

Z życia branży

BLOGERSKO-DZIENNIKARSKIE SPOTKANIE Z ZIEMNIAKIEM W ROLI GŁÓWNEJ

BLOGGER-JOURNALIST MEETING WITH POTATO AS THE MAIN CHARACTER

mgr inż. Dorota Michałowska, dr inż. Agnieszka Przewodowska
IHAR-PIB Oddział w Boninie, e-mail: michalowska@ziemniak-bonin.pl

„Zejdź na ziemię!” Pod takim hasłem odbyło się 30 września 2016 r. w Krzesku k. Siedlec blogersko-dziennikarskie spotkanie z ziemniakiem w roli głównej, zorganizowane przez firmy Europlant Handel Ziemniakami sp. z o. o., Chopin Vodka Destilary oraz Siała Baba Monika Kucia. Celem imprezy była promocja ziemniaka jako cennego i zdrowego składnika codziennej diety.

Spotkanie rozpoczęło się od wyjazdu na pole, gdzie uczestnicy – w większości twórcy blogów o tematyce kulinarnej – mogli własnoręcznie wykopać trochę ziemniaków, które potem zostaną wykorzystane do produkcji spirytusu w gorzelnii „Chopin”. Dużo emocji wzbudził konkurs na najcięższą bulwę, a jeszcze więcej nagroda za nią – wódka

Chopin Potato. Było dużo śmiechu i dobrej zabawy.

Uczestnicy spotkania zapoznali się z procesem produkcji spirytusu prawie od podszewki, chociaż z pewnością kilka tajemnic producent zachował dla siebie. Budynek gorzelnii z charakterystycznym czerwono-czarnym kominem z napisem „Chopin” stoi w Krzesku od 1896 r. To tu powstaje spirytus, który jest bazą dla wielu gatunków wódek marki Chopin. Największe zainteresowanie wśród uczestników wzbudziło serce gorzelnii – kolumna do rektyfikacji. Jesienią produkcja spirytusu jest oparta na ziemniaku (ok. 5 tys. ton), a przez pozostałą część roku przerabiane są zboża – po ok. 1 tys. ton żyta i pszenicy.



fot. D. Michałowska

Część plenarna spotkania obejmowała referaty poświęcone ziemniakowi w aspekcie zarówno kulinarnym, jak i naukowym i historycznym. Przedstawiciel firmy Europlant, Krzysztof Korolewicz, opowiedział o jakości ziemniaków i sytuacji na rynku ziemniaczanym w Polsce. Temat wzbudził wiele emocji wśród uczestników spotkania i padło wiele pytań, m.in.:

- dlaczego w sklepach i na targowiskach jest tak mały wybór odmian (1-2), podczas gdy w Krajowym Rejestrze Odmian Ziemniaka znajduje się ich ponad 100?
- dlaczego nie ma informacji o typach kulinarnych i ich przydatności do sporządzania wybranych potraw?
- czy i ewentualnie kiedy poprawi się jakość sprzedawanych ziemniaków, które obecnie są często uszkodzone, zazielenione i ogólnie dość brzydkie?

I właśnie z tymi problemami branża ziemniaczana powinna się zmierzyć w najbliższym czasie.

Z kolei Adam Łukawski, kolekcjoner dawnych etykiet alkoholi, ciekawie przedstawił historię gorzelnictwa na Podlasiu. Dodatkowo zaprezentował część swoich zbiorów: druki, etykiety, urządzenia do pomiaru objętości alkoholi, tzw. wiadra używane w zaborze rosyjskim.

