

Polish Food

Polskie produkty
mleczarskie
podbijają świat

Polish dairy products
conquer the world

Smak i historia
sięgająca neolitu

Taste and history
dating back to the Neolithic





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 ■ Read the details on the website <http://www.polska.travel/odpoczywajnawsi/>

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



ODPOCZYWAJ NA WSI
aktywnie

TAKE AN ACTIVE REST
IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
edukacyjnie

TAKE AN EDUCATIONAL REST
IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
kulinarnie

TAKE A CULINARY REST
IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
naturalnie

TAKE A NATURAL REST
IN THE COUNTRY



ODPOCZYWAJ NA WSI
tradycyjnie

TAKE A TRADITIONAL REST
IN THE COUNTRY

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



SZANOWNI PAŃSTWO!

W roku 60. lecia podpisania Traktatów Rzymskich, które dały początek budowania Wspólnoty Europejskiej, odbyła się pierwsza, formalna wymiana poglądów w Radzie UE ds. Rolnictwa i Rybołówstwa na temat Wspólnej Polityki Rolnej po roku 2020. Wcześniej dyskusja rozpoczęła się podczas nieformalnego spotkania ministrów rolnictwa UE w dniach 29-31 maja 2016 roku w Amsterdamie. Natomiast podczas spotkania ministrów rolnictwa państw Grupy Wyszehradzkiej oraz Bułgarii, Rumunii i Słowenii w Warszawie w październiku 2016 omówiono m.in. potrzebę kontynuacji WPR w sposób zapewniający równe warunki konkurencji na jednolitym rynku UE.

Szczegółowe propozycje, przyszłych rozwiązań na lata 2021-2028, będą przedstawione przez Komisję Europejską na przełomie 2017 i 2018 roku, najpierw w komunikacie, a następnie w projektach aktów prawnych. Na ich podstawie o nowym kształcie WPR zadecydują rządy państw członkowskich (Rada UE ds. Rolnictwa i Rybołówstwa) oraz Parlament Europejski.

Do tego czasu trwać będzie wymiana poglądów.

Propozycje polskich priorytetów zostały sformułowane w oparciu o dotychczasowe doświad-

LADIES AND GENTLEMEN!

During the year of the 60th anniversary of the signing of the Treaty of Rome which marked the start of the forming of the European Community the first formal exchange of opinions on the Common Agricultural Policy after the year 2020 took place within the EU Agriculture and Fisheries Council. The discussion was initiated earlier during an informal meeting of the EU Ministers of Agriculture on 29–31 May 2016 in Amsterdam. In addition, discussions held during the meeting of the Ministers of Agriculture of the Visegrad Group countries and Bulgaria, Romania and Slovenia, which was organised in Warsaw in October 2016, focused inter alia on the need to continue the implementation of CAP in a way which would ensure level playing field conditions on the EU single market.

Specific proposals of future solutions for 2021–2028 will be presented by the European Commission at the turn of 2017 and 2018, first in the form of a communication, and subsequently as drafts of legal acts. In line with this documents the new CAP will be shaped by the Member States' governments (Agriculture and Fisheries Council) and the European Parliament.

Until this moment, the exchange of opinions will continue.

Proposals of the Polish priorities were formulated on the basis of previous experiences, analyses and

czenia, analizy i oceny z wdrażania tej polityki w Polsce, badania krajowych i zagranicznych instytucji naukowych oraz wnioski z toczącej się debaty na forum UE.

Dla Polski kluczowe jest, aby nowe rozwiązania zapewniały równe warunki konkurencji na jednolitym rynku i były zgodne z traktatową zasadą równego traktowania obywateli UE ze względu na przynależność państwową (art. 18 TFEU) oraz nie naruszały zasady niedyskryminacji między producentami wewnątrz UE (art. 40 ust. 2 TFEU).

Musimy mieć na uwadze, że Wspólna Polityka Rolna jest kompleksową, w pełni wspólnotową polityką UE. Stanowi ona jeden z fundamentów Unii Europejskiej i realizuje coraz szerszy katalog celów publicznych, a poprzez kolejne reformy reguluje na nowe wyzwania.

Według mnie, propozycje przyszłych rozwiązań powinny być oceniane według konkretnych kryteriów. Te rozwiązania muszą zapewnić skuteczną realizację traktatowych celów WPR. Nie mniej ważne jest również zachowanie w pełni wspólnotowego charakteru tej polityki, w tym, także w wymiarze finansowym. Z polskiego punktu widzenia propozycje muszą wreszcie zapewnić równe warunki konkurowania polskiemu rolnictwu na jednolitym rynku. Powinno to nastąpić poprzez m.in. ujednoczenie wysokości płatności bezpośrednich.

W proponowanym instrumentarium WPR, w wymiarze finansowym i programowym, powinno znaleźć odzwierciedlenie niwelowanie różnic w rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich – w poprawie spójności społeczno-gospodarczej. W tym kontekście musimy pamiętać, że o żywotności obszarów wiejskich w UE, ich zrównoważonym rozwoju i miejscach pracy decydują małe i średnie gospodarstwa rodzinne. Dlatego też podejmowane decyzje powinny służyć ich rozwojowi. Nie możemy też zapominać o tym, aby te rozwiązania były proste, przejrzyste i czytelne zarówno dla beneficjentów, jak i pozostałych obywateli państw członkowskich. Jasność i przejrzystość to także maksymalne ograniczenie kosztów administracyjnych, a co za tym idzie efektywniejsze wykorzystanie środków finansowych.

Jestem głęboko przekonany, że tak jak w odniesieniu do funkcjonowania Unii Europejskiej jako całości, tak i w odniesieniu do Wspólnej Polityki Rolnej niezbędny jest rzeczywiście wspólnotowy charakter i równe warunki konkurencji dla wszystkich rolników.

assessments of the implementation of this policy in Poland, studies of national and foreign scientific institutions and conclusions from the on-going debate on the EU forum.

From Poland's point of view it is crucial to ensure that new solutions guarantee the level playing field on the single market and remain in line with the principle of equal treatment of EU citizens regardless of their nationality established in the Treaty (Article 18 TFEU), as well as with the principle of non-discrimination of producers within the EU (Article 40(2) TFEU).

It has to be borne in mind that Common Agricultural Policy is a comprehensive, common EU policy. This policy constitutes one of the foundations of the European Union and contributes to the achievement of increasingly broader catalogue of public objectives, while at the same time provides the EU with the measures to address new challenges by means of successive reforms.

I believe that proposals of future solutions should be assessed against specific criteria. These solutions have to ensure effective implementation of the CAP objectives established in the Treaties. Maintaining fully Community-based nature of this policy – also from the financial point of view – is no less important. From the Polish point of view, these proposals have to finally ensure level playing field conditions for Polish agriculture on the single market. This goal can be achieved inter alia by standardising the amount of direct payments.

The financial and programme-related aspect of the proposed set of CAP instruments should reflect efforts to eliminate the differences in agricultural development and the development of agricultural areas, thus improving the socio-economic cohesion. In this context it should be borne in mind that small and medium-sized family holdings play a decisive role for EU rural areas vitality, their sustainable development and available jobs. Therefore, the relevant decisions in this regard should contribute to the growth of such holdings. We should also strive to ensure that these solutions remain simple, transparent and clear both for the beneficiaries, as well as for the other Member States' citizens. Clarity and transparency requires maximum reduction of administrative expenses, which would in turn contribute to more effective use of financial resources.

I am convinced that it is necessary to ensure the Community-based nature of undertaken activities and level playing field for all farmers within the European Union as a whole, as well as under the Common Agricultural Policy.



W wiosennym nastroju
In the spring mood



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

6 Tak smakuje wiosna
This is how the spring tastes

12 Żywność ekologiczna z polskim rodowodem
Organic food of Polish origin

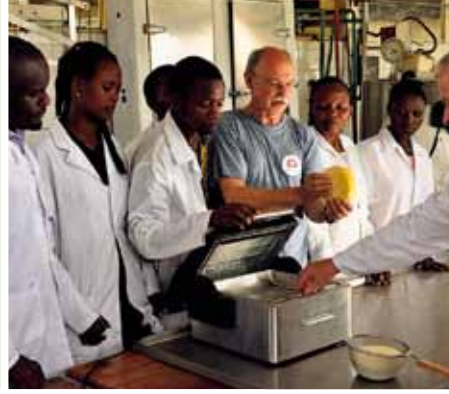
16 Wiosna pachnąca nowalijkami i mlekiem
Spring smelling of early vegetables and milk

18 Smak i historia sięgająca neolitu
Taste and history dating back to the Neolithic

20 Nasze mleczne specjały w Europie i Azji
Our milk specialties in Europe and Asia

23 Polskie produkty mleczarskie podbijają świat
Polish dairy products conquer the world

26 Zdrowie zwierząt pod kontrolą
Animal health under control



28 **Oscypek i tylżycki na Czarnym Łądzie**
Oscypek and Tylżycki cheese in the Dark Continent

30 **Świętokrzyskie czaruje**
Świętokrzyskie Voivodeship unfolds its charms

38 **Czas wyruszyć na wieś**
Time to go to the countryside

42 **Smakołyki z pomorskiego dworku**
Delicacies from the manor in Pomorze

46 **Czym skorupka za młodu...**
What youth is used too...

49 **Szparagi na wiosnę**
Asparagus for spring

52 **Miód z Sejneńszczyzny – słodycz z natury**
Miód z Sejneńszczyzny – sweetness by nature

54 **Światowy sukces polskiego drobiarstwa**
Global success of the Polish poultry

57 **Produkty najwyższej jakości**
Highest quality products

Tak smakuje

This is how the



Rzodkiewka, sałata, szczypiorek, rzeżucha, koperek, natka pietruszki, cebula dymka, a także młoda marchew, pomidor i ogórek – to najpopularniejsze nowalijki, młode warzywa, które pojawiają się po długiej zimie po raz pierwszy. Uprawiane są zarówno w szklarniach, jak i w gruncie.

Wprawdzie w dobie globalnej wymiany handlowej nowalijki straciły swoją wcześniejszą atrakcyjność, skoro praktycznie wszystkie warzywa i owoce dostępne są przez cały rok. Jednak czy o każdej porze roku ich walory smakowe są takie same? Nie. Trzeba przyznać, że sezonowe warzywa i owoce, pochodzenia krajowego, smakują najlepiej.

W naszej strefie klimatycznej, z uwagi na częste przymrozki przygruntowe, nowalijki uprawiane w sposób tradycyjny, czyli w gruncie, możemy kupić dopiero w maju. Wcześniej dosta-

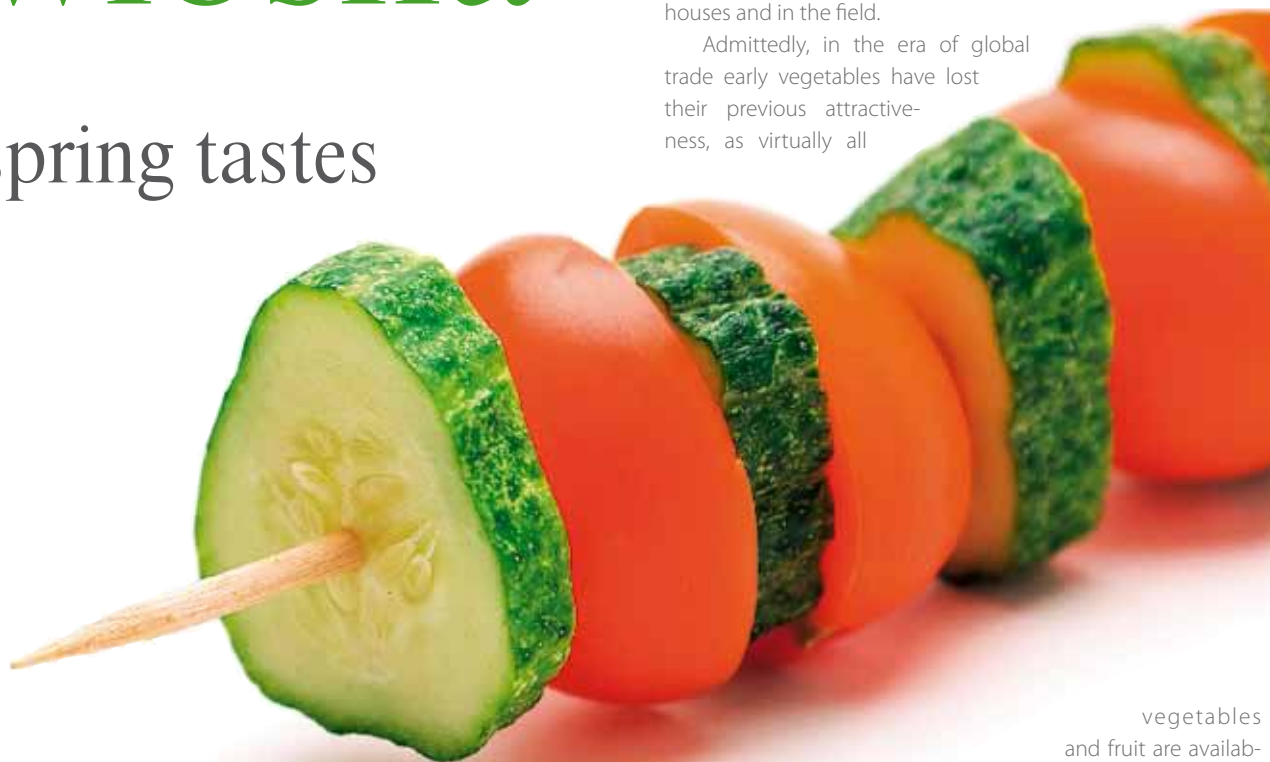


wiosna

spring tastes

Radishes, lettuce, chives, cress, dill, parsley leaves, green onion, as well as new carrot, tomatoes and cucumbers – are the most popular early vegetables, which appear for the first time after the long winter. They are cultivated both in greenhouses and in the field.

Admittedly, in the era of global trade early vegetables have lost their previous attractiveness, as virtually all



niemy warzywa pochodzące z upraw szklarniowych. Szklarnia zapewnia przecież optymalną temperaturę wegetacji zarówno w dzień, jak i w nocy oraz ochronę przed wiatrem.

O nowalijkach zdania są podzielone. Dla jednych są one pyszne i pachnące. Soczystą barwą cieszą oczy, a delikatnym, świeżym smakiem – podniebienie. Ich przeciwnicy twierdzą, że są mniej odżywcze i bez smaku. Wszyscy jednak z niecierpliwością wyczekują, kiedy gruntowe nowalijki pojawią się na warzywnych straganach, a potem na talerzach lub kanapkach.

Nie musimy traktować nowalijek jako głównego źródła składników odżywczych, chociaż zawierają one także wiele witamin i mikroelementów, lecz jako atrakcyjne urozmaicenie posiłków. Coraz częściej nowalijki produkowane są w gospodarstwach, posiadających certyfikat ekologiczny. Jeśli to

vegetables and fruit are available all year round. However, are their taste qualities the same every season? They are not. We have to admit that seasonal vegetables and fruit of domestic origin taste the best.

In our climate zone, due to the frequent ground frosts, early vegetables grown in the traditional way, i.e. in the field may be bought in May. Earlier, we will get vegetables from greenhouses. A greenhouse provides the optimal temperature of vegetation both during the day and at night and protects against the wind.





możliwe, kupujmy je bezpośrednio od rolnika.

Niektóre nowalijki można też wyhodować samemu. Wystarczy zasadzić cebulkę w doniczce i postawić na oknie. Po kilku dniach można cieszyć się już smakiem zdrowego szczypioru.

Na oknie wyrosnie też pietruszka, a sałatę i rzodkiewkę można posiać w inspekcie w przydomowym ogródku.

Do nowalijek zaliczana jest także botwinka. To młode liście i korzenie buraka ćwikłowego. W kuchni polskiej używane są przede wszystkim do przygotowania zup, a także sałatek i potraw duszonych. Jednak botwinka to przede wszystkim zdrowa i smaczna zupa z młodymi buraczkami w roli głównej. Może być przygotowywana w różnych wersjach, jako chłodnik lub na ciepło.

Chrupiący chleb z masłem i szczypiorkiem, jajka faszerowane z rzeżuchą, twarożek z rzodkiewką, zsiadłe mleko z koperkiem – tak smakuje wiosna.



The opinions on early vegetables are divided. For some, they are delicious and aromatic. Their rich colour pleases the eyes and the delicate, fresh taste pleases the palate. Their opponents state that they are less nutritional and tasteless. However, all look forward to appearing of early vegetables on vegetable stands, and then on the plates or sandwiches.

We do not need to treat early vegetables as a major source of nutrients, although they also contain many vitamins and trace elements, but as an attractive way of adding variety to meals.

More and more often, early vegetables are produced in farms with an organic certificate. If it is possible, we should buy them directly from the farmer.

Some early vegetables may also be grown at home. Simply, plant an onion in a pot and put on the windowsill. After a few days, we may enjoy the taste of healthy chives. On the windowsill, we may also grow parsley while lettuce and radishes may be sown in a hotbed in a backyard garden.

Also, young beet leaves and roots are included among early vegetables. In Polish cuisine, they are used primarily for making soups, as well as salads and stewed dishes. However, they are mainly used to make healthy and tasty chard soup with young beets in the lead role. It may be prepared in various versions, cold or warm.

Crusty bread with butter and chives, stuffed eggs with cress, curd with radishes, thick soured milk with dill – this is how the spring tastes.





Chłodnik polski

Składniki:

- 1 l zsiadłego mleka
- 0,5 l kwaśnej śmietany
- 0,5 szklanki bulionu
- 2 jajka
- 1 świeży ogórek
- 0,25 l kwasu od ogórków kiszonych
- 2 młode buraczki
- 1 pęczek botwinki
- 0,25 kg pieczeni wieprzowej
- 1 pęczek koperku
- 1 pęczek szczypiorku

Sposób przygotowania:

Botwinę wyplukać, posiekać i gotować z burakami, pokrojonymi w plastry, w 0,25 l wody. Po ugotowaniu do gorącego wywaru wlać bulion. Wywar ostudzić.

Zsiadłe mleko ubić trzepaczką ze śmietaną. Dodać pokrojone w paski, ugotowane na twardo jajka, pokrojoną w kostkę pieczeń, ogórki krojone w plasterki i drobniutko pokrojoną zieloną pietruszkę, szczypiorek i koperek.

Ostudzony wcześniej wywar z botwinką i buraczkami połączyć z kwasem od kiszonych ogórków i roztrzepanym zsiadłym mlekiem. Całość jeszcze raz dobrze ostudzić.

Podawać na zimno. Jest smaczny, zdrowy i sycający. W gorące dni ochładza, gasi pragnienie.

Polish cold soup

Ingredients:

- 1 l of curdled milk
- 0.5 l of sour cream
- 0.5 glass of bouillon
- 2 eggs
- 1 fresh cucumber
- 0.25 l of cucumber brine
- 2 new beets
- 1 bunch of young beet leaves
- 0.25 kg roast pork
- 1 bunch of dill
- 1 bunch of chives

Preparation:

Rinse young beet leaves, chop them and cook with the sliced beets in 0.25 l of water. When cooked, pour bouillon into the hot broth. Cool down the broth.

Whisk curdled milk with sour cream. Add the hard-boiled eggs cut into strips, diced roast pork, sliced cucumbers and finely chopped green parsley, chives and dill.

Add cucumber brine and whisked curdled milk to the previously cooled broth with young beet leaves and beets. Cool down well again.

Serve cold. It is tasty, healthy and filling. On hot days, it refreshes and quenches thirst.







Smak wiosny
Taste of spring

Żywność ekologiczna z polskim rodowodem

Organic food of Polish origin



Rolnictwo ekologiczne w Polsce jest bardzo zróżnicowane. Na północy i zachodzie kraju dominują gospodarstwa większe, o średniej powierzchni 23-70 ha, podczas gdy na południowym wschodzie są one silnie rozdrobnione, przy średniej powierzchni poniżej 10 ha. Tym niemniej jedne i drugie zwiększają szanse swego rozwoju, przedstawiając się na rolnictwo ekologiczne.

Mniejsze gospodarstwa mają z reguły większe zasoby siły roboczej do zagospodarowania. Przy niewielkiej powierzchni gruntów nie da się utrzymać z uprawy roślin ekstensywnych, jak zboża. Wówczas koniecznością jest przejście na uprawę roślin, które wymagają większego nakładu pracy ręcznej i zapewniają większą opłacalność. Zwykle chodzi o uprawę warzyw i roślin sadowniczych, w tym owoców jagodowych. Przykładowo, znaczna liczba, stosunkowo niewielkich gospodarstw Lubelszczyzny, zintensyfikowała produkcję rolną, przeznaczając połowę gruntów ornych pod zboża, a drugą połowę pod warzywa i rośliny sadownicze (w takich gospodarstwach zboża pełnią rolę tzw. przerywaczy, czyli roślin sanitarnych, oddzielających w czasie uprawę roślin znacznie bardziej dochodowych, tj. warzyw, roślin sadowniczych). Badania i praktyka rolnicza dowodzą, że jeszcze większe możliwości poprawy opłacalności produkcji od samej zmiany specjalizacji na warzywa i rośliny sadownicze, daje jednocześnie przejście na metodę ekologiczną, dzięki znacznie korzystniejszym cenom na ziemiopłody w jakości ekologicznej. Taki rodzaj specjalizacji pozwala mniejszym gospodarstwom rolnym pełniej wykorzystać ich potencjał produkcyjny – głównie zasoby pracy. Warto podkreślić, że pracy w ekologicznej uprawie warzyw jest dużo więcej, niż w uprawie konwencjonalnej, przede wszystkim przy niechemicznym odchwaszczaniu. Podejmując nowy kierunek produkcji, rolnicy zmuszeni są nie tylko do nowych inwestycji, ale i do podwyższania swoich kwalifikacji – w ten sposób potencjał produkcyjny gospodarstw również wzrasta.

Obecnie w Polsce funkcjonuje ok. 25 tys. gospodarstw ekologicznych, które zagospodarowują ok. 600 tys. ha. W tym zakresie uczyniono ogromny postęp w porównaniu do okresu sprzed przystąpienia Polski do Unii Europejskiej w 2004 r. Wówczas to (w roku 2003 r.) liczba gospodarstw ekologicznych wynosiła 2286, a zajmowały one łącznie powierzchnię ok. 61 tys. ha użytków rolnych. Tak więc w okresie ostatnich 14 lat powierzchnia, ekologicznie użytkowanych gruntów, wzrosła 10-krotnie, a liczba gospodarstw ok. 11-krotnie. O ile przez szereg lat głównym



OWOCE TRUSKAWKI I KLASY ■ FIRST-CLASS STRAWBERRY FRUIT

czynnikiem wzrostu liczby gospodarstw ekologicznych były dotacje do ekologicznie uprawianych gruntów, tyle ostatnio sytuacja zmienia się na lepsze. Maleje motywacja ekonomiczna, wynikająca z dotacji (subsidy driven development) na rzecz dostępu do rynku żywności ekologicznej, by uzyskać premię cenową za ziemiopłody z ekologicznym certyfikatem (market driven development).

Na żywności ekologicznej można zarobić, ale najpierw trzeba się nauczyć ekologicznej agrotechniki. Nie wystarczy wysiać, by zebrać, chyba że... chwasty. Poza tym rynek jest wymagający – kontrahenta nie interesują przysłowiowe małe i krzywe marchewki. Plon musi być dorodny, jednorodny, bez śladów chorób czy żerowania szkodników. Najbardziej opłacalna jest produkcja ekologiczna w jakości „ekstra”. Taką jakość w systemie rolnictwa ekologicznego można uzyskać, ale wcześniej trzeba poznać specyfikę (tajniki) ekologicznej produkcji rolnej.

