

Wiosna ■ Spring 2016

ISSN 1232-9541

# Polish Food

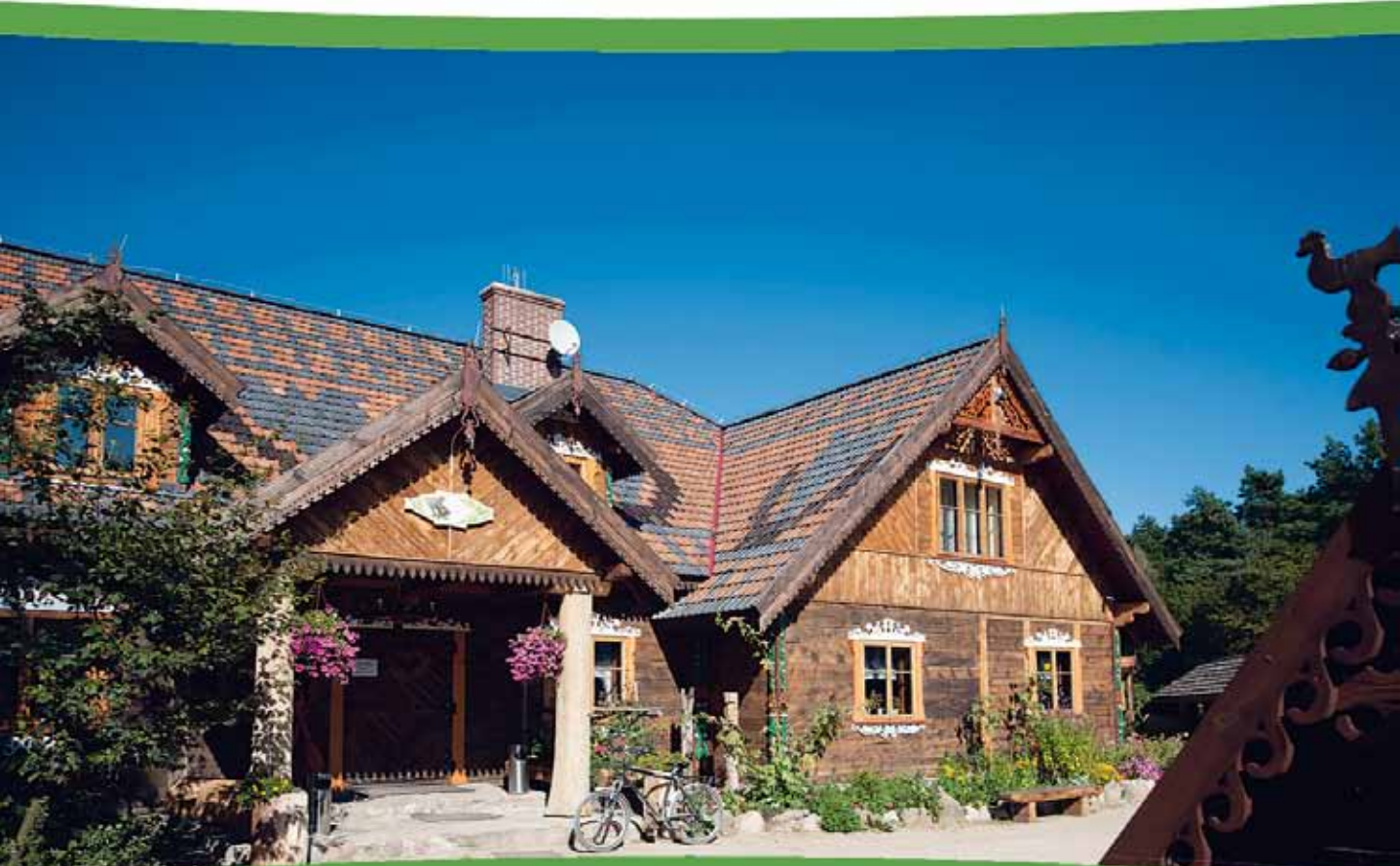
Polski kurczak króluje w Unii  
Polish chicken has conquered the EU



Ekorolnictwo skazane na sukces  
Ecological agriculture doomed to be successful



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



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

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



**ODPOCZYWAJ NA WSI**  
aktywnie

TAKE AN ACTIVE REST  
IN THE COUNTRY



**ODPOCZYWAJ NA WSI**  
edukacyjnie

TAKE AN EDUCATIONAL REST  
IN THE COUNTRY



**ODPOCZYWAJ NA WSI**  
kulinarnie

TAKE A CULINARY REST  
IN THE COUNTRY



**ODPOCZYWAJ NA WSI**  
naturalnie

TAKE A NATURAL REST  
IN THE COUNTRY



**ODPOCZYWAJ NA WSI**  
tradycyjnie

TAKE A TRADITIONAL REST  
IN THE COUNTRY



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



## SZANOWNI PAŃSTWO!

Sytuacja na rynkach mleka i wieprzowiny pozostaje bardzo trudna. Czas mija a konkretnych, skutecznych rozwiązań wciąż jest brak. W mojej ocenie nie jest realizowany traktatowy cel Wspólnej Polityki Rolnej, czyli stabilizacja rynków rolnych, co zapisano w art. 39 ust. 1 lit. c) Traktatu o Funkcjonowaniu Unii Europejskiej. W związku z tym, zapowiedziany przez Komisję, przegląd tej polityki, powinien uwzględnić konieczność wprowadzenia instrumentów, zmierzających do stabilizacji rynków w obliczu długotrwałego kryzysu.

Dziś dobrze widać, że przyjęty w 2013 r. pakiet rozwiązań nie w pełni odpowiada na obecną sytuację kryzysową. Dlatego też podczas marcowego posiedzenia unijnej Rady Ministrów ds. Rolnictwa i Rybołówstwa zaapelowałem, aby Komisja i Rada włączyły się odpowiednio do końca 2016 r. w przegląd Wieloletnich Ram Finansowych oraz przeprowadziły przegląd Wspólnej Polityki Rolnej. Wobec trudnej sytuacji rynkowej zwracam uwagę na nie do końca trafione decyzje w zakresie likwidacji kwot mlecznych, a w przyszłości (w 2017 r.) być może także w odniesieniu do kwot cukrowych.

To nie tylko moja opinia. Podczas dyskusji przedstawiciele państw członkowskich wskazywali na konieczność podjęcia pilnych działań. Polska, Francja, Belgia, Litwa, Finlandia, Włochy i Chorwacja podkreślały konieczność kontynuowania dyskusji jak najwcześniej, a nie odkładanie jej aż do posiedzenia Rady AGRIFISH w czerwcu 2016 r., tak jak zaproponowała to Prezydencja Holenderska. Te konkretne decyzje w zakresie stabilizacji rynków rolnych potrzebne są już dzisiaj, a nie w bliżej nieokreślonym terminie.

Dlatego też, w nawiązaniu do dokumentu, przedłożonego do dyskusji przez Prezydencję Holenderską, Polska zgłosiła

## LADIES AND GENTLEMEN!

Situation at milk and pork markets remains very difficult. Time passes and still there are no specific, effective solutions. In my opinion, treaty objective of the Common Agricultural Policy, namely the stabilization of agricultural markets stipulated in Article 39, Paragraph 1 Letter c) of the Treaty on the Functioning of the European Union, is not being implemented. As a result, review of this policy announced by the Commission should cover the need for introducing instruments enabling stabilization of markets in the face of a long-term crisis.

Today it is clear that package of solutions that was adopted in 2013 does not fully correspond to the current crisis situation. Therefore, during March session of the EU Council of Ministers of Agriculture and Fishery I urged the Council and Commission to take part in the Multiannual Financial Framework review before the end of 2016 and to carry out the CAP review. Because of a difficult market situation, I would like to draw your attention to not quite right decisions regarding abolition of the milk quotas and perhaps decisions regarding sugar quotas in the future (2017).

This is not just my opinion. During the discussion, representatives of member states indicated the need for undertaking urgent actions. Poland, France, Belgium, Lithuania, Finland, Italy and Croatia emphasized the need for continuing the discussion as soon as possible and not postponing it until the European AGRIFISH Council session in June 2016 as it was suggested by the Dutch Presidency. These specific decisions with concerning stabilization of agricultural markets are needed today, not on some undetermined date.

Therefore, referring to document submitted for discussion by the Dutch Presidency, Poland raised a number of issues.

szereg spraw. Dotyczyły one m.in.: ponownego wprowadzenia tymczasowego ukierunkowanego wsparcia bezpośrednio dla producentów mleka i wieprzowiny, podniesienia cen interwencyjnych na masło i mleko w proszku, uruchomienia subsydiów eksportowych do wieprzowiny, przedłużenia funkcjonowania nadzwyczajnego mechanizmu wsparcia dla rynku owoców i warzyw o jeden rok. Ponadto jesteśmy przeciwni zniesieniu ceł antydumpingowych na nawozy.

Dla Polski nie jest też do przyjęcia odroczenie dyskusji na temat trudnej sytuacji na rynkach rolnych do posiedzenia Rady AGRIFISH, w czerwcu br.

## Unia Europejska musi dbać o warunki konkurencji.

Stale rosnącym wymaganiom wobec rolników, a co za tym idzie rosnącym kosztom produkcji, muszą towarzyszyć odpowiednie wymagania w stosunku do produktów napływających na wspólnotowy rynek. To jeden z warunków zachowania podstawowych zasad konkurencyjności.

Sytuacja na światowych rynkach rolnych jest dynamiczna. Nie zawsze zmiany spowodowane są tylko i wyłącznie czynnikami popytowo-podażowymi.

## Najwyższy czas, aby Komisja Europejska wypracowała mechanizmy szybkiego reagowania na pojawiające się zjawiska kryzysowe.

Dotychczasowe doświadczenia pokazują, że reakcje są spóźnione, a przez to nie rozwiązują skutecznie problemów i podnoszą koszty tych działań.

W mojej opinii przegląd Wspólnej Polityki Rolnej, który jest przed nami, powinien być czasem podejmowania konkretnych rozwiązań, dostosowujących kształt tej polityki do wymogów współczesności.

Polska będzie aktywnie uczestniczyć w tym procesie. Mamy duży potencjał produkcji rolnej. Surowce i produkty rolno-spożywcze spełniają bardzo wysokie wymagania jakościowe. Nasza żywność cieszy się uznaniem konsumentów właśnie za swoją jakość i walory smakowe. Produkcja rolna zawsze pozostanie produkcją szczególną, bardzo odmienną od produkcji w innych sektorach gospodarki. Zasoby ziemi rolnej będą dalej się kurczyć, a nadmierna koncentracja produkcji rolnej niesie ze sobą szereg zagrożeń. Chcemy, aby rozwój obszarów wiejskich i samej produkcji rolnej był zrównoważony. Oznacza to zachowanie walorów tych terenów, a jednocześnie dostarczanie żywności o najwyższych walorach jakościowych.

They were related, among others, to re-introduction of a temporary, targeted direct support for the producers of milk and pork, increasing intervention prices for butter and powder milk, introducing export subsidies for pork, extension of functioning of extraordinary support mechanism for fruit and vegetables market by one year. In addition, we are against cancellation of anti-dumping duties on fertilizers.

Poland does not accept postponing discussion on the difficult situation at the agricultural markets to the session of the AGRIFISH Council in June of the current year.

## The European Union must care for competition conditions.

Steadily increasing requirements towards farmers resulting in growth of production costs must be accompanied by appropriate requirements with regard to the imported products. It is one of conditions of maintaining the fundamental principles of competitiveness.

Situation on global agricultural markets is dynamic. Changes are not always caused by supply and demand only.

## It is high time for the European Commission to develop rapid response schemes enabling adequate reaction to crisis phenomena.

Previous experience shows that reactions are delayed and, at the same time, they do not effectively solve problems and raise the costs of these actions.

In my opinion, upcoming review of the Common Agricultural Policy, should be the time of making specific decisions which adapt the form of this policy to the requirements of the contemporary times.

Poland shall actively participate in this process. We have powerful potential for agricultural production. The raw materials and agricultural and food products meet very high quality requirements. Our food enjoys the consumers' recognition for its quality and flavour qualities. Agricultural production shall always remain very different from production of other sectors of the economy. Agricultural areas shall keep on shrinking. Excessive concentration of agricultural production results in number of threats. We want the development of rural areas and agricultural production itself to be balanced. This means preservation of qualities of those areas and, at the same, providing food of the highest quality.

JUŻ WIOSNA  
IT IS ALREADY SPRING







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

**6** **Zioła w kuchni staropolskiej**  
Herbs in the old Polish cuisine

**12** **Kiełbasiany rarytas z Wielkopolski**  
Wielkopolska's sausage delicacy

**14** **Warto pić mleko ekologiczne**  
It is worth drinking organic milk

**18** **Suche kiełbaski hitem w Berlinie**  
Berlin taken over by dry sausages

**21** **Zioła w kuchni i apteczce**  
Herbs in kitchen and first-aid kit

**24** **Z miłości do macierzanki**  
Out of love for thyme



## 31 Podróż kulinarna

Culinary voyage

## 33 Ekorolnictwo skazane na sukces

Ecological agriculture doomed to be successful

## 35 Polski kurczak króluje w Unii

Polish chicken has conquered the EU

## 38 Żywność z certyfikatem

Food with the certificate

## 42 Magia i urok Bieszczad

Magic and charm of the Bieszczady Mountains

## 48 Polska mlekiem stoi

Poland is flowing with milk

## 54 Rośnie polski eksport produktów żywnościowych

Growing export of Polish food products

## 58 Polski drób światowym dziedzictwem

The Polish poultry listed as a world heritage



# Zioła w kuchni staropolskiej

Herbs in the old  
Polish cuisine



POŁOŻENIE POLSKI NA SKRZYŻOWANIU SZLAKÓW Z PÓŁNOCY NA POŁUDNIE I ZE WSCHODU NA ZACHÓD SPRZYJAŁO ROZWOJOWI HANDLU. MAJĄC DOSTĘP DO BOGATYCH W KRAJU ZŁÓŻ SOLI, KUPCY WYMIENIALI JĄ NA EGZOTYCZNE ZIOŁA I PRZYPRAWY. BOGACTWO LASÓW I OSADNICZY TRYB ŻYCIA SPRAWIAŁY, ŻE ROZWIJAŁA SIĘ RÓWNIEŻ UPRAWA ROŚLIN, W TYM ZIOŁ.

THE LOCATION OF POLAND AT THE CROSSING OF ROUTES FROM THE NORTH TO THE SOUTH AND EAST TO WEST FOSTERED THE DEVELOPMENT OF TRADE. HAVING ACCESS TO THE RICH DEPOSITS OF SALT, MERCHANTS EXCHANGED IT ON EXOTIC HERBS AND SPICES. THE WEALTH OF FORESTS AND SETTLEMENT LIFESTYLE ALSO RESULTED IN THE DEVELOPMENT OF CULTIVATION OF PLANTS, INCLUDING HERBS





WSPÓŁCZEŚNI POLSCY KUCHARZE ODKRYWAJĄ TEŻ KWIATY NASTURCJI, JAKO WYŚMIENIY DODATEK DO SUROWEK, CZY DAŃ Z SERA LUB JAJEK ■ THE CONTEMPORARY POLISH CHEFS ARE ALSO DISCOVERING THE NASTURTIUM FLOWERS AS THE EXCELLENT ADDITION TO SALADS, CHEESE OR EGGS DISHES.



Fish and wild game were popular. The development of culinary art also followed the development of trade and many contacts with the adjacent nations and with remote lands. Hospitality and fondness for feasts have resulted in the fact that the feasts were abounded in various dishes. Of course, court, noble and peasant style cuisines were different. However, they had in common the ability to use each and every piece of meat, vegetables and herbs. Therefore, the common opinion that although the Polish cuisine is heavy, greasy, it was however, tasty, and sometimes even exquisite. The commonness of using herbs and spices resulted in the fact that the cuisine was also fragrant, rich in different flavours.

Additionally it is possible to find numerous impacts of the Jewish, French, German, Italian or Russian cuisine. Such richness caused the long-time use of not only domestic herbs and spices, but also the most exotic and expensive ones.

Today, similarly as in other countries, we are returning to the previous recipes, to a slow preparation of dishes, discovering anew the richness of flavours and aromas. The common availability of fresh and dried herbs enables reproduction of old recipes anew.

One of such returning herbs is lovage. Due to an intensive flavour a small amount of this herb distinctly improves the qualities of soups, sauces or other dishes. It is the extract from this plant that is responsible for a characteristic taste of the famous, dark spice for soups and sauces.

Perhaps the same also happens with another specialty of our gardens, once used, and today nearly forgotten – *Angelica Archangelica*. Once with the fried leaves and stems of angelica were decorated cakes, desserts and layer cakes, all because of its spicy-sweet taste. On the other hand, meat dishes, especially goulashes were flavoured with its powdered roots. The leaves of angelica were used



Popularne były ryby i dziczyzna. Rozwój sztuki kulinarnej postępował także wraz z rozwojem handlu i licznymi kontaktami z ościennymi narodami oraz z krain odległych. Gościnność i zamiłowanie do uczt sprawiły, że biesiady obfitowały w różnorodne dania. Oczywiście różna była kuchnia dworska, szlachecka i chłopska. Łączyła je jednak umiejętność wykorzystania każdego elementu mięsa, warzyw i ziół. Stąd też powszechna była opinia, że choć polska kuchnia jest ciężka, tłusta, to jednak smaczna, a czasami wręcz wykwiwna. Powszechność stosowania ziół i przypraw sprawiała, że kuchnia ta była też aromatyczna, bogata w różne smaki.

Odnajdujemy w niej ponadto liczne wpływy kuchni żydowskiej, francuskiej, niemieckiej, włoskiej czy ruskiej. Takie bogactwo sprawiło, że od dawien dawna stosowano nie tylko rodzime zioła i przyprawy, ale także i te najbardziej egzotyczne i drogie.

Dziś, podobnie jak w innych krajach, zaczynamy powracać do dawnych przepisów, do powolnego przygotowywania dań, odkrywając na nowo bogactwo smaków i aromatów. Powszechna dostępność świeżych i suszonych ziół pozwala na nowo odtwarzać stare receptury.

Jednym z takich powracających ziół jest lubczyk. Jego niewielka ilość, ze względu na intensywny smak, zdecydowanie poprawia walory zup, sosów czy też innych dań. To ekstrakt z tej właśnie rośliny odpowiada za charakterystyczny smak słynnej, ciemnej przyprawy do zup i sosów.

NIE MNIEJ POPULARNY JEST MAJERANEK. JEST NIEOCENIONY PRZY PODAWANIU SŁYNNYCH, WARSZAWSKICH FLACZKÓW ■ MARJORAM IS ALSO VERY POPULAR. IT IS INVALUABLE WHEN DISHING FAMOUS WARSAW CHITTERLINGS



Być może tak się stanie również z innym specjałem naszych ogródków, niegdyś stosowanym, a dziś prawie zapomnianym – arcydzięglem. Kiedyś przy-smażonymi liśćmi i łodygami arcydzięgla dekorowano ciasta, desery i torty, a to ze względu na jego korzenno-słodki smak. Sproszkowanym korzeniem aromatyzowano natomiast dania mięsne, a zwłaszcza gulasze. Liście arcydzięgla stosowano też, aby zmniejszyć kwaśny smak kompotów z rabarbaru lub agrestu. Znana też była nalewka z niego robiona, tzw. dzięgielówka.

Współcześni polscy kucharze odkrywają też kwiaty nasturcji, jako wyśmienity dodatek do surówek, czy dań z sera lub jajek.

Powróciła też moda na czarnuszkę. Chętnie stosują ją piekarze, dodając do chleba lub bułek. Tradycyjnie, po dziś dzień, dodawana jest ona do naszych słynnych już serów korycińskich, które posiadają unijne oznaczenie.

Szerokie zastosowanie ma cząber ogrodowy. Od dawna był używany zamiast pieprzu. Wykorzystuje się go w sosach i mięsnych marynatach, a także jako dodatek przy wyrobie kiełbas. Jego gorzkawy smak i silny zapach sprawiają, że dobrze współgra z daniami fasolowymi i ziemniaczanymi.

Bardzo znanym dodatkiem i chętnie stosowanym w polskiej kuchni był i jest w dalszym ciągu rozmaryn. Jego mocny, leśny aromat znalazł zastosowanie przy przyrządzaniu dań mięsnych z wieprzowiny oraz wołowiny. Jak wiele innych dodatków często używany jest do marynat mięsnych.

Nie mniej popularny jest majeranek. Doskonale sprawdza się jako dodatek przy wyrobie kiełbas. Jest nieoceniony przy podawaniu wspaniałej grochówki czy też słynnych, warszawskich flaczków. Jak wiele ziół suszonych dodaje się go na końcu, po roztarciu w dłoniach, dzięki czemu wydobywa się jego delikatny smak i aromat.

Powszechnie natomiast stosowane są natka pietruszki i koperek. Znane od dawna i mające bardzo liczne zastosowania do zup, sałatek i farszów.



BARDZO ZNANYM DODATKIEM I CHĘTNIE STOSOWANYM W POLSKIEJ KUCHNI BYŁ I JEST W DALSZYM CIĄGU ROZMARYN. JEHO MOCNY, LEŚNY AROMAT ZNALAZŁ ZASTOSOWANIE PRZY PRZYRZĄDZANIU DAŃ MIĘSNYCH Z WIEPRZOWINY ORAZ WOŁOWINY ■ ROSEMARY WAS AND STILL IS A VERY WELL-KNOWN AND KEENLY USED ADDITION IN THE POLISH CUISINE. ITS STRONG, FOREST AROMA FOUND AN APPLICATION IN THE PREPARATION OF PORK AND BEEF MEAT DISHES

also to balance a sour taste compotes from rhubarb or gooseberry. Also, a liqueur made from it was known – the so-called *Dzięgielówka*.

The contemporary Polish chefs are also discovering the nasturtium flowers as the excellent addition to salads or cheese or eggs dishes.

Also returned the trend for nigella. It is keenly used by bakers as an addition to bread or rolls. Traditionally, until today it is added to our famous *sery korycińskie* (korycińskie cheeses) which have the EU label.

Summer savory is also widely used. It has a longstanding tradition of being used instead of pepper. It is used in sauces and meat marinades, as well as an addition to the sausages production. Its bitterish taste and strong fragrance makes it a well match for bean and potato dishes.

Rosemary was and still is a very well-known and keenly used addition in the Polish cuisine. Its strong, forest aroma found an application in the preparation of pork and beef meat dishes. Similarly to many other additions it is often used for meat marinades.

Marjoram is also very popular. It fits perfectly as an addition to the sausages production. It is invaluable when dishing a great pea-soup or famous Warsaw chitterlings. Similarly to many dried herbs it is added at the end of cooking, after grinding between hands, which extracts its delicate taste and aroma.

On the other hand, parsley and dill are commonly used. They have been known for a long time and have numerous applications for soups, salads and farces.

TEKST ■ BY: **DARIUSZ MAMIŃSKI/MRiRW**  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA









# Od pola do stołu

**FROM FARM TO FORK**





# Kiełbasiany rarytas z Wielkopolski

Wielkopolska's sausage delicacy



Wielkopolska od dawna ziemniakami i zbożami stoi. Ta obfitość pożywienia sprawiła, że w tym regionie rozwinęła się na największą skalę w Polsce hodowla rodziny chlewnej. Stąd też na stołach mieszkańców Wielkopolski od lat w znajdowała się duża gama wyrobów przygotowanych z mięsa wieprzowego, w których bezsprzecznie królowała kielbasa biała parzona.

