

Polish Food

Potęga naszych warzyw

The power of our vegetables

Truskawka – polska królowa lata

Strawberry – Polish queen of summer

ARiMR wspiera młodych

ARMA supports young people

Polska jest jednym z największych producentów i eksporterów produktów rolno-spożywczych w Unii Europejskiej.

Wielokrotnie polscy eksporterzy udowodnili, że są w stanie sprostać najwyższym wymaganiom, stawianym przez partnerów handlowych, w tym uczciwej i konkurencyjnej cenie.

W celu zapoznania się z ofertą polskiej branży rolno-żywnościowej oraz nawiązania dobrych i trwałych relacji handlowych z partnerami z Polski - prosimy o skorzystanie z linków zamieszczonych na stronie: www.gov.pl/web/agriculture/polish-export-offer-in-agri-food-products, które kierują do stron polskich organizacji skupiających producentów rolnych, przetwórców i handlowców.

Dostępne tam informacje obejmują całą gamę produktów rolnych od zbóż, owoców i warzyw, przez nabiał, mięso i jaja, aż po produkty przetworzone.



**POLSKA OFERTA
EKSPORTOWA
PRODUKTÓW
ROLNO-SPOŻYWCZYCH**
**POLISH EXPORT OFFER
IN AGRI-FOOD
PRODUCTS**



Poland is one of the major producers and exporters of agri-food products in the European Union.

Polish exporters have repeatedly proved that they are able to meet the highest requirements of trade partners including both quality and the fair and competitive prices.

In order to become familiar with the offer of the Polish agri-food sector and to establish good and permanent trade relations with partners from Poland - please use the links on the website: www.gov.pl/web/agriculture/polish-export-offer-in-agri-food-products, which will take you to the websites of the Polish organisations of agricultural producers, processors and traders.

The information available there covers an entire range of agricultural products, from cereals, fruit and vegetables, through dairy products, meat and eggs, to processed products.



ZDIEJE ■ PHOTO BY: MARCIN KOPRON

Grzegorz Puda, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi ■ Minister of Agriculture and Rural Development

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększenia Odporności National Recovery and Resilience Plan

Doświadczenia ostatnich 18 miesięcy miały ogromny wpływ na całą gospodarkę. Wiele krajów mocno odczuło skutki kryzysu pandemii, w tym również pod kątem dostępu do żywności. Na szczęście dzięki małym gospodarstwom rolnym i lokalnym producentom, w Polsce takiego problemu właściwie nie odczuliśmy.

Każdy kraj przygotowuje się do wdrożenia specjalnych działań na rzecz wychodzenia z koronakryzysu. Pod koniec kwietnia polski rząd przyjął dokument – Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększenia Odporności, zwany w skrócie KPO. Jest on spójny z ogólnymi tendencjami zmian w gospodarce i rolnictwie europejskim.

Przewidziano w nim budżet w wysokości 1,267 mld euro na inwestycje na rzecz dywersyfikacji i skracania łańcucha dostaw produktów rolnych i spożywczych oraz budowy odporności podmiotów uczestniczących w łańcuchu. Mieści się w tym m.in. dywersyfikacja kanałów dystrybucji poprzez tworzenie lokalnych centrów przechowalniczo-dystrybucyjnych, wliczając w to rozbudowę i modernizację infrastruktury logistycznej i technologicznej, służącej skupowaniu, przygotowaniu do sprzedaży i wprowadzaniu do obrotu produktów rolnych wraz z towarzyszącym systemem aplikacji cyfrowych. Znajdują się tam również inwestycje w ramach regionalnych rolno-spożywczych rynków hurtowych oraz tworzenie miejsc bezpośredniej sprzedaży dla spożywczych produktów lokalnych m.in. w miejscach obsługi podróżnych na obszarze dróg – tzw. MOP-ach.

Te działania wpisują się wprost w plan rządu Prawa i Sprawiedliwości dotyczący rozwoju polskiego rolnictwa, w tym skracania łańcuchów sprzedaży i łańcuchów dostaw. Co istot-

The experience of the last 18 months had an enormous impact on the whole economy. Many countries have been severely affected by the pandemic crisis, also in terms of access to food. Fortunately, thanks to small farms and local producers we have not been virtually affected by this problem in Poland.

Each country is preparing to implement special measures aimed at getting out of the corona crisis. At the end of April, the Polish Government adopted a document entitled National Recovery and Resilience Plan, known in short as the NRP. It is consistent with the general trends of change in the European economy and agriculture.

It provides for a budget amounting to EUR 1,267 billion for investments aimed at diversifying and shortening the supply chain of agricultural and food products and at building resilience of the entities involved in the chain. This includes, *inter alia*, the diversification of distribution channels by creating local storage and distribution centres, including the development and modernisation of logistic and technological infrastructure for the purpose of buying, preparing for sale and marketing agricultural products, together with the accompanying digital application system. It also encompasses investments as part of regional agri-food wholesale markets and the creation of direct sales points for local food products, *inter alia*, in rest areas in the area of roads – the so-called RA.

These measures are direct part of the Law and Justice Government's plan concerning the development of Polish agriculture, including the shortening of sales chains and supply chains. What is important, this plan is consistent with the



ne, plan ten jest spójny ze strategią ogólnoeuropejską. Jest to również bardzo istotne ze względu na ograniczenie marnotrawstwa żywności.

W ślad za tym będą realizowane inwestycje w zrównoważone i innowacyjne technologie oraz w obszarze gospodarki obiegu zamkniętego, ochrony środowiska, rolnictwa ekologicznego. W tym zakresie mieści się również modernizacja i wyposażenie budynków gospodarskich pod kątem energooszczędności oraz stosowania nowoczesnych technologii do zarządzania stadem, kontroli jakości powietrza czy też zakupu i utrzymania lub aktualizacji rozwiązań cyfrowych rolnictwa 4.0.

KPO zawiera również propozycje rozwiązań w zakresie zwiększenia potencjału zrównoważonej gospodarki wodnej na obszarach wiejskich. Niedobory wody w rolnictwie występują wszędzie i każdy kraj się z tym zmagają. Na terenach użytkowanych rolniczo można zastosować działania agrotechniczne ograniczające wpływ powierzchniowy. Zamierzamy wykorzystać ten znaczny potencjał równoważący bilans wodny. Coraz większa presja na plon zwiększa zapotrzebowanie na jeden z czynników plonotwórczych – wodę. Dlatego oprócz działań agrotechnicznych planuje się wsparcie dla niewielkich urządzeń wodnych, w szczególności ograniczających wpływ powierzchniowy z uwzględnieniem jej retencjonowania oraz możliwości wykorzystania wody do przeciwdziałania skutkom suszy. Prace związane z budową czy przebudową urządzeń melioracyjnych, mające przywrócić funkcję nawadniająco-odwadniająca tych urządzeń, nabierają szczególnego znaczenia. Melioracje wodne powinny chronić grunty rolne zarówno przed nadmiernym uwilgotnieniem, jak i przed suszą, z uwzględnieniem zwiększenia retencjonowania wody w zbiornikach retencyjnych i wzrostu polowej pojemności wodnej.

Równolegle będą prowadzone prace związane z dalszym rozwojem e-usług pozwalających użytkownikom na załatwianie większości spraw online. Będą wprowadzone radykalne uproszczenia dla rolników. Chodzi o znaczące odbiurokratyzowanie prowadzenia działalności rolniczej. Cyfryzacja całego procesu obsługi rolnika pozwoli na zbudowanie jednego cyfrowego okienka dla rolnika. Będzie to zdecydowane podniesienie komfortu realizacji spraw urzędowych, a co za tym idzie znaczące skrócenie czasu na załatwianie tych spraw.

Przejrzystości i szybkości reakcji będą natomiast sprzyjać wdrożenia rozwiązań geomatycznych i monitoringu satelitarne w rolnictwie oraz systemu weryfikacji terenów rolnych i systemu nadzoru weterynaryjnego.

European-wide strategy. This is also essential because of the reduction of food waste.

This will be followed by investments in sustainable and innovative technologies, as well as in the area of the circular economy, environmental protection, organic farming. This also includes the modernisation and equipping of farm buildings in terms of energy efficiency and the use of modern technologies for herd management, air quality control or the purchase and maintenance or update of digital solutions for farming 4.0.

The NRP also contains proposals for solutions with regard to improving the potential of sustainable water management in rural areas. Water shortages in agriculture are present everywhere and each country struggles with them. In the areas used for agricultural purposes, agrotechnical measures to limit surface runoff may be applied. We are going to use this considerable potential balancing the water balance. The growing pressure on yields increases the demand for one of the yield-forming factors – water. Therefore, in addition to agrotechnical measures, it is planned to support small water facilities, in particular those limiting surface runoff, taking into account water retention and the possibility of using water to prevent drought effects. The work related to the construction and reconstruction of drainage facilities, aimed at restoring the irrigation and drainage function of these facilities, is becoming particularly important. Water drainage should protect agricultural land both against excessive humidity and against drought, with consideration given to increased water retention in retention tanks and to increased field water capacity.

In parallel, the work will be carried out in relation to the further development of e-services allowing users to handle the majority of matters online. Radical simplifications for farmers will be introduced. The point is to make the pursuit of agricultural activities less bureaucratic. Digitisation of the entire farmer support process will allow to build a digital one stop shop for the farmer. This will significantly improve the comfort of handling official matters and will thus significantly reduce the time to handle these matters.

On the other hand, the transparency and speed of response will be favoured by the implementation of geomatic solutions and satellite monitoring in agriculture, as well as a system of agricultural land verification and veterinary supervision.

The agricultural sector will also be strengthened by investments in the construction and modernisation of re-



Wzmocnieniem sektora rolnego będą także inwestycje w zakresie budowy i modernizacji infrastruktury badawczej i laboratoryjnej instytutów oraz służb inspekcyjnych.

Efektywne wykorzystanie środków finansowych, przewidziane w KPO, przyczyni się do znaczącego zniwelowania różnic w jakości życia na wsi i w miastach. Jednocześnie podejmowane działania nie będą zakłócały zachowania naturalnych walorów polskiej wsi, które są naprawdę wyjątkowe. Zrównoważony charakter rolnictwa zdecydowanie temu sprzyja. Zachowanie funkcji tradycyjnych i społecznych obszarów wiejskich jest jednym z priorytetów. Poprawa warunków życia, jakości opieki zdrowotnej, niskoemisyjny transport, pozwalający na komunikację z większymi ośrodkami, stwarzają ponadto zachętę dla młodych ludzi, aby pozostali na wsi i tam realizowali swoje aspiracje życiowe. To bardzo ważne, gdyż w wielu krajach UE obserwujemy wyludnianie się wsi. Chcemy uniknąć tych błędów i zatrzymać młodych ludzi na obszarach wiejskich póki nie jest na to za późno.

W Polsce najwięcej jest młodych rolników. Jednak aby chcieli oni prowadzić swoje gospodarstwa i przekazywać następcom, konieczna jest polityka rolna zachęcająca zarówno do lokalnego, jak i ponadlokalnego powiązania produkcji z przetwórstwem i handlem. Konieczne jest zachęcanie i promowanie krótkich łańcuchów dostaw i sprzedaży, a także sprzyjanie różnorodności produktów. Rozwój produkcji rolniczej, której produkty są oznakowane symbolami jakości i pochodzenia, pozwoli na bardziej skuteczną politykę informacyjną skierowaną do konsumentów o jakości, miejscach i metodach produkcji oraz przetwarzania produktów rolnych.

Nadchodzący sezon letni i zdejmowanie ograniczeń wynikających z pandemii koronawirusa, sprzyjać będą rozwojowi agroturystyki i turystyki wiejskiej. Sieć gospodarstw oferujących wypoczynek systematycznie się rozwija. To bardzo ciekawa forma wypoczynku blisko natury. Gospodarstwa agroturystyczne, dzięki pomysłowości ich właścicieli, oferują wiele atrakcji. Poza znanymi już walorami związanymi z tradycyjną gościnnością gospodarzy, wyśmienitą kuchnią opartą o miejscowe specjały, istnieje możliwość obserwacji chowu zwierząt, poznania sposobów produkcji serów, wędlin czy też wypieku chleba. Bardzo często te gospodarstwa są równocześnie zagrodami edukacyjnymi, które organizują specjalne kursy i zajęcia w zakresie tych produktów lub też uprawy np. ziół. Dbają w ten sposób o zachowanie lokalnej kultury i tradycji, co uważam za szczególnie ważne dla naszej polskiej tożsamości narodowej.

search and laboratory infrastructure of institutes and inspection services.

The efficient use of the funds, provided for in the NRP, will contribute to reducing significantly the differences in the quality of life in the countryside and in cities. At the same time, the measures being undertaken will not disturb the preservation of natural values of the Polish countryside, which are truly unique. This is definitely supported by the sustainability of agriculture. Preserving the functions of traditional and social rural areas is one of the priorities. Improving the living conditions, quality of health care, low-carbon transport allowing to travel to larger centres, also provide an incentive for young people to stay in the countryside and implement their life aspirations. It is very important, as in many EU countries we can observe the depopulation of the countryside. We want to avoid these mistakes and keep young people in rural areas until it is not too late.

Poland has the largest number of young farmers. However, if they are to be willing to manage their farms and transfer them to their successors, we need an agricultural policy encouraging them to link the production with processing and trade, both in local and supralocal terms. It is necessary to encourage and promote short supply and sales chains as well as to promote the diversity of products. The development of the agricultural production, whose products are marked with quality and origin marks, will allow for a more effective information policy addressed to consumers, on the quality, places and methods of production and processing of agricultural products.

The coming summer season and the lifting of restrictions resulting from the coronavirus pandemic will be conducive to the development of agri-tourism and rural tourism. The network of farms offering recreation is growing steadily. This is a very interesting form of relaxing close to nature. Agri-tourism farms, thanks to the creativity of their owners, offer many attractions. In addition to the already known values associated with the traditional hospitality of farmers and excellent cuisine based on local delicacies, it is also possible to observe the rearing of animals, become familiar with the methods of producing cheeses, cold meats or baking bread. Very often, these farms are also educational farms which organise special courses and classes with regard to these products or the cultivation of, e.g., herbs. In this way, they ensure that the local culture and traditions are preserved, which I consider to be particularly important for our Polish national identity.



6



18



21



24



36



47



45



30

1 Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększenia Odporności
National Recovery and Resilience Plan

6 Potęga naszych warzyw
The power of our vegetables

12 Lato ze smakiem
Summer with taste

14 Sezon na szparagi
Season for asparagus

18 Polska hodowla kukurydzy złapała wiatr w żagle
Polish maize farming got a second wind

21 Rynek olejów roślinnych
Market for vegetable oils

24 Truskawka – polska królowa lata
Strawberry – Polish queen of summer

28 Ministerialny miód
Ministerial honey

30 Dynamiczny rozwój polskiego winiarstwa
Dynamic development of Polish winemaking

33 Sery – pasja i przyjemność
Cheeses – passion and pleasure

36 Polska znaczącym producentem i eksporterem jaj kurzych
Poland as a significant producer and exporter of chicken eggs

38 Zioła dla zdrowia i urody
Herbs for health and beauty

42 Wakacje z ziołami
Holidays with herbs

45 Rolnictwo ekologiczne – ekologiczne z natury
Organic farming – organic by nature

47 ARiMR wspiera młodych
ARMA supports young people

50 Pod żaglami i ze smakiem
Under sail and with taste

54 Kuchnia jak bajaderka
Cuisine like a rum ball

58 Janów Podlaski zaprasza miłośników koni
Janów Podlaski welcomes horse lovers

60 Lista koni na aukcje w Janowie Podlaskim
List of horses for the auctions in Janów Podlaski

A vibrant field of multi-colored wildflowers, including purple, yellow, orange, and white blossoms, stretches across the foreground. The background is a clear blue sky with scattered white clouds. The overall scene is bright and cheerful, representing a high summer landscape.

Lato w pełni
High summer



Potęga naszych warzyw

The power of our vegetables

Produkcja warzywnicza jest ważną gałęzią polskiego rolnictwa, której znaczenie stopniowo rośnie. Stanowi ważne zaplecze surowcowe dla krajowego przemysłu przetwórczego. Udział warzyw w wartości towarowej produkcji rolniczej wynosi ok. 11%. Polskie warzywnictwo cechuje różnorodność, nowoczesność, postępująca specjalizacja gospodarstw oraz konkurencyjność na rynku międzynarodowym.

Polska jest największym unijnym producentem kapusty i buraków ćwikłowych. Zajmujemy drugą pozycję w produkcji ogórków (po Hiszpanii) oraz ziemniaków (po Niemczech), a trzecią w produkcji marchwi (po Niemczech i Wielkiej Brytanii) oraz kalafiorów (po Hiszpanii i Włoszech). Nasz kraj jest również czwartym na rynku unijnym producentem pomidorów i piątym producentem cebuli.

Zdecydowanie najbardziej upowszechniona w Polsce jest uprawa warzyw gruntowych. W latach 2015–2020 produkcja warzyw gruntowych w Polsce kształtowała się na poziomie 3,8–4,6 mln ton. Największy udział w krajowych zbiorach miały kapusta, marchew i cebula, a mniejszy – buraki ćwikłowe, pomidory oraz ogórki i kalafior.

Ze względu na uwarunkowania klimatu umiarkowanego, panującego w Polsce, uprawa warzyw gruntowych ma charakter sezonowy. Z tego powodu upowszechniona jest produkcja warzyw pod osłonami. Szklarnie i tunele foliowe umożliwiają

The production of vegetables is an important branch of Polish agriculture, the importance of which is gradually growing. It is an important raw material base for the domestic processing industry. The share of vegetables in the value of the commodity agricultural production is about 11%. The Polish vegetable industry is characterised by diversity, modernity, progressive specialisation of farms and competitiveness in the international market.

Poland is the largest EU producer of cabbage and beetroot. We are ranked second in the production of cucumbers (after Spain) and potatoes (after Germany) and third in the production of carrots (after Germany and the United Kingdom) and cauliflowers (after Spain and Italy). Our country is also the fourth producer of tomatoes and the fifth producer of onions in the EU market.

Definitely, the cultivation of field vegetables is most common in Poland. In the years 2015–2020, the production of field vegetables in Poland ranged from 3.8 to 4.6 million tonnes. The largest share in the national harvest was that of cabbage, carrots and onions. The lower share was that of: beetroot, tomatoes, cucumbers and cauliflowers.

In view of the temperate climatic conditions dominant in Poland, the cultivation of field vegetables is seasonal. For this reason, the production of vegetables under cover is becoming

konsumentom krajowym dostęp do pełnego asortymentu świeżych warzyw przez większą część roku.

W latach 2015–2020 w Polsce produkowano od 1,0 do 1,2 mln ton warzyw pod osłonami, a największe znaczenie miały uprawy pomidorów (55–58% udziału w produkcji) oraz ogórków (25–27%). Znacznie mniejszy udział w krajowej produkcji pod osłonami miała papryka oraz pozostałe gatunki warzyw, m.in. sałata, rzodkiewka i bakłażan.

Ważnym czynnikiem, stymulującym rozwój krajowego warzywnictwa, jest możliwość lokowania nadwyżek produkcji na rynkach zagranicznych. W 2020 r. poza granice Polski wywieziono 462 tys. ton warzyw, o 25% więcej niż w roku 2004, tj. w pierwszym roku członkostwa Polski w UE. Znacznie większy wzrost odnotowano w przychodach z eksportu. Wartość wywozu warzyw w 2020 r. wzrosła ponad trzykrotnie, do 301 mln euro.



Wzrostowi eksportu sprzyja dobra jakość polskich warzyw oraz konkurencyjne ceny. Głównymi odbiorcami naszych warzyw są kraje Unii Europejskiej (przede wszystkim Niemcy, Wielka Brytania oraz Niderlandy), a z krajów pozaunijnych Ukraina i Białoruś. Najwięcej wywozimy cebuli, pomidorów oraz kapusty.

more and more popular. Greenhouses and plastic tunnels allow national consumers to access the full range of fresh vegetables for the majority of the year.

In the years 2015–2020, Poland produced 1.0–1.2 million tonnes of vegetables under cover and of the greatest importance was the cultivation of tomatoes (the share of 55–58% in the production) and cucumbers (25–27%). The much lower share in the domestic production of vegetables under cover was that of peppers and other vegetable species, *inter alia*, lettuce, radishes and aubergines.

An important factor stimulating the development of the domestic production of vegetables is a possibility of placing production surpluses on foreign markets. In 2020, 462 thousand tonnes of vegetables were exported outside Poland, 25% more than in 2004, i.e. in the first year of Poland's membership in the EU. A much larger increase has been recorded in the export rev-

Polska jest największym unijnym producentem kapusty i buraków ćwikłowych. Zajmujemy drugą pozycję w produkcji ogórków (po Hiszpanii) oraz ziemniaków (po Niemczech), a trzecią w produkcji marchwi (po Niemczech i Wielkiej Brytanii) oraz kalafiorów (po Hiszpanii i Włoszech). Nasz kraj jest również czwartym na rynku unijnym producentem pomidorów i piątym producentem cebuli.

Poland is the largest EU producer of cabbage and beetroot. We are ranked second in the production of cucumbers (after Spain) and potatoes (after Germany) and third in the production of carrots (after Germany and the United Kingdom) and cauliflowers (after Spain and Italy). Our country is also the fourth producer of tomatoes and the fifth producer of onions in the EU market.

enues. In 2020, the export value of vegetables increased more than three times, to EUR 301 million.

The increase in the export is supported by the good quality of Polish vegetables and competitive prices. The major customers of our vegetables are the European Union countries (in



Kapusta jest warzywem wykorzystywanym przez człowieka zarówno w celach spożywczych, jak i leczniczych. Przy niskiej kaloryczności zawiera witaminy niezbędne dla zdrowia oraz rutynę. Cechuje ją ponadprzeciętna zawartość wapnia, magnezu, potasu, kwasu foliowego oraz siarki.

Produkcja kapusty w Polsce w latach 2015–2020 kształtowała się na poziomie 0,8–1,0 mln ton, co stanowiło około 27% unijnej produkcji tego warzywa. Najwięcej kapusty uprawia się w województwach: małopolskim, mazowieckim, łódzkim oraz wielkopolskim.

Najpopularniejsza jest kapusta biała, a w ostatnich latach upowszechniła się również kapusta pekińska. W wielu rejonach kraju uprawiane są także kapusty: włoska i czerwona oraz brukselka, ale uprawy te zajmują niewielkie arealy.

Eksport kapusty w ostatnich sześciu latach wynosił od 29 do 65 tys. ton. W 2020 r. kapustę sprzedawano głównie na rynku UE (99% wolumenu eksportu), przede wszystkim na Słowację (32% udziału) oraz do Czech (23%).

Marchew należy do warzyw o największym znaczeniu gospodarczym. Wyróżnia się dużą zawartością karotenu, soli mineralnych i błonnika. Jest oferowana na rynku w postaci świeżej, a także w formie mrozonek, soków, konserw oraz suszu.

