

Lato ■ Summer 2018

ISSN 1232-9541

Polish Food

Z Polski na zagraniczne stoły
From Poland to foreign tables

Warzywny potentat

The vegetable potentate

**Polskie przetwórstwo
warzywne na światowym
poziomie**

Polish vegetable processing
at the world level



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



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

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



ODPOCZYWAJ NA WSI
aktywnie
TAKE AN ACTIVE REST
IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
edukacyjnie
TAKE AN EDUCATIONAL REST
IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
kulinarnie
TAKE A CULINARY REST
IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
naturalnie
TAKE A NATURAL REST
IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
tradycyjnie
TAKE A TRADITIONAL REST
IN THE COUNTRY

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



SZANOWNI PAŃSTWO!

Nastąpiła zmiana na stanowisku Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W demokratycznym państwie nie jest to nic nadzwyczajnego. Zmienił się minister, ale nie zmieniły się polskie priorytety w odniesieniu do przyszłości Wspólnej Polityki Rolnej po roku 2020.

Jestem przekonany, że po 14 latach od przystąpienia Polski i pozostałych krajów Europy Środkowo-Wschodniej do Unii Europejskiej, nie ma już żadnych podstaw do dalszego utrzymywania nierównego wsparcia rolników w ramach Wspólnoty. Nawet z punktu widzenia krajów „starej UE” jest to szkodliwe. Zakłócanie warunków konkurencji po prostu osłabia ugrupowanie. Potęgujące się procesy globalizacji na świecie wymuszają wręcz jeszcze silniejsze traktowanie europejskiego rolnictwa jako całości. Czas powrócić do korzeni Wspólnej Polityki Rolnej. Mamy produkować wysokiej jakości żywność przede wszystkim dla ponad pół miliarda konsumentów Unii Europejskiej, a nadwyżki kierować na rynki światowe. Polska taką żywność produkuje. Polscy rolnicy wypełniają wszystkie unijne wymagania dotyczące produkcji rolnej, przetwórstwa i ochrony środowiska. Tymczasem na rynek wspólnotowy trafiają produkty, które nie są wytwarzane w takich reżimach. Po

W mojej ocenie niezbędny jest odpowiednio wysoki budżet na rolnictwo i politykę spójności. Tylko przyspieszenie rozwoju i jego wyrównanie może dać bardzo silne podstawy do konkurencyjności unijnej gospodarki, w tym także rolnictwa

In my opinion, what is indispensable is an appropriately high budget for agriculture and cohesion policy. Only the accelerated and aligned development can give a very strong foundation for competitiveness of the EU economy, including agriculture

LADIES AND GENTLEMEN!

There has been a change in the office of the Minister of Agriculture and Rural Development. In a democratic state, it is not extraordinary. The Minister changed, but the Polish priorities with regard to the future of the Common Agricultural Policy post-2020 remained unchanged.

I am convinced that after 14 years from the accession of Poland and of other Central and Eastern European countries to the European Union, there are no more grounds for continuing to maintain unequal support for farmers within the Community. Even from the viewpoint of the “old EU” countries, this is harmful. Distorting the level playing field simply weakens the grouping. The intensifying processes of globalisation in the world are simply forcing the stronger and stronger treatment of European agriculture as a whole. It is high time to get back to the roots of the Common Agricultural Policy. We are to produce high quality food primarily for more than half a billion consumers of the European

Union, and to send surplus food to global markets. Poland produces such food. Polish farmers meet all EU requirements regarding the agricultural production, processing and environmental protection. However, products that

części wynika to z chęci pomocy niektórym z krajów „15” dla swoich dawnych kolonii.

Ten przykład pokazuje, dlaczego tak trudno przekonać do równych warunków konkurencji dla wszystkich unijnych rolników.

Przed nami jeszcze ponad rok twardych negocjacji. Na świecie zachodzą wyraźne zmiany, ale chyba nie wszyscy europejscy urzędnicy to zauważają i trudno im się przedstawić. Mieszkańcy Unii to widzą, o czym świadczy ich opór wobec dotychczasowej polityki migracyjnej. Wkrótce może to dotyczyć także innych polityk.

W mojej ocenie niezbędny jest odpowiednio wysoki budżet na rolnictwo i politykę spójności. Tylko przyspieszenie rozwoju i jego wyrównanie może dać bardzo silne podstawy do konkurencyjności unijnej gospodarki, w tym także rolnictwa.

W Polsce mamy problem z afrykańskim pomorem świń. Nie ukrywamy tego i podejmujemy wszelkie możliwe działania, aby powstrzymać rozprzestrzenianie się choroby. Nasi eksperci cieszą się bardzo dobrą opinią wśród światowych naukowców. Jednak zwalczanie choroby nie powinno spoczywać tylko na naszych barkach. Dzięki zwierzęta przemieszczają się swobodnie. Redukujemy populację dzików, które są głównym wektorem przenoszenia wirusa. Prowadzimy kampanie informacyjne na temat zasad bioasekuracji, która obowiązuje na terenie całego kraju. Polska jest jednak zewnętrzną granicą Unii Europejskiej i choć główny ciężar zwalczania choroby należy do nas, to uważam, że w takiej sytuacji jaką mamy obecnie, udział UE w tym procesie może i powinien być znacznie większy.

Polska się zmienia. Zmienia się polskie rolnictwo. Niezmienne pozostają smak i jakość polskiej żywności, krajobraz wiejski. Niezmienne też pozostają szacunek dla tradycji i korzeni, z których wyrosliśmy.

Mamy sezon letni. Czas podróży i urlopów. Serdecznie zapraszam do odwiedzenia gościnnych gospodarstw agroturystycznych, pełnych atrakcyjnych pomysłów i inspiracji, do rozmów z gospodarzami kultywującymi rodzinne tradycje i do smakowania wspianałych, polskich dań przyrządzonych z miejscowych produktów – naturalnych, bogatych smakiem i aromatem.

are not manufactured in such regimes are placed on the Community market. This is partially due to the willingness of some “15” countries to help their former colonies.

This example shows why it is so difficult to persuade that all EU farmers should have a level playing field.

More than a year of hard negotiations is still before us. Visible changes are taking place in the world, but probably not all European officials are able to see them and it is difficult for them to change their attitude. The Union citizens can see this, as evidenced by their resistance to the existing migration policy. Soon, this may also apply to other policies.

In my opinion, what is indispensable is an appropriately high budget for agriculture and cohesion policy.

Only the accelerated and aligned development can give a very strong foundation for competitiveness of the EU economy, including agriculture.

In Poland, we have a problem with African swine fever. We do not hide it and we take all possible actions to stop the spread of the disease. Our experts enjoy a very good reputation among world scientists. However, the eradication of the disease should not rest on our shoulders only. Wild animals move freely. We reduce the populations of wild boar, which are the main vector of transmission of the virus. We conduct information campaigns on the

principles of biosecurity, which is applicable throughout the country. However, Poland is an external border of the European Union, and although the main burden is on us to eradicate the disease, I believe that in the current situation participation of the EU in this process may and should be much greater.

Poland is changing. Polish agriculture is changing. The taste and quality of Polish food as well as rural landscape remain unchanged, so do the respect for the our traditions and roots.

We have a summer season. This is the time of travels and holidays. I warmly invite you to visit hospitable agri-tourism farms, full of attractive ideas and inspiration, to talk with their owners who nurture family traditions and to taste fantastic, Polish dishes prepared using local products – natural, rich in taste and aroma.

Polska się zmienia. Zmienia się polskie rolnictwo. Niezmienne pozostają smak i jakość polskiej żywności, krajobraz wiejski. Niezmienne też pozostają szacunek dla tradycji i korzeni, z których wyrosliśmy

Poland is changing. Polish agriculture is changing. The taste and quality of Polish food as well as rural landscape remain unchanged, so do the respect for the our traditions and roots



LATO W OGRODZIE
SUMMER IN THE GARDEN



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

6 Wyprawy ze smakiem
Trips full of taste

12 Warzywny potentat
The vegetable potentate

17 Polskie przetwórstwo warzyw na światowym poziomie
Polish vegetable processing at the world level

20 Soja pod lupą badaczy
Researchers keeping very close tabs on soya

22 Jak bezpiecznie chronić rośliny
How to protect plants in a secure way

24 Europa polubiła nasz miód
Europe has discovered our honey

27 Zielono mi! Roślinna (r)ewolucja na talerzu
I feel green! Vegetable (r)evolution on the table

32 Lider w produkcji borówki amerykańskiej
Leader in the production of highbush blueberries

Polish Food nr 2-2018 (85)

Kwartalnik ARIMR wydawany wspólnie z MRIRW. Ukazuje się w języku polskim i angielskim. Redakcja: Malgorzata Książek (redaktor naczelna), Ewa Jaroszewicz, Mariola Marczak. Współpraca: Alicja Daniluk-Jankowska. Tłumaczenie: Summa Linguae S.A. Zdjęcie I str. okładki - Fotolia, II str. okładki - MRIRW, III str. okładki - MRIRW, IV str. okładki - Fotolia. Nadzór: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Redakcja Polish Food, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, Poland. Tel.:(+4822 6231175). Subskrypcja bezpłatna. HTTP://www.minrol.gov.pl/eng/, www.arimr.gov.pl/serwis-prasowy/. Druk, oprawa i skład: Zakłady Graficzne Taurus Roszkowsky Sp. z o.o., www.drukarniataurus.pl. Oddano do druku: lipiec 2018. Nakład: 6000 szt.



- 36** Kraina Rumianku - wiejskie SPA
The Land of Camomile – rural SPA
- 40** Z Polski na zagraniczne stoły
From Poland to foreign tables
- 43** Zaczęło się od soków
It started with juices
- 47** Jakość – prosta droga do sukcesu
Quality – a simple way to success
- 50** Cebulowe bogactwo
The onion wealth
- 51** Prezydencki ogród pełen smaku
Presidential garden full of taste
- 53** Kwiaty na talerzu
Flowers on the plate
- 56** Czerwony Kapturek w ogrodzie
Little Red Riding Hood in the garden
- 59** Innowacje to przyszłość
Innovativeness means future



Wyprawy ze smakiem

Trips full of taste

Sezon turystyczny w pełni. Polska oferuje wiele wspaniałych miejsc do wypoczynku. Różnorodne krajobrazy - od gór, poprzez równiny, aż po morze - każdy znajdzie coś dla siebie. Przemierzając polskie regiony, warto pokusić się o bliższe poznanie wspaniałości lokalnych przysmaków i dań. Polska żywność cieszy się uznaniem w świecie. Mamy nie tylko dobre surowce, ale także bardzo bogate tradycje kulinarne. Położenie na skrzyżowaniu głównych szlaków handlowych niosło ze sobą wiele wyzwań. Były to zagrożenia, wynikające z wojen i przetaczania się przez Polskę różnych armii. Były też pozytywne strony takiego położenia. Ożywiona wymiana handlowa dawała impuls do rozwoju. W wiekach średnich byliśmy potęgą żupniczą. Bogate złoża cennej soli sprzyjały handlowi. To m.in. temu zawdzięczamy bogactwo różnych, egzotycznych ziół stosowanych w polskiej kuchni. Były też sprzyjające warunki do wymiany doświadczeń i przenikania się kultur. Ograniczając się

The tourist season is at its height. Poland offers many great places to relax. Diverse landscapes - from the mountains, through the plains, to the sea - everyone will find something for themselves. While travelling through the Polish regions, it is worth trying to become more familiar with the excellence of local delicacies and dishes. Polish food enjoys recognition all over the world. We have not only good raw materials, but also very rich culinary traditions. The location at the crossroads of the main trade routes entailed many challenges. These were the risks resulting from wars and various armies sweeping across Poland. But this location had also positive aspects. Lively trade gave impetus to development. In the Middle Ages, we were the power in terms of saltworks. Rich deposits of valuable salt were conducive to trade. This is one thing, among others, which we owe the abundance of various exotic herbs used in Polish cuisine. There were also favourable conditions for the exchange of

do tradycji kulinarnej, bez trudu odnajdziemy wpływy kuchni wschodniej, niemieckiej, włoskiej czy francuskiej. Jedną z charakterystycznych cech polskiej kuchni było stosowanie dużej ilości ziół i przypraw. Znane były wymienite dania pieczone z rusztu, dziś nazywane powszechnie daniami z grilla. Szeroko wykorzystywana była dziczyzna, ryby, kasze. Dania były treściwe i pełne aromatów.

Jedną z propozycji poznawania kraju może być turystyka kulinarna. Mamy 40 produktów, zarejestrowanych jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności. Natomiast na krajowej liście produktów tradycyjnych znajduje się 1806 pozycji. Najwięcej takich produktów posiadają województwa: podkarpackie – 226 i sąsiednie małopolskie – 208, a tuż za nimi jest województwo lubelskie – 197 produktów. Natomiast najwięcej zarejestrowanych na tej liście gotowych dań i potraw posiada województwo śląskie – 56. Kolejne miejsca zajmują województwa: pomorskie – 52, podkarpackie – 47 i lubelskie – 45.

Najwięcej zarejestrowanych potraw jest na Śląsku. Może warto od tego regionu rozpocząć kulinarną podróż? To bardzo charakterystyczna kraina. To świat górniczego stanu. Ciężko pracujący pod ziemią potrzebowali pożywnych, sycących dań, a raczej nie należeli do ludzi bogatych. To warunkowało ich potrawy. Jedną z nich są kluski białe śląskie. Do ich sporządzenia niezbędne są przede wszystkim ziemniaki i jajka. Z ziemniaczanego ciasta formowane są spłaszczone kulki o średnicy około 4 cm. Podawane były zwykle podczas niedzielnego, rodzinnego obiadu, po tradycyjnym rosolu. Mają konsystencję miękką, sprężystą, ale delikatną i lekko lepłą. Polewane były sosem mięsnym. Obowiązkowym dopełnieniem takiego obiadu był kompot owocowy.

Inną potrawą, znaną również w całej Polsce, był żur śląski. Jest wiele jego odmian. Generalnie można je podzielić na żur postny i gotowany na wędzonce, żeberkach lub kielbasie, albo tylko na wodzie z tłuszczem. Podstawą żuru jest zakwas z mąki żytniej. Sporządza się go w glinianych garnkach z mąki żytniej, zalanej ciepłą wodą z czosnkiem i dodatkiem zaczynu na chleb lub wcześniej zakiszzonego żuru. Zupa zabiela jest mlekiem lub śmietaną i podawana z ziemniakami.

Pyszna jest także rolada wołowa śląska. W innych regionach znana pod nazwą zrazów wołowych. Przygotowywana jest z płata mięsa wołowego, dobrze rozbitego, na którym układane są: plaster wędzonego boczku lub wędzonej słoniny, piórka cebuli oraz kawałek kiszzonego ogórka. Wszystko to razem jest zwijane i związywane mocną nicią. Obsmażone rolady duszone są w garnku. Danie podawane jest z ziemniakami i oczywiście czerwoną kapustą.

Na przeciwległym biegunie Polski znajdują się: Pomorze i Kaszuby. To drugi, pod względem ilości zarejestrowanych tradycyjnych dań, region kraju.

Jedną ze znanych potraw, wywodzących się prawdopodobnie jeszcze z czasów słowiańskich, są pierogi z kaszą gryczaną. To danie od początku do końca wykonywane jest ręcz-

nie i mieszanie kultur. Limitując się do tradycji kulinarnej, możemy łatwo znaleźć wpływy kuchni wschodniej, niemieckiej, włoskiej czy francuskiej. Jedną z charakterystycznych cech polskiej kuchni było stosowanie dużej ilości ziół i przypraw. Znane były wymienite dania pieczone z rusztu, dziś nazywane powszechnie daniami z grilla. Szeroko wykorzystywana była dziczyzna, ryby, kasze. Dania były treściwe i pełne aromatów.

Jedną z propozycji poznawania kraju może być turystyka kulinarna. Mamy 40 produktów, zarejestrowanych jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności. Natomiast na krajowej liście produktów tradycyjnych znajduje się 1806 pozycji. Najwięcej takich produktów posiadają województwa: podkarpackie – 226 i sąsiednie małopolskie – 208, a tuż za nimi jest województwo lubelskie – 197 produktów. Natomiast najwięcej zarejestrowanych na tej liście gotowych dań i potraw posiada województwo śląskie – 56. Kolejne miejsca zajmują województwa: pomorskie – 52, podkarpackie – 47 i lubelskie – 45.

The majority of registered dishes are in Silesia. Why not start our culinary journey from this region? It is a very characteristic land. It is a world of mining. Those who worked hard underground needed nutritious, filling dishes, and they were not rich people. This determined their dishes. One of them are so-called Silesian potato dumplings. To make them, we need, first of all, potatoes and eggs. The potato dough is formed into flattened balls with a diameter of about 4 cm. They were usually served during Sunday, family dinner, after the traditional broth. They are soft, elastic, but delicate and slightly viscous. They were topped with gravy. An obligatory complement to such dinner was fruit compote.

Another dish, also known throughout Poland, was Silesian sour rye soup. There are many varieties of it. They can generally be divided into meatless sour rye soup and sour rye soup cooked on smoked bacon, ribs or sausage, or using only water with fat. The base of sour rye soup is sourdough made of rye flour. It is prepared in clay pots using rye flour poured on with warm water with garlic and with the addition of leaven for bread or previously prepared sour rye soup base. To the soup, we add milk or cream and serve it with potatoes.

KLUSKI BIAŁE ŚLĄSKIE. DO ICH SPORZĄDZENIA NIEZBĘDNE SĄ PRZEDZIE WSZYSTKIM ZIEMNIANKI I JAJKA ■ SILESIAN POTATO DUMPLINGS. TO MAKE THEM, WE NEED, FIRST OF ALL, POTATOES AND EGGS



nie. Kaszę gryczaną gotuje się na sypko. Do niej dodawana jest, przesmażana na smalcu lub maśle, drobno pokrojona cebulka, a czasem także przetarty przez druciane sito biały ser. Ugotowane pierogi polewane bywają masłem lub słoniną ze skwarkami. Dodawana bywa także kwaśna śmietana. Bardzo dobre są także pierogi odsmażane na patelni aż do nabrania złocistego koloru.

Na Pomorzu bardzo rozpowszechniona niegdyś była hodowla gęsi, zwłaszcza ras rodzimych: pomorskiej i kartuskiej. Tradycja przyrządzania gęsiny utrzymuje się na Kaszubach

PYSZNA JEST ROLADA WOŁOWA ŚLĄSKA. W INNYCH REGIONACH ZNANA POD NAZWĄ ZRZĄWÓW WOŁOWYCH ■
DELICIOUS IS SILESIAN BEEF ROULADE. IN OTHER REGIONS KNOWN AS BEEF ROLLS



do dziś. Specjalnością kaszubską była „gęsia okrasa”. Używano jej w pożywieniu codziennym – do omasty zup (brukwiowej, grochówki), dodawano do jajecznicy i placków ziemniaczanych. Gęsi smalec, zmieszany z wieprzowym, używano m.in. do smarowania chleba lub dodawano go do ciasta drożdżowego. Innym przysmakiem, z którego słynęły Kaszuby, były piersi wędzone – „pierśniki”, „półgęski” – przysmak świąteczny, cienko pokrojony, jadany z chlebem. Na świątecznym stole – zwłaszcza w bogatych domach – gościła gęś pieczona (szmùrowòńò gäs). Dawniej była potrawą, spożywaną w czasie wielkich uroczystości rodzinnych, takich jak wesela, a w zamożniejszych gospodarstwach gościła także jako danie niedzielne. Tuskę nacierało się solą i majerankiem, a do środka wkładano jabłka, zazwyczaj odmiany szara reneta i pieczono pod przykryciem. Muzealna Zagroda w Swołowie co roku organizuje imprezę plenerową pod nazwą „gęsia niedziela”, gdzie jedną z atrakcji jest degustacja pomorskich potraw z gęsiny, w tym gęsi pieczonej.

Inną, znaną potrawą z tego regionu jest kaszubska zupa brzadowa, czyli zupa z suszonych w piecach chlebowych jabłek, śliwek, gruszek i wiśni. Ta postna zupa podawana była z dodatkiem śmietany, mąki, cukru, soli i drobnych klusek.

Na terenie Pomorza popularne są oczywiście dania rybne – zupy i ryby przygotowywane w różnych formach, na ciepło i na zimno. W Borach Tucholskich dużą popularnością cieszyły się zupy na bazie kapusty – na kwasie kapuścianym, nazywa-

Delicious is also Silesian beef roulade. In other regions known as beef rolls. It is prepared using a piece of beef, well tenderized, on which we place: a slice of smoked bacon or smoked pork fat, onion cut into small slices and a piece of pickled cucumber. Everything is rolled up and tied using a strong thread. The fried roulades are stewed in a saucepan. The dish is served with potatoes and, of course, red cabbage.

In the opposite part of Poland, there are Pomerania and Kashubia. This is the second region in the country in terms of the number of registered traditional dishes.

One of well-known dishes, dating back probably to the Slavic times, are dumplings with buckwheat groats. This dish is made by hand, from the beginning to the end. The buckwheat groats is cooked until fluffy. To it, we add finely chopped onion, fried on lard or butter, and sometimes also mashed curd. The cooked dumplings are topped with butter or pork fat with greaves. Sour cream can also be added. Very good are also the dumplings refried on a frying pan until golden.

In Pomerania, breeding of geese used to be very popular, especially of indigenous breeds: Pomorska and Kartuska. The tradition of preparing goose meat has survived in Kashubia to date. The Kashubian specialty was “goose fat”. It was used in daily food – to butter soups (made of swede or peas), to be added to scrambled eggs and potato pies. Goose lard mixed with pork lard was used, inter alia, as a spread and as an additive to yeast dough. Another delicacy, which Kashubia was famous for, were the smoked goose breasts – called pierśniki or półgęski – a holiday delicacy eaten thinly sliced with bread. On the holiday table – especially in rich houses – we could see a roast goose (szmùrowòńò gäs). In the past, it was a dish eaten during important family celebrations, such as weddings, and in richer households it was also served as a Sunday dish. The goose carcass was rubbed with salt and marjoram, stuffed with apples, usually of the Egremont Russet variety, and roasted covered. Every year, the Museum Farm in Swołowo organises an open-air event called “Goose Sunday” where one of the attractions is the tasting of Pomeranian goose dishes, including roast goose.

Another well-known dish from this region is the Kashubian fruit soup (brzadowa), i.e. the soup made of apples, plums, pears and cherries dried in bread ovens. This meatless soup was served with cream, flour, sugar, salt and small noodles.

In Pomerania, popular are, of course, fish dishes – soups and fish cooked in various forms, hot and cold. In the Tuchola Forest, great popularity enjoyed cabbage-based soups – those made with sauerkraut juice, called kapuścianka, and those made of cabbage called parzybroda. The latter name is probably derived from the fact that hot cabbage leaves could stick to the chin and scald it. What was needed to make this soup, was cabbage, divided into larger parts, and potatoes. This fairly

ne kapuścianką i z kapusty słodkiej, nazywane parzybrodą. Ta ostatnia nazwa wywodzi się najprawdopodobniej stąd, że gorące liście kapusty potrafiły przykleić się do brody i ją parzyły. Do sporządzenia tej zupy niezbędna była słodka, podzielona na większe części kapusta i ziemniaki. Ta dość gęsta zupa gotowana była na boczku lub mięsny wywarze, a zagęszczano ją mąką. Była przyprawiana pieprzem, zieleń angielskim, solą, a czasem także kminkiem.

