

# Polish Food

Smak żywności  
zaczyna się na polu

The taste of food begins in the field

食品味道始于田地上

Niezapomniane smaki  
dzieciństwa

The unforgettable flavour  
of the childhood  
童年难忘的味道

Rolnictwo  
na wysokim poziomie

The agriculture at a high standard  
波兰农业占有强势地位







# Pride of Poland 2016

NA AUKCJI KONI CZYSTEJ KRWI ARABSKIEJ PRIDE OF POLAND NAJWYŻSZĄ CENĄ, 300 TYS. EURO, UZYSKAŁA KLACZ SEFORA ZE STADNINY W JANOWIE PODLASKIM, KTÓRĄ WYLICYTOWAŁ NABYWCA Z KATARU ■ DURING THE PRIDE OF POLAND AUCTION OF THE PURE ARABIAN HORSES, THE HIGHEST PRICE OF EUR 300,000 WAS OFFERED FOR SEFORA THE MARE FROM THE JANÓW PODLASKI STUD, SOLD TO A BUYER FROM QATAR ■ 在 JANÓW 马场的纯种阿拉伯马拍卖会“PRIDE OF POLAND”中，母马SEFORA以30万欧元高价出售给卡塔尔买家。



KRZYSZTOF JURGIEL  
MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI  
MINISTER OF AGRICULTURE  
AND RURAL DEVELOPMENT



## SZANOWNI PAŃSTWO!

Po półrocznych staraniach Komisja Europejska zaproponowała tzw. Lipcowy Pakiet pomocowy UE dla rolnictwa. Od grudnia ubiegłego roku zabiegałem na forum Unii Europejskiej o dodatkowe środki dla rolników. Wiele przeprowadzonych rozmów dwu- i wielostronnych spowodowało podjęcie konkretnych działań. Bardzo istotne w tym zakresie było Porozumienie Warszawskie z 9 czerwca br., w którym wspólnie z zaproszonymi do Polski ministrami rolnictwa Francji i Niemiec zgodziliśmy się, że sektory mleczarski i wieprzowiny dotknięte zostały poważnym i długotrwałym kryzysem. Zagrożona została stabilność finansowa wielu gospodarstw rolnych. Dlatego też wezwaliśmy Komisję, aby zaproponowała i poddała pod dyskusję dodatkowy pakiet finansowy wraz z rozwiązaniami.

W ramach ogólnej puli 500 mln euro, 150 mln euro zostało przeznaczone na dobrowolne ograniczanie produkcji mleka, a 350 mln euro zostało alokowane w ramach środków pomocowych na poziomie państw członkowskich, które mogą te środki podwoić z budżetów krajowych. Polska skorzysta z tej możliwości.

Temat rozwiązywania problemów w funkcjonowaniu rynków rolnych będzie obecny podczas przeglądu Wieloletnich Ram Finansowych, w tym w ramach oceny Wspólnej Polityki Rolnej. Polska zgłosi w tym zakresie własne postulaty, między innymi wyrównania poziomu wsparcia dla rolników.

Potencjał polskiego rolnictwa jest bardzo duży. Wytwarzamy żywność nie tylko smaczną, ale i od-

## LADIES AND GENTLEMEN!

The European Commission has proposed the so-called July EU support package for agriculture after the six-month pursuance. I have been soliciting for the additional financial resources for farmers on the European Union forum since December of the previous year. Many bilateral and multilateral talks that had been conducted have resulted in specific actions being undertaken. Crucial in this regard was the Warsaw Agreement of the 9th of June of this year, in which we - jointly with the French and German Ministers of Agriculture invited to Poland - agreed that the dairy and pigmeat sectors had been affected by the serious and long-term crisis. The financial stability of many farms had been jeopardised. For this reason, we have appealed to the European Commission to propose and offer for discussion an additional financial package along with solutions.

Within the overall financial envelope of the €500 million, €150 million was allocated on voluntary limitation of milk production, and €350 million was allocated within support measures at the level of the Member States, which are allowed to double these funds by financing them from the national budgets. Poland will exercise this opportunity.

The issue of solving the problems in the functioning of the agricultural markets is going to be put in the Multi-annual Financial Framework review agenda, including in the Common Agricultural Policy assessment. Poland is going to submit its own demands in this regard, including for levelling of the amount of financial support for farmers.

znaczącą się bardzo wysokimi standardami jakościowymi. Bezpieczeństwo żywności zagwarantowane jest na każdym etapie jej produkcji „od pola do stołu”, jednak zależy nam na usprawnieniu prac organów kontrolnych, ich większej efektywności. Dlatego przygotowaliśmy reorganizację systemu bezpieczeństwa żywności. Zamierzamy osiągnąć to budując jednolitą, spionizowaną służbę, która wykorzystując zasoby ludzkie i sprzętowe, należące dziś do kilku instytucji, będzie sprawniej zarządzana i mniej kosztowa. Jest to zgodne z tendencjami, jakie są obserwowane w Unii Europejskiej, gdzie w wielu krajach takie rozwiązania już funkcjonują.

Doskonałe walory smakowe i wysoka jakość produktów żywnościowych sprawiają, że polska żywność cieszy się coraz szerszym uznaniem wśród konsumentów nie tylko na terenie Wspólnoty, ale także daleko poza jej granicami. Stawiamy na współpracę ze wszystkimi rynkami. W ostatnim czasie uzgodniliśmy szereg warunków dostępu dla naszych towarów do 17 krajów. Jesteśmy obecni praktycznie na wszystkich kontynentach, a polska żywność, wysokiej jakości, cieszy się coraz szerszym uznaniem.

Wśród państw Unii Europejskiej są jednak kraje, które bezpodstawnie poddają w wątpliwość jakość polskich produktów żywnościowych. Są to działania nieodpowiedzialne nie tylko wobec Polski, ale też całej UE, gdyż wszystkie kraje Wspólnoty muszą spełniać jednokowe, wysokie wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności.

Będziemy intensyfikować nasze działania promocyjne tak, aby konsumenci mogli sami ocenić walory polskiej żywności. Konsumentom z różnych stron świata chcemy przybliżyć polskie smaki poprzez udział w międzynarodowych targach żywności i różnego rodzaju kampanie promocyjne.

Okazją do bezpośredniego zapoznania się z naszą żywnością były też, odbywające się w Polsce, Światowe Dni Młodzieży. W Krakowie pod Wawelem stanął Pawilon Polski, gdzie w ramach kampanii „Poland tastes good” setki tysięcy młodych ludzi miały możliwość posmakowania naszych jabłek, warzyw, soków owocowych czy kabanosów drobiowych. Pielgrzymi z całego świata mieli także szansę spróbowania wielu innych specjałów polskiej kuchni. Z pewnością dla wielu spośród nich był to pierwszy kontakt z polską żywnością, ale jestem przekonany, że po jej spróbowaniu, będą poszukiwali tych produktów w swoich krajach.

The Polish agriculture's potential is very high. The food we produce is not only tasty, but also meets very high quality standards. Safety of the food is guaranteed at every stage of its production "from the field to the table", however, we are in favour of improving the work of the control bodies, ensuring their greater effectiveness. For this reason, we have prepared the reorganisation of the food safety system. We intend to achieve this plan by building harmonised, verticalised services, which - by using human and hardware resources belonging today to several institutions - will be managed more efficiently and less costly. It is in accordance with the trends that have been observed in the European Union, where those kind of solutions have been functioning in many countries.

The excellent taste and high quality of the food products contribute to the fact that Polish food has been gaining more and more recognition among consumers, not only within the area of the European Community, but also far beyond its borders. We focus on cooperation with all the markets. We have agreed on a number of access conditions of our goods to 17 countries. We are present on almost all continents, and Polish high quality food is gaining more and more recognition.

However, there are countries among the European Union, which groundlessly doubt the quality of the Polish food products. These actions are irresponsible not only towards Poland, but also towards the whole EU, as all Member States of the European Community must comply with the same high food safety standards.

We will intensify our promotional activities so as to allow our consumers to assess the quality of the Polish food by themselves. We want to introduce consumers from all over the world to the Polish flavours by participating in international food fairs and various kinds of promotion campaigns.

The World Youth Day, which has been held in Poland, has also been an opportunity to directly familiarise with our food. In Krakow, at the Wawel hill, The Pavilion of Poland was arranged, where - within the campaign "Poland tastes good" - hundreds of thousands of young people have had an opportunity to taste our apples, vegetables, fruit juices or poultry "kabanosy" sausages. The pilgrims from all over the world have also had a chance to taste many other Polish delicacies. For many of them, it has surely been the first contact with Polish food, but I am convinced that, after having tasted our delicacies, they will be looking for these products in their own countries.





农业与农村发展部部长KRZYSZTOF JURGIEL

### 尊敬的女士们，先生们：

经过半年的努力欧洲委员会提出了所谓的七月份一揽子农业援助计划。自去年12月份我一直在争取欧盟拨付额外的农业补贴。许多双边和多边会谈引起了一些具体行动。于本年6月9日由法国、德国和波兰农业部部长签订的华沙协定作为一个很重要的步骤。三方均同意了乳制品产业和猪肉产业处于严重并长期的危机状态。许多农场的金融稳定性遭受了威胁。因此，我们要求欧盟委员会提出并讨论一项特殊的一揽子措施和解决方案。

总价值为5亿欧元的补贴资金中1.5亿欧元将用于自愿限制牛奶生产，而3.4亿欧元被分配到成员国的补助资金中。另外，成员国可以决定借助于国家预算把补助资金增加一倍。波兰将采取这样的措施。

多年金融框架的探讨和共同农业政策的评定将涉及到解决农业市场所存在的问题。波兰将在这方面提出自己的提议，包括平等发放农业补贴。

波兰农业具有很大的潜力。我们的食品美味优质，严格实施“从农田到餐桌”的食品安全理念。然而我们希望检验机构能够提高其效率，因此我们准备了食品安全监管体制的改革。我们的目标为建立统一、垂直管理的体制，以合并目前属于几个机构的人力和设备资源而提高效率并降低成本。这样的解决方案与欧盟的整体趋势保持一致。

波兰味道鲜美而质量高的食品越来越受欧盟和全世界客户的欢迎。为了开拓更广的市场，我们最近与17个国家就出口条件达成了多项共识。目前来讲，波兰高品质的产品实际上走遍了全球并得到了越来越多客户的认可。

然而，有一些欧盟国家毫无根据地对波兰食品的质量表示怀疑。这种行为不仅对波兰而对整个欧盟很不负责任，因为所有的欧盟国家必须达到同样高的食品安全标准。

我们会加强推广活动，让客户有机会亲自评价波兰食品的品质。通过参加国际博览会和组织各种促销活动，我们想让来自世界各地的消费者了解波兰的味道。

今年在波兰举办的世界青年日也是一次很好地了解波兰食品的机会。在活动期间克拉科夫的瓦维尔山附近出现了波兰馆，其中有波兰的苹果、蔬菜、果汁和家禽香肠供给几十万年轻人品尝。得益于POLAND TASTES GOOD（“波兰尝起来不错”）的活动，来自世界各地的朝圣者能够亲身体会波兰美食的特点。对很多人而言，这有可能是第一次接触波兰食品。不过我相信他们回去之后会在自己的国家寻找这些产品。





# Kolory polskiej jesieni





*Colours of the Polish autumn*

波兰秋色





- 1** **List od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi**  
 Note from Minister of Agriculture and Rural Development  
 来自农业及乡村发展部部长的信
- 8** **Smak żywności zaczyna się na polu**  
 The taste of food begins in the field  
 食品味道始于田地上
- 14** **Cenny owoc z unijną ochroną**  
 A valuable fruit with the EU protection  
 享有欧盟特别保护的珍贵的水果
- 17** **Rolnictwo na wysokim poziomie**  
 The agriculture at a high standard  
 波兰农业占有强势地位
- 19** **Niezapomniane smaki dzieciństwa**  
 The unforgettable flavour of the childhood  
 童年难忘的味道
- 22** **Krupnioki śląskie**  
**Tradycyjny przysmak trafił do unijnego rejestru**  
 Traditional delicacy has been included in the EU register  
 西里西亚香肠 (KRUPNIOKI ŚLĄSKIE) 传统美味获得欧盟原产地名称保护





- 25** **Warzywnictwo – ważny dział polskiego rolnictwa**  
Vegetable production – an important sector of Polish agriculture  
蔬菜业当波兰农业的重要部分
- 30** **Gęsina na św. Marcina**  
Goose meat on Saint Martin's Day  
神马丁节近，吃鹅感开心
- 35** **Polskie jabłka pojedą do Chin**  
The Polish apples are going to China  
波兰苹果将在中国上市
- 37** **Poland tastes good podczas Światowych Dni Młodzieży**  
Poland tastes good during the World Youth Day  
世界青年日„POLAND TASTES GOOD”品食活动
- 39** **Polska ważnym eksporterem żywności**  
Poland as an important food exporter  
波兰—食品的重要出口国家
- 47** **Góry Stołowe – jedyne w Europie**  
Stołowe Mountains – a unique place in Europe  
桌子山在欧洲只有一个
- 58** **Nie hiszpańskie i nie włoskie, ale nasze wino polskie**  
Not a Spanish, nor Italian, but our own, Polish wine  
西班牙酒，意大利酒，不如自己波兰酒



# Smak żywności zaczyna się na polu

The taste of food begins in the field





DANIEL OBAITEK, PREZES AGENCJI RESTRUKTURYZACJI I MODERNIZACJI ROLNICTWA MÓWI O WPŁYWIE ARiMR NA ZMIANY ZACHODZĄCE W ROLNICTWIE I PRZETWÓRSTWIE ŻYWNOSĆCI, W KONTEKŚCIE PODNOSZENIA JAKOŚCI ■ DANIEL OBAITEK, THE PRESIDENT OF THE AGENCY FOR RESTRUCTURING AND MODERNIZATION OF AGRICULTURE MENTIONS THE EFFECT OF ARiMR ON THE CHANGES OCCURRING IN AGRICULTURE AND FOOD PROCESSING, IN THE CONTEXT OF IMPROVING THE QUALITY

**K**oniec lat 80. i początek lat 90. to był bardzo trudny czas dla polskich producentów i przetwórców. Konsumenci odwrócili się od tego co rodzime i wybierali produkty zagraniczne, które nie zawsze były lepsze czy zdrowsze od polskiej żywności, ale na pewno były tańsze i lepiej rozreklamowane. Aby zapobiec temu zjawisku, powstawały, pod egidą ministerstwa, odpowiedzialnego za rozwój rolnictwa, agencje, których zadaniem było regulowanie rynku żywności czy modernizacja polskiego rolnictwa i przetwórstwa. To drugie zadanie powierzono Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Stuszenie uważano, że konkurencja na rynku UE i rosnące oczekiwania konsumentów, także w Polsce, wymuszają zwrócenie większej uwagi na jakość produktu. Liczy się bowiem nie tylko cena. Konsumenci są coraz bardziej świadomi wpływu jakości produktu na standard życia, zdrowie i środowisko. Coraz uważniej wybierają produkty w sklepach, szczególnie jeśli chodzi o żywność. Zwracają uwagę na miejsce jej pochodzenia.

W podwyższaniu jakości i konkurencyjności polskich produktów rolnych i spożywczych pomagają instrumenty wsparcia finansowego, do których należą środki unijne, otrzymywane przez Polskę na wdrażanie Wspólnej Polityki Rolnej. Te zadania realizowane są przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. ARiMR jest akredytowaną agencją płatniczą UE w Polsce i najważniejszą instytucją, nadzorowaną przez MRiRW, oferującą wsparcie dla rolników, grup i organizacji producentów, przetwórców rolno-spożywczych.

Wysoka jakość, bezpieczeństwo i niezrównany smak polskiej żywności zaczyna się na polu. Ważne jest więc, by nasi producenci żywności stosowali wysokiej jakości środki ochrony roślin oraz używali sprzętu rolniczego najwyższej klasy. ARiMR, w ramach dopłat bezpośrednich, przekazała polskim rolnikom łącznie ponad 133 mld zł. Dzięki pomocy, rozdzielanej przez Agencję, w ramach unijnych programów pomocowych w latach 2004-2013, rolnicy kupili ok. 480 tys. nowoczesnych ciągników, maszyn

**T**he end of the eighties and the beginning of the nineties. It was a very difficult time for Polish manufacturers. Consumers turned away from what was native and chose foreign products that were not always better or healthier than Polish food but surely cheaper and better advertised. In order to prevent that, under the auspices of the ministry responsible for the development of agriculture, agencies whose task was to regulate the food market or modernize Polish agriculture and processing industry were formed. The latter task was entrusted to the Agency for Restructuring and Modernization of Agriculture.

It was rightly considered that the competition on the EU market and rising consumer expectations, including in Poland, will enforce paying more attention to product quality. Since what matters is not only the price. Consumers are increasingly aware of the impact of product quality on the standard of living, health and environment. They choose the products in stores more and more carefully, especially when it comes to food. They pay attention to the place of its origin.

In increasing the quality and competitiveness of Polish agricultural and food products, the instruments of financial support help, which include the EU funds, received by Poland for the implementation of the Common Agricultural Policy. These tasks are implemented by the Agency of Restructuring and Modernization of Agriculture. ARiMR is an accredited payment agency of the EU in Poland and the most important institution, supervised by the Ministry of Agriculture and Rural Development, offering support to farmers, groups and organizations of agricultural and food manufacturers.

The high quality, safety and unmatched taste of the Polish food begins in the field. Thus it is important that our food manufacturers use high quality plant pesticides and the top class agricultural equipment. ARiMR, as direct subsidies, transferred to Polish farmers more than 133 billion PLN in total. Thanks to the aid distributed by the Agency, under the EU assistance

i urzędzeń rolniczych. Wpłynęło to na jakość wytwarzanych przez nich produktów oraz efektywność gospodarowania. Dzięki nowoczesnemu sprzętowi można znacznie taniej prowadzić działalność rolniczą i, co równie istotne, ta działalność jest znacznie mniej uciążliwa dla środowiska naturalnego.

Coraz więcej polskich rolników wytwarza swoje produkty zgodnie z europejskimi i krajowymi systemami jakości. ARiMR oferuje im pomoc, pokrywając za nich koszty związane z uzyskaniem certyfikatów, potwierdzających wytwarzanie produktów zgodnie z danym systemem jakości, zakup specjalistycznych publikacji czy zwrot kosztów składek, opłaconych na rzecz grupy producentów, do której należeli. Z takiego wsparcia skorzystało ok. 21,4

tys. rolników, a są wśród nich producenci wielu produktów regionalnych i tradycyjnych, których jakość potwierdzona jest certyfikatami, nadawanymi przez niezależne podmioty kontrolujące.

Na jakość polskich produktów wpływa także fakt, że rolnicy coraz częściej zrzeszają się w grupy producentów rolnych. Rolnicy, należący do takich grup, wytwarzają produkty w sposób standaryzowany, gwarantujący ich wysoką jakość i bezpieczeństwo. W Polsce powstało łącznie ok. 1,4 tys. grup producentów rolnych.

Nie można zapomnieć również o naszych zakładach przetwórczych. To właśnie dzięki wsparciu, rozdzielanemu przez ARiMR, powstało wiele nowych zakładów, a wcześniej istniejące przeszły gruntowną modernizację. Firmy, przetwarzające żywność, postawiły na inwestycje w nowoczesne linie technologiczne, poprawę bezpieczeństwa wyrobów oraz zwiększenie higieny procesu produkcyjnego. Te działania spowodowały, że polskie przetwory są smaczne, zdrowe i bezpieczne. Dzięki nowoczesnym metodom wytwarzania są również konkurencyjne cenowo. Warto podkreślić, że tylko dzięki wsparciu, rozdzielanemu przez ARiMR w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, zmodernizowało się lub powstało od podstaw 1140 zakładów przetwórczych.

Dzięki wsparciu finansowemu z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa polscy rolnicy i producenci żywności podnoszą jakość swoich produktów, a te zyskują coraz większą popularność i markę nie tylko na rynku krajowym, ale i zagranicznym.



KLIENCI CORAZ UWAZNIEJ WYBIERAJĄ PRODUKTY W SKLEPACH, SZCZEGÓLNIJE JEŚLI CHODZI O ŻYWNOSĆ. ZWRACAJĄ UWAGĘ NA MIEJSCE JEJ POCHODZENIA. ■ CUSTOMERS ARE MORE AND MORE CAREFUL IN CHOOSING PRODUCTS, ESPECIALLY WHEN IT COMES TO FOOD. THEY PAY ATTENTION TO THE PLACE OF ITS ORIGIN. ■ 消费者越来越重视对产品的挑选，特别是在购买食品时，非常注意其产地

programs in 2004-2013, the farmers bought ca 480 000 modern tractors, agricultural machines and devices. It influenced the quality of the products they manufactured and the efficiency of management. Thanks to the modern equipment, the agricultural activity can be done much cheaper and, what is equally important, the activity is much less burdensome for the natural environment.

More and more Polish farmers manufacture their products in accordance with the European and national quality systems. ARiMR offers them help, covering for them the costs related to obtaining certificates confirming they make products according to a given quality system, to purchase specialized publications or refund membership fees paid to producer

groups they belonged to. The support was used by ca 21 400 farmers, i.e. manufacturers of many regional and traditional products whose quality is confirmed by certificates granted by independent inspection entities.

The quality of Polish products is also impacted by the fact that farmers associate in agricultural producer groups more and more often. Farmers, belonging to such groups, manufacture products in a standardized way that guarantees high quality and safety. In Poland ca 1 400 agricultural producer groups were formed.

Our processing plants cannot be forgotten either. Thanks to the aid, distributed by ARiMR, many new plants were created and the older ones underwent thorough modernization. Food processing companies invested in modern technological lines, improvement in product safety and increase in the hygiene of the production process. These actions made the Polish products tasty, healthy and safe. Thanks to the modern production methods they are also price competitive. It is worth emphasizing that only thanks to the aid, distributed by ARiMR under the Rural Areas Development Program for 2007-2013, 1140 processing plants were modernized or created from scratch.

Thanks to the financial support from the Agency for Restructuring and Modernization of Agriculture, Polish farmers and food producers improve the quality of their products, which are gaining more and more popularity and brand not only domestically, but also abroad.





