

ISSN 1232-9541

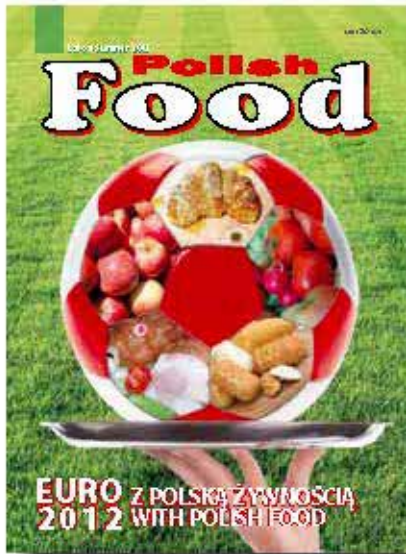
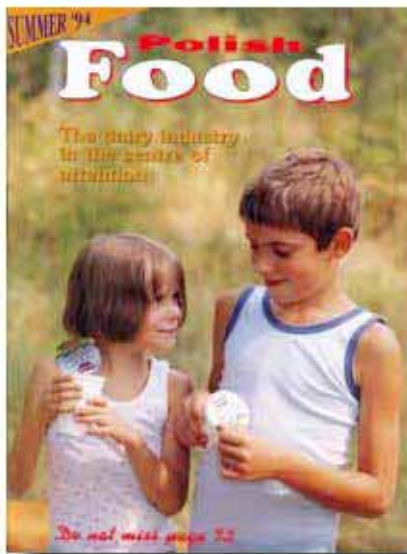
Wiosna ■ Spring 2014

Polish Food

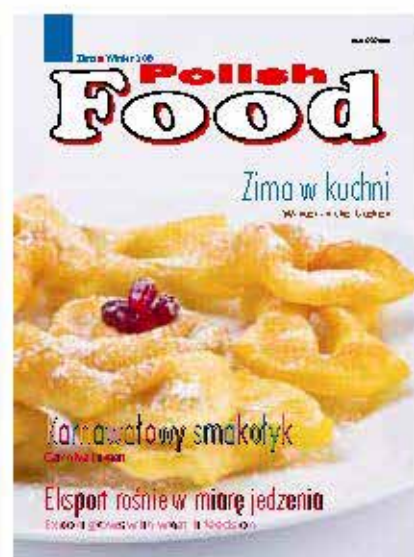
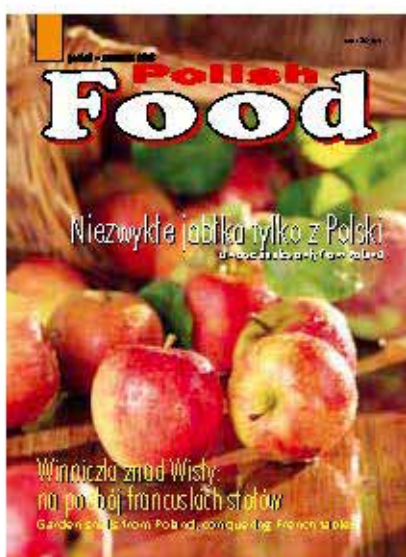
Wiosna na talerzu
Spring on the plate

Polska żywność podbiła
unijny rynek

Polish food conquered the EU market



20 lat
z Polish
Food
20 years
with Polish Food



MAREK SAWICKI
MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
MINISTER OF AGRICULTURE
AND RURAL DEVELOPMENT



Ten rok jest w Polsce pełen rocznic. Najważniejsza z nich dotyczy jubileuszu ćwierćwiecza przemian politycznych i gospodarczych. Bez zmian z roku 1989 z pewnością nie byłibyśmy w tym miejscu, co obecnie. Jak ważne były to przeobrażenia i jak ważny był sposób ich przeprowadzenia, uświadomiła nam sytuacja na Ukrainie.

This year in Poland is full of anniversaries. The most important of them is the jubilee of 25 years of political and economic transformations. Without these transformations in 1989, we would certainly not reach the point at which we are now. The situation in Ukraine made us aware how important those transformations were and how important was the way in which they were carried out.

SZANOWNI PAŃSTWO!

Wewnętrzne porozumienie i podjęcie bardzo trudnych reform pozwoliło nam powrócić w pełni do narodów Europy. Efektem wielu wyrzeczeń i mozolnej pracy było nasze przystąpienie do Unii Europejskiej w maju 2004 r.

Bardzo duże zmiany zaszły w rolnictwie i na obszarach wiejskich. W ciągu tych lat w sposób naturalny, ewolucyjny ubyło ponad 700 tys. najmniejszych gospodarstw rolnych. Wejście na wspólnotowy rynek także wpłynęło na przeobrażenia polskiej wsi. Zmiany były trudne i często bolesne, ale także niezbędne. Przyzwyczajenie do ciężkiej pracy i wyzwolona inicjatywa oraz pomysłowość rolników, a także przetwórców sprawiły, że pomimo wielu obaw, wszystkie dostępne środki przedakcesyjne i późniejsze zostały bardzo dobrze wykorzystane. Niewątpliwie duży udział w tym miała i ma również Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, która powstała 20 lat temu, wzorując się m.in. na podobnej agencji, od lat funkcjonującej we Francji. Warto w tym miejscu wspomnieć, że wówczas też powstał kwartalnik „Polish Food”, który trzymacie Państwo teraz w ręku, a który przez cały ten czas prezentuje wyśmienitą, polską żywność, informując przy tej okazji o zmianach zachodzących w naszym rolnictwie, przetwórstwie i na terenach wiejskich.

Dziś ARiMR należy do jednej z najlepiej funkcjonujących agencji tego typu w UE, które realizują Program Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Zrozumiałe obawy, towarzyszące przystąpieniu do Unii Europejskiej, szybko okazały się płonne. Najlepszym potwierdzeniem zmian, które zaszły w polskim rolnictwie, są wyniki handlu zagranicznego

LADIES AND GENTLEMEN!

Internal agreement and taking very difficult reforms allowed us to return in full among the nations of Europe. The result of many sacrifices and hard work was our accession to the European Union in May 2004.

Very significant changes took place in agriculture and in rural areas. Over those years, about 700,000 smallest agricultural holdings have disappeared in a natural, evolutionary way. The changes were difficult and often painful, but necessary. The fact of being accustomed to hard work and stimulated initiative and creativity of farmers and processors were a reason for which, despite many concerns, all available pre-accession and later measures have been very well used. Undoubtedly, the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture established 20 years ago, in the fashion of a similar agency functioning for years in France, had and has its great contribution to this. It is worth mentioning here that a quarterly entitled “Polish Food”, which you are holding in your hands now, was also established at that time and until now it presents excellent Polish food and informs on this occasion about the changes taking place in our agriculture, processing industry and rural areas.

Today, ARMA belongs to one of the best functioning EU agencies of this type which implement the Rural Development Programme.

Understandable concerns associated with accession to the European Union soon proved useless. The best confirmation of the changes that have taken place in Polish agriculture are the

artykułami rolno-spożywczymi. Miniony rok był kolejnym rekordowym. Wyeksportowaliśmy produkty za nieco ponad 19,9 mld euro, osiągając przy tym dodatnie saldo wymiany handlowej w wysokości około 5,7 mld euro. Największym naszym odbiorcą jest oczywiście rynek wspólnotowy, a w nim nasz zachodni sąsiad, Niemcy.

Polska żywność wciąż zdobywa nowych konsumentów. Polskie wędliny, wyroby przemysłu mleczarskiego, piekarniczego i cukierniczego, a także i inne zdobyły uznanie swoją bardzo wysoką jakością, niepowtarzalnymi walorami smakowymi. Widać to zainteresowanie tymi produktami także na targach i wystawach, na których polskie stoiska są wręcz oblegane przez zwiedzających. Niesłabnącym powodzeniem cieszą się, czasem dopiero odkrywane, nasze produkty tradycyjne i regionalne. W Brukseli też już doskonale są znane: oscypki, truskawka kaszubska czy rogal świętomarciński.

Zmiany na terenach wiejskich sprawiły, że bardzo dynamicznie rozwija się rolnictwo ekologiczne oraz agroturystyka i turystyka wiejska. Powstaje cała sieć gospodarstw agroturystycznych ze świetną bazą noclegową i wysmienitą kuchnią, z bogatą ofertą wypoczynku i licznymi atrakcjami, w tym również kulinarnymi. Jestem przekonany, że nadchodzi czas na szerszą prezentację i zainteresowanie naszym bogatym dziedzictwem kulinarnym. Polska kuchnia, z racji naszego położenia i wspaniałych tradycji tolerancji, przeniknięta jest wieloma nutami wpływów różnych narodów, zamieszkujących w historii w granicach Rzeczypospolitej. Te wielonarodowe związki i przenikanie się kultur odnajdujemy również w kuchni regionalnej. Stąd jest ona tak bogata i różnorodna. Dziś wracamy do zdrowego odżywiania się i wręcz celebrowania posiłków, do biesiadowania. W wielu krajach widać to już bardzo wyraźnie. Rozwija się nowy trend – turystyka kulinarna. Z pewnością warto na mapie tych wędrówek umieścić Polskę, która ma do zaoferowania nie tylko tradycyjną gościnność, ale także wspaniałe produkty regionalne i doskonałą kuchnię. Ta ostatnia jest jeszcze zbyt mało znana, ale na pewno zasługuje na odkrycie przez cudzoziemców, którzy coraz chętniej do nas przyjeżdżają.

W ciągu ostatniego ćwierćwiecza zaszły ogromne zmiany. Polska jest olbrzymim placem budowy z szybko rozwijającą się infrastrukturą komunikacyjną, nowoczesnym przetwórstwem i stale modernizującym się rolnictwem. Istotne jest to, że wszystkie te zmiany nie przeszkodziły w zachowaniu tradycyjnego, wiejskiego krajobrazu i najlepszych walorów polskiego rolnictwa. Jest ono w dalszym ciągu oparte na rodzinnym gospodarstwie rolnym, którego rok właśnie obchodzimy. To gospodarstwo zachowało swój charakter i swoje cechy. Wciąż pielęgnowany jest szacunek dla ziemi i otaczającej przyrody. To dzięki tym walorom polskie rolnictwo ma solidne podstawy do dalszego rozwoju, do dostarczania bardzo dobrej jakości produktów.

Rozpoczęła się już wiosna. Jesteśmy tuż przed szczytem turystycznego sezonu. Serdecznie zapraszam do odwiedzenia Polski. Warto osobiście przekonać się o skali zmian, o ich tempie. Warto jednak też poznać piękne zakątki kraju nad Wisłą, gościnność zamieszkujących go ludzi oraz oczywiście doskonale wyroby żywnościowe i wysmienitą kuchnię.

Do zobaczenia w Polsce.

results of foreign trade in agri-food products. The last year was record-breaking for us. It is another record-breaking year. We exported products for a little more than EUR 19.9 billion, thus reaching a positive trade balance of about EUR 5.7 billion. Our biggest customer is, of course, the Community market, including our Western neighbour, Germany.

Polish food still acquires new consumers. Polish cold meats, dairy, bakery and confectionery products as well and other products won recognition due to their very high quality and unique taste qualities. Interest in these products may also be seen at fairs and exhibitions where the Polish stands are surrounded by visitors in large numbers. Also our traditional and regional products, which sometimes have just been discovered, enjoy the unflagging popularity. In Brussels, oscypki, truskawka kaszubska or rogal świętomarciński are already well known.

Changes in rural areas resulted in the dynamic development of organic farming, agro-tourism and rural tourism. The entire network of agro-tourist holdings with great accommodation infrastructure and excellent cuisine, with a rich offer of leisure and numerous attractions, including culinary ones, is being created. I am sure that it is time for a more extensive presentation and interest in our rich culinary heritage. Polish cuisine, due to our location and great traditions of tolerance, is imbued with many notes of influences of various nations living in the Republic of Poland during its history. We may also find these multinational relationships and intertwining of cultures in regional cuisine. Therefore, it is so rich and diversified. Today, we return to healthy nutrition and even to celebration of meals, to feasting. In many countries, it may be seen very clearly. A new trend – culinary tourism – starts developing. Definitely, it is worth placing Poland on the map of these trips, as it offers not only traditional hospitality but also wonderful regional products and excellent cuisine. The latter is still too little known, but it certainly deserves to be discovered by foreigners, who come to our country more and more willingly.

The last 25 years have seen huge changes. Poland is a large building site, with the fast-growing transport infrastructure, modern processing industry and agriculture which keeps on being modernised. An important thing is that all those changes did not interfere with preserving the traditional rural landscape and the best values of Polish agriculture. Still, it is based on the family agricultural holding the year of which we celebrate. This type of the holding retained its nature and its features. The respect for the land and the surrounding nature is still nurtured. Thanks to these values, Polish agriculture has solid grounds for the further development, for providing products of very good quality.

Spring has already started. We are just before the peak of the tourist season. I am warmly inviting you to visit Poland. It is worth seeing in person the scale and rate of the changes. However, it is also worth getting familiar with the beautiful corners of the country upon the Vistula River, hospitality of people living here and, naturally, excellent food products and great cuisine.

See you in Poland.



ROZMOWA Z JERZYM PLEWĄ,
DYREKTOREM GENERALNYM KOMISJI EUROPEJSKIEJ W DYREKCJI GENERALNEJ DS. ROLNICTWA I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH ■ INTERVIEW WITH JERZY PLEWA, DIRECTOR GENERAL OF THE EUROPEAN COMMISSION AT THE DIRECTORATE GENERAL FOR AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT.

Polskie rolnictwo w UE rozwinęło skrzydła

Polish agriculture in the EU spread its wings

Jak z perspektywy Brukseli wygląda obecnie polska wieś i rolnictwo?

Wspólna Polityka Rolna (WPR), którą zostało objęte polskie rolnictwo od roku 2004, przynosi wiele pozytywnych zmian na polskiej wsi i w sektorze rolno-spożywczym. Przede wszystkim poprawiła się pozycja konkurencyjna polskich produktów na rynkach międzynarodowych. Przyczyniły się do tego nowe inwestycje, finansowane w dużym stopniu ze środków WPR, w szczególności w produkcji i przetwórstwie mleka, mięsa oraz owoców i warzyw. Pozycja polskiego rolnictwa wzmocniła się znacząco, o czym świadczy choćby stale rosnący eksport naszej żywności.

Dzięki znaczącemu wsparciu z UE rolnictwo polskie dostarcza również szereg dóbr publicznych dla społeczeństwa i środowiska naturalnego. Przyczynia się do zrównoważonego rozwoju terytorialnego oraz utrzymania bioróżnorodności oraz zróżnicowania krajobrazu. Innymi słowy – rolnictwo na różne sposoby przyczynia się do wzrostu dobrobytu społeczeństwa. Polska w Brukseli jest postrzegana jako kraj o wielkim potencjale rolniczym, a WPR umożliwia jego skuteczne wykorzystanie.

Czy według Pana polska wieś dobrze wykorzystała 10 lat obecności w Unii Europejskiej?

Bilans dziesięciu lat członkostwa w UE jest zdecydowanie pozytywny. Wejście Polski do Unii zaowocowało wzrostem poziomu

How, from the Brussels perspective, do the Polish countryside and agriculture look currently?

The Common Agricultural Policy (CAP), which has been covering Polish agriculture since 2004, brings a lot of positive changes in the Polish countryside and in the agri-food sector. First of all, the competitive position of Polish products in the international markets has improved. What has contributed to it, are new investments, financed to a large extent from the CAP funds, in particular in production and processing of milk, meat, fruit and vegetables. The position of Polish agriculture has significantly strengthened, as evidenced by the ever-increasing export of our food.

Thanks to significant support from the EU, Polish agriculture also delivers a number of public goods for the society and the environment. It contributes to the sustainable territorial development and maintenance of biodiversity and landscape diversity. In other words – agriculture, in various ways, contributes to the growth of the prosperity of society. In Brussels, Poland is seen as a country with the great agricultural potential, and the CAP allows to use it effectively.

In your opinion, has the Polish countryside made good use of 10 years of the European Union membership?

The balance of ten years of the EU membership is definitely positive. Poland's accession to the Union resulted in an increase in

dochodów gospodarstw rolnych i przyspieszyło unowocześnienie polskiej wsi.

W tym okresie do polskich rolników trafiło około 17 mld euro na wsparcie dochodów rolników (I filar WPR) i ponad 15 mld euro na modernizację wsi i rolnictwa (II filar WPR łącznie z programem SAPARD). Środki z II filaru zostały dodatkowo uzupełnione z budżetu krajowego. Dzięki dokonywanym inwestycjom polskie rolnictwo spełnia coraz lepiej rosnące oczekiwania społeczne w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. Świadczą o tym spektakularne wyniki handlu zagranicznego. Według szacunków MRiRW eksport polskiej żywności w ostatnich dziesięciu latach wzrósł pięciokrotnie, osiągając wartość 20 mld euro i przewyższając import o około 6 mld euro. Tak dynamiczny wzrost nie byłby możliwy bez wykorzystania pomocy i szans wynikających z członkostwa w UE.

Należy podkreślić, że mimo niepodważalnych osiągnięć, konieczne jest kontynuowanie wysiłków nakierowanych głównie na ochronę środowiska naturalnego, zrównoważony rozwój oraz wykorzystanie badań naukowych i innowacji.

Był Pan głównym negocjatorem w obszarze rolnictwa w zespole negocjującym warunki przystąpienia Polski do UE. Jak z perspektywy 10-lecia ocenia Pan tamten czas?

Negocjacje akcesyjne to jeden z najważniejszych i najbardziej pasjonujących okresów w moim życiu zawodowym. Odpowiadałem nie tylko za negocjacje z Brukselą, ale również za koordynację dostosowań polskiego rolnictwa do wymogów UE. Negocjacje i rozmowy w kraju były bardzo emocjonalne i równie trudne, jak te w Brukseli. W sytuacji niepewności w sprawie dopłat bezpośrednich oraz limitów produkcji mleka i cukru, niezmiernie ciężko było przekonać środowiska rolnicze do wprowadzania kosztownych dostosowań (np. w młeczarstwie i produkcji mięsa). Mieliśmy świadomość wagi podejmowanych decyzji i potencjalnych skutków dla rolników i milionów mieszkańców polskiej wsi.

Unia w tym okresie głęboko reformowała swoją politykę rolną, między innymi oddzielając płatności od produkcji. Nie było jasne, w jaki sposób będą funkcjonować płatności niezwiązane z produkcją i inne mechanizmy WPR. Nasze negocjacje i dostosowania do WPR porównywano do „skoku do poruszającego się pociągu”.

Dzięki pracy wielu osób, ekspertów z MRiRW, instytutów naukowych, wspierających negocjacje, oraz niezliczonych debat z przedstawicielami różnych branż i środowisk rolniczych oraz parlamentu, wypracowany kompromis okazał się właściwy. Polska jako pierwsza podjęła decyzję o wprowadzeniu nowego Systemu Jednolitej Płatności Obszarowej (SAPS), co pozwoliło nam maksymalnie wykorzystać wynegocjowane dopłaty bezpośrednie. System ten, początkowo planowany jako tymczasowy, wprowadzony został w wielu państwach UE i ostatnio przedłużony do 2020 r.

Nie wnikając w szczegóły wynegocjowanych warunków, po dziesięciu latach można stwierdzić, że dobrze służą one pol-

income of agricultural holdings and accelerated modernisation of the Polish countryside.

Over that period, Polish farmers received about EUR 17 billion to support farmers' incomes (1st pillar of the CAP) and more than EUR 15 billion to modernise the countryside and agriculture (2nd pillar of the CAP together with the SAPARD programme). The funds from the 2nd pillar have been additionally supplemented from the national budget. Thanks to investments made, Polish agriculture meets the growing social expectations with regard to food safety and quality in an increasingly better way. This is evidenced by the spectacular results of foreign trade. According to MARD estimates, in the last ten years, the export of Polish food has increased five-fold, reaching a value of EUR 20 billion and surpassing the import by about EUR 6 billion. Such the dynamic growth would not have been possible without the use of the aid and opportunities resulting from the EU membership.

It should be stressed that, despite undeniable achievements, it is necessary to continue the efforts focused mainly on the environmental protection, sustainable development and the use of scientific research and innovation.

You were the main negotiator for agriculture in the team negotiating the conditions of Poland's accession to the EU. What, from the perspective of 10 years, do you think about that time?

The accession negotiations is one of the most important and most exciting periods in my life. I was responsible not only for the negotiations with Brussels, but also for coordination of adjustments of Polish agriculture to the EU requirements. The negotiations and discussions in Poland were very emotional and as tough as those in Brussels. In a situation of uncertainty with respect to direct payments and milk and sugar production limits, it was incredibly difficult to make the agricultural communities introduce expensive adjustments (e.g. in the dairy industry and meat production). We were aware of the importance of the decisions made and the potential consequences for farmers and millions of residents of the Polish countryside.

At that time, the Union made a thorough reform of its agricultural policy, *inter alia*, by decoupling. It was not clear how decoupled payments and other CAP mechanisms would be functioning. Our negotiations and adjustments to the CAP were compared to a “jump in a moving train”.

Thanks to the work of many people, experts from MARD, scientific institutes supporting the negotiations and numerous debates with representatives of various industries and agricultural communities and the Parliament, the compromise achieved turned out to have been right. Poland was the first to make a decision on introducing the new Single Area Payment Scheme (SAPS), which allowed us to make maximum use of negotiated direct payments. This system, initially planned as temporary, has been introduced in many EU Member States and recently extended until 2020.

skiej wsi i rolnictwu. Dziś Polska, poprzez swój rząd i parlament, przedstawiciele w Parlamencie Europejskim, organizacje rolnicze i ekspertów, może aktywnie wpływać na kształt WPR. Jako przykład można podać rozwiązania i uproszczenia wprowadzone na lata 2014-2020 dla małych gospodarstw rolnych (ponad 60% naszych gospodarstw). Na ostateczny kształt tych rozwiązań istotny wpływ miało stanowisko Polski.

W skomplikowanym procesie negocjacji i dostosowań, najbardziej cieszy mnie jednak postawa polskich rolników, z których wielu, mimo początkowych obaw, potrafiło dzięki ciężkiej pracy stawiać czoła nowym wyzwaniom i wykorzystać pojawiające się szanse.

Jakie szanse rozwoju tego sektora stwarza nowa perspektywa finansowa 2014-2020?

Pomimo pewnego obniżenia wydatków na rolnictwo unijne, w ramach ogólnych cięć budżetowych na lata 2014-2020, budżet rolny pozwoli na realizację celów zreformowanej polityki rolnej. Częściowe wyrównywanie dopłat bezpośrednich między państwami członkowskimi złagodzi obniżkę dopłat dla polskich rolników, wynikającą z redukcji unijnego budżetu. Możliwość finansowania niektórych inwestycji infrastrukturalnych na obszarach wiejskich z Funduszu Regionalnego pozwala na łagodzenie cięć budżetowych w II filarze. Polska będzie nadal otrzymywać najwyższy odsetek środków przeznaczonych na rozwój obszarów wiejskich w całej Unii Europejskiej. W budżecie UE 2014-2020 zaplanowano dla Polski ponad 32 mld euro w cenach bieżących na I i II filar WPR.

Decydujące znaczenie dla rozwoju polskiej wsi będzie miała, dyskutowana właśnie, polska strategia nazywana Porozumieniem Partnerskim (Partnership Agreement), a w szczególności powiązany z nią nowy Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Kluczem do dalszego rozwoju będzie jakość tych strategii i co ważniejsze – skuteczne ich wdrażanie. Potrzebne jest dalsze zwiększenie orientacji rynkowej rolnictwa, między innymi poprzez współpracę w ramach grup i organizacji producentów. Będzie to możliwe również dzięki zniesieniu ograniczeń w produkcji cukru w 2017 r. oraz wygaśnięciu kwot mlecznych w roku 2015. Nowym wyzwaniem, do którego należy się solidnie przygotować, jest wprowadzenie tzw. greeningu oraz wzmacnianie proekologicznych instrumentów w rozwoju obszarów wiejskich. Harmonizacja funduszy rolnych z pozostałymi funduszami UE pozwoli na lepsze rozwiązywanie problemów na poziomie regionalnym. Nowe szanse otrzymają młodzi rolnicy i to zarówno w I, jak i w II filarze WPR. Osiąganie nowych celów wymagać będzie znacznie szerszego, niż obecnie otwarcia na nowe technologie i rozwiązania innowacyjne. Słowem – przed nami wiele do zrobienia.

Dziękuję za rozmowę.