Przykładem dziedzin, w której Polska osiągnęła największy postęp, jest ekologiczna uprawa owoców miękkich. W tej grupie najważniejsze są maliny i truskawki. Obydwie te rośliny wymagają znajomości metod zapobiegania rozwojowi chorób i szkodników, a także ekologicznych sposobów ich zwalczania. Jednym z większych osiągnięć w tym względzie jest dosyć powszechne stosowanie biofumigacji gleby. Celem tego zabiegu jest ograniczenie występowania w glebie najgroźniejszego patogenu, czyli mikrosklerocji grzyba *Verticillium dahliae*, powodującego jednostkę chorobową zwaną wertyciliozą. Grzyb ten szybko atakuje świeże nasadzenia malin i truskawek. Najpierw doprowadza do silnego zahamowania wzrostu roślin, następnie ich zamierania. Choroba ma bardzo duże znaczenie gospodarcze. U najbardziej podatnych odmian truskawek można nawet w ogóle nie zebrać żadnego plonu. W przypadku malin, koszt samych sadzonek na założenie 1 ha plantacji wynosi co najmniej 25 tys. zł. Zdrowa plantacja potrafi owocować do 8 lat, tymczasem porażona do 3, a przy tym nigdy nie wyda opłacalnych plonów. W uprawie konwencjonalnej wertyciliozę zwalcza się m.in. za pomocą środków chemicznych, co z oczywistych względów w systemie ekologicznym jest zabronione. Stąd tak wysoka ranga biofumigacji. Najczęściej polega ona na trzykrotnym obsiewie pola, przeznaczonego pod maliny, gorczycą polną. Roślina ta poprzez swoje wydzieliny korzeniowe silnie ogranicza liczbę mikrosklerocji w glebie – niemal do zera. Tak więc najczęściej nieodzownym elementem agrotechniki stało się przeznaczenie pierwszego roku wegetacji, poprzedzającego nasadzenie malin, na biofu-



EKOLOGICZNA TRUSKAWKA NA ZAGONACH ■ ORGANIC STRAWBERRIES ON FIELD PATCHES

Organic farming in Poland is very diversified. The north and west of the country are dominated by larger holdings, with an average area of 23-70 ha, while in the southeast, they are highly fragmented, with an average area of less than 10 ha. Nevertheless, both of them increase the opportunities of their development by shifting to organic farming.

Smaller farms have usually larger labour resources to manage. With the small area of land, it is not possible to make a living by cultivating extensive crops as cereals. Then, it is necessary to shift to the cultivation of crops requiring more manual work and guarantee the greater profitability. Generally, it is about the cultivation of vegetables and horticultural crops, including berries. For example, a large number of relatively small holdings in the Lubelszczyzna region have intensified agricultural production by allocating half of arable land for cereals, and the other half for vegetables and horticultural crops (in such holdings, cereals act as so-called phytosanitary crops, separating in time the cultivation of much more profitable crops, i.e. vegetables, horticultural crops). Research and agricultural practice prove that what gives even greater opportunities to improve the profitability of production than the mere change of specialisation to vegetables and horticultural crops, is the simultaneous shift to the organic method, thanks to much more favourable prices of crops with organic quality. This type of specialisation allows smaller agricultural holdings to more fully use their productive potential – mainly labour resources. It is worth stressing that there is much more work in the organic cultivation of vegetables than in the conventional cultivation, primarily when it comes to non-chemical weed removal. When taking a new direction of production, the farmers are forced



ORKISZ ■ SPELT

migację gleby. W przypadku truskawek szkodliwość i zagrożenie stratami ze strony *Verticillium* są mniejsze. Po pierwsze, niektóre ważne gospodarczo odmiany, jak Senga sengana, są mniej podatne na rozwój choroby, a po drugie koszty nasadzeń też są dużo mniejsze. Tym niemniej zawsze warto zadbać o odpowiedni dobór pola (właściwe przedplony), a w razie potrzeby o wykonanie biofumigacji. Warto dodać, iż pracuje się nad doskonaleniem efektywności biofumigacji oraz innych niechemicznych metod ograniczania występowania i szkodliwości wertyciliozy.

Regionem o największym areale uprawy malin jest Polska południowo-wschodnia, w tym Podkarpacie. Tutejsi rolnicy opanowali tajniki uprawy malin, a ponadto zorganizowali sprawny system odbioru owoców, ich schładzania i przetwórstwa. Pozwala to na uzyskiwanie wysokich plonów o odpowiedniej jakości. Nasi rolnicy są liderami wśród krajów Unii Europejskiej w ekologicznej produkcji malin. Większość zbiorów trafia na eksport. Dzięki nabytej wiedzy i umiejętnościom, niewielkie gospodarstwa rolne potrafią wykorzystać swój potencjał produkcyjny. Nie tylko zagospodarowują własne zasoby siły roboczej, ale są też ważnymi pracodawcami w regionie. Atutem polskich producentów malin jest posiadanie w doborze bardzo dobrych odmian, wyhodowanych w naszym kraju.

Duże gospodarstwa, ze swej natury, mają możliwość uzyskiwania wysokiej wydajności pracy, przy uprawie roślin, których wszystkie elementy agrotechniki, w tym zbiór, dają się zmechanizować. W tej grupie największe znaczenie mają zboża, rośliny strączkowe i rzepak. Taką właśnie specjalizację produkcji przyjęło

not only to make new investments, but also to increase their qualifications – in this way, the production potential of holdings also increases.

Currently, in Poland there are about 25 thousand organic holdings, which manage about 600 thousand ha. In this respect, huge progress has been made when compared to the period from before Poland's accession to the European Union in 2004. Then (in 2003), the number of organic holdings was 2,286, and they occupied a total area of about 61 thousand ha of utilised agricultural area. Thus, over the last 14 years, the area of organically utilised land has increased by 10 times, and the number of holdings by about 11 times. While for a number of years the major factor in the increase in the number of organic holdings have been subsidies to organically cultivated land, recently the situation has been changing for the better. The economic motivation resulting from subsidies, i.e. subsidy driven development is decreasing for the benefit of access to the market of organic food so as to obtain a price premium for crops with an organic certificate (market driven development).

Organic food may bring profits, but first we need to learn organic agricultural technology. It is not enough to sow in order to reap, unless...weeds. Besides, the market is demanding – the customer is not interested in these proverbial small and crooked carrots. The yield must be ripe, homogeneous, without any traces of diseases or pests. The most profitable is organic production of the „extra” quality. This quality may be achieved in the organic farming system, but first we need to learn the specific nature (secrets) of organic agricultural production.

An example of an area where Poland has achieved the greatest progress is the organic cultivation of soft fruit. In this group, the most important are raspberries and strawberries. Both these plants require knowledge of methods to prevent the development of diseases and pests, as well as ecological methods to combat them. One of the more important achievements in this regard is the quite common use of soil biofumigation. The purpose of this procedure is to reduce the prevalence in the soil of the most lethal pathogen, i.e. microsclerotia of the fungus *Verticillium dahliae*, which causes the disease called verticilliosis. This fungus quickly attacks fresh plantings of raspberries and strawberries. At first, it leads to a strong inhibition of the plant growth, then to their wilting. The disease is very significant economically. In the most susceptible varieties of strawberries, we may even have no yield at all. In case of raspberries, the cost of seedlings themselves to establish 1 ha of the plantations is at least PLN 25 thousand. A healthy plantation may fructify up to 8 years, while the infected one – up to 3, and also will never give profitable yields. In the conventional cultivation, verticilliosis is eradicated by, inter alia, chemicals which, for obvious reasons, is prohibited in the organic system. That is why the importance of biofumigation is so high. Most often, it consists in triple sowing of a field allocated for raspberries with field mustard. This plant, through its root secretions, strongly limits the number of microsclerotia in the soil – almost to zero. So, most often the indispensable element of agricultural

wiele dużych gospodarstw ekologicznych na północy i zachodzie Polski. Duża powierzchnia pozwala na zainwestowanie w specjalistyczne maszyny do siewu, zbioru, czyszczenia ziarna z nasion chwastów i dosuszania. Uprawa zbóż na większych polach pozwala też na uzyskiwanie dużych jednorodnych partii ziarna tej samej odmiany. Przy eksporcie minimalna masa towarowa to 25 ton, pozwalająca na racjonalne wykorzystanie ładowności typowej ciężarówce. Importerzy nie chcą rozdrobnionych dostaw. Poza problemami natury logistycznej, chodzi też o koszty dodatkowych analiz laboratoryjnych. Niemal regułą jest żądanie przez importera, oprócz certyfikatu rolnictwa ekologicznego na daną partię towaru, poddania towaru nie tylko analizom jakościowym (u zbóż najczęściej na zawartość białka i glutenu), ale i analizom na pozostałości niedozwolonych pestycydów. Przy partiach ziarna, na które składają się plony od kilku dostawców, trudno byłoby wskazać źródło ewentualnych zanieczyszczeń i je wyeliminować.

Ekologiczna uprawa zbóż jest stosunkowo prosta. Trudniej jest opanować tajniki ekologicznej uprawy roślin strączkowych. Należą one do grupy roślin bardziej podatnych na zachwaszczenie, a także na atak ze strony patogenów i szkodników. Podobnie jest z rzepakiem. Jeśli jednak rolnik wykaże odpowiednie zaangażowanie w zdobywaniu wiedzy i determinację w jej wdrożeniu, z reguły uzyskuje wierne i wysokie plony oraz wysoką opłacalność ekonomiczną.

TEKST ■ By: **PROF. JÓZEF TYBURSKI/UW-M**
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, IWONA POŁECKA



technology has become the use of the first year of vegetation, preceding planting of raspberries, for significant varieties such as Senga sengana, are less susceptible to the disease, and secondly the costs of plantings are also much lower. However, it is always a good idea to appropriately select the field (appropriate forecrops) and, if necessary, to carry out biofumigation. It is worth adding that there is ongoing work on improving the efficiency of biofumigation and other non-chemical methods of reducing the incidence and harmfulness of verticilliosis.

The region with the largest area of the cultivation of raspberries is south-eastern Poland, including the Podkarpacie region. The local farmers have mastered the secrets of the cultivation of raspberries, and also organised an efficient system of fruit harvesting, cooling and processing. This allows to obtain high yields of suitable quality. Our farmers are leaders among the European Union countries in organic production of raspberries. The majority of the yield is exported. Thanks to the acquired knowledge and skills, small organic holdings are able to take advantage of their production potential. Not only do they manage their own labour resources, but are also important employers in the region. The advantage of the Polish producers of raspberries are very good varieties, grown in our country.

Large holdings, by their nature, are able to obtain the high labour productivity, in the cultivation of crops, whose all the elements of agricultural technology, including the harvest, may be mechanised. In this group, the most important are cereals, legumes and rapeseed. This specialisation of production has been adopted by many large organic holdings in the north and west of Poland. The large area allows to invest in specialised machinery for sowing, harvesting, cleaning grain from weed seeds and after-drying. The cultivation of cereals on larger fields also allows to obtain large homogeneous batches of grain of the same variety. In exporting, the minimum commodity weight is 25 tonnes, that enables the rational use of the loading capacity of a typical truck. Importers do not want fragmented supplies. In addition to logistic problems, it is also about the costs of additional laboratory analyses. Almost a rule is when the importer requests, in addition to the organic farming certificate, to subject the commodity not only to qualitative analyses (in cereals, mostly for the content of protein and gluten), but also to analyses for residues of prohibited pesticides. In case of batches of grains made of yields from several suppliers, it would be difficult to indicate a source of any contaminants and to eliminate it.

The organic cultivation of cereals is relatively simple. It is more difficult to master the secrets of the organic cultivation of legumes. They belong to the group of plants more susceptible to weeding, as well as to attacks by pathogens and pests. The similar situation is for rapeseed. However, if the farmer demonstrates appropriate engagement in acquiring knowledge and determination in its implementation, as a rule, he obtains constant and high yields and the high economic profitability.

EKOLOGICZNA PLANTACJA RZEPAKU ■ ORGANIC PLANTATION OF RAPESEED

Wiosna pachnąca nowalijkami i mlekiem

Spring smelling of early vegetables and milk

Wiosna zwykle kojarzy się z odrodzeniem. Cała przyroda budzi się do życia, a my jesteśmy przecież jej częścią. Naszym pierwszym pożywieniem jest mleko matki. Towarzyszy nam ono od pierwszych chwil naszego życia i jest wtedy jedynym pokarmem. Dopiero wraz z rozwojem, w kolejnych miesiącach, wprowadzane są inne produkty.

Od lat trwa dyskusja o wpływie mleka na rozwój organizmu. Faktem jest, że u niektórych osób występuje nietolerancja na zawartą w nim laktozę. Dotyczy to w głównej mierze mieszkańców Azji.

Jednak patrząc przez pryzmat historii, należy stwierdzić, że od tysiącleci mleko jest obecne w naszej diecie. W różnych częściach świata spożywane są jego różne odmiany – krowie, owcze, bawole, kobyle, czy też pochodzące od lam, jaków lub reniferów.

Wykorzystywane jest na różne sposoby. Spożywa się je na surowo, po obróbce termicznej, po procesie fermentacji, czy też w postaci bardzo licznych produktów wytworzonych na jego bazie.

Mamy cały wachlarz produktów mleczarskich: różne kefiry, jogurty, śmietany, masła, sery typu twarogowego lub dojrzewające. Różnorodność tych produktów zależy od tradycji, kultury, warunków klima-

Spring is usually associated with rebirth. The whole nature comes to life again, and we, after all, are a part of it. Our first food is mother's milk. It accompanies us from the first moments of our life and then is our only food. Along with our development, other products are introduced in the following months.

For years, a discussion has been carried on about the effect of milk on the development of the body. The fact is that some people are intolerant to lactose contained in milk. This applies mainly to the Asians.

However, when looking at the issue in historical terms, we should conclude that for thousands of years milk has been present in our diet. In various parts of the world, its various types are eaten – milk of cow, sheep, buffalo, mare or that of lama, yak or reindeer. It is used in many ways. It is eaten raw, after thermal treatment, after fermentation, or in a form of numerous products based on it.

We have a whole range of dairy products: various types of kefir, yoghurt, cream, butter, curd or ripening cheese. The variety of these products depends on the tradition, culture, climate conditions, habits of consumers and achievements in the field of technology.

In the spring, we have a variety of fresh products, so-called early vegetables. The popularity of milk and dairy products is growing. We eagerly eat curd with sour cream, fresh chives and radishes. Some people add an aromatic cucumber or garlic. The number of options is infinite, especially with the use of herbs. Curd also works perfectly as a stuffing for peppers, or, for example, rolled turkey breast.

Thick soured milk with the first new potatoes, sprinkled with fresh dill, have the unforgettable taste.

Virtually every Polish region has its own specific dairy products, especially cheese. Among the most famous are: *bundz*,

Z OCHOTĄ SPOŻYWAMY TWARÓG ZE ŚMIETANĄ, ŚWIEŻYM SZCZYPIORKIEM I RZODKIEWKĄ ■
WE EAGERLY EAT CURD WITH SOUR CREAM, FRESH CHIVES AND RADISHES



tycznych, przyzwyczajień konsumentów i osiągnięć w dziedzinie technologii.

Wiosną mamy wiele świeżych produktów, tzw. nowalijek. Rośnie popularność mleka i szerzej nabiału. Z ochotą spożywamy twaróg ze śmietaną, świeżym szczypiorkiem i rzodkiewką. Niektórzy dodają pachnącego ogórka lub czosnku. Wariantów jest nieskończenie dużo, zwłaszcza z wykorzystaniem ziół. Twaróg doskonale też współgra jako nadzienie do papyryki, czy też np. do rolady z piersi indyka.

Niezapomniany smak ma natomiast zsiadłe mleko z pierwszymi w nowym roku młodymi ziemniakami, posypanymi świeżym koperkiem.

Praktycznie każdy region Polski ma swoje specyficzne produkty mleczarskie, zwłaszcza sery. Jednymi z najbardziej znanych są: bundz, bryndza podhalańska, oscypek, redykołka, ser koryciński, gzik wielkopolski, wielkopolski ser smażony oraz różnego rodzaju, cieszące się coraz większą popularnością, sery kozie.

Smak i walory odżywcze mleka w znacznym stopniu zależą od sposobu żywienia zwierząt. Polska jest znaczącym producentem mleka i jego przetworów w Unii Europejskiej. Szczególnie rozwinęła się ta dziedzina rolnictwa na terenie Podlasia. Region ten często nazywany jest zielonymi płucami Polski.

Ogromne zmiany w polskim sektorze mleczarskim nastąpiły w okresie przedakcesyjnym i w pierwszych latach po naszym przystąpieniu do Unii Europejskiej. Nastąpiła modernizacja gospodarstw, specjalizujących się w produkcji mleka. Znacznie zmniejszyła się ich ilość, ale wzrosła produkcja. Ogromne przemiany zaszły w przetwórstwie mleka. Ten sektor, obok sektora mięsnego, przeprowadził modernizację swoich zakładów przetwórczych na wielką skalę. Tak duże zmiany następowały w krajach „starej” UE w latach 70. ubiegłego wieku. Dlatego też nasze mleczarnie należą do najnowocześniejszych zakładów tego typu w skali światowej.

Wysoka jakość surowca, znakomite przetwórstwo – nowoczesne zakłady i sprawdzone technologie oraz receptury, sprawiły, że polskie produkty mleczarskie zdobyły szerokie uznanie konsumentów w Unii Europejskiej i poza jej granicami.

W strukturze geograficznej głównym rynkiem zbytu pozostają kraje UE – 73 proc. Spośród krajów trzecich wiodącymi partnerami są Algieria i Chiny. Liczącym się rynkiem zbytu dla polskich serów jest też Arabia Saudyjska.

bryndza from Podhale, *oscypek*, *redykołka*, Korycin cheese, Wielkopolska *gzik*, Wielkopolska fried cheese and various types of goat cheese enjoying the growing popularity.

The taste and nutritional qualities of milk largely depend on the diet of the animals. Poland is a major producer of milk and dairy products in the European Union. This field of agriculture is particularly developed in Podlasie. This region is often called the green lungs of Poland.

Major changes in the Polish dairy sector took place during the pre-accession period and in the first years after our accession to the European Union. Agricultural holdings specialising in milk production became modernised. Their number significantly decreased, but their production volume increased. Major changes took place in milk processing. This sector, apart from the meat sector, modernised its processing plants on a large scale. Such great changes were taking place in the „old” EU countries in the 70s of the 20th century. Therefore, our dairies belong to the most modern establishments of this type in the world.

High quality of raw material, excellent processing – modern establishments and proven technologies and formulas were the reasons for which Polish dairy products gained wide recognition of the consumers in and outside the European Union.

In the geographical structure, the major outlet market remain the EU countries – 73%. Among the third countries, leading partners are Algeria and China. An important outlet market for Polish cheese is also Saudi Arabia.

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

PRAKTYCZNIE KAŻDY REGION POLSKI MA SWOJE SPECYFICZNE PRODUKTY MLECZARSKIE, ZWŁASZCZA SERY. JEDNYM Z NAJBARDZIEJ ZNANYCH JEST BRYNDZA PODHALAŃSKA ■ VIRTUALLY EVERY POLISH REGION HAS ITS OWN SPECIFIC DAIRY PRODUCTS, ESPECIALLY CHEESE. AMONG THE MOST FAMOUS IS BRYNDZA FROM PODHALE



Smak i historia sięgająca neolitu

Taste and history dating back to the Neolithic



JEDNYM Z NASZYCH SPECJAŁÓW SĄ SERY. TRADYCJE SEROWARSKIE MAMY RZECZYWIŚCIE BARDZO DŁUGIE. MOŻE NIE WSZYSCY WIEDZĄ, ŻE SIĘGAJĄ ONE CZASÓW NEOLITU. TAK, TAK. ZNALEZIONE ŚLADY ARCHEOLOGICZNE POTWIERDZAJĄ, ŻE SER BYŁ WYRABIANY W POLSCE JUŻ OKOŁO 7 500 LAT TEMU ■ ONE OF OUR SPECIALTIES ARE CHEESES. OUR CHEESE-MAKING TRADITIONS ARE ACTUALLY VERY LONG. PERHAPS NOT EVERYONE KNOWS THAT THEY DATE BACK TO THE NEOLITHIC. YES, EXACTLY. THE DISCOVERED ARCHAEOLOGICAL TRACES CONFIRM THAT CHEESE WAS MADE IN POLAND EVEN ABOUT 7,500 YEARS AGO

Polskie rolnictwo zawsze było kojarzone z tradycją i niepowtarzalnym smakiem. Złożona historia i położenie na skrzyżowaniu szlaków handlowych ze wschodu na zachód i z północy na południe sprawiało, że znane były różne przyprawy i różne kuchnie. Te liczne wpływy odnaleźć można również w dzisiejszej kuchni polskiej.

Dbano o najbliższe środowisko i wielowiekowe tradycje hodowlane sprawiły, że mamy dobre warunki do produkcji mleczarskiej. Przebudowa przetwórstwa mlecznego na przełomie wieków zaowocowała powstaniem jednych z najnowocześniejszych na świecie zakładów tej branży. Doświadczenie pokoleń serowarów sprawiło, że należymy do czołówki światowych producentów serów. Wytwarzamy różne gatunki: sery twarogowe, sery dojrzewające i długo dojrzewające. Te ostatnie niczym nie ustępują najlepszym serom szwajcarskim, włoskim czy francuskim. Są one coraz bardziej doceniane przez koneserów.

Mamy też sery zarejestrowane w unijnym systemie produktów regionalnych i tradycyjnych. Znajdują się tam: bryndza podhalańska i oscypek, które posiadają oznaczenie Chroniona Nazwa Pochodzenia, a także wielkopolski ser smażony i ser koryciński swojski – posiadające Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Zmiany, jakie zaszły w Polsce po roku 1989, spowodowały dynamiczny rozwój małych, przydomowych serowni. W wielu regionach kraju odbudowana została tradycja wyrobu różnego rodzaju serów kozich. Są to sery zarówno typu twarogowego, jak i sery dojrzewające. Wiele z tych serów znajduje się na krajowej liście produktów tradycyjnych. Tam też można znaleźć sery owcze.

Różnorodność typów sprawia, że każdy znajdzie coś odpowiedniego dla siebie.

Dynamiczny rozwój produkcji serów to zarówno efekt unowocześnienia przetwórstwa, jak i sukcesów eksportowych całej branży mleczarskiej. W roku ubiegłym wyprodukowaliśmy tylko w dużych zakładach około 322 ton serów dojrzewających, co oznacza średnioroczne tempo wzrostu w ostatnich dziesięciu latach na poziomie ponad 2,5 proc. Zwiększyła się także produkcja serów świeżych i topionych. Łącznie wyprodukowaliśmy w 2016 r. blisko 845 tys. ton różnego rodzaju serów.

TEKST ■ BY: DARIUSZ MAMIŃSKI/MRiRW

ZDJĘCIA ■ PHOTO BY: PIOTR BEKAS

Polish agriculture has always been associated with tradition and unique taste. The complex history and location at the junction of trade routes from east to west and from north to south were the reasons for which various spices and various cuisines were known. These numerous influences can be found also in modern Polish cuisine.

Thanks to care for the nearest environment and centuries-old breeding traditions, we have good conditions for dairy production. The reconstruction of dairy processing at the turn of the century resulted in establishing one of the most modern dairy plants in the world. Owing to the experience of the generations of cheese makers we belong to the world leaders in cheese production. We produce different types: curd, ripening cheeses and long ripening cheeses. The latter are not inferior to the best Swiss, Italian or French cheeses. They are more and more appreciated by connoisseurs.

We also have cheeses registered in the EU system of regional and traditional products. These are *bryndza* from Podhale and *oscypek* that hold the Protected Designation of Origin, as well as *Wielkopolski ser smażony* (fried cheese) and *ser koryciński swojski* (homemade Korycin cheese) – holding the Protected Geographical Indication.

The changes that have taken place in Poland after 1989 resulted in the dynamic development of small backyard cheese dairies. In many regions of the country, the tradition of producing various types of goat cheese has been revived. These are both curd and ripening cheeses. Many of these cheeses are included in the national list of traditional products. There, we can also find sheep cheeses.

Thanks to the diversity of the types everyone will find something for themselves.

The dynamic development of cheese production results both from modernisation of processing and export successes of the entire the dairy industry. Last year, we produced only in large plants around 322 tonnes of ripening cheese, which means the average annual growth rate in the last ten years at the level of more than 2.5%. Also, production of fresh and processed cheese increased. In total, we produced in 2016 almost 845 thousand tonnes of various kinds of cheese.



Nasze mleczne specjały w Europie i Azji

Our milk specialties in Europe and Asia

POLSKI SEKTOR MLECZARSKI, DZIĘKI CZŁONKOSTWU NASZEGO KRAJU W UE, PRZESZEDŁ GŁĘBOKIE PRZEMIANY RESTRUKTURYZACYJNE I MODERNIZACYJNE ZARÓWNO W ROLNICTWIE, JAK I PRZETWÓRSTWIE ■ THANKS TO THE MEMBERSHIP OF OUR COUNTRY IN THE EU, THE POLISH DAIRY SECTOR HAS UNDERGONE PROFOUND RESTRUCTURING AND MODERNISATION TRANSFORMATIONS, BOTH IN AGRICULTURE AND INDUSTRY

Od 2004 r. produkcja mleka surowego wzrastała średnio o ok. 1 proc. rocznie i w 2016 r. wyniosła ok. 13,1 mln ton. Nastąpiły duże zmiany w strukturze rozdysponowania produkcji, gdyż dynamicznie rosły dostawy do przemysłu mleczarskiego, a spadało zużycie w gospodarstwach rolnych i sprzedaż bezpośrednia. W ubiegłym roku skup mleka wyniósł 10,8 mln ton i stanowił 83 proc. produkcji. Dla porównania w roku akcesji skup stanowił ok. 70 proc. produkcji. Na polskim rynku mleka występuje nadwyżka podaży nad popytem. Według Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej-PIB wartość wskaźnika samowystarczalności, który jest relacją produkcji do zużycia, wynosi ok. 120 proc. Duża część produkcji jest sprzedawana w formie produktów mleczarskich na rynkach zewnętrznych. Eksport ma duże znaczenie dla podmiotów sektora, gdyż wyrażony w ekwiwalencie surowca stanowi ok. 35 proc. skupu. W ujęciu wartościowym stanowi ok. 25 proc. przychodów ze sprzedaży przemysłu mleczarskiego.

