn the countryside from many aspects, by resting in an active, educational, traditional, natural and culinary manner. There will be time for being active, contact with the nature, learning traditions of the Polish countryside and also for tasting specialties of local cuisine.

The offer of recommended places to relax in the countryside may be found on the website [www.agroturystyka.pl](http://www.agroturystyka.pl) kept by the Polish Rural Tourism Federation “Hospitable Farms”.



# Przyjaźni Bałtykowi

## Those friendly to the Baltic Sea



MARTA I TADEUSZ ŻERAŃSCY – ZWYCIĘZCY KRAJOWEGO ETAPU KONKURSU NA ROLNIKA ROKU REGIONU MORZA BAŁTYCKIEGO 2019 ■ MARTA AND TADEUSZ ŻERAŃSKI – WINNERS OF THE NATIONAL STAGE OF THE BALTIC SEA FARMER OF THE YEAR 2019 COMPETITION

Rolnicy, których gospodarstwa znajdują się w zlewisku Bałtyku, mogą ubiegać się o nagrodę i tytuł Rolnika Roku regionu Morza Bałtyckiego. Nagroda przyznawana jest za stosowanie praktyk przyjaznych środowisku morskemu, a w szczególności ograniczających odpływ do wód substancji biogenych, czyli związków azotu i fosforu, które przyczyniają się do zmniejszenia eutrofizacji, ograniczenia zakwitów sinic i zamykania z tego powodu kąpielisk, oraz powstawania w Bałtyku obszarów przydennych z małą ilością tlenu lub tego tlenu pozbawionych, tzw. martwych stref. Nagroda została ufundowana w 2009 r. przez Światowy Fundusz na rzecz Przyrody (WWF). Do tej pory wyróżnionych zostało już ok. 50 rolników i rolniczek, których gospodarstwa znajdują się w zlewisku Bałtyku.

W tym roku zwycięzcami etapu krajowego zostali państwo Marta i Tadeusz Żerańscy z województwa mazowieckiego, którzy prowadzą gospodarstwo ekologiczne.

Farmers whose farms are located in the Baltic Sea catchment area, may apply for the award and the Baltic Sea Farmer of the Year title. The award is granted for using practices friendly to the marine environment, especially those limiting the drainage of nutrients into waters. Nutrients are nitrogen and phosphorus compounds which contribute to reducing eutrophication, limiting cyanobacteria blooms and closure of beaches for this reason as well as to creating, in the Baltic Sea, bottom areas either with a small amount of or without oxygen, so-called dead zones. The award was founded in 2009 by the World Wide Fund for Nature (WWF). So far, as many as about 50 farmers and female farmers, whose farms are located in the Baltic Sea catchment area, have been presented this award.

This year, the winners of the national stage were Marta and Tadeusz Żerański from the Mazowieckie Voivodeship, who manage an organic farm.

Jury konkursu, złożone z przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Centrum Doradztwa Rolniczego w Radomiu, Mini-



WYPAS BYDŁA MILECZNEGO NA PASTWISKU PAŃSTWA ŻERAŃSKICH ■ GRAZING DAIRY CATTLE ON THE PASTURE OF MRS AND MR ŻERAŃSKI

sterstwa Środowiska, Ministerstwa Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej oraz przedstawicieli Fundacji WWF Polska, brało przede wszystkim pod uwagę prośrodowiskowe podejście państwa Żerańskich w prowadzeniu gospodarstwa. Wśród przyjaznych dla środowiska praktyki należy wymienić stworzenie miejsc do przechowywania nawozów naturalnych, nawożenie precyzyjne, stosowanie płodozmianu, płytkiej orki, poplonów ścierniskowych, wypas bydła na pastwisku od marca do listopada, prowadzenie ewidencji zabiegów agrotechnicznych, związanych z nawożeniem azotem, obsiewanie gruntów zbożami ozimymi, które pokrywają glebę w okresie jesienno-zimowym. Ponadto na terenie gospodarstwa znajdują się liczne miedze i kamionki śródpolne, zakrzaczenia i zadrzewienia, zbiorniki wodne oraz trwałe użytki zielone, które nigdy nie były osuszane i przesiewane. Wszystkie grunty zwycięskiej pary rolników położone są na obszarze NATURA 2000, dlatego sposób gospodarowania ma ogromny wpływ nie tylko na jakość wód, ale również na zachowanie określonych typów siedlisk przyrodniczych oraz ochronę cennych i zagrożonych w skali całej Europy gatunków ptaków na tym terenie. Rolnicy praktycznie nie ingerują w środowisko, a ekstenywna uprawa roślin oraz hodowla zwierząt, nastawione są na jakość, a nie ilość.

Zwycięzcy polskiego etapu konkursu otrzymali nagrodę w wysokości 1000 euro oraz będą reprezentować Polskę w międzynarodowej edycji konkursu, którego finał odbędzie się jesienią tego roku w Warszawie podczas konferencji The Greener Agriculture for Sustainable Sea, GRASS 2019. Zwycięzca otrzyma nagrodę w wysokości 10 000 euro.

