

Polish Food

Nasz specjal gęszina

Our specialty goose meat

Silna polska wieś

Strong Polish countryside



DRONY – nowoczesna technologia wspierająca rolnictwo

DRONES – modern technology supporting agriculture



**POLSKA
OFERTA EKSPORTOWA
PRODUKTÓW
ROLNO-SPOŻYWCZYCH**

**POLISH EXPORT OFFER
IN AGRI-FOOD
PRODUCTS**

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

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

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

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

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

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

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

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



Henryk Kowalczyk, wiceprezes Rady Ministrów, minister rolnictwa i rozwoju wsi ■ Deputy Prime Minister, Minister of Agriculture and Rural Development

Zima w gospodarstwie z reguły była czasem spokojniejszym. Dotyczyło to przede wszystkim prac polowych. Przy zwierzętach pracy jest zawsze dużo. W tym roku u progu zimy okazało się, że mamy, wbrew temu co za oknem, bardzo gorący czas.

Zmiany na rynku nośników energii wzbudziły niepokój wśród rolników. Światowe ceny ropy naftowej i gazu odnotowały bardzo znaczące wzrosty. Jedną z konsekwencji takiego stanu rzeczy jest znaczący wzrost kosztów produkcji rolnej. Poszybowały ceny paliw, a także nawozów mineralnych. Brak bezpieczeństwa gazowego w ramach Unii Europejskiej spowodował drastyczny skok cen tych nawozów. Wynika to z faktu, że cena gazu stanowi około 60 procent w kosztach produkcji nawozów.

Winter was usually a calmer time on the farm. This mainly concerned work in the field. There is always much work with livestock. This year, at the start of the winter, it turned out that, despite the weather outside, we had very hot times.

Changes on the market of energy carriers caused concern among farmers. Global oil and gas prices increased very significantly. One of the consequences of this situation was a significant increase in the costs of agricultural production. Prices of both fuels and mineral fertilisers soared. The lack of gas security within the European Union caused a drastic surge in the prices of these fertilisers. This results from the fact that the price of gas represents about 60% of the fertiliser production costs.

The winter, the absence of the work in the field, only postpones in time the direct increase in the costs of agricultural pro-

Dzisiejsza sytuacja na rynkach paliw i energii oznacza także wzrost cen dla konsumentów w 2022 roku. Stąd polska inicjatywa, aby obniżyć stawkę VAT na żywność do poziomu zerowego.

Today's situation on fuel and energy markets also means increased consumer prices in 2022. That is why Poland proposed that the VAT rate for food should be reduced to the zero level.

Zima, brak prac polowych, odkłada jedynie w czasie bezpośredni wzrost kosztów produkcji rolnej. Skutki skumulują się wiosną. Wysokie ceny paliw i nawozów to wysokie ceny zbóż, a w konsekwencji również i mięsa. Dzisiejsza sytuacja na tych rynkach oznacza także wzrost cen dla konsumentów w 2022 roku. Stąd polska inicjatywa, aby obniżyć stawkę VAT

duction. The effects will accumulate in the spring. High prices of fuels and fertilisers mean high prices of cereals, and, as a result, of meat as well. The current situation on these markets also means increased consumer prices in 2022. That is why Poland proposed a reduction of the VAT rate for food to zero. However, the EU mills grind fairly slowly and we will have to wait for a decision.

na żywność do poziomu zerowego. Jednak unijne młyny miały dosyć powoli i na decyzję będziemy musieli poczekać.

Świat prze do przodu. Nowoczesne technologie i najnowszą technikę zmienia wiele w naszych zachowaniach, w naszym życiu. Niestety, w dalszym ciągu brak jest szybko podejmowanych decyzji. Tymczasem sytuacje rynkowe wymagają konkretnych, a czasami natychmiastowych działań.

Mamy wiele problemów do rozwiązania. Przeszkodą w ich pokonaniu jest nie tylko brak szybkich decyzji, ale także niezrozumiałe traktowanie poszczególnych państw członkowskich. Polska złożyła w odpowiednim czasie dokumenty dotyczące unijnej części finansowej Krajowego Planu Odbudowy. Wstrzymanie środków nie wpłynie na jego realizację, bo mamy sil-

Sytuacje rynkowe wymagają konkretnych, a czasami natychmiastowych działań.

The market situations require specific and, sometimes, immediate actions.

ną gospodarkę i wysokie tempo wzrostu i wykorzystamy własne zasoby. Jednak takie postępowanie powoduje brak zaufania do unijnych instytucji. Nie ma żadnych zastrzeżeń do przedłożonych dokumentów, ale środki dla Polski są wstrzymane, a bez problemu płyną do znacznie bogatszych od nas państw.

W tej sytuacji mnożą się pytania co do tempa i zakresu zmian w ramach Wspólnej Polityki Rolnej. Dostrzegamy wiele pozytywnych kierunków, które traktujemy jako potencjalnie korzystne dla europejskiego, w tym także polskiego rolnictwa. Jednocześnie widzimy też bardzo poważne wątpliwości w zakresie ambitnych celów transformacji klimatycznej. Wiele zagrożeń widzimy w proponowanych zmianach w ramach Fit for 55.

Jest jeszcze czas, aby racjonalnie dążyć do ograniczenia emisji CO₂. Przykładami praktyk gospodarowania gruntami, które mogą prowadzić do zwiększenia sekwestracji dwutlenku węgla i w większości przypadków do dodatkowych korzyści dla ekosystemów i różnorodności biologicznej są m.in.: zalesianie i ponowne zalesianie, agroleśnictwo i inne formy rolnictwa mieszanego, stosowanie międzyplonów, uprawa roślin okrywowych, uprawa konserwująca, ukierunkowane przekształcanie gruntów odłogowanych w trwałe użytki zielone czy rekultywacja torfowisk i terenów podmokłych.

Środki służące osiągnięciu zwiększenia sekwestracji CO₂ poprzez zastosowanie tych praktyk to m.in. promowanie praktyk „rolnictwa węglowego” w ramach WPR. W naszym Planie Strategicznym WPR na lata 2023-2027 przewidzieliśmy już szereg takich praktyk w postaci tzw. ekoschematów.

Wierzę, że Komisja Europejska do końca 2022 r. zaproponuje unijne ramy regulacyjne, dotyczące certyfikacji „rolnictwa węglowego” w oparciu o solidne i przejrzyste zasady i wymogi dotyczące rozliczania sekwestracji dwutlenku węgla. Takie przepisy zapewnią niezbędne ramy prawne, aby zwiększyć skalę praktyk „rolnictwa węglowego”, służących usuwaniu dwutlenku węgla z atmosfery.

The world forges ahead. Modern technologies and cutting-edge techniques greatly change our behaviour, our life. Unfortunately, decisions are still not being taken quickly, whilst the market situations require specific and, sometimes, immediate actions.

We have many problems to resolve. The obstacles in overcoming them include not only the lack of quick decisions, but also the incomprehensible treatment of particular Member States. Poland submitted in due time the documents concerning the EU-related financial part of the National Recovery and Resilience Plan. Withholding the funds will not affect its implementation, since we have a strong economy and a high growth rate and will use our own resources. However, such ac-

tions undermine confidence in EU institutions. There are no objections to the submitted documents, but the funds have been withheld, while flowing seamlessly to much richer countries than ours.

In this situation, many questions arise as to the pace and extent of changes within the Common Agricultural Policy. We see many positive directions which we treat as potentially beneficial for European agriculture, including Polish agriculture. At the same time, we observe very serious doubts about the ambitious goals of the climate transition. We can see many threats posed by the changes proposed as part of Fit for 55.

There is still time to take rational efforts to reduce CO₂ emissions. Examples of land management practices which can ensure increased sequestration of carbon dioxide and, in most cases, bring additional benefits for ecosystems and biodiversity include, among others, afforestation and reforestation, agroforestry and other forms of mixed agriculture, application of catch crops, cultivation of ground cover plants, conservation tillage, targeted transformation of set-aside land into permanent grassland or the reclamation of peat-bogs and wetlands.

The measures designed to achieve increased CO₂ sequestration by applying these practices include, among others, the promotion of “carbon farming” practices within the CAP. In our CAP Strategic Plan for 2023-2027, we have already envisaged a number of such practices in the form of so-called eco-schemes.

I am confident that by the end of 2022 the European Commission will propose an EU regulatory framework for certification of “carbon farming” based on sound and transparent rules and requirements for the settlement of sequestration of carbon dioxide. Such regulations will provide an indispensable legal framework for increasing the scale of “carbon farming” practices which remove carbon dioxide from the atmosphere.

Zima w górach!

Winter in the mountains!





5



27



20



28



22



38



55



57

5 Silna polska wieś
Strong Polish countryside

10 Zimowe rozgrzewacze
Winter warming foods

16 Odżywiaj się zdrowo.
Jedz polskie warzywa
Eat healthily. Eat Polish vegetables

20 Inwestycje w rozwój gospodarstw
Investments in the development of farms

22 Drugie miejsce Polski w produkcji kaczek
w Unii Europejskiej
Poland ranks second in the production
of ducks in the European Union

25 Nasz specjal gęsiina
Our specialty goose meat

28 Potencjał rozwoju polskiej wołowiny
The potential for development
of Polish beef

33 Szlakiem polskiej wołowiny
Following the taste of Polish beef

38 Urok Walewic
The charm of Walewice

46 Panna Apteczkowa
orędowniczka smaków Lubelszczyzny
an advocate of the flavours
of Lubelszczyzna

55 Drony – nowoczesna technologia
wspierająca rolnictwo
Drones – modern technology
supporting agriculture

57 W produkcji pszenżyta nie mamy
sobie równych
We are second to none when
it comes to the production of triticale

Polish Food Istnieje od 1994 r. / Founded in 1994, Nr 1/2022 (99)

Kwartalnik ARiMR wydawany wspólnie z MRiRW. Ukazuje się w języku polskim i angielskim. Redakcja: Małgorzata Książczyk (redaktor naczelna), Ewa Jaroszewicz, Mariola Marczak. Współpraca: Alicja Daniluk-Jankowska. Tłumaczenie: Summa Linguae Technologies. Zdjęcie I str. okładki: © HLPPhoto-stock.adobe.com. Projekt II okładki: Dorota Kazanowska/MRiRW, zdjęcia: ©PETRRGOSKOV-, ©jchizhe-, ©AlexanderRaths-, ©JacZia-stock.adobe.com. Projekt III okładki: Dorota Kazanowska/MRiRW. Projekt IV okładki: Dorota Kazanowska/MRiRW, zdjęcia: ©grzegorz_pakula-, ©GirtzPa-, ©MagdalenaBujak-, ©sunny studio-, ©Tortuga-stock.adobe.com. Nadzór: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Adres: Redakcja Polish Food, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, Poland, tel. +48 22 623 11 75. Subskrypcja bezpłatna. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/polish-food>, <https://www.arimr.gov.pl/dla-beneficjenta/biblioteka/polish-food.html>. Druk, oprawa i skład: Zapol Sobczyk Spółka komandytowa, www.zapol.com.pl. Oddano do druku: styczeń 2022. Nakład: 4000 szt.



Silna polska wieś

Strong Polish countryside

POLSKA WIEŚ JEST DOWODEM NA TO, ŻE TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ NIE TYLKO SIĘ NIE WYKLUCZAJĄ, ALE STANOWIĄ SYNTEZĘ TEGO, CO NAJLEPSZE: NIEZACHWIANEJ TOŻSAMOŚCI I GOTOWOŚCI NA WYZWANIA XXI WIEKU.

THE POLISH COUNTRYSIDE PROVES THAT TRADITION AND MODERNITY ARE NOT ONLY NOT MUTUALLY EXCLUSIVE, BUT ARE A SYNTHESIS OF THE BEST: FIRM IDENTITY AND READINESS FOR THE CHALLENGES OF THE 21ST CENTURY.

Polski Ład dla Polskiej Wsi to kompleksowy program. Podstawowym jego celem jest to, aby praca na wsi naprawdę się opłacała, a standard życia nie odbiegał od tego, jaki jest w miastach, aby na wsi i w rolnictwie nastąpiła nowoczesność z prawdziwego zdarzenia: dopłaty na europejskim poziomie, ubezpieczenia rolnicze, które uchronią przed ryzykiem pogodowym czy realne wsparcie w obliczu epidemii ASF.

Program zawiera szereg konkretnych i szczegółowych rozwiązań. Wśród nich znajduje się siedem spraw dla polskiej wsi, które wyznaczają priorytety rządu na najbliższe lata.

The Polish Order for the Polish Countryside is a comprehensive programme. Its basic objective is to make work in the countryside really profitable and the standard of living the same as the one in cities, to introduce real modernity in the countryside and in agriculture: subsidies at the European level, agricultural insurance to protect against weather risk or real support in the face of the ASF epidemic.

The programme contains a number of specific and detailed solutions. They include seven issues for the Polish countryside, which set the government's priorities for the coming years.

SIEDEM SPRAW DLA POLSKIEJ WSI

Dopłaty powyżej średniej unijnej dla małych i średnich gospodarstw

Polscy rolnicy przez długi czas konkurowali w UE na nierównych zasadach. Teraz małe i średnie gospodarstwa otrzymają dodatek uzupełniający, który pozwoli zwiększyć dopłatę do hektara tak, by wynosiła ona więcej niż średnia unijna.

Przejście na emeryturę bez konieczności przekazywania gospodarstwa

Rolnik sam zadecyduje, kiedy będzie chciał zakończyć pracę w swoim gospodarstwie. Zrównane zostaną prawa rolników z powszechnym systemem emerytalnym. Dzięki temu rolnik przechodząc na emeryturę nie będzie musiał pozbywać się gospodarstwa.

Nowy system ubezpieczeń upraw

Kłęski żywiołowe to największe zagrożenie dla opłacalności produkcji rolnej. Dlatego zbudowany i wdrożony zostanie powszechny system ubezpieczeń upraw i zwierząt gospodarskich, z którego każdy rolnik będzie mógł skorzystać.

Ryczałt 15 tys. zł na budowę zbiornika retencyjnego – bez zbędnych formalności

Magazynowanie wody to dziś warunek racjonalnego gospodarowania i zapobiegania suszy. Każdy rolnik, który zdecyduje się na budowę zbiornika retencyjnego otrzyma wsparcie finansowe. Uprozczone zostaną także procedury związane z budową zbiorników retencyjnych w gospodarstwach.

SEVEN ISSUES FOR THE POLISH COUNTRYSIDE

Subsidies exceeding the Union average for small and medium-sized farms

For a long time, Polish farmers have been competing in the EU on a non-level playing field. Currently, small and medium-sized farms will receive a supplementary allowance that will allow to increase the subsidy per ha so that it exceeds the EU average.

Retirement without the need to transfer the farm

The farmer will decide on their own when they want to stop working on their farm. Farmers' rights will be equalised with the general retirement system. Thanks to this, the retiring farmer will not have to get rid of the farm.

New crop insurance system

Natural disasters are the biggest threat to the profitability of agricultural production. Therefore, a universal crop and livestock insurance system will be built and implemented and every farmer will be able to use it.

Lump sum of PLN 15 thousand for the construction of a retention basin – without unnecessary formalities

Today, storage of water is a prerequisite for rational management and prevention of drought. Every farmer, who decides to build a retention basin, will receive financial support. Also, the procedures related to the construction of retention basins on farms will be simplified.





Teraz małe i średnie gospodarstwa otrzymają dodatek uzupełniający. ■ Currently, small and medium-sized farms will receive a supplementary allowance.

Bezpłatna przestrzeń targowa dla rolnika w mieście

Rozpowszechnienie sprzedaży bezpośredniej w miastach m.in. przez wprowadzanie przez władze gmin piątku i soboty, jako dnia sprzedaży bezpośredniej dla rolników sprzedających swoje produkty. Rolnicy i domownicy mogą w tych dniach sprzedawać produkty spożywcze, wyprodukowane w swoich gospodarstwach oraz wyroby rękodzieła, nie wnosząc opłaty targowej.

4,5 mld złotych na odbudowę polskiego przetwórstwa oraz sprzedaż i produkcję żywności w gospodarstwie rolnym

Odbudowa polskiego przetwórstwa oraz sprzedaż i produkcja żywności w gospodarstwie rolnym to kolejne ważne rozwiązania dla wsi. 4,5 mld zł w ramach Krajowego Planu Odbudowy zostanie przeznaczony na tworzenie miejsc bezpośredniej sprzedaży i przetwarzanie produktów rolnych oraz rozwój zakładów przetwórczych w mikro, małych i średnich przedsiębiorstwach.

Skuteczna walka z ASF i odbudowa produkcji trzody chlewnej

Epidemia ASF trwa w Polsce od 7 lat. Hodowcy trzody chlewnej potrzebują wsparcia nie tylko w walce z chorobą, ale również w odbudowie stad, dlatego został opracowany kompleksowy program walki z ASF, który uzupełniany jest o kolejne projekty.



4,5 mld zł w ramach Krajowego Planu Odbudowy zostanie przeznaczony m.in. na tworzenie miejsc bezpośredniej sprzedaży. ■ Under the National Recovery Plan, PLN 4.5 billion will be allocated, *inter alia*, for creating points of direct sales.



Rolnik sam zdecyduje, kiedy będzie chciał zakończyć pracę w swoim gospodarstwie. ■ The farmer will decide on their own when they want to stop working on their farm.

Free marketplace space for the farmer in the city

The popularisation of direct sales in cities, *inter alia*, by introducing, by the communal authorities, of Friday and Saturday as the days of direct sales for farmers selling their products. On these days, farmers and household members can sell food products produced on their farms and handicrafts, without paying a marketplace fee.

PLN 4.5 billion for restoration of the Polish processing industry and for the sale and production of food on the farm

Restoration of the Polish processing industry and the sale and production of food on the farm are another important solutions for the countryside. Under the National Recovery Plan, PLN 4.5 billion will be allocated for creating points of direct sales and processing of agricultural products and for developing processing plants in micro, small and medium-sized enterprises.

Effective fight against ASF and restoration of production of pigs

The ASF epidemic has been present in Poland for 7 years. Pig farmers need support not only in the fight against the disease, but also in the reconstruction of herds, therefore, a comprehensive programme to fight against ASF has been developed, which is supplemented by subsequent projects.





***Warzywa
na każdym talerzu!
Vegetables on every plate!***



Zimowe rozgrzewacze

Winter warming foods

Zima, mróz, śnieg to czas, kiedy chcemy się rozgrzać, kiedy mamy ochotę na ciepłe posiłki. Warto to wykorzystać w swojej diecie, która powinna uzupełniać też witaminy i minerały. Dobrze, jeżeli będzie ona obfitowała również w zupy, kiszonki i kasze. W tradycji kulinarnej różnych regionów naszego kraju wpisane są potrawy spełniające te wymagania.

Sycące zupy

Zimowa zupa powinna być bogata w cebulę, marchew, buraki, kapustę oraz w warzywa strączkowe, a także selery, pory i ziemniaki. Składniki te zawierają zupy wpisane na prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi listę produktów tradycyjnych. W staropolskiej kuchni obiad otwierała jedna z ulubionych polskich zup z ich królową rosółem na czele lub barszcz, żur, krupnik, kapuśniak czy grochówka. W poszczególnych regionach Polski były one nieco inaczej przygotowywane, co nadawało im charakterystyczny niepowtarzalny smak. Oto niektóre z nich.

Barszcz czerwony zabieleny z Ziemak pochodzi ze wsi leżącej w północno-wschodniej części województwa mazowieckiego. To barszcz przygotowywany z zakwasu buraczanego.

Winter, frost and snow are the time when we want to warm up, when we want to enjoy warm meals. It is worth using them in our diet, which should also replenish vitamins and minerals. It is good when it is also full of soups, pickled products and groats. The culinary traditions of various regions in our country include dishes meeting these requirements.

Filling soups

The winter soup should be rich in onions, carrots, beetroots, cabbage and legumes, as well as celery, leeks and potatoes. These ingredients are contained in the soups included in the list of traditional products kept by the Minister for Agriculture and Rural Development. In the Old Polish cuisine, the dinner started with one of the favourite Polish soups, with their queen, clear soup, in the lead, or with beetroot soup, sour rye soup, barley soup, cabbage or sauerkraut soup or pea soup. In various regions of Poland, they were prepared in slightly different ways which gave them a characteristic, distinctive taste. Here are some of them.

Beetroot soup with sour cream from Ziemaki comes from a village situated in the north-eastern part of the Mazowieckie Voivodeship. It is a beetroot soup made of beetroot kvass. It is



Czerwony barszcz zabieleny zupa przygotowywana z zakwasu buraczanego z dodatkiem śmietany, podawana z utłuczonymi ziemniakami. ■ Red beet soup with sour cream is a soup made of red beet kvass with the addition of sour cream, served with mashed potatoes.

nego. Wyróżnia go oryginalny sposób gotowania, przyprawiania, zabielenia i zagęszczania. Do barszczu nie używano żadnych przypraw oprócz soli i cukru, a zagęszczanie następowało przez dolanie rozprowdzonej w zimnej wodzie mąki pszennej i zagotowanie. Na smak barszczu istotny wpływ miał proces zabielenia śmietaną, połączoną z roztrzepanym całym jajem bez końcowego gotowania. Charakterystyczny jest także sposób podawania go w jednej misce wraz z utłuczonymi ziemniakami.

Śląski żur żeniaty, który pachnący wędzonką i majerankiem, należy do najstarszych potraw przygotowywanych na Śląsku. Żeniaty to znaczy przygotowany na bogato. Tradycyjny żur na Śląsku przyrządzano na bazie zakwaszonej mąki zawsze z dodatkiem boczku i kiełbasy. Podawano go z ugotowanymi ziemniakami razem lub osobno. Żur żeniaty do dziś przyrządzany jest na ziemi opolskiej według tradycyjnej receptury.

Grochówka po częstochowsku to popularna zupa w staropolskiej kuchni chłopów i mieszczan. Jej podstawowymi składnikami są groch i ziemniaki. Tradycyjna grochówka po częstochowsku powinna być gotowana na wywarze z warzyw



Żur przyrządzany jest na bazie zakwaszonej mąki z dodatkiem boczku i kiełbasy. Podawany jest z ziemniakami. ■ Sour rye soup is prepared on the basis of fermented flour with the addition of bacon and sausages. It is served with potatoes.

characterised by its original way of cooking, seasoning, adding sour cream and thickening. No spices other than salt and sugar were used for the beetroot soup, and it was thickened by adding wheat flour mixed with cold water and then boiling. The taste of the beetroot soup was significantly affected by the process of adding sour cream, combined with a beaten egg,

without final boiling. Characteristic is also the method of serving it in one bowl together with mashed potatoes.

The Silesian sour rye soup, so-called *żeniaty* which smells of smoked bacon and marjoram, is one of the oldest dishes prepared in Silesia. *Żeniaty* means prepared in a rich, opulent manner. The traditional sour rye soup in Silesia was prepared on the basis of fermented flour, always with the addition of bacon and sausages. It was served with cooked potatoes, either added to it or served separately. The *żeniaty* sour rye soup is still prepared in the Opolska land, according to a traditional recipe.

The Częstochowa-style pea soup is a popular soup in the Old Polish cuisine of peasants and townspeople. Its basic ingredients are peas and potatoes. The traditional Częstochowa-style pea soup should be cooked on the vegetable and smoked bacon broth, with a clove of garlic and marjo-



Zupa grochowa przyrządzana jest z łupanego grochu, na wędzonce z dodatkiem ziemniaków, czosnku i majeranku. ■ Pea soup is made of split peas, on smoked bacon with the addition of potatoes, garlic and marjoram.

i wędzonki, z ząbkami czosnku i dodatkiem majeranku. Groch należy moczyć kilkanaście godzin w zimnej i przegotowanej wodzie. W tej samej wodzie należy go ugotować i połączyć z wywarem z boczku i warzyw. Doprawić do smaku rozartym z solą czosnkiem i majerankiem. Pod koniec gotowania dodaje się pokrojone w kostkę ziemniaki. Kiedyś była to zupa jarska, dziś dodaje się do niej pokrojoną w kostkę wędzonkę lub kielbasę.

Zdrowe kiszonki

Kisic można właściwie wszystkie warzywa m.in.: paprykę, buraki, cebulę, czosnek, ale także jabłka. Produkty te poddawane kiszeniu są lżej strawne, mają dużo witamin, minerałów i błonnika. Pozytywnie wpływają też na florę bakteryjną jelit i przyczyniają się do zwiększenia naturalnych mechanizmów odpornościowych organizmu. Kiszone kapusta – zawiera witaminy C, B6, B12, K, a także minerały potas, wapń, cynk i żelazo. Kiszone ogórki są także znakomitym źródłem witaminy C, zawierają też magnez, potas i beta-karoten. Na listę produktów tradycyjnych w kategorii warzywa i owoce wpisane zostały także kiszonki. Poniżej trzy kiszonki z różnych stron naszego kraju.