Pozytywne efekty procesów restrukturyzacji sektora spowodowały dynamiczny wzrost obrotów handlu zagranicznego produktami mleczarskimi. Eksport, wyrażony w ekwiwalencie mleka surowego, zwiększył się w 2016 r. do 3,8 mln ton. W ujęciu wartościowym eksport zwiększał się średnio o 8 proc. rocznie do 1,6 mld euro. Wartość importu charakteryzowała się większą dynamiką (19 proc. rocznie) i wyniosła 0,9 mld euro. Import, mimo tego wzrostu, ma nadal relatywnie mały udział w zaopatrzeniu rynku ok. 15 proc, ale w 2004 r. było to ok. 5 proc. W handlu zagranicznym krajowego mleczarstwa wyraźnie wzrosła intensywność wymiany wewnątrzgałęziowej, co jest typowe dla rozwiniętych gospodarczo krajów UE, które są zarówno dużymi eksporterami, jaki i importerami. Polska branża mleczarska pozostaje dużym eksporterem netto. Nadwyżka eksportu nad importem zwiększała się rocznie o 3 proc. do 0,7 mld euro w roku ubiegłym. Wartość handlu zagranicznego w latach 2004-2016 charakteryzowała się dużą zmiennością w zależności od koniunktury i poziomu cen trwałych produktów mleczarskich na rynku światowym. Artykuły mleczarskie mają duży udział w polskim handlu zagranicznym produktami rolno-spożywczymi. Eksport sektora mleczarskiego stanowi ok. 8 proc, a import 5 proc. obrotów handlowych krajowego sektora żywnościowego.

W strukturze towarowej eksportu nastąpiły pozytywne zmiany, gdyż znacząco zwiększył się udział finalnych produktów konsumpcyjnych, które charakteryzują się wysokim stopniem przetworzenia i dużym udziałem wartości dodanej. W 2016 r. sery i twarogi, masło, napoje mleczne oraz lody stanowiły łącznie 60 proc. wartości eksportu. Duży udział, wymienionych produktów w strukturze wywozu, jest bardzo korzystny dla producentów tego sektora, gdyż umożliwia lepsze wykorzystanie zasobów

Since 2004, production of raw milk has increased, on average, about 1% a year and in 2016, was about 13.1 million tonnes. There have been great changes in the structure of production distribution, as supplies to the dairy industry dynamically increased while the consumption in agricultural holdings and direct sales decreased. Last year, buying-in of milk amounted to 10.8 million tonnes and accounted for 83% of the production volume. For comparison, in the year of accession buying-in was about 70% of the production volume. In the Polish milk market, the supply exceeds the demand. According to the Institute of Agricultural and Food Economics National Research Institute, the value of the self-sufficiency rate, which is the production/consumption ratio, amounts to about 120%. A large part of production is sold in a form of dairy products in the external markets. The export is of great importance for the entities in the sector, as expressed in raw material equivalent it accounts for about 35% of buying-in. In terms of value, it accounts for about 25% of the sales revenues of the dairy industry.

The positive effects of the restructuring processes in the sector resulted in a dynamic growth in the turnover of foreign trade in dairy products. The export expressed in raw milk equivalent increased in 2016 to 3.8 million tonnes. In terms of value, the export increased by, on average, 8% a year to EUR 1.6 billion. The value of the import was characterised by the greater growth rate (19%



GŁÓWNYM RYNKIEM ZBYTU POLSKICH PRODUKTÓW MLECZARSKICH JEST UE ■ THE MAJOR OUTLET MARKET OF POLISH DAIRY PRODUCTS IS THE EU

oraz ułatwia promocję na rynkach zewnętrznych. W ubiegłym roku polski sektor mleczarski eksportował rekordową ilość serów i twarogów – ok. 233 tys. ton, co stanowiło ok. 30 proc. produkcji. Modernizacja produkcji serowarskiej spowodowała, że przedsiębiorstwa przetwarzają serwatkę na proszek lub białka serwatkowe, które również są eksportowane. Wywóz serwatki i jej przetworów w 2016 r. wyniósł 221 tys. ton. Eksport napojów mlecznych i masła wyniósł odpowiednio 92 tys. ton i 45 tys. ton. Polska eksportuje także duże ilości mleka płynnego i śmietany zarówno do konsumpcji, jak i do wtórnego przetwórstwa ok. 603 tys. ton. Eksport mleka w proszku wyniósł 109 tys. ton.

Głównym rynkiem zbytu polskich produktów mleczarskich jest UE, ok. 70 proc. W grupie krajów członkowskich UE głównymi odbiorcami pozostają Niemcy (ok. 140 mln euro), Czechy (ok. 65 mln euro), Wielka Brytania (ok. 50 mln euro) oraz Włochy i Holandia (po 35 mln euro). Dużymi rynkami zbytu są także kraje rozwijające się gospodarczo, gdzie lokowane są przede wszystkim trwałe produkty mleczarskie, takie jak mleko i serwatka w proszku oraz sery dojrzewające. Tradycyjnie dużym odbiorcą mleka w proszku pozostaje Algieria. Coraz większe ilości mleka w proszku i serwatki lokowane są na rynkach azjatyckich, w tym głównie w Chinach i Wietnamie. Jest to efekt dywersyfikacji rynków zbytu w warunkach rosyjskiego embarga. Dywersyfikacja rynków zbytu i pozyskiwanie nowych, będą miały w przyszłości kluczowe znaczenie.

TEKST ■ By: PIOTR SZAJNER/ZAKŁAD BADAŃ RYNKOWYCH IERIGŹ-PIB

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

a year) and amounted to EUR 0.9 billion. Despite this growth, the import still has the relatively small share in the market supply, about 15%, but in 2004 it was about 5%. In foreign trade of the national dairy industry, the intensity of interbranch trade has significantly increased, which is typical of the economically developed EU countries, which are both large exporters and importers. The Polish dairy industry remains the large net exporter. The surplus of the export over the import increased annually by 3% to EUR 0.7 billion last year. The value of foreign trade in the years 2004-2016 was characterised by the high variability depending on the economic situation and the level of prices of durable dairy products in the world market. Dairy products have the large share in Polish foreign trade in agricultural products. The export of the dairy sector is about 8% and the import 5% of the turnover of the domestic food sector.

In the commodity structure of the export, there have been positive changes, as the share of final consumer products, characterised by a high degree of processing and high share of value added, has significantly increased. In 2016, cheese and curd, butter, milk drinks and ice cream accounted in total for 60% of the export value. The large share of these products in the structure of the export is very beneficial for the producers in the sector, as it enables the better use of resources and facilitates the promotion in the external markets. Last year, the Polish dairy sector exported a record-breaking quantity of cheese and curd – about 233 thousand tonnes, which was about 30% of production. Modernisation of the cheese-making production was a reason for which companies process whey into powder or whey proteins, which are also exported. The export of whey and its products in 2016 amounted to 221 thousand tonnes. The export of dairy drinks and butter amounted to, respectively, 92 thousand tonnes and 45 thousand tonnes. Poland also exports large quantities of liquid milk and cream, both for consumption and for secondary processing – about 603 thousand tonnes. The export of milk powder was 109 thousand tonnes.

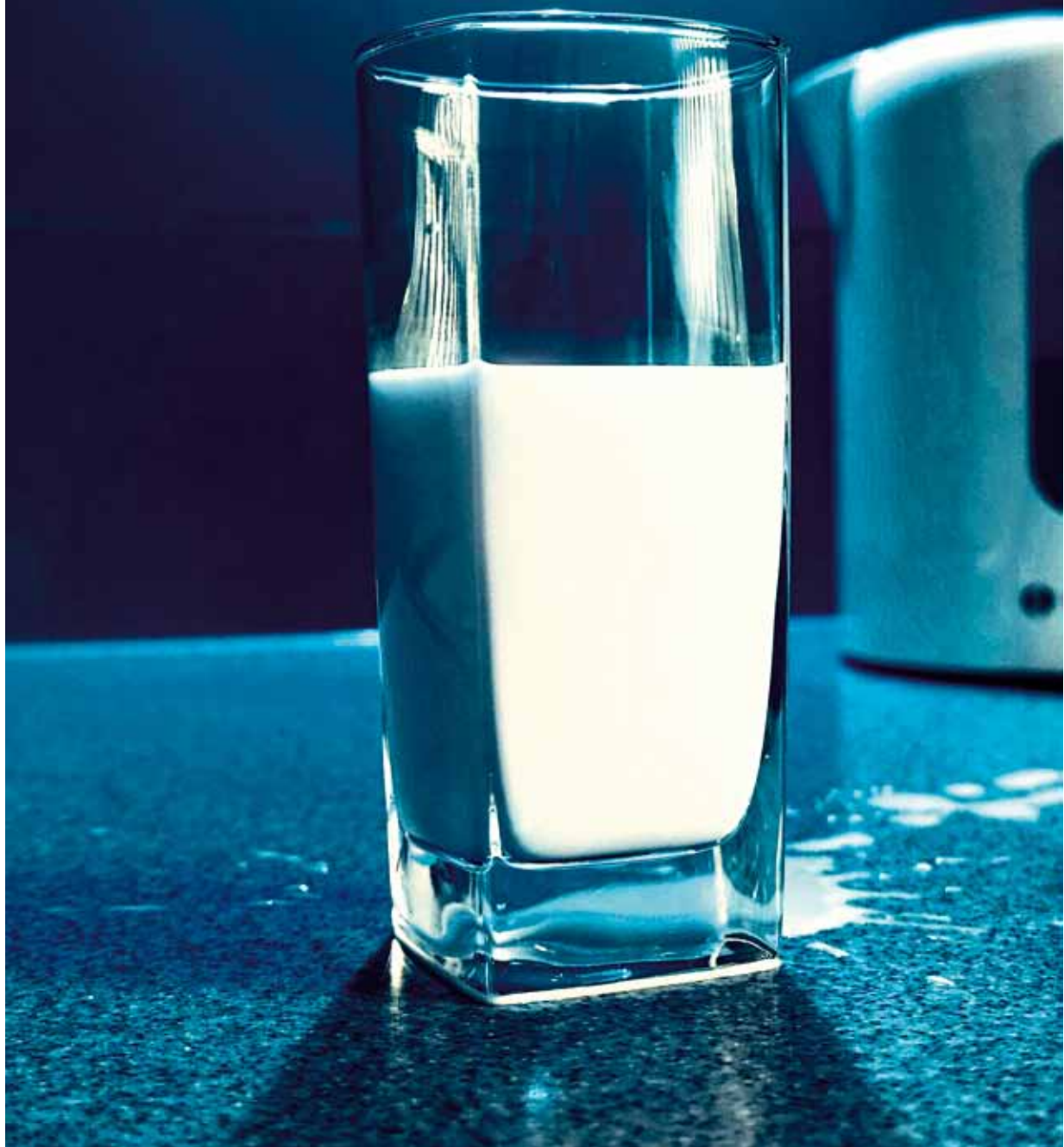
The major outlet market of Polish dairy products is the EU, about 70%. In the group of the EU member countries, the main customers are Germany (about EUR 140 million), Czech Republic (about EUR 65 million), Great Britain (about EUR 50 million) as well as Italy and the Netherlands (EUR 35 million). Large outlet markets are also the economically developing countries, where mainly durable dairy products such as milk and whey powder and ripening cheese, are placed on the market. Traditionally, a large customer of milk powder remains Algeria. The increasing quantities of milk and whey powder are placed on the Asian markets, including mainly in China and Vietnam. This is the effect of the diversification of outlet markets in the conditions of the Russian embargo. The diversification of outlet markets and acquisition of new ones will be of crucial importance in the future.

W 2016 R. SER Y I TWAROGI, MASŁO, NAPIJE MLECZNE ORAZ LODY STANOWIŁY ŁĄCZNIE 60 PROC. WARTOŚCI EKSPORTU ■ IN 2016, CHEESE AND CURD, BUTTER, MILK DRINKS AND ICE CREAM ACCOUNTED IN TOTAL FOR 60% OF THE EXPORT VALUE



Polskie produkty mleczarskie podbijają świat

Polish dairy products conquer the world





NA SUKCES NASZEGO SEKTORA MLECZARSKIEGO ZŁOŻYŁO SIĘ KILKA ELEMENTÓW. PIERWSZY Z NICH TO NIEWĄTPLIWIE DOBRE WARUNKI KLIMATYCZNE I ŚRODOWISKOWE DLA CHOWU I HODOWLI KRÓW. THE SUCCESS OF OUR DAIRY SECTOR CONSISTS OF SEVERAL ELEMENTS. THE FIRST IS UNDOUBTEDLY GOOD CLIMATE AND ENVIRONMENTAL CONDITIONS FOR REARING AND BREEDING COWS

Wwielu polskich domach mleko i jego wyroby są wszechobecne. Rano, szczególnie, gdy jest zimno, nie ma lepszego sposobu na rozpoczęcie dnia, niż szklanka ciepłego mleka. Do tego jeszcze kromka pieczywa z polskim, złocistym masłem, okraszona białym serem i w zasadzie nie potrzeba niczego więcej do szczęścia. Bo nasze mleko, białe sery, masła, jogurty czy śmietany to prawdziwe rarytasy. Pełno w nich witamin i substancji niezbędnych dla zdrowia, a także chroniących przed chorobami. Każdy z nas pamięta przecież, że kuracje przeciw przeziębieniu czy bólowi gardła rozpoczynało się od picia gorącego mleka z masłem i miodem, i często bywało tak, przynajmniej w moim przypadku, że to wystarczało, żeby zatrzymać chorobę. Ale polski nabiał to nie tylko wiele substancji odżywczych i zdrowotnych, ale także znakomity, niepowtarzalny smak. Bo ten smak bierze swój początek z łąk pełnych zielonej, soczystej trawy, ubarwionych polnymi kwiatami i poprzetykanych najróżniejszymi ziołami – mniszkiem lekarskim, babką lancetowatą czy wrotyczem pospolitym.

Na sukces naszego sektora mleczarskiego złożyło się kilka elementów. Pierwszy z nich to niewątpliwie dobre warunki klimatyczne i środowiskowe dla chowu i hodowli krów. Chodzi tu przede wszystkim o czyste powietrze i żyzne pastwiska, których w Polsce nie brakuje. To dzięki tym czynnikom nasze krowy karmione są zdrową, pełną naturalnych witamin paszą. A wiadomo, że od tego zależy jakość mleka. Drugi element, to duże inwestycje, które poczynili rolnicy w swoich gospodarstwach. Obory, w których trzymane są zwierzęta, są bardzo nowoczesne i w dużej części zautomatyzowane. Są one wyposażone w roboty udojowe, specjalne urządzenia dawkujące paszę czy dbające o odpowiednią wentylację. W zasadzie, jeżeli rolnik wszystko dobrze zaplanuje, to przez kilka dni może nie zaglądać do swojej obory. Te inwestycje zostały dofinansowane z pieniędzy z unijnych programów pomocowych. Najwięcej środków na takie przedsięwzięcia rolnicy otrzymali z Programu Rozwój Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Wówczas można było otrzymać

In many Polish homes, milk and its products are omnipresent. In the morning, especially when it is cold, there is no better way to start the day than a cup of warm milk. With it, we may have a slice of bread with Polish golden butter, decorated with curd and, as a rule, we do not need anything more to be happy. Because our milk, curd, butter, yoghurt or cream are the real rarities. They contain lots of vitamins and substances necessary for our health as well as protecting us against diseases. Each of us remembers that treatment of cold or sore throat started from drinking hot milk with butter and honey, and it often happened, at least in my case, that it was enough to stop the disease. But Polish dairy products are not only many nutritional and health substances, but also a wonderful, unique taste. This taste

originates from the meadows full of green, juicy grass, embellished with colourful field flowers and various herbs – dandelion, ribwort or tansy.

The success of our dairy sector consists of several elements. The first is undoubtedly good climate and environmental conditions for rearing and breeding cows. It is all about the clean air and fertile pastures, which are abundant in Poland. Thanks to these factors, our cows are fed on healthy feed, full of natural vitamins. And it is known that this is what the quality of milk depends on. The second element is the large investments that have been made by farmers in their holdings. The barns, in which the animals are kept are very modern and largely automated. They are equipped with milking robots, special feed dosing devices or those taking care of adequate ventilation. In principle, if the farmer plans everything properly, he does not need to visit his barn for several days. These investments have been co-financed from the EU aid programmes. Most of the resources for such projects were granted to the farmers from the Rural Development Programme for the years 2007-2013. Back then, it was possible to receive up to PLN 300 thousand of support. In this financial perspective, the farmers who decide to invest in milk production, may receive up to PLN 500 thousand of co-financing. The third element that has contributed to the success of the Polish dairy sector is the extremely dynamic development of the processing plants, which was and is supported with the money from the budget of the Rural Development Programme. Using the money from the RDP 2007-2013, the companies from this sector implemented 222 investments, which accounts for nearly 13% of all investments co-financed from those resources. This money allowed to purchase, inter alia, modern production lines. The plants also invested in improving the safety and hygiene conditions of production processes, as well as developed their warehouses so that the goods could wait for the customer.

The Polish processing plants properly used their chance to develop, and further resources are waiting in the Rural Develop-

maksymalnie 300 tys. zł wsparcia. W tej perspektywie finansowej, rolnicy, którzy zdecydują się na inwestycje w produkcję mleka, mogą otrzymać nawet 500 tys. zł dofinansowania. Trzecim elementem, który przyczynił się do sukcesu polskiego sektora mleczarskiego, jest niezwykle dynamiczny rozwój zakładów przetwórczych, który był i jest wspierany pieniędzmi z budżetu Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Korzystając z pieniędzy z PROW 2007-2013, firmy z tego sektora zrealizowały 222 inwestycje, co stanowi prawie 13 proc. wszystkich inwestycji dofinansowanych z tych środków. Pieniądze te pozwoliły na zakup m.in. nowoczesnych linii produkcyjnych. Zakłady inwestowały też w poprawę warunków bezpieczeństwa i higieny procesów wytwarzania, a także rozbudowywały swoje magazyny, tak, aby towar mógł spokojnie czekać na odbiorcę.

Polskie zakłady przetwórcze dobrze wykorzystały swoją szansę na rozwój, a kolejne środki czekają w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. W budżecie tego programu zarezerwowano ok. 3 mld zł, co daje możliwość dofinansowania ponad 1000 zakładów. Pierwsze przedsiębiorstwa miały już okazję sięgnąć po pieniądze – maksymalnie 3 mln zł, a w przypadku przedsiębiorstw, będących związkiem grup czy organizacji producentów rolnych, nawet 15 mln zł. W grudniu 2015 r. ARiMR przeprowadziła nabór wniosków w ramach działania „Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi i ich rozwój”. Wpłynęły 834 wnioski na łączną kwotę ok. 1,5 mld zł. Agencja zawiera umowy z firmami, które zakwalifikowały się do pomocy. Kolejny nabór wniosków dla firm z branży przetwórczej zostanie przeprowadzony od 10 kwietnia do 9 maja 2017 r.

Warto też dodać, że w tej perspektywie finansowej o „Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi i ich rozwój” mogą również starać się rolnicy, domownicy lub małżonkowie rolników. Pierwszy nabór dla tej grupy beneficjentów został przeprowadzony od 29 września do 28 października 2016 r. Przyjęto wówczas 293 wnioski o pomoc na łączną kwotę 77 mln zł.

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: PAULINA FURMAN/ARiMR, © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA, OSM CUIAVIA

TRZECIM ELEMENTEM, KTÓRY PRZYSZYLI SIĘ DO SUKCESU POLSKIEGO SEKTORA MLECZARSKIEGO, JEST NIEZWYKLE DYNAMICZNY ROZWÓJ ZAKŁADÓW PRZETWÓRCZYCH, KTÓRY BYŁ I JEST WSPIERANY PIENIĘDZMI Z BUDŻETU PROGRAMU ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH ■ THE THIRD ELEMENT THAT HAS CONTRIBUTED TO THE SUCCESS OF THE POLISH DAIRY SECTOR IS THE EXTREMELY DYNAMIC DEVELOPMENT OF THE PROCESSING PLANTS, WHICH WAS AND IS SUPPORTED WITH THE MONEY FROM THE BUDGET OF THE RURAL DEVELOPMENT PROGRAMME

ment Programme for the years 2014-2020. In the budget of this programme, about PLN 3 billion have been reserved, which gives a possibility of co-financing more than 1,000 plants. The first enterprise had already an opportunity to receive the money – up to PLN 3 million, and in case of enterprises being an association of agricultural producer groups or organisations even up to PLN 15 million. In December 2015, the ARMA carried out a call for application within the framework of the measure „Support for investment in processing, marketing and development of agricultural products”. 834 applications for a total amount of about PLN 1.5 billion were received. The Agency concludes agreements with the companies which are eligible for aid. The next call for applications for processing companies will be carried out from 10 April to 9 May 2017.

It is also worth adding that in this financial perspective, „Support for investment in processing, marketing and development of agricultural products” may also be applied for by farmers, household members or spouses of farmers. The first call for this group of beneficiaries was carried out from 29 September to 28 October 2016. Back then, 293 aid applications for a total of PLN 77 million were received.



DRUGI ELEMENT, TO DUŻE INWESTYCJE, KTÓRE POCZYNIŁI ROLNICY W SWOICH GOSPODARSTWACH. OBORY, W KTÓRYCH TRZYMANE SĄ ZWIERZĘTA, SĄ BARDZO NOWOCZESNE ■ THE SECOND ELEMENT IS THE LARGE INVESTMENTS THAT HAVE BEEN MADE BY FARMERS IN THEIR HOLDINGS. THE BARN, IN WHICH THE ANIMALS ARE KEPT ARE VERY MODERN





Zdrowie zwierząt pod kontrolą

Animal health under control

Nowe rozwiązania techniczne i organizacyjne w zakresie ochrony zdrowia zwierząt, profilaktyki chorób odzwierzęcych oraz higieny i toksykologii żywności pochodzenia zwierzęcego, a także pasz to przedmiot badań naukowych i prac rozwojowych Państwowego Instytutu Weterynaryjnego. Został on powołany w 1945 r. jako jednostka badawczo-rozwojowa, nadzorowana przez ministra rolnictwa.

Zaangażowanie Instytutu w tematykę bezpieczeństwa żywności, realizowane jest poprzez badania mikrobiologiczne oraz chemiczne, prowadzone regularnie od 2003 r. w ramach programu monitoringowego „Ochrona zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego”. Dane, zbierane przez Instytut, przekazywane są do Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), który przygotowuje roczne raporty, dotyczące występowania zoonoz, a także patogenów i zanieczyszczeń chemicznych w żywności pochodzenia zwierzęcego na poziomie krajów członkowskich UE.

Wyniki, uzyskane w Zakładzie Higieny Żywności Pochodzenia Zwierzęcego w latach 2004-2014, wskazują, że jedynie niewielki odsetek badanych próbek nie spełniał wymogów

New technical and organisational solutions in the field of the animal health protection, prevention of zoonoses as well as hygiene and toxicology of food of animal origin and feedingstuffs are the subject of scientific research and development work of the National Veterinary Research Institute. It was established in 1945 as a research and development unit, supervised by the Minister of Agriculture.

The involvement of the Institute in the issues of food safety is carried out by means of microbiological and chemical tests carried out regularly since 2003 within the framework of the monitoring programme „Protection of animal health and public health”. The data collected by the Institute are provided to the European Food Safety Authority (EFSA), which prepares annual reports on the occurrence of zoonoses and pathogens and chemical contaminants in food of animal origin at the level of the EU Member States.

The results obtained at the Department of Hygiene of Food of Animal Origin in the years 2004-2014 indicate that only a small percentage of tested samples did not fulfil the microbiological requirements. At the same time, these values in tests for the presence of such bacteria as *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes* or coagulase-positive *Staphylococcus* systematically decrease year by year. This

mikrobiologicznych. Jednocześnie wartości te w badaniach w kierunku obecności takich bakterii, jak: *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes* czy też koagulazo-dodatnie *Staphylococcus* systematycznie spadają z każdym rokiem. Taka tendencja utrzymuje się także w ostatnich latach. Zakres badań monitoringowych został poszerzony o takie patogeny, jak: *Salmonella* u drobiu i trzody chlewnej, termotolerancyjne szczepy *Campylobacter* w tuszkach kurczaków brojlerów oraz werotoksyczne *Escherichia coli* (VTEC) w tuszkach zwierząt.