Dokonując skoku ze Śląska na Pomorze, warto też zatrzymać się na Mazowszu. Znajdziemy tutaj najpopularniejszą w Polsce zupę, czyli rosół. Prym wiedzie w tym przypadku rosół dworski z kapłona. To klarowna zupa z niewielkimi oczkami tłuszczu na powierzchni, dodatkiem makaronu, podrobów drobiowych i pietruszki. Posiada charakterystyczny dla wywarów mięsno-warzywnych lekko słodkawy, aromatyczny i delikatny smak. Rosół dworski przyrządzany jest według tradycyjnych receptur stosowanych w XIX i XX wieku na dworach szlacheckich, z mięsa kapłonów zielononózek kuropatwianych, rodzimej rasy kur polskich oraz warzyw z lokalnych upraw.

Na Mazowszu znajdują też coś dla siebie miłośnicy kuchni francuskiej. To ślimak winny z Radziwiłłowa. W kuchni polskiej ślimaki występują od XVI wieku. W XVII wieku stały się popularne na stołach arystokracji. Ślimaki gotuje się na wolnym ogniu kilka minut, potem wyjmuje się je ze skorupki, czyści i myje w letniej wodzie, a następnie znów gotuje do miękkości. W drugim rondlu z dodatkiem masła dusi się cebulę, pietruszkę, ząbek czosnku, dodaje tymianek, liść bobkowy, kilka goździków, parę grzybów. Potem wszystko razem łączy się z odsączonymi ślimakami i zalewa rosółem lub bulionem. Można do smaku dodać szklankę wina. Na koniec zaprawia się śmietaną i żółtkami jaj. Obecnie do potrawy dodawane są jeszcze warzywa: marchewka, pietruszka, seler, por oraz przyprawy.

To tylko mały wycinek kulinarnych atrakcji, których mnóstwo można odkryć, podróżując po kraju nad Wisłą.



NA TERENIE POMORZA POPULARNE SĄ OCZYWIŚCIE DANIA RYBNE ■ IN POMERANIA, POPULAR ARE, OF COURSE, FISH DISHES



„PÓLGĘSKI” – PRZYSMAK ŚWIĄTECZNY, CIENKO POKROJONY, JADANY Z CHLEBEM ■ "PÓLGĘSKI" – A HOLIDAY DELICACY EATEN THINLY SLICED WITH BREAD

thick soup was cooked on bacon or meat stock and thickened with flour. It was seasoned with pepper, allspice, salt, and sometimes caraway.

When taking a leap from Silesia to Pomerania, is also worth staying in Mazovia. Here, we will find the most popular soup in Poland, i.e. broth. The lead is taken in this case by court broth made of capon. It is a clear soup with small eyes of fat on the surface, with the addition of noodles, poultry offal and parsley. It has a lightly sweet, aromatic and delicate taste, specific to meat and vegetable stocks. Court broth is prepared according to traditional recipes used in the 19th and 20th centuries in manor houses, using meat of Green-Legged Partridge capons, indigenous breed of Polish chickens, as well as local vegetables.

In Mazovia, there is also something for enthusiasts of French cuisine. It is snail from Radziwiłłów. In Polish cuisine, snails have been present since the 16th century. In the 17th century, they became popular on the tables of aristocracy. The snails are cooked on low heat for a few minutes, then removed from the shell, cleaned and washed in lukewarm water and then cooked again until tender. In the second saucepan, with the addition of butter, we stew onion, parsley, garlic clove, add thyme, bay leaf, a few cloves, a couple of mushrooms. Then, we mix everything with the drained snails and pour with broth or stock. We can add a glass of wine to taste. At the end, the dish is thickened with cream and egg yolks. The vegetables, such as carrots, parsley, celeriac, leek as well as spices are now added to the dish.

This is just a small fragment of culinary attractions, many of which can be discovered when travelling around the country upon Vistula River.

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, DARIUSZ MAMIŃSKI



OBIAD
Z LATEM W TLE

DINNER
WITH THE SUMMER
IN THE BACKGROUND



Warzywny potentat

The vegetable potentate

WARZYWA TO JEDEN Z WAŻNIEJSZYCH DZIAŁÓW POLSKIEGO ROLNICTWA. POLSKA JEST CZWARTYM W UE, PO HISZPANII, WŁOSZECH I FRANCJI, PRODUCENTEM WARZYW ŚWIEŻYCH ■ VEGETABLES FORM ONE OF THE MOST IMPORTANT SECTORS OF POLISH AGRICULTURE. POLAND IS THE FOURTH LARGEST PRODUCER OF FRESH VEGETABLES IN THE EU AFTER SPAIN, ITALY AND FRANCE

W 2016 r. udział warzyw w globalnej produkcji rolniczej wyniósł 8,2%, a w produkcji towarowej 8,4%, wobec odpowiednio 5,0 i 6,2% w 2005 r. Większy był tylko udział mleka, żywca wieprzowego, drobiu i zbóż. W globalnej i towarowej produkcji roślinnej warzywa w 2016 r. stanowiły 16,1 i 20,2%. W łącznej wartości sprzedanej przemysłu spożywczego udział przetworów warzywnych wynosi ok. 5%. Zbliżony jest udział warzyw i ich przetworów w polskim eksporcie produktów rolno-spożywczych. Warzywa i ich przetwory, z udziałem wynoszącym 8-9%, zajmują czwarte miejsce na liście wydatków gospodarstw domowych na artykuły żywnościowe. Większe jest tylko znaczenie mięsa, przetworów zbożowych i nabiału.

In 2016, the share of vegetables in the total agricultural production amounted to 8.2%, in the market production 8.4%, if compared with 5.0% and 6.2% accordingly in 2005. They were exceeded only by milk, pig livestock, poultry and cereals. In 2016, the share of vegetables in the global and market production of plants was equal to 16.1% and 20.2% accordingly. The share of vegetable products in the total sold value of the food industry amounts to approx. 5%. The share of vegetables and their products is similar in terms of the exports of Polish agro-food products. With their share of 8-9%, vegetables and their products are the fourth food product mostly purchased by households. Only meat, cereal products and dairy products are of greater importance.



Polska, z udziałem ok. 9% (w latach 2012-2016), jest czwartym w UE, po Hiszpanii, Włoszech i Francji, producentem warzyw świeżych. Jesteśmy największym w UE producentem kapusty, marchwi i buraków ćwikłowych oraz drugim ogórków, cebuli, a także fasolki szparagowej. Polska liczy się

With its share of approx. 9% (in the years 2012-2016), Poland is the fourth largest producer of fresh vegetables in the EU after Spain, Italy and France. We are the EU largest producer of cabbage, carrot and red beets and the second largest producer of cucumbers, onion and green beans. Poland is also



Znajdujemy się w grupie dziesięciu największych w świecie producentów marchwi, porów, fasolki szparagowej oraz kapusty

We are among ten largest producers of carrot, leek, green beans and cabbage

też w unijnej produkcji: kalafiorów, brokułów, porów, pomidorów, sałaty, papryki i zielonego groszku. Znajdujemy się w grupie dziesięciu największych w świecie producentów marchwi, porów, fasolki szparagowej oraz kapusty. Polska jest trzecim w świecie, po Belgii i Chinach, producentem warzyw mrożonych. Zajmujemy czołowe miejsce w UE w produkcji warzyw kwaszonych i suszonej marchwi. Liczymy się także w światowej produkcji tych przetworów.

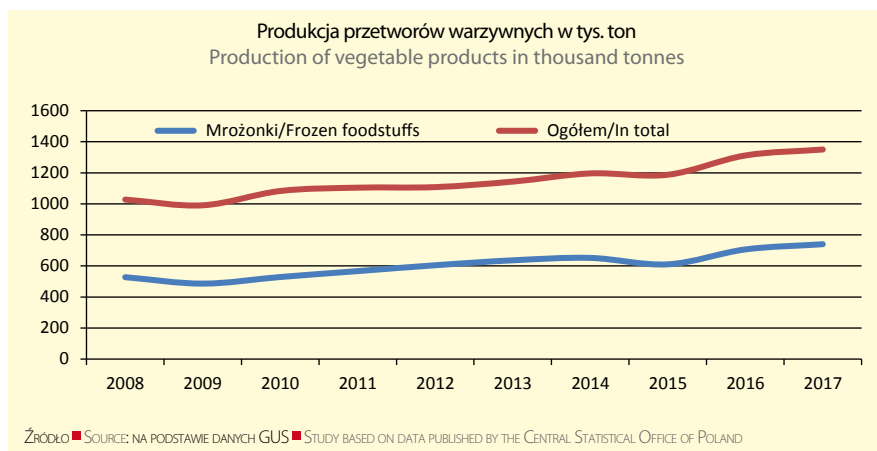
a major producer of cauliflowers, broccoli, leeks, tomatoes, lettuce, sweet peppers and green beans in the EU. We are among ten largest producers of carrot, leek, green beans and cabbage. After Belgium and China, Poland is the third largest producer of frozen vegetables. We are a leader in the production of pickled vegetables and dried carrot in the EU. We are also a recognized producer of these products in the world.

Zbiory warzyw i ich struktura

Zbiory warzyw gruntowych w Polsce wahały się w latach 2008-2017 (dziesięć ostatnich lat) od 3,8 do 4,9 mln ton. W strukturze powierzchni i produkcji zwiększa się udział: pomidorów, kalafiorów, brokułów, warzyw strączkowych, papryki, sałaty, a także patisonów, dyni czy kabaczków. Spada natomiast znaczenie, wciąż dominujących w areale uprawy i produkcji, warzyw kapustnych, cebuli, marchwi i buraków. W latach 2015-2017 łączny udział kapusty, cebuli, marchwi i buraków w produkcji warzyw gruntowych wyniósł ok. 62%, wobec 66% w latach 2008-2010. Udział pomidorów i ogórków pozostał na poziomie 11%, a kalafiorów 5%. Szeroka grupa pozostałych warzyw gruntowych stanowiła odpowiednio 18 i 21%. Zmiany w strukturze produkcji i powierzchni warzyw są wynikiem rosnącej dywersyfikacji popytu na warzywa konsumentów krajowych i zakładów przetwórczych.

Crops of vegetables and their structure

In the years 2008-2017 (during the last ten years), crops of field vegetables ranged from 3.8 to 4.9 million tonnes in Poland. The structure of arable land and production is taken over by: tomatoes, cauliflowers, broccoli, legumes, sweet peppers, lettuce, as well as scallopini squash, pumpkin, or marrow.



Cabbage vegetables, onion, carrot and beets, although still dominating in the crops and production, are becoming less important. In the years 2015-2017, the total share of cabbage, onion, carrot and beets in the production of field vegetables

W Polsce systematycznie zwiększa się produkcja warzyw, uprawianych pod osłonami – głównie pomidorów, ogórków i papryki. Średnio w latach 2015-2017 zbiory warzyw spod osłon wyniosły ok. 1 mln ton i były większe niż w latach 2008-2010 o 38%. System uprawy warzyw pod osłonami w większości gospodarstw w Polsce nie różni się od nowoczesnych rozwiązań w krajach UE-15.

Przetwórstwo

Duże zbiory i dostosowanie ich struktury do potrzeb przetwórstwa, a także rosnący udział dostaw do zakładów przetwórczych w zagospodarowaniu zbiorów, decydują o systema-

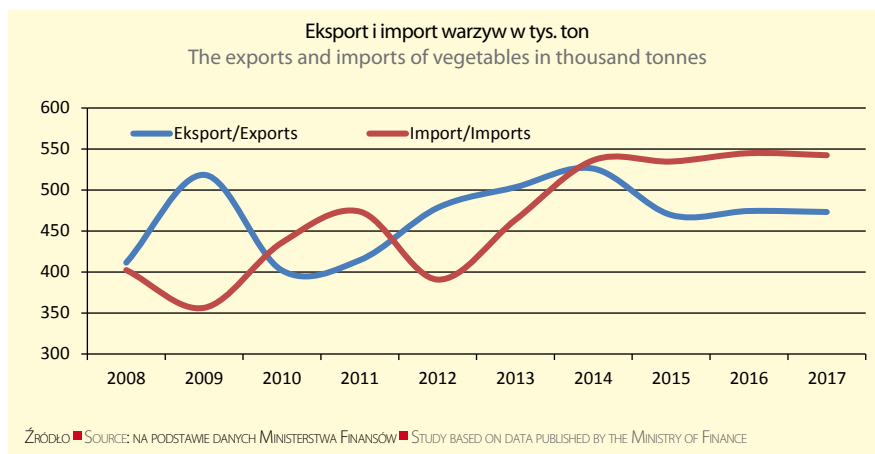
amounted to approx. 62%, against 66% in the years 2008-2010. The share of tomatoes and cucumbers remained at the level of 11% and the share of cauliflowers at the level of 5%. The wide range of other field vegetables accounted for 18% and 21% accordingly. The structure of production and arable land changes due to the increasing diversification of the demand for vegetables among domestic consumers and processing plants.

In Poland, the production of vegetables, cultivated in plastic tunnels – mainly tomatoes, cucumbers and sweet peppers – is gradually increasing. In the years 2015-2017, the average crops of vegetables from plastic tunnels amounted to approx. 1 million tonnes and were higher by 38% than in the years 2008-2010. In Poland, the system for cultivating vegetables in plastic tunnels in the majority of farms does not deviate from the newest standards of the EU-15.

Processing

Large crops and the adjustment of their structure to the needs of the processing industry, along with the increasing share of deliveries to processing plants in the management of crops, are decisive for the gradual expansion of the production of vegetable products. In the years 2015-2017,

the average production of vegetable products amounted to approx. 1.28 million tonnes, if compared with the average value of 1.03 million tonnes in the years 2008-2010. In the aforementioned periods, the greatest expansion was recorded in the production of frozen vegetables (from 514 to 686 thousand tonnes). The demand for Polish frozen foodstuffs is increasing both on the domestic and foreign markets. The production of



tycznym wzroście produkcji przetworów warzywnych. Średnio w latach 2015-2017 produkcja przetworów warzywnych wyniosła ok. 1,28 mln ton, wobec 1,03 mln ton przeciętnie w latach 2008-2010. Najbardziej w tych okresach zwiększyła się produkcja warzyw mrożonych (z 514 do 686 tys. ton). Zapotrzebowanie na wytwarzane w Polsce mrożonki zwiększa się zarówno na rynku krajowym, jak i na rynkach zagranicznych. Dynamicznie

Polska jest trzecim w świecie, po Belgii i Chinach, producentem warzyw mrożonych

After Belgium and China, Poland is the third largest producer of frozen vegetables

rośnie też produkcja keczupu, gotowych dań mrożonych, pomidorów w puszkach i warzyw homogenizowanych.

W przetwórstwie warzywa gruntowe charakteryzują się bardzo wysoką jakością. Wynika to w znacznym stopniu

ketchup, frozen dishes, tinned tomatoes and homogenised vegetables is following a dynamic growth path.

Field vegetables are of a very high quality in the processing. That results from strict connections between

ze ścisłych powiązań większości zakładów przetwórczych z producentami warzyw. W ramach tych powiązań zakłady przetwórcze współpracują z dostawcami surowca w zakresie stosowanych odmian, technologii uprawy i przechowywania warzyw.

the majority of processing plants and vegetable producers to a large extent. Under these connections, the processing plants cooperate with suppliers of raw materials with regard to the varieties cultivation, cultivation technology and the storage of vegetables.



Podpis: Spośród warzyw świeżych najbardziej (o 15% do 93 tys. ton) zwiększyli się eksport pomidorów

With regard to fresh vegetables, the greatest growth was characteristic for the exports of tomatoes (by 15% to 93 thousand tonnes)

Handel zagraniczny

Zarówno eksport warzyw świeżych, jak i przetworzonych wykazuje tendencję wzrostową. Średnio w latach 2015-2017 wolumen eksportu warzyw świeżych wyniósł 472 tys. ton, a przetworów warzywnych 681 tys. ton i był wyższy od przeciętnego z lat 2008-2010 odpowiednio o 6% i 40%. Łączna wartość eksportu warzyw i ich przetworów wzrosła o 44% do 755 mln euro. W grupie przetworów warzywnych największy był wzrost eksportu keczupu i soków pomidorowych (o 123% do 62 tys. ton). Eksport mrożonek wzrósł o 30% do 441 tys. ton. Znacząco większa była także zagraniczna sprzedaż marynat, konserw i suszy warzywnych. Spośród warzyw świeżych najbardziej (o 15% do 93 tys. ton) zwiększył się eksport pomidorów.

Rośnie też import warzyw i ich przetworów. W latach 2015-2017 średni przywóz warzyw wyniósł 541 tys. ton wobec 398 tys. ton przeciętnie w latach 2008-2010, a przywóz przetworów wzrósł o 30% do 257 tys. ton. W przywozie warzyw świeżych dominują pomidory, ogórki i papryka, sprowadzane głównie w okresach braku lub małej podaży z produkcji krajowej, tj. w okresie jesienno-zimowym. Większy przywóz pozostałych warzyw ma miejsce w latach relatywnie małych zbiorów w kraju i stanowi uzupełnienie produkcji krajowej. W przywozie przetworów podstawowe znaczenie ma koncentrat pomidorowy, wykorzystywany w znacznym stopniu w produkcji keczupu. W imporcie liczą się też konserwy, marynaty i mrożonki, produkowane z warzyw nieuprawianych w Polsce lub mających niewielkie znaczenie w produkcji krajowej (przetwory z oliwek, kuku rydzy, papryki). Import nie jest konkurencyjny dla produkcji krajowej. Przywóz stanowi uzupełnienie podaży krajowej i umożliwia w znacznym stopniu utrzymanie wzrostowej tendencji produkcji i eksportu przetworów warzywnych.

Saldo handlu zagranicznego przetworami warzywnymi jest stale dodatnie. Średnio w latach 2015-2017 wyniosło ono 234

International trade

Both the exports of fresh and processed vegetables demonstrate a growing trend. In the years 2015-2017, the average volume of the exports of fresh vegetables amounted to 472 thousand tonnes, of vegetable products 681 thousand tonnes and was by 6% and 40% higher than the average volume in the years 2008-2010. The total value of the exports of vegetables and their products increased by 44% to EUR 755 million. With regard to vegetable products, the greatest growth was recorded in the exports of ketchup and tomato juices (by 123% to 62 thousand tonnes). The exports of frozen foodstuffs increased by 30% and reached the level of 441 thousand tonnes. Foreign sales of marinates, tins and dried vegetables were also significantly higher. With regard to fresh vegetables, the greatest growth was characteristic for the exports of tomatoes (by 15% to 93 thousand tonnes).

The imports of vegetables and vegetable products are also on the increase. In the years 2015-2017, the average imports of vegetables amounted to 541 thousand tonnes, if compared with the average of 398 thousand tonnes in the years 2008-2010, while the imports of vegetable products increased by 30% to 257 thousand tonnes. The imports of fresh vegetables are dominated by tomatoes, cucumbers and sweet peppers, mainly during those periods when there is no or a small supply of domestic production, i.e. during autumn and winter. Other vegetables are imported in greater volumes during those years in which domestic crops are relatively low, with the imports supplementing the domestic production. The imports of products are dominated by tomato paste to be used in the production of ketchup to a large extent. The share of tins, marinates and frozen vegetables not produced in Poland and of small significance for the domestic production (olive products, maize, sweet peppers) are also important in terms of imports. The imports are not competitive against the domestic production.

mln euro wobec ok. 148 mln euro przeciętnie w latach 2008-2010. Ujemne jest natomiast saldo handlu warzywami świeżymi – 272 mln euro średnio w latach 2015-2017 wobec 107 mln euro w latach 2008-2010. Ujemne saldo handlu spowodowane jest strukturą obrotów. W przywozie dominują warzywa „droższe” niż będące przedmiotem eksportu.

W poszczególnych latach zmienia się łączne saldo handlu warzywami i ich przetworami. Średnio w latach 2015-2017 ujemne saldo obrotów wyniosło 38 mln euro, wobec dodatniego, na poziomie 41 mln euro, w latach 2008-2010.

Spżycie warzyw i ich przetworów

W latach 2008-2017 miał miejsce systematyczny wzrost konsumpcji przetworów warzywnych. Średnio w latach 2015-2017 spożycie w gospodarstwach domowych wyniosło 6,4 kg w przeliczeniu na 1 osobę, wobec 5,6 kg przeciętnie w latach 2008-2010. Konsumpcja warzyw mrożonych

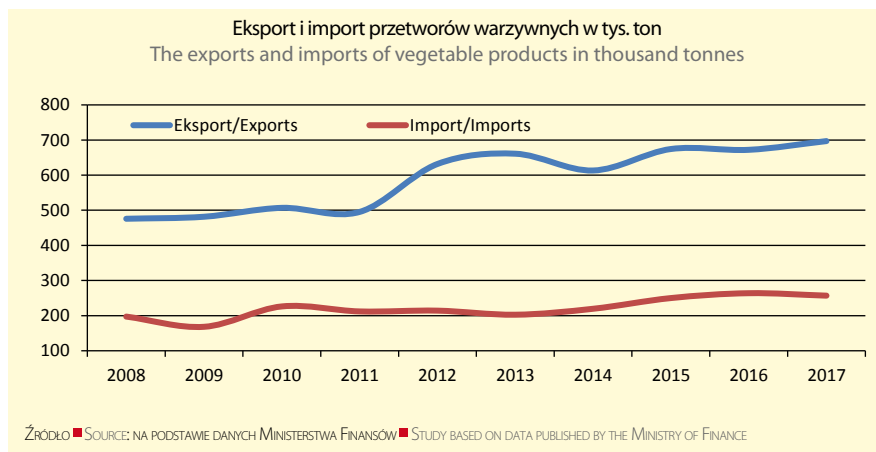
The imports supplement the domestic supply and significantly allow to maintain the rising trend in the production and exports of vegetable products.

The balance in international trade in vegetable products remains positive. In the years 2015-2017, it amounted to EUR 234 million on average, if compared with the average value of approx. EUR 148 million in the years 2008-2010. The trading balance is negative in fresh vegetables – EUR 272 million on average in the years 2015-2017, against EUR 107 million in the years 2008-2010. The negative trading balance is caused by its structure. The imports are dominated by “more expensive” vegetables than the exports.

Individual years mark changes in the total trading balance in vegetables and vegetable products. In the years 2015-2017, the negative trading balance amounted to EUR 38 million on average, if compared with the average value of EUR 41 million in the years 2008-2010.

Consumption of vegetables and vegetable products

In the years 2008-2017, there was a gradual increase in the consumption of vegetable products. In the years 2015-2017, households consumed 6.4 kg per 1 person on average, while the average value was equal to 5.6 kg in the years 2008-2010. The consumption of frozen vegetables increased from 1.4 to 1.8 kg. The growing trend is not confirmed by the consumption of fresh vegetables. That is caused by a decline in



wzrosła z 1,4 do 1,8 kg. Tendencji wzrostowych nie wykazuje natomiast konsumpcja warzyw świeżych. Spowodowane jest to spadkiem zapotrzebowania na warzywa „podstawowe”, głównie kapustę, buraki i cebulę. Konsumentów w coraz większym stopniu preferują w spożyciu produkty gotowe do konsumpcji, tj. przetwory warzywne, a zwłaszcza warzywa mrożone.

the demand for “basic” vegetables, mainly cabbage, beets and onion. Consumers tend to prefer ready dishes, i.e. vegetable products and frozen vegetables.

Summary and conclusions

The Polish market for vegetables is marked by an increasing diversification of the production and market supply, as well as by a shrinking share in the management of crop supplies for processing. The high quality of raw materials, in consequence of the vegetable products, determines the rising demand for Polish vegetable products on the world market. The upcoming years will witness a rising trend in the production of vegetable products – mainly frozen vegetables and the exports of the majority of vegetable products, as well as the consumption of vegetable products in the country. The diversification of the consumption structure of fresh vegetables will proceed further.

