

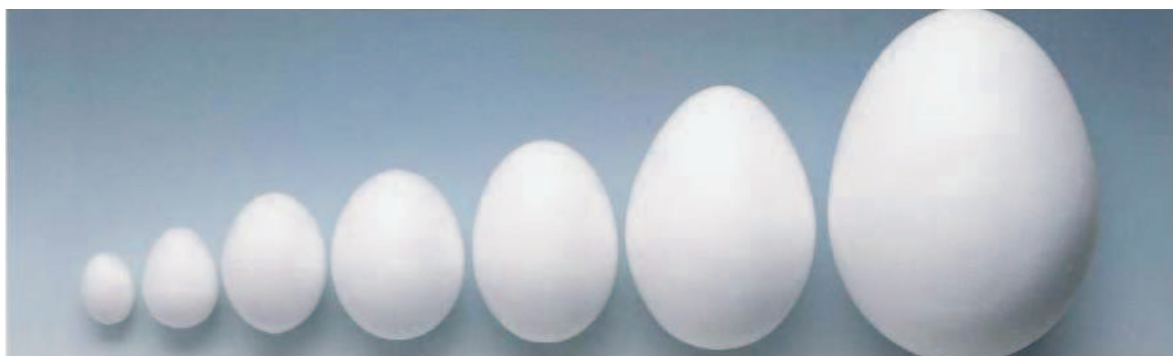
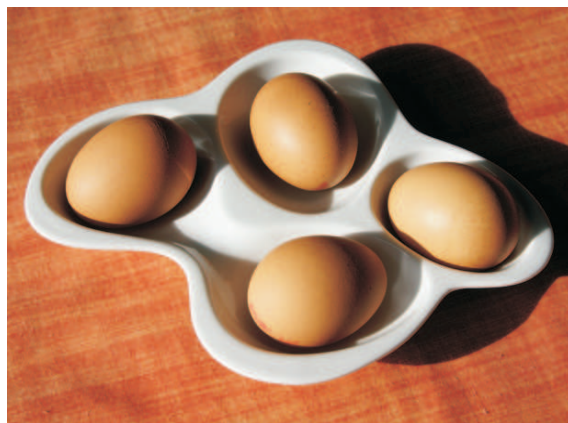
## Jajo – symbol nowego życia

*The egg – symbol of new life*

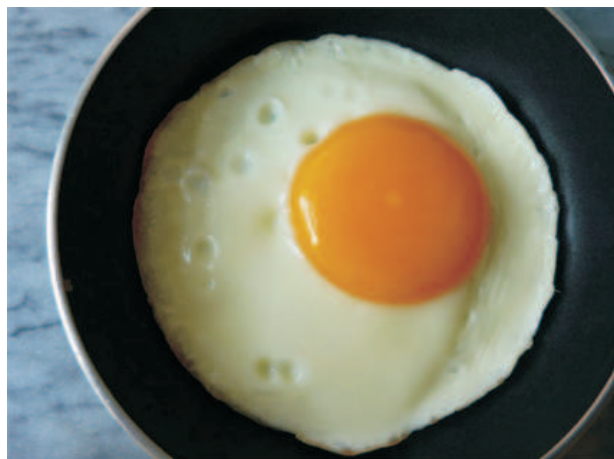
Jaja, będące jedną z faz rozwoju ptaków, w tym drobiu hodowlanego, zawierają cenne składniki odżywcze oraz substancje bioaktywne, dzięki którym zarodek może rozwijać się bez dostępu do zewnętrznych źródeł pożywienia. Ze względu na to, że są bogatym źródłem substancji odżywczych stały się cenionym pokarmem dla ludzi. Towarzyszą człowiekowi od początku jego istnienia. W Polsce najczęściej spożywa się jaja kurze i przepiórcze oraz w niewielkim zakresie kacze i gęsie. Jaja wykorzystywane są także w przemyśle kosmetycznym i farmaceutycznym.



Jajo kurze składa się średnio z 74,8% wody, 12,6% białka, 10,0% tłuszczu (w tym 3,8% to tłuszcze jednonienasycone, 3,1% tłuszcze nasycone, 1,4% wielonienasycone, a około 0,42% – cholesterol), 1,1% węglowodanów (prawie wyłącznie cukrów prostych). Zawierają też dużo witamin A, D oraz niektórych z grupy B. 100 g jajek ma 147 kcal (USDA National Nutrient Database).