Ogórki kiszone z liściem dębu według tradycyjnych przekazów przygotowywane były we wsi położonej nad rzekami Orz i Narew. Na tych terenach uprawa ogórków była bardzo popularna. Duże ich ilości kwaszono i przechowywano w beczkach, piwnicach lub zanurzone były w ciekach wodnych. Do kiszenia ogórków dodawano kopru, chrzanu oraz czosnku. Charakterystyczne dla tego terenu było rozkładanie na wierzchu beczki liści dębu. Całość zalewano osoloną wodą. Tak ukwaszone ogórki smakują świetnie i stanowią znakomity dodatek do dań obiadowych, sałatek i sosów. Starte na tarce mogą stanowić doskonałą bazę zupy ogórkowej.

Kwas buraczany to sok z buraka kiszzonego. Rozliczne poradniki kulinarne potwierdzają popularność i tradycję jego przygotowywania na Podlasiu. Do kiszenia wybiera się buraczki niezbyt wielkie. Chodzi o to, żeby były soczyste i jak najbardziej czerwone. Kisi się je podobnie jak ogórki z dodatkiem kopru, czosnku i chrzanu. Po 6-8 dniach kiszenia sok trzeba zlać do innego słoika, wstawić do lodówki i pić pół szklanki dziennie. Ma on dużą wartość probiotyczną i mnóstwo mikroelementów.

ram. Peas must be soaked for a dozen or so hours in cold, boiled water. Peas should be cooked in the same water and combined with the smoked bacon and vegetable broth. Then, the soup should be seasoned to taste with a clove of garlic crushed with salt and marjoram. At the end of cooking, cubed potatoes are added. In the past, it was a vegetarian soup, today we add cubed smoked bacon or sausage to it.

Healthy pickled products

As a rule, we can pickle all vegetables, *inter alia*, peppers, beet-roots, onion, garlic but also apples. When pickled, these products are easier to digest, have a lot of vitamins, minerals and fibre. They also have a positive effect on the intestinal bacterial flora and contribute to improving the natural immune mech-



Ogórki kiszone powstają z ogórków gruntowych włożonych do kamiennego garnka lub słoja z dodatkiem łądy i baldachów kopru, korzeni chrzanu, ząbków czosnku zalanych wodą z solą, które podlegają kiszeniu. ■ Pickled cucumbers are made of field cucumbers which are placed into a stone pot or jar with the addition of dill stems and umbels, horseradish roots, garlic cloves and poured with salted water so as to be pickled.

anisms of the organism. Sauerkraut contains vitamins C, B6, B12, K, and minerals such as potassium, calcium, zinc and iron. Pickled cucumbers are also an excellent source of vitamin C, moreover, they contain magnesium, potassium and beta-carotene. Pickled products have also been included in the list of traditional products in the category of vegetables and fruit. Below, we present three pickled products from various parts of our country.

Pickled cucumbers with oak leaves according to traditional reports were prepared in the village located upon the rivers of Orz and Narew. In these areas, the cultivation of cucumbers was very popular. Large quantities of them were pickled and stored in barrels, cellars or immersed in water courses. For pickling cucumbers, dill, horseradish and garlic were added. The



Po 6-8 dniach kiszenia sok trzeba zlać do innego słoika, wstawić do lodówki i pić pół szklanki dziennie. Ma on dużą wartość probiotyczną i mnóstwo mikroelementów. ■ After 6-8 days of pickling, drain the juice into a jar, put it into a refrigerator and drink half a glass a day. It has a high probiotic value and a lot of micronutrients.

Buraczki, pozostałe po odlaniu soku, można dodawać do sałatek, są bardzo smaczne.

Kapusta kwaszona Śląska to produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych na Dolnym Śląsku w dolinie Bystrzycy. Kapusta kiszona była na tych terenach jedną z podstawowych potraw chłopskich. W procesie jej kiszenia, według receptur kulturowanych i niezmiennych od kilku pokoleń, dodaje się jedynie sól. Fermentacja przebiega w sposób samoczynny i naturalny – bez sztucznych ulepszczy i konserwantów. Ukiszona kapusta w smaku jest słodkawa. Na smak ten wpływ mają warunki glebo-wo-klimatyczne obszaru, na którym uprawiana jest kapusta.

Energetyczne kasze

Kasze dostarczają węglowodanów, które uwalniają się wolno, dając energię na dłużej. Jest wiele gatunków kasz, które można przygotowywać na różne sposoby. Można dodawać je do zup, podawać z warzywami, mięsem lub przygotowywać na słodko. Oto przykłady potraw z kaszą w głównej roli, pochodzące z różnych regionów naszego kraju.

Jaglaki to gołąbki z kaszy jaglanej i kapusty kiszonej. Należą do ulubionych potraw mieszkańców Ziemi Kozienickiej. Do dziś stanowią wizytówkę regionu i cieszą się dużą popularnością. Nazwa jaglaki pochodzi od farszu do gołąbków, przygotowanego z kaszy jaglanej. Przygotowywano je na różne sposoby.

characteristic feature of this area was the fact of placing oak leaves on top of the barrel. The whole was poured with salted water. Cucumbers pickled in this manner have an excellent taste and are an ideal accompaniment to dinner dishes, salads and sauces. After grating, they can provide an excellent base for the pickled cucumber soup.

Beetroot kvass is the juice made of pickled beetroots. Numerous culinary guides confirm the popularity and tradition of its preparation in Podlasie. For pickling, we should choose small beetroots. They are to be juicy and as red as possible. They are pickled just like cucumbers, with the addition of dill, garlic and horseradish. After 6-8 days of pickling, drain the juice into a jar, put it into a refrigerator and drink half a glass a day. It has a high probiotic value and a lot of micronutrients. The beetroots, left after draining the juice, can be added to salads, they are very tasty.



Kapusta kwaszona – drobno poszatkowana kapusta, poddana kiszeniu przez zasolenie i fermentację, bez sztucznych ulepszczy i konserwantów. ■ Sauerkraut – finely chopped cabbage, subject to pickling by salting and fermentation, without artificial improvers and preservatives.

Sauerkraut from Śląza is a product included in the list of traditional products in Lower Silesia in the Bystrzyca valley. In these areas, sauerkraut was one of the main dishes of peasants. According to recipes which have been nurtured and unaltered for several generations, only salt is added in the process of pickling. Fermentation takes place in an automatic and natural manner – without artificial improvers and preservatives. Sauerkraut is sweetish in taste. This taste results from the soil and climate conditions in the area where cabbage is cultivated.

Zazwyczaj świeże liście kapusty parzono, a następnie nakładano na nie farsz i zwi-jano. Kaszę jaglaną na farsz mieszano z siekaną kiszoną kapustą, dodawano pieprz, olej i cebulę. Zwinęte jaglaki gotowano, duszono, smażo-no na oleju lub niekiedy pie-czono w piecu. Gołąbki ja-glaki to produkt wyjątkowy i ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Recep-tura tego dania przekazywa-na była ustnie z pokolenia na pokolenie.

Pierogi olszewnickie z kaszą gryczaną to produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych województwa lubelskiego. Olszewnica od początków XX wieku słynęła na całą okolicę z wyrobu pie-rogów z kaszą gryczaną. Grykę uprawiano tu prawie we wszyst-kich gospodarstwach. Przepisy na pierogi przekazywane były z pokolenia na pokolenie i do dnia dzisiejszego kultywuje się tę tradycję. Wyplukaną kaszę gryczaną wrzuca się na osoloną, gotującą wodę i gotuje około 20 minut, następnie odcedza na sitku. Rozpuszczone masło wraz z pokrojoną cebulą i utartymi pieczarkami podsmaża się na patelni. Potem wszystko należy wymieszać z kaszą gryczaną i doprawić do smaku. Do przygo-



Jaglaki to gołąbki z kaszy jaglanej i kapusty kiszonej. ■ Jaglaks are the cabbage rolls made of millet groats and sauerkraut.

Energy-giving groats

The groats provide us with carbohydrates that are released slowly, giving us energy for a longer time. There are many varieties of groats that can be prepared in various ways. They can be added to soups, served with vegetables, meat or can be prepared sweet. Here are some examples of dishes with groats as the main ingredient, originating in various regions of our country.

Jaglaks are the cabbage rolls made of millet groats and sauerkraut. They are among the favourite dishes of the residents of the Kozienska land. To date, they have been a showcase of the region and are very popular. The name *jaglaks* comes from the filling used for making the rolls, which is made of millet groats. They have been prepared in different ways. Usually, fresh cabbage leaves were blanched and then the filling was put on them and they were rolled up. Millet groats for the filling were mixed with chopped sauerkraut, followed by the addition of pepper, oil and onions. The rolled up *jaglaks* were cooked, stewed, fried in oil or sometimes baked in an oven. *Jaglaks* cabbage rolls are a unique product and are close-



Przepisy na pierogi przekazywane były z pokolenia na pokolenie i do dnia dzisiejszego kultywuje się tę tradycję. ■ The recipes for pierogi were passed down from generation to generation and this tradition has been nurtured to date.

owanego wcześniej ciasta z mąki i zacynu nakłada się farsz z kaszy gryczanej. Tak zrobione pierogi wrzuca się do gorącej wody na około 2 minuty, a po ich ostygnięciu, podaje polane tłuszczem ze skwarkami.

Niwiski krupnik to zupa, która pochodzi z gminy Niwiska, znajdującej się na obszarze dawnej Puszczy Sandomierskiej. W gminie tej gospodynie знаły wiele sposobów przygotowywania kasz, jednak jedną z najbardziej znanych potraw, sporządzanych od bardzo dawna na tym terenie, jest krupnik. Zupa ta przygotowywana jest na bazie kaszy jęczmiennej. Do dużego garnka wkłada się kość, najlepiej wieprzową, zalewa wodą i zagotowuje. Po zagotowaniu i odszumowaniu dodaje się marchewkę, pietruszkę, cebulę i seler, a potem

ly related to the area of their origin. The recipe for this dish has been passed down verbally from generation to generation.

Pierogi with buckwheat groats from Olszewnica are a product included in the list of traditional products of the Lubelskie Voivodeship. Since the beginning of the 20th century, Olszewnica has been famous in the whole region for the production of *pierogi* with buckwheat groats. Buckwheat was cultivated here on almost all farms. The recipes for *pierogi* were passed down from generation to generation and this tradition has been nurtured to date. After rinsing, put buckwheat groats into the salted, boiling water and cook for approximately 20 minutes, then strain the groats. Fry melted butter, together with the sliced onion and grated champignons, in a frying pan. Then, mix everything with buckwheat groats and season to taste. Place the buckwheat groats filling on the previously prepared flour and leaven dough. *Pierogi* are put into the hot water for about 2 minutes and when cooled down, are sprinkled with fat and greaves.



Krupnik to zupa przygotowywana na bazie kaszy jęczmiennej. ■ Barley soup is a soup prepared on the basis of barley groats.

kilka łyżek kaszy jęczmiennej i namoczone poprzedniego dnia suszone grzyby. Zupę gotuje się na małym ogniu, pod koniec można dodać pokrojone w kostkę ziemniaki. Krupnik do smaku doprawia się solą i pieprzem. Dawniej, jeśli nie było kości do przygotowania wywaru, dodawano masło. Zupa najlepiej smakuje tego samego dnia, w którym została przygotowana.

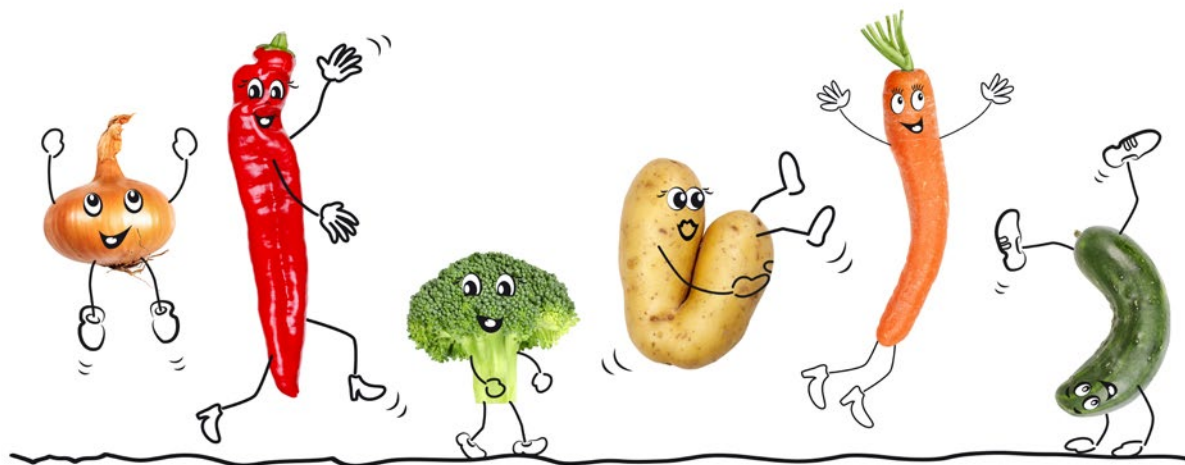
Przedstawione tu tradycyjne potrawy stanowią element tożsamości społeczności lokalnej i należą do dziedzictwa kulturowego regionu, z którego pochodzą. Pomogą rozgrzać się w mroźne zimowe dni i dostarczą naszemu organizmowi odpowiednią dawkę energii.

ing and removing scum, add the carrots, parsley root, onions and celery, then a few tablespoons of barley groats and dried mushrooms which were soaked in water on the previous day. The soup is cooked on low heat, finally, we can add cubed potatoes. The barley soup is seasoned to taste with salt and pepper. In the past, butter was added if there was no bone to prepare the broth. The soup tastes best when served on the same day when it was cooked.

The traditional dishes presented here constitute part of the identity of the local community and belong to the cultural heritage of the region of their origin. They will help you warm up on the dark winter days and give our body the right amount of energy.

TEKST ■ BY: MAŁGORZATA KSIĄŻYK NA PODSTAWIE LISTY PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH ■ ON THE BASIS OF THE LIST OF TRADITIONAL PRODUCTS

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © ARKADIUSZ FAJER-, © VLADIMIR-, © MONIKA-, © DANIEL VINCEK-, © NATA VKUSIDEY-, © PIXEL-SHOT-, © MAGDALENA BUJAK-, © DAR1930-STOCK.ADOBE.COM



Odżywiaj się zdrowo. Jedz polskie warzywa

Eat healthily. Eat Polish vegetables

Producenci warzyw w naszym kraju posiadają wielopokoleniowe doświadczenie w uprawie tych roślin, co powoduje, że produkcja warzywnicza w Polsce jest połączeniem tradycji i nowoczesności. Stosowanie innowacyjnych technologii, specjalizacja gospodarstw, wprowadzanie do uprawy nowych i wydajnych odmian w połączeniu z wiedzą i doświadczeniem polskich rolników sprawia, że krajowe warzywa są smaczne, zdrowe i znajdują powszechne uznanie polskich i zagranicznych konsumentów.

Czosnek

Polska jest piątym producentem czosnku w Unii Europejskiej. W Polsce, ze względu na uwarunkowania glebowe i klimatyczne, jego produkcja jest stosunkowo niewielka. Area uprawy czosnku w naszym kraju w latach 2015–2020 kształtował się w granicach 1,20–1,45 tys. ha, co pozwalało na uzyskiwanie zbiorów na poziomie 13–17 tys. ton. Czosnek zaliczany jest do warzyw o największych właściwościach leczniczych. Jest naturalnym antybiotykiem, zwalcza infekcje, obniża ciśnienie krwi, przeciwdziałając zawałom i udarom, korzystnie wpływa na



pracę układu trawiennego, opóźnia procesy starzenia organizmu. Czosnek zawiera związki flawonoidowe, aminokwasy, saponiny, cukry, związki śluzowe, witaminy (B1, B2, PP, C, pro-

Vegetable producers in our country have a multi-generational experience in the cultivation of these plants, thanks to which the vegetable production in Poland is a combination of tradition and modernity. The use of innovative technologies, specialisation of farms, introduction of new and efficient varieties to be cultivated, in combination with the knowledge and experience of Polish farmers, make domestic vegetables tasty, healthy and widely recognised by Polish and foreign consumers.

Garlic

Poland is the fifth producer of garlic in the European Union. In Poland, due to soil and climatic conditions, its production is relatively small. The cultivation area of garlic in our country in the years 2015–2020 was between 1.20 and 1.45 thousand ha which allowed to obtain the harvest at the level of 13–17 thousand tonnes. Garlic is included among the vegetables with the highest therapeutic properties. It is a natural antibiotic, combats infections, lowers blood pressure, counteracting heart attacks and strokes, has a positive effect on the digestive system, delays ageing processes of the organism. Garlic contains flavonoid compounds, amino acids, saponins, sugars, mucous compounds, vitamins (B1, B2, PP, C, provitamin A), numerous mineral salts and rare micro-elements (*inter alia*, cobalt, chromium, nickel). The most valuable part of garlic are essential oils rich in sulphides and allicin (a compound with a characteristic sharp aroma). Its role in cuisine is also invaluable, as it is a distinctive accent of many dishes.

Spinach

It is a vegetable whose popularity has increased among consumers in recent years due to the growing trend towards living

witaminę A), liczne sole mineralne oraz rzadkie mikroelementy (m.in. kobalt, chrom, nikiel). Najcenniejsze w czosnku są olejki eteryczne, bogate w siarczki i allicynę (związek o charakterystycznym ostrym zapachu). Nieoceniona jest także jego rola w kuchni – jest charakterystycznym akcentem wielu potraw.

Szpinak

Jest warzywem, którego popularność wśród konsumentów wzrasta w ostatnich latach z uwagi na rosnący trend prowadzenia zdrowego stylu życia. Szpinak uprawiany jest w Polsce na obszarze 0,5–1,2 tys. ha, a uzyskiwane zbiory w latach 2015–2020 wynosiły 4,8–9,6 tys. ton. Stosunkowo nieduża skala produkcji szpinaku w Polsce stawia nasz kraj w drugiej dziesiątce producentów unijnych. Szpinak przeznaczany jest zarówno do bezpośredniej konsumpcji, jak i do przetwórstwa. Swą popularność zawdzięcza walorom smakowym oraz właściwościom zdrowotnym dzięki zawartości całego alfabetu witamin, cennych dla życia pierwiastków oraz przeciwutleniaczy.

Papryka

Jest trzecim, po pomidorach i ogórkach, najpowszechniej uprawianym warzywem pod osłonami. W 2020 r. powierzchnia uprawy papryki pod osłonami wynosiła 1,6 tys. ha, a zbiory ukształtowały się na poziomie 133 tys. ton. Papryka zaliczana jest do warzyw o znakomitej wartości odżywczej. Jest bogatym



źródłem witaminy C, prowitaminy A, witamin z grupy B, witaminy E, kwasu foliowego i nikotynowego. Zawiera też białko, sole mineralne (żelazo, fosfor, wapń, magnez, potas), rutynę oraz substancje bakteriobójcze. Największym zainteresowaniem, zarówno w kraju, jak i na

rynkach zagranicznych, cieszą się odmiany o owocach czerwonych. Dostępne są również odmiany papryki o owocach żółtych i zielonych.

Seler

Uprawiany w Polsce seler liściowy i korzeniowy jest popularnym warzywem powszechnie wykorzystywanym w polskiej kuchni. Zawiera dużo błonnika, soli mineralnych i witamin, a liściowy – znaczne ilości beta-karotenu, witaminy C i witamin z grupy B. W Polsce najbardziej rozwinięta jest uprawa selera korzeniowego, którego jesteśmy największym unijnym producentem. Krajowa powierzchnia plantacji zajmuje 4–5 tys. ha, a zbiory kształtują się od 86 do 115 tys. ton. Mniej popularna, ale rosnąca

a healthy life. Spinach is cultivated in Poland in the area of 0.5 to 1.2 thousand ha and the harvest obtained in the years 2015 and 2020 amounted to 4.8 to 9.6 thousand tonnes. The relatively small scale of the production of spinach in Poland gives our country the place in the second ten of EU producers. Spinach is used for both direct consumption and processing. It owes its popularity to its taste and health properties thanks to the content of the whole alphabet of vitamins, elements valuable for our life and antioxidants.



Pepper

It is the third vegetable, after tomatoes and cucumbers, which is the most widely cultivated under cover. In 2020, the cultivation area of peppers under cover was 1.6 thousand ha and the harvest was at the level of 133 thousand tonnes. Peppers are among vegetables with the excellent nutritive value. They are a rich source of vitamin C, provitamin A, group B vitamins, vitamin E, folic acid and nicotinic acid. They also contain: protein, mineral salts (iron, phosphorus, calcium, magnesium, potassium), rutin and antibacterial substances. Red fruit varieties enjoy the greatest interest both in the country and in foreign markets. Also, yellow and green fruit varieties of peppers are available.

Celery

Leaf celery and celeriac cultivated in Poland are popular vegetables widely used in Polish cuisine. They contain a lot of fibre, mineral salts and vitamins, and leaf celery contains significant amounts of beta-carotene, vitamin C and vitamin B. In Poland,



the best developed cultivation is that of celeriac in the case of which we are the largest EU producer. The domestic area of plantations occupies 4–5 thousand ha and the harvest is within the range of 86–115 thousand tonnes. The cultivation of celery is less popu-

POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ

jest uprawa selera naciowego. Seler jest spożywany jako składnik wielu dań i surówek. W przemyśle przetwórczym ma zastosowanie do produkcji: dań gotowych, mrożonek, koncentratów oraz soków wielowarzywnych i owocowo-warzywnych.

Por

Polska pod względem wolumenu jest szóstym producentem pora w Unii Europejskiej. W latach 2015–2020 krajowe plantacje pora zajmowały 2–5 tys. ha, przy zbiorach w przedziale 49–100 tys. ton. Na terenie Polski por uprawiany jest zarówno na potrzeby przemysłu spożywczego (jako surowiec do produkcji suszu i dodatek do mrożonek) oraz do bezpośredniego spożycia (jako składnik włoszczyzny, surówek i potraw). Charakteryzuje się wysokimi wartościami odżywczymi. Zawiera dużo soli mineralnych, głównie wapnia i fosforu, witamin oraz przeciwutleniaczy.

Marchew

Jest powszechnie uprawianym warzywem w Polsce o bardzo dużym znaczeniu gospodarczym. Uprawa marchwi zajmuje około 22 tys. ha, co plasuje ją na drugim miejscu pod względem powierzchni uprawy warzyw gruntowych w kraju (po cebuli). Wyróżnia się dużą zawartością soli mineralnych, karotenu i błonnika. Jest oferowana na rynku w postaci świeżej, a także w formie mrożonek, soków, konserw oraz suszu. Zbiory marchwi w latach 2015–2020 kształtowały się w przedziale 0,7–0,8 mln ton. Polska pozostaje czołowym producentem marchwi w UE. W skali globalnej pod względem wolumenu zbiorów jest siódmym producentem za: Chinami, Uzbekistanem, Stanami Zjednoczonymi, Rosją, Ukrainą i Wielką Brytanią.



Pomidor

Podobnie jak kapusta i marchew, pomidor jest warzywem powszechnie uprawianym w Polsce. Jest chętnie spożywany przez konsumentów oraz stanowi ważny surowiec dla przetwórstwa. Pomidory zawierają dużo witamin i składników mineralnych. Spośród krajowych warzyw mają najwięcej potasu, miedzi, manganu i kobaltu oraz likopenu, który jest cennym przeciwutleniaczem. Dzięki znacznej zawartości witaminy C wzmacniają odporność. W polskim klimacie pomidory cechują się bardziej kwaś-

lar but growing. Celeriac is consumed as a component of many dishes and salads. In the processing industry, it is used for the production of: RTE dishes, frozen food, concentrates and mixed vegetable and fruit and vegetable juices.

Leek

Poland is the sixth producer of leek in the European Union in terms of volume. In the years 2015-2020, the domestic leek plantations occupied 2-5 thousand ha, with the harvest ranging from 49 to 100 thousand tonnes. In the territory of Poland, leek is cultivated both for the purposes of the food industry



(as a raw material for production dried products and an addition to frozen products) and for direct consumption (as a component of soup greens, salads and dishes). It is characterised by high nutritive values. It contains a lot of mineral salts, mainly calcium and phosphorus, vitamins and antioxidants.

Carrot

It is a commonly cultivated vegetable in Poland and is of great economic importance. The cultivation area of carrot occupies about 22 thousand ha, which ranks it second in terms of the cultivation area of field vegetables in the country (after onions). It is characterised by the high content of mineral salts, carotene and fibre. In the market, it is offered fresh, as well as frozen, as juice, canned and dried. The harvest of carrot in the years 2015-2020 was within the range of 0.7-0.8 million tonnes. Poland remains the leading producer of carrot in the EU. On a global scale, in terms of crop volume, is the seventh producer after: China, Uzbekistan, the United States, Russia, Ukraine and the United Kingdom.

Tomato

Just like cabbage and carrot, tomato is a vegetable commonly cultivated in Poland. It is willingly eaten by consumers and is also an important raw material for processing. Tomatoes contain a lot of vitamins and minerals. Among the domestic vegetables, they have the highest level of potassium, copper, manganese and cobalt as well as lycopene, which is a valuable antioxidant. Thanks to the high level of vitamin C, they improve the immunity. In the Polish climate, tomatoes are characterised by the sourer, more refreshing taste that in a warmer climate. Poland is the

nym, orzeźwiającym smakiem niż w klimacie cieplejszym. Polska jest szóstym producentem pomidorów w UE. Udział naszego kraju w unijnej produkcji wynosi około 4%. Produkcja pomidorów w Polsce prowadzona jest w uprawach polowych oraz pod osłonami. Areal uprawy pomidorów pod osłonami w ostatnich



latach kształtuje się średnio na poziomie 2–2,2 tys. ha, a w systemie polowym – około 10 tys. ha. Około 85% areálu plantacji pomidorów gruntowych zlokalizowane jest na obszarze sześciu województw: wielkopolskiego, kujawsko-pomorskiego, mazowieckiego, łódzkiego, lubelskiego i zachodniopomorskiego. W latach

2015–2020 zbiory pomidorów gruntowych kształtowały się w granicach 188–260 tys. ton. Równocześnie zbiory pomidorów uprawianych pod osłonami wahały się od 530 do 677 tys. ton. W 2020 r. około 74% zebranych pomidorów pochodziło z upraw pod osłonami, a pozostałe 26% – z upraw polowych.

Ogórek

Uprawa ogórków, podobnie jak w przypadku pomidorów, prowadzona jest zarówno w systemie polowym, jak i pod osłonami. Ogórki gruntowe są uprawiane w Polsce na powierzchni 14–15 tys. ha. Gospodarstwa uprawiające ogórki zlokalizowane są przede wszystkim w województwach: mazowieckim, łódzkim, świętokrzyskim oraz wielkopolskim. Areal uprawy ogórków pod osłonami w Polsce jest względnie stabilny i wynosi około 1 tys. ha. W latach 2015–2020 zbiory ogórków gruntowych kształtowały się w granicach 183–261 tys. ton. Równocześnie zbiory ogórków uprawianych pod osłonami wyniosły od 260 do 297 tys. ton. Taki wolumen zbiorów ogórków plasuje nasz kraj na drugim miejscu w UE oraz na jedynastym miejscu na świecie. Ogórki w Polsce są przeznaczone przede wszystkim na potrzeby przemysłu spożywczego i do konsumpcji bezpośredniej.

Gwarancja satysfakcji

Warzywa polskie to naturalna świeżość, a także optymalna zawartość witamin i składników mineralnych. Są one w pełni naturalne i dlatego pozytywnie wpływają na nasze zdrowie, a także wspomagają walkę z wieloma dolegliwościami.

sixth producer of tomatoes in the EU. The share of our country in the EU production is around 4%. The production of tomatoes in Poland is conducted as the field cultivation and under cover. In recent years, the cultivation area of tomatoes under cover has been, on average, at the level of 2–2.2 thousand ha and around 10 thousand ha in the field system. Around 85% of the area of field tomato plantations are located in six voivodeships: Wielkopolskie, Kujawsko-Pomorskie, Mazowieckie, Łódzkie, Lubelskie and Zachodniopomorskie. In the years 2015–2020, the harvest of field tomatoes was within the range of 188–260 thousand tonnes. At the same time, the harvest of tomatoes grown under cover ranged from 530 to 677 thousand tonnes. In 2020, about 74% of harvested tomatoes were those cultivated under cover and the remaining 26% – those cultivated in the field.

Cucumber

The cultivation of cucumbers, as in the case of tomatoes, is conducted both in the field system and under cover. Field cucumbers are cultivated in Poland in the area of 14–15 thousand ha. Farms cultivating cucumbers are located mainly in the following voivodeships: Mazowieckie, Łódzkie, Świętokrzyskie and Wielkopolskie. The cultivation area

of cucumbers under cover in Poland is relatively stable and stands at about 1 thousand ha. In the years 2015–2020, the harvest of field cucumbers was within the range of 183–261 thousand tonnes. At the same time, the harvest of cucumbers cultivated under cover ranged from 260 to 297 thousand tonnes. This volume of harvest of cucumbers ranks our country second in the EU



and eleventh in the world. In Poland, cucumbers are used mainly for the purposes of the food industry and for direct consumption.

Satisfaction guarantee

Polish vegetables mean natural freshness, as well as the best content of vitamins and minerals. They are fully natural and therefore have a positive impact on our health and help us combat many health problems.



Inwestycje w rozwój gospodarstw

Investments in the development of farms

POLSCY ROLNICY MAJĄ DO WYBORU KILKA DRÓG ROZWOJU SWOICH GOSPODARSTW. NIEKTÓRZY STAWIAJĄ NA ROZWÓJ PRZETWÓRSTWA PRODUKTÓW ROLNYCH, INNI INWESTUJĄ W SPRZĘT CZY BUDYNKI DO PRODUKCJI ROLNEJ. TO BARDZO DOBRZE, BO NA POLSKIEJ WSI JEST MIEJSCE I DLA DUŻYCH, WYSOKOTOWAROWYCH GOSPODARSTW I DLA TYCH MNIEJSZYCH, STAWIAJĄCYCH NA DODATKOWĄ DZIAŁALNOŚĆ PRZETWÓRCZĄ. ■ POLISH FARMERS HAVE SEVERAL WAYS TO DEVELOP THEIR FARMS AT THEIR DISPOSAL. SOME FOCUS ON THE DEVELOPMENT OF PROCESSING AGRICULTURAL PRODUCTS, OTHERS INVEST IN EQUIPMENT OR BUILDINGS FOR AGRICULTURAL PRODUCTION. THIS IS VERY GOOD, BECAUSE IN THE POLISH COUNTRYSIDE THERE IS A PLACE BOTH FOR LARGE, HIGH PRODUCTIVITY FARMS AND FOR SMALLER ONES, FOCUSING ON ADDITIONAL PROCESSING ACTIVITIES.

Polskie rolnictwo oparte jest na niezbyt dużych rodzinnych gospodarstwach. Mają one wiele zalet – mogą być bardziej elastyczne i szybciej reagować na sygnały płynące z rynku i np. łatwiej zmienić profil produkcji, co jest niezmiernie ważne w zapewnieniu bezpieczeństwa żywnościowego kraju. Rolnicy prowadzący takie gospodarstwa mają różne możliwości rozwoju i zwiększenia dochodów. Jedną z nich jest rozpoczęcie własnej działalności przetwórczej, na co można otrzymać pieniądze z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, za którego realizację odpowiedzialna jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Taką działalność można prowadzić w dwóch formach. Jedną z nich to tzw. małe przetwórstwo – wtedy trzeba zarejestrować działalność gospodarczą i można ubiegać się o pomoc w wysokości nawet 500 tys. zł. Drugą formą to rolniczy handel detaliczny – wówczas działalności gospodarczej nie trzeba rejestrować, a maksymalna wysokość wsparcia wynosi 200 tys. zł. Tak czy inaczej, dofinansowanie to pozwala wytwarzać przetwory z własnych produktów i sprzedawać je lokalnym konsumentom. Dzięki temu rolnik może łatwo zwiększyć ofertę i oprócz płodów rolnych, np. marchwi, buraków, jabłek, pietruszki, sprzedawać też przetworzone produkty np. soki warzywne i owocowe czy pesto według własne-

Polish agriculture is based on not very large family farms. They have many advantages – they can be more flexible and react faster to signals coming from the market and, e.g., it is easier for them to change the production profile, which is extremely important in ensuring food security of the country. Farmers running such farms have various opportunities to develop and increase their income. One of them is to start own processing activity, for which it is possible to obtain funds from the Rural Development Programme for 2014-2020, for the implementation of which the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture is responsible. This activity can be conducted in two forms. One of them is the so-called small processing – then, it is necessary to register business activity and it is possible to apply for aid of even up to PLN 500 thousand. The other form is agricultural retail trade – then, there is no need to register business activity and the maximum amount of support is PLN 200 thousand. This way or that, this co-financing allows to produce preserves using own products and sell them to consumers. Thanks to this, the farmer may easily expand the offer and in addition to agricultural produce, e.g. carrots, beetroots, apples, parsley, also sell processed products, e.g. vegetable and fruit juices or pesto according to their own recipe. We may not forget

go przepisu. Nie sposób nie wspomnieć również o wyśmienitych swojskich wędlinach, kiełbasie pachnącej jałowcem, szynce czy boczku, które swój niepowtarzalny smak zawdzięczają m.in. temu, że do ich wędzenia wykorzystywane jest drewno z drzew owocowych. Takie przetwory to nie tylko zysk dla rolnika, ale i dla konsumenta, który otrzymuje towar świeży, dobrej jakości i – co ważne – od wytwórcy, którego zna.

Z kolei rolnicy, którzy posiadają bardzo małe gospodarstwa – o wielkości ekonomicznej poniżej 13 tys. euro – a chcą je rozwijać, mogą skorzystać ze środków na restrukturyzację. Dzięki takiemu wsparciu, także oferowanemu w ramach PROW 2014-2020., mogą oni zwiększyć konkurencyjność i rentowność swojej produkcji lub np. zmienić jej profil na ekologiczny. Na taki cel można otrzymać 60 tys. zł bezzwrotnej premii. Wielu rolników zdecydowało się na skorzystanie z takiej pomocy. Dotychczas 2,24 mld zł z tego tytułu trafiło do 45 tys. gospodarstw.

Gospodarze, którzy przekroczą próg 13 tys. euro wielkości ekonomicznej, zyskują większe możliwości ubiegania się o wsparcie z PROW 2014-2020. Mogą bowiem starać się o pomoc na modernizację gospodarstw. W tym przypadku kwoty dofinansowania, o jakie można się ubiegać, są dużo wyższe niż gdy chodzi o restrukturyzację. Wahają się od 200 tys. zł, kiedy rolnik planuje kupno maszyn lub urządzeń rolniczych do 900 tys. zł na inwestycje budowlane związane z produkcją trzody chlewnej. Dzięki wsparciu z tego tytułu, które już trafiło do polskich gospodarstw, rolnicy kupili blisko 635 tys. nowych i nowoczesnych maszyn lub urządzeń rolniczych, zrealizowali 17 tys. inwestycji budowlanych, założyli ponad 38 tys. ha nowych sadów i plantacji wieloletnich. To przekłada się nie tylko na rozwój gospodarstw, ale także na poprawę jakości plonów. Nowoczesne maszyny, urządzenia rolnicze, budynki gospodarskie czy też ich wyposażenie, to większa efektywność pracy, wyższe zyski, ale także mniejszy negatywny wpływ działalności rolniczej na środowisko naturalne.

to mention delicious home-made coldmeats, juniper-scented sausage, ham or bacon, which owe their unique taste, *inter alia*, to the fact that they are smoked with the use of fruit tree wood. Such products mean not only profit for the farmer but also for the consumer, who receives fresh goods of high quality and – what is important – from the producer they know.

On the other hand, farmers who have very small farms – with an economic size of less than EUR 13 thousand – and want to develop them, can benefit from funds for restructuring. Thanks to such support, also offered under the RDP 2014-2020, they can increase the competitiveness and profitability of their production or, for example, change its profile into organic one. For this purpose, it is possible to receive a non-refundable bonus of PLN 60 thousand. Many farmers decided to use this aid. So far, 45 thousand farms received PLN 2.24 billion in this regard.

Farmers who exceed the threshold of EUR 13 thousand of economic size have greater opportunities to apply for support from the RDP 2014-2020. In fact, they can apply for aid for the modernisation of farms. In this case, the amounts of co-financing that can be applied for are much higher than when it comes to restructuring. They range from PLN 200 thousand when the farmer plans to buy agricultural machinery or equipment to PLN 900 thousand for construction investments related to pig production. Thanks to the support in this respect, which has already been received by Polish farms, farmers purchased nearly 635 thousand items of new and modern agricultural machinery or equipment, completed 17 thousand construction investments, established more than 38 thousand ha of new orchards and perennial plantations. This translates not only into the development of farms, but also into an improvement in the quality of yields. Modern machinery, agricultural equipment, farm buildings or their equipment mean greater work efficiency, higher profits, but also a smaller negative environmental impact of agricultural activity.



Dzięki wsparciu, które już trafiło do polskich gospodarstw, rolnicy kupili blisko 635 tys. nowych i nowoczesnych maszyn lub urządzeń rolniczych, zrealizowali 17 tys. inwestycji budowlanych, założyli ponad 38 tys. ha nowych sadów i plantacji wieloletnich. ■ Thanks to the support, which has already been received by Polish farms, farmers purchased nearly 635 thousand items of new and modern agricultural machinery or equipment, completed 17 thousand construction investments, established more than 38 thousand ha of new orchards and perennial plantations.



Drugie miejsce Polski w produkcji kaczek w Unii Europejskiej

Poland ranks second in the production of ducks in the European Union

POLSKA JEST DRUGIM PRODUCENTEM KACZEK W UNII EUROPEJSKIEJ, Z OK. 20 PROCENTOWYM UDZIAŁEM W UNIJNEJ PRODUKCJI TEGO GATUNKU DROBIU. POLSKA PRODUKCJA KACZEK WYKAZUJE TENDENCJĘ WZROSTOWĄ OD 2013 R. ■ POLAND IS THE SECOND PRODUCER OF DUCKS IN THE EUROPEAN UNION, WITH ABOUT 20 PERCENT SHARE IN THE EU PRODUCTION OF THIS POULTRY SPECIES. POLISH DUCK PRODUCTION HAS SHOWN AN UPWARD TREND SINCE 2013.

Drobiarstwo należy do najważniejszych działów krajowej produkcji rolniczej, a Polska od 2014 r. jest największym w Unii Europejskiej producentem drobiu. W strukturze krajowej produkcji oraz w eksporcie dominuje drób kurzy i indyjski, ale coraz większe znaczenie gospodarcze ma także produkcja kaczek. Duża część produkcji kaczek trafia na eksport, przede wszystkim do krajów Unii Europejskiej. Wzrasta również popyt ze strony konsumentów krajowych.

Cechy i zastosowanie kaczego mięsa

Dominującą rasą kaczek hodowanych w Polsce jest Pekin. Kaczki tej rasy cechują: krótki cykl produkcji brojlerów, małe wymagania pokarmowe oraz znaczna zdrowotność i duża zawartość mięsa.

Potrawy na bazie mięsa kaczego są stałym elementem tradycji kulinarnych we wszystkich regionach Polski. Szereg potraw z kaczki znalazło się na „Liście produktów tradycyjnych”

Poultry sector is one of the most important branches of domestic agricultural production, and Poland has been the largest poultry producer in the European Union since 2014. The structure of domestic production and exports is dominated by chicken and turkey poultry, but duck production is also gaining economic importance. A large proportion of duck production is exported, primarily to EU countries. There is also growing demand from domestic consumers.

Qualities and use of duck meat

The dominant breed of ducks reared in Poland is Pekin. Ducks of this breed are characterised by: a short broiler production cycle, low nutritional requirements, significant healthiness and high meat content.

Dishes based on duck meat are a permanent element of culinary traditions in all regions of Poland. A number of duck dishes

prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na liście znajduje się ponad 10 produktów z kaczki, m.in. kaczka nadziewana po kujawsku, kaczka po zamojsku, kaczka z jabłkami z chojnowskiego dworu czy kaczka pieczona po wielkopolsku¹.

Rosnące zainteresowanie konsumentów mięsem kaczym wynika z jego właściwości kulinarnych i zdrowotnych. Mięso kaczki jest soczyste i kruche. Zawiera duże ilości dobrze przyswajalnego białka i jest lekkostrawne. Właściwości zdrowotne mięsa kaczki wynikają również z zawartości witamin z grupy B oraz A i E. Mięso kaczki jest również zasobne w mikro- i makroelementy oraz stanowi źródło jednonienasyconych kwasów tłuszczowych, co ma pozytywny wpływ na układ sercowo-naczyniowy.

Pogłowie kaczek w Polsce według województw w 2020 r. Duck population in Poland by voivodeship in 2020



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

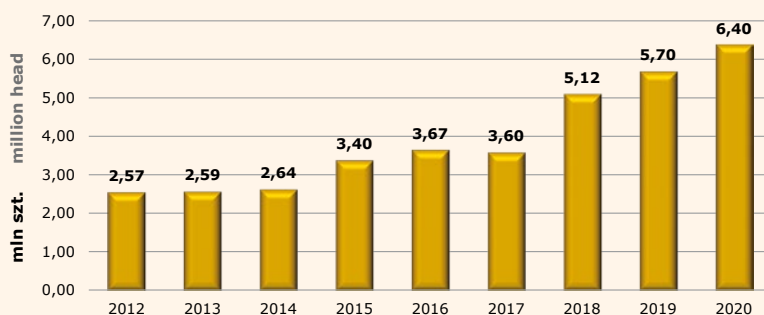
Krajowa produkcja kaczek

Produkcja kaczek w Polsce odznacza się bardzo dużą dynamiką wzrostową. Krajowe pogłowie kaczek liczy ok 6,5 mln szt.

W ujęciu regionalnym produkcja skoncentrowana jest przede wszystkim w województwie wielkopolskim (2,8 mln szt.; 44% wolumenu produkcji krajowej) oraz w województwie łódzkim (blisko 1 mln szt.; 15%).

¹ Na liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (stan na 17 września 2021 r.) znajdowało się jedenaście potraw z kaczki: kaczka nadziewana po kujawsku, kaczka z weką, kaczka czarna nadziewana, kaczka grądzarska, kaczka po zamojsku, kaczka z jabłkami z chojnowskiego dworu, kaczka leżachowska pieczona, kaczka po pomorsku, kaczka z jabłkami z Borów Tucholskich, kaczka pieczona po wielkopolsku, siewierska kaczka pieczona.

Pogłowie kaczek w Polsce Duck population in Poland



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

es are included on the "List of Traditional Products" kept by the Minister of Agriculture and Rural Development. The list includes more than 10 duck products, e.g. stuffed duck in the Kuyavian style, duck in the Zamojski style, duck with apples from the Chojnowski manor or roast duck in the Wielkopolska style¹.

The growing consumer interest in duck meat is due to its culinary and health qualities. Duck meat is juicy and tender. It contains large quantities of easily assimilable protein and is easily digestible. The health properties of duck meat are also due to its content of vitamins from the B group as well as A and E. Duck meat is also rich in micro- and macroelements and is a source of monounsaturated fatty acids, which have a positive effect on the cardiovascular system.

Domestic production of ducks

Duck production in Poland is characterised by a very high growth dynamics. The domestic stock of ducks numbers around 6.5 million birds.

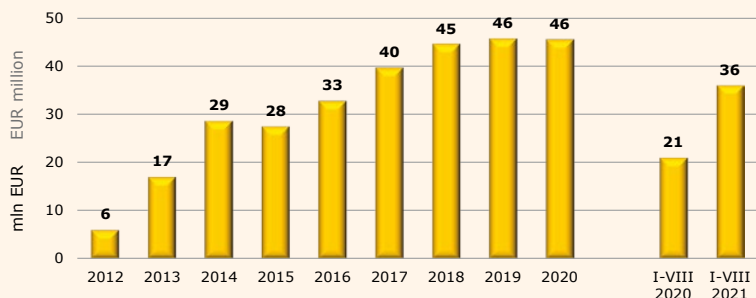
In regional perspective, production is located mainly in the Wielkopolskie Voivodeship (2.8 million ducks; 44% of the national production volume) and in the Łódzkie Voivodeship (nearly 1 million ducks; 15%).

Polish duck meat exports

Foreign sales of duck meat from Poland are characterised by a constant upward trend in terms of revenue. The value of foreign sales of duck meat has increased from EUR 6 to EUR 46 million, i.e. by nearly 7 times. Preliminary estimates indicate that in 2021 the upward trend in exports will be maintained. In the first half of last year, domestic entrepreneurs sold duck meat worth EUR 36 million abroad compared to EUR 21 million obtained in the same period in 2020.

¹ On the List of Traditional Products maintained by the Minister of Agriculture and Rural Development (as of 17 September 2021) there were eleven duck dishes: stuffed duck in the Kuyavian style, duck from weka, stuffed black duck, Grądzarska grilled duck, duck in the Zamojski style, duck with apples from the Chojnowski manor, Leżachowska roasted duck from, duck in the Pomeranian style, duck with apples from the Tuchola Forest, roast duck in the Wielkopolska style, Siewierska roast duck.

Wartość eksportu mięsa kaczek z Polski
Value of export of duck meat from Poland



Wybrane kody z grupy CN 0207. Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów, 2021 r. – dane wstępne. ■ Selected codes from the CN 0207 group. Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance data, 2021 – preliminary data.

Polish duck meat primarily reaches the tables of consumers in EU countries. In 2021, around 99% of the revenue generated from exports came from sales to EU countries.

Germany was the main recipient of Polish duck meat on the EU market (EUR 21 million; 46% share in Polish exports). Great Britain (EUR 5 million; 11%) and France (EUR 3 million; 7%) were also important destinations for duck meat sales, as well as Lithuania, the Czech Republic and Denmark (EUR 2.7 million; 6% each). Outside the European Union, the highest revenues were generated from duck meat sales to Switzerland (EUR 0.3 million) and Hong Kong (EUR 0.1 million).

Eksport polskiego mięsa z kaczek

Sprzedaż zagraniczna mięsa kaczego z Polski charakteryzuje się stałą tendencją wzrostową pod względem uzyskiwanych przychodów. Wartość sprzedaży zagranicznej mięsa z kaczek zwiększyła się z 6 do 46 mln EUR, tj. blisko 7-krotnie. Ze wstępnych szacunków wynika, że 2021 r. wzrostowa tendencja w eksporcie została utrzymana. W pierwszej połowie ubiegłego roku krajowi przedsiębiorcy sprzedali za granicę mięso z kaczek o wartości 36 mln EUR wobec 21 mln EUR uzyskanych w analogicznym okresie w 2020 r.

Polskie mięso z kaczek trafia przede wszystkim na stoły konsumentów w krajach Unii Europejskiej. W 2021 r. około 99% przychodów uzyskanych z eksportu wygenerowała sprzedaż do krajów UE.

Na rynku unijnym głównym odbiorcą polskiego mięsa kaczego były Niemcy (21 mln EUR; 46-procentowy udział w polskim eksporcie). Ważnymi kierunkami sprzedaży mięsa z kaczek była również Wielka Brytania (5 mln EUR; 11%) i Francja (3 mln EUR; 7%), a także Litwa, Czechy i Dania (po 2,7 mln EUR; po 6%). Poza Unią Europejską największe przychody uzyskano ze sprzedaży mięsa kaczek do Szwajcarii (0,3 mln EUR) i Hongkongu (0,1 mln EUR).

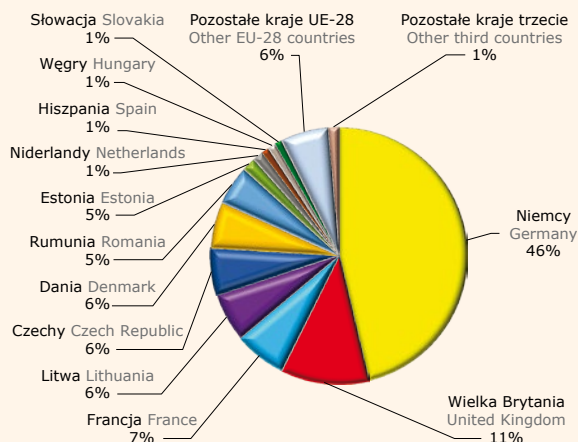
Import kaczego mięsa do Polski

Import mięsa kaczek do Polski jest niewielki. W latach 2012–2020 wydatki ponoszone na ten cel kształtowały się na poziomie 0,53–1,22 mln EUR. W 2020 r. produkt ten był importowany do Polski przede wszystkim z Niemiec (181 tys. EUR; 34-procentowy udział w polskim imporcie) i z Węgier (149 tys. EUR; 28%). Nieco mniejszymi eksporterami mięsa z kaczek do Polski były Czechy (94 tys. EUR; 18%) i Francja (93 tys. EUR; 18%).

Duck meat imports to Poland

The import of duck meat to Poland is small. In 2012–2020, the expenditure incurred for this purpose was at the level of EUR 0.53–1.22 million. In 2020, this product was imported to Poland mainly from Germany (EUR 181 thousand; 34% share in Polish imports) and Hungary (EUR 149 thousand; 28%). The Czech Republic (EUR 94 thousand; 18%) and France (EUR 93 thousand; 18%) were slightly smaller exporters of duck meat to Poland.

Struktura geograficzna eksportu mięsa kaczek z Polski w 2020 r.
Geographical structure of export of duck meat from Poland in 2020



Wybrane kody z grupy CN 0207. Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów. – dane wstępne. ■ Selected codes from the CN 0207 group. Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance data.

Nasz specjal gęsina

Our specialty goose meat

POLSKA ZALICZANA JEST DO NAJWIĘKSZYCH PRODUCENTÓW GĘSI W UNII EUROPEJSKIEJ Z POGŁOWIEM LICZĄCYM PONAD 1 MLN SZTUK. HODUJEMY GĘSI NA MIĘSO ORAZ NA PUCH I PIERZE. ■ POLAND IS COUNTED AMONG THE LARGEST GOOSE PRODUCERS IN THE EUROPEAN UNION, WITH A STOCK NUMBERING OVER 1 MILLION. WE BREED GEESSE FOR MEAT, AS WELL AS FOR DOWN AND FEATHERS.

Krajowe pogłowie gęsi jest względnie stabilne i przekracza 1 mln sztuk. Gęsi produkowane w Polsce są przeznaczone przede wszystkim na cele konsumpcyjne. Duże znaczenie gospodarcze mają też gęsi puch i pierze, które stosuje się jako wypełniacz o znakomitych właściwościach termicznych.

Krajowa produkcja gęsi

W Polsce dominującą rasą gęsi jest gęś biała kołudzka, która stanowi ponad 90% krajowego pogłowia gęsi. Rasa ta jest efektem pracy hodowlanej Instytutu Zootechniki – Państwowego Instytutu Badawczego w Kołudzie Wielkiej. Odnacza się ona bardzo dobrymi przyrostami masy ciała, dużą odpornością na choroby, małą zawartością tłuszczu oraz znakomitym smakiem mięsa.

The domestic goose population is relatively stable and exceeds 1 million animals. Geese produced in Poland are primarily intended for consumption. Geese down and feathers are also of great economic importance; they are used as a filler with excellent thermal properties.

Domestic production of geese

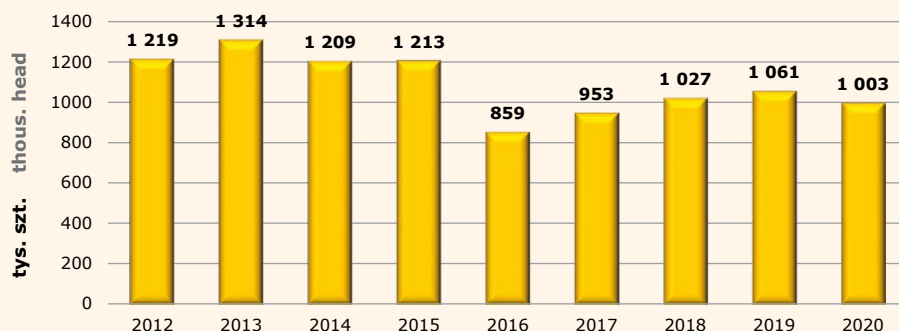
In Poland, the dominant goose breed is the White Kołuda Goose, which constitutes more than 90% of the domestic goose population. This breed is the result of breeding work of the National Research Institute of Animal Production. It is characterised by very good body weight gains, high disease resistance, low fat content and excellent meat taste.



W Polsce dominującą rasą gęsi jest gęś biała kołudzka, która stanowi ponad 90% krajowego pogłowia gęsi i jest efektem pracy Instytutu Zootechniki – Państwowego Instytutu Badawczego w Kołudzie Wielkiej.

■ In Poland, the dominant breed of geese is White Kołuda Goose, accounting for more than 90% of the national population of geese and is the result of the work of the National Research Institute of Animal Production in Kołuda Wielka.

Pogłowie gęsi w Polsce (stan w grudniu)
Population of geese in Poland (as of December)



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

W ujęciu regionalnym produkcja gęsi skoncentrowana jest przede wszystkim w województwach: łódzkim (140,7 tys. szt.), mazowieckim (138,9 tys. szt.) oraz podlaskim (133,5 tys. szt.) i wielkopolskim (129,6 tys. szt.). Łączny udział tych czterech regionów w krajowym pogłowie gęsi wynosił 54%.

Zainteresowanie produkcją gęsiny w Polsce wynika z utrzymującego się popytu eksportowego oraz z coraz większej popularności tego mięsa wśród polskich konsumentów, doceniających jego walory smakowe, zdrowotne i dietetyczne. Wiele potraw z gęsi znalazło się na „Liście produktów tradycyjnych” prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na liście znajduje się 18 produktów i potraw mięsnych m.in. gęś owsiana z Bogusławic, gęś pomorska pieczona czy gęś owsiana ostrzeszowska.

among Polish consumers, who appreciate its taste, health and dietetic qualities. Many goose dishes are included in the "List of Traditional Products" kept by the Minister of Agriculture and Rural Development. The list includes 18 meat products and dishes, such as oat goose from Bogusławice, roasted Pomeranian goose or oat goose from Ostrzeszów.

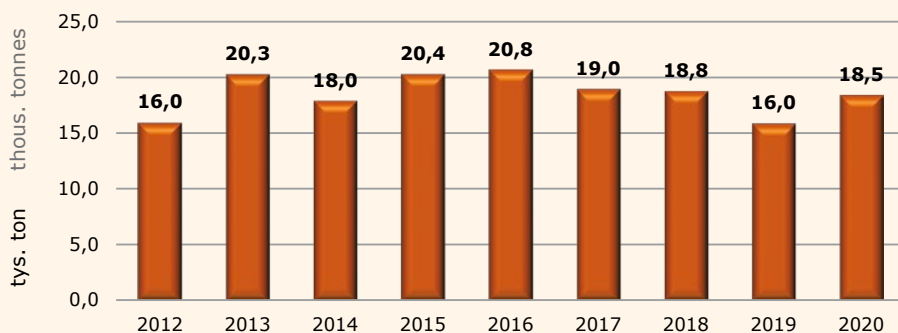
Qualities of goose meat

Goose meat compares favourably with other types of meat. It is characterised by favourable proportions of fatty acids, including omega-3 and omega-6 which are so important for our health. Meat of geese contains a lot of protein, including all exogenous amino acids which cannot be synthesised by the human body on its own. This meat is a source of B vitamins, vitamins A and E, and many minerals which are necessary for the proper functioning of the body.

Export of Polish goose meat

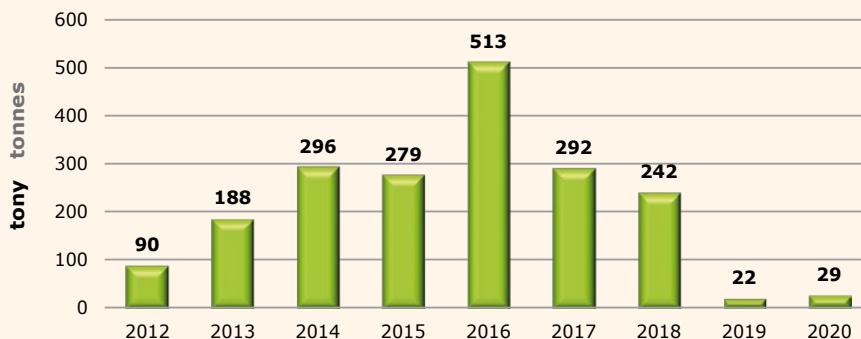
Due to the high quality of meat, Polish geese are valued by foreign consumers, which translates into export demand. Last year, the volume of foreign sales of goose meat by domestic entrepreneurs amounted to over 21 thousand tonnes (in product weight).

Ekspert mięsa z gęsi z Polski (w wadze produktu)
Export of goose meat from Poland (in product weight)



Wybrane kody z grupy CN 0207. ■ Selected codes from the CN 0207 group.
 Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów, 2021 r. – dane wstępne. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance data, 2021 – preliminary data.

Eksport mięsa z gęsi z Polski (w wadze produktu) Export of goose meat from Poland (in product weight)



Wybrane kody z grupy CN 0207. ■ Selected codes from the CN 0207 group.

Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów, 2021 r. – dane wstępne.

■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance data, 2021 – preliminary data.

Właściwości mięsa z gęsi

Gęszyna wypada korzystnie w porównaniu z innymi gatunkami mięsa. Charakteryzuje się korzystnymi proporcjami kwasów tłuszczowych, w tym tak istotnych dla naszego zdrowia omega-3 i omega-6. Mięso gęsi zawiera dużo białka, w skład którego wchodzi wszystkie aminokwasy egzogenne, których organizm człowieka nie może syntetyzować samodzielnie. Mięso to jest źródłem witamin z grupy B, witamin A i E oraz wielu składników mineralnych, niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu.

Eksport polskiego mięsa z gęsi

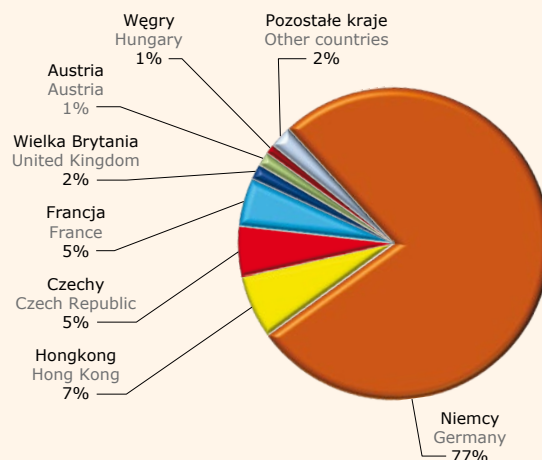
Ze względu na wysoką jakość mięsa polskie gęsi są cenione przez zagranicznych konsumentów, co przekłada się na popyt eksportowy. W ubiegłym roku wolumen sprzedaży zagranicznej mięsa z gęsi przez krajowych przedsiębiorców kształtował się na poziomie ponad 21 tys. ton (w wadze produktu).

Krajowi przedsiębiorcy w pierwszej połowie ubiegłego roku, podobnie jak rok wcześniej, sprzedali za granicę ponad 3 tys. ton mięsa z gęsi. Decydujący wpływ na wyniki sprzedaży zagranicznej gęszyny ma jednak sytuacja w ostatnim kwartale roku.

Najwięcej mięsa z gęsi Polska eksportuje do krajów Unii Europejskiej. Niezmiennie od wielu lat głównym odbiorcą tego mięsa są Niemcy. Gęszyna sprzedawana na rynek niemiecki stanowił ponad 77% przychodów z eksportu tego asortymentu. Znacznie mniejszymi odbiorcami polskiego mięsa z gęsi są: Hongkong, Francja i Czechy.

of export revenue from this assortment. Much smaller recipients of Polish goose meat are: Hong Kong, France and the Czech Republic.

Kierunki eksportu mięsa gęsięgo z Polski w 2020 r. Export destinations of goose meat from Poland in 2020



Wybrane kody z grupy CN 0207. ■ Selected codes from the CN 0207 group.

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

Potencjał rozwoju polskiej wołowiny

The potential for development of Polish beef

PRODUKCJA WOŁOWINY JEST WAŻNĄ GAŁĘZIĄ POLSKIEGO I UNIJNEGO ROLNICTWA O DUŻYM ZNA-CZENIU DLA GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ KRAJU. POLSKA MA KORZYSTNE WARUNKI NATURALNE DO CHOWU BYDŁA I POTENCJAŁ DO ZWIĘKSZANIA PRODUKCJI. JEST TRZECIM, PO IRLANDII I HISZPANII, NAJ-WIĘKSZYM EKSPORTEREM WOŁOWINY POZA OBSZAR CELNY UNII EUROPEJSKIEJ. ■ THE PRODUCTION OF BEEF IS AN IMPORTANT SECTOR OF POLISH AND EU AGRICULTURE BEING OF GREAT IMPORTANCE FOR THE FOOD ECONOMY OF THE COUNTRY. POLAND HAS FAVOURABLE NATURAL CONDITIONS FOR CATTLE REARING AND THE POTENTIAL TO INCREASE THE PRODUCTION.

Rozwojowi tej branży rolnictwa w Polsce sprzyja możliwość wykorzystania do żywienia naturalnych pasz: trawy, siana, kiszzonek z łąk i pastwisk, śrut zbożowych i roślin pastewnych, a także rosnące zapotrzebowanie na polską wołowinę, zwłaszcza z krajów UE.

Stymulującą na wzrost pogłowia bydła w Polsce wpływa zwiększony popyt światowy na wołowinę. W czerwcu 2021 r. (według danych GUS) krajowe pogłowia bydła ogółem liczyło 6,4 mln sztuk, o 0,9% więcej niż przed rokiem. Wzrost odnotowano w przypadku cieląt (o 3,5%) i młodego bydła w wieku 1–2 lat (o 3,3%), a liczebność bydła w wieku powyżej 2 lat uległa obniżeniu o 2,2%. Od wstąpienia Polski do UE w 2004 r. zmieniła się struktura stada. Zmniejszył się udział

The development of this agricultural sector in Poland is supported by the possibility of using natural feedstuffs: grass, hay, silage from meadows and pastures, grain meals and fodder crops, as well as the growing demand for Polish beef, especially on the part of the EU countries.

The increase in the cattle population in Poland is stimulated by the increased global demand for beef. In June 2021 (according to the Statistics Poland data), the total national cattle population was 6.4 million head, by 0.9% more than the year before. The increase has been recorded in the case of calves (by 3.5%) and young cattle aged 1–2 years (by 3.3%), while the population of cattle older than 2 decreased by 2.2%. Since the accession of Poland to the EU in 2004,

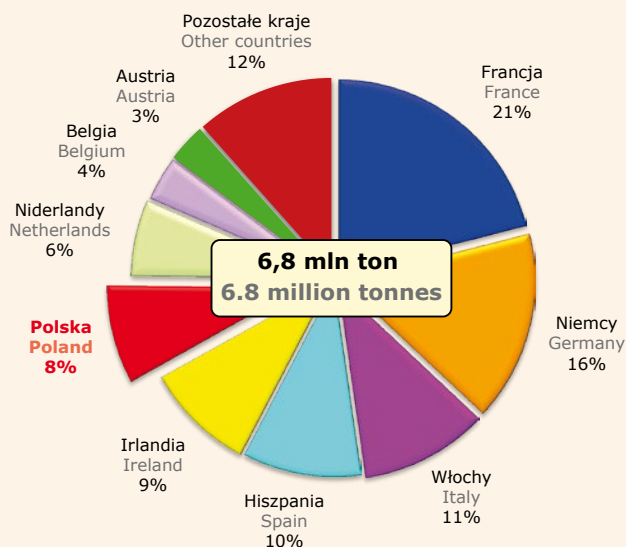
the herd structure has changed. The share of cows decreased (by 15 pp.), with the increased share of young cattle below 2 years of age (by 12 pp.) and of calves (by 4 pp.), which indicates a growing interest in the meat type of rearing.

Production of Polish live cattle

In Poland, the production of live cattle is concentrated mainly in the Central Eastern region of the country, i.e. in the Mazowieckie Voivodeship (18.6%), Wielkopolskie and Podlaskie Voivodeships (16.5% each), where 52% of the national cattle population is kept in total.

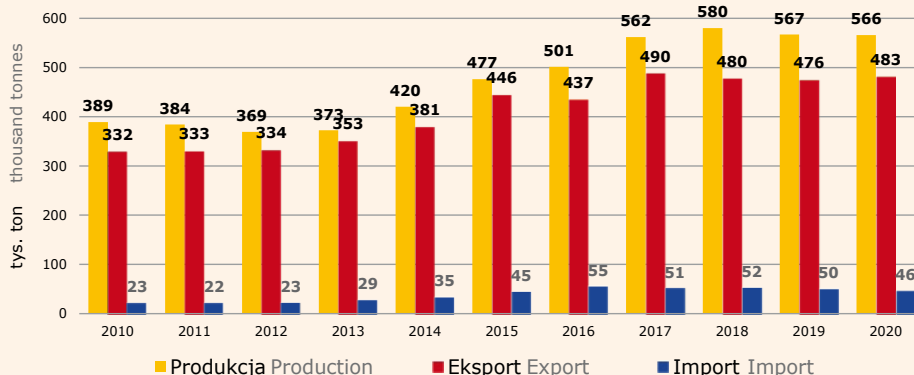
In 2020 (based on the Eurostat data), Poland was the sixth producer of beef in the EU – after France (with the production of 1.4 million tonnes), Germany (1.1 million tonnes), Italy and Spain (0.7 million tonnes each) and Ireland (0.6 million tonnes).

Udział krajów UE-27 w produkcji wołowiny w 2020 r.
Share of the EU-27 countries in the production of beef in 2020



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

Rynek wołowy w Polsce – produkcja i handel zagraniczny* Beef market in Poland – production and foreign trade*



* Produkcja w wadze bitej cieplej, handel zagraniczny żywcem, mięsem i przetworami wołowymi i cielęcymi w ekwiwalencie tusz. Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów. ■ Production in hot carcass weight, foreign trade in live cattle, beef and beef and veal products in carcass equivalent. Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance data.

krów (o 15 pp.), a wzrósł udział młodego bydła w wieku do 2 lat (o 12 pp.) i cieląt (o 4 pp.), co świadczy o rosnącym zainteresowaniu mięsnym kierunkiem chowu.

Produkcja polskiego żywca wołowego

W Polsce produkcja żywca wołowego koncentruje się głównie w regionie środkowo-wschodnim kraju, tj. w województwach: mazowieckim (18,6%), wielkopolskim i podlaskim (po 16,5%), gdzie utrzymuje się łącznie 52% krajowego pogłowia bydła.

W 2020 r. (na podstawie danych Eurostat) Polska była szóstym producentem mięsa wołowego w UE – po Francji (z produkcją 1,4 mln ton), Niemczech (1,1 mln ton), Włoszech i Hiszpanii (po 0,7 mln ton) oraz Irlandii (0,6 mln ton).

Export of beef from Poland

In recent years, 84-94% of the domestic production of beef has been exported. Poland is the third, after Ireland and Spain, largest exporter of beef outside the customs territory of the European Union. However, the majority (84%) of the volume of the beef product range exported from Poland was sold to the EU countries, mostly to Italy and Germany. In the period of ten months of 2021, 406 thousand tonnes of live cattle, meat and beef and veal products (in carcass equivalent) were exported from Poland, by 1.5% less than the year before. Revenues from the export of beef products amounted to more than EUR 1.4 billion (PLN 6.6 billion) and were by 11% higher than in the same period of 2020.



Według danych GUS w 2020 r. przeciętny mieszkaniec Polski spożył 2,5 kg mięsa wołowego wobec 2,7 kg w 2019 r.

■ According to the Statistics Poland data, in 2020 the average resident of Poland consumed 2.5 kg of beef when compared to 2.7 kg in 2019.

Wzrost pogłowia bydła oraz stabilne warunki chowu mają odzwierciedlenie w rozwijającej się krajowej produkcji wołowiny i coraz lepszej jakości pozyskiwanego mięsa. W ostatnich pięciu latach w Polsce produkowano 500–570 tys. ton wołowiny rocznie. Było to blisko dwukrotnie więcej niż w roku przystąpienia (2004 r.) Polski do UE, gdy produkcja kształtowała się na poziomie 310–320 tys. ton.

Eksport wołowiny z Polski

W ostatnich latach 84–94% krajowej produkcji wołowiny jest kierowane na eksport. Polska jest trzecim, po Irlandii i Hiszpanii, największym eksporterem wołowiny poza obszar celny Unii Europejskiej. Jednak większość (84%) wolumenu asortymentu wołowego, eksportowanego z Polski, była sprzedawana do krajów UE, w tym najwięcej do Włoch i Niemiec. W okresie dziesięciu miesięcy 2021 r. z Polski wywieziono 406 tys. ton żywca, mięsa oraz przetworów wołowych i cielęcych (w ekwiwalencie tusz), o 1,5% mniej niż przed rokiem. Przychody z eksportu produktów wołowych wyniosły ponad 1,4 mld euro (6,6 mld zł) i były o 11% większe niż w analogicznym okresie ubiegłego roku.

W krajowym eksporcie asortymentu wołowego i cielęcego dominowało mięso (90% udziału), którego wyeksportowano 317 tys. ton (w wadze produktu), o 2% mniej niż w tym samym okresie 2020 r. Odbiorcami mięsa wołowego były głównie kraje UE-27 (84% udziału w wolumenie), m.in.: Włochy (20% udziału, 63 tys. ton), Niemcy (18%, 57 tys. ton), Niderlandy (9%, 28 tys. ton), Hiszpania i Francja (po 6%, po 19 tys. ton), a spoza UE – Wielka Brytania (6%, 20 tys. ton), Izrael (3%, 10 tys. ton) oraz Japonia (3%, 8 tys. ton).

Import wołowiny do Polski

Import produktów wołowych i cielęcych w porównaniu z wolumenem eksportu jest niewielki. Od stycznia do października

The domestic export of the beef and veal product range was dominated by meat (share of 90%), which was exported in the quantity of 317 thousand tonnes (in product weight), by 2% less than in the same period of 2020. Customers of beef were mainly the EU-27 countries (share of 84% in the volume), *inter alia*: Italy (share of 20%, 63 thousand tonnes), Germany (18%, 57 thousand tonnes), the Netherlands (9%, 28 thousand tonnes), Spain and France (6% each, 19 thousand tonnes each), and as for the non-EU countries – the United Kingdom (6%, 20 thousand tonnes), Israel (3%, 10 thousand tonnes) and Japan (3%, 8 thousand tonnes).

Import of beef into Poland

When compared to the export volume, the import of beef and veal products is small. From January to October 2021, 39 thousand tonnes of the beef and veal product range (in carcass equivalent) were imported to Poland, for EUR 141 million (PLN 642 million), respectively, by 7% and 17% more than the year before. In the import volume, about 50% was meat, and about 40% – live cattle.

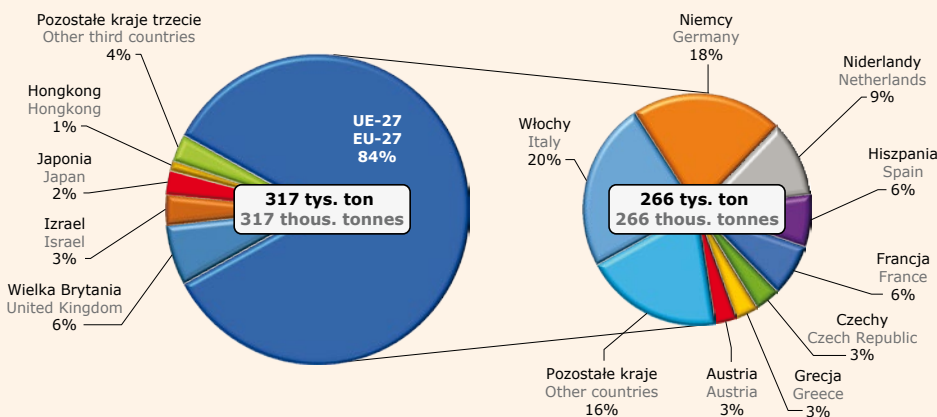
The surplus in foreign trade in beef and veal products from January to October 2021 amounted to 367 thousand tonnes, by 1% less than the year before, and in value terms – EUR 1.3 billion, by 10% more.

Consumption of beef in Poland

Although Poland is a major producer and exporter of beef in the EU, the level of consumption of beef in our country is still much lower than the average consumption in the European Union. This results from the high level of prices of beef when compared to other popular types of meat.

According to the Statistics Poland data, in 2020 the average resident of Poland consumed 2.5 kg of beef when compared to 2.7 kg in 2019. At the same time, the consumption of beef in the EU in 2020 amounted to slightly more than 10 kg per capita. It should be expected that the gradual improvement in the level of income of the population in Poland and the growing population of beef cattle breeds combined with the

Kierunki eksportu mięsa wołowego* z Polski w okresie I–X 2021 r. (w wadze produktu)
Export destinations of beef* from Poland in the period of I–X 2021 (in product weight)



* kody CN 0201 i 0202 ■ * codes CN 0201 and 0202
 Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance preliminary data.

2021 r. do Polski przywieziono 39 tys. ton asortymentu wołowego i cielęcego (w ekwiwalencie tusz) za 141 mln euro (642 mln zł), odpowiednio o 7% i 17% więcej niż przed rokiem. W wolumenie importu około 50% stanowiło mięso, a około 40% – bydło żywe.

Nadwyżka handlu zagranicznego produktami wołowymi i cielęcymi w okresie styczeń–październik 2021 r. wyniosła 367 tys. ton, o 1% mniej niż przed rokiem, a w ujęciu wartościowym – 1,3 mld EUR, o 10% więcej.

Spżycie mięsa wołowego w Polsce

Mimo że Polska jest znaczącym producentem i eksporterem wołowiny w UE, to poziom spożycia mięsa wołowego w naszym kraju jest wciąż dużo niższy od średniej konsumpcji w Unii Europejskiej. Jest to spowodowane wysokim poziomem cen wołowiny w stosunku do innych popularnych gatunków mięsa. Według danych GUS w 2020 r. przeciętny mieszkaniec Polski spożył 2,5 kg mięsa wołowego wobec 2,7 kg w 2019 r. Jednocześnie spożycie wołowiny w UE w 2020 r. wyniosło nieco ponad 10 kg na osobę. Należy oczekiwać, że stopniowa poprawa dochodów ludności w Polsce oraz rosnące pogłowie mięsnych ras bydła, połączone z wysiłkami hodowców i genetyków, mających na celu uzyskiwanie mięsa odznaczającego się coraz lepszymi właściwościami kulinarnymi, będą sprzyjały wzrostowi krajowego spożycia mięsa wołowego w kolejnych latach.

Ceny bydła na rynkach UE i Polski

W 2021 r. zarówno na rynku unijnym, jak i w Polsce jest notowany wzrost średnich cen zakupu bydła rzeźnego, który wynika ze zwiększonego popytu na asortyment wołowiny, zwłaszcza po wznowieniu działalności przez lokale gastronomiczne, przy ograniczonej podaży z produkcji. Przy czym w Polsce tempo wzrostu cen żywca wołowego było szybsze niż średnie w UE, co skutkowało zmniejszającą się konkurencyjnością cenową polskiej wołowiny na rynku unijnym. W listopadzie 2021 r. cena żywca wołowego w Polsce, wyrażona w walucie unijnej, przewyższała o 4,4% średnią cenę w UE i wyniosła 440,16 euro/100 kg, podczas gdy w analogicznym okresie 2020 r. cena bydła tej klasy w Polsce była o około 13,5% niższa niż średnia w UE. W październiku 2021 r. (według danych GUS) krajowi dostawcy za bydło ogółem (bez cieląt) przeciętnie uzyskiwali 8,64 zł/kg, a za młode bydło 8,84 zł/kg. W obu przypadkach poziom cen był o około 7% wyższy niż we wrześniu br. oraz o 34% wyższy niż przed rokiem.

Spółki hodowli bydła nadzorowane przez KOWR

Udział w rozwoju polskiego rynku mięsa, w tym rynku wołowiny, ma Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR), który nadzoruje spółki hodowli zwierząt gospodarskich dysponujące wartościowym materiałem genetycznym oraz odgrywające



Asortyment wołowy, produkowany w Polsce, odznacza się bardzo dobrą jakością, co powoduje, że kraje importerskie coraz bardziej doceniają polskie produkty wołowe oraz krajowy surowiec. ■ The beef product range produced in Poland is characterised by very good quality, which is a reason for which the importing countries are increasingly appreciating Polish beef products and domestic raw material.

efforts of breeders and geneticists to obtain meat characterised by the increasingly better culinary qualities will support the growth in the domestic consumption of beef in the coming years.

Prices of cattle in the EU and Polish markets

In 2021, both in the EU market and in Poland, the rise in the average purchase prices of slaughter cattle is recorded, which results from the increased demand for the beef product range, especially after the resumption of activities by catering establishments, with the limited supply from production. At the same time, in Poland, the growth rate of prices of beef was faster than the average growth rate in the EU, which resulted in the decreasing price competitiveness of Polish beef in the EU market. In November 2021, the price of live cattle in Poland expressed in EU currency exceeded the average price in the EU by 4.4% and amounted to EUR 440.16/100 kg, while in the same period of 2020 the price of cattle of this class in Poland was by about 13.5% lower than the average price in the EU. In October 2021 (according to the Statistics Poland data), domestic suppliers obtained for cattle in total (excluding calves), on average, PLN 8.64/kg, and for young cattle PLN 8.84/kg. In both cases, the level of prices was by about 7% higher than in September and by 34% higher than the year before.

Cattle breeding companies supervised by the NSCA

The development of the Polish meat market, including the beef market, is supported by the National Support Cen-

wiodącą rolę w kreowaniu i upowszechnianiu postępu biologicznego w polskim rolnictwie.

Według stanu na 30 listopada 2021 r. KOWR wykonywał uprawnienia właścicielskie w stosunku do 19 spółek hodowli zwierząt gospodarskich (bydła, trzody chlewnej, owiec) o szczególnym znaczeniu dla gospodarki narodowej, wyszczególnionych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 lipca 2018 r.

Podstawowym celem pracy hodowlanej spółek jest produkcja materiału zarodowego dla doskonalenia populacji masowej zwierząt gospodarskich, w tym bydła. Doskonalenie ras zwierząt gospodarskich jest prowadzone zgodnie z wewnętrznymi programami hodowli opracowanymi w oparciu o krajowe programy doskonalenia ras.

W celu przyspieszenia prac hodowlanych spółki KOWR wykorzystują: program selekcji genomowej, techniki pozyskiwania i transplantacji embrionów oraz dobór par rodzicielskich w komputerowych programach do kojarzeń. Hodowla reprezentowana przez spółki państwowe, nadzorowane przez KOWR, jest największym beneficjentem badań genomowych i – ze względu na zachowaną ciągłość pracy – najbardziej wiarygodnym wyznacznikiem postępu biologicznego.

Najwyższy udział w populacji krów ma rasa polska holstejsko-fryzyska w dwóch odmianach – czarno-białej (HO) i czerwono-białej (RW). Ponadto utrzymywane są rasy: simentalaska (SM), jersey (JE), polska czerwono-biała (ZR), polska czerwona (RP) oraz phf X jersey.

Istotnym wskaźnikiem, charakteryzującym potencjał genetyczny stada, jest liczba buhajów pozytywnie wycenionych i proponowanych do wykorzystania w sztucznym unasiennianiu. Na 31 grudnia 2020 r. spółki posiadały 355 buhajów zakwalifikowanych do hodowli.

Do stacji unasienniania przekazano 30 buhajów. Spółki sprzedały 1 012 krów, o 315 sztuk więcej niż w 2019 r. Sprzedano również 1 622 jałowice cielne.

Polski rynek wołowiny – perspektywy

Polski rynek wołowiny dysponuje wszelkimi przesłankami do dalszego rozwoju. Asortyment wołowiny, produkowany w Polsce, odznacza się bardzo dobrą jakością, co powoduje, że kraje importerskie coraz bardziej doceniają polskie produkty wołowe oraz krajowy surowiec. Pozytywną przesłanką jest rozwijająca się sprzedaż do krajów pozaunijnych, które coraz bardziej przekonują się do asortymentu oferowanego przez krajowych producentów. Na rynku polskim zauważalną tendencją jest upowszechnianie się wołowiny o wysokiej jakości kulinarnej oraz postępująca profesjonalizacja i specjalizacja producentów żywca wołowego, co sprzyja osiągnięciu długookresowego celu, którym jest stabilny rynek wewnętrzny.

tre for Agriculture (NSCA) supervising livestock breeding companies which have the valuable genetic material and play a leading role in creating and disseminating biological progress in Polish agriculture.

As of 30 November 2021, the NSCA exercised ownership rights in relation to 19 livestock (cattle, pigs, sheep) breeding companies of particular importance for the national economy, specified in the Regulation of the Minister of Agriculture and Rural Development of 25 July 2018.

The main objective of the breeding work of the companies is the production of breeding material for the purpose of improving the mass population of livestock, including cattle. The improvement of livestock breeds is carried out in accordance with internal breeding programmes developed based on the national breed improvement programmes.

In order to accelerate the breeding work, the NSCA companies use: a genomic selection programme, techniques to obtain and transplant embryos and the selection of parental pairs in computer mating programmes. Breeding represented by state-owned companies supervised by the NSCA is the largest beneficiary of genomic research and – due to the continuity of work – the most reliable determinant of biological progress.

The highest share in the cow population is that of the Polish Holstein-Friesian breed in two varieties – black and white (HO) and red and white (RW). In addition, the following breeds are kept: Simmental (SM), Jersey (JE), Polish red and white (ZR), Polish red (RP) and phf X Jersey.

An important indicator characteristic of the genetic potential of the herd is the number of bulls positively valued and proposed for use in artificial insemination. As of 31 December 2020, the companies had 355 bulls qualified for breeding.

30 bulls were transferred to the collection centres. The companies sold 1,012 cows, 315 head more than in 2019. Also, 1,622 heifers in calf were sold.

Polish beef market – prospects

The Polish beef market has all the conditions for further development. The beef product range produced in Poland is characterised by very good quality, which is a reason for which the importing countries are increasingly appreciating Polish beef products and domestic raw material. A positive condition is the growing sale to non-EU countries, which are increasingly taking to the product range offered by domestic producers. A noticeable trend in the Polish market is the popularisation of beef of high culinary quality and the progressive professionalisation and specialisation of producers of live cattle, which is conducive to achieving the long-term objective, i.e. a stable internal market.

Szlakiem polskiej wołowiny

Following the taste of Polish beef



ROZMOWA Z MARCINEM BUDYNKIEM – MISTRZEM KULINARNYM, ZAŁOŻYCIELEM ORAZ WŁAŚCICIELEM AKADEMII KULINARNEJ MARCINA BUDYNKA. JEGO SPECJALNOŚCIĄ JEST KUCHNIA POLSKA W NOWATORSKIM WYDANIU. INSPIRACJE CZERPIE Z BOGACTWA NATURY, DLATEGO TEŻ CZĘSTO W SWOJEJ KUCHNI WYKORZYSTUJE PRODUKTY REGIONALNE. ■ AN INTERVIEW WITH MARCIN VBUDYNEK – CULINARY MASTER, FOUNDER AND OWNER OF THE MARCIN BUDYNEK CULINARY ACADEMY. HE SPECIALISES IN POLISH CUISINE IN AN INNOVATIVE VERSION. HE DRAWS INSPIRATION FROM THE ABUNDANCE OF NATURE, THEREFORE, HE OFTEN USES REGIONAL PRODUCTS IN HIS COOKING.

Jak zachęciłbyś konsumentów do kupowania polskiej wołowiny?

Polacy z roku na rok mają więcej świadomości co do wartości i walorów polskiej wołowiny. My, kucharze staramy się popularyzować ją przez różnego rodzaju spotkania czy warsztaty kulinarne. Jest to sposób, aby w miłej atmosferze przekazać dużo wiedzy na temat mięsa ogólnie, ale także możliwość pokazania, że nie mamy się czego wstydzić.

Ważna jest edukacja. Staram się pokazywać, że nie tylko drogie elementy mięsa nadają się na super danie. Także z tych tak zwanych „tańszych” możemy wyczarować wykwintny obiad czy kolację. Jeśli ktoś jest fanem dobrych steków to wie, że polska wołowina ma bardzo dobrą jakość.

Czy wołowina gości na polskich stołach, np. w okresie świąt Bożego Narodzenia?

No właśnie tu pojawia się odwieczny problem. Świąta prawie zawsze kojarzą nam się z karpem. Ogólnie z rybą. Niestety często z rybą po grecku, która zagościła na naszych stołach od lat 50-tych. Popularna oczywiście jest także wieprzowina, kaczka czy gęś.

Czy pojawia się wołowina? Oczywiście, ale w zależności od regionu Polski.

Dolny Śląsk, małopolska, wielkopolska – tam głównie pojawiała się wołowina na świątecznych stołach, np. w postaci słynnych zrazów czy rolad. Na śląsku w każde święta, (nieza-

How would you encourage consumers to buy Polish beef?

Year by year, Poles are becoming increasingly aware of the value and qualities of Polish beef. We, the cooks, try to popularise it by means of various meetings or cooking workshops. This is a way of providing a lot of knowledge about meat in general in a pleasant atmosphere, but also an opportunity to show that we have nothing to be ashamed of.

Education is important. I try to show that not only expensive elements of meat can be used to prepare a great dish. Also

the so-called “cheaper” cuts can be turned into an exquisite lunch or dinner. If someone is an enthusiast of good steaks, they know that Polish beef is of very good quality.

Is beef present on Polish tables, e.g. during Christmas?

Well, we have an everlasting problem here. Most of the time, Christmas is associated with

carp. In general, with fish. Unfortunately, often with Greek-style fish, which has been present on our tables since the 50s. Of course, pork, duck or goose meat are also popular.

Is beef present on our tables? Naturally, but it depends on the region of Poland.

Lower Silesia, Lesser Poland, Greater Poland – these are the regions where beef was mainly present on Christmas tables, e.g. in the form of famous roulades or rolls. In Silesia, during



Roladki wołowe. ■ Beef rolls.

leżnie czy jest to Boże Narodzenie czy Wielkanoc), jeśli nie jest to dzień postny, wszędzie tam gości rolada wołowa. Można oczywiście spotkać różnego rodzaju pieczenie np.: z antrykotu, rostbefu czy sztufady szpikowane słoniną. Tego typu dania gościły dawniej na szlacheckich stołach, ponieważ wołowina była zawsze jednym z droższych mięs. Na dworach wykorzystywało się najcenniejsze partie mięsa. Obecnie mamy bardzo szeroki wybór elementów wołowych oraz specjalny chów krów typowo na wołowinę kulinarną.

A co ty serwujesz u siebie na Wigilii?

Ja osobiście uwielbiam pieczeń z antrykotu i chętnie ją przygotowuję. Wspaniała jest również goleni – dość tani element, a ma w sobie dużo smaku. Dla mnie to idealne mięso.

Prosty przepis na danie z wołowiną. Może Twoje ulubione danie...

Tatar wołowy. Mogę jeść o każdej porze dnia i nocy. Uwielbiam też steki. Nie tylko z antrykotu czy polędwicy, ale także z takich elementów jak przepona, baweta. Są to tanie elementy wołowe, niedoceniane przez klientów. Omijamy je w sklepach a bardzo łatwo się je przyrządza. Smaży się niecałe dwie minuty z każdej strony, jeśli jest to grubość ok. 1,5 cm. Jedyne warunki, jaki musi być zawsze spełniony – mięso musi mieć temperaturę pokojową. Przyprawiamy wcześniej solą i pieprzem. Robi się piękna, chrupiąca skórka.

Mięso oczywiście później musi odpocząć – jak człowiek po obiedzie.

Jakie błędy najczęściej popełniamy w domu, przygotowując wołowinę?

Przede wszystkim źle dobieramy elementy do konkretnej obróbki kulinarnej. Weźmy na przykład tzw. skrzydło, czy zrazy – za krótko dusimy i ta wołowina robi się twarda. Gulasz z pręgi wołowej będziemy gotowali ok. 6 godzin, ale inny element mięsa już tylko 1,5 godziny. Często konsumenci pieką ligawę, a ona się do tego nie nadaje. Staje się wtedy twarda i sucha. Świetnie natomiast nadaje się na tatar. Amerykanie smażą prawie każdy element wołowiny. Natomiast ich chów jest niemalże idealny, przetłuszczony, można go jeść praktycznie na surowo. Za mało mamy wiedzy i świadomości, który element do jakiej techniki kulinarnej dobrać – co gotować, co piec, co smażyć, co grillować.

Czy smak wołowiny różni się w zależności od pory roku?

Wszystko zależy od chowu krów. Jeżeli krowy są karmione naturalnie, to smak mięsa różni się. Czy jest lepsze czy gorsze – trudno ocenić. Duże znaczenie ma też smak indywidualny. Ja osobiście wolę mięso z krów tzw. wiosennych, które ostatnie miesiące swojego życia są karmione świeżą trawą, ewentualnie dokarmiane są kukurydzą, żeby zwiększyć ilość tłuszczu śródmięśniowego. Natomiast bydło jesienią jest dokarmiane paszami, tzw.

every holiday (no matter if it is Christmas or Easter), if it is not a fasting day, beef rolls are everywhere. Of course, we can meet various types of roast meat, e.g. entrecote, rump cut or pot roast stuffed with fatback. In the past, such dishes were served on tables of noblemen, because beef has always been one of the most expensive meats. The most valuable parts of meat were used at the courts. Currently, we have a very wide selection of beef elements and cows are reared specially for culinary beef.

And what do you serve at your home on Christmas Eve?

Personally, I love entrecote roast and I am happy to prepare it. The shank is also excellent – quite a cheap element and it is very tasty. For me, this is the perfect type of meat.

A simple recipe for a dish with beef. Maybe your favourite dish...

Beef tartare. I can eat it at any time of the day or night. I also love steaks. Not only those of entrecote or sirloin, but also of such elements as the plate or flank. These are cheap beef elements, underestimated by customers. We avoid them in stores and they are very easy to prepare. They are fried for less than two minutes on each side, if they are about 1.5 cm thick. The only requirement that must always be met – the meat must be at room temperature. Before frying, we season it with salt and pepper. It gives the meat a beautiful, crunchy crust.

Later, of course, the meat needs to rest – like a human after lunch.

What mistakes do we make most often at home when preparing beef?

First of all, we choose the wrong elements for the specific type of culinary processing. For example, let us take the so-called beef knuckle or meat for beef rolls – we stew it too short and this beef becomes hard. We will cook the beef shin stew for about 6 hours, but another element of meat needs only 1.5 hours. Consumers often roast silverside and it is not suitable for this. Then, it becomes hard and dry. However, it is great for tartare steak. Americans fry almost every element of beef. On the other hand, their rearing is almost perfect – the meat is marbled, it can be eaten virtually raw. We do not have sufficient knowledge and awareness of choosing the right element for a given culinary technique – what to cook, what to roast, what to fry, what to grill.

Does the taste of beef vary depending on the season?

It all depends on the rearing of cows. If cows are fed naturally, then the taste of meat varies. It is difficult to assess whether it is better or worse. Individual taste preferences are also of great importance. Personally, I prefer meat derived from the so-called spring cows, which, during the last months of their lives, are fed on fresh grass, or, potentially, are additionally fed on maize to increase the amount of intramuscular fat. On the other hand, in autumn the cattle are



Nasza wołowina jest kupowana w całej Europie. ■ Our beef is bought all over Europe.

zielonką. Wtedy ten smak wołowiny jest inny. Czy przeciętny zjadacz wołowiny będzie czuł tę różnicę? Myślę, że nie, ponieważ w Polsce statystycznie zjada się ok. 2,5 kg wołowiny rocznie na osobę.

Czy konsumentom z innych krajów może smakować danie z polską wołowiną?

Nasze mięso jest bardzo dobrej jakości a walory smakowe są wyjątkowe. Wystarczy spojrzeć na statystyki. Nasza wołowina jest kupowana w całej Europie szczególnie: w Niemczech, we Włoszech, Hiszpanii czy Holandii. Chów naszych krów zmienił się i jest doceniany, co przekłada się na sprzedaż. Coraz więcej jest też firm i producentów mięsnych. Ludzie podróżują po całym świecie i są bardziej świadomi wartości naszego mięsa. Byłem ostatnio na kilku targach mięsnych i widzę ciągły wzrost zainteresowania naszą, polską wołowiną.

Czy w Polsce mamy dobre warunki do hodowli bydła?

Mamy bardzo dobre warunki do hodowli bydła, Warmia i Mazury – płaskie zielne tereny. Również w Bieszczadach znajdziemy rasę Highlandner. Sprowadzona ze Szkocji. Charakteryzuje się niewielkimi rozmiarami. Byki osiągają wagę ok. 600 kg. To bydło z bardzo długim włosiem i potężnymi rogami. Rasa jest znana z małej wybredności w spożywanej diecie, dlatego możemy powiedzieć, że jest to bydło bezobsługowe. Żywi się tym, co ma na polanie, nie musi być jakoś specjalnie dokarmiane.

Kolejną rasą, która jest bardzo popularna w Argentynie i Brazylii to Hereford. W Europie znana jest od kilkunastu lat. W Polsce pierwsze stada pojawiły się ok. 6 lat temu. Obecnie głównie mamy wspaniałe hodowle na Warmii i Mazurach. Bydło hodowane typowo na steki.

Mamy szansę przełamać dominację innych krajów, np. Argentyny na rynku wołowiny?

To są lata pracy, które są przed nami. Średnio w Unii Europejskiej człowiek zjada ok. 10 kg mięsa wołowego rocznie. W Polsce dopiero rośnie tradycja hodowli bydła typowo na mięso kulinarne. Na szczęście, z roku na rok, obserwujemy przyrost w spożyciu mięsa wołowego. W zeszłym roku było to ok. 2 kg, w tym jest już ok 2,5 kg. Niektórych przeraża cena wołowiny. Wynika to z tego, że Polacy kupują tylko te droższe elementy bo są dostępne w większości dyskontów. Boją się sięgać np. po bawetę, bo nie wiedzą, jak mają ją przyrządzić. Dlatego tak ważna jest ogólna edukacja i poznawanie smaków.

Dziękuję za rozmowę.

fed on feedstuffs, so-called green forage. Then, this taste of beef is different. Will an average beef consumer feel this difference? I think they will not, because every year in Poland we statistically eat about 2.5 kg of beef per capita.

Is it possible for consumers from other countries to like a dish with Polish beef?

Our meat is of very good quality and its taste qualities are unique. It is enough to take a look at the statistics. Our beef is bought throughout Europe, particularly in: Germany, Italy, Spain or the Netherlands. The rearing of our cows has changed and is appreciated which translates into sales figures. The number of meat companies and producers is also growing. People travel around the world and are more aware of the value of our meat. Recently, I have been to several meat fairs and I can see that the interest in our Polish beef is growing continuously.

Do we have good conditions for cattle breeding in Poland?

We have very good conditions for cattle breeding. Podlasie, Warmia and Masuria – these are flat, green areas. Also, in the Bieszczady Mountains we can find the Highlander breed. It was imported from Scotland and is characterised by its small size. Bulls' weight is about 600 kg. This is the cattle with very long hair and huge horns. The breed is known for being not much choosy as for its diet, therefore, we can say that it is the cattle which do not need any handling. They feed on what they have on clearings, they do not need to be specially fed.

Another breed that is very popular in Argentina and Brazil is the Hereford breed. It has been known in Europe for a dozen or so years. In Poland, the first herds appeared about 6 years ago. Currently, we mainly have great farms in Warmia and Masuria. This is the breed of cattle bred specifically for steaks.


Do we have a chance to break the dominance of other countries, e.g. Argentina, in the beef market?

This means the years of work for us. On average, in the European Union, one person eats about 10 kg of beef a year. In Poland, the tradition of cattle breeding specifically for culinary meat is just developing. Fortunately, year by year, we can observe an increase in the consumption of beef. Last year, it was about 2 kg, this year it is already about 2.5 kg. Some people are frightened by the price of beef. This results from the fact that Poles buy only those more expensive elements because they are available in the majority of discount stores. They are afraid to try, for example, the flank because they do not know how to prepare it. That is why general education and learning the tastes is so important.

Thank you for the interview.

ROZMAWIAŁA ■ INTERVIEWED BY: KATARZYNA PRZYBYSZEWSKA / MRIRW ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © CCAT82-STOCK.ADOBE.COM, ARCHIWUM PRYWATNE ■ PRIVATE ARCHIVE



**Stek z polędwicy wotowej
z pieczonymi warzywami**

Składniki dla 4 osób

- Polędwica wotowa – 4 steki po 180 g i grubości 5 cm,
- Ziemniaki młode – 600 g,
- Kapusta biała pocięta w kliny – 400 g,
- Czosnek – 2 ząbki,
- Brokuł różyczki – 400 g,
- Wino porto – 100 ml,
- Wywar warzywny – 50 ml,
- Masło – 60 g,
- Sól, pieprz świeżo mielony,
- Oliwa lub olej – 80 ml,
- Rozmaryn – 3 gałązki,
- Tymianek – 3 gałązki.

Sposób wykonania

Steki z polędwicy doprawiamy solą, pieprzem i smarujemy oliwą. Odstawiamy w ciepłe miejsce, aby nabrały temperatury pokojowej. Ziemniaki dokładnie myjemy. Łączymy z kapustą i obranymi ząbkami czosnku. Doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy rozmaryn i tymianek po 2 gałązki. Pieczemy w nagrzanym piekarniku do 180 stopni ok. 30 min, dokładamy różyczki brokuła i pieczemy jeszcze 10 min.

Rozgrzewamy patelnię, najlepiej stalową lub żeliwną. Jeżeli nie będziemy mogli utrzymać nad nią dłoni, to znaczy, że temp jest odpowiednia.

Smażymy steki po 3 min z każdej strony, zmniejszamy ogień pod patelnię, dodajemy połowę masła i świeże zioła. Smażymy jeszcze steki po 1 min z każdej strony i odstawiamy w ciepłe miejsce, żeby mięso odpoczęło ok 5-8 min.

Na patelnię wlewamy wino i bulion, gotujemy na dużym ogniu aż odparuje połowa płynu, doprawiamy solą i pieprzem. Steka układamy na warzywach i polewamy sosem.

Smacznego!

**Sirloin steak
with baked vegetables**

Ingredients for 4 persons

- Sirloin – 4 steaks, each weighing 180 g and being 5 cm thick,
- New potatoes – 600 g,
- White cabbage cut into wedges – 400 g,
- Garlic – 2 cloves,
- Broccoli florets – 400 g,
- Port wine – 100 ml,
- Vegetable broth – 50 ml,
- Butter – 60 g,
- Salt, freshly ground pepper,
- Olive oil or oil – 80 ml,
- Rosemary – 3 sprigs,
- Thyme – 3 sprigs.

Method

Season the sirloin steaks with salt, pepper and smear them with olive oil. Put them aside in a warm place so that they get into room temperature. Wash the potatoes carefully. Mix them with the cabbage and peeled garlic cloves. Season with salt and pepper, add 2 sprigs of rosemary and 2 sprigs of thyme. Bake for about 30 minutes in an oven preheated to 180 degrees, then add the broccoli florets and bake for another 10 minutes.

Heat a frying pan, preferably made of steel or cast iron. If it is impossible to hold our hand over it, it means that the temperature is right.

Fry the steaks for 3 minutes on each side, reduce the heat under the pan, add half of butter and fresh herbs. Fry the steaks for 1 minute more on each side and put them aside in a warm place to let the meat rest for about 5-8 minutes.

Pour the wine and broth into the pan, cook on high heat until half of the liquid evaporates, season with salt and pepper. Place the steak on the vegetables and pour the sauce over it.

Bon appetit!



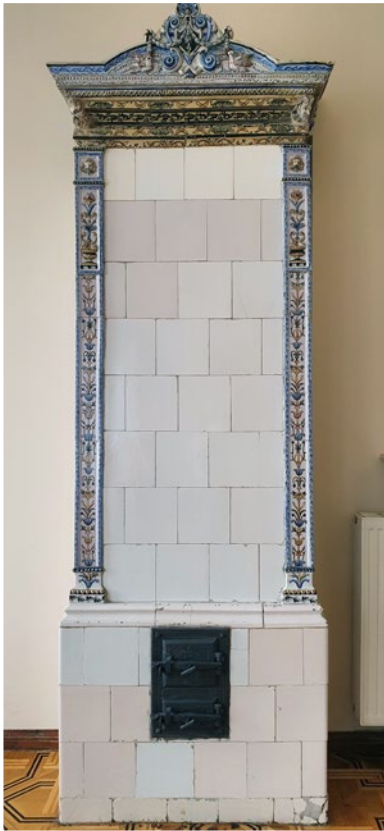
Urok Walewic

The charm of Walewice

Gdy chłodna aura nie rozpieszca, pomyślmy o smaku potraw przyrządzonych z produktów z własnego gospodarstwa, zimowym spacerze po malowniczym parku lub letnim leniuchowaniu na leżaku w cieniu dwustuletnich dębów z widokiem na klasycystyczny pałac z końca XVIII wieku. Walewicki kompleks pałacowy dostarcza smaków i obrazów, które pozostaną w pamięci na dłużej. ■ When the cool weather is not favourable, let us think about the taste of dishes made of products from our own farm, a winter walk in a picturesque park or summer relaxation on a deck-chair in the shadow of 200-years-old oaks with a view of a Classicist palace from the end of the 18th century. The palace complex in Walewice provides flavours and images that will remain in our memory for a long time.

Walewice znane są głównie z największej w Polsce stadniny koni rasy półkrwi angloarabskiej. Gospodarstwo ma jednak znacznie bogatszą ofertę, znajdują się tu stawy hodowlane ryb, prowadzona jest hodowla bydła rasy limousine, a także uprawy roślin oleistych i zbóż. W pałacu z końca XVIII wieku znajduje się hotel z ponad 60 miejscami noclegowymi oraz restauracja. Wprost do jej kuchni trafiają produkty z własnego go-

Walewice is famous mainly for the largest Polish stud of half-blood Anglo-Arabian horses. But the farm has a much richer offer, there are fish breeding ponds here, Limousin cattle are bred, as well as oilseeds and cereals are cultivated. The palace from the end of the 18th century accommodates a hotel with more than 60 beds and a restaurant. Products from own farm go straight to its



spodarstwa rolnego. Wyśmienity smak przyrządzonych z nich potraw to wynik staranności rozpoczynającej się na poziomie hodowli zwierząt oraz upraw.

Walewice to dawny majątek ziemski, a także klasycystyczny pałac o ciekawej historii, której częścią jest pewien bardzo głośny romans.

Dziś pałac i gospodarstwo rolne w Walewicach należą do Kutnowskiej Hodowli Buraka Cukrowego, która jest spółką ze 100-procentowym udziałem Skarbu Państwa.

Historia pałacu i majątku w Walewicach

Pałac w Walewicach zbudowano dla szambelana króla Stanisława Augusta Poniatowskiego, Anastazego Walewskiego, którego trzecią żoną była Maria Walewska. Młodziutka Maria nie odnajdowała się w roli żony starszego o prawie 60 lat Anastazego. Choć cieszyła się miłością do małego synka, nie czuła się dobrze w Walewicach.

W 1807 r. na balu na Zamku Królewskim w Warszawie młodziutka Maria tańczy z Napoleonem, by wkrótce zakochać się w nim bez pamięci. Bonaparte pisał w listach do swojego przyjaciela: *Najchętniej nałożyłbym koronę na głowę swojej kochanki, ale wiem, że Francja wymaga czegoś innego ode mnie*. Dlatego mimo że romans trwał ponad 2 lata, ostatecznie kochankowie się rozstali.

Choć nie jest pewne, czy sam cesarz był kiedyś w Walewicach, to w tutejszym pałacu przyszedł na świat owoc romansu,

Syn Marii i Napoleona Aleksander Colonna-Walewski. ■ Son of Maria and Napoleon, Aleksander Colonna-Walewski.

kitchen. The excellent taste of dishes prepared from them is the result of care starting at the level of animal breeding and crops.

Walewice is a former land estate, as well as a Classicist palace with an interesting history, part of which is a very famous affair.

Today, the palace and farm in Walewice belong to Kutnowska Hodowla Buraka Cukrowego, a company with 100% of shares owned by the State Treasury.



Apartament Napoleona. ■ The Napoleon apartment.



Pokój z owalnym lustrem. ■ The room with an oval mirror.



Tapeta na ścianie wykonana w Paryżu. ■ The wallpaper was made in Paris.

Aleksander Colonna-Walewski (oficjalnie syn Anastazego), później znany francuski polityk i dyplomata, literat i mecenas sztuki, spadkobierca majątku w Walewicach. Syn Napoleona i Marii walczył także o niepodległość dla Polski. W wieku 20 lat toczył zacięte boje pod Olszynką Grochowską.

Dziś, gdy goście zwiedzają wnętrza pałacu, znajdujące się w nim pamiątki przywołują pamięć o tamtych zdarzeniach. Chociaż pałac nie jest muzeum, można go zwiedzać w wyznaczonych terminach lub po umówieniu się. Na gościach szczególnie wrażenie zrobią znajdujące się w Apartamencie Napoleońskim sypialni, podobno przygotowanej przez Marię specjalnie dla Napoleona, wyjątkowo piękne malowane tapety przedstawiające motywy mitologiczne.

W ponad dwustuletniej historii pałacu Walewscy byli jego właścicielami 60 lat. Przez prawie 100 lat majątek należał do rodziny Grabińskich. To oni stworzyli gospodarstwo, które było znane i cenione już na początku XX w. W 1929 r. działała kroch-

History of the palace and estate in Walewice

The palace in Walewice was built for the chamberlain of King Stanisław August Poniatowski, Anastazy Walewski, whose third wife was Maria Walewska. Young Maria could not accept the role as the wife of Anastazy, who was almost 60 years her senior. Although she loved her little son, she did not feel good in Walewice.

In 1807, during a ball at the Royal Castle in Warsaw, young Maria dances with Napoleon, just to fall in love head over heels with him soon. In a letter to his friend, Bonaparte wrote: *I would like to put a crown on the head of my mistress, but I know that France requires something different from me.* Therefore, despite the fact that the affair lasted for more than 2 years, finally, the lovers parted.

Although it is not certain if the emperor himself visited Walewice, it is the local palace when the fruit of the affair was born, Aleksander Colonna-Walewski (officially the son of Anas-



Przepis na zrazy wołowe pani Danusi

Składniki:

- 60 dag wołowiny,
- 15 dag boczku wędzonego,
- 1 cebula biała,
- 1,5 łyżki soli,
- liść laurowy, ziele angielskie, pieprz,
- 1 ogórek konserwowy,
- musztarda sarepska.

Wołowinę dokładnie myjemy, potem suszymy ręcznikiem. Następnie kroimy mięso na cztery kawałki i rozbijamy na cienkie plastry. Każdy z nich po obu stronach smarujemy musztardą. Następnie na plastrach mięsa kładziemy pokrojonego ogórka, plaster boczku i pokrojoną cebulę. Zawijamy w rulonik i obwiązujemy sznurkiem. Wkładamy do naczynia żaroodpornego. Zalewamy wodą i dodajemy wszystkie przyprawy. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C. Pamiętajmy: pieczemy przez 45 minut, ale bez przykrycia. Potem zmniejszamy temperaturę do 180°C i pieczemy przez kolejne 45 minut. Następnie wyjmujemy z piekarnika, dodajemy łyżkę śmietany 30%, mieszamy sos. Wkładamy ponownie do piekarnika i dusimy zrazy pod przykryciem przez około 1 godzinę.

Podajemy z kaszą gryczaną i gotowanymi buraczkami.
Smacznego!

Mrs Danusia's recipe for beef rolls

Ingredients:

- 600 g beef
- 150 g smoked bacon,
- 1 white onion,
- 1.5 teaspoon of salt,
- bay leaves, allspice, pepper
- 1 pickled cucumber,
- sarepta mustard.

Wash the beef carefully, then dry it with a paper towel. Next, cut the meat into four pieces and pound it with a meat mallet to obtain thin slabs. Spread mustard over both sides of each slab. Then, place the cut cucumber, a slice of bacon and cut onion on the meat slabs. Roll them up and tie with a string. Put them into an ovenproof dish. Pour water and add all spices. Place into an oven heated up to 200°C. Remember: roast them for 45 minutes without a lid. Then, reduce the temperature to 180°C and roast for another 45 minutes. Take the rolls out of the oven, add a tablespoon of sour cream 30%, mix the sauce. Place into the oven again and stew the rolls under a lid for about 1 hour.

Serve with buckwheat groats and cooked beetroots.
Bon appetit!



Bydło mięsne rasy limousine. ■ Limousine beef cattle.

malnia i kolejka wąskotorowa, hodowano owce rasy karnówka, owce karakułowe, krowy, ryby oraz konie. Walewickie gospodarstwo rolne działa prężnie także dzisiaj.

Gospodarstwo rolne

Spółka zajmuje się hodowlą bydła mięsnego rasy limousine. Na terenie Walewic, Psar, Goślubia i Kter rozpościerają się pola uprawne rzepaku, zbóż ozimych, kukurydzy, grochu siewnego, buraka cukrowego i słonecznika pastewnego. To również ponad 550 ha lustra wody. Hodowanych jest wiele gatunków ryb: oprócz karpia są to m.in. sum, lin, sandacz czy karaś.

Walewice słyną także ze stadniny o bogatej tradycji i długiej historii.

Stadnina

W 1918 r., po zakończeniu I wojny światowej, w walewickiej stadninie pozostała jedna klacz zarodowa półkrwi angloarabskiej o imieniu Fatima. Dała ona początek rodzinie żeńskiej, której potomstwo jest do dzisiaj w Walewicach.

Obecnie hodowla obejmuje 130 koni, z tego 80 zarodowych, a 35 klaczy hodowlanych spełniających elitarne warunki wpisu do Międzynarodowej Księgi Koni Angloarabskich. Misją Państwowej Stadniny jest utrzymanie wzorcowego stadła klaczy matek rasy małopolskiej oraz hodowla najlepszych koni tej rasy z doskonaleniem genotypu.

W walewickiej stadninie każdego roku organizowane są zawody we Wszechstronnym Konkursie Konia Wierzchowego. Zawody to tylko część działalności. Na co dzień można korzystać z jazdy konnych prowadzonych przez doświadczonych instruktorów.

Ci, którzy wolą poprzestać na spacerze, mogą cieszyć się urokami przyrody w otaczającym pałac parku.

Park

W zajmującym dziś powierzchnię 13 hektarów parku można zobaczyć aż 70 gatunków i odmian drzew oraz krzewów, a także liczne rzeźby z piaskowca, np. postaci z mitologii rzymskiej.

tazy), to become later a well-known French politician and diplomat, writer and patron of the arts, heir to the estate in Walewice. The son of Napoleon and Maria also fought for independence for Poland. At the age of 20, he fought fierce battles of Olszynka Grochowska.

Today, when visitors visit the interior of the palace, the souvenirs collected there remind them of those events. Although the palace is not a museum, it can be visited on designated dates or by appointment. Visitors are particularly impressed by the exceptionally beautiful painted wallpapers depicting mythological motives which are located in the Napoleon Apartment, a bedroom supposedly prepared by Maria specially for Napoleon.

In the more than 200-year history of the palace, the Walewski family owned it for 60 years. For almost 100 years, the estate belonged to the Grabiński family. It was them who established the farm, which was known and recognised as early as at the beginning of the 20th century. In 1929, a starch plant and a narrow-gauge railway operated there, Karnówka sheep, Karakul sheep, cows, fish and horses were bred. Also today, the farm in Walewice functions dynamically.

Farm

The company is involved in breeding Limousin beef cattle. In the area of Walewice, Psary, Goślub and Ktery, there are fields of rapeseed, winter cereals, maize, pea, sugar beet and fodder sunflower. There is also more than 550 ha of water table. Many species of fish are bred here: in addition to carp, these are, *inter alia*, catfish, tench, zander or crucian.

Walewice is also famous for its stud with a rich tradition and long history.

Stud

In 1918, after the end of World War I, one half-blood Anglo-Arabian breeding mare named Fatima remained at the Walewice Stud. She gave rise to a female family, whose offspring has been in Walewice until today.



Koń Balanga. ■ Balanga, the horse.



Fragmety parku w stylu angielskim. ■ Fragments of the English-style park.

Z czasem pełen przepychu i elegancji styl francuski w parku został zastąpiony, obowiązującym w nim dziś, stylem angielskim – nawiązującym do dzikiej przyrody i piękna naturalnego krajobrazu.

Po spacerze lub przejażdżce konnej warto posilić się w pałacowej restauracji.

O to jakie tradycyjne polskie smaki można poznać w pałacowej restauracji pytamy Joannę Rudak, kierowniczkę kompleksu pałacowego w Walewicach.

Obiad w pałacowym wnętrzu, czy kolacja w pałacowej piwnicy to na pewno okazja do miłego spędzenia czasu. Co wyróżnia przygotowywane tu potrawy?

Główna zasada, którą się kierujemy to ta, aby dania powstały na bazie surowców pochodzących z naszych hodowli. Przepyszne delikatne mięso sumy czy karpia zachwyca podniebienia klientów. Tatar, zrazy wołowe czy zupa z dużą ilością

Currently, the stud has 130 horses, including 80 breeding horses and 35 breeding mares meeting the elite conditions for entry in the International Register of Anglo-Arabian Horses. The mission of the State Stud is to maintain a model herd of dams of the Małopolska breed and to breed the best horses of this breed with genotype improvement.

Every year, the Stud in Walewice organises the contest in the Three-Day Event. The contest is only part of the activity. On a daily basis, we can enjoy horseriding under the eye of the experienced instructors.

Those who prefer to have just a walk can enjoy the charms of nature in the park surrounding the palace.

Park

In the park, which currently occupies an area of 13 ha, we can see as many as 70 species and varieties of trees and shrubs, as well as numerous sandstone sculptures, e.g. figures from Ro-

naszej wołowiny przyciągają klientów z całej Polski. W pałacowej restauracji goście delektują się też smakiem dzicyzny pochodzącej z okolicznych lasów. Nasze kucharki same pieką ciasta drożdżowe oraz serniki i lepią pierogi.

Jak nie zapamiętać na dłużej smaku rozgrzewającego alkoholu, który przygotowujemy na bazie spirytusu, z korzennymi przyprawami m.in. imbirem i kardamonem, według przepisu dawnej kucharki Gertrudy? Nie tylko polscy klienci są zadowoleni z naszych usług. Warto podkreślić, że wśród przyjeżdżających do nas są rolnicy z Holandii, Włoch, Niemiec, Łotwy i Estonii, którzy są zachwyceni Walewicami. Poza wiedzą merytoryczną na temat prowadzenia gospodarstwa, którą uzyskują od naszych pracowników, mogą spędzić tu miłe chwile, odpoczywając, jedząc smakowite potrawy i poznając historię zabytkowych wnętrz.

Właśnie, informacje na temat dawnych dziejów pałacu w Walewicach trudno odnaleźć. Niektóre z nich nawet się wzajemnie wykluczają.

To prawda. Historia pałacu jest słabo opisana przez historyków. Dokumenty są rozproszone po archiwach, a przedmioty pochodzące z Walewic znajdują się w zbiorach wielu muzeów. Na szczęście to miejsce przyciąga napoleonistów, ludzi z pasją, dla których odkrywanie historii kawałek po kawałku to przyjemność.



Potrawa z dzika. ■ Wild boar meat dish.

Trzy lata temu zorganizowaliśmy konferencję poświęconą Marii Walewskiej, bo to rzeczywiście postać mało opisana, a ciekawa. Czym zauroczyła jednego z najważniejszych przywódców w historii Europy? Warto się dowiedzieć, przyjeżdżając do Walewic. Ze względu na historię tego miejsca częstymi naszymi gośćmi są Francuzi. Na powitanie proponujemy im kieliszek cydru, zwanego przez nich polskim szampanem. Wieczorem zasiadają do uczt i często wieczór kończą przyjacielskim toastem >> Vive la France! Vive la Pologne!<<.

man mythology. Over time, the French style in the park, full of splendour and elegance, has been replaced with the English style applicable in it today – referring to the wild nature and the beauty of the natural landscape.

After a walk or horse ride, it is worth eat something good in the palace restaurant.

We are asking Joanna Rudak, the manager of the palace complex in Walewice, about the traditional Polish tastes which can be discovered in the palace restaurant.

Lunch in the palace, or supper in the palace cellar is certainly an opportunity to spend time in a pleasant way. What makes the dishes prepared here so outstanding?

The main rule we follow is that the dishes should be made on the basis of raw materials coming from our farm. Delicious delicate meat of catfish or carp delights the palates of customers. Tartare steak, beef rolls or soup with a lot of our beef attract customers from all over Poland. In the palace restaurant, guests also enjoy the taste of venison from the surrounding forests. Our cooks bake yeast cakes and cheesecakes and make dumplings on their own.

How could we forget the taste of warming alcohol, which we prepare on the basis of spirit, with spices, *inter alia*, ginger and cardamom according to the recipe of former cook Gertrude? Not only Polish customers are satisfied with our services. It is worth stressing that among those coming to us are farmers from the Netherlands, Italy, Germany, Latvia and Estonia, who are enchanted by Walewice. In addition to the substantive knowledge about running a farm, which they gain from our employees, they can spend pleasant moments here, resting, eating tasty dishes and learning about the history of the historic interiors.

Exactly, the information about the old history of the palace in Walewice is difficult to find. Some pieces of information are even mutually exclusive.

This is true. The history of the palace is poorly described by historians. Documents are scattered throughout the archives and items from Walewice are included in the collections of many museums. Fortunately, this place attracts Napoleonists, people with passion, for whom discovering history, piece by piece, is a pleasure.

Three years ago, we organised a conference dedicated to Maria Walewska, because she is indeed a poorly-described yet interesting figure. How did she enchant one of the most important leaders in the history of Europe? It is worth finding it out, by coming to Walewice. In view of the history of this place, we have numerous visitors from France. As a greeting, we offer them a glass of cider, which they call Polish champagne. In the evening, they start a feast and often end the evening with a friendly toast >> Vive la France! Vive la Pologne! <<.



Pałac w kolorach kończącego się dnia. ■ The palace in the colours of the day coming to an end.

Na co pani zwraca szczególną uwagę, kierując hotelem i restauracją w Pałacu w Walewicach?

Dla mnie najważniejszy jest klient. To on, jego potrzeby są dla nas punktem wyjścia. Chcemy, aby każdy, kto przekroczy próg naszego pałacu, poczuł się wyjątkowo. Panna Młoda marzy o ślubie w pięknym parku na łące? Zorganizujemy to dla niej. Pan Młody chciałby przewieźć ukochaną zabytkowym lando? Oczywiście, dla nas nie ma problemu. Do naszego hotelu przyjeżdżają również zorganizowane grupy gości. Do tej pory w Walewicach organizowaliśmy m.in. warsztaty fotograficzne, warsztaty plastyczne, obozy jeździeckie, plenery artystyczne i koncerty. Natomiast dni świąteczne są dla nas dobrą okazją do spotkań z historią, podczas których oprowadzamy naszych gości po pałacu.

Zapraszamy do Walewic i do poznania uroków tego miejsca.

What do you pay special attention to when managing the hotel and restaurant in the Palace in Walewice?

For me, the most important thing are our clients. It is them and their needs that are the starting point for us. We want everyone who enters our palace to feel special. A bride dreams of getting married in a beautiful park on a meadow? We will arrange it for her. A groom would like to carry his love in a historic landau? Of course, it is not any problem for us. Organised groups of visitors also come to our hotel. So far, in Walewice, we have organised, *inter alia*, photographic workshops, art workshops, equestrian camps, art open-air workshops and concerts. On the other hand, holidays are a good opportunity for us to meet with history, during which we guide our guests round the palace.

We invite you to Walewice and to become familiar with the charms of this place.

ROZMAWIĄŁA ■ INTERVIEWED BY: KATARZYNA SZUMOTALSKA-SAMOREK /MRIRW ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © SENATOREK-STOCK.ADOBE.COM, MAŁGORZATA KSIĄŻYK /MRIRW, © TUNATURA-STOCK.ADOBE.COM, ARCHIWUM PAŁACU WALEWICE ■ WALEWICE PALACE'S ARCHIVE



Panna Apteczkowa

*orędowniczka
smaków Lubelszczyzny*

*an advocate of the flavours
of Lubelszczyzna*

PAULINA PIETRUSIK Z KODNIA, ZNANA RÓWNIEŻ JAKO PANNA APTECZKOWA TO PRAWDZIWA PROPAGATORKA SMAKÓW SWOJEGO REGIONU. DZIĘKI JEJ PRACY WIELE LOKALNYCH SPECJAŁÓW OTRZYMAŁO SWOJE DRUGIE ŻYCIE, A NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH MINISTERSTWA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI TRAFIŁO JUŻ PIĘĆ PRZYSMAKÓW Z KODNIA.

O SWOJEJ WIELKIEJ PASJI I PLANACH NA PRZYSZŁOŚĆ OPOWIEDZIAŁA JOANNIE RADZIEWICZ. ■

PAULINA PIETRUSIK FROM KODEŃ, ALSO KNOWN AS PANNA APTECZKOWA (ENG. STILLROOM MAID), IS A REAL PROPAGATOR OF THE FLAVOURS OF HER REGION. THANKS TO HER WORK, MANY LOCAL SPECIALTIES GOT THEIR SECOND LIFE AND FIVE DELICACIES FROM KODEŃ HAVE ALREADY BEEN INCLUDED IN THE LIST OF TRADITIONAL PRODUCTS KEPT BY THE MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT. SHE TOLD JOANNA RADZIEWICZ ABOUT HER GREAT PASSION AND PLANS FOR THE FUTURE.

Skąd pomysł by to właśnie Panna Apteczkowa stała się orędowniczką smaków Lubelszczyzny?

Moja działalność związana z promocją produktów tradycyjnych z Kodnia zaczęła się w 2017 roku. Wraz z mamą uczestniczyłam w Europejskim Festiwalu Smaku, na którym odbywały się turnieje panien apteckowych, w związku z organizowanymi tam konkursami nalewkowymi. Zaczęłam się interesować kim właściwie były te panny apteckowe. Zamieszkuję w miejscowości wielokulturowej i odnalazłam w literaturze wzmianki, że w Kodniu za czasów Elżbiety Sapieżyny-Branickiej, była panna apteczkowa i właśnie tak udało się odtworzyć piękną historię z czasów Sapiechów. Po studiach wykreowałam własny wizerunek, bazujący na postaci historycznej, nawiązujący do dawnych tradycji regionu. W ten sposób odtworzyłam postać historyczną, a zarazem stworzyłam niespotykany produkt turystyczny wraz z nową ofertą turystyki kulinarnej. Pomysł okazał się strzałem w dziesiątkę, ponieważ zainteresowanie mną, jako panną apteckową jest bardzo duże. Wokół tej postaci tworzymy produkty tradycyjne, a turyści przyjeżdżają do nas, bo chcą zobaczyć taką osobę nawiązującą do tradycji i historii.

Dlaczego akurat ten sposób promocji dziedzictwa kulturowego swojego regionu Pani obrała?

Atutami mojego regionu jest wielokulturowa kuchnia z wyjątkowymi i oryginalnymi produktami spożywczymi, piękna natura oraz rolnicze tradycje. Wszystkie te czynniki decydują o tym, że stanowi on doskonałe miejsce do wypoczynku. Produkty lokalne i tradycyjne w dużym stopniu decydują o tożsamości danego terenu, dlatego bardzo ważne jest, by uwzględnić ich potencjał w kontekście jego promocji. Turystyka kulinarna oprócz delektowania się i spożywania tradycyjnych, lokalnych czy regionalnych produktów umożliwia poznanie lokalnych tradycji kulinarnych. Produkty z Kodnia są naprawdę wyjątkowe, oryginalne i dlatego warto je pokazywać całemu światu, a przy okazji przekazywać informacje o ich historii i pochodzeniu.

Czy zainteresowanie tradycyjną kuchnią regionalną wniosła Pani z domu rodzinnego?

Inspiratorką do zagłębiania się w regionalnej kuchni, jest dla mnie moja mama. To ona i jej pasja, stanowią dla mnie motywację do dalszych działań i ciągłego podnoszenia kwalifikacji. Moja rodzina ze strony mamy i taty, od kilku pokoleń jest związana z Kodniem. Mama jest mistrzynią w przyrządzaniu tradycyjnych dań. Od zawsze miała ambicje by w jej spiżarni znajdowały się niepowtarzalne smaki. Coś, czego inni zwyczajnie nie

How did you come up with the idea that Panna Apteczkowa should become an advocate of the flavours of Lubelszczyzna?

My activity related to the promotion of traditional products from Kodeń started in 2017. Together with my mother, I participated in the European Festival of Taste, where the contests of stillroom maids were held, in connection with the tincture competitions organised there. I became interested in who these stillroom maids actually were. I live in a multicultural village and I found some mentions in the literature that in Kodeń, in the times of Elżbieta Sapieżyna – Branicka, there was a stillroom maid and this is how I managed to recreate a beautiful



Zbieranie ziół. ■ Picking herbs.

story from the times of the Sapiehas. After graduation, I created my own image based on a historical figure, referring to the old traditions of the region. In this way, I recreated a historical figure, and, at the same time, I created an unprecedented tourist product along with a new offer of culinary tourism. The idea turned out to be a hit because the interest in me, as the stillroom maid, is very high. Around this figure, we create traditional products, and tourists come to us because they want to see such a person referring to tradition and history.

Why did you choose this way of promoting the cultural heritage of your region?

The advantages of my region include multicultural cuisine with unique and original food products, beautiful nature and agricultural traditions. All these factors make it an excellent place to relax. Local and traditional products largely determine the identity of a given area, therefore, it is very important to include their potential in the context of its promotion. Culinary tourism, in addition to enjoying and eating traditional, local or regional products, allows us to become familiar with local culinary traditions. Products from Kodeń

potrafią przygotować albo nie są na tyle otwarci by zaryzykować połączenie z pozoru nieoczywistych smaków. To właśnie mama zaczęła odszukiwać dawne receptury.

Wspólne starania mamy i córki zakończyły się sukcesem, bowiem pięć produktów z Kodnia znalazło się na liście MRiRW. Co to za produkty i dlaczego akurat te?

Wpisywanie na listę zaczęliśmy od dziczyzny. Na początku, kiedy zaczynałam swoją działalność była ona łatwiej dostępna, potem pojawiły się problemy z ASF w całej Polsce i pozyskanie surowca było już dużo trudniejsze. W ogóle ciężko było wpisać produkty z dziczyzny na ministerialną listę. Do tej pory jest ich tam niewiele. Warto podkreślić, że dziczyznę upodobał sobie magnaci, zdomowieni również na terenie dzisiejszego województwa lubelskiego (Sapiehowie, Radziwiłłowie). Miało to wpływ na trendy kulturowe, w tym kunszt kulinarny, rozwijany wśród miejscowej ludności. Tak też było i w Kodniu, należącym dawniej do rodu Sapiechów. Potraw kuchni myśliwskiej – pieczonego dzika w chlebie i innych rarytasów można tu do dziś posmakować podczas uroczystości rodzinnych, myśliwskich, gminnych, a nawet powiatowych. W 2013 roku na listę produktów tradycyjnych MRiRW udało się wpisać pieczeń z szynki dzika pieczoną lub wędzoną oraz dzika w cieście.

Z kolei wzbogacenie jadłospisu o wiele potraw rybnych mieszkańcy okolic Kodnia zawdzięczają Żydom koegzystującym z nimi przez stulecia, którzy ze względów religijnych nie spożywali wieprzowiny. Popularność ryb na terenie gminy Kodeń wynikała też z obowiązywania w przeszłości bardzo wielu

are really unique, original and therefore it is worth showing them to the whole world, and, at the same time, providing the information about their history and origin.

Did your interest in traditional regional cuisine originate in your family home?

For me, the person who inspired me to delve into regional cuisine is my Mum. It is her and her passion that motivate me to continue my activities and permanently improve my qualifications. My family, on the part of my Mum and Dad, has been linked with Kodeń for several generations. My Mom is a master in preparing traditional dishes. She has always had ambitions to have unique flavours in her pantry. Something that others simply cannot prepare or are not open enough to take a risk and combine apparently non-obvious flavours. It was Mom who started looking for old recipes.

The joint efforts of mother and daughter have been successful as five products from Kodeń have been included in the list of the MARD. What are these products and why have they been chosen?

We started including the products in the list with venison. At the beginning, when I was starting my activity, it was more easily available, then the problems with ASF appeared throughout Poland and it was much more difficult to obtain the raw material. In general, it was difficult to include venison products in the ministerial list. To date, there have been few of them there. It is worth stressing that venison was favoured

by magnates also settled in the area of the present-day Lubelskie Voivodeship (Sapiehas, Radziwiłłs). This had an influence on cultural trends, including culinary craft developed among the local population. This also applied to Kodeń which in the past belonged to the Sapieha family. Dishes of hunter's cuisine – roast wild boar in bread and other delicacies can still be eaten here during family, hunting, communal and even district festives. In 2013, we managed to have the list of traditional products of the MARD include roast or smoked wild boar ham and wild boar in dough.

In turn, the residents of Kodeń owe the fact of enriching the menu with many fish dishes to Jews who have co-existed with them for centuries and who did not eat pork for religious reasons. The popularity of

fish in the commune of Kodeń also resulted from the existence of many meatless periods in the past. The variety of species of fish eaten went hand in hand with the variety of fish dishes, which has been nurtured by the residents of these areas until today. Hence the idea to have the ministerial list include fish cutlets from Sugry (2016). To prepare them, we most often use



Kisiel z owsa. ■ Oat kisel.

okresów postnych. Z różnorodnością gatunków spożywanych ryb szła w parze różnorodność dań rybnych, co jest kultywowane przez mieszkańców tych okolic do dnia dzisiejszego. Stąd właśnie pomysł by na listę ministerialną wpisać kotlety rybne z Sugrów (2016 r.). Do ich przygotowania najczęściej wykorzystuje się filety ze szczupaka, lina, karasia, suma lub karpia. Można je

smażyć lub gotować w wywarze. Najlepiej smakują podane z plackami ziemniaczanymi oraz ogórkami z pietruszką, miętą i nutą pomarańczy.

Kolejnym produktem wpisanym na listę w 2013 roku jest kisiel z owsa – danie nawiązujące do tradycji Bożego Narodzenia, spożywane też w okresie Wielkiego Postu. Jako że dużą część naszej gminy stanowiły użytki rolne, na których uprawiano się zboża, okoliczni mieszkańcy przygotowywali z nich rozmaite potrawy, m.in. kisiel z owsa. To danie dla smakoszy, o którym wielu na pewno nawet nie słyszało. W czasie biedy stanowił on nie lada rarytas, a dziś funkcjonuje jako pewnego rodzaju ciekawostka kulinarna. Jednak nadal jest przyrządzany przez mieszkańców Kodeń i okolic, może nie tak często jak kiedyś, ale wiele konkursów czy spotkań – szczególnie z gośćmi spoza regionu – nie może się obyć bez tego właśnie przysmaku. Przez dwa lata byłam opiekunem Klubu Seniora w Zabłociu i tam gospodynie czasem przynosiły taki kisiel do spróbowania, opowiadały o nim.

Ostatnim produktem na liście MRiRW jest herbatka księcia Sapiechy Tradycja zbioru ziół i ich kulinarne wykorzystanie sięgają na terenie gminy Kodeń niepamiętnych czasów. Picie herbat ziołowych jest związane z rodem Sapiechów, którzy uprawiali różnego rodzaju zioła, i sporządzali z nich napary i herbaty. Do dziś w najbliższej okolicy występuje wiele roślin, których używamy do wytwarzania herbatki księcia Sapiechy, czyli: rumianek, melisa, głóg, dziura-

pike, tench, crucian, catfish or carp fillets. They can be fried or cooked in broth. They taste best served with potato pancakes and cucumbers with parsley leaves, mint and a hint of orange.

Another product included in the list in 2013 is oat kissel – a dish referring to the Christmas tradition, also consumed during Lent. As a large part of our commune was agricultural land on which cereals were cultivated, local residents prepared



Herbatka księcia Sapiechy. ■ Prince Sapiaeha's tea.

various dishes using them, *inter alia*, oat kissel. This is a dish for gourmets, certainly unheard of by many people. During the times of poverty, it was a real delicacy, and today it functions as a kind of culinary curiosity. However, it is still prepared by the residents of Kodeń and the surrounding areas, maybe not

as often as it used to be in the past, but many competitions or meetings – especially with visitors from outside the region – cannot do without this specialty. For two years, I took care of the Senior Club in Zabłocie and the housewives sometimes brought such kissel to taste and talked about it.

The last product in the list of the MARD is Prince Sapiaeha's tea. The tradition of harvesting herbs and their culinary use dates back to time immemorial in the commune of Kodeń. Drinking herbal teas is associated with the Sapieha family, who cultivated various types of herbs, and made infusions and teas from them. To this day, there are many plants in the immediate vicinity that we use to make Prince Sapiaeha's tea, namely: chamomile, lemon balm, hawthorn, St. John's wort and goldenrod. If we are to believe

the legends, this is the infusion brewed for the Prince by his wife when he was excommunicated for having stolen the image of Our Lady of Guadalupe, later renamed Our Lady of Kodeń. History says that apparently the people of Podlasie drank this tea in difficult moments, because it has healing, mainly calming, properties.



Frykasy z Kodna - jarzębina. ■ Delicacies from Kodeń - rowanberry.

wiec i nawłóć. Jeśli wierzyć legendom taki właśnie napar parzyła księżu żona, kiedy została nałożona na niego ekskomunika za wykradzenie z Rzymu obrazu Matki Boskiej Gregoriańskiej, nazywanej później Matką Bożą Kodeńską. Historia głosi, że podobno lud podlaski popijał tę herbatkę w ciężkich chwilach, bo ma właściwości lecznicze, głównie uspokajające.



Kwaszony dereń. ■ Pickled dogwood.



Kapusta marynowana. ■ Marinated cabbage..

■ Dlaczego warto interesować się kuchnią regionalną?

Dzięki temu mamy możliwość poznania miejsca z jego historią, tradycjami i ludźmi, którzy je tworzą. Turyści na ogół chcą odmiany, oczekując czegoś oryginalnego, niepowtarzalnego, czego nie będą mogli skosztować w innym miejscu. Poznają lokalne produkty i często zabierają je ze sobą jako swoistą atrakcję – pamiątkę z pobytu. Tradycyjne dania świetnie uzupełniają historię miejsca, przybliżając dawne dzieje. Wiele ciekawych historii już udało mi się odkryć. Kodeń jest miejscowością wielokulturową, głęboko osadzoną historycznie. Ja staram się zgłębiać jego dzieje przez kulinaria, dlatego szukam interesujących wątków związanych z tym miejscem i osobami, które dawniej tu zamieszkiwały czy pojawiały się gościnnie, jak chociażby słynny Casanova.

■ Why is it worth to be interested in regional cuisine?

Thanks to this, we have an opportunity to get to know the place with its history, traditions and people who create it. Tourists generally want some change, they expect something original, unique, which they will not be able to try in any other place. They become familiar with local products and often take them with them as a kind of attraction – a souvenir from their stay there. Traditional dishes ideally complement the history of the place, by bringing the old history closer. I have already discovered many interesting stories. Kodeń is a multicultural village, deeply rooted in history. I try to delve into its history through cuisine, therefore, I am looking for interesting threads related to this place and people who used to live here in the past or arrived as visitors, such as famous Casanova.



Pierogi ze śliwkami. ■ Dumplings with plums.



Musztarda. ■ Mustard.



Kissiel z owsa. ■ Oak kissel.

Jakie potrawy czy przetwory z Pani okolic, oprócz tych znajdujących się na liście produktów tradycyjnych MRiRW, zasługują jeszcze na szczególną uwagę?

Gorąco polecam: Sekret Sapienhów – wędlinę dojrzewającą, nagrodzoną w Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów, określaną w top 10 produktów z Lubelszczyzny, Konfiturę z zielonego orzecha, Cymes oraz Musztardę na bazie pieczonych jabłek, gorczycy i miodu. Są to produkty docenione w Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów. Musztarda otrzymała Perłę w 2018 roku. Warto też poznać Najlepsze Smaki Lubelszczyzny: Kwaszonego derenia, Dynię na ostro, Paprykę pieczoną z czosnkiem, Ogórki z pietruszką miętą i nutą pomarańczy, Kodeński pasztet grzybowy, Kapustę Marynowaną, Pierožki drożdżowe z suszem owocowym pieczone w piecu, chleb pokrzywowy, konfiturę z jarzębiny czy czekoladę Casanovy.

Godny polecenia jest na pewno Przysmak Diany, czyli pasztet drobiowy, czy frykas kodeński, czyli pasztet wątróbkowy na bazie wątróbek drobiowych z dodatkiem pokrzywy. Ciekawsze smaki nalewek to: Kontuszówka, zawierająca lawendę, kolendrę, anyż i miód z tytułem Mistrza Nalewek Ziołowych podczas Europejskiego Festiwalu Smaku w 2018 roku, Nalewka z berberysu czy piołunówka. Sezonowo turyści delektują się prostymi, a zarazem niepowtarzalnymi smakami, tj. zupą pokrzywową z jajkiem i kodeńskim pieczywem, żurem z musztardą i kurkami, pokrzywą i babką lancetowatą, kwiatami bzu smażonymi w cieście naleśnikowym podawanymi z konfiturami czy mniszkowym miodkiem, sernikiem z jadalnymi kwiatami – stokrotkami, mniszkiem, bratkami polnymi. Warto też spróbować pierogów z suszem owocowym lub serem i miętą.

Wszystkie te produkty mają jakąś swoją historię, staram się szukać o nich ciekawych wzmianek, na bazie których mogę potem organizować warsztaty, spotkania, degustacje, by zadowolić turystów. Większość z nich to produkty unikatowe, jak konfitura z orzechów włoskich, których nie znajdzie się nigdzie indziej. Zależy mi na tym, żeby turyści przyjeżdżając do Kodnia spróbowali czegoś po raz pierwszy, żeby w innych miejscach

What dishes or preserves from your area, in addition to those included in the list of traditional products of the MARD, deserve special attention?

I highly recommend: the Secret of the Sapienas – a ripened coldmeat awarded in the Our Culinary Heritage Tastes of the Regions Competition, included in the top 10 products from Lubelszczyzna, Green walnut jam, Tzimmes and Mustard based on baked apples, mustard seeds and honey. These are products recognised in the Our Culinary Heritage Tastes of the Regions Competition. The mustard received the Pearl award in 2018. It is also worth becoming familiar with the Best Tastes of Lubelszczyzna: Pickled dogwood, Spicy pumpkin, Pepper baked with garlic, Cucumbers with parsley leaves, mint and a hint of orange, Mushroom pâté from Kodeń, Marinated cabbage, Yeast dumplings with dried fruit baked in the oven, Nettle bread, Rowanberry jam or Casanova's chocolate.

Worth recommending is certainly Diana's delicacy, i.e. poultry pâté or Kodeń delicacy, i.e. liver pâté based on poultry livers with the addition of nettle leaves. More interesting flavours of tinctures include: Kontuszówka, containing lavender, coriander, anise and honey, which won the title of the Master of Herbal Tinctures during the European Festival of Taste in 2018, Barberry tincture or Absinth. Seasonally, tourists enjoy simple and, at the same time, unique flavours, i.e. nettle soup with eggs and Kodeń bread, sour rye soup with mustard and chanterelles, nettle and plantain, elderberry flowers fried in pancake dough served with jam or dandelion honey, cheesecake with edible flowers – daisies, dandelions, pansies. It is also worth trying dumplings with dried fruit or cheese and mint.

All these products have some history, I try to look for interesting mentions of them, on the basis of which I can then organise workshops, meetings, tastings to please tourists. Most of them are unique products, such as walnut jam, which cannot be found anywhere else. I want tourists coming to Kodeń to try something for the first time, which is not necessarily duplicated in other places. They taste something here and now

niekoniecznie to było powielone. Smakują czegoś tu i teraz i to jest taka wartość dodana do tych produktów. W ten sposób wspólnie tworzymy współczesną historię kulinarną.

Założony przez Panią profil Frykasy z Kodnia ma zachęcić turystów do odwiedzenia tych stron. Jakie czekają tu na nich atrakcje?

Na profilu zamieszczam zdjęcia i ciekawostki o naszych produktach, wzmianki o tym co się u nas dzieje. W pewnym momencie Frykasy z Kodnia przerodziły się w rozpoznawalną markę i to nie tylko w naszej okolicy, ale i w całej Polsce, a nawet poza jej granicami. Turyści utożsamiają nasze produkty z Frykasami z Kodnia i z panną apteczkową, która je firmuje.

Rodzinnie specjalizujemy się w obsłudze turystów kulinarnych poszukujących nowych smaków. Kuchni prowadzą ekologiczne gospodarstwo agroturystyczne Haczki. Organizujemy tematyczne warsztaty kulinarne, degustacje. Odwiedzający nas mają możliwość nie tylko spróbować lokalnych

and this is such an added value to these products. In this way, we jointly create the contemporary culinary history.

Your profile, Frykasy z Kodnia (eng. *Delicacies from Kodeń*), is to encourage tourists to visit these areas. What attractions are waiting for them here?

In my profile, I put photos and curiosities about our products, mentions of what is happening here. At some point, Frykasy z Kodnia turned into a recognisable brand, not only in our area, but also throughout Poland and even abroad. Tourists identify our products with Frykasy z Kodnia and with Panna Apteczka lending her name to them.

In our family, we specialise in serving culinary tourists looking for new flavours. My cousins run an organic agritourism farm Haczki. We organise thematic culinary workshops, tastings. Visitors have an opportunity not only to taste local products, but also to learn about their history related to the eminent Sapieha family.

In the Uroczysko Zaborek Guesthouse in the Garden of Bazyli Albiczuk, inspired by the figure of charismatic Nikifor from Podlasie, a primitivist painter in love with nature, I organise herbal workshops. Together with me, tourists learn the dictionary of herbs and the relationships between herbs and holiness in folk culture. I also demonstrate the use of herbs in cuisine, for example, wild mustard and explain how homemade mustard is made of its seeds, apple cider vinegar, baked apples and honey. The subjects of the workshops are adjusted to the season. In the spring, we make a cheesecake with dandelion, acacia flowers or elderberry flowers. On the day of St. John – a walnut tincture. In August, dogwood ripens, so I show how its fruit are pickled and how to turn it into compote. Around 15 August, participants learn about the flowers blessed on the day of Our Lady of the Herbs. In turn, at the culinary workshops, we fry nettle, plantain or pumpkin flowers. The hit is goosefoot, of which we make pesto for dumplings with cheese.

I also cooperate with the organiser of active recreation on the Bug River, "Kajakowa Przygoda" kayak rental. Together, we organise attractions for canoeists and tourists visiting our region both in the summer and winter season. Of course, our local specialties cannot be missed. Recently, the hit has been sour rye soup with mustard and chanterelles. We always try to approach tourists individually, we are open to their needs and we are happy to implement the ideas they suggest.



produktów, ale też poznać ich historię związaną ze znamienitym rodem Sapiechów.

W Pensjonacie Uroczysko Zaborek w Ogrodzie Bazylego Albiczuka, inspirowanym postacią charyzmatycznego podlaskiego Nikifora, zakochanego w przyrodzie malarza prymitywisty, organizują warsztaty zielarskie. Turyści poznają wraz ze mną słownik zielny oraz związki ziół i świętości w kulturze ludowej. Demonstrują również zastosowanie ziół w kuchni, na przykład gorczycy dziko rosnącej i tłumaczą, jak z jej ziaren, octu jabłkowego, pieczonych jabłek i miodu powstaje domowa musztarda. Tematy warsztatów są dopasowane do pory roku. Wiosną robimy sernik z mniszkiem, kwiatami akacji lub czarnego bzu. Na świętego Jana – nalewkę z orzechów. W sierpniu dojrzewa dereń, więc pokazuję, jak się jego owoce kwasi i jak robi się z niego kompot. W okolicy 15 sierpnia uczestnicy poznają święcone na Matki Boskiej Zielnej kwiaty. Z kolei na warsztatach kulinarnych smażymy pokrzywę, babkę lancetowatą i wąskolistną, albo kwiaty z dyni. Hitem jest lebioda, z której robimy pesto do pierogów z serem.

Współpracuję też z organizatorem aktywnego wypoczynku nad Bugiem, wypożyczalnią kajaków „Kajakowa Przygoda”. Wspólnie organizujemy atrakcje dla kajakarzy i turystów odwiedzających nasz region zarówno w sezonie letnim jak i zimowym. Oczywiście nie może na nich zabraknąć naszych lokalnych specjalów. W ostatnim czasie hitem był żur z musztardą i kurkami. Zawsze staramy się indywidualnie podchodzić do turystów, jesteśmy otwarci na ich potrzeby i chętnie realizujemy podsuwane przez nich pomysły.



Kosz pełen ziół. ■ A basket full of herbs.

Ma Pani jeszcze jakieś marzenia, pomysły, które chciałaby Pani realizować?

Jednym z ważniejszych wyzwań jest wzmocnienie pozytywnego wizerunku Kodnia w kontekście miejsca z potencjałem turystycznym oraz stworzenie miejsca, które będzie destynacją kulinarną w Polsce. Z innowacyjnym wykorzystaniem infrastruktury do prezentacji dziedzictwa kulturowego. Takim naszym największym, jak do tej pory działaniem jest inwestycja związana z rozbudową miejsca i zaplecza do prowadzenia warsztatów i wytwarzania lokalnych produktów. Będzie to siedziba Frykasów z Kodnia. Aktualnie modernizujemy budynek na pozostałościach gospodarczych po dziadkach i w miejscu, gdzie od lat znajduje się rodzinne gniazdo. Niestety realizacja tego przedsięwzięcia opóźnia się nie tylko przez pandemię, ale ze względów finansowych. Zainteresowanie produktami jest

Do you still have any dreams, ideas that you would like to pursue?

One of the more important challenges is to strengthen the positive image of Kodeń in the context of a place with tourist potential and to create a place to be a culinary destination in Poland. With the innovative use of infrastructure for the presentation of cultural heritage. Our biggest activity so far is the project related to the expansion of the place and facilities for conducting workshops and producing local products. It will be the seat of Frykasy z Kodnia. Currently, we are modernising the building on the remains of our grandparents' farm and in the place where our home has been located for years. Unfortunately, the implementation of this project is delayed not only by the pandemic, but also for financial reasons. The interest in products is growing, and the project is carried out mainly with



coraz większe, a inwestycję realizujemy głównie przy wsparciu rodziny, przyjaciół i sympatyków Frykasów z Kodnia. Chcielibyśmy ją ukończyć w tym roku, chociaż będzie bardzo trudno.

Jeżeli sytuacja pandemiczna będzie w miarę stabilna będziemy organizować degustacje plenerowe podczas spływów kajakowych i rajdów rowerowych. Myślę, że to może być rok wyzwań, ponieważ będę tworzyć zajęcia w nowej formule online. Jak do tej pory, więcej zajęć prowadziłam stacjonarnie. Mam nadzieję, że zmysł organizacyjny i kreatywny mnie nie opuści, gdyż otrzymuję zapytania z ofertami dla grup o specjalnych potrzebach np. dla osób głuchych czy posiadających problemy ze wzrokiem, a takie zajęcia są bardziej wymagające logistycznie, więc tym bardziej mam nadzieję, że uda się ukończyć i wyposażyć niezbędne zaplecze kulinarne.

Do tej pory najwięcej działań podejmowałam w kierunku promowania kulinariów, ale też interesuję się tematyką sylwanoturystyki, czyli leczniczych właściwości drzew. Postaram się, aby i takie zajęcia się odbywały. Pannę Apteckową przypuszczalnie będzie można nadal spotykać na zajęciach z seniorami. Powoli przetwory w spiżarni i apteczce się kończą, więc już myślę o tym, czym powinnam na wiosnę i w sezonie uzupełnić swoje zapasy.

Bardzo dziękuję za rozmowę. Życzę, by wszystkie plany udało się realizować, tak by jak najwięcej osób poznało bogactwo smaków Lubelszczyzny.

the support of our family, friends and supporters of Frykasy z Kodnia. We would like to finish it this year, although it will be very difficult.

If the pandemic situation is relatively stable, we will organise outdoor tastings during kayaking and bicycle rallies. I think this could be a year of challenges, because I will be creating classes in a new online formula. So far, I have conducted more classes on a stationary basis. I hope that I will not lose my organisational and creative sense because I receive questions about offers for groups with special needs, e.g. for hearing-impaired persons or those with sight problems, and such classes are more logistically demanding, so all the more I hope that I will be able to complete and equip the necessary culinary facilities.

So far, I have taken most activities for promoting culinary art, but I am also interested in the subject of sylvotourism, i.e. the healing properties of trees. I will try to conduct such classes as well. Probably, still it will be possible to meet Panna Apteckowa at the classes with seniors. The preserves in the pantry and stillroom are running out, so I am already thinking about what I should replenish my stocks with in the spring and in the season.

Thank you very much for the interview. I wish you manage to implement all your plans, so that as many people as possible could become familiar with the abundance of the flavours of Lubelszczyzna.

Drony

nowoczesna technologia
wspierająca rolnictwo

Drones

modern technology
supporting agriculture



Rolnictwo to jedna z dziedzin, która rozwija się niezwykle prężnie pod względem wdrażania nowych rozwiązań technologicznych. Automatyzacja produkcji rolniczej, roboty udojowe, maszyny z systemami satelitarnymi to tylko kilka przykładów wykorzystania nowoczesnych technologii. Coraz śmieiej do sektora rolnego, podobnie jak do innych sektorów gospodarki, wchodzą drony. W czym tkwi siła nowej technologii i jakie korzyści za sobą niesie?

W ciągu kilku ostatnich lat bezzałogowe systemy latające, zwane potocznie dronami, zyskały olbrzymią popularność, nie tylko jako narzędzia służące do rozrywki, ale także jako profesjonalny sprzęt przydatny w różnych dziedzinach gospodarki. Z powodzeniem wykorzystywane są np. w badaniach naukowych, w procesach planowania dużych inwestycji, inwentaryzacji szlaków komunikacyjnych oraz linii przesyłowych. Siła tej technologii leży w możliwości dostarczania w krótkim czasie różnorodnych informacji wysokiej jakości. W zależności od postawionego celu dane, które powstają w trakcie nalogu bezzałogowymi statkami powietrznymi, podlegają kierunkowym analizom i przetworzeniom.

Agriculture is one of the fields which develops extremely dynamically in terms of implementing new technological solutions. Automation of agricultural production, milking robots, machinery with satellite systems are just a few examples of using modern technologies. Drones are increasingly bold in entering the agricultural sector as well as other sectors of the economy. What is the strength of the new technology and what are its benefits?

Over the past few years, unmanned aerial systems, commonly referred to as drones, have gained enormous popularity, not only as tools for entertainment, but also as professional equipment useful in various areas of the economy. They are successfully used, e.g., in scientific research, in the processes of planning large investment projects, stock-taking of transport routes and transmission lines. The strength of this technology lies in the possibility to provide various high-quality information in a short time. Depending on the goal set, the data created during the flight of unmanned aerial vehicles are subject to directed analyses and processing.



Coraz śmieiej do sektora rolnego, podobnie jak do innych sektorów gospodarki, wchodzą drony. ■ Drones are increasingly bold in entering the agricultural sector as well as other sectors of the economy.

Możliwości, jakie daje rolnictwu wykorzystanie dronów w procesie planowania i kontrolowania upraw lub hodowli, są ogromne. Dotarcie także w trudno dostępne miejsca umożliwia identyfikowanie upraw oraz szacowanie ich powierzchni, pozwala również dokonać analizy warunków pogodowych na danym terenie czy wykryć ewentualne zagrożenia dla upraw. Dzięki kamerom i czujnikom oraz dużej mobilności urządzenia te zbierają szczegółowe dane z dużych obszarów w krótkim czasie. Rolnik otrzymuje informacje na temat m.in. wilgotności gleby, stężenia nawozów i mikroelementów, rozwoju roślin czy występowania chorób, szkodników i chwastów. Nadzór pola prowadzony w ten sposób pozwala podejmować bardzo precyzyjne działania. Zaś wnioski, wyciągane z otrzymywanych raportów, służą ograniczeniu kosztów upraw, przy jednoczesnym zwiększeniu plonów, a co za tym idzie także zysku.

Nowoczesne rozwiązania służą też instytucjom działającym na rzecz wsi i obszarów wiejskich. W pracach Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, a także Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa drony wykorzystywane są od pewnego czasu m.in. w procesie kontroli rozległych trudnodostępnych obszarów. Potencjał użytkowania tej technologii jest tak duży, że w tym roku ARiMR i KOWR podpisały z Polską Agencją Żeglugi Powietrznej list intencyjny o współdziałaniu w sprawie wykorzystania w rolnictwie bezzałogowych statków powietrznych. Będą one pomagały m.in. w szacowaniu strat spowodowanych suszą lub innymi wypadkami losowym, a także służyły do zbierania danych analitycznych wykorzystywanych w pracach tych instytucji. System stworzony przez PAŻP umożliwi także wprowadzenie do rolnictwa nowoczesnych rozwiązań. Warto wspomnieć chociażby o stworzeniu sprzyjających warunków do rozwoju rolnictwa precyzyjnego. Podpisanie porozumienia w sprawie wykorzystania dronów przez dwie największe instytucje odpowiedzialne za rozwój i modernizację polskiego rolnictwa umożliwi im jeszcze sprawniejsze działanie, co z całą pewnością przyniesie korzyści rolnikom.



Dzięki kamerom i czujnikom oraz dużej mobilności urządzenia te zbierają szczegółowe dane z dużych obszarów w krótkim czasie. ■ Thanks to cameras, sensors and high mobility, these devices collect detailed data from large areas in a short time.

The opportunities offered to agriculture by the use of drones in the process of planning and controlling crops or breeding are huge. Reaching such hard-to-reach places allows to identify crops and estimate their area, it also allows to analyse weather conditions in a given area or to detect potential threats to crops. Thanks to cameras, sensors and high mobility, these devices collect detailed data from large areas in a short time. The farmer receives information on, *inter alia*,

soil moisture, concentration of fertilisers and micronutrients, plant development or the occurrence of diseases, pests and weeds. Field supervision conducted in this manner allows to take very precise measures. And the conclusions drawn from the obtained reports are used to reduce the costs of cultivation, while increasing yields, and, consequently, also profit.

Modern solutions also serve institutions working for the countryside and rural areas. In the work of the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture, as well as the National Support Centre for Agriculture, drones have been used for some time, *inter alia*, in the process of controlling large, hard-to-reach areas. The potential of using this technology is so great that this year the ARMA and the NSCA signed a letter of intent with

the Polish Air Navigation Services Agency on cooperation on the use of unmanned aerial vehicles in agriculture. They will help, *inter alia*, in estimating losses caused by drought or other fortuitous events and will also be used to collect analytical data used in the work of these institutions. The system created by the PANSA also allows to introduce modern solutions to agriculture. It is worth mentioning, for example, the creation of favourable conditions for the development of precision agriculture. The signing of an agreement on the use of drones by the two largest institutions responsible for the development and modernisation of Polish agriculture allows them to operate even more efficiently, which will certainly bring benefits to farmers.



W produkcji pszenżyta nie mamy sobie równych

We are second to none when it comes to the production of triticale

POLSKA JEST NAJWIĘKSZYM PRODUCENTEM PSZENŻYTA NA ŚWIECIE. RODZIME UPRAWY TEGO ZBOŻA STANOWIĄ 1/3 PRODUKCJI ŚWIATOWEJ I PONAD 40% PRODUKCJI UNIJNEJ. TO ZBOŻE O ROSNĄCEJ POPULARNOŚCI – W 2020 R. UDZIAŁ PSZENŻYTA W UNIJNEJ STRUKTURZE PRODUKCJI WZRÓSŁ DO 55%. ■ POLAND IS THE LARGEST PRODUCER OF TRITICALE IN THE WORLD. THE DOMESTIC CROPS OF THIS CEREAL ACCOUNT FOR 1/3 OF THE GLOBAL PRODUCTION AND MORE THAN 40% OF THE EU PRODUCTION. THIS IS THE CEREAL WHOSE POPULARITY IS GROWING – IN 2020, THE SHARE OF TRITICALE IN THE EU PRODUCTION STRUCTURE INCREASED TO 55%.

Według dostępnych danych Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) w sezonie 2019/2020 Polska wraz z Niemcami i Francją odpowiadała za blisko 60% globalnej produkcji tego zboża.

According to available data of the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) in the 2019/2020 season Poland, together with Germany and France, accounted for nearly 60% of the global production of this cereal.

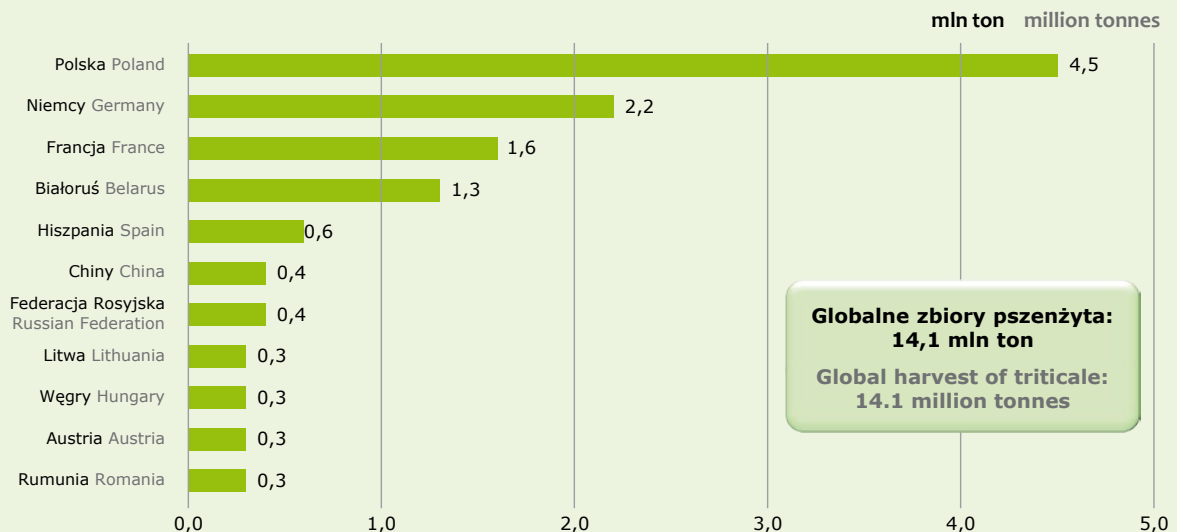
Uprawa pszenżyta w Polsce

Pierwszą w Polsce, zarejestrowaną w 1982 r., odmianą pszenżyta było Lasko (DANKO Hodowla Roślin Sp. z o.o.). Odmiana ta odegrała bardzo dużą rolę w popularyzacji uprawy pszenżyta

Cultivation of triticale in Poland

The first variety of triticale in Poland, registered in 1982, was Lasko (DANKO Hodowla Roślin Sp. z o.o.). This variety played a very important role in popularising the cultivation of triticale

Zbiory pszenżyta u największych producentów na świecie w sezonie 2019/2020 Harvest of triticale in the largest producers in the world in the 2019/2020 season



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych FAO, data odczytu: 19.11.2021 r. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the FAO data, date of reading: 19.11.2021

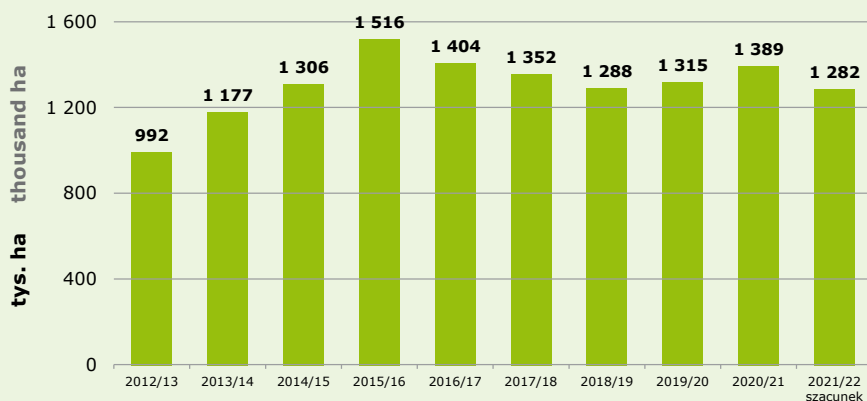
w kraju i na świecie. Obecnie pszenżyto należy do zbóż najpowszechniej uprawianych w Polsce, zajmując drugie miejsce po pszenicy.

Popularność pszenżyto w Polsce ma odzwierciedlenie w areale uprawy, który utrzymuje się na wysokim poziomie. W latach gospodarczych 2016/2017–2020/2021 wynosił on od 1,3 mln do 1,4 mln ha.

in Poland and in the world. Currently, triticale is one of the most commonly cultivated cereals in Poland, occupying the second place after wheat.

The popularity of triticale in Poland is reflected in the cultivation area, which remains at a high level. In the 2016/2017–2020/2021 marketing years, it ranged from 1.3 million to 1.4 million ha.

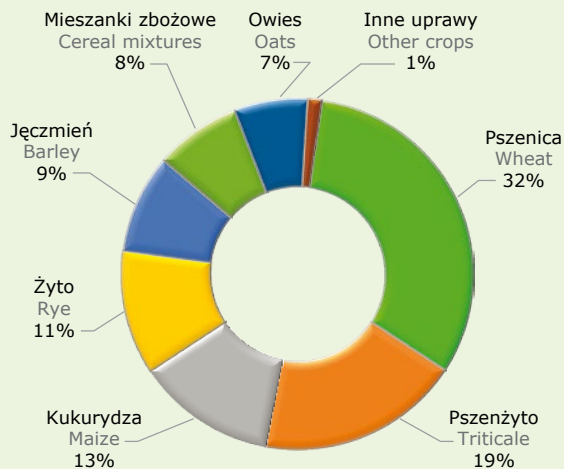
Powierzchnia zasiewów pszenżyto w Polsce ■ Area of triticale sowings in Poland



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

W strukturze powierzchni zasiewów zbóż w sezonie 2020/2021 pszenżyto zajmowało drugie (po pszenicy) miejsce, z 19-procentowym udziałem.

Pszenżyto w strukturze zasiewów zbóż w Polsce w 2020 r. ■ Triticale in the structure of cereal sowings in Poland in 2020



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

In the structure of the cereal sowing area in the 2020/2021 season, triticale occupied the second (after wheat) place with the share of 19%.

More than 50% of crops are located in the Wielkopolskie, Mazowieckie, Łódzkie and Lubelskie Voivodeships.

The domestic demand for triticale regularly exceeds 4 million tonnes. The main factors causing changes in the cereal consumption in Poland are fluctuations in the animal population. Triticale, in addition to grain for sowing, is used in the feed, bio-fuel and processing industries.

Characteristics of triticale

The popularity of triticale results from the specific characteristics of this cereal. Owing to its high resistance, it may be cultivated in various climatic conditions. The soil requirements for triticale are higher than for rye, but lower than for wheat and barley – it can be successfully cultivated on weak soils. This cereal gives high yields and has a relatively thick grain with high density and good uniformity. It is highly resistant to diseases and can stand low temperatures and water shortages relatively good. The grain of triticale has the high content of proteins with a beneficial amino acid composition and a high degree of digestibility.

Export of triticale from Poland

National yields of triticale significantly exceed the demand of the internal market, which allows to sell surplus quantities abroad. In the 2020/2021 season, 1,074 thousand tonnes of triticale were

Ponad 50% upraw zlokalizowanych jest w województwach: wielkopolskim, mazowieckim, łódzkim i lubelskim.

Krajowe zapotrzebowanie na pszenżyto regularnie przekracza 4 mln ton. Głównymi czynnikami powodującymi zmiany zużycia zbóż w Polsce są wahania pogłowia zwierząt. Pszenżyto, poza ziarnem do siewu, jest wykorzystywane w przemyśle paszowym, biopaliwowym i przetwórczym.

Właściwości pszenżyta

Popularność uprawy pszenżyta wynika ze specyficznych cech tego zboża. Ze względu na wysoką odporność można je uprawiać w różnorodnych warunkach klimatycznych. Wymagania glebowe pszenżyta są wyższe niż w przypadku żyta, ale niższe niż dla pszenicy i jęczmienia – może być z powodzeniem uprawiane na glebach słabych. Zboże to daje wysoki plon i ma relatywnie grube ziarno o wysokiej gęstości i dobrym wyrównaniu. Wykazuje dużą odporność na choroby oraz stosunkowo dobrze znosi niskie temperatury i niedobór wody. Ziarno pszenżyta cechuje się wysoką zawartością białka o korzystnym składzie aminokwasowym i wysokim współczynnikiem strawności.

Eksport pszenżyta z Polski

Krajowe zbiory pszenżyta znacząco przekraczają zapotrzebowanie rynku wewnętrznego, co umożliwia sprzedaż nadwyżek za granicę. W sezonie 2020/2021 z kraju wywieziono 1074 tys. ton pszenżyta, ponad siedmiokrotnie więcej niż 10 lat wcześniej. Równocześnie wartość eksportu pszenżyta zwiększyła się blisko 9 razy (z 22 mln do 190 mln euro) i stanowiła 11% wpływów uzyskanych ze sprzedaży ziarna zbóż ogółem.

W okresie trzech miesięcy sezonu 2021/2022 (lipiec-wrzesień 2021 r.) z Polski wyeksportowano 234 tys. ton pszenżyta, o 36% mniej niż w tym samym okresie przed rokiem. Stanowiło to 13% wolumenu wywozu ziarna ogółem. W tym czasie wartość eksportu ziarna pszenżyta zmniejszyła się o 20%, do blisko 47 mln euro.

exported from the country, over seven times more than 10 years ago. At the same time, the export value of triticale increased almost 9 times (from EUR 22 million to EUR 190 million) and accounted for 11% of the total revenue from sales of grain.

During the period of three months of the 2021/2022 season (July-September 2021), Poland exported 234 thousand tonnes of triticale, by 36% less than in the same period the year before. This accounted for 13% of the total volume of grain export. At that time, the export value of triticale grain decreased by 20% to almost EUR 47 million.

During the 2020/2021 season, triticale grain was exported from Poland to the European Union countries, mainly to Germany (584 thousand tonnes, 54% of the export volume of this grain) and Spain (362 thousand tonnes, 34%).

During the first three months of the 2021/2022 season, as in previous years, the largest customers of Polish triticale were Germany (145 thousand tonnes, 62% of export of this cereal) and Spain (69 thousand tonnes, 30%).

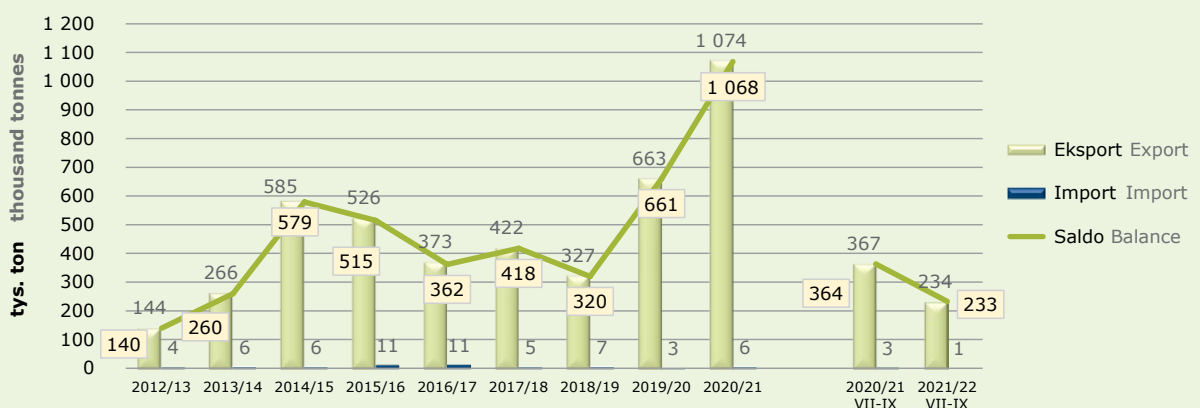
Import of triticale into Poland

At the beginning of the 2021/2022 season, i.e. in July-September 2021, 1.3 thousand tonnes of triticale were imported into the country by 55% less than in the same period the year before. Import expenditures decreased 28% at that time, to EUR 304 thousand.

The cereal was mainly imported from the neighbouring countries. The largest suppliers of cereal grain to Poland were the European Union countries (1.2 thousand tonnes, 98% of grain import volume), mainly Germany (736 tonnes, 58%) and the Czech Republic (378 tonnes, 30%).

The balance of foreign trade in triticale in the period of July-September 2021 was positive and amounted to 233 thousand tonnes when compared to 364 thousand tonnes the year before. At the same time, the value of the balance decreased by 20% to more than EUR 46 million.

Polski handel zagraniczny ziarnem pszenżyta ■ Polish foreign trade in triticale grain



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów za 2021 r. – dane wstępne. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA, based on the Ministry of Finance data for 2021 – preliminary data.

W sezonie 2020/2021 ziarno pszenżyta wywożono z Polski do krajów Unii Europejskiej, głównie do Niemiec (584 tys. ton, 54% wolumenu eksportu tego ziarna) i Hiszpanii (362 tys. ton, 34%).

W okresie pierwszych trzech miesięcy sezonu 2021/2022, podobnie jak w latach ubiegłych, największymi odbiorcami polskiego pszenżyta były Niemcy (145 tys. ton, 62% eksportu tego zboża) i Hiszpania (69 tys. ton, 30%).

Import pszenżyta do Polski

Na początku sezonu 2021/2022, tj. w okresie lipiec–wrzesień 2021 r., do kraju sprowadzono 1,3 tys. ton pszenżyta, o 55% mniej niż w analogicznym okresie przed rokiem. Wydatki na import w tym czasie spadły o 28%, do 304 tys. euro.

Zboże importowano głównie z krajów ościennych. Największymi dostawcami ziarna zbóż do Polski były kraje Unii Europejskiej (1,2 tys. ton, 98% wolumenu importu ziarna), głównie Niemcy (736 ton, 58%) oraz Czechy (378 ton, 30%).

Saldo handlu zagranicznego pszenżycem w okresie lipiec–wrzesień 2021 r. było dodatnie i wyniosło 233 tys. ton wobec 364 tys. ton w roku poprzednim. Jednocześnie wartość salda uległa zmniejszeniu o 20%, do ponad 46 mln euro.

Hodowla i odmiany pszenżyta

Spośród spółek nadzorowanych przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR) hodowlą pszenżyta zajmuje się DANKO Hodowla Roślin Sp. z o.o. Spółka DANKO kontynuuje tradycję hodowli roślin na ziemiach polskich, sięgając 1880 r., które zapoczątkował ziemianin Aleksander Janasz. Firma jest sukcesorem jego dokonań, wzbogaconych później przez wnuka i światowej sławy hodowcę profesora Tadeusza Wolskiego, twórcę tego nowego zboża. Obecnie hodowla pszenżyta ozimego nastawiona jest m.in. na wyselekcjonowanie odmian wysokoplennych, o lepszej odporności na choroby grzybowe, lepszej mrozoodporności, podwyższonej tolerancji na suszę oraz odporności na porastanie ziarna. Ponadto spółka kładzie duży nacisk na hodowlę odmian półkarłowych odpornych na wyleganie, o wysokiej zawartości białka i dużej wartości wypiekowej.

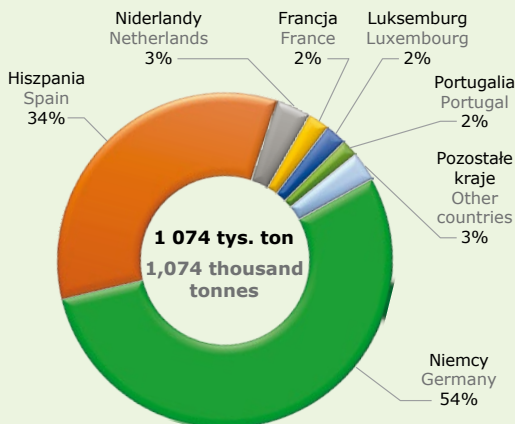
DANKO prowadzi hodowlę twórczą i zachowawczą pszenżyta ozimego i jarego, a w 2020 r. zarejestrowała dwie nowe odmiany: jedną pszenżyta ozimego (Corado) oraz jedną jarego (Impetus).

Aktualnie w ofercie spółki znajdują się 22 odmiany pszenżyta ozimego i 8 odmian pszenżyta jarego:

- odmiany pszenżyta ozimego: Avokado, Belcanto, Corado, Dolindo, Fredro, Grenado, Gringo, Kasyno, Leontino, Maestozo, Orinoko, Palermo, Pizzaro, Porto, Presto, Rotondo, Sorento, Trapero, Trismart, Twingo, Stelvio, Panaso.
- odmiany pszenżyta jarego: Dublet, Impetus, Mamut, Mazur, Nagano, Puzon, Santos, Sopot.

Więcej informacji można znaleźć na stronie spółki: <https://danko.pl/>.

Struktura geograficzna eksportu pszenżyta z Polski w sezonie 2020/2021 ■ Geographical structure of export of triticale from Poland in the 2020/2021 season



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów za 2021 r. – dane wstępne. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA, based on the Ministry of Finance data for 2021 – preliminary data.

Breeding and varieties of triticale

Among the companies supervised by the National Support Centre for Agriculture (NSCA), the cultivation of triticale is conducted by DANKO Hodowla Roślin Sp. z o.o. The DANKO company continues the tradition of breeding plants in the Polish lands, dating back to 1880, which was initiated by landholder Aleksander Janasz. The company is the successor of his achievements, later enriched by his grandson and world-renowned professor Tadeusz Wolski, the creator of this new cereal. Currently, winter triticale farming is oriented towards, *inter alia*, selecting high-yielding varieties, with better resistance to fungal diseases, better frost resistance, increased drought tolerance and resistance to grain sprouting. In addition, the company places great emphasis on breeding of semi-dwarf varieties resistant to lodging, with the high protein content and high baking value.

DANKO is involved in the creative and conservation breeding of winter and spring triticale and in 2020 registered two new varieties: one winter triticale variety (Corado) and one spring triticale variety (Impetus).

Currently, the company offers 22 winter varieties and 8 spring varieties:

- winter triticale varieties: Avokado, Belcanto, Corado, Dolindo, Fredro, Grenado, Gringo, Kasyno, Leontino, Maestozo, Orinoko, Palermo, Pizzaro, Porto, Presto, Rotondo, Sorento, Trapero, Trismart, Twingo, Stelvio, Panaso.
- varieties of spring wheat: Dublet, Impetus, Mamut, Mazur, Nagano, Puzon, Santos, Sopot.

More information can be found on the company's website: <https://danko.pl/>.



POLSKI ŁAD

dla polskiej wsi



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI



ODPOCZYWAJ
NA WSI

Wybierz



wypoczynek na polskiej wsi
Take a rest in the Polish countryside