波兰农业现代化及转型局总经理 DANIEL OBAITEK 讲此局对农业，食品加工变化与食品质量的影响。

## 食品味道始于田地上

80年代末及90年代初对波兰生产商是个非常复杂的时间。消费者不愿意购买波兰制造商品但因广告及价格的原因而更愿意购买外国来的商品。为了抵抗这个现象波兰农业发展部设立了几些机构来转型食品市场并现代化波兰农业及加工行业。后者成为农业现代化及转型局的责任。

据说，欧盟竞争及消费者越来越严格的要求促进了波兰生产商对商品质量的重视。价格到底不是最重要的因素。消费者对质量及其对他们生活标准，健康与自然环境的影响的知识越来越大。他们在商店有意识地挑选各种商品，尤其是食品，很讲究食品的来源地。

在提高农业食品质量与竞争力的过程中财务资助工具如欧盟共同农业政策助起很重要作用。农业现代化及转型局实行上述方案。该机关是欧盟认可受农业现代化与转型部监督的最重要机关。他责任是保持农民们，生产协会及农食品加工商。

高质量，安全及波兰食品独特味道始于田地。采用高质量的作物保护制剂及农业机械是每个生产过程必不可少的部分。农业现代化及转型局以直接资助方案为波兰农民们给予超过1330亿波兰币。2004到2013年由于欧盟几些资助方案农业现代化及转型局能够帮农民们购买48万农业机械如拖拉机。这些都影响了产品的质量及生产效力。幸好现代化机械农业生产运作既省钱又对自然环境有益。

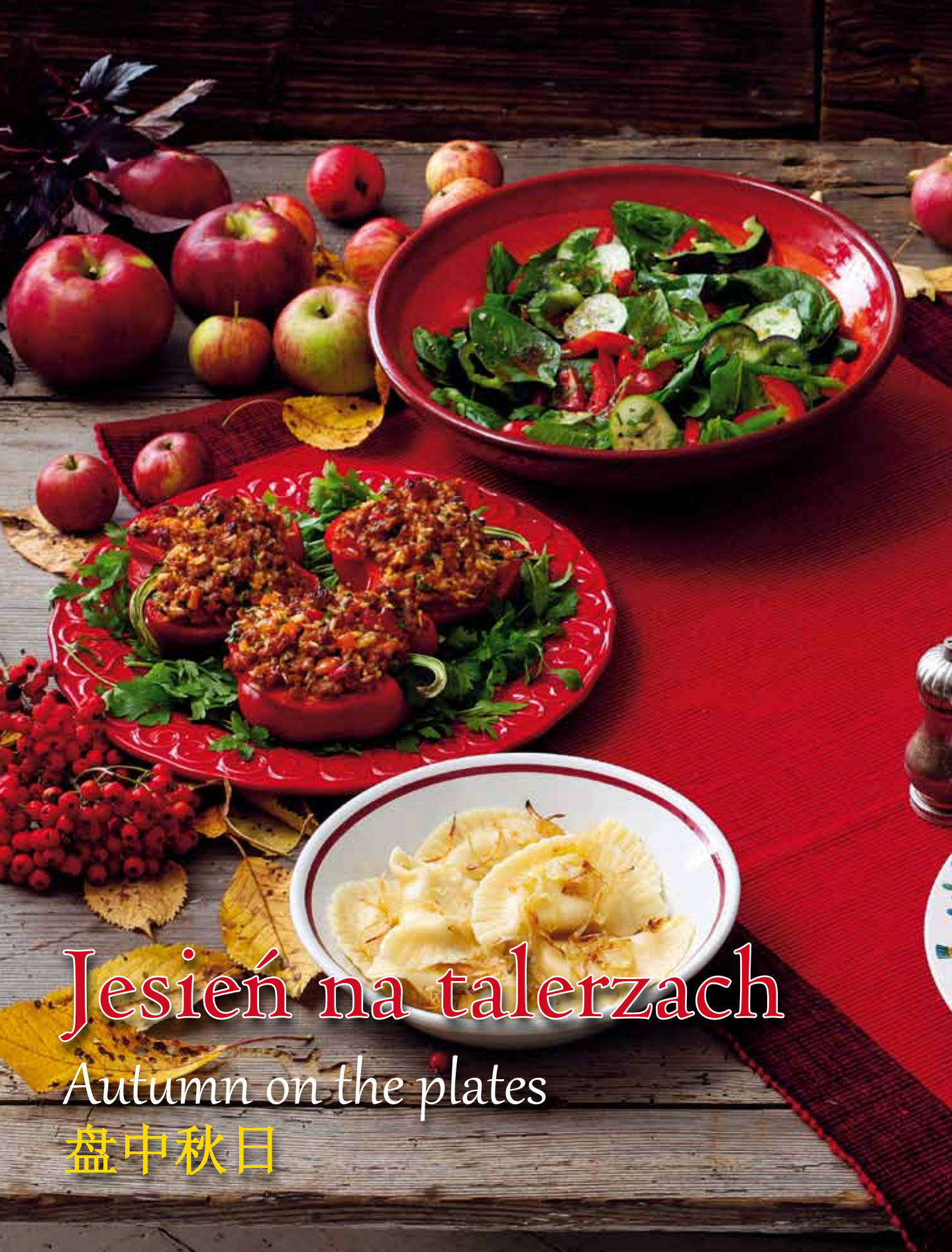
越来越多波兰农民们生产时讲究欧盟及国家质量标准。农业现代化及转型局给他们提供支持如承担申请质量标准证书的费用，专业参考购买费用或偿还生产商协会费。这样农业现代化及转型局能够支持大约2.14万农民们，其中有一些生产商生产受独立监督机关证书的很多地区和传统产品。

波兰生产商团结成为生产协会也对波兰产品质量有益。这些协会成员会生产有标准高质量安全产品。波兰一共有大约1400农业生产商协会。

值得提出也是波兰加工公司。由于农业现代化及转型局提供的支持能够设立很多新公司，老公司经过彻底现代化。食品加工公司向现代化生产线。，产品安全改进，生产过程卫生改善投资。这些措施使波兰食品味道更好吃，康健及安全。由于现代化生产方法波兰食品价格很有竞争力。只由于农村地区发展方案农业现代化及转型局能够分配资助支持，设立或现代化1140波兰加工公司。

由于农业现代化及转型局的支持波兰农民们及食品生产商提高产品质量并使它们改成国家及国外有名之品。





# Jesień na talerzach

Autumn on the plates

盘中秋日









# Cenny owoc z unijną ochroną

A valuable fruit with the EU protection

**J**abłka – symbol pokusy biblijnej, władzy królewskiej, całości i miłości – to cenny owoc, posiadający liczne walory zdrowotne. Różnią się wielkością, kształtem, smakiem, aromatem i zastosowaniem w kuchni. Zawierają szereg witamin i soli mineralnych. Stanowią źródło witaminy C, beta karotenu i potasu. Odkwaszają organizm. Są niskokaloryczne, regulują przemianę materii, dostarczają błonnika. Obniżają stężenie cholesterolu i glukozy, a przede wszystkim są piękne, pachnące i wyśmienicie smakują.

Smak jabłek może być: słodki, słodko-kwaśny, słodko-winny, kwaskowaty, winny i korzenno-winny. Uzależniony jest od odmian i regionu, w jakim znajdują się sady.

Za początki zakładania sadów jabłoniowych w Polsce uznaje się okres panowania Królowej Bony, która słynęła z zamiłowania do ogrodnictwa i sadownictwa. W XVI wieku otrzymała duże połacie ziemi w powiecie grójeckim, o które dbała, ustanawiając liczne przywileje dla mieszkańców tych terenów, którzy zakładali sady i ogrody.

Dziś jabłka z tych terenów noszą nazwę „jabłek grójeckich” i są wpisane do unijnego rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych. Swoje zalety zawdzięczają warunkom klimatycznym terenów, na których panuje szczególnie mikroklimat. Jabłka grójeckie są pięknie wybarwione, poczynając od koloru bordowego, poprzez czerwony, różowy, żółty, na zielonym kończąc. Są kruche, mają wyrazisty smak i aromat.

Do unijnego rejestru wpisane są także „jabłka łąckie”. To nazwa zarezerwowana dla określonej grupy odmian z terenu Kotliny Łąckiej. Owoce z tego terenu mają w smaku kwaskowatą, górską nutkę. Są wyjątkowo soczyste, aromatyczne i jędrne. Po obraniu nie brązowieją.

Jabłka można jeść surowe zaraz po zerwaniu, można piec i prażyć. W polskiej kuchni jest wiele potraw, które przygotowuje się z dodatkiem jabłek. Najbardziej popularne to słodka szarlotka, kaczka pieczona z jabłkami, ryż z jabłkami, cukrem i cynamonem, a także kompot. Warto ich spróbować, w każdym regionie Polski mają swój niepowtarzalny smak.



ZA POCZĄTKI ZAKŁADANIA SADÓW JABŁONIOWYCH W POLSCE UZNAJE SIĘ OKRES PANOWANIA KRÓLOWEJ BONY, KTÓRA SLYNĘŁA Z ZAMIŁOWANIA DO OGRODNICTWA I SADOWNICTWA ■ THE PERIOD OF QUEEN BONA REIGN IS CONSIDERED AS THE BEGINNINGS OF PLANTING THE APPLE ORCHARDS. THE QUEEN WAS FAMOUS FOR HER ENTHUSIASM FOR GARDENING AND FRUIT FARMING ■ 波兰设立苹果园的传统习惯可以追溯到BONA SFORZA 王后的时代。她对花园和果园艺术的热为人所知。

**A**pples – a symbol of the biblical temptation, royal power, unity and love - it is a valuable fruit with numerous health qualities. They vary in size, shape, taste, aroma and culinary usage. They contain a number of vitamins and mineral salts. They are a source of vitamins C, beta-carotene and potassium. Alkalinize the body. They are low in calories, regulate metabolism, provide dietary fiber. They reduce blood cholesterol and glucose levels, and most of all they are beautiful, aromatic and taste excellent.

The taste of apples may be: sweet, sweet-sour, sweet-winey, sourish, winey and spicy-winey. It depends on the varieties and on the region in which orchards are located.

The period of Queen Bona reign is considered as the beginnings of planting the apple orchards. The Queen was famous for her enthusiasm for gardening and fruit farming. She was granted the large stretches of land in Grójec County in the 16<sup>th</sup> century, for which she cared by introducing numerous privileges for the areas' dwellers who planted orchards and gardens.

Today, the apples from this region are called "Grójec apples" and are entered into the EU Register of designations of origin and geographical indications protected in the EU. Their merits are the result of the areas' climatic conditions, where the specific microclimate dominates. Grójec apples are beautifully stained, starting from burgundy, through red, pink, yellow, ending with green. They are crunchy and have a distinctive taste and aroma.

The "jabłka łąckie" ("apples from Łącko") are also entered into the EU Register. This name is reserved for a particular group of the varieties from the Kotlinia Łącka (Łącko Basin). The fruits from this area have a sour mountainous flavour. They are exceptionally juicy, aromatic and firm. They do not get brown after peeling.

Apples may be eaten raw, just after picking, or may be baked or roasted.

There are many dishes in the Polish cuisine which can be prepared with the addition of apples. The most popular are: sweet apple pie, duck with apples, rice with apples, sugar and cinnamon, as well as compote. It is worth trying them while they have their unique flavour in each region of Poland.



## 享有欧盟特别保护的珍贵的水果

苹果——神经里的诱惑象征，也代表王子权利，充满和爱情是个对健康有利的珍贵的水果。苹果许多品种的大小，形状，味道，香味，用法都不同。每品种都含有丰富维生素和康物质。也是维生素C, β-胡萝卜素及钾的来源。苹果能抵抗身体过度酸化，是低热量的食品，调整消化作用，提供膳食纤维，也有助于降低胆固醇和血糖。终于，苹果外表很美，味道很香，尝起来很好吃。

苹果不同品种味道是甜的和酸甜的，有的是红酒甜的和酸性的，还有的是稍酸的和红酒苦的。味道取决于苹果品种与果园所在地。

波兰设立苹果园的传统习惯可以追溯到Bona Sforza 王后的时代。她对花园和果园艺术的热爱为人所知。16世纪在GRÓJECKI县收到大面积土地，就为在此地设立花果园的人给予特别权利。

目前，来自这些地方的苹果名称为“jabłka grójeckie” (grójeckie苹果种)，注册为一个欧盟地理受保护标。苹果树在好微气候生长，因此苹果的优点这么多。Grójeckie苹果颜色鲜艳。其中有深红色的，红色的，粉红色的，黄色的，绿色的五种颜色的苹果。尝起来香脆，味道和香味独特。

Jabłka łąckie (łąckie苹果种) 也注册为欧盟地理受保护标。这名称只限于Łącka谷来的几种品种。它们味道稍酸，就像是来自山区一样，剥开皮后果肉格外多汁，不变棕。

苹果可以踩后立刻吃，也可以烤或炒。波兰菜之中很多就含有苹果。最有名的是甜味的苹果派，苹果烤鸭，苹果加糖跟肉桂煮米饭以及苹果康波特。波兰不同地区味道也不同，不断品尝才能了解并找到最喜欢吃的一种。

作文：Małgorzata Książyk/MRiRW



SMIAK JABŁEK MOŻE BYĆ: SŁODKI, SŁODKO-KWAŚNY, SŁODKO-WINNY, KWASKOWATY, WINNY I KORZENNO-WINNY. UZALEŻNIONY JEST OD ODMIAN I REGIONU, W JAKIM ZNAJDUJĄ SIĘ SADY ■ THE TASTE OF APPLES MAY BE: SWEET, SWEET-SOUR, SWEET-WINEY, SOURISH, WINEY AND SPICY-WINEY. IT DEPENDS ON THE VARIETIES AND ON THE REGION IN WHICH ORCHARDS ARE LOCATED ■ 苹果不同品种味道有甜的和酸甜的，有的是红酒甜的和酸性的，还有的是稍酸的和红酒苦的。味道取决于苹果品种与果园所在地。



# Rolnictwo na wysokim poziomie

The agriculture at a high standard



**P**olskie rolnictwo ma duży potencjał. W każdym z sektorów istnieją szanse rozwoju. Jesteśmy znaczącym w świecie i w Europie producentem produktów rolno-spożywczych.

Wartość globalna produkcji plasuje polskie rolnictwo na 7. miejscu w Unii Europejskiej za Francją, Niemcami, Włochami, Hiszpanią, Wielką Brytanią i Holandią. W strukturze towarowej produkcji rolniczej największy udział w naszym kraju ma: mleko krowie ok. 19 proc., żywiec wieprzowy 4 proc., żywiec drobiowy ok. 13,5 proc., zboża ok. 13 proc., warzywa ponad 9 proc., rośliny przemysłowe ponad 7 proc., żywiec wołowy i cielęcy ok 6 proc., jaja kurze prawie 6 proc., i owoce ok. 5 proc.

Polska ma także znaczący udział w unijnej produkcji. Jesteśmy największym w Unii Europejskiej i trzecim na świecie producentem jabłek. Pierwszą pozycję zajmujemy także w produkcji unijnego mięsa drobiowego, marchewki, kapusty białej, pszenżyta, czarnej porzeczki i pieczarek. Jesteśmy drugim unijnym producentem żyta, owsa, truskawek, a trzecim producentem wszystkich zbóż, buraków cukrowych, rzepaku, cebuli i ziemniaków. Polska zajmuje także znaczące miejsce w produkcji mleka, serów, masła, pomidorów i tytoniu.



JESTEŚMY TRZECIM UNIJNYM PRODUCENTEM RZEPAKU, A TAKŻE WSZYSTKICH ZBÓŻ, BURAKÓW CUKROWYCH, CEBULI I ZIEMNIAKÓW ■ WE ARE THE THIRD PRODUCER OF RAPESEEDS, AS WELL AS OF ALL CEREALS, SUGAR BEETS, ONIONS AND POTATOES ■ 我们是欧盟油菜花、所有谷类作物、甜菜、洋葱及土豆的第三大生产国

**P**olish agriculture has a high development's potential. There are chances of improvement in each of the sectors. We are a significant producer of agri-food products in the world and

in Europe. The value of our global output places the Polish agriculture on a 7th position in the European Union behind France, Germany, Italy, Spain, Great Britain and the Netherlands. In our country, the following products have the greatest share in the commodity structure of agricultural production: cow milk approximately 19 per cent, pork meat 4 per cent, poultry meat approximately 13.5 per cent, cereals 13 per cent,

vegetables above 9 per cent, industrial plants above 7 per cent, beef and veal 6 per cent, hen eggs almost 6 per cent, and fruits approximately 5 per cent.

Poland also constitutes a considerable share in the EU production. We are the largest in the European Union and the world's third largest producer of apples. We also take the first position in the EU production of poultry meats, carrots, white cabbages, triticale, black currants and champignons. We are the second EU producer of rye, oat, strawberries, and the third producer of all cereals, sugar beets, rapeseeds, onions and potatoes. Poland also occupies a significant place in production of: milk, cheese, butter, tomatoes and tobacco.

TEKST ■ By: **WALDEMAR SOCHACZEWSKI/MRiRW**  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

## 波兰农业占有强势地位

波兰农业有发展的很大潜力。各个方面都存在着发展的机会。我国是世界欧洲很明显的农业食品生产国家。全球生产总值中波兰占欧盟第七位，仅次于法国，德国，意大利，西班牙，英国和荷兰。国家产品结构最重要部分是：牛奶为19%，猪肉为4%，鸡肉大约为13,5%，粮食大约为13%，9%多蔬菜，7%多工业植物牛肉及小牛肉大约为6%，鸡蛋几乎6%和水果大约5%。

波兰在欧盟生产额也占了一大部分。我国是欧盟最大世界第三最大苹果生产国家。在生产鸡肉，红萝卜，白菜，黑小麦，黑加仑和伞菌的方面我国也占欧盟第一位。在生产黑麦，燕麦，草莓的方面我国占欧盟第二位。在生产所有粮食，油菜，籽甜菜，洋葱和土豆的方面我国占欧盟第三位。除此之外我国重要食品也是牛奶，奶酪，奶油，西红柿及烟草。



## Niezapomniane smaki dzieciństwa

### The unforgettable flavour of the childhood

**W**eź mąkę, rozrób ją z wodą i odrobiną tłuszczu, trochę sól i zagnieć gładkie, elastyczne ciasto. Potem rozwałkuj na cienkie placki. Szklanką odwróconą do góry dnem wykrawaj krążki lub pokrój placek na kwadraty. Na środku każdego z nich połóż odrobinę farszu. Złóż krążki na pół i skleń brzegi. Teraz wrzucaj je do wrzątku i gotuj jeszcze przez chwilę, aż wypłyną na wierzch. Wyjmij ostrożnie na talerz, odsączając wodę i na talerzu masz już gotowe - pierogi.

Do ciasta na pierogi mogą być używane różnego rodzaju mąki. Czasami dodawane są także jajka - przepisów jest mnóstwo. Pierogi z mięsem, kapustą, grzybami, soczewicą, serem, kaszą, owocami ... nadzień do pierogów wymyślono tyle, ilu jest kucharzy.

Pierogi to potrawa znana w Polsce prawdopodobnie już od XIII w. Jedną z legend głosi, że trafiły do naszego kraju za sprawą zakonnika Jacka Odrowąża, który po przybyciu z Rusi na

**T**ake flour, mix it with water and a little bit of fat, add a pinch of salt and knead smooth, elastic dough. Then roll it out flat into thin clumps. Cut out the disks with a glass turned upside down or cut each clump up into squares. Lay a bit of stuffing in the middle of each. Fold each disc up in half and glue the edges together. Now put them into boiling water and boil for a little while until they come up to the top. Take them out carefully while draining water and put them on a plate. There you have it, ready on the plate – the *pierogis* – Polish dumplings.

You can use different kinds of flour for a *pierogi* dough. Sometimes eggs are also added – there is a variety of recipes. *Pierogis* stuffed with meat, cabbage, mushrooms, lentils, cheese, kasha, fruit ... There has been concocted as many stuffings as there are cooks.

*Pierogis* is a dish which has been already known in Poland since the 13<sup>th</sup> century. One of the legends has it that they came



Podkarpacie żył biednie, a mając do dyspozycji jedynie mąkę, kapustę i grzyby, połączył te składniki w jedno, dając początek polskim pierogom.

Przygotowywały je nasze prababce, babcie i mamy. Wydawałoby się więc, że nie ma potrawy bardziej staropolskiej, niż pierogi. Okazuje się jednak, że nie do końca jest to prawdą. Gdy prześledzimy historię pierogów, okazuje się, że najstarsze doniesienia o nich pochodzą z Chin. Tradycyjne, nadszawane farszem z kapusty pekińskiej i mięsa pierożki, tak zwane *jiaozi*, jadano tam już w starożytności. Pierogi są znane także w kuchni japońskiej, słowackiej, litewskiej, rosyjskiej, białoruskiej, ukraińskiej i we włoskiej. W jednych krajach na początku były gotowane w wodzie lub na parze, w innych pieczone, a jeszcze w innych smażone w głębokim tłuszczu. Niektórzy twierdzą, że powstawały w różnych częściach świata niezależnie od siebie.

Pierogi wpisały się w naszą kuchnię i zrobiły oszałamiającą karierę. Jemy je dość często, zarówno na słodko, jak i na słono.

Pierogi gotowane mogą być nadszawane na przykład: owocami sezonowymi, takim jak wiśnie, truskawki, czy leśne jagody, słodkim lub doprawionym na ostro twarogiem, mięsem, soczewicą lub bobem. Tradycyjne, nadszawane twarogiem i ziemniakami, zwane są pierogami ruskimi, a z farszem z kiszzonej kapusty i suszonych grzybów stanowią typową potrawę wigilijną. Niektóre rodzaje pierogów gotowanych świetnie smakują odrobinę przysmażone.

Pierogi pieczone są bardziej treściwe, dobrze przyrządzone, pięknie wyrastają i zachwycają smakiem. Typowe polskie mogą być nadszawane kaszą jaglaną lub gryczaną, soczewicą, soją, grzybami i kapustą. Mogą być także przyrządzane na słodko z twarogiem i rodzynkami lub z twarogiem i makiem, a w niektórych regionach Polski także z marchwią lub z tartymi burakami.

Do pierogów stosuje się różne omasty, od stopionego masła, smalcu z cebulką, poprzez skwarki i boczek wędzony, na gęstej lub słodkiej śmietanie skończywszy. Pierogi świetnie smakują także z sosami. W zależności od nadzienia może to być aromatyczny sos grzybowy lub słodki waniliowy.

Kiedyś różne rodzaje pierogów, różniących się farszem, wielkością i kształtem, przygotowywane były z okazji wielu uroczystości. Były duże, nadszawane farszem z dodatkiem mięsa drobiowego - pierogi weselne i nieco mniejsze, przygotowywane przeważnie na słono lub ostro - pierogi żałobne, a także słodkie pierożki imieninowe i pierogi świąteczne. Do tych ostat-

to our country thanks to Hyacinth of Poland, the Dominican friar, who after arriving to Podkarpackie from Ruthenia lived in poverty, and having only flour, cabbage and mushrooms, combined these ingredients into one, from which the Polish *pierogis* originators.

Our great-grandmothers, grandmothers and mothers have been preparing them. Thus, it would seem that there is no better Old Polish dish than *pierogis*. Apparently, however, it is not a whole truth.

When we look back to the history of *pierogis*, it turns out that the oldest reports about them come from China. The traditional dumplings stuffed with meat and Chinese cabbage, the so called *jiaozi*, were already eaten there in antiquity. Dumplings are also known in Japanese, Slovak, Lithuanian, Russian, Belorussian, Ukrainian and Italian cuisine.

At the beginning they were boiled in water or steamed in some countries, baked in some, and deep-fried in others. Some say that they were originating in different parts of the world independently.

*Pierogis* have become a part of our cuisine and have made a stunning career. We

eat them quite often, both sweet and salty.

Boiled *pierogis* may be stuffed with for example: seasonal fruit, such as cherries, strawberries or bilberries, sweet or spicy cottage cheese, meat, lentils or broad bean. The traditional *pierogis* stuffed with potatoes and cottage cheese are called *ruskie* (Ruthenian) *pierogis*, and stuffed with sauerkraut and dried mushrooms are a typical Christmas Eve dish. There are some kinds of boiled *pierogis* that when browned a little just taste great.

The baked *pierogis* are more nutritious, when prepared properly they raise beautifully and delight with taste. The typical Polish *pierogis* may be stuffed with millet or buckwheat, lentils, soya beans, mushrooms and cabbage. They may be also prepared sweet with cottage cheese and raisins or with cottage cheese and poppy seeds, and also in some regions of Poland with carrot or with grated beetroots.

*Pierogis* are served with the various liquid fat, from melted butter, lard with onion, through greaves and smoked bacon, ending with thick or sweet cream. *Pierogis* taste great also with sauces. Depending on the stuffing it may be aromatic mushroom sauce or vanilla sweet one.

In the past, different kinds of *pierogis*, with various stuffing, of different size and shape, were prepared during many celebrations. There were big, stuffed with the addition of poul-



PIEROGI RUSKIE Z OKRASA ■ POTATO AND CHEESE  
PIEROGI WITH PORK SCRATCHINGS ■ 俄罗斯饺子

nich zaliczają się wspomniane już wcześniej pierogi z kapustą i grzybami, a także uszka. To mniejsza wersja pierogów, które nadziewane grzybami, podawane są z postnym barszczem w czasie wieczery wigilijnej lub nadziewane mięsem, stanowią dodatek do czerwonego barszczu, serwowanego w czasie świąt i innych uroczystości.

Pierogi to danie uważane przez Polaków za klasyczną, narodową potrawę. Jest proste, tanie i inspirujące do odkrywania nowych kulinarnych smaków. Uwielbiane przez dzieci i dorosłych. Zaręczam, że w każdym regionie Polski smakują inaczej, a odwiedzając gospodarstwa agroturystyczne warto ich spróbować.

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRIRW

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

try meat – the wedding *pierogis* and slightly smaller, prepared mostly salty or spicy – the funeral *pierogis*, as well as sweet name day *pierogis* and Christmas *pierogis*. The latter include the mentioned *pierogis* stuffed with sauerkraut and mushrooms, as well as a kind of Polish ravioli. It is a smaller version of *pierogis* that are stuffed with mushrooms and are served with fasting borscht during the Christmas Eve supper or stuffed with meat are an addition borscht served during the Christmas time and other celebrations.

*Pierogis* is a dish regarded by the Poles as the classic, national dish. It is easy to prepare, cheap and inspiring to discovering new culinary flavours. It is adored by children and adults. I can assure you that in each region of Poland it tastes differently, and it is worth tasting it while visiting agritourist farms.

## 童年难忘的味道

把面粉，水跟油混合在一起，加点盐揉成光滑面团，把面团擀成饼。用反过来的杯子切小圈或者小块。每个小块上放点馅。把每圈折叠一半，两个边缘贴在一起。水烧开后把包好的饺子放下锅里，几分钟后把浮起来的饺子捞起来即可。

做面团可以用各类的面粉。有时候也可以加鸡蛋，做法不计其数。馅也很多：肉，酸菜，蘑菇，小扁豆，奶渣，各种粮，水果…厨师的想象力是唯一的限制。

饺子早在十三世纪在波兰可见。俗话说，有一个教徒叫亚采克\*奥得沃斯（JACEK ODROWĄŻ）。他从罗塞尼亚来到喀尔巴阡山区后过贫穷的生活。想吃只有面粉，酸菜和蘑菇，就把它们混合做成波兰饺子。

太奶跟太姥，奶奶跟姥姥，妈妈跟阿姨都能包饺子。看来，饺子是波兰最传统的菜，但事实有点不一样。据最老的报告饺子来自中国。传统的白菜和肉馅的叫做“饺子”已在古时代吃了。饺子也在日本，斯洛伐克，立陶宛，俄罗斯，白俄罗斯，乌克兰和意大利都能吃到。各种国家饺子做法不同，有的是煮的，有的是蒸的，还有的是炸的。有人认为每个国家创造了各自的互不影响饺子包法。饺子是我国烹饪必不可少的部分。甜的或者咸的，我们都喜欢吃。

煮的饺子有各种馅：应季水果馅如樱桃，草莓，蓝莓，甜味或苦味奶渣，肉，小扁豆或蚕豆。有奶渣和土豆馅叫做俄罗斯饺子，有酸菜和蘑菇馅就是圣诞节传统的菜。饺子有的种类如果炒的还好吃。

烤饺子更丰富一点。如果是天才厨师，饺子在烤箱发起来，味道特别可口。波兰传统的烤饺子有各种各样的馅：杂谷馅，荞麦粮馅，小扁豆馅，豆馅，蘑菇馅和酸菜馅。如果要甜一点可以加奶渣和葡萄干或者奶渣和罂粟籽。在有的波兰地区红萝卜馅或磨碎红菜馅也经常用。

饺子调料油有很多，其中有融化油，洋葱猪油，猪皮，烟肉，酸或甜奶油等等。加各种各样的酱搭配在一起饺子也很好吃。比较咸的饺子和蘑菇酱搭配得很好，香草酱加入比较甜的饺子也非常好吃。

以前，各种馅，大小和形状的饺子是不同节日的时候吃的。有婚礼的、鸡肉馅大饺子，葬礼咸或辣小饺子，有名日甜的小饺子和节日饺子如蘑菇酸菜饺子和小汤饺子。蘑菇馅的小汤饺子陪伴圣诞节斋菜红菜汤，如有肉馅也可以陪伴各种节日吃的红菜汤。

饺子被看作波兰传统的菜。这种菜虽然简单便宜，但是会让人发现新味道并让他在做菜中寻找灵感。孩子和成年人都爱吃饺子。我可以保证波兰每个地方饺子味道不一样，如果去住乡村住宿，一定要趁机品尝。

PIEROGI Z MIĘSEM PODSMĄŻONE ■ FRIED PIEROGI WITH MEAT ■ 肉馅煎饺







# Krupnioki śląskie

Tradycyjny przysmak trafił do unijnego rejestru

Traditional delicacy has been included in the EU register



KRUPNIOKI ŚLĄSKIE TO PRODUKT, KTÓREGO TRADYCJA NIEROZERWALNIE ZWIĄZANA JEST Z RYTUAŁEM ŚWINIOBICIA, ODBYWAJĄCYM SIĘ NA TERENIE ŚLĄSKA, I ZWYCZAJEM OBDAROWYWANIA BLISKICH I SĄSIADÓW WYROBAMI PRZYGOTOWANYMI PODCZAS UBOJU ■ KRUPNIOKI ŚLĄSKIE ARE A PRODUCT, WHOSE TRADITION IS INSEPARABLY CONNECTED WITH THE TRADITIONAL PIG-SLAUGHTER IN SILESIA AND THE TRADITION OF GIFTING FAMILY AND NEIGHBOURS WITH ITS PRODUCTS ■ 制作西里西亚香肠的传统起源于当地宰猪仪式以及将生猪屠宰产品送给亲戚邻居的习俗。

i aromatu dodawana jest cebula oraz różne przyprawy, takie jak pieprz czarny czy ziele angielskie. Krupnioki śląskie wyróżnia, spośród innych podobnych wyrobów, niższy w nich udział kaszy, wynoszący 15 proc. Dodatkowo surowce, użyte do przygotowania śląskiego krupnioku, aż w 85 proc. są pochodzenia zwierzęcego i jest to najwyższy udział mięsa i podrobów spośród tradycyjnych produktów tej kategorii. Na wyjątkowy smak, aromat oraz teksturę tego wyrobu ma wpływ nie tylko skład surowców, ale również odpowiedni proces produkcji na danym obszarze geograficznym, a także umiejętności producentów, kształtowane dzięki doświadczeniu i wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Na terenie Śląska, ale również w całym kraju oraz poza jego granicami organizowane są różnego rodzaju festyny, konkursy i warsztaty kulinarne związane z upowszechnieniem wiedzy na temat krupnioków śląskich, podkreślające przy tym ścisły związek produktu z regionem. Ponadto liczne artykuły w prasie i innych mediach sprawiają, że krupnioki śląskie cieszą się coraz większą popularnością i uznaniem wśród konsumentów.

Krupnioki śląskie 21 czerwca 2016 r. zostały wpisane do unijnego rejestru chronionych nazw i chronionych oznaczeń geograficznych i są 38. polskim produktem w unijnym systemie. Polska pod względem liczby zarejestrowanych produktów zajmuje 8. miejsce wśród państw członkowskich Unii Europejskiej oraz 1. miejsce wśród tzw. nowych państw członkowskich. W kolejce do unijnej rejestracji czekają jeszcze: kielbasa biała parzona wielkopolska (ChOG), kielbasa krakowska sucha staropolska (GTS) oraz kielbasa piaszczańska (ChOG).

O znaczeniu i popularności w Polsce unijnego systemu Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności świadczy liczba producentów upoważnionych do wprowadzania do obrotu produktów ChNP, ChOG, GTS, która na koniec 2015 r. wyniosła 749.

**P**odczas rozwoju górnictwa na tych terenach, ze względu na swoją kaloryczność i pożywność, krupnioki śląskie stanowiły niegdyś główny posiłek górników ciężko pracujących w kopalniach. O ścisłym związku z regionem świadczy również nazwa produktu, która wywodzi się z gwary śląskiej i pochodzi od wyrazu „krupa” oznaczającego kaszę, będącą jednym ze składników produktu. Obszar geograficzny wytwarzania krupnioków obejmuje teren województw śląskiego i opolskiego oraz gminę Dziadowa Kłoda (powiat oleśnicki) w województwie dolnośląskim.

Krupnioki śląskie zaliczają się do wędlin podrobowych, nietrwałych, parzonych. Są to długie, o brązowej barwie batony, wypełnione farszem, przygotowanym z mięsa wieprzowego wraz z jego podrobami, dodatkiem krwi oraz wspomnianej kaszy gryczanej i/lub jęczmiennej. Do wzbogacenia smaku



What is more, historically, during the rapid development of the mining industry in the area, due to their caloric and nutritional value, *Krupnioki Śląskie* were often the main meal of the miners toiling underground. The product's close connection to the region is also evidenced in its name, which originates from the Silesian dialect, i.e. the word "krupa", meaning groat, which is the main ingredient of the product. The geographical area associated with "*Krupnioki Śląskie*" covers the Śląskie and Opolskie Voivodeships and the *gmina* Dziadowa Kłoda (Oleśnicki powiat) in the Dolnośląskie Voivodeship.

*Krupnioki Śląskie* are considered as cooked offal cured meats. They take the form of long, brown bars filled with stuffing prepared from pork meat offal, blood, buckwheat and/or pearl groat. They are seasoned with onions and various spices like black pepper or allspice. A characteristic of "*Krupnioki Śląskie*" distinguishing it from other similar products is the lower groat content of 15%. Additionally, the product is manufactured with as much as 85% of animal origin ingredients, which is the highest percentage from amongst traditional products in this category. The extraordinary taste, aroma and texture of *Krupnioki Śląskie* originates not only from the ingredients, but also a unique production process in the particular geographical area, as well as manufacturer skills, shaped through experience, and knowledge handed down from generation to generation.

In Silesia, but also nationwide and abroad, various fairs are organized, along with competitions and cooking workshops, dedicated to the popularization of knowledge about *Krupnioki Śląskie*, and emphasizing the product's regional character. What is more, numerous articles in the press and other media make "*Krupnioki Śląskie*" increasingly popular and known amongst consumers in the country and abroad.

On 21 June 2016, *Krupnioki Śląskie* were added to the EU register of protected names and Protected Geographical Indications, and are the 38<sup>th</sup> Polish product in the EU system. Poland, in terms of the number of registered products, remains in 8<sup>th</sup> place among the EU member states, and 1<sup>st</sup> among the so-called new member states. Other products in line for EU registration are white, steamed *kielbasa wielkopolska* (PGI), dry, old Polish *kielbasa krakowska* (TSG) and *kielbasa piaszczańska* (PGI). The importance and popularity of the EU system of Protected Designations of Origin, Protected Geographical Indications, and Traditional Specialties Guaranteed in Poland is proven by the number of manufacturers authorized to introduce PDOs, PGIs, and TSGs for trade, which, as of the end of 2015, was 749.

TEKST ■ By: JOANNA LENDZION-CZAJKOWSKA/MRiRW  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: BOGUSŁAW BIAŁY STUDIO BBS

## 西里西亚血肠（KRUPNIOKI ŚLĄSKIE）传统美味获得欧盟原产地名称保护

另外，由于其热值高和营养成分足，西里西亚血肠在矿业繁华的时代经常作为辛勤西里西亚矿工的主食。产品的名称同样表明西里西亚血肠与其原产地的关系十分密切。

在西里西亚方言里面《KRUPA》是指碾去壳的粮谷，即西里西亚血肠原料之一。西里西亚血肠的原产地包括西里西亚省、奥波莱省以及下西里西亚省奥莱希尼察县DZIADOWA KŁODA镇。

西里西亚血肠属于含有内脏成分，熟制不耐储存的肉制品。此棕色长圆柱形食品的原料为猪肉、猪内脏、猪血以及荞麦和/或珍珠大麦。作料一般包括洋葱、黑胡椒和多香果。西里西亚血肠与其他血肠不同之处在于其去壳谷粒含量低（15%）。此外，该血肠的动物性原料含量（85%）高于其他同类产品。西里西亚血肠独一无二的味道、芳香与口感不仅取决于其配方，而且取决于当地特有的制作工艺和代代相传的技术和经验。

不仅在西里西亚地区，还有在波兰各地甚至在国外都有许多户外聚会、比赛和烹饪培训活动专门来推广有关西里西亚血肠的知识，同时强调此产品与原产地密切相连。另外，大量媒体的报道使得西里西亚血肠在国内外消费者眼里越来越受欢迎。

于2016年6月21日西里西亚血肠被列为受保护的原产地名称和受保护的地理标志，即作为第38个波兰产品获得欧盟地理标志保护。就被注册产品的数量，波兰在欧盟成员国中排名第8，在所谓的新成员国中排名第1。等待欧盟注册批准的还有三种香肠，分别为：KIELBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA（PGI认证），KIELBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA（TSG认证）和KIELBASA PIASZCZAŃSKA（PGI认证）。欧盟的受保护原产地名称（PDO）、受保护地理标志（PGI）和有保证的传统特产（TSG）体系在波兰的地位由波兰PDO，PGI和TSG产品厂家的数量所证明（截至2015年末为749家）。

作文：JOANNA LENDZION-CZAJKOWSKA/农业与农村发展部  
农业市场司



# Warzywnictwo – ważny dział polskiego rolnictwa

## Vegetable production – an important sector of Polish agriculture

**W** wyniku silnych powiązań producentów z zakładami przetwórczymi bardzo dobra jest jakość surowca, a zatem i przetworów warzywnych. Czynnikiem ten, w powiązaniu z relatywnie niskimi cenami polskich warzyw i ich przetworów, decyduje o rosnącym zapotrzebowaniu na polskie produkty warzywnictwa na rynku światowym. Świadczy o tym zrekomensowanie utraty rynku rosyjskiego wzrostem dostaw na inne rynki zbytu. W najbliższych latach na rynku warzyw będzie miało miejsce dalsze różnicowanie struktury zbiorów i podaży.

**A**s a result of strong relations between manufacturers and processing plants, the quality of raw material, and thus vegetable products, is very good. This factor, in connection with the relatively low prices of Polish vegetables and their products, determines the growing demand for Polish vegetable products on the global market. This is proven by the compensated loss of the Russian market with the growth in deliveries to other sales markets. In the years to come, the vegetable market will experience further differentiation of the structure of crops and supply.



Utrzyma się tendencja wzrostowa produkcji przetworów warzywnych – głównie mrożonek oraz eksportu większości produktów warzywnictwa. Polska umocni się na pozycji największego w świecie eksportera pieczarek.

Polska jest czwartym w Unii Europejskiej, po Hiszpanii, Włoszech i Francji, producentem warzyw świeżych. Jesteśmy największym we Wspólnocie producentem kapusty, marchwi i buraków czerwonych oraz drugim producentem ogórków i cebuli. Polska zajmuje drugie miejsce, po Belgii, w unijnej produkcji warzyw mrożonych. Zajmujemy również czołowe miejsce w UE w produkcji warzyw kwaszonych oraz suszonej marchwi.

Warzywa należą do najbardziej liczących się działów polskiego rolnictwa. W ubiegłym roku w towarowej produkcji roślinnej udział warzyw wyniósł ok. 25 proc. Większy był jedynie udział zbóż. Znacznie mniejszy, nie przekraczający 5 proc., jest udział warzyw i ich przetworów w polskim eksporcie produktów rolno-spożywczych. Natomiast warzywa i ich przetwory, z udziałem wynoszącym ok. 9 proc., zajmują wysokie, czwarte miejsce na liście wydatków gospodarstw domowych na artykuły żywnościowe.

### Zbiory warzyw w Polsce i ich struktura

Zbiory warzyw gruntowych w Polsce w latach 2004-2015 wahały się od 3,8 do 4,9 mln ton. Zmniejszała się powierzchnia i produkcja, dominujących w uprawie – kapusty, cebuli i marchwi, a wzrastał areal uprawy i zbiory: kalafiorów, pomidorów, brokułów, warzyw strączkowych (zwłaszcza zielonego groszku), sałaty, papryki ale również endywi, patisonów, dyni czy kabaczków. Rosnąca dywersyfikacja zbiorów odzwierciedla zmiany w strukturze konsumpcji warzyw świeżych, polegające na spadku udziału warzyw podstawowych oraz rosnące zapotrzebowanie zakładów przetwórczych na warzywa mniej liczące się w krajowej produkcji, głównie na brokoły, kalafior, paprykę, warzywa strączkowe, ale również na kukurydzę cukrową.

Systematycznie zwiększa się produkcja warzyw uprawianych pod osłonami, głównie w tunelach foliowych. Średnie zbiory warzyw spod osłon w latach 2013-2015 wyniosły 984 tys. ton. W produkcji dominują pomidory, które stanowią ponad 55 proc. Udział ogórków oscyluje wokół 26-28 proc. W grupie pozostałych warzyw, uprawianych pod osłonami, podstawowe znaczenie ma papryka. Warzywa uprawiane pod osłonami przeznaczone są wyłącznie do konsumpcji bezpośredniej, głównie w kraju, a rosnąca ich podaż umożliwia uzupełnianie ze źródeł krajowych zapotrzebowania na warzywa w okresach braku podaży upraw gruntowych.

W wyniku wzrostu produkcji spod osłon, udział pomidorów w łącznych zbiorach warzyw zwiększył się w ostatnich latach do 16 proc. Większy był jedynie udział kapusty i marchwi.

### Eksport warzyw

Wobec wyraźnej tendencji spadkowej spożycia większości warzyw w Polsce, głównie kapusty, marchwi, buraków i cebuli, istotne i rosnące znaczenie w ich zagospodarowaniu ma eks-

The growing tendency of production of vegetable products – mainly frozen food products, as well as export of most vegetable products will be maintained. Poland will strengthen its position as the largest exporter of champignons in the world.

Poland is the fourth largest producer of fresh vegetables in the European Union, after Spain, Italy and France. We are the largest producer of cabbage, carrots and beetroots in the Community, as well as the second largest producer of cucumbers and onions. Poland comes in second, after Belgium, in production of frozen vegetables in the EU. We are also on the leading position in the EU in production of pickled vegetables and dried carrots.

Vegetables belong to the most significant sectors of Polish agriculture. Last year, the share of vegetables in commercial plant production amounted to ca. 25 percent. Only the share of cereals was greater. The share of vegetables and their products in the Polish export of agri-food products is significantly smaller, not exceeding 5 percent. On the other hand, vegetables and their products, with the share amounting to ca. 9 percent, take a high, fourth place on the list of food expenditures of households.

### Vegetable crops in Poland and their structure

Crops of open-field vegetables in Poland, in the period of 2004-2015, ranged from 3.8 to 4.9 million tons. There was a decrease in the surface area and production of species dominant in cultivation – cabbage, onions and carrots, and an increase in the acreage of cultivation and crops of: cauliflower, tomato, broccoli, leguminous vegetables (especially green pea), lettuce, paprika, but also endive, pattypan squash, pumpkin and zucchini. The growing diversification of crops reflects the changes in the consumption structure of fresh vegetables, consisting in decreased share of the basic vegetables and growing demand of processing plants for vegetables, which are less important in the domestic production, mainly for broccoli, cauliflowers, paprika, leguminous vegetables, but also for maize.

Production of vegetables grown under covers, mainly in plastic tunnels, systematically increases. In the period of 2013-2015, the average crops of vegetables grown under covers amounted to 984 thousand tons. Production is dominated by tomatoes, constituting more than 55 percent. The share of cucumbers oscillates around 26-28 percent. In the group of other vegetables grown under covers, paprika is of fundamental importance. Vegetables cultivated under covers are exclusively intended for direct consumption, mainly within the country, and their growing supply enables supplementation of the demand for vegetables from domestic sources, in the periods of absence of open-field crops supply.



WARZYWA NALEŻĄ DO NAJBARDZIEJ LICZĄCYCH SIĘ DZIAŁÓW POLSKIEGO ROLNICTWA ■ VEGETABLES BELONG TO THE MOST SIGNIFICANT SECTORS OF POLISH AGRICULTURE ■ 蔬菜可以说是波兰农业中的重要组成部分



As a result of growth in the production of vegetables grown under covers, the share of tomato in total vegetable crops increased in the recent years to 16 percent. Only the share of cabbage and carrot was greater.

### Vegetable export

In view of the clear decreasing trend of consumption of most vegetables in Poland, mainly cabbage, carrots, beetroots and onions, export is of crucial and growing importance in their management. In the recent years, average export

port. W ostatnich latach przeciętny eksport wyniósł ok. 496 tys. ton. Wyraźną tendencję wzrostową wykazywał eksport marchwi, kalafiorów, papryki, brokułów i większości pozostałych warzyw.

Wzrostowi eksportu większości warzyw sprzyja dobra ich jakość oraz konkurencyjne ceny. Głównymi rynkami zbytu warzyw są kraje Unii Europejskiej, przede wszystkim Niemcy i Wielka Brytania oraz kraje Wspólnoty Niepodległych Państw. Embargo, wprowadzone przez Rosję w sierpniu 2014 r. na przywóz z krajów UE warzyw świeżych, a także owoców świeżych oraz owoców i warzyw mrożonych i suszonych, nie wpłynęło znacząco na zmniejszenie eksportu tych produktów. Brak eksportu do Rosji, został w znaczącym stopniu zrekomensowany zwiększeniem sprzedaży do krajów UE oraz do Białorusi. Dotyczyło to przede wszystkim pomidorów.

### Przetwórstwo

Duże zbiory i dostosowywanie ich struktury do potrzeb przetwórstwa, przy równocześnie stabilnej ich konsumpcji w kraju, decydują o „bogatej” bazie surowcowej dla zakładów wytwarzających przetwory warzywne. Podaż warzyw do przetwórstwa zwiększa się w wyniku systematycznego wzrostu udziału dostaw do zakładów przetwórczych w ich zbiorach. Na początku poprzedniej dekady dostawy do przetwórstwa stanowiły ok. 20 proc. zbiorów, a w ostatnich latach wskaźnik ten wyniósł ponad 35 proc.

Zdecydowanie najszybsze jest tempo wzrostu produkcji mrożonych warzyw, przy czym zwiększa się produkcja niemal wszystkich gatunków mrozonek – głównie mro-

amounted to ca. 496 thousand tons. A demonstrable growth tendency was observed in export of carrot, cauliflower, paprika, broccoli and most other vegetables.