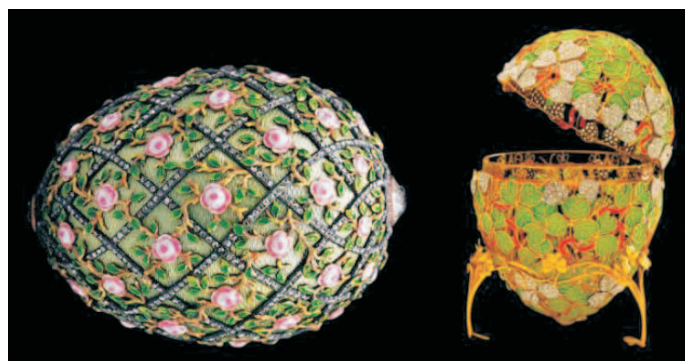
Najpopularniejsze potrawy z jaj to: jajecznica, jajka sadzone, jajko na miękko, na twardo, na półtwardo (mollet), omlet, jajka w koszulkach, pasta jajeczna do smarowania kanapek, kogel-mogel, jaja faszerowane. Poza tym jajka są jednym z podstawowych składników ciast; wchodzi w skład panierek, kremów, naleśników itp.



Jajo stanowi załazek nowego życia, stało się więc symbolem odradzającego się życia, znanym w wielu kulturach. Jajka są używane w obrzędowości i symbolice różnych kultur oraz jako elementy dekoracyjne. Zwyczaj dekorowania jaj znany był już w starożytności. Najstarsze przykłady, liczące 5000 lat, pochodzą z Asyrii, trochę późniejsze z Egiptu, Persji, Rzymu i Chin. Kolorowo pomalowanymi jajkami Chińczycy obdarowywali się wraz z nadejściem wiosny. Znane były w starożytnym Egipcie i Sudanie. Australijscy Aborygeni rzeźbili jaja strusie, traktując je jako świętość. Do Europy zwyczaj zdobienia jaj przynieśli prawdopodobnie Persowie.

Jajka zdobiono w celach magicznych. W ludowych wierzeniach zwyczaj ten uważany był za jeden z warunków zapewnienia ciągłości świata. W chrześcijaństwie związane są ze zmartwychwstaniem Chrystusa, symbolizują nadzieję na życie wieczne. Znajdują się w każdym koszyczku wielkanocnym w postaci pisanek lub kraszanek. Dominującą barwą pisanek w kulturze chrześcijańskiej jest czerwień. Na pamiątkę zmartwychwstania kolor czerwony stał się symbolem zwycięstwa, radości i dobrych wiadomości.

Najdroższymi jajkami są wykonane ze złota i zdobione szlachetnymi kamieniami jaja Petera Carla Fabergé, nadwornego złotnika cara Aleksandra III Romanowa.



Opracowanie: D. Dobrowolska  
Fot.: D. Dobrowolska i internet

## Mięso drobiowe – na co dzień i od święta!

*Poultry meat – for every day and special occasions!*

Kiedy pradawni ludzie zastąpili zbieractwo i łowiectwo uprawą roli, doszło też do udomowienia niektórych zwierząt – owiec, kóz, bydła, świń, a także drobiu. Od tego czasu zarówno uprawa roślin, jak i hodowla zwierząt rozprzestrzeniły się na całym świecie.

Co prawda, niektórzy z nas ze względów zdrowotnych bądź ideologicznych rezygnują z jedzenia mięsa, jednak mimo wszystko jest ono nadal jednym z najczęściej spożywanych przez nas produktów.

W porównaniu z wieprzowiną i wołowiną mięso drobiowe charakteryzuje się większą wartością odżywczą i dietetyczną. W Polsce stanowi 34% spożywanego mięsa. Jego główne zalety to duża zawartość pełnowartościowego białka, łatwo przyswajalnego przez organizm, mała ilość tłuszczu (zwłaszcza w piersiach kurzych i indyczych), a co za tym idzie – niska wartość energetyczna, duża procentowa zawartość kwasów tłuszczowych nienasyconych, a także składników mineralnych (cynku, magnezu, potasu) i witamin z grupy B, co powoduje większy pobór energii z pożywienia i wzmacnia układ odpornościowy. Mięso drobiu ma szerokie zastosowanie w zdrowej diecie. Jest pierwszym mięsem, które wprowadza się do diety dla niemowląt. Filety drobiowe zalecane są przy różnego rodzaju dietach odchudzających.