W Zakładzie Farmakologii i Toksykologii wykonuje się w skali roku ok. 30 tys. badań w kierunku pozostałości chemicznych. Próbkę do badań pochodzą od różnych gatunków zwierząt gospodarskich oraz z produktów, takich jak: jaja, mleko czy miód. Zakres badań obejmuje 230 substancji zakazanych z grupy A (hormony, tyreostatyki) oraz pozostałości leków weterynaryjnych i ksenobiotyki w środowisku (metale ciężkie, pestycydy) zaliczane do grupy B.

Tematyka bezpieczeństwa żywności wiąże się także ze statusem zdrowotnym zwierząt łańcucha żywnościowego. W tym zakresie Instytut pełni rolę Krajowego Laboratorium Referencyjnego (KLR) dla 135 kierunków badań, w tym 81 w zakresie chorób zakaźnych zwierząt i zoonoz oraz 54 w obszarze bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego i pasz. Zakres podejmowanych przez KLR działań obejmuje: współpracę z Laboratoriami Referencyjnymi Unii Europejskiej, koordynację i nadzór merytoryczny nad laboratoriami urzędowymi, organizację badań biegłości dla laboratoriów terenowych, wsparcie naukowo-techniczne dla organów państwowych w zakresie opracowywania i wdrażania skoordynowanych planów badań kontrolnych.

W 2016 r. w Instytucie realizowano 22 projekty badawcze Naukowego Centrum Nauki oraz 3 projekty międzynarodowe finansowane w ramach programu Horyzont 2020 w zakresie bezpieczeństwa żywności i tematów pokrewnych. Po raz pierwszy Instytut jest koordynatorem projektu w ramach H 2020, a kolejny projekt z tych funduszy rusza w tym roku.

trend has persisted also in recent years. The scope of monitoring has been extended by such pathogens as *Salmonella* in poultry and swine, thermotolerant strains of *Campylobacter* in broiler carcasses and verotoxic *Escherichia coli* (VTEC) in animal carcasses.

The Department of Pharmacology and Toxicology carries out, annually, about 30 thousand tests for chemical residues. The samples for tests come from various species of farm animals and from products such as eggs, milk or honey. The scope of tests includes 230 prohibited substances from Group A (hormones, thyreostatics) and residues of veterinary medicinal products and xenobiotics in the environment (heavy metals, pesticides) included into Group B.

The issue of food safety is also linked to the health status of animals in the food chain. In this regard, the Institute acts as the National Reference Laboratory (NRL) for 135 test types, including 81 with regard to animal infectious diseases and zoonoses, and 54 in the field of safety of food of animal origin and feedstuffs. The scope of measures taken by the NRL includes: cooperation with the European Union Reference Laboratories, coordination and substantive supervision of official laboratories, organising proficiency testing for field laboratories, scientific and technical support for the national authorities in developing and implementing coordinated test plans.

In 2016, the Institute implemented 22 research projects of the National Science Centre and 3 international projects financed under the Horizon 2020 programme in terms of food safety and related issue. For the first time, the Institute is the coordinator of the project as part of H 2020, and another project financed from those funds is to be launched this year.

TEKST ■ By: **PROF. KRZYSZTOF NIEMCZUK/PIWET-PIB**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

ZAANGAŻOWANIE INSTYTUTU W TEMATYKĘ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI, REALIZOWANE JEST POPRZEZ BADANIA MIKROBIOLOGICZNE ORAZ CHEMICZNE, PROWADZONE REGULARNIE OD 2003 R. W RAMACH PROGRAMU MONITORINGOWEGO ■ THE INVOLVEMENT OF THE INSTITUTE IN THE ISSUES OF FOOD SAFETY IS CARRIED OUT BY MEANS OF MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL TESTS CARRIED OUT REGULARLY SINCE 2003 WITHIN THE FRAMEWORK OF THE MONITORING PROGRAMME



Oscypek i tylżycki na Czarnym Lądzie

Oscypek and Tylżycki cheese in the Dark Continent



The scientists from the Warsaw University of Life Sciences (WULS) willingly share their knowledge and experience with the entrepreneurs. They like when the results of their research are used in practice. It also happens that they use their skills and didactic talents to help people from the distant corners of the globe.

Dr. Antoni Pluta from the Faculty of Food Sciences and Dr. Andrzej Janicki from the Faculty of Human Nutrition and Consumer Sciences of the WULS have engaged in the volunteering programme Polish Aid. It is organised and financed by the Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Poland as part of the foundation Science for Development led by Dr Wiesław Ptach, also an employee of the WULS. Last year, the scientists went twice to Tengeru in Tanzania in order

Naukowcy Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego chętnie dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem z przedsiębiorcami. Lubią, gdy efekty ich badań są wykorzystywane w praktyce. Zdarza się też, że swoje umiejętności i talenty pedagogiczne wykorzystują do pomocy ludziom z odległych zakątków globu.

Dr hab. Antoni Pluta z Wydziału Nauk o Żywności oraz dr inż. Andrzej Janicki z Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW zaangażowali się w program wolontariatu Polish Aid. Jest on organizowany i finansowany przez Ministerstwo Spraw Zagranicznych RP w ramach fundacji Nauka dla Rozwoju, kierowanej przez dra Wiesława Ptacha, również pracownika SGGW. W minionym roku naukowcy dwukrotnie wyjechali do tanzańskiego Tengeru, by przez niemal dwa miesiące uczyć miejscową ludność technologii wytwarzania serów.

Tengeru jest niewielką miejscowością położoną na północnym wschodzie kraju. Funkcjonuje tam rolnicza szkoła wyższa, a przy niej – mała mleczarnia, zbudowana jeszcze w latach 60. ubiegłego wieku. Celem wizyty gości z SGGW było nauczenie miejscowej ludności wytwarzania sera. Ze względu na małą ilość mleka, przeznaczonego na ten cel – większość otrzymanego surowca sprzedawana jest bezpośrednio mieszkańcom, a resztę prostymi metodami przetwarza się na zsiadłe mleko,

WYRÓB NAZWANY TENERU CHEESE POWSTAŁ Z POŁĄCZENIA TECHNOLOGII PRODUKCJI SERA TYLŻYCKIEGO I OSCYPKA ■ THE PRODUCT CALLED TENERU CHEESE WAS MADE FROM A COMBINATION OF THE TECHNOLOGY TO PRODUCE TYLŻYCKI CHEESE AND OSCYPEK



DISCOVER POLISH FOOD

W MINIONYM ROKU NAUKOWCY DWUKROTNIE WYJECHALI DO TANZAŃSKIEGO TENGERU, BY PRZEZ NIEMAL DWA MIESIĄCE UCZYĆ MIEJSCOWĄ LUDNOŚĆ TECHNOLOGII WYTWARZANIA SERÓW. ■ LAST YEAR, THE SCIENTISTS WENT TWICE TO TENGERU IN TANZANIA IN ORDER TO TEACH THE LOCAL POPULATION, FOR ALMOST TWO MONTHS, HOW TO MAKE CHEESE



to teach the local population, for almost two months, how to make cheese.

Tengeru is a small village located in the north eastern of the country. It has an agricultural university and next to it – a small dairy built in the 60s of the 20th century. The objective of the visit of the guests from the WULD was to teach the local population how to make cheese. Due to the small amount of milk allocated for this purpose – the majority of obtained raw material is sold directly to the residents, and the rest using the simple methods is processed into thick soured milk, butter and yoghurt – the home production method was proposed.

The product called Tengeru cheese was made from a combination of the technology to produce Tylżycki cheese and *oscypek*. This is ripening, semi-hard or hard cheese. It may be obtained even in very harsh African conditions. It is ready for consumption after one week, and when smoked and packed it may be stored refrigerated up to several months. The method of its production is so simple, that it may be adapted also by the local farmers, to which they have been trained. Our employees also delivered lectures for the students and academic employees of the local university. The subject of the lecture related to processing, safety and quality evaluation of milk.

The scientists declare their will to return to Tanzania. Next time, they would like to run the old dairy equipment, giving a possibility of processing several hundred litres of milk a day and use it to production of Gouda or Mozzarella cheese. If it is to be profitable, more raw material is necessary – hence the training plans in the assessment of milk and considering to start buying milk from the local population.

masło i jogurty – zaproponowano chałupniczą metodę produkcji.

Wyrób nazwany Tengeru cheese powstał z połączenia technologii produkcji sera tylżyckiego i oscypeka. To ser dojrzewający, półtwardy lub twardy. Można go otrzymać nawet w bardzo trudnych warunkach afrykańskich. Jest gotowy do spożycia już po tygodniu, a uwędzony i zapakowany może być przechowywany w warunkach chłodniczych nawet kilka miesięcy. Technika jego wytwarzania jest na tyle prosta, że mogą zaadaptować ją także miejscowi farmerzy, do czego zostali przeszkoleni. Nasi pracownicy wygłosili również referaty dla studentów i pracowników dydaktycznych miejscowej uczelni. Tematyka prelekcji dotyczyła przetwórstwa, bezpieczeństwa i oceny jakości mleka.

Naukowcy deklarują chęć powrotu do Tanzanii. Następnym razem chcieliby uruchomić stare urządzenia mleczarskie, które dają możliwość przerabiania kilkuset litrów mleka dziennie i zastosować je do produkcji serów typu gouda albo mozzarella. Aby było to opłacalne, potrzeba większej ilości surowca – stąd plany na szkolenia z zakresu oceny mleka i rozważanie uruchomienia skupu mleka od miejscowej ludności.



TEKST ■ BY: **KATARZYNA WOLANIN/SGGW**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOILA, WIESŁAW PTACH



OPACTWO CYSTERSKIE W WĄCHOCKU ■ CIS-
TERTIAN ABBEY, WĄCHOCK

Świętokrzyskie czaruje

Sady, winnice i... bezłuskie karpie

Świętokrzyskie Voivodeship unfolds its charms

Orchards, vineyards and...scaleless carp

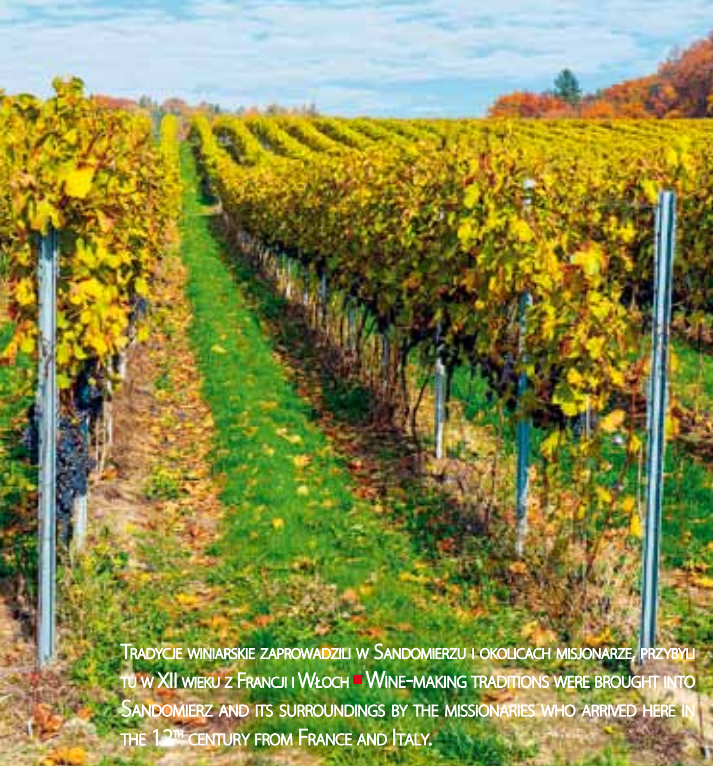
BOGACTWO KRAJOBRAZÓW I ŚWIETNA PRZESZŁOŚĆ HISTORYCZNA TO ATUTY TURYSTYCZNE
WOJEWÓDZTWA ŚWIĘTOKRZYSKIEGO ■ THE ABUNDANCE OF LANDSCAPES AND THE GREAT
HISTORICAL PAST ARE THE TOURIST VALUES OF THE ŚWIĘTOKRZYSKIE VOIVODESHIP



RATUSZ W SANDOMIERZU ■ TOWNHALL,
SANDOMIERZ



Szczyt Łysicy ■ THE PEAK OF ŁYSICA



TRADYCJE WINIARSKIE ZAPROWADZILI W SANDOMIERZU I OKOLICACH MISJONARZE, PRZYBYLI TU W XII WIEKU Z FRANCJI I WŁOCH. WINE-MAKING TRADITIONS WERE BROUGHT INTO SANDOMIERZ AND ITS SURROUNDINGS BY THE MISSIONARIES WHO ARRIVED HERE IN THE 12TH CENTURY FROM FRANCE AND ITALY.

Wyjątkowo atrakcyjną czynią tę krainę Góry Świętokrzyskie ze szczytem Łysicy, Nizina Nadwiślańska, Niecka Nidziańska czy Puszcza Świętokrzyska. Podobnie obfita jest liczba zabytków, ponieważ dawne województwo sandomierskie było siedliskiem wielu różnych rodów, które tu posiadały swoje gniazda i w dziejach Polski odegrały głośnie rolę. Ziemia świętokrzyska to także kolebka polskiego przemysłu, zwłaszcza metalurgicznego. Turyści mogą więc podziwiać m.in. pozostałe po tutejszym hutnictwie, sprzed dwóch tysięcy lat, piece ziemne – dymarki u podnóża Łysej Góry koło Nowej Słupia, ale także jedyny w swoim rodzaju Sandomierz, Opatów, Wąchock, Jędrzejów, ruiny zamku w Chęcinach, klasztor, opactwa.

Winiarskie tradycje

Na urodzajnych glebach Ziemi Sandomierskiej, w specyficznym mikroklimacie, zwłaszcza w Dolinie Środkowej Wisły, doskonale udawały się warzywa i owoce. W Średniowieczu było to również centrum uprawy winorośli.

„Jest to miejsce nad podziw wesołe i miłe; uprawiają tu winnice; sady otaczają zewsząd to miasto tak, iżby się zdawało, że lasy naokoło widzisz. Znajduje się tam wielka ilość najwyborniejszych owoców” – zachwycał się okolicami Sandomierza XVI. wieczny kronikarz, Stanisław Sarnicki. „Znajdziesz tam (...) napoje wszelkiego rodzaju, wesołe duchowieństwo, a przy tym jeszcze ryb, miodu, zwierzyny oraz zboża i innych wygod mnóstwo nieprzeliczone”.

Tradycje winiarskie zaprowadzili w Sandomierzu i okolicach misjonarze, przybyli tu w XII wieku z Francji i Włoch. Malownicze, południowe stoki skarpy nadwiślańskiej, od Zawichostu do Koprzywnicy, pokrywały winnice klasztorne, szlacheckie i mieszczańskie. Właścicielem jednej z nich był słynny kronikarz



What makes this land particularly attractive, are the Świętokrzyskie Mountains with the peak of Łysica, Vistula Lowland, Nida Basin or Świętokrzyska Forest. Equally abundant is the number of historic monuments, because the former Sandomierskie Voivodeship was a seat of many powerful families, which had their homes there and played an important role in the history of Poland. The Świętokrzyska Land is also the cradle of the Polish industry, especially metallurgical. Therefore, tourists may admire here, inter alia, earthen furnaces – bloomeries situated at the foot of Łysa Góra near Nowa Słupia and being a keepsake of the local steel industry from before two thousand years and also unique Sandomierz, Opatów, Wąchock, Jędrzejów, the ruins of the castle in Chęciny, monasteries, abbeys.

Wine-making traditions

Fruit and vegetables grew excellently on the fertile soils of the Sandomierska Land, in a specific microclimate, especially in the valley of Central Vistula. In the middle ages, it was also a centre of vine-growing.

„This is an exceptionally joyful and pleasing place; people cultivate vineyards here; orchards surround this city from every side, so it seems that you may see the forests all around you. There is the abundance of the most delicious fruit there” – this is how 16th-century chronicler, Stanisław Sarnicki, praised the areas around Sandomierz. „There, you will find (...) various drinks, joyful clergymen, and also countless quantities of fish, honey, animals, cereals and other amenities”.

Wine-making traditions were brought into Sandomierz and its surroundings by the missionaries who arrived here in the 12th century from France and Italy. The picturesque, southern slopes of the Vistula escarpment, from Zawichost to Koprzywnica, were covered by the vineyards belonging to the monasteries, noblemen and bourgeoisie. One of them was owned by famous chronicler Jan Długosz, also Mikołaj Gomółka, Renaissance composer at the Court of King Sigismund II Augustus, had a backyard vineyard. Sandomierz wines, valued by merchants, were stored in the legendary corridors and tunnels under the city, in the basement of the market tenement houses and rafted together with cereals down Vistula to Gdańsk. These storages are now one of the tourist attractions of Sandomierz – the Underground Tour-



ŚLIWKI WĘGIERKI ■ COMMON PLUMS

Jan Długosz, przydomową winnicę miał także Mikołaj Gomółka, renesansowy kompozytor na dworze króla Zygmunta Augusta. Sandomierskie wina, cenione przez kupców, przechowywane były w legendarnych korytarzach i tunelach pod miastem, w podziemiach rynkowych kamieniczek i sławiane razem ze zbożem Wisłą do Gdańska. Składy te stanowią dziś jedną z atrakcji turystycznych Sandomierza – Podziemna Trasa Turystyczna wiedzie przez ponad pół kilometra pod ośmioma kamienicami sandomierskiego rynku.

Winiarstwo istniało na Sandomierszczyźnie jeszcze do XVII wieku, o czym dzisiaj przypominają nazwy okolicznych miejscowości: Winiary i Winiarki, Winna Góra, Winnica i – niestety coraz mniej widoczne – ślady tarasów na wiślanej skarpie.

Od lat 90. XX wieku na Ziemi Sandomierskiej zaczynają odradzać się tradycje winiarskie, m.in. za sprawą Towarzystwa Naukowego Sandomierskiego, realizującego projekt „Powrót do tradycji winiarskich Ziemi Sandomierskiej”. Winnice pojawiły się licznie na terenie Sandomierszczyzny – w okolicach Sandomierza, Klimontowa, w Sośniczanach, Faliszewicach, Darominie, Górach Wysokich, Radoszkach... Co roku z inicjatywy tutejszych winiarzy i pasjonatów odbywa się jesienią w Sandomierzu Święto Młodego Wina.

W miarę jak zmieniał się klimat Sandomierszczyzny, winnice zaczęły ustępować sadom, w których rosły jabłonie, grusze, śliwy, morele. Szczególnie znana jest specyficzna dla tego terenu odmiana wiśni, zwana wiśnią odroślową lub słupianką, a obecnie wiśnią sokową nadwiślanką. Pod taką nazwą jej producenci, zrzeszeni w Spółdzielni Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” z Ożarowa, zarejestrowali wiśnię z Doliny Środkowej Wisły na europejskiej liście produktów regionalnych i tradycyjnych i otrzymali prawo do używania znaku: Chroniona Nazwa Pochodzenia. Historia nadwiślanki liczy sobie ponad 90 lat, a twórcą sadzonek (wyhodowanych z dzikiej wiśni stepowej) był prawdopodobnie

ist Trail leads for more than 500 metres under eight tenement houses in the Sandomierz market.

Wine-making existed in the Sandomierska land until the seventeenth century, which today is commemorated by the names of the surrounding villages: Winiary and Winiarki, Winna Góra, Winnica and – unfortunately less and less visible – traces of the terraces on the Vistula escarpment.

Since the 90s of the 20th century, wine-making traditions have been revived in the Sandomierska land, inter alia, thanks to the Sandomierz Scientific Society which implements the project “Return to the wine-making traditions of the Sandomierska land”. Vineyards have appeared in great numbers in the Sandomierska land – in the vicinity of Sandomierz, Klimontów, Sośniczany, Faliszewice, Daromin, Góry Wysokie, Radoszki. Every year, on the initiative of the local wine-makers and enthusiasts the Festival of New Wine is held in autumn in Sandomierz.

As the climate of the Sandomierska land changed, the vineyards started giving way to orchards, where apple trees, pear trees, plum trees and apricot trees were grown. Particularly well known is the variety of cherry specific to this area, called suckering cherry or *slupianka*, and currently *nadwiślanka* cherry. Under this name, its producers, members of the “*Nadwiślanka*” Fruit and Vegetable Cooperative, registered the cherry from the Central Vistula Valley in the European list of regional and traditional products and obtained the right to use the Protected Designation of Origin. The history of *nadwiślanka* cherry is more than 90 years old, and the creator of its seedlings (grown from wild steppe cherry) was probably a landholder from Słupia Nadbrzeżna – picturesque village on the left bank of the Vistula River, in the district of Opatów. In 1925, the students from Słupia participated in a large campaign of planting cherry trees, which gave rise to the cultivation of cherries in this area. Specific qualities of *nadwiślanka* cherry (excellent taste and aroma, firm and juicy flesh, deep, intense red colour, durability and high sugar content) were a reason for which even before World War II it was much appreciated by gourmets – not only in the local market – as dessert fruit and raw material for processing. The ship shuttling along Vistula transported that cherry, inter alia, to Warsaw where it enjoyed great success. The cultivation of *slupianka* cherry was spread along nearly the entire belt of Central Vistula.

In the 20s and 30s of the last century, production of fruit and vegetables started in the Sandomierz Basin on a larger scale, and as part of the Central Industrial Area, the Fruit and Vegetable Plant was built in Dwikozy near Sandomierz. The specific feature of local processing were dried fruit and vegetables, marmalade, plum jam and jam. Great reputation is still enjoyed by tomato concentrates from Dwikozy and Pińczów, pickled cucumbers or sauerkraut. The local microclimate and fertile, loessial soils make Sandomierz vegetables and fruit ripe, aromatic, having a specific taste and beautiful colour. Also, more thermophilic fruit, like peaches and apricots, also grow well here. The strawberry field with the more than 80-year tradition are the areas around Busko-Zdrój (especially Błoniec and Nowa Wieś). In 2007, *Buska fawo-*

pewien ziemianin ze Słupi Nadbrzeżnej – malowniczej wsi, położonej na lewym brzegu Wisły, w powiecie opatowskim. W 1925 r. uczniowie ze Słupi uczestniczyli w wielkiej akcji sadzenia wiśni, co dało początek jej uprawy w tym rejonie. Specyficzne walory nadwiślanki (doskonały smak i aromat, jędrny i soczysty miąższ, głęboka, intensywnie bordowa barwa, trwałość i duża zawartość cukru) sprawiły, że już przed II wojną była bardzo ceniona przez smakoszy – nie tylko na lokalnym rynku – jako owoc deserowy i surowiec do przetwórstwa. Regularnie kursującym po Wiśle statkiem wysyłano ją m.in. do Warszawy, gdzie cieszyła się wielkim powodzeniem. Uprawa słupianki rozprzestrzeniła się w całym niemal pasie środkowej Wisły.

W latach 20. i 30. ubiegłego wieku rozpoczęła się w Kotlinie Sandomierskiej produkcja owoców i warzyw na większą skalę, a w ramach Centralnego Okręgu Przemysłowego zbudowane zostały Zakłady Owocowo-Warzywne w Dwikozach pod Sandomierzem. Specyfiką tutejszego przetwórstwa były susze owocowe i warzywne, marmolady, powidła i dżemy. Nadal wielką renomą cieszą się koncentraty pomidorowe z Dwikozów i Pińcowa, kiszzone ogórki czy kapusta. Tutejszy mikroklimat i urodzajne, lessowe gleby sprawiają, iż warzywa i owoce sandomierskie są dorodne, aromatyczne, mają specyficzny smak i piękną barwę. Udają się tu również owoce bardziej ciepłolubne, jak brzoskwinie i morele. Zagłębiem truskawkowym o ponad 80-letniej tradycji są okolice Buska-Zdroju (szczególnie miejscowości Błoniec i Nowa Wieś). Truskawka buska faworytka została w 2007 r. wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych i stała się markowym produktem kulinarnym powiatu buskiego. Co roku odbywa się tu Truskawkowe Święto i konkurs na potrawy z tymi owocami. Równie cenione są truskawki z Bielin.

Owocowe tradycje przetrwały w regionie do dziś, a w sadach sandomierskich, częściej, niż gdzie indziej, rosną jeszcze stare odmiany jabłek: papierówki, antonówki, kosztela, renety, grochówki, Cesarz Wilhelm; grusze – klapsy i bery a także uleżałki; śliwy – lubaszki, damachy, maštany, węgiarki – z powodzeniem dziś wykorzystywane w tradycyjnej kuchni. Susz owocowy dodaje się, jak przed laty, do regionalnych potraw z kaszy jaglanej i jęczmieńnej, z przetartych owoców (najczęściej śliwek, ale także gruszek i jabłek) gotowany jest garus, inaczej zwany pamułą. Specjalnością menu zajazdu w Stopnicy jest dawno zapomniana śliwka damacha. Podaje się tu wszystko to, co można wyczarować z tej starej, rodzimej odmiany śliwy, rosnącej jeszcze w okolicznych przydomowych sadach: przetwory, nalewki, sosy i rozmaite potrawy, których smak damacha niezrównanie wzbogaca.

rytka strawberry was included into the list of traditional products and became a branded culinary product of the district of Busko. Every year, the Strawberry Festival and competition for dishes with this fruit is held here. Equally valued are also strawberries from Bielin.