Uprawa marchwi zajmuje około 22 tys. ha, co plasuje ją na drugim miejscu pod względem powierzchni uprawy warzyw gruntowych w kraju (po cebuli). Zbiory marchwi w latach 2015–2020 kształtowały się w przedziale 0,7–0,8 mln ton. Polska pozostaje czołowym producentem marchwi w UE. W skali globalnej zajmowaliśmy siódme miejsce

Polska jest czwartym producentem pomidorów w UE. Udział naszego kraju w unijnej produkcji wynosi około 6%.

Poland is the fourth producer of tomatoes in the EU. The share of our country in the EU production is around 6%.

Polska pozostaje czołowym producentem marchwi w UE. W skali globalnej zajmowaliśmy siódme miejsce w zbiorach za: Chinami, Uzbekistanem, Stanami Zjednoczonymi, Rosją, Ukrainą i Wielką Brytanią.

Poland remains the leading producer of carrot in the EU. On a global scale, we were ranked seventh in the harvest, after: China, Uzbekistan, the United States, Russia, Ukraine and the United Kingdom.

particular Germany, the United Kingdom and the Netherlands) and, as regards the non-EU countries – Ukraine and Belarus. We export mostly onions, tomatoes and cabbage.

Cabbage is a vegetable used by humans for both food and medicinal purposes. With its low calorific value, it contains vitamins necessary for health and rutin. It is characterised by the above-average content of: calcium, magnesium, potassium, folic acid and sulphur.

The production of cabbage in Poland in the years 2015–2020 was about 0.8–1.0 million tonnes, which accounted for about 27% of the EU production of this vegetable. Cabbage is mostly cultivated in the following voivodeships: Małopolskie, Mazowieckie, Łódzkie and Wielkopolskie.

White cabbage is the most popular species and in recent years Napa cabbage has also been becoming popular. In many regions of the country, the following species of cabbage are also cultivated: Savoy cabbage, red cabbage and Brussels sprouts but they occupy small cultivation areas.

The export of cabbage over the last six years has been from 29 to 65 thousand tonnes. In 2020, cabbage was mainly sold in the EU market (99% of the export volume), mainly to Slovakia (the share of 32%) and to the Czech Republic (23%).

Carrot belongs to vegetables which are of the greatest economic importance. It is characterised by the high content of carotene, mineral salts and fibre. In the market, it is offered fresh, as well as frozen, as juice, canned and dried.

The cultivation area of carrot occupies about 22 thousand ha, which ranks it second in terms of the cultivation area of field vegetables in the country (after onions). The harvest of carrot in the years 2015–2020 was within the range of 0.7–0.8 mil-





Zbiory cebuli wynosiły 0,5–0,7 mln ton, co stawiało nasz kraj w roli piątego producenta w UE (po Niderlandach, Hiszpanii, Francji i Niemczech), z 9% udziałem w unijnej produkcji.

The harvest of onions amounted to 0.5–0.7 million tonnes, which gave our country the position of the fifth producer in the EU (after the Netherlands, Spain, France and Germany), with the share of 9% in the EU production.

w zbiorach za: Chinami, Uzbekistanem, Stanami Zjednoczonymi, Rosją, Ukrainą i Wielką Brytanią. W latach 2015–2020 eksport marchwi wynosił 22–33 tys. ton wobec 15 tys. ton w 2004 r. W 2020 r. z Polski wyeksportowano 22 tys. ton marchwi – praktycznie w całości do krajów UE. Głównymi odbiorcami marchwi na rynku unijnym były: Słowacja, Czechy, Rumunia oraz Niemcy i Litwa.

Pomidor, podobnie jak kapusta i marchew, jest warzywem powszechnie uprawianym w Polsce. Chętnie spożywany przez konsumentów jest jednocześnie ważnym surowcem dla przetwórstwa.

Pomidory zawierają dużo witamin i pierwiastków mineralnych. Spośród krajowych warzyw mają najwięcej potasu, miedzi, manganu i kobaltu oraz likopenu, który jest cennym przeciwutleniaczem. Dzięki znacznej zawartości witaminy C wzmacniają odporność.

W polskim klimacie pomidory cechują się bardziej kwaśnym, orzeźwiającym smakiem, niż w klimacie cieplejszym. Polska jest czwartym producentem pomidorów w UE. Udział naszego kraju w unijnej produkcji wynosi około 6%.

Produkcja pomidorów w Polsce prowadzona jest w uprawach polowych oraz pod osłonami. Areal uprawy pomidorów pod osłonami w ostatnich latach kształtuje się średnio na poziomie 2,1 tys. ha, a w systemie polowym – około 10 tys. ha. Około 85% arealów plantacji pomidorów gruntowych zlokalizowane jest na obszarze sześciu województw: wielkopolskiego, kujawsko-pomorskiego, mazowieckiego, łódzkiego, lubelskiego i świętokrzyskiego.

W Polsce w latach 2015–2020 zbierano 236–260 tys. ton pomidorów pochodzących z upraw polowych oraz 553–677 tys. ton pochodzących z upraw pod osłonami. W ostatnich sześciu latach za granicę eksportowano od 72 do 98 tys. ton pomidorów. Głównymi kierunkami wywozu były kraje UE (w 2020 r. – 71% wolumenu eksportu), głównie: Niemcy, Wielka Brytania, Czechy i Bułgaria, a z państw pozaunijnych – Ukraina i Białoruś.

Cebula to cenne warzywo, które jest źródłem m.in. witamin A i C, chromu, selenu oraz wielu flawonoidów. Ma działanie przeciwbakteryjne i przeciwwirusowe, jest pomocna w leczeniu wielu dolegliwości.

lion tonnes. Poland remains the leading producer of carrot in the EU. On a global scale, we were ranked seventh in the harvest, after: China, Uzbekistan, the United States, Russia, Ukraine and the United Kingdom. In the years 2015–2020, the export of carrot amounted to 22–33 thousand tonnes when compared to 15 thousand tonnes in 2004. In 2020, Poland exported 22 thousand tonnes of carrot – virtually, only to the EU countries. The major customers of carrot in the Union market were: Slovakia, the Czech Republic, Romania, Germany and Lithuania.

Tomatoes, like cabbage and carrots, are vegetables commonly cultivated in Poland. Willingly eaten by consumers, they are also an important raw material for processing.

Tomatoes contain a lot of vitamins and minerals. Among the domestic vegetables, they have the highest level of potassium, copper, manganese and cobalt as well as lycopene, which is a valuable antioxidant. Thanks to the high level of vitamin C, they improve the immunity.

In the Polish climate, tomatoes are characterised by the sourer, more refreshing taste that those in a warmer climate. Poland is the fourth producer of tomatoes in the EU. The share of our country in the EU production is around 6%.

The production of tomatoes in Poland is conducted as the field cultivation and under cover. In recent years, the cultivation area of tomatoes under cover has been, on average, at the level of 2.1 thousand ha and around 10 thousand ha in the field system. Around 85% of the area of tomato plantations are located in six voivodeships: Wielkopolskie, Kujawsko-Pomorskie, Mazowieckie, Łódzkie, Lubelskie and Świętokrzyskie.

In Poland, 236–260 thousand tonnes of field tomatoes and 553–677 thousand tonnes of tomatoes under cover were harvested in the years 2015–2020. In the last six years, from 72 to 98 thousand tonnes of tomatoes have been exported abroad. The major export destinations were the EU countries (in 2020 – 71% of the export volume), mainly: Germany, the United Kingdom, the Czech Republic and Bulgaria and, as regards the non-EU countries – Ukraine and Belarus.

Onions are valuable vegetables, which are a source of, *inter alia*, vitamins A and C, chromium, selenium and many flavonoids. They have an antibacterial and antiviral effect and are helpful in treating many conditions.



Cebula zajmuje w Polsce pierwsze miejsce pod względem areалу uprawy warzyw. W latach 2015–2020 powierzchnia uprawy cebuli kształtowała się na poziomie 25–27 tys. ha. Zbiory cebuli wynosiły 0,5–0,7 mln ton, co stawiało nasz kraj w roli piątego producenta w UE (po Niderlandach, Hiszpanii, Francji i Niemczech), z 9% udziałem w unijnej produkcji.

Najpopularniejszym gatunkiem uprawianym w kraju jest cebula zwyczajna, występująca w wielu odmianach. W uprawie powszechne są także: cebula kartoflanka, siedmiolatka, szalotka oraz cebula wielopiętrowa. Dostępne w sprzedaży odmiany odznaczają się bogactwem smaków oraz znacznym zróżnicowaniem kolorystycznym łuski. W krajowej ofercie rynkowej dostępne są cebule: o smaku ostrym, średnio ostrym i łagodnym, z łuską białą, żółtą, brązową i czerwoną.

W ostatnich latach eksport polskiej cebuli był mniejszy niż w pierwszych latach członkostwa w UE. W 2020 r. z Polski wyeksportowano 156 tys. ton cebuli wobec 122 tys. ton w 2015 r. i 179 tys. ton w 2004 r. Największymi odbiorcami cebuli z Polski były Niderlandy (w 2020 r. – 25% wolumenu eksportu), Wielka Brytania (24%) i Francja (11%).

Ogórek, podobnie jak pomidor, jest warzywem ciepłolubnym, którego uprawę na terenie Polski prowadzi się zarówno w systemie polowym, jak i pod osłonami. Uprawy ogórków gruntowych w Polsce zajmują powierzchnię około 15 tys. ha. Gospodarstwa uprawiające ogórki zlokalizowane są przede wszystkim w województwach: mazowieckim, łódzkim, świętokrzyskim oraz wielkopolskim. Areal uprawy ogórków pod osłonami w Polsce jest względnie stabilny i wynosi 1,1 tys. ha.

W latach 2015–2020 zbiory ogórków gruntowych kształtowały się w granicach 221–261 tys. ton. Natomiast produkcja ogórków, pochodzących z upraw pod osłonami, wynosiła 267–297 tys. ton. Taki wolumen zbiorów ogórków plasował nasz kraj na drugim miejscu w UE oraz na jedenastym na świecie.

Ogórki w Polsce są przeznaczane przede wszystkim na potrzeby przemysłu spożywczego i do konsumpcji bezpośredniej, co powoduje, że ich sprzedaż za granicę jest stosunkowo niewielka. W latach 2015–2020 eksport ogórków kształtował się w granicach 9–18 tys. ton, co stanowiło 2–4% krajowej produkcji.

Produkcja ogórków, pochodzących z upraw pod osłonami, wynosiła 267–297 tys. ton. Taki wolumen zbiorów ogórków plasował nasz kraj na drugim miejscu w UE oraz na jedenastym na świecie.

The production of cucumbers under cover amounted to 267–297 thousand tonnes. This volume of harvest of cucumbers ranked our country second in the EU and eleventh in the world.

Onions occupy the first place in Poland in terms of the vegetable cultivation area. In the years 2015–2020, the cultivation area of onions was at the level of 25–27 thousand ha. The harvest of onions amounted to 0.5–0.7 million tonnes, which gave our country the position of the fifth producer in the EU (after the Netherlands, Spain, France and Germany), with the share of 9% in the EU production.

The most popular species cultivated in our country is the common onion, which comes in many varieties. Commonly cultivated are also: potato onion, long green onion, shallot and tree onion. The varieties available for sale are characterised by the abundance of tastes and a significant diversification in the colours of scales. The domestic market offer offers onions with a hot, medium-hot and mild taste and with white, yellow, brown and red scales.

In recent years, the export of Polish onions has been lower than in the first years of EU membership. In 2020, Poland exported 156 thousand tonnes of onions when compared to 122 thousand tonnes in 2015 and 179 thousand tonnes in 2004. The largest customers of onions from Poland were the Netherlands (in 2020, 25% of the export volume), the United Kingdom (24%) and France (11%).

Cucumbers, like tomatoes, are thermophilic vegetables, which are cultivated in Poland both in fields and under cover. The cultivation area of field cucumbers in Poland is about 15 thousand ha. Farms cultivating cucumbers are located mainly in the following voivodeships: Mazowieckie, Łódzkie, Świętokrzyskie and Wielkopolskie. The cultivation area of cucumbers under cover in Poland is relatively stable and stands at 1.1 thousand ha.

In the years 2015–2020, the harvest of field cucumbers was within the range of 221–261 thousand tonnes. On the other hand, the production of cucumbers under cover amounted to 267–297 thousand tonnes. This volume of harvest of cucumbers ranked our country second in the EU and eleventh in the world.

In Poland, cucumbers are mainly used for the purposes of the food industry and for direct consumption, due to which their foreign sale is relatively small. In the years 2015–2020, the export of cucumbers was within the range

Burak ćwikłowy jest jednym z najpopularniejszych warzyw w Polsce, uprawianym na obszarze około 10 tys. ha. Jego zbiory w latach 2015–2020 wynosiły 281–341 tys. ton.

Burak ćwikłowy jest lekkostrawny i niskokaloryczny. Dzięki dużej zawartości błonnika wpływa korzystnie na procesy trawienne. Zawarte w nim sole mineralne działają odkwaszająco. Z uwagi na trwałość przechowalniczą może być spożywany w stanie świeżym prawie przez cały rok.

Jest cennym surowcem wykorzystywanym powszechnie w przemyśle przetwórczym do produkcji suszu, mrożonek, różnego rodzaju konserw, ćwikły oraz soków pitnych i zagęszczonych, a ostatnio w coraz większym stopniu – do produkcji naturalnych barwników.

Sprzedaż zagraniczna świeżych buraków ćwikłowych jest stosunkowo niewielka. W ostatnich pięciu latach kształtowała się w przedziale 13–25 tys. ton.

Kalafior to warzywo chętnie spożywane w Polsce ze względu na walory smakowe. Poza witaminami i minerałami zawiera szereg biologicznie czynnych substancji, chroniących organizm człowieka przed wolnymi rodnikami.

Polska jest trzecim producentem kalafiorów w Unii Europejskiej oraz ósmym na świecie. Udział Polski w unijnej pro-



dukcji kalafiorów wynosi 13%. Są one uprawiane zarówno do bezpośredniego spożycia, jak i na potrzeby przemysłu przetwórczego – przede wszystkim jako surowiec do produkcji mrożonek.

Krajowy areal uprawy kalafiorów jest względnie stabilny i kształtuje się na poziomie około 9 tys. ha. Blisko 77% plantacji skoncentrowanych jest w województwach: małopolskim, lubelskim, kujawsko-pomorskim, łódzkim i mazowieckim.

W 2020 r. krajowi producenci zebrali 229 tys. ton kalafiorów. Ich eksport w latach 2015–2020 nie podlegał znaczącym wahaniom i kształtował się na średnim poziomie około 24 tys. ton. Głównymi kierunkami wywozu w 2020 r. były Czechy (18% wolumenu eksportu), Słowacja (15%) oraz Węgry (10%).

of 9–18 thousand tonnes, accounting for 2–4% of the domestic production.

Beetroot is one of the most popular vegetables in Poland, cultivated in the area of around 10 thousand ha. Its harvest in the years 2015–2020 amounted to 281–341 thousand tonnes.

Beetroot is easy to digest and low in calorie. Thanks to the high content of fibre, it has a positive effect on the digestion processes. Mineral salts contained therein have a deacidifying effect. Due to its storage durability, it can be consumed fresh almost all year long.

It is a valuable raw material commonly used in the processing industry for the production of dried and frozen food, various types of preserves, beetroot with horseradish, as well as drinking and concentrated juices and more recently, to a growing extent – for the production of natural dyes.

The foreign sale of fresh beetroot is relatively small. Over the last five years, it has been within the range of 13–25 thousand tonnes.

Cauliflower is a vegetable which is willingly eaten in Poland due to its taste values. In addition to vitamins and minerals, it contains a number of biologically active substances protecting the human body against free radicals.

Polska jest trzecim producentem kalafiorów w Unii Europejskiej oraz ósmym na świecie. Udział Polski w unijnej produkcji kalafiorów wynosi 13%.

Poland is the third producer of cauliflowers in the European Union and the eighth producer in the world. The share of Poland in the EU production of cauliflowers amounts to 13%.

Poland is the third producer of cauliflowers in the European Union and the eighth producer in the world. The share of Poland in the EU production of cauliflowers amounts to 13%. They are grown both for direct consumption and for the purposes of the processing industry – mainly as a raw material for the production of frozen food.

The domestic cultivation area of cauliflowers is relatively stable and is at the level of about 9 thousand ha. Nearly 77% of plantations are concentrated in the Małopolskie, Lubelskie, Kujawsko-Pomorskie, Łódzkie and Mazowieckie Voivodeships.

In 2020, domestic producers harvested 229 thousand tonnes of cauliflowers. Their export in the years 2015–2020 was not subject to significant fluctuations and was at the average level of about 24 thousand tonnes. The main export destinations in 2020 were the Czech Republic (18% of the export volume), Slovakia (15%) and Hungary (10%).



Lato ze smakiem
Summer with taste



Sezon na szparagi

Season for asparagus





Szparag to roślina ozdobna, a także warzywo cenione za swoje walory smakowe. Jego wspaniałym smakiem przed pięcioma tysiącami lat zaczęli się delektować Egipcjanie, Grecy i Rzymianie. Była to jednak roślina dziko rosnąca. Nie myślano o jej uprawie. W Polsce warzywo to trafiło na stoły w XVIII wieku i było daniem podawanym na dworach i w pałacach. Dopiero nowoczesne sposoby uprawy szparagów sprawiły, że przestały być daniem wyłącznie dla elit. Jego spożycie z roku na rok wzrasta.

Asparagus is an ornamental plant, as well as a vegetable appreciated for its taste values. Five thousand years ago, the Egyptians, Greeks and Romans started enjoying its wonderful taste. However, back then it was a wild plant. No one thought about cultivating it. In Poland, this vegetable for the first time appeared on tables in the 18th century and was a dish served in manors and palaces. Only thanks to modern cultivation methods, did it stop being a dish intended solely for elites. Its consumption is growing year by year.

Szparagi uprawiane są w Polsce na powierzchni około 2 tys. ha. Największe plantacje zlokalizowane są w województwach: wielkopolskim, dolnośląskim, opolskim oraz pomorskim.

Większość produkcji przeznaczona jest na eksport. Największym ich odbiorcą są Niemcy.

Sezon na szparagi trwa krótko – około dwóch miesięcy na przełomie wiosny – i dlatego warto go nie przegapić. W pozostałych miesiącach pędy są również dostępne w sklepach, ale ich wartości odżywcze oraz smakowe są niższe od tych z końca maja i czerwca.

Główne walory tych warzyw to na pewno wyjątkowy smak, ale także ich właściwości zdrowotne, bogata zawartość witamin i składników mineralnych, takich jak potas, magnez,

Asparagus is cultivated in Poland in the area of about 2 thousand ha. The largest plantations are located in the following voivodeships: Wielkopolskie, Dolnośląskie, Opolskie and Pomorskie.

The major part of the production is intended for export. The largest customer is Germany.

The season for asparagus is short – it lasts about two months at the turn of spring – and therefore it should not be missed. In the remaining months, the spears are also available in shops, but their nutritive and taste values are lower than at the end of May and June.

The major values of this vegetable are certainly a unique taste, but also its health-promoting properties, rich content of

POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

fosfor oraz wapń. Zawierają sporo cennych składników odżywczych, są też bogate m.in. w witaminy C i E, dlatego warto, aby stały się atrakcyjnym dodatkiem do naszych potraw, szczególnie wtedy, kiedy zamierzamy zrzucić parę kilogramów. Dzięki ich niskiej kaloryczności – ok. 18 kcal w 100 g – znajdują one zastosowanie w diecie odchudzającej. Ze względu na wysoką zawartość witaminy K oraz kwasu foliowego polecane są dla kobiet w ciąży. Uważa się też, że działają wspomagająco w schorzeniach wątroby, żołądka i nerek, powodują spowalnianie procesów starzenia skóry, a także, że są znakomitym afrodyzjakiem. Smaczne pędy to również skarbnica błonnika poprawiającego perystaltykę jelit. Kusząca jest też łatwość ich przyrządzania. Można przygotować je na wiele sposobów: gotowane w wodzie, na parze oraz pieczone. Najmniej kaloryczne i najbardziej lekkostrawne będą oczywiście te ugotowane w specjalnym garnku lub na parze. Mogą być serwowane same, np. polane sosem lub zapiekane. Pyszne są także szparagi podane z grzybami czy w towarzystwie łososia. Mogą być przygotowane w formie zup i kremów lub stanowić dodatek do sałatek. Oczywiście można je jeść również na surowo, skropione tylko oliwą lub lekkim winogretem i posypane solą.

Możemy wyróżnić trzy rodzaje szparagów najczęściej występujących w sprzedaży:

- zielone – najcieńsze, ale najbardziej wyraziste w smaku. Nie wymagają obierania przed gotowaniem.
- białe – ich smak jest delikatniejszy. Są też grubsze i twardsze od zielonych. Przed gotowaniem trzeba je obrać.
- fioletowe – są najmniej popularne i mniej trwałe. Ich fioletowy kolor utrzymuje się dość krótko.

Białe, zielone czy fioletowe – warto spróbować i cieszyć się ich ciekawym, delikatnym smakiem.



Zielone szparagi z ziemniaczanym puree i parmezanem. ■ Green asparagus spears with mashed potatoes and Parmesan cheese.

vitamins and minerals such as potassium, magnesium, phosphorus and calcium. It contains a lot of valuable nutrients and is also rich in, *inter alia*, vitamins C and E, so it is worth making it an attractive addition to our dishes, especially when we are going to lose a few kilograms. Due to its low calorific value – approximately 18 kcal per 100 grams – it is used in the slimming diet. Due to the high level of vitamin K and folic acid, it is also recommended to pregnant women. It is also considered to act as a supporting agent in the liver, stomach and kidney conditions, slows down skin aging processes and is an excellent aphrodisiac. Its tasty spears are also a treasury of fibre that improves the peristaltic movement in the intestines. The easy way of preparing them is also tempting. They can be prepared in many ways: cooked in water, steamed and roasted. Of course, those cooked in a special pot or steamed will be the lowest in calorie and the easiest to digest. They can be served alone, for example, poured with a sauce or baked. Delicious are also the asparagus spears served with mushrooms or with salmon. They can be made in the form of soups or cream soups or as an addition to salads. Of course, they can also be eaten raw, simply sprinkled with olive oil or a light vinaigrette sauce and with a pinch of salt.

We can distinguish three types of asparagus which are most common in sales:

- green – they are the thinnest but have the most distinct taste. They do not need to be peeled before cooking.
- white – their taste is milder. They are thicker and harder than the green ones. Before cooking, they must be peeled.
- purple – they are the least popular and less durable. Their purple colour lasts for a relatively short time.

White, green or purple – it is worth trying them and enjoy their interesting, delicate taste.



Białe i zielone szparagi z grillowanymi przegrzebkami. ■ White and green asparagus spears with grilled scallops.