Mięso to jest łatwe do przyrządzenia i nadaje się do prawie każdej potrawy. Może być przyrządzane jako: gotowane, duszone, smażone lub pieczone. Jest doskonałym pomysłem na niedzielny obiad, przyjęcie rodzinne, spotkanie z przyjaciółmi lub bardzo ostatnio popularne grillowanie. Ci, którzy nie muszą dbać o linię, mogą przyrządzić z niego doskonałe potrawy z rożna, rusztu i zapiekanki o wspaniałym smaku i aromacie.

Opracowanie i fot.: D. Dobrowolska



## Polskie rodzime rasy/rody drobiu – kury nieśne

### Polish native breeds/lines of poultry – laying hens

Lokalne rasy i odmiany ptaków użytkowych, występujących na terenie naszego kraju, są nieodłącznym elementem krajobrazu polskiej wsi. Populacje te, doskonale przystosowane do regionalnych warunków klimatycznych i środowiskowych, cechuje dobra zdrowotność i odporność na niekorzystne warunki klimatyczne. Utrzymywane w warunkach chowu drobnostadkowego, na zielonych wybiegach w pobliżu zabudowań inwentarskich, dobrze wykorzystują pasze gospodarskie, odznaczają się dobrymi wskaźnikami lęgu, a wiele z nich zachowało instynkt kwoczenia i wysiadywania jaj. Unikatowe w skali światowej, są ściśle związane z tradycyjną kulturą miejscowych społeczności. Np., mięso gęsi cechuje małe otłuszczenie i drobnowłóknistość. Ich patroszone tuszki są w większości dobrze umięśnione i mało otłuszczone. Jaja kur charakteryzują się dużą procentową zawartością żółtek, co poprawia ich smakowitość. Jakość pierza i puchu ptaków wodnych cechuje bardzo dobra jakość.

Populacje rodzimych ptaków użytkowych mają wielkie znaczenie dla nauki jako unikatowy materiał do badań, zwłaszcza polimorfizmu DNA, białek surowicy krwi, kariotypów zarodków i wielu innych.

Programem ochrony zasobów genetycznych objęte są w Polsce następujące rasy/rody kur nieśnych: Zielononóżka kuropatwiana (Z-11, Zk), Żółtonóżka kuropatwiana (Ż-33), Polbar (Pb), Karmazyn/Rhode Island Red (R-11, K-22, K-44 i K-66), Rhode Island White (A-33, A-22 i A-88), Sussex (S-66), Leghorn (H-22, H-33 i G-99), Barred Plymouth Rock (P-11, D-11, WJ-44) i New Hampshire (N-11). Większość chronionych w Polsce stad zachowawczych ptaków użytkowych została zaliczona przez FAO do światowych zasobów genetycznych podlegających ochronie (World Watch List, FAO 2000).



Polbar



Zielononóżka kuropatwiana



Żółtonóżka kuropatwiana



Sussex



New Hampshire



Rhode Island White



Rhode Island Red



Barred Rock

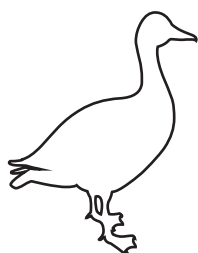


Leghorn

Opracowanie: D. Dobrowolska  
Fot.: J. Calik, J. Krawczyk,  
M. Lisowski, A. Witkowski

## Polskie rodzime i lokalne rasy/rody drobiu – gęsi

Polish native breeds/lines of poultry – geese



Podstawowym celem programów ochrony zasobów genetycznych rodzimych ras drobiu jest zachowanie poszczególnych populacji poprzez utrzymanie w każdym chronionym stadzie (rodzie) równowagi genetycznej na nie zmieniającym się poziomie – ograniczenie możliwości wystąpienia niepożądanego zimbredowania i efektu dryftu genetycznego, przy jednoczesnym zachowaniu charakterystycznych cech fenotypowych ptaków obu płci.

Populacje gęsi ras rodzimych stanowią cenny element różnorodności genetycznej tego gatunku. Gęsi pochodzące z importu, utrzymywane w Polsce od wielu pokoleń, bardzo dobrze dostosowały się do środowiska naszego kraju, warunków utrzymania i żywienia. Ich ochrona ma duże znaczenie dla polskiej i światowej hodowli.