W latach 50. XX wieku znana była receptura na kielbasę białą surową, a później parzoną. W późniejszych latach zaczęto ściśle podkreślać odrębność i oryginalność kielbasy białej parzonej wielkopolskiej. Organizowano nawet specjalne konkursy w okresie przed świętami wielkanocnymi, w ramach których jasno określano specyfikę wytwarzania tej kielbasy. Jej wyjątkowość polega na tym, że jest produkowana tylko ze świeżego mięsa wieprzowego, niepekiowanego, z którego aż 70 proc. stanowi mięso klasy I, czyli mięso chude, pochodzące z szynki. Na charakterystyczny smak oraz aromat kielbasy bardzo duży wpływ ma wąski zestaw dodawanych przypraw. Są to tylko: sól, pieprz czarny świeżo mielony, czosnek świeży oraz majeranek tarty, który jest wyróżnikiem tego produktu i podkreśla jego związek z regionem Wielkopolski. Kształt typowo porcjowanej kielbasy uformowany jest według naturalnego skrętu osłonek, gdzie batony osiągają długość od 10 cm do 12 cm.

Niedługi czas jej przygotowania oraz świeżość produktu wpłynęły na dużą jej popularność nie tylko w Wielkopolsce, a także na terenie całego kraju. Sama nazwa kielbasy nawiązuje nie tylko do regionu, ale również do metody produkcji oraz lekko białej barwy, którą uzyskuje się bezpośrednio po zaparzeniu. Oryginalność kielbasy białej parzonej wielkopolskiej oparta jest na cechach jakościowych oraz renomie produktu. Wszystkie te elementy połączone ze sobą spowodowały, że zagościła na polskich stołach nie tylko podczas Wielkanocy, ale także poza okresem świątecznym. Stała się nieodzownym produktem serwowanym podczas tradycyjnych jarmarków świętojańskich, organizowanych w Poznaniu od ponad 40 lat, a także licznych festynów, spotkań plenerowych i targów.

Kielbasa biała parzona wielkopolska może być przygotowywana pod różnymi postaciami, np. przesmażona z pomidorami, z rusztu, podgrzana z kiszonymi ogórkami i chrzanem, obsmażona na smalcu z cebulą, bądź umieszczona w słoikach. Jednak mimo tak wielu form wykorzystywania jej w potrawach, najpopularniejszą jest ta „pływająca”, czyli umieszczona w żurku na zakwasie. Kielbasa biała parzona wielkopolska już niedługo może uzyskać znak Chronione Oznaczenie Geograficzne, a co za tym idzie będzie kolejnym produktem z Wielkopolski chronionym w Unii Europejskiej.

Wielkopolska is well known for its potatoes and cereals. This abundance of food allowed for development of pig production which is the biggest on the scale of the country. Therefore, the tables of inhabitants of Wielkopolska were always groaning with a wide range of goods made of pork, among which the indispensable place has always been occupied by white boiled sausage.

The recipe for white raw sausage was known in the 1950's, while the recipe for the boiled one was discovered later. In the later years distinctness and originality of white boiled sausages started to be strictly emphasised in Wielkopolska. It resulted even in organisation of special contests in the period before Easter which helped to explicitly describe the special character of producing this sausage. Its exceptionality consists in the fact that it is produced only from fresh, non-cured pork, from which as much as 70% constitutes a class A meat, namely lean meat, coming from hams. A characteristic taste and aroma of the sausage are highly influenced by a meticulously selected spices. These include only: salt, freshly ground black pepper, fresh garlic and grated marjoram, which is a distinguishing mark of the product and emphasises its connection with Wielkopolska. The shape of the typically portioned sausage is formed according to a natural turn of its casings where a single sausage is 10 cm to 12 cm long.

Short time of its preparation and product's freshness contributed to its great popularity not only in Wielkopolska but also across the whole country. The sausage's name itself not only refers to the region, but also to the method of its production and slightly whitish colour which is obtained directly after boiling. Originality of Wielkopolska white boiled sausage is based on qualitative characteristics and reputation of the product. All these elements made them a very frequent element of Polish tables not only during Easter, but also throughout the year. It became an indispensable product served during traditional St. John's fairs organised in Poznań since more than 40 years, as well as during numerous festivities, outdoor meetings and fairs.

Wielkopolska white boiled sausage may be prepared in many different forms, e.g. fried with tomatoes, grilled, heated with dill pickles and horseradish, pre-fried in lard with onion or placed in jars. However, in spite of so many forms of its use in dishes, the most popular is a "floating" one, namely placed in sour soup on rye ferment. Wielkopolska white boiled sausage may soon obtain the Protected Geographical Indication, and thereby, it will be the next product from Wielkopolska protected in the European Union.



# Warto pić mleko ekologiczne

It is worth drinking organic milk

NAUKOWCY POTWIERDZAJĄ, ŻE MLEKO EKOLOGICZNE ZAWIERA O BLISKO 50 PROC. WIĘCEJ KORZYSTNYCH KWASÓW TŁUSZCZOWYCH OMEGA-3 NIŻ PRODUKTY WYTWARZANE KONWENCJONALNIE ■ SCIENTISTS CONFIRM THAT ORGANIC MILK CONTAINS NEARLY 50 PERCENT MORE VALUABLE OMEGA-3 FATTY ACIDS THAN PRODUCTS MADE CONVENTIONALLY





Rynek produktów ekologicznych jest dziś jednym z najbardziej dynamicznie rozwijających się rynków żywnościowych na świecie. Wśród motywów zakupu żywności ekologicznej konsumenci często wymieniają względy zdrowotne. Wielu z nich decyduje się zapłacić wyższą cenę za produkty ekologiczne, postrzegając je jako bardziej naturalne, charakteryzujące się wyższą wartością odżywczą i pozbawione niebezpiecznych zanieczyszczeń chemicznych, a w efekcie pozytywnie wpływające na ich zdrowie i samopoczucie.

Powyższe przypuszczenia potwierdzają najnowsze badania międzynarodowego zespołu naukowców, w tym ekspertów z SGGW, których wyniki opublikowane zostały 16 lutego 2016 r. w „British Journal of Nutrition” („BJN”). Naukowcy poddali metaanalizie prawie 200 publikacji naukowych na temat mleka i blisko 70 na temat mięsa. Przegląd ten pokazał, że istnieją wyraźne różnice między ekologicznym a konwencjonalnym mlekiem i mięsem.

### Najważniejsze wyniki

Badania wykazały, że ekologiczne mleko i mięso zawierają o blisko 50 proc. więcej korzystnych kwasów tłuszczowych omega-3 niż produkty wytwarzane konwencjonalnie. Ekomleko wypada też korzystnie, jeśli chodzi o zawartość niektórych składników mineralnych i przeciwutleniaczy (m.in. niezbędnego do funkcjonowania naszego organizmu żelaza, a także karotenoidów i naturalnych izomerów witaminy E, chroniących nasz organizm przed stresem oksydacyjnym i nowotworami. Stwierdzono też w ekologicznym mleku o blisko 40 proc. więcej naturalnego izomeru sprzężonego kwasu linolowego (CLA). Naukowcy zwracają uwagę, że zastąpienie w codziennej diecie konwencjonalnego mleka i mięsa produktami ekologicznymi, wiąże się ze zwiększeniem spożycia wielu ważnych dla zdrowia składników odżywczych.

### Bogate w kwasy tłuszczowe

Zwiększone spożycie kwasów omega-3 związane jest ze zmniejszeniem ryzyka zachorowań na choroby układu sercowo-naczyniowego, poprawą rozwoju i funkcjonowania układu nerwowego, a także lepszym działaniem układu odpornościowego. Kwasy te chronią nas, m. in. przed rozwojem chorób neurodegeneracyjnych. Zachodnioeuropejska dieta uznawana



The market for organic products is currently one of the fastest-growing food markets in the world. Among the reasons to buy organic food, consumers often mention health in the first place. Many of them are willing to pay premium price for organic products, perceiving them as more natural, richer in nutrients and free from chemical contaminations, and as a result, positively affecting their health and wellbeing.

The perceived superiority of organic foods has been recently confirmed by the research study by the international team of experts coordinated by Newcastle University (UK) and involving, among others, scientists from the Warsaw University of Life Sciences. The team reviewed nearly 200 papers on milk and nearly 70 papers on meat and found clear differences between the composition of organic and conventional products. The study was published in the British Journal of Nutrition (BJN) on the 16th of February 2016.

### Key findings

The research shows that both organic milk and meat contain nearly 50% more of beneficial omega-3 fatty acids than conventionally made products. Organic milk contains also more minerals such as iron (essential for the functioning of our



ZWIERZĘTA, WYPASANE NA OTWARTYCH PASTWISKACH I ŻYWIONE PASZAMI ZIELONYMI, DAJĄ MLEKO O WIĘKSZEJ ZAWARTOŚCI POŻĄDANYCH KWASÓW TŁUSZCZOWYCH, TAKICH JAK OMEGA-3 ■ OUTDOOR-REARED, GRASS-FED ANIMALS PRODUCE MILK AND MEAT THAT IS CONSISTENTLY HIGHER IN DESIRABLE FATTY ACIDS SUCH AS THE OMEGA-3S

jest za zbyt ubogą w te kwasy tłuszczowe, a Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) zaleca podwojenie ich spożycia. Pozyskanie wystarczającej ich ilości z naszej diety jest jednak bardzo trudne. Badania opublikowane w „BJN” sugerują, że przejście na produkty ekologiczne może wpłynąć na zwiększenie spożycia tych niezwykle ważnych dla zdrowia składników odżywczych, i to bez jednoczesnego podwyższenia ilości dostarczanych kalorii oraz niepożądanych tłuszczów nasyconych.

### Skąd te różnice?

Niektóre z opisanych różnic są związane przede wszystkim z zasadami ekologicznej produkcji zwierzęcej, m.in. z ekstenywnością produkcji oraz związanym z nią sposobem żywienia zwierząt. Zwierzęta, wypasane na otwartych pastwiskach i żywione paszami zielonymi, dają mleko o większej zawartości pożądaných kwasów tłuszczowych, takich jak omega-3, oraz mniejszej zawartości kwasów tłuszczowych, które mogą przyczyniać się do rozwoju chorób serca i innych chorób przewlekłych. Podobnie jest z mięsem tych zwierząt.

### Czy to oznacza korzyści dla zdrowia?

Ocena bezpośredniego wpływu produktów eko na zdrowie nie była przedmiotem prezentowanej metaanalizy. Jednak prowadzone dotychczas na całym świecie wielkoskalowe badania kohortowe wskazują, m.in. na związek między spożyciem ekologicznego mleka i produktów mlecznych, jak i ekologicznych warzyw a zmniejszonym ryzykiem występowania niektórych chorób, m.in. alergii skórnych i spodziectwa u niemowląt oraz stanu przedrzucawkowego u kobiet ciężarnych. U konsumentek żywności ekologicznej w Wielkiej Brytanii

body), and fat soluble antioxidants, i.e. carotenoids and natural isomers of tocopherol (Vitamin E) protecting our body against oxidative stress and cancers. It was also found that organic milk contains nearly 40% more of beneficial conjugated linoleic acid (CLA) isomers. The researchers underline that a switch from conventional to organic milk and meat in our everyday diet would increase our intake of these important nutritional compounds.

### Rich in omega-3 fatty acids

The increased intake of omega-3s is linked to a reduced risk of cardiovascular disease, improved neurological development and function, and better immune system function. They are also known to protect us against the development of certain neurodegenerative diseases. Western European diets are recognized as being too low in these fatty acids, and the European Food Safety Authority (EFSA) recommends we should double our intake. However, getting enough in our diet is difficult. A study published in BJA suggests that a switch to organic meat and dairy would raise omega-3 fat intake, without increasing the supply of calories and undesirable saturated fat.

### Where do these differences come from?

Several of these differences stem from organic livestock production methods, especially differences in the production intensity and feeding regimes. Outdoor-reared, grass-fed animals produce milk and meat that is consistently higher in desirable fatty acids such as the omega-3s, and lower in saturated fats that can promote heart disease and other chronic diseases.

### Does this mean that organic food is healthier?

Direct health impacts of organic foods were not measured in this study. However, recently published results from several big-scale cohort studies linked organic milk, dairy products and vegetable consumption to a reduced risk of certain diseases, i.e. eczema and hypospadias in babies and pre-eclampsia in mothers. Moreover, in a large prospective study of middle-aged women in the UK, organic food consumption was linked to a reduced incidence of non-Hodgkin lymphoma (diverse



stwierdzono mniej przypadków występowania chłonia-ka nieziarniczego (groźnego nowotworu, zajmującego szóste miejsce pod względem częstości występowania u dorosłych i stanowiącego 5-7% wszystkich nowotworów u dzieci) w porównaniu do populacji niespożywającej produktów rolnictwa ekologicznego. Należy więc przypuszczać, że wybór produktów ekologicznych może przynieść nam wymierne korzyści zdrowotne.

### Dalsze dowody na korzyści zdrowotne żywności ekologicznej

Niniejsza praca stanowi kontynuację badań, w których ten sam zespół naukowców z Newcastle, z udziałem ekspertów z Wielkiej Brytanii, Polski, USA, Francji, Włoch, Szwajcarii i Norwegii, dokonał porównania składu owoców, warzyw i zbóż uprawianych w sposób ekologiczny i konwencjonalny. Badania te, także opublikowane w „British Journal of Nutrition”, wykazały, że ekologiczne surowce i produkty roślinne zawierają o blisko 60 proc. więcej kluczowych przeciwutleniaczy i mniej toksycznego metalu, kadmu, a także są wielokrotnie rzadziej zanieczyszczone pozostałościami środków chemicznych, niż takie same surowce uprawiane konwencjonalnie.

Wyniki wszystkich trzech badań, dotyczących surowców i produktów roślinnych, mięsa oraz mleka, sugerują, że wybór produktów ekologicznych zapewnia znacznie większą ilość przeciwutleniaczy i kwasów tłuszczowych omega-3 przyjmowanych z pożywieniem.

Autory badań zachęcają do kontynuowania debaty publicznej i naukowej na ten niezwykle ważny temat. Cała baza danych, stworzona i zastosowana w tej analizie, jest bezpłatnie dostępna dla innych ekspertów oraz wszystkich osób zainteresowanych badaniami na stronie internetowej Uniwersytetu Newcastle (<http://research.ncl.ac.uk/nefg/QOF>).

group of blood cancers, sixth in terms of incidence in adults and constituting 5-7% of all cancers in children). Thus, it can be expected that the choice of organic products can bring us some measurable health benefits.

### Further evidence of the health benefits of organic food

The described milk & meat study builds on a previous meta-analysis done by the same team, involving experts from the UK, USA, France, Italy, Switzerland, Norway and Poland, investigating the composition of organic and conventionally grown fruit, vegetables and grains. This previous study, also published in the British Journal of Nutrition, showed that organic crops and crop-based foods are up to 60% richer in a number of key antioxidants and contain less of the toxic metal cadmium than the same crops grown conventionally. The frequency of contamination of fruit and vegetables with pesticide residues was also many times lower in organic foods when compared to the conventional crops.

Taken together, the three studies on crops, meat and milk suggest that a switch to organic fruit, vegetables, meat and dairy products would provide significantly higher amounts of dietary antioxidants and omega-3 fatty acids.

The authors of this study encourage the continued public and scientific debate on this important subject. The entire database generated and used for this analysis is freely available on the Newcastle University website (<http://research.ncl.ac.uk/nefg/QOF>) for the benefit of other experts and for all the concerned members of the public.

TEKST ■ BY: DR INŻ. DOMINIKA ŚREDNICKA-TOBER/ZAKŁAD ŻYWNOCI EKOLOGICZNEJ/WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA I KONSUMPCJI SGGW  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA



WŚRÓD MOTYWÓW ZAKUPU ŻYWNOCI EKOLOGICZNEJ KONSUMENCI CZĘSTO WYMIENIAJĄ WZGLĘDY ZDROWOTNE ■ AMONG THE REASONS TO BUY ORGANIC FOOD, CONSUMERS OFTEN MENTION HEALTH IN THE FIRST PLACE

CORAZ WIĘCEJ KONSUMENTÓW ZACZYNA DOCENIĆ DOBRE JE-  
DZENIE. PODCZAS ZIELONEGO  
TYGODNIA - MIĘDZYNARODO-  
WYCH TARGÓW ROLNO-SPO-  
ŻYWCZYCH W BERLINIE, WYRAŻ-  
NIE BYŁO WIDAĆ, JAK GOŚCIOM  
Z RÓŻNYCH STRON ŚWIATA  
SMAKUJE POLSKA ŻYWNOSĆ.



## Suche kielbaski

### Berlin taken over

ODWIEDZAJĄCYM „ZIELONY TYDZIEŃ” DO GUSTU PRZYPADŁY NASZE WĘDZONKI, CHLEBY, PRODUKTY MLECZARSKIE,  
SŁODYCZE, A TAKŻE PIWO I PRZETWORY Z OWOCÓW I WARZYW







MORE AND MORE CONSUMERS START TO APPRECIATE GOOD FOOD. THE GREEN WEEK – INTERNATIONAL FAIRS OF AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCTS IN BERLIN PROVED THAT THE VISITORS FROM ALL AROUND THE GLOBE FIND POLISH FOOD VERY TASTY.



# hitem w Berlinie

## by dry sausages

THE VISITORS OF "THE GREEN WEEK" FELL IN LOVE WITH THE TASTE OF OUR SMOKED MEATS, BREADS, MILK PRODUCTS, SWEETS, AS WELL AS BEER AND PRODUCTS FROM FRUIT AND VEGETABLES



## POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

W tym wydarzeniu Polska uczestniczyła po raz 30. Tradycyjnie już nasza prezentacja odbywała się pod hasłem „Polska smakuje!”. Na stoiskach województw prezentowane były produkty regionalne, lokalne i tradycyjne, a na stoisku resortu rolnictwa produkty wyróżnione znakiem najwyższej jakości „Poznaj Dobrą Żywność”. W tym roku swoje wyroby wystawiało tu ok. 100 firm.

Będący na targach polski minister rolnictwa Krzysztof Jurgiel, powiedział, że atutami naszej żywności na rynkach międzynarodowych jest ich wysoka jakość oraz konkurencyjna cena.

Odwiedzającym „Zielony Tydzień” do gustu przypadły nasze wędzonki, chleby, produkty mleczarskie, słodczyce, a także piwo, przetwory z owoców i warzyw. Dużym zainteresowaniem cieszyły się także jabłka i tłoczone z nich na zimno, ekologiczne, aromatyczne soki.

Jednak prawdziwym polskim hitem były w tym roku kabanosy. To jeden z najpopularniejszych rodzajów kiełbasy w Polsce. Są to długie, cienkie, suche kiełbaski, wyróżniające się szczególnym smakiem i zapachem, który zawdzięczają odpowiednim proporcjom przypraw: pieprzu naturalnego, gałki muszkatołowej, kminku oraz cukru.

Każdy ze zwiedzających mógł smakować potrawy charakterystyczne dla poszczególnych regionów naszego kraju. Przez cały tydzień na stoisku Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi odbywały się liczne pokazy i prezentacje przysmaków polskiej kuchni. Nie brakowało kiełbas, pasztetów, pieczeni, świeżych serów z mleka krowiego i koziego, oscypków, sałatek, pierogów, żurku i tradycyjnego bigosu.

Do próbowania tradycyjnych, ekologicznych i regionalnych smakołyków zachęcali na ministerialnym stoisku przedstawiciele takich firm jak: ORZECH, FANEX, Spółdzielnia Mleczarska JANA, OSM Top-Tomyśl, Mlekovita, Agro Danmis, Dega, G.S. Szadek, Browar Edi, Piwowar Browar Koreb, Krokus Przetwórnia Owoców i Warzyw, Junakom Sp. z o.o., PPH Izabela Grzybkowska-Malitka, Manufaktura Czekolady, Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy s.c., Dawtona, Vitana Producent Kaszy i Płatków, Tłocznia Maurer, Gap Poland Team, Bartłowizna.

Oprócz oferty rolno-spożywczej i kulinarnej targowych gości interesowały także agroturystyczne walory różnych regionów naszego kraju i wyroby sztuki ludowej.

Międzynarodowy Zielony Tydzień cieszy się ogromnym zainteresowaniem wystawców i konsumentów. Targowe ekspozycje corocznie odwiedza ponad 400 tys. osób.

Poland participated in this event for the 30th time. Traditionally, our presentation was entitled "Poland tastes good". The stands of voivodeships made efforts to present their regional, local and traditional products, while the stand of the Ministry of Agriculture presented the products awarded with the highest quality mark "Poznaj Dobrą Żywność" (Discover Great Food). Ca. 100 companies presented their goods this year.

Krzysztof Jurgiel, the Polish Minister of Agriculture who visited the fairs, said that our food distinguishes itself on international markets thanks to its high quality and competitive price.

The visitors of "the Green Week" fell in love with the taste of our smoked meats, breads, milk products, sweets, as well as beer and products from fruit and vegetables. They showed also great interest in apples, as well as in cold-pressed, organic, aromatic juices made from them.

However, a true Polish winner was *kabanos*. It is one of the most popular kinds of sausage in Poland – a long, thin, dry sausage, characterised with particular taste and smell which it owes to balanced proportions of seasonings: pepper, nutmeg, caraway and sugar.

Every visitor was able to taste dishes typical of particular regions of our country. Throughout the whole week the stand of the Ministry of Agriculture and Rural Development was the place where numerous shows

and presentations of delicacies of Polish cuisine were organised. The leading actors include sausages, pâtés, roasts, fresh cheeses made of cow and goat milk, oscypek cheeses, salads, *pierogis*, sour rye soup and traditional sauerkraut stew.

At the Ministry's stand, the visitors were encouraged to try traditional, organic and regional delicacies made by the representatives of such companies as: ORZECH, FANEX, Spółdzielnia Mleczarska JANA, OSM Top-Tomyśl, Mlekovita, Agro Danmis, Dega, G.S. Szadek, Browar Edi, Piwowar Browar Koreb, Krokus Przetwórnia Owoców i Warzyw, Junakom Sp. z o.o., PPH Izabela Grzybkowska-Malitka, Manufaktura Czekolady, Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy s.c., Dawtona, Vitana Producent Kaszy i Płatków, Tłocznia Maurer, Gap Poland Team, Bartłowizna.

In addition to agricultural-food and culinary offer the visitors were also interested in agri-tourist qualities of various regions of our country and in folk art.

The International Green Week enjoys huge interest of exhibitors and consumers. More than 400,000 people visit the fair exhibitions every year.



DUŻYM ZAINTERESOWANIEM WŚRÓD ZWIEDZAJĄCYCH CIESZYŁY SIĘ TAKŻE JABŁKA I TŁOCZONE Z NICH NA ZIMNO, EKOLOGICZNE, AROMATYCZNE SOKI ■  
THE VISITORS SHOWED ALSO GREAT INTEREST IN APPLES, AS WELL AS IN COLD-PRESSED, ORGANIC, AROMATIC JUICES MADE FROM THEM



# Zioła w kuchni i apteczce

Herbs in kitchen and first-aid kit





Herbs are plants which contain substances such as, e.g. alkaloids, phytoncides, saponins, essential oils, tanning agents, bitter substances, mucuses and flavonoids which affect human metabolism. However, they are used not only in phytotherapy and aromatherapy, but also as seasonings. They are also permanently inscribed in the Polish landscape. We appreciate their natural, medicinal and flavouring properties.