Not going into details of the negotiated conditions, after ten years, it can be stated that they are good for the Polish countryside and agriculture. Today, Poland, through its Government and Parliament, representatives in the European Parliament, agricultural organisations and experts may actively affect the shape of the CAP. As an example, I can provide solutions and simplifications introduced for the years 2014-2020 for small agricultural holdings (more than 60% of our holdings). The final shape of those solutions was significantly affected by the Polish position.

In the complex process of negotiations and adjustments, I am most happy about the attitude of the Polish farmers, many of whom, despite initial concerns, were able, thanks to hard work, to face new challenges and take advantage of emerging opportunities.

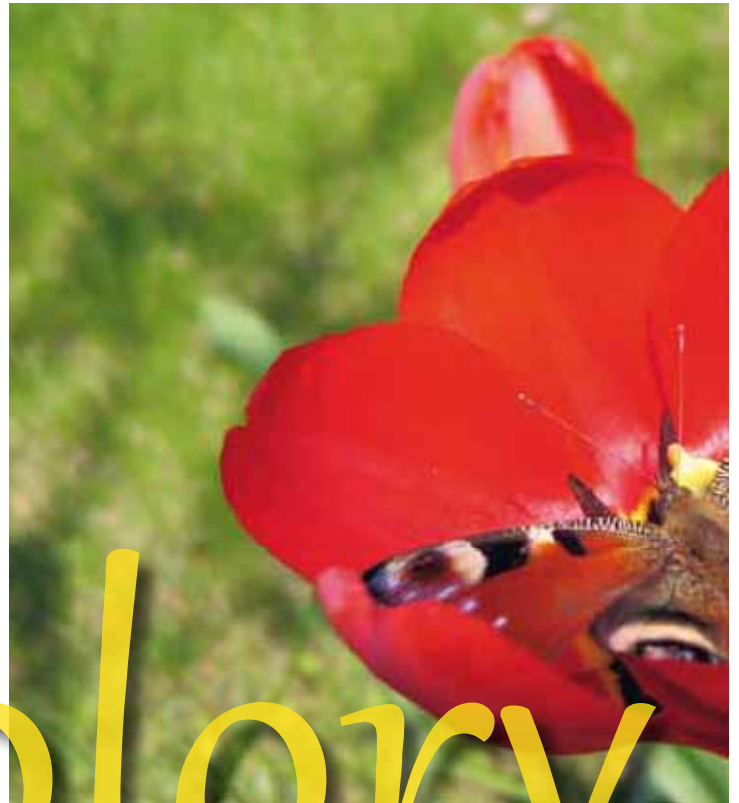
What are the opportunities for the development of this sector, resulting from the new financial perspective 2014-2020?

Despite reduced expenditure on EU agriculture, as part of the general budget cuts for the years 2014-2020, the agricultural budget will allow to implement the objectives of the reformed agricultural policy. Partial compensation of direct payments among the Member States will mitigate the reduction of subsidies for Polish farmers resulting from the reduction of the EU budget. The possibility to finance certain infrastructure investments in rural areas from the Regional Fund allows to mitigate the budget cuts in the 2nd pillar. Poland will continue to receive the highest percentage of funds allocated for rural development throughout the European Union. The EU budget for 2014-2020 provides for more than EUR 32 billion for Poland at current prices for the 1st and 2nd pillar of the CAP.

Of decisive importance for the development of the Polish countryside will be the Polish strategy being discussed now and called the Partnership Agreement, in particular the new Rural Development Programme for 2014-2020 associated with it.

The key to the further development will be the quality of these strategies and what is more important – their effective implementation. There is a need for a further increase in the market orientation of agriculture, *inter alia*, through cooperation within producer groups and organisations. This will be also possible thanks to the abolition of the restrictions on sugar production in 2017 and the expiry of the milk quotas in 2015. A new challenge, to which we should be well prepared, is the introduction of the so-called greening and the strengthening of pro-ecological instruments in the development of rural areas. Harmonisation of agricultural funds with other EU funds will allow to solve problems at the regional level in a better way. New opportunities will arise for young farmers, both in the 1st and in the 2nd pillar of the CAP. Achieving new goals will require much more extensive opening to new technologies and innovative solutions than it is now. In other words – we have a lot to do.

Thank you for the interview.



Kolory



wiosny
Spring colors

SPIS TREŚCI



- 1** List od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Note from Minister of Agriculture and Rural Development
- 3** Polskie rolnictwo w UE rozwinęło skrzydła
Polish agriculture in the EU spread its wings
- 10** Mazurek orzechowy – palce lizać
Nutty Easter shortcake-yummy!
- 14** Wiosna na talerzu
Spring on the plate
- 17** Polsko chutná, czyli Polska smakuje Czechom!
Polsko chutná or Poland tastes good to the Czechs!
- 18** Gęsiina z Polski rarytasem w Berlinie
Goose meat from Poland – a delicacy in Berlin
- 20** Tradycja wielkanocna
Easter tradition
- 24** Staropolska uczta dla zmysłów
Old Polish feast for the senses
- 28** Podróż szlakiem trzech znaków smaku
Following three signs of taste

Polish FOOD nr 1-2014 (68)

Kwartalnik ARiMR wydawany wspólnie z MRiRW. Ukazuje się w języku polskim i angielskim. Redakcja: Ewa Jaroszewicz, Mariola Marczak, współpraca: Alicja Daniluk-Jankowska. Tłumaczenie: Summa Linguae S.A. Zdjęcie I str. okładki: Bogusław Biały Studio BBS. Rada programowa: Anita Szczykutowicz (MRiRW), Dariusz Goszczyński (MRiRW), Bogumiła Kasperowicz (MRiRW), Julian Krzyżanowski (MRiRW), Małgorzata Książek (MRiRW), Grzegorz Adasik (ARiMR), Franciszek Kadzik (ARiMR), Marek Kassa (ARiMR), Grażyna Wereszczyńska (ARiMR).
Redakcja Polish Food, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, Poland. Tel.: (+4822 6232426). Subskrypcja bezpłatna. E-mail: polishfood2011@gmail.com; HTTP://www.minrol.gov.pl/eng/.
Druk, oprawa i skład: Zakłady Graficzne Taurus Roszkowscy Sp. z o.o. www.drukarniataurus.pl. Oddano do druku: maj 2014. Nakład: 10000 szt.



- 33** **Wszystko zaczyna się na polu**
Everything starts in the field
- 36** **Polskie owoce i warzywa w unijnych rejestrach**
Polish fruit and vegetables in EU registers
- 40** **Mieszanka kultur, czyli cebularz lubelski**
Mixture of cultures or cebularz lubelski
- 42** **3 pytania do Ambasadorów**
3 questions to the Ambassadors
- 44** **Święto Kwitnącej Jabłoni**
Festival of Blooming Apple-trees
- 46** **Hity polskiej żywności**
Polish food hits
- 48** **Warto postawić na polską wołowinę**
Polish beef is worth supporting
- 50** **Apetyt na jakość**
Appetite for quality
- 52** **Owoce ciężkiej pracy**
Fruits of hard work
- 56** **Polska żywność podbiła unijny rynek**
Polish food conquered the EU market



WPISANY NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH ■ ENTERED IN THE LIST OF TRADITIONAL PRODUCTS

Mazurek orzechowy – palce lizać Nutty Easter shortcake-yummy!

Okres świąt Wielkiej Nocy to czas radości i rodzinnych spotkań. Podczas biesiad stoly są suto zastawione potrawami z jaj, mięsa, jak również słodkimi wypiekami. Obok babki drożdżowej jednym z najbardziej charakterystycznych wielkanocnych ciast jest mazurek. Istnieją różne jego odmiany, jednak podstawą tego ciasta jest zawsze kruchy placek oraz duża ilość bakalii. Mazurek orzechowy jest jedną z nich. Jego wyjątkowa, doskonała przez wiele pokoleń receptura, umożliwiła jego

The period of Easter is the time of joy and family meetings. During feasts, tables are full of egg dishes, meat dishes as well as sweet cakes. Apart from Easter yeast cake, one of the most characteristic Easter cakes is *mazurek* (Easter shortcake). There are various types of it, however, a basis of this cake is always a shortbread base and a large amount of dried fruit and nuts. *Mazurek orzechowy* (nutty Easter shortcake) is one of these types. Its unique recipe, which has been improved for many genera-

POLISH TASTE

Zgodnie z przepisem, zamieszczonym na portalu produktów regionalnych www.kujawskie.eu, do wykonania mazurka orzechowego prosto z Kujaw potrzeba:

150 g margaryny,
150 g cukru pudru,
75 g mleka w proszku,
2 łyżki wody,
bakalie, migdały oraz orzechy włoskie,
125 g cukru,
170 g mąki,
180 g zmielonych orzechów,
1 jajko,
1 łyżkę śmietany.

wyróżnienie poprzez wpis na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Mazurek orzechowy jest tradycyjnym, wielkanocnym wypiekiem w województwie kujawsko-pomorskim we wsi Kaniewo. Podstawą jego przygotowania jest kruchy placek, a cechą charakterystyczną jest masa, do której dodawane są zmielone orzechy. Ponadto orzechy włoskie są również używane do dekoracji mazurka. Niespotykana w innych regionach kraju popularność orzechów włoskich, jako dodatku do wielkanocnego ciasta, ma swoje źródło w popularności uprawy orzecha włoskiego na tym obszarze, co oznacza, że był to surowiec tani i łatwo dostępny. Dodatkowo orzechy włoskie to składnik bardzo aromatyczny. Ponadto do dekoracji mazurka, oprócz orzechów włoskich, dodawane są również bakalie, m.in. rodzynki i migdały.

Przygotowanie mazurka jest dość pracochłonne z uwagi na fakt, że oddzielnie należy przygotować ciasto oraz masę, a na końcu wszystko połączyć. Najpierw należy włożyć do miski margarynę, orzechy, cukier, jajka oraz śmietanę, a następnie wymieszać wszystkie składniki ze sobą za pomocą miksera. Przygotowaną masę należy przełożyć na stolnicę posypaną mąką i zagnieść. Następnie zawinąć ciasto w folię i odstawić do lodówki, aby skruszało. Po upływie pół godziny ciasto należy rozwałkować i umieścić je w prostokątnej formie. Tak przygotowany spód mazurka piec około dwudziestu minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Następnym krokiem jest przygotowanie masy mazurkowej. W rondelku należy rozpuścić cukier, wodę oraz mleko w proszku, wszystko mieszać aż do ujednoczenia masy. Na upieczone kruche ciasto jednolicie nałożyć masę mazurkową, a potem całość odstawić do zastygnięcia. Na koniec udekorować według uznania. Charakterystyczną cechą mazurka orzechowego z Kujaw są dekoracje, wykonywane na wierzchu masy z połówek orzechów włoskich, migdałów oraz rodzynek.

tions, resulted in honouring it by entering in the List of Traditional Products kept by the Minister of Agriculture and Rural Development.

Mazurek orzechowy is traditional Easter cake in the Kujawsko-Pomorskie Region, in the village of Kaniewo. The basis for preparing it is a shortbread base and its characteristic feature is the filling to which ground walnuts are added. In addition, walnuts are also used to decorate *mazurek*. The unusual in other regions popularity of walnuts as an addition to Easter cake has its origin in the popularity of cultivation of walnuts in this area which means that this raw material was both cheap and easily available. Moreover, walnuts are a very aromatic ingredient. What is more, apart from walnuts, *mazurek* is also decorated using dried fruit and nuts, *inter alia*, raisins and almonds.

Making *mazurek* is quite time-consuming due to the fact that we have to prepare the dough and filling separately and finally to combine both. At first, put margarine, ground walnuts, sugar, egg and cream into a bowl and then mix them using a mixer. Place the dough on a floured pastry board and knead it. Then, wrap the dough into plastic wrap and put it into a fridge. After thirty minutes, roll the dough out and place it into a square baking tin. Bake this base for *mazurek* for 20 minutes at the temperature of 180°C. The next step is to prepare the filling for *mazurek*. In a saucepan, melt down sugar, water and powdered milk, mix until the mass is uniform. Spread the filling evenly on the baked shortbread base and leave until it sets. Finally, decorate *mazurek* at your own discretion. A characteristic feature of *mazurek orzechowy* from Kujawy are decorations made onto the filling using halves of walnuts, almonds and raisins.

TEKST ■ By: MAGDALENA GŁODEK/MRiRW

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: STUDIO BBS, © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA

In accordance with a recipe placed on the regional products' website www.kujawskie.eu, in order to make mazurek orzechowy straight from Kujawy we need:

150 grams of margarine,
150 grams of castor sugar,
75 grams of powdered milk,
2 spoons of water,
dried fruit and nuts, almonds and walnuts,
125 grams of sugar
170 grams of flour,
180 grams of ground walnuts,
1 egg,
1 spoon of cream.







DŁUGIE, CIEMNE POPOŁUDNIA JUŻ ZA NAMI. DZIEŃ STAJE SIĘ CORAZ DŁUŻSZY, CORAZ CZĘŚCIEJ ŚWIECI SŁOŃCE I CZUĆ WIOSNĘ. W PRZYRODZIE ROZPOCZYNA SIĘ KOLEJNY CYKL. O ŻADNEJ INNEJ PORZE ROKU BARWY NIE MAJĄ TAK WIELE SOCZYSTOŚCI, JAK WŁAŚNIE WIOSNĄ. WRAZ Z NIĄ ZMIENIA SIĘ NASZE POSTRZEGANIE OKALAJĄCEGO NAS ŚWIATA. ZMIENIA SIĘ TEŻ NASZE MENU ■
LONG, DARK AFTERNOONS ARE ALREADY GONE. THE DAY IS GETTING LONGER, THE SUN IS SHINING MORE AND MORE FREQUENTLY AND WE CAN FEEL SPRING IN THE AIR. ANOTHER CYCLE OF THE NATURE BEGINS. NO OTHER SEASON MAKES THE COLOURS SO VIVID AS SPRING DOES. ALONG WITH SPRING, WE START PERCEIVING THE WORLD AROUND US IN A DIFFERENT WAY. ALSO OUR MENU CHANGES.

Wiosna na talerzu

Spring on the plate

DISCOVER POLISH FOOD

Choć w dobie „globalnej wioski” nie ma już problemu ze zdobyciem świeżych warzyw przez cały rok, to jednak tęsknie czekamy na nowalijki.

Teraz jest najlepszy czas na mnóstwo świeżych warzyw i ziół. Po ciężkich, ciemnych sosach nie ma już prawie śladu. Soczystość pierwszej zieleni pobudza do zmiany posiłków. Mamy ochotę na dania lekkie i aromatyczne oparte na nowalijkach. Śniadania z kromką pełnoziarnistego pieczywa z cienką nutą pachnącego masła, a do tego puszysty twarożek ze świeżym szczypiorkiem i pierwszą rzodkiewką. Może być też jajko sadzone z odrobiną morskiej soli, posypane drobno posiekany szczypiorem. Do łask wracają kiełki. Bogactwo ich rodzajów i smaków jest ogromne. Można je hodować cały rok, ale najchętniej jemy je na wiosnę. Są wspaniałym dodatkiem do kanapek, nadając im zupełnie inny charakter i smak. Z nich powstają wspaniałe sałatki, zdrowe i pożywne, a przy tym smaczne. Wiosną inaczej też smakuje zwykła jajecznica. Wyborna jest na masełku z odrobiną cebulki i dużą ilością małych grzybków kurek.

Wiosną gości też w porze obiadowej. Lekkie zupy sporządzone na bazie młodej marchewki, pietruszki i wczesnych ziemniaków aż kuszą mocnym aromatem. Ten bulion warzywny jest doskonałą bazą do zupy grzybowej z pierwszych kurek. Posypana świeżutkim, młodym koperkiem jest kwintesencją wiosny na talerzu. Równie dobrym pierwszym daniem jest delikatna botwinka z młodziutkich buraczków, z ogromną ilością delikatnych liści i soczystych łodyżek tego, jakże zdrowego warzywa. Wspaniałe są też nieco zapomniane zupy z pierwszych liści szczawiu czy pokrzywy. Niegdyś bardzo popularne, teraz czekają na ponowne odkrycie. Nie może również zabraknąć świeżego szpinaku. Jest wspaniały jako dodatek do różnych dań, a wybornie smakuje w delikatnych, puszystych naleśnikach. Lekko zblanszowany, z odrobiną czosnku i mleka wspaniale komponuje się z wyśmienitymi serami, zwłaszcza pleśniowymi. Tak przyrządzony, tworzy wraz z naleśnikiem doskonałe danie.

Wiosną mamy mniejszą ochotę na mięsa, ale z pewnością będą smakowały polędwiczki z młodej wieprzowiny, delikatnie rozbite tylko dłonią i króciutko smażone z obu stron. Do nich idealnie pasują pierwsze kurki lekko przesmażone na masełku z odrobiną cebulki i młode ziemniaki posypane koperkiem.

Jednak chyba najlepsze wiosenną porą są młode ziemniaki z koperkiem i przepyszny zsiadły mlek, które można kroić nożem. Aby jednak raj dla podniebienia był absolutny, doskonała

Although in the era of the “global village” there is no problem any longer with getting fresh vegetables all year round, we are looking forward to get new vegetables and fruit.

Now, it is the best time for plenty of fresh vegetables and herbs. Heavy, dark sauces are almost gone. The richness of the first green stimulates to change our meals. We feel like eating light, aromatic dishes based on new vegetables. Breakfasts with a slice of wholemeal bread with a thin note of aromatic butter plus fluffy cream cheese with chives and new radishes. There may also be a fried egg with a pinch of sea salt, sprinkled with finely shredded chives. Sprouts are back into favour. The richness of their types and tastes is enormous. They can be grown all year round, but we eat them most willingly in spring. They are a great addition to sandwiches, by giving them a completely different character and taste. They are used to make wonderful salads which are wholesome, nutritious and tasty. Even plain scrambled eggs taste different in spring. They are delicious when fried on butter with a bit of onion and plenty of small chanterelles.

Also lunchtime reflects springtime. Light soups based on new carrots, parsley and early potatoes seduce us with their strong aroma. This vegetable broth is an ideal base for mushroom soup made of first chanterelles. Sprinkled with fresh, new dill, it is the essence of spring on the plate. An equally good main course is delicate beetroot soup made of new beets, with lots of delicate leaves and juicy stems on this extremely wholesome vegetable. Wonderful are also slightly forgotten soups made of first sorrel or nettle leaves. Very popular in the past, now they are waiting for being rediscovered. We may not forget about fresh spinach. It is great as a wonderful accompaniment to various dishes and it tastes delicious in delicate, fluffy pancakes. Slightly blanched, with a bit of garlic and milk, it goes great with delicious cheeses, especially blue ones. Prepared this way, it makes a perfect dish along with a pancake.

In the spring, we are not so willing to eat meat, but we will be definitely delighted with young pork tenderloins, gently beaten using only our hand and fried shortly on both sides. A perfect accompaniment for them are new chanterelles slightly fried on butter with a bit of onion and new potatoes sprinkled with dill.

However, probably the best dish in spring are new potatoes with dill and delicious soured milk, which can be cut with a knife. However, if we want the paradise for the palate to be absolute, a perfect accompaniment will be new

SOCZYSTOŚĆ PIERWSZEJ ZIELENI POBUDZA DO ZMIANY POSIŁKÓW. MAMY OCHOTĘ NA DANIA LEKKIE I AROMATYCZNE OPARTE NA NOWALIKACH. ■ THE RICHNESS OF THE FIRST GREEN STIMULATES TO CHANGE OUR MEALS. WE FEEL LIKE EATING LIGHT, AROMATIC DISHES BASED ON NEW VEGETABLES.



SMAK POLSKI



WIOSNĄ INACZEJ TEŻ SMAKUJE TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY ■ IN SPRING, TRADITIONAL PORK CHOP ALSO HAS A DIFFERENT TASTE.

będzie w tym towarzystwie młoda kapusta uduszona z podsmażonym, wędzonym boczkiem, który podkreśli wszystkie smaki.

Wiosną inaczej też smakuje tradycyjny kotlet schabowy. Piękny płat ze schabu karkowego, dobrze rozbity, z ponacinanymi niewielkimi żyłkami tłuszczu, które nadają mięsu soczystość, wspaniale się rumieni na patelni dzięki delikatnej panierce. Do tego obowiązkowo młode ziemniaki z koperkiem i mizeria – świeże ogórki pokrojone w cienkie plasterki z dodatkiem oczywiście świeżego kopru i śmietany.

A kiedy już wiosna będzie w pełni, nie może zabraknąć szparagów. Każdy ma swój sposób na nie. Mogą być lekko przysmażane na delikatnej oliwie z odrobiną czosnku lub ugotowane *al dente* i posypane pokruszonym twardym serem. Z nich świetna jest też zupa krem. Niektórzy zaś wolą je pod beszamelem lub przesmażone, owinięte cienkim plasterkiem wędzonego boczku.

Wiosna na talerzu gości też wieczorem. Lekkie kolacje z mnóstwem świeżych nowalijek dadzą spokojny sen i odpoczynek żołądkowi. Pachnące, pełnoziarniste pieczywo, robione na naturalnym zakwasie, delikatne, puszyste masło, a do tego plasterki chudej szynki ze świeżym ogórkiem lub rzodkiewką, albo z całą masą kiełków. Może też być sama sałatka z rzodkiewki, szczypiorku, kiełków, pokropiona jedynie oliwką i cytryną.

Wiosną startuje też sezon grillowania. Kiedyś mówiło się w Polsce o daniach z rusztu. Chodzi jednak o to samo. Ważne, aby ogień nie smagał naszych smakolejków, one mają uprzyżyć się od żaru. A na ruszcie można zrobić wiele – szaszłyki, kiełbaski, kaszanekę, karkówkę, boczek, paprykę, marchewkę, cebulę, czosnek, ziemniaki, chleb. Do tego wszystkiego świetnie będą pasowały wszelkie wiosenne sałatki z dodatkiem świeżych warzyw i ziół.

cabbage stewed with slightly fried, smoked bacon, which will accentuate all flavours.

In spring, traditional pork chop also has a different taste. A beautiful slice of pork loin end, well beaten, with cut small veins of fat which make the meat juicy, is wonderfully browned in a pan thanks to delicate breadcrumbs. An obligatory accompaniment are new potatoes with dill and cucumber salad – finely sliced fresh cucumbers with fresh dill and sour cream.

And at the height of spring, we can not miss asparagus spears. Everyone has their own method to prepare them. They may be slightly fried on delicate olive oil with a bit of garlic or cooked *al dente* and sprinkled with crushed hard cheese. Asparagus cream soup is also delicious. Some prefer them under bechamel sauce, or fried, wrapped in a thin slice of smoked bacon.

Also in the evening, we have spring on our plates. Light dinners with lots of fresh vegetables will bring us quiet sleep and rest for the stomach. Aromatic, wholemeal bread, made using natural sourdough, delicate, fluffy butter, and a slice of lean ham with fresh cucumber or radish with lots of sprouts. We may also have only a salad made of radishes, chives, sprouts, sprinkled with olive oil and lemon juice.

Also, the barbecue season starts in spring. In the past, we talked in Poland about grilled dishes. It is, however, the same. It is important to prevent our delicacies against being whipped by fire, they are to be roasted by heat. And we can do a lot using a grill – shashliks, sausages, black pudding, porkneck, bacon, peppers, carrots, onions, garlic, potatoes, bread. A great accompaniment for all these dishes will be any spring salads with fresh vegetables and herbs.

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA, FOTOLIA

A KIEDY JUŻ WIOSNA BĘDZIE W PEŁNI, NIE MOŻE ZABRAKNAĆ SZPARAGÓW ■ AND AT THE HEIGHT OF SPRING, WE CAN NOT MISS ASPARAGUS SPEARS.





Polsko chutná, czyli Polska smakuje Czechom!

Polsko chutná or Poland tastes good to the Czechs!

Polska jest ważnym partnerem Czech w handlu artykułami rolno-spożywczymi. Potwierdziły to tegoroczne Międzynarodowe Targi Spożywcze SALIMA, które odbywały się w Brnie pod koniec lutego. Stworzyły one kolejną możliwość do zaprezentowania polskiej żywności czeskim konsumentom. Byliśmy Krajem Partnerskim tych targów, co dało możliwość szerszej prezentacji naszej oferty. Na polskim stoisku gościły produkty oznaczone znakiem Poznaj Dobrą Żywność, a także unijnymi znakami jakości. Nie brakowało także specjalności naszej kuchni. Pokazy kulinarne potraw połączone były z ich degustacją. Odwiedzający polskie stoisko mogli zobaczyć, jak przygotowuje się kartacze, a także spróbować kieszki ziemniaczanej oraz staropolskiego bigosu. Mogli poznać tajemnice smaku polskiej kwaśnicy, krupniku czy żurku.