The fruit-related traditions have survived in the region until today, and in the Sandomierz orchards, more often than elsewhere, old varieties of apples are grown: White Transparent, Antonovka, *Kosztela*, Reinette, Bohnapfel, Kaiser Wilhelm; pears - Clapp's Favourite and butter pears as well as common pears; plums - damsons, *damachy*, *maštany*, common plums – successfully used today in traditional cuisine. Dried fruit are added, as years ago, to regional dishes made of millet and oat groats, fruit puree (most often made of plums, but also of pears and apples) is used to prepare *garus*, otherwise known as *pamuła*. The speciality of the menu of the inn in Stopnica is long forgotten *damacha* plum. They serve everything which may be made of this old, native plum variety, still growing in the local backyard orchards: preserves, cordials, sauces and various dishes whose taste is incomparably richer thanks to *damacha* plum.

Regional trails of taste

The wine-making and fruit-growing traditions may be learnt along the thematic trails marked for tourists: Sandomierz Apple Trail and Sandomierz Wine-making Trail where we may visit not only the orchards but also the family-run, professionally managed vineyards, with about 10 varieties of vine, we may learn the art of oenology, taste grapes and buy fruit and seedlings.

One of the offers of the Apple Trail is the Appetizing Trail – 20 culinary locations where we may try traditional specialities, such as pastries from local bakeries and confectioneries (Koprzywnica bread, *szczodroki* blueberry buns, Sandomierz-style apple pie,



JABŁKA SANDOMIERSKIE WPISANE SĄ NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH I UBIEGAJĄ SIĘ O KRAJOWY CERTYFIKAT JAKOŚĆ TRADYCJA ■ JABŁKA SANDOMIERSKIE (SANDOMIERZ APPLES) ARE INCLUDED INTO THE LIST OF TRADITIONAL PRODUCTS AND APPLY FOR THE NATIONAL QUALITY TRADITION CERTIFICATE

Regionalne szlaki smaku

Tradycje winiarskie i sadownicze poznać można na wytyczonych dla turystów szlakach tematycznych: Sandomierskim Szlaku Jabłkowym i Sandomierskim Szlaku Winiarskim, na których można zwiedzać nie tylko sady, ale i rodzinne, profesjonalnie prowadzone winnice, w których rośnie około 10 odmian winorośli, poznać sztukę enologiczną, degustować winogrona i kupić owoce oraz sadzonki.



SZCZEGÓLNIENIE ZNANA JEST SPECYFICZNA DLA TEGO TERENU ODMIANA WIŚNI, ZWANA WIŚNIĄ ODROŚLOWĄ LUB SŁUPIANKĄ, A OBECNIE WIŚNIĄ SOKOWĄ NADWIŚLANKĄ
 ■ PARTICULARLY WELL KNOWN IS THE VARIETY OF CHERRY SPECIFIC TO THIS AREA, CALLED SUCKERING CHERRY OR SŁUPIANKA, AND CURRENTLY NADWIŚLANKA CHERRY

Jedną z ofert Szlaku Jabłkowego jest Szlak Apetyczny – 20 miejsc kulinarnych, w których posmakować można tradycyjnych specjałów, takich jak: wypieki z lokalnych piekarni i cukierni (chleb koprzywnicki, jagodzianki szczodroki, szarlotka po sandomiersku, podplomyki), miody od renomowanych pszczelarzy, wędliny z lokalnych niewielkich rodzinnych masarni i potrawy regionalne, podawane w licznych karczmach, zajazdach, gospodarstwach agroturystycznych: kultowa zalewajka, garus (zupa owocowa), żurek, pierogi z kaszą gryczaną i serem, wspaniałe owoce – jabłka, morele, śliwki.

Wiodący przez cztery powiaty: kielecki, opatowski, ostrowiecki i sandomierski szlak kulinarny Świętokrzyska Kuźnia Smaków

flat cakes), honeys from reputed beekeepers, cold meats from local small family butcher's shops and regional dishes served in numerous taverns, inns, agri-tourism farms: iconic *zalewajka* (potato soup), *garus* (fruit soup), sour soup, dumplings filled with buckwheat and cheese, wonderful fruit – apples, apricots, plums.

The Świętokrzyska Forge of Tastes culinary trail, leading through four districts: Kielce, Opatów, Ostrów and Sandomierz, is one of the largest in Poland. It covers more than 50 objects which have passed the certification procedure compliant with the rules of the trail. These are agricultural, fruit-growing, wine-making, beekeeping and traditional products processing holdings as well as restaurants and agri-tourism farms offering traditional and local dishes in Opatów, Nowa Słupia, Bałtów, Chęciny, Tokarnia, Miedziana Góra. Many of the products and dishes offered along the trail are included into the List of Traditional Products of the Ministry of Agriculture and Rural Development, for example, the flagship soup of the region – Świętokrzyska *zalewajka* or popular *szczodroki* (ritual pastry figurines distributed by carol singers), as well as famous Opatów fudge. Each object is marked with the logo of the Świętokrzyska Forge of Tastes trail. The products manufactured along the trail may also be purchased in a shop with regional products in Sandomierz.

In the culinary offer of the region, an important place is occupied by cereal products, including groats famous for their excellent quality: millet groats and buckwheat groats *tatarka*. The history of Świętokrzyska millet groats made of millet grown in the 20s of the last century in the Sandomierz Plant Breeding in the Gierczyce property has a sensational story behind. A small quantity of millet seeds was saved during World War II and stored in Ostrowiec Świętokrzyski. They gave rise to the post-war reputable brand Gierczyce millet cultivated in the district of Opatów. In the commune of Wojciechowice, the Festival of Millet is celebrated and Gierczyce millet groats, included into the List of Traditional Products, is a culinary showcase of the district.

Korczyn and Nowy Korczyn situated on the left bank of Nida are – like most of places in the Świętokrzyska Land – the places with the rich history and tradition. Today, Nowy Korczyn became famous for *Piękny Jaś* beans. This is a real gem of the Ponidzie region. Cultivated for several decades around Nowy Korczyn, in 2010 it obtained the European mark of the Protected Geographical Indication. The beans are white, with a thin rind and mellow taste without any bitterness. The specific microclimate of the moist areas upon Nida and fertile soils are conducive to the demands of the beans and make it grow here as ripe as nowhere else. Therefore, the variety coming from this region was named Korczyn beans.

Ponds full of fish

Extremely important in the culinary heritage of the Świętokrzyskie Land is carp farming. Fishing traditions in the Konecka Land, in the vicinity of Ruda Maleniecka, Kołonec, Maleniec, Skórnice are more than 100 years old. In 1912, the first Polish and one of the first European fishing station was for-

jest jednym z największych w Polsce. Obejmuje ponad 50 obiektów, które przeszły certyfikację zgodną z regulaminem szlaku. Są to gospodarstwa rolnicze, sadownicze, winiarskie, pszczelarzy i przetwórców, wytwarzających produkty tradycyjne oraz restauracje i gospodarstwa agroturystyczne, oferujące tradycyjne i lokalne potrawy w Opatowie, Nowej Słupi, Bałtowie, Chęcinach, Tokarni, Miedzianej Górze. Wiele z oferowanych na szlaku produktów i potraw znajduje się na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jak choćby sztandarowa zupa regionu – zalewajka świętokrzyska czy popularne szczodroki (obrzędowe figurki z ciasta, rozdawane przez kolędników), a także słynna krówka opatowska. Każdy z obiektów oznakowany jest logo szlaku Świętokrzyska Kuźnia Smaków. Produkty wytwarzane na szlaku można też kupić w sklepie z regionalnymi wyrobami w Sandomierzu.

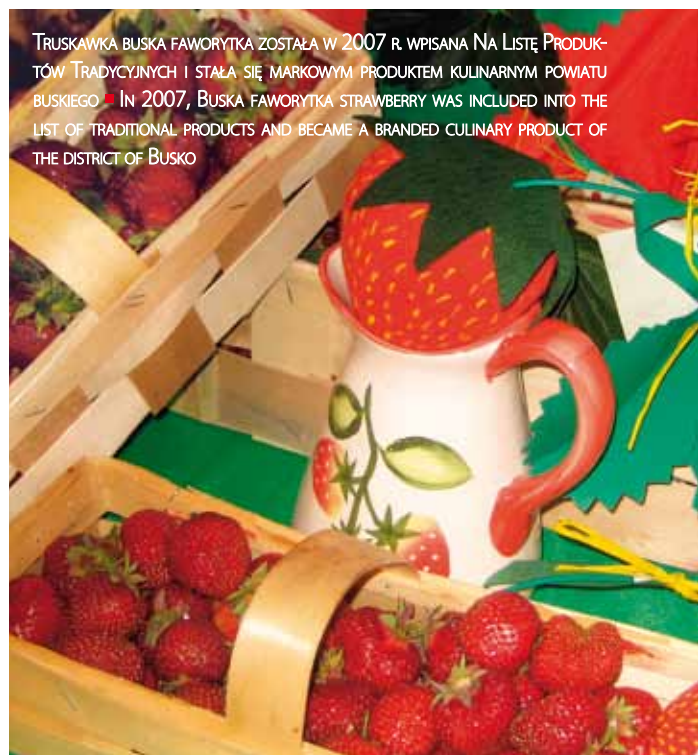
W ofercie kulinarnej regionu ważne miejsce zajmują produkty zbożowe, w tym słynące z wybornej jakości kasze: jaglana i gryczana tatarska. Dzieje świętokrzyskiej kaszy jaglanej z prosa, wyhodowanego w latach 20. ubiegłego wieku w Sandomierskiej Hodowli Roślin w majątku Gierczycki, kryją w sobie sensacyjną historię. Niewielką ilość nasion prosa udało się ocalić w czasie II wojny światowej i przechować w Ostrowcu Świętokrzyskim. Dały one zaczątek powojennej renomowanej marce prosa gierczyckiego uprawianego w powiecie opatowskim. W gminie Wojciechowice obchodzone jest Święto Prosa, a kasza jaglana gierczycka, wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych, jest wizytówką kulinarną powiatu.

Leżące na lewym brzegu Nidy miejscowości Korczyn i Nowy Korczyn to – podobnie jak większość na Ziemi Świętokrzyskiej – miejscowości o bogatej historii i tradycji. Współcześnie Nowy Korczyn zasłynął za sprawą fasoli piękny Jaś. To prawdziwa perła Podidzia. Uprawiana od kilkudziesięciu lat w okolicach Nowego Korczyna, w 2010 r. uzyskała europejski znak Chronionego Oznaczenia Geograficznego. Ziarna ma białe, pokryte cienką skórką, smak łagodny i pozbawiony goryczy. Specyficzny mikroklimat nadnidziańskich wilgotnych terenów i żyzne gleby sprzyjają wymaganiom fasoli i sprawiają, że rośnie tu dorodna, jak nigdzie indziej. Dlatego, pochodzącą stąd odmianę, zaczęto nazywać fasolą korczyńską.

Stawy pełne ryb

Niezmiernie ważne znaczenie w świętokrzyskim dziedzictwie kulinarnym ma hodowla karpia. Tradycje rybackie na Ziemi Koneckiej, w okolicach Rudy Malenieckiej, Kolońca, Malańca, Skórnica liczą sobie ponad 100 lat. W 1912 r. uroczyste otwarto w Rudzie pierwszą w Polsce i jedną z pierwszych w Europie stację rybacką. Ufundował ją ziemianin Felicjan Jankowski, a opiekę naukową sprawował jeden z najwybitniejszych polskich specjalistów w dziedzinie rybactwa śródlądowego – profesor Franciszek Staff. Wyhodowany tu został bezłuski karp konecki, dziś już nieco skrzyżowany z innymi gatunkami, jednak wciąż jest to ryba doskonałej jakości, wynikającej ze specyficznych warunków tradycyjnej, trwającej 3 lata hodowli i naturalnego żywienia, opar-

malny otwarto w Ruda. It was founded by landholder Felicjan Jankowski, and scientific care was taken by one of the most outstanding Polish specialists in the field of inland fisheries – Professor Franciszek Staff. They bred scaleless Konecki carp here, today slightly crossbred with other species, however, still this is the fish of excellent quality resulting from the specific conditions of the traditional, 3 years long breeding and natural nutrition, based primarily on cereals from the surrounding farms. The fish econ-



TRUSKAWKA BUSKA FAWORYTKA ZOSTAŁA W 2007 R. WPISANA NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH I STAŁA SIĘ MARKOWYM PRODUKTEM KULINARNYM POWIATU BUSKIEGO. IN 2007, BUSKA FAWORYTKA STRAWBERRY WAS INCLUDED INTO THE LIST OF TRADITIONAL PRODUCTS AND BECAME A BRANDED CULINARY PRODUCT OF THE DISTRICT OF BUSKO

omy is the wealth of the commune – in Ruda Maleniecka and Skórnice, there are more than 200 ha of ponds. Fish farmers and anglers meet every year at the great Festival of Fish. Even longer traditions, dated back even to the 17th century and associated with the presence of the Camaldolese in this region, is held by the fish farm in Rytwiary, upon Czarna Staszowska. One hundred years ago, the ponds were owned by the Radziwiłł family, now Rytwiarski carp are bred in the Fish Farm "Rytwiary".

Fish farms in the Świętokrzyskie Voivodeship belong to three Local Fishing Groups, inter alia, Świętokrzyski Carp LFG, bringing together the fish farmers from 11 communes from the districts of Busko, Staszów and Kielce. Traditional farming methods are nurtured by the owners of fish ponds in the area of Wiślica, Chmielnik, Jędrzejów, Oksa, Busko, who are the members of the Świętokrzyski Traditional Carp Association. Exceptional carp from the Świętokrzyskie Voivodeship: Oksa carp and Budy Royal carp hold the Quality Tradition system certificate.

In addition to carp, the Świętokrzyskie fishing farms breed also other valuable freshwater fish: grass carp, crucian, tench, pike, trout.

POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

tego przede wszystkim na zbożach z okolicznych gospodarstw. Gospodarka rybną jest bogactwem gminy – na terenie Rudy Malenieckiej i Skórcznicy znajduje się ponad 200 ha stawów. Hodowcy ryb i wędkarze spotykają się co roku na wielkim festynie Święto Ryby. Jeszcze dłuższe tradycje, sięgające nawet XVII wieku i związane z obecnością na tym terenie kamedułów, ma hodowla karpia w Rytwianach, nad rzeką Czarną Staszowską. Przed stu laty stawy były własnością Radziwiłłów, obecnie karpia rytwiańskiego hoduje się w Gospodarstwie Rybackim „Rytwiany”.

Świętokrzyskie gospodarstwa rybackie należą do trzech Lokalnych Grup Rybackich, m.in. LGR Świętokrzyski Karp, zrzeszającej hodowców z 11 gmin z powiatu buskiego, staszowskiego i kieleckiego. Tradycyjne metody hodowli kultywują właściciele stawów rybackich z okolic Wiślicy, Chmielnika, Jędrzejowa, Oksy, Buska, którzy są członkami Stowarzyszenia Świętokrzyski Karp Tradycyjny. Wyjątkowej jakości świętokrzyskie karpie: karp z Oksy i karp królewski z Bud mają certyfikaty systemu Jakość Tradycja.

Oprócz karpia, w świętokrzyskich gospodarstwach rybackich hodowane są inne cenniejsze ryby słodkowodne: amury, karasie, liny, szczupaki, pstrągi.

Wyborne salcesony i wypieki

Gdybyśmy chcieli posmakować tradycyjnych świętokrzyskich specjałów masarskich, warto udać się do Wąchocka, gdzie możemy przekonać się, iż uznawany za poślednią wędlinę salceson może być prawdziwym rarytasem, jak salceson wiejski, z delikatną nutą czosnku i ziół. W Łosieniu wytwarzany jest wędług starej, rodzinnej receptury jedyny w swoim rodzaju salceson cwaniak, inaczej zwany nerkowcem, gdyż oprócz główki zawiera gotowane w całości nerki wieprzowe, co daje bardzo ciekawy efekt na jego przekroju. Znany i ceniony jest salceson pilecki z uchem, wyrabiany w Łopusznie.

Gospodarstwa agroturystyczne z gminy Raków wprowadziły do swojej oferty „dzionie” – charakterystyczną dla tego rejonu kiszkę nadziewaną zmielonym, gotowanym podgardlem, połączonym z kawałkami macy, rozmoczonej w pozostałym wywarze. Dzionie pieczone jest w Rakowie na Wielkanoc i Boże Narodzenie od prawie stu lat. Co ciekawe, tutejsze gospodynie, w trosce o jakość i dobrą markę dzionia rakowskiego, na specjalnym zebraniu potwierdziły swoimi podpisami jego tradycyjną,



W OFERCIE KULINARNEJ REGIONU WAŻNE MIEJSCE ZAJMUJĄ PRODUKTY ZBOŻOWE, W TYM SŁYŃĄCE Z WYBORNEJ JAKOŚCI KASZE: JAGLANA I GRZYCHANĄ TATARKA. ■ IN THE CULINARY OFFER OF THE REGION, AN IMPORTANT PLACE IS OCCUPIED BY CEREAL PRODUCTS, INCLUDING GROATS FAMOUS FOR THEIR EXCELLENT QUALITY: MILLET GROATS AND BUCKWHEAT GROATS TATARKA.

Delicious brawn and bakery goods

If we want to taste traditional butcher's specialties of the Świętokrzyskie Voivodeship, it is worth going to Wąchock, where we may see that brawn, regarded as a second-rate cold meat, could be a real rarity, such as *salceson wiejski*, with a delicate note of garlic and herbs. In Łosień, they produce, according to an old family recipe, one-of-a-kind *salceson cwaniak*, also known as *nerkowiec*, because in addition to head meat it contains cooked whole pork kidneys, which gives a very interesting effect when we cut it. Well-known and valued is *salceson pilecki z uchem* made in Łopuszno.

Agri-tourism farms from the commune of Raków introduced into their offer “*dzionie*” – specific to this region black pudding stuffed with ground, cooked dewlap, combined with pieces of matzah soaked in remaining broth. *Dzionie* has been baked in Raków on the occasion of Easter and Christmas for almost a hundred years. Interestingly, the local housewives, for the sake of quality and good reputation of *dzionie rakowskie*, at a special meeting confirmed with their signatures its traditional uniform recipe and undertook to comply with it so as to maintain the reputation of the product. Although the name is similar, the stuffing is completely different – “*dzionie wiślickie*” is a specific cake, baked in Wiślica, in the district of Busko, for more than 90 years. Its roots, just like in case of *dzionie rakowskie*, probably should be sought in cuisine of numerous members of the Jewish community living in this region. Pork intestines were stuffed (in Polish: *nadziewane*, hence the name “*dzionie*”) with a filling made of grated yeast cake, mixed with milk, eggs, sugar, butter and raisins, with addition of almond flavour and baked in the oven.

NIEZMIERNIE WAŻNE ZNACZENIE W ŚWIĘTOKRZYSKIM DZIEDZICTWIE KULINARNYM MA HODOWLA KARPI ■ EXTREMELY IMPORTANT IN THE CULINARY HERITAGE OF THE ŚWIĘTOKRZYSKIE LAND IS CARP FARMING

DISCOVER POLISH FOOD

Delicious traditional bread is baked in the local bakeries located in Bodzentyn, Łagów, Iwaniska Jedrzejów or Opatów. The recipe of rye-wheat Bodzentyn bread, well baked, with a crispy crust, smelling of resin was developed in 1937. For years, it has been stone-baked in the oven fired with wood – must be that of pine or fir which gives bread a unique taste and aroma. Świerkowski bread also may boast of more than 70 years of tradition. The recipe and baking method are passed in the family from generation to generation. For years, the residents and tourists stand in a queue to buy Opatów donuts. The bakery in Jędrzejów is a small manufacture – the dough is kneaded in wooden kneading troughs, loaves are formed manually and put into the oven using an old-fashioned wooden peel. And most importantly, bread from the local bakeries is always baked using natural leaven, without any bread improvers, and fermentation often takes a dozen or so hours.

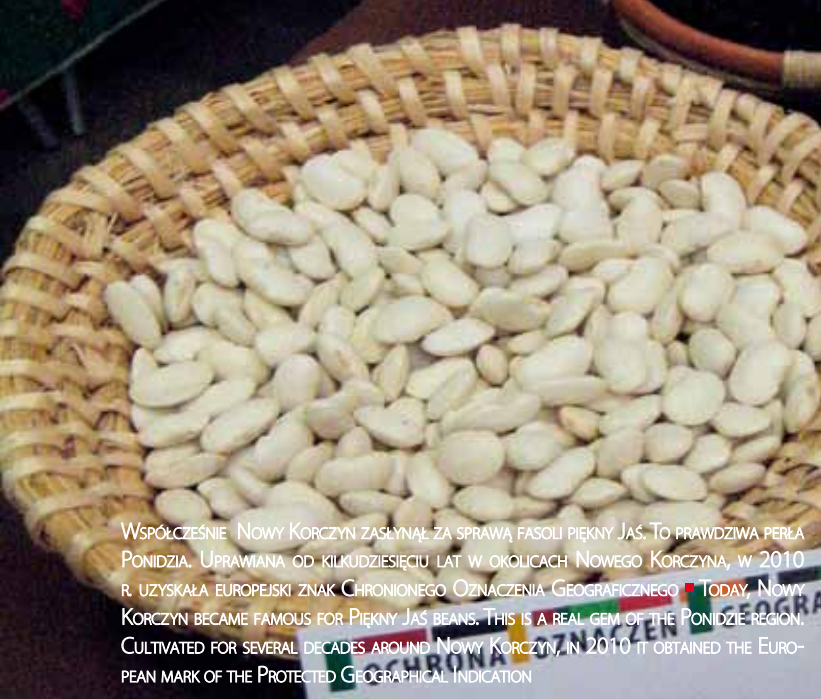
The quality of the culinary offer from the Świętokrzyskie Voivodeship is confirmed by EU and national certificates. Three products: *wiśnia nadwiślanka* (nadwiślanka cherry), *fasola Korczyńska* (Korczyn beans) and *śliwa Szydłowska* (Szydłów plum) are included into the EU register of regional and traditional products. More than 30 products, such as, inter alia, bread, mayonnaise and mustard from Kielce, honeys from Napęków, dairy products from Chmielnik, Jędrzejów, Włoszczowa and Pierzchnica, fruit and vegetable preserves from Pińczów may boast of the Quality Tradition certificate included into the Rural Development Programme, the only national quality system for regional and traditional products.

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, IZABELLA BYSZEWSKA



ZNANY I CENIONY JEST SALCESON PILECKI Z UCHEM, WYRABIANY W ŁOPUSZNE ■ WELL-KNOWN AND VALUED IS SALCESON PILECKI Z UCHEM MADE IN ŁOPUSZNO



WSPÓŁCZESNIE NOWY KORCZYN ZASŁYNAŁ ZA SPRAWĄ FASOLI PIĘKNY JAS. TO PRAWDZIWA PERŁA PONIDZIA. UPRAWIANA OD KILKUDZIESIĘCI LAT W OKOLICACH NOWEGO KORCZYNA, W 2010 R. UZYSKAŁA EUROPEJSKI ZNAK CHRONIONEGO OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ■ TODAY NOWY KORCZYN BECAME FAMOUS FOR PIĘKNY JAS BEANS. THIS IS A REAL GEM OF THE PONIDZIE REGION. CULTIVATED FOR SEVERAL DECADES AROUND NOWY KORCZYN, IN 2010 IT OBTAINED THE EUROPEAN MARK OF THE PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

jednolitą recepturę i zobowiązały się jej przestrzegać dla dobra reputacji produktu. Choć nazwa podobna, to nadzienie zupełnie inne – „dzianie wiślickie” jest specyficznym ciastem, wypiekany w Wiślicy, w powiecie buskim od ponad 90 lat. Jego korzeni, podobnie jak dzionia rakowskiego, zapewne należy szukać w kuchni, licznie zamieszkujących te tereny członków społeczności żydowskiej. Masą ze startego ciasta drożdżowego, wymieszanego z mlekiem, jajkami, cukrem i masłem oraz rodzynkami, z dodatkiem migdałowego aromatu, napełniane (nadziewane – stąd nazwa „dzianie”) były jelita wieprzowe i wypiekane w piecu.