Podsumowanie i wnioski

Polski rynek warzyw charakteryzuje się rosnącą dywersyfikacją produkcji i podaży rynkowej i zwiększającym się udziałem w zagospodarowaniu zbiorów dostaw do przetwórstwa. Bardzo dobra jakość surowca, a zatem i przetworów warzywnych decyduje o rosnącym zapotrzebowaniu na polskie produkty warzywnictwa na rynku światowym. W najbliższych latach utrzyma się tendencja wzrostowa produkcji przetworów warzywnych – głównie mrożonek oraz eksportu większości produktów warzywnictwa, a także spożycia przetworów warzywnych w kraju. Nastąpi dalsze zróżnicowanie struktury spożycia warzyw świeżych.

TEKST ■ By: **BOŻENA NOSECKA/IERIGŹ-PIB** ■ THE INSTITUTE OF AGRICULTURAL AND FOOD ECONOMICS NATIONAL RESEARCH INSTITUTE
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

Polskie przetwórstwo warzyw na światowym poziomie

Polish vegetable processing at the world level



DZIŚ POLSKA ZAJMUJE DRUGIE MIEJSCE, PO BELGII, W UNIJNEJ PRODUKCJI MROŻONYCH WARZYW. W NASZYM KRAJU PRODUKCJA WARZYW MA CHARAKTER SEZONOWY. 30 PROC. ZBIORÓW WARZYW W POLSCE TRAFIA DO ZAKŁADÓW PRZETWÓRCZYCH. WIELE Z NICH TO FIRMY NOWOCZESNE, Z WYSOKIEJ KLASY LINIAMI TECHNOLOGICZNYMI, CHŁODNIAMI, ZAPLECZEM MAGAZYNOWYM I TRANSPORTOWYM ■ TODAY, POLAND IS RANKED SECOND, AFTER BELGIUM, AS REGARDS THE EU PRODUCTION OF FROZEN VEGETABLES. IN OUR COUNTRY, THE PRODUCTION OF VEGETABLES IS SEASONAL. 30% OF VEGETABLES HARVESTED IN POLAND ARE SENT TO PROCESSING PLANTS. MANY OF THEM ARE MODERN COMPANIES, WITH HIGH-CLASS TECHNOLOGICAL LINES, COLD STORES, STORAGE AND TRANSPORT FACILITIES

Młoda kapusta z koperkiem, zasmażane buraczki, ogórki kiszzone kozackie, ogórki konserwowe kaszubskie, marynowana papryka, pieczarki, cebulki, kiszona kapusta z kminem, a wszystko to zamknięte w słoikach. Obok soki i przeciery pomidorowe z najróżniejszymi dodatkami, chipsy z marchewki i mrożone brokoły, fasolka szparagowa, groszek, bób. Przetwory z warzyw to polska specjalność. Od wieków nad Wisłą kiszono, marynowano, solono, suszono i utrwalano cukrem różne gatunki warzyw. Na skalę przemysłową przetwórstwo rozwinęło się w XX wieku, szczególnie w latach 60., kiedy to rozpoczęto wytwarzanie mrozonek.

New cabbage with dill, stewed beets, Cossack-style pickled cucumbers, Kashubian pickled cucumbers, marinated peppers, champignons, small onions, sauerkraut with caraway – and all these delicacies closed in jars. Next to them – juices and tomato purees with various additions, carrot chips and frozen broccoli, string beans, peas, broad beans. Vegetable preserves are a Polish specialty. For centuries, various vegetables have been pickled, marinated, salted, dried and preserved with sugar in the country upon Vistula River. Industrial-scale processing developed in the twentieth century, particularly in the 60s, when the production of frozen foods was started.



30 PROC. ZBIORÓW WARZYW W POLSCE TRAFIA DO ZAKŁADÓW PRZETWÓRCZYCH. WIELE Z NICH TO FIRMY NOWOCZESNE, Z WYSOKIEJ KLASY LINIAMI TECHNOLOGICZNYMI, CHŁODNIAMI, ZAPLECZEM MAGAZYNOWYM I TRANSPORTOWYM ■ 30% OF VEGETABLES HARVESTED IN POLAND ARE SENT TO PROCESSING PLANTS. MANY OF THEM ARE MODERN COMPANIES, WITH HIGH-CLASS TECHNOLOGICAL LINES, COLD STORES, STORAGE AND TRANSPORT FACILITIES

W naszym kraju produkcja warzyw ma charakter sezonowy. By móc cieszyć się nimi nie tylko latem i wczesną jesienią, trzeba je odpowiednio przechowywać i przetwarzać. Stąd tak ważna rola przemysłu przetwórczego, dzięki któremu konsumenci mają nieprzerwany dostęp do warzyw, i to w różnej postaci. A jest to niezwykle istotne dla naszego prawidłowego odżywiania

In our country, the production of vegetables is seasonal. To be able to enjoy them not only in the summer and early autumn, they need to be properly stored and processed. That is why the role of the processing industry, thanks to which consumers have permanent access to vegetables in various forms, is so important. And this access to vegetables is crucial for our proper nutrition. Vegetables are an invaluable source of, inter alia, vitamins, minerals and fiber, regulate digestive processes, deacidify the body, and some of them (garlic, onion, horseradish) contain substances that inhibit the development of pathogenic microorganisms. They are low in calories and are absolutely essential in the prevention of lifestyle diseases.

The production scale, technical level and labour productivity in the domestic vegetable processing industry do not differ from those recorded in the industry of other EU countries. But we also have additional assets. Firstly, the original recipes which give our preserves a delicious taste and appetising fragrance – just as if the packagings contained fresh vegetables. Secondly, the high quality of these products and, thirdly, their safety for health, thanks to the implementation in of rigorous sanitary and hygienic standards in the Polish processing plants.

Little wonder that our products and frozen foods have found recognition not only in the case of national consumers. More than 50% of their production go to foreign markets. The Polish processing companies have worked hard for their success, have invested a lot to face the Western competition. They were supported in it also by the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture which since 2004 has been providing the agri-food processing sector with support from the EU aid schemes.

The financial resources for the processors of fruit and vegetables have been allocated, inter alia, from the Sectoral Operational Programme “Restructuring and modernisation of the food sector and rural development 2004-2006”. Back then, that support was used by 172 entities from the sector which received almost PLN 335 million from the ARMA.

The operators received another powerful financial infusion from the Rural Development Programme for 2007-2013 as part of the measure “Increasing the added value of agricultural and forestry production”. The ARMA provided 208 of them with more than PLN 823 million.

Thanks to the money from the SOP “Restructuring...” and the RDP 2007-2013, new processing plants have been built and the existing ones have been thoroughly modernised, enterprises have introduced modern and sometimes innovative technologies which allowed them to, inter alia, expand the range of their products, improve their quality and reduce their production costs.

The new RDP for 2014-2020 gave the processors of fruit and vegetables another opportunity for the economic development. As part of the measure “Support for investments in processing, marketing or development of agricultural products”, agreements with 117 operators from the sector have been signed so far, for an amount of PLN 181.5 million.

nia się. Warzywa stanowią bowiem bezcenne źródło m.in. witamin, związków mineralnych oraz błonnika, regulują procesy trawienia, działają odkwaszająco, a niektóre (czosnek, cebula, chrzan) zawierają substancje hamujące rozwój chorobotwórczych mikroorganizmów. Należą do pokarmów niskokalorycznych i w profilaktyce chorób cywilizacyjnych są niezastąpione.

Skala produkcji, poziom techniczny i wydajność pracy w krajowym przetwórstwie warzyw nie odbiegają od notowanych w przemyśle innych krajów unijnych. Ale mamy też dodatkowe atuty. Po pierwsze – oryginalne receptury, które sprawiają, że nasze przetwory mają wyśmienity smak i apetyczny zapach – tak jakby w opakowaniach zamknięto świeże warzywa. Po drugie – wysoką jakość tych produktów, a po trzecie, – ich bezpieczeństwo dla zdrowia, co jest zasługą wdrożenia w polskich zakładach przetwórczych, rygorystycznych norm sanitarno-higienicznych.

Nic więc dziwnego, że nasze przetwory i mrożonki znalazły uznanie nie tylko u krajowych konsumentów. Ponad 50 proc. ich produkcji trafia bowiem na rynki zagraniczne. Polskie firmy przetwórcze ciężko pracowały na swój sukces, wiele zainwestowały, by sprostać zachodniej konkurencji. Pomogła im w tym także Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, która od 2004 r. udziela sektorowi przetwórstwa rolno-spożywczego wsparcia z unijnych programów pomocowych.

Środki finansowe dla przetwórców owoców i warzyw były rozdzielane m.in. z Sektorowego Programu Operacyjnego „Restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego i rozwój obszarów wiejskich 2004-2006”. Ze wsparcia skorzystały wówczas 172 podmioty z tej branży, które na inwestycje otrzymały z ARiMR prawie 335 mln zł.

Następny potężny zastrzyk finansowy przedsiębiorcy otrzymali z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 w ramach działania „Zwiększanie wartości dodanej podstawowej produkcji rolnej i leśnej”. ARiMR przekazała 208 z nich ponad 823 mln zł.

Dzięki pieniądзом z SPO „Restrukturyzacja...” i PROW 2007-2013 wybudowano nowe zakłady przetwórcze, a istniejące zostały gruntownie zmodernizowane, w przedsiębiorstwach wprowadzono nowoczesne, a niekiedy nowatorskie technologie, co pozwoliło im m.in. rozszerzyć asortyment produkowanych wyrobów, udoskonalić ich jakość i zmniejszyć ich koszty wytwarzania.

Nowy PROW na lata 2014-2020 dał przetwórcom owoców i warzyw kolejną szansę na gospodarczy rozwój. W ramach działania „Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój” do tej pory podpisano umowy ze 117 podmiotami z tej branży na kwotę 181,5 mln zł.

Polski sektor przetwórstwa warzyw jest przykładem na to, że mądre i kreatywne wykorzystanie unijnych środków, może przełożyć się na rynkowy sukces w globalnej skali.

The Polish vegetable processing sector is an example of the fact that the smart and creative use of EU financial resources can translate into market success on the global scale.

Dzięki pieniądзом z SPO „Restrukturyzacja...” i PROW 2007-2013 wybudowano nowe zakłady przetwórcze, a istniejące zostały gruntownie zmodernizowane ■ THANKS TO THE MONEY FROM THE SOP “RESTRUCTURING...” AND THE RDP 2007-2013, NEW PROCESSING PLANTS HAVE BEEN BUILT AND THE EXISTING ONES HAVE BEEN THOROUGHLY MODERNISED



Soja

pod lupą badaczy

Researchers keeping very close tabs on soya

W Centralnym Ośrodku Badania Odmian Roślin Uprawnych (COBORU) znacząco zwiększono zakres badań odmianowych soi. Doświadczenia z odmianami soi założono we wszystkich rejonach kraju, ok. 36 doświadczeń. W związku z tym, że odmiany soi różnią się pod względem wielu cech, m.in. potencjału plonowania, jakości nasion, wysokości roślin i wysokości osadzenia najniższych strąków, odporności na wyleganie, itp., ocenie poddano 11 odmian z Krajowego rejestru oraz 17 odmian soi z państw członkowskich UE. Doświadczenia mają szczególne znaczenie w przypadku odmian zagranicznych, niesprawdzanych wcześniej pod względem przydatności do uprawy w warunkach środowiskowych Polski. Odmiany soi zostały podzielone na cztery grupy - bardzo wczesne i wczesne, średnio wczesne i średnio późne, późne i bardzo późne w zależności od długości okresu wegetacji, którą stwierdzono w doświadczeniach.

W 2017 r. uwidoczniło się znaczne zróżnicowanie wysokości i stabilności plonowania poszczególnych gatunków roślin białkowych i soi. Najlepiej plonowały groch siewny i bobik (średnio prawie 50 dt z ha). Natomiast w przypadku łubinu żółtego (ga-

The Research Centre for Cultivar Testing (COBORU) significantly extended the scope of research on soya varieties. It was assumed to perform tests of soya in all regions of the country, i.e. approx. 36 tests. Due to the fact that the varieties of soya demonstrate many different characteristics in terms of, inter alia, the potential of cropping, the quality of seeds, the height of plants and the height of the lowest pods, the resilience to lodging, etc., the assessment covered 11 varieties of the National Register and 17 varieties of soya from the EU Member States. Testing is of particular importance for foreign varieties which have not been tested in terms of their usefulness for cultivation in the environmental conditions in Poland yet. The varieties of soya were classified into four groups – very early and early, medium early and medium late, late and very late depending on the length of the vegetation period established by testing.

In 2017, a significant diversification of the height and stability of the cropping of different varieties of protein crops and soya became visible. The greatest crops were generated by peas and field beans (nearly 50 decitonnes/ha on average). On

tunku o największej zawartości białka w nasionach - ponad 40%) średni plon był wyraźnie najniższy i wyniósł zaledwie 16 dt z ha. Korzystnie należy ocenić plonowanie soi. Średni plon nasion tego gatunku w kraju wynosił ponad 33 dt z ha. Odnotowano dość dobry średni plon łubinu wąskolistnego (prawie 30 dt z ha). Zgodnie z przewidywaniem, plonowanie wszystkich gatunków było zróżnicowane w poszczególnych rejonach kraju.

Największym potencjałem plonowania wyróżniły się bobik i groch siewny, których plony nasion w najbardziej sprzyjających warunkach sięgały 70-80 dt/ha. Maksymalne plony łubinu wąskolistnego i soi w roku 2017 zbliżyły się do 50 dt/ha, natomiast łubinu żółtego były mniejsze niż 30 dt/ha i aż w 30% doświadczeniach kształtowały się poniżej 10 dt/ha. Różnica między maksymalnym i minimalnym plonem nasion w doświadczeniach była znaczna i w poszczególnych gatunkach wynosiła odpowiednio: groch siewny – 52 dt/ha; bobik - 51 dt/ha; soja – 38 dt/ha; łubin wąskolistny – 32 dt/ha; w łubinie żółtym - 24 dt/ha.

Wstępne wyniki doświadczeń z odmianami soi są obiecujące. Odnotowano zadowalające wyniki plonowania odmian w większości rejonów Polski, za wyjątkiem województw północnych. W tych rejonach kraju uprawa soi jest ryzykowna, dotyczy to zwłaszcza odmian późniejszych. W niektórych z wymienionych województw w 2017 r. późne i bardzo późne odmiany soi nie osiągnęły wymaganej do zbioru dojrzałości żniwnej i nie zostały zebrane. Z kolei w większości lokalizacji w południowej i środkowej części kraju, średnie plony soi wahały się od 36 do 50 dt/ha. Stwierdzono, że rejonami bezpiecznymi do uprawy odmian soi wszystkich czterech grup wczesności, są południowe województwa kraju i częściowo centralnej Polski.

Doświadczenia odmianowe są kontynuowane w tym roku.

TEKST ■ By: **CENTRALNY OŚRODEK BADAŃ ODMIAN ROŚLIN UPRAWNYCH W SŁUPIE WIELKIEJ, DEPARTAMENT HODOWLI I OCHRONY ROŚLIN/MRiRW ■ THE RESEARCH CENTRE FOR CULTIVAR TESTING (COBORU) IN SŁUPIA WIELKA, THE DEPARTMENT OF PLANT CULTIVATION AND PROTECTION OF THE MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

the other hand, the average crops of yellow lupin (the species with the greatest content of proteins in seeds – over 40%) were significantly lower and amounted to as little as 16 decitonnes/ha. The cropping of soya should be assessed favourably. The average crops of the species exceeded 33 decitonnes/ha in the country. Narrow leaved lupin gave quite good average crops (nearly 30 decitonnes/ha). As expected, the planning of all varieties was different depending on the region of the country.

Peas and field beans demonstrated the greatest potential of cropping, with the crops of their seeds reaching 70-80 decitonnes/ha under the most favourable conditions. The maximum crops of narrow leaved lupin of soya were near to 50 decitonnes/ha in 2017, while the crops of yellow lupin did not exceed 30 decitonnes/ha and were below 10 decitonnes/ha in as many as 30% of the tests. The difference between the maximum and minimum crops of seeds in the tests was significant and amounted to for the following species: pea – 52 decitonnes/ha, field beans – 51 decitonnes/ha, soya 38 decitonnes/ha, narrow leaved lupin – 32 decitonnes/ha, and yellow lupin – 24 decitonnes/ha.

The preliminary results of the tests on soya varieties are promising. Satisfactory results were recorded in terms of cropping in the majority of Polish regions except for the Northern voivodeships. It is risky to cultivate soya in these regions, in particular the later varieties. In some of the aforementioned voivodeships, late and very late varieties of soya did not reach the required harvesting ripeness and were not harvested in 2017. On the other hand, the average crops of soya ranged from 36 to 50 decitonnes/ha in the majority of locations in Southern and Central Poland. It was established that it is safe to cultivate the soya varieties of all early groups in the Southern voivodeships of the country and some of the voivodeships in Central Poland.

The variety testing is continued this year.

WSTĘPNE WYNIKI DOŚWIADCZEŃ Z ODMIANAMI SOI SĄ OBIECUJĄCE ■ THE PRELIMINARY RESULTS OF THE TESTS ON SOYA VARIETIES ARE PROMISING



Jak bezpiecznie chronić rośliny

How to protect plants in a secure way



WYKONYWANIE ZABIEGÓW ŚRODKAMI OCHRONY ROŚLIN MOŻE BYĆ PROWADZONE JEDYNIEM PRZEZ OSOBY ODPOWIEDNIO PRZESZKOLONE, SPRZĘTEM SPRAWNYM TECHNICZNIE ■ PLANT PROTECTION AGENTS MAY BE USED BY APPROPRIATELY TRAINED PERSONS ONLY, WITH THE USE OF TECHNICALLY EFFICIENT EQUIPMENT

Ochrona zdrowia roślin polega przede wszystkim na zwalczaniu i zapobieganiu rozprzestrzenianiu się organizmów szkodliwych. Jest przy tym dziedziną praktyki rolniczej, w której należy podejmować szereg decyzji i dokonywać wyborów, od których zależy nie tylko zdrowie roślin i efekt ekonomiczny produkcji roślinnej, ale także bezpieczeństwo, wykonywanych zabiegów, dla człowieka oraz środowiska. W związku z tym przepisy prawa z zakresu ochrony roślin wprowadzają szereg wymagań i obowiązków, które powinny być uwzględniane na etapie planowania i wykonywania takich zabiegów. Nadrzędnym celem tych uregulowań jest ograniczenie do minimum ryzyka związanego ze stosowaniem środków ochrony roślin.

Podstawową zasadą dobrej praktyki ochrony roślin jest obowiązek wykonywania zabiegów ochrony roślin przy zastosowaniu środków dopuszczonych do obrotu oraz w taki sposób, aby nie stwarzać zagrożeń dla zdrowia człowieka oraz środowiska, w szczególności dla owadów zapylających. Zasady bezpiecznego stosowania danego środka ochrony roślin określa jego etykieta, odnosząca się m.in. do maksymalnej, dozwolonej dawki środka oraz upraw, w jakich może być on stosowany. Na etapie rejestracji poszczególnych środków ochrony roślin dokonywana jest także każdorazowo ocena ryzyka dla owadów zapylających i na jej podstawie w etykietach zamieszczane są, o ile to konieczne, standardowe zwroty, określające szczególne środki ostrożności. W sytuacji gdy preparat przeznaczony jest do stosowania

The protection of plant health is above all to combat and prevent the spreading of harmful organisms. This is simultaneously an area of the agricultural practice which requires a number of decisions and choices determining not only the plant health and the economic effect of the plant production, but also the safety of the operational procedures for humans and the environment. Therefore, the law on the protection of plant health provides for a number of requirements and obligations to be taken into consideration while planning and performing such procedures. The overarching objective of these regulations is to minimise the risk related to the usage of plant protection agents.

The fundamental principle of the best practices for plant protection involves the obligation to perform plant protection procedures with the use of agents admitted to trading and in a way which does not pose any threats to human health and the environment, in particular the pollinators. The principles for the secure usage of a particular plant protection agent are specified in its label which concerns inter alia the maximum allowed dose of the agent and the crops it may be used for. The registration process of individual plant protection agents also comprises a risk assessment for pollinators, which is a basis for including standard precautionary statements on labels, if necessary. In case an agent is to be used for the crops which are deemed to be attractive for bees, and the performed assessment does not indicate any adverse impact on the pollinators, the label includes a recommendation that the respective agent should not be used during bees' activity periods, and in case of herbicides in orchards – they should not be used during periods weeds flourish or after these weeds have been mechanically removed before the procedure.

The provisions of the law oblige all professional users of plant protection agents to follow the principles of integrated plant protection the detailed list of which is specified in the Regulation of the Minister of Agriculture and Rural Development. One of the requirements mentioned in the Regulation is to protect useful organisms and to create favourable conditions for their existence, in particular the pollinators and natural enemies of harmful organisms. Decisions on the perform-

w uprawach, uważanych za atrakcyjne dla pszczół, a z przeprowadzonej oceny nie wynika negatywny wpływ na owady zapylające, na etykiecie zamieszczana jest informacja, w formie zalecenia, by stosowanie tego środka odbywało się poza okresami aktywności pszczół, a w przypadku herbicydów, stosowanych w sadach – także poza okresem występowania kwitnących chwastów lub po mechanicznym usunięciu tych chwastów przed zabiegami.

Przepisy prawa nakładają, na wszystkich profesjonalnych użytkowników środków ochrony roślin, obowiązek stosowania zasad integrowanej ochrony roślin, których szczegółowy katalog określa rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jednym z wymagań rozporządzenia jest ochrona organizmów pożytecznych oraz stwarzanie warunków, sprzyjających ich występowaniu, w szczególności dotyczy to owadów zapylających i naturalnych wrogów organizmów szkodliwych. Decyzje o wykonaniu zabiegów ochrony roślin są podejmowane w oparciu o monitoring występowania organizmów szkodliwych, z uwzględnieniem progów szkodliwości. Natomiast dokonując wyboru środków ochrony roślin należy brać pod uwagę ich selektywność. Ponadto stosowanie środków ochrony roślin powinno być ograniczone do niezbędnego minimum, w szczególności poprzez odpowiedni dobór dawki lub ograniczenie liczby wykonywanych zabiegów.

Wykonywanie zabiegów środkami ochrony roślin może być prowadzone jedynie przez osoby odpowiednio przeszkolone, sprzętem sprawnym technicznie (ustawa o środkach ochrony roślin wprowadza obowiązek badania sprzętu, przeznaczonego do stosowania środków ochrony roślin) oraz w określonych warunkach atmosferycznych (prędkość wiatru nie może przekraczać 4 m/s).

Profesjonalni użytkownicy środków ochrony roślin mają obowiązek prowadzenia ewidencji wykonanych zabiegów, dający możliwość dokonywania oceny prawidłowości ich stosowania.

Szczególną rolę, w zakresie ograniczania negatywnego wpływu środków ochrony roślin na owady zapylające, odgrywa Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa, która jest instytucją sprawującą, poprzez działania kontrolne, nadzór nad prawidłowością stosowania tych preparatów. Inspektorzy w trakcie prowadzonych czynności kontrolnych zwracają szczególną uwagę na nieprawidłowości podczas wykonywania zabiegów ochrony roślin, które mogą mieć wpływ na wystąpienie zatrucia pszczół. W wielu przypadkach w trakcie kontroli weryfikowane są również warunki w jakich wykonany był zabieg. Pobierane są także próby roślin i produktów roślinnych do badań na pozostałości środków ochrony roślin w celu weryfikacji zebranych w trakcie kontroli informacji.