Długie kolejki ustawiały się do degustacji polskich wędzonek, wędlin, pierogów, makaronów oraz ciast. Jednoznacznie świadczyło to o tym, że „Polsko chutná”, czyli naprawdę „Polska smakuje” Czechom!

Targi w Brnie stworzyły także okazję do rozmowy o jakości polskiej żywności podsekretarza stanu w MRiRW Krystyny Gurbiel z ministrem rolnictwa Republiki Czeskiej Marianem Jurečke. W rozmowie wiceminister Gurbiel zwróciła uwagę na znakomity poziom targów i podkreśliła bardzo dobre stosunki między Polską a Czechami.

TEKST ■ By: **PAWEŁ PACEK/MRiRW**
ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: MRiRW

Poland is an important partner of the Czech Republic in the field of trade in agri-food products. This was confirmed by this year's International Food Fair SALIMA, which was held in Brno at the end of February. It gave rise to another opportunity to present Polish food to Czech consumers. We were the Partner Country of that fair which gave us a chance to present our offer more extensively. The Polish stand contained the products labelled with the Discover Great Food mark as well as with the EU quality marks. There were also specialties of our cuisine. The culinary shows of dishes were combined with tasting of those dishes. The visitors to the Polish stand could see how to prepare *kartacze* (meat stuffed potato dumplings) as well as try potato sausage and Old-Polish *bigos*. They could learn the secret of the taste of Polish sauerkraut soup, barley soup or sour rye soup.

Long queues were formed to taste Polish smoked meat, cold meats, *pierogi*, pasta and cakes. This evidenced clearly that „Polsko chutná” or that „Poland tastes good” to the Czechs!

The fair in Brno also was an occasion for the Undersecretary of State at MARD, Krystyna Gurbiel and the Czech Minister of Agriculture, Marian Jurečke to talk about the quality of Polish food. During the talk, Vice-Minister Gurbiel stressed the excellent standard of the fair and very good relations between Poland and the Czech Republic.



Gęsiina z Polski rarytasem w Berlinie

Goose meat from Poland – a delicacy in Berlin



POLSKA JEST NAJWIĘKSZYM PRODUCENTEM GĘSI W EUROPIE. MIĘSO TYCH PTAKÓW JEST SMACZNE, A TŁUSZCZ KORZYSTNY DLA ZDROWIA. POLSKA GĘŚ – TO NAJLEPSZA MARKA W NIEMCZECH. NASZE GĘSI UWAŻANE SĄ ZA RARYTAS. WIĘKSZOŚĆ ICH WYSYŁAMY DO PAŃSTW EUROPEJSKICH. ROCZNIE EKSPORTUJEMY OK. 18 TYS. TON TEGO MIĘSA ■ POLAND IS THE LARGEST PRODUCER OF GEESE IN EUROPE. THE MEAT OF THESE BIRDS IS DELICIOUS AND FAT IS GOOD FOR HEALTH. POLISH GOOSE – IS THE BEST BRAND IN GERMANY. OUR GEESE ARE CONSIDERED TO BE A DELICACY. WE SEND MOST OF THEM TO THE EUROPEAN COUNTRIES. ANNUALLY, WE EXPORT ABOUT 18 THOUSAND TONNES OF GOOSE MEAT.

Spożywanie gęsiny ma w naszym kraju wielowiekowe tradycje. Potrawy, przygotowywane na bazie tego mięsa, znane były w Polsce już od XVI w. Często gościły także na królewskich stołach. Wielbicielem gęsiny był np. król Jan III Sobieski.

Podczas berlińskiego Zielonego Tygodnia polska gęś królowała na narodowym stoisku. Były pokazy kulinarne i imprezy promocyjne.

— Polskie drobiarstwo ma obecnie mocną pozycję w Europie, to zasługa hodowców. Branża drobiarska w ostatnich kilkunastu latach uczyniła bardzo znaczące postępy, a targi Zielony Tydzień to dobra okazja do promocji polskich produktów, polskiego drobiu i polskiej gęsiny – podkreślał w Berlinie polski minister rolnictwa.

Serwowane potrawy spełniły oczekiwania najwybredniejszych konsumentów. Zagraniczni goście zachwycali się pieczenią z gęsi, przygotowanymi na jej bazie klopsami, pasztetami i gołąbkami. Za rewelacyjne danie, którego naprawdę warto spróbować, uznany został gęsi pipek, potrawa z duszonych gęsich żołądków wywodząca się z kuchni żydowskiej.

Polska gęsiną zdobywa nowych, zagranicznych konsumentów. Największymi jej odbiorcami są właśnie Niemcy, ale jest ona eksportowana także do Hongkongu, Francji, Czech, Rosji i Danii.

Programem zachęcającym do jedzenia gęsi jest trzyletnia kampania promująca drób wysokiej jakości, współfinansowana ze środków unijnych, którą firmuje Krajowa Rada Drobiarstwa.

Zielony Tydzień to ważne dla nas wydarzenie wystawiennicze, ponieważ Republika Federalna Niemiec od lat jest naszym największym partnerem handlowym w branży rolno-spożywczej.

Consumption of goose meat has a century-long tradition in our country. Dishes prepared with this meat were known in Poland as early as in the 16th century. They were often served on royal tables. A lover of goose meat was, e.g. King Jan III Sobieski.

During the Green Week in Berlin, Polish goose meat dominated the national stand. There were cooking shows and promotional events.

“Currently, Polish poultry farming has a strong position in Europe, this is thanks to breeders. In the a dozen or so recent years, the poultry farming industry has made significant progress and the Green Week fair is a good opportunity to promote Polish products, Polish poultry and Polish goose meat”, stressed in Berlin the Polish Minister of Agriculture.

The dishes served met the expectations of the choosiest consumers. Foreign visitors were enchanted by goose roast as well as by meatloafs, pâtés and stuffed cabbage leaves prepared with its use. *Gęsi pipek*, originating in Jewish cuisine and being a dish of stewed goose stomachs, has been recognised as a fabulous dish which is worthy tasting.

Polish goose meat gains new, foreign consumers. Its largest recipient is Germany, but it is also exported to Hong Kong, France, the Czech Republic, Russia and Denmark.

The programme encouraging to eat goose meat is the 3-year campaign promoting high quality poultry, co-financed from the EU funds and sponsored by the National Poultry Council.

The Green Week is an exhibition event of importance to us, as the Federal Republic of Germany has been our largest trading partner in the agri-food industry for many years.

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

ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA

POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ



Tradycja wielkanocna

Easter tradition

DISCOVER POLISH FOOD

CZAS WIELKANOCY PRZYPADA NA PRZEŁOM ZIMY I WIOSNY. Z POGODĄ RÓŻNIE BYWA, ALE TE ŚWIĘTA Z PEWNOŚCIĄ KOJARZĄ SIĘ Z WIOSENNAŃ AURĄ. ICH WYJĄTKOWOŚĆ POD WZGLĘDEM KULINARNYM POLEGA NA TYM, ŻE NAJWAŻNIEJSZYM WYDARZENIEM TEGO DNIA JEST TRADYCYJNE ŚNIADANIE WIELKANOCNE. POPRZEDZA JE SOBOTNIE ŚWIĘCENIE POKARMÓW ■ THE TIME OF EASTER FALLS ON THE TURN OF WINTER AND SPRING. THE WEATHER IS CHANGEABLE BUT EASTER IS CERTAINLY ASSOCIATED WITH THE SPRING AURA. ITS UNIQUENESS IN CULINARY TERMS CONSISTS IN THE FACT THAT THE MOST IMPORTANT EVENT OF THIS DAY IS THE TRADITIONAL EASTER BREAKFAST. IT IS PRECEDED BY THE BLESSING OF FOOD ON SATURDAY.

Po długim poście wielkanocny stół świąteczny aż ugina się od wszelkiego dobra. Uroczyste śniadanie rozpoczyna się od podzielenia się święconym jajkiem i złożenia sobie życzeń. Dopiero potem można delektować się wspaniałymi wyrobami.

Na stole pyszną się jajka ugotowane na twardo. Pokrojone na połówki lub części leżą na półmiskach lub ozdabiają te z wędliną. Nie brakuje też jajek faszerowanych – połówek skorupki wypełnionych nadzieniem z jajek gotowanych na twardo, z natką pietruszki i posiekanych pieczarek przesmażonych z cebulką. Są też jaja w skorupkach pięknie barwione lub ozdobione wzorami. To kraszanki i pisanki. Nie może ich zabraknąć podczas tych świąt. Leżą w miseczkach, plecionych koszykach lub wyglądają spoza rzeżuchy rosnącej w małych doniczkach.

After long Lent, the Easter table groans under the weight of various delicacies. The ceremonial breakfast starts with sharing the blessed egg and exchange of Easter wishes. Then, we may enjoy wonderful products.

Hard-boiled eggs are showing off on the table. Cut into halves or quarters, they lie on dishes or decorate dishes with cold meats. There are also stuffed eggs – shell halves with stuffing made of hard-boiled eggs, with chopped parsley leaves and chopped mushrooms fried with onion. There are also eggs in shell, beautifully dyed or decorated with patterns. They are called *kraszanki* and *pisanki*. They may not be ignored during this holiday. They lie in small bowls, braided baskets or peek from behind watercress growing in small pots.



POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ



WIELKANOCNY OBIAD TRUDNO SOBIE WYOBRAZIĆ BEZ TRADYCYJNEGO ŻURKU NA NATURALNYM ZAKWASIE, Z POKROJONĄ BIAŁĄ KIELBASĄ I OBOWIĄZKOWO Z POŁÓWKĄ JAJKA NA TWARDO, LEKKO ZAPRAWIONY SMIETANĄ, I POSYPANY ROZTARTYM MAJERANKIEM ■ IT IS HARD TO IMAGINE THE EASTER DINNER WITHOUT TRADITIONAL SOUR RYE SOUP MADE USING NATURAL SOURED RYE FLOUR, WITH PIECES OF WHITE SAUSAGE AND OBLIGATORILY WITH A HALF OF HARD-BOILED EGG, SLIGHTLY SEASONED WITH SOUR CREAM AND SPRINKLED WITH GROUND MARJORAM.



PODCZAS WIELKANOCNEGO ŚNIADANIA NIE MOŻE ZABRAKNAĆ WSZELKIEJ MAŚCI WĘDLIN, A WŚRÓD NICH SZYNEK I DOMOWO PIECZONYCH PASZTETÓW ■ DURING THE EASTER BREAKFAST, WE CANNOT FORGET ABOUT VARIOUS COLD MEATS, INCLUDING HAM AND HOME-BAKED PÂTÉS.

During the Easter breakfast, we cannot forget about various cold meats, including ham and home-baked pâtés. There are usually several types of ham: smoked, boiled or roasted. They also need accompaniments – grated horseradish, beetroot with horseradish and various treasures from the pantry. These treasures are usually pickled mushrooms, pears, cranberries or plums in vinegar. There is also traditional vegetable salad, excellent sausages, gammon and herring prepared in numerous ways. There are also jellies – made of pork legs or chicken. Sometimes, there are also smoked fish, and among them, first and foremost, trout, sometimes lavaret or whitefish.

It is hard to imagine the Easter dinner without traditional sour rye soup made using natural soured rye flour, with pieces of white sausage, lean bacon and obligatorily with a half of hard-boiled egg, slightly seasoned with sour cream and sprinkled with ground marjoram.

The second course is slightly roasted white sausage which tastes best with mashed potatoes and light, strong horseradish sauce.

Among the main courses, many roasts are served on the Easter table. They may be ham, porkneck, also roast geese, ducks and turkeys. Roast poultry is often



Podczas wielkanocnego śniadania nie może zabraknąć wszelkiej maści wędlin, a wśród nich szynki i domowo pieczone paszety. Szynki zwykle jest kilka rodzajów: wędzona, gotowana lub pieczona. Do nich muszą być też dodatki – tarty chrzan, ćwikła, czyli chrzan z buraczkami oraz różnego rodzaju skarby ze spiżarni. Te skarby to przeważnie marynowane grzybki, gruszki, żurawina czy śliwki w occie. Nie brak też tradycyjnej sałatki jarzynowej, doskonałych kielbas, baleronu oraz śledzi na różny sposób przyrządzanych. Są też galarety – z wieprzowych nóżek lub z kurczaka. Czasem bywają też ryby wędzone, a wśród nich przede wszystkim pstrąg, czasem sieja lub sielawa.

Wielkanocny obiad trudno sobie wyobrazić bez tradycyjnego żurku na naturalnym zakwasie, z pokrojoną białą kielbasą, chudym boczkiem i obowiązkowo z połówką jajka na twardo, lekko zaprawiony śmietaną i posypany rozartym majerankiem.

Drugim daniem jest podpieczona biała kielbasa, która najlepiej smakuje z ziemniakami purée i jasnym, mocnym sosem chrzanowym.

Wśród dań głównych na wielkanocnym stole gości wiele pieczeni. Może być to szynka, karkówka, również pieczone gęsi, kaczki czy indyki. Pieczony drób często nadziewany jest jabłkami, warzywami lub specjalnie szykowanym nadzieniem z wykorzystaniem podrobów, mięsa i licznych przypraw. Do pieczystych dań przyrządzane są różne sosy. Jedne bywają jasne, często sporządzane na bazie chrzanu – to głównie do mięs. Inne ciemne, przyrządzone np. z wykorzystaniem leśnych grzybów. Do pieczonego drobiu podawana jest żurawina lub borówka. Kaczka wybornie smakuje z pieczonymi jabłkami, a indyk z żurawiną. Pieczonym mięsom towarzyszą często pieczone ziemniaki o chrupiącej skórce lub puszyste purée.

Oczywiście na świątecznym stole nie może zabraknąć tradycyjnych ciast – wielkanocnych bab czy też mazurków.



WŚRÓD DAŃ GŁÓWNYCH NA WIELKANOCNYM STOLE GOŚCI WIELE PIECZENI ■ AMONG THE MAIN COURSES, MANY ROASTS ARE SERVED ON THE EASTER TABLE.



stuffed with apples, vegetables or specially prepared stuffing made of offal, meat and many spices. Various sauces are prepared for meat dishes. Some are light, often based on horseradish – mainly for meats. Other are dark, prepared, for example, with the use of forest mushrooms. Roast poultry is served with cranberry or lingonberry jam. Duck tastes delicious with roasted apples while turkey with cranberry jam. Meat roasts are often accompanied by roast potatoes with crispy skin or fluffy mashed potatoes.

Naturally, the holiday table may not lack traditional cakes - Easter cakes or *mazurek*.

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS By: © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA, FOTOLIA



PIOTR LENART – KUCHMISTRZ, WYTWÓRCA TRADYCYJNYCH POLSKICH WĘDLIN, PASJONAT REGIONALNYCH SMAKÓW, PROWADZĄCY WARSZTATY KULINARNE PODCZAS WIZYT MEDIALNYCH ZAGRANICZNYCH DZIENNIKARZY. JAK SAM MÓWI O SOBIE: ANI EKSPERT, ANI CELEBRYTA, ALE POLAK MIŁUJĄCY POLSKĄ KUCHNIĘ

■ PIOTR LENART IS A CHEF, A MANUFACTURER OF TRADITIONAL POLISH COLD MEATS, ENTHUSIAST OF REGIONAL TASTES, CONDUCTING CULINARY WORKSHOPS DURING MEDIA VISITS OF FOREIGN JOURNALISTS. AS HE SAYS ABOUT HIMSELF: NEITHER AN EXPERT NOR A CELEBRITY, BUT A POLE LOVING POLISH CUISINE.

Staropolska uczta dla zmysłów

Old Polish feast for the senses

Co na początek poleciliby pan z polskiej kuchni, co z niej lubi pan najbardziej?

Dla mnie to szczególnie trudne pytanie, bo ja polską kuchnię kocham. Tak samo jest z pytaniem o poszczególne produkty. O dziczyznę na przykład, za co ją kocham? Odpowiedź brzmi: za to, że jest! Podobnie gęszyna, ryby i można tak wymieniać bez końca. Nie potrafię opowiadać o polskiej kuchni inaczej, niż mając jej obraz odczuwany wszystkimi zmysłami, bo to jest jedyny sposób pełnego poznania i tylko taka miłość jest pełna. Szósty zmysł to kumulacja ich wszystkich w ten jeden, który widzi duszę, bo w istocie poznanie „polskiej kuchni” nie jest możliwe bez zajrzenia do jej duszy.

Jak więc to zrobić?

Zawsze gdy jestem za granicą, czy też spotykam się z cudzoziemcami w Polsce odczuwam niepokój przed pyta-

At the beginning, what would you recommend when it comes to Polish cuisine, what do you like best?

For me, it is a particularly difficult question, because I love Polish cuisine. So, the same applies to the question about individual products. For example, about venison, why do I love it? The answer is: because it is! Just like goose meat, fish and so on and so forth. I cannot talk about Polish cuisine without experiencing it with all my senses, as this is the only way to get to know it fully and only this kind of love may be complete. The sixth sense is the accumulation of all of them into one which sees the soul, because, in fact, getting to know “Polish cuisine” is not possible without looking into its soul.

So how to do that?

Always when I am abroad or when I meet foreigners in Poland, I feel anxious of being asked about Polish cuisine.

DISCOVER POLISH FOOD

niem o polską kuchnię. Dlaczego? Ano, bo musiałbym oddać istotę polskiej duszy poprzez polecenie i zaserwowanie kilku potraw na obiad czy kolację. Tymczasem musi to być uczta, gdzie, jak mawiał Stanisław Czerniecki, kuchmistrz książęcego rodu Lubomirskich: „lepiej mieć za talar szkody niż za grosz wstydu”.

Zatem „staropolska uczta”?

Oczywiście. Nie da się zaprezentować polskiej kuchni, polecając jedynie żurek czy barszcz, pierogi czy bigos. Polska dusza, to dusza rogata, różnorodna, a jednocześnie wyrazista, prosta a wysublimowana, skłonna do uniesień, zatracenia się, a następnie zrywu po upadku. Polska kuchnia ma wszystkie te cechy, dlatego właśnie jest polska. Stawała się taka wraz z naszymi dziejami, wypełniając się treścią i tradycją, przywiązując do obyczajów. Opierała się skutecznie biedzie stając się prostą, a jednak w całej swej prostocie smaczną, a wręcz wykwiwną. Podupadała na bogactwie i wykwiwności w szarych okresach naszej historii, ale zawsze się podnosiła. Mało tego, nawet w tych okresach potrafiła się wzbogacić. Polacy to naród krnąbrny i przekorny, łatwo ulegający modom, ale zawsze wracający do swego.

Jak ten polski smak przetrwał różne burze?

W okresach trudnych „nasz polski smak” potrafił przetrwać na przykład w zupach. Serwowanych czasem z wkładką, z wędzonym kawałkiem kiełbasy, boczku czy żeberka. Choćby wymienić tu kapuśniak, grochówkę, krupnik, do których wędzonkę dodać trzeba. Jak w tym powiedzeniu o jednej z najpopularniejszych polskich zup: na wędzonym sznurku zrobię garnek żurku. Polskie zupy to bogactwo smaków i składników. Wywar na nie, to owoc nieraz kilkugodzinnego gotowania mięs z kością i warzyw. Tak właśnie robiły nasze mamy czy babcie, aby przygotować pyszną zupę, której zjadało się dwa, trzy talerze. Taka zupa czasami zaciągana była zasmażką na wędzonym boczku lub pachnącej słonince z dodatkiem śmietanki i majeranku, a smak pozostawał w pamięci już na całe życie.

Czym zatem gościa z zagranicy poczęstować?

Właśnie taką zupą z dobrą wędzoną „wkładką”, wzorem Stanisława Czernieckiego. Mam przyjaciół we Francji i gdy zatrzymuję się u nich na dłużej, w weekendy przygotowuję polską kolację, z polskich produktów kupowanych w polskim sklepie. Po kilku takich kulinarnych spotkaniach, zresztą wzbogaconych smakiem polskiej wódki żubrówki, mój przyjaciel Francuz spojrział z wyrzutem na żonę Polkę i powiedział: Dlaczego mi nie powiedziałaś, że polska kuchnia jest tak zróżnicowana, smaczna i pachnąca, z tak doskonałymi zupami, pieczytym i sosami? Ta surówka z kiszzonej kapusty z marchewką, jabłkiem i cebulką, polana olejem rzepakowym to idealna sałatka na przystawkę. Oczywiście nie oby-

Why? Because I would have to render the essence of the Polish soul by recommending and serving several dishes for lunch or dinner. Yet, it must be a feast, where, as Stanisław Czerniecki, chef of the Princes Lubomirski family, used to say: “It is better to suffer a loss worth one thaler than shame worth one grosz”.

Thus – “Old Polish feast”?

Of course. It is impossible to present Polish cuisine by recommending only sour rye soup or beetroot soup, *pierogi* or *bigos*. The Polish soul is the soul which is stubborn, varied but also expressive, simple and sublime, prone to elation, devotion and then to standing up again after the fall. Polish cuisine has all these qualities, that is why it is Polish. It has become like that together with our history, being filled by the content and the tradition, making people attached to customs. It has been efficiently resistant to poverty by becoming simple, yet still delicious and even refined in its simplicity. It used to have lost its richness and refinement in dark periods of our history, but has always risen again. In addition, even in those periods it was able to become richer. The Poles are the insubordinate and obstinate nation which easily succumbs to trends but always returns to its own traditions.

So, how did that Polish taste survive various storms?

In difficult periods, “our Polish taste” was able to survive, for example, in soups. Sometimes, they were served with an insert, a piece of smoked sausage, bacon or ribs. We can mention here cabbage soup, pea soup, barley soup, to which smoked meat must be added. Just like in this saying about one of the most popular Polish soups – I will cook a pot of sour rye soup on a smoked string. Polish soups are a wealth of tastes and ingredients. Stock for these soups is a result of cooking, sometimes for several hours, of bone-in meat and vegetables. This is what our mothers or grandmothers did to prepare delicious soup and we ate two or three plates of it. Such soup was sometimes thickened using roux based on smoked bacon or aromatic pork fat with an addition of cream and marjoram and the taste remained in our memory forever.

So what should we serve to a guest from abroad?

Just such soup with a good smoked “insert”, according to Stanisław Czerniecki. I have friends in France and when I stay with them for a longer time, during weekends I make a Polish dinner using Polish products bought at a Polish store. After a couple of such culinary meetings, enriched with the taste of Polish vodka *żubrówka*, my French friend looked at his Polish wife with reproach and said: “Why did you not tell me that Polish cuisine is so varied, tasty and fragrant, with such excellent soups, sauces and roasts? This salad made of sauerkraut with carrots, apples and onions, sprinkled with rapeseed oil is an ideal salad for a starter”. Of course, they did not forget

POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

OD OSIEMNASTOWIECZNEGO SZLACHCICA PO CHŁOPA Z WIEKU DWUDZIESTEGO NIE MASZ POLSKIEJ KUCHNI BEZ WĘDZONKI. W ISTOCIE KUCHNIA POLSKA BEZ WĘDZONYCH MIĘS I WĘDLIN JEST NIE DO WYOBRAŻENIA I NIE DO ZAAKCEPTOWANIA ■ FROM AN EIGHTEENTH CENTURY NOBLEMAN TO A TWENTIETH CENTURY PEASANT – FOR THEM, POLISH CUISINE DID NOT EXIST WITHOUT SMOKED MEAT. IN FACT, WE CANNOT IMAGINE AND ACCEPT POLISH CUISINE WITHOUT SMOKED MEATS AND COLD MEATS.



KUCHNIA TO DZIEDZICTWO KSZTAŁTOWANE PRZEZ WIEKI, TO CZĘŚĆ NASZEJ TOŻSAMOŚCI, KTÓRĄ NALEŻY PIELĘGNOWAĆ. PRZECIEŻ WŁAŚNIE O TYM MÓWI RATYFIKOWANA RÓWNIEŻ PRZEZ POLSKĘ KONWENCJA UNESCO O OCHRONIE NIEMATERIALNEGO DZIEDZICTWA KULTUROWEGO. KUCHNIA I OBYCZAJE SĄ JEGO NIERODZĄCZNYM SKŁADNIKIEM ■ CUISINE IS A HERITAGE SHAPED THROUGH THE CENTURIES, IT IS A PART OF OUR IDENTITY WHICH SHOULD BE NURTURED. THIS IS WHAT IS STATED BY THE UNESCO CONVENTION FOR THE SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE, WHICH HAS ALSO BEEN RATIFIED BY POLAND. CUISINE AND CUSTOMS ARE AN INSEPARABLE COMPONENT OF THIS HERITAGE.

to się bez wędzonek, które im przywiozłem, i które z pietyzmem kroili.