Smakowite, tradycyjne pieczywo wypiekane jest w lokalnych świętokrzyskich piekarniach rodzinnych w Bodzentynie, Łagowie, Iwaniskach, Jędrzejowie czy Opatowie. Receptura pszenno-żytniego chleba bodzentynskiego, dobrze wypieczonego, z chrupiącą skórką, pachnącego żywicą, opracowana została w 1937 r. Piecze się go niezmiennie od lat „na trzonie”, w piecu opalonym drewnem – koniecznie sosnowym lub jodłowym, co nadaje mu specyficzny smak i aromat. Chleb świerkowski także może pochwalić się ponad 70-letnią tradycją. Receptura i metoda wypieku przekazywana jest w rodzinie z pokolenia na pokolenie. Po pączki opatowskie ustawia się niezmiennie od lat kolejka mieszkańców i turystów. Piekarnia w Jędrzejowie to mała manufaktura – ciasto wyrabiane jest w drewnianych dzieżach, bochenki formuje się ręcznie, a do pieca wkłada na staroświeckiej, drewnianej łopacie. I najważniejsze – pieczywo z lokalnych piekarni zawsze wypiekane jest na naturalnym zakwasie, bez żadnych polepszaczy, a fermentacja trwa często nawet kilkanaście godzin.

Jakość świętokrzyskiej oferty kulinarnej potwierdzają unijne i krajowe certyfikaty. Trzy produkty: wiśnia nadwiślanka, fasola korczyńska i śliwka szydlowska wpisane są do unijnego rejestru produktów regionalnych i tradycyjnych. Ponad 30 produktów, takich jak m.in. pieczywo, majonez i musztarda z Kielc, miód z Napękowa, wyroby mleczarskie z Chmielnika, Jędrzejowa, Włoszczowej i Pierzchnicy, przetwory owocowo-warzywne z Pińczowa, mogą pochwalić się certyfikatem Jakość Tradycja, wpisanego do Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich, jedyne krajowego systemu jakości dla produktów regionalnych i tradycyjnych.



Czas wyruszyć na wieś

Time to go to the countryside

KTO CHCE POZNAĆ I ZROZUMIEĆ POLSKĘ, NIE MOŻE TU NIE PRZYJECHAĆ. URZEKNIE KAŻDEGO SWOIM PIĘKNEM, ZADZIWI BOGACTWEM KULTURY I PIELĘGNOWANYCH TRADYCJI, ZAPEWNI WYPoczynek, WZMOCNI ZDROWIE ■ ANYONE WHO WANTS TO GET TO KNOW AND UNDERSTAND POLAND, MUST GO TO THE POLISH COUNTRYSIDE. IT WILL CAPTIVATE EVERYONE WITH ITS BEAUTY, ASTONISH WITH THE WEALTH OF CULTURE AND NURTURED TRADITIONS, WILL GUARANTEE RELAXATION, WILL STRENGTHEN HEALTH

Polska wieś to wielobarwna mozaika piękna przyrody i bogactwa kultury, a także pomysłów i propozycji, mogących zadowolić najbardziej wymagającego turystę. Czas na wsi każdy może spędzić według własnego scenariusza, a pobyt tu nie jest nigdy monotony. Polska wieś jest zróżnicowana. To zarówno podmiejska wieś letniskowa, jak i odległa od wielkich ośrodków osada śródlęśna. Otwierająca się na morze aż po horyzont rekreacyjna wieś nadmorska czy czasem trudno dostępna, uśpiona w dolinie albo zawieszona na stoku – wieś górską. Pełna łodzi i sieci nadjeziorna wieś rybacka i otoczona łanami zbóż wieś rolnicza. Wieś może zachowywać bogactwo rodzimych, narodowych tradycji, ale może też stanowić żywe centrum kultury mniejszości narodowych – Tatarów, Litwinów, Białorusinów, Ukraińców, Łemków, Niemców. Zawsze jest ogniskiem kultury, a zarazem bramą wiodącą ku naturze. Zadziwi każdego, pragnącego poznać specyfikę i wyjątkowość naszego kraju.

Istota polskości

Przez wieki Polska była krajem niezmiernych przestrzeni. Miast było w niej niewiele, sieć drogowa – rzadka i nie najlepiej utrzymana, odległości – znaczące, wielodniowe. Bardzo rozległe terytorium wypełniały puszcze, lasy i łąki, a w miarę wzrostu zaludnienia i zmian cywilizacyjnych – najpierw grody, później miasta i coraz więcej wsi, w tym osad wiejskich, powstających w wyniku różnego rodzaju kolonizacji. Dostarczały one jakże potrzebnych zbóż i innych produktów rolnych. Z eksportu tych zbóż dawna Polska czerpała swoje bogactwo, a dzięki sprzedaży surowców zaopatrywała całą Europę. Wsie niosły w dziewicze ostępy gospodarke, kulturę i cywilizację. Gdy rozpowszechni-

The Polish countryside is a variegated mosaic of the beauty of nature and the wealth of culture as well as ideas and suggestions that may satisfy even the most demanding tourist. Everybody may spend time in the countryside according to their own scenario and the stay here is never monotonous. The Poland countryside is diverse. It covers both a suburban holiday village and a settlement in the woods, remote from large centres; a recreational seaside village opening to the sea or a mountain village, sometimes hardly accessible, sleeping in the valley or suspended on the slope; a village at the lakeside, full of boats and fishing nets and an agricultural village surrounded by cereal fields. The countryside may preserve the wealth of indigenous, national traditions, but may also be a vibrant cultural centre of national minorities – Tatars, Lithuanians, Belarusians, Ukrainians, Lemkos, Germans. It is always a centre of culture and, at the same time, the gateway leading towards nature. It will astonish everyone who wants to learn the specific nature and uniqueness of our country.

The essence of Polishness

For centuries, Poland has been a country of vast areas. It had few cities, the road network was sparse and poorly maintained, distances – large and taking many days to cover. The very extensive territory was filled with forests, woods and meadows, and as the population grew and civilisation changes took place – at first, with castles, with cities and more and more villages, including rural settlements established as a result of various types of colonisation. They delivered indispensable cereals and other agricultural products. From the export of those cereals, old Poland

PRZYDROŻNA KAPLICZKA - TO TRWAŁY ELEMENT POLSKIEGO KRAJOBRAZU, ZNAK WIARY NASZYCH PRZODKÓW A TAKŻE ELEMENT ICH KULTURY I WIERNOSCI TRADYCYI ■ ROADSIDE SHRINE - IS THE PERMANENT ELEMENT OF THE POLISH LANDSCAPE, THE SYMBOL OF FAITH OF OUR ANCESTORS AS WELL AS THE ELEMENT OF THEIR CULTURE AND FAITHFULNESS TO THE TRADITION



OBECNIE, W PRZECIWIENSTWIE DO INNYCH ZAKĄTKÓW MODERNIZUJĄCEGO SIĘ ŚWIATA, W WIELU MIEJSCACH W POLSCE KULTURA LUDOWA I TRADYCYJNE ZAJĘCIA NADAL SĄ PIELĘGNOWANE I ROZWIJANE ■ CURRENTLY, AS OPPOSED TO OTHER CORNERS OF THE MODERNISING WORLD, IN MANY PLACES IN POLAND THE FOLK CULTURE AND TRADITIONAL ACTIVITIES ARE STILL NURTURED AND DEVELOPED

ła się gospodarka folwarczna, wsie powiązane były najczęściej z innym symbolem polskiego krajobrazu – dworem.

To na wsi bytowała szlachta, decydująca przez stulecia o losach Rzeczypospolitej. Tu rodziła się kultura, rozbrzmiewająca różnymi tonami: od renesansowego poety Jana Kochanowskiego, sławiącego uroki wiejskiego życia, przez Fryderyka Chopina, zasłuchanego w mazowieckie nuty, po nagrodzonego literackim Noblem, za opis polskiej wsi, Władysława Reymonta. To właśnie na wsi rozkwitła przebogata kultura ludowa, w której XIX-wieczni badacze, z Oskarem Kolbergiem na czele, doszukiwali się istoty polskości.

Obecnie, w przeciwieństwie do innych zakątków modernizującego się świata, w wielu miejscach w Polsce kultura ludowa i tradycyjne zajęcia nadal są pielęgnowane i rozwijane. Gospodarze – nie rezygnując ze swych codziennych obowiązków – nawiązują do otaczającej natury, chwalą się przeszłością i tradycjami regionu, w którym mieszkają, nierzadko namawiają do uczestnictwa w lokalnych świętach, obrzędach, uroczystościach.

drew its wealth, and by selling raw materials it provided entire Europe with goods. The villages brought the economy, culture and civilisation into the backwoods. When the feudal economy became widespread, the villages were mostly associated with another symbol of the Polish landscape – the manor.

It was the countryside where the nobility, deciding on the fate of the Republic for many centuries, used to stay. It is here where the culture sounding with different tones was born: from the Renaissance poet, Jan Kochanowski praising the attractions of rural life, through Frédéric Chopin listening to the notes of Mazowsze to Władysław Reymont, winner of the literature Nobel prize for describing the Polish countryside. The countryside was the place of flourishing of the extremely rich folk culture in which the 19th century researchers, with Oskar Kolberg in the foreground, looked for the essence of Polishness.

Currently, as opposed to other corners of the modernising world, in many places in Poland the folk culture and traditional activities are still nurtured and developed. The farmers – without giving up their daily duties – refer to the surrounding nature, boast of the past and traditions of the region in which they live, often invite tourists to participate in local feasts, rites, celebrations.

Thus, anyone who wants to get to know and understand Poland, must go to the countryside. There, the cultural wealth and regional diversity of our country are best visible. But exploring





POLSKA WIEŚ URZĘKA KAŻDEGO SWOIM PIĘKNEM – TRAFIA DO SERCA POPRZECZ SWOJE ESTETYCZNE I PRZYRODNICZE BOGACTWO, OFERUJE RÓŻNORAKIE KRAJOBRAZY, ZAPEWNI WYPOCZYNEK, UMOŻLIWIA KONTAKT Z NATURĄ, WZMACNIA ZDROWIE ■ POLISH COUNTRYSIDE CAPTIVATES EVERYONE WITH ITS BEAUTY – IT GOES TO THE HEART THROUGH ITS AESTHETIC AND NATURAL WEALTH, OFFERS VARIOUS LANDSCAPES, GUARANTEES RELAXATION, ALLOWS TO HAVE CONTACT WITH NATURE, STRENGTHENS HEALTH



Kto zatem chce poznać i zrozumieć Polskę, ten musi wyruszyć na wieś. To właśnie tam najlepiej widać kulturalne bogactwo i regionalne zróżnicowanie naszego kraju. Ale poznawanie wsi niekoniecznie oznacza żmudny, intelektualny wysiłek, oparty na znajomości historii i literatury. Polska wieś to przede wszystkim przyjemność.

Polska wieś urzeka każdego swoim pięknem – trafia do serca poprzez swoje estetyczne i przyrodnicze bogactwo, oferuje różnorakie krajobrazy, zapewnia wypoczynek, umożliwia kontakt z naturą, wzmacnia zdrowie. Przy tym wieś jest dziś nowoczesna dzięki zmodernizowanej sieci dróg i rozbudowanej infrastrukturze, przyjazna wskutek zniwelowania różnic cywilizacyjnych, świetnie przygotowana na przyjęcie gości.

Wybór należy do ciebie

Każdy na polskiej wsi znajdzie tu coś dla siebie – począwszy od szukających aktywnego, sportowego stylu spędzania wolnego czasu, aż po preferujących zupełną izolację od zgiełku otoczenia, ciszę i święty spokój.

Gdy już wiemy, że chcemy spędzić czas na wsi, przychodzi moment wyboru. Dokąd jechać? Możemy wybierać spośród sprawdzonych ofert i poznawać wieś z wielu stron, odpoczywając aktywnie lub leniwie, edukacyjnie lub kulinarnie, degustując lokalne specjały.

the countryside does not necessarily mean the tedious, intellectual effort, based on the knowledge of history and literature. The Polish countryside is, first of all, pleasure.

It captivates everyone with its beauty – it goes to the heart through its aesthetic and natural wealth, offers various landscapes, guarantees relaxation, allows to have contact with nature, strengthens health. With that, the countryside today is modern thanks to the modernised network of roads and well-developed infrastructure, friendly due to reducing civilisation differences, well prepared to welcome guests.

The choice is yours

In the Polish countryside, everyone will find something for themselves – from those looking for active, sporty way of spending free time to those preferring complete isolation from the noise of the surrounding, peace and quiet.

Once we know that we want to spend time in the countryside, a moment of choice is coming.



Where to go? We can choose from among the proven offers and explore the countryside from many aspects, actively or lazily, in educational or culinary terms, tasting local specialities.

TEKST ■ By: MRIRW

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRIRW, FOTOLIA



Smakołyki z pomorskiego dworku

Delicacies from the manor in Pomorze

NA POLSKIEJ WSI NIEPOWTARZALNE SMAKI ODNAJDĄ ZARÓWNO ZWOLENNICY DAŃ WEGETARIAŃSKICH, JAK I ZWOLENNICY POTRAW MIĘSNYCH. WARTO ODKRYĆ TO BOGACTWO SMAKÓW I DAŃ PRZYGOTOWANYCH WEDŁUG RECEPTUR PRZEKAZYWANYCH Z POKOLENIA NA POKOLENIE ■ IN THE POLISH COUNTRYSIDE, THE UNIQUE TASTES WILL BE FOUND BOTH BY SUPPORTERS OF VEGETARIAN DISHES AND SUPPORTERS OF THE MEAT DISHES. IT IS WORTH DISCOVERING THIS WEALTH OF TASTES AND DISHES PREPARED ACCORDING TO RECIPES PASSED DOWN FROM GENERATION TO GENERATION

W każdym z regionów Polski można odkryć całe bogactwo niepowtarzalnych smaków i kulinarnych doznań. Podróżując po Polsce tradycyjne wyroby oferują lokalne gospodarstwa, obiekty agroturystyczne i małe przetwornie. Ich odkrywa-



nie to fascynująca podróż przez lokalne tradycje kulinarne. W całym kraju jest już prawie 1700 produktów wpisanych na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych. Na Listę wpisywane są produkty wyjątkowe, których jakość i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, wykorzystywanych od wielu lat, a często nawet od pokoleń.

Na polskiej wsi niepowtarzalne smaki odnajdą zarówno zwolennicy dań wegetariańskich, jak i zwolennicy potraw mięsnych. Warto odkryć to bogactwo smaków i dań przygotowanych według receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Miejszem pełnym magicznych smaków i zapachów jest dwór położony w północno-zachodniej części Polski, wśród pól i lasów, w niewielkiej wsi Bełczna. Jego mury pamiętają XVII wiek. Niegdyś mieścił się tu przydrożny zajazd i dom pastora, który zadbał, by ogród obsadzić lipami, dającymi cień ludziom, a ptactwu schronienie. Niektóre z tych drzew rosną tu do dziś zachwycając swoją majestatyczną wielkością, a w lipcowe wieczory urzekając zapachem.

Ponad 300-letnia historia domu i jego rozliczne tajemnice oraz atrakcje sprawiają, że pobyt tu jest wyjątkowym przeżyciem.

In each region of Poland, we may discover an abundance of unique tastes and culinary experiences. People travelling around Poland are offered traditional products by local farms, agritourism farms and small processing plants. Discovering them is a fascinating journey through local culinary traditions. Across the country, there are already almost 1,700 products introduced into the National List of Traditional Products. This List includes unique products, whose quality and characteristics result from applying traditional methods of production, used for many years, and often even for generations.

In the Polish countryside, the unique tastes will be found both by supporters of vegetarian dishes and supporters of the meat dishes. It is worth discovering this wealth of tastes and dishes prepared according to recipes passed down from generation to generation.

PNAD 300-LETNIA HISTORIA DOMU I JEGO ROZLICZNE TAJEMNICE ORAZ ATRAKCJE SPRAWIAJĄ, ŻE POBYT TU JEST WYJĄTKOWYM PRZEŻYCIEM. ■ THE MORE THAN 300-YEAR HISTORY OF THE MANOR AND ITS NUMEROUS SECRETS AND ATTRACTIONS MAKE THE STAY HERE AN EXCEPTIONAL EXPERIENCE



A place full of magic tastes and aromas is a manor located in the north-western part of Poland, among fields and forests, in the small village of Bełczna. Its walls remember the 17th century. In the past, it accommodated a roadside inn and a house of a pastor who had taken care to plant limes in the garden. They provided people



MIEJSCEM PEŁNYM MAGICZNYCH SMAKÓW I ZAPACHÓW JEST DWÓR POŁOŻONY W PÓŁNOCNO-ZACHODNIEJ CZĘŚCI POLSKI, WŚRÓD PÓL I LASÓW, W NIEWIELKIEJ WSI BEŁCZNA. ■ A PLACE FULL OF MAGIC TASTES AND AROMAS IS A MANOR LOCATED IN THE NORTH-WESTERN PART OF POLAND, AMONG FIELDS AND FORESTS, IN THE SMALL VILLAGE OF BEŁCZNA

POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

W Dworku Tradycja kuchnia jest niezmiennie sercem domu. Niepowtarzalny klimat tworzą piece, w których wypieka się chleb oraz aromat pyrkającego na wolnym ogniu rosółu. Wieczorem można się tu wygodnie rozsiąść przed kominkiem i wpatrywać w tańczące płomienie, delektując kieliszkiem domowej nalewki, przyrządzonej według starej receptury.



SOCZYSTY STEK WOŁOWY Z ZIOŁAMI ■ JUICY BEEF STEAK WITH HERBS

Domostwo otacza cudowna przyroda. Gospodarze polecają swoim gościom aktywny wypoczynek, spływ rzeką Regą do Bałtyku, wędkowanie lub jazdę na rowerach doliną rzeki i szlakiem licznych tu pomników przyrody. Amatorzy mocniejszych wrażeń mogą próbować swoich sił na parolotni, a miłośnicy historii odkrywać architektoniczne bogactwo okolicy. Jest tu holenderski wiatrak z XIX wieku, a w okolicznych miejscowościach szesnastowieczne kościołki.

Pomorze Zachodnie to piękna, nadmorska kraina otwarta na świat, co znajduje odbicie w tutejszej kuchni, gdzie mieszają się tradycje wielu kultur. Dużo w niej potraw z mięsa np. wołowiny i dziczyzny. Tutejsza kuchnia słynie także z delikatnej gęsiny podawanej na wiele sposobów: peklowanej, wędzonej i nadziewanej warzywami. Wykorzystywane są tu także warzywa korzeniowe i ziemniaki, a także imponujące wielkością dynie i krągłe kapusty.

Spśród wielu przywróconych do życia przepisów i potraw, wizytówką i znakiem rozpoznawczym Dworku Tradycja stały się jednak pierniki szczecińskie. Od lat wypieka się je w specjalnie przygotowanych do tego ręcznie dłubanych, drewnianych formach o kształcie żaglowca lub mewy, według odnalezionego przepisu z 1845 r.

Gospodyni Dworku Tradycja chętnie dzieli się swoją wiedzą i kulinarnym kunsztem. Proponowane gościom zajęcia z gotowania, wzbogaca opowieściami o historii tych terenów i kulturze ludowej.

with shade and birds with a shelter. Some of these trees grow here even today, enchanting with their majestic size and captivating with their smell in the July evenings.

The more than 300-year history of the manor and its numerous secrets and attractions make the stay here an exceptional experience. In the Tradycja Manor manor, the kitchen is permanently the heart of the home. A unique atmosphere is created by the bread-baking ovens and the aroma of clear soup simmering on low heat. In the evening, we can sit here comfortably in front of the fireplace and look into the dancing flames, while enjoying a glass of homemade cordial prepared according to the old recipe.

The house is surrounded by beautiful nature. The hosts recommend their guests active leisure, a rally along the Rega River towards the Baltic Sea, angling or biking along the river valley and the trail of numerous natural monuments. Enthusiasts of stronger experiences may try their hand at paragliding, and those of history – explore the architectural wealth of the area. Here, there is a Dutch windmill from the 19th century, and in the surrounding villages we will find the sixteenth century churches.

Western Pomerania is a beautiful, seaside land open to the world, which is reflected in local cuisine, where the traditions of many cultures intermingle. It contains a lot of meat dishes, e.g. beef and venison. Local cuisine is also famous for delicate goose-meat served in a number of ways: cured, smoked and stuffed with



KIELBASA BIAŁA PARZONA ■ WHITE STEAMED SAUSAGE

vegetables. Also, root vegetables and potatoes, as well as huge pumpkins and round cabbages, are used here.

Among many recipes and dishes brought to life, the showcase and hallmark of the Tradycja Manor became Szczecin gingerbreads. For years, they have been baked in specially prepared, manually carved, wooden forms shaped as a ship or seagull, according to a discovered recipe from 1845.

The hostess of the Tradycja Manor willingly shares her knowledge and culinary skills. She offers her guests cooking activities and enriches them with the stories about the history of these areas and folk culture.

TEKST ■ By: MRiRW

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRiRW, FOTOLIA, BOGUSŁAW BIAŁY STUDIO BBS



Nalewka z czarnych porzeczek

Składniki:

1,5 kg czarnych porzeczek
250 g cukru
0,5 l spirytusu
1,5 l czystej wódki

Sposób przygotowania:

Owoce czarnych porzeczek zdjąć z szypulek i bardzo dokładnie umyć. Lekko osuszyć i przełożyć do szklanego słoja, przesypując cukrem poszczególne warstwy owoców. Zamknąć słoje i pozostawić na około miesiąc w ciepłym pomieszczeniu, aby owoce puściły sok. W tym czasie kilkakrotnie potrząsać słojem, tak by jego zawartość lekko wymieszać. Po miesiącu wytworzony sok zlać do innego słoika i odstawić do chłodnej piwnicy lub lodówki.

Pozostałe w słoju owoce zalać wódką na 3-4 tygodnie. Po upływie tego czasu zlać powstałą w słoju nalewkę i połączyć ją z wcześniej odlanym sokiem i spirytusem. Następnie całość przefiltrować przez gazę i przelać do butelek. Teraz trzeba tylko poczekać 5 miesięcy, żeby nalewka dojrzała.

Smakuje wybornie.

Blackcurrant cordial

Ingredients:

1.5 kg of blackcurrants
250 g of sugar
0.5 l of spirit
1.5 l of plain vodka

Preparation:

Remove the blackcurrant fruit from the stalks and wash very carefully. Dry slightly and put into a glass jar, while pouring the individual layers of fruit with sugar. Close the jar and leave for about a month in a warm room to let the fruit produce juice. In the meantime, shake the jar several times to slightly mix its content. After a month, decant the produced juice into another jar and place into a cool cellar or refrigerator.

Add vodka to the fruit remained in the jar pour and leave for 3-4 weeks. After this time, decant the cordial formed in the jar into another jar and mix it with the previously decanted juice and spirit. Then, filter the whole liquid through gauze and fill in the bottles. Now, it is necessary to wait 5 months to let the cordial mature.

It tastes delicious.



Czym skorupka za młodu...

What youth is used too...

Uczą, inspirują, dają przykład. Pokazują, że zdrowe posiłki, odpowiednio podane, są smaczne. Że z owoców i warzyw można zrobić zdrowe i pyszne chipsy. Gotują zdrowo i kolorowo. A wszystko to w trosce o zdrowie najmłodszych.

W Polsce nad edukacją kulinarną dzieci i młodzieży pracują między innymi entuzjaści i miłośnicy gotowania z Fundacji Szkoła na Widelcu. Starają się walczyć ze stereotypami. Przekonują, że to nieprawda, że brukselka i szpinak są niesmaczne i że dzieci na pewno ich nie polubią. Pokazują, że odpowiednio przyrządzone

They teach, inspire, give an example. They show that healthy meals, served properly, are tasty. That you can make healthy and delicious chips from fruits and vegetables. They cook healthy and colourfully. And all this for the sake of children's health.

In Poland, cooking enthusiasts and lovers from Fundacja Szkoła na Widelcu ("School on a Fork Foundation") work on the culinary education of children and teenagers. They try to fight stereotypes. They are convincing that it's not true that Brussels sprout and spinach taste bad and children definitely won't like

ZDROWO, SMACZNIE, KOLOROWO – TAK GOTUJE SIĘ NA WARSZTATACH KULINARNYCH ORGANIZOWANYCH PRZEZ FUNDACJĘ SZKOŁA NA WIDELCU ■ HEALTHY, TASTY, COLOURFUL – THIS IS THE METHOD OF COOKING DURING THE CULINARY WORKSHOP ORGANISED BY THE SCHOOL ON THE FORK FOUNDATION





GRZEGORZ ŁAPANOWSKI – ZAŁOŻYCIEL I PREZES FUNDACJI SZKOŁA NA WIDELCU ORAZ CZĘŚĆ JEGO PRACOWITEGO ZESPÓŁU: DIETETYKKA KATARZYNA PIECZYŃSKA I MANAGER JULIA ANT CZAK ■ GRZEGORZ ŁAPANOWSKI – FOUNDER AND PRESIDENT OF THE SCHOOL ON THE FORK FOUNDATION AND SOME MEMBERS OF HIS HARD-WORKING TEAM; NUTRITIONIST KATARZYNA PIECZYŃSKA AND MANAGER JULIA ANT CZAK

i zaprezentowane mogą być hitem na talerzach, także tych kilku czy kilkunastoletnich smakoszy.