Wykonując zabiegi ochrony roślin należy zwracać uwagę nie tylko na efektywność zabiegu, ale także na skutki, jakie może on spowodować dla organizmów pożytecznych, w tym organizmów zapylających, bez których uzyskanie oczekiwanego plonu w przypadku szeregu gatunków roślin uprawnych byłoby niemożliwe.

ance of plant protection procedures are taken based on the monitoring of harmful organisms, including the rate of their harmfulness. While choosing plant protection agents, it is however necessary to consider their selectivity. Furthermore, the usage of plant protection agents should be as limited as possible, in particular through the adequate dosing or the limited number of the procedures to perform.

Plant protection agents may be used by appropriately trained persons only, with the use of technically efficient equipment (the Act on plant protection agents provides for an obligation to examine the equipment for using plant protection agents) and under specific weather conditions (wind speed must not exceed 4 m/s).

Professional users of plant protection agents are obliged to keep a register of the performed procedures which should allow to verify the correctness of their usage.

The Main Inspectorate of Plant Health and Seed Inspection has a particular role to play in mitigating the adverse impact of plant protection agents on pollinators, as it carries out inspections to supervise the correct usage of these agents. During inspections, inspectors pay particular attention to any irregularities which may occur during the plant protection procedures and may cause the poisoning of bees. It often happens that the inspections also cover the verification of the conditions of the respective procedure. Probes of plants and plant products are taken to examine any remains of plant protection agents in order to verify the information gathered during the inspection.

While performing plant protection procedures, attention should be paid not only to the effectiveness of the procedure, but also to the effects it may cause for useful organisms, including the pollinators, the absence of which would make it impossible to achieve the desired crops of several crop plant varieties.

TEKST ■ By: **DEPARTMENT HODOWLI I OCHRONY ROŚLIN/MRiRW** ■
DEPARTMENT OF PLANT CULTIVATION AND PROTECTION OF THE MINISTRY
OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT
 ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

DECYZJE O WYKONANIU ZABIEGÓW OCHRONY ROŚLIN SĄ PODEJMOWANE W OPARCIU O MONITORING WYSTĘPOWANIA ORGANIZMÓW SZKODLIWYCH, Z UWZGLĘDNIENIEM PROGÓW SZKODLIWOŚCI ■
 DECISIONS ON THE PERFORMANCE OF PLANT PROTECTION PROCEDURES ARE TAKEN BASED ON THE MONITORING OF HARMFUL ORGANISMS, INCLUDING THE RATE OF THEIR HARMFULNESS



Europa polubiła nasz miód

Europe has discovered
our honey





Miody, produkowane w Polsce, stają się coraz bardziej popularne na rynkach zagranicznych

Honey produced in Poland is gaining in popularity on foreign markets



W Polsce zwiększa się liczba rodzin pszczelich oraz producentów miodu, co wynika ze wzrostu popytu krajowego i eksportowego. W 2017 r. zarejestrowanych było w kraju ponad 1,55 mln rodzin pszczelich, o 3,2% więcej niż w roku 2016.

Najwięcej rodzin pszczelich znajduje się w województwach: lubelskim (192 tys.), podkarpackim i warmińsko-mazurskim (po 146 tys.). Najmniejsze pogłowia pszczół przypada na województwa: podlaskie (41 tys.) i opolskie (46 tys.). Z rejestrów, prowadzonych przez Powiatowych Lekarzy Weterynarii, wynika, że w 2017 r. rodziny pszczele posiadało 70,3 tys. podmiotów, zajmujących się pszczelarstwem – najwięcej w województwach: małopolskim i lubelskim.

Miody, produkowane w Polsce, stają się coraz bardziej popularne na rynkach zagranicznych, co potwierdza rosnący wolumen eksportu. W 2017 r. (według wstępnych danych GUS) eksport miodu z Polski zwiększył się w relacji rocznej o 5%, do 15,5 tys. ton, a jego wartość wzrosła o 12%, do 37 mln euro. Głównymi odbiorcami miodu z Polski były kraje UE, których udział w strukturze wolumenu eksportu wyniósł 98%. Najwięcej krajowego miodu zakupiły Francja (4,1 tys. ton), Niemcy (3,2 tys. ton), Hiszpa-



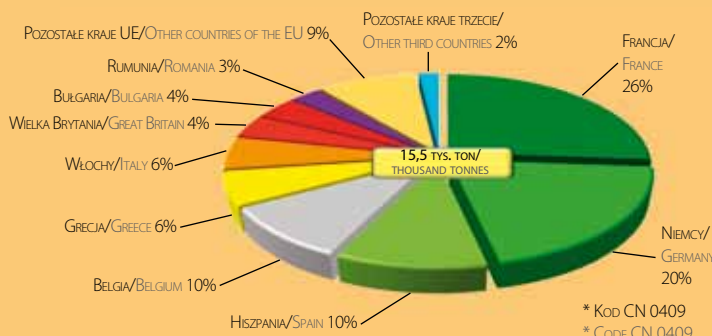
In Poland, the number of bee colonies and honey producers is increasing, which results from the expanding demand in the country and abroad. In 2017, there were over 1.55 million bee colonies registered, i.e. by 3.2% more than in 2016.

The largest number of bee colonies is kept in the following voivodships: Lubelskie (192 thousand), Pod-



PASIEKA NA SKRAJU LASU ■ BEEHOUSE AT THE EDGE OF THE FOREST

Struktura geograficzna eksportu miodu* z Polski w 2017 r. (w masie produktu)
Geographical structure of the exports of Polish honey* in 2017 (in mass)



ŹRÓDŁO ■ SOURCE: OPRAWOCANIE BIURA ANALIZ I STRATEGII KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA NA PODSTAWIE WSTĘPNYCH DANYCH GUS ■ STUDY OF THE BUREAU OF ANALYSES AND STRATEGIES OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE BASED ON PRELIMINARY DATA PUBLISHED BY THE CENTRAL STATISTICAL OFFICE OF POLAND

karpackie and Warmińsko-Mazurskie (146 thousand each). The smallest population of bees exists in the Podlaskie Voivodship (41 thousand) and in the Opolskie Voivodship (46 thousand). From the registers kept by the Poviats Veterinary Officers results that in 2017 bee families were kept by 70.3 thousand entities dealing with apiculture – mostly in the Małopolskie Voivodship and in the Lubelskie Voivodship.

Honey produced in Poland is gaining in popularity on foreign markets, which reflects in the growing volume of exports. In 2017, (in accordance with preliminary data published by the Central Statistical Office of Poland) the exports of honey from Poland increased by



nia (1,6 tys. ton) oraz Belgia (1,5 tys. ton). Średnia cena eksportowa miodu w 2017 r. wyniosła 2,40 euro/kg wobec 2,26 euro/kg w roku poprzednim.

Import miodu do Polski wyniósł 26 tys. ton wobec 24 tys. ton w 2016 r. Jednocześnie wartość importu zwiększyła się o 13%, do 52 mln euro. Głównymi dostawcami miodu na rynek polski, tak jak w poprzednim roku, były: Ukraina (14 tys. ton), Chiny (7,8 tys. ton) oraz Bułgaria (1,4 tys. ton). Średnia cena importowanego miodu wynosiła 1,97 euro/kg wobec 1,89 euro/kg w 2016 r.

5% on an annual basis, to 15.5 thousand tonnes, while their value increased by 12% to EUR 37 million. The main recipients of Polish honey are the EU Member States, with their share in the structure of the export volume amounting to 98%. Domestic honey was purchased mainly by France (4.1 thousand tonnes), Germany (3.2 thousand tonnes), Spain (1.6 thousand tonnes) and Belgium (1.5 thousand tonnes). In 2017, the average export price of honey was equal to EUR 2.40/kg, if compared with EUR 2.26/kg the preceding year.

The imports of honey to Poland amounted to 26 thousand tonnes, if compared with 24 thousand tonnes in 2016. Simultaneously, the value of imports increased by 13% to EUR 52 million. The main suppliers of honey to the Polish market, as previous year, were: Ukraine (14 thousand tonnes), China (7.8 thousand tonnes) and Bulgaria (1.4 thousand tonnes). The average price of imported honey amounted to EUR 1.97/kg, if compared with EUR 1.89/kg in 2016.

TEKST ■ By: **BIURO ANALIZ I STRATEGII/KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA** ■ **BUREAU OF ANALYSES AND STRATEGIES OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE**
ZDJEŃCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA



Zielono mi!

Roślinna (r)ewolucja na talerzu

I feel green! Vegetable (r)evolution on the table



Okres wiosenno-letni w polskiej kuchni to przede wszystkim bogactwo owoców i warzyw. Począwszy od nowalijek – chrupiącej rzodkiewki, soczyste zielonej, świeżej sałaty i pachnącego koperku. Poprzez słodkie truskawki, młodą marchewkę, soczyste jabłka i gruszki, słodko-kwaśne wiśnie. Aż po małosolne ogórki czy warzywa okopowe, takie jak młode ziemniaki albo czerwone buraczki.

Sezon daje nieskończone możliwości na roślinne wariacje na talerzu. To świetna okazja, aby wzbogacić naszą dietę w warzywa i owoce. To dobry moment, aby przyjrzeć się temu, co dzieje się w świecie kulinariów, gdzie warzywa i owoce coraz odważniej zdobywają restauracyjne menu, barowe szyldy i domowe talerze.

Bogactwo, jakie niesie ze sobą sezon, sprawia, że warto pokusić się o to, by zastąpić mięsne danie wersją roślinną.

Po inspirację udałam się na roślinne śniadanie, zorganizowane jako promocja zdrowego odżywiania przez jedno z popularnych studiów kulinarnych w Warszawie. Zapytałam ekspertów, dietetyków i kucharzy, jak korzystać w kuchni z bogactwa roślin, które daje nam natura. Jak wzbogacać nasze talerze w roślinne dodatki? Czy z dodatków mogą stać się one daniami głównymi i gdzie szukać pomysłów na roślinne śniadania, obiady czy desery?

The period of spring and summer in Polish cuisine means, above all, the abundance of fruit and vegetables, starting from early vegetables – crispy radish, lush green fresh lettuce and fragrant dill, through sweet strawberries, new carrots, juicy apples and pears, sweet-sour cherries, to low-salt pickled cucumbers or root vegetables such as new potatoes or red beets.

The season gives endless possibilities to make vegetable arrangements on the plate. This is a great opportunity to enrich our diet with fruit and vegetables and a good time to take a look at what is going on in the world of culinary art, where vegetables and fruit more and more bravely conquer restaurant menus, bar signs and home plates.

The abundance associated with the season makes it worth to replace a meat dish with its vegetable version.

To look for inspiration, I went to have a vegetable breakfast, organised as the promotion of healthy eating by one of the popular culinary studies in Warsaw. I asked experts, nutritionists and cooks how to use the variety of plants given to us by the nature in our cuisine. How to enrich our plates with vegetable accompaniments? Can they turn from accompaniments into main course and where can we find ideas for plant breakfasts, lunches and desserts?



KATARZYNA PIECZYŃSKA – dietetyczka. Działa na rzecz poprawy jakości żywienia dzieci w szkołach i przedszkolach, uczy jak jeść zdrowo, ale również smacznie. Z Fundacją „Szkoła na widelcu” tworzy i realizuje innowacyjne programy edukacyjno-kulinarne dla dzieci, rodziców, nauczycieli i pracowników stołówek, bazujące na połączeniu zajęć teoretycznych i praktycznych ■ **KATARZYNA PIECZYŃSKA** – nutritionist. She acts for improving the quality of children’s nutrition in schools and kindergartens, teaches how to eat healthily yet tasty. Together with the “School on the Fork” Foundation, she creates and implements innovative educational and culinary programmes for children, parents, teachers and workers of canteens, based on a combination of theoretical and practical activities.

Jakie miejsce warzywa i owoce powinny zajmować w naszej codziennej diecie?

– Według informacji, jakie podaje Instytut Żywności i Żywnienia, warzywa i owoce powinny stanowić zasadniczą część naszej diety. Są one u podstaw piramidy zdrowego żywienia. Zarówno u dorosłych, jak i u dzieci. Zdecydowanie powinniśmy zwrócić uwagę na to, żeby na naszych talerzach było coraz więcej warzyw i owoców. Możemy sobie przyjąć takie założenie, że na połowie naszego talerza lądują świeże lub w różny sposób przygotowane warzywa i owoce, i tego się trzymajmy. A najlepszym sposobem na to, aby się do warzyw i owoców przekonać, jest zapoznanie się z kalendarzem sezonowości. W jakich miesiącach jakie owoce są lokalnie dostępne. To jest pierwsza zasada, którą powinniśmy się kierować. Wtedy są one najlepsze, świeżo zebrane, chrupiące, pyszne, mają pełen smak. W Polsce w maju będą to szparagi, rzodkiewki, sałaty, a np. w sierpniu pomidory. Druga zasada to sięganie po warzywa z przeszłości, czyli te zapomniane lub kiedyś nie lubiane. Takim pysznym przykładem zapomnianego warzywa jest dynia, która dobrze się przechowuje, więc jest dostępna przez cały rok. Powinniśmy też przekonać się do warzyw, które kojarzą nam się z czymś niesmacznym, jak np. przysłowiowy „szpinak ze szkolnej stołówki”. Okazuje się, że dobrze przyrządzony szpinak – szybko przesmażony na patelni z czosnkiem, orzeszkami i innymi przyprawami – to bardzo proste danie. Tak samo smakuje dorosłym, jak i dzieciom. Dzieci też bardzo lubią makaron ze szpinakiem. Należy tylko wybrać dobry produkt i umiejętnie go przygotować. Nie przegotowujemy warzyw. Czasami lepiej wybrać pieczenie. Np. marchewka podczas pieczenia pozostanie chrupka i odrobinę się skarmelizuje. Daje to zupełnie inny efekt, niż gdybyśmy wrzucili ją do wody, często wygotujemy wtedy cały smak i aromat. Możliwości jest mnóstwo, trzeba się przełamać i próbować różnych technik gotowania i rozmaitych połączeń smakowych. Po pewnym czasie pomysły przychodzą same. Ja otwieram lodówkę i patrzę co z czym zagra, łączę i danie gotowe. Jeżeli mam resztki zielonych warzyw, to miksuję je z sokiem jabłkowym i ananasek, sokiem z cytryny i mam orzeźwiający oraz zdrowy letni koktajl.

What should be the position of vegetables and fruit in our daily diet?

– According to the information provided by the National Food and Nutrition Institute, vegetables and fruit should be an essential part of our diet. They are at the base of the healthy eating pyramid, both for adults and children. We should definitely take care of having more and more vegetables and fruit on our plates. We can assume that the half of our plate is occupied by vegetables and fruit, either fresh or prepared in different ways, and we should stick to it. And the best way to become convinced that it is good to eat fruit and vegetables is to become familiar with the seasonality calendar – in what months what kinds of fruit are locally available. This is the first rule we should follow. Then, they are the best, freshly picked, crispy, delicious, their taste is full. In Poland, in May it will be asparagus, radishes, lettuce, and e.g. in August – tomatoes. The second rule is to reach for vegetables from the past, i.e. those which are forgotten or used to be those we did not like. Such a delicious example of a forgotten vegetable is pumpkin, which is good for storing, so it is available all year round. We should also become convinced to eat vegetables that we associate with something unpalatable, such as, e.g. this famous “spinach from the school canteen”. It turns out that well prepared spinach – quickly fried in a pan with garlic, nuts and other spices – is a very simple dish. It is liked both by adults and children. Children also love pasta with spinach. We should only choose a good product and prepare it skillfully. Do not overcook vegetables, sometimes it is better to bake them. For example, baked carrot will remain crispy and slightly caramelised. This gives a completely different effect than in the case of carrots thrown into the water, we often cook out the whole flavour and aroma. We have multiple possibilities, we have to overcome our concerns and try various cooking techniques and various taste combinations. After some time, ideas come up on their own. I open the fridge and I take a look what goes well with what, I combine these products and a dish is ready. If I have leftovers of green vegetables, I blend them with apple juice and pineapple, lemon juice and I have a refreshing and healthy summer cocktail.

DOMINIKA WÓJCIAK – warzywna kucharka, jak sama o sobie mówi. W mediach społecznościowych znana też jako Jarzynova. Wielka miłośniczka warzyw, zwyciężczyni III edycji programu MasterChef w Polsce. Autorka bestsellerowych książek kucharskich z warzywami w roli głównej. W kuchni udowadnia, że warzywo to nie jest tylko dodatek, lecz składnik, z którego można przygotować wyśmienite danie główne czy deser ■ **DOMINIKA WÓJCIAK** – vegetable cook, as she calls herself. In social media, she is also known as Jarzynova. She is a huge vegetable lover, winner of the 3rd edition of the MasterChef programme in Poland. The author of bestselling cookbooks with vegetables in the leading role. In the kitchen, she proves that the vegetable is not only an accompaniment, but an ingredient of which we can prepare a delicious main course or dessert



Jak sprawić, by warzywa królowały na naszych talerzach?

– Przede wszystkim musimy przestać myśleć schematami, że warzywa to surówka i ziemniaki do kotleta. Myślę, że trzeba to odwrócić i zastanowić się, co innego można z tym warzywem zrobić. Warzywa mamy w Polsce świetne. Teraz zaczyna się sezon letni, więc tych świeżych warzyw mamy mnóstwo. Co więcej, mamy warzywa okopowe, które są całoroczne i dają nam możliwość przetrwania również zimy na warzywach. Warto to wykorzystywać. Jeśli przestaje się myśleć schematami, to okazuje się, że z marchewki – poza marchewką z groszkiem i surówką z jabłkiem – można zrobić tysiące innych rzeczy. Począwszy od tego, że można ją dodać do owsianki, do tego cynamon i mamy owsiankę à la ciasto marchewkowe. Można zrobić wspomniane ciasto marchewkowe, można zrobić zupę lub chłodnik. Można ją przyrządzić na słodko z pomarańczą i podać z lodami jako deser. Trzeba przestać kurczowo trzymać się utartych, tradycyjnych przepisów. Nie są one złe. Jednak, gdy wychodzimy poza te ramy, to okazuje się, że mamy mnóstwo możliwości.



Jakie masz metody na przekonanie zatwardziałych mięsożerców do zwiększenia ilości warzyw i owoców w diecie?

– Ja bardzo nie lubię radykalizmów, a w szczególności radykalizmów jedzeniowych. Myślę, że ciężko będzie przekonać kogoś, kto jest bardzo na „nie”. No, chyba że podstępną metodą gotowania mu warzyw i patrzenia, jak młaska ze smakiem (śmiech). Ale, jeżeli ktoś jest otwarty i spróbuje, da szansę i wyjdzie poza schemat myślenia, to się przekona, że dieta bogata w warzywa, to nie tylko sałatka od śniadania po kolację. Myślę, że ludzie, jeżeli przygotowuje im się smaczne jedzenie, to je zjedzą. Bez względu na to, czy w środku jest warzywo czy mięso. Po prostu musi być pyszne. W moim otoczeniu to się sprawdza.

How to make vegetables the kings of our plates?

– First of all, we need to stop thinking in a schematic way that vegetables mean a salad and potatoes to be served with cutlet. I think we need to reverse this and think what else we can do with that vegetable. We have great vegetables in Poland. Now, we are starting the summer season, so we have a plenty of these fresh vegetables. What is more, we have root vegetables that are year-round and give us an opportunity to survive also the winter with vegetables. It is worth using it. If we stop thinking in a schematic way, it turns out that with carrots – except for carrots with peas and a salad with apples – we can do thousands of other things, starting with adding carrots to our porridge, with a bit of cinnamon, and we have the porridge resembling a carrot cake. We can make this carrot cake, we can make soup or gazpacho. Carrots can be prepared sweet with oranges and served with ice cream as a dessert. We need to stop sticking to clichéd, traditional recipes. They are not bad, however, when we exceed these limits, it turns out that we have a lot of possibilities.

What are your methods to convince confirmed meat-eaters to increase the quantity of vegetables and fruit in their diet?

– I really do not like radical situations, especially those related to food. I think it is difficult to convince someone who very strongly says “no”. Unless, we can use a tricky method of cooking vegetables for this person and look how they click their tongue with zest (laughing). But if you are open-minded enough to try, give it a chance and think outside the box, you will find that plant-rich diet doesn't just mean having salad for breakfast, lunch and dinner. I think that people, if we prepare a delicious meal for them, will eat it, no matter if it contains vegetables or meat. It just needs to be delicious. It works in my environment.

GRZEGORZ ŁAPANOWSKI – kucharz, ekspert kulinarny, prowadzi własne studio kulinarne w Warszawie. Zarządza Fundacją „Szkoła na widelcu”, która edukuje dzieci i dorosłych w myśl zasady: prawidłowe i mądre odżywianie to lepsze, świadome życie. Mówi: „Żyję, by jeść, gotuję, by żyć. I kocham to, co robię”. Jest autorem programów oraz książek kulinarnych, m.in. opowieści o smaku „Wzór na smak”, zawierającej przepisy na najlepsze połączenia produktów

■ **GRZEGORZ ŁAPANOWSKI** – chef, culinary expert, manages his own culinary studio in Warsaw. He manages the “School on the Fork” Foundation which educates children and adults according to the principle: correct and wise eating is a better, conscious life. He says: “I live to eat, I cook to live. And I love what I do.” He is the author of culinary programmes and books, inter alia, the “Formula for Taste” tales, containing recipes for the best combinations of products



Czy to z czym mamy obecnie do czynienia w kulinarnym świecie to rewolucja, czy raczej powolna zmiana, która niesie ze sobą wiele korzyści?

– Nie chodzi o to, aby każdy z nas został weganinem, ale chodzi o to, abyśmy jedli dobrze. Dobrze dla siebie, dla swojego zdrowia i swojej rodziny, lecz także dla naszej planety. To jest jedno z najważniejszych pytań w XXI wieku – jak nasza kuchnia, również kuchnia narodowa, powinna wyglądać, jak powinna się zmienić, żeby dostosować się do tego, w jakim świecie żyjemy? Kuchnia zawsze powinna być odbiciem czasu i odbiciem ludzi, którzy w tych czasach żyją. Powinna być dostosowana, spełniać nasze potrzeby i odpowiadać na nie. Jeżeli w obecnych czasach będziemy jedli tak samo, jak w XIX wieku, to nie będzie to miało sensu. Jeżeli popatrzymy na ówczesną populację, to wtedy znaczna część pracowała w rolnictwie, poza tym główne zawody to byli górnicy, hutnicy, rzemieślnicy, rybacy – czyli zajęcia, wymagające siły fizycznej. Dzisiaj zmienił się nasz styl życia i pracy, nawet w samym rolnictwie. To oznacza, że skoro tak diametralnie zmieniła się struktura zatrudnienia, pojawiły się nowe zawody, nowy styl życia, to kuchnia również wymaga zmiany. To jest powód, dla którego następuje zmiana w świecie kulinarnym. Nasze przyzwyczajenia kulinarne również muszą się zmienić, aby były dobre dla nas, współczesnych ludzi, dla naszego zdrowia i zdrowia planety. Nasza dieta powinna być obecnie bardziej roślinna, mniej przetworzona. Wysoko odżywcza, ale lżejsza i bardziej różnorodna. Jednak to musi być swego rodzaju proces, do którego trzeba dojrzeć i którego trzeba się nauczyć. Każda zmiana wymaga czasu i jest swego rodzaju inwestycją. Jeżeli coś robimy, róbmy to dobrze. Jeżeli produkujemy żywność, róbmy to dobrze. Odżywiamy się, róbmy to dobrze. Dobrze to znaczy w oparciu o wiedzę. Trzeba się uczyć i ta nauka jest procesem ciągłym. Nigdy nie jest tak, że dzisiaj wiem już wszystko.