Skąd w naszej tradycji te wędzonki?

Od osiemnastowiecznego szlachcica po chłopca z wieku dwudziestego nie masz polskiej kuchni bez wędzonki. W istocie kuchnia polska bez wędzonych mięs i wędlin jest nie do wyobrażenia i nie do zaakceptowania.

Wieprzowina praktycznie nie gościła na magnackich stołach. Ta była spożywana w kuchni wiejskiej, choć zazwyczaj od święta. Żadne święto nie mogło się obyć bez świniobicia, a jeśli świniobicie – to oczywiście wędzenie. Mam to szczęście, że urodziłem się w rodzinie, gdzie ta tradycja przetrwała. Zapach i smak wędzonki „odziedziczyłem” jeszcze przedwojenny. Otóż wędzenie przygotowanych rano wyrobów ze świniobicia zaczynało się zazwyczaj po południu, a kończyło w nocy. Wędzarnia, zresztą drewniana, stała koło stodoły, gdzie światła już nie było, ojciec nigdy też nie zabierał latarki. Szliśmy sprawdzić, czy kielbasa, szynka lub boczek są gotowe, na dotyk i węch. Temperaturę, sprężystość i fakturę wędzonki sprawdzaliśmy na dotyk. Dlatego i teraz nie potrzebuję używać termometru, żeby wiedzieć, że szynka wędzona gorącym dymem jest już krucha w środku. Woń dawała znak, że czosnek i przyprawy w kielbasie właśnie się rozplývają.

Bardzo boli mnie to, że kuchnia związana z obyczajowością ulega zatarcu lub wręcz ginie. Ostatnio usłyszałem, że oto nadeszła moda na tradycyjną kuchnię i swojskie wyroby. Ręce opadają! Moda czy trendy to mogą dotyczyć noszenia krótszego lub dłuższego podkoszulka. Tradycja to nie moda. Kuchnia to dziedzictwo kształtowane przez wieki, to część naszej tożsamości, którą należy pielęgnować. Przecież właśnie o tym mówi ratyfikowana również przez Polskę Konwencja UNESCO o ochronie niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Kuchnia i obyczaje są tego nieodłącznym składnikiem.

Jeśli ktoś mówi, że kuchnia staropolska to kuchnia tłusta, ciężka odsyłam go do wieku XVII i XVIII i potraw opisanych w *Compendium Ferculorum* właśnie przez wspomnianego Czernieckiego. Mięsa w tych potrawach były warzone, czyli gotowane, choć przed gotowaniem mogły być też ociągane na ogniu, czyli przysmażane. Było to ptactwo dzikie i domowe, dzika zwierzyna, baranina, wołowina, oraz ryby ze szczupakiem i jesiotrem na czele.

Zatem, jak ostatecznie będzie wyglądała nasza uczta? Po smacznej zupie z „wkładką” poczęstujemy potrawami z...

Dziczynny, drobiu z gęsią na czele, baraniny, wieprzowiny i wołowiny, ryb morskich i słodkowodnych, grzybów, ziemniaków, kasz, warzyw z kapustą na czele, czosnkiem i cebulą, a z tego pieczone w smakowitych sosach, potrawy, potrawy i wyroby ze świniobicia, no i polskie pachnące dymem wędliny... Wszystko to mamy. I to ujęte w doskonale polskie receptury w bogatej literaturze kucharskiej i literaturze pięknej, pisane i wykonywane przez wieki. Nie możemy zrezygnować z tego bogactwa na rzecz... no właśnie, bo niby na rzecz czego? Odpowiedź jest oczywista.

Dziękuję za rozmowę.

ROZMAWIĄŁA ■ INTERVIEWED BY: RENATA KANIA/MRiRW
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ADAM KOMAR, MRiRW

about smoked meats which I had brought and which they cut with reverence.

How did those smoked meats appear in our tradition?

From an eighteenth century nobleman to a twentieth century peasant – for them, Polish cuisine did not exist without smoked meat. In fact, we cannot imagine and accept Polish cuisine without smoked meats and cold meats.

Pork was virtually absent on aristocratic tables. It was eaten by rural people, though usually on the occasion of holidays. No holiday could be celebrated without pig-killing and pig-killing means, of course, meat smoking. I am lucky to have been born in a family where this tradition has survived. I “inherited” the pre-war aroma and taste of smoked meat. Well, smoking of pig-killing products, prepared in the morning, usually started in the afternoon and ended at night. The wooden smokehouse was located near the barn, where there was no light and my father never took a torch with him. We were going there to check if sausages, ham or bacon were ready, using our sense of touch and smell. We checked the temperature, elasticity and texture of smoked meat using our sense of touch. That is why even now I do not need a thermometer to know that hot smoked ham is already tender inside. The smell was a sign that garlic and spices in sausages were just melting.

It hurts me a lot that cuisine related to customs fades away or even disappears. Recently, I have heard that there is a trend towards traditional cuisine and home-made products. My hands dropped! Trends may refer to wearing a shorter or longer T-shirt. Tradition is not a trend. Cuisine is a heritage shaped through the centuries, it is a part of our identity which should be nurtured. This is what is stated by the UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, which has also been ratified by Poland. Cuisine and customs are an inseparable component of this heritage.

If someone says that Old Polish cuisine is greasy and heavy, I refer this person to the 17th and 18th century and dishes described in the *Compendium Ferculorum* by above-mentioned Czerniecki. Meats included in those dishes were cooked, although before cooking they could also be slightly fried on fire. These were wild birds and domestic birds, venison, mutton, beef and fish with pike and sturgeon in the foreground.

Therefore, how will our feast look finally? After tasty soup with the “insert”, we will treat our guests to...

Venison, poultry with goose in the foreground, mutton, pork and beef, saltwater and freshwater fish, mushrooms, potatoes, groats, vegetables with cabbage at the head, garlic and onions and roasts with delicious sauces, stews, pig-killing dishes and products, Polish cold meats smelling of smoke... We have all these products. And they are included in excellent Polish recipes in the rich culinary literature and belles-lettres, written and executed for centuries. We cannot give up this wealth for... well, for what? The answer is obvious.

Thank you for the interview.

POLSKA SMAKUJE

Podróż szlakiem trzech znaków smaku

Following three signs of taste



OD SETEK LAT ISTNIEJĄ W TRADYCYJNEJ POLSKIEJ KUCHNI, GOSZCZĄ NA STOŁACH I PIESZCZĄ PODNIEBIENIA POLAKÓW. NIEKTÓRE SĄ TEMATEM LEGEND, POJAWIAJĄ SIĘ W LITERATURZE I NA KARTACH HISTORII. JEDNAK NAJWAŻNIEJSZE JEST TO, ŻE MAJĄ NIEPOWTARZALNY SMAK, SĄ ZDROWE I NATURALNE ■ FOR HUNDREDS OF YEARS, THEY HAVE EXISTED IN TRADITIONAL POLISH CUISINE, BEEN SERVED ON TABLES AND CARESSSED THE POLISH PALATES. SOME ARE THE SUBJECT OF LEGENDS, APPEAR IN THE LITERATURE AND IN THE PAGES OF HISTORY. HOWEVER, THE MOST IMPORTANT THING IS THAT THEY HAVE A UNIQUE TASTE, ARE WHOLESOME AND NATURAL.

Mowa o 36 polskich produktach posiadających oznaczenia Komisji Europejskiej, trzy znaki smaku: Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG), Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS). Dzięki unijnym oznaczeniom ma szansę poznać je cała Europa. To także szansa dla

We are talking here about 36 products holding designations of the European Commission, three signs of taste: Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) and Traditional Speciality Guaranteed (TSG). Thanks to the EU designations, people all around Europe have a chance to get to know them. It is also

an opportunity for native enthusiasts of wholesome, traditional cuisine to rediscover the tastes which are sometimes forgotten or attributed to a given region and little known in other parts of the country.

It is impossible to discuss all products here. In order to get to know them, you should take a culinary trip around Poland. If we ask about a relationship of a given product with the region, each time we will certainly hear an interesting story, dating back hundreds of years. We will hear a longing sigh for delicacies prepared by grandma. We will want to get back to these regions as well as to these times when those products were served in Polish homes, some on a daily basis, some on the occasion of holidays.



POLAND TASTES GOOD



rodzimych miłośników zdrowej, tradycyjnej kuchni, aby na nowo odkrywać smaki czasami zapomniane lub przypisane do danego regionu, a w innych częściach kraju mało znane.

Nie sposób omówić tutaj wszystkich produktów. Aby je poznać, należy wybrać się w kulinarną podróż po Polsce. Jeżeli zapytamy o związek danego produktu z regionem, z pewnością za każdym razem usłyszymy ciekawą opowieść, sięgającą setek lat wstecz. Usłyszymy tęskne westchnienie za smakolankami przygotowywanymi przez babcię. Zapagniemy przenieść się w te regiony, a także czasy, kiedy produkty te gościły w polskich domach, niektóre na co dzień, inne od święta.

Typowo świątecznym produktem przypisanym do jednego z dni w roku jest rogal świętomarciński. Związany z Wielkopolską, a przede wszystkim stolicą tego regionu – Poznaniem, króluje 11 listopada, kiedy to wspominamy św. Marcina. Jedyne w swoim rodzaju słodkie nadzienie z białego maku sprawia, że długo pamięta się smak tego specjału. Legenda głosi, że kształt rogalu świętomarcińskiego to odwzorowanie podkowy, którą zgubił jadący konno św. Marcin we śnie pewnego cukiernika.

Główną cechą produktów z unijnymi oznaczeniami jest ich sezonowość. Dlatego aby spróbować wszystkich, trzeba zaplanować kulinarną podróż o różnych porach roku, poczynając od późnej wiosny na jesieni kończąc. Dotyczy to głównie owoców, ale nie tylko. Idąc tym tropem naszą podróż możemy rozpocząć na północy Polski, gdzie w drugiej połowie czerwca na Kaszubach króluje truskawka kaszubska. Wyjątkowa ze względu na swój zapach i aromat, soczystość i słodycz owoców większą niż truskawek uprawianych w innych regionach. Następnie przenosimy się

A typical holiday product attributed to one of the days in the year is *rogal świętomarciński* (St. Martin swirl). Related to Wielkopolska and, above all, to the capital of the region – Poznań, it is the most important product on 11 November, the feast of St. Martin. One-of-a-kind sweet filling made of white poppy seeds makes us remember the taste of this delicacy for a long time. The legend has it that the shape of *rogal świętomarciński* represents a horseshoe which, in a dream of a pastry chef, was lost by St. Martin riding horseback.

The main feature of the products with the EU designations is their seasonality. Therefore, in order to try all of them, you need to plan your culinary trip at different times of the year, from late spring to autumn. This regards mainly to fruit, but not only. Following this way, we may start our trip in the north of Poland, where in the second half of June, *truskawka kaszubska* (Kashubian strawberry) dominates in Kaszuby. It is unique for its aroma and flavour, juiciness and sweetness of fruit greater than in case of strawberries grown in other regions. Then, we are moving to these areas of the Mazowieckie, Świętokrzyskie and Lubelskie regions which are situated along the Vistula River. In the summer, we may try there dark red, sour and slightly bitter *wiśnia nadwiślanka* (Vistula cherry).

When summer comes, enthusiasts of meat dishes should visit the south of Poland to try Podhale lamb i.e. the meat of the following breeds: Poland Mountain Sheep, Coloured Polish Mountain Sheep or Podhale Zackel. If we wanted to settle the contest for the region of the country having the largest number of products registered so far,



POLSKA SMAKUJE



w nadwiślańskie rejony województw: mazowieckiego, świętokrzyskiego i lubelskiego. Tam latem można skosztować ciemnoczerwonej, kwaskowej i lekko cierpkiej wiśni nadwiślanki.

Smakosze potraw mięsnych wraz z nadejściem lata powinni odwiedzić południe Polski, by skosztować jagnięciny podhalańskiej, czyli mięsa ras: polska owca górska, polska owca górska odmiany barwnej lub cakiel podhalański. Gdybyśmy chcieli rozstrzygnąć konkurs na to, który region kraju posiada najwięcej, jak dotychczas zarejestrowanych produktów, byłaby to właśnie południowa część Polski. Z tym górskim krajobrazem nierozzerwalnie wiąże się hodowla owiec. Wypas tych zwierząt na halach to od wieków jedno z podstawowych zajęć górali. Wyrób przepysznych owczych serów to kolejne z nich. Trzy z nich posiadają oznaczenie ChNP: bryndza podhalańska, oscypek i redykołka. Bryndza jest szczególna, jest to pierwszy polski produkt wpisany przez Komisję Europejską do rejestru chronionych produktów. Jest miękkim serem podpuszczkowym o słonym, lekko kwaskowym i jednocześnie delikatnie pikantnym smaku. Wytwarzana jest, podobnie jak oscypek i redykołka, z dostępnego tylko w okresie wiosenno-letnim mleka owczego. Jeżeli zostaniemy w tej okolicy do jesieni, będziemy mieli okazję spróbować delikatnego mięsa karpia zatorskiego – ryby hodowanej na obszarze trzech sąsiadujących gmin małopolski: Zator, Przeciszów i Spytkowice.

Skromna jeszcze, ale szybko rosnąca lista polskich specjalów z unijnymi oznaczeniami obfituje również w takie, które dostępne są przez cały rok. Są to po pierwsze produkty nieprzetworzone, takie jak jabłka, fasole, suszone śliwki, miody, olej rydzowy – które dzięki długiej trwałości nadają się do przechowywania. Po drugie przetworzone – piekarnicze i cukiernicze, mięsne oraz mleczne.

Zatem pozostając na Podhalu koniecznie musimy spróbować tradycyjnej, wędzonej kiełbasy liseckiej. Wytwarzana z najwyższej jakości mięsa wieprzowego, głównie z szynki, ma wyjątkowy smak i aromat. Pozostałe produkty mięsne to lista z oznaczeniem GTS. Znane i spożywane na terenie całego kraju i nie tylko: kabanosy,

it would be the southern part of Poland. This mountain landscape is inextricably connected with sheep breeding. Grazing of these animals in mountain pastures has been one of basic activities of Polish highlanders for centuries. Another one is production of delicious types of sheep milk cheese. Three of them hold PDO: *bryndza podhalańska*, *oscypek* and *redykołka*. Bryndza is special, this is the first Polish product entered by the European Commission in the register of protected products. It is a soft rennet cheese having a salty, slightly sour and also gently spicy taste. Just like *oscypek* and *redykołka*, it is made of sheep's milk available only in the spring-summer period. If we stay in this area until autumn, we will have an opportunity to try delicate meat of *karp zatorski* (Zator carp) – fish bred in the area of three adjacent communes of Małopolska: Zator, Przeciszów and Spytkowice.

Still modest, but quickly growing list of Polish specialties with the EU designations is also full of such products which are available throughout the year. Firstly, these are unprocessed products such as apples, beans, dried plums, honey, *camelina* oil – which thanks to their long shelf life are suitable for storage. Secondly, these are processed products – bakery, confectionery, meat and dairy products.

Therefore, while staying in Podhale, we must necessarily try traditional, smoked *kiełbasa lisecka* (Lisiecka sausage). Made of the highest quality pork meat, mainly ham, it has a unique taste and aroma. Other meat products form a list with the TSG designation. Known and consumed throughout the country and not only are *kabanosy*, *kiełbasa jałowcowa* (juniper sausage) and *kiełbasa myśliwska* (hunter's sausage). One of the most popular types of sausage is *kabanosy*. These are thin, long bars of dry sausage which, when broken, make a char-



kielbasy jałowcowa i myśliwska. Jednym z najpopularniejszych rodzajów kielbasy jest kabanos. Są to cienkie, długie batony suchej kielbasy, przy których przełamaniu słychać charakterystyczny trzask, tzw. strzał. Dzieje nazwy „kabanos” sięgają paru wieków wstecz i prowadzą nas na wschodnie rubieże. W XIX w. na terenach polsko-litewskiego pogranicza kabanem nazywano tuczonego na mięso wieprzka. Etymolodzy wskazują na tureckie pochodzenie słowa, a zatem pierwsze kabanosy mogły być robione przez Tatarów.

Z kolei około dwa wieki wcześniej jednym z najpopularniejszych trunków w polskich gospodach był miód pitny. Wielu Polaków, za przyczyną Henryka Sienkiewicza, kojarzy miód pitny z postacią polskiego szlachcica Jana Onufrego Zagłoby. Kufel miodu pitnego był nieodłącznym atrybutem tej stworzonej przez Sienkiewicza postaci. Na liście produktów oznaczonych unijnym znakiem Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) zarejestrowane są cztery polskie miody pitne – począwszy od półtoraka, poprzez dwójniak i trójniak, skończywszy na czwórniaku. Wyróżnikiem tego trunku są dwie cechy. Pierwsza to stosunek miodu do wody, druga to okres leżakowania. Ostatecznie te cztery rodzaje trunku różnią się między sobą esencjonalnością i zawartością alkoholu.

Wśród polskich trzech znaków smaku nie mogło zabraknąć również jabłek. Owocami ze znakiem ChOG mogą poszczycić się dwa regiony: okolice Łącka w Małopolsce i okolice Grójca na Mazowszu.

Łącko słynie z jabłek od XII w., uprawiali je tam pradiadowie, dziadowie i ojcowie mieszkających tam rolników. Sadownictwo rozwija się nadal, prężnie działają grupy producenckie, a jabłko jest jednym z symboli promocyjnych regionu. Specyficzny, górski mikroklimat Kotliny Łąckiej sprawia, że tamtejsze jabłka mają bardzo wyrazisty smak. Charakteryzują się wysoką kwasowością, tzw. górką zieloną nutką, wyjątkową soczystością i aromatem, a także jędrnością miąższu. Grójec i jego okolice to z kolei tereny zwane największym sadem Europy, którego początki sięgają XVI w., kiedy to królowa Bona otrzymawszy te ogromne połacie ziemi postanowiła przeznaczyć je na królewski sad. Jabłka te to ponad 40



acteristic click, so-called shot. The history of the name “kabanos” may be traced a couple of centuries back and lead us to the eastern borders. In the 19th century, in the Polish-Lithuanian border region, *kaban* was a young hog fattened for meat. Etymologists point to the Turkish origin of the word and therefore the first *kabanosy* might have been produced by the Tatars.

On the other hand, about two centuries before, one of the most popular alcoholic drinks in Polish inns was mead. Many Poles, thanks to Henryk Sienkiewicz, associate mead with the Polish nobleman, Jan Onufry Zagłoba. A mug of mead was an inherent attribute of that character created by Sienkiewicz. In the list of products holding the Traditional Speciality Guaranteed designation, four Polish meads are registered – starting from *półtorak*, through *dwójniak* and *trójniak* to *czwórniak*. A distinguishing mark of this alcoholic drink are two features. The first is the honey to water ratio, the second is the maturation period. Finally, these four types of alcoholic drink differ among themselves in terms of concentration and alcohol content.

Among three Polish signs of taste, we could not also ignore apples. Two regions may boast of fruit with the PGI designation: area of Łącko in Małopolska and area of Grójec in Mazowsze.

Łącko has been famous for its apples since the 12th century, they were grown there by greatgrandfathers, grandfathers and fathers of farmers living there. Fruit-growing still develops there, producer groups operate dynamically and the apple is one of the promotional symbols of the region. The specific mountain microclimate of the Łącko Valley make local apples have a very distinctive taste. They are characterised by the high acidity, so-called mountain green note, unique juiciness and aroma as well as the firmness of flesh. Grójec and its surroundings are areas called the largest European orchard whose origins date back to the 16th century, when Queen Bona, having received

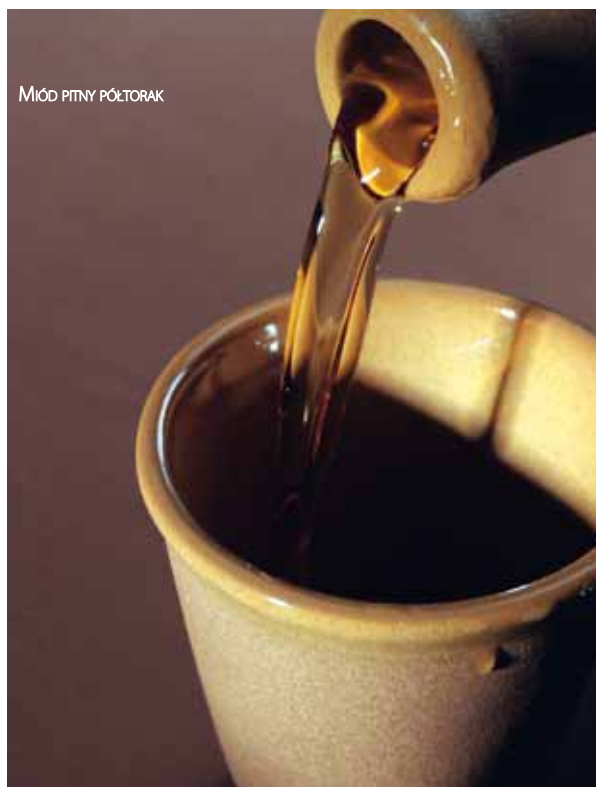


POLSKA SMAKUJE

odmian. Niemalże zasługi dla rozwoju sadownictwa w tym regionie mają także duchowni, którzy w XIX w. przez lata doskonalili metody uprawy i przechowywania jabłek. Z kolei w okolicach Łącka usłyszymy opowieść o pewnym proboszczu, który każdej parze narzeczonych, dającej na zapowiedzi przedślubne, kazał sadzić po dziesięć nowych drzewek owocowych, przyczyniając się tym samym do rozwoju uprawy jabłek w Małopolsce.

Jabłko pojawia się też, jako część składowa innego produktu wpisanego na listę ze znakiem ChOG. Mowa o kołocz śląskim, który występować może w dwóch wariantach: bez nadzienia lub z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym. Jest to zazwyczaj przekładane ciasto drożdżowe z maślaną posypką. Względy praktyczne zadecydowały o tym, że kołocz śląski, wbrew swej nazwie, jest kwadratowy. Ciasto o takim kształcie jest bardziej podzielne i dlatego pierwotnie okrągły kołocz zmienił swój kształt. Jednak jego smak i tradycyjna receptura zostały zachowane, dzięki czemu ciasto uzyskało unijną ochronę. Każdy producent, który chce sprzedawać kołocza śląskiego, musi się stosować do tych przekazywanych z pokolenia na pokolenie wytycznych, a autentyczność i oryginalność wyrobu, jak zawsze w przypadku produktów z listy KE, potwierdza przyznawany certyfikat.

Warto, zwiedzając różne zakątki Polski, sprawdzić unijną listę i smakować regionalnych specjalistów prosto od producentów. Produkty te to tradycja i historia, to niezapomniany smak i uczta dla podniebienia. Zatem szerokiej drogi i smacznego!



