

Polish Food

Jesteśmy drobiarską potęgą

We are a poultry power

Wir sind eine Macht
im Bereich der Geflügelzucht

Polska wołowina
produktem eksportowym

Polish beef – our export product

Polnisches Rindfleisch ist ein Exportprodukt

Nowe przysmaki
na ministerialnej liście

New delicacies on Ministerial List

Neue Delikatessen auf der Ministerialliste





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!

Polnisches Land gilt als ein Schatz, der gleich daneben ist, fast auf Handlänge. Es lohnt sich, sich selbst davon zu überzeugen, wie schön hier die Tradition und Modernität, die Ruhe und Energie, Schönheit der Natur und Eigenart der Stile miteinander in Verbindung stehen. Auf dem Lande erwartet uns eine Menge Attraktionspunkte und positive Überraschungen zu jeder Jahreszeit!



ODPOCZYWAJ NA WSI
aktywnie

TAKE AN ACTIVE REST
IN THE COUNTRY
AKTIVE ERHOLUNG
AUF DEM LANDE



ODPOCZYWAJ NA WSI
edukacyjnie

TAKE AN EDUCATIONAL REST
IN THE COUNTRY
BILDUNG UND ERHOLUNG
AUF DEM LANDE



ODPOCZYWAJ NA WSI
kulinarnie

TAKE A CULINARY REST
IN THE COUNTRY
KULINARISCHE ERHOLUNG
AUF DEM LANDE



ODPOCZYWAJ NA WSI
naturalnie

TAKE A NATURAL REST
IN THE COUNTRY
NATÜRLICHE ERHOLUNG
AUF DEM LANDE



ODPOCZYWAJ NA WSI
tradycyjnie

TAKE A TRADITIONAL REST
IN THE COUNTRY
TRADITIONELLE ERHOLUNG
AUF DEM LANDE

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



SZANOWNI PAŃSTWO!

U progu zimy, Komisja Europejska ogłosiła komunikat, dotyczący przyszłości po roku 2020, jednej z najstarszych wspólnotowych polityk – Wspólnej Polityki Rolnej. To bardzo ważny etap kilkunastomiesięcznej już dyskusji na forum unijnym.

Dobrze, że znalazły się zapisy, mówiące o tym, że WPR powinna pozostać ważną polityką wspólnotową. Przed nami, przed europejskim rolnictwem stoi wiele wyzwań. Według Komisji główne cele przyszłej WPR to: 1) wspieranie inteligentnego i odpornego sektora rolnictwa; 2) zwiększanie troski o środowisko i intensyfikacja działań w dziedzinie klimatu; 3) wzmacnianie społeczno-gospodarczej struktury obszarów wiejskich.

Wspólna Polityka Rolna po roku 2020 powinna być polityką możliwie prostą i przejrzystą, o maksymalnie ograniczonych kosztach administracyjnych.

Na razie jednak nie znamy wysokości i struktury kolejnego budżetu WPR. Prace, nad przyszłymi wieloletnimi ramami finansowymi UE, toczą się równolegle, ale propozycje Komisji Europejskiej poznamy dopiero w maju 2018 r.

Treści, zawarte w komunikacie Komisji Europejskiej, będziemy bardzo starannie studiowali, a pełna ocena będzie możliwa po zapoznaniu się z nowymi wieloletnimi ramami finansowymi.

Przygotowując się do dyskusji, Polska przeprowadziła niezbędne analizy i w maju 2017 r. Rząd RP przyjął kierunkowe stanowisko, wypracowane w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Podkreślamy w nim potrzebę silnego budżetu

LADIES AND GENTLEMEN!

At the beginning of winter, the European Commission announced a communication on the future, after 2020, of one of the oldest Community policies – Common Agricultural Policy. This is a very important stage of the discussion in the EU forum, which has been lasting for a dozen or so months.

It is good that there are the provisions stating that the CAP should remain an important Community policy. Both we all and European agriculture are facing many challenges.

According to the Commission, the major objectives of the future CAP are: 1) supporting the smart and resistant agricultural sector; 2) increasing concern for the environment and intensifying activities in the field of climate; 3) strengthening the socio-economic structure of rural areas.

The Common Agricultural Policy post-2020 should be as simple and transparent as possible, with the administrative costs limited to a minimum.

For now, however, we do not know the amount and structure of the next CAP

budget. There is ongoing work on the future EU multiannual financial framework, but the European Commission's proposals will not be announced before May 2018.

We will carefully analyse the content of the Communication of the European Commission and a full assessment will be possible after becoming familiar with the new multiannual financial framework.

When preparing for the discussion, Poland carried out necessary analyses and in May 2017 the Polish Government adopted a position developed at the Ministry of Agriculture

Wspólna Polityka Rolna po roku 2020 powinna być polityką możliwie prostą i przejrzystą, o maksymalnie ograniczonych kosztach administracyjnych

The Common Agricultural Policy post-2020 should be as simple and transparent as possible, with the administrative costs limited to a minimum

tu na WPR, konieczność wyrównania płatności bezpośrednich oraz wzmocnienia II filara WPR.

Jednym z celów naszej polityki rolnej jest wyrównanie szans polskich rolników na unijnym rynku. Pamiętajmy, że w traktatach Unia Europejska zobowiązała się do równego traktowania wszystkich swoich obywateli, bez względu na kraj prowadzenia swojej działalności. Polski rząd domaga się pełnej realizacji tych zobowiązań. Przecież różnice w stawkach płatności bezpośrednich między krajami Unii Europejskiej wynikają dziś wprost z wysokości i intensywności produkcji z dawnych lat, kiedy Polska jeszcze nie była w UE. Dziś to podejście nie ma już racji bytu.

Zabiegając o odpowiednio wysoki budżet WPR oraz o wyrównanie dopłat, Polska chce silnej Wspólnej Polityki Rolnej, która nie będzie Europy dzielić, ale ją łączyć. Zwłaszcza w świetle traktatowych celów UE, które przewidują dążenie do spójności gospodarczej, społecznej i terytorialnej oraz solidarności między państwami członkowskimi.

Skuteczniejsze powinno być też zarządzanie rynkami rolnymi. Powinien być utrzymany SAPS. Polska uważa także, że musi być silny pierwszy filar WPR – jako rekompensata kosztów, wysokich unijnych wymogów, odnoszących się do produkcji rolnej oraz drugi filar WPR, służący rozwojowi obszarów wiejskich i rolnictwa. Muszą się też znaleźć odpowiednie rozwiązania w stosunku do małych i rodzinnych gospodarstw rolnych, realne uproszczenie oraz spójność pomiędzy WPR a innymi politykami UE, m.in. handlową, środowiskową, klimatyczną, energetyczną, konkurencji.

Jestem przekonany, że w najbliższych miesiącach we wszystkich krajach członkowskich odbywać się będzie głęboka analiza i szeroka dyskusja nad propozycjami, przedstawionymi przez Komisję Europejską. Z pewnością osiągnie ona swoją kulminację po przedstawieniu propozycji wieloletnich ram finansowych, które obowiązywać będą po roku 2020. Dopiero wówczas będzie możliwa pełna ocena kształtu przyszłej Wspólnej Polityki Rolnej Unii Europejskiej.

Wierzę, że ta polityka stanie się rzeczywiście wspólną polityką, która pozwoli na znaczący wzrost konkurencyjności europejskiego rolnictwa i przyczyni się do wyrównania szans europejskich rolników, dając jednocześnie konsumentom bezpieczeństwo żywnościowe w całym jego spektrum – ilościowym i jakościowym.

and Rural Development. In this position, we highlight a need for the strong CAP budget, a need to align direct payments and to strengthen the second pillar of the CAP.

One of the objectives of our agricultural policy is to establish a level playing field for Polish farmers in the EU market. We should remember that in the treaties the European Union committed itself to equal treatment for all its citizens, irrespective of the country of their business. The Polish Government demand the full implementation of these commitments. After all, the differences in the rates of direct payments among the European Union countries result today straight from the volume and intensity of the production in the past, when Poland has not been the EU member yet. Today, this approach is no longer reasonable.

By striving for the suitably high CAP budget and for aligning payments, Poland wants the strong Common Agricultural Policy which will not divide Europe, but connect it, particularly in the light of the EU Treaty objectives which provide for the pursuit of the economic, social and territorial cohesion and solidarity among the Member States.

More effective should also be management of agricultural markets. SAPS should be maintained. Poland also believes that there is a need both for the strong first pillar of the CAP: as a compensation for the costs of the high EU requirements related to the agricultural production as well as for the second pillar of the CAP – for

the rural and agricultural development. There must also be right solutions for small and family farms, real simplification and cohesion between the CAP and other EU policies (inter alia, trade, environment, climate, energy, competition).

I am convinced that in the coming months all Member States will deeply analyse and extensively discuss the proposals submitted by the European Commission. Certainly, this discussion will peak after presenting the proposals for the multiannual financial framework, which will be applicable after 2020. Only then, will it be possible to fully assess the shape of the future European Union Common Agricultural Policy.

I believe that this policy will become the really common policy, which will enable a significant increase in the competitiveness of European agriculture and contribute to establishing a level playing field from European farmers, while providing consumers with food security in terms of quantity and quality.

Zabiegając o odpowiednio wysoki budżet WPR oraz o wyrównanie dopłat, Polska chce silnej Wspólnej Polityki Rolnej, która nie będzie Europy dzielić, ale ją łączyć

By striving for the suitably high CAP budget and for aligning payments, Poland wants the strong Common Agricultural Policy which will not divide Europe, but connect it

KRZYSZTOF JURGIEL
MINISTER FÜR LANDWIRTSCHAFT UND
LÄNDLICHE ENTWICKLUNG



LIEBE HERRSCHAFTEN!

An der Schwelle des Winters hat Europäische Kommission einen Bericht über die Zukunft (nach dem Jahr 2020) einer der ältesten Politiken der Gemeinschaft – der Gemeinsamen Agrarpolitik gegeben. Es ist eine sehr wichtige Etappe der schon seit einigen zehn Monaten dauernden Diskussion im EU-Forum.

Es ist gut, dass sich die Aufzeichnungen gefunden haben, die davon handeln, dass Gemeinsame Agrarpolitik eine wichtige Politik der Gemeinschaft werden soll. Vor uns, vor der europäischen Landwirtschaft liegen viele Herausforderungen. Die Hauptziele der künftigen Gemeinsamen Agrarpolitik sehen nach der Kommission, wie folgt, aus: 1. Unterstützung für intelligenten und widerstandsfähigen Landwirtschaftssektor, 2. Erhöhung des Umweltschutzes und Intensivierung der Handlungen im Klimabereich, 3. Verstärkung der gesellschaftlich-wirtschaftlichen Struktur der ländlichen Gebiete.

Gemeinsame Agrarpolitik nach dem Jahr 2020 soll so einfach und transparent wie möglich sein und ihre Verwaltungskosten müssen maximal eingeschränkt werden.

Zurzeit sind uns weder die Höhe des nächsten Haushalts der Gemeinsamen Agrarpolitik noch seine Struktur bekannt. Die Arbeiten an künftigen vieljährigen finanziellen EU-Rahmen laufen parallel, doch die Vorschläge der Europäischen Kommission lernen wir erst im Mai 2018 kennen.

Den Inhalt des Berichts der Europäischen Kommission werden wir sehr gründlich studieren und vollständige Bewertung wird erst dann möglich, wenn wir uns mit neuen vieljährigen finanziellen Rahmen vertraut machen. Sich auf die Diskussion vorbereitend, hat Polen notwendige Analysen durchgeführt und im Mai 2017 hat die Regierung der Republik Polen eine im Landwirtschafts- und Dorfentwicklungsministerium erarbeitete Richtungsstellung genommen. Dort heben wir ein Bedürfnis nach starkem Haushalt für Gemeinsame Agrarpolitik, eine Notwendigkeit des Ausgleichs von Direktzahlungen und der Verstärkung der II. Säule der Gemeinsamen Agrarpolitik hervor.

Ein von den Zielen unserer Agrarpolitik ist Ausgleich von Chancen der polnischen Bauer auf dem EU-Markt. Wir müssen merken, dass Europäische Union sich in den Verträgen zur gleichen Behandlung aller ihren Bürger (ohne Rücksicht darauf, in welchem Land sie ihre Tätigkeit ausüben) verpflichtet hat. Polnische Regierung

verlangt vollständige Erfüllung dieser Verpflichtungen. Die Unterschiede zwischen den Zahlungssätzen in den EU-Mitgliedsstaaten resultieren heute doch direkt aus der Höhe und Intensivität der Produktion in früheren Jahren, als Polen noch kein EU-Mitglied war. Heutzutage ist die Existenz einer solchen Einstellung nicht mehr berechtigt.

Indem Polen sich um einen entsprechend hohen Haushalt der Gemeinsamen Agrarpolitik und um Ausgleich von Zahlungen bewirbt, will es eine starke Gemeinsame Agrarpolitik, die Europa verbinden und nicht teilen wird. Besonders im Lichte der Vertragsziele der EU, die das Streben nach dem wirtschaftlichen, sozialen und territorialen Zusammenhalt zwischen den Mitgliedsstaaten sowie nach der Solidarität unter ihnen vorsehen.

Erfolgreicher soll ebenfalls die Agrarmarktverwaltung sein. Es soll System der einheitlichen Flächenzahlung aufrechterhalten werden. Polen ist auch der Meinung, dass die erste Säule der Gemeinsamen Agrarpolitik – als eine Entschädigung für Kosten von hohen EU-Anforderungen (die mit der Landwirtschaftsproduktion verbunden sind) und die zweite Säule dieser Politik (die der Entwicklung von ländlichen Gebieten sowie von der Landwirtschaft dient) stark sein sollen. Es müssen sich auch entsprechende Lösungen für kleine und Familienbauernhöfe, wirkliche Vereinfachung und Kohärenz zwischen der Gemeinsamen Agrarpolitik und anderen EU-Politiken (u. a. der Handels-, Umwelt-, Klima-, Energie-, Wettbewerbspolitik) finden.

Ich bin davon überzeugt, dass alle EU-Mitgliedsstaaten in den nächsten Monaten eine genaue Analyse der Vorschläge der Europäischen Kommission durchführen und über diese Vorschläge diskutieren werden. Diese Diskussion erreicht ihren Höhepunkt bestimmt nach dem Vorlegen der Vorschläge für langjährige finanzielle Rahmen, die nach dem Jahr 2020 gelten werden. Erst dann wird eine vollständige Bewertung der Form von künftiger Gemeinsamen Agrarpolitik der Europäischen Union möglich.

Ich glaube daran, dass diese Politik wirklich zu einer gemeinsamen Politik wird, die eine bedeutende Erhöhung der Wettbewerbsfähigkeit der europäischen Landwirtschaft ermöglicht und zum Ausgleich von Chancen für europäische Bauer beiträgt, indem sie gleichzeitig den Verbrauchern eine Lebensmittelsicherheit in ihrem ganzen Quantitäts- und Qualitätsbereich gewährleistet.

GORCE W PROMIENIACH WSCHODZĄCEGO SŁOŃCA

GORCE MOUNTAINS
IN THE RAYS OF THE RISING SUN
DAS GORCE-GEBIRGE
IN STRAHLEN DER AUFGEHENDEN SONNE



- 1** **List od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi**
 Note from Minister of Agriculture and Rural Development
 Brief vom Minister für Landwirtschaft und Ländliche Entwicklung
- 7** **Nowe przysmaki na ministerialnej liście**
 New delicacies on Ministerial List
 Neue Delikatessen auf der Ministerialliste
- 14** **Jesteśmy drobiarską potęgą**
 We are a poultry power
 Wir sind eine Macht im Bereich der Geflügelzucht
- 18** **Drobiowe wariacje**
 Poultry variations
 Geflügel-Variationen
- 26** **Powrót do kulinarnych korzeni**
 Going back to culinary roots
 Rückkehr zu kulinarischen Wurzeln
- 30** **Polska wołowina towarem eksportowym**
 Polish beef – our export product
 Polnisches Rindfleisch ist ein Exportprodukt
- 33** **Tatary i steki z dofinansowaniem ARiMR**
 ARMA-subsidised tartares and steaks
 Tatarbeefsteaks und Steaks mit finanzieller Unterstützung von der ARML



36 **Dzieci w szkole na zdrowej diecie**
 School children on a healthy diet
 Kinder in der Schule halten eine gesunde Diät ein

40 **Arka smaku**
 The arch of taste
 Die Geschmacksarche

46 **Z Polski w świat**
 From Poland to the world
 Aus Polen in die Welt

52 **Strategia dla polskiej wsi**
 Strategy for the Polish rural areas
 Strategie für polnisches Land

56 **Produkty najwyższej jakości**
 Highest quality products
 Erzeugnisse von höchster Qualität

Nowe przysmaki na ministerialnej liście

New delicacies on Ministerial List

NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH, TWORZONĄ PRZEZ MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI, 27 WRZEŚNIA 2017 R. TRAFIŁY KOLEJNE WYROBY, CHARAKTERYSTYCZNE DLA REGIONU, Z KTÓREGO POCHODZĄ, STANOWIĄCE JEGO DZIEDZICTWO KULINARNE ■ ON 27 SEPTEMBER 2017 THE LIST OF TRADITIONAL PRODUCTS ESTABLISHED BY THE MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT WAS EXTENDED THROUGH INCLUSION OF FURTHER PRODUCTS THAT ARE CHARACTERISTIC OF THE REGION WHERE THEY ORIGINATE AND CONSTITUTE ITS CULINARY HERITAGE

Pierogi znad Mroźcy

Na terenie Polski środkowej, nad rzeką Mroźcą, za najbardziej wartościowe posiłki uważano te, które były przygotowywane na bazie produktów zbożowych. Potrawy z mąki tatarskiej, owsianej, żytniej były podstawą żywienia tamtejszych mieszkańców. Były to m.in. różnego rodzaju kluski, zacierki oraz pierogi. Początkowo ciasto na pierogi wyrabiano z mąki żytniej, dopiero później zastąpiła ją mąka pszenna. Pierogi były przygotowywane na wiele okazji, a w zależności od okolicz-

Pierogi from the Mroźca Basin

In central Poland, on the Mroźca River, meals regarded as the most valuable were the ones prepared on the basis of cereal products. Dishes made from buckwheat, oats and rye flour were the staple food for the local residents. Such products included various kinds of noodles, egg noodles, and *pierogi*. Dough for *pierogi* was originally kneaded from rye flour, only later was it replaced by wheat flour. *Pierogi* were prepared for many occasions, and their stuffing varied depending on the season and other



PIEROGI BYŁY PRZYGOTOWYWANE NA WIELE OKAZJI, A W ZALEŻNOŚCI OD OKOLICZNOŚCI I PORY ROKU MIAŁY ONE RÓŻNE NADZIENIE ■ PIEROGI WERE PREPARED FOR MANY OCCASIONS, AND THEIR STUFFING VARIED DEPENDING ON THE SEASON AND OTHER CIRCUMSTANCES ■ DIE PIROGGEN WAREN FÜR VIELE GELEGENHEITEN ZUBEREITET UND JE NACH DEN UMSTÄNDEN UND JAHRESZEIT HATTEN SIE VERSCHIEDENE FÜLLUNG



NA ZIEMI ŁÓDZKIEJ, W GŁOWNIE I OKOLICACH, TRADYCYJNIE SPORZĄDZANO PASZTETY Z MIĘSA WIEPRZOWEGO ORAZ DROBIU (M.J.N. GĘSI I INDYKA) ■ IN THE ŁÓDŹ REGION, IN GŁOWNO AND ITS VICINITY, PÂTÉ WAS TRADITIONALLY MADE FROM PORK AND POULTRY (E.G. GOOSE AND TURKEY) ■ AUF DEN GEBIETEN IN DER NÄHE VON ŁÓDŹ, IN GŁOWNO UND IN DER GEGEND HAT MAN TRADITIONSGEMÄSS DIE PASTETEN VOM SCHWEINEFLEISCH UND GEFLÜGEL (UNTER ANDEREM VON DER GANS SOWIE VOM PUTER) ZUBEREITET

ności i pory roku miały one różne nadzienie. Ciasto na pierogi składało się wyłącznie z mąki i wody. Po odpowiednim wyrobieniu ciasta, rozwałkowywano je i szklanką wycinano okrągłe placki, na które nakładano niewielką ilość farszu. Farsz zawijano ciastem i zaklejano, tworząc tzw. falbankę. Latem i wczesną jesienią wykorzystywano kapustę słodką do nadzienia pierogów, a w okresie zimowym kapustę kiszoną. Do farszu dodawano obowiązkowo grzyby leśne, ewentualnie pieczarki. Ugotowaną kapustę oraz przesmażone grzyby i cebulę mielono w maszynce do mięsa, przyprawiano do smaku, głównie solą i pieprzem. Następnie mieszano i jeszcze raz cały farsz przesmażano na tłuszczu. Jeśli były to pierogi na Wigilię, najczęściej smażyono wszystko na oleju, aby zachować postny charakter potrawy. Na święta i specjalne okazje przyrządzano pierogi z mięsem. Sztukę mięsa, po ugotowaniu z niej rosółu, przepuszczano przez maszynkę z kawałkiem słoniny, cebuli, włoszczyzny, soli i pieprzu. Gotowe pierogi od razu gotowano w osolonej wodzie z dodatkiem oleju. Pierogi z kapustą i grzybami oraz mięsem stanowią jedno z najbardziej tradycyjnych dań nie tylko na terenie województwa łódzkiego, ale również w całej Polsce.

circumstances. The dough included only flour and water. After proper kneading, it was rolled out, and then round pieces were cut out using a glass, and then a small amount of stuffing was placed atop of it. The pieces were then rolled with the stuffing inside, and the edges were joined by making the so-called frill. In summer and early autumn, the stuffing was made of fresh cabbage, while in winter sauerkraut was used. Mandatory ingredients included also wild mushrooms or champignons. Boiled cabbage and fried mushrooms and onion were minced in a meat grinder, seasoned, mainly with salt and pepper. Then it was mixed, and the entire stuffing was fried. If the *pierogi* were intended for a Christmas Eve supper, everything was fried on vegetable oil so that the dish was still appropriate for the fasting time. For holidays and special occasions, *pierogi* were stuffed with meat. When broth was boiled from a piece of beef, the meat was minced in a meat grinder together with a piece of fatback, some onion, salt, and pepper. Prepared *pierogi* were immediately boiled in salted water with some oil. *Pierogi* with cabbage and mushroom and with meat are one of the most traditional dishes not only in the Łódzkie Voivodeship, but also entire Poland.

Pasztesy z Głowna

Za ojczyznę pasztetów uważa się Francję, skąd dotarły one na polskie dwory. Początkowo przyrządzano je wyłącznie z dziczyzny lub dzikiego ptactwa. Przygotowywane na wiele sposobów należały do potraw wykwintnych i luksusowych. Kucharze, specjalizujący się w dziedzinie wyrobu pasztetów, nazywani byli pasztetnikami. Z czasem zwyczaj wyrobu pasztetów przeniósł się do kuchni wiejskiej, a wyrabiane pasztety stały się mniej wykwintne, pieczone nie tylko na specjalne okazje. Zmienił się również ich skład. Bazy pasztetów nie stanowiło już mięso z dziczyzny, a częściej było to mięso ze zwierząt i drobiu hodowanego w gospodarstwie. Na ziemi łódzkiej, w Głownie i okolicach, tradycyjnie sporządzano pasztety z mięsa wieprzowego oraz drobiu (m.in. gęsi i indyka). Do ich wyrobu zaczęto dodawać również inne składniki, np. resztki potraw, pozostałych z dnia poprzedniego lub produkty świeże, ale tanie. Dla urozmaicenia przygotowywanych pasztetów dodawano do nich przyprawy, np. majeranek, lubczyk, suszone grzyby lub owoce. Początkowo pasztety wypiekano w specjalnych formach z ciasta żytniego lub pszennego, które później zostały zastąpione formami piekarskimi lub żeliwnymi brytfannami. Pasztety pieczono przez około godzinę, do uzyskania skórki w szarobrązowym kolorze. Do najpopularniejszych pasztetów z Głowna należał m.in. pasztet domowy, pasztet z gęsi z tymiankiem oraz pasztet z indyka z dodatkiem lubczyku.

Miody rusinowskie

Miody rusinowskie od kilkudziesięciu lat wytwarzane są na bazie pożytku występującego wokół wsi Rusinowo, w gminie Postomino. Lata 50. XX wieku to czas rozwoju pszczelarstwa na ziemi koszalińskiej, także w Rusinowie. W tym okresie w okolicznych powiatach powstawały oddziały Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Koszalinie, które w swoim gronie skupiały osoby z danego terenu, zajmujące się wytwarzaniem miodu. Skupieni w związku pszczelarze dbali nie tylko o własne ule, ale starali się przede wszystkim dbać o miododajne pożytki pszczele. W tym celu wykonywali różne prace społeczne, m.in. sadzili miododajne rośliny. Największy rozwój pszczelarstwa w Rusinowie nastąpił z końcem lat 70. i początkiem 80. W tamtym okresie funkcjonowały przeważnie pasieki stacjonarne, typu wielkopolskiego o podwójnym dnie, zabezpieczającym ule przed silnymi wiatrami morskimi. Pszczoły zbierały pożytek jedynie z lip i rzepaku. Po kilkudziesięciu latach pszczelarze z Rusinowa zaczęli utrzymywać pasieki wędrownie, dzięki czemu mogli zaoferować większy wybór miodów, a także sprzedawać go przez cały rok. Obecnie pszczelarze z Rusinowa posiadają bardzo szeroki asortyment miodów, m.in. wielokwiatowe, lipowe, gryczane, falieliowe, rzepakowe, spadziowe i mniszkowe.

Pâté from Głowno

Pâté is believed to have originated in France, from where it reached Polish manors. It was originally made exclusively from venison or wild fowl. It was prepared in numerous ways, and it belonged to refined luxury foods. A cook who specialised in the preparation of pâté was called *pasztetnik*. Over the years, the custom of pâté preparation reached peasant cuisine, and pâté became less of a delicacy for special occasions. The ingredients also changed. Venison ceased to be the exclusive base for pâté, which started to be made more often from meat of farm animals and poultry. In the Łódź region, in Głowno and its vicinity, pâté was traditionally made from pork and poultry (e.g. goose and turkey). It also started to include other ingredients, e.g. leftovers from the previous day or fresh but cheap products. To introduce some variety, seasoning, e.g. marjoram, lovage, dried mushrooms or fruit, was added. Pâté was initially baked in special trays made of rye or wheat dough that was then replaced by baking trays or cast iron roast pans. Pâté was baked for about an hour, until a grey brown crust appeared on it. The most popular pâté varieties of Głowno included homemade pâté, goose pâté with thyme, and turkey pâté with lovage.

Rusinowo honey

Rusinowo honey has been produced for several decades based on plants growing around the village of Rusinowo in the Postomino commune. The 1950s were the time when apiculture developed in the Koszalin area, including Rusinowo. At that time, branches of the Koszalin Voivodeship Beekeeper Union, which included honey producers from a specific area, were established in the poviats. The members of the union took care not only for their own hives, but they strived primarily to take care of melliferous plants. They did various communal work for that purpose, e.g. they planted such plants. Beekeeping in Rusinowo saw the greatest development in the late 1970s and early 1980s. At that time, the dominant type of apiaries was the stationary one of the Greater Poland style with a double bottom that protected hives against strong winds from the sea. The bees collected nectar and pollen only from linden trees and oilseed rape. After a few decades, the beekeepers of Rusinowo started using mobile apiaries, which allowed them to offer a wider range of honey varieties and sell honey throughout the year. At present, the Rusinowo beekeepers have a broad range of honey varieties, e.g. multiflower, linden, buckwheat, phacelia, oil seed rape honey, honeydew and dandelion honey.

TEKST ■ By: MALGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW ■ MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY ■ FOTOS: FOTOLIA

Neue Delikatessen auf der Ministerialliste



IN DIE LISTE DER TRADITIONELLEN PRODUKTE, DIE VOM MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT UND LÄNDLICHE ENTWICKLUNG GEFÜHRT WIRD, WURDEN AM 27. SEPTEMBER 2017 WEITERE PRODUKTE EINGETRAGEN, DIE FÜR DIE REGION, AUS DER SIE KOMMEN, CHARAKTERISTISCH SIND. DIESE PRODUKTE GELTEN ALS KULINARISCHES ERBE DIESER REGION

OBECNIE PSZCZELARZE Z RUSINOWA POSIADAJĄ BARDZO SZEROKI ASORTYMENT MIODÓW, M.IN. WIELOKWIATOWE, LIPOWE, GRYCZANE, FACELIOWE, RZEPAKOWE, SPADZIOWE I MNISZKOWE ■ AT PRESENT, THE RUSINOWO BEEKEEPERS HAVE A BROAD RANGE OF HONEY VARIETIES, E.G. MULTIFLOWER, LINDEN, BUCKWHEAT, PHACELIA, OIL SEED RAPE HONEY, HONEYDEW AND DANDELION HONEY ■ JETZT VERFÜGEN DIE IMKER AUS RUSINOWO ÜBER EIN SEHR BREITES HONIG-SORTIMENT, U. A. MISCH-, LINDEN-, BUCHWEIZEN-, PHAZELIEN-, RAPS-, TAU- UND LÖWENZAHNHONIGE

Piroggen vom Fluss Mrożyca

Auf zentralen Gebieten Polens, am Fluss Mrożyca, waren diejenigen Mahlzeiten für die wertvollsten gehalten, die in Anlehnung an Getreideprodukte zubereitet waren. Die Gerichte aus Buchweizen-, Hafer- und Roggenmehl galten als Nahrungsgrundlage für dortige Einwohner. Unter anderem waren es verschiedenartige Klöße, eingerührte Mehlsuppen und Piroggen. Am Anfang entstand der Teig für Piroggen aus dem Roggenmehl, erst später hat man dieses Mehl durch Weizenmehl ersetzt. Die Piroggen waren für viele Gelegenheiten zubereitet und je nach den Umständen und Jahreszeit hatten sie verschiedene Füllung. Der Teig für Piroggen bestand ausschließlich aus dem Mehl und Wasser. Nachdem man den Teig entsprechend durchgeknetet worden hatte, rollte man ihn aus und dann waren daraus runde Formen ausgeschnitten, auf die etwas Füllung gelegt war. Diese Füllung war in den Teig gewickelt und zugeklebt, so dass sie sog. schmale Falbel bildete. Im Sommer und im frühen Herbst hat man zur Füllung süßen Kohl und im Winter – das Sauerkraut verwendet. In die Füllung waren obligatorisch Waldpilze oder eventuell die Champignons getan. Der gekochte Kohl und angebratene Pilze sowie Zwiebel waren im Fleischwolf gemahlen und nach Geschmack gewürzt (vor allem mit Salz und Pfeffer). Dann war die ganze Füllung gemischt und im Fett noch einmal angebraten. Wenn es die Piroggen für Heiligabend waren, war alles am häufigsten im Öl gebraten, damit der Fastencharakter der Speise erhalten wird. Für Festtage und spezielle Gelegenheiten waren Piroggen mit Fleisch zubereitet. Zuerst hat man aus einem Stück Fleisch die Brühe gekocht und dann dieses Fleisch mit einem Stück Speck, einem Stück Zwiebel, einem Stück Grünzeug, Salz und Pfeffer im Fleischwolf gemahlen. Fertige Piroggen waren sofort im gesalzenen Wasser mit Öl gekocht. Die Piroggen mit Kohl und Pilzen sowie die Piroggen mit Fleisch gehören zu den traditionellsten Speisen sowohl auf dem Gebiet der Woiwodschaft Łódź und im ganzen Polen.