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRIRW ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©SVETA ZARZAMORA-, ©HLP/PHOTO-STOCK.ADOBE.COM

Zupa krem z zielonych szparagów

- 1 pęczek zielonych szparagów
- 2 łyżki masła
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 ziemniak
- 1 litr bulionu
- 1 garść listków bazylii
- szczypta startej gatki muszkatołowej
- 50 ml śmietanki kremówki
- 75 g sera camembert lub brie
- płatki migdałów

Szparagi optukać, odtłamać twarde końcówki i oddzielić główki. Pędy pokroić na ok. 2 cm kawałki. Cebulę pokroić w kostkę. W garnku roztopić łyżkę masła i zeszklić na nim pokrojoną cebulę, pod koniec dodając przeciśnięty przez praskę czosnek. Następnie dodać obranego i pokrojonego w drobną kosteczkę ziemniaka i mieszając smażyć przez ok. 5 minut.

Roztopić resztę masła i smażyć na nim pokrojone szparagi (oprócz główek) przez ok. 2 minuty, co chwilę mieszając. Doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową i wymieszać. Wlać gorący bulion i zagotować. Gotować przez ok. 3 minuty, następnie dodać główki szparagów (kilka zachować do dekoracji) i gotować jeszcze 2 minuty.

Potańczyć wszystkie składniki i zmiksować na gładki krem z dodatkiem śmietanki, połową sera oraz bazylią. W razie potrzeby doprawić solą i pieprzem.

Podawać zupę udekorowaną odłożonymi główkami szparagów oraz kawałkami sera i listkami bazylii. Można też posypać zrumienionymi na patelni płatkami migdałów.

Green asparagus cream soup

- 1 bunch of green asparagus spears
- 2 tablespoons of butter
- 1 small onion
- 1 clove of garlic
- 1 potato
- 1 litre of broth
- 1 handful of basil leaves
- a pinch of grated nutmeg
- 50 ml whipping cream
- 75 g Camembert or Brie cheese
- almond flakes

Rinse the asparagus spears, break off the hard ends and cut off the tips. Cut the spears into pieces of about 2 cm. Dice the onion. In a pot, melt a tablespoon of butter and saute the diced onion, finally add the pressed garlic. Then, add the peeled and finely diced potato and fry for about 5 minutes, while stirring.

Melt the rest of butter and fry the sliced asparagus (exclusive of the tips) for about 2 minutes, stirring occasionally. Season with salt, pepper, nutmeg and mix. Pour in the hot broth and boil. Cook for about 3 minutes, then add the asparagus tips (leave a few for decoration) and cook for 2 more minutes.

Combine all ingredients and blend them into a smooth cream, with the addition of whipping cream, half of cheese and basil. If necessary, season with salt and pepper.

Serve the soup decorated with the asparagus tips, pieces of cheese and basil leaves. It can also be sprinkled with almond flakes browned in a pan.



Polska hodowla kukurydzy złapała wiatr w żagle

Polish maize farming got a second wind

Długo nam przyszło na to czekać. Historia hodowli kukurydzy w Polsce sięga aż 1954 r., ale dopiero na początku lat 90. ubiegłego wieku dogoniliśmy zagraniczne hodowle, rejestrując pierwsze pojedyncze odmiany mieszańcowe. Dziś, po upływie 30 lat, nowe polskie odmiany kukurydzy uzyskiwane są najnowszymi metodami hodowli, a okres ich uprawy skracany jest o połowę. Obecnie krajowe odmiany kukurydzy to zupełnie nowa genetyka, niż ta z lat 90. czy pierwszej dekady XXI wieku. Warto je wypróbować. Przemawia za tym kilka faktów.

Pierwszy z nich to liczba rejestracji nowych odmian kukurydzy w ostatnim czasie. Biorąc pod uwagę ostatnie osiem lat, tj. 2013–2021, na listę Krajowego Rejestru trafiło 40 odmian polskiego pochodzenia. Właśnie wtedy, osiem lat temu, pojawiła się pierwsza odmiana, uzyskana metodą podwojonych haploidów (Rosomak). Liczba zarejestrowanych odmian plasuje krajową hodowlę na wysokim drugim miejscu wśród wszystkich firm zgłaszających odmiany kukurydzy do doświadczeń rejestracyjnych w Polsce.

We had to wait for this for a long time. The history of maize farming in Poland dates back to 1954, but only in the early '90s did we catch up with foreign farms, by registering the first individual hybrid varieties. Today, after 30 years, new Polish maize varieties are obtained by means of the latest farming methods and their farming period is reduced by half. Currently, domestic maize varieties mean completely new genetics differing from that from the '90s or the first decade of the 21st century. It is worth trying them. This is supported by several facts.

The first one is the number of registrations of new maize varieties in recent times. Taking into account the last 8 years, i.e. 2013–2021, 40 varieties of Polish origin were included in the list of the National Register. Back then, 8 years ago, the first variety, obtained by the method of doubled haploids (Rosomak), appeared. The number of registered varieties ranks domestic farming second among all companies submitting maize varieties for registration experiments in Poland.

Najnowsze odmiany kukurydzy. ■ The newest varieties of maize.



Odmiana/Rok rejestracji Variety/Year of registration	FAO FAO	Plonowanie/zalety Yielding/advantages	
SM Finezja / 2016	240	1. miejsce w plonie suchej masy w doświadczeniach rejestrowych (107% wzorca); 1. miejsce (105% wzorca) w plonie suchej masy ogółem w PDO 2016	1st place in the dry matter yield in the registration experiments (107% of the standard); 1st place (105% of the standard) in the total dry matter yield in PDO 2016
SM Hetman / 2016	240	2. miejsce w plonie ziarna w doświadczeniach rejestrowych (104% wzorca)	2nd place in the grain yield in the registration experiments (104% of the standard)
SM Hubal / 2016	240	najwyższy plon ogólny suchej masy w doświadczeniach rejestrowych w 2014 r. (108,2% wzorca), a w 2014–2015 średnio 105% wzorca	the highest total dry matter yield in the registered experiments in 2014 (108.2% of standard) and in 2014–2015, on average, 105% of the standard
SM Prezent / 2016	240–250	bardzo wysoki plon ogólny suchej masy – w 2014 i 2015 odmiana uzyskała najwyższy wynik spośród badanych odmian, tj. odpowiednio 108,9% i 105,9% wzorca	very high total dry matter yield – in 2014 and 2015 the variety obtained the highest result among the varieties subject to trials i.e. 108.9% and 105.9% of the standard, respectively.
SM Zawisza / 2016	240–250	2. miejsce w plonie suchej oraz świeżej masy w dośw. rej. 2014–2015 z wysokim udziałem kolb	2nd place in the dry and fresh matter yield in the registration experiments in 2014–2015 with a high share of cobs
SM Popis / 2016	270	106% wzorca w doświadczeniach rejestrowych; 102% w PDO 2016	106% of the standard in the registration experiments; 102% in PDO 2016
SM Ameca / 2016	260	2. miejsce w plonie suchej masy (średnio 105% wzorca) w latach 2014–2015; typowa odmiana kiszunkowa gwarantująca uzyskanie dużo i dobrej jakości paszy	2nd place in the dry matter yield (on average, 105% of the standard) in the years 2014–2015; typical silage variety guaranteeing obtaining a large quantity of high quality feed
SM Kurant / 2017	250	plon suchej masy (COBORU): 2018 – 104% (2. miejsce) 2017 – 106% (1. miejsce) 2016 – 106% (2. miejsce) 2015 – 109% (1. miejsce)	Dry matter yield (COBORU): 2018 – 104% (2nd place) 2017 – 106% (1st place) 2016 – 106% (2nd place) 2015 – 109% (1st place)
SM Furman / 2017	260	– plon ogółem suchej masy: 102% – plon suchej masy kolb: 102% – zawartość suchej masy w plonie ogółem: 101% – zawartość suchej masy w kolbach: 101% – udział kolb w plonie ogólnym suchej masy: 101%	– total dry matter yield: 102% – yield of dry matter of cobs: 102% – total dry matter content in the yield: 101% – dry matter content in cobs: 101% – share of cobs in the total dry matter yield: 101%
Fortop / 2017	230	PDO 2017: 2. miejsce w plonie suchej masy ogółem; 1. miejsce w świeżej masie i zawartości suchej masy w kolbach	PDO 2017: 2nd place in the total dry matter yield; 1st place in the fresh matter content and the dry matter content in cobs
SM Pokusa / 2018	230	przebadana przez COBORU w obu kierunkach użytkowania: 102% wzorca w ziarnie i suchej masie ogółem	Tried by COBORU in both types of use: 102 % of the standard in grain and in total dry matter
SM Polonez / 2018	220–230	wyjątkowa zdrowotność odmiany!	exceptional wholesomeness of the variety!
SM Boryna / 2019	250	1. miejsce w plonie świeżej masy w dwuleciu w doświadczeniach rejestrowych 2019	1st place in the fresh matter yield over the two-year period in the registered experiments in 2019
SM Piast / 2019	280	1. miejsce w plonie suchej i świeżej masy w doświadczeniach rejestrowych oraz PDO 2019	1st place in the dry and fresh matter yield in the registered experiments and PDO 2019
SM Pomerania / 2019	200	– najniższa wilgotność ziarna w doświadczeniach rejestrowych oraz w PDO 2019 – 101% wzorca – PDO 2019	– the lowest grain moisture in the registration experiments and in PDO 2019 – 101% of the standard – PDO 2019
SM Polonia / 2020	200–210	najniższa wilgotność (20,2%) oraz najwyższa odporność na wylęganie wśród rejestrowanych odmian (śr. 2018–2019)	the lowest moisture (20.2%) and highest resistance to lodging among the registered varieties (average of 2018–2019)
SM Vistula / 2020	210–220	– numer 1 w doświadczeniach rejestrowych 2019 (106% wzorca)	– number 1 in the registration experiments in 2019 (106% of the standard)
SM Grot / 2020	220	– najwyższy plon świeżej masy roślin COBORU 2019 – nr 2 w dwuleciu doświadczeń rejestrowych w plonie suchej masy	– the highest fresh matter yield COBORU 2019 – number 2 over the two-year period in the registration experiments in the dry matter yield

Co więcej, analizując szczegółowo wyniki doświadczeń, rejestrowych i porejestrowych, da się zauważyć, że coraz częściej wiele spośród polskich odmian plonuje na poziomie odmian zagranicznych, a w wielu przypadkach zajmują pierwszą lub drugą lokatę w poszczególnych parametrach. Należy zauważyć, że przez kilka ostatnich lat mieliśmy do czynienia ze skrajnie różnymi warunkami do uprawy kukurydzy – od bardzo dobrych, z wymaganym dla kukurydzy rozkładem opadów, aż do dewastującej suszy w 2015 r.

Na wszystkie te lata przypadły badania rejestrowe, w których polskie odmiany pomyślnie przeszły badania rejestrowe. Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, że w 2016 r. na krajową listę trafiło aż osiem polskich odmian, a to znaczy, że ich drugi rok badań rejestrowych przypadł właśnie na skrajnie suchy rok 2015. W tym samym sezonie odmiana Fortop była badana w pierwszym roku doświadczeń rejestrowych, w których uzyskała najwyższy plon suchej masy wśród badanych odmian w pierwszym roku oraz drugi wynik (po odmianie SM Prezent) wśród wszystkich odmian badanych w danej grupie wczesności.

Za wysoką wartością gospodarczą polskich odmian kukurydzy przemawia fakt ich rosnącej popularności za granicą. W chwili obecnej nie jest to już tylko sama sprzedaż nasion, ale także współpraca hodowlana i produkcja nasienna. W 2020 r. w zagranicznych doświadczeniach rejestrowych było badanych 15 odmian własnych oraz 13 odmian wyhodowanych we współpracy z zagranicznymi hodowlami. Natomiast zagranicznej produkcji nasiennej odmian własnych i wspólnych to ponad 600 ha z przeznaczeniem nasion nie tylko na rynki europejskie.

Dzięki sporej liczbie nowo zarejestrowanych odmian, wachlarz polskich odmian jest dość szeroki, a rolnicy mają w czym wybierać. Najnowsze odmiany z pewnością warto jest wypróbować. Dla ułatwienia wyboru przygotowaliśmy krótkie kompendium zalet i plonowania, które ułatwi przegląd odmian. Być może okaże się, że cudze chwalimy, a swego nie znamy...

Moreover, when analysing in detail the results of experiments, both registration and post-registration, it can be noticed that more and more often many Polish varieties give yields at the level of foreign varieties and in many cases they occupy the first or second place in terms of individual parameters. It should be noted that over the last few years we have had extremely different conditions for maize farming – from very good ones, with the distribution of precipitation required for maize, to the devastating drought in 2015.

In all these years, registration trials, successfully passed by the Polish varieties, were conducted. We should particularly stress the fact that in 2016 as many as 8 Polish varieties were included in the national list, and this means that their second year of registration trials was in the extremely dry year of 2015. During the same season, the Fortop variety was subject to trials in the first year of the registration experiments, in which it obtained the highest dry matter yield among the varieties subject to trials in the first year and the second result (after the SM Prezent variety) among all varieties subject to trials in the given group of earliness.

The high economic value of the Polish maize varieties is evidenced by the fact of their growing popularity abroad. Currently, this is not just the mere sale of seeds any longer, but

also farming cooperation and production of seeds. In 2020, 15 own varieties and 13 varieties farmed in cooperation with foreign farms were subject to trials as part of foreign registration experiments. On the other hand, the foreign production of seeds of own and joint varieties is more than 600 ha whereby seeds are intended not only for European markets.

Thanks to the large number of newly registered varieties, the range of the Polish varieties is quite extensive and farmers have

a large choice of them. The latest varieties are definitely worth trying. To make this choice easier, we prepared a short compendium of advantages and yielding which will facilitate the review of varieties. Maybe it will turn out that the grass is not always greener on the other side of the fence...



W 2020 r. w zagranicznych doświadczeniach rejestrowych było badanych 15 odmian własnych oraz 13 odmian wyhodowanych we współpracy z zagranicznymi hodowlami. ■ In 2020, 15 own varieties and 13 varieties farmed in cooperation with foreign farms were subject to trials as part of foreign registration experiments.

Rynek olejów roślinnych

Market for vegetable oils

Uprawa roślin oleistych odgrywa ważną rolę w polskim rolnictwie. Nasiona tych roślin stanowią cenny surowiec wykorzystywany do produkcji tłuszczów jadalnych i technicznych. Duże znaczenie ma również paszowe i włókiennicze zagospodarowanie produkcji roślin oleistych.

The cultivation of oilseeds plays an important role in Polish agriculture. Oilseed seeds are a valuable raw material used for the production of edible and technical fats. Of great importance is also the fodder and textile use of oilseed products.



Produkcja olejów roślinnych w Polsce

Polska zaliczana jest do znaczących producentów olejów roślinnych. Na skalę przemysłową dominuje produkcja oleju rzepakowego, który jest strategicznym produktem polskiego sektora rolno-spożywczego. Rynkowe znaczenie ma również olej słonecznikowy i sojowy. **Skala produkcji surowego oleju rzepakowego plasuje Polskę jako trzeciego producenta w Unii Europejskiej (po Niemczech i Francji) oraz szóstego na świecie.** Udział naszego kraju w unijnej produkcji oleju rzepakowego wynosi około 13%.

Production of vegetable oils in Poland

Poland is among leading producers of vegetable oils. On the industrial scale, dominant is the production of rapeseed oil which is a strategic product of the Polish agri-food sector. Of market importance are also sunflower and soybean oils. **The production scale of raw rapeseed oil ranks Poland the third producer in the European Union (after Germany and France) and the sixth producer in the world.** The share of our country in the EU production of rapeseed oil amounts to about 13%.

Od 2013 r. krajowa produkcja surowego oleju rzepakowego przekracza 1 mln ton rocznie. Produkcja oleju rzepakowego rafinowanego w Polsce w ostatnich sześciu latach kształtowała się od 0,7 mln ton do 0,8 mln ton, z tego wolumen produkcji oleju konsumpcyjnego wynosił około 0,5 mln ton, a oleju technicznego kształtował się w przedziale od 0,2 do 0,3 mln ton.

W Polsce na znacznie mniejszą skalę wytwarzany jest także olej słonecznikowy, którego produkcja odznacza się dynamiczną tendencją wzrostową. W latach 2015–2020 krajowa produkcja rafinowanego jadalnego oleju słonecznikowego zwiększyła się z 14,6 tys. ton do szacowanych 38 tys. ton, tj. 2,6 razy.

Handel zagraniczny olejami roślinnymi

Spśród jadalnych olejów roślinnych Polska eksportuje za granicę przede wszystkim słonecznikowy, rzepakowy oraz sojowy. Oleje te są również importowane do Polski. Ponadto przedmiotem znacznego importu są również oleje wytwarzane z roślin oleistych, pochodzących z innych stref klimatycznych, tj. olej palmowy, kokosowy i oliwa.

Wolumen eksportu oleju rzepakowego w ostatnich latach jest stabilny i kształtuje się w granicach 82–98 tys. ton. Równocześnie od 2015 r. dynamicznie rośnie przywóz tego produktu. W latach 2015–2020 import oleju rzepakowego do Polski zwiększył się o 63%, tj. ze 122 tys. ton do 200 tys. ton. Tym samym w 2020 r. ujemne saldo handlowe dla oleju rzepakowego osiągnęło 115 tys. ton. Głównym kierunkiem eksportu oleju rzepakowego w 2020 r. były Niemcy, dokąd sprzedano blisko 50% eksportowanego oleju. Znaczące ilości oleju rzepakowego kierowano także na rynek Czech, Litwy i Szwecji.

Od 2015 r. notowany jest duży wzrost eksportu oleju słonecznikowego, stymulowany popytem eksportowym z kra-

Since 2013, the domestic production of raw rapeseed oil has exceeded 1 million tonnes a year. In the last six years, the production of refined rapeseed oil in Poland has been between 0.7 to 0.8 million tonnes, of which the production volume of consumption oil was about 0.5 million tonnes and of technical oil – between 0.2 and 0.3 million tonnes.

In Poland, sunflower oil is also produced, on a significantly lower scale, and its production is characterised by a dynamic upward trend. In the years 2015–2020, the domestic production of refined edible sunflower oil increased from 14.6 thousand tonnes to estimated 38 thousand tonnes, i.e. 2.6 times.

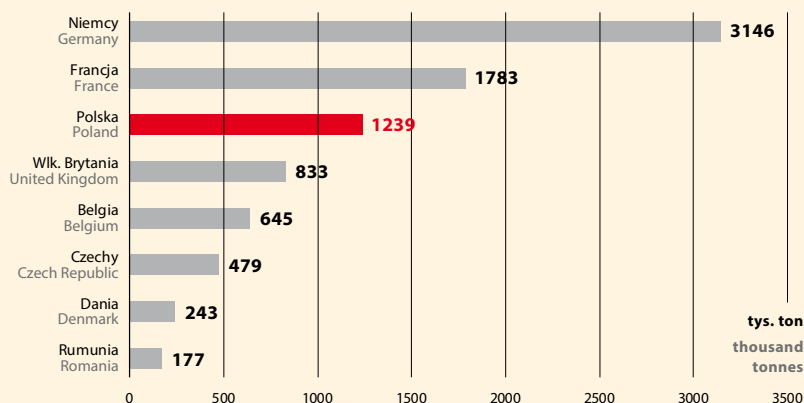
Foreign trade in vegetable oils

From among edible vegetable oils, Poland exports abroad mainly sunflower, rapeseed and soybean oils. These oils are also imported to Poland. In addition, the subject of significant import are also oils made of oilseeds coming from other climatic zones, i.e. palm oil, coconut oil and olive oil.

The export volume of rapeseed oil in recent years has been stable and is within the range of 82–89 thousand tonnes. Also, since 2015 the import of this product has been growing dynamically. In the years 2015–2020, the import of rapeseed oil to Poland increased by 63%, i.e. from 122 thousand tonnes to 200 thousand tonnes. Therefore, in 2020 the negative trade balance for rapeseed oil amounted to 115 thousand tonnes. The major export destination of rapeseed oil in 2020 was Germany, where nearly 50% of exported oil were sold. Significant amounts of rapeseed oil were also sent to the markets of the Czech Republic, Lithuania and Sweden.

Since 2015, a large increase in the export of sunflower oil has been recorded, and it is stimulated by the export demand from the EU countries. In 2020, Polish entrepreneurs

Wiodący producenci surowego oleju rzepakowego w Unii Europejskiej w 2018 r. ■
Leading producers of raw rapeseed oil in the European Union in 2018



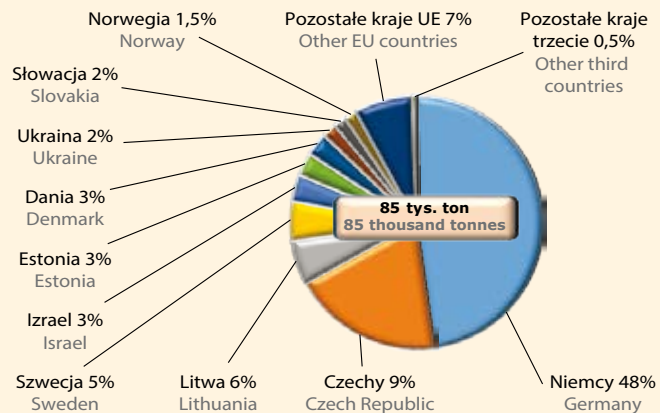
Źródło ■ Source: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych FAOSTAT, Polska – dane IERiGŻ-PIB za GUS ■ study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the FAOSTAT data, Poland – IAFE-NRI data according to the CSO



jów UE. W 2020 r. Polscy przedsiębiorcy sprzedali za granicę 94 tys. ton oleju słonecznikowego, ponad pięciokrotnie więcej niż w roku 2015. Równocześnie w latach 2015–2020 import oleju słonecznikowego zwiększył się ponad pięciokrotnie, do 292 tys. ton. Ujemne saldo handlu zagranicznego olejem słonecznikowym w 2020 r. wyniosło 198 tys. ton. Olej słonecznikowy krajowi przedsiębiorcy sprzedawali przede wszystkim na rynku Unii Europejskiej. Głównymi odbiorcami tego asortymentu w 2020 r. były Niemcy i Estonia (po 15 tys. ton), Słowacja i Belgia (po 14 tys. ton) oraz Austria (12 tys. ton). Rynki wymienionych pięciu państw UE zagospodarowały łącznie 75% wolumenu polskiego eksportu oleju słonecznikowego.

Przedmiotem polskiego eksportu jest również olej sojowy. Sprzedaż zagraniczna oleju sojowego charakteryzuje się w ostatnich latach znacząco dynamiką wzrostową. W latach 2015–2020 wywóz oleju sojowego zwiększył się z 1 tys. ton do 41 tys. ton. Znacznie większa była skala importu. W okresie ostatnich sześciu lat krajowy import oleju sojowego wzrósł z 94 tys. ton do 228 tys. ton. Podobnie jak w przypadku oleju rzepakowego i słonecznikowego, Polska w 2020 r. odnotowała ujemne saldo obrotów handlowych tym produktem w wysokości około 187 tys. ton.