Cultivation of plants is not a new branch of production. The first cultivation of herbs dates back to ca. 3000 B.C. according to the discoveries made in the Middle East, India and China.

In Medieval Europe knowledge of herbal medicine and herbalism was reserved only to monks. They gathered herbs not only in natural environment, in forests and on meadows, but also in monastery gardens where they cultivated necessary and commonly used medicinal plants.

Today we may observe raising interest in returning to nature and to broadly understood herbal medicine. We use herbs in everyday life, at the same time discovering their new properties. Less and less herbs are gathered from natural sites - ca. 20 %. The remaining percent of herbal plants comes from plantations. However, herbs from the plantations must be grown organically to the largest possible extent.

Poland has unobservedly become a potentate of herbal market. It occupies one of top places in herb production, not only in Europe, but also in the world. Herbal plantations in Poland cover the area of approximately 30,000 hectares. Herbs are cultivated in over 20,000 agricultural farms. In many of them this production is a tradition passed from generation to generation. The average size of a farm, depending on produced species amounts to 0.5 – 2.5 ha, but there are larger ones of total area of 6 – 10 ha. Approximately 70 of herbal plant species are now in cultivation.

The herbs purchased in the largest quantities include: leaf of peppermint, chamomile flower, valerian root, thyme herb and lemon balm leaf.

Western markets purchase ca. 80% of herbal plants which we sell for pharmaceutical, food, fodder and cosmetic industry. Assortment of exported herbs varies according to demand. Price for raw material depends on sales and economic situation. Root herbs, e.g. lovage, garden angelica or valerian reach a higher price for kilogram. Herbs with stable demand, include:

Zioła to rośliny, które zawierają substancje, takie jak m.in. alkaloidy, fitoncydy, saponiny, olejki eteryczne, garbniki, goryczce, śluzę, flawonoidy, które wpływają na metabolizm człowieka. Jednak stosowane są nie tylko w ziołolecznictwie i aromaterapii, ale także jako przyprawy. Trwale wpisane są również w polski krajobraz. Doceniamy ich walory przyrodnicze, lecznicze i smakowe.

Uprawa roślin leczniczych nie jest nowym działem produkcji. Uważa się, że pierwsze uprawy ziół powstały 3 tys. lat p.n.e. na Bliskim Wschodzie, w Indiach i Chinach.

W średniowiecznej Europie nauka zielarstwa i ziołolecznictwa ukrywała się w klasztorach. Mnisi nie tylko zbierali zioła w środowisku naturalnym, w lasach i na łąkach, ale także w przyklasztornych ogrodach uprawiali i hodowali potrzebne i powszechnie używane gatunki lecznicze.

Dziś ponownie wzrasta zainteresowanie powrotem do natury i szeroko rozumianego zielarstwa. Zioła wykorzystujemy w codziennym życiu, odkrywając jednocześnie coraz to nowe ich właściwości. Coraz mniej zbieramy ich ze stanowisk naturalnych - ok. 20 proc. Reszta pochodzi z plantacji. Wymaga się jednak, aby w jak największej skali zioła były uprawiane ekologicznie.

Polska po cichu stała się zielarskim potentatem. Zajmuje jedno z czołowych miejsc w produkcji ziół nie tylko w Europie, ale i na świecie. Plantacje zielarskie w Polsce zajmują powierzch-



nię około 30 tys. hektarów. Zioła uprawiane są w ponad 20 tys. gospodarstw rolnych. W wielu z nich produkcja ta to rodzinna tradycja. Średnia wielkość gospodarstwa w zależności od produkowanych gatunków wynosi 0,5–2,5 ha, ale są i większe o powierzchni 6–10 ha. W uprawie znajduje się obecnie około 70 gatunków roślin zielarskich.

Największe ilości skupowanego surowca stanowią: liść mięty pieprzowej, kwiat rumianku, korzeń kozłka lekarskiego, ziele tymianku i liść melisy.

Na rynku zachodnie trafia ok. 80 proc surowca zielarskiego, który sprzedajemy na potrzeby przemysłu farmaceutycznego, spożywczego, paszowego i kosmetycznego. Asortyment eksportowanych ziół zmienia się w zależności od zapotrzebowania. Cena za surowiec uzależniona jest od zbytu i koniunktury. Wyższe ceny za kilogram osiąga ją zioła korzeniowe, jak np. lubczyk, arcydzięgiel czy kozłek. Do ziół, na które zazwyczaj jest popyt, zaliczyć można: rumianek, pokrzywę, tymianek, mydlnicę, prawoślaz, melisę, krwawnik, nagietek, czy szalwię. Trzeba po prostu trafić na modę. Tak było niedawno z arniką. Wcześniej mało kto o niej słyszał, a obecnie stała się niezwykle popularna.

Kluczem do sukcesu w produkcji ziół jest przede wszystkim jakość surowca, o której decyduje głównie właściwy termin zbioru kwiatów oraz proces suszenia. Suszenie musi przebiegać w precyzyjnie dobranych warunkach, inaczej następuje utrata właściwości danego zioła.

Niewielu naszych rodaków zdaje sobie sprawę z tego, że Polska to potęga w produkcji herbaty, oczywiście chodzi o herbaty ziołowe i owocowe, które zdobywają coraz większy udział w rynku. Herbatki ziołowe to nie tylko wspomaganie lecznicze, ale także czysta przyjemność smaku. Oprócz bardzo dobrze znanych ziół do produkcji herbatek, takich jak melisa, mięta, szalwia, rumianek, koper, pojawiają się specjalne ziołowe dodatki. Jednym z nich są kwiaty malwy, która kilka lat temu z powodzeniem została wprowadzona do uprawy polowej.

Ziołowym liderem sprzedaży jest melisa lekarska, polecana jako herbata uspokajająca. W Polsce uprawa jej jest rozpowszechniona i pokrywa zapotrzebowanie znacznej części światowej produkcji zielarskiej.

Zioła to rośliny typowo lecznicze i przyprawowe, które poza wpływem na smak i zapach potraw mają określone aktywności fizjologiczne oraz aromatyczne, a dzięki właściwościom sensorycznym wpływają na nasze zmysły.

Uprawa ziół to szczególne wyzwanie dla rolnika. Rośliny są wymagające i wrażliwe na niekorzystne warunki klimatyczne. Choroby i szkodniki mogą także radykalnie obniżyć plony lub jakość pozyskiwanego surowca. Zioła wymagają również dużego nakładu pracy nie tylko podczas całego okresu wegetacji, ale także zbioru i przygotowania do sprzedaży. Wiele czynności związanych jest z pracą fizyczną na polu, której nie da się zmechanizować.

chamomile, nettle, thyme, common soapwort, althaea, lemon balm, yarrow, marigold or sage. The only problem is to adapt to the market trends. Recently, this was the case with arnica. Before that, almost nobody heard about it and right now it is extremely popular.

The key to success in herb production is, above all, the quality of herb, which is determined mainly by a proper harvest date and drying process. Drying must proceed in precisely selected conditions, otherwise properties of a given herb are lost.

Only few of our countrymen are aware of the fact that Poland is leader in tea production when it comes to herbal and fruit teas which gain an increasingly large share in the market. Herbal tea is not only a medicinal support but also pure pleasure of taste. In addition to well-known herbs used for production of teas, such as lemon balm, mint, sage, chamomile and dill there are special herbal additives. Among them there are mallow flowers, which several years ago has been successfully introduced to field cultivation.

Herbal leader of sale is lemon balm, consumed as a tranquilising tea. In Poland its cultivation is widespread and covers demand of a considerable part of the world's herbal production

Herbs are typically medicinal and seasoning plants which, apart from their effect on taste and smell of dishes, have specific physiological and aromatic properties, and affect our senses thanks to their sensory properties.

Cultivation of herbs is particularly challenging for the farmers. Plants are demanding and sensitive to unfavourable climatic conditions. Diseases and pests can also radically reduce yields or quality of gathered herbs. Herbs require also large work expenditure not only throughout the whole vegetation period but also during harvest and preparation to sales. Many activities entail physical work in the field, which cannot be mechanised.

HERBATKI ZIOŁOWE TO NIE TYLKO WSPOMAGANIE LECZNICZE, ALE TAKŻE CZYSTA PRZYJEMNOŚĆ SMAKU ■ HERBAL TEA IS NOT ONLY A MEDICINAL SUPPORT BUT ALSO PURE PLEASURE OF TASTE





ROZMOWA Z MIROSŁAWEM ANGIELCZYKIEM PROWADZĄCYM W NIEWIELKIEJ WSI KORYCINY NA PODLASIU FIRMĘ „DARY NATURY” ORAZ OGRÓD BOTANICZNY I GOSPODARSTWO ZIELARSKIE „ZIOŁOWY ZAKĄTEK” ■ CONVERSATION WITH MIROSŁAW ANGIELCZYK RUNNING A COMPANY "DARY NATURY" AS WELL AS A BOTANICAL GARDEN AND "ZIOŁOWY ZAKĄTEK", A HERBAL FARM, IN THE SMALL VILLAGE KORYCINY IN PODLASIE

# Z miłości do macierzanki

## Out of love for thyme



**Mało kto zdaje sobie sprawę z tego, że Polska jest jednym z większych producentów ziół. Skąd ten trend? Czy to chwilowa moda czy chęć powrotu do tradycji?**

To nie jest chwilowa moda. Gdy 25 lat temu wiązałem się zawodowo z ziołami i ich przetwórstwem, też pojawiały się takie komentarze. Zatem trend ten trwa już dość długo. Od kilku lat mamy do czynienia z większym naciskiem na zdrowy tryb życia, naturalną żywność i tu idealnie wpisuje się temat ziół. Zarówno w kontekście żywieniowym, jak i zdrowotnym. Zdecydowanie konsumpcja produktów zielarskich rośnie. Rok rocznie odnotowujemy wzrost sprzedaży o około 20-40%. Polska rzeczywiście od kilku lat plasuje się w czołówce wśród krajów eksportujących surowce zielarskie. Jeżeli chodzi o uprawy, to są to głównie waleriana, tymianek, mięta. W takich roślinach wiemy prym w Europie. Spada nasz udział w zbiorze roślin dziko rosnących. Może się to wiązać ze wzrostem zamożności społeczeństwa. Jednocześnie coraz więcej roślin, które występowały jedynie w stanie naturalnym, zaczyna się wprowadzać do uprawy. Takie, wydawałoby się banalne rośliny, jak: pokrzywa, mniszek lekarski, skrzyp, łopian, dziurawiec zaczyna się uprawiać na coraz większą skalę. Wprowadza się też nowe gatunki, po uprzednim opracowaniu technologii upraw, aby rolnicy mieli też taką wiedzę.

**Co z punktu widzenia producenta, rolnika, jest najtrudniejsze w uprawie ziół?**

Uprawa ziół jest dużo bardziej pracochłonna niż uprawa roślin typowo rolniczych. Z pewnością wymaga większej siły roboczej. Pożądana jest też uprawa ziół w gospodarstwach ekologicznych, a to wiąże się z kolejnymi wyzwaniami. Niektóre zioła, które się uprawia a występowały jako chwasty, jak na przykład rumianek, zachwaszczają inne uprawy. Nasiona się rozsiewają, pozostają na kolejne lata i z tego względu trudno jest przekonać rolników do takich upraw. Cały czas poszukujemy gospodarstw ekologicznych, które produkują zioła. W naszym gospodarstwie produkcja ekologiczna zajmuje około 80% upraw.

**A czy jest to rozwojowy temat, czy jest szansa, że liczba gospodarstw zielarskich będzie rosła?**

Oczywiście, że tak. Między innymi ze względu na to, że w Polsce wciąż mamy dużo gospodarstw małych, rodzinnych, kilkuhektarowych. W takich właśnie gospodarstwach można uprawiać zioła pracochłonne, gdzie np. zbiera się kwiaty. Nawet przy małym arealnym możliwe jest otrzymanie dochodu z gospodarstwa. Ponadto zioła można dobrać do każdego rodzaju gleby, od mocno zawilgoconych do prawie skrajnie suchych. Wzrasta również zapotrzebowanie, nie tylko pod kątem kosmetyków czy żywności. Coraz więcej ziół dodaje się do karmy dla zwierząt. Zatem rynek zbytu dla roślin zielarskich rośnie.

**Not many people are aware of the fact that Poland is one of the largest producers of the herbs. Where is this trend from? Is it a temporary fashion or a desire to return to the tradition?**

This is not a temporary fashion. When I started dealing with the herbs and their processing professionally 25 years ago there were also such comments. Therefore, this trend has been lasting for quite a long time. For several years we have been facing an increased focus on healthy lifestyle, natural food and the subject of herbs perfectly fits here. Both in the context of nutrition and food. Definitely, consumption of the herbal products is growing. Every year we note an increase in sale by approximately 20-40%. For several years Poland has really been the leader among the countries exporting herbal resources. As far as crops are concerned, these are mostly crops of valerian, thyme and mint. We are taking the lead in Europe taking into account these plants. The share in the collection of wild plants has been dropping. This can be related to growing wealth of the society. At the same time more and more plants that used to grow in the natural habitat are started to be cultivated. Seemingly commonplace plants, such as: stinging nettle, dandelion, horsetail, greater burdock, St. John's wort are beginning to be cultivated to an increasing extent. New species are also being introduced after the previous development of the growing method so that farmers could also have such knowledge.

**What – from the point of view of the producer – is the most difficult in growing herbs?**

Growing herbs is much more labour-intensive than growing typical agricultural plants. Certainly, this requires more labour. Growing herbs is also desired on the organic farms and this is related to other challenges. Some herbs that are grown and they were weeds, for example camomile, mix other crops with weeds. Seeds are dispersed, they remain for the next years and for this reason it is hard to convince the farmers to such crops. All the time we are looking for organic farms that produce herbs. On our farm the organic production takes approximately 80% of the crops.

**And is this subject evolving, is there a chance that the number of herb farms will be growing?**

Of course it will. Among others, due to the fact that we still have lots of small family farms of the size of several hectares in Poland. On such farms you can grow labour-intensive herbs where, for instance, flowers are picked. Even with the small area it is possible to obtain the income from the farm. Moreover, herbs can be adjusted to each type of soil, from very moisturised ones to almost extremely dry. There is also an increasing demand, not only for cosmetics or food. More and more herbs are added to feed material. Therefore, the outlet for herbal plants is expanding.

**The range of herbal plants is extremely rich. I know that the choice can be difficult but could you indicate which herbs**

**Asortyment roślin zielarskich jest niezwykle bogaty. Wiem, że wybór może być trudny, ale czy mógłby Pan wskazać, które z ziół, pana zdaniem, są najwdzięczniejsze pod kątem zarówno uprawy jak i późniejszego wykorzystania?**

Bardzo ładnie wyglądają plantacje ziół uprawianych na kwiaty. Na przykład plantacja nagietka w czasie kwitnienia wygląda jak piękny pomarańczowy dywan. Są też zioła, które można uprawiać jak zboża: zasiew, tradycyjna pielęgnacja i zbieranie kombajnem. Ja myślę jednak, że największe wyzwanie, to uprawa ziół nowych, takich których wcześniej się nie uprawiało albo jedynie w skali doświadczalnej. Gdy takie uprawy się udają, to jest bardzo duża satysfakcja. Na Podlasiu rośliną, która jest symbolem regionu jest trawa żubrówka, czyli turówka. My zakładamy takie uprawy, również ze względu na ochronę tej rośliny. Mamy satysfakcję, że pomagamy chronić ten gatunek. Jednocześnie uprawa ta jest sporym wyzwaniem, gdyż jest to roślina wymagająca, jeszcze nie do końca zbadana.

### **A taka najbliższa Pana sercu roślina?**

Oj, taką rośliną od zawsze jest macierzanka. Kiedyś, gdy na wsiach nie było dostępu do herbaty importowanej, która dość późno zagościła na polskich stołach jako napój codzienny, taką funkcję pełniła, m.in. macierzanka. Jednak nie tylko. Jest to roślina, którą dodawano do pierwszych kąpielii noworodków. Służyła także do aromatyzowania ciała, bardzo ładnie pachnie, a także ma działanie odkażające. Dla Słowian była jedną z pierwszych przypraw, dopóki nie importowano roślin z krajów zamorskich. Obecnie wymaga uprawy, gdyż zbyt mało jej rośnie w stanie naturalnym. Jest to roślina niskopienna, która pięknie zadarnia powierzchnię, na której jest wysiana.

KIEDYS, GDY NA WSIACH NIE BYŁO DOSTĘPU DO HERBATY IMPORTOWANEJ, TAKĄ FUNKCJĘ PEŁNIŁA M.IN. MACIERZANKA ■ SOME TIME AGO WHEN IN THE COUNTRIES THERE WAS NO ACCESS TO IMPORTED TEA THYME FULFILLED THIS FUNCTION



W GOSPODARSTWIE „ZIOŁOWY ZAKĄTEK” ■ AT THE FARM “ZIOŁOWY ZAKĄTEK”

**– in your opinion – are the most grateful considering the cultivation as well as later use?**

Plantations of herbs grown for flowers look very beautiful. For example, the plantation of marigold during the flowering period looks like a beautiful orange carpet. There are also herbs that you can grow like cereal, sowing, traditional cultivation and combine harvesting. However, I think that growing new herbs, the ones that have not been grown before or only grown in experiments constitutes the largest challenge. When these crops are successful, there is a huge satisfaction. In the Podlasie area the plant that is a symbol of the region is bison grass, i.e. Hierochloa. We start such crops also due to protection of this plant. We are satisfied that we help to protect this species. At the same time this cultivation is a significant challenge as it is a demanding plant, not fully discovered yet.

### **And which plant is the closest to your heart?**

Well, this plant is a thyme. Some time ago when in the countries there was no access to imported tea that found its permanent place on Polish tables quite late, among others, thyme fulfilled this function. However, not only this. This is the plant that was added to the first baths of the newborns. It also served for flavouring the body, its smells beautiful and it is used for disinfecting as well. For Slavs it was one of the first spices until plants from overseas countries were imported. Currently it requires cultivation as not many grow in the natural habitat. It is a shrub that with excellent turfing properties of the area on which it is grown.



### Wspomniał Pan o herbacie. Jakie rośliny można wykorzystać do przyrządzania podobnego naparu?

Obecnie, gdy bada się rośliny występujące na naszym terenie, to okazuje się, że bardzo często składem przypominają herbatę. Oczywiście nie zawierają teiny, ale zawierają inne cenne składniki, które mają bardzo dobry wpływ na nasz organizm. Z powodzeniem herbatę można zastąpić naparami z naszych rodzimych roślin, a właściwości pobudzające można uzyskać dodając niektóre zioła o takim działaniu.

#### A jakie to będą zioła?

Smak herbaty dają liście roślin takich jak: poziomka, malina, jeżyna oraz liście niektórych borówek. Można je fermentować podobnie jak robi się to w przypadku herbaty i przyrządzać z nich „czarną” herbatę. Jest taka roślina, która nazywa się wierzbówka kiprzyca, z niej również dawniej wyrabiano herbatę. Często służyła do podrabiania importowanej herbaty. Na początku, gdy herbata nie była produktem na tyle znanym, aby w pełni rozróżnić jej smak, wierzbówkę wykorzystywano na szeroką skalę. W smaku jest bardzo trudna do odróżnienia od herbaty tradycyjnej. Jeżeli chodzi o działanie pobudzające, to taką popularną rośliną jest na przykład różeniec górski

#### A które z ziół o właściwościach zdrowotnych cieszą się największą popularnością?

Moda na te rośliny zmienia się z roku na rok. Obecnie w Polsce ogromną popularnością cieszy się roślina o nazwie czystek. Jednak w naszym klimacie jest to roślina trudna do uprawy, gdyż jest wrażliwa na mrozy. Z kolei uprawa jednoroczna jest mało opłacalna. Można jednak spróbować uprawiać czystka na własne potrzeby, zimą w pomieszczeniu, a latem wynosić i skubać listki – traktować jako roślinę ozdobną i użytkową.

Rośnie zużycie dość banalnej i bardzo znanej rośliny, a mianowicie pokrzywy. W wielu gospodarstwach wprowadzana jest do uprawy, jednocześnie nadal zbierana ze stanu naturalnego, a i tak rośliny tej wciąż brakuje. Na coraz większą skalę jest wykorzystywana w żywieniu zwierząt. Jest stosowana nie tylko jako herbatka lecz także do potraw. Jest jedną z roślin najbardziej zasobnych w białko, więc ma swoich zwolenników wśród wegetarian i wegan.

Dziś popularność zyskują tak zwane rośliny głodowe, spożywane niegdyś w czasach niedoboru żywności. Jak właśnie pokrzywa czy żołądzie. Dziś dostępna jest mąka z żołądzi – produkt bezglutenowy, bogaty w składniki mineralne. W naszej polskiej florasie takich roślin jest bardzo dużo. Roślin, które niegdyś spożywane były w czasie niedoboru żywności, a tymczasem mają ogromne właściwości odżywcze i dziś zyskują popularność.

#### Skąd u Pana taki pomysł na biznes? Skąd taka pasja?

Po pierwsze ja w ogóle nie znam się na biznesie. Dla

### You have mentioned tea. Which plants can be used to make a similar drink?

Currently, when we examine the plants growing on our area it turns out that they resemble tea taking into account their content. Of course, they do not contain caffeine but they contain other valuable ingredients that have a very good influence on our body. Tea can successfully be replaced with brew from our native plants and stimulating effects can be obtained by adding some herbs with such effects.

#### Which ones, for example?

The flavour of tea is given by leaves of the following plants: wild strawberry, raspberry, blackberry and leaves of some blueberries. These leaves can be fermented as it is made with tea and we can prepare 'black' tea from them. There is a plant called fireweed and tea was made from it in the past. It often served to imitate imported tea. At the beginning when tea was not so well-known as to differentiate its flavour fireweed was widely used. Considering its flavour it is very difficult to differentiate from traditional tea. Taking into account its stimulating effects, such a popular plant is, for example, golden root.

#### And which herbs with health properties are the most popular?

Fashion for these plants changes every year. Currently the plant called *Cistus* is very popular in Poland. However, this plant is very difficult to grow in our climate as it is sensitive to frost. On the other hand annual cultivation is not very profitable. How-

OGRÓD W „ZIOŁOWYM ZAKĄTKU” ■ THE GARDEN IN “ZIOŁOWY ZAKĄTEK”



mnie od dziecka największą atrakcją była możliwość zbierania ziół w lesie. Miałem to szczęście, że wychowywałem się w wiosce, gdzie zbierało się zioła. Zbierali je głównie starsi, aby wspierać finansowo swoje rodziny. Towarzyszyłem więc mojej babci i jej koleżankom, obserwowałem, pomagałem. Zainterесowało mnie to na tyle, że również w szkole średniej i na studiach nadal zbierałem zioła i starałem się dowiedzieć o nich jak najwięcej. Po studiach z kolei uznałem, że na niczym innym nie znam się tak, jak na ziołach, więc czemu nie wykorzystać tego zawodo-wo.



POKRZYWA ■ STINGING NETTLE

## I tak powstała uprawa ziół, ich przetwórstwo, ogród botaniczny, a także gospodarstwo agroturystyczne. Co turystów przyciąga w takie miejsca?

Przyjeżdżają coraz chętniej, aby dowiedzieć się jak najwięcej na temat roślin zielarskich, na temat tradycji z tym związanych. Interesują się tym, które z nich można wykorzystać na potrzeby kulinarne, a które dla zdrowia. Są zainteresowani historią i właściwościami roślin, które służyły też innym celom, z którymi związane są rozmaite baśnie i legendy. Obecnie często szuka się korzeni w rodzinie, kim byli nasi przodkowie, ale także informacji jak wyglądało ich życie codzienne – co jedli, co pili, itp. Odwiedzający nas goście często bardziej interesują się ziołami w ujęciu etnograficznym, niż np. jakie substancje czynne zawierają.