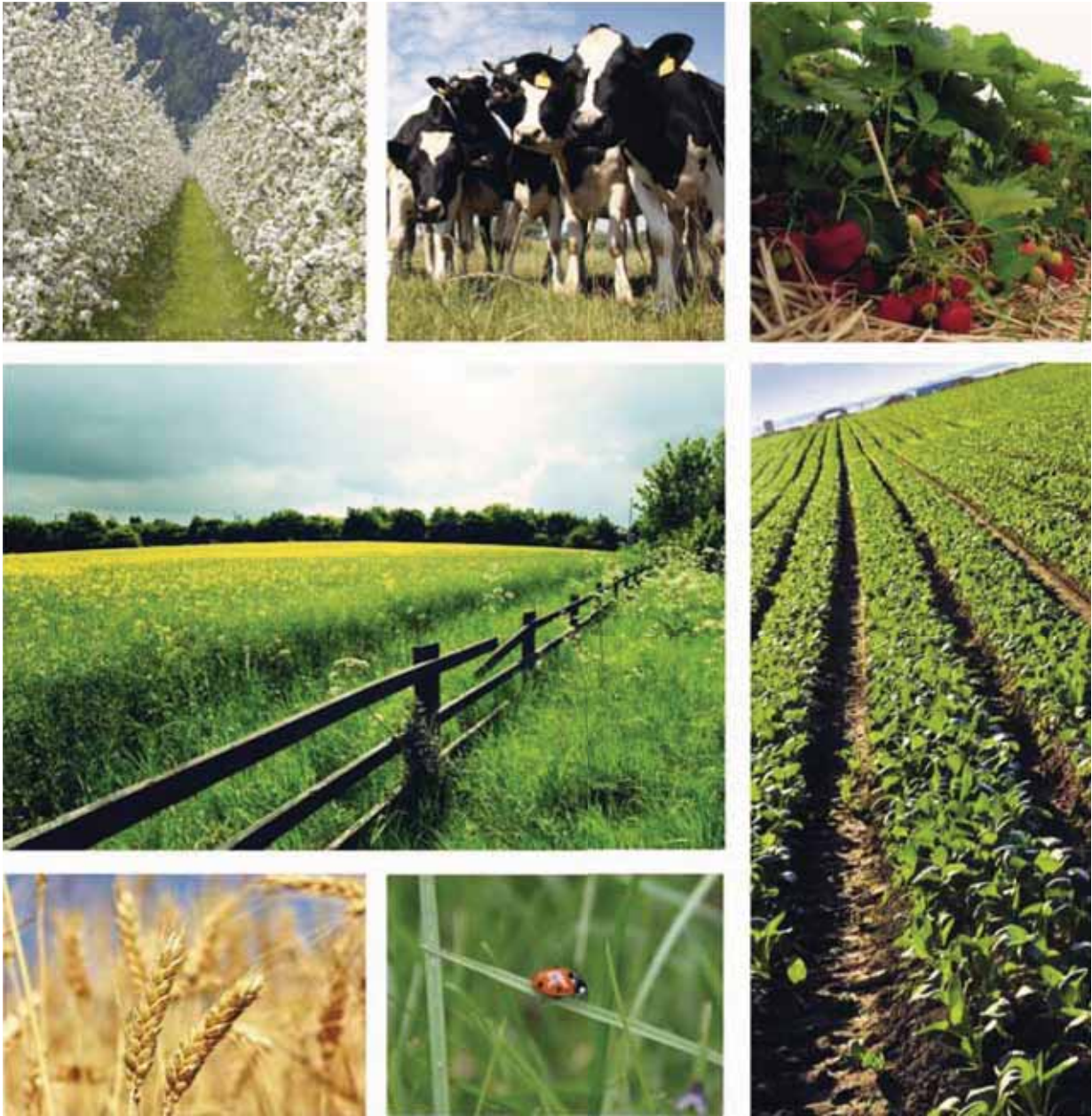
those enormous stretches of land, decided to allocate them for the royal orchard. There are over 40 varieties of these apples. A considerable contribution to the development of fruit-growing in this region was also made by clergymen who in the 19th century, over the years, improved methods of growing and storage of apples. In turn, in the vicinity of Łącko, we may hear a story about a parish priest asking each betrothed couple, who had announced banns, to plant ten new fruit trees, thus contributing to the development of apple growing in Małopolska.

The apple also appears as a component of another product entered in the PGI list. We are talking here about *kołocz śląski* (Silesian round crumbcake) which may have two variants: without filling or with cheese, poppyseed or apple filling. This is usually a layer cake with butter topping. Practical considerations determined the fact that *kołocz śląski*, against its name, is square. A cake of such shape is more divisible and, therefore, the originally round *kołocz* changed its shape. However, its taste and traditional recipe have been retained, so the cake was granted the EU protection. Any manufacturer wishing to sell *kołocz śląski* must observe these guidelines passed from one generation to another and the authenticity and originality of the product, as always in case of products from the EC list, is confirmed by the certificate awarded.

When visiting various corners of Poland, it is worth checking the EU list and trying regional specialties straight from their manufacturers. These products are the tradition and history, an unforgettable taste and a feast for the palate. Therefore, have a nice trip and bon appétit!

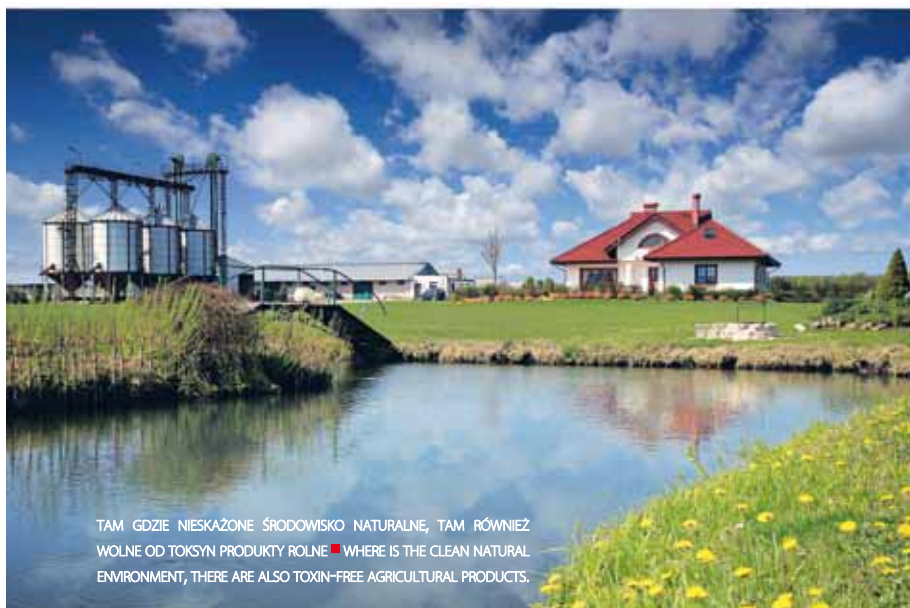
TEKST ■ BY: RENATA KANIA/MRiRW

ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA, MRiRW, FOTOLIA



Wszystko zaczyna się na polu
Everything starts in the field

POLSKA SMAKUJE



TAM GDZIE NIESKAŻONE ŚRODOWISKO NATURALNE, TAM RÓWNIEŻ
WOLNE OD TOKSYN PRODUKTY ROLNE ■ WHERE IS THE CLEAN NATURAL
ENVIRONMENT, THERE ARE ALSO TOXIN-FREE AGRICULTURAL PRODUCTS.

Chleb o wyrazistym smaku zboża, z którego został wypieczony, pyszne, pachnące śmietaną masło, kiełbasy czy szynki o wyraźnym smaku mięsa, w których doskonale można wyczuć, dodawane, zgodnie z wielowiekowymi recepturami, specyficzne zioła, czy słodko pachnące jabłka. Albo kiełbasy wędzone na naturalnym owocowym drewnie, np. jabłoni – kto nie jadł takiej kiełbasy, nie wie, co to prawdziwa kiełbasa. To tylko niektóre przykłady polskich wyrobów, które cieszą się nie tylko w Europie, ale i na świecie bardzo dobrą opinią. Potwierdzeniem tej tezy jest chociażby fakt, że z roku na rok rośnie dodatni bilans eksportu polskich produktów rolnych. Warto też zauważyć, że przewaga eksportu polskich produktów rolno-spożywczych nad importem takich towarów z zagranicy wynika z tego, iż polscy konsumenci coraz chętniej wybierają rodzime produkty. Świadczy to o dużym zaufaniu do polskich towarów. Polskie produkty rolno-spożywcze to obecnie najwyższa, światowa klasa i bez trudu znajdują odbiorców nie tylko w kraju, ale także za granicą.

Na ich doskonałą jakość ma z całą pewnością wpływ szeroko rozumiany proces produkcji, a zaczyna się on na polu. Polscy rolnicy potrafią właściwie korzystać z nowoczesnych i skutecznych nawozów czy środków ochrony roślin. Wpływa to nie tylko na wysoką jakość produktów rolnych, ale także na środowisko naturalne. A w Polsce jest ono naprawdę naturalne. To na polskich polach i łąkach można spotkać rzadkie okazy ptactwa czy zwierzyny, znaleźć oczko wodne, ukryte w dywanie traw, czy nacieszyć oczy bocianem krążącym nad okolicą. To w takich miejscach wieczorem można usłyszeć chór żab czy wysłuchać koncertu świerszczy. Tak bogata fauna i flora, na użytkowanych rolniczo terenach, nie tylko uatrakcyjnia je, ale świadczy przede wszystkim o tym, że środowisko naturalne jest czyste. A tam gdzie nieskażone środowisko naturalne, tam również wolne od toksyn produkty rolne.

Duży wpływ na jakość produktów, a przede wszystkim na wydajności produkcji rolnej mają wykorzystywane przez rolników

Bread having the distinct taste of grain it has been made of, delicious butter smelling of cream, sausages or hams with the clear taste of meat in which we may perfectly smell specific herbs added in accordance with centuries-old recipes or sweetly smelling apples. Or sausages smoked using natural fruit tree wood e.g. apple tree wood – whoever did not eat such sausage, does not know what genuine sausage is. These are only several examples of Polish products which enjoy a very good reputation not only in Europe but all around the world. A confirmation of this thesis is, for example, the fact that the positive export balance of Polish agricultural products increases year by year. It is also worth noting that the advantage of the export of Polish agri-food products over the import of such products from abroad results from the fact that Polish consumers are

more and more willing to choose domestic products. This evidences great trust in Polish commodities. Polish agri-food products are currently of the highest, world class and without any problems they find customers not only home but also abroad.

Their excellent quality is certainly affected by the widely understood production process which starts in the field. Polish farmers are able to make proper use of modern and efficient fertilisers or plant protection products. This affects not only the high quality of agricultural products but also the natural environment. And in Poland, it is really natural. It is Polish fields or meadows where we may meet rare specimens of birds or animals, find a water body hidden in the grass or feast our eyes with a view of a stork hovering above the neighbourhood. In such places, in the evening, we may hear a choir of frogs or a concert of crickets. Such abundant fauna and flora in areas used for agricultural purposes not only makes them more attractive but, first of all, proves the fact that the natural environment is clean. And where is the clean natural environment, there are also toxin-free agricultural products.

The quality of products and, first and foremost, the performance of agricultural production are highly affected by agricultural machinery and equipment used by farmers. An increase in purchases of such equipment started in 2002, when Poland implemented the process of preparing for accession to the European Union. Since that time, the Polish countryside has received funds under the Community aid schemes – about PLN 92 billion in total. Some of those funds have been allocated for investments in agricultural holdings and those funds were fully and very efficiently used by our farmers. They purchased, *inter alia*, modern agricultural equipment. Thanks to the money from the Rural Development Programme for 2007-2013, the Polish countryside received more than 36 thousand tractors and 228 thousand agricultural machinery and devices. And these results are not final as some farmers are still implementing their investments.

POLAND TASTES GOOD

maszyny i urządzenia rolnicze. Wzrost zakupów takiego sprzętu rozpoczął się w 2002 r., kiedy Polska wdrożyła proces przygotowania się do przystąpienia do Unii Europejskiej. Od tego czasu na polską wieś skierowane zostały środki finansowe w ramach wspólnotowych programów pomocowych – łącznie ok. 92 mld zł. Część z tych pieniędzy została przeznaczona na inwestycje w gospodarstwach rolnych i te środki zostały w całości i bardzo sprawnie wykorzystane przez naszych rolników. Kupili oni m.in. nowoczesny sprzęt rolniczy. Dzięki pieniądzązom z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 na polską wieś trafiło ponad 36 tys. ciągników i 228 tys. maszyn i urządzeń rolniczych. A nie są to wyniki ostateczne, ponieważ część rolników jest jeszcze w trakcie realizowania swoich inwestycji.

Czy to, że na polskich polach pracuje nowoczesny sprzęt rolniczy poprawia jakość prowadzonych upraw? Zdecydowanie tak, ponieważ nowoczesne maszyny i urządzenia rolnicze są bardziej wydajne i ekonomiczne, niż starszy, bardziej wyeksploatowany sprzęt.

W tym roku obchodzimy 10-lecie wdrażania w Polsce Wspólnej Polityki Rolnej. Jedną z instytucji, od początku bardzo mocno zaangażowaną w ten proces, jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, która dotychczas przekazała na rozwój polskiej wsi i obszarów wiejskich ok. 188 mld zł. Pomoc ta przyniosła bardzo dobre rezultaty. W tym czasie nasze rolnictwo rozwinęło się bardzo dynamicznie, to zaś przełożyło się na wzrost jakości polskiej żywności. Eksperti badający zmiany na polskim rynku zauważyli, że dzięki wsparciu, oferowanemu w ramach unijnych programów pomocowych, wdrażanych w ciągu ostatnich 10 lat, w naszym kraju zmodernizowane zostały zakłady przetwórstwa spożywczego, jak choćby branża mleczarska. Obecnie należą one do najnowocześniejszych w Europie.

Nowa, siedmioletnia perspektywa finansowa stwarza dalsze możliwości rozwoju tego sektora naszej gospodarki. W Polsce mamy do tego niewykorzystane jeszcze moce przerobowe i doskonałe warunki klimatyczne. Należy oczekiwać, że w nowej perspektywie finansowej kolejne produkty staną się naszym hitem eksportowym, podobnie jak jabłka czy wyroby mleczarskie.

DUŻY WPŁYW NA JAKOŚĆ PRODUKTÓW, A PRZEDE WSZYSTKIM NA WYDAJNOŚCI PRODUKCJI ROLNEJ MAJĄ WYKORZYSTYWANE PRZEZ ROLNIKÓW MASZYNY I URZĄDZENIA ROLNICZE ■ THE QUALITY OF PRODUCTS AND, FIRST AND FOREMOST, THE PERFORMANCE OF AGRICULTURAL PRODUCTION ARE HIGHLY AFFECTED BY AGRICULTURAL MACHINERY AND EQUIPMENT USED BY FARMERS.



Does the fact that modern agricultural equipment works in Polish fields, improve the quality of crops? Definitely yes, as modern agricultural machinery and devices are more efficient and economical than older, more used-up equipment.

This year, we are celebrating the 10th anniversary of implementing the Common Agricultural Policy in Poland. One of the institutions which has been strongly involved in this process from the very beginning is the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture which so far has allocated about PLN 188 billion for the development of the Polish countryside and rural areas. This aid brought very good results. At that time, our agriculture has developed very dynamically and this translated into the increased quality of Polish food. Experts examining changes in the Polish market noticed that thanks to support offered as part of the Community aid schemes, implemented in the last 10 years, food processing establishments in our country have been modernised, just like, for example, the dairy industry. Currently, they are among the most modern establishments in Europe.

The new, seven-year-long financial perspective gives further opportunities for the development of this sector of our economy. In Poland, we have still unused capacity and excellent climate conditions. It should be expected that in the new financial perspective another products will become our export hits just like apples or dairy products.

W NASZYM KRAJU ZMODERNIZOWANE ZOSTAŁY ZAKŁADY PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO, JAK CHOĆBY BRANŻA MLECZARSKA. OBECNIE NALEŻĄ ONE DO NAJNOWOCZESNIEJSZYCH W EUROPIE ■ FOOD PROCESSING ESTABLISHMENTS IN OUR COUNTRY HAVE BEEN MODERNISED, JUST LIKE, FOR EXAMPLE, THE DAIRY INDUSTRY. CURRENTLY, THEY ARE AMONG THE MOST MODERN ESTABLISHMENTS IN EUROPE.

TEKST ■ BY: PAWEŁ WOJCIEŚZAK/ARIMR

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA, ARIMR



Polskie owoce i warzywa w unijnych rejestrach

Polish fruit and vegetables in EU registers

UNIJNE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE MAJĄ NA CELU OCHRONĘ KULTURALNEGO DZIEDZICTWA ORAZ WYRÓŻNIENIA REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH PRODUKTÓW WYSOKIEJ JAKOŚCI. 36 POLSKICH PRODUKTÓW ZNALAZŁO SIĘ W UNIJNYM SYSTEMIE JAKOŚCI, CZĘŚĆ Z NICH TO OWOCE I WARZYWA ZAREJESTROWANE JAKO CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA (CHNP) ALBO CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE (CHOG) ■ EU GEOGRAPHICAL INDICATIONS AIM AT PROTECTING THE CULTURAL HERITAGE AND DISTINCTION OF REGIONAL AND TRADITIONAL HIGH QUALITY PRODUCTS. 36 POLISH PRODUCTS WERE INCLUDED IN THE EU QUALITY SYSTEM, SOME OF THEM ARE FRUIT AND VEGETABLES REGISTERED AS THE PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO) OR PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI).

Słabe gleby i surowy klimat Pojezierza Kaszubskiego wpływają na opóźnienie czasu kwitnienia truskawek i krótszy okres wegetacyjny. Dzięki temu truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna (ChOG) dojrzewa później niż truskawki w innych częściach kraju oraz wyróżnia się smakiem przypominającym leśną poziomkę. Popularność uprawy truskawek potwierdza fakt, że od ponad 40 lat w pierwszej niedzielę lipca nieopodal Brodnicy Górskiej organizowany jest wielki festyn ludowy zwany Truskawkobranem.

W pasie nadwiślańskim, na obszarze województw mazowieckiego, świętokrzyskiego i lubelskiego, uprawiana jest wiśnia nadwiślanka (ChNP), będąca jednym z typów „sokówki odrosłowej”, rozpowszechnionych w pasie nadwiślańskim. Wiśnia nadwiślanka jest popularna zarówno w konsumpcji owoców świeżych oraz w przetwórstwie jako surowiec wykorzystywany

W okolicach Nowego Korczyna (województwo świętokrzyskie) dynamiczny rozwój produkcji fasoli związany jest z okresem wzmożonego wylewania Nidy ■ In the vicinity of Nowy Korczyn (Świętokrzyskie Region), the dynamic development of bean production is related to the period of intensified flooding of the Nida River.





POLAND TASTES GOOD

Slabe gleby i surowy klimat Pojezierza Kaszubskiego wpływają na opóźnienie czasu kwitnienia truskawek i krótszy okres wegetacyjny. Dzięki temu truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna (ChOG) dojrzewa później niż truskawki w innych częściach kraju

- Weak soils and severe climate of the Kaszuby Lakeland affect the delay in the blooming time of strawberries and shorter vegetation period. Thanks to it, *truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna* (Kashubian strawberry) (PGI) ripens later than strawberries in other parts of the country.

W pasie nadwiślańskim, na obszarze województw mazowieckiego, świętokrzyskiego i lubelskiego, uprawiana jest wiśnia nadwiślanka (ChNP), będąca jednym z typów „sokówki odrosłowej”, rozpowszechnionych w pasie nadwiślańskim

- Along the Vistula strip, in the Mazowieckie, Świętokrzyskie and Lubelskie Regions, *wiśnia nadwiślanka* (Vistula cherry) (PDO) is cultivated, which is one of types of suckering *sokówka* cherry tree, common along the Vistula strip.

do produkcji konfitur, soków, a także domowego wina.

Na południu Polski ukształtowała się tradycja suszenia śliwek. W Szydłowie już przed wojną suszono śliwki w szufladkowych suszarniach zaprojektowanych przez lokalnych producentów. Jednoczesne suszenie i wędzenie owoców pozwala na uzyskanie niepowtarzalnego smaku śliwki szydłowskiej (ChOG), która charakteryzuje się wysoką wilgotnością oraz smakiem i zapachem wędzenia. „Śliwka szydłowska” charakteryzuje się wysoką wilgotnością, co pozwala na odróżnienie jej od innych suszonych śliw. Z gwary wsi Sechna wywodzi się natomiast



POLSKA SMAKUJE

nazwa suska sechłońska (ChOG), gdzie suska oznacza suszkę, czyli podsuszoną i podwędzoną śliwkę. Również mieszkańcy wsi Sechna zaprojektowali oryginalne suszarnie przeznaczone do wędzenia śliwek. Sechłońska suszarnia składa się z podmurówki,

Weak soils and severe climate of the Kaszuby Lakeland affect the delay in the blooming time of strawberries and shorter vegetation period. Thanks to it, *truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna* (Kashubian strawberry) (PGI) ripens later than strawberries in other parts of the country and is characterised by the taste resembling that of wild strawberry. The popularity of strawberry cultivation is confirmed by the fact that for more than 40 years, on the first Sunday of July, near Brodnica Górska, a large folk festival, called "Strawberry Picking", has been organised.

Along the Vistula strip, in the Mazowieckie, Świętokrzyskie and Lubelskie Regions, *wisnia nadwiślanka* (Vistula cherry) (PDO) is cultivated, which is one of types of suckering *sokówka* cherry tree, common along the Vistula strip. *Wisnia nadwiślanka* is popular both in consumption of fresh fruit and in the processing industry as raw material used for production of jams, juices and home-made wine.

Zgodnie z wielowiekową tradycją w południowej Polsce uprawiane są jabłka łąckie (ChOG), a w Polsce centralnej jabłka grójeckie. ■ In accordance with the long-term tradition, in southern Poland, *jabłka łąckie* (Łąckie apples) (PGI) and in central Poland, *jabłka grójeckie* (Grójeckie apples) are grown.

In the south of Poland, the tradition of drying plums has developed. In Szydłów, as early as in the pre-war times, plums were dried in drawer dryers designed by local producers. Simultaneous drying and smoking of fruit allows to obtain the unique taste of *śliwka szydłowska* (Szydłowska prune (PGI) which is characterised by the high moisture content as well as the taste and aroma of smoking. *Śliwka szydłowska* has the high moisture content which makes it different from other prunes. From the dialect of the village of Sechna, we derive the name *suska sechłońska* (Sechłońska prune) (PGI), where *suska* means dried and smoked plum. Also the Sechna residents designed original dryers for smoking plums. The Sechna dryer is made of a foundation within which we may find a hearth and a sheltered chamber where a grate is placed. *Suska sechłońska* is dried in thick layers, which are turned around once a day, which allows to obtain the original sweet taste.

In accordance with the long-term tradition, in southern Poland, *jabłka łąckie* (Łąckie apples) (PGI) and in central Poland, *jabłka grójeckie* (Grójeckie apples) are grown. These apples, thanks to cultivation under specific soil and climate conditions and in the strictly defined areas gained properties allowing to distinguish them from other apples of the same variety but cultivated in other region or using other methods. Particular importance of apple cultivation for the residents of the region is demonstrated by the Festival of Blooming Apple-trees,

w obrębie której znajduje się palenisko, oraz osłoniętej komory, w której umieszczony jest ruszt. Suska sechłońska suszona jest w grubych warstwach, które raz dziennie są odwracane, co pozwala na uzyskanie oryginalnego słodkiego smaku.

Zgodnie z wielowiekową tradycją w południowej Polsce uprawiane są jabłka łąckie (ChOG), a w Polsce centralnej jabłka grójeckie (ChOG). Jabłka te dzięki uprawie w specyficznych warunkach

Na południu Polski ukształtowała się tradycja suszenia śliwek. W Szydłowie już przed wojną suszono śliwki w szufladkowych suszarniach zaprojektowanych przez lokalnych producentów

■ In the south of Poland, the tradition of drying plums has developed. In Szydłów, as early as in the pre-war times, plums were dried in drawer dryers designed by local producers.

glebowo-klimatycznych i na ściśle określonym obszarze, zyskały cechy, pozwalające na ich odróżnienie od innych jabłek tej samej odmiany, ale uprawianej w innym regionie lub przy wykorzystaniu innych metod. Szczególne znaczenie uprawy jabłek dla mieszkańców regionu pokazuje obchodzone corocznie w okolicach Grójca – zwanego największym sadem Europy – Święto Kwitnących Jabłoni. Podobnie w Kotlinie Łąckiej organizowane są Dni Kwitnącej Jabłoni.

Ponadto do unijnego rejestru zostały wpisane, różniące się od siebie oraz cechujące się wysoką jakością, trzy polskie fasole.

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/fasola z Doliny Dunajca (ChNP) uprawiana jest na żyznych, bogatych w magnez glebach madowych w Dolinie Dunajca. Wpływa to na podwyższenie zawartości tego pierwiastka w nasionach oraz kształtuje ich charakterystyczny lekko słodki smak.

W okolicach Nowego Korczyna (województwo świętokrzyskie) dynamiczny rozwój produkcji fasoli związany jest z okresem wzmożonego wylewania Nidy. Korzystne warunki uprawy – wysokie nasłonecznienie, niewielka ilość opadów i sprzyjające wiatry – pozwoliły na zwiększenie produkcji. Dorodną fasolę, pochodzącą z okolic Nowego Korczyna, zaczęto określać jako fasola korczyńska (ChOG).

Na żyznych glebach madowych, w pobliżu rzek Wisła i San, w województwie podkarpackim uprawiana jest fasola wrzawska (ChOG). Naturalny, nieprzyspieszony sztucznie sposób suszenia gwarantuje niską wilgotność ziaren, które charakteryzują się wysoką zdolnością pochłaniania wody i krótkim czasem gotowania.

celebrated annually in the vicinity of Grójec – called the largest orchard in Europe. Similarly, an Apple Blossom Festival is organised in the Łącko Valley.

In addition, the EU register includes three Polish varieties of bean, which differ from each other and are characterised by the high quality.

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/fasola z Doliny Dunajca (Piękny Jaś bean from the Dunajec Valley) (PDO) is cultivated on fertile, rich in magnesium alluvial soils in the Dunajec Valley. This affects an increase in the content of this element in seeds and develops their characteristic, slightly sweet taste.