Struktura geograficzna polskiego eksportu oleju rzepakowego* w 2020 r. ■ Geographical structure of Polish export of rapeseed oil* in 2020

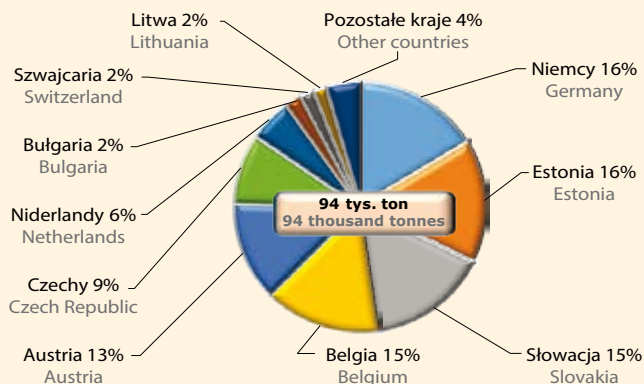


Źródło ■ Source: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów ■ study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance preliminary data

sold abroad 94 thousand tonnes of sunflower oil, more than five times more than in 2015. Also, in the years 2015–2020, the import of sunflower oil increased more than five times, to 292 thousand tonnes. The negative balance of foreign trade in sunflower oil in 2020 amounted to 198 thousand tonnes. Domestic entrepreneurs sold sunflower oil mainly in the European Union market. Major customers of this product range in 2020 were Germany and Estonia (15 thousand tonnes each), Slovakia and Belgium (14 thousand tonnes each) and Austria (12 thousand tonnes). The markets of the above-mentioned five EU countries used in total 75% of the Polish export volume of sunflower oil.

The subject of Polish export is also soybean oil. In recent years, the foreign sale of soybean oil has been characterised by a significant upward trend. In the years 2015–2020, the export of soybean oil increased from 1 thousand tonnes to 41 thousand tonnes. The import scale was much larger. In the last six years, the national import of soybean oil increased from 94 thousand tonnes to 228 thousand tonnes. Just like in the case of rapeseed and sunflower oils, in 2020 Poland recorded the negative trade balance for this product amounting to about 187 thousand tonnes.

Struktura geograficzna polskiego eksportu oleju słonecznikowego* w 2020 r. ■ Geographical structure of Polish export of sunflower oil* in 2020



* Kody Cn 1512 ■ * Codes CN 1512

Źródło ■ Source: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów ■ study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance preliminary data



Truskawka – polska królowa lata

Strawberry – Polish queen of summer

Polska truskawka zasiada na owocowym tronie na krótko, jednak jej panowanie jest bardzo obfite i wyjątkowo smaczne.

Pierwsze, soczyste i pachnące, polskie truskawki spod osłon pojawiają się już w kwietniu. Jednak najpopularniejsze i największe są w Polsce uprawy polowe. Zbiory z pól odbywają się zwykle od końca maja do końca lipca. Polscy rolnicy, uprawiający truskawkę pod osłonami, chcą ten sezon przedłużyć i już teraz oferują swój produkt nawet do końca października.

Królowa jest tylko jedna

Polacy kochają truskawki. To nasz ulubiony owoc, najbardziej wyczekiwany i najbardziej zyskujący na popularności. Potwierdzają to wyniki badań konsumenckich.

Truskawka to niewątpliwie królowa polskiego lata. W czerwcu i lipcu można ją kupić w zasadzie w każdym sklepie spożywczym, na każdym bazarze oraz na rogach ulic – na straganach ustawianych tylko w sezonie truskawkowym. Żadne inne owoce nie są tak popularne, jak truskawki. To zapewne za sprawą ich sezonowości. Na żaden inny produkt Polacy nie czekają z takim utęsknieniem, jak na truskawki. Owoce te niewątpliwie kojarzą się z dzieciństwem i wakacjami. Być może również dlatego z końcem każdego lata pojawia się tęsknota za truskawką i trwa aż do kolejnych pierwszych zbiorów.

Walory zdrowotne truskawkowej królowej

Niewątpliwą zaletą truskawek jest także to, że są one bardzo zdrowe. Mają więcej witaminy C niż owoce cytrusowe. Wspomagają naszą odporność, działają antyrakowo i pomimo tego, że są słodkie, to są dietetyczne. Eksperti żywieniowi zachęcają

Polish strawberry comes to the fruit throne for a short period of time, but its rule is very abundant and exceptionally tasty.

The first, juicy and aromatic Polish strawberries cultivated under cover are already available in April. However, in Poland the most popular and largest are field crops. The field harvest usually takes place from the end of May to the end of July. Polish farmers who cultivate strawberries under cover want to extend this season and just now offer their product even until the end of October.

The queen is only one

The Poles love strawberries. This is our favourite fruit, the most awaited and most gaining in popularity. This is confirmed by the results of consumer research.

Strawberry is undoubtedly the queen of Polish summer. In June and July, it can be bought, in principle, in every grocer's shop, in each marketplace and at the corners of the streets – from stands installed only during the strawberry season. There are no other fruit which are as popular as strawberries. This is probably due to their seasonality. No other product is longed for by the Poles as much as strawberries. These fruit undoubtedly associate with childhood and holidays. Perhaps this is also a reason for which, at the end of each summer, a yearning for strawberries appears and lasts until the next first harvest.

Health-promoting values of the strawberry queen

The undoubted advantage of strawberries is also the fact they are very healthy. They have more vitamin C than citrus fruit. They improve our immunity, have an anti-cancer effect and de-

do zjadania truskawek razem z szypułkami, gdyż to właśnie te zielone części owoców mają najwięcej witamin.

Truskawkowa królowa promuje dobre nawyki konsumenckie

W przypadku truskawek widać wysoki poziom patriotyzmu konsumenckiego Polaków. Zwłaszcza w przypadku wczesnych odmian truskawki poszukujemy zwykle potwierdzenia, że owoce, które kupujemy pochodzą z polskiego, lokalnego rynku. Truskawka to także promotorka sprzedaży bezpośredniej. Bardzo często rolnicy mający plantacje tych owoców, sprzedają je bezpośrednio konsumentom. Kiedyś były to miejskie bazy. Dziś coraz częściej owoce rozwożone są bezpośrednio na osiedla, gdzie odbierają je, po wcześniejszym zamówieniu, klienci. Kontakt i przekazywanie zamówień ułatwiają wszechobecne dziś media społecznościowe.

Królowa z Kaszub

Najbardziej rozślawną polską truskawką jest truskawka kaszubska. Produkt wpisany jest na listę produktów tradycyjnych województwa pomorskiego oraz do europejskiego systemu nazw i oznaczeń geograficznych. Nazwę produktu zarejestrowano w 2009 r. jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. Oznaczenie kaszubskiej truskawki unijnym certyfikatem jakości wzmacniło jej pozycję na rynku.

Truskawka kaszubska, jak sama nazwa wskazuje, uprawiana jest na terenie Pojezierza Kaszubskiego. Dokładniej na obszarach powiatów: kartuskiego, kościerskiego, bytowskiego oraz gmin: Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczycze oraz Cewice.

Truskawka ta jest słodka w smaku. Posiada specyficzny intensywny, przyjemny aromat. Jej soczysty i jędrny miąższ przybiera kolor od jasnoróżowego do ciemnoczerwonego, zależnie od odmiany. Pod wspólną nazwą „truskawka kaszubska” sprzedawane są bowiem trzy odmiany: Elsanta, Honeoye oraz Senga Sengana. Jednak tym, co nie pozwala truskawki kaszubskiej pomylić z żadną inną jest intensywny, aromatyczny zapach i słodki, zharmonizowany smak, przypominający leśną poziomkę.

Ze względu na warunki dojrzewania truskawkę kaszubską odróżnia od uprawianych w innych regionach większy poziom cukru w owocach. Wpływ ma na to specyficzny mikroklimat Pojezierza Kaszubskiego, w szczególności występujące tam znaczne dobowe wahania temperatury – chłodne noce i upalne dni.

Ekspansja na cały kraj i nie tylko

Zbiory truskawek w Polsce, łącznie z produkcją w ogrodach przydomowych, w 2020 r. zostały oszacowane na 170 tys. ton. Owoce przeznaczone były bezpośrednio do spożycia, a także na mrożonki lub przetwory, np. na bardzo popularne i lubiane truskawkowe dżemy czy konfitury.

Truskawki spod osłon polscy rolnicy eksportują do Hiszpanii, Włoch, Chorwacji, Bułgarii i Rumunii. Zdarza się, że polscy

spite being sweet they are low in calorie. Food experts encourage us to eat strawberries together with the hulls, as these green parts of the fruit contain the largest amount of vitamins.

The strawberry queen promotes good consumer habits

In the case of strawberries, the high level of consumer patriotism of the Poles is visible. Particularly in the case of early varieties of strawberries, we usually seek confirmation that the fruit we buy come from the Polish local market. Strawberry is also a direct sales promoter. Very often, farmers who have plantations of these fruit sell them directly to consumers. In the past, it was taking place in municipal marketplaces. Today, fruit are more and more often delivered directly to housing estates where they are received by customers, following the previous order. The contact and provision of orders are facilitated by omnipresent social media.

The queen from Kaszuby

The most famous Polish strawberry is Kashubian strawberry. The product is included in the list of traditional products of the Pomorskie Voivodeship and in the European system of geographical indications and designations. The product name was registered in 2009 as a Protected Geographical Indication. The fact of obtaining the EU quality certificate by Kashubian strawberry empowered it in the market.



Polacy kochają truskawki. To nasz ulubiony owoc, najbardziej wyczekiwany i najbardziej zyskujący na popularności. ■ The Poles love strawberries. This is our favourite fruit, the most awaited and most gaining in popularity.

As the name indicates, Kashubian strawberry is cultivated in the area of Pojezierze Kaszubskie. More precisely, in the areas of the following districts: Kartuski, Kościerski, Bytowski and of the communes of: Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczycze and Cewice.

This strawberry is sweet. It has a specific intense, pleasant aroma. Its juicy and firm flesh varies in colour from light pink

turyści przysyłają zaprzyjaźnionym rolnikom zdjęcia uprawianych przez nich polskich truskawek np. z chorwackich sklepów.

Truskawkowe zagłębia występują także w pozostałych regionach Polski. Uprawa truskawki jest bardzo popularna np. na terenie województw mazowieckiego czy świętokrzyskiego.



Galaretka owocowa z truskawkami. ■ Fruit jelly with strawberries.

Królowa talerzy

Truskawka jest owocem bardzo wszechstronnym kulinarnie. Oczywiście, aby w pełni delektować się smakiem, najlepiej spożywać ją samą. Najlepiej tego samego dnia, tuż po zerwaniu. Jednak owoc ten daje szerokie możliwości, a szefowie kuchni niejednokrotnie udowodnili, że świetnie sprawdza się zarówno w deserach, jak również jako składnik dań wytrawnych.

W ślad za tymi przepisami polecamy: na śniadanie naleśniki z twarogiem i truskawkami, na obiad rybę z warzywami i sosem z truskawek, na deser drożdżówki z truskawkami i kruszonką, a na kolację słodko-słoną sałatkę z bundzem, młodym szpinakiem, truskawkami i miętą.

Świętuj z królową

Przy okazji podróży po Polsce warto zapoznać się z kalendarzem truskawkowych wydarzeń. Najbardziej popularne odbywają się oczywiście na terenie Kaszub. Co roku na przełomie czerwca i lipca organizowane są tak między innymi: Festiwal Truskawek Kaszubskich w Chmielnicy i doroczne Truskawko-branie w Brodnicy Górnej koło Kartuz. To imprezy plenerowe, połączone z degustacją owoców i produktów z nich wytworzonych – ciast, deserów, przetworów i innych dań z wykorzystaniem tych pysznych owoców.

to dark red, depending on the variety. In fact, under the common name of "Kashubian strawberry", three varieties are sold: Elsanta, Honeoye and Senga Sengana. However, what prevents Kashubian strawberry from being confused with any other strawberry is an intense, aromatic smell and a sweet, harmonious taste similar to that of wild strawberries.

In view of the ripening conditions, Kashubian strawberry differs from strawberries cultivated in other regions in terms of the higher content of sugar in fruits. This results from the specific microclimate of Pojezierze Kaszubskie, in particular the significant diurnal temperature fluctuations occurring there – cool nights and hot days.

Expansion to the whole country and not only

The harvest of strawberries in Poland, including the production in home gardens, was estimated at 170 thousand tonnes in 2020. The fruit were intended for direct consumption, as well as for frozen or processed products, for example, for very popular and loved strawberry jams and preserves.

Polish farmers export strawberries cultivated under cover to Spain, Italy, Croatia, Bulgaria and Romania. It happens that Polish tourists send to their farmer friends photographs of Polish strawberries they cultivate, for example, from Croatian shops.

Strawberry production centres also exist in other regions of Poland. The cultivation of strawberry is very popular, for example, in the territory of the Mazowieckie or Świętokrzyskie voivodeships.

The queen of plates

Strawberry is the fruit which is very universal in culinary terms. Naturally, it is best to eat it without any additions, so as to fully savour its taste. Preferably on the same day, just after picking. However, this fruit offers a wide range of opportunities and chefs have often proved that it is perfect for both desserts and as a component of savoury dishes.

Following these recipes, we recommend: for breakfast, pancakes with curd and strawberries, for lunch fish with vegetables and strawberry sauce, for dessert sweet buns with strawberries and streusel, and for dinner sweet-salty salad with *bundz*, baby spinach, strawberries and mint.

Celebrate with the queen

When travelling around Poland, it is worth checking out the calendar of strawberry events. The most popular events are naturally held in Kaszuby. Each year, at the turn of June and July, they following events are organised there, *inter alia*: Kashubian Strawberry Festival in Chmielno and the annual Strawberry Picking Festival in Brodnica Górna near Kartuzy. These are open air events, combined with the tasting of fruit and products made from them – cakes, desserts, preserves and other dishes using these delicious fruit.



Naleśniki z serem i truskawkami

Pancakes with curd and strawberries

Składniki (5 naleśników):

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 jajko
- 0,5 szklanka wody
- 0,5 szklanki mleka
- 1 łyżeczka oleju rzepakowego
- szczypta soli

Nadzienie:

- 400 g zmielonego twarogu
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 łyżki cukru pudru
- 500 g truskawek
- Olej rzepakowy do smażenia

Do miski wlać wodę, mleko, dodać jajko, olej, sól i dokładnie wymieszać. Dosypywać mąkę cały czas intensywnie mieszając, żeby nie powstały grudki. Ciasto naleśnikowe powinno być gładkie i równomiernie rozlewać się po patelni. Jeśli jest zbyt gęste, można dolać trochę mleka, jeśli zbyt rzadkie – dosypać odrobinę mąki. Gotowe ciasto odstawić na kilkanaście minut, żeby odpoczęło.

Twaróg przełożyć do miski, dodać cukier puder, cukier waniliowy i dokładnie wymieszać. Jeśli twaróg będzie zbyt suchy, można dodać łyżkę śmietany kremówki lub jogurtu naturalnego.

Następnie rozgrzać patelnię do naleśników. Posmarować ją lekko olejem i poczekać chwilę, żeby się również rozgrzała. Smażyć placki z każdej strony do zrumienienia. Usmażone naleśniki posmarować przygotowanym nadzieniem. Dodać pokrojone truskawki i zwinąć w ruloniki.

Naleśniki można podawać udekorowane truskawkami i bitą śmietaną lub truskawkami i jogurtem naturalnym.

Smacznego!

Ingredients (5 pancakes):

- 1 glass wheat flour
- 1 egg
- 0.5 glass water
- 0.5 glass milk
- 1 teaspoon rapeseed oil
- a pinch of salt

Filling:

- 400 g ground curd
- 1 tablespoon vanilla sugar
- 2 tablespoons icing sugar
- 500 g strawberries
- Rapeseed oil for frying

Pour water and milk into a bowl, add the egg, oil and salt and mix thoroughly. Add the flour while stirring vigorously so as to avoid the formation of lumps. The pancake batter should be smooth and spread evenly over the frying pan. If it is too thick, you can add some milk, if too thin, add some flour. Leave the batter for a dozen or so minutes to rest.

Put the curd into a bowl, add icing sugar and vanilla sugar and mix thoroughly. If the curd is too dry, you can add a tablespoon whipping cream or natural yoghurt.

Then, heat the pancake pan. Oil it slightly and wait for a while to let it become hot as well. Fry the pancakes on both sides until goldenbrown. Spread the prepared filling over the fried pancakes. Add the sliced strawberries and roll the pancakes up.

The pancakes can be served decorated with strawberries and whipped cream or with strawberries and natural yoghurt.

Bon appétit!



Ministerialny miód

Ministerial honey

Od kilku lat na terenie dziedzica Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi mieszkają pszczoły miodne. Opiekują się nimi doświadczeni pszczelarze. Pszczoły odwiedzają się smacznym miodem.

Ministerialne miodobranie odbywa się zwykle dwa razy w roku. W lipcu jest to miód akacjowo-lipowy, a na początku września nawłociowy, z nektaru zbieranego przez pszczoły nad Wisłą. Od jednej pszczelej rodziny uzyskuje się około 25 kg miodu.

8 sierpnia w Polsce obchodzony jest Wielki Dzień Pszczół. To obok ustanowionego przez ONZ Światowego Dnia Pszczół (20 maja) dobra okazja do zaprezentowania kilku ciekawostek związanych z tymi wyjątkowymi owadami.

For several years, honey bees have been living in the courtyard of the Polish Ministry of Agriculture and Rural Development. They are cared for by experienced beekeepers. In return, the bees give tasty honey.

The ministerial honey harvest usually takes place twice a year. In July, this is acacia and lime honey, and in early September – goldenrod honey made of nectar collected by the bees upon the Vistula river. One bee family provides approximately 25 kg of honey.

On 8 August, we celebrate the Great Day of Bees in Poland. In addition to the UN-established World Bee Day (20 May), it is a good opportunity to present several fun facts related to these exceptional insects.

**„JEŚLI PSZCZOŁY ZNIKNĄ,
CZŁOWIEKOWI POZOSTANĄ
CZTERY LATA ŻYCIA”**

**“IF THE BEE DISAPPEARS
FROM THE SURFACE OF THE EARTH,
MAN WOULD HAVE NO MORE THAN
FOUR YEARS LEFT TO LIVE”**

(ALBERT EINSTEIN)



Pamiętajmy: pszczoły to życie! Let us remember: bees mean life!



Czy wiesz, że:

- od jednej pszczelej rodziny pszczelarz odbiera 15–20 kg miodu;
- jedna pszczoła produkuje w ciągu całego swojego życia jedną łyżeczkę miodu;
- jednego dnia wszystkie robotnice w rodzinie pszczelej wykonują łącznie ponad 150 tys. lotów;
- do wytworzenia 1 kg miodu pszczoły muszą odwiedzić nawet kilka milionów kwiatów;
- prędkość lotu pszczoły to około 30 km/h.

Do you know that:

- from one bee family, a beekeeper obtains 15–20 kg of honey;
- one bee produces one teaspoon of honey throughout its life;
- on one day, all worker bees in the bee family make more than 150 thousand flights in total;
- to produce 1 kg of honey, bees must visit even several million flowers;
- the flight speed of a bee is about 30 km/h.



W celu poprawy sytuacji owadów zapylających aktywizują się lokalne władze i państwowe instytucje. W Polsce, mówiąc o podejmowanych inicjatywach, można wymienić między innymi szkolenia dla rolników i pszczelarzy. Mieszkańcy oraz władze miast mogą z kolei włączać się w akcje typu: miejskie ule, bomby siewne z nasionami roślin przyjaznych pszczolom, kwietne łąki zamiast trawników.

In order to improve the situation of pollinators, local authorities and state institutions are activated. In Poland, when talking about the initiatives undertaken, we can mention, *inter alia*, training courses for farmers and beekeepers. In turn, residents and city authorities can join campaigns such as: urban beehives, beebombs with seeds of bee-friendly plants, flower meadows instead of lawns.

TEKST ■ BY: RENATA KANIA-MIĘTUSIEWICZ/MRiRW ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©ABOKIS-, ©EXCLUSIVE-DESIGN-STOCK.ADOBE.COM,

MRiRW ■ MARD, ©BURNYPOTOK-, ©M.DÖRR & M.FROMMHERZ-,

©CHARACTOON-STOCK.ADOBE.COM,





Dynamiczny rozwój polskiego winiarstwa

Dynamic development of Polish winemaking

Pomimo że uprawa winorośli oraz produkcja wina znana była w Polsce już w średniowieczu, to współczesna historia polskiego winiarstwa zaczęła się na początku XXI wieku. W 2004 r. istniały już akty prawne krajowe regulujące rynek wina, jednak dopiero w 2005 r. decyzją Rady Unii Europejskiej Polska zaliczona została do strefy „A” uprawy winorośli, tj. wina produkowane w Polsce można było przeznaczyć na sprzedaż. Jednakże zawarte w krajowych aktach

prawnych ówczesne bariery administracyjne, które były zbyt skomplikowane dla małych producentów wina, spowodowały, iż zainteresowanie wyrobem wina z przeznaczeniem do sprzedaży było niewielkie.

Dopiero zmiany w prawodawstwie krajowym, które nastąpiły na przełomie pierwszej i drugiej dekady XXI wieku, tj.:

- nowelizacja ustawy o podatku akcyzowym, która zniósła obowiązek prowadzenia składu podatkowego dla producentów wina z polskich winogron, których roczna produkcja nie przekracza 1000 hl (1 hektolitry to 100 litrów);
- wejście w życie w 2011 r. nowej ustawy, regulującej organizację rynku wina, która przewidziała liczne uproszczenia administracyjne dla małych producentów wina, w tym zaniechanie wymagań administracyjnych i technicznych dotyczących miejsca wyrobu wina (uproszczenie obowiązków statystycznych, brak obowiązku rejestracji działalności gospodarczej dla rolników wyrabiających mniej niż 100 hl wina rocznie, możliwość sprzedaży wina na terenie winnicy tylko po otrzymaniu zezwolenia z urzędu gminy),

stały się istotnym bodźcem do dalszego rozwoju rynku wina w Polsce.



Polski rynek wina intensywnie się rozwija. ■ The Polish wine market is developing rapidly.

Although viticulture and the production of wine were already known in Poland in the Middle Ages, the modern history of Polish winemaking started in the early 21st century. In 2004, there were already national legal acts governing the wine market, however, not before 2005, by decision of the Council of the European Union, was Poland included in the “A” zone of viticulture, i.e. wine produced in Poland could be intended for sale. However, the then ad-

ministrative barriers, contained in the national legal acts, were a reason for which the interest in the production of wine for sale was small.

It was amendments to the national legislation, introduced at the turn of the first and second decade of the 21st century, i.e.:

- amendment to the Act on excise duty, which lifted the obligation to keep a tax warehouse for producers of wine from Polish grapes whose annual production does not exceed 1,000 hl (1 hectolitre is 100 litres);
- entry into force, in 2011, of a new act governing the organisation of the wine market, which provided for numerous administrative simplifications for small producers of wine, including the abandonment of administrative and technical requirements concerning the place of production of wine (simplification of statistical obligations, no obligation to register an economic activity for farmers producing less than 100 hl of wine per year, possibility of selling wine within a vineyard only after obtaining an authorisation from the commune office),

which became an important stimulus for the further development of the wine market in Poland.

Wynikiem tego jest obserwowany od kilku lat dynamiczny rozwój winiarstwa w Polsce pomimo faktu, że założenie winnicy jest bardzo kapitałochłonne. Zdobywane przez winiarzy doświadczenie oraz rozwój nowych technologii pozwalają na uprawę winorośli, które coraz lepiej radzą sobie w polskim klimacie.

Na początku obecnej dekady w ewidencji prowadzonej przez Prezesa Agencji Rynku Rolnego (od dnia 1 września 2017 r. – przez Dyrektora Generalnego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa) znajdowało się zaledwie kilkanaście winnic. Obecnie w ewidencji, prowadzonej przez Dyrektora Generalnego KOWR, znajduje się 329 winnic. Najwięcej producentów wina, wpisanych do ewidencji na rok gospodarczy 2020/2021, znajduje się w województwie małopolskim (64), lubuskim (38), dolnośląskim (37), podkarpackim (33) oraz lubelskim (32). Jeżeli chodzi o województwo lubelskie, to winnic tam położonych jest więcej, jednakże ich właściciele mieszkają lub mają siedzibę w innych województwach (głównie mazowieckim).

Polskie winnice posiadają areał upraw winorośli liczący od kilkunastu arów do kilkunastu hektarów. Jeszcze dziesięć lat temu największy obszar winnic znajdował się w tradycyjnych winiarskich województwach, tj. lubuskim, dolnośląskim i małopolskim. Z biegiem lat uprawy winorośli powstawały także i w innych województwach, nawet w tych, które w ogóle nie są kojarzone z produkcją wina ze względu na warunki klimatyczne bądź ukształtowanie terenu, jak województwo łódzkie, opolskie, pomorskie czy warmińsko-mazurskie.

Obecnie najczęściej winnic skupionych jest w pasie województw południowo-zachodnich, południowo-wschodnich i południowych, gdzie warunki klimatyczne sprzyjają uprawie winorośli. Uprawiana powierzchnia winorośli ogółem, zaewidencjonowana przez KOWR w roku gospodarczym 2020/2021, wyniosła ok. 548 ha. Największy areał winnic odnotowany został głównie w województwach: lubuskim (ok. 19%), małopolskim (ok. 14%), dolnośląskim (ok. 12%), podkarpackim (ok. 10%), mazowieckim (ok. 10%) oraz zachodniopomorskim (ok. 10%).

Na początku obecnej dekady produkcja wina z polskich winogron wynosiła ok. 400 hl. W następstwie zmian w prawo-

The result is the dynamic development of winemaking in Poland observed for several years, despite the fact that the establishment of a vineyard is very capital intensive. The experience gained by winemakers and the development of new technologies allow to cultivate species of grapevine, which are doing better and better in the Polish climate.

At the beginning of this decade, only a dozen or so vineyards were included in the register kept by the President of the Agricultural Market Agency (from 1 September 2017 – by the General Director of the National Support Centre for Agriculture). Currently, the register, kept by the General Director of the NSCA, includes 329 vineyards. The majority of producers of wine included in the register for the 2020/2021 marketing year are located in the Małopolskie (64), Lubuskie (38), Dolnośląskie (37), Podkarpackie (33) and Lubelskie (32) voivodeships. As regards the Lubelskie Voivodeship, there are more vineyards there, however, their owners live or are based in other voivodeships (mainly Mazowieckie).

Polish vineyards have the cultivation area of grapevine ranging from several ares to several hectares. Even ten years ago, the largest area of vineyards was located in traditional winemaking voivodeships, i.e. Lubuskie, Dolnośląskie and Małopolskie. Over the years, vineyards have been established also in other

voivodeships, even in those which are not associated with the production of wine at all, due to climatic conditions, or the lay of the land, such as the Łódzkie, Opolskie, Pomorskie or even Warmińsko-Mazurskie Voivodeships.

Today, most vineyards are concentrated in the belt of the south-western, south-eastern, and southern voivodeships, where the climatic conditions favour viticulture. The total cultivation area

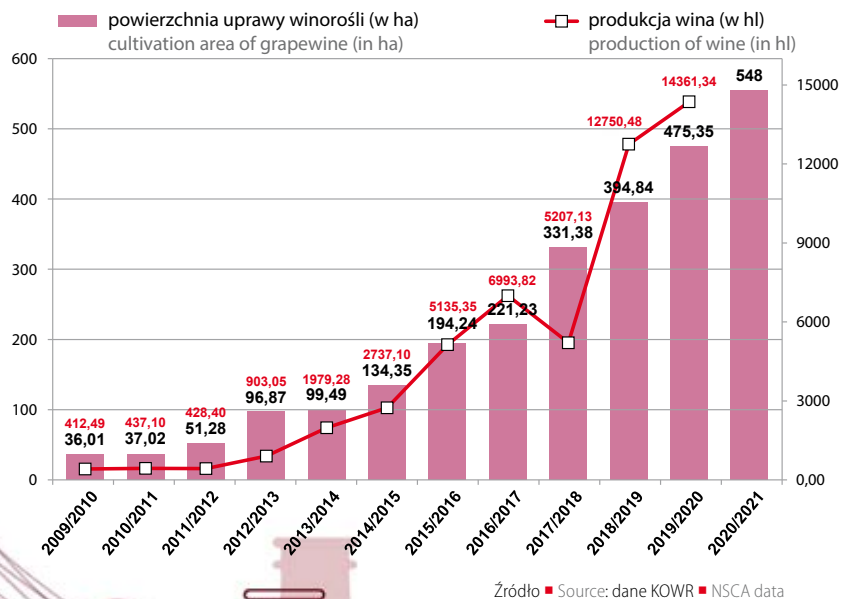
of grapevine, recorded by the NSCA in the 2020/2021 marketing year, amounted to approximately 548 ha. The largest area of vineyards has been recorded mainly in the following voivodeships: Lubuskie (about 19%), Małopolskie (about 14%), Dolnośląskie (about 12%), Podkarpackie (about 10%), Mazowieckie (about 10%) and Zachodniopomorskie (about 10%).

At the beginning of this decade, the production of wine from Polish grapes amounted to about 400 hectolitres. As a result of amendments to the national legislation and the grow-



Polskie winnice posiadają areał upraw winorośli liczący od kilkunastu arów do kilkunastu hektarów. ■ Polish vineyards have the cultivation area of grapevine ranging from several ares to several hectares.

Areál uprawy winorośli oraz wielkość produkcji wina w latach 2009/2010–2019/2020 ■ Cultivation area of grapevine and volume of production of wine in the years 2009/2010–2019/2020



dawstwie krajowym oraz rosnącej popularności polskiego wina na rynku, zauważyć można coroczny skokowy wzrost produkcji wina. Wyjątkiem jest produkcja wina w roku gospodarczym 2017/2018, gdy nastąpił jej spadek ze względu na niezwykle niekorzystne warunki atmosferyczne.

Na przestrzeni ostatnich 10 lat można zauważyć, że winiarstwo w Polsce cieszy się coraz większą popularnością. Rejony, w których rozwija się najbardziej dynamicznie, w znacznej mierze pokrywają się z atrakcyjnymi regionami turystycznymi, posiadającymi rozwiniętą infrastrukturę agroturystyczną. Połączenie agroturystyki ze zwiedzaniem winnic, czyli tzw. enoturystyka, jest znakomitą okazją do promocji tych obszarów. Również w mediach pojawia się coraz więcej informacji poświęconych polskiemu winiarstwu, co także sprzyja jego rozwojowi i wzbudza zainteresowanie koneserów polskiego wina.

Wszystko to sprawia, że Polacy coraz chętniej sięgają po polskie wino, które staje się coraz częściej rozpoznawalną marką, a jego konsumpcja rośnie, o czym świadczy wzrost produkcji wina w ostatnich dwóch latach o ponad 100%.

ing popularity of Polish wine in the market, we can observe an annual incremental increase in the production of wine. The exception is the production of wine in the 2017/2018 marketing year when it decreased due to the extremely unfavourable weather conditions.

Over the last 10 years, it can be observed that winemaking in Poland is becoming more and more popular. The areas in which it develops most dynamically, largely overlap with attractive tourist regions which have well-developed agritourism infrastructure. The combination of agritourism and visiting vineyards, or so-called enotourism, is an excellent opportunity to promote these areas. Also, there is more and more information in the media dedicated to Polish winemaking, which also promotes its development and arouses the interest of connoisseurs of Polish wine.

For all these reasons, the Poles are more and more willing to choose Polish wine, which is becoming an increasingly recognisable brand and its consumption is growing, as evidenced by the increase in the production of wine over the last two years by more than 100%.

Sery – pasja i przyjemność

Cheeses – passion and pleasure

Wychowywaniu młodego pokolenia, szczególnie dzieci mieszkających w miastach, ważne jest poznawanie praw natury, procesów produkcji żywności, a także zachowywanie dziedzictwa kulturowego wsi i uczenie szacunku dla zawodu rolnika.

Takie zadania spełniają zagrody edukacyjne. Główną ich ofertą jest pobyt w gospodarstwie rolnym, przybliżenie pracy rolnika i wszystkiego, co związane jest z gospodarstwem, jak na przykład: uprawa roślin, chów zwierząt gospodarskich, czy małe przetwórstwo. Pobyt taki stwarza możliwość pokazania dzieciom i młodzieży, jak ważne jest środowisko, w którym

When bringing up a young generation, especially children living in cities, it is important to learn about the rights of nature, food production processes, as well as to preserve the cultural heritage of the countryside and to teach respect for the profession of farmer.

Such tasks are performed by educational farms. Their main offer is the stay on a farm and getting familiar with the farmer's work and with everything that is related to the farm, for example: crop cultivation, rearing of farm animals or small processing. Such a stay offers an opportunity to show children and adolescents the importance of the environment we live in. It is



ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: ANNA PANKIEWICZ/MRIRW ■ MARD

Minister rolnictwa i rozwoju wsi Grzegorz Puda z wizytą w rodzinnym gospodarstwie rolnym Agnieszki i Dariusza Piętków. ■ Minister of Agriculture and Rural Development Grzegorz Puda visiting the family farm of Agnieszka and Dariusz Piętko.

żyjemy. Jest to też możliwość przekazania wiedzy na temat pochodzenia żywności i sposobów jej wytwarzania. Zwiedzanie gospodarstwa edukacyjnego, bezpośredni kontakt ze zwierzętami to nie tylko edukacja, ale też wspaniała zabawa, która może sprawić wiele radości.

W Polsce jest około 290 zagród edukacyjnych. Dzieci mogą w nich dowiedzieć się, jak wytwarza się żywność, posmakować tradycyjnych polskich wyrobów, pogłaskać zwierzęta, poznać tradycje i obrzędy ludowe.

also an opportunity to share knowledge about the origin of food and methods of its production. A visit to an educational farm, direct contact with animals is not only education, but also a great fun which can bring a lot of joy.

In Poland, there are about 290 educational farms. Children can find out there how food is produced, try traditional Polish products, pet animals, learn folk traditions and rituals.

Recently, one of the educational farms located on the family farm managed by Agnieszka and Dariusz Piętko has been

Niedawno jedną z edukacyjnych zagród, znajdującą się w rodzinnym gospodarstwie rolnym Agnieszki i Dariusza Piętków, odwiedził minister rolnictwa i rozwoju wsi Grzegorz Puda. Minister podkreślił, że gospodarze prowadzą je z wielką pasją, dlatego że czują doskonale swoją misję w społeczeństwie.

Gospodarstwo położone jest w Kolonii Pogorzel, niedaleko Osiecka, w województwie mazowieckim. Specjalizuje się w hodowli krów mlecznych. Stado składające się z 30 krów dojnych oraz przetwórstwo mleka to pasje pani Agnieszki.

Zwierzęta żywione są tradycyjnie, bez użycia kiszzonek z kukurydzy. Karmione są paszami własnymi i dokupowanymi paszami pełnoporcjowymi. Dzięki temu produkowane w gospodarstwie sery są najwyższej jakości i mają niepowtarzalny smak.

Pani Agnieszce zależy na szeroko pojętym dobrostanie zwierząt, bo tylko od krów utrzymywanych w ten sposób można otrzymać produkty wysokiej jakości. Stado krów od maja do listopada wypasane jest na pastwiskach. Zwierzęta mają stały dostęp do świeżej wody, a cień zapewniają im otaczające lasy. Na noc stado zganiane jest do obory.

Pastwiska i łąki, zlokalizowane wokół budynków gospodarskich, zajmują ok. 15 ha. Na pozostałym obszarze uprawiane są zboża, głównie pszenica, owies i jęczmień. Całkowita powierzchnia gospodarstwa wynosi ok. 60 ha.

Kilka lat temu gospodarze rozwinęli działalność serowarską. Na decyzję tę wpłynęła nadprodukcja mleka, a także chęć zachowania tradycji. Babcia pana Dariusza robiła świetne sery i rodzina chciała zachować tradycyjne przepisy i receptury. Początkowo sery produkowane były tylko na potrzeby rodziny. Potem także dla znajomych i tak popyt wzrósł, a gospodarze

visited by the Minister of Agriculture and Rural Development, Grzegorz Puda. The Minister stressed that the farmers managed their farm with great passion, because they perfectly felt what their mission in society was.

The farm is located in Kolonia Pogorzel, near Osiecko, in the Mazowieckie Voivodeship. It specialises in breeding dairy cows. The herd consisting of 30 dairy cows and milk processing are the passions of Mrs Agnieszka.

The animals are fed traditionally, without maize silage. They are fed with own and purchased complete feedstuffs. Thanks to this, cheeses produced on the farm are of the highest quality and have a unique taste.

Mrs Agnieszka cares about the widely understood animal welfare, because high-quality products can be obtained only from cows kept in this way. The herd of cows is grazed on pastures from May to November. The animals have permanent access to fresh water, and the surrounding forests provide them with shading. For the night, the herd is driven to the barn.

The pastures and meadows located around the farm buildings occupy about 15 ha. In the remaining area, cereals are cultivated, mostly wheat, oat and barley. The total area of the farm is about 60 ha.

A few years ago, the farmers developed the cheese-making activity. This decision resulted from the excessive production of milk and from the desire to preserve tradition. The grandmother of Mr Dariusz made great cheeses and the family wanted to preserve traditional recipes. Initially, cheeses were produced only for the purposes of the family. Later on, they were also made for friends, the demand increased and the farmers decided to develop the production and to make new investments.

Pastwiska i łąki, zlokalizowane wokół budynków gospodarskich, zajmują ok. 15 ha. ■
The pastures and meadows located around the farm buildings occupy about 15 ha.





To dzięki wspaniałym, wysokiej jakości serom gospodarstwo zaczęło być zauważalne i rozpoznawalne. ■ Thanks to its excellent, high-quality cheeses, the farm started being visible and recognisable.

zdecydowali się na rozwój produkcji i nowe inwestycje. Dzięki w gospodarstwie działa nowoczesna serownia, przetwarzająca ok. 300 litrów mleka dziennie.

Serownia jest pod stałym nadzorem Inspektoratu Weterynarii. Wytwarzane są tu różne gatunki serów miękkich i twardych, sery twarogowe i podpuszczkowe, a także jogurty, kefiry, śmietana i masło. Samych serów podpuszczkowych jest 18 rodzajów, a do tego dochodzą jeszcze sery dojrzewające i kwasowo-podpuszczkowe. Oprócz tego twarożki zwykłe i ziołowe oraz jogurty naturalne i z dodatkami owoców, a także maślanki.

To dzięki wspaniałym, wysokiej jakości serom gospodarstwo zaczęło być zauważalne i rozpoznawalne. Państwo Piętkowie sprzedają swoje wyroby do sklepów i na targowiskach. Prowadzą też sprzedaż bezpośrednią. W ten sposób omijają pośredników i zwiększają własne dochody.

Zwiedzając gospodarstwo, minister Grzegorz Puda podkreślił, że krótkie łańcuchy sprzedaży są naturalne dla rodzinnych gospodarstw rolnych. Dzięki nim pomija się pośrednika, redukuje wysoki stopień przetworzenia żywności, a także transportowanie jej na duże odległości. Nie bez znaczenia jest też bezpośredni kontakt z konsumentem. Rozpoznanie gustów konsumentów pozwala na szybkie dostosowanie produkcji do ich oczekiwań.

Pani Agnieszka stara się rzetelną wiedzę o tym, jak produkuje się mleko i wytwarza tradycyjne produkty mleczarskie, przekazywać dzieciom i młodzieży. W tym celu organizuje w swoim gospodarstwie warsztaty edukacyjne. Ich uczestnicy poznają procesy produkcji, zdobywają wiedzę o hodowli zwierząt i umiejętności wytwarzania serów.

Pani Agnieszka jest przedsiębiorcza i pełna pasji. Jest osobą znaną i lubianą w okolicy. Angażuje się aktywnie w działalność koła gospodyń wiejskich, należy do gminnego zespołu ludowego i bierze czynny udział w imprezach charytatywnych.

Umie zarabiać na własnym gospodarstwie i czerpać z tego przyjemność.

Today, the farm has a modern cheese-making plant processing about 300 litres of milk per day.

The cheese-making plant is under permanent supervision of the Veterinary Inspectorate. It produces various types of soft and hard cheeses, curds and rennet cheeses, as well as yoghurt, kefir, cream and butter. There are 18 types of rennet cheeses only, and there are also ripened and rennet and acid cheeses. In addition, there are plain and herb curds, plain and fruit yoghurt as well as buttermilk.

Thanks to its excellent, high-quality cheeses, the farm started being visible and recognisable. Mrs and Mr Piętka sell their products to shops and in marketplaces. They are also involved in direct sale. In this way, they do not need agents and increase their own income.

When visiting the farm, Minister Grzegorz Puda stressed that short sales chains were natural for family farms. Thanks to them, agents are not necessary, the high level of food processing and its long-distance transport are reduced. Of importance is also direct contact with the consumer. The recognition of consumer tastes allows to quickly adapt the production to their expectations.



Ser koryciński z ziołami. ■ Koryciński cheese with herbs.

Mrs Agnieszka tries to share her solid knowledge on the production of milk and traditional dairy products with children and adolescents. To this end, she organises educational workshops on her farm. Their participants learn the production processes, gain knowledge on breeding of animals and cheese making skills.

Mrs Agnieszka is entrepreneurial and passionate. She is well-known and popular in the neighbourhood. She is actively involved in the activities of the farmers' wives' association, is a member of the communal folk group and actively participates in charity events.

She knows how to make profit on her own farm and to enjoy it.

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRIRW ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: DOROTA KAZANOWSKA/MRIRW ■ MARD

Polska znaczącym producentem i eksporterem jaj kurzych

Poland as a significant producer and exporter of chicken eggs



Polska jest dużym unijnym producentem jaj kurzych. Skala produkcji jaj plasuje nasz kraj na pozycji szóstego producenta na rynku Unii Europejskiej.

Poland is a large EU producer of chicken eggs. The scale of the production of eggs gives our country the position of the sixth producer in the European Union market.

Krajowa produkcja konsumpcyjnych jaj kurzych wykazuje trend wzrostowy. W Polsce produkuje się ponad 10 mld sztuk jaj. Najwięcej ferm wylęgowych jaj kurzych zlokalizowanych jest na terenie województwa wielkopolskiego i mazowieckiego. Podaż jaj konsumpcyjnych z tych dwóch regionów odpowiada za blisko 60% całej produkcji krajowej.

Duża skala produkcji krajowej powoduje, że Polska jest jednym z największych eksporterów tego asortymentu w Unii Europejskiej. Eksport jaj z Polski w największym stopniu determinowany jest sytuacją podażowo-popytową na rynku unijnym, ponieważ to kraje Unii Europejskiej są naszym głównym partnerem handlowym.

The domestic production of consumption chicken eggs shows an upward trend. In Poland, more than 10 billion eggs are produced. The largest number of hatcheries of chicken eggs is located in the territory of the Wielkopolskie and Mazowieckie Voivodeships. The supply of consumption eggs from these two regions accounts for almost 60% of the total domestic production.

The large scale of the domestic production is a reason for which Poland is one of the largest exporters of this product range in the European Union. The export of eggs from Poland is mostly de-



W 2020 r. przychody uzyskane przez krajowych przedsiębiorców z eksportu jaj wyniosły ok. 203 mln EUR wobec 226 mln EUR w roku 2019. Przy czym aż 188 mln EUR wygenerowała sprzedaż na rynek unijny (93% przychodów z eksportu). Największe wpływy krajowi przedsiębiorcy uzyskali z eksportu jaj na rynek Niderlandów, Republiki Federalnej Niemiec oraz Węgier i Włoch.

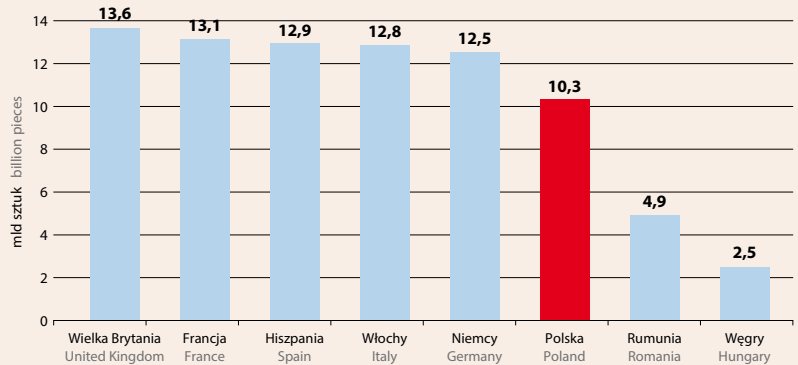
Mniejsze wpływy z eksportu jaj w 2020 r., w porównaniu z rokiem 2019, były spowodowane ograniczeniami w handlu międzynarodowym oraz w funkcjonowaniu firm sektora HoReCa, wprowadzanymi w celu przeciwdziałania rozwojowi pandemii koronawirusa.

W roku 2020 skala importu jaj do Polski, podobnie jak w latach poprzednich, była niewielka. W całym 2020 r. do kraju zaimportowano jaja o wartości około 7 mln EUR. Tak więc dodatnie saldo obrotów handlowych tym asortymentem osiągnęło w ubiegłym roku 197 mln EUR.

W ostatnich pięciu latach statystyczny Polak skosztował od 139 do 162 sztuk jaj kurzych rocznie.

Pandemia koronawirusa ma wpływ na nawyki żywieniowe. Z tego powodu konsumenci zwracają większą uwagę na odpowiednio zbilansowaną dietę, opartą na produktach zdrowych, o dobrej jakości. Konsumpcja jaj wpisuje się w szereg dobrych nawyków żywieniowych.

Najwięksi producenci jaj konsumpcyjnych w UE w 2019 r. ■ Largest producers of consumption eggs in the EU in 2019



Źródło ■ Source: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych FAO ■ study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the FAO data

terminated by the supply and demand situation in the EU market, as it is the European Union countries that are our major trading partner.

In 2020, the revenues generated by domestic entrepreneurs from the export of eggs amounted to about EUR 203 million when compared to EUR 226 million in 2019. However, as much as EUR 188 million were generated by the sale to the Union market (93% of the export revenues). The biggest revenues were obtained by domestic entrepreneurs from the export of eggs to the market of the Netherlands, the Federal Republic of Germany as well as Hungary and Italy.

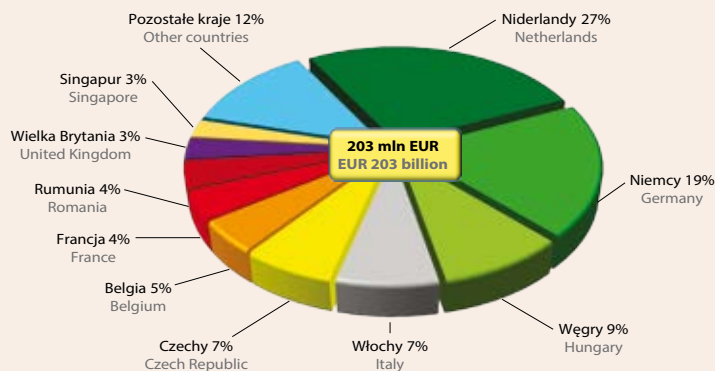
The lower revenues from the export of eggs in 2020, when compared to 2019, resulted from the restrictions on international trade and on the functioning of the HoReCa sector companies, which had been introduced to prevent the development of the coronavirus pandemic.

In 2020, the scale of import of eggs to Poland, just like in previous years, was small. Throughout 2020, eggs worth of about EUR 7 million were imported to Poland. Thus, last year the positive balance of trade in this product range reached EUR 197 million.

Over the last five years, the statistical Pole has consumed between 139 and 162 chicken eggs per year.

The coronavirus pandemic affects eating habits. For this reason, consumers pay more attention to a properly balanced diet based on healthy, good quality products. The consumption of eggs is part of a number of good eating habits.

Struktura geograficzna eksportu jaj* z Polski w 2020 r. ■ Geographical structure of export of eggs* from Poland in 2020



* kod Cn 0407 21 (jaja ptactwa gatunków domowych) ■ * code Cn 0407 21 (eggs of birds of domestic species)
Źródło ■ Source: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance preliminary data

Ziota
dla zdrowia
i urody

Herbs for health
and beauty



Zioła stanowią źródło wielu cennych mikroelementów i witamin niezbędnych dla naszego organizmu. Wykorzystuje się je w trzech dziedzinach: w kulinariach jako rośliny przyprawowe, w aromaterapii jako rośliny olejkodajne oraz w ziołolecznictwie jako rośliny wspomagające leczenie przewlekłych chorób i dolegliwości. Zbiór roślin leczniczych z naturalnych siedlisk jest dziś marginalny. Prawie 80% z tych ziół, które trafiają na nasze stoły, pochodzi z upraw.

Herbs are a source of many valuable micro-elements and vitamins that are essential for our body. They are used in three areas: in cooking, as seasoning plants; in aromatherapy, as essential oil plants and in herbal medicine, as plants helpful in treatment of chronic diseases and conditions. Today, the harvest of medicinal plants from natural habitats is marginal. Almost 80% of herbs that go to our tables are cultivated.

Uprawa, zbiór i wykorzystanie roślin zielarskich ma w Polsce wielowiekową tradycję. W naszym kraju uprawianych jest ponad 60 gatunków ziół, z czego ponad 30 doczekało się wyhodowania krajowych odmian. Największy obszar zajmują uprawy: mięty pieprzowej, kminku zwyczajnego, kozłka lekarskiego i rumianku pospolitego.

The cultivation, harvest and use of herbs have a centuries-old tradition in Poland. In our country, more than 60 species of herbs are grown, of which more than 30 have had their domestic varieties cultivated. The largest cultivation area is that of: peppermint, caraway, valerian and chamomile.



Uprawa, zbiór i wykorzystanie roślin zielarskich ma w Polsce wielowiekową tradycję. W naszym kraju uprawianych jest ponad 60 gatunków ziół, z czego ponad 30 doczekało się wyhodowania krajowych odmian. ■ The cultivation, harvest and use of herbs have a centuries-old tradition in Poland. In our country, more than 60 species of herbs are grown, of which more than 30 have had their domestic varieties cultivated.

Mięta pieprzowa – to jedno z najpopularniejszych ziół w Polsce. Jest rośliną wieloletnią o silnym i przyjemnym zapachu. Wartościowym surowcem mięty pieprzowej są jej liście. Mięta wykazuje zbawienny wpływ na układ pokarmowy. Przede wszystkim działa rozkurczowo na mięśnie gładkie przewodu pokarmowego. Napar z liści działa także uspokajająco i odprężająco.

Kminek zwyczajny – doskonale sprawdza się w kuchni jako przyprawa, nie tylko ze względu na walory smakowe, ale również właściwości wspomagające trawienie. Nasiona kminku pomagają w trawieniu, likwidują także wzdęcia. Zaleca się jego stosowanie do potraw tłustych i ciężkich.

Kozłek lekarski – jest trwałą zielną byliną i ziołem cenionym od stuleci. Działa uspokajająco na ośrodkowy układ nerwowy. Jest skuteczny w leczeniu lęku, niepokoju, zaburzeń emocjonalnych, stanów depresyjnych oraz bezsenności.

Rumianek pospolity – jedna z najbardziej znanych i popularnych roślin leczniczych. Surowcem zielarskim są wysuszone koszyczki. Rumianek ma między innymi właściwości rozkurcza-

Valerian – it is a durable perennial plant and herb appreciated for centuries. It has a sedative effect on the central nervous system. It is effective in treating fear, anxiety, emotional disorders, depression and insomnia.

Chamomile – one of the best known and most popular medicinal plants. The herbal raw materials are dried flower heads. Chamomile has, *inter alia*, the following properties: relaxing smooth muscle, anti-inflammatory, deodorising, wound healing, antibacterial and stimulating skin metabolism. It also has a good effect in the case of stomach and intestinal cramps and inflammation.

It is used in digestive disorders accompanied by pain, colic, nausea, bloating, as well as in inflammation of the stomach and intestines, conditions of the liver, inflammatory conditions of the gall bladder and bile ducts.

In our country, the following herbs are also cultivated: garden angelica, summer savory, perforate St John's-wort, purple coneflower, marjoram, lemon balm, milk thistle, common marjold and garden sage.

Jesteśmy trzecim w Europie producentem ziół. Więcej od nas produkuje tylko Niemcy i Francuzi.

We are the third European producer of herbs. The production is larger only in Germany and France.

jące mięśnie gładkie, przeciwzapalne, dezodorujące, przyspieszające gojenie ran, przeciwbakteryjne i pobudzające przemianę materii w skórze. Skutecznie działa też na skurcze i zapalenie żołądka oraz jelit.

Stosowany jest w zaburzeniach trawiennych z towarzyszącym bólem, kolkami, mdłościami, wzdęciami, a także w niemytach i stanach zapalnych żołądka i jelit, w schorzeniach wątroby, stanach zapalnych pęcherzyka i dróg żółciowych.

W naszym kraju uprawia się także: arcydzięgiel lekarski, cząber ogrodowy, dziurawiec zwyczajny, jeżówkę purpurową, majeranek ogrodowy, melisę lekarską, ostropest plamisty, nagietek lekarski i szalwię lekarską.

Polskie rolnictwo jest w czołówce pod względem obszaru upraw roślin zielarskich w Europie. Powierzchnia uprawy ziół i przypraw wynosi ponad 19 tys. ha. Produkcją zajmuje się ok. 20 tys. gospodarstw, najwięcej jest ich na Lubelszczyźnie.

Prekursorami polskiego ziołolecznictwa byli benedyktyni, którzy specjalizowali się w komponowaniu mieszanek ziołowych i likierów. Do XX wieku surowiec zielarski pozyskiwano niemal w całości ze stanowisk naturalnych. Uprawa jest jednym z najmłodszych działów produkcji roślinnej. Pierwsze próby uprawy ziół na skalę towarową w kraju podjęto w drugiej połowie XIX wieku.

W ostatnim czasie wyraźnie wzrasta zainteresowanie roślinami leczniczymi i jadalnymi oraz ich szerokie wykorzystywanie w lecznictwie, dietetyce i kosmetyce. Zioła są dla człowieka naturalnymi lekami, nie powodują skutków ubocznych i możemy je stosować niezależnie od wieku.

Zioła są też wdzięcznym materiałem florystycznym. Ludowe kompozycje są wspaniałą inspiracją, pokazującą, jak w niebanalny sposób można wykorzystać zioła. Najczęściej do tworzenia bukietów wykorzystuje się wrotycz pospolity, krwawnik pospolity, nawłoc, miętę długolistną i dziurawiec zwyczajny.

Rozwój produkcji zielarskiej w Polsce ma duże szanse powodzenia również dzięki eksportowi ziół, przede wszystkim do krajów UE. Mamy wciąż duże powierzchnie gruntów rolnych, położone na terenach wolnych od zanieczyszczeń, czyli idealnych pod uprawę ziół.

Z obserwacji rynku zielarskiego wynika, że popyt na zioła od kilku lat sukcesywnie wzrasta, a prognozy na przyszłość są również bardzo obiecujące.

Polish agriculture is in the lead in terms of the cultivation area of herbs in Europe. The cultivation area of herbs and spices is more than 19 thousand ha. This production is conducted by about 20 thousand farms, most of them are located in Lubelszczyzna.

The pioneers of Polish herbal medicine were the Benedictines, who specialised in preparing herbal mixtures and



Zioła wykorzystuje się zarówno w kuchniach, jak i w aromaterapii i ziołolecznictwie. ■ Herbs are used in both for culinary purposes and for aromatherapy and herbal treatment.

liqueurs. By the 20th century, herbal raw material was obtained almost entirely from natural sites. The cultivation is one of the newest branches of the crop production. The first attempts to cultivate herbs on a commercial scale in the country were made in the second half of the 19th century.

Recently, there has been a clear increase in the interest in medicinal and edible plants and in their extensive use for therapeutic, dietary and cosmetic purposes. Herbs are natural medicines for humans, do not cause side effects and we can use them regardless of age.

Herbs are also a pleasant floristic material. Folk arrangements are a great inspiration showing how herbs can be used in an original manner. Plants most often used to make bunches are common tansy, common yarrow, European goldenrod, horse mint and perforate St John's-wort.

The development of the herbal production in Poland is very likely to succeed also thanks to the export of herbs, especially to the EU countries. We still have large areas of agricultural land, located in areas free of pollution, which are ideal for the cultivation of herbs.

From the observation of the herbal market it results that the demand for herbs has been growing steadily for several years and that the forecasts for the future are also very promising.

Wakacje z ziołami

Holidays with herbs

Kiedyś zioła towarzyszyły ludziom na każdym kroku. Dziś często zapominamy, jaki pozytywny wpływ mogą mieć na nasze życie. O ich znaczeniu i roli można sobie przypomnieć w Ziołowym Zakątku. To unikatowe gospodarstwo agroturystyczne, położone wśród malowniczych lasów i pól, z dala od miejskich zanieczyszczeń i zgiełku, w jednym z najczystszych regionów Polski, na Podlasiu.

In the past, herbs accompanied people at every step. Today, we often forget about the positive effect they can have on our lives. We can recall their importance and role in Ziołowy Zakątek (Herbal Corner). This is a unique agri-tourism farm, situated among picturesque forests and fields, away from urban pollution and noise, in one of the cleanest regions of Poland, Podlasie.



Na powierzchni prawie 20 ha znajdują się charakterystyczne dla tego regionu zabudowania gospodarskie, a przede wszystkim wszechobecne zioła. Zioła są tematem przewodnim wszystkich elementów kompleksu turystycznego. Jego sercem jest Podlaski Ogród Botaniczny. Kolekcja liczy ponad 1500 gatunków, położonych na obszarze 12 ha.

Podczas pobytu w Ziołowym Zakątku, goście mają możliwość poznania chronionych roślin i dziko rosnących gatunków jadalnych, jak również roślin barwierskich, trujących czy przyprawowych. Mogą poznać tu też historię ziołolecznictwa i tradycyjnego zbioru roślin. W otoczeniu ziół i ich niezwykłego aromatu, goście mogą komponować własne mieszanki herbarciane, tworzyć nalewki na bazie cennych surowców zielarskich,

On almost 20 ha of land, there are farm building characteristic of this region, and, above all, herbs which are everywhere. Herbs are the main subject of all elements of the tourist complex. Its heart is the Podlaski Botanical Garden, whose collection consists of more than 1,500 species, situated on the area of 12 ha. During their stay in Ziołowy Zakątek, guests have an opportunity to learn about protected plants and wild edible species, as well as plants used for dyeing, plants which are poisonous or used for seasoning purposes. They can also become familiar with the history of herbal medicine and traditional harvest of plants. Surrounded by herbs and their unusual aroma, guests can prepare their own tea blends, cordials based on valuable herbal raw materials as well as gain knowledge on herbs



Na powierzchni prawie 20 ha znajdują się przede wszystkim wszechobecne zioła. ■
The area of nearly 20 ha is occupied mainly by herbs which are everywhere.



Suszone zioła w dzbanku. ■ Dried herbs in a jug.



Suszony len. ■ Dried flax.

jak również zasięgnąć wiedzy zielarskiej podczas przemierzania ścieżek edukacyjnych Podlaskiego Ogrodu Botanicznego.

Przy Ogrodzie powstał Ośrodek Edukacji Przyrodniczej, prowadzący zajęcia dla dzieci, młodzieży szkolnej oraz studentów wyższych uczelni.

when walking along the educational paths of the Podlaski Botanical Garden.

At the Garden, there is the Nature Education Centre conducting classes for children, school adolescents and university students.

An exceptional attraction of Ziołowy Zakątek is the inn inviting us to fabulous herbal feasts. The menu contains all the delicacies of traditional cuisine of Podlasie, seasoned with herbs, such as, e.g., nettle soup, potato cake or dumplings with wild garlic.

There is also a herbal spa here, based on old, herbal recipes. Bathing in sage and hyssop or in acorn beer will calm us down and add vitality.

In Ziołowy Zakątek, time flows slower and silence and tranquility help in regaining strength and relaxing in the company of herbs.



Kolorowa surówka z darami natury. ■ Colourful salad with gifts of nature.

Wyjątkową atrakcją Ziołowego Zakątka stanowi karczma, która zaprasza na wspaniałe ziołowe uczty. W menu znajdują się same specjały tradycyjnej podlaskiej kuchni doprawione ziołami, jak np. zupa pokrzywowa, babka ziemniaczana czy pierogi z czosnkiem niedźwiedzim.

Jest tu też ziołowe SPA, bazujące na starych, ziołowych recepturach. Kąpiel w szalwii i hyzopie lub piwie żołądźwiowym ukoi nerwy i doda witalności.

W Ziołowym Zakątku czas płynie wolniej, a cisza i spokój pomagają odzyskać siły i zrelaksować się w otoczeniu ziół.



Nalewka Benedyktynka. ■ Benedictine liqueur.

TEKST ■ By: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRIRW ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRIRW ■ MARD



Rolnictwo ekologiczne – ekologiczne z natury

Organic farming – organic by nature

Konsumenci coraz częściej szukają produktów naturalnych z jak najmniejszą zawartością sztucznych środków chemicznych. Chętniej sięgają po warzywa, owoce czy przyprawy, które pochodzą z upraw ekologicznych. Coraz więcej rolników rozumie ten trend i stara się do niego dostosować przez dobrowolne wprowadzenie w swoich gospodarstwach praktyk i metod charakterystycznych dla rolnictwa ekologicznego. Ten sposób gospodarowania wymaga większych nakładów pracy – szczególnie w okresie przestawiania produkcji rolniczej z dotychczasowej na ekologiczną. Producenci, którzy zdecydują się na ten krok, mogą ubiegać się o pomoc finansowaną z budżetu Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 w ramach działania „Rolnictwo ekologiczne”, której udziela Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

W skład działania wchodzi 12 pakietów: sześć realizowanych w okresie konwersji (przestawiania produkcji rolnej na metody

Consumers are increasingly looking for natural products with the lowest possible content of artificial chemicals. They are more willing to buy vegetables, fruit or spices which are organic. More and more farmers understand this trend and try to adapt to it by the voluntary introduction of practices and methods characteristic of organic farming on their farms. This type of farming requires more labour input – especially during the period of shifting from the existing agricultural production to the organic production. Producers who decide to take this step may apply for the aid financed from the budget of the Rural Development Programme for the years 2014–2020 under the measure “Organic farming” and provided by the Agency for the Restructuring and Modernisation of Agriculture.

The measure consists of 12 packages, 6 implemented in the conversion period (shifting from the agricultural production to organic methods) and 6 implemented in the post-conversion

period. Each of these six packages corresponds to a specific type of crop. They include the following crops: agricultural, horticultural, herbal, fruit-growing (basic, berry, extensive), fodder as well as permanent grassland.

The organic nature of products manufactured under these packages or variants is checked by the organic farming certification bodies authorised by the Minister of Agriculture and Rural Development. Each farmer who is going to start up or who pursues organic farming activities is subject to annual inspections carried out by such bodies. A positive result of



Konsumenci chętniej sięgają po warzywa, owoce czy przyprawy pochodzące z upraw ekologicznych. ■
Consumers are more willing to buy vegetables, fruit or spices which are organic.



Każdy pakiet, realizowany w czasie przestawienia produkcji rolnej na metody ekologiczne, odpowiada konkretnemu rodzajowi uprawy. ■ Each package, implemented at the time of shifting from the agricultural production to organic methods, corresponds to a specific crop type.

ekologiczne) i sześć realizowanych po okresie konwersji. Każdy z tych sześciu pakietów odpowiada konkretnemu rodzajowi uprawy. Są wśród nich uprawy: rolnicze, warzywne, zielarskie, sadownicze (podstawowe, jagodowe, ekstensywne), paszowe i trwale użytki zielone.

To czy produkty wytwarzane w ramach tych pakietów bądź wariantów są ekologiczne, sprawdzają upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jednostki certyfikujące rolnictwo ekologiczne. Każdy rolnik, który zamierza podjąć działalność w rolnictwie ekologicznym czy też ją prowadzi, podlega corocznym kontrolom takich jednostek. Pozytywny wynik kontroli uprawnia rolnika, by sprzedawał swoje produkty jako ekologiczne. Co ważne, rolnik, który przystępuje po raz pierwszy do prowadzenia produkcji rolnej metodami ekologicznymi i nie posiada certyfikatu, nie może wprowadzać swoich produktów na rynek jako produkty ekologiczne. Takie produkty może sprzedawać jako „eko” dopiero po uzyskaniu certyfikatu od jednostki kontrolującej. Wykaz jednostek certyfikujących znajduje się na portalu internetowym Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Prowadzenie gospodarstwa metodami ekologicznymi to nie tylko spełnianie wymagań określonych w pakietach czy wariantach działania „Rolnictwo ekologiczne”, ale także spełnianie wymagań środowiskowych. Chodzi o zachowanie należących do gospodarstwa trwałych użytków zielonych, a także elementów krajobrazu nieużytkowanych rolniczo, które tworzą ostoje przyrody.

Do skorzystania z pomocy w ramach tego działania zgłosiło się w 2020 r. 16,5 tys. rolników, najwięcej w województwach: warmińsko-mazurskim – blisko 3 tys., podlaskim – ponad 2,6 tys. oraz zachodniopomorskim – niemal 2,1 tys. Łączna powierzchnia upraw zadeklarowanych w 2020 r. do płatności ekologicznych wyniosła ok. 400 tys. ha. Największy areal – 176,5 tys. ha zajmują uprawy rolnicze po okresie konwersji.

the inspection authorises the farmer to sell their products as organic. What is important, the farmer who for the first time starts conducting the organic agricultural production and does not hold a certificate may not place their products on the market as organic products. Such products may be sold as eco-products only after obtaining a certificate from the inspection body. The list of certification bodies can be found on the website of the Ministry of Agriculture and Rural Development and the Agricultural and Food Quality Inspection.

Managing an organic farm means not only the fulfillment of the requirements specified in the packages or variants of the measure “Organic farming” but also of the environmental requirements. The point is to preserve permanent grassland belonging to the farm, as well as landscape elements which are not used for agricultural purposes and create nature refuges.

In 2020, 16.5 thousand farmers applied for the aid under this measure, most of them in the following voivodeships: Warmińsko-Mazurskie – nearly 3 thousand, Podlaskie – more than 2.6 thousand and Zachodniopomorskie – nearly 2.1 thousand. The total area of crops declared for organic payments in 2020 was about 400 thousand ha. The largest area – 176.5 thousand ha is occupied by agricultural crops after the conversion period.

They include also fodder crops as well as permanent grassland.



Są wśród nich także uprawy paszowe i trwale użytki zielone. ■ They include also fodder crops as well as permanent grassland.

TEKST ■ BY: BIURO PRASOWE/ARI/MR ■ PRESS OFFICE/ARMA

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©Андрей Яланский-, ©M.DÖRR & M.FROMMHERZ-, ©JÜRGEN FÄLCHLE-, ©FAMILIE-EISENLOHR.DE-STOCK.ADOBE.COM

ARiMR wspiera młodych

ARMA supports young people

Młode osoby, które decydują się na rozpoczęcie pracy w rolnictwie lub chcą rozwijać swoje gospodarstwa, mogą liczyć na pomoc finansową umożliwiającą im realizację planów. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oferuje młodym rolnikom wsparcie w postaci premii w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich, płatności powierzchniowej lub dofinansowania do kredytu.

Premie z PROW

Jednym z głównych zadań Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich, od początku jego trwania, jest umacnianie korzystnej struktury wiekowej na obszarach wiejskich. Nie dziwi zatem fakt, że w jego obecnie realizowanej perspektywie po raz kolejny uruchamiane są programy dla osób chcących podjąć lub rozwijać działalność rolniczą. Głównym narzędziem, kierowanym do adeptów rolnictwa w ramach PROW 2014–2020, jest poddziałanie „Premia dla młodych rolników”, które cieszy się dużym zainteresowaniem. W latach 2015–2018 liczba osób ubiegających się o ten rodzaj wsparcia przyrastała średnio o 700 wnioskujących rocznie. W 2018 r. wnioski złożyło nieco ponad 5,4 tys. rolników, rok później było ich blisko 7,1 tys. W 2020 r. o premię na start, mimo ograniczeń związanych z panującą pandemią, wystąpiło około 5,1 tys. młodych ludzi. Do tej pory, w całym okresie programowania, złożyli oni ponad 29,4 tys. wniosków, a decyzję o przyznaniu premii otrzymało prawie 25 tys. z nich.

Young people who decide to start up agricultural activities or want to develop their farms may expect financial assistance allowing them to implement their plans. The Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture offers young farmers support in the form of bonuses under the Rural Development Programme, area payment or loan co-financing.