Fundacja edukuje nie tylko dzieci, lecz także całe rodziny, pracowników szkolnych stołówek, czy dyrektorów i nauczycieli.

„Aby wprowadzać trwałe zmiany nawyków i uczyć dzieci, jak prawidłowo się odżywiać, ważne jest, aby działaniami edukacyjnymi objąć dorosłych, którzy mają na to wpływ. Będą to rodzice, dziadkowie, nauczyciele, ale także panie kucharki. Chcielibyśmy, aby te środowiska mówiły jednym głosem i miały wspólny cel. Zachęcam, aby każdy działał w swoim lokalnym środowisku, szukał ludzi, dla których ten temat też jest ważny i edukował, tylko tak uda nam się coś zmienić” – mówi Grzegorz Łapanowski, znany szef kuchni, dziennikarz kulinarny, pomysłodawca projektu Szkoła na Widelcu.

Jako konsumenci jesteśmy coraz bardziej świadomi, czytamy skład produktów. Wiemy, że najlepiej kupować od lokalnych producentów żywność, która nie musiała pokonać tysięcy kilometrów. Coraz częściej świadomie sięgamy po produkty sezonowe i ekologiczne. Niejednokrotnie idzie to w parze z aktywnością fizyczną. Jednak czasami zapominamy o tym, że takie postawy należy kształtować również w dzieciach. Dzięki organizacjom, takim jak Fundacja Szkoła na Widelcu, coraz częściej w głowach dorosłych pojawiają się pytania związane z odpowiednim odżywianiem ich pociech.

Czy mamy wpływ na to, co jedzą nasze dzieci? Jak sprawić, by chciały zjeść w szkole zdrowe drugie śniadanie? I czy maluchy w ogóle powinny pomagać w kuchni? Pomoc w rozwianiu takich wątpliwości i promocja idei zdrowego odżywiania wśród dzieci to właśnie codzienne zadanie Fundacji.

Trudno byłoby kształtować zdrowe nawyki, nie dając możliwości poznania produktu. Łączenie edukacji i zabawy daje naj-

them. They show that when properly prepared and presented, they can be a smash hit, also among young gourmets.

The Foundation educates not only children, but also entire families, employees of school canteens, as well as school principals and teachers.

“To permanently change habits and teach children how to eat healthily, it is important to include adults who have influence over it in educational activities. These would include parents, grandparents, teachers, but also cooks. We would like these environments to speak with a single voice and have a common goal. I encourage everyone to work in your local community, look for people for whom it also is important, and educate – this is the only way to make a difference” – says Grzegorz Łapanowski, a famous chef, culinary journalist, originator and initiator of the Szkoła na Widelcu project.

As consumers, we are becoming more aware of products' contents. We know that is best to purchase food from local producers, so it does not have to travel thousands of kilometres. More and more often we reach for seasonal and ecological products. Often it goes hand in hand with physical activity. However, we sometimes forget that such attitudes should be developed also in our children. Thanks to organizations such as Fundacja Szkoła na Widelcu, adults start asking questions related to appropriate nutrition of their kids.

Do we have influence on what our children eat? How to make them eat a healthy lunch in school? And should children even help out in the kitchen? Providing help in addressing such concerns and promoting the idea of healthy diets among children comprise the daily work of the Foundation.

It would be difficult to shape healthy habits without allowing the possibility to get to know the product. Combining fun and education yields the best results. That is why Szkoła na

POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

lepsze rezultaty. Dlatego właśnie Szkoła na Widelcu organizuje warsztaty kulinarne, podczas których dzieci nie tylko gotują, lecz także poszerzają swoją wiedzę – uczą się skąd pochodzą produkty, jak się je uprawia lub wytwarza. Dodatkowo uczestnicy ćwiczą umiejętność pracy zespołowej i zachowania przy stole.

„Wspólne gotowanie może być świetną zabawą, ale też zachętą do wielopłaszczyznowej, efektywnej nauki. W Fundacji Szkoła na Widelcu wyznajemy zasadę, że najefektywniejszy sposób edukacji kulinarnej angażuje wszystkie zmysły, pozwala samodzielnie wykonywać omawiane czynności, smakować i dotykać prawdziwych produktów, jednocześnie czerpiąc z tego wiele radości. Dlatego właśnie organizujemy warsztaty kulinarne. To nie tylko zajęcia o gotowaniu, mówimy o tradycji, regionalizmie, geografii, historii, o tym, że rolnictwo i ogrodnictwo to fundament każdej kultury. Wszyscy lubimy to co znamy, dzieci również, więc pozwólmy im poznać świat jedzenia” – tłumaczy Grzegorz Łapanowski.

Celem entuzjastów ze Szkoły na Widelcu jest poprawa nawyków żywieniowych Polaków. Poczynając od tych najmłodszych po ich rodziców i opiekunów. Edukując dzieci, nie zapominają też o dorosłych.

Widelcu organises culinary workshops, during which children not only cook, but also learn where products come from, how are they grown or produced. In addition, participants practice teamwork and learn how to behave at the table.

"Cooking together can be great fun, but it can also become an invitation to multifaceted, effective learning. In Fundacja Szkoła na Widelcu, we believe that the most effective way of culinary education engages all senses, allows to manually perform all discussed tasks, taste and touch real products, and have lots of fun at the same time. That is why we organize culinary workshops. These aren't only cooking classes, we discuss tradition, regionalism, geography, history, that agriculture and horticulture are the corner stone of every culture. We all like what we know, and so do children, so we should let them explore the world of food" – Grzegorz Łapanowski explains.

The aim of the enthusiasts from Szkoła na Widelcu is to improve the eating habits of Poles. Starting with the youngest ones and ending with their parents and guardians. While educating children, they do not forget about grownups too.

TEKST ■ By: **RENATA KANIA/MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: **AGNIESZKA MATUSZAK, NATALIA MICHAŁEC, JULIA ANTCZAK**

MŁODZI UCZESTNICY WARSZTATÓW POZNAJĄ NOWE PRODUKTY, UCZĄ SIĘ JAK PRZYRZĄDZAĆ ZDROWE I SMACZNE POTRAWY. ĆWICZĄ UMIEJĘTNOŚĆ PRACY ZESPOŁOWEJ I ZACHOWANIA PRZY STOLE ■ YOUNG PARTICIPANTS IN THE WORKSHOP BECOME FAMILIAR WITH NEW PRODUCTS AND LEARN HOW TO PREPARE HEALTHY AND TASTY DISHES. THEY PRACTISE THE ABILITY TO TEAMWORK AS WELL AS PROPERTABLE MANNERS



Szparagi na wiosnę

Asparagus for spring



Szparag jest warzywem o ciekawym smaku, zapachu i kolorze. Wiosną często pojawia się na naszych talerzach. Jest jedną z najstarszych roślin, znanych człowiekowi od prawie 5 tysięcy lat.

Rysunki szparagów można odnaleźć w grobowcach egipskich faraonów. To także częste motywy występujące w sztuce greckiej i rzymskiej. Ich historia jest równie niesamowita, jak jego właściwości lecznicze i odżywcze. W starożytności szparagi uznawano przede wszystkim za afrodyzjak. Natomiast w medycynie ludowej uważano, że nalewka ze szparagów zapobiegała impotencji. Wywary z kłączy tej rośliny były stosowane w leczeniu chorób układu krążenia, nerek i schorzeń skóry.

W Polsce warzywo to uzyskało popularność w XVIII wieku, chociaż ze względu na pracochłonność uprawy, a co za tym idzie i cenę, długo było uznawane za potrawę wyłącznie dla elit. Dzisiaj jest ono odkrywane na nowo i coraz częściej gości na polskich stołach.

Nowoczesne uprawy szparagów przyczyniły się do większej ich popularności i dostępności. Oczywiście wpływ na tę popularność miały także badania, potwierdzające prozdrowotne ich właściwości. Szparagi są lekkostrawne, zawierają wiele witamin, soli mineralnych i przeciwutleniaczy. Mają działanie moczopędne i obniżające nadciśnienie tętnicze.

W Polsce można kupić odmiany białe, zielone i fioletowe. Każda z nich zaskakuje przede wszystkim niepowtarzalnym smakiem. Białe są bardziej łykowane niż zielone, dlatego trzeba je obierać przed gotowaniem. Zielone są najdelikatniejsze, a rzadko dostępne fioletowe zawierają najwięcej asparaginy, przez co mają intensywniejszy smak i są także słodsze.

Szparagi mają delikatny, subtelny smak, którego nie ma potrzeby tłumić nadmiarem dodatków, gdyż sam w sobie jest niezwykle atrakcyjny. Jednak kluczem do wydobycia tego smaku, jest ich nierozgotowanie.

Po przygotowaniu do spożycia, szparagi powinny być chrupiące, dlatego wystarczy gotować je krótko. Przed gotowaniem białe szparagi należy obrać, zaś zielone i fioletowe wystarczy dokładnie umyć. Główki szparagów są znacznie delikatniejsze niż łodygi, dlatego gotujemy je ustawione pionowo, tak żeby główki wystawały ponad powierzchnię wody. Gotujemy w wodzie delikatnie osolonej, białe ok. 15 minut, a zielone i fioletowe ok. 10 min. Szparagi można także parować lub dusić na maśle.

Prawdziwym rarytasem jest również danie zainspirowane kuchnią polską. To znane we Francji szparagi po polsku – *Asperges à La Polonoise*, czyli chrupiące szparagi, polane tartą bułką, smażoną na maśle.

Według mnie najlepsze są jednak zielone szparagi z patelni, grillowane lub krótko podsmażane na oliwie, z dodatkiem czosnku i posypane parmezanem. Naprawdę pyscha.

Sezon szparagowy w Polsce trwa jednak bardzo krótko, około 10 tygodni, kończy się już w drugiej połowie czerwca. Szparagi uprawiane są w naszym kraju na powierzchni około 2 tys. hektarów. Największe plantacje zlokalizowane są w województwie wielkopolskim, dolnośląskim, opolskim i pomorskim. Wielkość krajowej produkcji szacowana jest na ponad 5 tys. ton, z czego prawie 90% jest eksportowana do Niemiec i Holandii.

Asparagus is a vegetable with an interesting taste, smell and colour. In spring, it often appears on our plates. It is one of the oldest plants known to man for almost 5 thousand years.

Pictures of asparagus may be found in the tombs of Egyptian Pharaohs. It is also a common theme in Greek and Roman art. Its story is as remarkable as its therapeutic and nutritional properties. In the ancient times, asparagus was considered primarily an aphrodisiac. On the other hand, in folk medicine it was believed that a cordial made of asparagus prevents impotence. Decoctions of the rhizomes of this plant were used for treating cardiovascular, renal and skin diseases.

In Poland, this vegetable became popular in the 18th century, although due to the labour intensity of its cultivation and, consequently, its price, for a long time it has been considered food for the élite only. Today, it is being discovered anew and appears more and more frequently on the Polish tables.

Modern cultivations of asparagus have contributed to its increased popularity and availability. Of course, this popularity was also affected by the studies proving its health-promoting properties. Asparagus is easily digestible, contains a lot of vitamins, minerals and antioxidants. It has a diuretic effect and lowers blood pressure.

In Poland, we may buy white, green and purple varieties. Each of them surprises us, first of all, with its unique taste. White asparagus is more fibrous than green therefore must be peeled before cooking. Green asparagus is the most delicate, and rarely available purple asparagus contains most asparagine thus it has the more intense taste and is also sweeter.

Asparagus has a delicate, subtle taste which should not be suppressed by an excessive amount of additions, as it is extremely attractive in itself. However, the key to bringing out this taste is not to overcook asparagus.

After preparing for eating, asparagus should be crispy, so it is enough to cook it briefly. Before cooking, white asparagus should be peeled while green and purple – just carefully washed. Asparagus tips are much more delicate than the stalks so we need to cook asparagus in a vertical position, with the tips protruding above the surface of the water. We cook asparagus in slightly salted water, white for about 15 minutes, while green and purple for about 10 minutes. Asparagus may also be steamed or stewed in butter.

A real rarity is also a dish inspired by Polish cuisine. It is Polish-style asparagus known in France – *Asperges à La Polonoise*, i.e. crispy asparagus, poured with bread crumbs fried in butter.

In my opinion, the best is fried green asparagus, grilled or briefly fried in olive oil, with garlic and sprinkled with Parmesan cheese. Really delicious.

The asparagus season in Poland is very short, it lasts about 10 weeks and ends as early as in the second half of June. Asparagus is cultivated in our country in the area of about 2 thousand ha. The largest plantations are located in the Wielkopolskie, Dolnośląskie, Opolskie and Pomorskie Voivodeships. The volume of domestic production is estimated at more than 5 thousand

Produkcja szparagów jest pracochłonna i wiąże się z wysokimi kosztami rozpoczęcia uprawy. Pierwszy rok przygotowanie właściwego stanowiska i materiału nasadzeniowego. Przez kolejne dwa lata plantację należy pielęgnować, natomiast nie przynosi ona jeszcze plonów. Okres plonowania rozpoczyna się dopiero w trzecim roku i trwa ok. 10 lat. Zbieranie odbywa się ręcznie dwa razy dziennie: wcześniej rano i pod wieczór.

Świeże szparagi mają zamknięte główki, elastyczną łodygę, która po złamaniu wydziela sok. Powinny lśnić, a ich końcówki nie powinny być zbyt mocno zdrewniałe.

Białe, zielone czy fioletowe – polskie szparagi warto próbować i cieszyć się ich wyśmienitym, ciekawym smakiem.

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄZYK/MRIRW

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA

tonnes, of which almost 90% are exported to Germany and the Netherlands.

Production of asparagus is labour-intensive and associated with high costs of starting the cultivation. The first year means preparing the proper site and planting material. For the next two years, the plantation must be tended while it does not bring any yields yet. The cropping period starts in the third year and lasts about 10 years. Asparagus is picked manually twice a day: early in the morning and in the evening.

In fresh asparagus, the tips are closed, the stalks are elastic and when broken they produce juice. Fresh asparagus should be shiny and the tips should not be too much woody.

White, green or purple – we should try Polish asparagus and enjoy its delicious, interesting taste.



Szparagi z patelni

Składniki:

- 1 pęczek zielonych szparagów
- 2 łyżki oliwy
- 2 ząbki czosnku
- sól
- świeżo starty parmezan

Sposób przygotowania:

Szparagi umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem. Rozgrzać patelnię, najlepiej grillową z oliwą i rozgniecionymi ząbkami czosnku. Uważać, żeby czosnek się nie spalił. Szparagi ułożyć na patelni, polać oliwą i oprószyć solą. Podsmażać przez 1-2 minuty z każdej strony. Gotowe szparagi przełożyć na talerz i posypać startym parmezanem. Podawać od razu.

Jeśli ktoś nie lubi czosnku, można go zastąpić posiekanym rozmarynem lub innymi ziołami, np. tymiankiem.

Fried asparagus

Ingredients:

- 1 bunch of green asparagus
- 2 spoons of olive oil
- 2 cloves of garlic
- salt
- freshly grated Parmesan cheese

Preparation:

Wash the asparagus and dry with a paper towel. Heat up a frypan – ideally the grill pan – with olive oil and crushed cloves of garlic. Be careful not to burn garlic. Put the asparagus into the pan, pour with olive oil and sprinkle with salt. Fry for 1-2 minutes on each side. Place the ready-to-eat asparagus on the plate and sprinkle with grated Parmesan cheese. Serve immediately.

If someone does not like garlic, it may be replaced with chopped rosemary or other herbs such as thyme.



Miód z Sejneńszczyzny
słodycz z natury
sweetness by nature

Miód z Sejneńszczyzny to wyjątkowy, wielokwiatowy miód pszczeli, produkowany na pograniczu Polski i Litwy, w dorzeczu Niemna, na obszarze 4 gmin powiatu sejneńskiego i 12 gmin litewskich regionu Łódzkie. Rejon Ziemi Sejneńskiej to czyste środowisko, w znacznym stopniu zachowane w stanie zbliżonym do pierwotnego, o ostrym klimacie i bardzo krótkim okresie wegetacji. Powoduje to, że czas produkcji miodu praktycznie ograniczony jest do 3 miesięcy, od połowy maja do połowy sierpnia.

Miód, pozyskiwany z pasiek położonych po stronie polskiej, nazywany jest "miodem z Sejneńszczyzny", a wytworzony po stronie litewskiej nosi nazwę "miód z Łódzieszczyzny". Należy jednak pamiętać, że miód z Sejneńszczyzny oraz miód z Łódzieszczyzny to ten sam miód, pochodzący z jednorodnego terytorium geograficznego i uzyskiwany identycznymi metodami.

W 2012 r. miód ten został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako Chroniona Nazwa Pochodzenia. O jego rejestrację wspólnie wnioskowali producenci z Polski i Litwy. Jest to pierwszy, zarejestrowany w tym systemie, polski produkt transgraniczny.

Miód z Sejneńszczyzny posiada charakterystyczny silny aromat oraz goryczkawy posmak, co jest związane ze specyfiką występujących tu miododajnych roślin. Zalicza się do nich kilkadziesiąt gatunków, między innymi kwitnące wiosną wierzy, kłony i śliwy, a także lipy i akacje, maliny, kwiaty polne, leśne, łąkowe i bagienne. Swój kuszący smak zawdzięcza jednak przede wszystkim kwiatom, występujących tu licznie roślin motylkowatych: koniczyny białej, koniczyny łąkowej, komonicy, wyki, lucerny, groszku i nostrzyka, których nektar zawiera szereg alkaloidów, glikozydów oraz olejków eterycznych.

Miód ten przeważnie jest jasny, ale w zależności od czasu kwitnienia roślin może posiadać zabarwienie od ciemnożółtego do ciemnozłote, a nawet w przypadku dodania spadzi – ciemnobrązowego. Charakterystyczną jego cechą jest także lekkie zmętnienie.

Pyłki roślin uprawnych mogą występować w miodzie wyłącznie w ilościach śladowych, czyli poniżej 5 proc., a pasieki muszą być ustawione w odległości co najmniej 2000 m od pól objętych monokulturową uprawą. Produkcja może odbywać się wyłącznie w ulach drewnianych.

Miód odwirowuje się na zimno w miodarce z wykorzystaniem siły odśrodkowej. Odcedzony miód, pszczelarze sami rozlewają do opakowań detalicznych o pojemności nie przekraczającej 1,4 kg. Miód musi być przechowywany z dala od światła, w temperaturze od 4 do 18°C w suchych i dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Parametrem, świadczącym o wysokiej jakości miodu z Sejneńszczyzny, jest wysoka zawartość proliny, którą zawdzięcza naturalnym sposobom produkcji i czynnikom środowiskowym.

Na Ziemi Sejneńskiej tradycje bartnicze, a następnie pszczelarskie sięgają czasów prasłowiańskich. Miód znajduje się tu w wielu recepturach tradycyjnej kuchni. Od wieków dodaje się go do potraw i wypieków. Na jego bazie sporządza się nalewki, miody pitne, syropy, a także kosmetyki.

Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny jest produktem wyjątkowym i może zachwycić nawet wybredne podniebienia.

Miód z Sejneńszczyzny (Honey from Sejneńszczyzna) is unique, multiflower honey produced on the border of Poland and Lithuania, in the basin of the Neman River, in the area of 4 communes in the Sejny district and 12 Lithuania communes of Lazdijai region. The area of the Sejny Land is a clean environment, largely preserved in a condition similar to the original, with severe climate and very short vegetation season. Due to this, the honey production time is practically limited to 3 months, from mid-May to mid-August.

Honey extracted from apiaries located on the Polish side is called „honey from Sejneńszczyzna” and that produced in Lithuania is called „honey from Łódzieszczyzna”. However, it should be remembered that honey from Sejneńszczyzna and honey from Łódzieszczyzna is the same honey, originating from the homogeneous geographical territory and obtained using identical methods.

In 2012, this honey was registered by the European Commission as a Protected Designation of Origin. Its registration was applied for jointly by the Polish and Lithuanian producers. It is the first Polish cross-border product registered in this system.

Miód z Sejneńszczyzny (Honey from Sejneńszczyzna) has a characteristic strong aroma and bitterish taste, which is related to the specific nature of the local melliferous plants. They include several tens of species, willows, maples and plum trees blooming in spring, as well as lime trees and acacia trees, raspberries, flowers from fields, forests, meadows and swamps. However, honey owes its tempting taste mainly to the flowers of numerous legumes: white clover, red clover, common bird's-foot trefoil, vetch, alfalfa, peas and yellow melilot, whose nectar contains a lot of alkaloids, glycosides and essential oils.

This honey is usually light in colour, but depending on the time of plant blooming, its colour may vary from darkyellow to darkgolden and when honeydew is added – darkbrown. Its characteristic feature is also slight turbidity.

Pollen of crops may be present in honey only in traces, i.e. less than 5%, and apiaries must be installed at a distance of at least 2,000 m from the fields for monoculture cultivation. Production may only take place in wooden hives.

Honey is centrifuged cold in a honey extractor with the use of the centrifugal force. Drained honey is poured by the beekeepers themselves into retail packagings of not more than 1.4 kg. Honey must be kept away from light, at a temperature of 4 to 18°C in dry and well-ventilated premises. The parameter attesting to the high quality of Miód z Sejneńszczyzny (Honey from Sejneńszczyzna), is the high content of proline, which it owes to natural methods of production and environmental factors.

In the Sejny Land, the bee-keeping traditions date back to the Proto-Slavic times. Here, honey is included in many recipes of traditional cuisine. For centuries, it has been added to dishes and bakery goods. It is a base for cordials, meads, syrups, as well as cosmetics.

Miód z Sejneńszczyzny (Honey from Sejneńszczyzna/Łódzieszczyzna) is a unique product and may delight even the picky palates.

TEKST ■ By: **MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTO BY: **BOGUSŁAW BIAŁY STUDIO BBS**

Światowy sukces polskiego drobiarstwa

Global success of the Polish poultry

OD 2014 R. POLSKA STAŁA SIĘ NAJWIĘKSZYM PRODUCENTEM DROBIU W UNII EUROPEJSKIEJ, WYPRZEDZAJĄC FRANCJĘ I WLK. BRYTANIĘ, ORAZ TRZECIM, PO HOLANDII I FRANCJI, EKSPORTEREM MIĘSA DROBIOWEGO WE WSPÓLNOCIE ■ SINCE 2014, POLAND HAS BECOME THE LARGEST POULTRY PRODUCER IN THE EUROPEAN UNION, PUTTING FRANCE AND GREAT BRITAIN AHEAD AND PLACING ITSELF AT THIRD POSITION RIGHT AFTER THE NETHERLANDS AND FRANCE IN POULTRY MEAT EXPORT IN THE COMMUNITY

W 2016 r. produkcja tego mięsa w Polsce przekroczyła 2,5 mln ton. Było to możliwe przede wszystkim dzięki dynamicznemu powiększaniu sprzedaży zagranicznej, gdyż tempo przyrostu konsumpcji na rynku wewnętrznym nie pozwalałoby na tak szybki rozwój produkcji. Sprzedaż zagraniczna stanowi już ok. 40% produkcji w ujęciu ilościowym.

Nadal największym odbiorcą polskiego mięsa drobiowego są państwa Unii Europejskiej. W 2016 r. na jednolitym rynku europejskim wygenerowano prawie 90% całkowitej wartości eksportu mięsa drobiowego z Polski. Największymi odbiorcami były Niemcy (24%), Wielka Brytania (13,3%), Francja (8,3%), Czechy (7,6%) i Holandia (6,8%). Udział pozostałych partnerów z Unii Europejskiej wyniósł 29,6%. Poza wspólnotę trafiło 10,4% całego polskiego eksportu drobiu, głównie do Hongkongu, WNP i Chin, ale także do Beninu, Ghany i Kongo.

Na rynku niemieckim znaczenie ma także eksport gęsiny. Polska produkuje rocznie ok. 26 tys. ton tego mięsa, z czego

In 2016, production of poultry meat in Poland exceeded 2.5 million of tonnes that succeeded primarily due to dynamic expansion of sales into foreign markets, since the consumption increase rate at the internal market alone would not allow for such rapid production growth. Export sales has already accounted for app. 40% of production in quantitative terms.

EU Member States continue to be the largest customers of the Polish poultry meat. In 2016, the European single market generated app. 90% of the total export value of the poultry meat from Poland. The largest recipients included Germany (24%), Great Britain (13.3%), France (8.3%), Czech Republic (7.6%) and the Netherlands (6.8%). Share of the remaining EU partners accounted for 29.6%. 10.4% of the total Polish poultry export was sold outside the Community, primarily to Hong Kong, CIS and China, followed by Benin, Ghana and Congo.