## Czego zatem ciekawego o naszych przodkach można się dowiedzieć studiując karty historii związane z ziołarstwem?

Zioła towarzyszyły człowiekowi od pierwszych po ostatnie dni życia. Noworodki kąpano w ziołach, aby odkryć źródła chorób spalały kłębki ziół. Na wsiach jednym z podstawowych zabiegów leczniczych było okadzanie. W każdej wiosce była osoba, która się tym zajmowała. Niedawno

ever, you can grow *Cistus* for your own needs, in the winter in the room and in the summer take out and collect the leaves – treat as an ornamental and utilitarian plant.

The use of quite common and well-known plant, namely stinging nettle is increasing. On many farms it is introduced for cultivation, at the same time it is harvested from natural habitats and there is still a lack of this plant.

It is widely used for animal nutrition.

It is not only used as tea but also for meals. It is one of the plants richest in proteins, thus it has its supporters among vegetarians and vegans.

The so-called hunger plants, consumed at the times of starvation, are becoming more and more popular nowadays. For instance stinging nettle or acorns. Currently flour made from acorns is available – 'gluten-free' product, rich in mineral ingredients.

There are numerous plants like these in our Polish flora. The plants that were consumed at the times of starvation in the past and at the same time they have significant nutritional properties and are becoming popular nowadays.

## Where did you take this idea for business from? Where is this passion from?

First of all, I do not know business at all. Since childhood the possibility of picking up herbs in the forest has been the greatest attraction for me. I was lucky to be raised in the village where herbs were harvested. Mostly older people harvested them to support their families. Thus, I accompanied my grandmother and her friends, I observed and helped. I was so interested that I also harvested herbs and tried to get to know as much as possible about them when I was at the high school and university. After studies I realised that I did not know anything as well as I knew herbs so why I should not use this professionally.



MNISZEK LEKARSKI ■ DANDELION

## And this way cultivation of herbs, their processing, botanical garden and organic have emerged. What attracts tourists to such a place?

They come more and more willingly to find out as much as they can about herbal plants, about traditions related to them. They are interested in which of them can



z jednym ze studenckich kół naukowych sprawdziliśmy czy okadzenie można traktować jako zabieg medyczny. Ku naszemu zdziwieniu okazało się, że tak. Powietrze po godzinie od okadzenia zawierało



MIĘTA ■ MINT

o 80% mniej zarodników grzybów. To dlatego mamy w historii przykłady, gdy ludność przetrwała rozmaite choroby zakaźne, chroniąc się w kościołach. Modlitwom towarzyszyło okadzenie, które przyczyniało się do ograniczenia rozwoju choroby. Po śmierci natomiast do trumny wkładano pęczek ziół, które zarówno świeże, jak i suszone zachowywały swój wygląd. Miało to oczywiście znaczenie symboliczne. Wiele świąt i wydarzeń w ciągu roku wiązało się z konkretnymi roślinami.

### A co z lubczykiem, uznawanym za afrodyzjak? Czy rzeczywiście można mówić o takich jego właściwościach?

Tak, faktycznie lubczyk jest afrodyzjakiem. Należy do rodziny selerowatych. Wiele innych roślin z tej rodziny również uważanych jest za afrodyzjak, jak na przykład fenkuł czy seler. W XVII wieku na Podlasiu działał ksiądz Jan Krzysztof Kluk, który skomponował mieszankę ziołową o nazwie „ziona w sprawie małżeńskiej użyteczne”. Były to ziona, które miały pozytywny wpływ na potencję, a znajdują się wśród nich również rośliny należące do tej rodziny. Obecnie lubczyk, po dokładnym zbadaniu, zaliczany jest do roślin o działaniu pobudzającym. Jak w przypadku każdej kuracji ziołowej potrzebny jest czas, ale niegdyś wierzono wręcz w magiczną moc lubczyka i jego błyskawiczne działanie.



TYMIANEK ■ THYME

Wróćmy może do aspektu edukacyjnego takich miejsc, jak Ziołowy Zakątek. Co ciekawego

be used for culinary needs and which for health. They are interested in history and properties of the plants that were used for other purposes, with plants that various myths and legends are related to. Nowadays you often seek roots in the family, who our ancestors were and also the information regarding their daily life – what they ate and they drank, etc. Guests visiting us are often more interested in herbs considering ethnographic aspect than, for example, which active substances they contain.

### What interesting things about our ancestors can you find out by studying pages of history related to herbs?

Herbs have accompanied the man from the first to the last days of life. Newborns were bathed in the herbs, bundles of herbs were burnt to explore the sources of diseases. In the countries one of the basic therapeutic procedures was incensing. In each village there was a person who dealt with this. Recently, we have checked with one of the students' scientific clubs whether you can treat incensing as a medical procedure. To our surprise it has turned out that you can. The air after an hour following incensing contained the amount of fungal spores decreased by 80%. This is why we have examples in the history where people survived various diseases by hiding in churches. Prayers were accompanied by incensing that contributed to limited development of the disease. After death a bundle of herbs was placed in the coffin and the herbs, both fresh and dried ones maintained their appearance. Of course, this had its symbolic meaning. Many holidays and events during the year were related to specific plants.

### What about lovage regarded as an aphrodisiac? Can we really talk about such its properties?

Yes, lovage is actually an aphrodisiac. It belongs to the celery family. Many other plants from this family is also regarded as aphrodisiacs, for example a fennel or a celery. In the 17th century in the Podlasie region there was a priest Jan Krzysztof Kluk who made the herbal mixture called 'herbs useful for marital purpose'. These were herbs that have a positive influence on the potency and there are plants belonging to this family among them. Currently lovage after careful examination is classified to be a stimulant. As for any herbal therapy time is necessary and in the past people believed in the magic power of lovage and its immediate effects.

Let's come back to the educational aspect of the places such as Ziołowy Zakątek. What interesting things are waiting for children in the botanical garden?

## w ogrodzie botanicznym czeka na dzieci?

W ostatnim roku powstały ścieżki tematyczne. Rośliny chronione, rośliny trujące, parzące i niebezpieczne dla zdrowia, rośliny jadalne występujące w naturze i uprawiane, rośliny farbiarskie. Dzieci czy młodzież, idąc poszczególnymi szlakami, uczą się rozpoznawać zioła i poznają ich właściwości. Mówimy o roślinach, które są zagrożone wyginięciem, których w stanie naturalnym jest już bardzo mało, a także o roślinach ekspansywnych, które stają się często dużym problemem. Obecnie wykonujemy modele różnych części roślin w dużym powiększeniu, mamy nadzieję, że szczególnie nasi najmłodszy goście będą mogli za ich pomocą zdobyć wiedzę z botaniki.

## Czy jakieś plany na przyszłość? Jak jeszcze zamierza Pan wykorzystać uprawiane w gospodarstwie zioła?

Tak, oczywiście. Mamy sporo planów. Aktualnie wykańczamy obiekt, gdzie będzie można skorzystać z leczniczych kąpiel i wykurować wiele dolegliwości, dawną tradycyjną metodą wodolecznictwa. Ponadto przygotowujemy wystawę poświęconą lokalnym tradycjom, gdzie pokażemy połączenie chrześcijaństwa i przyrody. Chcemy odtworzyć cały rok kalendarzowy i wskazać rośliny, które związane były z poszczególnymi wydarzeniami i świętami.

## A czy warto samemu zbierać zioła?

Ja bardzo często namawiam, aby same mu zbierać zioła. To wcale nie jest takie trudne, a satysfakcja ogromna. Herbata zaparowana z własnoręcznie zebranych ziół z pewnością lepiej smakuje. Wystarczy wyjechać poza miasto, iść do lasu i poszukać np. kwiatów podbiału, który jest świetny na kaszel, liści poziomki czy maliny na herbatkę, czy młodej pokrzywy na sałatkę. Przyrodzie, gdy skubniemy parę listków z pewnością nie zaszkodzimy, a będzie to przyjemna lekcja przyrody. Jeżeli ktoś nie jest pewny, jak rozpoznać daną roślinę i wcześniej chciałby się nauczyć, jak rozpoznawać zioła, to zapraszamy do Podlaskiego Ogrodu Botanicznego.

Dziękuję za rozmowę.



JEST MNÓSTWO ROŚLIN, KTÓRE MOŻNA PRÓBOWAĆ I WYKORZYSTYWAĆ NA CO DZIEŃ, O KTÓRYCH W TYM OGRODZIE MOŻNA SIĘ DOWIEDZIEĆ.  
 ■ THERE ARE MANY PLANTS THAT YOU CAN TASTE AND USE EVERY DAY THAT YOU CAN FIND OUT ABOUT IN THIS GARDEN

There appeared theme paths last year. Protected plants, poisonous plants, stinging and dangerous for health, edible plants present in the natural habitats and grown, plants with dying properties. Children or youth learn to recognise the herbs and they get to know their properties while walking along specific trails. We talk about plants that are threatened with extinction and are scarce in the natural habitat as well as about expansive plants that often become a serious problem. Currently we make the models of various parts of the plants, with significant magnification, we hope that especially our youngest guests will gain knowledge in botany with their application.

## Any plans for the future? How else are you going to use the plants grown on the farm?

Yes, of course we have lots of plans. Currently we are completing the facility that will be used for therapeutic baths and for curing many ailments, the older traditional method of water therapy. Moreover, we are preparing an exhibition devoted to the local traditions where we are going to present the combination of Christianity and nature. We want to reproduce the whole calendar year and show the plants that were related to particular events and holidays.

## And is it worth collecting the herbs on our own?

I often talk people into harvesting herbs on their own. It is not very difficult and satisfaction is huge.

Tea made from the herbs that were collected with our hands certainly tastes better. It is sufficient to leave the city, go to the forest and search, for example, leaves of coltsfoot that is great for cough, leaves of wild strawberry or raspberry for tea or young stinging nettle for salad. We will not do harm to nature by taking a few leaves and it will be a pleasant nature lesson. If someone is not sure how to recognise a specific plant and would like to learn how to recognise herbs we invite to the Botanical Garden.

Thank you for talking.



TEKST ■ By: RENATA KANIA/MRiRW  
 ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, MRiRW





# Podróż kulinarna

## Culinary voyage



POTRAWA Z GĘSI ■ A GOOSE DISH

Co roku w resorcie rolnictwa odbywa się spotkanie z przedstawicielami Korpusu Dyplomatycznego. Tegoroczne przybrało kształt podróży. Bardzo smacznej i pełnej wrażeń podróży kulinarnej palcem po mapie.

Polski minister rolnictwa Krzysztof Jurgiel z satysfakcją przyznał, że polska żywność – zarówno smakiem, jak i jakością – zdobywa uznanie coraz większej liczby konsumentów na całym świecie.

Z kolei dla polskich producentów otwierają się coraz to nowe rynki zbytu.

Jako gospodarz spotkania minister zaprosił wszystkich uczestników, aby wspólnie wyruszyli w tę smaczną podróż i skosztowali polskich produktów.

Zgodnie z tematem „Kulinarna podróż z polską żywnością”, uczestnicy wieczoru mieli okazję spróbować potraw z różnych zakątków świata, przygotowanych z wykorzystaniem polskich produktów. Do odbycia tej kulinarnej podróży z polską żywnością dyplomatów zachęcali również szefowie kuchni, którzy przyrządzali potrawy inspirowane kuchniami kontynentów: Azji, Afryki, Europy, Ameryki Północnej i Południowej.

W menu kuchni azjatyckiej znalazły się ekologiczne warzywa, wędzony jesiort z polskiej hodowli, a z mięs na przykład kaczka. Polska wołowina ze znakiem jakości QMP królowała na stole z potrawami z Europy. Natomiast w podróż do Ameryki Południowej zabrały uczestników spotkania smaki polskiej gęsi i wieprzowiny. Do przygotowania przystawki w stylu kuchni afrykańskiej posłużył z kolei polski cydr, a wśród potraw rodem z Ameryki Północnej serwowano zarówno wołowinę, jak i sałaty przyrządzone z wykorzystaniem produktów ekologicznych oraz ze znakiem Programu PDŻ.

Do prezentacji wykorzystano w większości produkty wytwarzane w czterech unijnych systemach jakości, a także posiadające znak, prowadzonego przez MRiRW, programu jakości – Poznaj Dobrą Żywność (PDŻ). Wszystkie świetnie smakowały zarówno w wydaniu azjatyckim czy amerykańskim, jak i typowo polskim.

Every year, a meeting with representatives of the Diplomatic Corps is held in the agriculture department. This year it took on a shape of a voyage. A very tasty and full of interesting experiences voyage of a finger across the map.

Polish Minister of Agriculture, Krzysztof Jurgiel, noted with satisfaction that Polish food – both in terms of taste and quality – gains recognition of an increasing number of consumers worldwide. Moreover, new markets are opening to Polish producers.

As the host of the meeting, the minister invited all of the participants to begin this tasty voyage and taste the Polish products.

Just as the topic ("Culinary voyage with the Polish food") suggested, event participants had an opportunity to taste dishes from various parts of the world prepared with Polish products. Diplomats were also encouraged to participate in this culinary voyage by chefs who prepared dishes inspired by cuisines of Asia, Africa, Europe, North and South America.

The Asian cuisine menu included ecological vegetables, smoked sturgeon of Polish breeding and, as regards meats, duck. Polish beef with QMP quality mark was an embellishment to the European dishes table. Subsequently, the participants were taken to South America by the flavours of Polish breeding goose and pork. Polish cider was used to prepare an appetizer inspired by the African cuisine. The dishes of North America included both beef and salads prepared with ecological products as well as products labelled with the "Discover Great Food" (PDŻ - Poznaj Dobrą Żywność) Programme quality mark.

The presentation involved mostly products manufactured in four EU quality systems, as well as products with the "Discover Great Food" mark of the quality programme implemented by the Ministry of Agriculture and Rural Development. All the products were exceptionally tasty, regardless of whether they were served in a form of an Asian, American or a typically Polish dish.

DO PRZYGOTOWANIA PRZYSTAWKI W STYLU KUCHNI AFRYKAŃSKIEJ POSŁUŻYŁ POLSKI CYDR ■ POLISH CIDER WAS USED TO PREPARE AN APPETIZER INSPIRED BY THE AFRICAN CUISINE



TEKST ■ BY: **RENATA KANIA/MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, RENATA KANIA/MRiRW





# Ekorolnictwo skazane na sukces

## Ecological agriculture doomed to be successful

Rolnictwo ekologiczne charakteryzuje dwoista natura. Z jednej strony jest to system wpływający pozytywnie na środowisko naturalne, a z drugiej rolnictwo ekologiczne jest odpowiedzią na zmieniającą się strukturę popytu na rynku. Konsumenci skłaniają się ku produktom ekologicznym przede wszystkim ze względu na ich walory prozdrowotne – chcą je kupować i zazwyczaj płacą za nie wyższą cenę, niż za produkty, które nie zostały wytworzone takimi metodami. System rolnictwa ekologicznego jest zatem również systemem rynkowym, nastawionym na osiągnięcie przez jego uczestników oczekiwanego efektu ekonomicznego. Powoduje to, że światowy rynek rolnictwa ekologicznego rozwija się dynamicznie, zwiększając swoje obroty o około 20 proc. rocznie. Szybki rozwój tego sektora rolnictwa znajduje odzwierciedlenie we wzroście podaży wysokojakościowych produktów ekologicznych. Taka sytuacja ma również miejsce w Polsce.

W 2004 r. w Polsce było 3760 gospodarstw ekologicznych o powierzchni prawie 82 tys. ha, a w 2015 r. liczba ta wynosiła już prawie 23 tys. przy powierzchni ok. 550 tys. ha. Obecnie udział powierzchni ekologicznej w Polsce stanowi blisko 3,4

Ecological agriculture is characterized by its duality of nature. On the one hand, this is a system positively affecting the natural environment, on the other hand, ecological agriculture is the answer to the changing demand structure on the market. Consumers are inclined towards organic products first of all with regard to their health-promoting qualities – they want to buy them and usually pay a higher price for them than for products which have not been manufactured using such methods. The system of ecological agriculture is thus also a market system, focused on its participants achieving the expected economic effect. As a result, the world market of ecological agriculture is developing dynamically, increasing its turnover by approx. 20 percent annually. Rapid development of that sector of agriculture is reflected in the increase of supply of high-quality ecological products. Such a situation is also present in Poland.

In 2004 there were 3760 organic farms in Poland with total surface area of almost 82 thousand ha, and in 2015 that number already amounted to nearly 23 thousand at the surface of approx. 550 thousand ha. Currently, the share of ecological area in Poland is nearly 3.4 percent of the overall surface of agricultural

## POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

proc. ogólnej powierzchni gospodarstw rolnych w kraju. Liczba przetwórní ekologicznych wzrosła w jeszcze większej skali – z 55 w 2004 r. do 540 w 2015 r. Jest to dziesięciokrotny wzrost sektora przetwórczego.

Należy zauważyć, iż liczba przetwórní ekologicznych wzrasta prawie nieprzerwanie od 2004 r., osiągając przeciętne tempo wzrostu na poziomie 35 proc. rocznie. Nie mniej jednak krajowy rynek żywności ekologicznej, w porównaniu z rynkami zachodnioeuropejskimi, dopiero się rozwija. Działalność zakładów przetwórczych jest zatem nakierowana głównie na eksport. Analiza struktury produkcji przetwórní ekologicznych pokazuje, że w dużej mierze są przetwarzane surowce krajowe, tj. głównie zboża, owoce i warzywa. Rozwija się przetwórstwo mięsa i produkcja różnego typu wędlin ekologicznych. Rośnie również import. Sprowadzane są surowce spoza granic kraju w celu ich dalszego przetworzenia. Przykładem mogą być tu rozwijające się przetwórní kawy, herbaty, kakao oraz czekolady.

Polskie produkty ekologiczne są prezentowane na targach krajowych i zagranicznych. Zainteresowani mogą zapoznać się z ofertą krajowych producentów, np. na targach BioFach w Norymberdze, czy Międzynarodowych Targach Spożywczych Grüne Woche w Berlinie. W Polsce najlepiej odwiedzić Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej i Naturalnej „Natura Food” w Łodzi, a także takie wydarzenia, jak coroczny Piknik Poznaj Dobrą Żywność organizowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w ogrodach SGGW w Warszawie. Dodatkowo produkty rolnictwa ekologicznego, tj. owoce, warzywa, przetwory owocowe i owocowo-warzywne oraz mięso wieprzowe, wołowe, drobiowe oraz ich przetwory są promowane w ramach obecnie prowadzonej kampanii informacyjno-promocyjnej pt. „EkoEuropa – jakość i tradycja”. Kampania realizowana jest w latach 2015-2018 przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych „Polska Ekologia”. Skierowana jest ona na rynek krajów trzecich – Japonii, Singapuru oraz Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej.

POLSKIE PRODUKTY EKOLOGICZNE SĄ PREZENTOWANE NA TARGACH KRAJOWYCH I ZAGRANICZNYCH ■ POLISH ORGANIC PRODUCTS ARE PRESENTED ON FAIRS HOME AND ABROAD



KONSUMENCI SKŁANIAJĄ SIĘ KU PRODUKTOM EKOLOGICZNYM PRZEDE WSZYSTKIM ZE WZGLĘDU NA ICH WALORY PROZDROWOTNE ■ CONSUMERS ARE INCLINED TOWARDS ORGANIC PRODUCTS FIRST OF ALL WITH REGARD TO THEIR HEALTH

farms in the country. The number of ecological plants has increased to a larger extent – from 55 in 2004 to 540 in 2015. It is a tenfold growth in the processing sector.

It should be noted that the number of ecological plants has been increasing almost continuously since 2004, reaching the average growth rate at the level of 35 percent annually. Nonetheless, the domestic market of organic food as compared to Western European markets is only at the stage of development. The operation of processing plants is thus focused mainly on export. The analysis of the structure of ecological processing plants production shows that, to a large extent, domestic raw materials are processed, i.e. mainly grain, fruit and vegetables. Processing meat and the production of various types of organic cured meats is at the stage of development. Import is also growing. Raw materials are imported from outside the borders of the country for further processing. An example may be developing coffee, tea, cocoa and chocolate processing plants.

Polish organic products are presented on fairs home and abroad. Stakeholders may become familiar with the offer of domestic manufacturers e.g. during BioFach fairs in Nurnberg, or International Food Fairs Grüne Woche in Berlin. In Poland it is best to visit International Organic and Natural Food Fair "Natura Food" in Łódź, as well as events such as the annual Picnic Discover Great Food organized by the Ministry of Agriculture and Rural Development in the gardens of the Warsaw University of Life Sciences. Additionally, products of ecological agriculture, i.e. fruit, vegetables, fruit and fruit-vegetable products and pork, beef, poultry and their products are promoted under the current information-promotional campaign entitled "EcoEurope – quality and tradition". The campaign is being implemented in the years 2015-2018 by the Polish Association of Processors and Producers of Organic Products "Polish Ecology". It is addressed to the market of third countries – Japan, Singapore and the United States of North America.



TEKST ■ BY: MICHAŁ ŻYTKI/MRiRW  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA





# Polski kurczak króluje w Unii

## Polish chicken has conquered the EU

## POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

Mądrzy, doświadczeni ludzie, powiadają, że nie ma nic smaczniejszego i zdrowszego niż rosół z kury. Bo to i dobry na przeziębienie, i na osłabienie organizmu, i na kłopoty z żołądkiem. A do tego to po prostu smaczna zupa i w zasadzie nikogo nie trzeba przekonywać, żeby rosół zjadł. Ale w polskiej kuchni drób nie wykorzystuje się tylko do przygotowania rosółu, ale także do smażenia czy duszenia. Tak przyrządzone potrawy posiadają niepowtarzalny, wyrazisty smak i zapach, w którym wytrawni smakosze potrafią odnaleźć nutę świeżości, jaką charakteryzują się tylko polskie pola i polska wieś. Kto nie wierzy, niech spróbuje, a ręczę, że się nie rozczaruje.



NIE MA NIC SMACZNIEJSZEGO I ZDROWSZEGO NIŻ ROSÓŁ Z KURY ■ NOTHING COULD HOLD A CANDLE UP TO CHICKEN BROTH

Wise, experienced people claim that nothing could hold a candle up to chicken broth in terms of taste and health qualities. What more could you wish for but for food being good for common cold, weakness of the body or for stomach problems? After all, it is a tasty soup and, basically, there is no need to convince anyone to eat broth. However, the Polish cuisine uses poultry not only to prepare broth, but also in frying or stewing. Dishes prepared in such a way have unique, distinctive taste and smell in which experienced gourmets are able to find a note of freshness which is characteristic of only Polish fields and Polish village. Those unconvinced should try it and I am sure they will not be disappointed.

Polish chickens are very popular in the whole Europe. It is because Poland has been the EU leader in poultry production since 2014. Our companies deliver to the domestic and foreign market more than 2.2 million tons of poultry livestock per year and which is 14% of the whole production of the EU (data of the Institute of Agricultural and Food Economics for 2015).

Such a great expansion of Polish poultry companies would not be possible without the EU support. A dynamic development of this sector began after implementation of the pre-accession programme SAPARD in Poland. It is proven by the data of the Central Statistical Office (GUS), according to which consumption of poultry products per one Pole nearly doubled in the period of 2000-2014 – from 14.7 kg to 27.5 kg.