Pasteten aus Głowno

Für das Vaterland von Pasteten wird Frankreich gehalten, woher sie polnische Höfe erreicht haben. Am Anfang waren sie nur aus dem Wild oder wilden Vögeln zubereitet. Die auf verschiedene Weise zubereiteten Pasteten gehörten zu feinen und luxuriösen Gerichten. Die sich auf Herstellung von Pasteten spezialisierenden Köche waren Pastetenmacher genannt. Im Laufe der Zeit wurde die mit Herstellung von Pasteten verbundene Gewohnheit in die Küche auf dem Lande übertragen und hergestellte Pasteten waren schon nicht so fein und man backte sie nur für spezielle Gelegenheiten. Ihre Zusammensetzung hat sich ebenfalls verändert. Das Wildfleisch galt

nicht mehr als Pastetengrundlage. Öfter war es Fleisch von den im Bauerngut gezüchteten Tieren und Geflügel. Auf den Gebieten in der Nähe von Łódź, in Głowno und in der Gegend hat man traditionsgemäß die Pasteten vom Schweinefleisch und Geflügel (unter anderem von der Gans sowie vom Puter) zubereitet. Bei ihrer Herstellung begann man, auch andere Zutaten zu verwenden, beispielweise Reste der Speisen vom Vortag oder frische Produkte, die jedoch billig waren. Um die Abwechslung in zubereitete Pasteten zu bringen, hat man Gewürze in sie getan, z. B. Majoran, Liebstöckel, getrocknete Pilze oder Obst. Am Anfang waren die Pasteten in speziellen Formen aus Roggen- oder Weizenteig gebacken. Dann wurden diese Formen durch Backformen oder Bratpfannen aus Gusseisen ersetzt. Die Pasteten waren ungefähr eine Stunde lang gebacken, bis sie eine graubraune Rinde hatten. Zu den populärsten Pasteten aus Głowno gehörten u. a. die Hauspastete, Pastete von der Gans mit Thymian und Pastete vom Puter mit Liebstöckel.

Die Honige aus der Gegend von Rusinowo


Die Honige aus der Gegend von Rusinowo werden seit einigen zehn Jahren in Anlehnung an die rund ums Dorf Rusinowo (Gemeinde Postomino) auftretende Bienentracht hergestellt. Die 1950er Jahre gelten als Zeit der Entwicklung von der Imkerei auf den Gebieten in der Nähe von Koszalin, auch in Rusinowo. Zu dieser Zeit entstanden in den rund herum liegenden Kreisen die Abteilungen des Woiwodschaftsimkerverbandes in Koszalin. Diese Abteilungen vereinigten Personen aus gegebenem Gebiet, die sich mit Herstellung von Honig beschäftigten. Die im Verband vereinigten Imker kümmerten sich nicht nur um eigene Bienenstöcke, sondern gaben sie sich die Mühe, vor allem um honighaltige Bienentrachten zu sorgen. Zu diesem Zweck haben sie verschiedene gesellschaftliche Arbeiten geleistet, u. a. haben sie honigtragende Pflanzen gepflanzt. Die größte Entwicklung von der Imkerei gab es Ende der 1970er und Anfang der 1980er Jahre. Zu jener Zeit funktionierten überwiegend ortsfeste Bienenstände der Art aus Wielkopolska. Sie hatten einen Doppelboden, die die Bienenstöcke vor starken Meerwinden schützten. Die Bienen sammelten die Bienentracht nur von Linden sowie vom Raps. Nach einigen zehn Jahren begannen die Imker aus Rusinowo, die Wanderbienenstände zu halten, wodurch sie größere Auswahl der Honigsorten anbieten und ihn das ganze Jahr hindurch verkaufen konnten. Jetzt verfügen die Imker aus Rusinowo über ein sehr breites Honig-Sortiment, u. a. Misch-, Linden-, Buchweizen-, Phazalien-, Raps-, Tau- und Löwenzahnhonige.

TEXT: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ENTWICKLUNG

FOTOS: FOTOLIA

POLSKI DRÓB WYŚMIENITY NA CO DZIEŃ I OD ŚWIĘTA





POLISH POULTRY – DELICIOUS EVERYDAY
AND ON SPECIAL DAYS
POLNISCHES GEFLÜGEL AUSGEZEICHNET
FÜR DEN WERK- UND FEIERTAG



Jesteśmy drobiarską potęgą

We are a poultry power

Wir sind eine Macht
im Bereich der Geflügelzucht



POLSKIE DROBIARSTWO WYKAZUJE STAŁĄ TENDENCJĘ ROZWOJOWĄ, A OD 2014 R. NASZ KRAJ JEST UNIJNYM LIDEREM W PRODUKCJI MIĘSA DROBIOWE-
GO ■ POLISH POULTRY PRODUCTION SHOWS A CONTINUOUS UPWARD TREND,
AND SINCE 2014, OUR COUNTRY HAS BEEN THE LEADER IN POULTRY MEAT
PRODUCTION IN THE EU ■ POLNISCHE GEFLÜGELZUCHT WEIST STÄNDIGE ENT-
WICKLUNGSTENDENZ AUF UND SEIT DEM JAHR 2014 BESITZT UNSER LAND FÜH-
RENDE STELLUNG IN EU, WENN ES UM GEFLÜGELFLEISCHPRODUKTION GEHT

W roku 2016 produkcja drobiu w Polsce wyniosła 2,2 mln ton mpc., co oznaczało 13% wzrost w odniesieniu do 2015 r. W bieżącym roku produkcja drobiu w Polsce nadal rośnie. Prognozują się, że w całym 2017 r. produkcja drobiarska wzrośnie do 2,4 mln ton mpc. Stymulatorem rozwoju produkcji jest przede wszystkim możliwość zwiększania eksportu oraz w mniejszym stopniu rosnąca konsumpcja wewnętrzna.

Co roku wzrasta także sprzedaż zagraniczna polskiego drobiu. Rok temu za granicę wywieziono 1,2 mln ton produktów drobiowych (w ekwiwalencie tuszek) o 20% więcej, niż w roku poprzednim. Od początku 2017 r. nadal rośnie eksport drobiu z Polski. W okresie pierwszych siedmiu miesięcy bieżącego roku z Polski wywieziono 751 tys. ton produktów drobiowych (w ekwiwalencie tuszek). Przewiduje się, że w całym 2017 r. tempo wzrostu eksportu będzie wolniejsze, niż w roku 2016 i wyniesie 8% z uwagi na mniejszą możliwość wywozu do krajów pozaunijnych – do których Polska sprzedaje około 20% całego wolumenu eksportu.

Import drobiu stanowi uzupełnienie oferty asortymentowej dla produkcji krajowej. W okresie siedmiu miesięcy bieżącego roku do Polski zaimportowano 85 tys. ton produktów drobiowych (w ekwiwalencie tuszek) o 14% więcej, niż w tym samym okresie 2016 r. Prognozują się, że w całym

In 2016, Polish poultry production amounted to 2.2 million tonnes of warm weight, which meant a 13% increase compared to 2015. In the current year, Polish poultry production has still been growing. It is predicted that throughout 2017, poultry production will grow to 2.4 million tonnes of warm weight. What stimulates production growth is primarily the opportunity to increase exports, and to a lesser extent, growing domestic consumption.

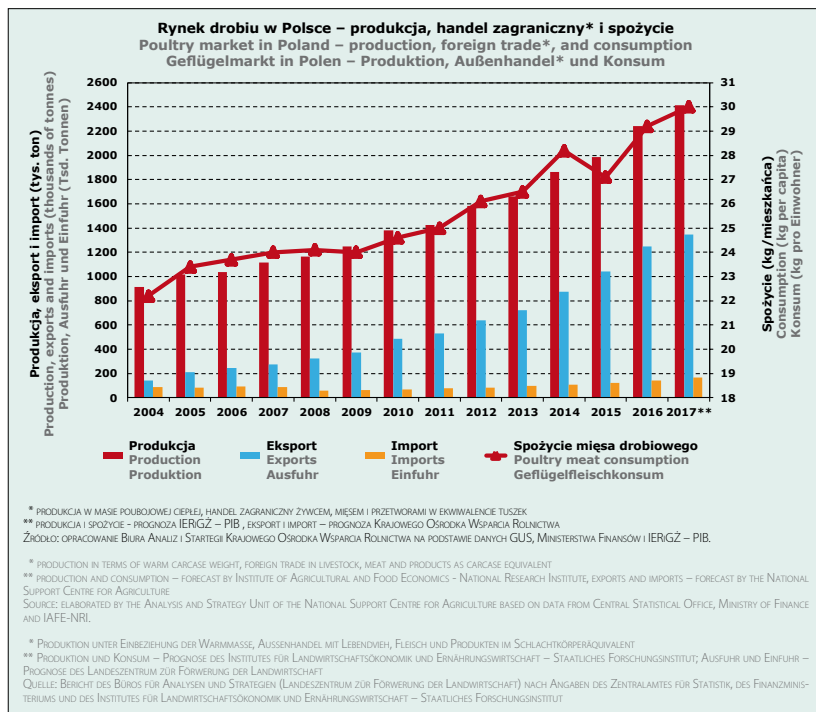
Foreign sales of Polish poultry is increasing year by year. A year ago, 1.2 million tonnes of poultry products (in terms of carcase equivalent) were exported, which is 20% more than a year before. Since early 2017, poultry exports from Poland have been growing. In the first seven months of the year, 751,000 tonnes of poultry products (carcase equivalent) have been exported from Poland. It is predicted that the exports growth rate throughout 2017 will be slower than the 2016 rate and will amount to 8% due to smaller opportunities to export products outside the EU, where Poland sells about 20% of the entire exports value.

Poultry imports supplement the product range of domestic production. In the first seven months of the current year, 85,000 tonnes of poultry products (carcase equivalent) were imported into Poland, which is 14% more than in the analogous

Im Jahre 2016 betrug die Geflügelproduktion in Polen 2,2 Mio. Tonnen Warmmasse, was einen Anstieg von 13% gegenüber dem Jahr 2015 bedeutete. Im laufenden Jahr steigt die Geflügelproduktion in Polen weiterhin. Es wird prognostiziert, dass die Geflügelproduktion im ganzen Jahr 2017 bis auf 2,4 Millionen Warmmasse steigt. Die Produktionsentwicklung wird vor allem durch mögliche Steigerung der Ausfuhr und im geringeren Maße durch Binnenverbrauch stimuliert.

Jedes Jahr steigt auch der Verkauf vom polnischen Geflügel ins Ausland. Vor einem Jahr wurden 1,2 Mio. Tonnen Geflügelprodukte (im Schlachtkörperäquivalent) ins Ausland gebracht, um 20% mehr als im Vorjahr. Seit dem Anfang des Jahres 2017 steigt die Geflügelausfuhr aus Polen weiterhin. Innerhalb der ersten sieben Monate des laufenden Jahres wurden 751.000 Tonnen Geflügelprodukte (im Schlachtkörperäquivalent) aus Polen gebracht. Es wird vorgesehen, dass das Tempo der Ausfuhrsteigerung langsamer





als im Jahre 2016 wird und 8% beträgt, weil es geringere Ausfuhrmöglichkeiten in die Drittländer, wo Polen etwa 20% des ganzen Exportvolumens verkauft.

Die Geflügeleinfuhr gilt als Ergänzung des Sortimentsangebots für Inlandsproduktion. Innerhalb der sieben Monate des laufenden Jahres wurden 85.000 Tonnen Geflügelprodukte (im Schlachtkörperäquivalent) nach Polen eingeführt, um 14% mehr als zu derselben Zeit im Jahre 2016. Es wird prognostiziert, dass die Geflügeleinfuhr im ganzen Jahr 2017 165.000 Tonnen erreichen kann.

Nach Angaben des Zentralamtes für Statistik betrug der Geflügelfleischkonsum im Jahre 2016 29,2 kg pro Einwohner und war um 2,1 kg höher als im Jahre 2015. Es wird vorgesehen, dass der Geflügelfleischverbrauch im ganzen Jahr 2017 auf etwa 30 kg pro Einwohner steigen kann, weil relativ niedrige Geflügelpreise gehalten werden.

Die Aufkaufpreise für Brathähnchen werden vom Anfang des Jahres 2017 auf einem Niveau gehalten, das dem Niveau aus dem Jahr 2016 ähnlich ist.

TEKST ■ By ■ TEXT: **MARZENA TRAJER/KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA** ■ NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE ■ LANDESZENTRUM ZUR FÖRDERUNG DER LANDWIRTSCHAFT
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY ■ FOTOS: FOTOLIA

2017 r. przywóz drobiu może osiągnąć 165 tys. ton.

Według danych GUS konsumpcja mięsa drobiowego w Polsce w 2016 r. wyniosła 29,2 kg na mieszkańca i była o 2,1 kg większa, niż w roku 2015. Przewiduje się, że w całym 2017 r., na skutek utrzymania relatywnie niskich cen drobiu, jego spożycie może wzrosnąć do około 30 kg na mieszkańca.

Ceny skupu kurcząt brojlerów od początku 2017 r. utrzymują się na poziomie zbliżonym do notowanego w 2016 r.

period of 2016. It is forecast that poultry exports throughout 2017 might reach 165,000 tonnes.

According to the Central Statistical Office, 2016 poultry consumption in Poland amounted to 29.2 kg per capita and was 2.1 kg higher than in 2015. It is predicted that poultry consumption throughout 2017 might increase to 30 kg per capita due to relatively low poultry price.

Since early 2017, buying-in price of broiler chicks have stayed at a level similar to the one in 2016.



Drobiowe wariacje

Meat Master – kulinarne zmagania dziennikarzy

Poultry variations

Meat Master – Culinary struggles of journalists

Geflügel-Variationen

Meat Master – kulinarisches Ringen der Journalisten



Szefowie kuchni w Polsce mogą czuć się poważnie zagrożeni. Okazuje się, że wśród dziennikarzy kryje się wiele talentów kulinarnych. Ujawniły się one podczas konkursu „Meat Master – kulinarne zmagania dziennikarzy”. Cykliczne wydarzenie, organizowane przez Związek Polskie Mięso, tym razem było okazją do prezentacji i degustacji potraw z drobiu.

Zadanie, jakie organizatorzy postawili przed miłośnikami gotowania, nie było łatwe. Po pierwsze należało dokonać rozbioru kurczaka. Po drugie – spośród wykrojonych pąk, udek, skrzydełek czy filetów – należało przygotować spektakularne danie, którego głównym składnikiem miało być mięso drobiowe w połączeniu z królową jesiennych warzyw, czyli dynią.

Pomocą merytoryczną służył mistrz sztuki kulinarnej, kreator smaku, specjalista od kuchni polskiej w nowatorskim wydaniu – Marcin Budynek. Jednak patrząc na zaangażowanie dziennikarzy można było odnieść wrażenie, że nie musieli im zbyt wiele podpowiadać.

Uczestnicy wykazali się ogromną kreatywnością i wyczuciem w łączeniu składników. Jury oceniało prezentację dania, zgodność z zadaną tematyką i oczywiście smak. Zapach gotowanych potraw nęcił zmysł smaku, a talerze z kolorowymi potrawami, które raz po raz stawały przed jury, cieszyły oko.

Kulinarne zmagania poprzedziły krótkie warsztaty na temat rozbioru kurczaka, sposobów oceny jakości i świeżości mięsa.

The chefs in Poland can feel pretty at stake. It seems that there are plenty of cooking talents among the journalists that manifested during the “Meat Master – Culinary struggles of journalists” contest. This time, the regular event organised by the Polish Meat Association was the opportunity to present and taste poultry meals.

The task the cooking enthusiasts had to face was not a piece of cake. The first stage was to butcher the chicken. Secondly – the butchered drumsticks, thighs, wings or fillets – served as the basis for a spectacular meal composed of poultry meat combined with a queen of autumn vegetables – pumpkin.

Technical support was provided by the master of culinary art, creator of taste and expert in innovative Polish cuisine – Marcin Budynek. However, when looking at the involvement of the journalists, it seemed that he actually didn't have much to do.

The participants demonstrated high levels of creativity and intuition in combining various ingredients. The jury assessed presentation of the meal, its compliance with leitmotiv and – naturally – its taste. The flavour of cooked meals was a real feast for the sense of smell and the plates with colourful meals presented

Die Küchenchefs in Polen können sich ernsthaft bedroht fühlen. Es stellt sich heraus, dass viele kulinarische Talente sich unter den Journalisten befinden. Sie wurden während des Wettbewerbs „Meat Master – kulinarisches Ringen der Journalisten“ sichtbar. Eine zyklische Veranstaltung, die vom Verband „Polnisches Fleisch“ organisiert wird, war diesmal eine Gelegenheit, die Geflügelgerichte zu präsentieren und zu kosten.

Die Aufgabe, vor die die Liebhaber der Kochkunst von den Organisatoren gestellt wurden, war nicht leicht. Erstens, man musste die Zerlegung vom Hähnchen durchführen. Zweitens, aus den ausgeschnittenen Unterschenkeln, Keulen, Flügelchen oder Filets musste eine spektakuläre Speise, deren Hauptbestandteil sollte ein Geflügelfleisch in Verbindung mit dem König vom Herbstgemüse – also dem Kürbis, zubereitet werden.

Seine sachliche Hilfe bot Marcin Budynek – Meister der Kochkunst, Geschmacksexperte, Spezialist für polnische Küche in neuartiger Version. Wenn man das Engagement von Journalisten ansah, konnte man dennoch den Eindruck gewinnen, dass er nicht zu viel vorzusagen brauchte. Die Teilnehmer



JURY OCENIAŁO PREZENTACJĘ DANIA, ZGODNOŚĆ Z ZADANĄ TEMATYKĄ I OCZYWIŚCIE SMAK ■ THE JURY ASSESSED PRESENTATION OF THE MEAL, ITS COMPLIANCE WITH LEITMOTIV AND – NATURALLY – ITS TASTE ■ DIE JURY HAT PRÄSENTATION DES GERICHTS, ÜBEREINSTIMMUNG MIT AUFGEGBENER THEMATIK UND SELBSTVERSTÄNDLICH DEN GESCHMACK BEWERTET



KULINARNE ZMAGANIA POPRZEDZIŁY KRÓTKIE WARSZTATY NA TEMAT ROZBIORU KURCZAKA, SPOSOBÓW OCENY JAKOŚCI I ŚWIEŻOŚCI MIĘSA ■ THE CULINARY STRUGGLES WERE PRECEDED BY BRIEF WORKSHOPS ON CHICKEN BUTCHER, METHODS OF ASSESSING MEAT QUALITY AND FRESHNESS ■ DEM KULINARISCHEN RINGEN WAREN KURZE WERKSTÄTTEN ZUR ZERLEGUNG VOM HÄHNCHEN, ZU DEN ARTEN DER BEURTEILUNG DER QUALITÄT UND FRISCHE DES FLEISCHES VORAUSGEGANGEN

O to, jak dziennikarze poradzi sobie z tym, wydawałoby się łatwym produktem, jakim jest kurczak, zapytałam Marcina Budyńka. To pod jego czujnym okiem odbywały się kulinarne zmagania i to on, wraz ze swoją ekipą kucharzy z Akademii Kulinarnej, służył w razie potrzeby pomocą – Dziennikarze świetnie poradzi sobie z rozbiorem kurczaka. Myślałam, że będzie szło im gorzej. Tymczasem wychodziło im to znakomicie. Z obróbką kurczaka też poradzi sobie wszyscy świetnie. Kurczaki były soczyste, były naprawdę bardzo smaczne. Produkt, z którego korzystaliśmy, to kurczak z wolnego wybiegu. Dzięki temu bogatszy w białko i jeszcze łatwiejszy do przygotowania, bo szybszy w obróbce. Produkt najwyższej jakości, smaczny i zdrowy.

Produktem, towarzyszącym kurczakowi, była dynia. Czy ta jesienno-zimowa aura przyczyniła się właśnie do wyboru dyni?

– Tak, postawiliśmy na sezonowość. Jest co prawda wielu producentów, u których można nabyć dynię przez cały rok, jednak tradycyjnie kojarzy się ona nam z tą porą roku. Bogactwo odmian daje rozmaite możliwości. Ja oso-

one after another to the jury – the feast for the eye.

The culinary struggles were preceded by brief workshops on chicken butcher, methods of assessing meat quality and freshness.

I asked Marcin Budynek, how the journalists handled such seemingly friendly product as chicken. It is under the watchful eye of Marcin Budynek the culinary struggles took place and it was him and his team of Culinary Academy cooks that supported the participants.

– The journalists truly mastered the chicken butcher. I thought it would be much worse but they actually succeeded, so as with processing. The chickens were juicy and very, very tasty. The products we used were the free-range chickens that were richer in proteins and even easier and quicker to prepare. It is top-quality, tasty and healthy product.

It was the pumpkin that accompanied the chicken. Did our current combined autumn and winter aura was the reason behind selecting pumpkin?

– Yes, we actually put on seasonality. There are admittedly many producers, at which pumpkins are available all year long, but we traditionally associate it with

haben eine große Kreativität und Gefühl beim Verbinden von Bestandteilen aufgewiesen. Die Jury hat Präsentation des Gerichts, Übereinstimmung mit aufgegebenen Thematik und selbstverständlich den Geschmack bewertet. Der Geruch von gekochten Speisen lockte den Geschmackssinn und Teller mit bunten Speisen, die immer wieder vor die Jury gestellt wurden, waren eine Augenweide.

Dem kulinarischen Ringen waren kurze Werkstätten zur Zerlegung vom Hähnchen, zu den Arten der Beurteilung der Qualität und Frische des Fleisches vorausgegangen.

Marcin Budynek fragte ich danach, wie sich die Journalisten mit diesem scheinbar leichten Produkt wie ein Hähnchen zu helfen wussten. Gerade unter seinem wachsamen Auge fand das kulinarische Ringen statt und gerade er bot im Bedarfsfall zusammen mit seinem Team von Köchen aus der Kulinarischen Akademie die Hilfe an.

– Die Journalisten haben sich ausgezeichnet mit der Zerlegung vom Hähnchen zu helfen. Ich dachte, es geht ihnen schlimmer. Sie haben es dagegen sehr gut gemacht. Die Hähnchen waren saftig, sie waren wirklich sehr lecker. Das Produkt, das wir verwendeten, war ein Hähnchen von der Freilandhaltung. Dadurch war es eiweißreicher und ließ sich noch leichter zubereiten, weil seine Bearbeitung schneller war. Ein Produkt von höchster Qualität, lecker und gesund.

Ein Produkt, von dem das Hähnchen begleitet war, war der Kürbis. Hat dieses herbstlich-winterliche Wetter gerade zur Wahl vom Kürbis beigetragen?

– Ja, wir haben auf die Saisonabhängigkeit gesetzt. Zwar gibt es viele Produzenten, bei denen der Kürbis das ganze Jahr hindurch gekauft werden kann, gewöhnlich knüpft er sich für uns an diese Jahreszeit. Der Sortenreichtum lässt verschiedene Möglichkeiten zu. Ich mache persönlich vom Moschuskürbis den Gebrauch. Dieser Kürbis war heute auch beim Wettbewerb genutzt. Er hat den kleinsten Verlust und meiner Meinung

biście używam piżmowej. Ta dynia była też dzisiaj wykorzystywana podczas konkursu. Jest z niej najmniejszy ubytek i według mnie ma najwięcej smaku, jest bardzo treściwa.

A która z potraw konkursowych najbardziej przypadła Panu do gustu?

– Każde danie mi smakowało, w każdym było coś wyjątkowego. W jednym daniu pamiętam było bardzo dobrze zamarynowane podudzie, pocięte w paski i przesmażone na chrupiąco na patelni. Smażone było ze skórą, więc na wierzchu było chrupiące, a w środku soczyste. Zupa dyniowa, podana z mięsem, przyprawiona na ostro – ten smak mi bardzo odpowiadał.

this time of the year. Wide diversity of varieties provides us with plenty of opportunities. Personally, I use butternut squash. It was the one used today in the contest. It can be used almost entirely and in my opinion is the most tasteful and full-bodied.

Which one from among the contest meals did you like best?

– Each of them was delicious and had something special. I remember a perfectly marinated drumstick, cut into pieces and crunchy fried on the pan. It was fried with skin, so it was crunchy at the top and juicy inside. A pumpkin soup served with meat and hot spiced – it was what I truly liked.

nach am meisten Geschmack, er ist sehr nahrhaft.

Und bei welchem von den Wettbewerbsgerichten haben Sie den Geschmack am meisten abgewonnen?

– Jede Speise schmeckte mir, in jeder war etwas Außergewöhnliches. Ich erinnere mich daran, dass ein sehr gut mariniertes, in Streifen geschnittener und in der Pfanne knusprig angebratener Unterschenkel in einer Speise war. Er war mit der Haut gebraten, also an der Oberfläche war er knusprig und drinnen saftig. Eine mit Fleisch servierte und scharf gewürzte Kürbissuppe – dieser Geschmack entsprach sehr meinen Erwartungen.

A teraz oddajmy głos uczestnikom konkursu, którzy z ogromnym entuzjazmem podeszli do postawionego przed nimi zadania. Pasję do gotowania widać było przy każdym stanowisku. Wszyscy doceniali obecność profesjonalnych kucharzy.

And now let's hear from the participants of the contest, who faced the task with a great enthusiasm. The passion for cooking manifested at each stand. All have appreciated the support of professional cooks.

Und jetzt erteilen wir den Wettbewerbsteilnehmern das Wort, die mit großem Enthusiasmus an die vor sie gestellte Aufgabe herangetreten sind. Die leidenschaftliche Hingabe ans Kochen war an jedem Stand zu sehen. Alle schätzten professionelle Köche richtig ein.



DZIENNIKARZ RADEK MASŁOWSKI I JEGO POMOCNICA BIANKA MASŁOWSKA ■ JOURNALIST RADEK MASŁOWSKI AND HIS ASSISTANT BIANKA MASŁOWSKA ■ JOURNALIST RADEK MASŁOWSKI UND SEINE HELFERIN BIANKA MASŁOWSKA

– Bardzo nam się to spodobało. Pomysły były nasze. Od początku wymyśliliśmy sobie co przygotowujemy. Jednak dzięki obecności ekspertów, uniknęliśmy paru drobnych błędów i usłyszeliśmy kilka ciekawych podpowiedzi. Na przykład czosnek podsmażony w łupinkach i dopiero po takiej obróbce dodany pod koniec gotowania do dania. Ja tego nie znałem. Od razu poszliśmy w prostotę i dzięki temu wygramyśmy. Zrobiliśmy risotto, do tego pierś z kurczaka w sosie sojowym oraz skrzydełka podawane z dyniowym pure. Do tego dekoracja z jadalnych kwiatów.

– We really enjoyed it. The ideas were ours. We had a ready-to-use plan however thanks to the presence of experts we managed to avoid a few simple mistakes and gained several noteworthy tips. For example, garlic should be fried unpeeled and then added to the meal at the very end of cooking. I didn't know that. We put on simplicity and that's why we won. We made a risotto accompanied by chicken breast in soya sauce and wings served with pumpkin puree. All was decorated with eatable flowers.

– Das ist uns sehr gut gefallen. Es waren unsere Ideen. Von Anfang an haben wir erdacht, was wir zubereiten. Durch die Anwesenheit von Experten haben wir jedoch ein paar kleine Fehler vermieden und einige interessante Vorsagen gehört. Zum Beispiel der in der Schale angebratene und erst nach einer solchen Bearbeitung gegen Ende des Kochens in die Speise getane Knoblauch. Mir war so etwas nicht bekannt. Sofort haben wir die Einfachheit eingesetzt und dadurch gewonnen. Wir haben ein Risotto zubereitet, dazu Hähnchenbrust in Sojasoße und Flügelchen, die mit Kürbispüree serviert waren. Alles war mit essbaren Blumen geschmückt.



WOJCIECH DENISIUK, DZIENNIKARZ ■ WOJCIECH DENISIUK, JOURNALISTS ■ WOJCIECH DENISIUK, JOURNALIST

– Poznałem kilka nowych trików dotyczących popularnego kurczaka. Na przykład sposób podawania piersi kurczaka razem ze skrzydełkiem. To dobry pomysł, który zamierzam przenieść do swojej kuchni. Podczas konkursu przygotowaliśmy kurczaka w sosie sumi, podawanego z makaronem dyniowym i paprykowym.

– I've learnt several new tricks on how to prepare a popular chicken. For example, I've learnt how to serve chicken breasts with wings. It is a great idea I intend to transfer to my cooking practices. During the contest, we prepared chicken in Sumi sauce served with pumpkin and pepper pasta.

– Ich habe ein paar neue Tricks kennen gelernt, die mit populärem Hähnchen zu tun haben. Zum Beispiel eine Weise, in der Hähnchenbrust mit Flügelchen serviert wird. das ist eine gute Idee, die ich vorhabe, in meiner Küche zu verwirklichen. Im Laufe des Wettbewerbs haben wir Hähnchen in Sumi-Soße zubereitet, das mit Kürbis- und Paprikanudeln serviert wird.



JONANNA KOZŁOWSKA, BLOGERKA ■ JONANNA KOZŁOWSKA, BLOGGER ■ JOANNA KOZŁOWSKA, BLOGGERIN

– Podczas konkursu przygotowaliśmy krem z dyni na intensywnym wywarze drobiowym. Mięso kurczaka z wywaru posłużyło do przygotowania pulpecików w chrupiącej panierce panko. Całość była udekorowana emulsją z żółtek z oliwą truflową, jadalnymi kwiatami i blanszowanymi listkami brukselki.

– During the contest, we prepared pumpkin cream on robust chicken broth. We used chicken meat from the broth to make meatballs in crunchy panko coating and decorated the entire dish with yolk and truffle oil emulsion, eatable flowers and blanched sprout leaves.

– Während des Wettbewerbs haben wir Kürbiscreme auf Basis vom intensiven Hühnersud zubereitet. Das Hähnchenfleisch aus dem Sud wurde bei der Zubereitung von Fleischklößchen in knusprigem Panko-Panier. Das Ganze war mit Emulsion aus Eigelb mit Trüffel-Öl, essbaren Blumen und blanchierten Rosenkohlblättern geschmückt.



MAŁGORZATA BEZUBIK, BLOGERKA ■ MAŁGORZATA BEZUBIK, BLOGGER ■ MAŁGORZATA BEZUBIK, BLOGGERIN

– Aranżacja była bardzo symetryczna, gdyż pracą dzieliliśmy się prawie po równo. Dla mnie cały konkurs był doświadczeniem bardzo edukacyjnym. Nigdy nie uczyłam się dzielić kurczaka, to na pewno przydatna w kuchni umiejętność. Poza tym świetnie pracuje się pod presją czasu, to również ciekawe doświadczenie.