RDP bonuses

One of the main tasks of the Rural Development Programme, since its inception, has been to strengthen the positive age structure in rural areas. Therefore, it is not surprising that in its currently implemented perspective, the programmes for persons wishing to start up or develop agricultural activities are launched again. The main tool addressed to young farmers under the RDP 2014–2020 is the sub-measure “Bonus for young farmers” which enjoys great interest. In the years 2015–2018, the number of applicants for this type of support was growing, on average, by 700 applicants a year. In 2018, applications were submitted by slightly more than 5.4 thousand farmers and one year later there were almost 7.1 thousand of them. In 2020, despite the pandemic-related restrictions about 5.1 thousand young persons applied for the bonus. So far, throughout the programming period, they have submitted more than 29.4 thousand applications and almost 25 thousand applications received a decision on granting the bonus.



Przyznane wsparcie można wydać na przykład na zakup gruntów. ■ Support granted may be spent on, for example, the purchase of land.

Premię dla młodych rolników mogą otrzymać osoby, które m.in.: w dniu złożenia wniosku mają nie więcej niż 40 lat; posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe (lub uzupełnią je w ciągu 36 miesięcy od dnia doręczenia decyzji o przyznaniu pomocy); posiadają gospodarstwo rolne o powierzchni minimum 1 ha; rozpoczęły prowadzenie działalności rolniczej przed dniem złożenia wniosku, lecz nie wcześniej niż w okresie 24 miesięcy poprzedzających ubieganie się o dofinansowanie; posiadają lub utworzą gospodarstwo o wielkości ekonomicznej mieszczącej się w przedziale od 13 tys. do 150 tys. euro, powierzchnia takiego gospodarstwa powinna być równa co najmniej średniej powierzchni gospodarstwa w kraju (w 2020 r. było to 11,04 ha), a w województwach o średniej powierzchni gospodarstwa, niższej od średniej krajowej, powinna osiągnąć wielkość średniej wojewódzkiej; przedłożą biznesplan dotyczący rozwoju prowadzonego przez nich gospodarstwa.



Premię można wykorzystać także na zakup stada podstawowego. ■ The bonus may also be used for the purchase of a breeding herd.

Bezwrotna premia w wysokości 150 tys. zł jest wypłacana w dwóch ratach:

- 120 tys. zł – po spełnieniu przez młodego rolnika warunków do przyznania pomocy,
- 30 tys. zł – po realizacji biznesplanu.

Przyznane wsparcie można wydać np. na przebudowę lub remont budynków czy kupno nowych maszyn lub urządzeń. Premię można wykorzystać na zakup gruntów, stada podstawowego zwierząt czy zakładanie sadów i plantacji wieloletnich gatunków użytkowanych efektywnie dłużej niż 5 lat.

W ramach PROW 2014–2020 młodzi rolnicy, poza premią na rozpoczęcie działalności, otrzymują także inne przywileje. Przewidziano dla nich m.in. większe wsparcie w przypadku kilku istotnych programów oferowanych przez ARiMR, np. „Modernizacja gospodarstw rolnych”; „Inwestycje mające na celu ochronę wód przed zanieczyszczeniem azotanami pochodzącymi ze źródeł rolniczych” czy „Inwestycje w gospodarstwach położonych na obszarach Natura 2000”. Początkujący gospodarze mogą liczyć na refundację 60% kosztów kwalifikowanych przy 50% dla pozostałych beneficjentów.

Płatności powierzchniowe

Tym, którzy dopiero rozpoczynają działalność w gospodarstwie rolnym lub rozpoczęli ją w ciągu 5 lat przed pierwszym złożeniem wniosku w ramach jednolitej płatności obszarowej, oraz których wiek w pierwszym roku składania wniosku nie przekracza 40 lat, przysługuje płatność dla młodych rolników.

The bonus for young farmers may be received by persons who, *inter alia*, on the day of submitting the application, are not older than 40 years; have sufficient professional qualifications (or will improve them within 36 months of the date of receiving the decision on granting the aid); have a farm with an area of at least 1 ha; started up agricultural activities prior to the day of submitting the application but not earlier than 24 months preceding

the application for co-financing; have or will create a farm with an economic size between EUR 13 thousand and 150 thousand, the area of such a farm should be at least equal to the average area of a farm in the country (in 2020, it was 11.04 ha) and in the voivodeships with an average area of a farm lower than the national average it should reach the size of the voivodeship average; will submit a business plan regarding the development of their farm.

The non-repayable bonus in the amount of PLN 150 thousand is paid in two installments:

- PLN 120 thousand – once a young farmer has met the conditions for granting the aid,
- PLN 30 thousand – after implementing the business plan.

The support granted may be spent on, e.g., the reconstruction or renovation of buildings or the purchase of new machinery or equipment. The bonus may be used for the purchase of land, a breeding herd or the establishment of orchards and plantations of perennial species used efficiently for more than 5 years.

Under the RDP 2014–2020, young farmers, in addition to the start-up bonus, also receive other privileges. What has been envisaged for them, is, *inter alia*, higher support in the case of several important programmes offered by the ARMA, e.g. “Modernisation of farms”; “Investments aimed at protecting waters against pollution by nitrates from agricultural sources” or “Investments in Natura 2000 sites”. Beginning farmers may expect a refund of 60% of eligible costs, with 50% for the remaining beneficiaries.

Area payments

Those who have just started up agricultural activities or started their activity within 5 years prior to the first submission of the application under the single area payment and whose age, in the first year of submitting the application, does not exceed 40 years will be entitled to receive a payment for young farmers. The support has the form of an area payment

Wsparcie ma formę dopłaty powierzchniowej i przysługuje do maksymalnie 50 ha gruntów kwalifikujących się do jednolitej płatności obszarowej. Pomoc ta jest przyznawana maksymalnie przez okres 5 lat od pierwszego złożenia wniosku. Od 2018 r. okres ten nie jest skracany o liczbę lat, które upłynęły pomiędzy rozpoczęciem działalności rolniczej a pierwszym złożeniem wniosku o przyznanie tego wsparcia.

Dopłaty do kredytów

Wychodząc naprzeciw potrzebom młodych rolników, ARiMR oferuje również kredyt inwestycyjny z linii MRcsk. Jest on przeznaczony na zakup ziemi. Atrakcyjność tego kredytu polega na tym, że Agencja spłaca część kapitału kredytu udzielonego przez bank. Dzięki temu kwota kredytu, jaki ma do spłacenia młody rolnik, jest mniejsza. Kwota kredytu z linii MRcsk nie może przekroczyć 90% wartości nakładów inwestycyjnych na gospodarstwo rolne i nie może wynosić więcej niż 5 mln zł. Maksymalna wysokość kapitału kredytu, którą może spłacić ARiMR, ustalana jest przez bank i nie może przekroczyć równowartości 20 tys. euro (według średniego kursu NBP ustalonego na dzień udzielenia pomocy) oraz 60% kwoty udzielonego kredytu.

ARiMR dokonuje spłaty części kapitału kredytu w dwóch ratach:

- pierwsza rata w wysokości 80% kwoty pomocy – po zrealizowaniu inwestycji,
- druga rata w wysokości 20% kwoty pomocy – po pięciu latach od dnia zawarcia umowy kredytu.

and is granted to up to 50 ha of land eligible for single area payment. This aid is granted for a period of up to 5 years from the first submission of the application. Since 2018, this period has not been reduced by the number of years which elapsed between the start-up of agricultural activities and the first submission of the application for this support.

Subsidies on loans

To meet the needs of young farmers, the ARMA also offers an investment loan from the MRcsk line. It is intended for the purchase of land. The attractiveness of this loan consists in the fact that the Agency will repay part of the principal of a loan granted by the bank. Thanks to this, the amount of a loan to be repaid by a young farmer is lower. The amount of a loan from the MRcsk line may not exceed 90% of the value of investment inputs per farm and may not be higher than PLN 5 million. The maximum amount of the principal of a loan which may be repaid by the ARMA is determined by the bank and may not exceed the equivalent of EUR 20 thousand (according to the NBP average exchange rate established as of the day of granting the aid) and 60% of the amount of a loan granted.

The ARMA repays part of the principal of a loan in two installments:

- first installment amounting to 80% of the aid amount – after implementing the investment,
- second installment amounting to 20% of aid amount – five years after concluding a loan agreement.

TEKST ■ BY: BIURO PRASOWE/ARiMR ■ PRESS OFFICE/ARMA ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©SPACETECH-, ©SYDA PRODUCTIONS-, ©ZORGENS-STOCK.ADOBE.COM



W ramach bezzwrotnej premii młodzi rolnicy mogą założyć sad lub plantację wieloletnich gatunków użytkowanych efektywnie powyżej pięciu lat. ■ Under the non-repayable bonus, young farmers may establish an orchard or a plantation of perennial species effectively used for more than five years.



Pod żaglami i ze smakiem

Under sail and with taste

W całej Europie nie ma chyba tak pięknego miejsca dla żeglarzy jak Szlak Wielkich Jezior Mazurskich. Kraina ta ukształtowała się ostatecznie podczas zlodowacenia bałtyckiego. Poprzeplatana jest dzięki temu głębokimi jeziorami rynnowymi o stromych brzegach i jeziorami o bardzo łagodnej linii brzegowej z płytkimi wodami. Jeziora zajmują jedną czwartą jej powierzchni, a znaczną jej pozostałą część pokrywają lasy.

Dziesięć tysięcy lat temu cofający się lądolód tak piękną rzeźbę terenu pozostawił po sobie, że aż prosiło się, by te liczne jeziora i rzeki połączyć kanałami. Dzięki temu mamy dziś wspólny szlak żeglowny liczący blisko 150 km długości. Jest szlak główny i liczne odnogi. Miłośnicy żeglowania, którzy lubią też zwiedzać najbliższą okolicę, powinni zarezerwować sobie minimum dwa, trzy tygodnie, aby choć pobieżnie poznać te niesamowite tereny. A że chęć rozpostarcia wszystkich żagli pod sprzyjającymi wiatrami ogarnia każdego żeglarza, to nie dziwi fakt, że jak ktoś raz tu był, to będzie wracał co roku.

Poza samym żeglowaniem można tu oddawać się pasji wędkowania, opalaniu na plażach czy obserwowaniu dzikiej przyrody. To właśnie tu występują kormorany, perkozy dwuczube, czaple, łabędzie nieme czy łuski. Ale to nie wszystko. Można też spotkać bociana czarnego, kanię czarną, orła przedniego

All over Europe, there is probably no more beautiful place for sailors than the Route of the Great Masurian Lakes. This land has been finally shaped during the Baltic glaciation. Thanks to this, it is interspersed with deep ribbon lakes with steep shores and lakes with a very gentle coastline and shallow waters. The lakes occupy a quarter of its area and the large remaining part of it is covered by forests.

10,000 years ago, the retreating glacier left such a beautiful lay of the land behind that it was simply necessary to connect

Poza samym żeglowaniem można tu oddawać się pasji wędkowania. ■ In addition to sailing, we can enjoy angling.





Grupa kajakarzy w oczekiwaniu na wyrównanie różnic poziomu wody. ■ A group of canoeists waiting until the water level differences are reduced.

i bielika. Gniazdowaniu tych ptaków sprzyjają miejsca objęte ścisłą ochroną – rezerваты. Są one jednak tak usytuowane, że nie przeszkadzają w swobodnym żeglowności. Tylko nieliczne akwenty objęte są strefą ciszy, gdzie nie mogą pływać łodzie motorowe, ale żaglówki już tak.

Zatrzymując się gdzieś na brzegu, oczywiście poza terenami z ograniczeniami, można próbować wypatrzeć żółwia



Zabytkowy most obrotowy w Giżycku jest jedną z najbardziej znanych atrakcji i zabytków na szlaku Wielkich Jezior Mazurskich. Można tu podziwiać ręczny sposób otwierania mostu oraz przeprawę jachtów. ■ The historic swing bridge in Giżycko is one of the most famous attractions and monuments along the Route of the Great Masurian Lakes. Here, we can admire the manual opening of the bridge as well as the passage of yachts.

those numerous lakes and rivers by means of canals. Thanks to this, today we have a wonderful navigable route of nearly 150 km. There is the main route and numerous arms. Enthusiasts of sailing who also like to explore the surrounding area should reserve for themselves two or three weeks at a mini-



Żaglówki cumujące w małej przystani Janus w pobliżu miejscowości Ruciane Nida. ■ Sailing boats mooring in the small marina Janus near the town of Ruciane-Nida.

mum to get to know these amazing areas at least superficially. And since each sailor feels like spreading all sail under favourable winds, it is not surprising that if someone was here once, they will be coming back every year.

In addition to sailing, we can enjoy angling, sunbathing on the beaches or watching wildlife. It is here where we can meet cormorants, great crested grebes, herons, mute swans or Eurasian coots. But that is not all. We can also meet here black storks, golden eagles and white-tailed eagles. Nesting of these birds is favoured by places under strict protection – reserves. However, they are located in such a way that they do not interfere with free sailing. Only few water regions are covered by a zone of silence, where motorboats cannot navigate, but sailing boats can.

When we stop somewhere on the shore, of course, outside the areas under restrictions, we can try to watch out for European pond turtles, beavers or otters. Numerous and dense forests, together with swampy areas, are, in turn, a refuge for elk.

Along the whole route – from Pisz to Węgorzewo – the enthusiasts of angling can find their paradise. The numerous species of fish found here give a lot of pleasure from practising this hobby. And what can compare to a freshly caught and fried pike, perch or roach?

Fish are a specialty of this region. For centuries, they have been used for making various dishes. Just like in every region making use of gifts of water, popular is a fish soup called in Russian *ukha*. It is based on various species of freshwater fish. To give it an old, smoky nature, smoking twigs of trees are immersed in it. However, these waters are particularly famous for two species of fish – lavaret and vendace. The taste of smoked vendace will be remembered forever. Smoked eel is also good. The specific feature of the great lakes is also the tiny fish – smelt,

blotnego, bobra czy wydrę. Liczne i gęste lasy wraz z terenami bagnistymi to z kolei ostoja łośi.

Na całym szlaku – od Pizsa po Węgorzewo – miłośnicy wędkarstwa mają raj. Licznie występujące tu gatunki ryb dają wiele frajdy z uprawiania tego hobby. A cóż może się równać ze świeżo złowionym i usmażonym szczupakiem, okoniem czy płocią?

Ryby to specjalność tego regionu. Od wieków robiono z nich różne dania. Tak jak w każdym regionie korzystającym z darów wód, popularna jest zupa rybna zwana z rosyjska uchą. Przygotowywana jest na bazie różnych gatunków ryb słodkowodnych. Dla nadania jej dawnego, dymnego charakteru zanurza się w niej dymiące gałązki drzew. Te wody słyną jednak szczególnie z dwóch ryb – siei i sielawy. Smak wędzonej sielawy na zawsze pozostaje zapamiętany. Dobry jest też wędzony węgorz. Specyfiką wielkich jezior jest też łowiona pod lodem mała ryba stynka. Jej wyjątkowość polega na tym, że po wyciągnięciu sieci spod lodu zaczyna się roznosić zapach świeżych ogórków. Natomiast chipsy z niej zrobione docenią smakosze regionalnych piw. Mazurzy, tak jak i rybacy z innych stron, często też przetrzymywali smażone ryby w zalewie octowej. To sposób, który przypadnie też do gustu tym, którzy obawiają się ości – zalewa je rozpuszcza, a ryby smakują przednie.

Jest jeszcze coś wyjątkowego z rybnego bogactwa, a mianowicie kawior szczupakowy. Mało osób wie, że już w wiekach średnich w Rosji był on bardziej ceniony niż jesiotrowy i gościł na stołach carów i bojarów. W czasach przedwojennych szczupak był liczny w polskich zasobach wodnych. W ostatnich latach kawior ze szczupaka odzyskuje dawną utraconą sławę. Mazury – nazywane Krainą Tysiąca Jezior – od pradawnych dziejów słynęły z wielkiej ilości ryb słodkowodnych o bardzo dobrej jakości i wyjątkowych walorach smakowych. „Owoce jezior”, pochodzące z Mazur, były sprzedawane w Niemczech, jak również eksportowane do krajów ościennych, w tym do dawnego zaboru rosyjskiego, a nawet do krajów tak odległych, jak Francja.

Położenie regionu na styku wielu różnych kultur sprawiło kulinarne przenikanie się wielu smaków. Z jednej strony będą to wpływy litewskie, a z drugiej niemieckie. Te ostatnie pozostawiły zamiłowanie Mazurów do słodko-kwaśnych potraw, mięsa i klusek.

Jednym z tradycyjnych dań są plięce z pomoćką, czyli placki ziemniaczane przekładane najczęściej plasterkami boczku i polewane specjalnym sosem składającym się z twarogu, cebuli, czosnku i szczypiorku.

Niewątpliwie wiele regionalnych przysmaków można poznać w restauracjach w mazurskich portach. Nowoczesne mariny w Mikołajkach, Rucianem-Nidzie, Giżycku czy w Sztynorcie oferują wiele możliwości w tym zakresie. Podobnie jest w wielu gospodarstwach agroturystycznych, które licznie zapraszają do siebie po spokój, dobre jedzenie i liczne, okoliczne atrakcje.

Szukając chwili wytchnienia od zmagania się z żaglami, warto wstąpić do portów i przyłączyć się do śpiewania szant,



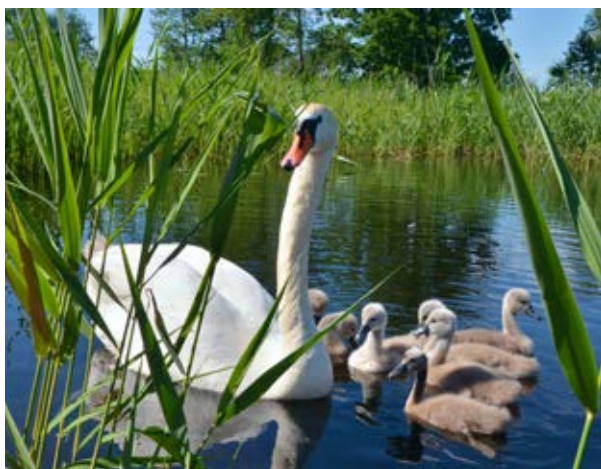
Mosty Stańczyki to imponującej wielkości zabytki. Przed laty stanowiły odcinek trasy kolejowej Gołdap–Żytkiejmy. Swoją formą przypominają, budowane w starożytności rzymskie akwedukty. Zostały zaprojektowane prawdopodobnie w 1905 r. przez włoskich architektów. ■ The bridges in Stańczyki are the monuments of an impressive size. Many years ago, they were part of the Gołdap–Żytkiejmy railway route. Their shape resembles the Roman aqueducts built in ancient times. They were probably designed in 1905 by Italian architects.

which is caught under the ice. Its uniqueness lies in the fact that after pulling the net from under the ice the smell of fresh cucumbers can be felt. On the other hand, smelt chips will be appreciated by the gourmets of regional types of beer. The Masurians, just like fishermen from other parts of the country, often also kept fried fish in pickle. This is the way that will appeal to those who are afraid of fishbones – they are dissolved in pickle and the fish taste excellent.

There is something else which is unique when it comes to the abundance of fish, namely, pike caviar. Few people know that as early as in the Middle Ages in Russia it was more valued than sturgeon caviar and was present on the tables of the tsars and boyars. In pre-war times, pike was numerous in the Polish water resources. In recent years, pike caviar has been regaining its former, lost fame. Since ancient times, Mazury – called the Land of a Thousand Lakes – has been famous for the large number of freshwater fish of very good quality and exceptional taste. “Fruits of the lake”, originating in Mazury, were sold in Germany, as well as exported to neighbouring countries, including



Na mazurskich szlakach można spotkać orła bielika. ■ On the Masurian trails, we can meet the white eagle.



Rodzina łabędzi. ■ The swan family.

co jest tutaj bardzo popularne. W okresie wakacyjnym organizowanych jest wiele festiwali, w tym najbardziej znany Festiwal Muzyki Country w Mrągowie.

Miłośnicy historii znajdą dla siebie wiele ciekawych miejsc. Jednych zachwycić może sam Kanał Mazurski wraz z zabytkowymi śluzami, a innych kwatery naczelnego dowództwa Wojsk Lądowych III Rzeszy w Mamerkach i bunkry Hitlera w Gierłoż – Wilczy Szaniec. Jest też ogromna pruska fortyfikacja z XIX wieku – twierdza Boyen pomiędzy jeziorami Kisajno a Niegocin. Interesująca jest też wieża ciśnień w Giżycku z ciekawym tarasem widokowym.

Trudno jest wymienić wszystkie atrakcje na Szlaku Wielkich Jezior Mazurskich. Ale z pewnością warto tu przyjechać. I ludzie, i krajobraz, i kuchnia, i żagle, i ryby, i pamiątki historii, i przyroda – cóż więcej trzeba? Przyjechać! Zapraszamy!

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©JANUSZ LIPINSKI-, ©PERSHING-, ©RPETRYK-, ©MARIUSZ ŚWITULSKI-, ©PKAZMIERCZAK-, ©TOMASZ WOZNAK-, ©AREKOMICHALAK-, ©MARZENA-, ©SZCZEPANK-STOCK.ADOBE.COM

the former Russian partition, and even to such distant countries as France.

The situation of the region at the junction of many different cultures resulted in a culinary interweaving of many flavours. On the one hand, these will be Lithuanian influences and, on the other hand, German ones. The latter left the Masurians with a passion for sweet and sour dishes, meat and dumplings.

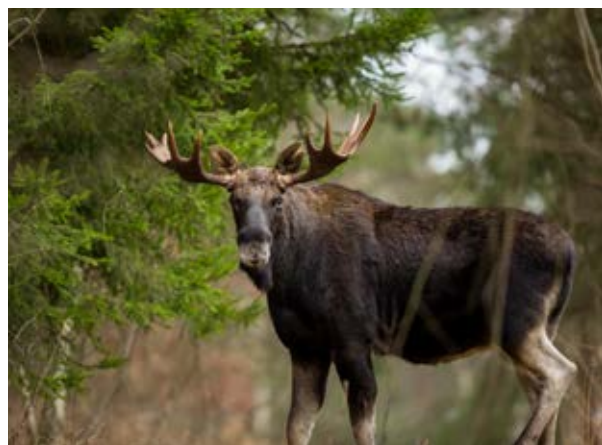
One of the traditional dishes are *plіńce z pomoćką*, i.e. potato pancakes usually sandwiched with slices of bacon and poured with a special sauce made of cottage cheese, onions, garlic and chives.

Undoubtedly, many regional delicacies can be found in restaurants in the Masurian ports. Modern marinas in Mikołajki, Ruciane-Nida, Giżycko or Sztynort offer many possibilities in this regard. The same is true of many agritourism farms, which invite us to find peace, good food and numerous, nearby attractions.

When looking for a moment of rest from the struggle with sails, it is worth going to the ports and joining the singing of chancies, which is very popular here. During the holiday season, many festivals are organised, including the most famous Piknik Country music festival in Mrągowo.