It is worth emphasising that growth was observed only in consumption of poultry, while consumption of beef and pork is lower and lower each year.

Dynamic development of poultry industry is unquestionably driven by the EU funds. Thanks to them Polish plants have modernised their machine parks, production technology, as well as implemented modern solutions ensuring safety and hygiene of their products. The pre-accession programme SAPARD implemented in the period 2002-2004 and the Sectoral Operational Programme "Restructuring and Modernisation of Food Sector and Development of Rural Areas 2004-2006" did not

Polskie kurczaki łatwo znaleźć w całej Europie. Polska jest bowiem od 2014 r. unijnym liderem w produkcji drobiu. Nasze firmy dostarczają na rynek krajowy i zagraniczny w ciągu roku ponad 2,2 mln ton żywca drobiowego i stanowi to 14 proc. całej produkcji unijnej (dane Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z 2015 r.).

Tak wielka ekspansja polskich firm drobiarskich



GRILLOWANE UDKA Z KURCZAKA ■ GRILLED CHICKEN LEGS



nie byłaby możliwa, gdyby nie unijne wsparcia. Ten sektor bowiem już od momentu wdrożenia w Polsce przedakcesyjnego programu SAPARD zaczął się dynamicznie rozwijać. By udowodnić tę tezę, warto przytoczyć dane GUS, według których w latach 2000-2014 r. spożycie produktów drobiowych w przeliczeniu na jednego Polaka wzrosło niemal dwukrotnie – z 14,7 kg do 27,5 kg.

Warto przy tej okazji podkreślić, że jedynie spożycie drobiu rośnie, natomiast spożycie wołowiny i wieprzowiny z roku na rok spada.

Na dynamiczny rozwój branży drobiarskiej mają niewątpliwy wpływ unijne fundusze. Dzięki nim polskie zakłady zmodernizowały swoje parki maszynowe, technologię produkcji, a także wdrożyły nowoczesne rozwiązania, zapewniające bezpieczeństwo i najwyższą higienę swoim wyrobom. W przedakcesyjnym programie SAPARD, wdrażanym w latach 2002-2004 i w Sektorowym Programie Operacyjnym „Restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego oraz rozwój obszarów wiejskich 2004-2006”, nie było specjalnie wydzielonej pomocy dla sektora drobiarskiego. Firmy z tej branży starały się wówczas o wsparcie na poprawę przetwórstwa

i marketingu artykułów rolnych. W ramach takiego dofinansowania do podmiotów z branży przetwórstwa mięsa trafiło łącznie ok. 1,5 mld zł. Nie ma natomiast precyzyjnych danych, jaka część tej kwoty trafiła do sektora drobiarskiego. Natomiast pewne jest, że co najmniej 200 mln zł otrzymali przetwórcy na przetwarzanie i konserwowanie mięsa z drobiu. Taka pomoc była udzielana z działania „Zwiększanie wartości dodanej podstawowej produkcji rolnej i leśnej”. Branża drobiarska skorzystała także ze wsparcia na produkcję wyrobów z mięsa, w tym drobiowego. W ramach takiej pomocy do podmiotów trafiło 300 mln zł i część tej kwoty wykorzystali drobiarze.

Te pieniądze pozwoliły polskiemu sektorowi drobiarskiemu na znaczące inwestycje, dostosowanie się do potrzeby unijnego rynku i wreszcie zajęcie na nim pierwszego miejsca.

To niewątpliwy sukces, sukces pisany ciężką pracą, popartą unijnymi programami pomocowymi.

TEKST ■ By: **PAWEŁ WOJCIESZAK/ARIMR**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, ARTUR KUBAT/ARIMR

NA DYNAMICZNYM ROZWÓJ BRANŻY DROBIARSKIEJ MAJĄ NIEWĄTPLIWI WPŁYW UNIJNE FUNDUSZE ■ DYNAMIC DEVELOPMENT OF POULTRY INDUSTRY IS UNQUESTIONABLY DRIVEN BY THE EU FUNDS

envisage a separate aid for poultry industry. At that time the companies from this industry applied for support in order to improve processing and marketing of agricultural products. As part of the mentioned financial support the entities from meat processing industry received ca. 1.5 billion zlotys, on the other hand there are no precise data as to how much of this amount was received by poultry sector. On the other hand, it is confirmed that at least 200 million zlotys were granted to the processors for processing and preserving poultry meat. Such aid was granted under the measure "Increasing added value of basic agricultural and forest production". Poultry industry benefited also from support for production of meat products, including products made of poultry. 300 million zlotys was received under such aid, part of which was used by poultry producers.

This money allowed Polish poultry sector to make significant investments and to adjust to the needs of the EU market and, finally, to take over the first place on it.

This is an unquestionable achievement which would not be possible without hard work supported by the EU aid programmes.

POLSKIE KURCZAKI ŁATWO ZNALEŹĆ W CAŁEJ EUROPIE. POLSKA JEST BOWIEM OD 2014 R. UNIJNYM LIDEREM W PRODUKCJI DROBIU  
 ■ POLISH CHICKENS ARE VERY POPULAR IN THE WHOLE EUROPE. IT IS BECAUSE POLAND HAS BEEN THE EU LEADER IN POULTRY PRODUCTION SINCE 2014





# Żywność z certyfikatem

## Food with the certificate

JEDYNYM KRAJOWYM SYSTEMEM WYRÓŻNIANIA TRADYCYJNYCH PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH WYSOKIEJ JAKOŚCI I PIERWSZYM POLSKIM SYSTEMEM UZNANYM PRZEZ KOMISJĘ EUROPEJSKĄ JEST SYSTEM „JAKOŚĆ TRADYCJA” ■ THE ONLY DOMESTIC SYSTEM OF DISTINGUISHING TRADITIONAL FOOD PRODUCTS OF HIGH QUALITY AND THE FIRST POLISH SYSTEM RECOGNISED BY THE EUROPEAN COMMISSION IS THE "JAKOŚĆ TRADYCJA" (QUALITY TRADITION) SYSTEM

Decyzją ministra rolnictwa i rozwoju wsi z 12 czerwca 2007 r. system „Jakość Tradycja” został uznany za krajowy system jakości żywności, a 22 czerwca 2009 r. Komisja Europejska uznała go za kwalifikujący się do wsparcia w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

Założeniem systemu jest wyróżnianie i promocja produktów wytworzonych z naturalnych surowców i wytwarzanych tradycyjnymi metodami. Oznaczenie „Jakość Tradycja” gwarantuje konsumentom nieprzeciętną, szczególną jakość produktu, umożliwia wgląd w proces jego wytwarzania oraz przejrzystość procedur kontrolnych – kontroli i certyfikacji dokonują niezależne jednostki. Konsumenti mogą poznać pochodzenie surowców i metody wytworzenia produktu – prześledzić drogę „od pola do stołu”, bo producent przestaje być anonimowy.

By virtue of the decision of the Minister of Agriculture and Rural Development of 12 June 2007 the "Jakość Tradycja" system has been recognised as a domestic food quality system, and on 22 June 2009 the European Commission recognised it as eligible to receive financing under the Rural Areas Development Programme 2007-2013.

The basic assumption of the system is to distinguish and promote the products produced from natural raw materials and produced using traditional methods. "Jakość Tradycja" label mark guarantees to the consumers an exceptional, special quality of a product and giving them insight in the process of its production and clarity of control procedures – control and certification is carried out by independent entities. Consumers may become familiar with the origin of raw materials and methods of product production – trace back its way "from farm to fork", because the producer is no longer anonymous.





System jest otwarty: mogą w nim uczestniczyć rolnicy, producenci rolni, przetwórcy polscy i zagraniczni. Przyznanie znaku „Jakość Tradycja” określonemu produktowi i jego wytwórcy nie zamyka drogi innym producentom do otrzymania znaku dla podobnego lub takiego samego produktu.

Producenci, którzy uzyskali prawo do używania znaku, mogą umieszczać go na opakowaniach produktu, a także w materiałach promocyjnych. Producent zobowiązany jest do używania znaku wraz z nazwą regionu, z którego pochodzi produkt.

### Zasady systemu

- **Jakość produktu.** Przyjmowane są wyłącznie produkty posiadające szczególną jakość, reputację lub inne cechy odróżniające je od innych, należących do tej samej kategorii. Producent deklaruje zachowanie wyższych standardów produkcyjnych lub wyjątkowych cech produktów. Przed dopuszczeniem do uczestnictwa w systemie produkt podlega szczegółowej weryfikacji przez Kapitułę Znaku, zgodnie z Regulaminem Znaku.
- **Kontrola jakości.** Producenci są zobowiązani do posiadania certyfikatu zgodności, potwierdzającego wytwarzanie produktu zgodnie ze specyfikacją. Producenci, używający znaku jakościowego „Jakość Tradycja”, będący w Systemie Jakości Żywności, powinni poddawać swoje produkty kontroli, której celem jest zagwarantowanie, że stosowana metoda wytwarzania jest zgodna z metodą deklarowaną we wniosku. Wyboru jednostki kontrolnej dokonują sami producenci, koszty kontroli ponoszą uprawnieni do korzystania ze znaku.
- **Otwartość.** Do systemu mogą przystąpić wszyscy rolnicy, producenci rolni, przetwórcy w kraju i za granicą, członkowie Izby i nie należący do niej. Jedynym kryterium przyjęcia do systemu produktu jest jego jakość. Uczestnictwo w systemie potwierdzania jakości żywności jest całkowicie dobrowolne.
- **Przejrzystość i identyfikowalność produktu.** Używający znaku producenci są zobowiązani do określenia częstotliwości i zakresu kontroli oraz prowadzenia dokumentacji, mającej na celu zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu (traceability).

The system is open: Polish and foreign farmers, agricultural producers and processors may take part in it. Awarding product and its producer with the "Jakość Tradycja" mark does not exclude the possibility of awarding the mark for similar or identical product of other producer.

The producers who obtained the right to use the mark may place it on packages and in promotional materials. The producer is obliged to use the mark along with the name of the region from where product comes.

### Principles of the system

- **Product quality.** The system accepts only those products of particular quality, reputation or having other characteristics distinguishing it from other belonging to the same category. The producer declares that he will maintain higher standards of production or exceptional features of products. Before granting permission to participate in the system a product is subject to detailed verification by the Jury of the Mark, in accordance with the Mark Regulations.
- **Quality control.** The producers are obliged to have a conformity certificate, confirming that the product is made in accordance with the specification. The producers using the quality mark "Jakość Tradycja" and participating in the Food Quality System should subject their products to control aimed at guaranteeing that applied production method is consistent with the one declared in application. The producers select the control entity on their own, while the costs of control are borne by those entitled to use the mark.
- **Openness.** Any farmers, agricultural producers and processors in Poland and abroad, members of the Chamber or those not involved in it, may join the system. The only criterion for accepting a product to the system is its quality. Participation in the system certifying quality of food is entirely voluntary.
- **Transparency and traceability of product.** The producers using the mark are obliged to determine frequency and scope of control as well as to keep documentation intended to ensure full traceability of a product.



■ Nadzór nad procesem produkcji sprawują jednostki certyfikujące, akredytowane zgodnie z normą PN-EN 45011 i upoważnione przez ministra rolnictwa do dokonywania kontroli w zakresie produktów regionalnych, tradycyjnych i ekologicznych.

W ramach systemu wyróżniane są produkty rolne, środki spożywcze i napoje spirytusowe.

Produkty muszą się charakteryzować:

- tradycyjnym składem,
- tradycyjnym sposobem wytwarzania,
- szczególną jakością, wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter,
- szczególną jakością lub reputacją, odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii.

Za tradycyjny skład, tradycyjny sposób wytwarzania, tradycyjny charakter, uważa się takie produkty, które posiadają co najmniej 50-letni rodowód (dwa pokolenia).

Za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 r. Surowce, z których wytworzone zostały produkty, muszą być naturalne, co w rozumieniu regulaminu oznacza, że pochodzą z gospodarstw ekologicznych lub z gospodarstw stosujących Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną, z wyłączeniem GMO.

Wyróżnikami systemu są: wysoka jakość produktu, kontrola jakości, otwartość systemu oraz przejrzystość i identyfikowalność produktu. Producent jest zobowiązany do zachowania wyższych standardów produkcyjnych lub wyjątkowych cech produktów. Te cechy stanowią przedmiot szczegółowej weryfikacji. System „Jakość Tradycja” gwarantuje, że konsument otrzymuje produkt o wysokiej jakości.

Decyzję o przyznaniu znaku „Jakość Tradycja” podejmuje Kapituła Znaku, w której zasiadają przedstawiciele Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, Związku Województw RP oraz niezależni eksperci. Znak „Jakość Tradycja” jest wspólnym znakiem towarowym gwarancyjnym, zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym i chronionym zgodnie z prawem własności przemysłowej. Prawo do używania znaku jest udzielane na okres jednego roku, dwóch lub trzech lat,

■ Supervision over the process of production is performed by certifying units accredited according to standard PN-EN 45011 and authorised by the Minister of Agriculture to control regional, traditional and ecological products.

The system distinguishes agricultural products, food products and alcoholic beverages.

Products must be characterised by:

- traditional composition,
- traditional way of production,
- exceptional quality which results from their traditional character or express their traditional character,
- exceptional quality or reputation distinguishing them from among the products belonging to the same category.

Traditional composition, traditional manner of production, traditional character are described as the features of products which are produced for at least 50 years (two generations).

Traditional races and varieties are believed to be those which were used before 1956. Ingredients from which the products are made must be natural which, as defined by the Regulations, means that they come from ecological farms or from farms adhering to Good Agriculture Practice and Good Breeding Practice, excluding GMO.

A distinctive features of the system are: high quality of product, quality control, openness of the system and transparency and traceability of product. The producer is obliged to keep higher standards of production or exceptional features of products. These characteristics are subject to detailed verification. The „Jakość Tradycja” system guarantees that the consumer receives a product of high quality.

The decision to award the „Jakość Tradycja” mark is made by the Mark Jury, which is composed of the representatives of the Polish Chamber of Regional and Local Product, representatives of the Union of the Voivodeships of the Republic of Poland and independent experts. The „Jakość Tradycja” mark is a joint guarantee trademark, registered in the Patent Office and protected in accordance with the Industrial Propriety Law. The right to use the mark is granted for one, two or three years, with the possibility of its prolongation for subsequent years, after conducting control at the producer's.





z możliwością jego przedłużenia na kolejne lata, po przeprowadzeniu u producenta kontroli.

Dokumentem potwierdzającym zgodność wyrobu z właściwościami deklarowanymi przez wytwórcę jest Certyfikat Zgodności. Certyfikaty wydawane są przez uprawnione do tego jednostki certyfikujące.

Używający znaku producenci określają częstotliwość i zakres kontroli, są również zobowiązani do zapewnienia pełnej identyfikowalności produktu, możliwości monitorowania: pochodzenia surowców wykorzystywanych do produkcji, etapów wytwarzania, które podlegają kontroli, a także wprowadzania na rynek oraz monitorowania odbiorców pośrednich produktu.

W ciągu ponad ośmiu lat funkcjonowania, do systemu „Jakość Tradycja” przystąpiło prawie 100 producentów ze wszystkich regionów. Obecnie znakiem „Jakość Tradycja” wyróżnionych jest ponad 200 produktów (stan na marzec 2016 r.). Przetwarzają je producenci z województw: świętokrzyskiego (41 znaków), łódzkiego (38) i wielkopolskiego (29). Najwięcej certyfikatów przyznanych zostało produktom zbożowym, piekarniczym i cukierniczym (57 znaków „Jakość Tradycja”), produktom mlecznym (54 znaki) oraz produktom mięsnym (39 znaków). W systemie są także napoje (m.in. tradycyjne, regionalne piwa, wino oraz tłoczone na zimno soki), miody, oleje, ryby a także gotowe dania.

### Wsparcie producentów

Podobnie jak w latach ubiegłych, także w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 przewidziane jest wsparcie producentów, wytwarzających produkty ze znakiem „Jakość Tradycja”. Będzie ono udzielane w ramach działania „Systemy jakości produktów rolnych i środków spożywczych”. W ramach poddziałania „Wsparcie dla nowych uczestników systemów jakości” pomoc otrzymają rolnicy aktywni zawodowo, wytwarzający produkty wysokiej jakości, potwierdzone uznanym przez UE certyfikatem. Znak „JT” jest takim certyfikatem.

A document confirming product's compliance with its properties declared by the producer is the Certificate of Conformity. The certificates are issued by authorised certifying units.

The producers using the mark determine the frequency and scope of control and are also obliged to ensure full traceability of product, possibility to monitor: origin of raw materials used in production, stages of production that are subject to control, as well as introduction to the market and intermediate recipients of product.

Throughout more than eight years of its functioning almost 100 producers from all the regions joined the "Jakość Tradycja" system. Currently more than 200 products are marked with the "Jakość Tradycja" mark (March 2016). Leading positions are occupied by the producers from the following voivodeships: Świętokrzyskie (41 marks), Łódzkie (38) and Wielkopolskie (29). The largest number of certificates has been granted to cereal, bakery and confectionery products (57 "Jakość Tradycja" marks), milk products (54 marks) and meat products (39 marks). The system covers also drinks (among others, traditional and regional beer, wine and cold-pressed juices), meads, oils, fish and ready dishes.

### Support of producers

Like in previous years, the Rural Areas Development Programme for 2014-2020 envisages support for producers of products with the "Jakość Tradycja" mark. It will be granted as part of submeasure "Quality systems for agricultural and food products". Within submeasure "Support for new participants of quality systems" an assistance will be granted to professionally active farmers production high quality products confirmed by a certificate recognised by the EU. The "JT" mark is such a certificate.

TEKST ■ By: **IZABELLA BYSZEWSKA/POLSKA IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO I LOKALNEGO**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

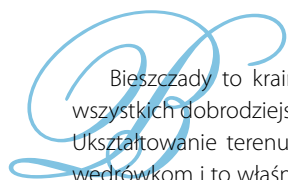
# Magia i urok Bieszczad

## Magic and charm of the Bieszczady Mountains



BIESZCZADY TO GÓRY LEŻĄCE NA POŁUDNIOWO-WSCHODNIM KRAŃCU POLSKI, NA GRANICY Z UKRAINĄ. TEN REGION ZACHWYCA SWYM PIĘKNEM, JEST ATRAKCYJNYM MIEJSCEM DO ROZWOJU AGROTURYSTYKI ■ THE BIESZCZADY MOUNTAINS ARE THE MOUNTAINS LYING IN THE SOUTH-EASTERN PART OF POLAND, ON THE BORDER WITH UKRAINE. THIS REGION DELIGHTS WITH ITS BEAUTY, AND IS AN ATTRACTIVE PLACE FOR THE DEVELOPMENT OF AGRITOURISM





Bieszczady to kraina, gdzie w pełni można korzystać ze wszystkich dobrodziejstw natury. Są tu góry, rzeki, jeziora i lasy. Ukształtowanie terenu Bieszczad wyjątkowo sprzyja pieszym wędrowkom i to właśnie ta forma turystyki jest na tych obszarach szeroko rozwinięta. Na turystów z zacięciem sportowym czekają tam szlaki piesze, wyciągi narciarskie, trasy rowerowe oraz akweny sprzyjające uprawianiu żeglarstwa i kajakarstwa. Coraz bardziej popularna w Podkarpackiem staje się też turystyka konna. Wycieczki konne można odbyć na szlakach o łącznej długości 140 km.

Niewątpliwie największą atrakcją tego regionu są tereny należące do Bieszczadzkiego Parku Narodowego. To w jego granicach znajdują się prawie wszystkie połoniny, słynące z rewelacyjnych panoram. Bieszczadzki Park Narodowy należy do największych i najstarszych w Polsce. Z uwagi na wybitne



The Bieszczady Mountains allow you to fully enjoy the benefits of nature. The region is covered with mountains, rivers, lakes and forests. Topography of the Bieszczady Mountains is exceptionally favourable for hiking which results in wide development of this form of tourism in these areas. For those with inclination to sports the region offers hiking routes, ski lifts, bicycle routes and water bodies where they can sail or paddle. An increasingly popular form of recreation in the Podkarpackie Voivodeship is horse tourism. 140 km of routes provide a great place for riding tours.

Undoubtedly, the greatest attraction of this region are the areas of the Bieszczady National Park. This is a place where nearly all mountain meadows are located, known from the enchanting panoramas. The Bieszczady National Park is one of the largest and the oldest one in Poland. Owing to its excellent natural qualities, together with the Cisna-Wetlina Landscape Park and the Landscape Park of the San River Valley, it has been included in the UNESCO's International Biosphere Reserve "Eastern Carpathian Mountains" established in 1992.

The park is where the highest peaks of the Western Bieszczady mountains are located: Tarnica, Krzemie, Halicz, Bukowe Berdo, Wielka Rawka, Rozsypaniec, Small Rawka and the Caryńska and Wetlińska mountain meadows. There are 142 km of routes and educational trails in the area of the park, with a numerous route infrastructure, including bridges, steps, railings, shelters and ecological toilets. Połonina Wetlińska is also famous of the mountain hostels Pod Małą Rawką (Under Small Rawka) and Chatka Puchatka (The House at Pooh Corner). According to tourists it is the best national park in Poland in terms of tourist traffic service.

The picturesque Lake of Solina located in the region is Poland's largest artificial lake. It is an ideal place for sailing nurseries and practicing water sports.

The Lake of Solina is, indisputably, a driving wheel of the region's tourism. It is one of the largest attractions, a place around which the largest tourist resorts of the Bieszczady Mountains are located, including Polańczyk health resort.

walory przyrodnicze, razem z Ciśniańsko-Wetlińskim Parkiem Krajobrazowym i Parkiem Krajobrazowym Doliny Sanu, wszedł w skład utworzonego w 1992 r. Międzynarodowego Rezerwatu Biosfery UNESCO „Karpaty Wschodnie”.

W granicach parku znajdują się najwyższe szczyty Bieszczadów Zachodnich: Tarnica, Krzemie, Halicz, Bukowe Berdo, Wielka Rawka, Rozsypaniec, Mała Rawka oraz połoniny Caryńska i Wetlińska. Na obszarze parku jest 142 km szlaków i ścieżek dydaktycznych, z bardzo liczną tzw. infrastrukturą szlakową w postaci mostków, schodków i poręczy, wiat i deszczochronów oraz toalet ekologicznych. Są też znane schroniska Pod Małą Rawką i Chatka Puchatka na Połoninie Wetlińskiej. W opinii turystów jest to najlepiej przygotowany do obsługi ruchu turystycznego park narodowy w Polsce.

Położone w regionie malownicze Jezioro Solińskie to największy sztuczny zalew w Polsce. To idealne miejsce dla szkółek żeglarsstwa i uprawiania sportów wodnych.

Bezsprzecznie Jezioro Solińskie jest kółem napędowym bieszczadzkiej turystyki. To jedna z największych atrakcji, wokół niego koncentrują się największe bieszczadzkie miejscowości turystyczne, w tym uzdrowisko Polańczyk.

Dużą atrakcją regionu stanowią dobrze zachowane zabytki, obiekty sakralne i świeckie. Region Podkarpacia przez wieki był obszarem styku narodów, kultur i religii, zamieszkałym przez Polaków i Ukraińców, którzy współżyli na jednej ziemi z napływającymi na te tereny Żydami, Wołochami, Ormianami, Niemcami. Stąd wywodzi się niepowtarzalny klimat i różnorodność dziedzictwa kulturowego regionu, symbolizowane przez liczne kościoły i kościółki, cerkwie i synagogi. Drewniane kościoły w Bliznem i Haczowie, perły średniowiecznej architektury sakralnej, od 2003 r. znajdują się na Liście Światowego Dziedzictwa Kulturowego i Naturalnego UNESCO.