– We adopted the symmetric organisation flow, since we divided tasks practically evenly. For me, the entire contest was highly educational experience. I have never learnt how to butcher a chicken which is apparently useful. Apart from that, working under the pressure of time is both a challenge and quite an experience.

– Das Arrangement war sehr symmetrisch, weil wir uns in die Arbeit fast gleichmäßig teilten. Der ganze Wettbewerb war für mich eine sehr belehrende Erfahrung. Ich habe nie gelernt, das Hähnchen zu zerlegen, aber diese Fähigkeit ist sicherlich nützlich in der Küche. Außerdem kann man sehr gut unter Zeitdruck arbeiten, das ist auch eine interessante Erfahrung.



JOLANTA WITCZAK, DZIENNIKARKA ■ JOLANTA WITCZAK,
JOURNALIST ■ JOLANTA WITCZAK, JOURNALISTIN

– Przygotowaliśmy pierś kurczaka duszoną w ziołach. Do tego dynia z cynamonem i ziołami oraz brukselka i ziołowe dipy. Miła atmosfera sprzyjała pracy, wszyscy byli chętni do pomocy, doradzali. Dzięki temu można się było wiele rzeczy nauczyć. Dla mnie nowością było to, że przed gotowaniem rosółu można podpiec korpus kurczaka.

– We served chicken breast stewed in herbs accompanied with pumpkin spiced with cinnamon and herbs and sprout with herb dips. The atmosphere truly enhanced our work. All were helpful and supportive. That is why we had the opportunity to learn a few things. I was surprised that the chicken body can be baked before cooking the broth.

– Wir haben in Kräutern gedunstete Hähnchenbrust zubereitet. Dazu Kürbis mit Zimt und Kräutern sowie Rosenkohl und Kräuter-Dips. Eine nette Atmosphäre war der Arbeit förderlich; alle waren hilfswillig und erteilten Ratschläge. Dadurch konnte man viele Dinge lernen. Als eine Neuheit galt für mich, dass der Hähnchenkörper angebraten werden kann, bevor die Brühe gekocht wird.



SYLWIA MAJCHER, DZIENNIKARKA ■ SYLWIA MAJCHER,
JOURNALIST ■ SYLWIA MAJCHER, JOURNALISTIN

– Nasza ekipa przygotowała kotleciki z kurczaka i dyni, podane z pure z batatów i prażoną kaszą pęczak. Podałyśmy również pikantną zupę dyniową, okraszoną śliwką i kwaśną śmietaną. Był jeszcze deser – koktajl z dyni i bananów na mleku kokosowym, z przyprawami korzennymi.

– Our team prepared chicken and pumpkin chops served with sweet potato puree and roasted pearl barley. We have also served hot pumpkin soup with pears and sour cream. We had also a dessert – pumpkin and banana cocktail on coconut milk with spices.

– Unser Team hat kleine Hähnchen- und Kürbiskotelette zubereitet, die mit Bata-ten-Püree und gerösteten Gerstengraupen serviert waren. Wir haben auch eine mit Pflaume und Sauersahne geschmückte pikante Kürbissuppe serviert. Es war noch ein Dessert – Kürbis- und Bananencocktail mit Kokosmilch und Gewürzen.



PRZEMEK BOCIĄGA, DZIENNIKARZ ■ PRZEMEK BOCIĄGA,
JOURNALIST ■ PRZEMEK BOCIĄGA, JOURNALIST

– Konkurs miał wymiar warsztatowy i to było najciekawsze. Od kucharzy, którzy nam pomagali, można się było nauczyć czegoś nowego, co się przyda. Dzięki temu, że są to praktykujący kucharze, można też było się dowiedzieć wielu praktycznych rzeczy o pracy w restauracji.

– The contest resembled workshops in a way and it was the most interesting. We could learn some new and useful tips from the cooks who helped us. Since they are practicing cooks, we could gain many practical things on working in the restaurant.

– Der Wettbewerb wurde als die Werkstätte durchgeführt und das war am interessantesten. Von Köchen, die uns halfen, konnte man etwas Neues lernen, was nützlich wird. Weil es praktizierende Köche sind, konnte man von vielen praktischen Dingen, die mit der Arbeit im Restaurant zu tun haben, in Kenntnis gesetzt werden.



JUSTYNA NOWICKA, DZIENNIKARKA ■ JUSTYNA NOWICKA,
JOURNALIST ■ JUSTYNA NOWICKA, JOURNALISTIN

– Pomoc kucharzy nie tylko inspirowała, lecz także motywowała. Bez tego nie zdecydowalibyśmy się na przygotowanie tak skomplikowanego dania, jakim było risotto z karmelizowanym kurczakiem. Dzięki karmelizacji kurczak był soczysty i to przesądziło o zwycięstwie. Dla mnie nowością był sposób krojenia cytrusów na sok. Aby uzyskać go więcej, należy owoce kroić na skos. Dowiedziałam się też, że cebuli nie można – cytując eksperta – molestować (śmiech). Co to znaczy? To znaczy, że nie można jej wielokrotnie siekać, gdyż straci swoje soki.

– Support provided by the chefs was both inspiring and motivating. Without it, we wouldn't decide to prepare such complicated meal as risotto with caramelised chicken. Caramelisation made it juicy and that was decisive to win. The way of cutting citrus fruits for juice was a novelty for me. You need to cut fruits on the bias to get more juice. I've also learnt that the onion cannot be – following the expert – molested (laugh). What does it mean? It means that it cannot be repeatedly chopped since it loses its juices.

– Die Hilfe der Köche regte uns an und motivierte. Ohne sie würden wir uns für Zubereitung einer so komplizierten Speise wie Risotto mit karamellisiertem Hähnchen nicht entscheiden. Durch das Karamellisieren war das Hähnchen saftig und das griff dem Sieg vor. Eine Neuigkeit für mich war die Weise, in der das Obst für den Saft geschnitten wird. das Obst muss schräg geschnitten werden, damit mehr Saft gewonnen werden kann. Man damit man ihn mehr gewinnen kann Ich habe auch davon erfahren, dass die Zwiebel nicht – den Experten zitierend – gequält werden kann (Lachen). Was bedeutet das? So etwas bedeutet, dass sie nicht zu wiederholten Malen gehackt werden kann, denn sie verliert ihre Säfte.



ROZMOWA Z KATARZYNAŃ Oponowicz,
DYREKTOR BIURA W ZWIĄZKU POLSKIE
MIĘSO ■ INTERVIEW WITH KATARZYNA
OPONOWICZ, OFFICE DIRECTOR IN
THE POLISH MEAT ASSOCIATION ■ GE-
SPRÄCH MIT KATARZYNA Oponowicz,
DER BÜRODIREKTORIN IM POLNISCHES
FLEISCHVERBAND

Skąd pomysł na taką formę spotkania, jaką są warsztaty kulinarne połączone z konkursem?

Od kilku lat Związek Polskie Mięso realizuje projekt „Szlakiem Polskiego Mięsa”. Za każdym razem pokazujemy przedstawicielom mediów inny rodzaj mięsa. Tym

Where the idea of the form of meeting based on culinary workshops combined with the contest come from?

The Polish Meat Association has been organising the “On the Route of Polish Meat” project for several years. Each time we present the media representatives with

Woher kommt die Idee für eine solche Veranstaltungsform, die kulinarische Werkstätte in Verbindung mit dem Wettbewerb sind?

Seit einigen Jahren realisiert der Polnische Fleisch Verband das Projekt „Auf der Wanderpiste des polnischen Fleisches“. Jedes Mal zeigen wir den Medienvertretern eine andere Fleischart. Diesmal bot sich uns eine Gelegenheit dar, die Produktionsbedingungen und Vorteile des polnischen Geflügels näher darzustellen. Diese Maßnahme hat einen Werbe- und Informationscharakter, neben den Bildungselementen gibt es also auch kulinarische Elemente – ein reines Vergnügen. Dazu gehören kulinarische Kunst und Verkostungen. Deshalb findet im Projektrahmen auch Meat Master, also ein gemeinsames kulinarisches Ringen der Journalisten, statt. Auf dem Podium

razem mieliśmy okazję przybliżyć warunki produkcji i walory polskiego drobiu. To działanie promocyjno-informacyjne, a więc oprócz elementów edukacyjnych, mamy też elementy kulinarne – czystą przyjemność, takie jak kulinaria i degustacje. Dlatego w ramach projektu realizujemy Meat Master, a więc kulinarne ogólnopolskie zmagania dziennikarzy. Na podium czekają gratulacje, puchary, dyplomy i atrakcyjne nagrody. Dzięki nim dziennikarze mobilizują się do pracy, a w serwowanych daniach widać wiedzę, doświadczenie i kreatywność. Upominki utrwalają nasze działania promocyjne i podtrzymują aktywność marketingową. Nutka rywalizacji zawsze wprowadza dodatkowe emocje, a na pozytywnych emocjach i trwałych relacjach z dziennikarzami właśnie zależy nam w tym projekcie. Warsztaty kulinarne połączone z konkursem to promocja, edukacja, ale też świetna zabawa.

Jak dziennikarze poradzili sobie z tym wydawałoby się łatwym produktem, jakim jest kurczak?

W tej edycji spotkania podnieśliśmy poprzeczkę zadania i przygotowaliśmy black boxy, w których znajdowały się „produkty wyzwania”: kurczak oraz dynia. To te produkty miały grać pierwsze skrzypce w komponowanym daniu. Jury, w którym miałam przyjemność zasiąść, oceniało sposób podziału drobiu, kreatywność w wykorzystaniu obowiązkowych składników, aranżację dania i oczywiście smak. Produkt może wydawał się łatwy, ale konkurencja była naprawdę silna, a jury postawiło wysoko poprzeczkę w swoich ocenach. W poprzedniej edycji spotkania, zrealizowanej przez Związek Polskie Mięso, w jury zasiadł krytyk kulinarny Maciej Nowak, znany m.in. z programu Top Chef.

Które drobiowe danie konkursowe smakowało najlepiej?

Jury jednogłośnie odniosło się do zwycięskich dań. Przeważał niemal profesjonalnie wykonany rozbiór kurczaka oraz soczycie przygotowana pierś i perfekcyjne risotto z dynią.

the other kind of meat. This time we had the opportunity to familiarize them with the production conditions and values of Polish poultry. This activity is of promotional and informational nature and, apart from the educational elements, it contains also a culinary component – a pure pleasure and entertainment, such as cooking products and tasting. That is why we have organised the Meat Master i.e. culinary contest for the journalists under the project. The winners are awarded with congratulations, cups, diplomas and attractive prizes. For them the journalists take all their efforts and their meals reflect their knowledge, experience and creativity. The gifts resemble of our promotional actions and support marketing activity. A touch of rivalry always brings additional emotions and these positive emotions and continuous relations with the journalists are the goals we want to achieve in this project. Culinary workshops combined with a contest are promotion, education and great fun.

How did the journalists handle such seemingly easy product as chicken?

In this edition, we raised the level and prepared so called black box, in which the “challenge products” were hidden: chicken and pumpkin. These products were about to play the main role in the prepared meal. The jury, I was honoured to be a part of, assessed the way the chicken was butchered, creativity in using the obligatory ingredients, layout and taste. The product seemed to be easy but the competition was really strong and jury set the bar high in their scores. In the previous edition organised by the Polish Meat Association, the jury was attended by Maciej Nowak, culinary critic, known among others from the Top Chef programme.

Which contest chicken meal was the tastiest?

The jury made an unambiguous decision on the winning meals. Practically professional chicken butcher, juicy breast and perfectly made pumpkin risotto were decisive.

warten Gratulationen, Pokale, Diplome sowie tolle Preise und in servierten Speisen sind die Kenntnisse, Erfahrung und Kreativität zu sehen. Die Geschenke festigen unsere Fördermaßnahmen und erhalten die Marketingaktivität aufrecht. Ein bisschen Rivalität hat immer zusätzliche Emotionen zur Folge und in diesem Projekt liegt es uns gerade an positiven Emotionen und festen Beziehungen zu den Journalisten. Kulinarische Werkstätte in Verbindung mit dem Wettbewerb sind Förderung, Bildung und ein tolles Spiel.

Wie wussten sich die Journalisten mit diesem scheinbar leichten Produkt wie Hähnchen zu helfen?

In dieser Auflage der Veranstaltung haben wir die Messlatte höher gelegt und die Black Box vorbereitet, in denen „Produkte als Herausforderung“: das Hähnchen und der Kürbis befindlich waren. Gerade diese Produkte sollten erste Geige im vorbereiteten Gericht spielen. Die Jury, in der zu sitzen, ein großes Vergnügen für mich war, beurteilte die Art der Geflügelzerlegung, Kreativität im Bereich der Benutzung von obligatorischen Zutaten, Arrangement des Gerichts und natürlich den Geschmack. Das Produkt schien vielleicht, leicht zu sein, die Konkurrenz war aber wirklich stark und die Jury legte die Messlatte in ihren Beurteilungen hoch. In früherer Auflage der Veranstaltung, die vom Polnisches Fleisch Verband organisiert war, saß der Kochkritiker Maciej Nowak (bekannt u. a. aus der Fernsehendung „Top Chef“) in der Jury.

Welche Geflügelspeise vom Wettbewerb war am leckersten?

Die Jury hat sich den siegreichen Gerichten gegenüber einstimmig verhalten. Das Übergewicht haben die fast professionell durchgeführte Zerlegung des Hähnchens, eine saftig vorbereitete Brust und makellooses Risotto mit Kürbis gewonnen.

ROZMAWIAŁA ■ INTERVIEWED BY ■ EIN INTERVIEW VON:
RENATA KANIA/MRiRW
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY ■ FOTOS: ZWIĄZEK POLSKIE MIĘSO ■
POLISH MEAT ASSOCIATION ■ POLNISCHES FLEISCH VERBAND

Powrót do kulinarnych korzeni

Going back to culinary roots

Już w XIV wieku w Polsce na stołach gościła wołowina. Przez lata nieco zapomniana teraz powraca. To prozdrowotne i smaczne mięso ma w naszym dziedzictwie kulinarnym poczesne miejsce. Jednak kiedyś było to mięso zupełnie inne, niż obecne. Wymagało bardzo długiej obróbki termicznej, głównie gotowania lub duszenia.

W ostatnim ćwierćwieczu w Polsce bardzo rozwinęła się hodowla bydła mięsnego. Dlatego dziś mamy dostęp do smacznego mięsa najwyższej jakości. Kulinarna, dojrzewająca wołowina, krucha i soczysta doskonale sprawdza się w różnorodnych potrawach.

Najbardziej znane potrawy, przygotowywane na bazie wołowiny, to: wyborne zrazy, doskonały tatar, aromatyczny rosół, świetne bitki w sosie grzybowym lub policzki w sosie chrzanowym. Należy też wspomnieć o pieczonej polędwicy i o dojrzewającej szynce.

Klasyczną przystawką z tego mięsa jest tatar, który składa się przede wszystkim z surowej, siekanej polędwicy wołowej. Tatar to porcja delikatnego mięsa, otoczona wianuszkami drobniutko

Beef was served on Polish tables as early as in the 14th century. Forgotten for years, it is back now. This healthy and tasty meat holds a prominent place in our culinary heritage. However, it used to be much different than at present. It required very long thermal processing, in particular boiling or stewing.

Meat cattle breeding in Poland developed very well in the last quarter of the century. As a result, we have access to tasty meat of the highest quality at present. Ripening, tender and juicy culinary beef is perfect for various dishes.

The best known beef dishes are as follows: delicious roulade, excellent tartare, aromatic broth, great collops in mushroom sauce or cheeks in horseradish sauce. Roast tenderloin and ripening ham deserve attention as well.

A classic beef appetizer is tartare which is made primarily of chopped raw beef tenderloin. Tartare is a portion of delicate meat surrounded by a little bit of finely chopped onion and pickled cucumber, sometimes with capers added to make its taste more intense. It has a dimple with a raw egg yolk at the top. All the ingredients are mixed up together and seasoned with a pinch of salt and pepper on one's own. Depending on preference, tartare may be seasoned with a pinch of sugar and a few drops of oil. This appetizer tastes great with a crunchy wheat roll or fragrant fresh bread.

Roulade is another classic beef dish of Polish cuisine. Very lean meat from the so-called top round or eye of round need to be cut into thin slices and well pounded. A thin layer of mustard, preferably *sarepska* mustard, is spread on the thin slices of meat and the rest here is just a chef's invention. The most classic recipe calls for placing a slice of smoked raw bacon on the meat and a piece of pickled cucumber and onion, and sometimes even soaked dried mushrooms on its top. The meat should now be rolled up tightly, then wrapped with thread around it or closed with toothpicks. Roulade is then dusted with flour and fried on all sides in a pan of hot oil. After frying, it is put into a saucepan of boiling and slightly salted water with a



TATAR TO PORCJA DELIKATNEGO MIĘSA, OTOCZONA WIANUSZKIEM DROBNIUTKO POSIEKANEJ CEBULKI I KISZONEGO OGÓRKA, CZASAMI Z DODATKIEM KAPARÓW, KTÓRE ZAOSTRZAJĄ JEJ SMAK ■

TATARE IS A PORTION OF DELICATE MEAT SURROUNDED BY A LITTLE BIT OF FINELY CHOPPED ONION AND PICKLED CUCUMBER, SOMETIMES WITH CAPERS ADDED TO MAKE ITS TASTE MORE INTENSE ■

DER TATAR IST EINE PORTION ZARTES FLEISCH, MIT EINEM KRANZ AUS KLEIN GEWIEGTER ZWIEBEL UND SAURER GURKE UMGEBEN, MANCHMAL WERDEN KAPERN, DIE IHREN GESCHMACK SCHÄRFER MACHEN, DARIN GETAN

posiekanej cebulki i kiszzonego ogórka, czasami z dodatkiem kaparów, które zostrzają jej smak. Na wierzchu porcji mięsa zrobiony jest dołek, w którym umieszcza się surowe żółtko jajka kurzego. Każdy sam miesza razem wszystkie składniki oraz doprawia odrobiną soli i pieprzu. W zależności od upodobań do tataru, można dodać szczyptę cukru i kilka kropli oliwy. Przystawka ta wymiennie smakuje z chrupiącą pszenną bułeczką lub pachnącym, świeżym chlebem.

Innym klasycznym sposobem przyrządzania wołowiny jest w kuchni polskiej danie zwane zrazami. Bardzo chude mięso z tzw. pierwszej zrazowej lub ligawy musi być pokrojone w cienkie plastry i dobrze rozbite. Na tak przygotowane plastry nakłada się ciekłą warstwę musztardy, najlepiej sarepskiej, a dalszy sposób przygotowania zrazów zależy już od inwencji kucharza. Najbardziej klasyczna wersja mówi o położeniu plasterka surowego, wędzonego boczku, na którym układa się kawałek ogórka kiszzonego i cebuli, a czasem jeszcze namoczonego, suszonego grzybka. Tak przygotowane mięso należy ściśle zwinąć w rulonik, który następnie owija się nicią wędliniarską lub spina wykałaczkami. Następnie zrazy zostają oprószone mąką i obsmażone ze wszystkich stron na patelni na gorącym oleju. Po obsmażeniu przekładane są do rondelka z gotującą się i odrobinę osoloną wodą, do której zazwyczaj dodaje się kilka ziarenek ziela angielskiego, owoców jałowca i pokrojoną w piórka cebulę oraz pokrojoną w plasterki marchewkę. Do garnka można też dołożyć namoczone wcześniej leśne grzyby. Wszystko razem gotuje się na wolnym ogniu do miękkości. Zrazy smakują wybornie z ugotowaną na sypko kaszą gryczaną lub jagłą, albo z ziemniakami. Połączenie tych wszystkich składników z aromatycznym sosem tworzy jedno z najwspanialszych dań tradycyjnej polskiej kuchni.

Ekskluzywnym daniem dla wytrawnych smakoszy są wolno gotowane policzki wołowe. Danie o doskonałych walorach kulinarnych, do przygotowania na wiele sposobów. Bardzo delikatne, niezwykle miękkie, kruche i soczyste, zachwyca swoim smakiem i jest cenione przez wielu szefów kuchni. Świetnie smakuje w towarzystwie sosu chrzanowego. Kiedyś danie to powstało z potrzeby wykorzystania każdego kawałka mięsa. Dziś jest daniem wykwinnym. Jego przygotowanie wymaga trochę czasu. Pokrojone w paski mięso podsmażane jest na patelni i dopiero potem wkładane do rondelka, by je powoli i długo gotować. W rondelku nie powinno też zabraknąć warzyw – marchewki, selera, pietruszki lub rzepy. Policzki wołowe, tak jak i wiele innych polskich dań, lubią także towarzystwo ziół, a zwłaszcza tymianku i rozmarynu. Niektórzy lubią przyrządzać wołowe policzki podlane czerwonym, wytrawnym winem lub cydrem.

W polskiej kuchni od dawna przygotowywano mięso z ruszku. Dziś w potocznym słownictwie nazywa się to grillowaniem. Do takiego sposobu przygotowywania dania świetnie nadaje się wołowy antrykot, ze względu na obecny w tej części mięsa tłuszcz. Przed grillowaniem dobrze jest mięso zamarynować. Wykrojone steki powinny kilka godzin poleżeć w zalewie, sporządzonej z oliwy, soli, pieprzu, a czasem z dodatkiem czerwonego wina lub odrobiny pitnego miodu.



AROMATYCZNY ROSÓŁ ■ AROMATIC BROTH ■ AROMATISCHE BRÜHE

few grains of allspice, juniper berries, julienne sliced onion and sliced carrot added. Soaked forest mushrooms may also be put inside. Everything is simmered until tender. It tastes great with boiled buckwheat groats, millet or potatoes. All these ingredients together with aromatic sauce make up one of the finest dishes of traditional Polish cuisine.

Simmered beef cheeks are an exclusive dish for the most demanding gourmets. A dish of excellent culinary value, having no single recipe. It is very delicate, extremely soft, tender and juicy, delighting with its taste and appreciated by many chefs. It tastes great with horseradish sauce. It was created in response to the need for using every piece of meat. It is a delicacy today. Its preparation takes some time. Meat is cut into strips, fried in a pan, then put into a saucepan and simmered for a long time. Vegetables – carrot, celery, parsley or turnip, should be put inside. Beef cheeks, just like many other Polish dishes, taste good with herbs, in particular thyme and rosemary. Some people like to prepare beef cheeks with dry red wine or cider added.

Grilled meat has a long tradition in Polish cuisine. It is commonly referred to at present as barbecue. Fat makes beef loin perfect for grilling. The meat needs to be marinated first. Cut steaks should be marinated in oil, salt, pepper and sometimes in red wine or a bit of mead for a few hours.

Współczesna wołowina kulinarna odkrywana jest na nowo. Wracają stare przepisy, które bywają nieco modyfikowane w zależności od upodobań smakowych i czasu przygotowywania potraw. Dziś mięso pozyskiwane z bydła ras mięsnych lub ich krzyżówek, w których komponent ojcowski stanowią rasy mięsne, jest zupełnie innej jakości. Nie wymaga tak długiego czasu przygotowania, jak miało to miejsce w przeszłości. Żeby osiągnąć dobre wyniki, pracowaliśmy wiele lat. Dzięki Polskiemu Zrzeszeniu Producentów Bydła Mięsnego został wdrożony system certyfikacji wołowiny Quality Meat Program (QMP). Jakość wołowiny i młodej wołowiny, wytworzonej w ramach systemu QMP, wynika ze szczegółowych obowiązków producentów żywca, które gwarantują pozyskanie produktu najwyższej jakości.

Bardzo dobre w naszym kraju warunki do chowu bydła – liczne łąki, pastwiska i czyste środowisko sprawiają, że coraz częściej wołowina powraca na nasze stoły. Warto sprawdzić smaki tradycyjnych potraw z polskiej wołowiny. To może być naprawdę wspaniała kulinarna uczta. Można ją rozpocząć w stolicy naszego kraju, chociażby od słynnych warszawskich flaczków.

Culinary beef is now experiencing a revival. Old recipes are back and are sometimes slightly modified depending on taste preference and preparation time. Meat derived from meat cattle breeds or crossbreeds, in which male breeds are meat breeds, is of completely different quality at present. It does not take so long to prepare as it was in the past. It took us many years to achieve good results. Owing to the Polish Association of Meat Cattle Producers, the Quality Meat Programme (QMP) – a beef certification scheme, was implemented. Beef and baby beef produced under the QMP scheme owe their quality to specific responsibilities of livestock producers which ensure the highest quality of the product.

Very good cattle breeding conditions in our country – numerous meadows, pastures and the clean environment, make beef increasingly return to our tables. Traditional dishes made of Polish beef are worth tasting. They can be a really great culinary treat. The first stop may be the capital city of Poland and its famous tripe.

Rückkehr zu kulinarischen Wurzeln



W POLSKIEJ KUCHNI OD DAWNA PRZYGOTOWYWANO MIĘSO Z RUSZTU. DZIŚ W POTOCZNYM SŁOWNICTWIE NAZYWA SIĘ TO GRILLOWANIEM ■ GRILLED MEAT HAS A LONG TRADITION IN POLISH CUISINE. IT IS COMMONLY REFERRED TO AT PRESENT AS BARBECUE ■ IN DER POLNISCHEN KÜCHE WAREN SEIT LANGEM GRILLADEN ZUBEREITET. JETZT WIRD ES UMGANGSSPRACHLICH „DAS GRILLEN“ GENANNT

Schon im 14. Jahrhundert gab es das Rindfleisch auf polnischen Tischen. Über Jahre hinweg etwas vergessen, kommt es jetzt zurück. Dieses für die Gesundheit günstige und leckere Fleisch hat in unserem kulinarischen Erbe eine wichtige Stelle eingenommen. Früher war dieses Fleisch jedoch ganz anders als heutzutage. Es erforderte sehr lange thermische Behandlung, vor allem das Kochen oder das Schmoren.

Im letzten Vierteljahrhundert hat sich die Fleischviehzucht in Polen sehr entwickelt. Daher haben wir jetzt Zutritt zum leckeren Fleisch von höchster Qualität. Kulinarisches reifendes Rindfleisch (mürbe und saftig) bewährt sich ausgezeichnet in verschiedenen Gerichten.

Zu den bekanntesten Gerichten, denen das Rindfleisch zugrunde liegt, gehören: vorzügliche Rindfleischklößchen, ausgezeichnetes Tatar, aromatische Brühe, vortreffliche Schnitzel in der Pilzsoße oder Backen in der Meerrettichsoße. Gebratene Lende und reifender Schinken sollen auch nicht unerwähnt bleiben.

Als klassische Vorspeise aus diesem Fleisch gilt das Tatar, das vor allem aus rohem, gehackten Lendenstück besteht. Der Tatar ist eine Portion zartes Fleisch, mit einem Kranz aus klein gewiegter Zwiebel und saurer Gurke umgeben, manchmal werden Kapern, die ihren Geschmack schärfer machen, darin getan. An der Oberfläche der Fleischportion gibt es eine Grube, wo ein roher Hühneridotter gesetzt wird. Jedermann mengt selbst alle Zutaten mitei-

nander und würzt mit einer Prise Salz und Pfeffer. Je nach dem Geschmack können zum Tatar eine Prise Zucker oder ein paar Tropfen Öl getan werden. Diese Vorspeise schmeckt prima mit knusprigem Weizenbrötchen oder einem duftenden frischen Brot.

Eine andere klassische Art und Weise, auf die das Rindfleisch zubereitet werden kann, sind in polnischer Küche die Buletten. Ein sehr mageres Fleisch aus Oberschale muss in dünne Scheiben geschnitten und gut zerschlagen werden. Auf so zubereitete Scheiben wird eine dünne Schicht Senf (am besten Braunsenf) gelegt, weitere Zubereitungsweise hängt dagegen schon von Invention des Koches ab. Die klassischste Version spricht darüber, dass ein rohes geräuchertes Bauchspeckscheibchen gelegt werden muss, darauf werden ein Stückchen saurer Gurke sowie Zwiebel und manchmal auch ein Stück eingeweichten getrockneten Pilzes gelegt. Das auf eine solche Art und Weise zubereitete Fleisch soll eng zusammengerollt und dann mit dem Wurstfaden umgewickelt oder mit den Zahnstochern zusammengeklammert werden. Dann werden die Buletten mit Mehl bestäubt und von allen Seiten im heißen Öl in der Bratpfanne angebraten. Danach werden sie in die Schmorpfanne mit kochendem und ein bisschen gesalzenem Wasser gelegt. In dieses Wasser werden gewöhnlich ein paar Nelkenpfefferkörner, Wacholderbeeren, eine in Federn geschnittene Zwiebel und eine in Scheiben geschnittene Möhre getan. In den Topf können auch früher eingeweichte Waldpilze gelegt werden. Alles wird gesimert, bis es weich wird. Die Buletten schmecken ausgezeichnet mit der körnig gekochten Buchweizen- oder Hirsegrütze oder auch mit Kartoffeln. Wenn all diese Zutaten mit aromatischem Soße verbunden werden, entsteht ein der hervorragendsten Gerichte der traditionellen polnischen Küche.

Ein exklusives Gericht für erfahrene Feinschmecker sind langsam gekochte Rinderbacken. Dieses Gericht mit vortrefflichen Geschmacksvorteilen kann in vielen Weisen zubereitet werden. Sehr zarte, äußerst weiche, mürbe und saftige Speise entzückt durch ihren Geschmack und wird von vielen Küchenchefs geschätzt. Außergewöhnlich schmeckt sie in Begleitung von der Meerrettichsoße. Einst entstand sie, weil jedes Stück Fleisch ausgenutzt werden musste. Jetzt ist das ein feines Gericht. Seine Zubereitung nimmt etwas Zeit in Anspruch. Das in Streifen geschnittene Fleisch wird in der Bratpfanne angebraten und erst danach in den Schmortopf gelegt, damit es langsam und lange kocht. Im Schmortopf soll kein Gemüse fehlen – Möhre, Sellerie, Petersilie oder Rübe. Die Rinderbacken lieben auch, genauso wie viele andere polnische Gerichte, die Begleitung von Kräutern, zumal vom Thymian und Rosmarin. Manche Leute bereiten gerne Rinderbacken zu, die mit rotem Trockenwein oder mit Obstwein begossen werden.

In der polnischen Küche waren seit langem Grilladen zubereitet. Jetzt wird es umgangssprachlich „das Grillen“ genannt. Für eine solche Zubereitungsweise eignet sich sehr gut die Rinder-Hochrippe, weil in diesem Fleischteil das Fett enthalten ist. Vor dem Grillen ist es gut, das Fleisch zu marinieren. Die ausgeschnittenen Steaks sollen ein paar Stunden in einem Guss aus Öl, Salz und Pfeffer verbringen (manchmal können Rotwein oder ein bisschen Honigwein dazu getan werden).



INNYM KLASYCZNYM SPOSOBEM PRZYRZĄDZANIA WOŁOWINY JEST W KUCHNI POLSKIEJ DANIE ZWANE ZRAZAMI ■ ROULADE IS ANOTHER CLASSIC BEEF DISH OF POLISH CUISINE ■ EINE ANDERE KLASSISCHE ART UND WEISE, AUF DIE DAS RINDFLEISCH ZUBEREITET WERDEN KANN, SIND IN POLNISCHEM KÜCHE DIE BULETTEN

Das moderne kulinarische Rindfleisch wird aufs Neue entdeckt. Es kommen alte Kochrezepte zurück, die je nach dem Geschmack und Speisezubereitungsdauer modifiziert werden. Von einer ganz anderen Qualität ist heutzutage dasjenige Fleisch, das von fleischwüchsigen Viehrassen oder ihren Kreuzungen (in denen Fleischrassen männliche Komponente darstellen) gewonnen wird. Seine Zubereitung nimmt nicht so viel Zeit in Anspruch wie früher. Wir haben viele Jahre hindurch gearbeitet, um gute Ergebnisse zu erreichen. Dank dem Polnischen Verband der Fleischviehproduzenten wurde das Zertifizierungssystem für Rindfleisch Quality Meat Program (QMP) eingeleitet. Die Qualität von Rindfleisch und jungem Rindfleisch, das im Rahmen des QMP-Systems produziert wurde, resultiert aus den ins Einzelne gehenden Pflichten der Lebendviehproduzenten, die Gewinnung des Produktes von höchster Qualität gewährleisten.

Sehr gute Bedingungen der Rindviehhaltung hierzulande – zahlreiche Wiesen, Weiden und saubere Umwelt – haben zur Folge, dass das Rindfleisch immer öfter auf unseren Tischen wieder erscheint. Es lohnt sich, traditionelle Gerichte aus polnischem Rindfleisch abzuschmecken. Es kann wirklich ein wunderbarer kulinarischer Schmaus sein. Er kann in der Hauptstadt unseres Landes angefangen werden. Zu Beginn können wenigstens berühmte Warschauer Kuttelflecke gegessen werden.

TEKST ■ BY ■ TEXT: **DARIUSZ MAMIŃSKI/MRiRW** ■ MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT ■ MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT UND ENTWICKLUNG
 ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY ■ FOTOS: FOTOLIA



Polska wołowina towarem eksportowym

Polish beef – our export product

Polnisches Rindfleisch ist ein Exportprodukt

POLSKA MA KORZYSTNE WARUNKI NATURALNE DO CHOWU BYDŁA MIĘSNEGO I POTENCJAŁ DO ROZWOJU PRODUKCJI WOŁOWINY ■ POLAND HAS FAVOURABLE NATURAL CONDITIONS FOR BREEDING BEEF CATTLE AND A GREAT CAPACITY TO DEVELOP BEEF PRODUCTION ■ POLEN VERFÜGT ÜBER NATÜRLICHE BEDINGUNGEN, DIE GÜNSTIG FÜR FLEISCHVIEHZUCHT SIND, SOWIE ÜBER EIN POTENTIAL FÜR ENTWICKLUNG VON DER RINDFLEISCHPRODUKTION

Od akcesji Polski do Unii Europejskiej zarówno produkcja, jak i eksport wołowiny wykazują tendencje rosnące, a wśród krajów UE Polska plasuje się na siódmym miejscu pod względem produkcji wołowiny (z 6% udziałem), po Francji, Niemczech, Wielkiej Brytanii, Włoszech, Hiszpanii i Irlandii. W 2016 r. krajowa produkcja żywca wołowego wyniosła 501 tys. ton w masie poubojowej cieplej i była o 5% większa, niż w 2015 r. oraz o 62% większa, niż w 2003 r. W bieżącym roku, na skutek wzrostu pogłowia młodego bydła, produkcja wołowiny nadal rośnie. W pierwszym półroczu 2017 r. była ona o 7% większa w porównaniu z analogicznym okresem 2016 r. i według wstępnych danych GUS wyniosła około 520 tys. ton (270 tys. ton mpc.). Prognozuje się, że w całym 2017 r. produkcja wołowiny może wzrosnąć do 1 050 tys. ton (540 tys. ton mpc.), o 8% w porównaniu z 2016 r.

Polska wołowina jest konkurencyjna cenowo na rynku unijnym, co sprzyja wzrostowi eksportu tego mięsa. W okresie siedmiu miesięcy 2017 r. z kraju wywieziono 267 tys. ton żywca, mięsa oraz przetworów wołowych i cielęcych (w ekwiwalencie tusz), o 6% więcej, niż w analogicznym okresie 2016 r. Największy udział (92%) w strukturze asortymentowej, eksportowanych produktów wołowych i cielęcych, zajmowało mięso. Przewiduje się, że w 2017 roku, z uwagi na wzrost produkcji wołowiny, eksport produktów wołowych i cielęcych będzie o 4–5% większy, niż w 2016 r. i ukształtuje się na poziomie około 450–460 tys. ton.

Import żywca, mięsa oraz przetworów wołowych i cielęcych do Polski jest niewielki. W okresie od stycznia do lipca 2017 roku zaimportowano 28 tys. ton produktów wołowych i cielęcych (w przeliczeniu na ekwiwalent tusz), o 9% mniej, niż przed rokiem. Największy udział w imporcie miało mięso – 56%, głównie świeże i schłodzone oraz żywiec wołowiny i cielęcy – 40%. Prognozuje się, że import asortymentu wołowego i cielęcogo w całym 2017 r. może być o około 2% mniejszy, niż w 2016 r. i wynieść około 54 tys. ton.

W Polsce w 2016 r., na skutek rosnącej świadomości społeczeństwa, dotyczącej

Since the accession of Poland to the European Union, both beef production and export have demonstrated upward trends. Among the EU Member States, Poland takes the 7. position in beef production (6% share), after France, Germany, Great Britain, Italy, Spain and Ireland. In 2016, national production of beef cattle amounted to 501 thousand of tonnes in warm carcass weight (wcw) and increased by 5% comparing to 2015 and by 62% comparing to 2003. In this year, due to increased headcount of young cattle, beef production continues to grow. In the first half of 2017, it was 7% higher comparing to the same period in 2016, and according to the initial data of the Central Statistical Office, amounted to app. 520 thousand of tonnes (270 thousand of tonnes of wcw.). According to the estimates, beef production for 2017 can increase up to 1 050 thousand of tonnes (540 thousand of tonnes of wcw.) that is by 8% comparing to 2016.

Polish beef is price competitive on the EU market which benefits increased export of this meat. Within 7 months of 2017, as many as 267 thousand of tonnes of live cattle, meat and beef and veal products (in carcass equivalent) was exported from the country, which is by 6% more comparing to the same period in 2016. Meat had the greatest share (92%) in the product structure of the exported beef and veal. It is estimated that in 2017, due to increased beef production, export of beef and veal products will be by 4–5% higher comparing to 2016 and fluctuate around 450–460 thousand of tonnes.

Import of live cattle, meat and beef and veal products to Poland is minor. Between January and July 2017, 28 thousand of tonnes of beef and calf products was imported (calculated into carcass equivalent) that is by 9% less comparing to the last year. Meat had the greatest share in import – 56%, particularly fresh and cooled as well as live cattle and calves – 40%. It is forecasted that import of beef and veal products throughout the 2017 can be by app. 2% lower comparing to 2016 and amount to app. 54 thousand of tonnes.

In 2016 in Poland, due to increasing awareness of society concerning the pro-

Seitdem Polen der Europäischen Union beigetreten ist, weisen sowohl die Rindfleischproduktion als auch seine Ausfuhr steigende Tendenz nach und hinsichtlich der Rindfleischproduktion erringt Polen den siebten Platz unter den EU-Ländern (mit Anteil von 6%) nach Frankreich, Deutschland, Großbritannien, Italien, Spanien und Irland. Im Jahre 2016 betrug die einheimische Produktion vom Lebendrindvieh 501.000.000 Warmmassetonnen und war um 5% höher als im Jahre 2015 und um 62% höher als im Jahre 2003. Infolge der Erhöhung des Jungviehbestands steigt die Rindfleischproduktion weiterhin im laufenden Jahr. Im ersten Halbjahr 2017 war sie um 7% höher als die im analogischen Zeitraum des Jahres 2016 und nach vorläufigen Angaben des Zentralamtes für Statistik betrug sie etwa 520.000 Tonnen (270.000 Warmmassetonnen). Es wird prognostiziert, dass die Rindfleischproduktion im ganzen Jahr 2017 bis 1.050 Tsd. Tonnen (540.000 Warmmassetonnen), also um 8% im Vergleich zum Jahr 2016, steigen kann.

Was die Preise anbetrifft, ist polnisches Rindfleisch wettbewerbsfähig auf dem EU-Markt, was für Anstieg der Ausfuhr von diesem Fleisch günstig ist. Innerhalb von sieben Monaten des Jahres 2017 wurden 267.000 Tonnen Lebendvieh, Fleisch, Rind- und Kalbfleischprodukte (im Schlachtkörperäquivalent) aus dem Lande weggebracht. Das war um 6% mehr als im analogischen Zeitraum im Jahre 2016. Den höchsten Anteil (92%) an der Sortimentsstruktur der exportierten Produkten aus Rindern und Kälbern hatte das Fleisch. Es wird vorgesehen, dass die Ausfuhr von Rind- und Kalbfleischprodukten um 4 bis 5% höher (wegen des Anstiegs der Rindfleischproduktion) als im Jahre 2016 wird und ungefähr 450.000 bis 460.000 Tonnen erreicht.

Die Lebendvieh-, Fleisch- und Rind- sowie Kalbfleischprodukteinfuhr nach Polen ist nicht hoch. Vom Januar bis Juli 2017 wurden 28.000 Tonnen Rind- sowie Kalbfleischprodukte (um-



W POLSCE W 2016 R., NA SKUTEK ROSNĄCEJ ŚWIADOMOŚCI SPOŁECZEŃSTWA, DOTYCZĄCEJ PROZDROWOTNYCH WŁAŚCIWOŚCI WOŁOWINY ORAZ LEPSZEJ OFERTY HANDLOWEJ, ODNOTOWANO WZROST KONSUMPCJI TEGO MIĘSA ■ IN 2016 IN POLAND, DUE TO INCREASING AWARENESS OF SOCIETY CONCERNING THE PRO-HEALTHY PROPERTIES OF BEEF AND BETTER COMMERCIAL OFFER, INCREASE IN CONSUMPTION OF THIS MEAT WAS RECORDED ■ WEIL DAS BEWUSSTSEIN DER POLNISCHEN GESELLSCHAFT IM BEREICH DER GESUNDHEITSFÖRDERNDEN RINDFLEISCHEIGENSCHAFTEN STEIGT UND DAS HANDELSANGEBOT BETTER IST, WURDE DER ANSTIEG DES VERZEHRS DIESES FLEISCHES IN POLEN IM JAHRE 2016 BEMERKT

prozdrowotnych właściwości wołowiny oraz lepszej oferty handlowej, odnotowano wzrost konsumpcji tego mięsa. Według danych GUS bilansowe spożycie mięsa wołowego w 2016 r. wyniosło 2,1 kg na mieszkańca wobec 1,2 kg w 2015 r. Przewiduje się, że w 2017 r., na skutek nieco większej podaży wołowiny na rynku, konsumpcja tego mięsa może ukształtować się na poziomie około 2,2 kg na mieszkańca.

Z uwagi na fakt, że około 90% krajowej produkcji wołowiny przeznaczane jest na eksport, ceny wołowiny, płacone polskim producentom, są determinowane zmianami cen w innych krajach UE. W 2017 r. miesięczne ceny skupu żywca wołowego w Polsce kształtują się na poziomie o 4–5% wyższym, niż w analogicznych okresach ubiegłego roku. Utrzymujący się popyt zagraniczny na polską wołowinę stymuluje dalszy wzrost cen. Przewiduje się, że w końcu 2017 r. mogą być one o 4–6% wyższe od notowanych rok wcześniej, a w marcu 2018 r. ceny żywca wołowego prawdopodobnie ukształtują się na poziomie o około 7% wyższym od uzyskanych w analogicznym okresie 2017 r.

healthy properties of beef and better commercial offer, increase in consumption of this meat was recorded. According to data of the Central Statistical Office, balance consumption of beef in 2016 amounted to 2.1 kg per inhabitant comparing to 1.2 kg in 2015. It is estimated that in 2017, in effect of slightly greater market demand for beef, consumption of this meat may reach the level of app. 2.2 kg per inhabitant.

Due to the fact that app. 90% of domestic beef production is intended for export, beef prices paid to the Polish producers are determined by price fluctuations in the other EU Member States. In 2017, monthly prices of beef cattle in Poland reached the level by app. 4-5% higher comparing to the same periods in the previous year. Maintaining foreign demand for the Polish beef stimulates further increase in prices. It is estimated that at the end of 2017 the prices can be by 4-6% higher comparing to the prices from the previous year, whereas in March 2018, prices of beef cattle will most probably stabilize at the level app. 7% higher comparing to the prices from the same period in 2017.

gerechnet ins Schlachtkörperäquivalent), um 9% weniger als vor einem Jahr, importiert. Den höchsten Anteil am Import hatte das Fleisch – 56% (vor allem frisches und abgekühltes Fleisch) sowie lebende Rinder und Kälber – 40%. Es wird prognostiziert, dass die Einfuhr von lebenden Rindern und Kälbern im ganzen Jahr 2017 um etwa 2% als im Jahr 2016 sein und ungefähr 54.000 Tonnen betragen kann.

Weil das Bewusstsein der polnischen Gesellschaft im Bereich der gesundheitsfördernden Rindfleisch-eigenschaften steigt und das Handelsangebot besser ist, wurde der Anstieg des Verzehr dieses Fleisches in Polen im Jahre 2016 bemerkt. Nach Angaben des Zentralamtes für Statistik betrug der bilanzbezogene Rindfleischverzehr im Jahre 2016 2,1 kg pro Einwohner, im Jahre 2015 waren es dagegen 1,2 kg. Es wird vorgesehen, dass der Verzehr dieses Fleisches im Jahre 2017 infolge eines etwas höheren Rindfleischangebots auf dem Markt etwa 2,2 kg pro Einwohner erreichen kann.

Da etwa 90% der einheimischen Produktion für die Ausfuhr bestimmt werden, werden die Rindfleischpreise für polnische Produzenten durch die Preisänderungen in anderen EU-Ländern determiniert. Im Jahre 2017 oszillieren monatliche Lebendvieheinkaufspreise in Polen auf einem Niveau, das um 4-5% höher als im analogischen Zeitraum des vorigen Jahres ist. Die festbleibende ausländische Nachfrage nach polnischem Rindfleisch stimuliert weiteren Preisanstieg. Es wird vorgesehen, dass sie Ende 2017 um 4-6% höher als die vom vorigen Jahr sein können und dass die Lebendrindviehpreise im März 2018 ein um etwa 7% als die im analogischen Zeitraum des Jahres 2017 höheres Niveau erreichen.

TEKST ■ By ■ TEXT: **MARZENA TRAJER/KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA ■ NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE ■ LANDESZENTRUM ZUR FÖRDERUNG DER LANDWIRTSCHAFT**
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY ■ FOTOS: FOTOLIA

Tatary i steki z dofinansowaniem ARiMR

ARMA-subsidised tartares and steaks

Tatarbeefsteaks und Steaks mit finanzieller Unterstützung von der ARML

PRODUCENTOM BYDŁA MIĘSNEGO AGENCJA RESTRUKTURYZACJI I MODERNIZACJI ROLNICTWA OFERUJE POMOC W ROZWOJU HODOWLI ■ THE AGENCY FOR RESTRUCTURING AND MODERNISATION OF AGRICULTURE OFFERS PRODUCERS OF MEAT CATTLE AID FOR THE DEVELOPMENT OF CATTLE THEY BREED ■ DIE AGENTUR DER RESTRUKTURISIERUNG UND MODERNISIERUNG DER LANDWIRTSCHAFT BIETET DEN FLEISCHVIEHPRODUZENTEN IHRE HILFE BEI DER ZUCHTENTWICKLUNG AN



Das Interesse der polnischen Bauern an der Fleischviehproduktion ist gestiegen. Die Anzahl von Kühen, die für Tatar, Steak oder Beefsteak gezüchtet werden, ist – nach Angaben des Zentralamtes für Statistik – die höchste seit 16 Jahren. Die Ausfuhr von unserem Rindfleisch steigt auch. Ins Ausland werden über 80 Prozent Rindfleischproduktion gebracht. Es werden auch neue Verbrauchermärkte erobert. Das alles ist Verdienst der hohen Qualität vom polnischen Rindfleisch, des Anstiegs der weltlichen Nachfrage nach dieser Fleischart und einer bewussten Politik des Staates, der inländische Produzenten unterstützt. Die Agentur der Restrukturisierung und Modernisierung der Landwirtschaft ist eine Einrichtung, die die Entwicklung von dieser Landwirtschaftsbranche mitfinanziert. Den Viehproduzenten bietet sie verschiedene Hilfearten an.

Als das wichtigste Unterstützungsinstrument gilt die Zahlung für die Rinder, die im Rahmen des Systems der Direktzahlungen gewährt wird. Diese Zahlung steht denjenigen Bauern zu, die mindestens drei Stück Jungvieh im Alter von bis

WZROSŁO ZAINTERESOWANIE POLSKICH ROLNIKÓW PRODUKCJĄ BYDŁA MIĘSNEGO. ROŚNIE TAKŻE EKSPORT NASZEJ WOŁOWINY ■ THE INTEREST OF POLISH FARMERS IN THE PRODUCTION OF MEAT CATTLE INCREASED. EXPORTS OF OUR BEEF GROW AS WELL ■ DAS INTERESSE DER POLNISCHEN BAUERN AN DER FLEISCHVIEHPRODUKTION IST GESTIEGEN. DIE AUSFUHR VON UNSEREM RINDFLEISCH STEIGT AUCH



PRODUCENCI BYDŁA MOGĄ SKORZYSTAĆ ZARÓWNO Z PODSTAWOWEGO INSTRUMENTU WSPARCIA, JAKIM JEST PŁATNOŚĆ DO BYDŁA, W RAMACH SYSTEMU DOPŁAT BEZPOŚREDNICH, JAK I ZE ŚRODKÓW Z PROGRAMU ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH NA LATA 2014-2020 ■ PRODUCERS OF CATTLE MAY USE BOTH A BASIC SUPPORT INSTRUMENT SUCH AS PAYMENT TO CATTLE, AS PART OF THE DIRECT PAYMENT SCHEME, AS WELL AS THE FUNDS OF THE RURAL DEVELOPMENT PROGRAMME FOR 2014-2020 ■ DIE VIEHPRODUZENTEN KÖNNEN SOWOHL DAS FUNDAMENTALE UNTERSTÜTZUNGSINSTRUMENT UND ZWAR ZAHLUNG FÜR DIE RINDER IM RAHMEN DES DIREKTZAHLUNGSSYSTEMS ALS AUCH DIE MITTEL AUS DEM ENTWICKLUNGSPROGRAMM FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM FÜR DIE JAHRE 2014-2020 IN ANSPRUCH NEHMEN.

Wzrosło zainteresowanie polskich rolników produkcją bydła mięsnego. Liczba krów hodowanych na tatar, stek czy befsztyk jest, według danych GUS, najwyższa od 16 lat. Rośnie także eksport naszej wołowiny. Za granicę trafia ponad 80 proc. jej produkcji, zdobywane są nowe rynki konsumentów. To wszystko zasługa wysokiej jakości polskiej wołowiny, wzrostu popytu na ten gatunek mięsa na świecie oraz świadomej polityki państwa, które wspiera rodzimych hodowców. Instytucją wspólnie finansującą rozwój tej rolniczej branży jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Producentom bydła oferuje różne formy pomocy.

Podstawowym instrumentem wsparcia jest płatność do bydła, udzielana w ramach systemu dopłat bezpośrednich. Płatność ta przysługuje rolnikom, posiadającym co najmniej 3 sztuki młodego bydła w wieku do 24 miesięcy, niezależnie od płci, i przyznawana jest maksymalnie do 20 sztuk zwierząt.

Producenci bydła mogą także sięgnąć po środki z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. W ramach działania „Modernizacja gospodarstw rolnych” mogą ubiegać się nawet o 500 tys. zł na inwestycje związane z rozwojem swojej hodowli. Pomoc finansowa przyznawana jest w formie refundacji 50 proc. (w przy-

The interest of Polish farmers in the production of meat cattle increased. According to Central Statistical Office data, the number of cows bred for tartares, steaks or beefsteaks has been the highest since 16 years. Exports of our beef grow as well. Over 80% of its production is exported, new consumer markets are won. This is all due to the high quality of Polish beef, the growing demand for this kind of meat in the world and the conscious policy of the State which supports domestic breeders. The Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture is an institution subsidising the development of this agricultural sector. It offers producers of cattle various forms of aid.

A cattle payment is a basic support instrument provided under a direct subsidy scheme. The payment can be granted to farmers keeping from 3 to 20 head of young cattle aged up to 24 months, regardless of sex.

Producers of cattle can also benefit from the Rural Development Programme 2014-2020. As part of the measure: "Modernisation of agricultural holdings", they can apply for up to PLN 500 thousand for investments related to the development of cattle they breed. The financial aid is granted as a refund of 50% (60% for a young farmer) of costs directly related to

zu 24 Monaten (unabhängig vom Geschlecht) besitzen, und wird maximal für 20 Tiere zuerkannt.

Die Viehproduzenten können auch zu den Mitteln vom Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum für die Jahre 2014 – 2020 greifen. Im Rahmen der Maßnahme „Modernisierung von Bauernhöfen“ können sie sich sogar um 500.000 PLN für die mit Entwicklung von ihrer Zucht verbundenen Investitionen bewerben. Die finanzielle Unterstützung wird in Form von einer 50-prozentigen Erstattung (im Falle eines jungen Bauern sind es 60 Prozent) derjenigen Kosten, die u. a. direkt mit dem Bau und Modernisierung von Ställen oder mit der Modernisierung von Futterspeichern in den Bauernhöfen (wo die Tierproduktion erfolgt) verbunden sind.

Diejenigen Viehzüchter, die eine Entscheidung getroffen haben, sich zu vereinen, können EU-Mittel für „Bildung von Produzentengruppen und –verbänden“ ausnutzen. Sie werden bei den Bemühungen um eine solche Hilfe bevorzugt und ihre Anträge auf Gewährung von finanzieller Unterstützung erhalten zusätzliche Punkte. Die Gruppe kann auf die Unterstützung in Höhe von 100.000 EUR pro Jahr (über 5 Jahre gewährt) rechnen. Damit sie erhalten werden kann, müssen einige Bedingungen erfüllt werden. Unter anderem, soll eine Produzentengruppe nicht früher als am 1. Januar 2014 gegründet werden und nur natürliche Personen können sie gründen.

Das Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum für die Jahre 2014 – 2020 bietet auch Mittel für Bildung eines kleinen Verarbeitungsbetriebs an. Die Bauern können jetzt z. B. die Steaks, Hamburgers, Tatarbeefsteaks oder andere Leckereien aus Rindfleisch selbst produzieren und verkaufen. Die Höhe von Zuwendungen im Rahmen der „Unterstützung für Verarbeitung von Agrarerzeugnissen, Handel mit diesen Erzeugnissen und ihre Entwicklung“ beläuft sich sogar auf 300.000 PLN. Um sie können sich die Bauern und Hausgenossen oder Eheleute bewerben, die einer Sozialversicherung für die Bauern in vollem Bereich unterlie-

PROW NA LATA 2014-2020 OFERUJE TAKŻE ŚRODKI NA STWORZENIE MAŁEJ PRZETWÓRNI ■ THE RDP 2014-2020 OFFERS ALSO FUNDS TO ESTABLISH A SMALL PROCESSING PLANT ■ AS ENTWICKLUNGSPROGRAMM FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM FÜR DIE JAHRE 2014-2020 BIETET AUCH MITTEL FÜR BILDUNG EINES KLEINEN VERARBEITUNGSBETRIEBS AN

padku młodego rolnika 60 proc.) kosztów związanych bezpośrednio m.in. z budową, modernizacją budynków inwentarskich, czy modernizacją magazynów paszowych w gospodarstwach, w których jest prowadzona produkcja zwierzęca.

Z kolei hodowcy bydła, którzy postanowili się zrzeszyć, by zwiększyć opłacalność swojej produkcji, mogą skorzystać z unijnych środków na „Tworzenie grup producentów i organizacji producentów”. Będą oni preferowani w staraniach o taką pomoc, a ich wnioski o przyznanie finansowego wsparcia otrzymają dodatkowe punkty. Grupa może liczyć na pomoc w wysokości 100 tys. euro rocznie przez 5 lat. Aby ją otrzymać, trzeba spełnić kilka warunków, m.in. grupa producentów powinna być założona nie wcześniej, niż 1 stycznia 2014 r. i tworzona wyłącznie przez osoby fizyczne.

PROW na lata 2014-2020 oferuje także środki na stworzenie małej przetwórnicy. Rolnicy mogą teraz sami produkować i sprzedawać np. steki, hamburgery, tatarsy czy inne przysmaki z wołowiny. Wysokość dotacji w ramach „Wsparcia inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi i ich rozwój” wynosi nawet 300 tys. zł. Mogą się o nią ubiegać rolnicy oraz ich domownicy bądź małżonkowie, podlegający ubezpieczeniu społecznemu rolników, w pełnym zakresie. Pomoc jest przyznawana w formie refundacji do 50 proc. kosztów poniesionych na realizację inwestycji, czyli m.in. na budowę lub modernizację budynków wykorzystywanych do prowadzenia działalności przetwórczej, na zakup maszyn lub urządzeń do przetwarzania i magazynowania.

O dofinansowanie z PROW mogą ubiegać się również ci rolnicy, którzy postawią na hodowlę rodzimych ras bydła, m.in. polskie czerwone, biało-żółte, polskie czarno-białe. W ramach pakietu „Zachowanie zagrożonych zasobów genetycznych zwierząt w rolnictwie” czekają na nich płatności rolnośrodowiskowe.

the construction, modernisation of livestock buildings or the modernisation of feed stores on holdings where animal production is carried out.

In turn, breeders of cattle, who decided to unite to make their production more profitable, can use EU funds for "Setting-up of producer groups and organisations". They will be prioritised in applying for such aid and their applications for financial support will receive extra points. A group can be granted EUR 100 thousand of aid per year for 5 years. To this end, it has to meet several conditions, inter alia: a producer group should be set up no earlier than 1 January 2014 and consist of natural persons only.

The RDP 2014-2020 offers also funds to establish a small processing plant. Farmers can now produce and sell e.g. steaks, hamburgers, tartares and other beef specialties on their own. Subsidies under "Support for investments in processing, marketing and development of agricultural products" amount to up to PLN 300 thousand. Farmers and their household members or spouses, who are fully covered by social insurance for farmers, can apply for such subsidies. The aid is granted as a refund of up to 50% of investment costs – inter alia, for the construction or modernisation of buildings used for processing activity, for the purchase of processing and storage machinery or equipment.

RDP subsidies can also be granted to farmers who choose to breed native cattle breeds, inter alia: Polish red cattle, piebald cattle, Polish black and white cattle. Under the package: "Preservation of endangered genetic animal resources in agriculture", they can apply for agri-environmental payments.



gen. Die Unterstützung wird in Form von Erstattung bis zu 50 Prozent Kosten, die im Zusammenhang mit Realisierung der Investition (also u. a. Errichtung oder Modernisierung von den bei Verarbeitungstätigkeiten verwendeten Gebäuden, Kauf von Verarbeitungs- sowie Lagerungsmaschinen und -geräten) getragen wurden.

Um finanzielle Unterstützung vom Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum können sich auch diejenigen Bauern bewerben, die auf die Zucht von einheimischen Rinderrassen (u. a. polnisches rotes Vieh, Vieh mit weißem Rücken, polnisches schwarz-weißes Vieh) setzen. Im Rahmen des Pakets „Die Aufrechterhaltung von gefährdeten genetischen Tierbeständen in der Landwirtschaft“ warten die Agrarumweltzahlungen auf sie.

TEKST ■ By ■ TEXT: BIURO PRASOWE ARiMR ■ ARMA PRESS OFFICE ■ PRESSEBÜRO DER AGENTUR DER RESTRUKTURISIERUNG UND MODERNISIERUNG DER LANDWIRTSCHAFT

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY ■ FOTOS: FOTOLIA



Z WALDEMAREM SOCHACZEWSKIM, ZASTĘPCĄ DYREKTORA GENERALNEGO KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA, ROZMAWIA MAŁGORZATA KSIĄŻYK ■ AN INTERVIEW WITH WALDEMAR SOCHACZEWSKI, DEPUTY DIRECTOR GENERAL OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE, BY MAŁGORZATA KSIĄŻYK ■ MIT WALDEMAREM SOCHACZEWSKI, DEM STELLVERTRETENDEN GENERALDIREKTOR DAS LANDESZENTRUM ZUR FÖRDERUNG DER LANDWIRTSCHAFT, SPRICHT MAŁGORZATA KSIĄŻYK

Dzieci w szkole na zdrowej diecie

School children on a healthy diet

Kinder in der Schule halten eine gesunde Diät ein

W tym roku szkolnym ruszył unijny program dostawy owoców, warzyw i mleka pod nazwą „Program dla szkół”.

Jest to pierwszy rok realizacji nowego programu, który decyzją Komisji Europejskiej powstał w wyniku połączenia dwóch dotychczasowych oddzielnych projektów „Mleko w szkole” oraz „Owoce i warzywa w szkole”. Za realizację nowego programu odpowiada Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR), który przejął to zadanie po Agencji Rynku Rolnego.

Jaki jest główny cel nowego programu?

Przede wszystkim zmiana nawyków żywieniowych dzieci poprzez zwiększenie udziału owoców, warzyw, mleka i przetworów mlecznych w ich codziennej diecie. Dzieci w wieku szkolnym potrzebują zdrowej, zrównoważonej diety, która zapewni im prawidłowy rozwój. Tymczasem dzieci zbyt często jedzą słodycze i piją słodkie napoje. Dzięki „Programowi dla szkół” chcemy nauczyć dzieci jeść smacznie i zdrowo już od najmłodszych lat.

The School Scheme – a EU scheme for the delivery of fruit, vegetables and milk, was launched this school year.

It is the first year of implementation of the new scheme which was established by decision of the European Commission after bringing together two previously separate projects – "School Milk" and "School Fruit and Vegetables". The new scheme is implemented by the National Support Centre for Agriculture (NSCA) which took over this task from the Agricultural Market Agency.

What is the main goal of the new scheme?

First of all, to change eating habits of children by including more fruit, vegetables, milk and dairy products in their daily diet. School children need a healthy, balanced diet to ensure their healthy development. However, children too often eat sweets and drink sweet beverages. We want the School Scheme to teach

In diesem Schuljahr begann das von der EU geleitete Obst-, Gemüse und Milchlieferprogramm unter dem Namen Programm für die Schulen.

Es ist das erste Jahr, in dem das neue Programm realisiert wird. Durch Beschluss der Europäischen Kommission entstand dieses Programm infolge des Zusammenschlusses von zwei bisher gesonderten Projekten „Milch in der Schule” sowie „Obst und Gemüse in der Schule”. Für Realisierung des neuen Programms ist Landeszentrum zur Förderung der Landwirtschaft zuständig, das diese Aufgabe von der Agentur des Landwirtschaftsmarktes übernommen hat.

Wie ist das Hauptziel des neuen Programms?

Vor allem Änderung der Ernährungsgewohnheiten bei den Kindern durch Steigerung des Anteils vom Obst, Gemüse und von der Milch, sowie den Milchprodukten an ihrer täglichen Diät. Die Kinder im Schulalter brauchen eine gesunde und ausgeglichene Diät, die ihnen

Jest to program długoterminowy, jego realizacja jest korzystna zarówno dla dzieci, stanowi bowiem inwestycję w ich zdrowie, jak i dla producentów rolnych, ponieważ dzięki programowi promujemy spożywanie świeżych, lokalnych produktów, a tym samym kształtujemy nawyki żywieniowe przyszłych dorosłych konsumentów.

Czy otrzymany w szkole owoc może zmienić upodobania żywieniowe? Co, jeśli dziecko w plecaku ma np. batoniki, czy drożdżówki?

Jeden owoc na pewno nie, ale podawane systematycznie, podczas całego roku szkolnego, porcje naturalnych, smacznych witamin, mogą już coś zdziałać. Pamiętajmy również o tym, że program ma wpływać nie tylko na świadomość dzieci, ale także rodziców i całych rodzin. Należy jednak pamiętać, że to proces, który wymaga czasu i powtarzalności, a jego zaplanowane efekty, choć niezauważalne z dnia na dzień, będą widoczne i znaczne w przyszłości.

Dlatego w ramach programu przewidziano również prowadzenie działań edukacyjnych. Są to działania określone przez Ministerstwo Edukacji Narodowej w celu upowszechnienia wśród dzieci wiedzy o korzyściach, wynikających ze spożywania produktów owocowo-warzywnych i mlecznych, a także o pochodzeniu i uprawie produktów rolnych oraz przeciwdziałaniu marnotrawieniu żywności. Takie zajęcia mogą odbywać się np. w formie

children from an early age what is tasty and healthy.

The scheme is long-term and beneficial to both children, as it is an investment in their health, and to agricultural producers, as it promotes the consumption of fresh, local products, thus shaping eating habits of future adult consumers.

Can fruit provided at school change eating habits? What if a child has e.g. candy bars or buns in a backpack?

One fruit is certainly not enough, but portions of natural, tasty vitamins provided systematically throughout a school year can already change something. Let us also remember that the scheme is not about the awareness of children only, but also of parents and whole families. However, remember that it will take time and repetition, and that its planned effects, though imperceptible from day to day, will be evident and significant in the days to come.

Therefore, the scheme also provides for the educational actions, which are laid down by the Ministry of Education, to educate children about benefits of eating fruit and vegetable products and dairy products, and about the origin and cultivation of agricultural products, and the prevention of food waste. Such classes can be held as culinary workshops, competitions and theme parties or school gardens.

richtige Entwicklung gewährleistet. Die Kinder essen dagegen zu oft Süßigkeiten und trinken süße Getränke. Durch das Programm für die Schulen wollen wir es den Kindern beibringen, schon von frühesten Jahren schmackhaft und gesund zu essen.

Es ist ein langfristiges Programm. Seine Realisierung ist sowohl für die Kinder (sie gilt nämlich als Investition in ihre Gesundheit) als auch für landwirtschaftliche Produzenten günstig, weil wir durch das Programm das Essen von frischen, lokalen Produkten fördern und dadurch die Ernährungsgewohnheiten von künftigen erwachsenen Verbrauchern gestalten.

Kann das in der Schule erhaltene Obst die Ernährungsneigungen ändern? Was tun, wenn das Kind beispielsweise Schokoriegel oder Streuselschnecken im Rucksack hat?

Ein Stück Obst sicherlich nicht, aber die Portionen von natürlichen und schmackhaften Vitaminen, die systematisch im Laufe des ganzen Schuljahres verabreicht werden, können schon etwas tun. Vergessen wir auch nicht, dass das Programm sowohl das Bewusstsein von Kindern als auch von ihren Eltern und den ganzen Familien beeinflussen soll. Man muss jedoch bemerken, dass es ein Prozess ist, der die Zeit verlangt und wiederholt werden soll und seine geplanten Folgen sichtbar und erheblich in der Zukunft werden, obwohl sie von Tag zu Tag un wahrnehmbar sind.

Im Rahmen des Programms wurde auch das Treffen von Ausbildungsmaßnahmen vorgesehen. Diese Maßnahmen wurden vom Bildungsministerium bestimmt, um die Kenntnisse von Vorteilen, die aus dem Essen von Obst-, Gemüse- und Milchprodukten resultieren, sowie von der Herkunft und Anbau der Agrarerzeugnisse und von Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung unter den Kindern zu verallgemeinern. Solche Lehrveranstaltungen können beispielsweise in Form von kulinarischen Werkstätten, Wettbewerben und thematischen Festen stattfinden. Es können ebenfalls die Schulgärten geführt werden.



W TYM ROKU SZKOLNYM RUSZYŁ UNIJNY PROGRAM DOSTAWY OWOCÓW, WARZYW I MLEKA POD NAZWĄ PROGRAM DLA SZKÓŁ. ■ THE SCHOOL SCHEME – A EU SCHEME FOR THE DELIVERY OF FRUIT, VEGETABLES AND MILK, WAS LAUNCHED THIS SCHOOL YEAR ■ IN DIESEM SCHULJAHR BEGANN DAS VON DER EU GELEITETE OBST-, GEMÜSE UND MILCHLIEFERPROGRAMM UNTER DEM NAMEN PROGRAMM FÜR DIE SCHULEN

warsztatów kulinarnych, konkursów i festywnów tematycznych, czy też prowadzenia ogródków szkolnych.

Jakie zmiany wprowadzono w nowym programie?

W stosunku do dotychczasowych programów „Mleko w szkole” oraz „Owoce i warzywa w szkole” w nowym „Programie dla szkół” wprowadzono wiele zmian i uproszczeń dla jego uczestników. Przede wszystkim działania skoncentrowane są na jednej grupie docelowej, czyli dzieciach z klas I-V szkół podstawowych. Wprowadziliśmy również wspólne działania edukacyjne i promocyjne, co z pewnością wzmocni efektywność programu. Warto podkreślić, że wszystkie produkty udostępniane są dzieciom bezpłatnie, rodzice nie muszą za nie płacić, nie trzeba też składać faktur do rozliczeń z oddziałem terenowy KOWR. Uprościliśmy też proces naboru szkół do programu – wystarczy zawarcie umowy pomiędzy szkołą a dostawcą. Ponieważ dotychczasowe programy funkcjonowały, każdy na nieco odmiennych zasadach, wprowadziliśmy jednolite zasady realizacji programu w zakresie organizacji dostaw, finansowania i rozliczania. Wprowadziliśmy również ułatwienia dla dotychczasowych dostawców, którzy nie muszą wnioskować o zatwierdzenie do udziału w nowym programie, jak i inne usprawnienia, takie

What changes were introduced to the new scheme?

Many changes and simplifications were introduced to the new "School Scheme" for its participants compared to the previous "School Milk" and "School Fruit and Vegetables" schemes. Actions are focused primarily on one target group, i.e. 1st-5th grade primary school children. We also introduced joint educational and promotional actions which would certainly make the scheme more effective. It is worth emphasizing that all products are made available to children free of charge, parents do not have to pay for them and no invoices need to be submitted for settlement with a local branch of the (NSCA). We also simplified the recruitment of schools into the scheme – it is enough for a school to contract a supplier. Since the previous schemes had functioned on a slightly different basis, we introduced uniform rules for the implementation of the scheme in terms of supply organisation, financing and settlement. We also introduced simplifications for previous suppliers – they do not need to apply for approval to participate in the new scheme, and other improvements, such as opting out of the requirement to apply for a limit to a local branch (LB) of the (NSCA), as it used to be with the "School Milk" scheme, and

Welche Änderungen wurden im neuen Programm eingeführt?

Im Vergleich mit bisherigen Programmen „Milch in der Schule” und „Obst und Gemüse in der Schule” wurden viele Änderungen im neuen „Programm für die Schulen” und Vereinfachungen für seine Teilnehmer eingeführt. Die Maßnahmen konzentrieren sich vor allem auf eine Zielgruppe, also Kinder aus den Klassen I-V der Grundschulen. Wir haben auch gemeinsame Ausbildungs- und Förderungsmaßnahmen eingeführt, wodurch die Programmeffektivität sicherlich erhöht wird. Es lohnt sich zu betonen, dass alle Produkte den Kindern kostenlos zugänglich gemacht werden und die Eltern brauchen nicht, dafür zu zahlen. Man muss auch keine Rechnungen für die Abrechnung mit Außenstelle vom Landeszentrum zur Förderung der Landwirtschaft vorlegen. Wir haben auch die Schulrekrutierung ins Programm vereinfacht – es muss nur ein Vertrag zwischen der Schule und dem Lieferanten abgeschlossen werden. Weil jedes bisherige Programm nach etwas anderen Grundsätzen funktioniert hat, haben wir einheitliche Grundsätze für Programmrealisierung im Bereich der Lieferorganisation, Finanzierung und Abrechnung eingeführt. Wir haben auch Erleichterungen für bisherige Lieferanten eingeführt, die keine Genehmigung der Teilnahme am neuen Programm beantragen müssen, sowie andere Erleichterung, wie Verzicht auf pflichtige Beantragung vom Limit in der Außenstelle vom Landeszentrum zur Förderung der Landwirtschaft verbessert.

Im neuen Programm wurde die Zielgruppe von denjenigen Kindern vergrößert, die Obst und Gemüse erhalten. Jetzt erhalten es die Kinder, die die Klassen I-V besuchen. Nach wissenschaftlichen Feststellungen gilt diese Altersgruppe als die empfänglichste für Bildung von Verhaltensmustern, die oft das ganze Erwachsenenleben hindurch aufrechterhalten werden. Früher war das Programm nur in ersten drei Klassen der Grundschule realisiert.

GLÓWNYM CELEM NOWEGO PROGRAMU DLA SZKÓŁ JEST PRZED W SZYTKIM ZMIANA NAWYKÓW ŻYWIENIOWYCH DZIECI POPRZYZ ZWIĘKSZENIE UDZIAŁU OWOCÓW, WARZYW, MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH W ICH CODZIENNEJ DIECIE ■ THE MAIN OBJECTIVE OF THE NEW SCHOOL PROGRAMME IS, FIRST OF ALL, TO CHANGE THE EATING HABITS OF CHILDREN BY INCREASING THE SHARE OF FRUIT, VEGETABLES, MILK AND DAIRY PRODUCTS IN THEIR DAILY DIET ■ ALS HAUPTZIEL DES NEUEN PROGRAMMS FÜR DIE SCHULEN GILT VOR ALLEM ÄNDERUNG DER ESSGEWOHNHEITEN BEI DEN KINDERN DURCH ERHÖHUNG DES OBST-, GEMÜSE, MILCH- UND MILCHPRODUKTANTEILS AN IHRER TÄGLICHEN DIÄT.



DZIĘKI PROGRAMOWI DLA SZKÓŁ CHCEMY NAUCZYĆ DZIECI JEŚĆ SMACZNIE I ZDROWO JUŻ OD NAJMŁODSZYCH LAT ■ WE WANT THE SCHOOL SCHEME TO TEACH CHILDREN FROM AN EARLY AGE WHAT IS TASTY AND HEALTHY ■ PROGRAMM FÜR DIE SCHULEN WOLLEN WIR ES DEN KINDERN BEBRINGEN, SCHON VON FRÜHESTEN JAHREN SCHMACKHAFT UND GESUND ZU ESSEN

jak zrezygnowanie z obowiązku składania wniosków o limit w Oddziale Terenowym (OT) KOWR, które dotychczas funkcjonowały w programie „Mleko w szkole”, oraz uruchomienie nowej aplikacji dla dostawców, usprawniającej proces składania umów w OT KOWR.

W nowym programie zwiększona została grupa docelowa dzieci, które otrzymują owoce i warzywa. Obecnie otrzymują je uczniowie klas od I do V. Według wskazań naukowych jest to grupa wiekowa najbardziej podatna na kształtowanie wzorów zachowań, które często utrzymują się przez całe dorosłe życie. Poprzednio program prowadzony był tylko w pierwszych trzech klasach szkoły podstawowej.

Jakie produkty trafiają do dzieci?

Dzieci w trakcie dwóch semestrów otrzymują bezpłatnie polskie jabłka, gruszki, śliwki, truskawki, soki owocowe, warzywne i mieszane, marchewki, rzodkiewki, paprykę słodką, kalarepę, pomidorki, mleko, serki twarogowe, naturalne jogurty i kefiry. Dostawy w szkołach w pierwszym semestrze rozpoczęły się od października 2017 roku.

W roku szkolnym 2017/2018 dzieci otrzymają ponad 160 mln porcji owocowo-warzywnych i ponad 140 mln porcji mlecznych.

Ile szkół bierze udział w programie?

Szkoły decydują o tym, czy chcą otrzymywać tylko owoce i warzywa lub tylko produkty mleczne, czy też chcą brać udział w obydwu komponentach programu. 12,5 tys. szkół otrzymuje produkty mleczne, a 12,3 tys. szkół produkty owocowo-warzywne. Zarówno w komponencie mlecznym, jak i owocowo-warzywnym produkty otrzymuje ponad 1,8 mln dzieci z grupy docelowej programu (klasy I-V), czyli ponad 92 proc. uczniów tych klas w całej Polsce. Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa zachęca do tego, by dzieci wspólnie spożywały produkty na terenie szkoły, a także brały udział w zajęciach edukacyjnych.

Dziękuję za rozmowę.

launching a new application facilitating the submission of contracts to a LB of the (NSCA) by suppliers.

The target group of children provided with fruit and vegetables was extended as part of the new scheme. They are now provided to 1st-5th grade pupils. According to scientific advice, this age group is most prone to shaping patterns of behaviour which often persist throughout adult life. The scheme previously covered 1st-3rd grade primary school pupils only.

What products go to children?

During two semesters, children are provided free of charge with Polish apples, pears, plums, strawberries, fruit, vegetable and mixed juices, carrots, radishes, sweet peppers, kohlrabi, tomatoes, milk, cottage cheese, natural yogurt and kefir. Supplies to schools in the first semester began in October 2017.

Children will be provided with over 160 million fruit and vegetable portions, and over 140 million dairy portions in the 2017/2018 school year.

How many schools participate in the scheme?

Schools decide whether they want to receive only fruit and vegetables or only dairy products, or whether they want to participate in both components of the scheme. There are 12.5 thousand schools receiving dairy products and 12.3 thousand schools receiving fruit and vegetable products. Over 1.8 million children in the target group of the scheme (1st-5th grade pupils), i.e. over 92% of such pupils across Poland, are provided with products in both the dairy component and the fruit and vegetable component. The National Support Centre for Agriculture encourages children to eat together on school premises and participate in educational classes.

Thank you for the interview.



Welche Produkte bekommen die Kinder?

Im Laufe von zwei Semestern erhalten die Kinder kostenlos polnische Äpfel, Birnen, Pflaumen, Erdbeeren, Obst-, Gemüse- und Mischsäfte, Möhren, Radieschen, milden Paprika, Kohlrabi, Tomaten, Milch, Quark, natürliche Joghurts und Kefir. Im ersten Semester begannen die Lieferungen in die Schulen im Oktober 2017.

Im Schuljahr 2017/2018 erhalten die Kinder mehr als 160.000.000 Obst- und Gemüseportionen sowie über 140.000.000 Milchportionen.

Wie viele Schulen nehmen am Programm teil?

Die Schulen entscheiden davon, ob sie nur Obst und Gemüse oder nur Milchprodukte erhalten wollen oder auch ob sie sich an beiden Programmkomponenten beteiligen möchten. 12,5 Tsd. Schulen erhalten die Milchprodukte und 12,3 Tsd. Schulen – die Obst- und Gemüseprodukte. Sowohl in der Milch als auch in der Obst und Gemüse betreffenden Komponente erhalten über 1.800.000 Kinder aus der Programm-Zielgruppe (Klassen I-V), also mehr als 92 Prozent Besucher von diesen Klassen in ganz Polen, die Produkte. Das Landeszentrum zur Förderung der Landwirtschaft reizt dazu an, dass die Kinder die Produkte gemeinsam in der Schule essen und sich am Unterricht beteiligen.

Ich bedanke mich für das Gespräch.

Arka smaku

The arch of taste

Die Geschmacksarche

PRZEKAZYWANA Z POKOLENIA NA POKOLENIE WIEDZA O DZIEDZICTWIE KULINARNYM TO NASZA „PAMIĘĆ SMAKU” ■ THE KNOWLEDGE OF CULINARY HERITAGE PASSED DOWN FROM ONE GENERATION TO THE NEXT IS OUR “MEMORY OF TASTE” ■ DIE VON GENERATION ZU GENERATION ÜBERGEBENEN KENNTNISSE VOM KULINARISCHEN ERBE GELTEN ALS UNSERE „ERINNERUNG AN DEN GESCHMACK”

Receptury najslynniejszych polskich regionalnych wyrobów często powstały kilka wieków temu, jak choćby sposób wytwarzania serów górskich oscypków, podlaskich sękaczy, tradycyjnie wędzonych małopolskich wędlin... Chleb prądnicki wypiekany był pod Krakowem od XV wieku, zaś miody pitne sporządzano już u zarania państwa polskiego.

In many cases, recipes of the most famous Polish regional products were created several centuries ago, such as the way of making mountain cheese *oscypek*, *sękacz* from Podlasie, traditionally smoked meat of Małopolska... *Chleb prądnicki* has been baked near Krakow since the 15th century, while mead has been prepared since the beginning of Polish state.

Die Rezepte für die bekanntesten polnischen regionalen Produkte sind oftmals vor ein paar Jahrhunderten entstanden, wie z. B. die Weise, in der „*oscypek*“ (ein in der Hohen Tatra hergestellter Hartkäse aus Schafsmilch), Baumkuchen aus der Region Podlasie, traditionell geräucherte kleinpolnische Wurstwaren produziert werden... Das Brot vom Fluss Prądnik war in der Nähe von Krakau seit dem 15. Jahrhundert gebacken und die Honigweine waren schon am Beginn des polnischen Staates produziert.

Die Produkte werben für die Regionen

Jedes traditionelle Produkt hat seine Wurzeln und jede Region in Polen hat ihre kulinarischen „Hits“, die gesucht und von Touristen gerne gekostet werden. Während der Dauer des von Polnischer Kammer für Regionale und Lokale Produkte veranstalteten Wettbewerb „Unser Kulinarisches Erbe – die Geschmäcke von Regionen“ wurden mehr als 18.000 polnische regionale Leckerbissen identifiziert. Viele von ihnen sind in die Liste der Traditionellen Produkte eingetragen und die außergewöhnlichsten von ihnen fanden ihren Platz im EU-Register für regionale und



KOROWAJ, PODLASIE ■ KOROWAJ FROM PODLASIE ■ KOROWAJ, DIE REGION PODLASIE



SER DOJRZEWAJĄCY, DOLNY ŚLĄSK ■ RIPENED CHEESE,
DOLNY ŚLĄSK ■ REIFENDER KÄSE, NIEDERSCHLESIEIN

Produkty promują regiony

Każdy produkt tradycyjny ma swoje korzenie i każdy region w Polsce ma swoje kulinarne „hity”, które są poszukiwane i chętnie smakowane przez turystów. W czasie konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”, organizowanego przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, zidentyfikowanych zostało ponad 18 tys. polskich regionalnych specjalistów. Wiele z nich wpisanych jest na Listę Produktów Tradycyjnych, a te, najbardziej wyjątkowe, znalazły się w unijnym rejestrze produktów regionalnych i tradycyjnych jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności. Bowiernie miejsce pochodzenia i wytwarzania to niezmiernie ważna cecha regionalnej i tradycyjnej żywności. Jej niepowtarzalna, specyficzna jakość jest pochodną klimatu, tradycji, dziedzictwa przyrodniczego, kulturowego i kulinarnego, umiejętności i wiedzy ludzi przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Ten związek z miejscem pochodzenia sprawia, że – z jednej strony produkt zyskuje dzięki niemu nie tylko specyficzną jakość, lecz także reputację, a z drugiej – tą reputacją i renomą rozśławia region i jego mieszkańców.

Taki związek z Podhalem ma nie tylko oscypek, lecz także redykołka, bryndza i jagnięcina podhalańska (ChNP). Od ponad stu lat mieszkańcy Kalisza zjadają się

Products promote regions

Every traditional product has its roots and every region in Poland has its culinary “hits,” which are sought after and eagerly tasted by tourists. More than 18 thousand Polish regional delicacies were identified during the Competition “Our Culinary Heritage – Tastes of the Regions” organised by the Polish Chamber of Regional and Local Product. Many of them are on the List of Traditional Products, and the most unique ones are included in the EU register of regional and traditional products as Protected Designations of Origin, Protected Geographical Indications and Traditional Specialities Guaranteed. The place of origin and production is an extremely important feature of regional and traditional food. Its unique, specific quality derives from climate, tradition, natural, cultural and culinary heritage, the skills and knowledge of people passed down from one generation to the next. Due to this connection with the place of origin, on the one hand, the product gains not only a specific quality, but also reputation, and on the other, praises the region and its inhabitants with this reputation.

Such a connection with the Podhale region exists not only in the case of oscypek, but also redykołka, bryndza and jagnięcina podhalańska (PDO). For more than a hundred years, the residents of Kalisz have been gorging themselves

tradycyjne produkty jako Geschützte Ursprungsbezeichnungen, Geschützte Geografische Angaben und Garantiert Traditionelle Spezialitäten. Der Herkunft- und Herstellungsort sind nämlich eine äußerst wichtige Eigenschaft der regionalen und traditionellen Lebensmittel. Ihre einzigartige, spezifische Qualität gilt als Derivat der Klimas, der Tradition, des Natur-, Kultur- und kulinarischen Erbes, sowie der von Generation zu Generation überlieferten Geschicklichkeit und des menschlichen Wissens. Diese Beziehung mit der Herkunftsort hat zur Folge, dass das Produkt einerseits dadurch sowohl eine spezifische Qualität gewinnt als auch sich einen guten Ruf verschafft und andererseits die Region und ihre Bewohner durch diesen Ruf und Ansehen berühmt macht.

In einer solchen Beziehung zur Region Podhale stehen nicht nur „oscypek”, sondern auch „redykołka” (ein polnischer halbfetter und halbfester Schnittkäse in Form eines Tieres, eines Herzens oder einer Spindel), „bryndza” (deutsch: Brimsen) und Lammfleisch aus der Region Podhale (Geschützte Ursprungsbezeichnung). Seit über hundert Jahren essen gern die Einwohner von Kalisz die wie eine Oblate dünnen wafle kaliskie (Geschützte Geografische Angabe), die Schlesier dagegen – etwas dickere und genauso traditionelle Oblaten und Ingwerlebkuchen also „zozworki” (der Ingwer heißt in schlesischer Sprache zozwor). In der Region Kurpie werden seit vielen Jahren „fafernuchy” (harte Kekse mit Möhre und Pfeffer) gebacken, in der Region Podlasie und Podkarpatie entstehen hiergegen „korowaje” und „szyszki” (Hochzeitgebäckarten), Baumkuchen, „mrowisko” (Kuchen in Form eines Ameisenhaufens), Fladen. Schöne Traditionen, die mit dem Backen vom Lebkuchen verbunden sind, werden in Toruń, Biecz und Szczecin aufrechterhalten. In Poznań „thronen” im November Posener Martinshörnchen (Geschützte Geografische Angabe) sowie „pólgešek” (ein Gericht aus Gänsebrust) und andere Gänsefleischleckerbissen. Wenn das Neujahr kommt, geben die Teilnehmer an Weihnachtsumzügen in der Woiwodschaft Świętokrzyskie kleine Klekse mit dem Namen „szczodroki”;



KARP WĘDZONY Z RUDY RÓZANIECKIEJ, PODKARPACIE
 ■ SMOKED CARP FROM RUDA RÓZANIECKA, SUBCARPATHIA
 ■ GERÄUCHERTER KARP PENN AUS RUDA RÓZANIECKA, DIE REGION PODKARPACIE

cienkimi jak opłatek andrutami kaliskimi (ChOG), a Ślązacy – nieco grubszymi, lecz nie mniej tradycyjnymi oblatami i imbirowymi pierniczkami, czyli „zozworkami” (imbir to w gwarze śląskiej zozwor). Na Kurpiach od lat pieczone są fafernuchy – twarde ciasteczka z dodatkiem marchwi i pieprzu, a na Podlasiu i Podkarpaciu weselne korowaje i szyszki, sękacze, mrowiska, kołacz. Piękne tradycje wypieku pierników podtrzymywane są w Toruniu, Bieczu, Szczecinie. W listopadzie w Poznaniu króluje rogal świętomarciński (ChOG), a także półgęski i inne gęsie specjalia. Na Nowy Rok kolędniczy w Świętokrzyskiem rozdają małe ciasteczka – „szczodroki”, a na Mazowszu – „byśki”, czyli noworoczne figurki zwierząt z ciasta. Specyficzny ser smażony, zwłaszcza przyprawiony kminem, to specjal wybitnie wielkopolski (ChOG), cenią go także Ślązacy. Podlasie z kolei słynie z farmerskich serów zagrodowych, takich jak ser koryciński swojski (ChOG) czy sery z Wiązaj. Bardzo ciekawe sery dojrzewające, wyrabiane w gospodarstwach rolnych, można spotkać na Dolnym Śląsku i w regionie lubuskim. Pomorze, Kujawy, Warmia i Mazury to regiony dojrzewających wędlin i tradycyjnych gęsih specjalów, takich jak półgęsek czy kaszubska okrasa (siekana drobno gęsiną, używana jako smarowidło do chleba albo dodatek do potraw).

with *Andrutki kaliskie* (PGI) as thin as a wafer, and the Silesians – with somewhat thicker, but no less traditional oblates and small ginger cookies, or *zozworki* (in the Silesian dialect, ginger is called *zozwor*). *Fafernuchy*, hard cookies with carrots and pepper, have been baked in the Kurpie region for many years, and in the Podlasie and Podkarpacie regions – wedding *korowaj* and *szyszka*, *sękacz*, *mrowisko*, *kołacz*. Beautiful traditions of baking gingerbread are preserved in Toruń, Biecz, Szczecin. In November, *rogal świętomarciński* (PGI), as well as half a goose and other goose delicacies are reigning in Poznań. Around the New Year, the carollers in the Świętokrzyskie region used to hand around small cookies – *szczodraki*, and in the Mazowsze region – *byśki*, i.e. New Year's figurines of animals made of dough. Specific *ser smażony*, especially seasoned with caraway seeds, is a delicacy from the Wielkopolska region (PGI), also appreciated by the Silesians. In turn, the Podlasie region is famous for farmstead cheese, such as *ser koryciński swojski* (PGI) and cheese from Wiązaj. Very interesting ripened cheeses made on farms can be found in Lower Silesia and in the Lubuskie region. Pomorze, Kujawy, Warmia and Mazury are regions of maturing cured sausage products and traditional goose delicacies, such as

in der Region Mazowsze sind es dagegen „byśki” – also mit dem Neujahr verbundene Tierfiguren aus Teig. Ein spezifischer gebratener Käse (vor allem mit dem Kümmel angerichtet) gilt als ein Leckerbissen ausgesprochen aus der Region Wielkopolska (Geschützte Geografische Angabe), er wird ebenfalls von den Schlesiern geschätzt. Die Region Podlasie ist dagegen für die Bauernkäsen – wie der hausgemachte *ser koryciński swojski* (Geschützte Geografische Angabe) oder die Käsen aus Wiązaj. Sehr interessante reifende Käsen, die in Bauernhöfen produziert werden, können in Niederschlesien und im Lebuser Land getroffen werden. Pommern, die Region Kujawy, Ermland und Masuren gelten als Regionen von reifenden Würsten und traditionellen Delikatessen aus dem Gänsefleisch, wie „*półgęsek*” (ein Gericht aus Gänsebrust) und „*kaszubska okrasa*” (klein geschnittenes Gänsefleisch, mit dem das Brot gestrichen werden kann; es kann auch als Zutat für die Speisen dienen).

Das Produkt ist unlösbar mit der Region verbunden, diese Bindung wird oftmals in seinem Namen hervorgehoben. Zu traditionellen kleinpolnischen Würsten gehören: „*kielbasa lisecka*” (GGA), sowie Würste aus der Gegend von Głogów, Tuchów und „*kielbasa piaszczańska*” (GGA) bei Krakau; in der Region Podkarpacie entsteht die Wurst aus der Gegend von Pilzno und in der Region Wielkopolska – gedämpfte Weißwurst aus der Region Wielkopolska (Geschützte Geografische Angabe), Regionale und lokale Namen haben folgende Gerichte: „*kołocz śląski*” (Geschützte Geografische Angabe) – schlesischer Fladen unbedingt mit Füllung aus Mohn, Käse oder Äpfeln; „*piróg bitgorajski*” (ein populäres in der Region von Lublin Gebäck aus Buchweizengrütze und Quark); „*cebularz lubelski*” und „*sójki mazowieckie*” (große gebackene Teigtäschchen mit Grütze und Kohl). Es gibt Gurken aus der Gegend von Kołobrzeg (einzigartige Gurken, die mit salzigem Quellwasser begossen werden) und Gurken vom Fluss Narew her (sie werden in die in diesem Fluss versenkten Fässern eingelegt; die *jabłka łączkie*, *jabłka grójeckie* (Geschützte Geografische Angabe) und Sandomierz. Der Herkunftsort

Produkt łączy z regionem nierozdzielna więź, często podkreślana w jego nazwie. Tradycyjne małopolskie kielbasy to lisecka (ChOG), glogowska, tuchowska, piaszczańska (ChOG); na Podkarpaciu wyrabiana jest kielbasa pilzneńska, a w Wielkopolsce kielbasa biała parzona wielkopolska (ChOG). Regionalne i lokalne nazwy mają: kołocz śląski (ChOG), koniecznie z nadzieniem z maku, sera lub jabłek, piróg biłgorajski, czyli popularny na Lubelszczyźnie wypiek z kaszy gryczanej z dodatkiem twarogu, cebularz lubelski i sójki mazowieckie (pieczone okazałe pierogi z kaszą i kapustą). Są ogórki kołobrzeskie (jedyne w swoim rodzaju, zalewane zdrową solanką) i ogórki narwiańskie (kiszzone w beczkach zatopionych w Narwi), jabłka łąckie, grójeckie (ChOG) i sandomierskie. Miejsce pochodzenia nadaje wybitną jakość zarejestrowanym w UE miodom. Mamy więc miód drahimski z Pomorza Zachodniego, mazowiecki lipowy, miód kurpiowski, miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny, wrzosowy z Borów Dolnośląskich czy podkarpacki miód spadziowy.