Programem ochrony zasobów genetycznych objęte są w Polsce następujące rasy gęsi: lubelskie (Lu), kieleckie (Ki), podkarpackie (Pd), kartuskie (Ka), rypińskie (Ry), suwalskie (Su), garbonose (Ga), romańskie (Ro), pomorskie (Po), słowackie (Sł), Landes (LsD-01), kubańskie (Ku), biłgorajskie (Bi), zatorskie (ZD-1).



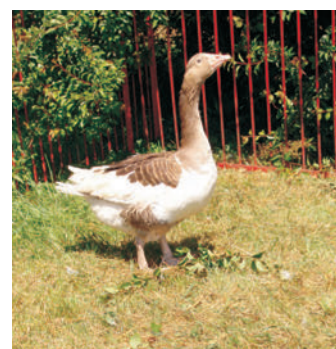
Gęś suwalska



Gęś kubańska



Gęś kielecka



Gęś kartuska



Gęsi romańskie



Gęsi lubelskie



Gęsi garbonose



Gęsi słowackie



Gęsi pomorskie



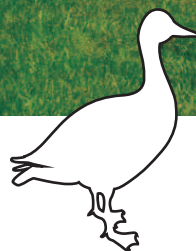
Gęsi podkarpackie



Gęsi Landes



Gęsi zatorskie



Gęś biłgorajska



Gęsi rypińskie

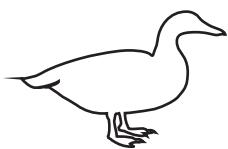
## Polskie rodzime i lokalnie zaadaptowane rasy/rody drobiu – kaczki

*Polish native and locally adapted breeds/lines of poultry – ducks*

W wyniku intensyfikacji produkcji drobiarskiej w ostatnich latach zmniejsza się wielkość populacji i różnorodność genetyczna ras drobiu wodnego.

Rodzime rasy, rody i linie kaczek są świadectwem wielopokoleniowego

dorobku hodowlanego społeczności polskich wsi. Ich mięso, dzięki małej ilości tłuszczu w tuszce, posiada dużą wartość dietetyczną. Cechuje je też dobra jakość pierza. Stanowią cenny element różnorodności genetycznej tego gatunku.



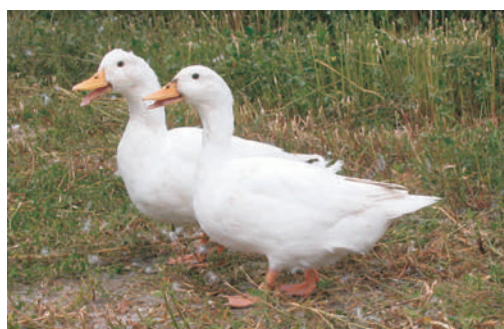
Niewielka liczebność utrzymywanych populacji stwarza jednak duże zagrożenie dla przetrwania ich genetycznej bioróżnorodności. Krajowym programem ochrony zasobów genetycznych objęto następujące rasy/rody/linie kaczek: pekin krajowy (P-11, P-22, P-33, P-44, P-55), kaczki pomniejszone (K-2), Khaki Campbell x Orpington (KhO-1), Pekin angielski (LsA), Pekin duński (P-8) i Pekin francuski (P-9). Ptaki te należą do najstarszych rodów hodowlanych w Polsce.



Pekin krajowy (P-11)



Pekin krajowy (P-33)



Kaczki pomniejszone (K-2)



Pekin angielski (LsA)



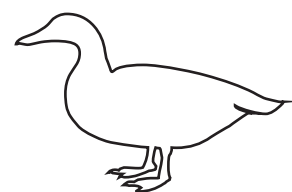
Pekin duński (P-8)



Pekin francuski (P-9)



Konsumenci i smakosze drobiu wiedzą, że u kaczek spotyka się większe niż u kurcząt otłuszczenie ciała. Jest ono uwarunkowane fizjologicznie, lecz tłuszcz kaczki uważany jest za zdrowy, ponieważ posiada korzystny udział nienasyconych kwasów tłuszczowych. Mięso kaczki jest dobrym źródłem białka, potasu, fosforu, żelaza i witamin z grupy B. Charakteryzuje je wysoka wartość odżywcza, a w porównaniu z mięsem drobiu grzebiącego jest bardziej kaloryczne. Z kaczki można przygotować wiele smacznych potraw gotowanych, duszonych, smażonych lub pieczonych.