### Hity turystyki wiejskiej

Wielki, zarówno kulturowy, jak i przyrodniczy potencjał Bieszczad daje solidne podstawy pod rozwój agroturystyki na tych terenach. Jej intensywny rozwój sprawił, że w regionie

Another attraction of the region are well preserved historic monuments, including sacred and secular objects. The Podkarpacie region has for centuries been an area where various nations, cultures and religions intertwined, inhabited by the Poles and Ukrainians who were living together on one soil with other nations immigrating to these areas, such as Jews, Vlachs, Armenians, Germans. This is where unique climate and diversity of the region's cultural heritage comes from, symbolised by numerous Catholic churches, Orthodox churches and synagogues. Wooden churches in Blizne and Haczów, the gems of Medieval sacral architecture, have been UNESCO's World Cultural and Natural sites since 2003.

### Hits of rural tourism

The great cultural and natural potential of the Bieszczady Mountains gives a sound base for agritourism development in these areas. Its intensive development results in establishment of numerous stud farms in the region, where people can now learn the art of horse riding and feast on the surrounding landscape from the back of a horse. The Bieszczady National Park fosters this kind of tourism by offering more than 140 km of equestrian routes. You may even take a several-day guided horse tour and visit the most picturesque corners of the Bieszczady Mountains. And on the long equestrian routes you can use accommodation and meals fitted to the tourists' needs. Agritourist farms which are open all year round, can boast of their perfect organisation and high comfort, with offered local food and regional delicacies having their permanent admirers.

The Bieszczady Mountains and the neighbourhood have many recommendable agritourist farms, which offer original tourist products. Some of them are on the list of "The hits of rural tourism", prepared by the Polish Tourism Development Agency.

One of them is located in the village of Smolnik over San within the Bieszczady National Park, Wilcza Jama farm (Wolf's cave), which is specialised in venison cuisine. Its guests have at their disposal 7 log houses and an inn which offers game

POŁOŻONE W REGIONIE MALOWNICZE JEZIORO SOLIŃSKIE, TO NAJWIĘKSZY SZTUCZNY ZALEW W POLSCE. TO IDEALNE MIEJSCE DLA SZKOŁEK ŻEGLARSTWA I UPRAWIANIA SPORTÓW WODNYCH ■ THE PICTURESQUE LAKE OF SOLINA LOCATED IN THE REGION IS POLAND'S LARGEST ARTIFICIAL LAKE. IT IS AN IDEAL PLACE FOR SAILING NURSERIES AND PRACTICING WATER SPORTS





powstały liczne stadniny, w których można nauczyć się jazdy konnej i korzystać z odbywania wycieczek krajobrazowych na koniu. Bieszczadzki Park Narodowy propaguje ten rodzaj turystyki, oferując ponad 140 km tras konnych. Można nawet się wybrać na kilkudniową wyprawę konną w towarzystwie przewodnika i zwiedzić najbardziej malownicze zakątki Bieszczad. Przy długich, konnych trasach można skorzystać z noclegów i posiłków dopasowanych standardem do potrzeb turystów. Gospodarstwa agroturystyczne, które prowadzą działalność przez cały rok, mogą poszczycić się doskonałą organizacją i wysokim komfortem, a oferowane tam swojskie jedzenie z regionalnymi przysmakami ma swoich stałych wielbicieli.

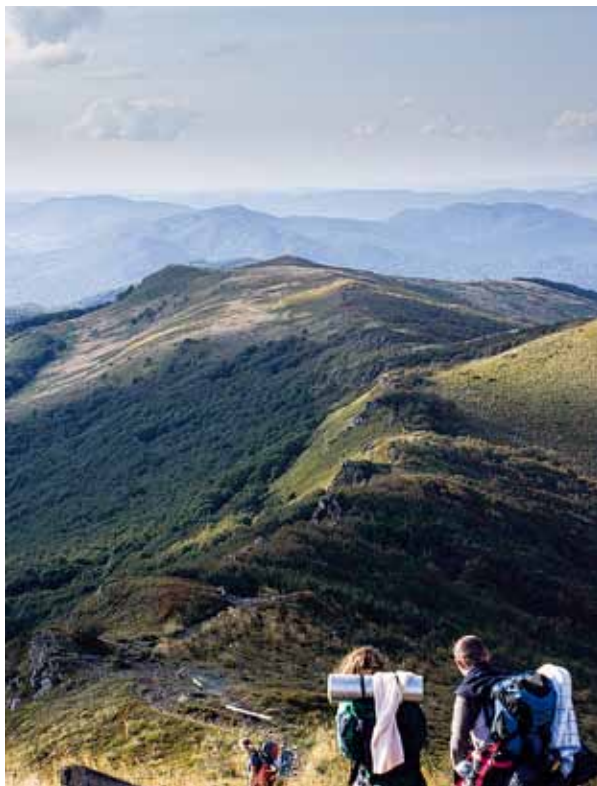
Na terenie Bieszczad i w okolicach jest wiele godnych polecenia gospodarstw agroturystycznych, które proponują oryginalne produkty turystyczne. Kilka z nich znalazło się na liście „Hitów turystyki wiejskiej”, opracowanej przez Polską Agencję Rozwoju Turystyki.

Jednym z nich jest położone we wsi Smolnik nad Sanem, w otulinie Bieszczadzkiego Parku Narodowego, gospodarstwo „Wilcza Jama”, którego specjalnością jest kuchnia myśliwska. Goście mają do dyspozycji 7 domków z bali oraz karczmę, która oferuje potrawy z dzicyzny, dania tradycyjnej kuchni polskiej oraz przyrządzone z pstrągów z własnej hodowli. Oferta „Wilczej Jamy” dobrze wpisuje się w założenia rozwoju turystyki w województwie podkarpackim, zarówno w kontekście jej związków z dziedzictwem przyrodniczym, jak i kultywowaniem tradycji kulturowych.

Drugim, wartym polecenia, jest Gospodarstwo Agroturystyczne u „U Flika” we wsi Dźwiniacz Dolny. To prawdziwe bieszczadzkie gospodarstwo, którego specjalnością jest tradycyjny wypiek chleba, pieczonego na zakwasie, liściu chrzanu i kapusty w piecu chlebowym opalonym drewnem. Od 12 lat w sierpniu organizowane jest tam „Święto Chleba – od ziarenka do bochenka”, gdzie można zobaczyć cały proces tradycyjnego wypieku chleba, słuchając muzyki karpackiej, i nie tylko, w wykonaniu zespołów z Polski, Słowacji, Ukrainy czy Rumunii.

Wyróżnia się też Gospodarstwo Agroturystyczne „Bazył” w miejscowości Bóbrka. Jego niewątpliwie największą atrakcją

dishes, dishes of the traditional Polish cuisine and dishes made of trout from their own breeding. The menu of "Wilcza Jama" is well compatible with assumptions of the development of tourism in the Podkarpackie Voivodeship, both in terms of its associations with natural heritage and cultivation of cultural traditions.



UKSZTAŁTOWANIE TERENU BIESZCZAD WYJĄTKOWO SPRZYJA PIESZYM WĘDRÓWKOM I TO WŁAŚNIE TA FORMA TURYSTYKI JEST NA TYCH OBSZARACH SZEROKO ROZWINIĘTA. ■ TOPOGRAPHY OF THE BIESZCZADY MOUNTAINS IS EXCEPTIONALLY FAVOURABLE FOR HIKING WHICH RESULTS IN WIDE DEVELOPMENT OF THIS FORM OF TOURISM IN THESE AREAS

The second farm worth visiting is the Agritourist Farm "U Flika" (At Flik's) in the village of Dźwiniacz Dolny. This is a farm typical of the Bieszczady Mountains which is specialised in traditional baking of bread, based on sourdough and baked on leafs of horseradish and cabbage in the bread furnace fuelled with wood. "Bread Festival – from grain to loaf" has been organised there for 12 years every August, giving the possibility of seeing the entire process of traditional bread baking, listening to the Carpathian music played by Polish, Slovakian, Ukrainian and Romanian bands.

Worth mentioning is also the Agritourist Farm "Bazył" in the town of Bóbrka. Undoubtedly its greatest attraction are the tissue paper art workshops. Its guests show a large interest also in the pottery workshops held in a cosy pottery. "Bazył" has a very large meaning especially from the point of view of

sustaining local tradition of tissue paper art. Local inhabitants are free to take part in the workshops organised there.

In the vicinity of the Bieszczady mountains and the Lakes of Solina and Myczkowieckie there is a Galician Farm "Za potokiem" (Over the stream). The farm is located in the picturesque town of Solina. This is a dream place for anyone who want to practise an active form of tourism. In summer, you can sail on the Lake of Solina, as well as use the marked equestrian, hiking and bicycle routes.

### Regional cuisine and dishes

Exploring the culinary heritage of the region may tell a lot about its history and culture. For this reason, guests of agritourist farms are very often encouraged to try regional dishes. A great asset of the Podkarpacie region, where the Bieszczady Mountains are located, is its specific regional cuisine and original traditional products.

są warsztaty bibułkarstwa artystycznego. Duże zainteresowanie gości wzbudzają również warsztaty garncarskie prowadzone w przytulnej garncarni. „Bazyl” ma bardzo duże znaczenie przede wszystkim z punktu widzenia podtrzymywania lokalnych tradycji bibułkarskich. W organizowanych tutaj warsztatach udział mogą brać bowiem także lokalni mieszkańcy.

W sąsiedztwie bieszczadzkich gór oraz jezior Solińskiego i Myczkowieckiego znajduje się Galicyjskie Gospodarstwo Gościnne „Za potokiem”. Gospodarstwo położone jest w malowniczej miejscowości Solina. To wymarzone miejsce dla każdego, kto chce uprawiać turystykę aktywną. Latem można żeglować po Jeziorze Solińskim, a także korzystać z oznaczonych szlaków pieszych, konnych i rowerowych.

### Kuchnia i potrawy regionalne

Poznanie dziedzictwa kulinarnego regionu może wiele powiedzieć o jego historii i kulturze. Dlatego w gospodarstwach agroturystycznych bardzo często zachęca się gości do próbowania potraw regionalnych. Dużym atutem Podkarpacia, na terenie którego znajdują się Bieszczady, jest jego specyficzna regionalna kuchnia oraz oryginalne produkty tradycyjne.

Przebiegający w pobliżu Bieszczad szlak handlowy oraz przenikanie się w tym regionie różnych nacji, spowodowało powstanie jedynej i niepowtarzalnej kuchni regionu. Kuchnia ta jest prosta, ale bardzo smaczna, oparta na ziemniakach, kapuście, kaszach, produktach mącznych i przetworach mlecznych. Z przekazów wiadomo, że była to bardzo uboga kuchnia chłopska, charakterystyczna dla ludzi zajmujących się hodowlą i rolnictwem. Przeważnie jadano jeden posiłek, tylko najzamożniejsi mogli pozwolić sobie na dwa.

Region był wielonarodowy, wieloetniczny więc także potrawy, które jadano, były różnorakie, wynikające ze specyfiki danej kultury. Tutaj szczególną uwagę należy zwrócić na kuchnię żydowską.

Z biegiem lat na teren Bieszczad i okolic przybywali nowi osadnicy wraz ze swoimi potrawami. Ponadto kuchnia ciągle ewoluje, zmienia się, dostosowuje do nowych trendów i zwyczajów żywieniowych. Ma na nią niebagatelny wpływ zamożność mieszkańców. Dlatego obecnie trudno mówić o typowej kuchni bieszczadzkiej, a bardziej o kuchni karpackiej, której zasięg jest znacznie większy niż obszar Bieszczad.

Jedną z potraw, której receptura przekazywana jest w tym regionie od pokoleń, są podkarpackie proziaki, potocznie zwane prosiakami. Są to przypominające zapachem i konsystencją chleb placki pieczone na płycie kuchennej. Proziaki sporządza się z mąki pszennej – najlepiej razowej, jajek, kwaśnego mleka i śmietany, dodając niewielką ilość sody, soli i cukru. Proziaki należą współcześnie do prawdziwych rarytasów kuchni staropolskiej i nadal są chętnie przygotowywane i spożywane. Niezastąpionymi dodatkami do proziaków jest świeże, wiejskie masło lub słodka śmietana.

Popularny w regionie jest także chleb flisacki, zwany chrupackim (czyli tzw. chrupaczki). To tradycyjny produkt wytwarza-

A trade route running near the Bieszczady Mountains and historic interrelations of the various nations typical of the region resulted in formation of its unique cuisine. This cuisine is simple, but very tasty, based on potatoes, cabbage, groats, flour products and dairy products. It is known from the historical accounts that this was a cuisine of very poor peasants, involved in animal breeding and agriculture. Predominantly, they ate one meal a day – only the wealthiest of them could afford two.

It was a multinational and multiethnic region which result in variety of dishes eaten there, originating from different cultures. Particular attention should be paid to Jewish cuisine.

Over the years, the area of the Bieszczady Mountains has become a place where new settlers were coming, along with their cuisine. In addition, cuisine evolves, changes and adapts to new trends and eating habits. It is considerably affected by the wealth of inhabitants. For this reason, now it is difficult to speak about a typical cuisine of the Bieszczady region – it should rather be called the Carpathian cuisine, whose range exceeds far beyond the Bieszczady Mountains.

One of the dishes a recipe for which is transferred in this region for generations, are Subcarpathian *proziaks*, popularly known as *prosiaks*. These are pancakes roasted on a kitchen

GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE U „U FLIKA” W WSI DŹWINIACZ DOLNY. TO PRAWDZIWE BIESZCZADZKIE GOSPODARSTWO, KTÓREGO SPECJALNOŚCIĄ JEST TRADYCYJNY WYPIEK CHLEBA ■ THE AGRITOURIST FARM "U FLIKA" (AT FLIK'S) IN THE VILLAGE OF DŹWINIACZ DOLNY. THIS IS A FARM TYPICAL OF THE BIESZCZADY MOUNTAINS WHICH IS SPECIALISED IN TRADITIONAL BAKING OF BREAD





ny tylko w miejscowości Ulanów i nawiązujący bezpośrednio do zawodu flisaka. Ulanowskim retmanom żony przygotowywały na drogę specjalne ciasto – chrupaczki właśnie – które nie wysychało. Było ono pieczone na drożdżach z mielonej na żarnach pszennej mąki, z dodatkiem jaj, mleka, słoniny i cukru.

Z kolei popularna w regionie kukielka to rodzaj pieroga pieczonego z kaszą jaglaną głównie z okazji różnego rodzaju świąt. Kukielkę pieczono dawniej w dużych blachach, zwykle



JEDNĄ Z POTRAW, KTÓREJ RECEPTURA PRZEKAZYWANA JEST W TYM REGIONIE OD POKOLEŃ, SĄ PODKARPACKE PROZIANKI, POTOCZNIE ZWANE PROSIAKAMI ■ ONE OF THE DISHES A RECIPE FOR WHICH IS TRANSFERRED IN THIS REGION FOR GENERATIONS, ARE SUBCARPATHIAN PROZIANKS, POPULARLY KNOWN AS PROSIANKS

na sobotę i niedzielę jako dziecięcy przysmak. Przydatna także była w okresie robót w polu, gdyż była bardzo sycąca.

Znaną i popularną regionalną potrawą obiadową są kacapoły. Potrawa ta była często sporządzana ze względu na łatwą dostępność produktów (ziemniaki i słonina) potrzebnych do jej przygotowania. Kacapoły można było przyrządzać przez cały rok. Spożywano je na ciepło okraszone tłuszczem ze skwarkami i smażoną cebulą, przeważnie popijając mlekiem.

TEKST ■ BY: ANDRZEJ RATAJCZYK/THE WARSAW VOICE  
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, MRIRW, KASZAMANNA.COM



POPULARNA W REGIONIE KUKIELKA TO RODZAJ PIEROGA PIECZONEGO Z KASZĄ JAGLANĄ GŁÓWNIEM Z OKAZJI RÓŻNEGO RODZAJU ŚWIĄT ■ A KUKIELKA ("PUPPET") POPULAR IN THE REGION IS A KIND OF DUMPLING BAKED WITH MILLET GROATS MOSTLY ON THE OCCASION OF VARIOUS HOLIDAYS

board, resembling bread with their smell and consistency. *Proziaki*s are prepared from wheat flour – preferably graham flour – eggs, sour milk and cream, with a small amount of soda, salt and sugar. Nowadays, the *proziaki*s are a true delicacy of old Polish cuisine and are still gladly prepared and consumed. The *proziaki*s are best served with fresh, rural butter or sweet cream.

Popular regional dishes include also rafter's bread, known as *chrupacki* bread (also called *chrupaczki*). It is a traditional product made only in Ulanów and directly related to rafting. Wives of Ulanów's rafters prepared for their husbands a special cake for the time of their rafting – nothing else but *chrupaczki* – which would never dry out. It was baked with yeast from wheat flour ground on quern-stones, with eggs, milk, fatback and sugar.

On the other hand, a *kukielka* ("puppet") popular in the region is a kind of dumpling baked with millet groats mostly on the occasion of various holidays. *Kukielka* was once baked in large steel sheets, usually for Saturday and Sunday as a children's delicacy. It proved useful also in the period of field works, as it is highly nutritious.

A known and popular regional dish served for lunch are *kacapoły*. This dish was prepared very often owing to availability of products (potatoes and fatback) necessary for its preparation. *Kacapoły* could be prepared throughout the whole year. They were eaten warm, sprinkled with grease, cracklings and fried onion and usually served with milk.

# Polska mlekiem stoi

Poland is flowing with milk



Mleko jest substancją wytwarzaną przez gruczoły mlekowe ssaków. Jego skład chemiczny różni się u poszczególnych gatunków. Jest ono pierwszym pokarmem spożywanym przez ludzi, a niemowlęta karmione są wyłącznie mlekiem przez kilka pierwszych miesięcy życia. Mleko jest bowiem niezbędne, aby mogły się one właściwie się rozwijać. W późniejszym okresie życia ludzi mleko nie stanowi już dominującej pozycji w diecie.

Najczęściej spożywane przez ludzi jest mleko krowie, następnie bawole, kozie i owcze. W niektórych regionach świata pije się też mleko koni, wielbłądów i reniferów. Popularność mleka krowiego wynika z jego dostępności oraz faktu, że picie mleka ma korzystny wpływ na organizm człowieka. Pomaga m.in. utrzymywać właściwą wagę ciała, obniża ciśnienie krwi, zmniejsza ryzyko osteoporozy czy raka jelita grubego.

Mleko, jako produkt naturalny, wykorzystywane jest nie tylko do celów spożywczych. W oparciu o mleko tworzone są kosmetyki o małym stopniu przetworzenia. Znajdujące się

Milk is a substance produced by lactic glands of mammals. Its chemical composition differs in particular species. It is the first food consumed by people, and the only one which infants consume for the first several months of their life. It is because milk is necessary for their proper growth. In a later period of human life milk does not constitute a dominant item in people's diet.

People most often consume cow milk, then milk of buffaloes, goats and sheep. In some regions of the world people drink also milk of horses, camels and reindeers. The popularity of cow milk results from its availability and the fact that drinking milk has a positive effect on human organism. It helps, among others, in keeping proper weight, lowers blood pressure, reduces risk of osteoporosis and colorectal cancer.

Milk, as natural product, is used not only for consumption. There are cosmetics based on milk, subject to a small degree of processing. The proteins contained in it are used for skin care,



w nim białka stosowane są do pielęgnacji skóry, gdyż korzystnie oddziałują na jej elastyczność. Pobudzają produkcję kolagenu i elastyny, które odpowiadają za napięcie skóry. Pomagają w walce z rozstępami i wygładzają zmarszczki. Dlatego mleko jest częstym składnikiem kremów przeciw zmarszczkom do cery dojrzałej.

Białka mleka dodawane do odżywek i szamponów nadają włosom połysk, wzmacniają je i chronią przed rozdławianiem końcówek. Tłuszcz mleczny wykorzystywany jest w preparatach przeznaczonych do skóry wrażliwej i podrażnionej.

Mleko krowie zawiera przeciętnie 3,5% tłuszczu, 2,7% kazeiny, 0,7% białek serwatkowych (albumin i globulin), 4,7% laktozy, 0,7% popiołu i 0,2% innych związków organicznych. Zawiera też 87,7% wody. Oprócz tego w mleku występuje szereg witamin oraz soli mineralnych niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu, z których najważniejszymi są wapń, magnez, fosfor, witaminy grupy B, witaminy A, D i E. Wartość energetyczna 100 ml mleka wynosi 65-88 kcal.

Może się zdarzyć, że u niektórych osób, szczególnie dorosłych, wystąpi alergja lub nietolerancja na niektóre składniki mleka. Alergia najczęściej odnosi się do białek lub produktów ich rozpadu, a nietolerancja dotyczy laktozy. Dlatego też oznaczanie poziomu tych składników w produktach mlecznych i informowanie o nich na etykietach jest obowiązkowe.

Mleko do produkcji wyrobów mlecznych było wykorzystywane już w starożytności. W średniowieczu i w czasach nowożytnych największy wpływ na rozwój mleczarstwa, a szczególnie produkcji serów, mieli mnisi, m.in. francuscy benedyktyni, wytwórcy słynnego sera münster, produkowanego do dziś z mleka krowiego na podstawie dawnych receptur, czy trapiści, wytwórcy sera trapistów. Wiele serów, które obecnie dobrze znamy, np. włoski parmezan, szwajcarski ementaler, powstało w wiekach średnich oraz w dobie renesansu, a szwajcarski sbrinz i francuski comté nawet w czasach rzymskich.

Jednak dopiero od początków XVIII wieku można mówić o naukowej technologii przekształcania mleka w ser, na którą miał wpływ przede wszystkim postęp w dziedzinie mi-

as they favourably affect its elasticity. They stimulate production of collagen and elastin, which ensure proper skin tension. They counteract stretch marks and smooth wrinkles. For this reason, milk is a frequent component of mature skin creams reducing wrinkles.

The milk proteins added to nutrients and shampoos give shine to hair, strengthen them and protect them against split ends. Milk fats are used in preparations intended for sensitive and irritated skin.

Cow milk contains circa. 3.5% of fat, 2.7% of casein, 0.7% of proteins (albumins and globulins), 4.7% of lactose, 0.7% of ash and 0.2% of other organic compounds. It contains also 87.7% of water. Apart from this, milk contains a number of vitamins and mineral salts necessary for proper functioning of the body from which the most important one are calcium, magnesium, phosphorus, vitamins B, A, D and E. Energy value of 100 ml milk is 65-88 kcal.

It may happen that some people, especially adults, become allergic to certain milk components or identify their nutritional intolerance to some of them. Allergy most often relates to proteins or products of their disintegration, while intolerance concerns lactose. Therefore, the producers are obliged to mark the level of these components in milk products and provide information about them on labels.

Milk is used for production of dairy since antiquity. However, at that time knowledge of its production was limited to some geographical areas. Dairy industry, particularly cheese production, flourished in the Middle Ages and the modern times thanks to monks, e.g. the Benedictines, manufacturers of famous münster cheese, produced up to this day from cow milk according to old recipes, or the Trappists, manufacturers of Trappist cheese. Many cheeses, well-known currently, e.g. Italian parmesan cheese or Swiss ementaler were first produced in medieval times and in Renaissance, while Swiss sbrinz and French comté as early as in Roman times.