In the vicinity of Nowy Korczyn (Świętokrzyskie Region), the dynamic development of bean production is related to the period of intensified flooding of the Nida River. Favourable cultivation conditions – high insolation level, low amount of precipitation and permitting winds – allowed to increase production. Ripe bean from the area of Nowy Korczyn started being described as *fasola korczyńska* (Korczyńska bean) (PGI).

On fertile, alluvial soils near the Vistula and San Rivers, in the Podkarpackie Region, *fasola wrzawska* (Wrzawska bean) (PGI) is cultivated. The natural method of drying, without any artificial acceleration, guarantees the low moisture content in seeds which are characterised by the high ability to absorb water and short cooking time.

TEKST ■ BY: **DARIUSZ GOSZCZYŃSKI/MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRiRW, © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA



W 2007 R. CEBULARZ LUBELSKI ZOSTAŁ WPISANY NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH PROWADZONĄ PRZEZ MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI. OBECNIE WYPIEK APLIKUJE O REJESTRACJĘ JAKO CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE. ■ In 2007, CEBULARZ LUBELSKI WAS ENTERED IN THE LIST OF TRADITIONAL PRODUCTS KEPT BY THE MINISTER OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT. CURRENTLY, THE PRODUCT APPLIES FOR THE REGISTRATION AS THE PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION.

Mieszanka kultur, czyli cebularz lubelski

Mixture of cultures or cebularz lubelski

Jednym z najbardziej znanych tradycyjnych wypieków na Lubelszczyźnie jest cebularz lubelski – okrągły placek o średnicy 5-25 cm i grubości ok. 1,5 cm. Jest on wypiekany z ciasta pszennego, określanego jako wyborowe, dlatego że w porównaniu do zwykłego ciasta pszennego dodawana jest do niego dwukrotnie większa ilość cukru i margaryny

One of the most characteristic bakery products in Lubelszczyzna is *cebularz lubelski* (Lublin *cebularz*) – a round pie with a diameter of 5-25 cm and thickness of about 1.5 cm. It is made of wheat dough, called fine dough, because when compared to regular wheat dough it contains a double amount of sugar and margarine or butter. The centre of *cebularz* is filled



POLAND TASTES GOOD

lub masła. Środek cebularza wypełnia farsz składający się z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem i olejem roślinnym – rzepakowym lub słonecznikowym. Cebularz jest najsmaczniejszy zaraz po wyjęciu z pieca. Niemniej przydatność do spożycia zachowuje przez ok. 48 godzin od wypieku.

Zwyczaj wypiekania cebularza pojawił się w XIX wieku. Jako pierwsi zaczęli go wypiekać Żydzi zamieszkujący tereny lubelskiego Starego Miasta. Jednakże już przed II wojną światową cebularze były wypiekane przez Żydów mieszkających w innych miastach Lubelszczyzny, w tym także w Kazimierzu Dolnym oraz Zamościu. Ze względu na wielokulturowość Lubelszczyzny przez wiele stuleci przenikały się tutaj różne tradycje kulinarne. Dotyczy to również wyrobów piekarniczych. Piekarze chętnie zapożyczali od siebie metody produkcji, a także sposób przygotowania i wykorzystania składników w procesie produkcji. W efekcie przenikania się polskich i żydowskich tradycji kulinarnych została ukształtowana obecnie stosowana receptura cebularza lubelskiego. Receptura ta przekazywana była z pokolenia na pokolenie oraz upowszechniła

się w innych częściach obecnego województwa lubelskiego.

Cebularz lubelski cieszył się nieustanną popularnością w regionie Lubelszczyzny przez cały XX wiek. Ze wspomnień mieszkańców Lublina z lat międzywojennych wiemy, że cebularze były bardzo rozpowszechnione i wypiekano je w licznych piekarniach żydowskich. Ponadto cebularze można było nabyć od ulicznych sprzedawców wprost z koszyków, które nosili na ramionach.

Szczególne znaczenie do kontynuowania tradycji wypiekania cebularza lubelskiego miała lokalna, bardzo dobrze rozwinięta branża piekarnicza. Na Lubelszczyźnie istnieje wiele rodzinnych, dziedziczonych z pokolenia na pokolenie piekarni, w których wykorzystywane są tradycyjne metody wytwarzania. W ten naturalny sposób przekazywane są wiedza i doświadczenie pozwalające na zachowanie tradycyjnych metod wypieku. Dotyczy to także cebularza lubelskiego, którego receptura przekazywana była przez dziesiątki lat przez doświadczonych piekarzy młodym adeptom tego zawodu w lokalnych piekarniach.

Przy wypieku oryginalnego cebularza lubelskiego ważne jest fachowe doświadczenie. Przygotowanie farszu wymaga nie tylko umiejętności dobrania cebuli o łagodnym smaku, ale również zapewnienia odpowiedniego czasu i warunków jego dojrzewania, gdyż farsz nie jest poddawany obróbce termicznej. Ponadto podkreślenia wymaga fakt, że cebularze lubelskie są formowane ręcznie, a farsz nakładany jest równomiernie, tak aby na krawędzi wypieku powstał rumiany wieniec.

with roughly diced onions mixed with poppy seed and vegetable oil – rapeseed or sunflower. *Cebularz* tastes best immediately after taking it out of the oven. However, it remains fit for consumption for about 48 hours after being baked.

The custom to bake *cebularz* appeared in the 19th century. For the first time, it was baked by the Jews living in the areas of the Old Town in Lublin. However, as early as before World War II, *cebularze* were baked by the Jews living in other cities of Lubelszczyzna, also in Kazimierz Dolny and Zamość. Due to the multiculturalism of Lubelszczyzna, various culinary traditions have intertwined here for many centuries. This also applies to bakery products. Bakers willingly borrowed production methods, method of preparation and use of ingredients in the production process from each other. As a result of intertwining of Polish and Jewish culinary traditions, the currently used recipe of *cebularz lubelski* has been developed. This recipe was passed from generation to generation and became popular in other parts of the current Lubelskie Region.

Cebularz lubelski enjoyed the unflagging popularity in Lubelszczyzna for the entire 20th century. From the Lublin residents' memories concerning the interwar years we know that *cebularze* were very popular and baked in numerous Jewish bakeries. In addition, we could buy *cebularze* from street sellers straight from the baskets they carried on their shoulders.

Of particular importance to the continuation of the tradition of baking *cebularz lubelski* was the local, very well developed bakery industry. In Lubelszczyzna, there are many family bakeries, inherited from generation to generation, where traditional manufacturing methods are applied. In this natural way, knowledge and experience allowing to preserve traditional baking methods are conveyed. This also applies to *cebularz lubelski* whose recipe has been conveyed for decades by experienced bakers to young disciples of this profession at local bakeries.

When baking original *cebularz lubelski*, professional experience is essential. Preparing the filling requires both the ability to select mild tasting onions and the provision of the relevant time and conditions for its maturation as the filling is not heat-treated. In addition, it is worth stressing that *cebularze lubelskie* are formed manually and the filling is spread evenly so as to create a brownish border around the product's edge.

TEKST ■ By: **MAGDALENA GŁODEK/ MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTO BY: STUDIO BBS



pytania do Ambasadorów

questions to the Ambassadors

ROŚNIE EKSPORT POLSKICH PRODUKTÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH. UTRZYMUJEMY ŚWIETNĄ POZYCJĘ W HANDLU TYMI ARTYKUŁAMI W KRAJACH UNII EUROPEJSKIEJ I NIEPRZERWANIE DIVERSYFIKUJEMY RYNKI ZBYTU. POLSKA JEST AKTYWNA NA ARENIE EUROPEJSKIEJ. O POLSKIEJ ŻYWNOSCI ORAZ O JEJ POPULARNOŚCI W ICH KRAJACH MÓWIĄ DWAJ AMBASADORZY Z GRECJI I SŁOWENII ■ THE EXPORT OF POLISH AGRI-FOOD PRODUCTS INCREASES. WE KEEP OUR HOLD ON THE TRADE IN THESE PRODUCTS IN EUROPEAN UNION MEMBER STATES AND CONTINUE TO DIVERSIFY OUR SALES MARKETS. POLAND IS ACTIVE IN EUROPE. TWO AMBASSADORS FROM GREECE AND SLOVENIA TALK ABOUT POLISH FOOD AND ITS POPULARITY IN THEIR COUNTRIES.

1 Które ze specjałów polskiej żywności smakują Pani/Panu najbardziej?

1 Which Polish food specialties are your favourite?

2 Czy któryś z nich mógłby uzyskać uznanie konsumentów w Pani/Pana kraju?

2 Could any of them become popular among consumers in your country?

3 Jakie polskie produkty żywnościowe cieszą się w Pani/Pana kraju największą popularnością i czy są one dostępne w sklepach?

3 Which Polish food products are most popular in your country? Are they available in stores?

1 Polska kuchnia, podobnie jak grecka, jest kuchnią o szerokiej palecie różnorodnych smaków, zdolnych zaspokoić wszelkie gusta. Muszę się Państwu przyznać, że jestem wielbiczką wszelkiego rodzaju zup, więc Polska, jako kraj, w którym je się najwięcej zup na świecie, jest dla mnie swoistego rodzaju kulinarną ziemią obiecaną. Cenię sobie niezwykle smak niedzielnego rosółu i wielkanocnego żurku. Przepadam też za pełną aromatu zupą grzybową i wykwintnym smakiem barszczu z uszkami. Jeśli chodzi o dania główne, to bardzo lubię pierogi oraz kaczkę z jabłkami. Czasem pozwalam sobie też na pieczoną golonkę. Moje ulubione desery to sernik, pączki z różaną konfiturą i toruńskie pierniki.

1 Polish cuisine, similarly to Greek one, provides an extensive range of various tastes and flavours able to satisfy any expectations. I must truly admit that I am a great fan of all types of soups and therefore Poland as a country eating the largest amount of soups in the world is a kind of culinary Promised Land to me. I really appreciate a taste of Sunday broth and Easter sour rye soup. I truly admire aromatic mushroom soup and a distinguished flavour of beetroot soup with ear-dumplings. When it comes to main courses, I like *pierogi* and duck with apples. Sometimes, I also eat roast porkshank. My favourite desserts are cheesecake, doughnuts with wild rose jam and Toruń gingerbreads.

POLAND TASTES GOOD

2 Mimo wszelkich różnic, dzielących tradycję kulinarną naszych narodów, jestem przekonana, że wiele polskich specjałów mogłoby się z powodzeniem zadomowić na greckim stole. Mimo że podstawą greckiej kuchni są surówki i dania z ryb, to potrawy mięsne cieszą się równie wielkim powodzeniem. Tak więc soczysta golonka, domowe pierogi, rumiane kotlety schabowe czy dziczyzna z pewnością zostałyby docenione przez moich rodaków, co zresztą potwierdza się za każdym razem, kiedy odwiedzają mnie w Polsce moi greccy przyjaciele i współpracownicy.



TASIA ATHANASIOU
AMBASADOR GRECJI W POLSCE
TASIA ATHANASIOU
AMBASSADOR OF GREECE TO POLAND

2 Despite all differences between the culinary traditions of our nations, I am sure that many of the Polish delicacies could become permanent elements of Greek cuisine. Although the basis of Greek cuisine are fresh salads and fish dishes, meats are equally popular. Thus, juicy porkshank, home-made *pierogi*, browned pork chops or venison would be appreciated by my fellow countrymen without any doubts, which is confirmed each time when my Greek friends and associates visit me in Poland.

3 W wielu greckich miastach istnieją duże skupiska Polaków i naturalnie ludzie ci poszukują smaków znanych z ojczyzny. W związku z tym na półkach lokalnych sklepików, jak też i w większych centrach handlowych znaleźć można wiele polskich specjałów, takich jak kielbasy i wszelkiego rodzaju wędliny oraz inne przetwory mięsne, grzyby, konserwy rybne, smakowite żółte sery, kiszzone ogórki i wiele innych smakowitości.

3 There are large groups of the Poles living in many Greek cities and, naturally, these people search for tastes and flavours they know from their motherland. Therefore, on the shelves of local stores and in larger supermarkets we may find many Polish delicacies, such as sausages and various cold meats and other meat products, mushrooms and canned fish, delicious hard cheese, pickled cucumbers and many other delicacies.

1 Tradycyjna polska kuchnia pod wieloma względami przypomina słoweńską (kaszanek, golonka, rosół, flaki i in. cieszą się dużą popularnością również w naszym kraju), ale niektóre potrawy jadłem w Polsce pierwszy raz w życiu, jak choćby zupy z buraków (barszcz czerwony, chłodnik), czy żurek... Podobają mi się również duża dostępność wielu gatunków ryb zarówno morskich, jak i słodkowodnych. Lubię zupy (żurek, zupę rybną, zupę z dyni, itp.), pierogi ruskie, kaszankę oraz sandacza, które w słoweńskich restauracjach należą do rzadkości.



MARJAN ŠETINC
AMBASADOR SŁOWENII W POLSCE
MARJAN ŠETINC
AMBASSADOR OF SLOVENIA TO POLAND

2 Wszystkim Słoweńcom odwiedzającym Polskę bardzo smakują pierogi.

3 Ponieważ już od bardzo dawna pozostają poza granicami Słowenii, nie potrafię odpowiedzieć, które z polskich produktów żywnościowych znajdują się w ofercie słoweńskich sklepów. Nie wiem też, czy zdobyły one na tyle dużą popularność, aby mogły wpisać się w pamięć konsumentów, jako specjały kuchni polskiej. Wybierając się do Słowenii często kupuję prezenty w postaci, np. oscypków, śliwek w czekoladzie, dobrych konfitur lub dżemu z jagód. Zwykle zabieram też ze sobą różne rodzaje piwa, aby mogli ich skosztować moi przyjaciele.

1 The traditional Polish cuisine, under many respects, resembles that of Slovenia (kishka, pork knuckle, chicken broth, tripe soup and others are also very popular in our country), but some dishes I have eaten for the first time in Poland, like for instance beetroot soups (red borscht, cold beet soup) or sour rye soup (*žurek*)... I also really like that many fish species, both salt and freshwater are so easily available here.

I like soups (sour rye soup, fish soup, pumpkin soup, etc.), potato and cottage cheese dumplings (*pierogi ruskie*), kishka and zander which are really rare in Slovenian restaurants.

2 All Slovenes visiting Poland like dumplings very much.

3 Because I have been away from the country for a very long time, I do not know which Polish food products are available in Slovenian stores. Nor do I know whether they have gained enough popularity to be recognizable as Polish specialties. When going to Slovenia I often buy food gifts such as: sheep milk smoked cheese (*oscypki*), plums in chocolate, good preserves or blueberry jam. I also bring back different kinds of beer for my friends to taste.

POLSKA SMAKUJE

COROCZNIE, W DRUGIEJ POŁOWIE MAJA, W NAJWIĘKSZYCH REJONACH SADOWNICZYCH, TAM GDZIE KWITNĄ TYSIĄCE DRZEW OWOCOWYCH, SZCZEGÓLNIIE JABŁONI, OBCHODZONE JEST ŚWIĘTO KWITNĄCEJ JABŁONI. TO FESTYN MŁODOŚCI, WIOSNY I KWIATÓW ZWIĄZANY Z HISTORIĄ I WIELOWIEKOWĄ TRADYCIĄ PRODUKCJI TYCH OWOCÓW W NASZYM KRAJU ■ EVERY YEAR, IN THE SECOND HALF OF MAY, IN THE LARGEST FRUIT-GROWING AREAS, WHERE THOUSANDS OF FRUIT TREES, ESPECIALLY APPLE TREES, BLOOM, THE FESTIVAL OF BLOOMING APPLE-TREES IS CELEBRATED. THIS IS THE FESTIVAL OF YOUTH, SPRING AND FLOWERS RELATED TO THE HISTORY AND CENTURIES-LONG TRADITION OF PRODUCTION OF THESE FRUIT IN OUR COUNTRY.



Święto Kwitnącej Jabłoni

Festival of Blooming Apple-trees



POLAND TASTES GOOD

Przekazy historyczne wskazują, że uprawa jabłoni prowadzona była w Polsce już w XII wieku. Zbierane i suszone w okolicach Łącka, w Małopolsce jabłka, spławiano wtedy Dunajcem do Wisły i dalej do Gdańska, skąd były transportowane drogą wodną do innych krajów Europy. W dokumentach z XVI można znaleźć zapiski dotyczące sadów łąckich, nazywanych ogrodami folwarcznymi i parafialnymi. Natomiast w połowie XVI wieku królowa Bona rozwinęła produkcję jabłek w powiecie grójeckim, ustanawiając tam liczne przywileje dla posiadaczy sadów i ogrodów.

Impuls do rozwoju sadów owocowych, w tym głównie jabłoniowych, stworzył, wydany przez syna królowej Bony w 1578 r. akt królewski, który dał im umocowanie prawne.

Święto Kwitnącej Jabłoni przybiera kształt wielkiego, rodzinnego festynu. Do zabawy uczestników zachęcają występy zespołów i kapel muzycznych, specjalnie przygotowane konkursy z nagrodami. Na łasuchów czekają stoiska z regionalnymi smakołykami.

Święto Kwitnącej Jabłoni, obchodzone w Łącku, wabi także opowiadana, grzeszną legendą o tym, jak przed laty pewien tutejszy proboszcz kazał swym parafianom, zamiast odmawiania modlitw w ramach pokuty, sadzić za każdy popełniony grzech po jednej jabłonce. Mieszkańcy szybko zrozumieli, że na swych grzechach mogą łatwo zrobić zupełnie dobry interes. Grzeszyli zatem śmiało i sadzili owocowe drzewka ufając, że obie te czynności zostaną im policzone w poczet dobrych uczynków. Tak więc również dzięki temu pomysłowemu proboszczowi co roku w Łącku kwitnie kilkaset tysięcy drzewek.

Pachnący jabłonią majowy weekend jest dobrą okazją nie tylko do świetnej zabawy, wypoczynku i radości z rozkwitającej w sadach wiosny, ale także do fachowych spotkań sadowników, prowadzenia specjalistycznych rozmów, wymiany doświadczeń i nawiązania nowych kontaktów handlowych.

Historical sources show that apples were grown in Poland as early as in the 12th century. Picked and dried in the vicinity of Łącko, in Małopolska apples were floated through the Dunajec River to the Vistula River and then to Gdańsk, from where they were transported by water to other European countries. In the documents dated back to the 16th century, we may find the records on the orchards in Łącko, called farm and parish gardens. On the other hand, in the mid-16th century, Queen Bona developed production of apples in the Grójecki district, by establishing various privileges for the owners of orchards and gardens.

An impulse to develop fruit orchards, mainly apple tree orchards, was given by the royal act issued in 1578 by the son of Queen Bona and making them legitimate.

The Festival of Blooming Apple-trees has a form of a large, family festival. The participants are invited to have fun by the performances of music groups and bands, by specially prepared competitions with awards. For foodies, there are stands with regional delicacies.

The Festival of Blooming Apple-trees celebrated in Łącko also attracts people by a sinful legend saying that many years ago, a local parish-priest ordered his parishioners, instead of saying prayers as part of penance, to plant one apple tree for each sin they had committed. The residents quickly understood that they could easily make quite a great business through their sins. Thus, they sinned boldly and planted fruit trees, being confident that those acts would be included among their good deeds. Therefore, thanks to that clever parish-priest, several hundred thousands of fruit trees bloom every year in Łącko.

The May weekend, smelling of apple trees, is a good occasion not only to have great fun, relax and joy with spring blooming in orchards but also to professional meetings of fruit-growers, conducting specialist negotiations, exchanging experience and establishing new business contacts.

TEKST ■ By: **MAŁGORZATA KSIĄŻYK/ MRiRW**
ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA



Hity polskiej żywności

Polish food hits

Żywność to w ostatnich latach niezaprzeczalny hit polskiego eksportu. Stale rośnie zainteresowanie zagranicznych odbiorców towarami rolno-spożywczymi z Polski. W eksporcie tych produktów można obserwować wysoką dynamikę, która w 2013 r. (w stosunku do 2012 r.) wyniosła ok. 11,5%, a jego wartość – nieco ponad 19,9 mld euro. Staliśmy się największym pod względem ilości światowym eksporterem jabłek. Zagranicę wysłaliśmy ich ok. 1,2 mln ton.

W ubiegłym roku już tradycyjnie najwięcej artykułów rolno-spożywczych sprzedaliśmy do Niemiec. Ich wartość wyniosła ok. 4,5 mld euro. Tamtejszym konsumentom smakują polskie soki z owoców, oczywiście głównie z jabłek. Dużym zainteresowaniem cieszą się także wędzone ryby, mięso drobiowe, pieczarki oraz wyroby piekarnicze, nabiał i czekolada.

Drugim w kolejności państwem, gdzie trafia najwięcej polskiej żywności, jest Wielka Brytania. Brytyjczycy rozsmakowali się w polskiej czekoladzie i wyrobach czekoladowych. Lubią też potrawy przygotowywane na bazie eksportowanego z Polski mięsa drobiowego. Gustują też w sokach z naszych owoców, szczególnie, podobnie jak Niemcy, w jabłkowym.

In the recent years, food has become an undeniable hit of the Polish export. Interest of foreign customers in agri-food commodities from Poland is still growing. In the export of these products, we may observe the high dynamics which in 2013 (when compared to 2012) amounted to ca. 11.5% and the value of export – more than EUR 19.9 billion. We have become the largest exporter of apples in the world in terms of quantity. We have sent abroad about 1.2 million tonnes of apples.

Last year, we traditionally sold the largest quantity to agri-food products to Germany. Their value was about EUR 4.5 billion. German consumers like Polish fruit juices, naturally, mainly made of apples. Also smoked fish, poultry meat, champignons and bakery products, dairy products and chocolate enjoy great interest.

The second country to which the largest quantities of Polish food are sent is Great Britain. The British have gotten a taste for Polish chocolate and chocolate products. They also like dishes based on poultry meat exported from Poland. They are also fond of juice made of our fruit, in particular, just like German, in apple juice.

Given the overall value of export, the third place among our customers is occupied by the Russian Federation, to which we



POLAND TASTES GOOD

Biorąc pod uwagę ogólną wartość eksportu, na trzecim miejscu wśród naszych odbiorców jest Federacja Rosyjska, do której wyeksportowaliśmy produkty spożywcze o wartości ponad 1,2 mld euro. Do Rosji eksportujemy głównie jabłka, które w ubiegłym roku stanowiły 20% wartości sprzedanej tam żywności. Na rynek rosyjski trafiają również nasze sery, wieprzowina i warzywa, szczególnie pomidory.

Kolejne miejsca wśród odbiorców polskich artykułów rolno-spożywczych zajmują: Republika Czeska, Francja, Włochy, Niemcy i Słowacja.

Cały czas dywersyfikujemy kierunki eksportu. W 2013 r. odnotowaliśmy m.in. wzrost eksportu polskiej wieprzowiny do Chin. Nasza czekolada zyskała uznanie wśród mieszkańców Zjednoczonych Emiratów Arabskich, a polska pszenica pojechała do Tanzanii, Kenii i Zimbabwe.

Największym odbiorcą polskiej żywności pozostaje jednak w dalszym ciągu Unia Europejska, na którą przypada 78% eksportu.

Po raz kolejny Polska odnotowała dodatnie saldo w handlu artykułami rolno-spożywczymi. W 2013 r. osiągnęło ono poziom ponad 5,7 mld euro.

exported food products worth more than EUR 1.2 billion. To Russia, we export mainly apples which last year amounted to 20% of the value of food sold there. The Russian market also receives our cheese, pork and vegetables, particularly tomatoes.

Further places among recipients of Polish agri-food products are occupied by: the Czech Republic, France, Italy, the Netherlands and Slovakia.

We keep on diversifying the directions of export. In 2013, we recorded, *inter alia*, the increase in the export of Polish pork to China. Our chocolate won recognition of residents of the United Arab Emirates while Polish wheat went to Tanzania, Kenya and Zimbabwe.

However, the European Union still remains the largest recipient of Polish food, with 78% of the export.

Once again, Poland recorded a positive balance in trade in agri-food products. In 2013, it amounted to more than EUR 5.7 billion.