Tradycyjne rasy i odmiany

Najlepsze tradycyjne wyroby wytwarzane są z naturalnych surowców, czerpanych z lokalnych zasobów. Słynne na całą Polskę powidła z Doliny Dolnej Wisły czy z Krzeszowa nad Sanem są doskonałą jakością zawdzięczają nie tylko kunsztowi ich smażenia w miedzianych kotłach, trwającego wiele godzin, opartego na wielowiekowej, tradycyjnej recepturze i technologii, lecz także temu, że wyrabiane są z dawnych odmian śliwek węgierek. Wielką renomą cieszą się jabłka łąckie, truskawki kaszubskie, wiśnie nadwiślanki z okolic Sandomierza, fasola z Doliny Dolnego Dunajca, Nowego Korczyna i Wrzawy, chrzan znad Warty, kapusta z Charsznicy. Także znakomite są przetwory z mięsa i mleka rodzimych ras zwierząt: wędliny z mięsa, świń złotnickiej i puławskiej hodowanych tradycyjnie; mięso i sery z mleka owiec: cakła górskiego, świniarki; sery i twarogi z mleka krowy polskiej czerwonej. Poszukiwane są jaja dawnych ras drobiu: hodowanych na wolnym wybiegu kur zielononózek, prze-

half a goose or *kaszubska okrasa* (finely chopped goose, used as a bread spread or addition to dishes).

A product is connected with the region with an indissoluble bond, often emphasised in its name. Traditional sausages in the Małopolska region are *kielbasa lisecka* (PGI), *glogowska*, *tuchowska*, *piaszczańska* (PGI); *kielbasa pilzneńska* is made in the Podkarpacie region and *kielbasa biała parzona wielkopolska* (PGI) in the Wielkopolska region. Regional and local names of products include: *kołacz śląski* (PGI), with poppy seed, cheese or apple filling, *piróg biłgorajski*, dish baked with buckwheat and white cheese, popular in the Lublin region, *cebularz lubelski* (PGI) and *sójki mazowieckie* (baked grand dumplings with groats and cabbage). There is *ogórek kołobrzeski* (one of a kind, poured with spring saline) and *ogórek narwiański* (pickled in barrels sunk in the Narew River), *jabłka łąckie*, *jabłka grójeckie* (PGI) and *jabłka sandomierskie*. Place of origin gives an outstanding quality to honeys registered in the EU. So these is *miód drahimski* from the Pomorze Zachodnie region, linden honey from Mazowsze, *miód kurpiowski*, *miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny*, *miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich* and *podkarpacki miód spadziowy*.

hat zur Folge, dass die in EU registrierten Honige von hervorragender Qualität sind. Wir haben also den Honig aus der *miód drahimski z Pomorza Zachodniego*, den Lindenhonig aus Mazowsze, den Honig aus der Region Kurpie, den Honig aus der Region von Sejny/Łódzije, den Heidehonig aus der Niederschlesischen Heide oder den Waldhonig aus Podkarpacie.

Tradycyjne Rassen und Sorten

Die besten traditionellen Produkte werden aus natürlichen Stoffen, die aus lokalen Vorräten gewonnen werden, hergestellt. Das in ganzem Polen berühmte Mus vom Tal der Niederweichel oder aus Krzeszów am Fluss San verdankt seine ausgezeichnete Qualität nicht nur der Kunst seines stundenlangen Bratens in Kupferkesseln (das auf jahrhundertlange traditionelle Rezept und Technologie gestützt ist), sondern auch der Tatsache, dass sie aus früheren Hauswetschgensorten hergestellt werden. Einen guten Ruf genießen die Äpfel aus der Gegend von Łącko, die Erdbeeren aus Kaschubei, „*nadwiślanki*“ (die Sauerkirschen aus der Gegend von Sandomierz), die Bohne vom Tal des unteren Flusses Dunajec, Nowy Korczyn und Wrzawa, der Meerrettich vom Fluss Warthe, der Kohl aus Charsznica. Ausgezeichnet sind auch die Produkte Fleisch und Milch der einheimischen Tier-



SIELAWA Z WIGIER
 ■ VENDACE FROM WIGRY
 ■ EINE KLEINMARÄNE AUS DEM WIGRY-SEE

twory z karmionych tradycyjnie owsem, marchewką i pokrzywami dawnych polskich ras gęsi: pomorskich, biłgorajskich, suwalskich.

Rzeczpospolita wielu smaków

Rodowodu polskiego dziedzictwa kulinarnego należy szukać nie tylko na wsi: we dworze i w wiejskiej zagrodzie, lecz także w kuchni mieszczańskiej oraz tradycjach kulinarnych etnicznych mniejszości: Żydów, Ormian, Tatarów, Karaimów, Niemców, Ukraińców, Białorusinów. Te korzenie sprawiają, że także współcześnie oferta kulinarna regionów jest bardzo bogata i wielokulturowa. Po 1945 r. dziedzictwo kulinarne z Litwy, Wołynia, Huculszczyzny przeniesione zostało wraz z przesiedleńcami ze Wschodu do zachodnich województw: na Dolny Śląsk, w Lubuskie i Zachodniopomorskie. Dziś atrakcją tutejszej regionalnej kuchni jest m.in. paska bukowińska – weselne ciasto górali czadeckich z karpackiej Bukowiny, czy znany na Dolnym Śląsku warkoczowy kołacz Ormian z Kut na Huculszczyźnie. Smakosze kuchni tatarskiej mogą skosztować w Kruszynianach

Traditional breeds and varieties

The best traditional products are made of natural raw materials, derived from local resources. Plum jam from the Lower Vistula Valley or from Krzeszów on San, famous in the whole Poland, owe its excellent quality not only to the skill of frying it in copper kettles, which lasts for many hours, based on centuries-old traditional recipe and technology, but also to the fact that it is made of old plum varieties. *Jabłka łąckie, truskawka kaszubska, wiśnia nadwiślanka* from the vicinity of Sandomierz, beans from the Dunajec Valley, from Nowy Korczyn and Wrzawa, horseradish from Warta, cabbage from Charsznica – they all enjoy great reputation. Preparations of meat and milk products of domestic breeds: processed meat of traditionally bred Złotnicka Pig and Puławska Pig; meat and cheese from sheep's milk: mountain zackel, Świniarka sheep; cheeses and curds of milk of *Polska Krowa Czerwona* breed are also excellent. Eggs of old breeds of poultry: free-range green-legged hens, products from old Polish goose breeds: *pomorska* goose, *biłgorajska* goose and *suwalska* goose, fed traditionally with oats, carrots and nettles, are sought after.

The Republic of many tastes

The origin of the Polish culinary heritage should be sought not only in the countryside: in the manor and in the farmstead, but also in the bourgeois kitchen and culinary traditions of ethnic minorities: Jews, Armenians, Tatars, Karaites, Germans, Ukrainians, Belarusians. Due to these roots, also in our times, the culinary offer of the regions is very rich and multicultural. After 1945, the culinary heritage of Lithuania, Volhynia, Hutsul region was transferred along with the displaced persons from the East to the western provinces: Lower Silesia, *Lubuskie* and *Zachodniopomorskie*. Today, attractions of the local cuisine include paska bukowińska – a wedding cake of Čadca Highlanders from the Carpathian Bukovina, or braided *kołacz* of the Armenians from Kut in the Hutsul region, known in the Lower Silesia region. Gourmets of

rassen: Würste aus dem Fleisch der traditionell gezüchteten Schweine (Rassen aus Złotniki und Puławy); Fleisch und Käse aus dem Schafmilch: Rassen – Zackelschaf und „*świniarka*“; Käsen und Quark aus Milch der polnischen roten Kuh. Gesucht werden die Eier von Hühnern der früheren Rassen: Grünfüßler von der Freilandhaltung; Produkte aus den traditionell mit Hafer, Möhre und Brennnesseln gefütterten früheren polnischen Gänserassen: aus Pommern, aus der Gegend von Biłgoraj und Suwałki.

Polen mit vielen Geschmácken

Nach den Ursprüngen des polnischen kulinarischen Erbe soll man nicht nur auf dem Lande und im Bauernhof sondern auch in der bürgerlichen Küche und in kulinarischen Traditionen der ethnischen Minderheiten: Juden, Armenier, Tataren, die Karaim, Deutsche, Ukrainer, Weißrussen suchen. Diese Wurzeln haben zur Folge, dass das kulinarische Angebot von Regionen auch heutzutage sehr reich und multikulturell ist. Nach dem Jahr 1945 wurde das kulinarische Erbe aus Litauen, Wolynien, Huzulenland zusammen mit den Umsiedlern aus dem Osten in westliche Woiwodschaften: Niederschlesien, Lebus und Westpommern übertragen. Jetzt gelten u. a. „*paska bukowińska*“ (ein Hochzeitkuchen der Goralen aus Bukowina) oder der in Niederschlesien bekannte Zopfpladen der Armenier aus Kut in Huzulenland als Zugkraft der hiesigen regionalen Küche. Die Liebhaber der tatarischen Küche können in Kruszyniany und Bohoniki in der Region Podlasie „*piekiekaczewnik*“ (Garantiert Traditionelle Spezialität), „*kibiny*“ oder süßes Halwa und in der jüdischen Küche (Tykocin, Knyszyn oder Lelów) „*czulent*“ oder „*kugel*“ kosten. Die Reise in den Südosten Polens garantiert uns kulinarisches Treffen mit der lemkinschen und der ukrainischen Küche.

Den Reichtum der Natur ausnutzen

Viele Produzenten von polnischen lokalen Erzeugnissen nutzen erfolgreich die Vorteile von wild wachsenden Waldfrüchten, Pilzen oder Kräutern aus. Geschätzt werden die Feldrosenkonfitüren, -säfte



TRADYCYJNE WĘDLINY Z LUBELSZCZYZNY

- TRADITIONAL COLD MEATS FROM THE LUBLIN REGION
- TRADITIONELLE WÜRSTE AUS DER REGION VON LUBLIN



TRADYCYJNY CHLEB, DOLNY ŚLĄSK ■ TRADITIONAL BREAD, LOWER SILESIA
■ TRADITIONELLES BROT, NIEDERSCHLESIEIN

und -liköre, Produkte aus der im Moor von Pommern, am Fluss Biebrza, in der Region von Suwałki oder in der Gegend von Biłgoraj wachsenden Moosbeere, marinierte Pilze aus Bory Tucholskie (deutsch: Tucheler Heide), Honige aus den Nektaren, die in einhundert Jahre alten Lindenalleen im Ermland, im Kurpiowska- und Białowieża-Urwald, auf natürlichen Wiesen in Tälern von Flüssen Warthe, Noteć und Mroga gesammelt werden.

Eine unzählige Menge von diesen Delikatessen gibt es weiterhin in moderner Kochkunst. Lokale kleine Bäckereien backen bis heute ein Sauerteigbrot; kleine Wurstereien tauchen ihre Würste in keine Konzentrate ein, die den Geruch einer traditionellen Wursterei imitieren; in kleinen Einsäuerungsbetrieben wird der Kohl mit ganzen Äpfel oft in Fässern aus Eichenholz

i Bohonikach na Podlasiu pierekaczewnika (GTS), kibinów czy słodkiej halwy, a kuchni żydowskiej – w Tykocinie, Knyszynie lub Lelowie czulentu albo kugla. Podróż na południowy wschód Polski zapewni nam kulinarne spotkania z kuchnią łemkowską i ukraińską.

Wykorzystać bogactwo natury

Wielu producentów polskich lokalnych wyrobów z powodzeniem wykorzystuje walory dziko rosnących owoców leśnych, grzybów czy ziół. Cenione są konfitury, soki i nalewki z róży polnej, przetwory z żurawiny, rosnącej na bagnach Pomorza, nad Biebrzą, na Suwalszczyźnie czy ziemi biłgorajskiej, marynowane grzyby z Borów Tucholskich, miody z nektarów, zbieranych w stuletnich alejach lipowych na Warmii, w Puszczy Kurpiowskiej i Białowieżskiej, na naturalnych łąkach w dolinach rzek: Warty, Noteci, Mrogi.

Mnóstwo tych specjałów nadal jest obecnych we współczesnej sztuce kulinarnej. Lokalne małe piekarnie robią do dziś chleby na zakwasie, niewielkie masarnie nie zanurzają wędlin w koncentraty, imitujących zapach tradycyjnej wędzarni, w małych kwaszarniach kapusta dojrzewa z całymi jabłkami, nierzadko w dębowych beczkach, a prawdziwie tradycyjne masło i doskonałe twarogi wyrabiane są przede wszystkim w małych mleczarniach na prowincji. Polskie dziedzictwo kulinarne to dziś prawdziwa arka smaku, którą należy chronić i promować.

Tatar cuisine can taste *Pierekaczewnik* (GTS), *kibinai* or sweet halva in Kruszyniany and Bohoniki in the Podlasie region, and Jewish cuisine – cholent or *kugel* – in Tykocin, Knyszyn or Lelów. A trip to the south-east of Poland will provide us with culinary meetings with Lemko and Ukrainian cuisine.

To use the wealth of nature

Many producers of Polish local products use the values of wild fruits of the forest, mushrooms or herbs successfully. People appreciate preserves, juices and liqueurs of the small-leaved sweet-briar, products made of cranberry growing on the marshes of the Pomerania, on the Biebrza River, in the Suwałki region or the Biłgoraj land, marinated mushrooms from Tuchola Forest, honey from nectar collected in centennial lime lanes in Warmia, in the Kurpie Forest and Białowieża Forests, on natural meadows in river valleys of Warta, Noteć, Mroga.

Plenty of these delicacies are still present in contemporary culinary art. Local small bakeries still make sourdough bread, small butcher's shops do not dip meat in concentrates imitating the smell of traditional smokehouse, in small souring plants cabbage matures with whole apples, often in oak barrels, and truly traditional butter and excellent cottage cheese are made primarily in small dairies in the province. Today, Polish culinary heritage is a true ark of taste, which should be protected and promoted.



KOROWAJ WESELYNY, MAZOWSZE
■ WEDDING KOROWAJ, MAZOWIA
■ EIN HOCHZEITLADEN, DIE REGION MAZOWSZE

reif und das wirklich traditionelle Butter und ausgezeichnete Quarke werden vor allem in kleinen Molkereien auf dem Lande produziert. Das polnische kulinarische Erbe gilt heutzutage als eine wahre Geschmacksache, die geschützt und für die Werbung gemacht werden soll.

TEKST ■ By ■ TEXT: **IZABELLA BYSZEWSKA/POLSKA**
IZBA PRODUKTU REGIONALNEGO ■ POLISH CHAMBER OF REGIONAL PRODUCT ■ POLNISCHE KAMMER FÜR REGIONALE UND LOKALE PRODUKTE
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY ■ FOTOS: **IZABELLA BYSZEWSKA**

Z Polski w świat

From Poland to the world

Aus Polen in die Welt

Handel zagraniczny produktami rolno-spożywczymi odgrywa ważną rolę w polskim handlu zagranicznym. Eksport tych produktów stał się ważnym czynnikiem stabilizacji krajowych rynków rolnych i żywnościowych. W 2016 r. 40,6% wartości sprzedaży tego sektora pochodziło z transakcji eksportowych, wobec dwudziestu kilku procent na początku bieżącej dekady i kilku procent w okresie poprzedzającym wejście do UE.

Uwarunkowania handlu zagranicznego produktami rolno-spożywczymi w I połowie 2017 r.

W pierwszej połowie 2017 r. wartość eksportu rolno-spożywczego osiągnęła 12,8 mld euro i była o 9,6% większa, niż przed rokiem. Wartość importu tej grupy towarów wzrosła o 10,6% do 9,2 mld euro. W ujęciu bezwzględny wzrost eksportu

Foreign trade in agri-food products plays an important role in Polish foreign trade. The export of these products has become an important factor to stabilise the domestic agricultural and food markets. In 2016, 40,6% of the sector's sales value came from export transactions, when compared to twenty-several per cent at the beginning of the current decade and a few percent in the pre-accession period.

Conditions of foreign trade in agri-food products in the first half of 2017

In the first half of 2017, the value of the agri-food export reached the level of EUR 12.8 billion and was by 9.6% more than the year before. The import value of this group of goods increased by 10.6% to EUR 9.2 billion. In absolute terms, the

Der Außenhandel mit landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln spielt eine wichtige Rolle im Außenhandel. Die Ausfuhr von diesen Produkten wurde zum bedeutenden Stabilisierungsfaktor für inländische Landwirtschafts- und Lebensmittelmärkte. Im Jahre 2016 stammten 40,6% des Verkaufswertes in diesem Sektor von Exportgeschäften, Anfang der laufenden zehn Jahre waren es etwa zwanzig Prozent und in der Zeit vor unserem EU-Beitritt – ein paar Prozent.

Bedingungen für Außenhandel mit landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln in der ersten Hälfte des Jahres 2017

In erster Hälfte des Jahres 2017 erreichte der Wert vom Agrar- und Lebensmittelexport 12,8 Milliarden EUR und war um 9,6% höher als ein Jahr früher. Der Wert der Ausfuhr von dieser Warengruppe ist um 10,6% auf 9,2 Milliarden EUR gestiegen. In absoluter Fassung war der Ausfuhranstieg höher als der Einfuhranstieg und der Überschuss ist im Vergleich zur Zeit im früheren Jahr von 3,4 zu 3,6 Milliarden EUR gestiegen.

Die Verbesserung der Ergebnisse in erster Hälfte des laufenden Jahres beeinflusste die Marktsituation Mitte 2016, wo das Überangebot sich infolge des guten Ertragsergebnisses auf vielen Agrarmärkten erhöhte. Einen günstigen Einfluss auf polnische Ausfuhr übte die Konjunkturbelebung auf weltlichen Milchprodukten- und Zuckermärkten aus.

Den höchsten Ausfuhranteil am Verkauf der Lebensmittelindustrie haben die Tabakindustrie, Kaffee-, Tee- und Kartoffelproduktenherstellung, Fischindustrie,

KORZYSTNY WPŁYW NA POLSKI EKSPORT MIAŁA POPRAWA KONIUNKTURY NA ŚWIATOWYCH RYNKACH PRODUKTÓW MLECZNYCH I CUKRU ■ THE RECOVERY IN THE GLOBAL MARKETS OF DAIRY PRODUCTS AND SUGAR HAD A POSITIVE IMPACT ON THE POLISH EXPORT

■ EINEN GÜNSTIGEN EINFLUSS AUF POLNISCHE AUSFUHR ÜBTE DIE KONJUNKTURBELEBUNG AUF WELTLICHEN MILCHPRODUKTEN- UND ZUCKERMÄRKTEN AUS





GŁÓWNYM ODBIORCĄ POLSKIEGO CUKRU SĄ KRAJE UNIJNE ■ MAIN CUSTOMER OF POLISH SUGAR ARE THE EU COUNTRIES ■ DER HAUPTABNEHMER VOM POLNISCHEN ZUCKER SIND DIE EU-MITGLIEDSSTAATEN

Zuckergebäckherstellung, Obst- und Gemüseverarbeitung sowie Öl- und Fettindustrie. In diesen Branchen bildet die Ausfuhr von 60% bis 90 % des allgemeinen Verkaufswertes.

Der Anteil von eingeführten Produkten am inländischen Verkehr der Lebensmittelindustrie ist viel weniger (26,9%) und Dynamik dieses Anstiegs gilt als nicht hoch.

Im Verkehr mit landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln hat sich der Richtwert für Ausgleich der Einfuhr und der Ausfuhr Mitte 2017 (zum zweiten Mal seit dem Jahr 2008) verringert (139% im Vergleich mit 141% in erster Hälfte des Jahres 2016). Im ganzen Jahr 2017 kann sie jedoch auf 143% steigen (im Jahre 2016 waren es 141,1%).

był większy, niż importu i nadwyżka zwiększyła się z porównywalnym okresem roku ubiegłego z 3,4 do 3,6 mld euro.

Na poprawę wyników w pierwszej połowie bieżącego roku miała wpływ sytuacja rynkowa z drugiej połowy 2016 r., kiedy w wyniku dobrych zbiorów na wielu rynkach rolnych zwiększyły się nadwyżki podaży nad popytem. Korzystny wpływ na polski eksport miała poprawa koniunktury na światowych rynkach produktów mlecznych i cukru.

Największy udział eksportu w sprzedaży przemysłu spożywczego ma przemysł tytoniowy, produkcja kawy i herbaty, przetworów ziemniaczanych, przemysł rybny, produkcja pieczywa cukierniczego, przetwórstwo owoców i warzyw, oraz przemysł olejarski i tłuszczowy. W branżach tych eksport stanowi od 60 do 90% wartości sprzedaży ogółem.

Udział produktów importowanych w krajowych obrotach przemysłu spożywczego jest znacznie mniejszy (26,9%), a dynamika tego wzrostu jest niewielka.

W obrotach produktami rolno-spożywczymi w połowie 2017 r. po raz drugi od 2008 r. zmniejszył się wskaźnik pokrycia importu eksportem (139% wobec 141% w pierwszej połowie 2016 r.). W całym 2017 r. może jednak wzrosnąć do 143% wobec 141,1 w 2016 r.

Struktura geograficzna handlu zagranicznego produktami rolno-spożywczymi

W okresie styczeń – czerwiec 2017 r. wzrosły obroty (zarówno w eksporcie, jak i imporcie) ze wszystkimi grupami państw.

W eksporcie szczególnie duży był wzrost sprzedaży na rynki rozwiniętych

increase in the export was higher than that of the import and the surplus increased, in relation to the comparable period of the previous year, from EUR 3.4 to 3.6 billion.

The improvement in the results in the first half of this year was determined by the market situation in the second half of 2016, when, as a result of the good harvest, the excess of supply over demand increased in many agricultural markets. The recovery in the global markets of dairy products and sugar had a positive impact on the Polish export.

The largest share of the export in the food industry sales is that of the tobacco industry, coffee and tea production, potato products, fishing industry, production of confectionery, fruit and vegetable processing as well as oil and fat industry. In these industries, the export is from 60 to 90% of the total sales value.

The share of imported products in domestic turnover of the food industry turnover is much smaller (26.9%), and the dynamics of this growth is small.

In trade in agri-food products in mid-2017, for the second time, since 2008, the trade coverage index decreased (139% in relation to 141% in the first half of 2016). Throughout 2017, it may, however, increase to 143% when compared to 141.1% in 2016.

Geographical structure of foreign trade in agri-food products

From January to June 2017, there was an increase in trade (both the export and import) with all groups of countries.

Geografische Struktur des Außenhandels mit landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln

Zwischen Januar und Juni 2017 sind die Umsätze (sowohl in der Ausfuhr als auch in der Einfuhr) mit allen Staatsgruppen gestiegen.

Was die Ausfuhr anbetrifft, war der Anstieg des Verkaufs auf die Märkte von entwickelten Drittländern besonders hoch (um 32,4% auf 516.000.000 EUR), auf die Märkte von Entwicklungsländern (um 18,2%) und in den Balkan (um 18,2% auf 117.000.000 EUR). Bemerkenswert ist auch der Anstieg der Ausfuhr in die Gemeinschaft Unabhängiger Staaten. Dieser Prozess war von der Verbesserung der wirtschaftlichen Lage in der Welt, deren Folge steigende Einfuhrnachfrage auf den Zielmärkten und Anstieg der Weltpreise waren, begünstigt.

Ein differenziertes Tempo des Ausfuhranstiegs hatte Verschiebungen in der geografischen Struktur des polnischen Außenhandels mit landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln zur Folge. Im Ausfuhrbereich ist der Anteil von entwickelten Drittländern und den Entwicklungsländern gestiegen.

Obwohl die Dynamik der Ausfuhr von landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln in die Mitgliedstaaten von



PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY MA DUŻY UDZIAŁ W EKSPORCIE POLSKICH PRZETWORÓW ZIEMNIACZANYCH ■
 THE FOOD INDUSTRY HAS A BIG SHARE IN THE EXPORT OF POLISH POTATO PRODUCTS ■ DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE HAT EINEN HOHEN ANTEIL AN DER AUSFUHR VON POLNISCHEM KARTOFFELPRODUKTEN

krajów poza UE (o 32,4% do 516 mln euro), krajów rozwijających się (o 18,2%, oraz na Balkany (o 18,2% do 117 mln euro). Godny podkreślenia jest także wzrost eksportu krajów Wspólnoty Niepodległych Państw. Procesowi temu sprzyjała poprawa sytuacji gospodarczej na świecie, skutkująca rosnącym popytem importowym na rynkach docelowych oraz wzrostem cen światowych.

Zróżnicowane tempo wzrostu eksportu spowodowało przesunięcia w strukturze geograficznej polskiego handlu zagranicznego produktami rolno-spożywczymi. W eksporcie wzrósł udział pozaunijnych krajów rozwiniętych i krajów rozwijających się.

Mimo niższej dynamiki eksportu rolno-spożywczego do krajów UE-28, niż do pozostałych i spadku jego udziału o 1,3 pkt proc., udział tego ugrupowania w polskim eksporcie rolno-spożywczym pozostaje dominujący i wynosi 80,1%.

Największym naszym partnerem pozostają Niemcy. W analizowanym okresie, do tego kraju wyeksportowano towary o wartości 2,9 mld euro, a jego udział w eksporcie tego sektora wzrósł o 0,7% do 22,2%.

Udział krajów rozwijających się w strukturze polskiego eksportu systematycznie rośnie. W pierwszej połowie 2017 r. wartość sprzedaży na te rynki wynosiła 1,1 mld euro, tj. o 18,2% więcej, niż w analogicznym okresie 2016 r., a ich udział w strukturze geograficznej eksportu tej grupy towarów wzrósł o 0,6% do 8,7% polskiego eksportu.

W pierwszych sześciu miesiącach bieżącego roku kontynuowana była wzrostowa

In the export, particularly high was the increase in the sales to the markets of the non-EU developed countries (by 32.4% to EUR 516 million), developing countries (by 18.2%) and the Balkans (by 18.2% to EUR 117 million). Noteworthy is also the increase in the export of the Commonwealth of Independent States countries. This process was promoted by the improved economic situation in the world resulting in the growing import demand in the target markets and the rise in global prices.

The diversified export growth rate resulted in shifts within the geographical structure of Polish foreign trade in agri-food products. In the export, there was an increase in the share of the non-EU developed countries and of the developing countries.

Despite the lower dynamics of the agri-food export to the EU-28 countries than to other countries and a decrease in its share by 1.3%, the share of this group in the Polish agri-food export remains dominant and amounts to 80.1%.

Our largest partner is still Germany. In the analysed period, we exported to this country goods worth EUR 2.9 billion, and its share in the export of this sector increased by 0.7% to 22.2%.

The share of the developing countries in the structure of the Polish export is steadily growing. In the first half of 2017, the value of sales to these markets amounted to EUR 1.1 billion, i.e. by 18.2% more than in the same period of

UE-28 niższej niż w pozostałe kraje UE i ich udział w eksporcie tego sektora wzrósł o 0,7% do 22,2%.

Unser größter Partner bleibt Deutschland. Im analysierten Zeitabschnitt wurden die Waren mit dem Wert von 2,9 Milliarden EUR in dieses Land exportiert und sein Anteil in der Ausfuhr dieses Sektors ist um 0,7% auf 22,2% gestiegen.

Der Anteil von Entwicklungsländern an der Struktur von polnischer Ausfuhr steigt systematisch. In der ersten Hälfte des Jahres 2017 betrug der Verkaufswert auf diese Märkte 1,1 Milliarden EUR, d. h. um 18,2% mehr als im derselben Zeitabschnitt im Jahre 2016; ihr Anteil an der geografischen Struktur der Ausfuhr von dieser Warengruppe stieg um 0,6% auf 8,7% der polnischen Ausfuhr.

In den ersten sechs Monaten des laufenden Jahres hielt sich die steigende Tendenz von der Ausfuhr in die Gemeinschaft Unabhängiger Staaten. Dorthin wurden die Waren mit dem Wert von 683.000.000 EUR (Anstieg um 10,2%) exportiert. Der Anteil dieser Länder hielt sich auf dem Niveau von 5,3%.

Was die Einfuhr angeht, wurde der höchste Anstieg im Verkehr mit der Gemeinschaft Unabhängiger Staaten, dem Balkan und der EU bemerkt. Der größte Lebensmittellieferant auf den polnischen Markt bleibt die Europäische Union. Der Wert von der Einfuhr von dieser Gruppe betrug 6,5 Milliarden EUR (Anstieg um 12,3%) und sein Anteil stieg um 1,1% auf 70,2% der polnischen Agrar- und Lebensmittelleinfuhr. Die Waren stammten größtenteils aus der UE – 15 Milliarden EUR (Anstieg um 12,7%).

Aus den Entwicklungsländern wurden die Waren mit dem Wert von 1,7 Milliarden EUR gebracht. Der Anteil dieser Länder an der geografischen Struktur der polnischen Agrar- und Lebensmittelindustrie wurde um 1,0 Prozentpunkt auf 17,9% reduziert. Die Einfuhr aus der Gemeinschaft Unabhängiger Staaten stieg um 21,2% auf 349.000.000 EUR. Entscheidend dafür war vor allem die Einfuhr aus der Ukraine (um 30,6% auf 228.000.000 EUR).

wa tendencja eksportu do krajów WNP. Wyeksportowano tam towary o wartości 683 mln euro (wzrost o 10,2%). Udział tych krajów pozostał na poziomie 5,3%.

Po stronie importu największy wzrost odnotowano w obrotach z partnerami z WNP, krajami bałkańskimi oraz z UE. Największym dostawcą żywności na Polski rynek pozostaje Unia Europejska. Wartość przywozu z tego ugrupowania wynosiła 6,5 mld euro (wzrost o 12,3%), a jego udział wzrósł o 1,1% do 70,2% polskiego importu rolno-spożywczego. Większość towarów pochodziła z UE - 15 mld euro (wzrost o 12,7%).

Z krajów rozwijających przywieziono towary o wartości 1,7 mld euro. Udział tych krajów w strukturze geograficznej polskiego importu rolno-spożywczego zmniejszył się o 1,0 pkt. proc. do 17,9%. Przywóz z krajów WNP zwiększył się o 21,2% do 349 mln euro. Zdecydował o tym głównie import z Ukrainy (o 30,6% do 228 mln euro).

Struktura towarowa polskiego handlu zagranicznego

W strukturze handlu towarowej handlu zagranicznego produktami rolno-spożywczymi od wielu lat dominują produkty przemysłu spożywczego. W pierwszej połowie 2017 r. Wpływy z ich sprzedaży stanowiły 85,3% wartości eksportu rolno-

2016 and their share in the geographical structure of the export of this group increased by 0.6% to 8.7% of the Polish export.

In the first six months of this year, the upward trend of the export to the CIS countries was continued. The value of goods exported there was EUR 683 million (increase by 10.2%). The share of those countries remained at the level of 5.3%.

On the import side, the highest increases were recorded in trade with the CIS partners, Balkan countries and the EU. The largest supplier of food to the Polish market remains the European Union. The value of the import from this grouping amounted to EUR 6.5 billion (increase by 12.3%) and its share increased by 1.1% to 70.2% of the Polish agri-food import. Most goods came from the EU – EUR 15 billion (increase by 12.7%).

From the developing countries, we imported goods worth EUR 1.7 billion. The share of those countries in the geographical structure of the Polish agri-food import decreased by 1.0% to 17.9%. The import from the CIS countries increased by 21.2% to EUR 349 million. This was determined mainly by the import from Ukraine (by 30.6% to EUR 228 million).