The enthusiasts of history will find many interesting places for themselves. Some can be enchanted by the Masurian Canal itself, together with the historic locks, and others – by the headquarters of the supreme command of the Nazi Land Forces in Mamerki and Hitler's bunkers in Gierłoż – Wolf's Lair (Wilczy Szaniec). There is also a huge Prussian fortification from the 19th century – the Boyen fortress between the lakes of Kisajno and Niegocin. Interesting is also the water tower in Giżycko with an eye-catching observation deck.

It is difficult to mention all the attractions along the Route of the Great Masurian Lakes. But it is certainly worth coming here. People, landscape, cuisine, sailing, historical mementos and nature – what more do we need? Just to come here! You are welcome to visit us!



Łoś europejski jest największym żyjącym zwierzęciem łownym w Polsce. Objęty jest całorocznym okresem ochronnym. ■ The European elk is the largest living game animal in Poland. It is covered by the all-year-round protection period.

Kuchnia jak bajaderka

Cuisine like a rum ball

O KUCHNI WARMII I MAZUR OPOWIADA ŁUKASZ KONIK ■
 ŁUKASZ KONIK TALKS ABOUT THE CUISINE OF WARMIA AND MAZURY

Warmia i Mazury zwane są Krainą Tysiąca Jezior i uchodzą za Zielone Płuca Polski. Region słynie z niezwykle urokliwych krajobrazów i największego w Polsce skupiska jezior. Jest tu ponad 2600 jezior i osiem parków krajobrazowych. Jeziora, połączone ze sobą kanałami, tworzą idealne warunki dla fanów żeglarstwa i wędkowania. Lasy natomiast kuszą bogactwem grzybów i leśnych owoców.

Warmia and Mazury are called the Land of Thousand Lakes and are considered to be the Green Lungs of Poland. The region is famous for its extremely charming landscapes and the largest cluster of lakes in Poland. Here, there are more than 2,600 lakes and 8 landscape parks. The lakes, connected by means of canals, create perfect conditions for the enthusiasts of sailing and angling. On the other hand, the forests attract people thanks to the abundance of mushrooms and forest fruit.

Relaxing in Warmia and Mazury is a great opportunity to try delicious, traditional dishes. The cuisine of this region is like a rum ball – it is a blend of German and Borderland flavours. However, the variety of flavours results not only from the influence of foreign people, but also the rich natural resources of the local lakes and forests. Therefore, in the menu of many restaurants we can find dishes based on mushrooms and freshwater fish.



Chalłka z kruszonką, masłem i domowymi powidłami malinowymi. ■ Challah with streusel, butter and homemade raspberry jam.

Odpooczynek na terenie Warmii i Mazur to świetna okazja do skosztowania przepysznych, tradycyjnych potraw. Kuchnia tego regionu jest jak bajaderka – stanowi zlepek niemieckich i kresowych smaków. Różnorodność smaków to jednak nie tylko wpływ napływowej ludności, ale także bogate zasoby naturalne tutejszych jezior i lasów. Dlatego w menu wielu restauracji znajdujemy właśnie potrawy przygotowywane na bazie grzybów oraz ryb słodkowodnych.

Gatunków ryb jest tu naprawdę dużo. Wspomnieć należy choćby sieję, sielawę, szczupaka, okonia, sandacza, karasia, lina, leszcza i płoć. Podaje się je smażone, pieczone, marynowane, a także w formie zapiekanek. Nietrudno znaleźć tu również dostawców ryb wędzonych, wśród których niepodzielnie pano-



Gatunków ryb jest tu naprawdę dużo. Podaje się je smażone, pieczone, marynowane, a także w formie zapiekanek. ■ There is a lot of fish species here. They are served fried, baked, marinated and in the form of casseroles.

There is a lot of fish species here. We can mention here, for example, lavaret, vendace, pike, perch, pike perch, crucian, tench, bream and roach. They are served fried, baked, marinated and in the form of casseroles. We can easily find here sup-



Zupa warmińska z pulpecikami rybnymi

- Szczupak 1 filet
- Jajko 1 szt.
- Czerstwa bułka 1 szt.
- Mleko 250 ml
- Marchew 2 szt.
- Seler 1 szt.
- Pietruszka 1 szt.
- Czosnek 2 ząbki
- Kwaśna śmietana 3 łyżki
- Sól, pieprz,
- Koperek 1 pęczek

Marchewkę, pietruszkę oraz seler pokroić w kostkę, włożyć do rondla i zalać trzema litrami wody. Doprawić solą oraz pieprzem i ugotować wywar. Czerstwą bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, a następnie zmielić razem z filetem ze szczupaka. Dodać jajko, rozgnieciony czosnek, posiekany koperek i przyprawić solą i pieprzem. Uformować małe pulpeciki i włożyć do gotującego się wywaru warzywnego. Gotować na wolnym ogniu przez ok. 30 minut. Na talerzu dodać śmietanę i posypać posiekany koperekiem.

Warmian soup with fish balls

- 1 pike fillet
- 1 egg
- 1 stale roll
- 250 ml of milk
- 2 carrots
- 1 celeriac
- 1 parsley
- 2 cloves of garlic
- 3 tablespoons of sour cream
- Salt, pepper,
- 1 bunch of dill

Dice the carrots, parsley and celeriac, put them into a saucepan and pour three litres of water. Season with salt and pepper and cook the stock. Soak the stale roll in milk, squeeze it and then grind together with the pike fillet. Add the egg, crushed garlic, chopped dill and season with salt and pepper. Form small balls and put them into the boiling vegetable stock. Cook on a slow heat for about 30 minutes. On the plate, add cream and sprinkle with chopped dill.

wanie od wielu dekad sprawuje węgorz. Przepyszne są także wędzone sieja i sielawa.

Popularne zupy na warmińsko-mazurskich stołach to polskie rosoly, tradycyjne żury oraz czernina. A zamiast ziemniaków gospodynie często serwują kaszę jęczmienną lub gryczaną. Kasza gryczana występuje też w gołąbkach oraz w twarogowym farszu do pierogów, zaś amatorzy jaglanki z bakaliami chętnie widzą ją w charakterze śniadania.

Z Kresów Wschodnich trafiły na Warmię i Mazury nie tylko tradycyjne pierogi, ale także ich mniejsze wydanie, czyli kołduny. To małe pierożki, faszzerowane surowym mięsem baranin przyprawionym czosnkiem i majerankiem. Kołduny najczęściej dodaje się do rosolu lub barszczu. Jedną z najpopularniejszych potraw tych terenów są dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami, które w 2019 r. zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. To pierogi z kaszą gryczaną oraz skwarkami. Ich nazwa pochodzi prawdopodobnie od specyficznego kształtu. Pierożki te mają inny kształt, wyrabiając je na brzegach tworzy się charakterystyczne dzyndzle. Natomiast hreczką na Kresach nazywano po prostu kaszę gryczaną, a skrzeczki to chrupiące skwarki z boczku. Dziś ekskluzywna wersja dzyndzałek przygotowywana jest z farszem rybnym lub z gęsiny.

Wśród ziemniaczanych potraw niesłabnącym powodzeniem cieszą się placki ziemniaczane, babka ziemniaczana podawana ze śmietaną i okraszona skwarkami oraz cepeliny, czyli ziemniaczane kluchy z nadzieniem mięsnym.

Jeśli zaś przyjdzie nam ochota na typowo regionalny deser, w wielu cukierniach Warmii i Mazur znajdziemy paschę – potrawę pochodzącą z północnej Rosji, przyrządzaną zwykle z okazji Świąt Wielkanocnych z mleka, twarogu i dużej ilości bakalii. Koniecznie trzeba też tu spróbować wypiekanej przez gospodynie domowej chałki z kruszonką, masłem i domowymi powidłami malinowymi.

Warmińsko-mazurski miks kulinarny może przed nami odsłonić nowe oblicze tradycyjnych smaków, dlatego będąc w tym regionie warto skosztować tamtejszych specjałów.

pliers of smoked fish, among which eel has been an absolute ruler for many decades. Smoked lavarets and vendaces are also delicious.

Popular soups served on the tables of Warmia and Mazury include Polish clear soups, traditional sour rye soups and blood soup. And instead of potatoes, housewives often serve barley or buckwheat groats. Buckwheat groats can also be found in the cabbage rolls and in the curd stuffing for dumplings, while the lovers of millet porridge with dried nuts and fruit are willing to eat it for breakfast.

From the Eastern Borderlands, not only traditional dumplings arrived to Warmia and Mazury but also their smaller version, namely, *kalduny*. These are small dumplings, stuffed with raw mutton seasoned with garlic and marjoram. *Kalduny* are most often added to a clear soup or a beetroot soup. One of the most popular dishes of these areas is *dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami*, which in 2019 was included in the List of Traditional Products kept by the Ministry of Agriculture and Rural Development. These are dumplings with buckwheat groats and greaves. Their name is probably derived from their specific shape. These dumplings have a different shape, when making them we form characteristic fringes (*dzyndzle*) on the edges. In turn, *hreczka* in the Borderlands is just buckwheat groats, while *skrzeczki* are crispy bacon greaves. Today, an exclusive version of *dzyndzałki* is prepared with the fish or goosemeat stuffing.

Among potato dishes, potato pancakes, potato cake served with cream and greaves as well as *cepelinai*, i.e. potato dumplings stuffed with meat enjoy unabated popularity.

In turn, if we want to eat a typically regional dessert, in many confectioneries in Warmia and Mazury we can find *paskha* – a dish originating in northern Russia, usually made for Easter using milk, curd and a large quantity of dried nuts and fruit. It is also necessary to try homemade *challah*, baked by housewives, with streusel, butter and homemade raspberry jam.

The culinary mix of Warmia and Mazury may show us a new face of traditional flavours so when we are in this region, it is worth tasting the local delicacies.

TEKST ■ BY: ŁUKASZ KONIK ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©YANEK-, ©ГАЛИНА САНДАЛОВА-STOCK.ADOBE.COM, MRIRW ■ MARD



Łukasz Konik – znany szef kuchni. Jedną z ciekawszych postaci polskiej branży kulinarniej. Kreatywny poszukiwacz niezwykłych smaków, eksperymentator, który pokazuje, że polska kuchnia nie musi być nudna. Jest absolwentem Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu. Zawodowe doświadczenie zdobywał w najlepszych restauracjach oraz hotelach w kraju i poza jego granicami. Od kilku lat reprezentuje Polskę na arenie kulinarniej podczas targów międzynarodowych m.in. w Indiach, Wietnamie, Tajlandii, Korei, Chinach, Jakarcie, Tajwanie, Singapurze, gdzie promuje kuchnię polską. Wspólnie ze swoim kulinarnym teamem prowadzi warsztaty, pokazy, eventy, podczas których odkrywa tajniki kuchni. Obecnie zarządza cateringiem dietetycznym, jednym z największych w Polsce. ■ **Łukasz Konik** – a well-known chef. One of the more interesting persons in the Polish culinary industry. He is a creative explorer of extraordinary tastes, an experimenter who shows that Polish cuisine does not need to be boring. He is a graduate of the Academy of Hospitality and Catering in Poznań. He gained his professional experience in the best restaurants and hotels, at home and abroad. For several years, he has been representing Poland in the culinary arena, *inter alia*, at international fairs, e.g. in India, Vietnam, Thailand, Korea, China, Jakarta, Taiwan, Singapore, where he promotes Polish cuisine. Together with his culinary team, he conducts workshops, shows and events at which he reveals the secrets of cuisine. Currently, he manages one of the largest diet catering businesses in Poland.



Smażona sielawa w zalewie octowej

- Sielawa 1 kg
- Sól i pieprz
- Kurkuma ½ tyżeczki
- Mąka pszenna do obtaczania
- Olej rzepakowy do smażenia

Zalewa

- Woda ½ l
- Ocet 5 tyżek
- Cebula 2 szt.
- Marchew 2 szt.
- Cukier 2 tyżki
- Sól 1 tyżeczka

Wypatroszone ryby przyprawić solą, pieprzem, obtoczyć w mące pszennej, wymieszanej z kurkumą i usmażyć na złoty kolor.

Zalewa: marchewki pokroić w plastry i zagotować w wodzie z solą, cukrem i octem. Dodać pokrojone w krążki cebule i gotować przez 15 minut. Wystudzić.

Sielawy włożyć do słoika i zalać zalewą. Odstawić do lodówki.

Fried vendace in vinegar pickle

- 1 kg of vendace
- Salt and pepper
- ½ teaspoon of turmeric
- Wheat flour for coating
- Rapeseed oil for frying

Pickle

- ½ l of water
- 5 tablespoons of vinegar
- 2 onions
- 2 carrots
- 2 tablespoons of sugar
- 1 teaspoon of salt

Season the gutted fish with salt, pepper, coat with wheat flour mixed with turmeric and fry until golden.

Pickle: slice the carrots and cook in water with salt, sugar and vinegar. Add the sliced onions and cook for 15 minutes. Cool the pickle down.

Put the vendaces into a jar and pour over the pickle. Put into the refrigerator.

Janów Podlaski zaprasza miłośników koni

Janów Podlaski welcomes horse lovers

Zbliżają się kolejne Dni Konia Arabskiego. Jest to jedno z najważniejszych wydarzeń dla miłośników tych zwierząt. W tym roku impreza odbędzie się w Janowie Podlaskim od 13 do 16 sierpnia. Jak co roku składają się na nią: Narodowy Pokaz Koni Arabskich Czystej Krwi i aukcja „Pride of Poland”.

Na przestrzeni lat Narodowy Pokaz Koni Arabskich w Janowie Podlaskim i towarzyszące mu aukcje stały się swoistego rodzaju barometrem, wskazującym na gotowość hodowców do inwestowania w najlepsze konie. Dlatego wszyscy podziwiający konie arabskie, od wielu lat w sierpniu kierują swoją uwagę na Janów Podlaski z nadzieją na jeszcze ciekawszy i bogatszy pokaz.

Jednocześnie ta najważniejsza krajowa próba selekcyjna i wybranie koni najlepszych z najlepszych, sprawiają, że zainteresowani nią są wszyscy liczący się hodowcy z całego świata.

Prezentacja dorobku polskich hodowców ze stadnin państwowych i prywatnych, liczba zdobytych championatów – to wydarzenie ważne dla każdego miłośnika tych koni.

Sierpniowe spotkanie w Janowie Podlaskim jest też okazją do odwiedzenia przepięknego i urokliwego zakątka naszego kraju oraz spędzenia kilku godzin w otoczeniu podlaskiej przyrody.

Zapraszamy wszystkich hodowców i miłośników koni do Janowa Podlaskiego od 13 do 16 sierpnia na Narodowy Pokaz Koni Arabskich i aukcję „Pride of Poland”.



The Arabian Horse Days are coming again. This is one of the most important events for the lovers of these animals. This year, the event will be held in Janów Podlaski from 13 to 16 August. Like every year, it consists of: the Polish National Arabian Horse Show and the "Pride of Poland" auction.

Over the years, the Polish National Arabian Horse Show in Janów Podlaski and its accompanying auctions have become a kind of barometer, indicating the willingness of breeders to invest in the best horses. Therefore, for many years, in August, all those who admire Arabian horses have been focusing their attention on Janów Podlaski, hoping for an even more interesting and richer show.



Ferrum



Ferrum

At the same time, this most important national selection event and the selection of the horses which are the best of the best are the reasons for which all leading breeders from all over the world are interested in it.

The presentation of the achievements of Polish breeders from the national and private studs, the number of championships won is an important event for each lover of these horses.

The August meeting in Janów Podlaski is also an opportunity to visit the beautiful and charming corner of our country and to spend several hours in the surroundings of the nature of Podlasie.

We invite all horse breeders and horse lovers to Janów Podlaski from 13 to 16 August to participate in the Polish National Arabian Horse Show and the "Pride of Poland" auction.

TEKST ■ By: **TOMASZ CHALIMONIUK**/PREZES POLSKIEGO KLUBU WYŚCIGÓW KONNYCH ■

PRESIDENT OF THE POLISH JOCKEY CLUB

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©LITTLE RAT-STOCK.ADOBE.COM, ©KAROLINA MISZTAŁ

Lista koni na aukcje w Janowie Podlaskim

List of horses for the auctions in Janów Podlaski

Małopolska Hodowla Roślin ■ The Małopolska Plant Breeding

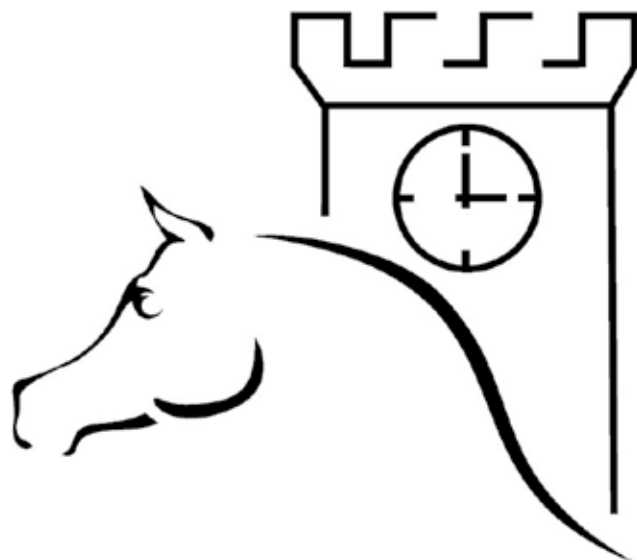
1. **CEFRENA** siwa 2015 Lawrence El Gazal – Cella po Ekstern ■ grey 2015 Lawrence El Gazal – Cella daughter of Ekstern
2. **APPIANA** siwa 2018 Zundance Jamil – Antja po Lawrence El Gazal ■ grey 2018 Zundance Jamil – Antja daughter of Lawrence El Gazal
3. **BINELLA** siwa 2019 Empire – Bint Ermina po Kabsztad ■ grey 2019 Empire – Bint Ermina daughter of Kabsztad
4. **PENTARION** siwy 2018 Medalion – Pernata po LVA Maximus ■ grey 2018 Medalion – Pernata daughter of LVA Maximus

SK Janów Podlaski ■ The Janów Podlaski Stud

1. **BIGAMIA** siwa 2005 Ekstern – Barka po Ararat ■ grey 2005 Ekstern – Barka daughter of Ararat
2. **AMIGA** siwa 2005 Piaff – Amra po Eukaliptus ■ grey 2005 Piaff – Amra daughter of Eukaliptus
3. **ALSARA** gniada 2013 Kahil Al. Shaqab – Alegra po Ganges ■ bay 2013 Kahil Al. Shaqab – Alegra daughter of Ganges
4. **ENDORFINA** siwa 2014 Alert – Eteryka po Poganin ■ grey 2014 Alert – Eteryka daughter of Poganin
5. **BEMOLA** srokato-gniada 2017 Pomian – Bellisa po Poganin ■ bay skewbald 2017 Pomian – Bellisa daughter of Poganin
6. **ELICJA** kasztanowata 2017 Borsalino K – El Fada po Ekstern ■ chestnut 2017 Borsalino K – El Fada daughter of Ekstern
7. **ALDONZA** gniada 2017 Borsalino K – ALHASA po Ganges ■ bay 2017 Borsalino K – ALHASA daughter of Ganges
8. **TATRA** siwa 2015 Palatino – Tartina po Perseusz ■ grey 2015 Palatino – Tartina daughter of Perseusz
9. **PASIONATA** siwa 2019 Poganin – Passionaria po Gazal Al. Shaqab ■ grey 2019 Poganin – Passionaria daughter of Gazal Al. Shaqab
10. **PRIMADORIA** gniada 2019 Emerald J – PIA po Ganges ■ bay 2019 Emerald J – PIA daughter of Ganges
11. **BRODNICA** gniada 2019 Pogrom – Bambina po Kahil Al. Shaqab ■ bay 2019 Pogrom – Bambina daughter of Kahil Al. Shaqab
12. **POMIAN** siwy 2010 Gazzal AL. Shaqab – Pilar po Fawor ■ grey 2010 Gazzal AL. Shaqab – Pilar daughter of Fawor

SK Michałów ■ The Michałów State Stud

1. **EBIRA** gniada 2016 Empire – Ebra po Alert ■ bay 2016 Empire – Ebra daughter of Alert
2. **EL MADERA** siwa 2019 Morion – El Medonia po Shanghai E.A. ■ grey 2019 Morion – El Medonia daughter of Shanghai E.A.
3. **EMANDORISSA** siwa 2012 Abha Qatar – Emanda po Ecaho ■ grey 2012 Abha Qatar – Emanda daughter of Ecaho
4. **ENOBARIA** kasztanowata 2014 QR Marc – Ekliptyka po Ekstern ■ chestnut 2014 QR Marc – Ekliptyka daughter of Ekstern
5. **PUSTYNNNA NOC** siwa 2012 WH Kaneko – Pustynna Rosa po Ekstern ■ grey 2012 WH Kaneko – Pustynna Rosa daughter of Ekstern
6. **ERMITAGE** siwa 2017 QR Marc-Emandoria po Gazal AL Shaqab ■ grey 2017 QR Marc – Emandoria daughter of Gazal Al. Shaqab
7. **EQUATOR** gniady 2010 QR Mark – Ekliptyka po Ekstern ■ bay 2010 QR Mark – Ekliptyka daughter of Ekstern
8. **CHEROJA** gniada 2016 Ganges – Cheronea po QR Marc ■ bay 2016 Ganges – Cheronea daughter of QR Marc
9. **DYPLOMACJA** kasztanowata 2017 Empire – Dżakarta po Piruet ■ chestnut 2017 Empire – Dżakarta daughter of Piruet
10. **EL AZJA** gniada 2015 Ekstern – El Dorra po QR Marc ■ bay 2015 Ekstern – El Dorra daughter of QR Marc
11. **ELLENA** siwa 2010 Ekstern – El Kahira po Piber ■ grey 2010 Ekstern – El Kahira daughter of Piber
12. **EMESTA** gniada 2016 Emerald J – Emocja po Monogramm ■ bay 2016 Emerald J – Emocja daughter of Monogramm
13. **POINTER** siwa 2018 Sahn El Arab – Palanga po Ekstern ■ grey 2018 Sahn El Arab – Palanga daughter of Ekstern
14. **WORONIN** kasztanowaty 2016 Vitorio TO – Wilda po Gazal Al. Shaqab ■ chestnut 2016 Vitorio TO – Wilda daughter of Gazal Al. Shaqab
15. **EMILIONA** siwa 2017 Złoty Medal – Emiliy po Poganin ■ grey 2017 Złoty Medal – Emiliy daughter of Poganin



13th-15th August

**POLISH NATIONAL
ARABIAN HORSE SHOW**

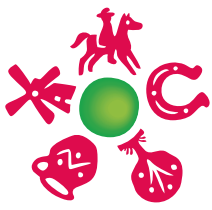
15th August - 4.00 pm

PRIDE OF POLAND AUCTION

16th August - 12 noon

SUMMER ARABIAN HORSE SALE





ODPOCZYWAJ
NA WSI

Wybierz



wypoczynek na polskiej wsi

Take a rest in the Polish countryside