The increase in export of most vegetables is fostered by their good quality and competitive prices. The main sales markets of vegetables include the European Union Member States, above all, Germany and the UK, as well as countries of the Commonwealth of Independent States. The embargo, introduced by Russia in August 2014, on import from within the EU of fresh vegetables and fruits, as well as frozen and dried fruits and vegetables, did not significantly influence the reduction in export of these products. Lack of export to Russia was substantially compensated by increase in sales to EU Member States and Belarus. It applied, above all, to tomatoes.

### Processing

Large crops and adaptation of their structure to the processing needs, with their simultaneous stable consumption within the country determine the "rich" base of raw materials for plants manufacturing vegetable products. Supply of vegetables for processing purposes increases as a result of systematic growth in the share of deliveries to processing plants in their crops. At the beginning of the previous decade, deliveries for processing purposes constituted ca. 20 percent of crops, while in the recent years this ratio amounted to more than 35 percent.

The growth rate of frozen vegetables is definitely the fastest, however, the increase includes production of almost all types of frozen food products – mainly frozen leguminous veg-



zonych warzyw strączkowych, mrożonej cebuli oraz mrożonych kalafiorów, brokułów i mieszanek. Rośnie także produkcja gotowych dań mrożonych, pomidorów w puszkach oraz warzyw homogenizowanych. Łączna produkcja przetworów warzywnych wynosi 1175 tys. ton rocznie.

Dostawy warzyw do przetwórstwa w ok. 80 proc. realizowane są w ramach umów kontraktacyjnych. Zwiększa się udział eksportu w zagospodarowaniu przetworów. Łączny eksport przetworów warzywnych zwiększył się z 416 tys. ton średnio w latach 2004-2006 do 648 tys. ton przeciętnie w latach 2013-2015. Tak jak warzyw świeżych, głównymi odbiorcami przetworów warzywnych z Polski są Niemcy, Wielka Brytania i Francja.

### Pieczarki – produkcja i eksport

Produkcja pieczarek to jeden z najbardziej dynamicznie rozwijających się kierunków polskiego rolnictwa. W ostatnich 10 latach powierzchnia uprawy pieczarek zwiększyła się z 205 do 242 tys. ha, a zbiory wzrosły ponad 70 proc. Polska stała się największym w świecie eksporterem tych grzybów. Sukces w produkcji i eksporcie był skumulowanym wynikiem doskonałej jakości polskich pieczarek zbieranych ręcznie, relatywnie niskich ich cen i bardzo dobrej organizacji produkcji i eksportu. Zwiększa się także produkcja i eksport przetworów produkowanych z pieczarek, jak np. pieczarki w occie, mrożone, tymczasowo zakonserwowane. Eksport pieczarek i ich przetworów wyniósł średnio w latach 2013-2015 – odpowiednio 203 i 74 tys. ton i był większy od przeciętnego w latach 2004-2006 o ok. 120 i 85 proc.



ZWIĘKSZA SIĘ PRODUKCJA I EKSPORT PRZETWORÓW PRODUKOWANYCH Z PIECZAREK, JAK NP. PIECZARKI W OCCIE I MROŻONE ■ PRODUCTION AND EXPORT OF CHAMPIGNON PRODUCTS, SUCH AS, A.G. CHAMPIGNONS IN VINEGAR AND FROZEN CHAMPIGNONS, ARE GROWING ■ 扩大新鲜口蘑、口蘑制品如醋渍口蘑、冷冻口蘑的生产及出口

etables, frozen onion and frozen cauliflower, broccoli and vegetable mixes. There is also an increase in production of ready-made frozen dishes, canned tomatoes and homogenised vegetables. Total production of vegetable products amounts to 1175 thousand tons per year.

Deliveries of vegetables for processing purposes are in ca. 80 percent carried out under agricultural procurement contracts. The share of export in vegetable product management increases. Total export of vegetable products has increased from 416 thousand tons on average in the years 2004-2006, to 648 thousand tons on average in the years 2013-2015. Just as in the case of fresh vegetables, the main recipients of Polish vegetable products include Germany, UK and France.

### Champignons – production and export

Production of champignons is one of the most dynamically developing directions of the Polish agriculture. In the last 10 years, the surface area of champignons cultivation has increased from 205 to 242 thousand ha, and the crops have increased by over 70 percent. Poland has become the biggest exporter of these mushrooms in the world. The success in production and export was a cumulated result of perfect quality of manually-harvested Polish champignons, their relatively low prices and very good organisation of production and export. The production and export of champignon products also increases, such as e.g.: champignons in vinegar, frozen champignons, temporarily preserved champignons. In the period of 2013-2015, export of champignons and their products amounted to, on average, respectively, 203 and 74 thousand tons, and was higher than the average in the period of 2004-2006 by ca. 120 and 85 percent.

## 蔬菜业当波兰农业的重要部分

随着生产商与加工公司很密切的关系原材料及蔬菜制品质量良好。该因素跟蔬菜及其制品相当低的价格联系在一起使波兰食品在世界市场需求越来越大。进入其他市场会帮助补偿俄罗斯市场的损失。未来数年将发生产品种植及产品供应结构的进一步多样化。蔬菜制品，主要是冰冻蔬菜制品生产额及大部分蔬菜类产品出口量将呈上升趋势。波兰将稳定它在世界上的伞菌出口位置。

波兰是仅次于西班牙，意大利和法国第四大欧盟新鲜蔬菜生产商。我国是欧盟最大白菜，红萝卜，甜菜生产商，第二大黄瓜和洋葱生产商，也是仅次于比利时第二大冰冻蔬菜品生产商。除此之外，波兰也是欧盟最大酸蔬菜及干红萝卜生产商之一。

蔬菜是波兰农业最重要的部分之一。去年植物生产量中蔬菜占有率为25%，仅次于粮食占有率。

波兰蔬菜及其制品在波兰农食品的出口占有相当低为5%，但是蔬菜及其制品占有率为9%，在波兰农户食品费用单占第四位。

### 波兰蔬菜种植及其结构

波兰蔬菜种植量在2004到2015年徘徊在380和490万吨。白菜，洋葱，红萝卜种植面积及生产量减少了，花菜，西红柿，西兰花，豆类蔬菜尤其是豌豆，莴苣，青椒，苦苣，莲花果，南瓜和西葫芦的种植面积及生产量上升。蔬菜种植多样化的上升趋势反映蔬菜消费结构的变话：基本蔬菜份数下降的现象与加工公司对少生产的蔬菜（比如：西兰花，花菜，青椒，豆类蔬菜和玉米）越来越大的兴趣有关。

温室里种植的蔬菜数量逐步增加。2013到2015年收获量平均为98.4万吨。温室里种植的蔬菜包括：西红柿，为55%。黄瓜占有率徘徊在26%到28%。其他温室里种植的蔬菜之中最关键的是青椒。温室来的蔬菜专为国内市场而准备。逐步上升的供求以便补充田地种植蔬菜的短缺。

近几年随着温室生产量的增加，西红柿收获全总额增加了16%，仅次于白菜和红萝卜收获总额。

### 蔬菜出口

波兰国内市场面对蔬菜消费下降的趋势（主要是白菜，红萝卜，甜菜和洋葱消费），因此该蔬菜出口更有意义。近几年出口量平均为49.6万吨。红萝卜，甜菜，青椒，西兰花等其他蔬菜的出口呈上升的趋势。

高质量及有竞争力的价格会促进波兰蔬菜的出口。波兰蔬菜最重要的出口市场是欧盟国家，尤其是德国和英国及独立国家联合体的成员国家。俄罗斯2014年实行的欧盟新鲜菜蔬和冰冻菜蔬禁运对出口没有明显的影响。欧盟国家和白俄罗斯两个市场销售补充了俄罗斯市场的损失（这主要涉及西红柿销售）。

### 加工

大收获及其结构为加工目标调整措施保证原材料的丰富资源。向加工公司的蔬菜供求增加，这影响到向加工公司的蔬菜供应占有率的增加。上十年加工公司供应量占为收货量的20%，近几年占位为35%。

冰冻蔬菜生产速度最快，每种冰冻蔬菜生产量增加的速度一样快（冰冻蔬菜中有：豆类蔬菜，洋葱，花菜，西兰花和混合蔬菜。冷冻食品，西红柿罐，均质化蔬菜生产量也呈上升的趋势。蔬菜制品生产总量每年为1175吨。为加工目标提供的蔬菜依照种植合同执行。蔬菜制品出口占有率不断增加。蔬菜制品出口总额增从2004-2006年的41.6万吨到2013-2015年的64.8万吨。跟新鲜蔬菜一样在蔬菜制品贸易最重要出口伙伴国是德国，英国和法国。

### 伞菌：生产与出口

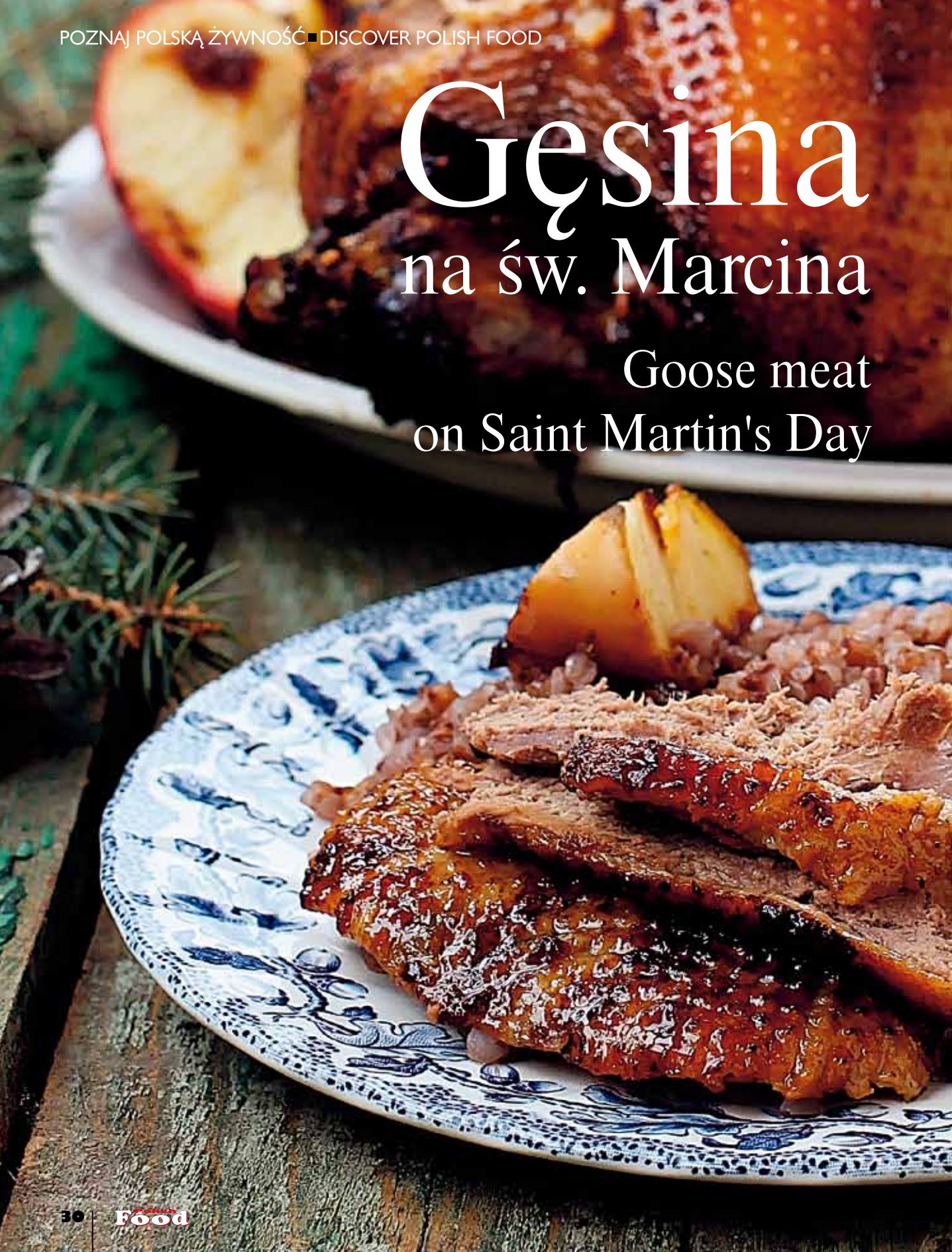
伞菌生产是一个最积极的波兰农业的方面。十年以来伞菌种植面积增从20.5到24.2万公顷，收获量超过70%。波兰成为世界最大伞菌出口商。生产及出口成就来自相当低的价格，良好品质及用手采摘方法。好管理的生产及出口过程也对该成就有影响。伞菌制品如醋伞菌，冰冻伞菌和暂停保藏伞菌生产量及出口量也逐步增加。伞菌及其制品出口量在2013-2015为20.3和7.4万吨，比2004-2006平均量高120%和85%。



# Gęsina

na św. Marcina

Goose meat  
on Saint Martin's Day







GEŚINA - BARDZO POPULARNA W KUCHNI STAROPOLSKIEJ, PRZEZ LATA BYŁA NIEOBECNA NA NASZYCH STOŁACH, DZIŚ NA NIE POWRACA ■ GOOSE MEAT - VERY POPULAR IN THE OLD POLISH CUISINE, HAS NOT BEEN PRESENT ON OUR TABLES FOR YEARS, BUT NOW IT IS COMING BACK ■ 鹅肉是波兰古老烹饪最流行的菜之一。



Zapisy o walorach tego mięsa można znaleźć w najstarszej polskiej książce kucharskiej „*Compendium ferculorum*”. Autor tego dzieła, wydane po raz pierwszy w roku 1682, podaje przepisy na wysmienitą gęsinę na zimno. Choć w tamtych czasach najbardziej popularny w polskiej kuchni był kapłon, gęś była zalecana jako doskonały jego zamiennik. Co ciekawe była ona z czasem zalecana jako zamiennik innych mięs, polecanych w staropolskich przepisach.

Gęszyna była ceniona za swoje wyjątkowe walory smakowe. To ciemne mięso, o przyjemnym aromacie, cenione było nie tylko w kuchni polskiej, ale także niemieckiej, żydowskiej i skandynawskiej.

W Polsce znanym daniem były „półgęski”, czyli cienko pokrojone plasterki z zapeklowanych i uwędzonych połówek gęsich pierśsi. Dużym uznaniem cieszył się także smalec z gęsi. Inne, wysoko oceniane przez smakoszy przysmaki to szyjki gęsie po żydowsku, a przede wszystkim gęś pieczona z jabłkami. Ta ostatnia potrawa jest najbardziej rozpowszechniona także dziś. Dzięki faszerowaniu winnymi jabłkami, gęś nabiera szczególnego aromatu. Do faszerowania najlepiej nadają się antonówki. Przy przyrządzaniu gęsi nie możemy też zapomnieć o bogactwie ziół, stosowanych w tradycyjnej polskiej kuchni. Do pieczonej gęsi doskonale pasuje majeranek w połączeniu z mielonym kminkiem, albo też imbirem. Pieczona gęś to danie wysmienite dla całej rodziny. Przygotowana do pieczenia gęś waży przeważnie około 4-5 kg.

Gęszyna szczególną popularnością cieszyła się w Wielkopolsce. Długie tradycje w jej spożywaniu występują też na Ziemi Kujawsko-Pomorskiej.

Aby powrócić do dawnego zwyczaju jądania przez Polaków gęsinę, Zakład Doświadczalny Instytutu Zootechniki – Państwowego Instytutu Badawczego w Kołudzie Wielkiej zainicjował ogólnopolską akcję promocyjną pt. Gęszyna na świętego Marcina. Do akcji przyłączyły się organizacje społeczne i największe restauracje w kraju, które od 11 do 22 listopada, czyli w dniach Świętego Marcina, serwują dania z gęsi, głównie z hodowli w Kołudzie Wielkiej.

Instytutu Zootechniki od wielu lat prowadzi prace hodowlane, w wyniku których gęś biała kołudzka uznana została za odrębną rasę hodowlaną. Zwana jest także gęsią owsianą i stała się hitem polskiego drobiarstwa i produktem eksportowym.

Całość polskiego eksportu gęsinę wynosi około 20 tysięcy ton rocznie, a największym jej odbiorcą są Niemcy.

Wypracowany sposób chowu gęsi daje gwarancję wysokich walorów odżywczych. Wynika to z ekologicznego, naturalnego sposobu utrzymywania i karmienia tych ptaków. Określenie - owsiana – bierze się stąd, że na trzy tygodnie przed ubojem gęsi karmione są wyłącznie owsem.

Współczesne metody badawcze pozwalają stwierdzić, że Gęszyna ma właściwości prozdrowotne, spożywanie jej wpływa na poprawę zdrowia, dobre samopoczucie i nastrój. Mięso gęsie zawiera około 17-21% białka i tylko 3-5% tłuszczu. Gęszyna to mięso bogate w białko i składniki mineralne – witaminę B6, żelazo, potas, fosfor i magnez. Ponadto tłuszcz gęsi zawiera bardzo dużo nienasyconych kwasów tłuszczowych,

The notes about the quality of this meat can be found in the oldest Polish cookery book “*Compendium ferculorum*”. The author of this work, issued for the first time in 1682, presents the recipes for the excellent goose meat served cold. Although capon was the most popular in the Polish cuisine in those days, goose meat was recommended as its perfect substitute. What is interesting, it was recommended over time as a substitute of the other kinds of meats which were favoured in the Old Polish recipes.

Goose meat was valued for its exceptional taste qualities. This dark meat, with a pleasant aroma, was valued not only in Polish cuisine, but also in German, Jewish and Scandinavian.

In Poland the well-known dish was the so-called “*półgęski*” that is thin cut slices of corned and smoked halves of goose breast. Goose lard also enjoyed high recognition. The other, highly assessed by gourmets delicacies are: Jewish-style goose necks, and mainly roasted goose with apples. The latter is the most popularized, also today. By stuffing it with sour apples goose meat gains specific aroma. *Antonovka* apples are the best for stuffing. While preparing goose meat, we cannot also forget about the variety of herbs, which were used in traditional Polish cuisine. Marjoram in combination with ground caraway, or ginger, perfectly matches roasted goose. Roasted goose is also a perfectly suitable dish for the whole family. Stuffed goose prepared for roasting weighs around 4-5 kg.

Goose meat enjoyed exceptional popularity in Greater Poland. The long-lasting traditions of its consumption have also been present in Kujawy and Pomorze.

The Experimental Plant of the National Research Institute of Animal Production in Kołuda Wielka had initiated the nationwide promotion campaign so as to bring back the ancient custom of eating goose meat by Poles which is entitled: Goose meat on Saint Martin's Day. The social organizations and the largest restaurants in the country have joined the campaign, which from the 11<sup>th</sup> to 22<sup>th</sup> of November, that is during Saint Martin's Feast, serve goose dishes, which are mainly made of geese bred in Kołuda Wielka.

The Institute of Animal Production has been conducting the breeding research for many years, as a result of which the white Kołuda goose has been acknowledged as a separate breed. It is also called oat goose and it has become a hit of the Polish poultry and export product.

The whole Polish goose export amounts to about 20 thousand tons a year, and Germany is the largest customer of it.

The goose breeding method that has been worked out guarantees the high nutritious qualities. It is a consequence of ecological, natural method of keeping and feeding these birds. The name - oat - origins from the fact that geese are fed only with oat three weeks before slaughter.

Goose meat has health-promoting properties, its consumption effects in health improvement, good physical and mental state as well as good mood. Goose meat contains approximately 17-21% of proteins and only 3-5% of fat. Goose meat is rich in proteins and minerals – vitamin B6, iron, potassium, phosphorus and magnesium. In addition, goose fat con-

a niska temperatura topnienia oznacza, że jest on łatwo strawny i dlatego jest tak bardzo ceniony.

Powoli powraca tradycja spożywania gęsiny na św. Marcina. Może warto, aby ten zwyczaj stał się tak popularny, jak indyk na Dzień Dziękczynienia w USA. Dzień św. Marcina to 11 listopada, to także bardzo ważna data w naszej historii – odzyskanie niepodległości w 1918 roku, po 123 latach zaborów.

TEKST ■ By: **DARIUSZ MAMIŃSKI/MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, WALDEMAR MIŁKOWSKI/MRiRW

tains a lot of unsaturated fatty acids, and low melting temperature means that it is easily digested and therefore it is valued so high.

The tradition of consuming goose meat on Saint Martin's Day is slowly coming back. Perhaps it would be a good idea if this custom became as popular as turkey on Thanksgiving Day in the US. Saint Martin's Day is on the 11<sup>th</sup> of November, it is also a very important date in our history – it is the anniversary of regaining independence in 1918, after the 123 years of the Partitions of Poland.

## 神马丁节近，吃鹅感开心

但岁月流逝的过程中这种菜被忘记。现在慢慢回到我们桌子上。有关鹅肉好处的信息可以在波兰最古老的食谱里“COMPENDIUM FERCOLORU”找到。在1682年发布的书里作者提供美味凉鹅肉的做法。虽然那时候阉鸡是波兰最有名的菜，但是经常可以用鹅肉来代替。有趣的是，在波兰古老肉做法鹅肉被推荐作为别的肉类的代替。

人们都珍视鹅肉的美味。这种肉颜色比较深，味道美好不但在波兰而且也在其他国家烹饪中受到大家的喜爱，其中有德国烹饪，犹太烹饪以及斯堪的纳维亚烹饪。

以前，在波兰很有名的菜是切成小块，盐藏并熏制的鹅胸肉被叫做“POLGĘSKI”。鹅油也受到人家的珍视。美食家佩服的也是犹太味的鹅脖和苹果烤鹅。最后这种菜现在也很普遍。用葡萄酸味的苹果做馅儿使鹅肉的味道更特别一点。波兰苹果的种类叫ANTONÓWKA跟鹅肉搭配得非常好。做调料千万不要忘记加点波兰传统的香草。把墨角兰加磨碎的葛缕子或姜加入烤鹅更加美味。烤鹅是一家人都能吃的菜。烤以前的鹅肉重量大概是4-5公斤。

鹅肉在大波兰省特别流行。库亚维-波美拉尼亚省的人吃鹅肉的传统也很古老。

为了恢复吃鹅肉的波兰传统习惯，KOŁUDA WIELKA的国家科学技术研究院动物科学学院的试验部开展了国家《神马丁节近，吃鹅感开心》运动。几个社会组织跟波兰大饭馆也参加这个运动，每11月份从11到22日提供鹅肉的各种菜，大多来自KOŁUDA WIELKA养鹅的地方。

动物科学学院近几年来对GEŚ BIAŁA KOŁUDZKA (KOŁUDZKA白鹅) 进行研究，结果是鹅被列为不同品种。它也被叫做GEŚ OWSIANA (燕麦鹅) 成为波兰禽业的抢手货和出口品。

鹅肉出口额每年2万吨。最大的进口国家是德国。

多年经验的养鹅方法，生态饲养和自然繁殖保证白鹅良好的价值。《OWSIANA》这个概念意思是《燕麦》，这意味着白鹅屠宰三周以前只以燕麦喂养。

鹅肉对健康，情绪都有好处。鹅肉蛋白含量大概17至21%，脂肪量只有3至5%。鹅肉也含有丰富矿物质，维生素B6，铁，钾，磷和镁。此外鹅油的不饱和脂肪酸在低温融化，对消化有利。因此鹅油受到很多人的珍视。

圣马丁节吃鹅肉的传统慢慢恢复。但愿有一天波兰人吃鹅肉的习惯成为跟美国人感恩节吃火鸡一样流行的习惯。圣马丁节是11月11日，在我国历史上也是很有意义的节日：1918年，123年的瓜分时间之后波兰终于成为了独立国家。



GEŚ BIAŁA KOŁUDZKA, ZIWANA TAKŻE GEŚIĄ OWSIĄNĄ STAŁA SIĘ HITEM POLSKIEGO DROBIARSTWA I PRODUKTEM EKSPORTOWYM ■ WHITE KOŁUDA GOOSE, ALSO KNOWN AS OAT GOOSE, BECAME A HIT OF POLISH POULTRY FARMING AND THE PRODUCT FOR EXPORT ■ 克务兹科白鹅又称燕麦鹅是波兰禽类养殖及出口的王牌品种





### Gęś pieczona z jabłkami

**Składniki:**

Gęś,  
0,5 - 1 kg jabłek,  
Majeranek,  
Rozmaryn,  
Sól

**Sposób przygotowania:**

Sprawioną gęś natrzeć solą, majerankiem i rozmarynem i odstawić na 1 godzinę.

Jabłka optukać, podzielić na połówki, usunąć gniazda nasienne. Do wnętrza gęsi włożyć jabłka i zaszyć. Włożyć do brytfanny, poleć stopionym tłuszczem, skropić wodą i piec w gorącym piekarniku przez 1,5 - 2 godzin, często polewając sosem i skrapiając wodą.

### Roast goose with apples

**Ingredients:**

Goose,  
0.5-1 kg of apples,  
Marjoram,  
Rosemary,  
Salt

**Preparation:**

Rub the dressed goose with salt, marjoram and rosemary and leave for 1 hour.

Rinse the apples, cut into halves, remove the cores. Put the apples inside the goose and sew up. Put the goose into a roasting pan, pour melted fat over it, sprinkle with water and roast in a hot oven for 1.5-2 hours, often pouring with sauce and sprinkling with water.



### 烤鹅配苹果

**食材:**

鹅  
500克-1000克苹果  
墨角兰  
迷迭香  
盐

**烹饪方法:**

去头去尾净膛的鹅上抹上盐、墨角兰及迷迭香后静置1小时。将鹅放入苹果洗干净后切成两半，去核。将苹果填入鹅腹内后将其缝上。将鹅放入烤盘中，在上面浇上融化了的油脂，滴几滴水，在已预热好的烤箱中烤1.5-2个小时。烤制过程中时常在鹅身上淋上酱汁并点几滴水。

# Polskie jabłka pojedą do Chin

## The Polish apples are going to China

**P**odczas oficjalnej wizyty przewodniczącego Chińskiej Republiki Ludowej Chin Xi Jinpinga w Polsce, która m.in. sprzyjała otwarciu rynku chińskiego na polskie produkty, zostało podpisanych szereg porozumień i umów dwustronnych. Głównym z nich był protokół, podpisany w Kancelarii

**D**uring the official visit of the President of the People's Republic of China in Poland Chin Xi Jinping, which, among others, had been arranged to favour the opening of the Chinese market to Polish products, many agreements and bilateral agreements were signed. The most important



PREZYDENT ANDRZEJ DUDA, MINISTER KRZYSZTOF JURGIEL I PREZES ARR ŁUKASZ HOŁUBOWSKI CZĘSTUJĄ PRZEWODNICZĄCEGO CHRL XI JINPING POLSKIMI JABŁKAMI ■ PRESIDENT ANDRZEJ DUDA, MINISTER KRZYSZTOF JURGIEL AND PRESIDENT OF ARR (AGRICULTURAL MARKET AGENCY) ŁUKASZ HOŁUBOWSKI ARE OFFERING THE PRESIDENT OF PRC XI JINPING POLISH APPLES ■ 波兰总统 ANDRZEJ DUDA, 农业及农村发展部部长 KRZYSZTOF JURGIEL 和农业市场部部长 ŁUKASZ HOŁUBOWSKI 鼓励习近平主席品尝波兰苹果



Prezydenta RP między polskim Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi a chińskim Generalnym Urzędem ds. Nadzoru Jakości Inspekcji i Kwarantanny w sprawie wymagań fitosanitarnych dla eksportu jabłek z Polski do Chin. Minister Generalnego Urzędu Zhi Shuping powiedział, że jest to otwarcie drzwi do eksportu do Chin tych owoców i podkreślił, że podpisane porozumienie jest również owocem – owocem wspólnych wysiłków obu stron.

Smacznym akcentem tego wydarzenia była degustacja pysznych, pachnących polskich jabłek. Prezydent RP Andrzej Duda, w towarzystwie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Krzysztofa Jurgieła i prezesa Agencji Rynku Rolnego Łukasza Hołubowskiego, zachęcał Przewodniczącego Xi Jinpinga do spróbowania polskich owoców.

Chiny są dla Polski bardzo ważnym partnerem gospodarczym. Prowadzimy kilka kampanii promocyjnych na tym rynku, m.in. w zakresie jabłek, produktów mleczarskich i produktów mięsnych. Podczas targów SIAL China w Szanghaju Polska pełniła rolę gościa honorowego, a w listopadzie br. będziemy krajem partnerskim podczas targów ANUFOOD w Pekinie.

Wartość eksportu polskich artykułów rolno-spożywczych do Chin w 2015 roku wyniosła 127 mln euro. Eksportowaliśmy głównie serwatkę, mięso i jadalne podroby z drobiu, czekoladę i inne przetwory spożywcze zawierające kakao, syropy cukrowe, mleko i śmietanę, zagęszczone i niezagęszczone oraz wyroby cukiernicze.

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW  
ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: KPRP

was the protocol on phytosanitary requirements for the exporting of apples from Poland to China signed in the Chancellery of the President of the Republic of Poland between the Polish Ministry of Agriculture and Rural Development and Chinese General Administration of Quality Supervision Inspection and Quarantine. The Minister of the General Administration Zhi Shuping said that this had been the opening of the doors to exporting this fruit to China and emphasized that the agreement which had been signed was also a fruit - the fruit of joint efforts of both parties.

The tasty part of the event was the savouring the delicious, aromatic Polish apples. Polish President Andrzej Duda, accompanied by the Minister of Agriculture and Rural Development Krzysztof Jurgiel and the President of Agricultural Market Agency Łukasz Hołubowski was encouraging President Xi Jinping to taste Polish fruits.

China is a major economic partner for Poland. We have been conducting several promotion campaigns on this market, among others, regarding apples, dairy products and meat products. During the Global Food Marketplace SIAL China in Shanghai, Poland was the guest of honour, and in November this year we are going to be a partner country during the Global Food and Beverage Marketplace ANUFOOD in Beijing.

The value of export of Polish food and farm goods to China amounted to €127 million in 2015. We exported mainly whey, meat and edible giblets, chocolate and other food products containing cocoa, sugar syrups, concentrated and not concentrated milk and cream, as well as confectionery.

## 波兰苹果将在中国上市

中国国家主席习近平访问波兰时签订了几项双边协议。此次访问的目标是促进中波各个方面的交流发展如加快波兰产品准入的步伐。在总统办公厅波兰农业及农村发展部部长和中国国家质量监督检验检疫总局局长签署了有关波兰苹果出口的植物检疫标准的议定书。总局局长支树平说这次是中国向波兰苹果的市场开放步伐。签署的协议也是双方努力之果。

波兰总统ANDRZEJ DUDA, 农业及农村发展部部长 KRZYSZTOF JURGIEL和农业市场部部长ŁUKASZ HOŁUBOWSKI请习主席吃波兰苹果。

中国是波兰很重要的经济伙伴。波兰已在中国市场开展几项推动波兰苹果, 奶制品, 肉制品的运动。

上海中食展SIAL的时候波兰当特邀嘉宾, 11月份我国将当北京世界食品博览会ANUFOOD的伙伴国家。

波兰向中国出口的农业食品量1.27亿欧元。我国出口产品主要是: 乳清, 肉及家禽下水, 巧克力以及其他含有可可, 糖浆, 炼奶, 奶油和糖果的产品。

# Poland tastes good

podczas Światowych Dni Młodzieży  
during the World Youth Day



PREMIER BEATA SZYDŁO (W ŚRODKU) W TOWARZYSTWIE PREZESA ARR ŁUKASZA HOŁUBOWSKIEGO (Z LEWEJ), SEKRETARZA STANU JACKA BOGUCKIEGO ORAZ SZEFOWEJ KANCELARII PREZESA RADY MINISTRÓW BEATY KEMPA ■ PRIME MINISTER BEATA SZYDŁO (CENTRE) IN THE COMPANY OF PRESIDENT OF THE AMA, ŁUKASZ HOŁUBOWSKI (LEFT), SECRETARY OF STATE, JACEK BOGUCKI AND HEAD OF THE CHANCELLERY OF THE PRIME MINISTER, BEATA KEMPA ■ 贝娅塔·席多总理（中）和农业市场局卢卡斯·豪乌波夫斯基（左）、农业部副国秘雅采克·博古茨及部长会议主席办公厅主任贝阿塔·科姆帕

**P**ielgrzymi, którzy odwiedzali Polskę w czasie Światowych Dni Młodzieży, mieli okazję poznać nasz kraj także od strony kulinarnej i spróbować naszych hitów eksportowych: jabłek, marchewek, jogurtów truskawkowych, ekologicznych soków jabłkowych oraz kabanosów drobiowych. Degustacja, zorganizowana przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Agencją Rynku Rolnego, odbywała się pod hasłem „Poland tastes good” w Pawilonie Polskim, usytuowanym u podnóża Wa-

**T**he pilgrims who visited Poland during the World Youth Day also had an opportunity to get to know our country's culinary aspect and taste our export hits: apples, carrots, strawberry yoghurts, ecological apple juices and poultry *kabanosy*. The tasting, which had been organized by the Ministry of Agriculture and Rural Development and the Agricultural Market Agency, was held under the banner "Poland tastes good" in Polish Pavilion situated at the Wawel hill. We offered the



welu. Uczestnikom Światowych Dni Młodzieży przedstawiliśmy najlepsze polskie produkty. W największym z namiotów przygotowano nie tylko degustację, ale także interaktywną wystawę, na której pokazano filmy i animacje, prezentowano plansze i przekazywano informacje o polskich specjałach, o polskim rolnictwie, jego nowoczesności i innowacyjności. Dla entuzjastów gotowania przygotowane zostały przepisy ciekawych potraw, które można przyrządzić na bazie polskich produktów, a przed pawilonem wyrósł mini sad, zachęcający do chwili relaksu.

Pielgrzymi zachwyceni byli wspaniałą polską kuchnią i polską gościnnością. Zapewniali, że z pewnością odwiedzą nasz kraj ponownie. Dopytywani, czy polska żywność im smakuje, odpowiadali „bardzo”, i to we wszystkich językach świata, wymieniając najczęściej przy tej okazji nasze jabłka, pierogi i wędliny.

Podczas siedmiu dni pielgrzymom wydano prawie 100 ton żywności, w tym: 40 tys. butelek soków jabłkowych, 8 ton, czyli około 50 tys. sztuk jabłek, 50 tys. opakowań kabanosów drobiowych, 50 tys. opakowań pokrojonej w talarki marchewki, 50 tys. jogurtów truskawkowych i 50 tys. butelek wody mineralnej.

TEKST ■ By: MONIKA KRAWCZYK/ARR  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRIRW

World Youth Day's participants the best Polish products. In the biggest tent, alongside the tasting, an interactive exhibition was arranged, where films and animations were played, plates were presented and information about the Polish delicacies, the Polish agriculture, its modernity and innovation were conveyed. For the enthusiasts of cooking, recipes for interesting dishes had been provided which may be prepared from Polish products, and the mini orchard had been planted in front of the Pavilion encouraging a moment of relaxation.

The pilgrims were delighted with the excellent Polish cuisine and Polish hospitality. They assured that they will visit our country again for sure. When asked whether they find Polish food tasty they answered "very", and that was in all languages of the world, while mentioning our apples, *pierogis* and cold cooked meat most often.

The pilgrims were given almost 100 tons of food, including: 40 thousand bottles of apple juice, 8 tons, that is approximately 50 thousand apples, 50 thousand packages of poultry kabanosy, 50 thousand packages of cut into slices carrot, 50 thousand strawberry yoghurts and 50 thousand bottles of mineral water.

## 世界青年日, „POLAND TASTES GOOD” 品食活动

世界青年日时来波兰的朝圣者有机会更好地了解波兰最好吃的菜并品尝出口最佳商品如苹果，红萝卜，草莓味酸奶，生太苹果汁以及鸡肉小香肠。农业与农村发展部在克拉科夫城堡下面的波兰展览帐篷里安排了品食活动叫“POLAND TASTES

GOOD”。参加世界青年日的人可以看到波兰最佳产品。最大帐篷里不但有品食活动而且也有互动展示如电影，动画，有关波兰特产和农业及其现代化的有趣图表。做菜爱好者可以按照波兰做法及波兰当地原材料准备一个地道波兰菜。帐篷前面有小果园吸引想休息的人。

波兰菜及波兰人的热情对朝圣者留下了深刻的印象。他们都不断确认将来会再来波兰看看。每次被问到波兰菜是否好吃的他们都用世界上所有的

语言来回答“太好吃了”。苹果，饺子和火腿是他们最常提到的食物。

七天的时间内朝圣者得到几乎100吨食品包括：4万苹果汁瓶，8吨苹果也就是5万个苹果，5万盒鸡肉小香肠，5万切块的红萝卜，5万瓶草莓味酸奶和5万瓶矿泉水。



PIELGRZYMII ŚWIATOWYCH DNI MŁODZIEŻY W PAVILONIE Z POLSKĄ ŻYWNOSCIĄ ■ WORLD YOUTH DAY PILGRIMS IN THE PAVILION WITH POLISH FOOD ■ 来参加世界青年节的朝圣者在波兰美食的展厅里



POLSKI RYNEK WARZYW CHARAKTERYZUJE SIĘ ROSNĄCĄ DYWERSYFIKACJĄ PRODUKCJI I PO-  
DAŻY RYNKOWEJ ORAZ ZWIĘKSZAJĄCYM SIĘ  
UDZIAŁEM W EKSPORCIE, A PRZEDE WSZYSTKIM  
DOSTAW DO PRZETWÓRSTWA ■ THE POLISH VEG-  
ETABLE MARKET IS CHARACTERISED BY INCREAS-  
ING DIVERSIFICATION OF PRODUCTION AND  
MARKET SUPPLY, AS WELL AS INCREASING SHARE  
IN EXPORT, ABOVE ALL, FOR PROCESSING PUR-  
POSES ■ 波兰市场特点是产品多样化，供应品  
以及出口品的增长尤其是加工产品出口增长

## Polska ważnym eksporterem żywności

### Poland as an important food exporter





POLSKA ZAJMUJE ZNACZĄCE MIEJSCE W PRODUKCJI MLEKA, SERÓW I MASŁA ■ POLAND OCCUPIES A SIGNIFICANT PLACE IN THE PRODUCTION OF MILK, CHEESE AND BUTTER ■ 波兰在牛奶、奶酪及黄油等奶制品的生产方面占有举足轻重的地位

**E**ksport polskiej żywności utrzymywał tendencję wzrostową, osiągając w roku 2015 wartość 23,6 mld EUR. Polska zajmuje 7. miejsce wśród państw członkowskich UE pod względem wartości eksportu produktów rolno-spożywczych. Utrzymujemy dodatnie saldo wymiany – 7,7 mld EUR. Pod tym względem Polska zajmuje 4. miejsce wśród 12 krajów mających nadwyżkę eksportu nad importem. Od momentu przystąpienia Polski do UE dodatnie saldo wymiany handlowej produktami rolno-spożywczymi systematycznie wzrastało. Wyjątek stanowił rok 2008, gdy nadwyżka ta wyraźnie się zmniejszyła. W latach 2003-2015 eksport produktów rolno-spożywczych zwiększył się blisko sześciokrotnie, import sześciokrotnie, a saldo handlu zagranicznego tymi produktami piętnastokrotnie.

Wysoka dynamika handlu zagranicznego produktami rolno-spożywczymi wynika z faktu, że Polski sektor rolno-spożywczy jest jednym z najnowocześniejszych na świecie, a produkty rolno-spożywcze są wysokiej jakości.

Głównym odbiorcą polskich produktów żywnościowych od lat są kraje UE, gdzie trafia około 80% eksportu i skąd pochodzi prawie 70% importu. W 2015 r. wartość eksportu do tych krajów osiągnęła poziom 19,3 mld EUR. Głównym partnerem handlowym Polski pozostały Niemcy. W 2015 r. eksport do tego kraju wyniósł 5,3 mld EUR. Niemcy były największym odbiorcą m.in.: ryb i ich przetworów, ziarna zbóż i przetworów zbożowych, mięsa drobiowego, produktów mleczarskich, soków owocowych i warzywnych oraz pieczarek.

W ostatnich latach dał się zauważyć postępujący proces dywersyfikacji rynków zbytu w polskim handlu rolno-spożywczym. Rośnie znaczenie oraz pozycja krajów rozwiniętych i rozwijających się, głównie azjatyckich. Są to rynki perspektywiczne, z dużym potencjałem, bardzo chłonne, zmieniające nawyki

**T**he export of the Polish food maintained an upward trend, and reached the value of 23.6 billion EUR in 2015. Poland ranks 7<sup>th</sup> among the EU member states in terms of the value of the export of agri-food products. We maintain a positive exchange balance – 7.7 billion EUR. Poland ranks 4<sup>th</sup> among 12 countries, having a surplus of export over import. From the moment of Poland's accession

to the EU, the positive exchange balance of trading agri-food products increased systematically. An exception was the year 2008, when the surplus was clearly reduced. In the years 2003-2015, the export of agri-food products increased nearly six times, import increased six times, and the balance of foreign trade of these products grew fifteen times.

High dynamics of the foreign trade of agri-food products results from the fact that the Polish agri-food sector is one of the leading ones in the world, and the agri-food products are of high-quality.

For many years, the main recipient of the Polish food products has been the EU countries, where approximately 80% of export is sent, and from where almost 70% of import comes. In 2015, the value of export to these countries reached 19.3 billion EUR. The main trade partner of Poland is Germany. In 2015, the export of some goods to this country amounted to 5.3 billion EUR. Germany has been the largest recipient of, among others: fish and their products, cereal grains and cereal products, poultry meat, dairy products, fruit juices and champignons.

In recent years, a process of diversification of target markets in the Polish agri-food trade has been observed. The significance of the developed and developing countries, mainly Asian ones, has been growing. These are prospective markets with a great potential, they are very absorptive and change nutritional habits, but at the same time, they are very demanding. The Chinese market is particularly attractive. Other prospective export markets for the Polish food are also India, Japan and South Korea, Hong Kong, and Indonesia.

The Polish agri-food products more and more often appear on African markets. The most significant export market is Algeria.

żywieniowe ale jednocześnie bardzo wymagające. Szczególnie atrakcyjny jest rynek chiński. Perspektywnym rynkiem zbytu dla polskiej żywności są również Indie, Japonia i Korea Południowa, Hongkong, Indonezja.

Coraz częściej polskie produkty rolno-spożywcze pojawiają się na rynkach afrykańskich. Największe znaczenie ma eksport do Algierii.

W 2015 r. dalszemu zmniejszeniu uległ wywóz towarów rolno-spożywczych do krajów Wspólnoty Niepodległych Państw i ukształtował się na poziomie 1,1 mld EUR, o 34% niższym, niż w roku poprzednim. Udział WNP w polskim eksporcie rolno-spożywczym wyniósł 5% wobec 8% w 2014 r. Zmniejszenie eksportu do tej grupy krajów wynikało przede wszystkim z embarga na import wielu produktów rolno-spożywczych, wprowadzonego w 2014 r. przez Federację Rosyjską. Wartość towarów rolno-spożywczych, wyeksportowanych z Polski do Rosji w 2015 r., wyniosła 398 mln EUR i była o 55% mniejsza, niż rok wcześniej. Wartość eksportu na Ukrainę zmniejszyła się o 17%, do 298 mln EUR, a na Białoruś o 14%, do 234 mln EUR. Spośród krajów Wspólnoty Niepodległych Państw wzrost odnotowano jedynie w eksporcie do Armenii, Turkmenistanu, Mołdawii i Uzbekistanu.

W strukturze towarowej polskiego eksportu rolno-spożywczego sukcesywnie zwiększa się udział zbóż (ziarna i przetworów), mięsa drobiowego oraz wyrobów cukierniczych, a maleje owoców i warzyw. Produktami, które generują największy przychód z eksportu, są: mięso i podroby z drobiu (w 2015 r. – 1 638 mln EUR), wyroby czekoladowe (1 322 mln EUR), mięso wołowe (1 202 mln EUR), pieczywo (1 107 mln EUR), przetwory mięsne (894 mln EUR), pszenica (773 mln EUR), mięso wieprzowe (697 mln EUR), ryby suszone, solone, wędzone (647 mln EUR), sery i twarogi (593 mln EUR), soki owocowe (482 mln EUR) i kawa (470 mln EUR) oraz papierosy (1 944 mln EUR). W 2015 r. łączna wartość tych produktów stanowiła 50% wartości eksportu towarów rolno-spożywczych. W ostatnich pięciu latach wartość eksportu ww. produktów wykazywała wzrost. Wyjątkiem są sery i twarogi, mięso wieprzowe oraz soki owocowe, których wartość wywozu w ciągu dwóch ostatnich lat uległa zmniejszeniu.

In 2015, further decrease was observed in the export of agri-food products to the CIS countries, which amounted to 1.1 billion EUR being 34% lower result than in the previous year. The share of CIS in the Polish export amounted to 5% as compared with 8% in 2014. The decrease in the export to this group of countries resulted, first of all, from the embargo for the import of many agri-food products introduced by the Russian Federation in 2014. The value of agri-food products exported from Poland to Russia in 2015 amounted to 398 million EUR and it was lower by 55% than the year before. The value of the export to Ukraine was reduced by 17%, and amounted to 298 million EUR, and the value of the export to Belarus decreased by 14%, amounting to 234 million EUR. As for the CIS countries, the growth was observed only in the export to Armenia, Turkmenistan, Moldova and Uzbekistan.

In the commodity structure of the Polish agri-food export, the share of cereals (grains and cereal-based products), poultry meat, and confectionery, has been gradually increasing, and the share of fruit and vegetables has been decreasing. The products which generate the greatest income from the export are: poultry meat and offals (in 2015 – 1 638 million EUR), chocolate products (1 322 million EUR), beef (1 202 million EUR), bread (1 107 million EUR), meat products (894 million EUR), wheat (773 million EUR), pork meat (697 million EUR), dried, salty and smoked fish (647 million EUR), cheese and cottage cheese (593 million EUR), fruit juices (482 million EUR) and coffee (470 million EUR), and cigarettes (1 944 million EUR). In 2015, the total value of these products was 50% of the export value of agricultural and alimentary products. For the last five



POLSKA JEST JEDNYM Z NAJWIĘKSZYCH W EUROPIE PRODUCENTÓW, PRZETWÓRCÓW I EKSPORTERÓW RZEPAKU. ROZWIJA EKSPORT OLEJU RZEPAKOWEGO ■ POLAND IS ONE OF THE LARGEST EUROPEAN PRODUCERS, PROCESSORS AND EXPORTERS OF RAPESEED OIL ■ 波兰是欧盟最大的油菜籽生产、加工及出口国。菜籽油出口发展迅速



Polska produkuje ok. 13 mln t mleka i jest czwartym producentem w UE. Mleko w coraz większym stopniu jest przetwarzane na produkty o dużym udziale wartości dodanej (sery dojrzewające, jogurty, itp.). W 2015 r. wolumen eksportu, wyrażony w ekwiwalencie mleka, wyniósł 2,8 ton, a wpływy z eksportu wyniosły 1,6 mld EUR. Od akcesji Polski do UE najważniejszą pozycją wywozu są sery i twarogi. W 2015 r. wolumen ich eksportu wynosił 222 tys. ton, a wpływy wyniosły 593 mln EUR. W eksporcie serów i twarogów blisko 70% stanowią sery podpuszczkowe dojrzewające.

Produkty mleczarskie tradycyjnie eksportowane były przede wszystkim do UE. W 2015 r. udział tych krajów w wartości wywozu z Polski był o prawie 6 p.p. większy, niż w roku 2014 i wyniósł 72%. Jednak wpływy uzyskane z eksportu do UE zmniejszyły się o 7%, do 1,2 mld EUR. Głównymi odbiorcami produktów mleczarskich z Polski były: Niemcy (19% wartości), Czechy (8%), Holandia (6%), Wielka Brytania i Włochy (po 5%) oraz Słowacja, Rumunia i Węgry (po 4%). Poza tymi krajami największy udział w eksporcie produktów mleczarskich z Polski miały: Algieria i Chiny (po 3% wartości wywozu), Wietnam, Ara-

years, the value of the export of the aforementioned products has been increasing. The exception is cheese and cottage cheese, pork meat, and fruit juices, whose export value over the last two years has been reduced.

Poland produces ca. 13 million tons of milk, which makes it the fourth largest EU manufacturer of milk. Milk is more and more often processed to products with a big share of added value (ripened cheese, yoghurts, etc.). In 2015, the volume of export, expressed in the equivalent of milk, amounted to 2.8 tons, and the income from the export amounted to 1.6 billion EUR. Since the Poland's accession to the EU, the most important export products have been cheese and cottage cheese. In 2015, the volume of export thereof was 222 thousand tons, and the income amounted to 593 million EUR. In the export of cheese and cottage cheese, nearly 70% is ripened rennet cheese.

Dairy products were traditionally exported primarily to EU. In 2015, the share of these countries in the value of export from Poland was greater by almost 6 p.p. than in 2014, and amounted to 72%. However, the income obtained from export to the EU decreased by 7%, and amounted to 1.2 billion EUR. The main recipients of dairy products from Poland were: Germany (19% of the export value), the Czech Republic (8%), the Netherlands (6%), Great Britain and Italy (5% each), and Slovakia, Romania and Hungary (4% each). Apart from these countries, the greatest share in the export of dairy products from Poland was taken by: Algeria and China (3% of the export value), Vietnam, Saudi Arabia (2% each), and Indonesia, Iraq, Mexico, Cuba, Egypt and Malaysia (1% each).

Poland is the third largest producer of sugar in EU. In 2015, the export of sugar amounted to 435 thousand tons, while at the same time, a decrease in the value of export, which amounted to 190 million EUR, was observed. The reduction of foreign trade was, above all, the result of lower prices obtained in the export to EU countries. The main buyers of the Polish sugar were the EU states (especially Germany, Lithuania, Latvia, Hungary and the Czech Republic), to which 281 thousand tons of the product with the value of 132 million EUR were exported. At the same time, a decrease was recorded in the export to the CIS countries (by 10%, to 59 thousand tons, and by 4%, to 21



ZAJMUJEMY CZWARTE MIEJSCE W ŚWIECIE W PRODUKCJI JABŁEK ■ WE RANK 4<sup>TH</sup> IN THE WORLD PRODUCTION OF APPLES ■ 我们在全世界的苹果生产上排名第四

bia Saudyjska (po 2%) oraz Indonezja, Irak, Meksyk, Kuba, Egipt i Malezja (po 1%).

Polska jest trzecim producentem cukru w UE. W 2015 r. eksport cukru i wyniósł 435 tys. ton, równocześnie odnotowano spadek wartości wywozu, do 190 mln EUR. Redukcja sprzedaży zagranicznej była przede wszystkim wynikiem niższych cen

uzyskiwanych w eksporcie do krajów UE. Głównymi nabywcami krajowego cukru były państwa UE (zwłaszcza Niemcy, Litwa, Łotwa, Węgry i Czechy), do których wyeksportowano 281 tys. ton tego produktu o wartości 132 mln EUR. Równocześnie odnotowano spadek eksportu do państw WNP (o 10%, do 59 tys. ton i o 4%, do 21 mln EUR). Wolumen eksportu cukru do pozostałych państw trzecich wyniósł 95 tys. ton, a wpływy wynosiły 36 mln EUR.

Od początku XXI w. produkcja drobiu w Polsce zwiększyła się trzykrotnie do ok. 1600 tys. ton. W ostatnich latach Polska stała się w UE czołowym producentem mięsa drobiowego i jego eksporterem. W 2015 r. wywóz ten osiągnął poziom 839 tys. ton oraz ponad 1,6 mld EUR.

W 2015 r. krajowe mięso i podroby z drobiu, kierowano do: krajów UE (79% wolumenu eksportu i 90% jego wartości, państw Afryki (8% wolumenu i 4% wartości eksportu), krajów WNP (6% wolumenu i 1% wartości eksportu), pozostałych państw azjatyckich (5% wolumenu i 4% wartości eksportu), pozostałych krajów europejskich (2% wolumenu i 1% wartości eksportu).

Polska jest 3. co do wielkości producentem zbóż w UE. W ostatniej dekadzie średnia wielkość zbiorów wyniosła 27 mln t. W 2015 r. z Polski wywieziono 6,1 mln ton ziarna zbóż uzyskując 1,1 mld EUR. Z kraju wyeksportowano przede wszystkim pszenicę (65% wolumenu), kukurydzę (11%) i pszenżyto (10%). Eksport ziarna zbóż do UE wyniósł 3,3 mln ton natomiast do krajów trzecich – 2,8 mln ton. W 2015 r. najwięcej ziarna zbóż wyeksportowano do: Niemiec (45% wolumenu i 41% wartości). Ważnymi odbiorcami zboża z Polski były także Egipt i Arabia Saudyjska (po około 10% wolumenu i wartości) oraz Algieria i Maroko (po 5%).

Eksport przetworów zbożowo-mącznych w 2015 r. wyniósł prawie 1 mln ton. Wartość eksportu tych przetworów wzrosła o 20% i osiągnęła poziom 1,8 mld EUR.

Polska jest jednym z największych w Europie producentów, przetwórców i eksporterów rzepaku. Przy produkcji przekraczającej 2 mln t ma 11% udział w produkcji rzepaku w UE i zajmuje z Wielką Brytanią trzecią lokatę w produkcji. Polska stała się liczącym eksporterem rzepaku. Rozwija się eksport oleju rzepakowego i zwiększa się też wywóz śrutu rzepakowej i margaryn. Wartość eksportu olejnych wzrosła w latach 2004-2015 6-krotnie.

Polska jest czwartym po Hiszpanii, Włoszech i Francji producentem świeżych produktów ogrodniczych w krajach rozszerzonej Wspólnoty. Polska jest największym w UE producentem: jabłek, wiśni, porzeczek, agrestu, malin oraz kapusty, marchwi i buraków czerwonych oraz drugim we Wspólnocie producentem truskawek, ogórków i cebuli. Wzrasta udział



PRODUKTAMI, KTÓRE GENERUJĄ NAJWIĘKSZY PRZYCHÓD Z EKSPORTU, SĄ M.I.N. WYROBY CZEKOLADOWE ■ THE PRODUCTS WHICH GENERATE THE GREATEST INCOME FROM THE EXPORT ARE, INTER ALIA, CHOCOLATE PRODUCTS ■ 出口的最大收入有来自巧克力产品

million EUR). The volume of the export of sugar to other third party countries amounted to 95 thousand tons, and the income amounted to 36 million EUR.

Since the beginning of the 21<sup>st</sup> century, the production of poultry in Poland has increased three times, and amounted to ca. 1600 thousand tons. In recent years, Poland became the leading manufacturer and exporter of poultry in EU. In 2015, the export reached 839 thousand tons and more than 1.6 billion EUR. In 2015, Polish meat and poultry offals were exported to: EU countries (79% of the volume, and 90% of its value, African countries (8% of the volume and 4% of the export value), CIS countries (6% of the volume and 1% of the export value), other Asian countries (5% of the volume and 4% of the export value), other European countries (2% of the volume and 1% of the export value).

Poland is the third largest cereal manufacturer in EU. In the last decade, the average size of harvest amounted to 27 million tons. In 2015, 6.1 million tons of cereals were exported from Poland, and the income was 1.1 billion EUR. The cereals which were mainly exported from Poland were wheat (65% of the volume), corn (11%) and triticale (10%). The export of cereals to the EU amounted to 3.3 million tons, and the export to third party countries – 2.8 million tons of cereals. In 2015, the majority of cereals was exported to: Germany (45% of the volume and 41% of the export value). Important recipients of cereals from Poland were also Egypt and Saudi Arabia (about 10% of the volume and value each), and Algeria and Morocco (5% each).

The export of cereal-based products in 2015 amounted to almost 1 million tons of. The value of the export of these products increased by 20%, and reached 1.8 billion EUR.

Poland is one of the largest manufacturers, processors and exporters of rapeseed in Europe. With the production exceeding 2 million tons, it has 11% share in the production of rapeseed in the EU, and ranks 3rd, ex equo with Great Britain. Poland





POLSKA JEST 3. CO DO WIELKOŚCI PRODUCENTEM ZBÓŻ W UE ■ POLAND IS THE 3<sup>RD</sup> LARGEST PRODUCER OF CEREALS IN THE EU ■ 波兰是欧盟谷类作物第三大生产国

w unijnych zbiorach większości warzyw mniej liczących się w krajowej produkcji, tj.: brokułów, warzyw dyniowych, porów czy warzyw sałatowych.

Przy stabilnej produkcji, nie zmienia się i oscyluje wokół 45-50% udział naszego kraju w unijnej produkcji zagęszczonego soku jabłkowego. Z udziałem przekraczającym 50% jesteśmy czołowym w UE producentem mrożonych owoców (truskawek, wiśni, malin, porzeczek, agrestu, śliwek) i soków zagęszczonych z owoców miękkich. Już w drugim roku obecności w UE staliśmy się największym po Belgii producentem, we Wspólnocie, mrożonych warzyw. Jesteśmy również, przy niewielkich zmianach udziału w unijnej produkcji, największym we Wspólnocie i jednym z największych w Europie producentem kiszzonej kapusty, kiszonych ogórków i suszonej marchwi. W łącznej produkcji przetworów owocowych i warzywnych w UE udział Polski zwiększył się z ok. 5% przed akcesją do ok. 10%. Po akcesji Polska umocniła się na pozycji największego, spośród krajów Wspólnoty, dostawcy na rynek unijny soków zagęszczonych, mrożonek owocowych oraz kierowanych do przetwórstwa owoców miękkich (głównie truskawek, wiśni, malin i porzeczek) i drugiego po Belgii dostawcy mrożonych warzyw.

Polska jest największym w świecie producentem porzeczek i agrestu, a w ostatnich latach także malin. Zajmujemy czwarte miejsce w świecie w produkcji jabłek i piąte w produkcji truskawek, wiśni i marchwi. Polska jest drugim w świecie (po Chinach) producentem zagęszczonego soku jabłkowego i trzecim w świecie (po USA i Chinach) producentem mrożonych owoców i zagęszczonych soków wytwarzanych z owoców miękkich. Znajdujemy się w grupie 5 największych światowych producentów mrożonych warzyw. Jesteśmy pierwszym w świecie eksporterem mrożonych owoców, zagęszczonych soków z owoców miękkich i drugim w świecie eksporterem zagęszczonego soku jabłkowego.

has become a significant exporter of rapeseed. The country develops the export of rapeseed oil, and the export of rapeseed meal and margarines has also been increasing. The value of the export of oil in 2004-2015 increased 6 times.

Poland is the fourth largest manufacturer of fresh horticultural products in the countries of the expanded Community, after Spain, Italy and France. Poland is the largest EU manufacturer of: apples, cherries, currants, gooseberry, raspberries, and cabbage, carrots and beetroot, and the second largest EU manufacturer of strawberries, cucumbers and onion. The share of most vegetables which are less significant in the domestic production in the EU harvest has been increasing. These are: broccoli, pumpkin vegetables, leeks, and salad

vegetables.

At the stable production, the share of Poland in the EU production of the apple juice concentrate remains unchanged and it is ca. 45-50%. With the share exceeding 50%, we are the leading EU manufacturer of frozen fruits (strawberries, cherries, raspberries, currants, gooseberry, plums) and juice concentrates of soft fruit. Already in the second year of the Poland's presence in EU, it became the second largest EU manufacturer of frozen vegetables, after Belgium. With small changes of the country's share in the EU production, we are also the largest manufacturer of sauerkraut cabbage, pickles and dried carrots in the Community, and one of the largest ones in Europe. The share of Poland in the total production of fruit and vegetable products in EU increased from ca. 5% before the Poland's accession to approx. 10% after the accession. Poland has strengthened its significance as the largest supplier of juice concentrates, frozen fruit products and soft fruit directed to processing (mainly strawberries, cherries, raspberries and currants) to the EU market among the countries of the Community, and the second largest supplier of frozen vegetables, after Belgium.

Poland is the largest manufacturer of currants and gooseberry, and in recent years also raspberries, in the world. We rank 4<sup>th</sup> in the world production of apples, and 5<sup>th</sup> in the production of strawberries, cherries and carrots. Poland is the world's second largest manufacturer of the apple juice concentrate (after China), and the world's third manufacturer of frozen fruit and juice concentrates produced of soft fruit (after the USA and China). Poland is among 5 of the world's largest manufacturers of frozen vegetables. It is also the world's first largest exporter of frozen fruit, juice concentrates produced of soft fruit, and the world's second largest exporter of the apple juice concentrate.

TEKST ■ By: **PROF. DR HAB. ANDRZEJ KOWALSKI/INSTYTUT EKONOMIKI ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOSCIOWEJ - PIB**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA

## 波兰—食品的重要出口国家

波兰出口全款额呈上升趋势，在2015年达到236亿欧元。波兰在欧盟出口农产品国家之中占第七位。波兰也是欧盟的一个贸易盈余的国家，全额为77亿欧元。12的欧盟国家之中波兰是第四个贸易盈余的国家。波兰成为欧盟成员以来，农产品贸易盈余逐步增加。唯一例外是2008年，贸易盈余明显下降。从2003到2015年农产品出口贸易量增加几乎6倍，进口量增加6倍，其食品对外贸易增加15倍。

农产品对外贸易的积极趋向的原因是波兰农业品和其他食品行业是在世界上最现代化之一。并且其质量也高。

进口波兰食品的国家主要是欧盟国家，几乎80%出口品发向其国家的市场上。70%波兰进口食品也来自欧盟国家。2015年波兰到欧盟国家的出口量为193亿欧元。德国一直是波兰最重要对外贸易伙伴。2015年到德国的出口品款额为53亿欧元。德国是最大的鱼类与预制品，粮食与粮食制品，鸡肉类品，牛奶制品，水果和蔬菜汁品和伞菌。

近几年波兰农产品出口市场发生多样化。发达与发展中国家地位越来越高，其中主要是亚洲国家。这些都是有未来，大潜力，还没饱的市场。同时，这些市场正在改变自己饮食习惯并对食品的质量有很严格的要求。这些亚洲国家市场中的中国市场特别有吸引力。为波兰农产品出口有未来的其他亚洲市场是：印度，日本，韩国，香港和印度尼西亚。

波兰农产品也在非洲几个国家可见。目前，最重要的出口贸易伙伴是阿尔及利亚。2015发到独立国家联合体的食品出口款额降为11亿欧元，比去年下降34%。波兰仅占对独立国家联合体出



POLSKA JEST NAJWIĘKSZYM NA ŚWIECIE PRODUCENTEM PORZECZEK I AGRESTU, A W OSTATNICH LATACH TAKŻE MALIN ■ POLAND IS THE WORLD'S LARGEST PRODUCER OF CURRANTS AND GOOSEBERRIES, AND RECENTLY ALSO OF RASPBERRIES ■ 波兰是世界上最大的醋栗及鹅莓生产国，近几年也是树莓生产大国

口农产品份额的5%，2014年是8%。出口量下降的原因是2014年俄罗斯对西方食品实行的禁运。2015年，波兰对俄罗斯出口农产品量为3.98亿欧元，比去年下降55%。对乌克兰的出口农产品下降17%，现为2.98亿欧元，对乌克兰下降到14%，为2.34亿欧元。独立国家联合体中出口量只对亚美，土库曼斯坦，摩尔多瓦和乌兹别克斯坦增加了。

各种粮食类及粮食制品，鸡肉品，甜食品开始在波兰出口商品结构中占越来越大份额，同时波兰水果和蔬菜出口额越来越小。产生最大的出口收入商品是：鸡肉品及鸡肉内脏品（在2015年为16.38亿欧元），巧克力制品为13.22亿欧元，牛肉（12.02亿欧元）面包制品（11.07亿欧元），肉制品（8.94亿欧元），小麦（7.73亿欧元）猪肉（6.97亿欧元），鱼乾，盐鱼，熏鱼（6.47亿欧元）奶酪和奶渣（5.93亿欧元），果汁（4.82亿欧元），咖啡（4.70亿欧元）和香烟（19.44亿欧元）。2015年该商品出口额占农产品全出口额的50%。



过去五年前上述的商品的出口量呈上升趋势。唯一的例外是：奶酪与奶渣，猪肉和果汁，其出口量在过去两年前减少了。波兰生产大约1300万吨牛奶，在欧盟牛奶生产商占第四位。牛奶被加工为附加值更高牛奶制品如：成熟乳，酸奶等。2015年牛奶出口吨达到2.8吨，出口收入达到16亿欧元。波兰成为欧盟成员以来最重要出口商品是奶酪与奶渣。2015年其出口量达到22.2万吨，收入达到5.93亿欧元。出口的奶酪与奶渣的70%是凝乳酶成熟奶酪。

一般来说，奶制品被出口到欧盟国家。2015年欧盟国家在波兰出口量的份额比2014年增加6%为72%。但是，来自到欧盟国家出口的商品的收入下降7%，为12亿欧元。波兰奶制品贸易最重要的伙伴国是：德国（19%），捷克（8%）荷兰（6%），英国和意大利（各有5%），斯洛伐克，罗马尼亚和匈牙利（各有4%）。除了这些国家之外，波兰其他奶制品贸易伙伴国是：阿尔及利亚和中国（各有3%）越南和沙特阿拉伯（各有2%）以及印度尼西亚，伊朗，墨西哥，古巴，埃及和马来西亚（各有1%）。

波兰是欧盟第三大糖生产商。2015年糖出口量达到43.5万吨，同时出口总额降到1.9亿欧元。对外销售下降关系到商品出口价格的减少。我国糖最大进口商是欧盟国家，尤其是德国，立陶宛，拉托维亚，匈牙利和捷克。到这些国家出口到28.1万吨糖，总值1.32亿欧元。同时，到独立国家联合体出口的糖降10%到5.9万吨，4%到2100万欧元。其他贸易伙伴国的糖出口量达到9.5万吨，收入为3600万欧元。

21世纪以来鸡肉生产量增加三倍并达到160万吨。过去几年波兰成为欧盟最重要的鸡肉生产商及出口商。2015年出口量达到83.9万吨，总额超过16亿欧元。2015年我国鸡肉及鸡肉内脏出口到欧盟国家（79%出口量及90%出口总额）非洲国家（8%出口量，4%出口总额），独立国家联合体（6%出口量，1%出口总额），其他亚洲国家（5%出口量，4%出口总额，其他欧洲国家（2%出口量，1%出口总额）。

波兰是欧盟第三大粮食生产商。过去十年前粮食量平均为2700万吨。2015年波兰粮食出口量为610万吨，总额11亿欧元。出口粮食主要是小麦（全出口量的65%），玉米（11%）和黑小麦（10%）。波兰对欧盟的粮食出口量为330万吨，对其他国家为280万吨。2015年波兰最大粮食贸易伙伴是德国（45%出口量，41%总额）。重要粮食贸易伙伴也是埃及和沙特阿拉伯（各国约有10%出口量和总额）以及阿尔及利亚和摩洛哥（各有5%）。

2015年的粮食及粮食粉出口量几乎达到100万吨。出口总额增加20%，达到18亿欧元。

波兰是欧洲最大芥花生产，加工及出口商之一。其食品生产量超过200万吨，和英国一起有11%生产份额。波兰是芥花重要出口商。目前也开发芥花籽油，菜籽粕以及黄油的出口。产油植物出口总额从2004到2015年增加6倍。

波兰是欧盟第四大新鲜园艺产品生产商（西班牙，意大利和法国之中）。波兰在欧盟最大量出口新鲜园艺产品包括：苹果，樱桃，茶藨子，鹅莓，覆盆子及白菜，红萝卜，甜菜；也是欧盟第二大草莓，黄瓜和洋葱生产商。在生产西兰花，葫芦科蔬菜，韭葱以及莴苣蔬菜也有越来越大的份额。

波兰浓缩苹果汁生产份额在欧洲生产总额占45到50%份额，呈稳定趋势。在冰冻水果如草莓，樱桃，覆盆子，茶藨子，鹅莓和李子及其浓缩汁的生产方面我国份额超过欧盟总额的50%。加入欧盟两年后波兰成为冰冻水果第二大生产商，仅次于比利时。我国也是欧盟最大酸菜，酸黄瓜和干红萝卜生产商（欧洲最大生产商之一）。果菜类制品生产份额增从5%（加入欧盟之前）到10%（加入欧盟之后）。加入欧盟之后波兰成为欧盟最大浓缩果果汁，冰冻水果以及供进一步加工的水果如草莓樱桃，覆盆子，茶藨子的生产商并在此位置稳定。波兰也是仅次于比利时欧盟最大的冰冻蔬菜供应商。

波兰是世界上最大的茶藨子及鹅莓生产商。我国在生产苹果占世界上第四位，生产草莓第，樱桃以及红萝卜占第五位。波兰是仅次于中国世界上最大浓缩苹果汁生产商。也是世界第三大冰冻水果和浓缩果汁的生产商（仅次于美国和中国）。我国是在五个最大冰冻水果生产商之中，也是世界冰冻水果与浓缩果汁的第一个出口商以及世界第二大浓缩苹果汁的出口商。



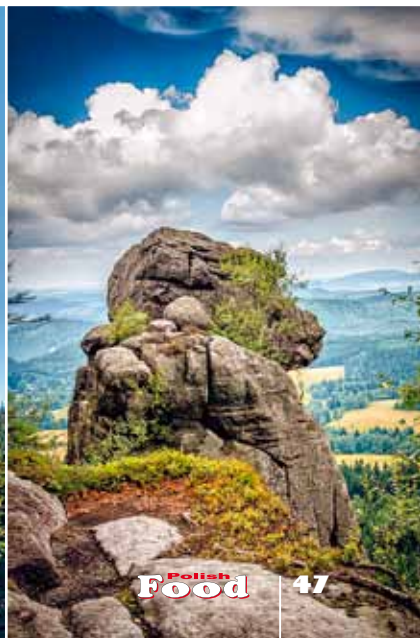
SZCZELIŃKO NA SZCZELIŃCU ■ MOUNTAIN LODGE AT THE TOP OF SZCZELIŃCU  
 ■ SZCZELIŃC山区旅舍



# Góry Stołowe – jedyne w Europie

## Stołowe Mountains – a unique place in Europe

Szczelinić Wielki jest najmniejszą w Europie górą, powstałą z niesfaldowanego piaskowca. Szczyt jest uważany za najważniejszą atrakcję Gór Stołowych po stronie polskiej. Ma wygląd wydłużonego stołu, pociętego szczelinami. Formy skalne na Szczeliniću przypominają różne postacie i kształty (między innymi: „Małpolud” na zdjęciu, „Wielbrąd”, „Kości łąb”, „Kwoka”, „Słoń”, „Kołyska”). ■ Szczelinić Wielki is the largest mountain in Europe built of flat sandstone. The peak is considered the most important attraction of the Stołowe Mountains on the Polish side. It looks as a long table cut with cracks. The rock formations on Szczelinić resemble different figures and shapes (such as: „Małpolud” (the ape-man) in the photo, „Wielbrąd” (the camel), „Kości łąb” (the head of a horse), „Kwoka” (the hen), „Słoń” (the elephant), „Kołyska” (the cradle)). ■ Szczelinić Wielki is the largest of the uncracked sandstone mountains in Europe. This peak is considered the most important tourist attraction of the Polish Stołowe Mountains. It looks like a long table with cracks. The rock shapes on Szczelinić resemble „Małpolud” (ape-man, see photo), „Wielbrąd” (camel), „Kości łąb” (horse head), „Kwoka” (hen), „Słoń” (elephant), „Kołyska” (cradle).







PARK ZDROJOWY W KUDOWIE-ZDRÓJU Z PIJALNIA WÓD MINERALNYCH ■ SPA PARK IN KUDOWA-ZDRÓJ WITH THE PUMP ROOM OF MINERAL WATERS ■ 库多瓦·兹德鲁伊市公园及矿泉水饮用疗养中心

**P**łaskie jak stół, o pionowych ścianach, ułożone poziomo z piaskowców to Góry Stołowe. Położone w Sudetach Środkowych są jednymi z nielicznych w Europie gór płytowych. Stanowią niezwykłą atrakcję turystyczną, którą kształtują niesamowite formy skalne, przypominające grzyby czy maczugi, a także roztaczające się wokół widoki. Utworzone przez miliony lat dzięki nieokiełznanej naturze, pozostawiają niezapomniane wrażenie podczas wędrówek po tym terenie.

Pod koniec ubiegłego wieku utworzono tu Park Narodowy Gór Stołowych, obejmujący powierzchnię 63 km<sup>2</sup>. Do niego należą: Szczeliniec Wielki, Błędne Skały i Wielkie Torfowisko Bartorskie.

Obszar Parku przecina gęsta sieć szlaków pieszych i rowerowych o łącznej długości ok. 100 km. Podążając nimi można dotrzeć do wszystkich osobliwości skalnych masywu, do których zaliczają się:

- "skalne miasto" położone 919 m n.p.m. na Szczelińcu Wielkim, najwyższym szczycie Gór Stołowych;
- skalne labirynty Błędnych Skał w masywie Skalniaka;
- Skalne Grzyby i Radkowskie Skały;
- piękne widokowo Skały Puchacza
- Łężyckie Skałki przypominające sawannę.



ALEJA SPACEROWA W PARKU ZDROJOWYM W KUDOWIE-ZDRÓJU ■ WALKING ALLEY IN THE SPA PARK IN KUDOWA-ZDRÓJ ■ 库多瓦·兹德鲁伊市公园内的步行大街



**F**lat as a table, with vertical walls of horizontally laid sandstone blocks - these are the Stołowe Mountains (the Table Mountains). Located in the Central Sudetes, they are one of few plate mountains in Europe. They are an extraordinary tourist attraction because of incredible shapes of rock formations which resemble mushrooms and clubs, as well as amazing views. The mountains, which have been formed for millions of years by the untamed nature, make an unforgettable impression on people hiking in the area.

JEDNĄ Z ATRAKCJI KUDOWIE-ZDRÓJU JEST OGRÓD MUZYCZNY, ZNAJDUJĄCY SIĘ NA TERENIE PARKU ZDROJOWEGO. NA TERENIE OGRÓDU POŚRÓD ZIELENI UMIESZCZONO METALOWE ATRAPY INSTRUMENTÓW MUZYCZNYCH. JEST WŚRÓD NICH FORTEPIAN, KONTRABAS ORAZ HARFA ■ ONE OF THE ATTRACTIONS IN KUDOWA-ZDRÓJ IS THE MUSIC GARDEN, LOCATED IN THE SPA PARK. IN THE GARDEN, SURROUNDED BY GREENERY, THERE ARE METAL MODELS OF MUSICAL INSTRUMENTS. THEY INCLUDE THE PIANO, THE DOUBLE BASS AND THE HARP ■ 音乐花园是库多瓦·兹德鲁伊市公园内最有吸引力的地方之一。在郁郁葱葱的花园中摆放着金属乐器模型，如钢琴、低音提琴、竖琴等





POMNIK TRZECH KULTUR – Z TRZEMA TABLICAMI, NA KTÓRYCH W TRZECH JĘZYKACH ZAPISANO: „CZECHOM, POLAKOM, NIEMCOM, KTÓRZY PRZYCZYNIŁI SIĘ DO ROZWOJU MATERIALNEGO I KULTUROWEGO CZERMNEJ OD JEJ POCZĄTKÓW W 1354 ROKU. WDZIĘCZNI MIESZKAŃCY CZERMNEJ W 1999 ROKU” ■ THE MONUMENT OF THREE CULTURES – WITH THREE BOARDS ON WHICH, IT IS WRITTEN IN THREE LANGUAGES: "TO THE CZECHS, POLES, GERMANS, WHO CONTRIBUTED TO THE MATERIAL AND CULTURAL DEVELOPMENT OF CZERMNA SINCE ITS BEGINNINGS IN 1354. THE GRATEFUL INHABITANTS OF CZERMNA, 1999" ■ POMNIK TRZECH KULTUR (三文化像)有三个石碑,上面写着:“感谢捷克人,波兰人和德国人对CZERMNA精神与物质发展的贡献从1354年。CZERMNA公民们,1999年。”

Wyjątkową atrakcją jest, przecinająca Park, "Szosa Stu Zakrętów", biegnąca z Kudowy-Zdroju przez Karłów do Radkowa. Karłów jest najlepszym punktem wypadowym na najatrakcyjniejszą część Gór Stołowych - Szczeliniec Wielki i Błędne Skały. Zainteresowani geologiczną przeszłością Szczelinca Wielkiego mogą skorzystać z tzw. Ścieżki Skalnej Rzeźby, opisującej genezę Gór Stołowych w terenie.



At the end of the last century, the Stolowe Mountains National Park was created that covers the area of 63 km<sup>2</sup>. The Park includes: Szczeliniec Wielki, Błędne Skały and Wielkie Torfowisko Batorowskie.

KAPLICA CZASZEK W KUDOWIE CZERMNEJ. SZCZEGÓLNYM MIEJSCEM KUDOWY-ZDROJU JEST BAROKOWA KAPLICA CZASZEK Z 1776 ROKU. JEST JEDNĄ Z TRZECH TAKICH OBIEKTÓW W EUROPIE. ŚCIANY I SUFIT WYŁOŻONO 3 TYSIĄCAMI CZASZEK I PISZCZELI ZMARŁYCH NA CHOLERĘ I ZABITYCH W CZASIE WOJEN ŚLĄSKICH ■ THE SKULL CHAPEL IN KUDOWA-CZERMNA. A SPECIAL PLACE IN KUDOWA-ZDRÓJ IS THE BAROQUE SKULL CHAPEL OF 1776. IT IS ONE OF THE THREE LIKE FACILITIES IN EUROPE. THE WALLS AND CEILING HAVE BEEN COVERED WITH 3 THOUSAND SKULLS AND TIBIAE OF PEOPLE WHO DIED OF CHOLERA OR GOT KILLED DURING THE SILESIA WARS ■ KAPLICA CZASZEK (在KUDOWA CZERMNA)。KUDOWA-ZDRÓJ有一个独特的地方—就是1776年巴洛克风建造的KAPLICA CZASZEK (头骨小教堂)。除了它之外欧洲还有两个类似的建筑物。墙壁和屋顶上都盖着死于霍乱或西里西亚战被杀的人的三千头骨和胫骨





ROŻNE FORMY NACIEKOWE W JASKINI NIEDZIEDZIA W KLETNIE ■ DIFFERENT FORMS OF FLOWSTONE IN THE JASKINIA NIEDZIEDZIA IN KLETNO ■ 棕熊洞穴 (JASKINIA NIEDZIEDZIA; 在 KLETNO) 的各种形状的碳酸钙沉积物

WPN Górn Stołowych 91 proc. powierzchni zajmują lasy, a wśród nich zobaczymy: jawor, świerk, jodłę, buk, lipę, dąb, grab, klon i wiąz. Łąki porasta m.in. róża kłodzka, uważana za symbol ziemi kłodzkiej oraz 6 gatunków storczyka.

Tu można także spotkać typowo leśne gatunki zwierząt, jak sarny, jelenie, czy dziki. Inne zwierzęta to: borsuki, piopielice oraz orzesznice. Wśród ptaków zauważymy: sikorę sosnowką, pliszkę górską, rudzika, mysikrólika, jarząbka, bociana czarnego, trzmielojada czy kobuza.

W otulinie Parku znajdują się popularne uzdrowiska: Kudowa-Zdrój, Polanica-Zdrój i Duszniki-Zdrój, słynące od dawna ze źródeł wód mineralnych.

The area of the Park has a dense network of pedestrian and cycling routes with the total length of ca. 100 km. Following the routes, you can reach all the rock curiosities of the massif, that is:

- "skalne miasto" (the rock city) located 919 m above sea level at the top of Szczeliniec Wielki, the highest peak of the Stołowe Mountains;
- rock labyrinths of the Błędné Skály in the massif of Skalniak;
- Rock mushrooms and the Radkowskie Skály;
- beautiful views of the Skala Puchacza;
- Łężyckie Skalki that resemble savannah.

A unique attraction is "Szosa Stu Zakrętów" (the Path of a Hundred Bends), which crosses the Park and leads from Ku-

BŁĘDNE SKAŁY TO LABIRYNT SZCZELIN I ZAULKÓW, NIEKIEDY NIEZWYKLE WĄSKICH, ODDZIELAJĄCYCH BLOKI SKALNE KILKUNASTOMETROWEJ WYSOKOŚCI ■ THE BŁĘDNE SKAŁY IS A LABYRINTH OF CRACKS AND ALLEYS, SOMETIMES EXTREMELY NARROW ONES, WHICH SEPARATE ROCK BLOCKS OF THE HEIGHT OF A DOZEN OR SO METERS ■ BŁĘDNE SKAŁY 是个岩石中的真正迷宫, 狭窄的裂隙和小港分割十几米高的大岩石。







WOKÓŁ ZAMKU KSIĄŻ ZNAJDUJE SIĘ 14 TARASÓW. POCZĄTKOWO BYŁY W STYLU FRANCUSKIM. PÓŹNIEJ ZMIENIONO WYGLĄD CZĘŚCI Z NICH NA STYL ANGIELSKI. TARAS RÓŻANY - LUBIANY PRZEZ KSIĘŻNĄ DAISY. Z PRAWEJ STRONY FONTANNA KASKADOWA ■ THERE ARE 14 TERRACES AROUND THE KSIĄŻ CASTLE. INITIALLY, THEY WERE BUILT IN THE FRENCH STYLE. LATER, SOME OF THEM WERE RECONSTRUCTED IN THE ENGLISH STYLE. THE ROSE TERRACE WAS THE DUCHESS DAISY'S FAVOURITE ONE. ON THE RIGHT, YOU CAN SEE A CASCADE FOUNTAIN ■ ZAMEK KSIĄŻ (KSIĄŻ 城堡) 周围有14个花坛。原来是法国风的。然后被改成英国风的。玫瑰花坛 是DAISY公主喜爱的地方。右边有花园喷泉。



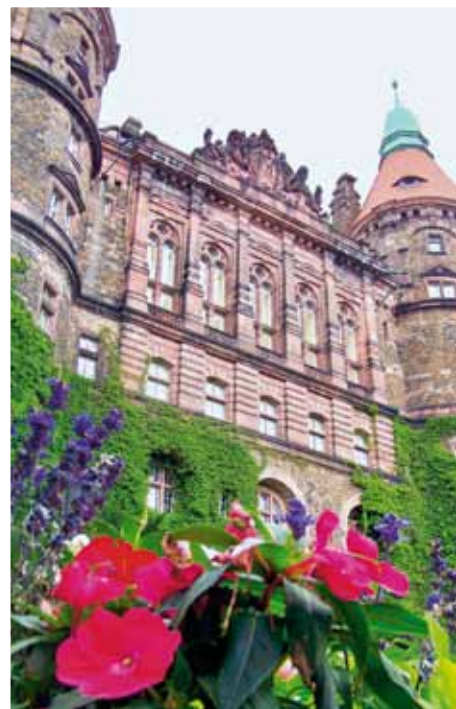
SALON CHIŃSKI ■ CHINESE HALL ■ 中国展览馆

Kudowskie wody znane były już w wieku XVII i cieszyły się wielką renomą.

Współczesna Kudowa rozwija się i rozbudowuje, ale jednocześnie pamięta o swojej historii. W jej wiejskiej dzielnicy znajduje się Skansen, położony na zboczu, z którego widać wszystkie obiekty z ludowym amfiteatrem, dzwonnica alarmową i kapliczkami. Z najwyższego miejsca, na którym stoi wiatrak, widać Śnieżkę oraz całe pasmo Karkonoszy. W chałupie z piecem chlebowym jest stale wypiekany

dowa-Zdrój through Karlów to Radkowa. Karlów is the best starting point to the most attractive part of the Stołowe Mountains – Szczeliniec Wielki and the Błędne Skały. Those interested in the geologic past of Szczeliniec Wielki can take the so-called Ścieżka Skalnej Rzeźby (the Path of the Rock Sculpture) which presents the origin of the Stołowe Mountains in the field.

In the north part of the Stołowe Mountains, 91% of the surface is covered with forests where you can see different species of trees, such as: the sycamore, spruce, fir, beech, lime tree, oak, hornbeam, maple and elm. The meadows are covered, among others, with globe-



SALA MAKSYMILIANA – NAJPIĘKNIEJSZA SALA ZAMKOWA I JEDYNA TAK DOBRZE ZACHOWANA BAROKOWA SALA REPREZENTACYJNA NA ŚLĄSKU ■ THE MAXIMILIAN HALL IS THE MOST BEAUTIFUL CASTLE HALL AND THE ONLY BAROQUE REPRESENTATIVE ROOM IN SILESIA PRESERVED SO WELL ■ SALA MAKSYMILIANA (MAKSYMILIAN 厅) 是城堡最漂亮也最好保存的西里西亚的巴洛克风厅







MUZEUM KULTURY LUDOWEJ POGÓRZA SUDECKIEGO - SKANSEN W PSTRĄŻNEJ POŁOŻONY JEST W WIEJSKIEJ DZIELNICY KUDOWY-ZDRÓJU. PRZYWIEZIONO TU STARE DOMY Z PSTRĄŻNEJ I ZABYTKOWE OBIEKTY BUDOWNICTWA DREWNIANEGO Z ZIEMI KŁODZKIEJ, NOWORUDZKIEJ, AŻ PO GÓRY SOWIE I KAMIENNĄ GÓRĘ ■ THE MUSEUM OF FOLK CULTURE OF THE POGÓRZE SUDECKIE – THE OPEN-AIR ETHNOGRAPHIC MUSEUM IN PSTRĄŻNA IS LOCATED IN THE RURAL DISTRICT OF KUDOWA-ZDRÓJ. THE OLD HOUSES WERE BROUGHT HERE FROM PSTRĄŻNA, AND THE HISTORIC WOODEN BUILDINGS WERE BROUGHT FROM THE KŁODZKO LAND, NOWA RUDA LAND, GÓRY SOWIE (THE OWL MOUNTAINS), AND KAMIENNA GÓRA ■ MUZEUM KULTURY LUDOWEJ POGÓRZA SUDECKIEGO (苏台德山区民间文化户外博物馆) 户外博物管位于KUDOWA-ZDRÓJ市PSTRĄŻNA农村区。古老小屋来自PSTRĄŻNA，其他木头建筑物来自ZIEMIA KŁODZKA, NOWORUDZKA, GÓRY SOWIE (SOWIE山) 和KAMIENNA GÓRA几个地区。

chleb żytni i razowy, wg starej tutejszej receptury. Wypiekane są również bułeczki z kaszy gryczanej, według sposobu, jaki przywieźli tu ze sobą - w 1945 r. - przesiedleńcy z Podola.

Z Kudowy możemy dotrzeć do ciekawych miejsc i różnych osobliwości Pogórza Sudeckiego.

Wiele wrażeń daje nam wizyta w Jaskini Niedźwiedzia w Kletnie. Korytarze jaskini kryją w sobie rozliczne głębokie leje oraz labirynty, układające się w kilku poziomach, połączonych tzw. kominami. Łączna długość korytarzy jaskini przekracza 2,5 km. Jest to największa jaskinia Sudetów i jedna z głębszych jaskiń w Polsce. Jej unikalny mikroklimat pozwala na tworzenie się zachwycającej szaty naciekowej w postaci m.in. stalaktytów, makaronów, draperii i zasłon, stalagmitów, stalagnatów, mis i krystalicznych skupień kalcytu.

Turyści, którzy podążają szlakiem pałaców i zamków Dolnego Śląska, powinni zatrzymać się na Zamku Książ. Zamek ten urzeka nie tylko swoją wspaniałą bryłą, ale także ma swoją zawiłą, niezwykłą historię. W pobliżu zamku do dzisiaj istnieje Palmiarnia z 1908 r.

W okolicy Książa znajduje się miejscowość Szczawno-Zdrój. Uzdrowisko należy do najstarszych na Dolnym Śląsku. Europejska sława uzdrowiska ściągała na leczenie wielu możnych i sławnych ludzi. Przebywali tu Winston Churchill czy też Iwan Turgieniew, koncertował także Henryk Wieniawski. Warto przypomnieć, że urodził się tu Gerhart Hauptmann, laureat nagrody Nobla w 1912 r.

Do największych walorów miasta należą wody lecznicze, szczawiny wodorowęglanowo-sodowo-wapniowo-magnezowe. W szczawieńskim uzdrowisku leczy się schorzenia narzą-

flowers (*róža kłodzka*), considered a symbol of the Kłodzko Land, and 6 species of orchid.

Here, you can also encounter typically forest animals, such as the European roe deer, red deer and wild boars. Other animals to be seen are: badgers, edible dormice and hazel dormice. The birds you can encounter in the area are, e.g.: the coal tit, grey wagtail, European robin, goldcrest, hazel grouse, black stork, European honey buzzard and Eurasian hobby.

In the buffer zone of the Park, popular health resorts: Kudowa-Zdrój, Polanica-Zdrój and Duszniki-Zdrój are located, which have been known for many years for mineral water sources.

The waters of Kudowa were known and highly valued already in the 17<sup>th</sup> century.

The contemporary Kudowa is developing, but at the same time, it remembers about its history. In the rural district of the town, there is an open-air ethnographic museum, located on a slope, from which you can see all facilities of the settlement, e.g.: a folk amphitheatre, an alarm bell-tower, and shrines. From the highest point, where a windmill stands, you can see the Śnieżka mountain and the entire Karkonosze mountains. In the cottage with a bread furnace, rye and wholemeal bread is constantly baked, using an old local recipe. Also, sweet buckwheat buns are baked, according to the recipe brought here in 1945 by the displaced people from Podole.

Kudowa can be a starting point for trips to other interesting places and various curiosities of the Pogórze Sudeckie.

A visit to the Jaskinia Niedźwiedzia (the Bear Cave) in Klet-



SZLAK GINĄCYCH ZAWODÓW - NA TRASIE POZNAJEMY GINĄCE ZAWODY, JAK GARNCARSTWO, KOWALSTWO, TKACTWO I PIEKARSTWO ■ THE ROUTE OF DYING PROFESSIONS – WHEN FOLLOWING THE ROUTE, YOU CAN LEARN ABOUT DYING PROFESSIONS, SUCH AS POTTERY, BLACKSMITHING, WEAVING AND BAKERY ■ SZLAK GINĄCYCH ZAWODÓW (逝去职业步道) 沿此步道而行您可以了解慢慢逝去的职业如造锅匠, 铁匠, 纺织者和面包师。

du ruchu, górnych i dolnych dróg oddechowych, schorzenia układu pokarmowego, moczowego i laryngologiczne.

Turyści zainteresowani historią XX w. mają okazję poznać obiekty tajemniczego kompleksu podziemnego w okolicach Wałbrzycha, który był największym projektem górniczo-budowlanym hitlerowskich Niemiec i do dziś stanowi jedną z nierozwikłanych tajemnic II wojny światowej. Składają się na niego podziemne obiekty: Rzeczka (Walim), Włodarz, Osówka, Jawornik (Jugowice Górne), Moszna, Soboń, Gontowa (Sokolec), Jedlińska Kopa oraz Zamek Książ (część podziemna zamku). Każdy z kompleksów to sieć wydrążonych w skale sztolni i komór, które Niemcy zbudowali przy użyciu niewolniczej pracy więźniów oraz olbrzymimi nakładami finansowymi. Do tej pory nie zostało jednoznacznie stwierdzone, jaki był cel tego wielkiego hitlerowskiego przedsięwzięcia, ani czy wszystkie jego części

no can be an unforgettable experience. The corridors of the cave hide numerous deep craters and labyrinths, which form several levels, combined in the so-called chimney rocks. The total length of the corridors of the cave exceeds 2.5 km. It is the largest cave of the Sudetes and one of the deepest caves in Poland. Its unique microclimate enables the formation of a wonderful flowstone in the form of, among others, stalactites, straw stalactites, flowstone curtains, stalagmites, stalagnates, bowls, and crystalline clusters of calcite.

Tourists who follow the route of palaces and castles of the Lower Silesia should stop at the Książ Castle. The castle has not only the magnificent construction, but also a complicated, extraordinary history. The Palm House of 1908 near the castle has been working until today.

In the area of Książ, there is a town called Szczawno-Zdrój. The health resort is one of the oldest ones in Lower Silesia. Its European fame attracted many rich and famous people who came here for treatment. Among others, Winston Churchill and Iwan Turgenev stayed, and Henryk Wieniawski gave concerts here. Also, it is worth reminding that Gerhart Hauptmann, the laureate of the Nobel Prize in 1912 was born here.

The most significant qualities of the town include medicinal waters, and bicarbonate-sodium-calcium-magnesium waters. In the Szczawno-Zdrój health resort, motor organs disorders, upper and lower respiratory system illnesses, digestive and urinary systems conditions, as well as laryngological illnesses, are treated.

The tourists interested in the 20<sup>th</sup> century history have an opportunity to visit the facilities of a mysterious underground complex in the vicinity of Wałbrzych, which was the largest mining and construction project of the Nazi Germany and remains one of the unsolved mysteries of War World







zostały już odkryte. Jedna z teorii mówi, że miała tu powstać kwatery Hitlera.

Do potraw, które powstawały w sudeckich chatkach można zaliczyć, wytwarzany według tradycyjnej receptury, twaróg sudecki. Jego produkcji sprzyjała hodowla bydła rasy polskiej czerwono-białej i wypas na łąkach i pastwiskach o zróżnicowanej roślinności.

Źródła etnograficzne podają, że już w XIX wieku mieszkańcy tych obszarów bardzo dużą wagę przywiązywali także do produkcji trzody chlewnej. Do tradycyjnych wyrobów wędliniarskich należą: kielbasy, kaszanki, wędzona i solona słonina, szynka wiejska, mięso zapiekane w glinianych garnkach, a także nalewka orzechowa, służąc jako lekarstwo na dolegliwości żołądkowe.

Góry Stołowe zapewniają przeżycie niezwykłych przygód na malowniczych turystycznych szlakach, a jednocześnie tajemniczych i zaskakujących mnogością atrakcji.

TEKST ■ BY: EWA JAROSZEWICZ/ARiMR  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: EWA JAROSZEWICZ/ARiMR, FOTOLIA



It until today. It consists of the underground facilities: Rzecznka (Walim), Włodarz, Osówka, Jawornik (Jugowice Górne), Moszna, Soboń, Gontowa (Sokolec), Jedlińska Kopa and Zamek Książ (the underground part of the castle). Every complex is a network of adits and chambers excavated in the rock, which the Germans built using the slave labour of prisoners and enormous financial contribution. So far, it has not been clearly determined what the purpose of this large Nazi project was, nor whether all its parts have already been uncovered. One of the theories states that it was to be Hitler's quarters.

One of the products made in the Sudecki cottages is the Sudecki cottage cheese produced according to the traditional recipe. Its production was fostered as the cattle of the Polish red and white breed was kept here and pastured on meadows and pastures covered with diverse plants.

Ethnographic sources state that already in the 19<sup>th</sup> century, the inhabitants of the area paid much attention to the production of swine. The traditional products include sausages, *ka-szanka*, smoked and salted fatback, country ham, meat roasted in clay pots, as well as the fruit liqueur which serves as a remedy for gastric disorders.

The Stołowe Mountains offer the experience of unusual adventures on the picturesque, mysterious tourist routes, which surprise the visitors with multiple attractions.

DO TRADYCYJNYCH WYROBÓW WĘDLINIARSKICH NA TERENACH SUDETÓW NALEŻĄ, M.I.N.: KIELBASY, KASZANKI, WIEJSKA SZYNKA, A TAKŻE NALEWKA ORZECHOWA, SŁUŻĄCA ZA LEKARSTWO NA DOLEGLIWOŚCI ŻOŁĄDKOWE ■ TRADITIONAL COLDMEAT PRODUCTS IN THE SUDETY MOUNTAINS ARE, INTER ALIA, SAUSAGES, BLACK PUDDING, COUNTRY HAM, AS WELL AS WALNUT LIQUEUR, USED AS A CURE FOR STOMACH CONDITIONS ■ 苏台德地区传统的熏肉特产有香肠、血肠、乡村火腿等。还有坚果酿造的酒，有治疗胃痛的功效

## 桌子山在欧洲只有一个

像桌子一样平直，山坡竖向的，砂岩横摆的就叫桌子山(GÓRY STOŁOWE)。位于中苏台德山脉是欧洲很少见的断层山的例子。对来这里的游客桌子山是个充满突出岩石，让人流连忘返的美丽的地方。从几百多万年的造山运动以来桌子山的景色一直让每个游客兴致勃勃地去安排小旅行。

上世纪末这个地方成立了桌子山国家公园 (PARK NARODOWY GÓR STOŁOWYCH)，面积占63平方公里。桌子山公园包括：SZCZELINIEC WIELKI, BŁĘDNE SKAŁY和WIELKIE TORFOWISKO BATOROWSKIE。

此公园有许多步道和自行车道，长度一共有100公里。沿路而行您可以走到桌子山最突出的地方如：

- SKALNE MIASTO (岩石城)，海拔919米，位于SZCZELINIEC WIELKI上，桌子山最高的山峰。
- SKALNIAK 小山中的BŁĘDNE SKAŁY岩石迷宫
- SKALNE GRZYBY (岩石蘑菇)跟 RADKOWSKIE SKAŁY (RADKOWSKIE岩石)
- 美丽景色的SKAŁY PUCHACZA (PUCHACZA岩石)
- 像草原的ŁĘZYCKIE SKAŁKI (ŁĘZYCKIE 岩山)

从KUDOWA ZDRÓJ到RADKÓW要经过KARŁÓW的“百转角之路”。穿越桌子山国家公园地区的路真令人叹为观止。如果您打算爬桌子山最漂亮的地方如SZCZELINIEC WIELKI跟BŁĘDNE SKAŁY，一定要去KARŁÓW住宿。想了解SZCZELINIEC WIELKI地质历史的游客可以走ŚCIEŻKA SKALNEJ RZEŻBY (岩石步道)。那边可以碰到描写地史几十个标志。

桌子山国家公园百分之91的面积占有森林，其中的大槭树，云杉树，冷杉树，山毛榉，椴树，橡树，鹅耳枥，枫树和榆树经常可见。草原上有欧洲金莲花 (TROLLIUS EUROPAEUS) 当作克沃兹科谷的象征，除此之外还有红门兰六个品种。

桌子山国家公园里也可以碰到

住在森林的几个物种如：西方豹，鹿和野猪。其他动物是狗獾，睡鼠和榛睡鼠。鸟中有煤山雀，灰鹁鸽，欧亚鹁，戴菊，花尾榛鸡，黑鹳，PERNIS APIVORUS和燕隼。

有名的水疗地方位于公园边缘保护区，名字叫：KUDOWA-ZDRÓJ, POLANICA-ZDRÓJ和DUSZNIKI-ZDRÓJ。所有的小城以矿物质水而驰名。

KUDOWA-ZDRÓJ矿物质水已在十七世纪享受很好的信誉。

目前的KUDOWA-ZDRÓJ扩大得很快，同时记得自己的历史价值。城里农村区有一个户外博物馆。站在山坡上可以看到所有的建筑物如：民间露天剧场，钟楼和小教堂。从最高点可以看到克尔科诺谢山跟其最高峰斯涅日卡山。在面包



DOM ZDROJOWY W SZCZAWNIE-ZDROJU, DAWNY GRAND HOTEL - JEDNA Z PIĘKNIJSZYCH BUDOWLI SANATORYJNYCH W POLSCE. POWSTAŁ Z INICJATYWY RODZINY HOCHBERGÓW, WŁAŚCICIELI POBLISKIEGO KSIĄŻA. STAŁ SIĘ NAJWIĘKSZYM I NAJNOWOCZESNIEJSZYM HOTELEM NA ŚLĄSKU. JEHO GOŚCIMI BYLI PRZEDSTAWICIELE RODÓW ARYSTOKRATYCZNYCH Z CAŁEJ EUROPY ■ THE SPA HOUSE IN SZCZAWNIE-ZDROJU, THE FORMER GRAND HOTEL IS ONE OF THE MOST BEAUTIFUL SANATORIUM BUILDINGS IN POLAND. IT WAS FOUNDED BY THE HOCHBERGS FAMILY, THE OWNERS OF THE NEIGHBOURING KSIĄŻ. IT BECAME THE LARGEST AND THE MOST MODERN HOTEL IN SILESIA. ITS GUESTS WERE THE REPRESENTATIVES OF ARISTOCRATIC FAMILIES FROM ALL OVER EUROPE ■ Szczawnie-Zdrój水疗室 (DOM ZDROJOWY W SZCZAWNIE-ZDROJU)，以前的GRAND HOTEL是波兰最漂亮水疗建筑物之一。根据HOCHBERG 家庭 (来自属于他们家庭的KSIĄŻ市) 的倡议而成立的。很快成为西里西亚最大最现代化的酒店。欧洲各个地方的贵族经常来这里住宿





PANORAMA KŁODZKA Z TARASU WIDOKOWEGO TWIERDZY ■ PANORAMA OF KŁODZKO FROM THE OBSERVATION DECK OF THE FORTRESS ■ 从克沃兹科城堡观景台看城市全景



古老烤箱里按照传统的做法本地人烤两种面包：黑麦面包和全麦面包。按照流离失所者在1945年从波多里亚带来的做法本地人烤荞麦包子。

从KUDOWA而行可以走到POGÓRZE SUDECKIE好几个有意思的地方。

位于KLETNO的JASKINIA NIEDŹWIEDZIA（棕熊洞穴）一定会留下很深刻的影响。走廊里藏着多数的深洞和迷宫都分布在几层。它们终于被竖向的小穴联系在一起。洞穴走廊长度一共是2.5公里。这是中苏台德山脉最大的洞穴，也是波兰最深的洞穴之一。在这么独特的微气候里可以看到惊人的形状如钟乳石，石柱，石帘，石笋等等。

沿着下西里西亚宫殿和城堡之路的游客一定要参观ZAMEK KSIĄŻ（KSIĄŻ城堡）。此城堡不但建筑美好而且也历史复杂有趣。城堡附近有1908年的热带植物展览温室。

KSIĄŻ附近有一个小城叫SZCZAWNO-ZDRÓJ。这是下西里西亚省最古老水疗地方之一。它的美名是众所周知的，很早以前吸引了很多贵族和其他有名的人。温斯顿·丘吉尔，伊万·谢尔盖耶维奇·屠格涅夫都在这里度过一段时间。波兰有名的作曲家亨里克·维尼亚夫斯基也在这里做一次表演。格哈特·霍普特曼，1912年诺贝尔文学奖获得者出生在此。

Twierdza Kłodzko - najcenniejszy w Polsce zespół fortyfikacji XVII-XVIII w., stanowiący klasyczny i unikatowy przykład architektury obronnej tamtego okresu ■ The Kłodzko Fortress is the most valuable complex of fortifications of the 17<sup>th</sup>-18<sup>th</sup> century in Poland, which constitutes a classic and unique example of the defensive architecture of that period. ■ Twierdza Kłodzko（Kłodzko堡垒）是波兰最珍贵的17和18世纪的堡垒，也是军事经典独特的古老建筑物。



城市最大优点就是很多种类的矿物质水如：碳酸氢钠，碳酸氢钙，碳酸氢镁酸性水。在Szczawno-Zdrój的水疗中心可以治疗四肢疾病，上下呼吸道疾病，消化系统疾病，尿路疾病和耳鼻喉科疾病。

对20世纪历史有兴趣的游客可以了解位于瓦乌布日赫附近的阿道夫·希特勒的时候建造的几处建筑物到现在是第二次世界大战没得到解决的神秘。全建筑设计包括地下的结构：RZECZKA (WALIM), WŁODARZ, OSÓWKA, JAWORNIK (JUGOWICE GÓRNE), MOSZNA, SOBOŃ, GONTOWA (SOKOLEC), JEDLIŃSKA KOPA 和ZAMEK KSIĄŻ (KSIĄŻ城堡地下部分)。每部分有雕刻在岩石里的隧道。第二次世界大战德国以奴隶工作并投入的资金来建造地下巨大结构。科学家和历史家到现在没提供这神秘的明确解决方法，也不知道地下还有其他还没发现的建筑物。有一种理论说这个地方将作西特勒总部。

苏台德山小屋的传统菜也是按照古老的做法而制成的苏台德山奶渣。因为在多种类植物的草原上本地人养波兰牛，所以获得制奶渣的原料相当容易。

人种学记录报告早已在19世纪本地人很会养猪。猪来的传统食品包括：香肠，血肠，熏制及盐藏的猪油，农村火腿，粘土锅里烤肉和专治胃病的核桃酒。

桌子山让你在步道上感受到美好时光。

MIŁOŚNICY OGRODÓW MOGĄ W JARKÓWIE PODZIWIĆ PRYWATNY OGRÓD W STYLU JAPONSKIM, KTÓRY JEST EFEKTEM WIELOLETNIEJ PRACY EDWARDA MAJCHERA ■ THOSE WHO LIKE GARDENS MAY VISIT THE PRIVATE JAPANESE-STYLE GARDEN IN JARKÓW, WHICH IS A RESULT OF THE MANY YEARS OF EDWARD MAJCHER'S WORK ■ 花园爱好者欢迎来到JARKÓW日本风的私人花园。此花园是EDWARD MAJCHER多年工作的结果





# Nie hiszpańskie i nie włoskie, ale nasze wino polskie

Not a Spanish, nor Italian,  
but our own, Polish wine



**W** Polsce tradycja uprawy winorośli i wyrobu wina z winogron, pozyskiwanych z tych upraw, sięga XII wieku. Winnice powstawały głównie w rejonach południowych (Małopolska, Podkarpacie), południowo-zachodnich (Dolny Śląsk) i zachodnich Polski (rejon Zielonej Góry, Wielkopolska), co wynikało z dogodniejszych warunków klimatycznych i ukształtowania terenu, ale zakładano je także na terenie Mazowsza i Kujaw. Na przełomie XIX i XX wieku istniało na tym terenie wiele winnic, z których niektóre miały po kilkadziesiąt hektarów. Po II wojnie światowej nadal istniały winnice w południowo-zachodniej części Polski, jednak warunki polityczne nie sprzyjały rozwojowi winiarstwa. Jeszcze w latach 60 ubiegłego stulecia (do roku 1974) istniała w Zielonej Górze Wytwórnia Win Gronowych.

Wielkość, istniejących obecnie winnic, które znajdują się w ewidencji Prezesa Agencji Rynku Rolnego, kształtuje się od kilkunastu arów aż do kilkunastu hektarów. Okazuje się, że produkcja i sprzedaż wina to bardzo dobry pomysł na biznes w Polsce. Można mieć z niego zyski, ale też trzeba liczyć się na początku działalności z koniecznością zainwestowania dużych środków finansowych. Na przełomie lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych ubiegłego stulecia zaobserwowano wzrost zainteresowania winiarstwem, z tym, że uprawa winorośli i wyrób wina, jako bardzo kapitał-, jak i pracochłonne, prowadzone były przez grupę osób, która zajęcie to traktowała jako hobby i pasję.

Odradzające się tradycje winiarskie w Polsce i uprawy szczepów winnych w wielu regionach kraju powodują, że polskie wina zdobywają uznanie koneserów.

W Pałacu Prezydenckim przywódcy państw, którzy przybyli do Warszawy na szczyt NATO, zostali podjęci przez prezydenta Andrzeja Dudę winem z polskich winnic – Pałacu Mierzęcin oraz Turnau. Były to wina Seyval Blanc, Riesling oraz Johanniter. Wszystkie z 2015 roku.

Z polską kuchnią kojarzą się głównie wódki, idealnie pasujące do zakąsek, od których zaczynają się ceremonialne obiady. Każdy zna wyborową, żubrówkę i starkę. Dobrze, że przypominamy naszym gościom zapomniane od wieków polskie tradycje winiarskie. W południowej i zachodniej Polsce uprawia się coraz więcej winnej latorośli, a wytwarzane z niej trunki podbijają podniebienia koneserów. Niektóre roczniki naszych win nie ustępują francuskim, włoskim czy hiszpańskim. Czyż nie jest to wspaniałe, że goście Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej mogą popijać polskie potrawy rodzimymi winami?

TEKST ■ By: **WOJCIECH GICZKOWSKI/ARR**  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

**I**n Poland the tradition of grapevines cultivation and production of wine from grapes, which are obtained during this cultivation, dates back to the 12<sup>th</sup> century. The vineyards were established mainly in the southern (Lesser Poland, Subcarpathia), south-western (Lower Silesia) and western regions of Poland (the areas near Zielona Góra, Greater Poland), due to more favourable climatic conditions and lie of the land, but they were also planted in Mazovia and Kuyavia regions. There were many vineyards in that area at the turn of the 19<sup>th</sup> and the 20<sup>th</sup> centuries, some of which had up to several dozen of hectares. The vineyards in the south-western part of Poland still existed after the Second World War, however, the political circumstances did not favour the development of winemaking. The winery in Zielona Góra still existed in the 1960s (till 1974).

The size of the currently existing vineyards, which are kept in the records of the President of the Agricultural Market Agency, amounts from between ten and twenty ares up to between ten and twenty hectares. Apparently, production and sale of wine is a very good idea for business in Poland. It may bring profits, but it has to be remembered that at the beginning of your business activity there will be a necessity of investing substantial financial resources. There was the growth in interest in winemaking observed at the turn of the 1980s and the 1990s, bearing in mind that grapevine cultivation and wine production, as very capital- and labour-intensive, were conducted by the group of people, who treated this occupation as a hobby and passion.

The winemaking traditions that are reviving in Poland and the cultivation of grapevine that has been conducted in many regions of the country is the cause of the fact that Polish wines are winning connoisseurs' recognition.

The Heads of States who arrived to Warsaw for the NATO summit were served, in the Presidential Palace, by President Andrzej Duda, wine from the Polish vineyards – from the Mierzęcin Palace and the Turnau Vineyard. Those were: the Seyval Blanc, Riesling and Johanniter wines. All of them has been produced in 2015.

Vodkas have been generally associated with the Polish cuisine, as they go perfectly well with appetisers, with which the ceremonial diners start. Everyone is familiar with Wyborowa (rye grain vodka), Żubrówka (bison grass vodka) and Starka (rye grain dry vodka). It is good that we have been reminding our guests about the Polish wine traditions forgotten for centuries. There are more and more grapevines grown in southern and western Poland, and the alcoholic beverages which are made from them are winning the connoisseurs' palates. Some vintages of our wines are the equal of the French, Italian or Spanish. Isn't it great that the guest hosted by the President of the Republic of Poland may wash down Polish dishes with native wines?



## 西班牙酒，意大利酒，不如自己波兰酒

从12史记在波兰已开始种植葡萄藤并用其制作红酒。最多葡萄园分布在波兰南部的小波兰省和喀尔巴阡山区，西部的下西里西亚省跟波兰西南部的绿山城区和大波兰省。那边的地区气候和地形良好。那时候葡萄园也在马佐夫舍和库亚维种植。19和20世纪在这两个地区有很多葡萄园，有的面积占几十公顷。第二世纪大战之后波兰西南部存在着葡萄园，但是由于政治情况葡萄园发展条件不好。二十世纪六十年代（到1974年）在绿山城有个酿酒厂。

目前，葡萄园面积（登记在农业部部长官方登记册）占有十几个英亩到十几个公顷。看来葡萄酒制作和销售在波



兰是个好生意。一定会获得利润但先要投一笔大钱。八十和九十年代越来越多人对制造葡萄酒感兴趣。因为种葡萄藤制做葡萄酒要花很多时间，也要花很多钱，所以种葡萄藤的人就是一些爱好者。

波兰种葡萄藤的传统习惯在各个地区慢慢复兴。波兰葡萄酒很多品种也获得专家的关注。

北约华沙首脑会议时在波兰总统府波兰总统请国家领导人喝一点来自波兰PALAC MIERZĘCIN和TURNAU两个葡萄藤的葡萄酒。那是2015年的SEYVAL BLANC, RIESLING和JOHANNITER三种葡萄酒。

一般来说，波兰菜经常跟白酒联系在一起。特别是小食跟白酒搭配得很好，也当作典雅午宴的基础。谁都知道WYBOROWA, ŻUBRÓWKA 和STARKA波兰驰名的白酒。现在来波兰的客人也有机会品尝波兰不同的传统饮料。波兰南部跟西部葡萄藤越来越多。来自这些地区的葡萄酒已受到专家的喜爱。有的收摘年份的葡萄酒绝对可以比得上来自法国，意大利和西班牙的葡萄酒。请各个国家的领导人一起喝波兰品牌的葡萄酒到底是个美好时刻。

作文：WOJCIECH GICZKOWSKI/ARR





Polska gościnność znana jest od dawna. Mogli się o niej przekonać uczestnicy Światowych Dni Młodzieży, którzy w lipcu przyjechali z najodleglejszych zakątków świata.

Specyfika poszczególnych regionów: krajobrazowa, kulturowa i kulinarna daje każdemu możliwość znalezienia najlepszych form wypoczynku.

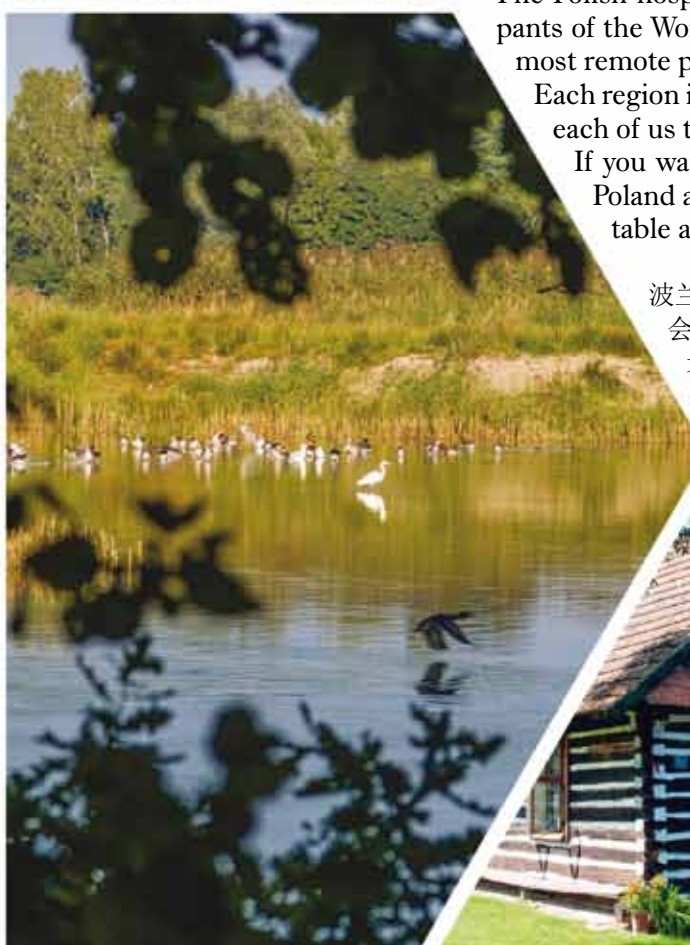
Aby poznać to dziedzictwo, najlepiej przyjechać do Polski i wybrać dowolne miejsce z długiej listy gościnnych gospodarstw agroturystycznych.

The Polish hospitality has been known for a long time. The participants of the World Youth Day who arrived in July to Poland from the most remote parts of the world could experience it.

Each region is unique in its landscape, culture or cuisine, enabling each of us to choose the best forms of relaxation.

If you want to get to know this heritage in depth, arriving to Poland and then choosing any place from a long list of hospitable agritourism farms is the best option.

波兰人热情好客。七月份参加2016世界青年日的年轻人有机会感受到波兰人这两个特点。波兰不同地区的特异性如风景，文化以及烹饪传统习惯使每个人找到自己的休息方法。为了好好了解波兰历史遗产最好去住一个乡村住宿。





# Common Agricultural Policy of the European Union 2014-2020



Agencja Restrukturyzacji  
i Modernizacji Rolnictwa

*Pewet Kumpster'*