However, it is no sooner than the beginnings of the 18th century that scientific technology of turning milk into cheese was developed, which was influenced, first of all, by the progress in the field of microbiology. A significant development of the dairy industry in the 19th century followed a general technological progress. This was not, however, a common phenomenon, rather the one limited to several countries. The greatest impact on what species of cheese we consume nowadays was exerted by Germans, Dutch and Swiss. Industrial production of cheeses was started in Switzerland in 1815, while Americans did so 36 years later.

The emergence of industrial production of dairy products affected establishment of national or local dairy organisations. These organisations in established 1903 the Inter-



TŁUSZCZE MLECZNE WYKORZYSTYWANE SĄ W PREPARATACH PRZEZNACZONYCH DO SKÓRY WRAŻLIWEJ I PODRAŻNIONEJ

■ MILK FATS ARE USED IN PREPARATIONS INTENDED FOR SENSITIVE AND IRRITATED SKIN



WIELE SERÓW, KTÓRE OBECNIE DOBRZE ZNAMY, NP. WŁOSKI PARMEZAN, SZWAJCARSKI EMENTALER, POWSTAŁO W WIEKACH ŚREDNICH ORAZ W DOBIE RENESANSU, A SZWAJCARSKI SBRINZ I FRANCUSKI COMTÉ NAWET W CZASACH RZYMSKICH ■ MANY CHEESES, WELL-KNOWN CURRENTLY, E.G. ITALIAN PARMESAN CHEESE OR SWISS EMENTALER WERE FIRST PRODUCED IN MEDIEVAL TIMES AND IN RENAISSANCE, WHILE SWISS SBRINZ AND FRENCH COMTÉ AS EARLY AS IN ROMAN TIMES

krobiologii. Istotny rozwój przemysłu mleczarskiego nastąpił w XIX wieku w ślad za ogólnym postępowaniem technicznym. Nie był to jednak rozwój powszechny, a raczej ograniczony do kilku krajów. Największy wpływ na to, jakie gatunki sera spożywamy współcześnie, mieli Niemcy, Holendrzy i Szwajcarzy. Przemysłową produkcję serów Szwajcarzy uruchomili już w roku 1815, a Amerykanie 36 lat później.

Pojawienie się przemysłowej produkcji artykułów mlecznych miało wpływ na tworzenie krajowych lub lokalnych organizacji mleczarskich. Organizacje te w roku 1903 powołały do życia Międzynarodową Federację Mleczarską (FIL/IDF), która istnieje do dzisiaj.

Pierwsze wzmianki o przetwórstwie mleka na ziemiach polskich pochodzą z XII i XIII wieku i odnoszą się do produkcji serów owczych. Z biegiem lat zaczęto również produkować sery z mleka koziego i krowiego. Wyrób serów był opisywany w postaci instrukcji. Pierwsza pochodzi z 1748 r. i zawiera dokładny opis produkcji sera owczego.

W XVI wieku umiejętność wytwarzania serów podpuszczkowych typu holenderskiego przywieźli do Polski imigranci z Fryzji i Niderlandów. Osiedlili się oni w północnej Polsce, w Prusach Królewskich, w dolnym biegu i delcie Wisły oraz na obszarach północno-wschodniej Polski, a następnie w Prusach Książęcych, Litwie i Białorusi. Dużym ośrodkiem serowarstwa były okolice Tylży nad Niemnem. Tam, w drugiej połowie XIX wieku, imigranci z Niemiec i Szwajcarii wprowadzili wyrobienie serów podpuszczkowych typu szwajcarskiego. Najbardziej znanym serem z tego regionu jest ser tyłżycki. Jeszcze w okresie międzywojennym, na obszarze pomorza gdańskiego, imigranci ze Szwajcarii produkowali ser ementaler.

Szybki postęp w produkcji mleczarskiej wymagał nowego podejścia do stosowanych technologii, warunków produkcji oraz umiejętności pracowników. Na terenach polskich,

national Dairy Federation (FIL/IDF), which exists until the present day.

The first references to milk processing on Polish territories date back to the 12th and 13th century and refer to production of sheep cheese. With the course of years people started to produce cheeses also from goat and cow milk. Production of cheeses was described in the form of instructions. The first one comes from 1748 and contains exact description of sheep cheese production.

The knowledge of the Dutch type rennet cheese production was brought to Poland in the 16th century by immigrants from the Netherlands and Frisia. They settled in northern Poland, in Royal Prussia, in the lower run and estuary of the Vistula river and in the areas of north-eastern Poland and then Ducal Prussia, Lithuania and

Belarus. A large centre of cheese-making was the area of Tyłża over the Niemen river. German and Swiss immigrants introduced there in the 2nd half of the 19th century production of Swiss rennet cheese. The best known cheese from this region is Tilsit cheese. In the inter-war period immigrants from Switzerland produced ementaler cheese on the area of the Gdańsk Pomerania.

A rapid progress in dairy production required a new approach to used technologies, production and employees' skills. In the areas of Poland, during the partition period, qualified employees of dairy industry were educated under well organised system of education. Professionals of dairy industry were the graduates of the Higher School of Agriculture in Dublany. Co-operatives' movement was also developing. As far as the higher education is concerned dairy industry was thought since 1890 at the Jagiellonian University, as well as in Warsaw since 1905 in the Scientific Courses Society.

In 1914 the Kingdom of Poland might boast of having ca. 220 small dairy cooperatives, while as early as in 1929 1,398 dairy cooperatives with 4,175 milk processing establishments were registered.

Dynamic activities of the cooperatives contributed, among others, to starting export of dairy products to Germany (including Eastern Prussia) in 1924. The Polish products purchased by German importers include butter, sterilised milk and fresh cow, goat and sheep cheeses. The Polish dairy products were exported also to Austria, France and Denmark.

The Act on milk industry was published on 22 April 1936. The regulations related, among others, to milk depot, for dairies, creamery, buttery, cheese factory and bryndza factory. The Act defined the principles of registering plants in agricultural chambers, conducting supervision over them, organising assessments of dairy products and their export.



w okresie zaborów, wykwalifikowani pracownicy mleczarstwa byli kształceni w ramach dobrze zorganizowanego systemu szkolnictwa. Fachowcami w branży mleczarskiej byli absolwenci Wyższej Szkoły Rolniczej w Dublanach. Rozwijał się również ruch spółdzielczy. Na poziomie wyższym mleczarstwo było wykładane od 1890 r. na Uniwersytecie Jagiellońskim, a także w Warszawie od 1905 r. w Towarzystwie Kursów Naukowych.

W 1914 r. w Królestwie Polskim istniało ok. 220 niewielkich spółdzielni mleczarskich, a już w 1929 r. zarejestrowanych było 1398 spółdzielni mleczarskich z 4175 zakładami mleczarskimi.

Dynamiczne działania spółdzielni w przyczyniły się, m.in. do rozpoczęcia w 1924 r. eksportu produktów mleczarskich do Niemiec (w tym do Prus Wschodnich). Niemieccy importerzy kupowali w Polsce masło, mleko sterylizowane oraz świeże sery krowie, owcze i kozie. Odbiorcami polskich produktów mlecznych były też Austria, Francja i Dania.

22 kwietnia 1936 r. została opublikowana ustawa o mleczarstwie. Przepisy dotyczyły, m.in. zlewni mleka, mleczarni, śmietanczarni, maślarni, serowni oraz bryndzarni. W ustawie określono zasady rejestrowania zakładów w izbach rolniczych, prowadzenia nad nimi nadzoru, organizowania ocen przetworów mleczarskich i eksportu.

Bezpośrednio przed wojną, w 1939 r., istniało w Polsce około 3000 zakładów mleczarskich, w tym 1350 spółdzielczych. Ich łączna moc przerobowa wynosiła 1,5 mld litrów mleka.

W czasie II wojny światowej zniszczeniu uległo ponad 60% zakładów mleczarskich wraz z wyposażeniem, a pogłowię krów mlecznych spadło o prawie 70%.

Realizowana w PRL polityka taniej żywności oraz wysoki poziom subsydiowania konsumpcji doprowadziły do wzrostu produkcji mleka do 15-16 mld litrów rocznie pod koniec lat 80. ubiegłego wieku, a spożycie w latach 1970-1989 przekroczyło 380 litrów na jednego mieszkańca.

W sierpniu 1989 r. rozpoczął się trudny okres transformacji polskiego mleczarstwa i dostosowywania go do warunków gospodarki rynkowej. W okresie transformacji zmalała sprzedaż artykułów mlecznych, spowodowana w większości spadkiem realnych dochodów ludności. W ciągu jednego roku spożycie mleka w postaci naturalnej i przetworzonej zmalało średnio o 3%, spożycie masła o 25%, a serów dojrzewających i topionych nawet o 40%. Inflacja spowodowała dziewiętnastokrotny wzrost cen artykułów mleczarskich. Malejący popyt krajowy był rekompensowany przez powiększające się dodatnie saldo obrotów handlu zagranicznego. Przedmiotem eksportu były przede wszystkim: odfuszczone mleko w proszku (54%), masło (16%), sery (12%) i lody (10%). Równocześnie importowano sery, kazeinę, lody, jogurty i kefir.

In 1939, just before the war, there were approximately 3,000 dairy plants in Poland, including 1,350 cooperatives. Their total production capacity amounted to 1.5 billion litres of milk.

More than 60% of Polish dairy plants were damaged during World War II along with equipment, while stock of milk cows decreased by almost 70%.

The policy of cheaper food and high level of subsidised consumption implemented in the People's Republic of Poland (PRL) led to growth in milk production up to 15-16 billion litres annually at the end of the 1980's, while consumption in the period 1970-1989 exceeded 380 litres per capita.

August 1989 was when a difficult period of transformation of the Polish dairy industry began, including its adjustment to the conditions of market economy. In the transformation period sale of dairy products decreased, which was caused mostly by reduction in real income of population. Over one year consumption of milk in the natural and processed form went down on average by 3%, consumption of butter by 25%, and consumption of maturing and cream cheese by as much as 40%. Prices of dairy products increased 19 times as a result of inflation. Decreasing domestic demand was compensated by increasing positive balance of foreign trade turnover. Exported products were mainly: skimmed powder milk (54%), butter (16%), cheeses (12%) and ice cream (10%) At the same time, cheeses, casein, ice cream, yoghurts and kefir were among the main imported products.

Lack of the ability to find their place in free market economy resulted in the fact that many of the cooperatives lost with competitors in fight for the customer; private companies proved to be more familiar with the existing economic conditions.

Dairy cooperatives allocated most of their income to infrastructure of milk deliveries, costs of selling, management and integration. Large, strong plants did not, however, show any interest in integration and awaited liquidation or bankruptcy

W OKRESIE PRZEDUNIUNIJM, W LATACH 2002-2004, SEKTOR MLECZARSKI W POLSCE BYŁ WSPIERANY ŚRODKAMI SPECJALNEGO PRZEDAKCESYJNEGO PROGRAMU NA RZECZ ROZWOJU ROLNICTWA I OBSZARÓW WIEJSKICH ■ IN THE PRE-EU PERIOD, IN THE YEARS 2002-2004, DAIRY SECTOR IN POLAND WAS SUPPORTED BY MEANS OF THE SPECIAL PRE-ACCESSION PROGRAMME FOR AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT



Brak umiejętności odnalezienia się w warunkach wolnego rynku spowodował, że wiele spółdzielni przegrywało z konkurencją walkę o klienta, tu lepsze zorientowanie w istniejących warunkach ekonomicznych wykazywały firmy prywatne.

Dochody spółdzielni mleczarskich w większości przeznaczane były na infrastrukturę dostaw mleka, koszty zbytu i zarządzania oraz koszty integracji. Duże, mocne zakłady nie wykazywały jednak zainteresowania integracją i czekały na likwidację lub upadłość słabszej konkurencji, a mniejsze były nieufne w tym względzie. Tak więc konsolidacja polskiego mleczarstwa następowała bardzo powoli.

W drugiej połowie lat 90. Polska produkowała około 16 mld litrów mleka rocznie, ale tylko niewiele ponad 6% miało najwyższą jakość (klasa ekstra), odpowiadającą wymaganiom Unii Europejskiej. W połowie 1999 r. prawie 33% mleka spełniała już unijne wymagania, a w połowie 2001 r. było to już 56% mleka skupowanego w klasie ekstra. W tym czasie mleko najwyższej jakości odstawało tylko 16% producentów. Dwa lata później, w 2003 r., stanowili niemal połowę dostawców.

W następstwie negocjacji w Brukseli, z wnioskowanej kwoty mlecznej 13 740 mln litrów, Polska otrzymała 8964 mln litrów dla dostawców hurtowych i 464 mln litrów dla dostawców indywidualnych. W sumie było to o 26% mniej, od faktycznej produkcji w 2003 r.

W okresie przedunijnym, w latach 2002-2004, sektor mleczarski w Polsce był wspierany środkami Specjalnego Przedakcesyjnego Programu na rzecz Rozwoju Rolnictwa i Obszarów Wiejskich. Otrzymał ponad 117 mln euro. W ramach kolejnego programu unijnego - Sektorowego Programu Operacyjnego „Restrukturyzacja i modernizacja sektora żywnościowego oraz rozwój obszarów wiejskich” - w latach 2004-2006 sektor mleczarski otrzymał ponad 307 mln euro. Wsparcie sektora w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na latach 2007-2013 będzie znane wkrótce po rozliczeniu programu. Natomiast w nowym PROW na lata 2014-2020 na wsparcie wszystkich sektorów przetwórstwa spożywczego przeznaczono 693 mln euro.

Branża mleczarska większość środków, które otrzymała z programów unijnych, wydała na maszyny i urządzenia do prowadzenia procesów technologicznych, w następnej kolejności na prace budowlane, urządzenia do magazynowania i przygotowania do obróbki lub sprzedaży. Związane to było z koniecznością poprawy warunków sanitarno-higienicznych i weterynaryjnych produkcji, poprawą jakości produkcji oraz wprowadzaniem nowych i modernizacją istniejących technologii produkcji.

Przed wejściem do UE Polska posiadała 405 zakładów produkcyjnych,

of weaker competition, while smaller ones were very distrustful in this respect. Hence, consolidation of the Polish dairy industry progressed very slowly.

In the second half of the 1990s, Poland produced approximately 16 billion litres of milk annually, but only a little more than 6% was of top quality (extra class), corresponding to the requirements of the European Union. In the middle of 1999 almost 33% of milk met EU requirements, and in the middle of 2001 the same concerned already 56% of purchased extra class milk. At that time milk of the highest quality was delivered to the milk plants only by 16% of manufacturers. Two years later, in 2003, they constituted almost half of suppliers.

As a consequence of negotiations in Brussels, from the requested milk quota of 13,740 million litres Poland received 8,964 million litres for wholesale suppliers and 464 million litres for individual suppliers. Altogether, it was 26% less than the actual production in 2003.

In the pre-EU period, in the years 2002-2004, dairy sector in Poland was supported by means of the Special Pre-Accession Programme for Agriculture and Rural Development. It received more than 117 million euros. Under another EU programme - the Sectoral Operating Programme "Restructuring and modernisation of food sector and development of rural areas" - dairy sector received in the period 2004-2006 more than 307 million euros. Support for the sector under the Rural Areas Development Program, for 2007-2013 will be known soon after the program settlement. On the other hand, 693 million EUR was allocated for the new 2014-2020 RDP meant for supporting all food processing sectors.

Most funds which the dairy industry received from EU programs were spent on machines and equipment for conducting technological processes, subsequently on construction works,

BRANŻA MLECZARSKA WIĘKSZOŚĆ ŚRODKÓW, KTÓRE OTRZYMAŁA Z PROGRAMÓW UNIJNYCH, WYDAŁA NA MASZYNY I URZĄDZENIA DO PROWADZENIA PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH ■ MOST FUNDS WHICH THE DAIRY INDUSTRY RECEIVED FROM EU PROGRAMS WERE SPENT ON MACHINES AND EQUIPMENT FOR CONDUCTING TECHNOLOGICAL PROCESSES







W SIERPNIU 1989 R. ROZPOCZĄŁ SIĘ TRUDNY OKRES TRANSFORMACJI POLSKIEGO MLECZARSTWA I DOSTOSOWYWANIA GO DO WARUNKÓW GOSPODARKI RYNKOWEJ. PRZEDMIOTEM EKSPORTU BYŁY PRZED E WSZYSTKIM: ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU (54%), MASŁO (16%), SER (12%) I LODY (10%)

z czego tylko 51 spełniało wymogi unijne, a uprawnienia do handlu na poszerzonym rynku miały 204 mleczarnie. W ramach okresu przejściowego na dostosowanie się do 2006 r. do standardów UE, czyli poprawę jakości mleka i norm sanitarnych, zdecydowały się początkowo 144 zakłady. W marcu 2005 r. było już 219 zakładów mleczarskich spełniających europejskie wymogi.

Jednocześnie w latach 2004-2014 spadła liczba krów mlecznych z około 2,8 mln sztuk do około 2,2 mln, przy równoczesnym wzroście mleczności z ok. 4000 l do 5500 l. W tym samym czasie istotnie wzrosła produkcja serów twardych - z 191 do 306 tys. ton, twarogów - z 245 do 406 tys. ton, napojów mlecznych - z 473 do 716 tys. ton. W mniejszym stopniu wzrosła produkcja odtłuszczonego i pełnego mleka w proszku - odpowiednio z 91 do 170 tys. ton i 34 (2007 r.) do 47 tys. ton. Z kolei prawie na tym samym poziomie utrzymała się produkcja masła - 179 tys. i 181 tys. ton.

Ciekawe zmiany zaobserwowano w spożyciu mleka i przetworów mlecznych. Otóż w okresie 1998-2005 spożycie ich spadło z 207 do 173 kg/osobę na rok. Następnie wzrosło w latach 2005-2013 z 173 do 206 kg/osobę na rok. Niestety od 2013 r. obserwuje się kolejny spadek spożycia, które w roku 2015 osiągnęło poziom 198 kg/osobę rocznie.

Istniejąca sytuacja wymusza niejako sprzedaż nadwyżek produktów mlecznych poza granice kraju. W latach 2004-2014 wartość eksportu wzrosła z 617 do 1904 mln euro, a importu z 112 do 784 mln euro. Saldo obrotów wzrosło z 505 do 1120 mln euro.

equipment for storage and preparation for processing or sale. It was related to the need for improvement of sanitary, hygienic and veterinary production conditions, improvement in production quality and introduction of a new and modernization of the existing production technology.

Before entering the EU Poland had 405 production plants, of which only 51 met the EU requirements, while 204 dairy



AUGUST 1989 WAS WHEN A DIFFICULT PERIOD OF TRANSFORMATION OF THE POLISH DAIRY INDUSTRY BEGAN, INCLUDING ITS ADJUSTMENT TO THE CONDITIONS OF MARKET ECONOMY. EXPORTED PRODUCTS WERE MAINLY: SKIMMED POWDER MILK (54%), BUTTER (16%), CHEESES (12%) AND ICE CREAM (10%)

plants had the rights to trade on the extended market. Within the transitional period until 2006, 144 plants initially decided to adjust to the EU standards, that is improvement in the quality of milk and sanitary standards. In March 2005 there were already 219 dairy plants meeting the European requirements.

At the same time in 2004-2014 decreased number of milk cows from approximately 2.8 million animals to about 2.2 million with a simultaneous increase in milkiness from ca. 4000 l to 5500 l. At that time, has substantially increased the production of hard cheeses – from 191 to 306 thousand tons, curd cheese – from 245 to 406 thousand tons, milk beverages – from 473 to 716 thousand tons. To a smaller extent has increased the production of the skimmed and whole powdered milk – accordingly from 91 to 170 thousand tons, and 34 (2007) to 47 thousand tons. On the other hand, the production of butter nearly remained stable – 179 thousand and 181 thousand tons.

Interesting changes were observed in consumption of milk and dairy products. In 1998-2005 their consumption decreased from 207 to 173 kg per person per year. Subsequently in 2005-2013 it had increased from 173 to 206 kg per person per year. Unfortunately since 2013 there is observed another decrease in consumption which in 2015 amounted to 198 kg per person annually.

The present situation in a way forces the sale of dairy product surpluses abroad. In 2004-2014 the value of export increased from 617 to 1904 million EUR and import from 112 to 784 million EUR. The turnover balance increased from 505 to 1120 million EUR.



# Rośnie polski eksport produktów żywnościowych

## Growing export of Polish food products

EKSPORT TOWARÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH Z POLSKI Z ROKU NA ROK ROŚNIE. W 2015 R. JEGO UDZIAŁ W CAŁYM EKSPORCIE NASZEGO KRAJU WYNIÓSŁ 13,2%, NATOMIAST UDZIAŁ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH W WARTOŚCI CAŁEGO POLSKIEGO IMPORTU STANOWIŁ 9,1% ■ THE EXPORT OF POLISH AGRI-FOOD PRODUCTS DEMONSTRATES CONTINUOUS GROWTH YEAR BY YEAR. IN 2015, ITS SHARE IN TOTAL NATIONAL EXPORT REACHED 13.2%, WHEREAS THE CONTRIBUTION OF AGRI-FOOD PRODUCTS IN TOTAL NATIONAL IMPORT VALUE ACCOUNTED FOR 9.1%.

W 2015 roku wartość eksportu naszych artykułów rolno-spożywczych wyniosła ok. 23,6 mld EUR, co oznaczało wzrost o ok. 7,7%. W 2014 roku wartość zagranicznej sprzedaży była na poziomie ok. 21,9 mld EUR.

Sprzedaż do państw Unii Europejskiej (UE-28) wzrosła o ok. 11,0%, a do państw dawnej „piętnastki” o ok. 10,6%. Do 12 pozostałych państw członkowskich wywóz polskiej żywności wzrósł o ok. 12,0%. Ogółem na rynek UE sprzedano towary na kwotę ok. 19,3 mld EUR. W strukturze eksportu rolno-spożywczego udział państw UE w porównaniu do 2014 roku wzrósł z 79,6% do ok. 82,0%.

In 2015, the export value of our agri-food products approximated to EUR 23.6 billion, which translated into app. 7.7% increase. In 2014, the value of sales abroad reached the level of app. EUR 21.9 billion.

Sales to the EU Member States (EU-28) rose up by app. 11.0% comparing with sales to the former EU-15 states of almost 10.6%. Export of Polish food to the remaining 12 Member States escalated by app. 12.0% with the total value of products sold into the European Market amounting to app. EUR 19.3 billion. Comparing to 2014, the share of the EU Member States in the agri-food export structure increased from 79.6% to app. 82.0%.