Is this, with what we are currently dealing in the culinary world, a revolution or rather a slow-paced change entailing many benefits?

– The point is not to make each of us go vegan, but the point is to eat well – for ourselves, our health and family, but also for our planet. This is one of the most important questions in the 21st century – how our cuisine, also national cuisine, should look, how it should change in order to adapt to the world we live in. Cuisine should always be a reflection of the times and a reflection of the people who live in these times. It should be customised, meet and respond to our needs. If in the modern time we eat in the same way as in the nineteenth century, it will not make sense. When we take a look at the former population, then, the major part of it worked in agriculture, in addition, the main occupations were miners, steelworkers, craftsmen, fishermen – in other words, occupations requiring physical strength. Today, our lifestyle and work changed, even in the agriculture. This means that since the structure of employment has been so radically changed, since new occupations and new lifestyles have emerged, cuisine also needs to be changed. This is the reason for the change in the culinary world is taking place. Our culinary habits must also change to be good for us, modern people, for our health and the health of the planet. Our diet should now be more plant-based, less processed, highly nutritious, but more light and more diverse. However, it has to be a kind of process to which we need to be mature enough and which we need to learn. Every change takes time and is a kind of investment. If we do something, we must do it well. If we produce food, we must do it well. If we eat, we must do it well. Well – means based on knowledge. We have to learn and this learning is a continuous process. It is never that today I already know everything.

Menu roślinnego śniadania, a właściwie lunchu, okazało się bardzo inspirujące. Pokazało, jak wiele można wyczarować z roślin. Zaskoczyło wszystkich gości bogactwem produktów i połączeń smakowych.

Na stole królowały warzywa świeże oraz piklowane. Warzywa w postaci sałatek. Jedna z pieczonymi burakami, orzechami i suszoną śliwką skropione dresingiem na bazie musztardy. Druga sałatka z kolorowych marchewek ze smażonym tofu, z dresingiem na bazie sosu sojowego. Goście mogli skosztować także kilku rodzajów ziółowych tabbouleh, past do pieczywa oraz humusów. Była przepyszna warzywna zupa, bardzo esencjonalna z odrobiną ostrej papryczki i kolendrą – zachwycała aromatem i bogactwem smaku. Ogromną furorę zrobili roślinne sery przygotowane z orzechów oraz roślinne desery. Jednym ze słodkich dań był mus z czekolady z mlekiem sojowym i olejem kokosowym. Był też mus owocowy z serkiem mascarpone, orzechami i wegańską bezą, przygotowaną z wody po gotowaniu ciecierzycy. Wśród słodkości znalazły się także roślinne ciasta bez cukru.

Bardzo dużo przepysznych warzyw, mnóstwo połączeń z ziołami i ogrom smaku. Jednym słowem: warzywa królowały.



MENU ROŚLINNEGO ŚNIADANIA, A WŁAŚCIWIE LUNCHU, OKAZAŁO SIĘ BARDZO INSPIRUJĄCE. POKAZAŁO, JAK WIELE MOŻNA WYCZAROWAĆ Z ROŚLIN ■ THE MENU OF THE VEGETABLE BREAKFAST, OR RATHER LUNCH, WAS VERY INSPIRING. IT SHOWED HOW MUCH WE CAN MAKE USING PLANTS

The menu of the vegetable breakfast, or rather lunch, was very inspiring. It showed how much we can make using plants. It surprised all guests with a variety of products and taste combinations.

The table was dominated by fresh and pickled vegetables. They included vegetables in a form of salads. One was with baked beets, nuts and dried plums, topped with mustard-based dressing. The other was made of colourful carrots with fried tofu and soya sauce-based dressing. The guests could also enjoy several types of herbal tabbouleh, bread spreads and hummus. There was also a delicious vegetable soup, very strong, with a touch of spicy chili pepper and coriander – it enchanted the guests with its aroma and rich taste. A huge furore was made by vegetable cheese made of nuts and vegetable desserts. One of the sweet dishes was chocolate mousse with soya milk and coconut oil. There was also fruit mousse with creamy mascarpone, nuts and vegan meringue prepared with the use of water left from cooking chickpeas. Among the sweets, we could also find vegetable cakes with no sugar added.

A lot of delicious vegetables, plenty of combinations with herbs and the abundance of flavour. In one word: vegetables dominated the table!

TEKST ■ By: **RENATA KANIA/MRiRW** ■ **MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: **RENATA KANIA**



Lider w produkcji borówki amerykańskiej

Leader in the production of highbush blueberries



POLSKA JEST NAJWIĘKSZYM PRODUCENTEM BORÓWKI AMERYKAŃSKIEJ W UNII EUROPEJSKIEJ, Z 25% UDZIAŁEM W ZBIORACH. W ŚWIATOWEJ PRODUKCJI NASZ KRAJ ZAJMUJE CZWARTE MIEJSCE (PO STANACH ZJEDNOCZONYCH, MEKSYKU I KANADZIE), Z BLISKO 3% UDZIAŁEM ■ POLAND IS THE LARGEST PRODUCER OF Highbush BLUEBERRIES IN THE EUROPEAN UNION, WITH ITS SHARE IN CROPS AMOUNTING TO 25%. WITH ITS SHARE OF NEARLY 3%, OUR COUNTRY IS THE FOURTH LARGEST PRODUCER IN THE WORLD (AFTER THE UNITED STATES, MEXICO AND CANADA)

Wysoka pozycja krajowej produkcji borówki amerykańskiej w produkcji unijnej, wynika z dużego wzrostu areалу uprawy. W latach 2004-2017 uprawy tych owoców zwiększyły się z 1 tys. ha do 8 tys. ha. Równocześnie zbiory borówki wzrosły z 4 tys. ton do 16 tys. ton, a prawie całą produkcję stanowiły owoce deserowe. Tak dynamiczny wzrost produkcji borówki wysokiej w Polsce jest wynikiem rosnącego popytu eksportowego oraz coraz większego zainteresowania ze strony konsumentów krajowych.

W latach 2013-2017 sprzedaż zagraniczna tych owoców wzrosła z 2,8 tys. ton do 5,2 tys. ton, tj. o 86%. W 2017 r. borówki wyprodukowane w Polsce znalazły odbiorców w 25 krajach. Głównym kierunkiem ich eksportu były kraje Unii Europejskiej (głównie Wielka Brytania i Niemcy), dokąd skierowano ponad 90% wolumenu całego krajowego eksportu.

Owoce borówki charakteryzują się znakomitym smakiem i wartościami odżywczymi. Dzięki zawartości soli mineralnych,



BORÓWKI W POLSCE SPOŻYWANE SĄ GŁÓWNIENIE NA SUROWO, JAKO OWOC DESEROWY ■ IN POLAND, BLUEBERRIES ARE CONSUMED MAINLY RAW, AS DESSERT FRUITS

Poland is the largest producer of highbush blueberries in the European Union, with its share in crops amounting to 25%. With its share of nearly 3%, our country is the fourth largest producer in the world (after the United States, Mexico and Canada). The significance of the domestic production of highbush blueberries in terms of the EU production results from a high increase in its volume of

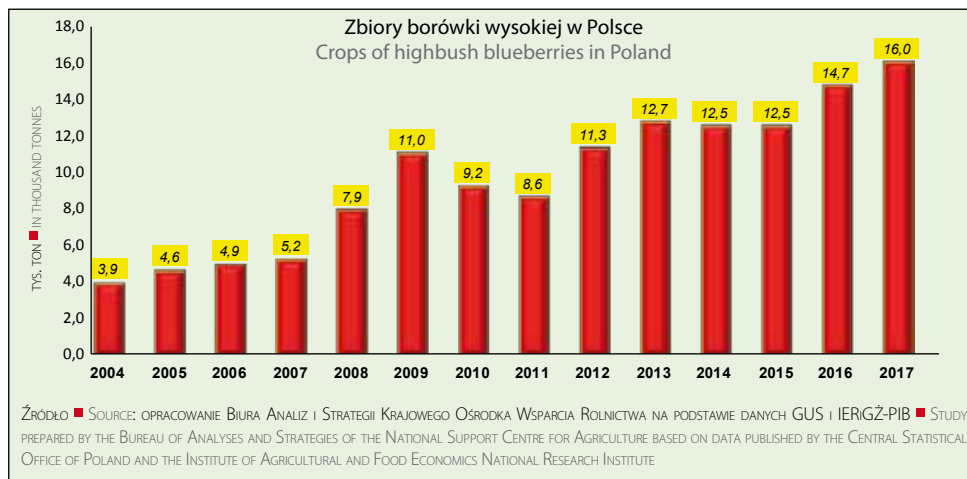
arable land. In the years 2004-2017, the arable land used for these fruits increased from 1 thousand ha to 8 thousand ha. Simultaneously, their crops increased from 4 thousand tonnes to 16 thousand tonnes, with dessert fruits accounting for nearly the whole production. Such a dynamic growth rate of the production of highbush blueberries in

Poland is driven by an increasing export demand and an increasing demand of domestic consumers.

In the years 2013-2017, foreign sales increased from 2.8 thousand tonnes to 5.2 thousand tonnes, i.e. by 86%. In 2017, Polish highbush blueberries found purchasers in 25 countries. The main export destination covered the EU Member States (mainly

Great Britain and Germany), to which over 90% of the whole domestic exports were directed.

Highbush Blueberries have an exquisite taste and are highly nutritious. Due to their content of mineral salts, pectins and vitamins, they are recommended for consumers of all age groups. In Poland, blueberries are consumed mainly raw, as dessert fruits, while being also an ideal commodity to produce frozen foodstuffs, jams and juices.



pektyn oraz witamin są zalecane w diecie każdego człowieka niezależnie od wieku. Borówki w Polsce spożywane są głównie na surowo, jako owoc deserowy, ale stanowią również doskonały surowiec do produkcji mrożonek, dżemów oraz soków.

TEKST ■ BY: BIURO ANALIZ I STRATEGII/KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA ■ BUREAU OF ANALYSES AND STRATEGIES OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA



Dżem borówkowy

Składniki:

1,5 kg borówek amerykańskich
1 kg cukru
1 cytryna
1 laska wanilii - przekrojona i wydrążona z ziarenek (dodajemy i tak całość)
lub kawałek cynamonu (wg upodobań)

Sposób przygotowania:

Umyte i przebrane borówki osuszyć i przelać do garnka z grubym dnem. Dodać cukier, wymieszać i podgrzewać na wolnym ogniu. Gdy cukier się rozpuści, dodać sok, wyciśnięty z cytryny i laskę wanilii z usuniętymi ziarenkami lub kawałek cynamonu. Podgrzewać w dalszym ciągu, na nieco większym ogniu, cały czas mieszając. Uważać, aby dżem nie przypalił się. Jeśli chcemy dżem o konsystencji gęstej, to gotujemy 30 minut, jeśli bardziej płynny to 20 minut.

Gorący dżem przelać do przygotowanych słoiczków, zakręcić, postawić do góry dnem i pozostawić do wystudzenia.

Highbush blueberry jam

Ingredients:

1.5 kg of highbush blueberries
1 kg of sugar
1 lemon
1 vanilla pod - split in two and with the seeds removed (this way or that, we add the whole)
or a piece of cinnamon bark (according to preferences)

Preparation:

Dry the washed and sorted highbush blueberries and put them into a thick bottom pan. Add sugar, mix and heat on low fire. When sugar is dissolved, add juice squeezed from one lemon and vanilla pod with the seeds removed or a piece of cinnamon bark. Continue to heat, on slightly higher fire, while mixing all the time. Be careful not to burn the jam. If we want to have thick jam, cook it for 30 minutes, if it is to be more liquid – for 20 minutes.

Put the hot jam into the prepared jars, twist them, place them upside down and leave until cool.



TEKST ■ BY: MAŁGORZATA KSIĄZYK/MRIRW ■ MARD
ZDJĘCIA ■ PHOTO BY: FOTOLIA

Kraina Rumianku - wiejskie SPA

The Land of Camomile – rural SPA

Turystyka wiejska to doskonały pomysł dla tych, którzy marzą o odkrywaniu darów natury. Przyrodę i naturę w Polsce można poznawać na wiele sposobów. Wiele agroturystycznych gospodarstw prowadzi przydomowe ogrody lub zielniki, w których odkryć można bogactwo roślinności: ziół, kwiatów i krzewów. Trudno wyobrazić sobie lepsze miejsce do niespiesznego relaksu.

Rural tourism is an excellent idea for those who dream of discovering the gifts of nature. The environment and nature in Poland can be explored in many ways. Many agri-tourism farms have backyard gardens or herb gardens, where you can discover the abundance of plants: herbs, flowers and shrubs. It is difficult to imagine a better place for unhurried relaxation.



Rumianek to roślina zwykła tylko na pierwszy rzut oka. Rośnie niemal w całej Europie, ale nigdzie nie towarzyszy jej takie zainteresowanie, jak w malutkiej wsi Hołowno na Polesiu Lubelskim. Biało-żółte kwiaty ujawniają tu w pełni swoją moc, lecząc, odejmując lat, dodając sił. Nie ma wątpliwości, że wieś w pełni zasłużyła na przydomek Krainy Rumianku. Turystów z całej Europy kusi pięknem przyrody i bogatą ofertą rekreacyjno-wypoczynkową: nie tylko zrelaksujemy się tu w wiejskim SPA, ale możemy też jeździć konno, wędkować i zbierać

Camomile is a plant which is ordinary only at first glance. It grows almost all over Europe, but nowhere else does it enjoy such interest, as in the small village of Hołowno in Polesie Lubelskie. Here, these white and yellow flowers fully uncover their strength, by treating, rejuvenating, adding vitality. There is no doubt that the village has fully deserved the name of the Land of Camomile. Tourists from all over Europe are attracted by the beauty of nature and a rich offer of recreation and leisure: not only we can relax here in the rural spa but we can also ride horseback, fish and pick mushrooms. In forest backwoods, gourmets will find berries, blueberries, blackberries and raspberries. You will be enchanted by the boundless fields full of bales of hay, old thatched huts, mysterious wetlands and brushwood.

Right after arrival, we should first go to the rural spa, mentioned in the title. For a long time, two hundred-year-old, wooden granaries have not been used to store cereals but serve as a wellness centre. You can relax during a relaxing massage, beauty treatments or in a sauna. In both granaries, we can feel the soothing smell of pine resin. Also, the movement between the buildings can be a form of therapy, provided we decide to go barefoot. The natural path, made of stones and wood, gives a perfect massage to the soles of the feet and improves blood circulation.

The heart of the Land of Camomile is a herb drier that attracts the local villagers and visitors to thematic workshops. Here, the locals share with tourists the secrets of various activities, which used to be so important in the countryside, namely, herbalism, making ceramic ware or wickerwork. Children and adults will be happy to participate in the activities from the "From raw material to finished products" series. We will find out how in the past people used to weave traditio-





grzyby. Smakosze w leśnych ostępach znajdują jagody, borówki, jeżyny czy maliny. Zachwyci widok bezkresnych pól, usianych snopkami siana, starymi, krytymi strzechą chatami, tajemniczymi mokradłami i leśnymi gęstwinami.

Po przyjeździe, pierwsze kroki koniecznie należy skierować do wspomnianego w tytule wiejskiego SPA. Dwa stuletnie, drewniane spichlerze już od dawna nie przechowują zboża, ale służą za centrum odnowy biologicznej. Można się tu odprężyć w trakcie relaksującego masażu, upiększających zabiegów kosmetycznych lub odwiedzając saunę. W obu spichlerzach unosi się kojący zapach sosnowej żywicy. Także przemieszczanie się między budynkami może być formą terapii, jeśli tylko drogę zdecydujemy się pokonać boso. Naturalna, kamiennie-drewniana ścieżka świetnie masuje podeszwy stóp i poprawia krążenie.

Sercem Krainy Rumianku jest suszarnia ziół, która przyciąga mieszkańców okolicznych wsi i gości na warsztaty tematyczne. Miejscowi dzielą się tu z przyjezdnymi tajnikami, tak ważnych niegdyś na wsi zajęć, jak zielarstwo, wyrób ceramiki czy wyplatanie domowych sprzętów z wikliny. Dzieci i dorośli chętnie uczestniczą w zajęciach z serii „od surowca do gotowego produktu”. Dowiemy się, jak w danych czasach tkano z włókna tradycyjne, poleskie koszule oraz jak długą drogę pokonuje zebrane na polu ziarno, by przeistoczyć się w pachnący bochen chleba. Z kolei w dawnej stodole odbywają się nie tylko wystawy, ale także huczne, taneczne zabawy i tradycyjne poleskie wesela.

Zabudowania gospodarstwa uzupełnia kilka zabytkowych, wiejskich chałup i eksperymentalny dom ekologiczny z gliny i słomy. Miejsce wysoko cenione jest przez artystów. Natchnienia szukają tu malarze, poeci, fotografowie i po prostu wszyscy wrażliwi na piękno przyrody.

Kraina Rumianku sąsiaduje z Polskim Parkiem Narodowym, pełnym dzikich kniei, moczarów, torfowisk, malowniczych bagien. Każdego roku, po zimie, tworzą się tutaj rozlewiska, które przyciągają migrujące ptaki wodno-błotne. Z zachwytem obserwować będziemy tańce godowe żurawi, być może dostrzeżemy cietrzewia lub majestatycznego łosia. A wszechobecny zapach żywicy doda wigoru każdemu wędrówcowi.

Kraina Rumianku to także brama do poznania Lubelszczyzny, jednego z najpiękniejszych regionów Polski. Na turystów czekają tu szlaki piesze i konne, rowe-
rowe (w tym – międzynarodowy, wiodący na Ukrainę) oraz urokliwe miasteczka, przyciągające artystów, tak jak Kazimierz Dolny nad Wisłą.

nal, Polesie shirts using fibres and how long it takes for grains harvested in the field to turn into a fragrant loaf of bread. In turn, in the former barn there are not only exhibitions, but also dancing revelries and traditional Polesie weddings.

The farm buildings are complemented by several antique, rural huts and an experimental ecological house made of clay and straw. The place is highly appreciated by artists. Painters, poets, photographers, and all those who are all sensitive to the beauty of nature are looking for inspiration here.

The Land of Camomile is adjacent to the Polish National Park, full of wild woods, bogs, peatbogs, picturesque marshes. Every year, after the winter, backwaters are formed here, attracting migratory water birds. We will be delighted to observe the mating dances of cranes, perhaps we can see a grouse or a majestic elk. And the ubiquitous smell of resin will add vigour to every wanderer.

The Land of Camomile is also the gateway to becoming familiar with Lubelszczyzna, one of the most beautiful regions in Poland. Tourists will find here hiking and horseback riding trails, biking trails (including the international trail leading to Ukraine) and charming townlets, attracting artists, such as Kazimierz Dolny upon Vistula River.

TEKST ■ BY: MRIRW ■ MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRIRW



W Krainie Rumianku dobrze poczują się goście i mali, i duzi. Wszystkich łączy jedno – ni stąd, ni zowąd ich ulubioną herbatką staje się... herbatka rumiankowa ■ In the Land of Camomile, all guests – the small and the big – will feel good. All are united by one thing – unexpectedly, their favourite tea becomes... camomile tea.

Z Polski na zagraniczne stoły

From Poland to foreign tables

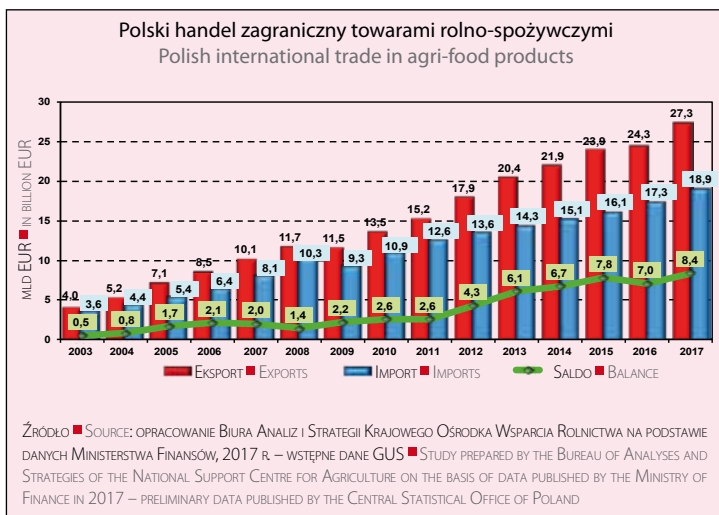
Obroty polskiego handlu zagranicznego towarami rolno-spożywczymi rosną. Dynamika wzrostu wartości eksportu w ubiegłym roku była większa niż importu, co wpłynęło na zwiększenie dodatniego salda obrotów handlowych. Do wzrostu eksportu przyczyniła się korzystna koniunktura na rynkach głównych partnerów handlowych Polski oraz poprawa konkurencyjności krajowych produktów eksportowych.

W porównaniu z 2016 r. wartość eksportu wzrosła o 12%, do 27,3 mld euro. Oznacza to kontynuację, obserwowanego od akcesji Polski do UE, rosnącego trendu sprzedaży zagranicznej. Do 18,9 mld euro (o 9,5%) wzrosły również wydatki poniesione na import. Dodatkowo saldo handlu zagranicznego wyniosło 8,4 mld euro i było o 19% większe, niż w 2016 r. Udział towarów rolno-spożywczych w wartości ogółem polskiego eksportu, tak jak w poprzednim roku, wyniósł 13%.

W 2017 r. nastąpił wzrost obrotów handlu zagranicznego. Produkty rolno-spożywcze były eksportowane z Polski przede wszystkim na rynek unijny. W 2017 r. wartość eksportu tych towarów do krajów Unii Europejskiej wyniosła 22,3 mld euro i była o 12% większa, niż przed rokiem. Udział krajów UE w polskim eksporcie towarów rolno-spożywczych, podobnie jak w 2016 r., wyniósł 81%.



PRODUKTAMI ROLNO-ZYWNOSCIOWYMI, KTÓRE GENEROWAŁY NAJWIĘKSZY PRZYCHÓD Z EKSPORTU W 2017 R., BYŁY M.I.N.: PRODUKTY MLECZNE W TYM SER I TWAROGI ■ THE AGRI-FOOD PRODUCTS WITH THE HIGHEST EXPORT REVENUES IN 2017 INCLUDED AMONG OTHERS: MILK PRODUCTS INCLUDING CHEESES AND CURDS



The turnover of Polish international trade in agro-food products is on the increase. Last year, the growth rate of exports exceeded the growth rate of imports, which strengthened the positive balance of international trade. The growth of exports was driven by a favourable situation on the markets of Poland's main trading partners and by the enhanced competitiveness of Polish export products.

If compared with 2016, the value of exports increased by 12% to EUR 27.3 billion. That implies that the growing trend in foreign sales, which may be observed from Poland's accession to the EU, continues. Import-related expenses also increased to EUR 18.9 billion (by 9.5%). International trade reached a positive balance of EUR 8.4 billion and was higher by 19% than in 2016. The share of agro-food prod-



W 2017 r. z POLSKI WYKSPORTOWANO 380 TYS. TON PRZETWORÓW MIĘSNYCH, O 16% WIĘCEJ, NIŻ W 2016 R. ■ IN 2017, THE EXPORTS OF POLISH MEAT PRODUCTS AMOUNTED TO 380 THOUSAND TONNES, I.E. BY 16% MORE THAN IN 2016

Głównym partnerem handlowym Polski pozostały Niemcy. W 2017 r. eksport do tego kraju był o 18% większy, niż rok wcześniej i wyniósł 6,5 mld euro. Tym samym udział Niemiec w wartości eksportu towarów rolno-spożywczych z Polski wzrósł o 1 p.p., do 24%.