Warenstruktur des polnischen Außenhandels

In der Warenstruktur des Außenhandels mit landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln herrschen seit vielen Jahren die Erzeugnisse der Lebensmittelindustrie. In der ersten Hälfte des Jahres 2017 bildeten die Einnahmen aus ihrem Verkauf 85,3% des Wertes von der Agrar- und Lebensmittelausfuhr, während es 83,2% im ersten Halbjahr 2016 waren. Im besprochenen Zeitabschnitt verbesserten sich die Ergebnisse des Außenhandels mit Lebensmitteln um ein Beträchtliches und im Handel mit landwirtschaftlichen Produkten gab es eine Verschlechterung. Im Vergleich mit der ersten Hälfte des Jahres 2016 stiegen der Ausfuhrwert der Lebensmittelindustrie um 12,4% auf 10,9 Milliarden EUR und der Einfuhrwert auf 6,0 Milliarden EUR. Der Überschuss stieg um 612.000.000 auf 5,0 Milliarden EUR.

Die Ausfuhr von landwirtschaftlichen Produkten wurde um 4,0% auf 1,9 Milliarden EUR reduziert, und die Einfuhr stieg um 9,9% auf 3,2 Milliarden EUR. Infolge dessen erhöhte sich das Sollsaldo um 371.000.000 auf 1,3 Milliarden EUR. Das Defizit im Handel mit landwirtschaftlichen Produkten folgt daraus, dass jede Menge Agrarprodukte aus anderen Klimazonen (darunter Stoffe zur weiteren Verarbeitung, die danach oft exportiert werden – beispielweise Kaffee, Tee, Kakao, Fische) und Stoffe mit hohem Proteingehalt (die bei Futtermittelherstellung verwendet werden) nach Polen gebracht werden.

In der ersten Hälfte des Jahres 2017 wurden die höchsten Überschüsse im internationalen Handel mit dem Fleisch und seinem Geschlinge (1,4 Milliarden EUR) im Vergleich mit 1,3 Milliarden EUR in der Hälfte des Jahres 2016. Dazu trug der Überschuss im Handel mit dem Fleisch und Geflügelgeschlinge (841.000.000 EUR im Vergleich zu 821.000.000 EUR), mit dem Rindfleisch (605.000.000 EUR im Vergleich zu 557.000.000 EUR) bei. Hoch waren ebenfalls die Überschüsse im Handel mit (Tabakwaren und Zigaretten (981 Milliarden EUR im Vergleich zu 622.000.000 EUR früher), mit den Milchprodukten (622.000.000 EUR im Vergleich zu 353.000.000 EUR), mit den Obst-



ROLNICY, UPRAWIAJĄCY ROŚLINY OLEISTE, TWORZĄ BAZĘ SUROWCOWĄ DLA PRZEMYSŁU OLEJARSKIEGO. W POLSCE UPRAWIA SIĘ GŁÓWNIERZEPAK OZIMY I RZEPAK JARY, LEN OLEISTY, SŁONECZNIK, MAK I GORCZYCZĄ ■ FARMERS, GROWING OILSEED PLANTS, CREATE A RAW MATERIAL BASE FOR THE OIL INDUSTRY. IN POLAND, WE CULTIVATE MOSTLY WINTER AND SPRING RAPE, LINSEED, SUNFLOWER, POPPY AND MUSTARD ■ DIEJENIGEN BAUERN, DIE ÖLPFLANZEN ANBAUEN, BILDEN EINE ROHSTOFFBASIS FÜR DIE ÖLINDUSTRIE. IN POLEN WERDEN VOR ALLEM DER WINTER- UND SOMMERRAPS, DER ÖLFLACHS, DIE SONNENBLUMEN, DER MOHN UND DER SENF ANGEBAUT

-spożywczego wobec 83,2% w pierwszym półroczu 2016 r.

W omawianym okresie wyniki handlu zagranicznego produktami przemysłu spożywczego znacznie się poprawiły, a w obrotach produktami rolnictwa nastąpiło pogorszenie. Wartość eksportu przemysłu spożywczego, w porównaniu z pierwszą połową 2016 r., zwiększyła się o 12,4% do 10,9 mld euro, a importu do 6,0 mld euro. Nadwyżka wzrosła o 612 mln do 5,0 mld euro.

Eksport produktów rolnictwa zmniejszył się o 4,0% do 1,9 mld euro, a import wzrósł o 9,9% do 3,2 mld euro, w wyniku czego ujemne saldo powiększyło o 371 mln do 1,3 mld euro. Deficyt w handlu produktami rolnictwa wynika z faktu, że do Polski sprowadza się w dużych ilościach produkty rolnictwa z innych stref klimatycznych, w tym surowce do dalszego przerobu, które często są eksportowane po przetworzeniu (np. kawa, herbata, kakao, ryby), a także surowce wysoko białkowe do produkcji pasz.

W pierwszej połowie 2017 r. największe nadwyżki zanotowano w handlu międzynarodowym mięsem i jego podrobami (1,4 mld euro) wobec 1,3 mld euro w pierwszej połowie 2016 r.. Złożyła się na to nadwyżka w handlu mięsem i podrobami drobiowym (841 mln wobec 821 mln euro), mięsem wołowym (605 mln wobec 557 mln euro). Duże były także nadwyżki w handlu tytoniem i papierosami (981 mld wobec 622 mln euro poprzednio), produktami mleczarskimi (622 mln wobec 353 mln euro), przetworami owocowymi (547 mln wobec 587 mln euro), wyrobami cukierniczymi (471 mln wobec 506 mln euro).

Największy deficyt wystąpił w handlu śrutami i makuchami (410 mln wobec 386 mln euro), świeżymi owocami (381 mln wobec 315 mln euro), żywymi zwierzętami (310 mln wobec 214 mln euro, w tym 248 mln euro w handlu trzodą chlewną), kawą, herbatą i kakao (281 mln wobec 156 mln euro), świeżymi warzywami (266 mln wobec 209 mln euro) oraz olejami (261 mln wobec 66 mln euro).

Prognozy handlu zagranicznego produktami rolno-spożywczymi

W drugiej połowie 2017 r. i pierwszej połowie 2018 r. duży wpływ na wyniki handlu

Commodity structure of Polish foreign trade

For many years, the commodity structure of foreign trade in agri-food products has been dominated by food industry products. In the first half of 2017, revenues from their sales accounted for 85.3% of the agri-food export value, when compared to 83.2% in the first half of 2016.

In this period, the results of foreign trade in food industry products considerably improved while those of trade in agricultural products deteriorated. The value of the export of the food industry, in relation to the first half of 2016 increased by 12.4% to EUR 10.9 billion and of the import – to EUR 6.0 billion. The surplus increased by EUR 612 million to EUR 5.0 billion.

The export of agricultural products decreased by 4.0% to EUR 1.9 billion, while the import increased by 9.9% to EUR 3.2 billion, resulting in an increase in the negative balance by EUR 371 million to EUR 1.3 billion. The deficit in trade in agricultural products results from the fact that Poland imports huge quantities of agricultural products from other climate zones, including raw materials for further processing, which are often reexported after processing (e.g. coffee, tea, cocoa, fish) as well as high protein raw materials to produce feedstuffs.

In the first half of 2017, the largest surpluses were recorded in international trade in meat and offal (EUR 1.4 billion) in relation to EUR 1.3 billion in the first half of 2016. This resulted from the surplus in trade in poultry meat and offal (EUR 841 million in relation to EUR 821 million), beef (EUR 605 million in relation to EUR 557 million). High were also the surpluses in trade in tobacco and cigarettes (EUR 981 billion in relation to EUR 622 million), dairy products (EUR 622 million in relation to EUR 353 million), fruit products (EUR 547 million in relation to EUR 587 million), confectionery (EUR 471 million in relation to EUR 506 million).

The biggest deficit was recorded in trade in oilmeals and oilcakes (EUR 410

produkten (547.000.000 EUR im Vergleich zu 547.000.000 EUR im Vergleich zu 587.000.000 EUR), mit den Süßwaren (471.000.000 EUR im Vergleich zu 506.000.000 EUR). Das höchste Defizit gab es im Futterschrot- und Ölkuchenhandel (410.000.000 EUR im Vergleich zu 386.000.000 EUR), im Frischobsthandel (381.000.000 EUR im Vergleich zu 315.000.000 EUR), im Handel mit lebenden Tieren (310.000.000 EUR im Vergleich zu 214.000.000 EUR, darunter 248.000.000 EUR im Borstenviehhandel), mit Kaffee, Tee und dem Kakao (281.000.000 EUR im Vergleich zu 156.000.000 EUR), mit dem Frischgemüse (266.000.000 EUR im Vergleich zu 209.000.000 EUR) und mit den Ölen (261.000.000 EUR im Vergleich zu 66.000.000 EUR).

Prognosen für den Außenhandel mit landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln

In der zweiten Hälfte des Jahres 2017 und in der ersten Hälfte des Jahres 2018

POLSKA JEST SZÓSTYM, NAJWIĘKSZYM PRODUCENTEM OWOCÓW I WARZYW W UE ORAZ ZAJMUJE CZŁOŁWE MIEJSCE W PRODUKCJI PRZETWORÓW OWOCOWO-WARZYWNYCH. JEDNYM Z MOTORÓW NAPEŁDOWYCH ROZWOJU POLSKIEGO PRZETWÓRSTWA OWOCÓW I WARZYW JEST ROSNĄCY EKSPORT ■ POLAND IS THE SIXTH LARGEST PRODUCER OF FRUIT AND VEGETABLES IN THE EU AND OCCUPIES THE TOP POSITION IN THE PRODUCTION OF PROCESSED FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS. ONE OF THE DRIVING FORCES OF THE DEVELOPMENT OF POLISH FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING IS THE GROWING EXPORT ■ POLEN IST DER SECHSTGRÖSSTE OBST- UND GEMÜSEPRODUZENT IN DER EU UND LIEGT AN DER SPITZE IM BEREICH DER HERSTELLUNG VON OBST- UND GEMÜSEPRODUKTEN. DIE STEIGENDE AUSFUHR IST EINE DER ANTRIEBSKRÄFTE DER ENTWICKLUNG VON POLNISCHER OBST- UND GEMÜSEVERARBEITUNG



zagranicznego produktami rolno-spożywczymi będzie miała poprawa sytuacji gospodarczej u naszych partnerów, sytuacja na krajowym rynku, a w szczególności wzrost nadwyżek na rynkach produktów zwierzęcych oraz w większości produktów roślinnych (z wyjątkiem owoców i warzyw). Korzystnie na eksport będzie oddziaływać konkurencyjność polskich produktów na rynkach docelowych przez przewagi cenowo-kosztowe, jak również korzystny kurs wymiany złotego do euro i dolara amerykańskiego.

Na wzrost wymiany handlowej wpłynąć będzie rosnąca dywersyfikacja rynków zbytu. Unia Europejska pozostaje największym odbiorcą polskich produktów rolno-spożywczych (z udziałem ponad 80%), ale głównym motorem wzrostu będzie w przyszłości ekspansja na rynki pozaunijne, m.in. Azji, Afryki, Ameryki Północnej, czy Bliskiego Wschodu. Są to rynki perspektywiczne, odznaczające się dużym potencjałem. Eksport polskich produktów rolno-spożywczych do tych krajów ma szansę na szybki wzrost w najbliższych latach ze względu na dobrą jakość polskich produktów, konkurencyjne ceny i europejskie pochodzenie. Istotną przeszkodą mogą być bariery kulturowe, utrudniające dopasowanie produktów i strategii marketingowych do potrzeb tych rynków.

Według szacunków IERIGŻ PIB wyniki wymiany towarowej produktami rolno-spożywczymi w pierwszej połowie 2018 r. będą lepsze o około 5% niż w analogicznym okresie bieżącego roku.

million in relation to EUR 386 million), fresh fruit (EUR 381 million in relation to EUR 315 million), live animals (EUR 310 million in relation to EUR 214 million, including EUR 248 million in trade in swine), coffee, tea and cocoa (EUR 281 million in relation to EUR 156 million), fresh vegetables (EUR 266 million in relation to EUR 209 million) and oils (EUR 261 million in relation to EUR 66 million).

Forecasts of foreign trade in agri-food products

In the second half of 2017 and in the first half of 2018, the results of foreign trade in agri-food products will be highly determined by the improved economic situation with our partners, the situation in the domestic market, and, in particular, the increased surpluses in the markets of livestock products and most crop products (with the exception of fruit and vegetables). The export will be positively affected by the competitiveness of Polish products in the target markets through price/cost advantages, as well as the favourable PLN/EUR and PLN/USD exchange rate.

The increase in trade will be determined by the growing diversification of outlet markets. The European Union remains the largest customer of Polish agri-food products (with the share of more than 80%), but the main driving force of the growth in the future will be the expansion to the non-EU markets, inter alia, in Asia, Africa, North America or the Middle East. These are prospective markets, characterised by the great potential. The export of Polish agri-food products to these countries has a chance of rapid growth in the coming years due to the good quality of Polish products, competitive prices and European origin. An important obstacle may be cultural barriers, which prevent adjusting products and marketing strategies to the needs of these markets.

According to the IAFE-NRI estimates, the results of trade in agri-food products in the first half of 2018 will be better by about 5% than in the same period of this year.

werden die Verbesserung der wirtschaftlichen Lage bei unseren Nachbarn, die Lage auf dem Inlandsmarkt und insbesondere Anstieg der Überschüsse auf dem Tierprodukten- und größtenteils dem Pflanzenproduktenmarkt (Obst und Gemüse ausgenommen) einen großen Einfluss auf die Ergebnisse des Außenhandels mit landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln ausüben.

Die Ausfuhr wird von der Wettbewerbsfähigkeit der polnischen Produkte auf den Zielmärkten durch die Kosten- und Preisübermacht und vom guten Wechselkurs für PLN sowie US-Dollar günstig beeinflusst.

Auf den Anstieg des Handelsaustausches wird steigende Diversifikation der Absatzmärkte ihren Einfluss ausüben. Die Europäische Union gilt weiterhin als der größte Abnehmer von polnischen Agrarprodukten und Lebensmitteln (mit Anteil von über 80%), doch die wichtigste treibende Kraft für diesen Anstieg wird künftig die Expansion auf Märkte außerhalb der EU, u. a. in Asien, Afrika, Nordamerika oder im Nahen Osten. Es sind perspektivische Märkte, die sich durch ein großes Potential auszeichnen. Die Ausfuhr von polnischen Agrarprodukten und Lebensmitteln in diese Länder hat Chancen auf einen schnellen Anstieg innerhalb der nächsten Jahre und zwar wegen der guten Qualität von polnischen Produkten, wettbewerbsfähigen Preisen und europäischer Herkunft. Ein bedeutendes Hindernis können die Kulturbarrrieren bilden, die es schwerer machen, die Produkte und Marketingstrategien den Bedürfnissen dieser Märkte anzupassen.

Nach Schätzungen des Instituts für Agrar- und Nahrungsmittelwirtschaft/Landesforschungsinstitut werden die Warenaustauschergebnisse im Bereich der Agrarprodukte und Lebensmittel in erster Hälfte des Jahres 2018 um etwa 5% besser als im derselben Zeitabschnitt des laufenden Jahres.

TEKST ■ By ■ TEXT: **PROF. ANDRZEJ KOWALSKI/IERIGŻ**
 ■ INSTITUTE OF AGRICULTURAL AND FOOD ECONOMICS ■ INSTITUT FÜR AGRAR- UND Nahrungsmittelwirtschaft
 ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY ■ FOTOS: FOTOLIA



Strategia dla polskiej wsi

Strategy for the Polish rural areas

Strategie für polnisches Land

Podstawowym dokumentem strategicznym, określającym cele rozwojowe Polski, jest średniookresowa strategia rozwoju kraju - Strategia na rzecz Odpowiedzialnego Rozwoju (SOR) do roku 2020 (z perspektywą do 2030 r.), przyjęta przez Radę Ministrów w dniu 14 lutego 2017 roku. Strategia ta prezentuje szereg rozwiązań istotnych dla sektora rolno-spożywczego i obszarów wiejskich.

Wśród sektorów strategicznych dla polskiej gospodarki znalazł się m.in. sektor żywności wysokiej jakości, zaś do Programów Pierwszej Prędkości (wiodących krajowych inteligentnych specjalizacji) zaliczono innowacyjne technologie, procesy i produkty sektora rolno-spożywczego i leśno-drzewnego. Ponadto, branżę pn. „polskie specjalności żywnościowe” uznano jako jedną z branż, na których należy koncentrować wsparcie, ze względu na ich ważną pozycję eksportową dla kraju lub wpływ na przyszłą pozycję konkurencyjną Polski w świecie.

W celu szczegółowym I SOR pt. Trwały wzrost gospodarczy oparty coraz silniej o wiedzę, dane i doskonałość organizacyjną, zaprojektowane zostały m.in. kierunki interwencji: 4. Konkurencyjne gospodarstwa

The essential strategic document specifying the development objectives of Poland is the medium-term national development strategy – Responsible Development Strategy (RDS) by 2020 (with 2030 perspective), adopted by the Council of Ministers on 14 February 2017. This Strategy presents numerous solutions of importance for the agri-food sector and rural areas.

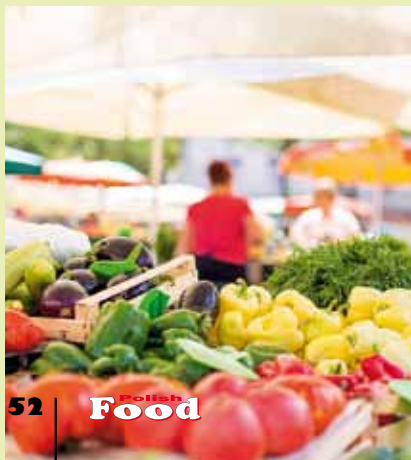
The high-quality food sector places itself among the sectors of strategic importance for the Polish economy, whereas the Innovative technologies, processes and products of the agri-food and forest and wood sectors are included into the First Speed Programmes (leading national smart specializations). In addition, the “Polish food specialties” sector was considered one of the industries on which the support should be focused due to their key export importance for the country or impact on future competitive position of Poland in the world.

Specific Objective I of the RDS entitled Continuous economic growth in-

Das fundamentale strategische Dokument, in dem die Entwicklungsziele Polens bestimmt werden, ist mittelfristige Strategie zur Landesentwicklung – Strategie für Verantwortungsvolle Entwicklung bis zum Jahr 2020 (mit Perspektive bis zum Jahr 2030), die vom Ministerrat am 14. Februar 2017 angenommen wurde. Diese Strategie präsentiert eine Reihe von Lösungen, die von Bedeutung für den Agrar- und Ernährungssektor sowie für ländliche Gebiete sind.

Unter den Sektoren, die von strategischer Bedeutung für polnische Wirtschaft sind, hat sich u. a. der qualitativ hochwertige Lebensmittelsektor gefunden, zu Programmen der Ersten Geschwindigkeit (der führenden nationalen intelligenten Spezialisierungen) wurden dagegen Innovative Technologien, Prozesse und Produkte des Agrar- und Nahrungsmittelsektors sowie des Forst- und Holzsektors gerechnet. Die Branche mit dem Namen „Polnische Lebensmittelspezialisierungen” wurde darüber hinaus als eine der Branchen anerkannt, auf die die Unterstützung wegen ihrer bedeutenden Ausfuhrstellung oder wegen dem Einfluss auf künftige Wettbewerbsposition Polens in der Welt konzentriert werden soll.

Im Einzelziel I der Strategie für Verantwortungsvolle Entwicklung, deren Titel Ein dauerhafter Wirtschaftsanstieg, der immer stärker auf die Kenntnisse, Angaben und organisatorische Vollkommenheit gestützt wird lautet, sind u. a. die Interventionsrichtungen entworfen worden: 4. Wettbewerbsfähige Landwirt-



rolne i producenci rolno-spożywczy oraz 7. Wsparcie lokalnych motorów przedsiębiorczości, w ramach których przewidziano szereg działań dedykowanych rozwojowi sektora rolno-spożywczego.

Rozwiązania przyjęte w SOR oznaczają także, że działania Strategii dotyczą wszystkich obszarów wiejskich, a ich zróżnicowane terytorialnie potrzeby zostały odzwierciedlone w szczególności w kierunkach interwencji w celu szczegółowym II – Rozwój społecznie wrażliwy i terytorialnie zrównoważony, gdzie wyodrębniono dwa kierunki interwencji, dedykowane rozwojowi regionalnemu obszarów wiejskich: 4.1 Rozwój obszarów wiejskich w oparciu o endogeniczne potencjały gospodarcze oraz 4.2 Aktywizacja obszarów zagrożonych trwałą marginalizacją. Ważnym instrumentem realizacji celów SOR są tzw. projekty strategiczne, wśród których szeregiem jest istotnych dla rolnictwa i wsi, w tym 16 projektów strategicznych, koordynowanych przez MRiRW oraz 5 koordynowanych przez inne resorty, w których MRiRW będzie współuczestniczyło. Wśród nich są następujące projekty, dedykowane rozwojowi konkurencyjnego sektora rolno-spożywczego:

- Intermodalny terminal towarowy;
- Odtworzenie i wsparcie lokalnych rynków rolnych;
- Platforma żywnościowa;
- Projekty rozwoju branż;
- Spółdzielnie rolników;
- Nowoczesne ubezpieczenia rolnicze;
- Linia pożyczkowa i utworzenie funduszu rozwoju rolnictwa.

Konsekwencją przyjęcia SOR jest przebudowa systemu zarządzania rozwojem kraju. Wskazane w SOR cele, kierunki interwencji, działania i projekty strategiczne po-

creasingly based on knowledge, data and organisational excellence projects among other the following courses of intervention: 4. Competitive agricultural holdings and agri-food producers and 7. Support of local entrepreneurship engines, under which a number of activities dedicated to agri-food sector development are specified.

The solutions adopted under the RDS should be understood as concerning all rural areas, and their differentiated territorial needs were reflected in particular in the courses of intervention defined in the Specific Objective II – Socially sensitive and territorially sustainable development, in which two courses of intervention dedicated to regional development of rural areas were determined: 4.1 Rural areas development based on endogenous economic capacities and 4.2 Activation of areas at risk of permanent exclusion. Strategic projects being an important instrument for RDS objective implementation cover multiple projects dedicated to development of competitive agri-food sector:

- Intermodal freight terminal;
- Restoration and support of local agricultural markets;
- Food platform;
- Industrial development projects;
- Farmer cooperatives;

schaftsbetriebe sowie Agrar- und Nahrungsmittelproduzenten und 7. Unterstützung für lokale treibende Kraft des Unternehmertums, in deren Rahmen eine Menge von denjenigen Maßnahmen vorgesehen wurde, die der Entwicklung vom Agrar- und Nahrungsmittelsektor gewidmet wurden.

Die in der Strategie für verantwortungsvolle Entwicklung angenommenen Lösungen bedeuten, dass die mit dieser Strategie verbundenen Maßnahmen alle ländliche Gebiete betreffen und ihre in territorialer Hinsicht differenzierten Bedürfnisse insbesondere in den Interventionsrichtungen im Einzelziel II Eine sozial empfindliche und territorial ausgeglichene Entwicklung widerspiegeln wurden, wo zwei der regionalen Entwicklung von ländlichen Gebieten gewidmeten Interventionsrichtungen abgegrenzt wurden: 4.1. Entwicklung von ländlichen Gebieten in Anlehnung an endogene Wirtschaftspotenziale und 4.2. Aktivierung von ländlichen Gebieten, die durch dauerhafte Marginalisierung gefährdet werden. Ein bedeutendes Instrument zur Verfolgung der Strategie für verantwortungsvolle Entwicklung sind sog. strategische Projekte, unter denen viele wichtig für die Landwirtschaft und das Land sind, darunter 16 strategische Projekte, die vom Landwirtschafts- und Dorfentwicklungsministerium koordiniert werden, sowie 5, die durch andere Ministerien koordiniert werden und an denen das Landwirtschafts- und Dorfentwicklungsministerium teilnehmen wird. Unter ihnen gibt es folgende Projekte, die der Entwicklung vom wettbewerbsfähigen Landwirtschafts- und Nahrungsmittelsektor gewidmet werden:

- ein Intermodales Warenterminal;
- Rekonstruktion der lokalen Landwirtschaftsmärkte und Unterstützung für sie;
- Nahrungsmittelpattform;
- Entwicklungsprojekte für die Branchen;
- landwirtschaftliche Genossenschaften;
- moderne Landwirtschaftsversicherungen;
- Darlehenslinie und Gründung des Landwirtschaftsentwicklungsfonds.



winy znaleźć odzwierciedlenie we wszystkich dokumentach strategicznych – m.in. dotychczas obowiązujących zintegrowanych strategiach rozwoju, w tym w obecnie aktualizowanej Strategii zrównoważonego rozwoju wsi, rolnictwa i rybactwa na lata 2012-2020 (2030). Uszczegółowienie działań, zaprojektowanych w strategii, zostanie przedstawione w Pakcie dla obszarów wiejskich, gdzie zostaną wskazane konkretne projekty, jakie będą podejmowane w kolejnych latach. Ze względu na swój strategiczny charakter i kompleksowy sposób podejścia do programowania rozwoju obszarów wiejskich, Pakt został wpisany również na listę projektów strategicznych, zaplanowanych w Strategii na rzecz odpowiedzialnego rozwoju do roku 2020 (z perspektywą do 2030 r.)

W zaktualizowanej Strategii zrównoważonego rozwoju wsi, rolnictwa i rybactwa na lata 2012-2020(2030) projektowane interwencje zostaną opisane w układzie czterech filarów rozwoju:

- Filar I Oplacalność produkcji rolnej,
- Filar II Jakość życia i środowiska na obszarach wiejskich,
- Filar III Pozarolnicze miejsca pracy i aktywne społeczeństwo,
- Filar IV Sprawna administracja rolna.

Pierwszy filar obejmie kierunki interwencji, dotyczące m.in. przekształceń struktury agrarnej, rozwoju spółdzielczości, grup producenckich, integracji pionowej i rynku hurtowego, finansowania rozwoju sektora rolno-spożywczego, promocji oraz powiększenia rynków zbytu produktów rolno-spożywczych, wsparcia wytwarzania i dystrybucji produktów o wysokiej jakości i poziomie innowacyjności, zarządzania ryzykiem w gospodarstwie, przetwórstwa rolno-spożywczego i sprzedaży bezpośredniej.

- State-of-the-art agricultural insurances;
- Credit line and establishing the agriculture development fund.

RDS adoption shall result in redevelopment of the national development management system. The objectives, courses of intervention, activities and strategic projects laid down in the RDS should be reflected in all strategic documents – among others integrated development strategies currently in force, including the recently updated Strategy for sustainable development of rural areas, agriculture and fishery for 2012-2020(2030). Specification of the activities projected in the strategy will be presented in the Pact for rural areas laying down the specific projects to be implemented in the upcoming years. Due to its strategic nature and comprehensive approach to rural areas development programming, the Pact was included also into the list of strategic projects planned in the Responsible Development Strategy by 2020 (with 2030 perspective).

In the updated Strategy for sustainable development of rural areas, agriculture and fishery for 2012-2020(2030), the projected interventions will be described in the form of four development pillars:

- Pillar I Agricultural production profitability,
- Pillar II Quality of life and environment in rural areas,
- Pillar III Non-agricultural jobs and active society,
- Pillar IV Efficient agricultural administration.

The first pillar includes the courses of intervention referring, among others, transformation of agricultural structure, development of cooperatives, producer groups, vertical integration and wholesale market, financing of the agri-food sector development, promotion and ex-

Als Folge der Annahme der Strategie für Verantwortungsvolle Entwicklung gilt Umbau des Landesentwicklungsmanagementsystems. Diejenigen Ziele, Interventionsrichtungen, Maßnahmen und strategische Projekte, auf die in der Strategie für Verantwortungsvolle Entwicklung hingewiesen wurde, sollen in allen strategischen Dokumenten, u. a. in den bisher geltenden integrierten Entwicklungsstrategien, darunter in der jetzt aktualisierten Strategie für ausgeglichene Dorf-, Landwirtschafts- und Fischereientwicklung für die Jahre 2012-2020(2030), widerspiegelt werden. Die in der Strategie geplanten Maßnahmen werden im Pakt für ländliche Gebiete dargestellt, wo auf konkrete Projekte hingewiesen wird, die in nächsten Jahren realisiert werden. Wegen seinem strategischen Charakter und Vielschichtigkeit der Einstellung zur Programmierung der Entwicklung von ländlichen Gebieten wurde der Pakt auch in die Liste von strategischen und in der Strategie für Verantwortungsvolle Entwicklung bis zum Jahr 2020 (mit Perspektive bis zum Jahr 2030) geplanten Projekten eingetragen.

In der aktualisierten Strategie der ausgeglichenen Dorf-, Landwirtschafts- und Fischereientwicklung für die Jahre 2012-2020(2030) werden entworfene Interventionen in Struktur von vier Entwicklungssäulen beschrieben:

- Stütze I Rentabilität der Agrarproduktion,
- Stütze II Lebens- und Umweltqualität auf ländlichen Gebieten,
- Stütze III Außerlandwirtschaftliche Arbeitsplätze und aktive Gesellschaft
- Stütze IV Leistungsfähige Agrarverwaltung

Die erste Stütze wird diejenigen Interventionsrichtungen umfassen, die unter anderem die Umwandlung von Agrarstruktur der Entwicklung vom Genossenschaftswesen, die Produzentengruppen, vertikale Integration und Großmarkt, Finanzierung der Entwicklung vom Landwirtschafts- und Nahrungsmittelsektor, Förderung und Erweiterung der Absatzmärkte für Agrarprodukte und Lebensmittel, Unterstützung für Herstellung und Vertrieb von hochqualitativen Produkten mit hohem



Drugi filar to szerokie spektrum działań, dotyczących jakości życia na wsi. Obejmuje on m.in. interwencję dotyczącą rozwoju infrastruktury technicznej na obszarach wiejskich, dostępność wysokiej jakości usług publicznych, rewitalizację zmarginalizowanych obszarów wiejskich i małych miast, ochronę zasobów środowiska naturalnego w rolnictwie i rybactwie, adaptację rolnictwa i rybactwa do zmian klimatu oraz ich udział w przeciwdziałaniu tym zmianom, promowanie biogospodarki w obiegu zamkniętym, w tym wykorzystanie odnawialnych źródeł energii na obszarach wiejskich

W trzecim filarze zaprojektowano interwencję, służącą: rozwojowi przedsiębiorczości, tworzeniu pozarolniczych miejsc pracy na obszarach wiejskich, aktywizacji mieszkańców obszarów wiejskich poprzez rozwój inicjatyw oddolnych i partnerstw na obszarach wiejskich; podnoszeniu umiejętności i poziomu wykształcenia oraz wzrostu mobilności zawodowej mieszkańców obszarów wiejskich; zapobieganiu i ograniczaniu wykluczenia społecznego; rozwojowi ekonomii społecznej oraz usług opiekuńczych na obszarach wiejskich.

Czwarty filar obejmuje zmiany instytucjonalne oraz organizacyjne w systemie zarządzania rozwojem obszarów wiejskich i rolnictwa. Mają one dotyczyć ośrodków naukowych w sektorze rolno-spożywczym, doradztwa rolniczego, systemu oświaty rolniczej; konsolidacji systemu urzędowej kontroli żywności oraz zapewnienie bezpieczeństwa weterynaryjno-fitosanitarnego, zmian organizacyjnych w strukturze administracji rolnej, instytucjonalnych i systemowych rozwiązań w zakresie zarządzania rozwojem obszarów wiejskich.

tending the selling markets for agri-food products, supporting manufacture and distribution of products of high quality and innovation level, holding risk management, agri-food processing and direct sales.