TEKST ■ BY: NA PODSTAWIE MATERIAŁÓW WWF POLSKA ■ BASED ON THE WWF POLAND MATERIALS

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: A. SOSNOWSKA/WWF

The jury of the competition, composed of the representatives from the Ministry of Agriculture and Rural Development, Agricultural Advisory Centre in Radom, Ministry of the Environment, Ministry of Maritime Economy and Inland Navigations and WWF Poland Foundation took into account, first of all, the environment-oriented attitude of Mrs and Mr Żerański in managing their farm. Among the environment-friendly practices, we should mention the creation of sites to store natural fertilisers, precise fertilisation, application of crop rotation, low tillage, stubble catch crop, grazing cattle on pastures from March to November, recording agrotechnological procedures related to nitrogen fertilisation, sowing the lands with winter cereals which cover the soil in the autumn and winter period. In addition, on the farm there are numerous mid-field strips, shrubs and woodlots, water reservoirs and permanent grasslands which have never been dried and sown. All the lands of the winning farmers are located in the NATURA 2000 area, therefore, the way of management has an enormous impact not only on the quality of waters but also on the preservation of specific types of natural habitats and protection of valuable and endangered, on a European scale, species of birds in this area. The



ŻYTO OZIME, JEDNA Z ROŚLIN UPRAWIANYCH PRZEZ PAŃSTWA ŻERAŃSKICH ■ WINTER RYE, ONE OF CROPS CULTIVATED BY MRS AND MR ŻERAŃSKI

farmers virtually do not interfere with the environment and extensive crop cultivation and animal breeding are geared towards quality, not quantity.

The winners of the Polish stage of the competition received the prize of EUR 1,000 and will represent Poland at the international edition of the competition, the final of which will be held this autumn in Warsaw during the conference The Greener Agriculture for Sustainable Sea, GRASS 2019. The winner will be granted the prize of EUR 10,000.





## W Brukseli o cyfryzacji w rolnictwie

### In Brussels on digitisation in agriculture

– Dla mnie bardzo istotny jest wymiar ludzki cyfryzacji, która ma przede wszystkim służyć ludziom – podkreślił minister Jan Krzysztof Ardanowski podczas panelu „Digitalizacja rolnictwa i rozwoju obszarów wiejskich”, zorganizowanego z okazji Dnia Cyfryzacji, który odbywał się w Brukseli w pierwszej połowie kwietnia br.

Polski minister zwrócił uwagę, że wszechobecnie wkraczająca już dziś cyfryzacja nie może być celem samym w sobie, lecz ma służyć ludziom w lepszym, bardziej racjonalnym wykorzystaniu zasobów. – *Rośnie produktywność, ale też musimy ciągle pamiętać o tym, jak wielka jest skala głodu na świecie i ile osób umiera z tego powodu* – podkreślił minister. – *Powinniśmy się wspólnie zastanowić, jak te nowe, cudowne techniki, oferowane przez świat nauki, wykorzystać dla dobra człowieka* – stwierdził szef polskiego resortu rolnictwa.

Minister podniósł też kwestię rywalizacji o te same rynki przez kraje członkowskie. Zwrócił uwagę, że należy zastanowić się nad wzajemną współpracą, która nie będzie pozbawiona konkurencyjności, ale będzie służyła rozwojowi całego europejskiego rolnictwa.

Szef polskiej delegacji przedstawił również, podejmowane w Polsce prace, związane z cyfryzacją, zwracając uwagę, że może ona być szansą na sprawne zarządzanie rolnictwem. Poin-

– *For me, of importance is the human dimension of digitisation, which is primarily to serve people* – stressed Minister Jan Krzysztof Ardanowski during the panel “Digitisation of agriculture and rural development” organised on the occasion of the Digital Day which was held in Brussels in the first half of April.

The Polish Minister pointed out that the omnipresent digitisation cannot be an end in itself, but is intended to serve people for the purpose of the better, more rational use of resources. – *The productivity is growing, but we also need to remember about the great scale of hunger in the world and how many people die for this reason* – stressed the Minister. – *We should think together how these new, miraculous techniques, offered by the world of science, could be used for the sake of mankind* – said the head of the Polish Ministry of Agriculture.

The Minister also raised the issue of competition for the same markets by the Member States. He pointed out that we should think about mutual cooperation, which will not be deprived of competitiveness, but would serve the development of entire European agriculture.

The head of the Polish delegation also presented the digitisation-related work undertaken in Poland, stressing that digitisation could be an opportunity for efficient management of agriculture.



CYFRYZACJA MA PRZEDZIE WSZYSTKIM SŁUŻYĆ LUDZIOM – PODKREŚLIŁ MINISTER JAN KRZYSZTOF ARDANOWSKI PODCZAS ODBYWAJĄCEGO SIĘ W BRUKSELI PANELU „DIGITALIZACJA ROLNICTWA I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH” ■ DIGITISATION IS TO MAINLY SERVE PEOPLE – STRESSED MINISTER JAN KRZYSZTOF ARDANOWSKI DURING THE “DIGITISATION OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT” PANEL HELD IN BRUSSELS

formował o wdrożeniu e-wniosku w obszarze płatności bezpośrednich, co jest szczególnie ważne, biorąc pod uwagę 1,3 mln gospodarstw rolnych w naszym kraju, które wnioskuje o pomoc oraz o wykorzystanie internetu do zgłaszania przemieszczeń zwierząt. Podkreślił, że Polska szuka także nowych możliwości, np. w formie rolnictwa precyzyjnego. Minister zwrócił także uwagę na wyzwanie, jakim stają się coraz częściej, występujące klęski żywiołowe. W czasie zeszłorocznej suszy, która dotknęła m.in. Polskę, rolnicy otrzymali bardzo dużą pomoc finansową. Wymagało to oszacowania strat.

– *Trwają prace nad wykorzystaniem technologii satelitarnych do zobjektywizowania tego procesu. Staramy się także wykorzystać techniki cyfrowe do uwiarygadniania żywności najwyższej jakości, gdyż chcemy konkurować nie ilością żywności, ale jej jakością. Wdrażamy program znakowania wołowiny z wykorzystaniem technologii blockchain. Staramy się, aby wdrażane działania były dla rolników zrozumiałe i przynosiły im korzyści* – podkreślił Jan Krzysztof Ardanowski.

– *Skala wyzwań w rolnictwie jest ogromna, niektórych z nich nie umiemy jeszcze dziś nazwać. Techniki cyfrowe mogą pomóc w rozwiązaniu wielu problemów* – powiedział minister. Dodał, że technologie cyfrowe, rolnictwo precyzyjne i inne innowacje z pewnością mogą przyczynić się do zwiększenia efektywnej produkcji żywności, z zachowaniem jej zrównoważonego charakteru.

– *Należy pamiętać, że Europa ma do odegrania dużą rolę w żywności świata. Wykorzystując technologie cyfrowe, trzeba mieć także na uwadze wymiar ludzki i etyczny* – podkreślił ponownie polski minister, zwracając jednocześnie uwagę, że powinny one służyć przede wszystkim ludziom, a celem Unii Europejskiej powinna być współpraca, a nie rywalizacja, także w obszarze wykorzystywania nowych technologii w celu zaspokajania potrzeb ludności.

Podczas konferencji podpisana została deklaracja ministrów, dotycząca cyfryzacji w rolnictwie.

He informed about the implementation of the e-application in the area of direct payments, which was particularly important, given 1.3 million farms in our country that apply for aid and for using the Internet in reporting movements of animals. He stressed that Poland was also looking for new opportunities, e.g. in a form of precision farming. The Minister also pointed out the challenge posed by more and more frequent natural disasters. During last year's drought, which affected, inter alia, Poland, farmers received very high financial assistance. This required an estimation of losses.

– *There is ongoing work on using satellite technologies to objectify this process. We also attempt to use digital techniques to authenticate top quality food, as we want to compete with the quality of food, not with its quantity. We implement a beef labelling program using the blockchain technology. We aim at ensuring that the implemented measures are comprehensible for farmers and bring them benefits* – highlighted Jan Krzysztof Ardanowski.

– *The scale of the challenges in agriculture is enormous, some of them cannot be even named today. Digital techniques can help solve many problems* – said the Minister. He added that digital technologies, precision farming and other innovations could certainly contribute to increasing the efficient production of food, while maintaining its sustainability.

– *We should remember that Europe has a big role to play in feeding the world. When using digital technologies, we should keep in mind the human and ethical dimensions* – stressed the Polish Minister, while also pointing out that they should primarily serve people, and the objective of the European Union should be to cooperate and not to compete, also in the area of using new technologies so as to satisfy the needs of the population.

During the conference, the Declaration of the Ministers, concerning digitisation in agriculture, was signed.

TEKST ■ BY: BIURO PRASOWE/MRiRW ■ PRESS OFFICE/MARD

ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: MRiRW, FOTOLIA





**ODPOCZYWAJ NA WSI**  
aktywnie  
TAKE AN ACTIVE REST  
IN THE COUNTRY



**ODPOCZYWAJ NA WSI**  
edukacyjnie  
TAKE AN EDUCATIONAL  
REST IN THE COUNTRY



**ODPOCZYWAJ NA WSI**  
kulinarnie  
TAKE A CULINARY REST  
IN THE COUNTRY



**ODPOCZYWAJ NA WSI**  
naturalnie  
TAKE A NATURAL REST  
IN THE COUNTRY



**ODPOCZYWAJ NA WSI**  
tradycyjnie  
TAKE A TRADITIONAL REST  
IN THE COUNTRY

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



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

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





**Od 25 lat Agencja Restrukturyzacji  
i Modernizacji Rolnictwa wspiera  
polskie rolnictwo**



**For 25 years, the Agency for  
Restructuring and Modernisation  
of Agriculture has been supporting  
Polish agriculture**