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRiRW, © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA, FOTOLIA



Warto postawić na polską wołowinę

Polish beef is worth supporting

W KRAJACH UNII EUROPEJSKIEJ KONSUMENTY CORAZ CHĘTNIEJ KUPUJĄ WOŁOWINĘ I CORAZ CZĘŚCIEJ WYBIERAJĄ POLSKĄ, POSIADAJĄCĄ RENOMĘ MIĘSA ZDROWEGO, BO PRODUKOWANEGO METODAMI W WIĘKSZYM STOPNIU NATURALNYMI ■ IN THE EUROPEAN UNION COUNTRIES, CONSUMERS MORE AND MORE WILLINGLY BUY BEEF AND MORE AND MORE OFTEN CHOOSE POLISH BEEF WHICH HAS A REPUTATION OF WHOLESOME MEAT, PRODUCED WITH THE USE OF MORE NATURAL METHODS.

Polska posiada bardzo dobre warunki do prowadzenia hodowli bydła mięsnego. W naszym kraju naturalne łąki i pastwiska od najdawniejszych czasów stanowiły podstawę żywienia bydła. Stosunkowo duży ich udział sprzyja prowadzeniu tego typu produkcji.

Polska zajmuje specyficzne miejsce w światowej produkcji bydła. Do lat 80. XX wieku dominującym kierunkiem w hodowli bydła było użytkowanie dwukierunkowe mleczno-mięsne. Najbardziej liczna wówczas w Polsce rasa czarno-biała była więc doskonalona poprzez krzyżówki zarówno w kierunku

Poland has very good conditions to breed meat cattle. In our country, natural meadows and pastures have been a basis for feeding cattle since the earliest times. Their relatively large share is conducive to this type of production.

W HODOWLI BYDŁA MIĘSNEGO POLSKA POSIADA ZNACZNE REZERWY ■ POLAND HAS SIGNIFICANT RESERVES IN BREEDING MEAT CATTLES.

Poland occupies a specific place in global production of cattle. Until the 80s of the 20th century, the dominant type of cattle breeding was the double use for milk and meat. So, the black and white breed, the most numerous breed in Poland back then, has been improved by means of hybridisation, both for milk and beef production.

The „Programme for the development



produkcji mleka, jak i wołowiny.

Opracowany w tym czasie, pod kierunkiem prof. dra hab. Henryka Jasińskiego, „Program rozwoju hodowli bydła mięsnego w Polsce” zakładał wyraźne rozdzielenie kierunków użytkowania bydła i powstanie stad, w których dominować będzie mięsny kierunek użytkowania. W celu jego realizacji podjęto dwa działania: pierwsze przewidywało dofinansowanie zakupu czystorasowego bydła mięsnego, pochodzącego z czołowych hodowli światowych, które stały się załącznikiem stad mięsnych w Polsce. Drugie zakładało szybką poprawę jakości wołowiny poprzez krzyżowanie krów ras mlecznych z czystorasowymi buhajami ras mięsnych.

W czystorasowych stadach bydła mięsnego rozpoczęto prowadzenie ksiąg hodowlanych oraz oceny wartości użytkowej. Od 2002 r. prace te prowadzi Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego. Związek zrzesza ponad 1000 hodowców zarówno indywidualnych, jak i podmiotów prawa handlowego. Prowadzi ocenę wartości użytkowej stad, monitoruje stan populacji bydła mięsnego, realizuje programy hodowlane, prowadzi także doradztwo, mające na celu uzyskanie w stadach jak najlepszych wyników hodowlanych i produkcyjnych.

Obecnie w Polsce bydło mięsne to zwierzęta czystorasowe, wpisane do ksiąg hodowlanych prowadzonych dla kilkunastu ras mięsnych, a także wpisanych do rejestrów mieszańców.

Liczba krów ras mięsnych i mieszańców objętych oceną wartości użytkowej w Polsce wynosi ok. 24 tys. sztuk.

W hodowli bydła mięsnego Polska posiada znaczne rezerwy. Dodatkowym atutem w rozwoju tej produkcji jest fakt, że hodowla krów opiera się w znacznym stopniu na naturalnych paszach: trawach, zielonkach, kiszonkach. Dzięki temu polska wołowina posiada wysokie walory jakościowe, smakowe i zdrowotne.



POLAND TASTES GOOD

HODOWLA KRÓW OPIERA SIĘ W ZNACZNYM STOPNIU NA NATURALNYCH PASZACH: TRAWACH, ZIELONKACH, KISZONKACH
■ CATTLE BREEDING IS TO A LARGE EXTENT BASED ON NATURAL FEED: GRASS, GREEN FORAGE, SILAGE.

of breeding meat cattle in Poland”, which was developed back then under the authority of Prof. dr hab. Henryk Jasiński, assumed a clear separation between the types of use of cattle and formation of herds where the use for meat purposes would dominate. In order to implement that programme, two actions were taken: the first one provided for co-financing of purchase of pure-bred meat cattle from leading global farms which gave rise to meat herds in Poland. The other assumed fast improvement in the quality of beef by crossbreeding milk breed cows with pure-bred meat breed bulls.

Keeping of breeding registers and evaluation of the utility value started in case of pure-bred herds of meat cattle. Since 2002, this work has been carried out by the Polish Association of Beef Cattle Breeders and Producers. The Association brings together more than 1,000 breeders, both individual and commercial entities. It deals with evaluating the utility value of herds, monitoring the status of meat cattle populations, implementing breeding programmes and providing advisory services aimed at obtaining the best possible breeding and production results in herds.

Currently, meat cattle in Poland are pure-bred animals, entered in breeding registers kept for a dozen or so meat breeds as well as those entered in registers of hybrids.

The number of meat breed cows and hybrids covered by the evaluation of the utility value in Poland is about 24 thousand head.

Poland has significant reserves in breeding meat cattles. An additional advantage in the development of this production is the fact that cattle breeding is to a large extent based on natural feed: grass, green forage, silage. Thanks to that, Polish beef has great quality, taste and health properties.

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

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA



Apetyt na jakość

Appetite for quality

SYSTEMY JAKOŚCI ŻYWNOSCI WPROWADZONO W OSTATNICH LATACH W CELU UŁATWIENIA KONSUMENTOM ODNALEZIENIA WYSOKOGATUNKOWYCH PRODUKTÓW WŚRÓD CORAZ BARDZIEJ UROZMAICONYCH SKLEPOWYCH PÓŁEK. ROZWIĄZANIA TE SĄ GWARANCJĄ PRODUKCJI WEDŁUG ŚCIŚLE OKREŚLONYCH ZASAD I RECEPTUR, CO WPŁYWA NA PONADPRZECIĘTNE WALORY SMAKOWE ŻYWNOSCI OZNACZONEJ CERTYFIKATAMI ■ FOOD QUALITY SYSTEMS HAVE BEEN INTRODUCED IN THE RECENT YEARS IN ORDER TO MAKE IT EASIER FOR CUSTOMERS TO FIND HIGH QUALITY PRODUCTS ON MORE AND MORE VARIED STORE SHELVES. THESE SOLUTIONS GUARANTEE PRODUCTION IN ACCORDANCE WITH STRICTLY DEFINED RULES AND RECIPES WHICH AFFECTS THE EXCEPTIONAL FLAVOUR VALUES OF FOOD HOLDING CERTIFICATES.





QUALITY AND FOOD SAFETY

DBAŁOŚĆ O WYSOKIE STANDARDY PRODUKCJI POWODUJE, ŻE WOŁOWINA Z CERTYFIKATEM QMP CHARAKTERYZUJE SIĘ NIE TYLKO WYŚMIENIYM SMAKIEM, ALE PRZEDZIE WSZYSTKIM POWTARZALNĄ JAKOŚCIĄ, KTÓRA DAJE PEWNOŚĆ KULINARNEGO SUKCESU ■ TAKING CARE OF HIGH PRODUCTION STANDARDS IS A REASON FOR WHICH BEEF WITH THE QMP CERTIFICATE IS CHARACTERISED NOT ONLY BY THE DELICIOUS TASTE BUT ALSO BY THE REPEATABLE QUALITY WHICH GUARANTEES CULINARY SUCCESS.

Najlepszym przykładem takiego systemu jest Quality Meat Program, stworzony przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, a uznany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi za krajowy system jakości żywności. QMP jest również zgodny z wymaganiami Komisji Europejskiej, która wspiera i promuje produkcję żywności wysokiej jakości w krajach członkowskich Unii.

Standardy systemu szczegółowo określają, jak powinien odbywać się proces produkcji dobrej wołowiny QMP – z uwzględnieniem wszystkich etapów – począwszy od doboru ras bydła, zasad żywienia, systemów utrzymania, transportu zwierząt, uboju, postępowania po uboju, rozbioru tusz, pakowania oraz oznakowania. System QMP jest dobrowolny i otwarty na wszystkich producentów żywca wołowego i wołowiny, wytwórców pasz, przewoźników żywca, ubojnie i zakłady rozbioru, przetwórców, a także dystrybutorów mięsa wołowego. Wołowina ze znakiem QMP jest w pełni identyfikowalna i można prześledzić jej drogę od „zagrody do widelca”.

Bardzo ważnym elementem systemu są również wysokie wymagania dobrostanu zwierząt w zakresie chowu wolnostanowiskowego. Dzięki nim kupujący wołowinę, oznakowaną certyfikatem QMP, może mieć pewność, że wyrób posiada wysokie walory smakowe oraz gwarancję doskonałej jakości zakupionego produktu.

Dbalność o wysokie standardy produkcji powoduje, że wołowina z certyfikatem QMP charakteryzuje się nie tylko wyśmienitym smakiem, ale przede wszystkim powtarzalną jakością, która daje pewność kulinarnego sukcesu.

The best example of such a system is the Quality Meat Program developed by the Polish Beef Association and recognised by the Ministry of Agriculture and Rural Development as the national food quality system. QMP is also consistent with the requirements of the European Commission which supports and promotes production of high quality food in the EU Member States.

The system standards determine in detail how the production process of good QMP beef should look – considering all stages – from the selection of cattle breeds, nutrition principles, breeding systems, transport of animals, slaughter, post-slaughter procedure, cutting of carcasses, packing and labelling. The QMP system is voluntary and open to all producers of cattle livestock and beef, feed producers, livestock transporters, slaughterhouses and cutting plants, beef processors and distributors. Beef with the QMP mark is fully traceable and it is possible to trace its way “from farm to fork”.

An essential element of the system are also high requirements regarding animal welfare with respect to loose breeding. Thanks to them, those who buy beef with the QMP certificate may be sure that the purchased product has high flavour qualities and is of excellent quality.

Taking care of high production standards is a reason for which beef with the QMP certificate is characterised not only by the delicious taste but also by the repeatable quality which guarantees culinary success.

TEKST ■ By: **MAGDALENA GŁODEK/ MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA

System Quality Meat Program jest jednym z czterech systemów jakości żywności opracowanych przez organizacje branżowe i uznanych, decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, za krajowe systemy jakości żywności. Systemy te nakładają na producentów szczegółowe obowiązki, które gwarantują uzyskanie produktów, których cechy charakterystyczne i jakość przekraczają jakość handlową wyrobów danej kategorii. Krajowe systemy jakości żywności są otwarte dla wszystkich producentów. Warunkiem posługiwania się logo danego systemu jest w szczególności poddanie się certyfikacji dokonywanej przez niezależny organ kontrolny.

The Quality Meat Program system is one of four food quality systems developed by industry organisations and recognised, by decision of the Minister of Agriculture and Rural Development, as national food quality systems. These systems impose on producers specific obligations which guarantee obtaining of products whose characteristic features and quality exceed the commercial quality of products in a given category. National food quality systems are open to all producers. A prerequisite to apply the logo of the given system is, in particular, submission to the certification procedure carried out by an independent control authority.

NAUKA I TECHNIKA

NIE MA CUDÓW W ŚWIECIE NAUKI. JEŻELI WIĘC ZASTANAWIACIE SIĘ, SKĄD SUKCES POLSKIEGO EKSPORTU OWOCÓW, ODPOWIEDŹ ZNAJDZIECIE W INNOWACYJNOŚCI I CIĘŻKIEJ PRACY. POLSKA JEST ŚWIATOWYM POTENTATEM W PRODUKCJI JABŁEK, BORÓWEK, A JUŻ NIEDŁUGO JEJ KOLEJNYM HITEM EKSPORTOWYM MOGĄ STAĆ SIĘ PORZECZKI. JAK TO MOŻLIWE?



THERE ARE NO MIRACLES IN THE WORLD OF SCIENCE. SO, IF YOU ARE WONDERING WHERE THE SUCCESS OF THE POLISH EXPORT OF FRUIT COMES FROM, YOU WILL FIND THE ANSWER IN THE INNOVATION AND HARD WORK. POLAND IS THE WORLD LEADER IN PRODUCTION OF APPLES, BLUEBERRIES AND SOON ITS ANOTHER EXPORT HIT MAY BE CURRANTS. HOW IS IT POSSIBLE?

Owoce ciężkiej pracy

Fruits of hard work

Jeszcze 10 lat temu o najwyższej jakości owoców rosnących nad Wisłą przekonani byli przede wszystkim sami Polacy. Od chwili przystąpienia kraju do Unii Europejskiej to się jednak zmieniło, a w ostatnich trzech latach obserwuje się zachwyt nad polskimi owocami. Ich eksport z roku na rok rośnie o 30-40 proc. Polska jest trzecim po Chinach i USA producentem jabłek, a w 2014 r. być może przesunie się nawet na 2. pozycję.

Coraz większą wartość owocowego eksportu stanowią też owoce miękkie. Borówka amerykańska trafiła nad Wisłę na świetne warunki do uprawy. Podobnie rzecz się ma z obecnymi w umiarkowanym klimacie od zawsze owocami leśnymi tj. malinami, jagodami i porzeczkami. W ostatnich latach Polska stała się liderem w eksporcie i produkcji tych właśnie owoców, które za granicę trafiają głównie w formie schłodzonej i przetworzonej. Aż 80 proc. polskiej produkcji wyjeżdża do krajów UE.

Obok jabłek absolutnym hitem w niedługim czasie mogą stać się porzeczki znad Wisły. Uprawy tej rośliny w Europie mają problemy ze szkodnikiem, który niszczy zbiory w ogromnym tempie – wielkopąkowcem porzeczkowym. Funkcjonujący w Skierniewicach Instytut Ogrodnictwa – jednostka naukowa stanowiąca unikat w skali światowej – opracowała jednak odmiany porzeczek, które są odporne na zarzę. Instytut już wkrótce zezwoli na wprowadzenie do uprawy tych odmian.

Eksportowy sukces polskich owoców jest wynikiem m.in. rozwijania wiedzy o uprawie roślin. I to zarówno przez pol-

CORAZ WIĘKSZĄ WARTOŚĆ OWOCOWEGO EKSPORTU STANOWIĄ TEŻ OWOCY MIĘKIE. ALSO SOFT FRUIT CONSTITUTE THE INCREASINGLY HIGHER VALUE OF THE EXPORT OF FRUIT.



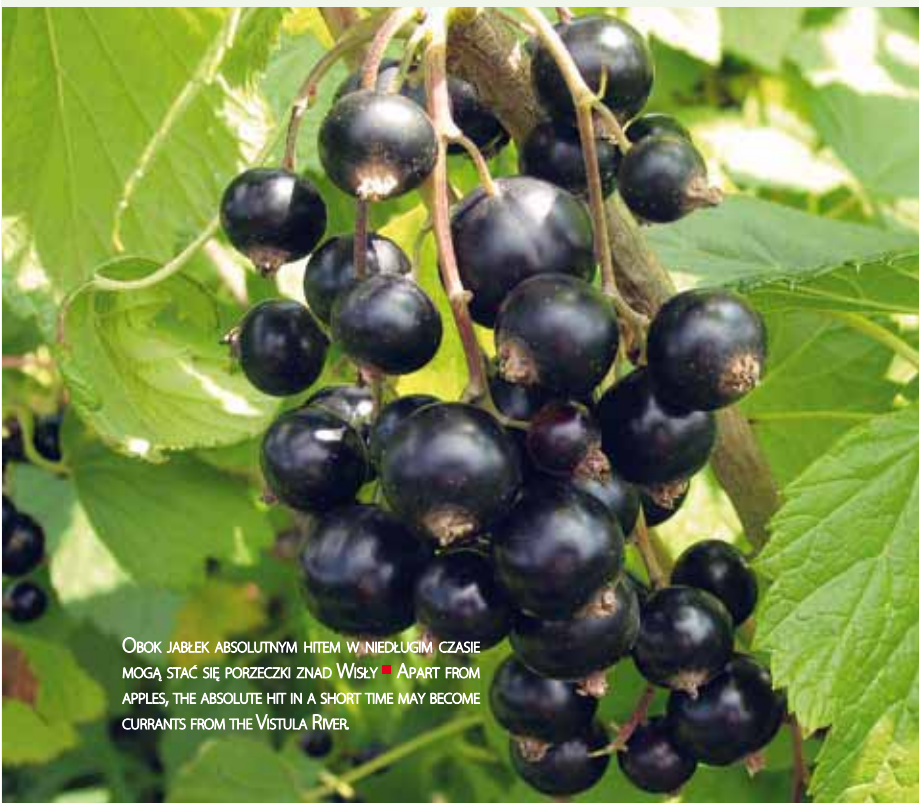
10 years ago, mostly Poles themselves were convinced of the highest quality of fruit growing on the Vistula River. This, however, changed after joining the European Union and in the last three years we may observe enchantment with Polish fruit. Year by year, their export is increasing by 30-40%. Poland is the third, after China and the US, producer of apples, and in 2014 it may probably occupy even the 2nd position.

Also soft fruit constitute the increasingly higher value of the export of fruit. Northern Highbush Blueberry found great cultivation conditions upon the Vistula River. The same applies to raspberries, blueberries and currants, forest fruit which have always been present in the temperate climate. In the recent years, Poland has become a leader in the export and production of those fruit which are sent abroad mostly chilled and processed. Up to 80% of Polish production go to the EU countries.

Apart from apples, the absolute hit in a short time may become currants from the Vistula River. Cultivations of this plant in Europe have problems with a plant parasite that destroys crops at a great rate – blackcurrant gall mite. The Institute of Horticulture in Skierniewice – the science institution being unique on a global scale – has developed, however, varieties of currants, which are resistant to the plague. The Institute will soon allow to start cultivating these varieties.

The export success of Polish fruit results from, *inter alia*, developing knowl-

OBOK JABŁEK ABSOLUTNYM HITEM W NIEDŁUGIM CZASIE MOGĄ STAĆ SIĘ PORZECZKI ZNAD WISŁY. APART FROM APPLES, THE ABSOLUTE HIT IN A SHORT TIME MAY BECOME CURRANTS FROM THE VISTULA RIVER.





skich naukowców, zajmujących się biotechnologią i agrotechniką, jak i samych sadowników. Ogromne możliwości polskiego sadownictwa wiążą się też z jego mechanizacją. Właściciele gospodarstw korzystają ze sprzętów stworzonych specjalnie na ich potrzeby. Po sadach nad Wisłą jeżdżą, więc jedyne na świecie kombajny o wydajności 1000 drzew/godz., a więc nawet czterokrotnie wyższą niż inne tego typu maszyny. Co więcej, kombajny te potrafią zbierać owoce w ruchu, dostosowując się do szerokości alejek w sadach i gęstości listowia. Koszty zbioru wiśni za pomocą takich kombajnów wynoszą zaledwie ok. 0,2 zł/kg (ok. 0,05 EUR/kg), a więc ponad dwa razy mniej niż w przypadku zbioru ręcznego. Niewykluczone, że w niedalekiej przyszłości te same kombajny wybiorą kierunek południowy i w krajach takich jak Włochy, Hiszpania czy Grecja będą pomagały w zbiorach oliwek.

Inne sprzęty, które stały się niezbędne na polskiej wsi, to opryskiwacze. Bez nich ochrona i produkcja owoców (a także warzyw) na masową skalę byłyby niemożliwe. Maszyny stworzone w Polsce są wyjątkowo wydajne, a ich konstrukcja pozwala na mniejsze zużycie środków ochrony roślin. Z reguły w sadach w czasie oprysków nawet 80 proc. tych preparatów jest tracona bezpowrotnie. Opryskiwacze stosowane przez polskich sadowników dostosowują jednak swoją pracę do siły wiatru, a część utraconych środków ochrony roślin potrafią odzyskać i powtórnie ją wykorzystać. Dzięki temu są nawet dwa razy bardziej wydajne. Przyszłością są natomiast opryskiwacze i kombajny sterowane za pomocą GPS-u. Testy maszyn, których pracą kierują komputery, wypadają bardzo obiecująco.

Instytut Ogrodnictwa

Unikatowa w skali światowej jednostka naukowa działająca pod różnymi nazwami od 1951 r. w Skierniewicach. Dziś zatrudnia ponad 500 specjalistów z zakresu hodowli i ochrony roślin, a także inżynierii. Kadra Instytutu dysponuje najnowocześniejszym sprzętem naukowym na świecie. Specjaliści w ośrodku tworzą nowe odmiany warzyw i owoców, badają szkodniki niszczące uprawy i budują urządzenia przeznaczone do pracy w sadach, ogrodach i w polu. W Instytucie wyhodowano m.in. 7 proc. odmian jabłoni i aż 70 proc. odmian malin sprzedawanych przez polskich producentów.

Institute of Horticulture

It is the scientific institution, unique on a global scale, operating since 1951 in Skierniewice, under various names. Today, it employs more than 500 specialists in plant growing and protection as well as in engineering. The Institute staff has the most modern scientific equipment in the world. The specialists at the centre create new varieties of vegetables and fruit, examine pests destroying crops and build equipment to work in orchards, gardens and in the field. At the Institute, they have grown, *inter alia*, 7% of apple-tree varieties and as many as 70% of raspberry varieties sold by Polish producers.

Twórca nowoczesnego polskiego sadownictwa. Światowej klasy naukowiec, jedna z najważniejszych postaci związanych z odbudową i rozwojem polskiej wsi po II wojnie światowej. Po powrocie z USA, gdzie przebywał w czasie wojny, w 1951 r. doprowadził do utworzenia Instytutu Sadownictwa w Skierniewicach. Kierował jego pracami przez 17 lat. Był profesorem SGGW i wiceprezesa Polskiej Akademii Nauk.

Wyszkolił kadrę naukową, która do dziś stanowi o sile polskiego ogrodnictwa i sadownictwa. Profesor Pieniżek, dzięki swoim kontaktom i reputacji światowej klasy specjalisty, wysłał przez lata na staże naukowe do USA ponad 1100 pracowników. Wiedza, jaką przekazał kolejnym pokoleniom procentuje do dziś, a korzystają z niej ci konsumenci w Europie, którzy kupują polskie owoce i warzywa.



**Prof.
Szczepan A. Pieniżek
(1913-2008)**

The creator of modern Polish fruit-growing. A world-class scientist, one of the most important figures associated with the reconstruction and development of the Polish countryside after World War II. After returning from the United States, where he stayed during the war, in 1951, he led to the creation of the Institute of Pomology in Skierniewice. He was in charge of its works for 17 years. He was a Professor at the Warsaw University of Life Sciences and Vice President of the Polish Academy of Sciences.

He trained the academic staff which until today is the strength of Polish horticulture and fruit-growing. Over the years, Professor Pieniżek, thanks to his contacts and reputation as a world-class specialist, has sent more than 1,100 employees to the USA to take part in scientific internship programmes. The knowledge he conveyed to the next generations pays off until today and is benefited from by those consumers in Europe who buy Polish fruit and vegetables.

SCIENCE AND TECHNOLOGY



PO SADACH NAD WISŁĄ JEZDZA, JEDYNE NA ŚWIECIE KOMBAINY O WYDAJNOŚCI 1000 DRZEW/GODZ., A WIĘC NAWET CZTEROKROTNIE WYŻSZĄ NIŻ INNE TEGO TYPU MASZYNY ■ THE ONLY IN THE WORLD COMBINE HARVESTERS WITH A CAPACITY OF 1,000 TREES PER HOUR, SO EVEN FOUR TIMES HIGHER THAN OTHER MACHINES OF THIS TYPE, DRIVE AROUND THE ORCHARDS UPON THE VISTULA RIVER.



W INSTYTUCIE WYHODOWANO M.I.N. 7 PROC. ODMIAN JABŁONI ■ AT THE INSTITUTE, THEY HAVE GROWN, INTER ALIA, 7% OF APPLE-TREE VARIETIES

edge about plant cultivation, both by Polish scientists involved in biotechnology and agricultural science and by fruit growers themselves. Great opportunities of Polish fruit-growing are also related with its mechanisation. Owners of holdings use equipment designed specifically for their needs. Thus, the only in the world combine harvesters with a capacity of 1,000 trees per hour, so even four times higher than other machines of this type, drive around the orchards upon the Vistula River. What is more, these harvesters are able to pick fruit on the move, by adjusting themselves to the width of the alleys in the orchards and to the density of foliage. The cost of picking cherries using such harvesters is only about PLN 0.2/kg (approx. EUR 0.05 /kg), thus more than twice less than in case of manual picking. It is possible that in the near future the same harvesters will go south and will assist in picking olives in the countries such as Italy, Spain or Greece.