The second pillar covers wide spectrum of activities addressing the quality of life in rural areas and includes among others intervention on technical infrastructure development in rural areas, availability of high-quality public services, revitalization of excluded rural areas and small cities, protection of natural environment resources in agriculture and fishery, adaptation of agriculture and fishery to climate change and their participation in tackling such changes, promoting circular bio-diversity, including use of renewable energy sources in rural areas.

The third pillar projects intervention for entrepreneurship development, creating non-agricultural jobs in rural areas, activation of rural areas inhabitants by development of bottom-up initiatives and partnership in rural areas, increasing competences, education level and occupational mobility of rural areas inhabitants; preventing and limiting social exclusion, development of social economy and care services in rural areas.

The fourth pillar addresses institutional and organisational changes in the rural areas and agriculture development management system. These are to refer to scientific centres in the agri-food sector, agricultural advisory, agricultural education system; consolidation of the system of the official control of food and guaranteeing veterinary and phytosanitary safety, organisational changes in the agricultural administration structure and institutional and systemic solutions in rural areas development management.

Innovationsgrad, Risikomanagement im Bauernhof, Agrar- und Lebensmittelverarbeitung sowie den direkten Verkauf betreffen.

Die zweite Stütze ist ein breites Spektrum an Maßnahmen zur Lebensqualität auf dem Lande; sie wird unter anderem die Intervention im Bereich der Entwicklung von technischer Infrastruktur in ländlichen Gebieten, der Zugänglichkeit der hochqualitativen öffentlichen Dienstleistungen, der Revitalisierung der marginalisierten ländlichen Gebiete und Kleinstädte, Schutz natürlicher Ressourcen in der Landwirtschaft und Fischerei, Anpassung der Landwirtschaft und Fischerei an die Klimaänderungen und ihre Beteiligung an Maßnahmen gegen diese Änderungen, Förderung der Bio-Wirtschaft im geschlossenen Kreislauf – darunter Ausnutzung von erneuerbaren Energiequellen in ländlichen Gebieten.

In der dritten Stütze wurde eine Intervention entworfen, die der Entwicklung vom Unternehmertum, Bildung der außerlandwirtschaftlichen Arbeitsplätze in ländlichen Gebieten, Aktivierung von Bewohnern der ländlichen Gebiete durch Entwicklung von Basisinitiativen und Partnerschaften in ländlichen Gebieten, Verbesserung der Fähigkeiten und Erhöhung des Ausbildungsniveaus wie auch Anstieg der beruflichen Mobilität der Bewohner der ländlichen Gebiete; der Vermeidung und Einschränkung der sozialen Ausgrenzung, der Entwicklung von Sozialökonomie und Pflegediensten in ländlichen Gebieten dient.

Die vierte Stütze umfasst institutionelle und organisatorische Änderungen im Managementsystem für die Entwicklung von ländlichen Gebieten und der Landwirtschaft. Sie sollen die Wissenschaftszentren im Landwirtschafts- und Nahrungsmittelsektor, landwirtschaftliche Beratung, System der landwirtschaftlichen Ausbildung, Konsolidierung des Systems der amtlichen Lebensmittelkontrolle und Gewährleistung der Veterinär- und pflanzenhygienischen Sicherheit, organisatorische Änderungen im Bereich der Landwirtschaftsverwaltungsstruktur, institutionelle und systembezogene Lösungen im Bereich des Managements mit der Entwicklung von ländlichen Gebieten betreffen.

TEKST ■ By ■ TEXT: **WALDEMAR GUBA/MRiRW** ■ **MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT** ■ **MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT UND LÄNDLICHE ENTWICKLUNG**
ZDJĘCIA ■ PHOTOS By ■ FOTOS: FOTOLIA





Produkty najwyższej jakości

Highest quality products

Erzeugnisse von höchster Qualität



Program Poznaj Dobrą Żywność, promujący jakość żywności, prowadzony jest przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi od 2004 roku. Od początku istnienia programu jego znakiem wyróżniono ponad 1,5 tys. produktów, wytwarzanych przez prawie 200 producentów. Znak PDŻ, umieszczany na opakowaniu, ułatwia konsumentowi dokonanie wyboru produktów najwyższej jakości, wytworzonych ze sprawdzonych surowców, charakteryzujących się niezmiennością, a także doskonałym smakiem.

Znak PDŻ nie jest przyznawany raz na zawsze. Produkty nim oznaczone są ciągle kontrolowane.

W tym roku znaki odebrało kolejnych 57 producentów dla 155 swoich wyrobów.

The Try Fine Food Programme, which promotes the quality of food, has been run by the Ministry of Agriculture and Rural Development since 2004. Since the programme's beginning, its mark has been granted to more than 1,500 products manufactured by almost 200 producers. The Try Fine Food quality mark placed on the packaging helps the consumer to choose the highest quality products, made with tested ingredients, distinguished by their inalterability and excellent taste.

The Try Fine Food quality mark is not granted once and for all. The products that are labelled with it are constantly controlled.

This year, another 57 producers were given the marks for their 155 products.

Das Programm Poznaj Dobrą Żywność („Lerne gute Lebensmittel kennen“) wird vom Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung seit 2004 durchgeführt. Seit der Einführung des Programms wurde mit seinem Gütesiegel über 1,5 Tsd. Produkte von fast 200 Herstellern ausgezeichnet. Das Gütesiegel PDŻ, das auf der Verpackung angebracht wird, soll dem Verbraucher erleichtern, Erzeugnisse von höchster Qualität zu wählen, die aus bewährten Zutaten hergestellt wurden, unverändert bleiben und sich durch vorzüglichen Geschmack kennzeichnen.

Das Gütesiegel PDŻ wird nicht für immer gewährt. Die damit gekennzeichneten Produkte unterliegen ständiger Kontrolle.

In diesem Jahr haben weitere 57 Hersteller Gütesiegel für ihre 155 Erzeugnisse in Empfang genommen.



MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

MEAT AND MEAT PRODUCTS

FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTE

SOKOŁÓW SA

ul. Aleja 550-lecia 1,
08-300 Sokołów Podlaski
tel.: +48 25 640 82 00
<https://sokolow.pl/>

SOKOŁÓW S.A.

ul. Aleja 550-lecia 1,
08-300 Sokołów Podlaski, Poland
tel.: +48 25 640 82 00
<https://sokolow.pl/>

SOKOŁÓW SA

ul. Aleja 550-lecia 1,
08-300 Sokołów Podlaski/Polen
Telefonnummer: +48 25 640 82 00
<https://sokolow.pl/>



Sokołów S.A. to lider i najbardziej rozpoznawalna marka w branży mięsnej w Polsce. Do najsilniejszych marek spółki należą Gold, Sokoliki, Uczta Qulinarna, Naturrino i Darz Bór. Grupa Sokołów S.A. od lat jest prekursorem zmian i wyznacza nowe standardy w branży przetwórstwa mięsnego. Do produkcji wykorzystuje surowce najwyższej jakości, w znacznej części pozyskiwane w ramach programów współpracy z hodowcami. Produkcja odbywa się zgodnie z wymaganiami uznanych międzynarodowych standardów IFS oraz BRC. Wszystkie zakłady posiadają certyfikat ISO14001, potwierdzający spełnianie najwyższych wymagań dotyczących środowiska.

SOKOŁÓW S.A. oddział w Jarosławiu

- Schab wędzony NATURRINO,
- Szyńka wędzona NATURRINO,
- Boczek wędzona NATURRINO.

SOKOŁÓW S.A. oddział w Sokołowie Podlaskim

- Kiełbasa tradycyjna sokołowska.

SOKOŁÓW S.A. oddział w Robakowie

- Kiełbasa krakowska sucha GOLD.

Zakłady Mięsne PAMSO S.A. w Pabianicach

ul. Żwirki i Wigury 19,
95-200 Pabianice
tel.: +48 42 22 55 546
e-mail: marketing@pamso.com.pl
<http://pamso.pl/pl/home/>

Spółka Akcyjna PAMSO rozpoczęła działalność po sprywatyzowaniu w 1992 r. Jednak jej historia sięga roku 1916, kiedy to funkcjonowała jako Rzeźnia Miejska w Pabianicach.

Obecnie PAMSO S.A. jest firmą produkującą 150 asortymentów mięsno-wędliniarskich (m.in. kiełbasy suche, cienkie, grube, wędzonki, wędliny podrobowe). Wyroby firmy oparte są na staropolskich recepturach.

Na wyróżnienie zasługują markowe linie wyrobów „Podkomorzy”, „Wiejskie Smaki”, „Chrobry” „Herbowe”, „Biała” i „Krucha”. Nowością jest rozszerzenie oferty firmy o wyroby garmazeryjne

Sokołów S.A. is a leader and the most recognisable brand in the meat industry in Poland. The strongest brands of the company are Gold, Sokoliki, Uczta Qulinarna, Naturrino and Darz Bór. It has been a precursor to changes and has set new standards in the meat processing industry for years. Its products are made of the highest-quality raw materials which are mostly obtained under programmes of cooperation with breeders. Production is carried out in accordance with recognised international IFS and BRC standards. All plants are ISO 14001-certified to meet the highest environmental requirements.

SOKOŁÓW S.A. – branch in Jarosław

- NATURRINO smoked pork loin,
- NATURRINO smoked ham,
- NATURRINO smoked bacon.

SOKOŁÓW S.A. – branch in Sokołów Podlaski

- Sokołów traditional sausage.

SOKOŁÓW S.A. – branch in Robaków

- GOLD Kraków dried sausage.

Zakłady Mięsne PAMSO S.A. (PAMSO Meat Plants) in Pabianice, Poland

ul. Żwirki i Wigury 19,
95-200 Pabianice, Poland
tel.: +48 42 22 55 546
e-mail: marketing@pamso.com.pl
<http://pamso.pl/pl/home/>

PAMSO S.A. started operating after privatisation in 1992. However, its history dates back to 1916 when it operated as the Rzeźnia Miejska (Municipal Slaughterhouse) in Pabianice. PAMSO S.A. is now a producer of 150 kinds of meat and cold cut products (inter alia, dried, thin, thick sausages, smoked meat, offal cold cuts). Its products are based on old Polish recipes.

Branded lines of "Podkomorzy", "Wiejskie Smaki", "Chrobry" "Herbowe", "Biała" and "Krucha" products are

Sokołów S.A. ist ein führendes Unternehmen und die erkennbarste Marke in der Fleischbranche in Polen. Zu den stärksten Marken der Firma gehören Gold, Sokoliki, Uczta Qulinarna, Naturrino und Darz Bór. Die Gruppe Sokołów S.A. gilt seit vielen Jahren als Wegbereiter für die Änderungen und bestimmt neue Standards in der Fleischverarbeitungsbranche. Bei der Produktion werden höchstqualitative Stoffe verwendet, die man größtenteils im Rahmen der Programme der Zusammenarbeit mit den Züchtern gewinnt. Die Produktion erfolgt in Übereinstimmung mit Anforderungen von anerkannten internationalen IFS- und BRC-Standards. Alle Betriebe verfügen über das ISO 14001-Zertifikat, das die Erfüllung von höchsten umweltbezogenen Anforderungen bestätigt.

SOKOŁÓW SA, Abteilung in Jarosław

- geräucherter Schweinsrücken NATURRINO,
- geräucherter Schinken NATURRINO,
- geräucherter Bauchspeck NATURRINO.

SOKOŁÓW SA, Abteilung in Sokołów Podlaski

- traditionelle Wurst SOKOŁOWSKA.

SOKOŁÓW SA, Abteilung in Robaków

- Krakauer Dauerwurst GOLD.

Zakłady Mięsne (Fleischbetriebe) PAMSO S.A. in Pabianice

ul. Żwirki i Wigury 19, 95-200 Pabianice, Polen
Telefonnummer: +48 42 22 55 546
E-Mail: marketing@pamso.com.pl
<http://pamso.pl/pl/home/>

Die Aktiengesellschaft PAMSO begann ihre Tätigkeit nach der Privatisierung im Jahre 1992. Ihre Geschichte geht jedoch auf das Jahr 1916 zurück, als sie als Städtische Fleischerei in Pabianice funktionierte.

Jetzt gilt PAMSO S.A. als eine Firma, die 150 Fleisch- und Wurstsortimente (u.a. Dauerwürste, dünne und dicke Würste, Rauchfleisch, Würste aus Schlachtnebenerzeugnissen) produziert. Den Firmenprodukten liegen altpolnische Rezepturen zugrunde.

Die Bevorzugung verdienen die Markenproduktlinien „Der Kämmerer“, „Ländliche Geschmücke“, „Chrobry“ „Wappen“, „Weißwurst“ und „Mürbe Wurst“. Eine Neuheit ist auch Erweiterung des Firmenangebots um selbständig vorbereitete Fertiggerichte (schlesische Klöße, Kartoffelklöße, Krokette, Kotelette,



własnej produkcji (kluski śląskie, kopytka, krokiety, kotlety, pierogi, udka faszerowane, paszteciki i inne).

Wyroby PAMSO S.A. produkowane są z krajowych surowców. Mięso wieprzowe pozyskiwane jest z własnego uboju trzody chlewnej. Cały proces przetwórczy jest codziennie nadzorowany dwutorowo przez własne służby technologiczne i inspektorów Powiatowej Weterynarii. Audyty, przeprowadzane przez unijnych lekarzy weterynarii, potwierdzają stosowanie standardów i norm jakościowych, zapewniających zdrowe i bezpieczne produkty.

Dowodem jakości wyrobów jest międzynarodowa, restrykcyjna norma zarządzania bezpieczeństwem żywności, czyli certyfikat ISO 22000, który obejmuje swą gwarancją cały łańcuch dostaw. W praktyce oznacza to, że kupując produkty PAMSO można być pewnym nie tylko jakości mięsa, ale także odpowiednich warunków transportu czy zachowania międzynarodowych standardów pakowania. Od 2013 roku PAMSO posiada również certyfikat IFS FOOD.

■ Kiełbasa krakowska sucha.

Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego TAURUS sp. z o.o.

ul. Legionów 58, 39-220 Pilzno

tel.: +48 14 672 15 52

faks: +48 14 646 81 99

e-mail: biuro@stan-taurus.com.pl

<http://www.stan-taurus.com.pl/>

Przedsiębiorstwo specjalizuje się w produkcji wyrobów tradycyjnych z zastosowaniem starych technologii, opartych na recepturach zaczerpniętych z tradycji okolic Pilzno. 15 produktów firmy zostało wpisanych na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W lutym 2009 roku firma uzyskała certyfikat przetwórstwa ekologicznego artykułów rolno-spożywczych.

Oferuje klientom szeroką gamę najwyższej jakości wyrobów, produkowanych w zakładach, wyposażonych w nowoczesne urządzenia i spełnia-

worth mentioning. Another novelty is the extension of the company's offer to include own delicatessen goods (Silesian dumplings, kapytki, croquettes, chops, pierogies, stuffed legs, pasties, etc.).

PAMSO S.A. uses domestic raw materials to produce its products. It obtains pork from own slaughter of pigs. The entire processing process is supervised on a daily basis by both its own technological services and district veterinary inspectors. Audits carried out by EU veterinary officers confirm adherence to quality standards to ensure healthy and safe products.

Product quality is proved by a stringent international standard of food safety management, i.e. the ISO 22000 certificate which covers the entire supply chain. It means in practice that PAMSO products you buy are not only made of high-quality meat, but also are transported under appropriate conditions or meet international packaging standards. Since 2013, PAMSO has also held the IFS FOOD certificate.

■ Kraków dried sausage.

Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego TAURUS sp. z o.o.

(TAURUS Meat Industry Company)

ul. Legionów 58, 39-220 Pilzno, Poland

tel.: +48 14 672 15 52

fax: +48 14 646 81 99

e-mail: biuro@stan-taurus.com.pl

<http://www.stan-taurus.com.pl/>

The company specialises in the production of traditional products which involves old technologies based on recipes taken from traditions of the region of Pilzno. 15 products of the company were entered in the National List of Traditional Products of the Ministry of Agriculture and Rural Development.

In February 2009, the company was granted a certificate of organic processing of agri-food products.

Teigtäschchen, gefüllte Keulen, Pastetchen und andere).

Die Produkte von PAMSO SA werden aus inländischen Stoffen hergestellt. Das Schweinefleisch wird aus eigener Schweineschlachtung gewonnen. Der ganze Verarbeitungsprozess wird täglich auf zwei Ebenen von eigenen technologischen Diensten sowie von Kreisveterinärinspektoren überwacht. Die von EU-Tierärzten durchgeführten Wirtschaftsprüfungen bestätigen, dass die Standards und Qualitätsnormen, die gesunde und sichere Produkte gewährleisten, verwendet werden.

Als Beweis für Qualität der Produkte gilt die internationale restriktive Sicherheitsverwaltungsnorm für Lebensmittel, also ISO 22000-Zertifikat, dessen Gewährleistung die ganze Lieferkette umfasst. In der Praxis bedeutet so etwas, dass man sowohl der Fleischqualität als auch entsprechenden Transportbedingungen oder der Einhaltung der internationalen Verpackungsstandards sicher sein kann, wenn man die Produkte von PAMSO kauft. Seit dem Jahr 2013 verfügt diese Firma auch über IFS FOOD-Zertifikat.

■ Krakauer Dauerwurst

Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego (Unternehmen der Fleischwarenindustrie)

TAURUS GmbH

ul. Legionów 58, 39-220 Pilzno, Polen

Telefonnummer: +48 14 672 15 52

Faxnummer: +48 14 646 81 99

E-Mail: biuro@stan-taurus.com.pl

<http://www.stan-taurus.com.pl/>

Das Unternehmen spezialisiert sich auf die Herstellung von traditionellen Produkten unter Anwendung von alten Technologien, denen die der Tradition aus der Gegend von Pilzno entnommenen Rezepturen zugrunde liegen. 15 Firmenprodukte wurden in die vom Landwirtschafts- und Dorfentwicklungsministerium bearbeitete Landesliste der traditionellen Produkte eingetragen.

Im Februar 2009 hat die Firma das Zertifikat für ökologische Verarbeitung von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln erhalten.

Die Firma bietet ihren Kunden ein breites Spektrum an höchstqualitativen Erzeugnissen, die in denjenigen Betrieben hergestellt werden, die mit modernen Geräten ausgestattet sind und erforderliche sanitär-technische



jących wymagane standardy techniczno-sanitarne. Produkcja odbywa się pod nadzorem weterynaryjnym. Firma gwarantuje bezpieczeństwo zdrowotne swoich produktów.

■ Szynka swojska pilzneńska.

**Masarnia Władysławowo sp.j.
Roman Zawistowski, Krzysztof
Zawistowski, Andrzej Zawistowski**

Władysławowo 8, 89-210 Łabiszyn

tel.: + 48 52 384 58 45

e-mail: kontakt@masarniazawistowski.pl

http://www.masarniazawistowski.pl/

Opierając się na wieloletnim doświadczeniu w branży masarniczej, firma produkuje wysokiej jakości naturalne wyroby podrobowe oraz tradycyjnie wędzone wędliny. Spełnia wymagania polskich norm żywnościowych, które zostały dostosowane do norm jakościowych obowiązujących w Unii Europejskiej w zakresie kontroli żywności, higieny, składników dodawanych do żywności, etykietowania i wielu innych.

Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości surowca, pochodzącego od sprawdzonych gospodarstw i dostawców, korzystaniu ze staropolskich receptur i metod masarniczych a także wyłącznie z naturalnych przypraw, produkty wyróżniają się wyjątkowymi walorami jakościowymi i smakowymi.

- Pasztet notecki,
- Kaszanka wiejska popularna,
- Salceson Biały Włoski,
- Kaszanka Biała.

Zakład Mięsy Mościbrody Sp. z o.o.

Mościbrody 53, 08-112 Wiśniew

tel.: +48 25 641 71 86

tel./faks: +48 25 641 79 28

e-mail: sekretariat@moscibrody.pl

http://moscibrody.pl/

Firma funkcjonuje na rynku od 1996 roku. Realizuje pełny profil produkcyjny, prowadząc skup i ubój trzody chlewnej, bydła i cieląt, rozbiór i konfekcjonowanie mięsa oraz produkcję wędlin w ponad 100 asortymentach.

It offers customers a wide range of the highest-quality products produced at plants fitted with modern equipment and meeting required technical and sanitary standards. Production is subject to veterinary supervision. The company guarantees that its products pose no health hazard.

■ Pilzno local ham.

**Masarnia Władysławowo sp.j.
(Władysławowo Butcher's)
Roman Zawistowski, Krzysztof
Zawistowski, Andrzej Zawistowski**

Władysławowo 8,

89-210 Łabiszyn, Poland

tel.: + 48 52 384 58 45

e-mail: kontakt@masarniazawistowski.pl

http://www.masarniazawistowski.pl/

Based on many years of experience in the meat industry, the company produces high-quality natural of-fal products and traditional smoked cold cuts. It meets Polish food standards which were tailored to applicable EU quality standards in terms of food control, hygiene, food ingredients, labelling, etc.

Its products have exceptional qualities and taste owing to using the high-quality raw material from proven holdings and suppliers, traditional Polish recipes and butcher methods, as well as natural spices only.

- Noteć pate,
- Popular cottage blood sausage,
- White Italian brawn,
- White blood sausage.

**Zakład Mięsy Mościbrody
Sp. z o.o. (Mościbrody Meat Plant)**

Mościbrody 53,

08-112 Wiśniew, Poland

tel.: +48 25 641 71 86

tel./fax: +48 25 641 79 28

e-mail: sekretariat@moscibrody.pl

http://moscibrody.pl/

The company has been on the market since 1996. It is characterised by a full production profile, as it pur-

Standards erfüllen. Die Produktion erfolgt unter veterinärer Aufsicht. Die Firma gewährleistet gesundheitliche Sicherheit ihrer Produkte.

■ hausgemachter Schinken aus Pilzno

**Masarnia Władysławowo sp.j. (Wursterei
Władysławowo offene Handelsgesellschaft)
Roman Zawistowski, Krzysztof Zawistowski,
Andrzej Zawistowski**

Władysławowo 8, 89-210 Łabiszyn, Polen

tel.: + 48 52 384 58 45

E-Mail: kontakt@masarniazawistowski.pl

http://www.masarniazawistowski.pl/

Sich auf langjährige Erfahrung in der Fleischverarbeitungsbranche stützend, produziert die Firma höchstqualitative natürliche Erzeugnisse aus Schlachtnebenprodukten und traditionell geräucherte Würste. Sie erfüllt Anforderungen der polnischen Lebensmittelnormen, die den in der Europäischen Union im Bereich der Lebensmittelkontrolle, der Hygiene, der in die Lebensmittel getanen Zutaten, der Etikettierung und in vielen anderen Bereichen geltenden Qualitätsnormen angepasst wurden.

Durch Verwendung vom hochqualitativen Stoff (der von bewährten Bauernhöfen und Lieferanten kommt), sowie durch Verwendung von altpolnischen Rezepturen und Fleischverarbeitungsmethoden wie auch nur natürlichen Gewürzen zeichnen sich die Produkte durch außergewöhnliche Qualitäts- und Geschmacksvorteile aus.

- Pastete vom Fluss Noteć,
- populäre Landblutwurst,
- weiße italienische Presswurst,
- weiße Presswurst.

**Zakład Mięsy Mościbrody Sp. z o.o.
(Fleischbetrieb Mościbrody GmbH)**

Mościbrody 53, 08-112 Wiśniew, Polen

Telefonnummer: +48 25 641 71 86

Telefon-/Faxnummer: +48 25 641 79 28

E-Mail: sekretariat@moscibrody.pl

http://moscibrody.pl/

Die Firma funktioniert auf dem Markt seit dem Jahr 1996. Sie realisiert das volle Herstellungsprofil und befasst sich mit dem Ankauf sowie der Schweine-, Vieh-, und Kalbschlachtung, mit der Zerlegung und Konfektionierung vom Fleisch wie auch mit der Wurstherstellung in über 100 Sortimenten.



Od początku istnienia firma przywiązuje ogromną wagę do jakości oferowanych wyrobów. Współpracuje ze sprawdzonymi hodowlami trzody i bydła. Dysponuje nowoczesną linią rozbioru mięsa, co pozwala na uzyskanie wysokiej wydajności przy zachowaniu wysokiej jakości mięsa.

Posiada uprawnienia do eksportu mięsa i wyrobów mięsnych na rynki Unii Europejskiej oraz kraje Europy Wschodniej. W trosce o bezpieczeństwo klientów w firmie funkcjonują systemy kontroli jakości HACCP, GHP oraz GMP. Wdrożenie tych systemów zapewnia kontrolę wysokiej jakości i bezpieczeństwa produkowanych wyrobów.

Wyroby z logo firmy "Mościbrody" są nagradzane na licznych konkursach i targach spożywczych, zarówno w Polsce, jak i za granicą.

- Kaszanka mościbrodzka,
- Salceson Senatorski,
- Boczek dojrzewający.

STRAWA Sp. z o.o. w Sadach

Sady, 05-152 Czosnów
tel.: +48 22 785 08 09,
faks: +48 22 785 08 50
e-mail: biuro@strawa.pl
<http://strawa.pl/pl/>

Firma STRAWA powstała w grudniu 1990 r. jako rodzinna spółka w oparciu o własny kapitał. W 2006 r. większość udziałów w firmie przejęła Agraimpex sp. z o.o., która kontynuuje i rozwija dobre tradycje produkcyjne poprzednich właścicieli.

Zakład produkcyjny zlokalizowany jest w jednym z najczystszych ekologicznie regionów Polski, w okolicach Puszczy Kampinoskiej. Dzięki starannej selekcji surowca, używanego do produkcji, jak i ścisłemu przestrzeganiu zakładowych norm jakości, udało się uzyskać wyroby o niepowtarzalnym, tradycyjnym polskim smaku i aromacie.

- Kiełbasa Myśliwska – ambient,
- Kabanosy – ambient.

chases and slaughters pigs, cattle and calves, cuts and packages meat, and produces over 100 kinds of cold cuts.

Since its very beginning, the company has attached great importance to the quality of its products. It cooperates with proven pig and cattle breeders. It has a modern meat cutting line in place which allows for achieving high efficiency, while maintaining the high quality of meat.

It is authorised to export meat and meat products to EU markets and Eastern European countries. In the interest of customer safety, the company implemented HACCP, GHP and GMP quality control systems. Their implementation ensures high-quality and product safety control.

"Mościbrody" products are awarded at numerous competitions and food fairs, both in Poland and abroad.

- Mościbrody blood sausage,
- Senatorial brawn,
- Ripening bacon.

STRAWA Sp. z o.o. in Sady, Poland

Sady, 05-152 Czosnów, Poland
tel.: +48 22 785 08 09,
fax: +48 22 785 08 50
e-mail: biuro@strawa.pl
<http://strawa.pl/pl/>

STRAWA was founded in December 1990 as a family company based on its own capital. In 2006, Agraimpex sp. z o.o., which continues and develops fine production traditions of the previous owners, became a majority shareholder in the company.

The production plant is located in one of the most ecologically clean regions of Poland, near the Kampinos Forest. Owing to the carefully selected raw material used for production and strict adherence to the company's quality standards, its products have unique, traditional Polish taste and aroma.

- Hunter's sausage – ambient,
- Kabanos sausages – ambient.

Seitdem die Firma besteht, legt sie eine große Wichtigkeit der Qualität von angebotenen Produkten bei. Sie arbeitet mit bewährten Schweine- und Viehzüchtern. Ihr steht eine moderne Fleischzerlegungslinie zur Verfügung, was eine hohe Leistung bei Einhaltung der hohen Fleischqualität erreichen lässt.

Die Firma hat Befugnisse zur Ausfuhr vom Fleisch und Fleischprodukten auf die Märkte der Europäischen Union und in die Länder Osteuropas. Weil die Firma für die Sicherheit von Kunden sorgt, funktionieren dort HACCP-, GHP und GMP-Qualitätskontrollsysteme. Durch die Einleitung von diesen Systemen wird die Kontrolle von hoher Qualität und Sicherheit der hergestellten Produkte gewährleistet.

Die Erzeugnisse mit dem Logo der Firma "Mościbrody" werden während der Dauer von zahlreichen Wettbewerben und Lebensmittelmesse (sowohl in Polen als auch im Ausland) mit den Preisen ausgezeichnet.

- Blutwurst von Mościbrody,
- Senatorenpresswurst,
- reifender Bauchspeck.

STRAWA GmbH in Sady

Sady, 05-152 Czosnów, Polen
Telefonnummer: +48 22 785 08 09,
Faxnummer: +48 22 785 08 50
E-Mail: biuro@strawa.pl
<http://strawa.pl/pl/>

Die Firma STRAWA ist im Dezember 1990 als eine auf eigenes Kapital gestützte Familiengesellschaft entstanden. Im Jahre 2006 wurde Mehrzahl der Anteile in der Firma von Agraimpex GmbH übernommen, die gute Produktionstraditionen der früheren Besitzer fortsetzt und entwickelt.

Der Produktionsbetrieb befindet sich auf einem der in ökologischer Hinsicht reinsten Gebiete Polens und zwar in der Gegend von Puszcza Kampinoska. Dank einer sorgfältigen Auswahl des bei der Produktion verwendeten Stoffes und dadurch, dass betriebliche Qualitätsnormen streng beachtet werden, konnten Erzeugnisse mit einzigartigen, traditionellen, polnischen Geschmack und Aroma erlangt werden.

- Jagdwurst – Ambient,
- Cabanosis – Ambient.

Common Agricultural Policy of the European Union

2014-2020



Agencja Restrukturyzacji
i Modernizacji Rolnictwa

Beata Kuźmińska

ZAMEK W NIDZICY ■ CASTLE IN NIDZICA ■ SCHLOSS IN NIDZICA



KAPLICZKA NA ŚNIEŻCE ■ CHAPEL ON ŚNIEŻKA
■ EINE KAPELLE AUF DER SCHNEEKOPPE



MOLO NAD BAŁTYKIEM ■ BALTIC
PIER ■ MOLE AN DER OSTSEE



KRYNICA ZDRÓJ

ZIMA NAD BAŁTYKIEM ■ WINTER AT THE
BALTIC SEA ■ WINTER AN DER OSTSEE



KARKONOSZE ■ KARKONOSZE
MOUNTAINS ■ RIESENBERGEBIRGE



Poland is beautiful Polen ist schön

ŚWIĄTYNIA WANG, KARPACZ ■ WANG STAVE CHURCH, KARPACZ
■ DER WANG-TEMPEL, KARPACZ



ZIMA NA POJEZIERZU DRAWSKIM ■ WINTER IN THE DRAWSKIE
LAKELAND ■ WINTER AUF DER DRAMBURGER SEENPLATTE



BUKOWINA TATRZAŃSKA



WODOSPAD MOSORCZYK, DOLNY ŚLĄSK
■ MOSORCZYK WATERFALL, LOWER SILESIA
■ WASSERFALL MOSORCZYK, NIEDERSCHLESSEN