Wywóz towarów rolno-spożywczych do krajów Wspólnoty Niepodległych Państw w 2017 r. zwiększył się o 10% i ukształtował się na poziomie 1,3 mld euro. Wartość towarów rolno-spożywczych, sprzedanych do Federacji Rosyjskiej, wyniosła 463 mln euro i była o 23% większa, niż rok wcześniej. Wartość eksportu na Ukrainę zwiększyła się o 24%, do 404 mln euro. Spośród krajów WNP wzrost wpływów odnotowano również w eksporcie do Kazachstanu (o 18%), Mołdawii (o 24%) i Kirgistanu (o 40%). Mniejsze przychody uzyskano natomiast z eksportu produktów rolno-spożywczych na Białoruś. Ich wartość wyniosła 296 mln euro i była o 12% mniejsza, niż w 2016 r.

Eksport do pozostałych krajów pozaunijnych zwiększył się z 3,3 mld euro do 3,8 mld euro, (o 13%). Największym odbiorcą spośród pozostałych krajów pozaunijnych były Stany Zjednoczone, do których sprzedano towary rolno-spożywcze o wartości 523 mln euro (wzrost o 40%).

Produktami rolno-żywnościowymi, które generowały największy przychód z eksportu w 2017 r. były: produkty mleczne (2 078 mln euro, w tym: sery i twarogi – 740 mln euro), mięso i podroby z drobiu (1 946 mln euro), ryby i przetwory (1 895 mln euro), pieczywo (1 507 mln euro), mięso wołowe (1 387 mln euro), wyroby czekoladowe (1 358 mln euro), przetwory mięsne (1 065 mln euro), mięso wieprzowe (966 mln euro), warzywa świeże (624 mln euro), owoce świeże (602 mln euro), pszenica (500 mln euro). Znaczące wpływy uzyskiwano również z wywozu papierosów (2 590 mln euro). W 2017 r. łączna wartość eksportu wymienionych produktów stanowiła 60% wartości wywozu towarów rolno-spożywczych.

W 2017 r. eksport mięsa i podrobów z drobiu (CN 0207) z Polski osiągnął poziom 1,1 mln ton oraz 1,9 mld euro (w obu przypadkach o 9% wyższy, niż w 2016 r.).

Eksport mięsa wołowego wraz z cielęcym w 2017 r. (CN 0201 i 0202) wyniósł 401 tys. ton i był o 11% większy, niż w 2016 r., a jego wartość osiągnęła poziom 1,4 mld euro, o 18% wyższy.

Wywóz mięsa wieprzowego (CN 0203) z Polski w 2017 r., w porównaniu z 2016 r. wzrósł o 10%, do 479 tys. ton, a jego wartość zwiększyła się o 21%, do 966 mln euro.

ucts in the total value of Polish exports amounted to 13% as previous year.

The year 2017 marked an increase in the turnover of international trade. Agri-food products were exported from Poland mainly to the EU markets. In 2017, the value of exports of these products to the Member States of the European Union amounted to EUR 22.3 billion and was higher by 12% than the preceding year. Following the trend of 2016, the share of the EU Member States in the Polish exports of agro-food products amounted to 81%.

Germany remained the main trading partner of Poland. In 2017, the exports to this country were higher by 18% than the year before and amounted to EUR 6.5 billion. That means that the share of Germany in the value of the exports of Polish agri-food products increased by 1 pp. to 24%.

In 2017, the exports of agro-food products to the countries of the Commonwealth of Independent States increased by 10% and reached the value of EUR 1.3 billion. The value of the agri-food products sold to the Russian Federation amounted to EUR 463 million and was higher by 23% than the preceding year. The value of the exports to Ukraine increased by 24% to EUR 404 million. With regard to the countries of the Commonwealth of Independent States, an increase in exports was also recorded for Kazakhstan (by 18%), Moldova (by 24%) and Kyrgyzstan (by 40%). However, lower revenues were generated by the exports of agri-food products to Belarus. Their value amounted to EUR 296 million and was lower by 12% in comparison with 2016.

The exports to other non-EU countries expanded from EUR 3.3 billion to EUR 3.8 billion (by 13%). The United States were the largest recipient among other non-EU countries, with their imports of agro-food products amounting to EUR 523 million (an increase by 40%).

The agri-food products with the highest export revenues in 2017 included: milk products (EUR 2 078 million, including cheeses and curds – EUR 740 million), meat and poultry offal (EUR 1 946 million), fish and fish products (EUR 1 895 million), bread (EUR 1 507 million), beef meat (EUR 1 387 million), chocolate products (EUR 1 358 million), meat products (EUR 1 065 million), pig meat (EUR 966 million), fresh vegetables (EUR 624 million), fresh fruits (EUR 602 million), and wheat (EUR 500 million). Significant proceeds were also generated by the exports of cigarettes (EUR 2 590 million). In 2017, the total value of the exports of the aforementioned

W 2017 r. z Polski wyeksportowano 380 tys. ton przetworów mięsnych, o 16% więcej, niż w 2016 r., o wartości 1 065 mln euro, o 12% większej.

W sezonie 2016/2017 wartość ziarna zbóż i przetworów zbożowych, wywiezionych z kraju, wzrosła o 13% w porównaniu z poprzednim sezonem, do 3 mld euro. Oznacza to kontynuację, obserwowanego od 2009 r., rosnącego trendu sprzedaży zagranicznej. W kolejnym sezonie (2017/2018) eksport zbóż i przetworów zbożowych prawdopodobnie ulegnie obniżeniu.

Rok 2017 charakteryzował się dalszym wzrostem przychodów ze sprzedaży ziarna zbóż i jego przetworów. Jednak dynamika tego wzrostu była niewielka. Łącznie poza granice Polski skierowano towary zbożowe o wartości 3,3 mld euro, o 2% większej, niż w 2016 r.

W 2017 r. z kraju wywieziono 4,9 mln ton ziarna zbóż (o 24% mniej, niż rok wcześniej), uzyskując 858 mln euro (o 20% mniej). Eksportowana była przede wszystkim pszenica (57% wolumenu), kukurydza (24%) i żyto (8%). Wartość eksportu przetworów zbożowo-mącznych w 2017 r. wzrosła o 13%, do blisko 2,5 mld euro.

Polska branża mleczarska w 2017 r. odnotowała rekordowo wysokie przychody z eksportu produktów mlecznych. Ogółem w 2017 r. wartość wywozu artykułów mleczarskich ukształtowała się na poziomie 2,1 mld euro, o 32% wyższym, niż przed rokiem.

Wolumen eksportu warzyw i przetworów warzywnych w 2017 r. ukształtował się na poziomie o 2% wyższym, niż w 2016 r. i wyniósł 1,7 mln ton. Wpływy ze sprzedaży zagranicznej tej grupy towarów wyniosły 1,5 mld euro i były o 3% większe.

W SEZONIE 2016/2017 WARTOŚĆ ZIARNA ZBÓŻ I PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH, WYWIEZIONYCH Z KRAJU, WZROSŁA O 13% W PORÓWNIANIU Z POPRZEDNIM SEZONEM, DO 3 MLD EURO
■ DURING THE SEASON 2016/2017, THE VALUE OF CEREAL GRAINS AND CEREAL PRODUCTS EXPORTED FROM THE COUNTRY INCREASED BY 13% TO EUR 3 BILLION, IF COMPARED WITH THE PREVIOUS SEASON



Z Polski w 2017 r. wyeksportowano 1,7 mln ton owoców i przetworów owocowych wobec 1,9 mln ton rok wcześniej. Wartość eksportu wzrosła o 3%, do 1,3 mld euro.

W polskim eksporcie owoców dominującą pozycję zajmują jabłka. W 2017 r. wolumen eksportu jabłek wyniósł 991 tys. ton i był o 9% mniejszy niż przed rokiem. Jednak z uwagi na wzrost cen transakcyjnych jabłek, wartość sprzedaży zagranicznej tych owoców wzrosła o 6% i osiągnęła poziom 337 mln euro.

products was equivalent to 60% of the value of the exports of agri-food products.

In 2017, the exports of meat and poultry offal (CN 0207) from Poland reached 1.1 million tonnes and EUR 1.9 billion (both types of products recorded an increase by 9%, if compared with 2016).

The exports of bovine and veal meat (CN 0201 and 0202) amounted to 401 thousand tonnes in 2017 and were higher by 11% than in 2016, with their value ranging the level of EUR 1.4 billion (an increase by 18%).

The exports of pig meat (CN 0203) from Poland in 2017, if compared with 2016, increased by 10% to 479 thousand tonnes, while their value increased by 21% and reached EUR 966 million.

In 2017, the exports of Polish meat products amounted to 380 thousand tonnes, i.e. by 16% more than in 2016, with the value of EUR 1 065 million (an increase by 12%).

During the season 2016/2017, the value of cereal grains and cereal products exported from the country increased by 13% to EUR 3 billion, if compared with the previous season. That implies that the growing trend in foreign sales, started in 2009, continues. During the following season (2017/2018), the exports of cereals and cereal products are expected to fall down.

The year 2017 marked a further increase in the sales of cereal grains and cereal products. However, the growth rate was insignificant. The total value of cereal products transferred from Poland to foreign countries amounted to EUR 3.3 billion (by 2% more than in 2016).

In 2017, 4.9 million tonnes of cereal grains were exported (by 24% less than the preceding year) for EUR 858 million (a decrease of 20%). The main export cereals comprised wheat (57% of the volume), maize (24%) and rye (8%). In 2017, the value of the exports of cereal and flour products increased by 13% to nearly EUR 2.5 billion.

In 2017, the Polish dairy industry generated record revenues from the exports of milk products. That year, the total value of milk products exported ranged at the level of EUR 2.1 billion, by 32% more than the preceding year.

In 2017, the exports of vegetables and vegetable products reached a volume of 1.7 million tonnes (higher by 2% than in 2016). Foreign sales of these products generated EUR 1.5 billion and were higher by 3%.

In 2017, 1.7 million tonnes of fruits and fruit products were exported from Poland, if compared with 1.9 million tonnes the preceding year. The value of exports increased by 3% to EUR 1.3 billion.

The Polish exports of fruits are dominated by apples. In 2017, the volume of exported apples amounted to 991 thousand tonnes and was lower by 9% than the preceding year. However, due to increased transaction prices of apples the value of their foreign sales increased by 6% to EUR 337 million.

TEKST ■ By: BIURO ANALIZ I STRATEGII/KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA
■ BUREAU OF ANALYSES AND STRATEGIES OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

Zaczęło się od soków

It started with juices

Klimczyce-Kolonia – polska wieś, położona w Polsce nad Bugiem, w powiecie łosickim, w województwie mazowieckim. To swoisty region sadowniczy. Dookoła piękne jabłoniowe sady, które doskonale wkomponowały się w krajobraz nadbużańskich łąk i pól. Dzięki nim okolica jest jeszcze bardziej malownicza i smakowita. Mieszkańcy tych terenów mówią, że w tym miejscu rosną najlepsze jabłka na świecie. Tutejszy klimat sprzyja ich produkcji. Uzyskują tu prawdziwie słodko-kwaśne smaki, dlatego można otrzymać z nich sok, spełniający oczekiwania nawet najbardziej wybrednych konsumentów.



Ta prawdziwie rodzinna historia zaczęła się dawno temu, kiedy Bogdan Czuryło założył w Klimczycach gospodarstwo rolne, a w latach sześćdziesiątych posadził na nadbużańskich ziemiach swój pierwszy sad jabłoniowy. Pasję do sadownictwa przekazał swojej bratanicy Alinie i wnuczce Justynie. W 2011 r. obie panie, rozwijając gospodarstwo, prowadzone kiedyś przez dziadka Justyny, Bogdana, stworzyły firmę pod nazwą „Gospodarstwo Sadownicze Alina Paluch i córka”. Produkcja i pielęgnacja sadu wymaga wiedzy i determinacji, których nie brakowało właścicielkom firmy, ale dziś sama produkcja owoców już nie wystarcza. Sadowniczkі postanowiły poszukać dodatkowych źródeł dochodu, bazując jednak na podstawowej produkcji jabłek. Zdecydowały się na tłoczenie naturalnego soku, który nie zawiera konserwantów.

– 11 listopada zrobiliśmy u nas imprezę, podczas której w mobilnej, wypożyczonej tłoczni, po raz pierwszy w tym gospodarstwie tłoczone były soki. 11 listopada to dla nas nie tylko święto narodowe. W tym dniu, w tym samym roku, kiedy Polska odzyskała niepodległość, urodził się mój dziadek. Nieustannie rozwijał gospodarstwo, które teraz prowadzimy. Dlatego wybrałyśmy ten dzień na zorganizowanie pierwszego tłoczenia soków – opowiada pani Justyna Paluch dodając, że na imprezę zaproszeni zostali sąsiedzi, znajomi i rodzina, było ognisko, wspólne śpiewanie pieśni patriotycznych, no i oczywiście tłoczenie soku.

Klimczyce-Kolonia – a village located in Poland on the Bug River in the Łosice District in the Mazowieckie Voivodship. It is a specific orchard region. Beautiful apple orchards, which perfectly blend in with the landscape of the meadows and fields of the Bug River, are all around. Thanks to them, the surroundings are even more picturesque and tasty. The residents of these areas say that the best apples in the world grow here. The local climate is conducive to their production. They get truly sweet and sour flavours, that is why you can extract from them juice which meets the expectations of even the most demanding consumers.

This true family history began a long time ago when Bogdan Czuryło founded a farm in Klimczyce, and in the 1960s he planted his first apple orchard in the Bug River lands. He passed the passion for fruit-growing to his niece Alina and grand-daughter Justyna. In 2011, both ladies developed the farm, once run by Justyna's grandfather, Bogdan, and created a company called „Gospodarstwo Sadownicze Alina Paluch i córka” (Orchard Farm Alina Paluch and daughter). The production and care of the orchard requires knowledge and determination, which the owners of the company had plenty, but today the production of fruit alone is not enough. The orchardists decided to look for additional sources of income, based on the basic production of apples. They decided to press natural juice which does not contain preservatives.



NIEDZIELNE ŚNIADANIE ■ SUNDAY BREAKFAST

Każdy wychodząc, dostał sok i tak się zaczęła produkcja soku, który otrzymał nazwę - „Samo Jabłko”.

Sok „Samo Jabłko” uzyskiwany jest metodą tłoczenia na zimno. Do jego produkcji używa się jedynie zdrowych i dojrzałych jabłek, dlatego jest on naturalnie słodki. Łagodna pasteryzacja pozwala na jego dłuższe przechowywanie, przy jednoczesnym zachowaniu naturalnego smaku oraz witamin, zawartych w owocach. Sezonowo produkcja obejmuje także soki z dodatkiem innych owoców i warzyw, które również pochodzą z lokalnych gospodarstw.

„Samo Jabłko” to nowa marka, ale posiadanie produktu to dopiero połowa sukcesu. Trzeba go jeszcze sprzedać. Panie Paluch postanowiły otworzyć własny sklep – Zakamarek-Klimczyce. Można w nim kupić produkty od wielu lokalnych rzemieślników. Atrakcją, dla licznych tu latem turystów, jest również możliwość obejrzenia wytwórni soków.

Od niedawna jest także realizowana nowa inicjatywa – niedzielne śniadania w ogrodzie. To pasja pani Aliny, która proponuje swoim gościom coraz to nowe specjały.

Pani Alino, czy produkty wytwarzane w prowadzonym przez panie gospodarstwie można nazwać naturalnymi, zdrowymi i wysokiej jakości?

Naszą produkcję nazywamy zrównoważoną. W naszej pracy kierujemy się zdrowym rozsądkiem i uczciwością wobec ludzi oraz środowiska naturalnego, w którym żyjemy. Posiadamy certyfikat integrowanej produkcji. Środki ochrony roślin używane są w ilościach nie większych niż konieczne. W gospodarstwie sortujemy śmieci, mamy dwie oczyszczalnie ścieków, kompostowniki.

Czy w rozwoju produkcji pomogły środki unijne?

Gdy ruszyła budowa tłoczni, okazało się, że mamy szansę na otrzymanie dotacji z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, w zakresie działania „Różnicowanie działalności”. Był to bardzo długi proces, zakończył się jednak pozytywnie. We

“On 11 November, we organised a party at our place, during which juice was pressed in a mobile, rental press for the first time on this farm. For us, November 11 is not just a national holiday. On that day, the same year when Poland regained independence, my grandfather was born. He was constantly developing the farm which we are now running. That is why we chose that day to organise the first juice pressing,” Justyna Paluch says, adding that neighbours, friends and family were invited to the party, there was a bonfire, singing patriotic songs together and, of course, juice pressing. While entering, everyone received juice and that is how the production of juice, which was given the name *Samo Jabłko*, started.

Samo Jabłko juice is obtained by cold pressing. Only healthy and ripe apples are used in its production, which is why it is naturally sweet. Gentle pasteurisation allows for longer storage, while maintaining the natural taste and vitamins contained in the fruit. Seasonal, production also includes juices with the addition of other fruit and vegetables which also come from local farms.

Samo Jabłko is a new brand, but having a product is only half the battle. You still have to sell it. Mother and daughter decided to open their own store – *Zakamarek-Klimczyce*, where you can buy products from many local craftsmen. An attraction for tourists, which are numerous in the summer, is also the opportunity to see the juice factory.

Recently, a new initiative has been implemented – Sunday breakfasts in the garden. This is the passion of Alina who continues to offer her guests new delicacies.

Alina, can products made in the farm run by you be called natural, healthy and high quality?

We call our production sustainable. In our work, we are guided by common sense and honesty towards people and the natural environment in which we live. We have an integrated production certificate. Plant protection products are used in amounts not larger than necessary. On the farm, we sort out rubbish, we have two waste water treatment plants, composters.

Have EU funds helped in development of the production?

When the construction of the press started, it turned out that we have a chance to receive a subsidy from the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture under the measure *Diversification of activity*. It was a very long process, but it ended positively. In September 2012, the construction was over, the machines arrived, and on 11 November we organised a patriotic picnic again and this date became the official opening of our press. It can be said that in just a little more than a year, we were

wrześniu 2012 r. skończyła się budowa, przyjechały maszyny, a 11 listopada znowu zrobiliśmy piknik patriotyczny i ta data stała się z oficjalnym otwarciem naszej tłoczni. Można powiedzieć, że w czasie nieco tylko dłuższym, niż rok, udało nam się przejść od pomysłu do realizacji. Korzystaliśmy także z innych środków w ramach PROW 2007-2013. Po licznych klęskach żywiołowych, gradobiciach, przymrozkach, realizowaliśmy inwestycje w ramach działania „Przywracanie potencjału produkcji”, a wcześniej także „Modernizacji gospodarstw”. Sklep został uruchomiony dzięki środkom „Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw”. Niedawno rozpoczęliśmy inwestycję, która jest swoistą innowacją, będzie to Inkubator Przetwórstwa Lokalnego, miejsce, w którym będzie można uczyć się przetwórstwa, realizować swoje pomysły na biznes, związany z produkcją żywności.

Czy myślicie o produkcji przemysłowej i szerokim wyjściu na rynek?

Nie nastawiamy się na szeroką dystrybucję i sklepy wielkopowierzchniowe, zależy nam na wysokiej jakości, kontakcie z klientem. Duża skala produkcji raczej nie idzie z tym w parze. My stawiamy na współpracę z lokalnymi producentami i chętnie dzielimy się wiedzą i zdobytym już doświadczeniem.

Śniadanie w ogrodzie to kolejna ciekawa propozycja. Skąd taki pomysł?

Gotuję od zawsze, ale działalność śniadaniowa, to nowość, zaczęłam ją w tym roku. Inauguracja odbyła się na początku maja. Na stole było wtedy niewiele potraw, ale nasza oferta przyciągnęła klientów. Cały czas próbujemy, co będzie naszym klientom najbardziej smakować. Serwowane potrawy zmieniają się, tak żeby nie było nudno, ale mamy też stały zestaw. Troszkę wytrawny, troszkę słodki. Ludzie jedzą różne śniadania i mają różne gusty.

Czy wszystko przygotowujecie same?

W większości tak. Potrawy przygotowywane są z produktów pochodzących z naszego gospodarstwa, ale mamy też przysmaki z naszego regionu, z gospodarstw naszych sąsiadów lub lokalnych przetwórci. Są to m.in. wędliny i sery, oleje, zioła i przyprawy, grzyby suszone i marynowane oraz miody.

Podczas sobotnich śniadań króluje kuchnia tradycyjna i potrawy z Podlasia?

Mamy tradycyjny zestaw, ale proponujemy nie tylko kuchnię polską. Chcemy, żeby nasza oferta była urozmaicona. Lubię kuchnie innych narodów, szczególnie włoską, dlatego często przemycam na nasz stół włoskie potrawy, ale przygotowane na bazie naszych warzyw i owoców. Stosujemy też dużo ziół. Mamy własny ogródek ziołowy, z którego cały

able to go from the idea to the implementation. We also benefited from other funds under the RDP 2007-2013. After numerous natural disasters, hailstorms, frosts, we carried out investments under the measure *Restoring agricultural production potential*, and before that also *Modernisation of agricultural holdings*. The store was opened thanks to the funds for business creation and development intended for microenterprises. Recently, we have started an investment which is a kind of innovation, it will be a Local Processing Incubator, a place where you will be able to learn processing, implement your ideas for business related to food production.

Are you considering industrial production and a wide entry to the market?

We do not focus on wide distribution and large-format stores, we care about high quality, contact with the customer. A large scale of production does not go hand in hand with it. We focus on cooperation with local producers and we are happy to share our knowledge and experience gained.

Breakfast in the garden is another interesting proposition. Where does this idea come from?

I have always been cooking, but the breakfast activity is new, I started it this year. The inauguration took place in early May. There were not many dishes on the table at the time, but our offer attracted customers. We are constantly trying what our customers will like the most. Served dishes change so that it is not boring, but we also have a fixed set. A bit dry, a bit sweet. People eat different breakfasts and have different tastes.

Do you prepare everything yourself?

Mostly, yes. Dishes are prepared from products from our farm, but we also have delicacies from our region, from the farms of our neighbours or local processing plants. These include meats and cheeses, oils, herbs and spices, dried and marinated mushrooms and honey.

PLACKI NA SODZIE ZE ZSIADŁYM MLEKIEM ■ SODA PANCAKES WITH CURDLED MILK



czas korzystamy. Nawet zimą. bo np. szalwia jest zimozielona, więc jej listki wykorzystujemy też zimą i dodajemy np. do pasztetu, który sprzedajemy w naszym sklepie. Przy domu mamy też ogród warzywny, z którego korzystamy, przygotowując sobotnie śniadania.

OD NIEDAWNA JEST TAKŻE REALIZOWANA NOWA INICJATYWA – NIEDZIELNE ŚNIADANIA W OGRODZIE ■ RECENTLY, A NEW INITIATIVE HAS BEEN IMPLEMENTED – SUNDAY BREAKFASTS IN THE GARDEN



Pasztet, to podobno Pani specjalność?

Pasztet jest naprawdę dobry. Przygotowuję go bez wieprzowiny. Z kaczki ze skórą, aby było trochę tłuszczu, z indyka i wołowy. Czasami dodaję trochę wątróbki i podrobów. No i oczywiście zioła. O szalwii już wcześniej wspominałam.

Nie sposób wyobrazić sobie śniadania bez pieczywa...

Nowością na dzisiejszym stole jest bagietka, którą przed chwilą wyjęłam z pieca. Zrobiłam ją dopiero trzeci raz. Dobrego przepisu na nią szukałam ponad rok. Według niego, aby dojść do perfekcji, należy zużyć 15 kg. mąki. Ja na razie zużyłam ponad 2,5 kg więc jeszcze długa droga przede mną. Z pieca jest już także wyjęta drożdżówka.

Jaka to drożdżówka? Pachnie smakowicie.

To nasze zwykłe, tradycyjne, polskie ciasto drożdżowe z kruszonką i rodzynkami. Wyśmienite jest z masłem, dżemem lub miodem. Oczywiście mamy bogatą ofertę całej polskiej kuchni mącznej. Swoim gościom proponujemy na przykład naleśniki ze świeżymi owocami lub konfiturami z wiśni, truskawek, malin, owoców leśnych oraz powidłami. Smaczne są także tylko z cukrem pudrem lub miodem. Kolejna mączna propozycja to placki na sodzie ze zsiadłym mlekiem i oczywiście pierogi. Mogą być tradycyjne podlaskie z ziemniakami, serem lub soczewicą, ale także na słodko z owocami. W ofercie naszego sklepu są też wpisane, na prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, listę produktów tradycyjnych, sękacze i mrowiska.

Dziękuję za rozmowę.

Jak widać w "Zakamarku" można spróbować wszystkich sezonowych soków, napić się kawy, herbaty i zjeść kawałek znakomitego ciasta, odpocząć i zobaczyć, jak wygląda praca w gospodarstwie. Jest tu miło, rodzinie, smacznie i zdrowo. Warto wybrać się do Klimczyce na letnie, niedzielne śniadanie. Mama z córką zapraszają.

During Saturday breakfasts, do traditional cuisine and dishes from Podlasie dominate?

We have a traditional set, but we propose not only Polish cuisine. We want our offer to be varied. I like cuisines of other nations, especially Italian, which is why I often smuggle Italian dishes on our table, which, however, are prepared on the basis of our vegetables and fruit. We also use a lot of herbs. We have our own herb garden, which we use all the time. Even in winter, because, for example, sage is evergreen, so we use its leaves also in winter and add to pâté which we sell in our store. We also have a vegetable garden by the house which we use while preparing Saturday breakfasts.

I have heard that pâté is your speciality?

The pâté is really good. I make it without pork, of duck with skin so that there is some fat, turkey and beef. Sometimes I add some liver and offal. And, of course, herbs. I have mentioned sage before.

It is hard to imagine a breakfast without bread...

A novelty on today's table is a baguette which I have just removed from the oven. It is only the third time that I have done it. I have been looking for a good recipe for it over a year. According to it, to achieve perfection you need to use 15 kg of flour. I have used up over 2.5 kg for now, so I have a long way to go. I have also removed a bun from the oven.

What is this bun? It smells delicious.

This is our usual, traditional Polish leavened dough with crumble topping and raisins. It is delicious with butter, jam or honey. Of course, we have a rich offer of the whole Polish flour cuisine. We offer our guests, for example, crêpes with fresh fruit or jam from cherries, strawberries, raspberries, forest fruits and plum jam. They are also tasty only with powdered sugar or honey. Another flour proposition are soda pancakes with curdled milk, and of course *pierogi*. These can be traditional from Podlasie with potatoes, cheese or lentils, but also sweet with fruit. Our store's offer also includes *sękacz* and *mrowisko* entered on the list of traditional products kept by the Ministry of Agriculture and Rural Development.

Thank you for the conversation.

As you can see, in "Zakamarku" you can try all the seasonal juices, drink coffee, tea and eat a piece of excellent cake, relax and see what work on the farm looks like. It is a nice, family, tasty and healthy place. It is worth going to Klimczyce for a summer Sunday breakfast. Mom and daughter invite you.

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MAŁGORZATA KSIĄŻYK

Jakość – prosta droga do sukcesu

Quality – a simple way to success

JAKOŚĆ, TO WEDŁUG NAJNOWSZYCH BADAŃ, CECHA PRODUKTÓW I USŁUG, KTÓRA JEST WYSOCE POŻĄDANA PRZEZ KONSUMENTÓW. MOŻNA WRĘCZ UZNAĆ JĄ ZA DROGĘ I NIEZBĘDNY ELEMENT DO OSIĄGNIĘCIA SUKCESU ■ ACCORDING TO THE LATEST RESEARCH, QUALITY IS A FEATURE OF PRODUCTS AND SERVICES HIGHLY SOUGHT AFTER BY THE CONSUMERS. YOU CAN EVEN CONSIDER IT A WAY AND AN ESSENTIAL ELEMENT TO SUCCESS

Polska branża rolno-spożywcza ma w tej kwestii bogate doświadczenia. Mamy czym się poszczycić. Jakość produktów spożywczych potwierdzają liczne certyfikaty i znaki jakości przyznawane producentom.

Prezentacji i promocji tej żywności służą między innymi liczne targi i wystawy. W Poznaniu niedawno odbyło się jedno z takich spotkań. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi na Mię-

The Polish agri-food industry has extensive experience in this matter. We have something to boast of. The quality of food products is confirmed by numerous certificates and labels of quality granted to producers.

Numerous trade fairs and exhibitions, among others, serve the presentation and promotion of this food. One of such meetings was recently held in Poznań. The Ministry of



POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

DYSKUSJA W STREFIE INSPIRACJI ■ DISCUSSION IN THE INSPIRATION ZONE

dzynarodowych Targach Polagra Food promowało polską żywność pod hasłem „Polska smakuje”. Była to prezentacja najwyższej jakości produktów firm, które posiadają certyfikaty jakości, w tym znak ministerialnego programu Poznaj Dobrą Żywność – PDŻ.

Wystawie towarzyszyły spotkania, podczas których dyskutowano między innymi o budowaniu marki, sprzedaży i dywersyfikacji kanałów dystrybucji, praktykach zakupowych współczesnych nabywców, a także o tym po co i jakie certyfikaty jakości warto mieć.

Podczas spotkania w Strefie Inspiracji dyskutowano o jakości produktów rolno-spożywczych. Targi, to także miejsce, gdzie takie produkty są prezentowane. Jaka jest Twoja definicja jakości?

– Dla mnie jakość to jest smak, wartość odżywcza i naturalność. Jakość w pewnej mierze, to też powtarzalność. Związa-



Agriculture and Rural Development promoted Polish food at the International Trade Fair Polagra Food under the slogan “Poland Tastes Good.” It was a presentation of the highest quality products of companies which have quality certificates, including the mark of the Ministerial programme Try Fine Food.

The exhibition was accompanied by meetings with discussions on, among others, brand building, sales and diversification of distribution channels, purchase practices of contemporary buyers, as well as why and what quality certificates are worth having.

“During the meeting in the Inspiration Zone, the quality of agri-food products was discussed. The fair is also a place where such products are presented. What is your definition of quality?”

– “For me, quality is taste, nutritional value and naturalness. To a certain extent, quality it is also repeatability. It is related to the trust and history of this product. I would like this product to be delicious, to be healthy, for its producer to be able to tell me the real story behind it.

It does not have to be of several hundred years, but I would like to meet the people who produce it and learn the values which their company represents. Today, quality is more than just taste and health, more than just the shelf life. It is a set of values that makes the product unique.”

“Are Polish products like that? Can we boast of them?”

– “In my opinion, we should not lump all products together. We certainly have very tasty products. Some of them are well packaged, some have a good history.

DZISIAJ JAKOŚĆ, TO JEST COŚ WIĘCEJ NIŻ TYLKO SMAK I ZDROWIE. TO JEST ZESTAW WARTOŚCI, KTÓRA CZYNI PRODUKT WYJĄTKOWYM ■ TODAY, QUALITY IS MORE THAN JUST TASTE AND HEALTH. IT IS A SET OF VALUES THAT MAKES THE PRODUCT UNIQUE



na jest z zaufaniem i historią tego produktu. Chciałbym, żeby ten produkt był pyszny, żeby był zdrowy, żeby jego producent potrafił opowiedzieć mi o nim prawdziwą historię, która za nim stoi.

Nie musi ona być kilkusetletnia, ale chciałbym poznać ludzi, którzy go produkują i wartości, które ich firma reprezentuje. Dzisiaj jakość, to jest coś więcej niż tylko smak i zdrowie, coś więcej niż tylko długość życia na półce. To jest zestaw wartości, która czyni produkt wyjątkowym.

Czy polskie produkty takie są? Czy możemy się nimi chwalić?

– Moim zdaniem nie możemy wrzucać wszystkich produktów do jednego worka. Z pewnością mamy bardzo smaczne produkty. Część z nich jest dobrze opakowana, część ma dobrą historię.

Mamy dobry surowiec, niezły produkt, ale mamy też dużo do zrobienia, abyśmy byli na najwyższym światowym poziomie. Mamy lekcje do odrobienia i my je odrabiamy bardzo szybko. Nie możemy mieć do siebie pretensji i myśleć, że jesteśmy zafocani. Być może trochę jesteśmy, bo trzeba pamiętać, że 50 lat PRL-u zrobiło swoje. Jednak ma to też swoje plusy. Mamy cały czas naturalne, dobrej jakości ziemię. Mamy dobrej jakości warzywa i owoce. Teraz jest szansa na to, aby ten świetny surowiec bardzo dobrze przetworzyć, bardzo dobrze zapakować, rozreklamować i sprzedać. My jesteśmy innowacyjnym krajem, a taka sytuacja daje nam duży potencjał. Każdy kiedyś zaczynał, a my mamy dobry punkt wyjścia – świetny surowiec.

Dzisiejsza dyskusja w Strefie Inspiracji dotyczyła także tzw. „nowoczesnego klienta”. Tego jakimi kanałami i przy użyciu jakich narzędzi do niego docierać. Czy w tym kontekście certyfikat ma znaczenie?

– Oczywiście, certyfikaty mają znaczenie i warto się o nie starać, ale to nie wszystko. Wielki sukces osiągają Ci, którzy bardzo ciężko pracują. A ciężka praca polega na tym, że mam certyfikat jeden, drugi, trzeci. Mam markę i ją rozwijam, aby robić coraz lepszy produkt. Certyfikaty są jednym z kroków na rzecz budowania strategii marki i jakości marki, ale nie jedynym. Docieranie do nowoczesnego konsumenta, to jest po pierwsze poznanie go, wnikliwe badanie preferencji grupy docelowej. Po drugie trafianie bezpośrednio do tej grupy, bez pośredników. Produkcja nie tylko surowców, lecz także gotowego produktu, w tym widzę potencjał.

We have a good raw material, a pretty good product, but we also have a lot to do to be at the highest world level. We have lessons to learn and we learn them very fast. We cannot blame ourselves and think that we are backward. Perhaps we are a little bit, because we must bear in mind that 50 years of the Polish People's Republic took its toll. However, this also has its advantages. We still have natural, good quality lands. We have good quality vegetables and fruits. Now is the chance to process this great raw material very well, pack it well, advertise and sell it. We are an innovative country, and this situation gives us a great potential. Everyone has to start once, and we have a good starting point – a great raw material."

"Today's discussion in the Inspiration Zone also concerned the so-called 'modern customer', by what channels and with what tools to reach him or her. Does a certificate matter in this context?"

– "Of course, certificates are important and it is worth trying to get them, but that is not all. Great success is achieved by those who work very hard. And hard work means that I have one, two, and three certificates. I have a brand and I develop it to make a better and better product. Certificates are one of the steps to build the brand strategy and brand quality, but not the only one. Reaching a modern consumer means, first of all, getting to know him or her, an in-depth study of the preferences of the target group. Secondly, getting directly to this group, without intermediaries. The production of not only raw materials, but also the finished product – this is where I see the potential."

TEKST ■ By: **RENATA KANIA/MRiRW** ■ **MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: RENATA KANIA



MY JESTEŚMY INNOWACYJNYM KRAJEM. KAŻDY KIEDYS ZACZYNAŁ,
A MY MAMY DOBRY PUNKT WYJŚCIA – ŚWIETNY SUROWIEC ■ WE
ARE AN INNOVATIVE COUNTRY. EVERYONE HAS TO START ONCE, AND
WE HAVE A GOOD STARTING POINT – A GREAT RAW MATERIAL

Cebulowe bogactwo

The onion wealth

POLSKA, PO HOLANDII I HISPANII, JEST TRZECIM PRODUCENTEM CEBULI W UE ■ AFTER HOLLAND AND SPAIN, POLAND IS THE THIRD LARGEST PRODUCER OF ONION IN THE EUROPEAN UNION



Cebula, uprawiana w Polsce, cieszy się dużym uznaniem konsumentów, zarówno krajowych, jak i zagranicznych. Jest synonimem smacznej i zdrowej żywności. Posiada wiele witamin, mikro- i makroelementów oraz flawonoidów, takich jak kwercetyna, która ma właściwości przeciwzapalne, przeciwalergiczne, antyhistaminowe i antyoksydacyjne.

Udział naszego kraju w unijnej produkcji tego warzywa wynosi około 10%. Cebula zajmuje w Polsce pierwsze miejsce pod względem areału uprawy warzyw gruntowych. W 2017 r. zbiory cebuli w Polsce wyniosły 655 tys. ton wobec 651 tys. ton w roku 2016. Najpopularniejszym gatunkiem uprawianym w kraju jest cebula zwyczajna, występująca w wielu odmianach. W uprawie powszechne są także: cebula kartoflanka, siedmiolatka, szalotka oraz cebula wielopiętrowa. Dostępne w sprzedaży odmiany odznaczają się bogactwem smaków oraz znacznym zróżnicowaniem kolorystycznym łuski. W krajowej ofercie rynkowej dostępne są cebule: o smaku ostrym, średnio ostrym i łagodnym, z łuską białą, żółtą, brązową i czerwoną.

W latach 2013–2017 eksport cebuli kształtował się w granicach 113–129 tys. ton. Głównym rynkiem zbytu dla krajowej cebuli były kraje Unii Europejskiej (w 2017 r. - 84% wolumenu eksportu) - przede wszystkim Holandia (32 tys. ton) i Wielka Brytania (29 tys. ton). Spośród krajów trzecich największymi odbiorcami cebuli były: Białoruś (15 tys. ton) i Ukraina (4 tys. ton).

Polish onion is highly popular with consumers both in Poland and abroad. Onion is synonymous with tasty and healthy food. It is rich in vitamins, micro and macro elements and flavonoids, including quercetin which shows anti-inflammatory, anti-allergic, anti-histamine and anti-oxidant effects.

The share of our country in the EU production of this vegetable is around 10%. In Poland, onion is the most important vegetable in terms of the arable land used for root vegetables. In 2017, the crops of onion in Poland amounted to 655 thousand tonnes, compared with 651 thousand tonnes in 2016. The most popular species planted across the country is *Allium cepa* which has a lot of varieties. Potato onion, spring onion, shallots and tree onion are also popular for cultivation purposes. The varieties for sale are rich in flavours and have quite diversified colours of scales. The domestic market offer includes onions which have robust, medium and mild bitterness, and white, yellow, brown and red scales.

In the years 2013–2017, the exports of onion were equal to 113–129 thousand tonnes. The main export market for Polish onion comprised the UE Member States (84% of the export volumes in 2017), in particular Holland (32 thousand tonnes) and Great Britain (29 thousand tonnes). Among third countries, the largest recipients of onion were: Belarus (15 thousand tonnes) and Ukraine (4 thousand tonnes).

TEKST ■ BY: BIURO ANALIZ I STRATEGII/KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA ■ BUREAU OF ANALYSES AND STRATEGIES OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

Prezydencki ogród pełen smaku

Presidential garden full of taste

Wędliny wytwarzane według starych receptur, sery i jogurty, naturalne soki i inne przetwory z warzyw i owoców, a także tradycyjne desery i miody zagościły w ogrodach Pałacu Prezydenckiego w Warszawie. Okazją do takiego świętowania była jubileuszowa, 25. edycja konkursu Agroliga i gala wręczenia nagród jego laureatom.

Podobnie jak w poprzednich latach, także i tegoroczną uroczystość swoją obecnością uświetniła para prezydencka – prezydent Andrzej Duda wraz z małżonką Agatą Kornhauser-Dudą.

Uroczystość była okazją do zaprezentowania bogatej oferty firm, uczestników konkursu, produkujących żywność. Wszystkie potrawy kusily naturalnym smakiem. Dookoła unosił się zapach żurku, wędzonych kielbas i szynek. Sezonowe owoce oraz soki dopełniały menu. Zaproszeni goście, na czele z parą prezydencką, mieli możliwość skosztowania wszystkich tych wyrobów najwyższej jakości.

Sausages manufactured according to old recipes, cheeses and yoghurts, natural juices and other vegetable and fruit preserves as well as traditional desserts and honeys were served in the gardens of the Presidential Palace in Warsaw. The occasion for this celebration were the jubilee, 25th edition of the Agroliga Competition and the gala of awarding prizes to its winners.

Just like in previous years, also this year the Presidential Couple – President Andrzej Duda together with his wife Agata Kornhauser-Duda – added splendour to the ceremony.

The ceremony was an opportunity to present a rich offer of food producing companies, participants in the competition. All dishes tempted the visitors with their natural taste. All around, we could smell an aroma of sour rye soup, smoked sausages and hams. Seasonal fruit and juices completed the menu. The invited visitors, including the Presidential Couple, had an opportunity to taste all those top quality products.

PREZYDENT ANDRZEJ DUDA WRAZ Z MAŁŻONKĄ AGATĄ KORNSHAUSER-DUDĄ ODWIEDZILI STOISKA, NA KTÓRYCH LAUREACI KONKURSU AGROLIGA PREZENTOWALI SWOJE PRODUKTY ■ PRESIDENT ANDRZEJ DUDA AND HIS WIFE AGATA KORNSHAUSER-DUDA VISITED THE STANDS WHERE THE WINNERS OF THE AGROLIGA COMPETITION PRESENTED THEIR PRODUCTS



Jako gospodarze miejsca, para prezydencka odwiedziła stoiska, na których laureaci konkursu prezentowali swoje produkty oraz polskie potrawy, przyrządzone według tradycyjnych przepisów. Prezydentowi bardzo smakowały kiełbasy i szynki, a także żurek. Nie zabrakło też tradycyjnego, polskiego chleba ze smalcem i kiszonym ogórkiem. Dużą popularnością cieszyły się słodkości. Sezonowe drożdżówki z rabarbarem, a także dobrze znane w każdym polskim domu ciasta: sernik czy makowiec.

Agroliga organizowana jest na szczeblu wojewódzkim przez Ośrodki Doradztwa Rolniczego, zaś na szczeblu krajowym przez Stowarzyszenie AgrobiznesKlub i Redakcję Audycji Rolnych TVP1.

Konkurs promuje m.in. innowacyjność, wysoką jakość produktów, mechanizację prac, technologię produkcji, a także ukazuje efektywność wykorzystania funduszy UE wśród najlepszych polskich rolników oraz najlepszych firm z branży rolno-spożywczej.

Tytuł Mistrza Krajowego Agroligi 2017 w kategorii rolnicy zdobyli Beata i Piotr Kondracki z woj. lubelskiego. Małżeństwo wraz z synem Cezarym prowadzi ponad 100-hektarowe gospodarstwo rolne specjalizujące się w produkcji trzody chlewnej.

As the hosts of the place, the Presidential Couple visited the stands, where the winners of the competition presented their products and Polish dishes, prepared according to traditional recipes. The President greatly enjoyed sausages, hams and sour rye soup. There was also traditional Polish bread with lard and pickled cucumber. Great popularity was also enjoyed by the sweets – seasonal sweet buns with rhubarb and cakes which are well-known in each Polish home: cheesecake or poppyseed cake.

Agroliga is organised at the voivodeship level by Agricultural Advisory Centres, and at the national level by the AgrobiznesKlub Association and the Editors of TVP1 Agricultural Programmes.

The competition promotes, inter alia, innovation, high quality of products, mechanisation of work, production technology and shows the efficient use of EU funds among the best Polish farmers and the best agri-food companies.

The title of the National Champion of Agroliga 2017 in the "Farmers" category was won by Beata and Piotr Kondracki from the Lubelskie Voivodeship. The couple, together



Natomiast w kategorii firmy Mistrzem Krajowym Agroligi 2017 zostało Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego „Taurus” w Pilźnie, w województwie podkarpackim. Firma ta zatrudnia prawie 550 osób i specjalizuje się w produkcji wyrobów tradycyjnych produkowanych na starych recepturach.

Najlepszym rolnikom i przedstawicielom firm wyróżnionych w tegorocznej edycji konkursu puchary i dyplomy wręczył prezydent Andrzej Duda. Zwracając się do laureatów podkreślił on potrzebę budowania na świecie marki Polski, jako kraju produkującego dobrą, wysokiej jakości żywność. Prezydentowi towarzyszył podsekretarz stanu Ryszard Zarudski, który składał laureatom wyrazy uznania w imieniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

with their son Cezary, run a farm of more than 100 ha specialising in the swine production.

In the "Companies" category, the National Champion of Agroliga 2017 became the "Taurus" Meat Industry Company established in Pilzno, in the Podkarpackie Voivodeship. The company employs nearly 550 people and specialises in the production of traditional products manufactured according to old recipes.

President Andrzej Duda presented the cups and diplomas to the best farmers and representatives of the companies awarded during this year's competition. When addressing to the winners, he stressed a need to build the brand of Poland, as a country producing good, high quality food, all around the world.

The President was accompanied by Undersecretary of State, Ryszard Zarudski, who congratulated the winners on behalf of the Ministry of Agriculture and Rural Development.

Kwiaty na talerzu

Flowers on the plate

Kwiaty to piękna dekoracja naszych stołów, ale mogą być także smaczne na naszych talerzach. Nie wszyscy zdajemy sobie sprawę z tego, jak często kwiaty goszczą na naszych stołach. Brokuły, kalafior i karczochy to przecież kwiaty, które na stałe wpisały się do naszego menu. Są one niskokaloryczne i pełne minerałów oraz witamin. Zawierają cenne prozdrowotne związki roślinne i odmładzają. Kwiaty, to prawdziwe bomby przeciwutleniaczy, dodawane do potraw korzystnie wpływają na nasze zdrowie i pozwalają dłużej zachować młodość.

Lista jadalnych kwiatów jest długa. Już kilka płatków dodanych do sałatek, deserów i wypieków może dodać naszym daniom oryginalności i nowego wyrafinowanego smaku. Kwiaty nasturcji i stokrotek pospolitych świetnie nadają się do sałatek. Płatki nasturcji mają lekko pikantny smak, który nieco przypomina rzeżuchę. Stokrotkami można też ozdabiać desery, torty i inne ciasta, podobnie jak kolorowymi płatkami kwiatów bratka. Kwiaty mniszka lekarskiego mają miodowy smak i można robić z nich syropy lub nalewki. Podobnie, jak z płatków tulipanów. Płatki tulipanów najlepiej jest przetwarzać, aby wyeliminować charakterystyczną dla nich goryczkę. Można zrobić z nich syrop z dodatkiem cukru lub miodu.



Flowers are a beautiful decoration of our tables, but can also make a delicious dish on our plates. Not everyone is aware of the fact that flowers are often served on our tables. Broccoli, cauliflowers and artichokes are flowers, which have become a permanent part of our menu. They are low in calories and full of minerals and vitamins. They contain valuable healthy vegetable compounds and act as rejuvenators. Flowers are real bombs of antioxidants and when added to dishes, have a positive effect on our health and let us stay younger for a longer time.





Z młodych kwiatów mniszka, zebranych na ekologicznej łące możemy przygotować delikatne placuszki. Kwiaty oczyszczamy i zanurzamy w cieście naleśnikowym. Następnie smażymy na złocisty kolor. Przed podaniem możemy je delikatnie oprószyć cukrem pudrem. Palce lizać. Racuszki są chrupiące i mają wspaniały ziołowy posmak. W takiej postaci możemy podać bardzo wiele kwiatów.

Do smażenia w cieście naleśnikowym doskonale nadają się także całe baldachy czarnego bzu, a także tulipanów, fiołków i akacji. Kwiaty cukinii i dyni też można smażyć, ale przed tym trzeba zanurzyć je w roztrzepanym białku jajka, następnie obtoczyć w tartej bułce i świeżo startym twardym, ostrym serze.

Płatki róż możemy dodawać do deserów, ale można z nich także przyrządzić wyśmienitą, aromatyczną konfiturę, która jest doskonała do ciasteczek i tradycyjnych pączków.

Kwiaty jadalne są też używane do przygotowywania lekarstw, np. kwiaty rumianku, aloesu, bazylii, jeżyny, nagietka, dzikiej róży, rumianku, mniszka lekarskiego, lawendy, dziewanny czy szałwii.

Jako żywność możemy bezpiecznie wykorzystywać blisko osiemdziesiąt różnych gatunków kwiatów.



The list of edible flowers is long. Even several petals added to salads, desserts and cakes can make our dishes original and give them a new exquisite taste. The flowers of nasturtium and daisies are ideal for salads. The nasturtium petals have a slightly spicy flavour, which somewhat resembles that of cress. We can also use daisies and colourful pansy petals to decorate desserts, layer cakes and other cakes. The flowers of dandelion have a honey flavour and can be used to make syrups or cordials, so can the tulip petals. The tulip petals are best when processed, to eliminate their characteristic bitter taste. We can turn them into syrup with sugar or honey.

Using the new flowers of dandelion, picked on an ecological meadow, we can prepare delicate pancakes. The flowers should be cleaned and dipped in pancake batter. Then, they are fried until golden. Before serving, we can gently sprinkle them with icing sugar. Yummy! The pancakes are crispy and have a wonderful herbal taste. In this form, we can serve many various flowers.

The whole umbels of elderberry, as well as of tulips, violets and acacia are also fabulous for frying in pancake batter. The flowers of zucchini and pumpkin can also be fried, but before that we need to dip them into a beaten egg white, then coat them with breadcrumbs and freshly grated hard strong cheese.

The rose petals can be added to desserts, but we can also use them to make a delicious, aromatic jam which is perfect for cookies and traditional doughnuts.

The edible flowers are also used for preparing medicines e.g. the flowers of camomile, aloe, basil, blackberry, calendula, rosehip, dandelion, lavender, mullein or sage.

As a food, we can safely use nearly eighty different species of flowers.



Syrop z czarnego bzu

Składniki:

30 dużych kwiatostanów w pełni rozkwitniętego czarnego bzu,
1 l przegotowanej wody,
Sok z cytryny

Sposób przygotowania:

30 baldachów czarnego bzu zalać 1 l przegotowanej, zimnej wody, dodać sok z cytryny. Przykryć i obciążyć na 48 godz. Odcedzić na sitku lub przez gazę, odcisnąć także kwiatostany. Do otrzymanego płynu dodać, ucierając, 2 kg cukru, a następnie przelać do niedużych butelek. Syrop doskonały jest jako dodatek do wody mineralnej, herbaty lub deserów.

Elder syrup

Ingredients:

30 large fully bloomed elder inflorescences
1 l of boiled water
Lemon juice

Preparation:

Pour 30 elder inflorescences with 1 litre of boiled, cold water, add lemon juice. Cover and weigh down for 48 hours. Drain in a sieve or through gauze, squeeze also the inflorescences. To the liquid, add, while mixing, 2 kilograms of sugar, and then pour it into small bottles. The syrup is excellent when added to mineral water, tea or desserts.



TEKST ■ By: EWA JAROSZEWICZ/ARIMR
ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: FOTOLIA

Czerwony Kapturek w ogrodzie

Little Red Riding Hood in the garden

Tulipany to jedne z najpiękniejszych kwiatów, pojawiających się już od wczesnej wiosny. Pochodzą z Azji (m.in. Turcja, Iran), nieliczne z Europy południowej i północnej Afryki. Zostały przywiezione do zachodniej Europy pod koniec XVI wieku i zrobiły zawrotną karierę, szczególnie w Holandii. Intensywna hodowla, początkowo w przyklasztornych ogrodach i ogrodach botanicznych, a także rosnąca wiedza na temat wymagań uprawowych

Tulips belong to the most beautiful flowers which sprout as early as at the beginning of spring. They come from Asia (inter alia Turkey and Iran), with some of them coming from Southern Europe and Northern Africa. They were brought to Western Europe at the end of the 16th century and made an outstanding career, particularly in Holland. Their intensive cultivation, originally in monastery gardens and botanic gardens,

along with the increasing knowledge of their cultivation requirements caused that Holland has been famous for its tulip business in the whole world until now, with the volume of arable land used for tulip bulbs in reproduction farms currently amounting to approx. 11 thousand ha. Dutch bulbs are exported to nearly all regions around the world, including Poland.

The first plantation of tulips was established in Poland before the Second World War in Górsk in the vicinity of Toruń. In certain centres (the former Institute of Pomology and Floriculture in Skierniewice, Puławy) and in private collections, new varieties were cultivated on a small-scale basis. All varieties of tulips were classified into 15 groups. They are cultivated for cut flowers, pot plants and park and garden plants.

Both valuable old varieties and new varieties produced every season are collected inter alia for the collection of the Institute of Horticulture. It currently counts nearly 450 exhibits. Both the collection of genetic resources of the Institute of Horticulture in Skierniewice and the collection of the Experimental Plant for Varieties Evaluation in Lisewo are financed from the long-term programme IHAR-PIB/IO for the years 2015-2020: "The establishment of the scientific foundation for biological progress and the protection of plant genetic resources as a source of innovativeness and support for sustainable agriculture and the country's food safety".

The exhibits, collected by the Institute of Horticulture, are dominated by varieties



AD REM

tych roślin spowodowały, że do dzisiejszych czasów Holandia słynie z tulipanowego biznesu na całym świecie, zaś areał uprawy cebul na plantacjach reprodukcyjnych wynosi obecnie około 11 tys. ha. Cebule z Holandii trafiają niemal na cały świat, również do Polski.

W Polsce pierwsza plantacja tulipanów powstała przed II wojną światową w Górsku k. Torunia. W niektórych ośrodkach (dawny Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa – Skierniewice, Puławy), jak również w prywatnych kolekcjach, prowadzona była na niewielką skalę hodowla nowych odmian. Wszystkie odmiany tulipanów podzielono na 15 grup. Uprawiane są na kwiat cięty, jako rośliny doniczkowe oraz rośliny do parków i ogrodów.

Cenne, stare odmiany, jak również nowe odmiany pozyskiwane w każdym sezonie są gromadzone m.in. w kolekcji Instytutu Ogrodnictwa (IO). Obecnie liczy ona prawie 450 obiektów. Zarówno kolekcja zasobów genowych w IO w Skierniewicach, jak i prowadzona w Zakładzie Doświadczalnym Oceny Odmian w Lisewie, są finansowane w ramach zadań programu wieloletniego IHAR-PIB/IO na lata 2015-2020 „Tworzenie naukowych podstaw postępu biologicznego i ochrona roślinnych zasobów genowych źródłem innowacji i wsparcia zrównoważonego rolnictwa oraz bezpieczeństwa żywnościowego kraju”.

Spośród wielu zgromadzonych obiektów w kolekcji Instytutu Ogrodnictwa dominują odmiany z grupy Triumph (grupa 3 – prawie 16 proc. zasobów) oraz bardzo licznie reprezentowane są odmiany, zaliczane do odmian botanicznych i dzikich gatunków (grupy od 11 do 15 – łącznie 50 proc. obiektów). Stare, interesujące odmiany z grupy Triumph, wysokie i o bardzo dużych kwiatach, stanowią ciekawą inspirację dla właścicieli ogrodów. Kwitną od początku maja i osiągają wysokość 45-50 cm. Do starych odmian należy ciemnobordowa z żółtym kontrastowym brzegiem Abu Hassan, czerwona z białym brzegiem Kees Nellis, czerwona Abra. Ciągłe uprawiana jest też czerwona z białym obrzeżeniem Leen van der Mark, fioletowa (prawie czarna) Negrita, zaś z odmian polskich żółta Prof. Wójcicki. W kolekcji jest również wiele interesujących odmian z grupy lilikształtnych. Bardzo licznie reprezentowane są również mieszańce Darwina. W kolekcji do najstarszych reprezentantów tej grupy należą czerwone: Apeldoorn, Oxford i Parade oraz ich żółte sporty: Golden Apeldoorn, Golden Oxford i Golden Parade. Inne odmiany z tej grupy to różowomorelowy Gudoshnik, czerwony Red Matador i Ad Rem. Do grupy pełnych, późnych i popularnych starych odmian należą: czerwona Double Beauty of Apeldoorn, biała Mount Tacoma, czy różowa Daladier. Dekoracyjne postrzępione płatki mają odmiany z grupy 7: żółte Fringed Apeldoorn i Hamilton, fioletowo-czerwona Arma. Bardzo dekoracyjne i ciągle popularne są tulipany papuzie, a wśród nich jedna z najstarszych, to czerwona z białymi paskami Estella Rijnveld, bardzo stara żółta Texas Gold, ciemnopurpurowa Black Parrot, czy pomarań-



of the Triumph group (group 3, nearly 16% of the collection) and numerous varieties classified to botanic and wild species (groups from 11 to 15, 50% of the collection in total). Old interesting varieties of the Triumph group, high and with very large blossoms, are an interesting inspiration for garden owners. They flourish from early May and may be as high as 45-50 cm. The old varieties comprise the dark burgundy Abu Hassan with a contrast yellow edge, the red Kees Nellis with a white edge, and the red Abra. The red Leen van der Mark with a white edge, the violet (nearly black) Negrita and the yellow variety Prof. Wójcicki are cultivated all the time. The collection also contains many interesting varieties of the lily-shaped group. Darwin's hybrids are also very numerous. The oldest representations of this group comprise the red varieties: Apeldoorn, Oxford and Parade, and their yellow sports: Golden Apeldoorn, Golden Oxford and Golden Parade. Other varieties of this group comprise: the pink and apricot Gudoshnik, the red Red Matador and Ad Rem. The group of full, late and popular old varieties comprises: the red Double Beauty of Apeldoorn, the white Mount Tacoma, or the pink Daladier. Decoratively jagged petals of the blossoms are characteristic for varieties of group 7: the yellow

czowa Orange Favourite. Tulipany papuzie cechują się słabym przyrostem cebul. Spośród odmian botanicznych w kolekcji są tulipany o dekoracyjnych liściach i często dużych kwiatach z grupy Foster: biała Purrisima, czerwona Red Emperor, jasno-żółte Yellow Purrisima i Candela, czerwona Easter Moon. Stosunkowo późno kwitną niskie odmiany z grupy Greiga: reprezentanci to jasnożółta z zewnętrznymi płatkami w kolorze malinowym Oriental Splendour, czerwona Plaisir. Najbardziej znana czerwona odmiana z tej grupy to Red Ridding Hood, zwana w Polsce Czerwonym Kapturkiem.

Artykuł powstał w ramach realizacji programu wieloletniego na lata 2015-2020 pod nazwą „Tworzenie naukowych podstaw postępu biologicznego i ochrona roślinnych zasobów genowych źródłem innowacji i wsparcia zrównoważonego rolnictwa oraz bezpieczeństwa żywnościowego kraju”. Program ten wykonują: Instytut Hodowli i Aklimatyzacji Roślin – Państwowy Instytut Badawczy w Radzikowie oraz Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach. Program został ustanowiony w 2015 r. uchwałą Rada Ministrów. Nadzór nad jego realizacją sprawuje minister rolnictwa i rozwoju wsi.

Kluczowym elementem programu jest ochrona roślinnych zasobów genowych, zgromadzonych w bankach genów. Chodzi szczególnie o rośliny, mające istotne znaczenie dla gospodarki żywnościowej i rolnictwa. W ramach programu finansowane są m.in. badania, dotyczące cennych roślin rolniczych i ogrodniczych.

Fringed Apeldoorn and Hamilton, the violet and red Arma. Highly decorative and all the time very popular are parrot tulips, with one of the oldest variety with red and white stripes Estella Rijnveld, the very old and yellow Texas Gold, the dark purple Black Parrot, or the orange variety Orange Favourite. Parrot tulips are marked by poorly growing bulbs. Botanic varieties of the collection comprise tulips with decorative petals and often very large blossoms of the Foster group: the white Purrisima, the red Red Emperor, the light yellow Yellow Purrisima and Candela, or the red Easter Moon. Low varieties of the Greiga group are late to flourish, eg the light yellow variety with raspberry-coloured petals Oriental Splendour, or the red Plaisir. The best known red variety of this group is called Red Riding Hood, known as Little Red Riding Hood in Poland.

The article was prepared under the long-term programme for the years 2015-2020: “The establishment of the scientific foundation for biological progress and the protection of plant genetic resources as a source of innovativeness and support for sustainable agriculture and the country’s food safety”. The programme is implemented by: the Plant Breeding and Acclimatization Institute National Research Institute in Radzików and the Institute of Horticulture in Skierniewice. The programme was introduced in 2015 by resolution of the Council of Ministers. Its implementation is supervised by the Minister of Agriculture and Rural Development.

The key component of the programme is to protect plant genetic resources in gene banks. That particularly refers to those plants which are of great importance for the food economy and agriculture. The programme finances inter alia research projects concerning valuable agricultural and horticultural plants.

TEKST ■ By: INSTYTUT OGRONICTWA W SKIERNIEWICACH, DEPARTAMENT HODOWLI I OCHRONY ROŚLIN ■ THE INSTITUTE OF HORTICULTURE IN SKIERNIEWICE, DEPARTMENT OF PLANT CULTIVATION AND PROTECTION
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: INSTYTUT OGRONICTWA ■ THE INSTITUTE OF HORTICULTURE



Innowacje to przyszłość

Innovativeness means future

Innowacje i badania naukowe to jeden z priorytetów Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi na 2018 rok. Realizacja tego priorytetu zostanie wsparta środkami Narodowego Centrum Badań i Rozwoju (NCBR), uruchomionymi w ramach tzw. Programu GOSPOSTRATEG.

Program GOSPOSTRATEG to strategiczny program badań naukowych i prac rozwojowych pn. „Społeczny i gospodarczy rozwój Polski w warunkach globalizujących się rynków”, uruchomiony przez NCBR w połowie ubiegłego roku.

Dotychczas wdrażane przez NCBR programy strategiczne były ukierunkowane na obszary związane z naukami technicznymi, medycznymi, przyrodniczymi i rolniczymi. Program GOSPOSTRATEG jest pierwszym strategicznym programem dotyczącym obszaru nauk społecznych i ekonomicznych.

Misją Programu GOSPOSTRATEG jest wzmacnianie konkurencyjności i innowacyjności polskiej gospodarki poprzez wsparcie istniejących oraz pobudzanie nowych mechanizmów transferu wiedzy.

Resort rolnictwa skorzystał z szansy, jaką stanowi Program GOSPOSTRATEG i bardzo aktywnie zaangażował się w aplikowanie o środki z tego Programu. W procesie konkursowym nadzorowane przez MRiRW projekty uzyskały w większości bardzo wysokie oceny. Pozyskane zostały środki na realizację ośmiu dużych projektów, dotyczących ważnych - z punktu widzenia polityki rolnej - zadań.

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW) będzie liderem trzech projektów:

- „Ubezpieczenia gospodarcze w holistycznym zarządzaniu ryzykiem w rolnictwie, zorientowanym na zrównoważenie, wdrażanie innowacji i technologii oraz przeciwdziałanie zmianom klimatu;
- „Gospodarstwa opiekuńcze w rozwoju obszarów wiejskich wobec wyzwań demograficznych”;
- „Opracowanie strategii wykorzystania alternatywnych źródeł białka owadów w żywieniu zwierząt umożliwiającej rozwój jego produkcji na terytorium RP”.

W pozostałych pięciu projektach liderami lub członkami konsorcjów projektowych będą instytucje podległe Ministerstwu Rolnictwa:

- „Stworzenie bioinformatycznego systemu zarządzania narodowymi zasobami genowymi roślin użytkowych oraz rozwój kapitału społecznego i gospodarczego Polski poprzez ochronę i wykorzystanie tych zasobów w procesie świadczenia usług doradztwa rolniczego” – liderem projektu jest Centrum Doradztwa Rolniczego;



WDROŻENIE DO PRAKTYKI ROZWIĄZAŃ, WYPACOWANYCH WSPÓLNIE PRZEZ NAUKOWCÓW I ADMINISTRACJĘ W RAMACH PROGRAMU GOSPOSTRATEG, WZMOCNI KONKURENCYJNOŚĆ POLSKIEGO SEKTORA ROLNO-ZYWIWOCIOWEGO ■ THE PRACTICAL IMPLEMENTATION OF THE SOLUTIONS PREPARED BY SCIENTISTS AND AUTHORITIES UNDER THE GOSPOSTRATEG PROGRAMME WILL STRENGTHEN THE COMPETITIVENESS OF THE POLISH AGRO-FOOD SECTOR

Innovativeness and scientific research are one of the priorities of the Ministry of Agriculture and Rural Development for 2018. The implementation of this priority will be financed by the National Centre for Research and Development (NCRD) under the so called GOSPOSTRATEG.

Programme The GOSPOSTRATEG Programme is a strategic programme of scientific research and development under the title “The social and economic development of Poland under the conditions of globalising markets”, launched by the NCRD in the middle of last year.

The strategic programmes the NCRD has implemented so far focused on the sectors related to technical, medical, environmental and agricultural sciences. The GOSPOSTRATEG Programme is the first strategic programme concerning social and economic sciences.

The mission of the GOSPOSTRATEG Programme is to strengthen the competitiveness and innovativeness of the Polish economy by supporting the existing and by stimulating new mechanisms of knowledge transfer.

The Ministry of Agriculture has made use of the opportunity provided by the GOSPOSTRATEG Programme and has become actively engaged in the application for funds thereunder. In the competition supervised by the Ministry of Agriculture and Rural Development, the majority of projects received very high marks. Funds were allocated to eight large projects related to important tasks of the agricultural policy.

- „Zwiększenie konkurencyjności polskich towarów roślinnych na rynkach międzynarodowych poprzez podniesienie ich jakości i bezpieczeństwa fitosanitarnego” - liderem projektu jest Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa;
- „Platforma żywnościowa” – liderem projektu jest Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa;
- „Budowa efektywnego modelu interaktywnego systemu wspierania decyzji agrochemicznych w celu optymalizacji nawożenia i ochrony wód przed zanieczyszczeniami pochodzenia rolniczego” – liderem projektu jest Krajowa Stacja Chemiczno-Rolnicza;
- „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności” – członkiem konsorcjum projektowego jest Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa.

Efektami projektów, które będą realizowane w ramach Programu GOSPOSTRATEG, będą m.in. wypracowane diagnozy, polityki, strategie, dokumenty operacyjne, konkretne rozwiązania i pilotaże (wdrożenia) wypracowanych rozwiązań. Realizacja projektów pozwoli więc na wprowadzenie nowych instrumentów i mechanizmów wdrażania polityki rozwoju sektora rolno-żywnościowego i obszarów wiejskich w Polsce, przynosząc finalnie wymierne korzyści rolnikom, przedsiębiorcom i mieszkańcom obszarów wiejskich. Wdrożenie do praktyki rozwiązań, wypracowanych wspólnie przez naukowców i administrację w ramach Programu GOSPOSTRATEG, wzmocni konkurencyjność polskiego sektora rolno-żywnościowego, podniesie opłacalność produkcji, usprawni funkcjonowanie instytucji z otoczenia rolnictwa, a także przyczyni się do realizacji celów społecznych.

W Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi od dwóch lat coraz bardziej wzmacniane są działania pro-innowacyjne, służące transferowi postępu w rolnictwie. Wyniki konkursu i pozyskanie środków z Programu GOSPOSTRATEG otwierają zupełnie nowe możliwości w tym zakresie.



PROGRAM GOSPOSTRATEG TO STRATEGICZNY PROGRAM BADAŃ NAUKOWYCH I PRAC ROZWOJOWYCH ■ PROGRAMME THE GOSPOSTRATEG PROGRAMME IS A STRATEGIC PROGRAMME OF SCIENTIFIC RESEARCH AND DEVELOPMENT

TEKST ■ BY: DEPARTAMENT STRATEGII I ANALIZ MRiRW ■ DEPARTMENT OF STRATEGY AND ANALYSES OF THE MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

The Ministry of Agriculture and Rural Development will lead three projects:

- “Economic insurance in the holistic risk management in the agriculture focused on sustainability, innovativeness and technologies and combating climate change”;
- “Caring farms in rural development against demographic challenges”;
- “The elaboration of the strategy for using alternative sources of insect proteins in the feeding of animals to develop their production in the territory of the Republic of Poland”.

Institutions reporting to the Ministry of Agriculture will lead or be members of the consortia of the remaining five projects:

- “The establishment of a bioinformatics system to manage national genetic resources of useful plants and the development of the social and economic potential of Poland by protecting and using the resources for rendering agricultural advisory services” – the project is led by the Agricultural Advisory Centre;
- “Improving the competitiveness of Polish products of plant origin on international markets by enhancing their quality and phytosanitary safety” – the project is led by the Main Inspectorate of Plant Health and Seed Inspection;
- “The food platform” – the project is led by the National Support Centre for Agriculture;
- “The establishment of an effective model interactive system to support agrochemical decisions to optimise the fertilisation and the protection of waters against agricultural pollutions” – the project is led by the National Chemical and Agricultural Station;
- “The elaboration of a system to monitor food waste and of an effective programme to rationalise losses and limit food waste” – the National Support Centre for Agriculture is a member of the project consortium.

The projects to be implemented under the GOSPOSTRATEG Programme will result inter alia in diagnoses, policies, strategies, operational documents, concrete solutions and pilot (implementations) of the elaborated solutions. By implementing the projects, it will become possible to introduce new instruments and mechanisms to implement the policy for the development of the agro-food sector and rural development in Poland, ultimately with material benefits for farmers, entrepreneurs and residents in rural areas. The practical implementation of the solutions prepared by scientists and authorities under the GOSPOSTRATEG Programme will strengthen the competitiveness of the Polish agro-food sector, increase the production profitability, facilitate the functioning of institutions in the agricultural environment, as well as will contribute to the implementation of the social objectives.

The Ministry of Agriculture and Rural Development has continuously extended its innovative activities for the transfer of progress in agriculture for two years now. The results of the competition and the funds from the GOSPOSTRATEG Programme will bring brand new opportunities in this respect.

*Poland
tastes good*

Look for

POLISH PRODUCTS

with quality marks





Polska wieś zaprasza

Welcome to the
Polish countryside



Wyszukiwarka gospodarstw agroturystycznych w Twoim smartfonie. Znajdź nocleg, który spełni Twoje oczekiwania. Baza ponad 1000 obiektów znajdujących się na terenie całego kraju.

Search engine of agri-tourism farms in your smartphone. Find a place to stay that will meet your needs. Database of more than 1,000 facilities located throughout the country.