Dorota Michałowska z Zakładu Nasiennictwa i Ochrony Ziemniaka IHAR-PIB w Boninie przedstawiła zebrany istotę i funkcjonowanie Banku Genów in vitro ziemniaka. Kolekcja zgromadzona w Boninie liczy ok. 1600 obiektów z 23 krajów świata. Kolekcję podstawową stanowi 275 polskich odmian (20% zasobów). Najstarsze polskie odmiany utrzymywane w formie in vitro to Świtez z 1902 r. i Warszawa z 1906. Głównym atutem Banku w Boninie jest zdrowotność zgromadzonych zasobów. Wszystkie genotypy są wolne od powszechnie występujących wirusów ziemniaka, od bakterii *Clavibacter michiganensis*, *Ralstonia solanacearum* i wirusa wrzecionowatości bulw ziemniaka (PSTVd). Utrzymywanie zgromadzonego materiału w szkle doskonale zabezpiecza go przed jakąkolwiek infekcją z zewnątrz, co czyni zasoby cennym materiałem wyjściowym dla całej polskiej hodowli ziemniaka.

Ryan Bromley, naukowiec w dziedzinie współczesnej gastronomii, przybliżył zebra-

nym mechanizm działania zmysłów na organizm człowieka. Połączenie cech organoleptycznych, takich jak wygląd, zapach, smak danej potrawy, ma olbrzymie znaczenie w postrzeganiu jej smakowitości. Wykład ten był wstępem do kolejnego punktu programu, czyli degustacji wódek produkowanych przez markę Chopin w Podlaskiej Wytwórni Wódek „Polmos”, należącej do Tadeusza Dordy.

Syn właściciela, Wojciech Dorda, zaprosił do próbowania alkoholu wyprodukowanego z jęczmienia, żyta, owsa, pszenicy, kukurydzy i ziemniaków oraz wódek Młody Ziemniak 2014 i 2015. Na przekór stereotypowi, że każda wódka smakuje tak samo, uczestnicy imprezy, smakując zawartość każdego kieliszka, wychwycili różne smaki: miodu, chleba, kawy czy pieczonego ziemniaka. Najwięcej pochwał zebrał alkohol Młody Ziemniak, który charakteryzuje się wyjątkowo łagodnym smakiem.

Wieczorem odbyły się warsztaty kulinarne, których głównym produktem był ziemniak. Joanna Jakubiuk, szefowa kuchni jednej z warszawskich restauracji, odświeżyła stare, tradycyjne receptury potraw z ziemniaków. Podczas wspólnego gotowania przygotowano następujące specjały: placuszki „saszenie” nadziewane twarogiem, warszawski kugiel (baba ziemniaczana) w sosie kurkowym, podlaskie szlachcice (pierogi) nadziane ziemniakami z cebulką i boczkiem, szare kluski „brosaniki”, pieczone ziemniaki w śledziowo-śmietanowej pierzynie, kluski z makiem polane klarowanym masłem z szałwią oraz puszyste ziemniaczane pączki z cynamonem.

Przygotowując te wszystkie ziemniaczane wspaniałości, uczestnicy przekonali się, jak ważny jest dobór odpowiedniego typu kulinarnego odmiany do konkretnych celów. Na przykład do sałatek najlepsze są odmiany w typie kulinarnym A (sałatkowe), do gotowania w wodzie lub na parze czy pieczenia w skórce najlepiej nadają się te w typie B (ogólnoużytkowe). Jeśli chcemy przygotować zupę krem, placki, kluski lub pyzy (cepeliny, karatcze), należy wybrać odmiany w typie kulinarnym C (mączyste).

Warsztaty w Krzesku z pewnością wielu uczestnikom ukazały bulwy ziemniaka z innej strony. Uświadomiły, że w tradycyjnej polskiej kuchni ziemniak zajmuje ważne

miejsce i każdy region w Polsce ma swoje charakterystyczne potrawy z ziemniaków. I wbrew panującej opinii ziemniaki nie są kaloryczne, gdyż zawierają ok. 80% wody, a są dobrym źródłem składników mineralnych

(potas, wapń, magnez, selen) i witamin (C, E, K i z grupy B). Dlatego warto pielęgnować tradycje kulinarne, przypominać stare smaki, ale też odkrywać nowe – oczywiście z ziemniakiem w roli głównej.



fot. D. Michałowska