Other devices, which became necessary in the Polish countryside, are sprayers. Without them, protection and production of fruit (and vegetables) on a mass scale would be impossible. Machines built in Poland are extremely efficient and their design enables lower consumption of plant protection products. As a rule, in the orchards, even 80% of these products are lost forever during spraying. However, sprayers used by Polish fruit-growers adjust their operation to the strength of the wind and are able to recover some lost plant protection products and re-use them. Thus, they are even two times more efficient. The future are sprayers and harvesters controlled via GPS. Tests of machines, whose operation is controlled by computers, come off very promising.

TEKST ■ By: **ADAM SOBOLEWSKI/MRiRW**
ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: INSTYTUT OGRODNICTWA

Polska żywność podbiła unijny rynek

Polish food conquered the EU market

Okres członkostwa Polski w Unii Europejskiej zaznaczył się systematycznym wzrostem i poprawą wyników handlu produktami rolno-spożywczymi. Pozytywne zmiany widoczne były już w 2003 r., kiedy to Polska po raz pierwszy stała się eksporterem netto produktów rolno-spożywczych, uzyskując dodatnie saldo obrotów w wysokości 454 mln euro i odnotowując dwucyfrowe tempo wzrostu eksportu i importu. W roku akcesji obroty polskiego handlu zagranicznego produktami rolno-spożywczymi były o blisko 30% większe niż w 2003 r. I z roku na rok się zwiększały. Wyjątek stanowił jedynie rok 2009, gdy obroty zmalały o przeszło 5% w porównaniu z rokiem poprzednim. Zmiany te wynikały ze spowolnienia gospodarczego, wywołanego przez światowy kryzys finansowy. W 2013 r. wartość obrotów handlowych Polski produktami rolno-spożywczymi wyniosła 34,5 mld euro, w tym eksport osiągnął rekordowy poziom 19,95 mld euro, a import 14,21 mld euro (Wykres).

W latach 2003-2013 eksport produktów rolno-spożywczych zwiększył się blisko pięciokrotnie, import czterokrotnie, a saldo handlu zagranicznego tymi produktami ponad czterystokrotnie. W tym samym okresie skumulowany wskaźnik wzrostu PKB, wyrażony w cenach stałych, wyniósł 146,9%. Dynamika eksportu i salda handlu zagranicznego produktami rolno-spożywczymi znacznie przewyższała zatem dynamikę PKB, świadcząc o proeksportowym charakterze rozwoju tego sektora w Polsce.

Na rozwój wymiany zagranicznej produktami rolno-spożywczymi w okresie członkostwa Polski w UE – oprócz przyczyny oczywistej, jaką było pełne otwarcie rynków uzyskanie swobody w handlu Polski z państwami Unii – wpływ miało dobre przygotowanie polskiej gospodarki żywnościowej do członkostwa w Unii. Dynamiczny rozwój handlu rolno-spożywczego następował także dzięki pozyskaniu znacznych środków

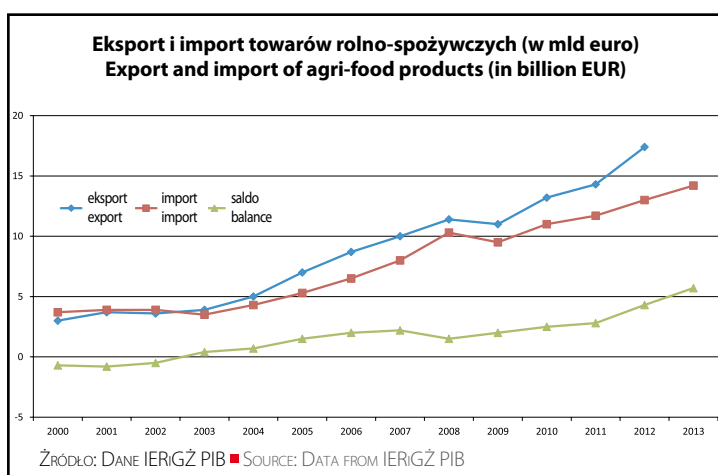
The period of Poland's membership in the European Union has made its presence felt through the systematic growth and improved results of trade in agri-food products. Positive changes were visible as early as in 2003, when Poland for the first time became the net exporter of agri-food products, by obtaining the positive balance of trade amounting to EUR 454 million and recording the two-digit pace of the growth of export and import. In the year of accession, Polish foreign trade in agri-food products was by nearly 30% higher than in 2003 and rose year by year. An exception was the year 2009, when trade decreased by more than 5% when compared to the previous year. Those changes resulted from the economic slowdown caused by the global financial crisis. In 2013, the value of Polish trade in agri-food products amounted to EUR 34,5 billion, including the record-breaking level of export – EUR 19,95 billion and the level of import was EUR 14,21 billion (Chart).

In the years 2003-2013, the export of agri-food products rose by nearly five times, the import by four times and the balance of foreign trade in those products – by more than fourteen times. At the same period, the cumulative GDP growth rate, expressed in fixed prices, amounted to 146,9%. The dynamics of export and of the balance of

foreign trade in agri-food products was significantly higher than that of GDP, which evidenced the export-oriented nature of the development of that sector in Poland.

The development of foreign trade in agri-food products at the times of Poland's membership in the EU – in addition to an obvious reason such as the full opening of markets and getting freedom in trade between Poland

and the EU countries – was affected by the fact that the Polish food economy was well prepared for being the EU member. The dynamic development of agri-food trade took place also through



PRODUCERS–EXPORTERS

ków z funduszy unijnych zarówno przed, jak i po akcesji. Te dwa ostatnie czynniki przyczyniły się przede wszystkim do zmniejszenia luki technologicznej, dzielącej przemysł spożywczy w Polsce od tego w krajach wysoko rozwiniętych.



Powiązania handlowe polskiego sektora rolno-spożywczego z zagranicą od lat są asymetryczne, tj. dominującymi partnerami w tej wymianie pozostają kraje członkowskie UE. W 2013 r. udział krajów UE-27 w polskim eksporcie rolno-spożywczym wyniósł 77%, w tym krajów „Piętnastki” 57,5%. Dodatkowo saldo wymiany z krajami Unii wyniosło prawie 4,5 mld euro.

Liczącym się rynkiem zbytu polskiej żywności są także kraje WNP, których udział w polskim eksporcie rolno-spożywczym w 2013 r. wyniósł 11,3%. Udział krajów WNP w poszczególnych latach podlegał dużym wahaniom, wynikającym ze zmiennej polityki handlowej Rosji (odgrywającej wiodącą rolę gospodarczą w tej grupie państw).

Z pozostałych krajów znaczącą pozycję w eksporcie żywności zajmują jeszcze państwa rozwijające się gospodarczo (7%). Kraje rozwinięte gospodarczo mają natomiast stosunkowo niewielki udział w eksporcie (3,1%), co wynika przede wszystkim z ich protekcyjnej polityki handlowej, na którą składają się wysokie stawki celne oraz bariery poza- i parataryfowe.

Struktura geograficzna polskiego importu rolno-spożywczego także charakteryzuje się wysokim udziałem UE-27 (w 2013 r. 68,5%), w tym państw UE-15 (57,5%). Duże ilości produktów rolno-spożywczych Polska sprowadza ponadto z krajów rozwijających się gospodarczo (19,5%). Są to przede wszystkim produkty rolne pochodzące z innych stref klimatycznych (owoce południowe, kawa i herbata, tytoń, przyprawy oraz ryby), zwiększające różnorodność krajowej podaży żywności i potencjał przetwórczy polskiego przemysłu spożywczego.

Jesteśmy trzecim producentem cukru w UE ■ We are the third largest producer of sugar in the EU.

obtaining significant financial means from the EU funds, both before and after accession. Those two factors contributed to, first and foremost, decreasing the technological gap separating the Polish food industry from that in the developed countries.

Ponadto należymy do największych w Europie producentów, przetwórców i eksporterów rzepak ■ In addition, we are among the largest European producers, processors and exporters of rape.

For many years, trade links of the Polish agri-food sector with the foreign countries have remained asymmetric, i.e. dominant partners in this trade are still the EU Member States. In 2013, the share of the EU-27 countries in the Polish agri-food export amounted to 77%, including the share of the EU-15 countries amounting to 57.5%. The positive balance of trade with the EU countries amounted to almost EUR 4.5 billion.

The important market for Polish food are also the CIS countries whose share in the Polish agri-food export in 2013 amounted to 11.3%. The share of the CIS countries in the individual years has been subject to large fluctuations resulting from the changing trade policy of Russia (playing the leading economic role in this group of countries).

Among the remaining countries, the significant position in the export of food is occupied by the economically developing countries (7%). The economically developed countries have the relatively low share in the export (3.1%) which results mainly from their protectionist trade policy which comprises high customs duty rates and non- and quasi-tariff barriers.

The geographical structure of the Polish agri-food import is also characterised by the high share of the EU-27 (68.5% in 2013), including the EU-15 countries (57.5%). In addition, Poland imports large quantities of agri-food products from the economically developing countries (19.5%). These are, first of all, agricultural products originating in other climate zones (tropical fruit, coffee and tea, tobacco, spices and fish) increasing the diversity of the domestic food supply and the processing potential of the Polish food industry.



PRODUCENCI–EKSPORTERZY

Ukształtowana struktura towarowa handlu produktami rolno-spożywczymi jest korzystna dla polskiej gospodarki i potwierdza tezę o proeksportowym charakterze rozwoju krajowego przemysłu spożywczego. Eksportując produkty przetworzone producenci czerpią znacznie większe korzyści z wartości dodanej, niż eksportując tylko surowce, niezbędne do ich wytworzenia.

Polska produkuje ok. 12,7 mln t mleka i jest czwartym producentem w UE. Produkcja jest stabilna, gdyż rosnąca mleczność rekompensuje spadek pogłowia. Mleko w coraz większym stopniu jest przetwarzane na produkty o dużym udziale wartości dodanej (sery dojrzewające, jogurty, itp.). Eksport netto produktów mleczarskich stanowi ok. 1,3 mln t w przeliczeniu na mleko, a jego wartość 950 mln euro. Polska stała się dużym eksporterem serów ok. 185 tys. t.



Jesteśmy trzecim producentem cukru w UE. Potencjał produkcyjny sektora po restrukturyzacji nieznacznie zmniejszył się do ok. 1900 tys. t, ale znacznie przekracza zapotrzebowanie rynku wewnętrznego – 1600 tys. t. Spadek powierzchni uprawy buraków cukrowych do 185 tys. ha zrekompensował wzrost plonów do 630 dt/ha.

Od początku XXI w. produkcja drobiu w Polsce zwiększyła się trzykrotnie do ok. 1600 tys. ton. Eksport jest aż jedenastokrotnie większy niż w 2000 r. i przekracza 530 tys. ton, co stanowi 33% produkcji. Obecnie Polska jest czwartym w UE producentem mięsa drobiowego i trzecim jego eksporterem. W 2013 r. wartość tego eksportu wyniosła ok. 1,2 mld euro. Zdobywamy nowe rynki zbytu w Azji i Afryce.

Polska jest trzecim co do wielkości producentem zbóż w UE. W ostatniej dekadzie średnia wielkość zbiorów wyniosła 27 mln t.

Ponadto należymy do największych w Europie producentów, przetwórców i eksporterów rzepaku. Przy produkcji przekraczającej 2 mln t ma 11% udział w produkcji rzepaku w UE i zajmuje z Wielką Brytanią trzecią lokatę w produkcji. Polska stała się liczącym eksporterem rzepaku.

Natomiast jesteśmy czwartym po Hiszpanii, Włoszech i Francji producentem świeżych produktów ogrodnich w krajach rozszerzonej Wspólnoty. Polska jest największym w UE

The established commodity structure of trade in agri-food products is beneficial for the Polish economy and confirms the thesis about the export-oriented development of the domestic food industry. By exporting processed products, producers derive much greater benefits from the value added rather than by exporting only raw materials necessary for their production.

Poland produces about 12.7 million tonnes of milk and is the fourth largest producer in the EU. Production is stable because the increasing milk yield makes up for the decline in the population of animals. Milk is increasingly processed into products with the high share of the value added (ripened cheese, yoghurt, etc.). The net export of dairy products amounts to about 1.3 million tonnes in terms of milk and its value is EUR 950 million. Poland has become the large exporter of cheese – about 185 thousand tonnes.

Obecnie Polska jest czwartym w UE producentem mięsa drobiowego i trzecim jego eksporterem ■ Currently, Poland is the fourth largest producer and the third largest exporter of poultry meat in the EU.

We are the third largest producer of sugar in the EU. The production capacity of the sector after the restructuring has slightly decreased to about 1,900 thousand tonnes but it significantly exceeds the demand of the internal market amounting to 1,600 thousand tonnes. The decrease in the cultivation area of sugar beet to 185 thousand ha has been made up for by the crop growth to 630 dt/ha.

Since the beginning of the 21st century, poultry production in Poland has increased thrice to about 1,600 thousand tonnes. The export is as much as 11 times higher than in 2000 and exceeds 530 thousand tonnes which represents 33% of production. Currently, Poland is the fourth largest producer and the third largest exporter of poultry meat in the EU. In 2013, the value of that export amounted to about EUR 1.2 billion. We are conquering new markets in Asia and Africa.

Poland is the third largest producer of cereals in the EU. In the last decade, the average harvest volume amounted to 27 million tonnes.

In addition, we are among the largest European producers, processors and exporters of rape. With production of more than 2 million tonnes, we have the share of 11% in production of rape in the EU and together with the Great Britain we occupy the third place as for production. Poland has become the important exporter of rape.

PRODUCERS-EXPORTERS

producentem: jabłek, wiśni, porzeczek, agrestu, malin oraz kapusty, marchwi i buraków czerwonych oraz drugim producentem truskawek, ogórków i cebuli.

We are the fourth, after Spain, Italy and France, producer of fresh horticultural products among the countries of the enlarged Community. Poland is the largest EU producer of: apples, cher-

Polska jest trzecim co do wielkości producentem zbóż w UE. W ostatniej dekadzie średnia wielkość zbiorów wyniosła 27 mln t. ■ Poland is the third largest producer of cereals in the EU. In the last decade, the average harvest volume amounted to 27 million tonnes.



Przy stabilnej produkcji nie zmienia się i oscyluje wokół 45-50% udział naszego kraju w unijnej produkcji zagęszczonego soku jabłkowego. Z udziałem przekraczającym 50% jesteśmy czołowym w UE producentem mrożonych owoców (truskawek, wiśni, malin, porzeczek, agrestu, śliwek) i soków zagęszczonych z owoców miękkich. Już w drugim roku obecności w Unii staliśmy się największym po Belgii producentem mrożonych warzyw. Jesteśmy również, przy niewielkich zmianach udziału w unijnej produkcji, największym we Wspólnocie i jednym z największych w Europie producentem kiszzonej kapusty, kiszonych ogórków i suszonej marchwi. W łącznej produkcji przetworów owocowych i warzywnych w UE udział Polski zwiększył się z ok. 5% przed akcesją do ok. 10% średnio w latach 2010-2012.

ries, currants, gooseberries, raspberries and cabbage, carrots and beet and the second largest producer of strawberries, cucumbers and onions.

Po akcesji Polska umocniła się na pozycji największego spośród krajów Wspólnoty dostawcy na rynek unijny soków zagęszczonych, mrozonek owocowych oraz kierowanych do przetwórstwa owoców miękkich (głównie truskawek, wiśni, malin i porzeczek) i drugiego po Belgii dostawcy mrożonych warzyw.

With stable production, the share of our country in EU production of concentrated apple juice remains unchanged and oscillates around 45-50%. With the share of more than 50%, we are the top EU producer of frozen fruit (strawberries, cherries, raspberries, currants, gooseberries, plums) and concentrated juices made of soft fruit. As early as in the second year of our presence in the Union, we became the largest, after Belgium, producer of frozen vegetables. We are also, with small changes in the share in EU production, the largest Community and one of the largest European producers of sauerkraut, pickled cucumbers and dried carrots. The share of Poland in total production of processed fruit and vegetables in the EU increased from about 5% before accession to 10%, on average, in the years 2010-2012.

Following accession, Poland has strengthened its position as the largest Community supplier, to the EU market, of concentrat-



Jesteśmy też największym w świecie producentem porzeczek i agrestu, a w ostatnich latach także malin ■ We are also the largest global producer of currants and gooseberries and in the recent years also of raspberries.

PRODUCENCI–EKSPORTERZY

Jesteśmy też największym w świecie producentem porzeczek i agrestu, a w ostatnich latach także malin. Zajmujemy czwarte miejsce w świecie w produkcji jabłek i piąte w produkcji truskawek, wiśni i marchwi. Polska jest drugim (po Chinach) producentem zagęszczonego soku jabłkowego i trzecim w świecie (po USA i Chinach) producentem mrożonych owoców i zagęszczonych soków wytwarzanych z owoców miękkich. Znajdujemy się w grupie pięciu największych światowych producentów mrożonych warzyw. Jesteśmy pierwszym w świecie eksporterem mrożonych owoców, zagęszczonych soków z owoców miękkich i drugim w świecie eksporterem zagęszczonego soku jabłkowego. W ostatnich latach staliśmy się drugim (po Chinach) eksporterem jabłek (w sezonie 2012/13 eksport z Polski tych owoców przekroczył eksport z Chin).

Jesteśmy czwartym po Hiszpanii, Włoszech i Francji producentem świeżych produktów ogrodniczych w krajach rozszerzonej Wspólnoty ■ We are the fourth, after Spain, Italy and France, producer of fresh horticultural products among the countries of the enlarged Community.

Z kolei import surowców (najczęściej z innych stref klimatycznych), a następnie ich przetwórstwo w kraju, jest bardziej korzystny niż import wyrobów gotowych, gdyż sprzyja poprawie salda handlu zagranicznego, a także umożliwia wytwarzanie większej wartości dodanej, lepsze wykorzystanie potencjału ekonomicznego oraz powstawanie nowych miejsc pracy. Import tych produktów ma z jednej strony charakter uzupełniający podaż rynkową i wzbogacający ofertę krajowych producentów (w tym kontekście stanowi konkurencję dla krajowych produktów), a z drugiej strony charakter przetwórczy, gdyż część produktów jest przetwarzana w krajowych przedsiębiorstwach, a następnie reeksportowana (w tym kontekście jest korzystny zarówno dla producentów, jak i dla całej gospodarki). Import przetwórczy, ukierunkowany na eksport, rozwija się przede wszystkim dzięki niższym kosztom produkcji w polskim przemyśle spożywczym (m.in. opłaty pracy, surowców, energii), co potwierdza tezę o posiadaniu przezeń cenowo-kosztowych przewag konkurencyjnych.

TEKST ■ By: **PROF. DR HAB. ANDRZEJ KOWALSKI**

INSTYTUT EKONOMIKI ROLNICTWA I ROZWOJU WSI – PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

INSTITUTE OF ECONOMICS OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT – NATIONAL RESEARCH INSTITUTE

ed juices, frozen fruit and soft fruit (strawberries, cherries, raspberries and currants) intended for processing, and the second, after Belgium, supplier of frozen vegetables.

We are also the largest global producer of currants and gooseberries and in the recent years also of raspberries. We occupy the fourth place in the world as for production of apples and the fifth place as for production of strawberries, cherries and carrots. Poland is the second largest global (after China) producer of concentrated apple juice and the third largest global (after the USA and China) producer of frozen fruit and concentrated juices made of soft fruit. We are in the group of five largest global producers of frozen vegetables. We are the first largest global exporter of frozen fruit, concentrated juices made of soft fruit and the second largest global exporter of concentrated apple juice. In the recent years, we have become the

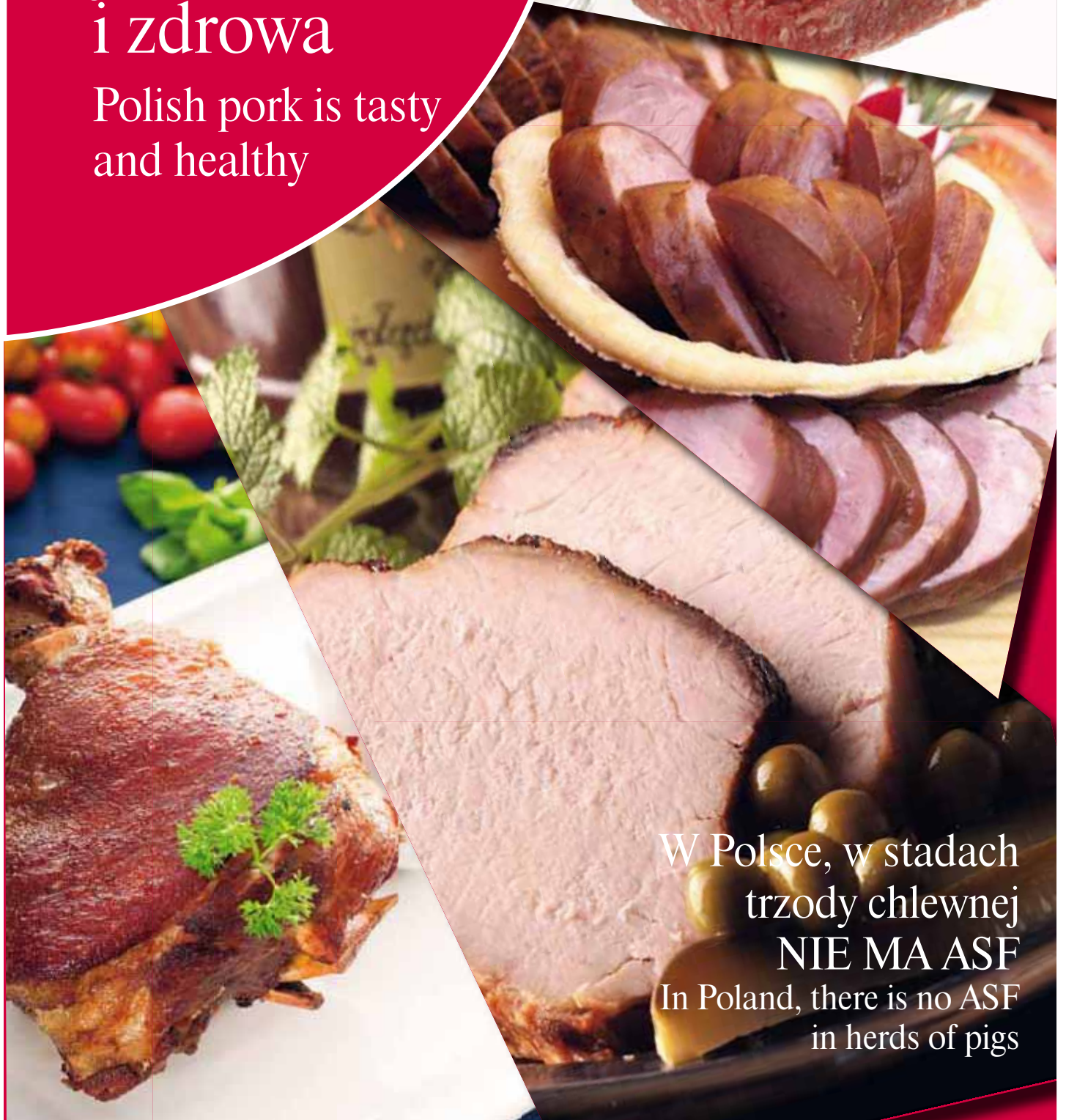


second (after China) exporter of apples (in the 2012/13 season, the export of these fruits from Poland exceeded that from China).

In turn, the import of raw materials (mostly from other climate zones) and then their processing in the country is more beneficial than the import of finished products as it is conducive to improving the balance of foreign trade and also allows to generate the higher value added, to use the economic potential better and to create new jobs. On one hand, import of these products complements the market supply and enhances the offer of domestic producers (in this context, it is competitive for domestic products) and, on the other hand, is of processing nature as some products are processed in domestic enterprises and then re-exported (in this context, it is beneficial both for producers and for the entire economy). The export-oriented processing import develops mainly thanks to lower costs of production in the Polish food industry (including payments for labour, raw materials, energy), which confirms the thesis about its price and cost competitive advantages.

Polska
wieprzowina
jest smaczna
i zdrowa

Polish pork is tasty
and healthy



W Polsce, w stadach
trzody chlewnej
NIE MA ASF
In Poland, there is no ASF
in herds of pigs

10 Years of Common Agricultural Policy in Poland



Andrzej PŁĘGOWSKI

Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture