

# World Pasta Day

Choć nam kojarzy się głównie z Włochami, to jednak za kolebkę makaronu uznaje się... Chiny. Stamtąd trafił do słonecznej Italii. 25 października obchodziliśmy Światowy Dzień Makaronu.



Opowieści, jakoby to włoski makaron był najlepszy gatunkowo z bliżej nieznanymi powodów, na przykład wyjątkowych receptur, można włożyć między bajki albo... chwyt marketingowe. Jakość makaronu zależy głównie od mąki, z jakiej został zrobiony. Tą ostatnią otrzymujemy z pszenicy miękkiej lub twardej. Pszenica twarda nadaje się do uprawiania jedynie w suchym i gorącym klimacie. Stąd też najlepiej „czuje się” w krajach śródziemnomorskich. Z kolei pszenica miękka preferuje klimat chłodny i deszczowy, przez co może być uprawiana niemalże w całej Europie. Specjaliści „z branży” nie mają wątpliwości co do tego, z której pszenicy otrzymamy lepszą mąkę, a co za tym idzie – smaczniejszy makaron. Ich zdaniem, najlepsza jest mąka pozyskana z pszenicy twardej. Dlaczego? Dzięki pszenicy twardej makaron zawsze jest „al dente” (lekko twardy, z włoskiego dosłownie – „na ząb”), czyli idealnie ugotowany, ale nie za bardzo miękki. Natomiast ten otrzymany z pszenicy miękkiej bardzo szybko się rozgotowuje, skleja i zbryla.

Mówi się o makaronach, że są tuczące, tymczasem to nieprawda – na rynku dostępnych jest mnóstwo rodzajów, przeznaczonych dla osób na dietach, w tym makarony bezglutenowe integralne – z jeszcze lepszej pszenicy niż durum. Stugramowa porcja makaronu zawiera ok. 110 kalorii. Jest rewelacyjnym źródłem węglowodanów, witamin z grupy B oraz żelaza, odkwasza organizm. Makarony są popularne, bo łatwe w przygotowaniu i niezwykle smaczne, uwielbiane przez

maluchy, jak i osoby starsze. Ponadto kojarzą się z Italią, a ta – z wakacjami i gorącym klimatem...

Według **Zenona Daniłowskiego**, prezesa Grupy Makarony Polskie, najchętniej spożywamy makaron typu spaghetti, potem penne, świderki i farfalle. Najcieńszy makaron w zupach, wstążki z sosami.

Odróżnia się już 600 form makaronu, a z roku na rok jego producenci nadają swoim produktom nowych kształtów, rozmiarów, a nawet kolorów. Możemy je przygotować na mnóstwo sposobów – jako dania wegańskie, wegetariańskie czy z mięsem. Dietetycy zachęcają przede wszystkim do wybierania makaronów pełnoziarnistych, najlepiej tych zrobionych z mąk razowych, gryczanych. W sklepach pojawiły się już takie ciekawe i zdrowe makarony, jak z zielonego groszku czy soczewicy. Są bardzo dobrym źródłem białka i wartościowym produktem dla wegan i wegetarian.

## Wypadamy blado...

Pamiętajmy, że makaronu nigdy nie zalewamy zimną wodą, wystarczy odsączyć na durszlaku, inaczej spłuczemy skrobię i potem sos nie będzie przylegał. Ile zjemy makaronu w skali roku? W ostatnich latach spożycie makaronów w Polsce utrzymuje się na stabilnym poziomie, a jak zauważają analitycy Banku BGŻ BNP Paribas, przy spadkowej tendencji konsumpcji pieczywa i mąki, jest to już pewnym sukcesem. Z szacunków ekspertów Banku wynika, że przeciętny mieszkaniec Polski konsumuje ok. 5,6 kg makaronów rocznie,

z czego ok. 1 kg spożywa w restauracjach.

– *Polski rynek makaronów to 150 tys. ton rocznie spożywanego produktu. Pamiętam, jak w latach 70. ub. wieku makaron semolinowy w Polsce kupowało się na wagę. Dziś makaronu nie jemy dla zaspokojenia głodu, a dla smaku – szacuje Zenon Daniłowski, prezes Grupy Makarony Polskie.*

Według danych GUS, konsumpcja makaronów w gospodarstwach domowych w 2017 roku wyniosła przeciętnie w kraju 4,6 kg na osobę i była o 5% wyższa niż w 2010 roku. Po makarony sięgają przede wszystkim emeryci i renciści oraz małżeństwa bez dzieci – rocznie spożywają 5,5 kg tego produktu w przeliczeniu na jedną osobę. Z kolei w rodzinach wielodzietnych konsumpcja makaronów na jednego domownika nie przekracza 3,4 kg rocznie, czyli o 40% mniej niż w przypadku np. emerytów. Nie ma natomiast dużej różnicy w konsumpcji pomiędzy mieszkańcami wsi i miast oraz zależności pomiędzy spożyciem makaronów a dochodami – choć oczywiście w gospodarstwach o najniższych dochodach spożycie jest niższe od przeciętnego. Niemniej, w kolejnych grupach dochodowych te powiązania zanikają.

– *Polska należy do krajów o niskiej konsumpcji makaronów. Do Włochów, którzy spożywają rocznie około 23,5 kg makaronów na osobę (dane za 2015 rok), czyli pięć razy więcej niż w Polsce, nawet nie mamy co się porównywać. Więcej makaronów spożywa się praktycznie w każdym kraju unijnym. W Niemczech jest to 8 kg na osobę, w Czechach 6,4 kg na osobę, zaś na Słowacji – 5 kg na osobę. Mniejsze spożycie notuje*



Grupa Makarony Polskie wspiera finansowo mistrzynię Wushu Annę Kubiak oraz braci z SOBIERAJ TEAM – mistrzów świata w biegach z przeszkodami. Na zdjęciu razem z Zenonem Daniłowskim, prezesem Grupy w trakcie spotkania prasowego z okazji Światowego Dnia Makaronu.

się jedynie w Wielkiej Brytanii (3 kg na osobę), czy Irlandii (1 kg na osobę) – komentuje **Marta Skrzypczyk**, dyrektor Biura Analiz Makroekonomicznych Sektora Agro w Banku BGŻ BNP Paribas.

### Polskie makarony zdobywają uznanie w Europie

Według danych Eurostat, w ciągu ostatnich dziesięciu lat wolumen

eksportu makaronów zwiększył się prawie o 50% – do 40,5 tys. t w 2017 roku. Oznacza to, że około 20% produkcji sprzedawane jest na rynkach zagranicznych. Przy czym zdecydowana większość polskich makaronów trafia do krajów europejskich – Wielka Brytania, Hiszpania i Niemcy. Niewątpliwie liderem wśród odbiorców jest Ukraina, gdzie w 2017 roku wyeksportowano 6 tys. t tego produktu wobec zaledwie 1,5 tys. t w 2010 roku.

– Co istotne, do Polski wciąż trafia więcej makaronów niż z niej wyjeżdża. W 2017 roku wolumen importu do naszego kraju wyniósł 82 tys. t i był o 34% większy niż w 2010 roku. Ponad 1/3 sprowadzonych do Polski makaronów pochodzi z Niemiec (30,3 tys. t). Drugim największym dostawcą do naszego kraju były Włochy (27,2 tys. t), a trzecim Czeszy, skąd zakupiono 14,2 tys. t – dodaje Marta Skrzypczyk.

**A. Kozłowska**

WIĘCEJ KRÓW I MLEKA

cd. ze str. 47.

### Zapowiada się pogorszenie koniunktury na rynku mleka

W 2019 r. utrwali się pogorszenie koniunktury na światowym i krajowym rynku mleka, gdyż cykl koniunkturalny trwa średnio 2 lata. Światowe ceny trwałych produktów mlecznych mogą być niższe niż w 2018 r., a presję na ceny na krajowym i unijnym rynku mleka będą wywierały zapasy interwencyjne chudego mleka w proszku. Uwzględniając powyższe uwarunkowania i konieczność kontynuacji procesów restrukturyzacji krajowej branży mleczarskiej przewiduje się, że w 2019 r. w krajowym mleczarstwie utrwalą się długookresowe tendencje. W czerwcu pogłowie krów mlecznych zmniejszy się do 2205 tys. szt., ale spadek

zostanie zrekompenzowany wzrostem mleczności do 6450 litrów/szt. W rezultacie produkcja mleka surowego nieznacznie wzrośnie do ok. 14 mld litrów, w tym skup przez przemysł mleczarski do 12,0 mld litrów. W handlu zagranicznym w 2019 r. nie wystąpią większe zmiany, gdyż eksport netto wyniesie ok. 2,4 mln ton w ekwiwalencie surowca i 1,2 mld euro. Wobec takich uwarunkowań rynkowych średnia cena skupu mleka w 2019 r. może wynieść 1,29–1,33 zł/litr i będzie o 1,5–3,0% niższa niż w 2018 r. Spadek cen skupu będzie skutkował pogorszeniem opłacalności produkcji mleka surowego w rolnictwie. ■

\* Analizę rynku mleka opracował Zespół w składzie: Piotr Szajner, Tadeusz Chrościcki, Krystyna Świetlik (IERiGŻ-PIB) oraz Joanna Sych-Winiarek (KOWR).