Export of goose meat onto the German market has been gaining significance. Annual Polish production of this meat accounts for app. 26 thousand of tonnes, of which 16 – 17 thousand of tonnes reaches Germany being the global largest goose meat importer. Germany produces app. 4.5



ok. 16-17 tys. ton trafia do Niemiec, które są największym na świecie importerem gęsiny. Niemcy produkują ok. 4,5 tys. ton mięsa gęśiego rocznie, a import netto przekracza 20 tys. ton, stanowiąc ponad 80% konsumpcji. Udział Polski w tym imporcie wynosi ok. 66%, a drugiego największego dostawcy – Węgier ok. 33%. Pozycja Polski umacnia się, m.in. dzięki prowadzonym akcjom promocyjnym. Jest to ważne, gdyż popyt na gęsinę w Niemczech jest relatywnie stabilny i wzrost eksportu możliwy jest przede wszystkim dzięki powiększaniu udziału w rynku.

W 2016 r. znaczenie Unii Europejskiej, jako odbiorcy polskiego drobiu, nie uległo znaczącej zmianie. Wysoki udział sprzedaży na jednolitym rynku europejskim jest korzystny ze względu na poziom uzyskiwanych cen. Średnia cena w eksporcie mięsa drobiowego z Polski wyniosła w 2016 r. 1,75 euro/kg, w tym na rynku unijnym 2,04 euro/kg, w WNP 0,34 euro/kg, a w Beninie i Kongo odpowiednio 0,74 i 0,76 euro/kg. Różnice cenowe wynikają przede wszystkim z odmiennych asortymentów eksportowanych produktów. Kraje afrykańskie czy azjatyckie, z wyjątkiem Hongkongu, kupują głównie tańsze elementy mięsa drobiowego. Jednocześnie, na skutek restrykcji importowych, związanych z grypą ptaków, wprowadzonych przez takich światowych odbiorców drobiu, jak RPA, Chiny czy Arabia Saudyjska, rośnie znaczenie eksportu z Unii Europejskiej do Kongo, Gabonu, Ghany, Beninu czy Wietnamu. Konkurencja na międzynarodowych rynkach zbytu mięsa drobiowego zaostrza się. Ponad 36-procentowy udział w światowym eksporcie drobiu ma Brazylia. Nawet skandal mięsny, jaki miał niedawno miejsce w tym kraju nie zdołał na dłużej zniwelować atrakcyjności brazylijskiej ceny.

Polska oferta handlowa wykazuje wysoką konkurencyjność na jednolitym rynku europejskim, a szczególnie na rynku niemieckim, opartą na znaczącej przewadze cenowej. W 2016 r. przeciętne ceny unijne na rynku kurcząt patroszonych przewyższały polskie ceny wyrażone w euro o 49%, a ceny niemieckie były ponad dwukrotnie wyższe. W efekcie, utrzymuje się duży popyt unijnych konsumentów na polski drób. Sytuacja taka nie zmieni się prawdopodobnie również w bliższej i dalszej przyszłości. Jednak mimo to branża drobiarska już dziś myśli o rozszerzeniu dotychczasowych rynków zbytu w celu zachowania wysokiej dynamiki rozwojowej w produkcji mięsa drobiowego. Polscy eksporterzy starają się znajdować nowe rynki przede wszystkim w Azji i Afryce, gdyż obszary te uznawane są za najbardziej perspektywiczne. Szczególnie zaawansowane są działania, zmierzające do trwałego otwarcia dużego rynku chińskiego. W Szanghaju uruchomione zostało oficjalne przedstawicielstwo polskiej branży drobiarskiej. Kilkanaście zakładów drobiarskich uzyskało już prawo eksportu do Chin. Polska była jedynym krajem Unii Europejskiej dopuszczonym do bezpośredniej sprzedaży mięsa drobiowego w tym kraju. Obecnie,



NADAL NAJWIĘKSZYMI ODBIORCĄ POLSKIEGO MIĘSA DROBIOWEGO SĄ PAŃSTWA UNII EUROPEJSKIEJ ■
EU MEMBER STATES CONTINUE TO BE THE LARGEST CUSTOMERS OF THE POLISH POULTRY MEAT

thousand of tonnes of goose meat in annual scale, whereas the net import exceeds 20 thousand of tonnes, which is more than 80% of consumption. Polish share in this import reaches app. 66%, whereas of the second larger supplier – Hungary, app. 33%. The position of Poland continues to grow, thanks to among others promotional activities. The value of these activities results from relative stability of demand on goose meat in Germany. Increasing export has been executed for the most by expanding market share.

In 2016, the importance of the European Union as the recipient of the Polish poultry has not been changed significantly. High share of sales on the European single market is beneficial due to price level. Average price in poultry meat export from Poland amounted in 2016 to EUR 1.75/kg, including EUR 2.04/kg on the EU market, EUR 0.34/kg in CIS and EUR 0.74 and 0.76/kg in Benin and Congo, respectively. The reason behind price differences is for the most different offer of the exported products. African or Asian countries, excluding Hong Kong, purchase usually less expensive poultry meat elements. At the same time, in effect of import restrictions related to avian influenza and introduced by such global poultry recipients as ZAF, China or Saudi Arabia, the importance of export from the European Union to Congo, Gabon, Ghana, Benin or Vietnam continues to grow. Competition on the international poultry meat sales market has been growing. Brazil has more than 36% of share in the global poultry export. Even the recent meat scandal in this country had no persisting negative effect on the attractiveness of the Brazilian prices.

The Polish commercial offer is highly competitive on the European single market, including in particular German market, and is built on significant price advantage. In 2016, the average EU prices on dressed chicken market exceeded the Polish prices, expressed in EUR, by 49%, whereas the German prices were almost twice as high. In effect, high demand of the EU consumers on the Polish poultry continues to maintain and will most probably remain stable in both short- and long-term perspective. Despite this fact, the poultry sector has been already considering the expansion



RYSUJĄ SIĘ RÓWNIEŻ MOŻLIWOŚCI OTWARCIA RYNKU BRAZYLJSKIEGO, A TAKŻE CHIŃSKIEGO NA POLSKIE JAJA WYLĘGOWE ORAZ JEDNODNIOWE PISKLĘTA KURCZĄT, INDYKÓW, KACZEK I GĘSI ■ THERE ARE ALSO THE PERSPECTIVES FOR OPENING OF THE BRAZILIAN AND CHINESE MARKET TO THE POLISH LAYING EGGS AND DAY-OLD CHICKS OF CHICKENS, TURKEYS, DUCKS AND GOOSE

w następstwie grypy ptaków, Chiny wstrzymały import z Polski. Wartość polskiego eksportu drobiu do Chin wynosiła ponad 25 mln euro rocznie, ale perspektywy rysowały się bardzo pomyślnie. Przewidywano, że w wyniku prowadzonych działań, wielkość ta może się zwiększyć nawet dziesięciokrotnie. Obecnie trwają starania o jak najszybsze przywrócenie prawa eksportu polskim firmom na rynek chiński. Muszą być one jednak prowadzone na różnych szczeblach i ze znajomością specyficznych potrzeb i oczekiwań partnera.

Przed wykryciem ognisk grypy ptaków, znaczący postęp osiągnięty został także w negocjacjach handlowych, prowadzonych z Wietnamem, RPA oraz Egiptem i Tajwanem. Polskie zakłady drobiarskie, chętne do eksportu na te rynki, przeszły odpowiednie kontrole służb weterynaryjnych tych państw. Uzgodnione zostały też podstawowe warunki eksportu oraz wymagania weterynaryjne, wyszczególniane we wzorach świadectw zdrowia, niezbędnych w procesie przyznawania zezwoleń eksportowych. Również tu nastąpiło zahamowanie dalszych działań, spowodowane chorobą ptaków, jednak są to rynki perspektywiczne, pozwalające nie tylko zdywersyfikować obszary zbytu, ale także zagospodarować towar o różnej wartości handlowej. Przy tak dużym udziale rynku unijnego powstaje bowiem problem ze sprzedażą tańszych elementów mięsa drobiowego.

Rysują się też możliwości otwarcia rynku brazylijskiego, a także chińskiego na polskie jaja wylęgowe oraz jednodniowe pisklęta kurcząt, indyków, kaczek i gęsi. Jeżeli wszystkie te zamierzenia powiodą się i eksport drobiu z Polski na rynki azjatyckie i afrykańskie osiągnie zamierzone cele, będzie można mówić o światowym sukcesie polskiej branży drobiarskiej.

of the current sales markets to keep high development dynamics in poultry meat production. The Polish exporters make all efforts to enter the new markets, primarily in Asia and Africa, since these areas are considered the most prospective. The activities aiming at permanent opening of the large Chinese markets have been especially advanced. The official representation of the Polish poultry industry has been opened in Shanghai. Several poultry production plants have already been authorised to export to China. Poland has been the only EU Member State authorised to direct sales of the poultry meat in this country. At present, in effect of avian influenza, China suspended import from Poland. Value of the Polish export of



poultry to China exceeded 25 million of tonnes per annum however the perspectives were highly advantageous. It was projected that in effect of the actions taken this value may be increased even tenfold. Current efforts have been however focused on possibly the soonest resumption of the Polish export onto the Chinese market. The activities must be however taken at different levels, with consideration to specific needs and expectations of the partner.

Before the detection of the avian influenza foci, significant progresses in trade negotiations conducted with Vietnam, ZAF and Egypt and Taiwan have been achieved. Polish poultry production plants willing to export on these markets passed the relevant controls of the veterinary services of these states. The essential terms and conditions of export and veterinary requirements specified in template health certificates necessary in the process of granting the export permit were agreed. Also these activities have been impeded by avian influenza. These markets are however prospective and enable both diversification of the sales areas and selling goods of differentiated commercial value. Considering high share of the EU market, the issue of selling less expensive poultry meat elements arises.

There are also the perspectives for opening of the Brazilian and Chinese market to the Polish laying eggs and day-old chicks of chickens, turkeys, ducks and goose. Provided that all these assumptions succeed and poultry export from Poland onto the Asian and African market reaches the established objectives, we will be able to speak of global success of the Polish poultry industry.

Produkty najwyższej jakości

Highest quality products



Część 2 ■ PART 2

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. Produktom oznaczone są ciągle kontrolowane.

W tym roku znaki odebrało kolejnych 48 producentów dla 193 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 48 producers were given the marks for their 193 products.



MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE
MEAT AND MEAT PRODUCTS

SOKOŁÓW Spółka Akcyjna

ul. Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokółów Podlaski

tel.: +48 25 640 82 00

faks: +48 25 787 61 32

Lider i najbardziej rozpoznawalna marka w branży mięsnej w Polsce. Zadowolenie klienta jest stawiane przez Sokołów S.A. zawsze na pierwszym miejscu. Jednym z priorytetów jest produkowanie i dostarczanie klientom produktów spełniających najwyższe standardy bezpieczeństwa.

SOKOŁÓW S.A. oddział w Jarosławiu

■ Szyńka pieczona NATURRINO,

■ Schab pieczony NATURRINO,

SOKOŁÓW Spółka Akcyjna

ul. Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokółów Podlaski

tel.: +48 25 640 82 00

faks: +48 25 787 61 32

The leader and the most recognizable brand in the Polish meat sector. Customer satisfaction always comes first for Sokołów S.A. One of our priorities is to manufacture and provide customers with products that fulfil the most demanding safety norms.

SOKOŁÓW S.A. plant in Jarosław

■ Baked ham NATURRINO,

■ Roasted pork loin NATURRINO,

- Boczek pieczony NATURRINO,
- Necówka NATURRINO,
- Salceson NATURRINO,
- Kielbasa NATURRINO,
- Szyńka z wędzarni,
- Schab z wędzarni.

SOKOŁÓW S.A. oddział w Sokołowie Podlaskim

- Boczek surowy wędzony.

Kutnowskie Zakłady Drobiarskie EXDROB S.A. w Kutnie

ul. Mickiewicza 108, 99-300 Kutno
tel.: +48 24 3553101, +48 24 3553103
faks: +48 24 3553105
e-mail: sekretariat@exdrob.pl

Kutnowskie Zakłady Drobiarskie EXDROB S.A. są połączeniem polskiej, przeszło 60-letniej tradycji z nowoczesną technologią w dziedzinie produkcji i przetwórstwa mięsa drobiowego.

- Kielbasa biała specjal.

„JK” sp. z o.o. w Lublinie

Zakład Mięсны „Jasiołka” w Dukli
ul. Nadbrzeżna 1, 38-450 Dukla

Firma rodzinna, prowadząca działalność od 1994 roku. Zakład sprostał ostrym wymaganiom weterynaryjnym i jest zakładem zatwierdzonym na rynek europejski. Produkowane wyroby zawierają tylko naturalne składniki i wytwarzane są tradycyjnymi sposobami wg starych, nieraz 150-letnich receptur, pochodzących z okolicznych wsi, dawnych dworów szlacheckich a nawet armii austro-węgierskiej.

- Salceson Dukieński,
- Kielbasa swojska krajana.

Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego TAURUS sp. z o.o. w Pilźnie

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

Przedsiębiorstwo powstało w roku 1989. Specjalizuje się w produkcji wyrobów tradycyjnych z zastosowaniem starych technologii, opartych na recepturach zaczerpniętych z tradycji okolic Pilzna. 13 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.

- Kielbasa swojska drobiowo-wieprzowa pilzneńska.

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Mieczysław Witkowski sp. z o.o. w Tomaszowie Lubelskim

- Roast bacon NATURRINO,
- Necówka NATURRINO,
- Salceson NATURRINO,
- Sausage NATURRINO,
- Smokehouse ham,
- Smokehouse pork loin.

SOKOŁÓW S.A. plant in Sokołów Podlaski

- Raw smoked bacon.

Kutnowskie Zakłady Drobiarskie EXDROB S.A. in Kutno

ul. Mickiewicza 108, 99-300 Kutno
tel.: +48 24 3553101, +48 24 3553103
faks: +48 24 3553105
e-mail: sekretariat@exdrob.pl

Kutnowskie Zakłady Drobiarskie EXDROB S.A. combine Polish more-than-60-year old tradition with modern technology of producing and processing poultry meat.

- Premium white sausage.

„JK” sp. z o.o. in Lublin

Meat-processing plant “Jasiołka” in Dukla
ul. Nadbrzeżna 1, 38-450 Dukla

A family company established in 1994. The plant has fulfilled rigorous veterinary requirements and has been authorised to operate on the European market. Its products contain only natural ingredients and are manufactured in accordance with old recipes (some of them 150-year old) originating with the nearby villages, old manors or even the Austrian-Hungarian army.

- Salceson “Dukieński”,
- Traditional sausage “Kielbasa swojska krajana”.

Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego TAURUS sp. z o.o. in Pilzno

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

The company was established in 1989. It specializes in manufacturing traditional products using old technologies, based on recipes from the area of Pilzno. 13 of the company's products have been entered on the Ministry of Agriculture and Rural Development's National List of Traditional Products. In February 2009, the company has been granted the certificate of organic agri-food production. It provides customers with a large offer of the highest quality products.

- Poultry and pork traditional sausage “kielbasa swojska pilzneńska”.

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Mieczysław Witkowski sp. z o.o. in Tomaszów Lubelski

ul. Zamojska 46, 22-600 Tomaszów Lubelski
tel.: +48 84 664 20 84

Firma prowadzi nieprzerwanie od 1993 r. produkcję wyśmienitych wędlin w ekologicznie czystym otoczeniu, na terenach przyległych do Roztoczańskiego Parku Narodowego. Wyroby wytwarzane są z wyselekcjonowanego mięsa o wysokich parametrach jakościowych, co w połączeniu z tradycją i nowoczesnym procesem produkcji sprawia, że charakteryzują się naturalnym i niepowtarzalnym smakiem oraz unikalną jakością.

■ Kielbasa swojska.

Zakłady Mięsne VIANDO Sp. z o.o.

Sp.k. w Radojewicach
Radojewice 54, 88-101 Inowrocław
tel./faks: +48 52 567 59 69,
e-mail: viando@viando.pl

Zakłady powstały w 1992 roku. Fundamentem działania VIANDO jest własna hodowla żywca, położona w ekologicznie czystych Kujawach, która w pełni pozwala kontrolować jakość surowca użytego do produkcji zarówno wędlin, jak i mięsa kulinarnego.

Tajemnica niepowtarzalnego smaku wyrobów VIANDO to przede wszystkim naturalne przyprawy i staropolskie receptury oraz oryginalne przepisy, które stanowią o wyjątkowym smaku produktów.

■ Krakowska sucha,
■ Frankfurterki.

MRÓZ S.A. w Borku Wielkopolskim

ul. Koźmińska 5a, 63-810 Borek Wielkopolski
tel.: +48 65 571 64 40

Grupa Mróz prowadzi działalność zintegrowaną pionowo na całym obszarze budowania wartości od produkcji zboża na paszę dla trzody do sprzedaży detalicznej w ramach własnej sieci sklepów.

Jakość produktów kryje się w dbałości o każdy etap ich powstawania. Odpowiedzialna hodowla zwierząt przejawia się poprzez zapewnienie im naturalnych warunków rozwoju oraz wysokogatunkowej paszy pochodzącej prosto z naszych upraw. Sztuka masarska, unikalne podejście do produkcji i przetwórstwa mięsa – to w tej firmie wiedza przekazywana z pokolenia na pokolenie.

■ Kielbasa pieczona z cielęcina,
■ Kielbasa biała parzona.

Przetwórstwo Mięsno-Wędliniarskie Jacek Podgórnjak w Felinowie

Felinów 8a, 98-320 Osjaków
tel.: +48 43 842 34 21
tel./faks: +48 43 842 34 17
e-mail: masarnia@masarnia.net.pl

Zakład rozpoczął działalność gospodarczą w 1999 roku. Zajmuje się produkcją wyrobów mięsnych i podrobowych z mięsa wie-

ul. Zamojska 46, 22-600 Tomaszów Lubelski
tel.: +48 84 664 20 84

Since 1993, the company has been producing excellent charcuterie in an ecologically clean environment in the area adjacent to the Roztocze National Park. The products are manufactured from selected, high quality meat, which, combined with tradition and modern production process, gives them a natural and unparalleled taste, as well as unique quality.

■ Traditional sausage "kielbasa swojska".

Zakłady Mięsne VIANDO Sp. z o.o.

Sp.k. in Radojewice
Radojewice 54, 88-101 Inowrocław
tel./fax: +48 52 567 59 69,
e-mail: viando@viando.pl

The plant was established in 1992. VIANDO's activities are based on the production of livestock in the ecologically clean region of Kujavia, which makes it fully possible to control the quality of the raw material used both in the production of cured meats and case-ready meats.

The secret of the VIANDO products' unparalleled taste consists mainly of natural spices as well as old Polish recipes and original formulas which determine the products' exceptional taste.

■ dried sausage "krakowska sucha",
■ Frankfurter sausages.

MRÓZ S.A. in Borek Wielkopolski

ul. Koźmińska 5a, 63-810 Borek Wielkopolski
tel.: +48 65 571 64 40

The Mróz group carries out vertically integrated activity in the entire area of value construction, from the production of grain for animals' feedstuff to retail selling in its own network of shops. The products' quality depends on the attention given to each production stage. Responsible breeding of animals is illustrated by providing them with natural conditions of development and with high quality feedstuff straight from our cultures. Butchery art, unique approach to production and meat processing are handed down in our company from generation to generation.

■ Roast sausage with veal,
■ Steamed white sausage.

Meat Processing (Przetwórstwo Mięsno-Wędliniarskie) Jacek Podgórnjak in Felinów

Felinów 8a, 98-320 Osjaków
tel.: +48 43 842 34 21
tel./fax: +48 43 842 34 17
e-mail: masarnia@masarnia.net.pl

The plant began to operate in 1999. It manufactures meat and offal products from pork and beef. The products are free

przowego oraz wołowego. Produkty nie zawierają sztucznych konserwantów. Wędliny wyrabiane są ręcznie, sposobem tradycyjnym – przekazywanym z pokolenia na pokolenie. Wędzenie odbywa się także w sposób tradycyjny przy użyciu drewna drzew liściastych z dodatkiem jałowca.

- Kielbasa firmowa z Felinowa.

STRAWA Sp. z o.o. w Sadach

05-152 Czosnów, Sady

tel.: +48 22 785 08 09

faks: +48 22 785 08 50

e-mail: biuro@strawa.pl

Producent wysokiej jakości produktów wędliniarskich, delikatesowych, charakteryzujących się wyjątkowymi walorami smakowymi, a także prezentacją i praktycznością opakowań. Wyroby tej firmy: szynki, kielbasy, wędzonki, zawdzięczają swój niepowtarzalny smak oryginalnym recepturom i naturalnym dodatkom. Subtelną nutę nadaje im wędzenie specjalnie wyselekcjonowanym drewnem. Wieloletnia tradycja i praktyka umożliwiła uzyskanie pełnej gamy delikatnych smaków wyrobów mięsnych.

- Krakowska sucha – ambient,
- Kielbasa Jałowcowa – ambient.

WIPASZ S.A. w Olsztynie

Wadąg 9, 10-373 Olsztyn

tel.: +48 89 543 56 50

faks: +48 89 543 56 52

e-mail: info@wipasz.pl

Polski lider w produkcji pasz dla drobiu, trzody i bydła. Producent najwyższej jakości mięsa drobiowego. Stawiający na produkcję wysokiej jakości wyrobów. Osiągnięcie tego celu jest możliwe tylko poprzez ciągłe planowanie i doskonalenie jakości.

- Udo z kurczaka bez kości, bez skóry Nasz Kurczak kl. A świeże, pakowane w atmosferze ochronnej,
- Kurczak brojler bez podrobów Nasz Kurczak kl. A świeży, vacuum,
- Filet z piersi kurczaka Nasz Kurczak, świeży, kl. A (połowa piersi), pakowany w atmosferze ochronnej.

Wyroby mieszane i przetworzone

STOCZEK NATURA sp. z o.o. w Stoczku Łukowskim

ul. Dwernickiego 5, 21-450 Stoczek Łukowski

tel.: +48 25 797 01 97

faks: +48 25 797 01 70

Firma jest jednym z czołowych producentów dań gotowych w Polsce, obecna na rynku od 1969 roku. Zakład produkcyjny mieści się w Stoczku Łukowskim, z dala od skupisk przemysłowych, co daje gwarancję ekologicznej wręcz czystości produkcji.

- Gołąbki w sosie pomidorowym,
- Flaki po zamojsku.

from artificial preservatives. Cured meats are manufactured by hand, using a traditional method that has been handed down from father to son. Smoking is also done traditionally, using the wood of deciduous trees with juniper.

- Proprietary brand Felinów sausage.

STRAWA Sp. z o.o. in Sady

05-152 Czosnów, Sady

tel.: +48 22 785 08 09

fax: +48 22 785 08 50

e-mail: biuro@strawa.pl

Manufacturer of choice high quality cured meats, distinguished by their exceptional taste, as well as their aesthetically pleasing and practical packaging. The unparalleled taste of the company's products – hams, sausages, smoked bacon – can be attributed to original recipes and natural additives. Their subtle flavour is attained by smoking with the use of a specially selected wood. Many years of tradition and practice have made it possible to achieve a full range of meat products' delicate tastes.

- Dries sausage "krakowska sucha" – ambient,
- Juniper sausage – ambient.

WIPASZ S.A. in Olsztyn

Wadąg 9, 10-373 Olsztyn

tel.: +48 89 543 56 50

fax: +48 89 543 56 52

e-mail: info@wipasz.pl

Polish leader in the field of feedstuffs for poultry, pigs and cattle. Producer of the highest quality poultry meat. Prioritizing the manufacturing of high quality products. Achieving that aim is possible only by constant planning and quality improvement.

- Boneless skinless chicken thigh "Nasz Kurczak" class A, fresh, packaged in a protective atmosphere,
- Broiler chicken without giblets "Nasz Kurczak" class A, fresh, vacuum,
- Chicken breast fillet "Nasz Kurczak" class A (half a breast), packaged in a protective atmosphere.

Multi-ingredient and processed products

STOCZEK NATURA sp. z o.o. in Stoczek Łukowski

ul. Dwernickiego 5, 21-450 Stoczek Łukowski

tel.: +48 25 797 01 97

fax: +48 25 797 01 70

The company is one of leading Polish producers of prepared dishes, having been present on the market since 1969. The production plant is located in Stoczek Łukowski, far from industrial centres, which ensures a virtually ecologically clean production.

- Cabbage rolls (gołąbki) in tomato sauce,
- Zamość tripe.

Common Agricultural Policy of the European Union 2014-2020



Agencja Restrukturyzacji
i Modernizacji Rolnictwa

Pracowni Komputeri



Poland
is beautiful