Kaczki Khaki Campbell  
x Orpington (KhO-1)

Opracowanie: D. Dobrowolska  
Fot.: J. Calik, J. Książkiewicz

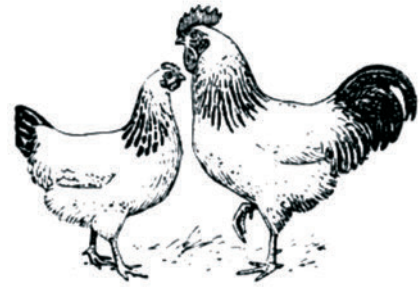




Fot.: D. Dobrowolska, B. Krawiec

**Drób to zbiorcze określenie udomowionych ptaków, hodowanych ze względu na mięso, jaja, pierze oraz w celach dekoracyjnych**

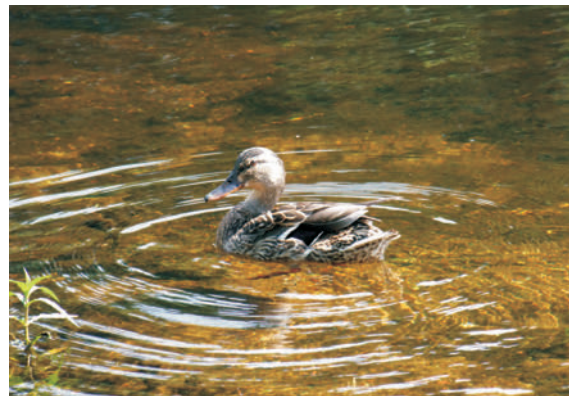
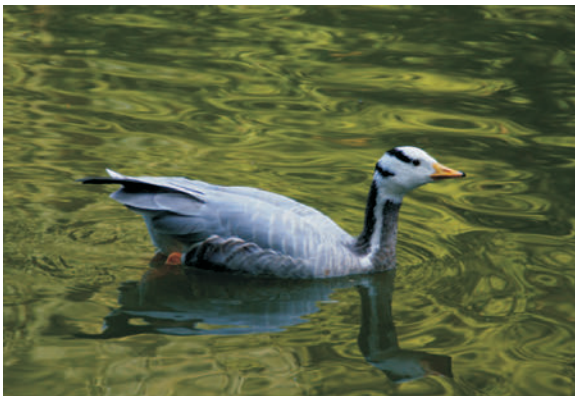
*Poultry is a collective name for domesticated birds, raised for meat, eggs, feathers and for ornamental purposes*



XVII-wieczne kury czubate na obrazie nieznanego malarza w Muzeum Pałacu w Wilanowie

Do drobiu zalicza się między innymi kury, gęsi, indyki, kaczki, perliczki, a także przepiórki. Chów drobiu rozwinął się najbardziej w Chinach, Stanach Zjednoczonych i Indonezji.





Chińczycy już 4 tysiące lat temu hodowali złapane dzikie kaczki. Do dziś jest to ich sztandarowe danie kulinarne. Na chińskich stołach gościły też bażanty. Egipcjanie łapali dzikie ptactwo wśród zarośli Nilu i udomawiali je, z głębi Afryki sprowadzali perliczki. W jadalospisach indyjskich smakoszy były nawet pawie. Z Indii trafiły one na Kretę już w XV w. p. n. e. Jako ptaki bardzo efektowne i rzadkie były bardzo cenione. Rzymscy patrycjusze płacili za sztukę nawet 50 srebrników. Jadano także gołębie, turkawki, które miały podobno niezwykłą moc ożywiania pamięci i wzmacniania uczuć, a nawet bociany.

Odmierna jest historia indyków, które trafiły do Europy z Ameryki w XVI wieku, przywiezione od Azteków przez Cortezę. Istnieją jednak źródła historyczne, według których indyki spożywane były już dwieście lat wcześniej.

Literatura:

M. Toussant-Samat (2002). Historia naturalna i moralna jedzenia. A.B. Matusiak i M. Ochab (tłum.), Wyd. WAB, Warszawa.

Opracowanie: D. Dobrowolska  
Fot.: B. Borys i D. Dobrowolska

## Kury domowe (*Gallus gallus domesticus*) hodowane są na całym świecie

*Domestic hens (*Gallus gallus domesticus*) are raised all over the world*

Domestykacja tego gatunku drobiu miała miejsce prawdopodobnie w III tysiącleciu p.n.e. Wywodzi się on z malezyjskich kuraków bankiwa, które udomowiono w dolinie Indusu; potem trafiły one do Persji, a następnie do Grecji. Niektórzy badacze twierdzą jednak, że pierwsze kuraki zaczęto hodować w Azji południowo-wschodniej już w VI tysiącleciu p.n.e. W Chinach pojawiły się około 1000 r. p.n.e., a około V w. p.n.e. – w Egipcie i Europie, w tym w Polsce. Kości kur odkryto podczas wykopalisk w Biskupinie.



Drób od najdawniejszych czasów wchodzi w skład menu człowieka, jest ozdobą wszystkich stołów i niezbędnym składnikiem każdej uczty. Trudno wyobrazić sobie niedzielny obiad bez rosołu z kury. Mięso drobiowe wzmacnia organizm, jest delikatne i smaczne.

Już w średniowieczu pomysłowi hodowcy zaczęli kastrować młode koguty i kury, ponieważ wykastrowane szybciej tyły. Tak pojawiły się pierwsze kapłony i pulardy. **Kapłony** – wykastrowane i specjalnie utuczone młode koguty były niegdyś wykwintnym daniem w kuchni staropolskiej. Kastrowano je, gdy miały około 10 tygodni, a ubijano w wieku 150–180 dni. Osiągały wtedy wagę 2,55 kg. **Pulardy** to młode, sterylizowane kury, nie posiadające jajników, tuczone w określony sposób w celu uzyskania delikatnego i kruchego mięsa. Uważano, że najsmaczniejsze są, gdy ważą 1,2–1,5 kg, ubijane w wieku 9 tygodni, podawane jako pieczone. Mięso drobiowe to nie tylko mięso kurcze, ale również indycze, gęsie czy kacze. Jednak, zdecydowanie największym zainteresowaniem cieszy się drób pochodzący z kurcząt rzeźnych (68% mięsa drobiowego).



**Brojlery** to odkrycie XX w. – drób ras mięsnych, intensywnie tuczony i przeznaczony na ubój. Tak tuczone ptaki szybko osiągają dużą masę ciała, dzięki czemu są stosunkowo tanie w produkcji, a ich chów szybko rozwija się na dużą skalę. W handlu mięso drobiowe oferowane jest w postaci tuszek, elementów kulinarnych (np.: piersi, podudzia, skrzydełka), podrobów oraz jako wyroby wędliniarskie. Mięso to jest źródłem pełnowartościowego białka zwierzęcego. Według wzorca zalecanego przez FAO/WHO wartość biologiczna mięsa kurcząt jest równoważna wartości białka mleka. Ze względu na niższą zawartość tłuszczu i niższą wartość energetyczną uważane jest za dietetyczne. Jest także dobrym źródłem składników mineralnych, m. in. potasu, wapnia, fosforu, sodu i żelaza.





Kapłon (z lewej) i kogut (z prawej)



Kura z kurczętami



Ptaki, hodowane w systemie intensywnym, w pomieszczeniach zamkniętych, najczęściej bez okien, na ściółce lub w klatkach, nie mają zapewnionego komfortu utrzymania (welfare), są bardziej nerwowe, agresywne i mniej aktywne, co odbija się na ich zdrowiu i jakości ich mięsa.

Konsumenci coraz częściej domagają się produktów zwierzęcych uzyskanych w warunkach zbliżonych do naturalnych (chów ekstensywny, na zielonych wybiegach lub ekologiczny), ponieważ uważają, że taka żywność jest smaczniejsza i zdrowsza. Kury, korzystające z zielonych wybiegów, mają dostęp do słońca i świeżego powietrza, a w ich diecie znajduje się wiele dodatkowych składników pokarmowych, pochodzących ze swobodnego żerowania. Ma to pozytywny wpływ na smak i zapach ich mięsa oraz jaj.

## Gęsi Białe Kołudzkie®

*White Koluda Geese®*

Hodowla i chów gęsi w zarodowej fermie Krajowego Ośrodka Badawczo-Hodowlanego Gęsi to wiodący kierunek prac IZ PIB Kołuda Wielka. W wyniku wieloletnich prac badawczych wytworzono dwa rasy Gęsi Białych Kołudzkie®: W11 – mateczny, o wybitnych zdolnościach reprodukcyjnych (70 jaj i około 46 gąsiąt od noski) oraz W33 – ojcowski, o bardzo dobrej użyteczności mięsnej. W wyniku zdolności kombinacyjnej obu ras uzyskano mieszańca doskonale przydatnego do produkcji gęsi owsianej, głównego produktu eksportowego polskiego drobiarstwa. Ferma kołudzka zapewnia pełne pokrycie zapotrzebowania stad rodzicielskich w kraju na materiał hodowlany.



Genotyp gęsi Białych Kołudzkie® jest dostosowany do rodzimych warunków utrzymania i stanowi około 98% populacji gęsi w kraju. IZ PIB ZD Kołuda Wielka jest właścicielem genotypu, praw ochronnych i znaku słowno-graficznego, zastrzeżonego w Urzędzie Patentowym RP, a ferma zarodowa w KOB-HG jest jedyną taką fermą na świecie.



Opracowanie i wdrożenie do szerokiej praktyki: technologii odchowu oraz technologii utrzymania stada reprodukcyjnego, zasad racjonalnego żywienia oraz efektywnych receptur mieszanek paszowych, technologii produkcji gęsi owsianych – głównego produktu eksportowego polskiego drobiarstwa, zasad ekologicznego chowu gęsi z uwzględnieniem prozdrowotnych wartości mięsa i tłuszczu, zoptymalizowanie technologii lęgów gęsi, zwiększającej liczbę piskląt uzyskanych od noski i wdrożenie jej do praktyki w zakładach wylęgu gęsi, genetyczne doskonalenie obu ras gęsi Białych Kołudzkie® oraz pełne pokrycie zapotrzebowania stad rodzicielskich w kraju na materiał hodowlany – oto najważniejsze prace naukowców z ZD IZ PIB Kołuda Wielka.

## Hodowla strusi – największych z żyjących współcześnie ptaków – szansą dla polskich hodowców

*Farming of ostriches – the largest living species of bird – is an opportunity for Polish breeders*



Strusie – to największe z żyjących współcześnie ptaków. Rekordzistami wśród nich są strusie afrykańskie, które osiągają 250–270 cm wzrostu i 100–150 kg masy ciała.

Pierwsze próby hodowania strusi podjęto pod koniec XIX wieku w ogrodzie zoologicznym w Marsylii. Z kolei, do Niemiec sprowadził te ptaki Karl Hagenbeck – niemiecki treser, podróżnik, właściciel przedsiębiorstwa handlu zwierzętami egzotycznymi i kilku cyrków objazdowych. W 1907 r. założył on w Hamburgu ogród zoologiczny, istniejący do dziś pod nazwą Hagenbeck.

W drugiej połowie XX w. pojawiło się zainteresowanie hodowlą strusi ze względu na walory smakowe ich mięsa. Obecnie hoduje się na świecie około 2 mln tych ptaków.

W Polsce hodowla strusi cieszy się dużą popularnością. Pierwszą w naszym kraju fermę strusi afrykańskich (20 ptaków) założyli w 1993 r. Jan i Stanisław Armatowscy w Garczynie koło Kościerzyny. Zapotrzebowanie na żywność pochodzącą z produkcji ekologicznej stale rośnie, mimo wciąż wysokich cen. Obecnie w Polsce istnieje około 500–600 farm strusich, w których utrzymuje się 15–18 tysięcy ptaków. Hodując je można mieć pożytek nie tylko z mięsa i jaj, ale także: ze skóry, piór, pazurów i tłuszczu, będącego surowcem do wyrobu kosmetyków. Popyt na wyroby ze strusi jest ogromny.



W krajach Unii Europejskiej istnieje duże zapotrzebowanie na mięso tych ptaków, ale jest ono pokrywane jedynie w około 30%, pozostałą część importuje się obecnie spoza Unii. Wysokie walory zdrowotne tego mięsa (niska zawartość tłuszczu i cholesterolu, korzystny profil kwasów tłuszczowych) sprawiają, że staje się coraz bardziej popularne.

Strusie hoduje się praktycznie na całym świecie, w różnych warunkach klimatycznych, poczynając od Afryki, aż po Kanadę. W Polsce istnieją bardzo dobre warunki klimatyczne do tego typu hodowli. Mamy też duże obszary niezagospodarowanej ziemi i niewykorzystanych zasobów ludzkich. Hodowla dorosłych strusi nie jest trudna, nie są szczególnie wymagające. Dużo więcej uwagi należy poświęcać młodym ptakom. Największym ich wrogiem jest wilgoć, która może spowodować duże straty w odchowie. Trzeba po prostu, tak jak w każdej hodowli, stosować się do określonych reguł postępowania z tymi pięknymi i niezwykłymi ptakami.

Koszt wychowu jednego strusia do uzyskania około 100 kg ubojowej masy ciała to kwota rzędu 800 zł, a koszt sprzedaży po cenie kontraktacyjnej (12 zł/kg) – 1200 zł. Samica znosi rocznie 80–120 jaj. Cena 1 jaja to aż 50–70 zł (jaja wylęgowego 120–150 zł), a młodych ptaków przeznaczonych do wylęgu 2–2,5 tys. zł. Jajo strusia waży około 1650 g i zawiera około 1000 g białka oraz 320 g żółtka. Zawartość cholesterolu w żółtku jest podobna jak w jajku kurzym. Jaja te zawierają dużo cennych składników odżywczych. W porównaniu z innymi są bardziej dietetyczne, co wynika ze stosunku występujących w nich kwasów tłuszczowych – wielonienasyconych do nasyconych.



Jedno jajo strusia wystarcza na ucztę dla 4 osób



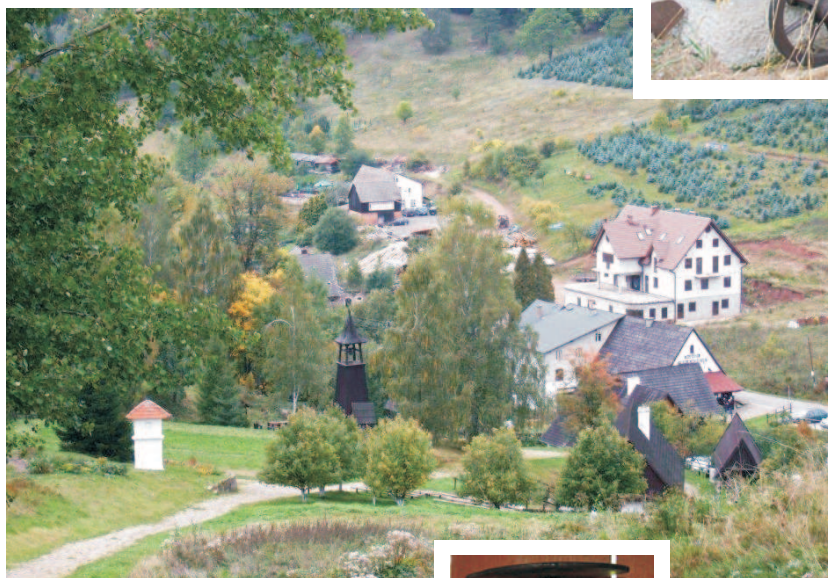
Dodatkowym walorem chowu strusi jest ich atrakcyjność turystyczna. Powstaje dużo nowych ferm prowadzących hodowlę tych ptaków, pełniących również funkcję gospodarstw agroturystycznych. Strusie stanowią niezwykłą atrakcję dla gości. Na tego typu fermach utrzymuje się różne podgatunki tych ptaków – niebiesko-, czerwono- i czarnoszyje, a także emu i nandu. Część gospodarstw prowadzi tzw. małą gastronomię, gdzie można zamówić potrawę z mięsa strusia czy też jajecznicę z jednego jaja. Duże zainteresowanie produktami pochodzącymi od tych ptaków stwarza korzystne perspektywy dla tych hodowców, którzy zdecydowali się na rozpoczęcie tej oryginalnej działalności rolniczej.





## POGÓRZE SUDECKIE

Coraz rzadziej możemy spotkać dzisiaj na wsi zabytkowe przedmioty, zarówno z wyposażenia chałup, jak i budynków inwentarskich. Jest niezwykle ważne, aby troska o pamiątki i dobra kultury ludowej nie zanikła. Dzięki skansenom i ludziom rozumiejącym znaczenie kultury i dziedzictwa narodowego mają szansę przetrwać obiekty dawnej architektury ludowej, meble i sprzęty gospodarskie.



Na zdjęciach: obiekty ze zbiorów Muzeum Kultury Ludowej Pogórza Sudeckiego w Kudowie-Zdroju - Skansen Pstrążna (fot. D. Dobrowolska)



Na zdjęciach: obiekty ze zbiorów Muzeum Kultury Ludowej Pogórza Sudeckiego w Kudowie-Zdroju – Skansen Pstrężna (fot. D. Dobrowolska).