Wartość eksportu do Wspólnoty Niepodległych Państw (WNP) wyniosła ok. 1,10 mld EUR i w stosunku do 2014 roku spadła aż o ok. 34,4%. Taka sytuacja wynikała przede wszystkim z wprowadzonego przez Rosję od sierpnia 2014 roku embarga na import z Polski wielu ważnych dla polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych, w tym m.in. mięsa, produktów mleczarskich oraz owoców i warzyw. Ponadto, na skutek wystąpienia w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) u dzików, odnotowano również spadek sprzedaży wieprzowiny na niektóre rynki wschodnie, oprócz Rosji była to m.in. Białoruś i Kazachstan. Sprzedaż towarów rolno-spożywczych do państw WNP w 2015 roku stanowiła ok. 4,7% wartości całego eksportu towarów rolno-spożywczych i była na znacznie niższym poziomie niż rok wcześniej

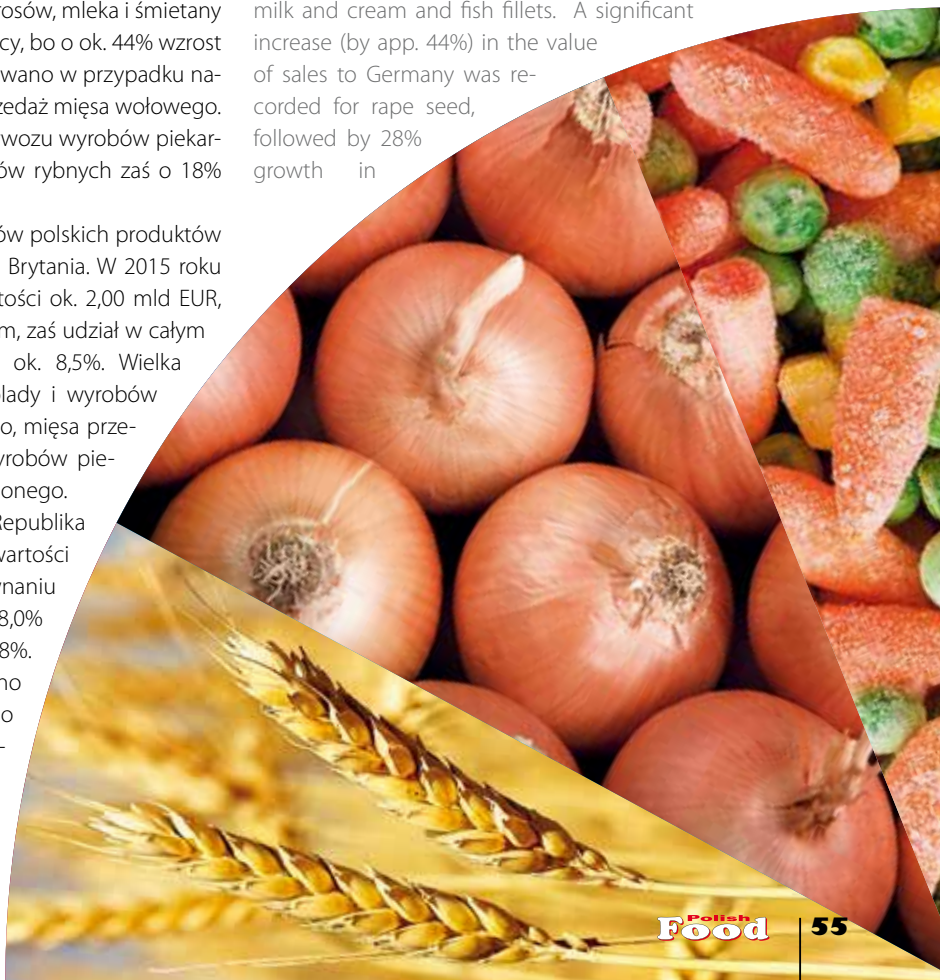
W 2015 roku tradycyjnie, najwięcej artykułów rolno-spożywczych sprzedano do Niemiec. Wartość tego eksportu wyniosła ok. 5,29 mld EUR i w porównaniu do 2014 roku był to wzrost o ok. 6,7%. Eksport do Niemiec stanowił ok. 22,5% wartości całego eksportu rolno-spożywczego zrealizowanego w 2015 roku. Na rynek niemiecki najwięcej sprzedano: mięsa drobiowego, ryb wędzonych, ryb przetworzonych i konserwowanych, wyrobów piekarniczych i ciastkarskich, m.in. herbatników i wafli, nasion rzepaku, czekolady i wyrobów zawierających kakao, pszenicy, soków z owoców, głównie soku jabłkowego, mrożonych owoców, przede wszystkim truskawek i malin, a także mięsa wołowego, papierosów, mleka i śmietany w proszku oraz filetów rybnych. Znaczący, bo o ok. 44% wzrost wartości sprzedaży do Niemiec odnotowano w przypadku nasion rzepaku, zaś o ok. 28% wzrosła sprzedaż mięsa wołowego. Ponadto, o ok. 22% wzrosła wartość wywozu wyrobów piekarniczych i ciastkarskich, o ok. 20% filetów rybnych zaś o 18% owoców mrożonych.

Na drugim miejscu, wśród odbiorców polskich produktów rolno-spożywczych, znalazła się Wielka Brytania. W 2015 roku sprzedano na ten rynek towary o wartości ok. 2,00 mld EUR, czyli o ok. 18,2% więcej niż przed rokiem, zaś udział w całym eksporcie rolno-spożywczym wyniósł ok. 8,5%. Wielka Brytania była odbiorcą głównie czekolady i wyrobów zawierających kakao, mięsa drobiowego, mięsa przetworzonego lub konserwowanego, wyrobów piekarniczych i ciastkarskich oraz mięsa solonego.

Na trzeciej pozycji znalazła się Republika Czeska, gdzie sprzedano towary o wartości 1,61 mld EUR. Oznaczało to w porównaniu do poprzedniego roku wzrost o ok. 18,0% i udział w eksporcie na poziomie ok. 6,8%. W 2015 roku do Czech sprzedawano głównie kawę, olej rzepakowy, mięso drobiowe, czekoladę i wyroby zawierające kakao, papierosy, wyroby piekarnicze i ciastkarskie, takie jak np. bułki, wafle, herbatniki, mięso wieprzowe a także sery.

The value of export to the Commonwealth of Independent States (CIS) reached the level of app. EUR 1.10 billion and, comparing to 2014, recorded a significant drop by almost 34.4%. The resulting situation is primarily the effect of embargo on the import of many agri-food products of importance for the Polish export, including among others dairy products as well as fruits and vegetables, implemented by Russia in August 2014. In addition, the cases of African Swine Fever (ASF) in wild boars recorded in Poland resulted in declined sales of pigmeat onto certain eastern markets including, apart from Russia, also Belarus and Kazakhstan. The 2015 sales of agri-food products into the Commonwealth of Independent States accounted for app. 4,7% of the total agri-food export value and reached a considerably lower level comparing to the previous year.

In 2015, the most extensive export of agri-food products was traditionally to Germany with the export value of almost EUR 5.29 billion translating into 6.7% increase comparing to 2014. Export to Germany accounted for app. 22.5% of the overall export in the agri-food sector in 2015. The dominating products reaching the German market included poultry meat, smoked fish, processed and preserved fish, baked and confectionery products, including among others biscuits and wafers, rape seeds, chocolate and cacao products, wheat, fruit juices, primarily apple juices, frozen fruits with focus on strawberries and raspberries, followed by beef, cigarettes, powdered milk and cream and fish fillets. A significant increase (by app. 44%) in the value of sales to Germany was recorded for rape seed, followed by 28% growth in





Na czwartym miejscu wśród największych odbiorców polskich towarów rolno-spożywczych znalazła się Francja. W 2015 roku sprzedano tam towary o wartości ok. 1,48 mld EUR. Oznaczało to w porównaniu do poprzedniego roku niewielki spadek o ok. 1% i udział w eksporcie na poziomie ok. 6,3%. Do Francji sprzedawano głównie papierosy, mięso drobiowe, wódkę oraz syropy cukrowe. Wymienione towary stanowiły ok. 50% wartości wyeksportowanych artykułów. Na rynek francuski trafiały również wyroby piekarnicze i ciastkarskie i filety rybne.

Kolejne miejsca wśród ważniejszych odbiorców artykułów rolno-spożywczych zajęły: Włochy, ze wzrostem eksportu o ok. 14%, Niderlandy ze wzrostem o ok. 22%, Słowacja - wzrost o ok. 4% oraz Węgry z niewielkim wzrostem o ok. 1%.

Do Włoch sprzedawano głównie papierosy, mięso wołowe oraz mięso wieprzowe, zaś do Niderlandów trafiały najczęściej papierosy, mięso wołowe, mięso drobiowe oraz czekolada i wyroby zawierające kakao. Słowacja była odbiorcą takich towarów jak: olej rzepakowy, mięso wieprzowe, mięso drobiowe, czekolada i wyroby zawierające kakao, oraz papierosy, natomiast na Węgry trafiały przede wszystkim papierosy, wyroby piekarnicze i ciastkarskie, czekolada i wyroby zawierające kakao, mięso wieprzowe i drobiowe oraz syropy cukrowe.

Federacja Rosyjska jeszcze w 2014 roku była na siódmym miejscu wśród największych odbiorców polskiej żywności. Natomiast w 2015 roku, na skutek utrzymującego się embarga na import produktów rolno-spożywczych z Polski, wartość sprzedaży do tego kraju spadła o ok. 55%, znalazła się dopiero na 14 miejscu.

beef sales. An upward trend of 22% in the value of export of baked and confectionary products was recorded. The same trend applies to fish products (20%) and frozen fruits (18%).

The second largest importer of the Polish agri-food products is Great Britain. In 2015, this market absorbed the products of the total value of app. EUR 2.00 billion, i.e. by almost 18.2% more than a year ago. Its share in the total agri-food export accounted for app. 8.5%. The main products exported to Great Britain included chocolate and cacao products, processed or preserved meat, baked and confectionery products and salted meat.

The Czech Republic was ranked at third position with the total sales value of EUR 1.61 billion i.e. higher by almost 18.0% comparing to the previous year and the share in export value accounting for app. 6.8%. In 2015, the products sold to Czech comprised primarily coffee, rape oil, poultry met, chocolate, cacao products, cigarettes, baked and confectionery products including buns, wafers, biscuits, pigmeat and cheeses.

France is the fourth largest importer of the Polish agri-food products. In 2015, total value of the products sold to this country reached app. EUR 1.48 billion and recorded a minor drop by app. 1% comparing to the previous year and share in export of app. 6.3%. France received for the most cigarettes, poultry meat, vodka and sugar syrups. These products accounted for almost 50% of value of the exported goods. The French market has also absorbed baked and confectionary products as well as fish fillets.

The following largest importers of our agri-food products include Italy with export increase by app. 14%, the Netherlands with app. 22% increase, Slovakia – rise by app. 4% and Hungary with a slight growing trend of app. 1%.

Italy has imported mostly cigarettes, beef and pigmeat, whereas the Netherlands have preferred cigarettes, beef, poultry meat as well as chocolate and cacao products. Slovakia is the recipient of such products as rape seed, pigmeat, poultry meat, chocolate, cacao products and cigarettes, whereas Hungary received for the most cigarettes, baked and confectionary products, chocolate and cacao products, pigmeat, poultry meat and sugar syrups.

The Russian Federation was the 7<sup>th</sup> largest importers of the Polish food as early as in 2014, whereas in 2015 the value of sales to this country dropped by app. 55% due to the continuing embargo on the import of Polish agri-food products, which placed it on the 14<sup>th</sup> position.

Among the other important trade partners, a significant export growth (comparing with 2014) was recorded in our relations with Egypt for the most due to escalated wheat export. Sales of large wheat batch contributed to three-fold increase of the Polish export to Kenya, Sudan and Tanzania.



Wśród pozostałych, ważniejszych partnerów handlowych, istotny wzrost wartości eksportu w porównaniu z 2014 rokiem, odnotowano w handlu z Egiptem, głównie z powodu znaczącego eksportu pszenicy. Sprzedaż dużej partii pszenicy przyczyniła się również do trzykrotnego wzrostu polskiego eksportu m.in. do Kenii, Sudanu i Tanzanii.

Wzrost eksportu soku jabłkowego, mięsa wieprzowego, mięsa przetworzonego oraz czekolady i wyrobów zawierających kakao przyczynił się do wzrostu wartości sprzedaży do USA o ok. 37%, również zwiększona sprzedaż mięsa wieprzowego oraz soku jabłkowego wpłynęła na wzrost wartości eksportu do Kanady o ok. 33%.

Odnotowano również znaczący wzrost wartości sprzedaży polskich towarów rolno-spożywczych, m.in. do Wietnamu (o ok. 50%), Izraela (o ok. 49%), Chorwacji (o ok. 29%), Turcji (o ok. 28%), Grecji (o ok. 25%), Irlandii (o ok. 20%) oraz Hiszpanii (o ok. 19%).

W 2015 roku, pod względem wartości, eksportowano głównie: mięso drobiowe, papierosy, czekoladę i przetwory zawierające kakao, herbatniki, wafle, mięso wołowe, pszenicę, syropy cukrowe, mięso wieprzowe, ryby wędzone, sery i twarogi, pozostałe przetworzone i konserwowane mięso, soki owocowe, kawę, mrożone owoce, przetworzone i konserwowane ryby oraz karmę dla zwierząt. Wartość eksportu wymienionych wyżej towarów stanowiła 56% ogólnego wywozu towarów rolno-spożywczych z Polski.

W porównaniu do 2014 roku, na uwagę zasługuje wzrost o ok. 26% wartości eksportu zarówno pszenicy, jak i mięsa wołowego. Znacząco wzrósł także eksport nasion rzepaku (o ok. 29%), mięsa drobiowego (o ok. 20%), wyrobów piekarniczych i ciastkarskich (o ok. 18%) oraz czekolady i wyrobów zawierających kakao (o ok. 13%).

Nadal rośnie dodatnie saldo w obrotach artykułami rolno-spożywczymi. W 2015 roku osiągnęło ono poziom plus 7,71 mld EUR i wzrosło o ok. 14,3% w porównaniu z 2014 rokiem. Saldo w obrotach z państwami UE również było dodatnie i wyniosło 8,51 mld EUR, zaś w porównaniu do 2014 roku odnotowano wzrost o 23%.

Najwyższe dodatnie saldo uzyskała Polska w obrotach z Niemcami +1,87 mld EUR, Wielką Brytanią +1,54 mld EUR, Republiką Czeską +1,13 mld EUR, Francją +969 mln EUR i Włochami +719 mln EUR.

*(Tekst opracowany na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów)*

Intensification in the export of apple juice, pigmeat, processed meat as well as chocolate and cacao products contributed to increased value of sales to the USA by app. 37%. Improved sales of pigmeat and apple juice resulted in the ascending value of export to Canada by as much as 33%.

A significant increase in sales value of the Polish agri-food products to, among others, Vietnam (by app. 50%), Israel (by app. 49%), Croatia (by app. 29%), Turkey (by app. 28%), Greece (by app. 25%), Ireland (by app. 20%) and Spain (by app. 19%) has been recorded.

In terms of value, the following products were primarily exported in 2015: poultry meat, cigarettes, chocolate and cacao processed products, biscuits, wafers, beef, wheat, sugar syrups, pigmeat, smoked fish, cheeses and quarks, other processed and preserved meat, fruit juices, coffee, frozen fruits, processed and preserved fish and pet food. Export value of the a/m products accounted for 56% of the total export in the Polish agri-food sector.

Comparing to 2014, the 26% increase in export of both wheat and beef should be highlighted. Export of rape seed (by app. 29%), poultry meat (by app. 20%), baked and confectionary products (by app. 18%) and chocolate and cacao products (by app. 13%) also recorded a significant growth.

We have been experiencing a positive balance of trade in agri-food products on the continuing basis. In 2015, it reached the level of plus EUR 7.71 billion and increased by app. 14.3% comparing to 2014. Balance in trade with the EU Member States was also positive and amounted to EUR 8.51 billion with 23% increase comparing to 2014.

Poland recorded the highest positive balance in trade with Germany: +EUR 1.87 billion, Great Britain: + EUR 1.54 billion, the Czech Republic: +EUR 1.13 billion, France: +EUR 969 million and Italy: +EUR 719 million.

*(Text based on the initial data provided by the Ministry of Finance)*



# Polski drób światowym dziedzictwem

## The Polish poultry listed as a world heritage



KURY - ZIELONONÓŻKA KUROPATWIANA Z-11 ■ HENS – GREEN-LEGGED PARTRIDGE Z-11

Ochrona zasobów genetycznych drobiu ma w Polsce długą tradycję. Już w latach 70. ubiegłego stulecia Instytut Zootechniki, przy współudziale krajowych jednostek naukowych, podjął inicjatywę opracowania programów ochrony rodzimych i lokalnie zaadaptowanych ras drobiu. Działania te poprzedzone były inwentaryzacją stad, opracowaniem ich charakterystyki genetycznej i produkcyjnej oraz ustaleniem odpowiedniego systemu kojarzeń osobników. W wyniku tych działań Polska posiada bezcenną kolekcję ras i rodów drobiu, które w większości zostały zaliczone przez FAO do światowych zasobów genetycznych, podlegających ochronie (World Watch List, 2000). Aktualnie w Polsce programem ochrony objęto wymienione poniżej kury nieśne, kaczki i gęsi.

Kury nieśne: Zielononóżka kuropatwiana (rody: Z-11 i Zk), Żółtonóżka kuropatwiana (Z-33), Polbar (Pb), Rhode Island Red (rody: R-11,

Protection of genetic resources of poultry in Poland has a longstanding tradition. Already in the 1970s, the National Institute of Animal Production with co-participation of the national scientific units took the initiative of development of protection programs for domestic and locally adapted races of poultry. These activities were preceded by inventory-taking of herds, development of their genetic characteristics and production and determination of an appropriate breeding system of animals. As a result of these actions, Poland has a priceless collection of races and families of poultry the majority of which has been included by the FAO in the world genetic resources subject to protection (World Watch List, 2000). Currently in Poland the protection programme has covered the below laying hens, ducks and geese.

Laying hens: Green-legged Partridge (lines: Z-11 and Zk), Polbar (Pb), Rhode Island Red (lines:

KURY - ŻÓŁTONÓŻKA KUROPATWIANA Z-33 ■ HENS – YELLOW-LEGGED PARTRIDGE Z-33





K-22), Sussex (S-66), Leghorn (rody: G-22, H-22 i H-33), Rhode Island White (A-33),

Kaczki: Pekiny krajowe P-11, P-22, P-33, P-44, P-55 oraz Pekin duński (P-8), Pekin francuski (P-9), Pekin angielski (LsA), Mieszaniec (KhO-1) i kaczki pomniejszone (K-2).

Gęsi, objęte programem ochrony, podzielone są na trzy podstawowe grupy:

- krajowe południowe: Lubelskie (Lu), Kieleckie (Ki), Podkarpackie (Pd), Garbonose (Ga), Biłgorajskie (Bi), Zatorskie (ZD1),
- krajowe północne: Kartuskie (Ka), Rypińskie (Ry), Suwalskie (Su), Pomorskie (Po),
- populacje pochodzenia zagranicznego: Kubańskie (Ku), Romańskie (Ro), Słowackie (Sl) i Landes (LsD-01).

Populacje te są nierozdzielnie związane z rolniczym krajobrazem, tradycją i kulturą lokalnych społeczności oraz są świadectwem wielopokoleniowego dorobku hodowców. Każdy z rodów drobiu stanowi odrębny genotyp, warunkujący występowanie unikalnych cech, których nie posiadają rasy selekcyjonowane na wysoką produktywność. Charakteryzują się dobrym przystosowaniem do lokalnych warunków środowiskowych, odpornością na niektóre choroby zakaźne. Ponadto posiadają wyjątkowe walory smakowe mięsa i jaj. Dzięki unikalnemu profilowi genetycznemu są cennym materiałem do badań naukowych. Z badań Instytutu Zootechniki wynika, że rasy drobiu, objęte programem ochrony, mogą stanowić cenne źródło pozyskiwania produktów drobiowych (jaj i mięsa) w produkcji żywności regionalnej.

KACZKI - PEKIN KRAJOWY P-33 ■ DUCKS - DOMESTIC PEKINS P-33



KACZKI - KhO-1 ■ DUCKS HYBRID - KhO-1

R-11, K-22), Sussex (S-66), Leghorn (lines: G-22, H-22 and H-33), Rhode Island White (A-33),

Ducks: Domestic Pekins P-11, P-22, P-33, P-44, P-55 and Danish Pekin (P-8), French Pekin (P-9), English Pekin (LsA), Hybrid (KhO-1) and miniature ducks (K-2).

Geese covered by the protection programme are divided into three basic groups:

- Domestic southern: Lubelskie (Lu), Kieleckie (Ki), Podkarpackie (Pd), Garbonose (Ga), Biłgorajskie (Bi), Zatorskie (ZD1),
- Domestic northern: Kartuskie (Ka), Rypińskie (Ry), Suwalskie (Su), Pomorskie (Po),
- populations of a foreign origin: Kubańskie (Ku), Romańskie (Ro), Słowackie (Sl) and Landes (LsD-01).

These populations are inseparably related to the agricultural landscape, tradition and culture of local communities and are the evidence of multigenerational achievements of breeders. Every family of poultry constitutes a separate genotype, conditioning of presence of unique features not observed within races selected on the basis of high productivity. They are characterized by a good adaptation to local environmental conditions, resistance to some contagious diseases. Furthermore, their meat and eggs have an exceptional flavour. Thanks to the unique genetic profile they constitute a valuable material for scientific research. The research of the National Animal Production Institute states that the races of poultry covered by the protection programme may provide a valuable source of obtaining





GĘŚ - KARTUSKA KA ■ GEESE - KARTUSKIE KA

Zagrożone wyginięciem populacje drobiu chroni się metodą *in situ* – polegającą na ochronie żywych zwierząt w ich naturalnym środowisku. Podstawowym celem programu ochrony zasobów genetycznych kur nieśnych, gęsi i kaczek jest zachowanie poszczególnych populacji i ochrona przed wyginięciem przez utrzymanie w każdym chronionym stadzie (rodzie) równowagi genetycznej na nie zmieniającym się poziomie, przy jednoczesnym zachowaniu charakterystycznych cech fenotypowych ptaków obu płci. Programem ochrony zasobów genetycznych objęte są ptaki (stada) danego rodu, poddane w każdym pokoleniu ocenie wartości użytkowej, za którą odpowiedzialna jest Krajowa Rada Drobiarstwa IG. Koordynację działań w zakresie ochrony zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich w Polsce sprawuje Instytut Zootechniki PIB. Szczegółowe informacje dotyczące wzorców rasowych poszczególnych populacji, ich liczebności oraz programy ochrony są dostępne na stronie internetowej IZ PIB ([www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/drob](http://www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/drob)).

TEKST ■ BY: DR INŻ. JOLANTA CALIK, PROF. DR HAB. JÓZEFA KRAWCZYK/DZIAŁ OCHRONY ZASOBÓW GENETYCZNYCH ZWIERZĄT, BALICE K. KRAKOWA

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: DR INŻ. JOLANTA CALIK, PROF. DR HAB. JÓZEFA KRAWCZYK/DZIAŁ OCHRONY ZASOBÓW GENETYCZNYCH ZWIERZĄT, BALICE K. KRAKOWA

poultry products (eggs and meat) for regional food production.

The populations of poultry threatened with extinction are protected by means of the *in situ* method – consisting in protection of live animals in their natural environment. The main objective of the programme of the laying hens, geese and ducks genetic resources protection is to maintain particular populations and protection against extinction by maintaining in every protected flock (line) a genetic balance on the unchanged level, at simultaneous preserving the typical phenotypic features of birds of both sexes. The genetic resources protection programme covers birds (flocks) of a given line subjected to the utility value evaluation in every generation responsible for which is borne by the National Poultry Council Chamber of Commerce. The coordination of activities with regard to the protection of genetic resources of farm animals in Poland is performed by the National Institute of Animal Production of the National Research Institution. Detailed information regarding racial models of particular populations, their numbers and protection programmes is available on the web site of the National Institute of Animal Protection of the

National Research Institution ([www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/drob](http://www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/drob)).

GĘŚ - GARBONOSA GA ■ GEESE - GARBONOSE GA





# Common Agricultural Policy of the European Union

2014-2020



Agencja Restrukturyzacji  
i Modernizacji Rolnictwa

*Beata Kuźniak*





Poland  
is  
beautiful

