

Z życia branży

PROMOCJA ZIEMNIAKA WŚRÓD KONSUMENTÓW MIEJSKICH – GŁÓWNY CEL XXI KRAJOWYCH DNI ZIEMNIAKA W 2014 ROKU W WARSZAWIE

dr inż. Tomasz Erlichowski, mgr Krystyna Żalejko, dr inż. Janusz Urbanowicz
IHAR – PIB, Zakład Nasiennictwa i Ochrony Ziemniaka w Boninie
e-mail: erlichowski@ziemniak-bonin.pl

XXI Krajowe Dni Ziemniaka, cykliczna impreza promocyjno-targowa organizowana przez Zakład Nasiennictwa i Ochrony Ziemniaka IHAR-PIB w Boninie, odbyły się w roku 2014 w jednym dniu, 5 października, na Rynku Nowego Miasta w stolicy. Miały charakter festynu promującego ziemniaki wśród konsumentów, którzy – okazuje się – dość mało o nich wiedzą, a to, co wiedzą, nie zawsze jest obiektywne i pełne. Uznaliśmy więc, że jest potrzeba zwrócenia uwagi konsumentów na walory ziemniaka (którego spożycie i powierzchnia uprawy systematycznie spada), w tym głównie na dietetyczność, działanie prozdrowotne, cechy i typy kulinarne ważne z punktu widzenia zastosowania i przetwarzania w codziennej kuchni.

Po raz drugi głównymi organizatorami Krajowych Dni Ziemniaka i Warszawskiego Święta Chleba był Zakład Nasiennictwa i Ochrony Ziemniaka w Boninie oraz Centralna Biblioteka Rolnicza w Warszawie, a patronat honorowy nad wspólną imprezą objął Marszałek Województwa Mazowieckiego Adam Struzik. Współorganizatorami imprezy byli: Cech Piekarzy w Warszawie, Spółdzielnia Piekarsko-Ciastkarska w Warszawie, Stowarzyszenie Polski Ziemniak, Praska Giełda Spożywcza, Polskie Młyny SA, Państwowe Muzeum Etnograficzne i Towarzy-

stwo Uniwersytetów Ludowych. Patronat medialny nad nią objęły: TVP Warszawa, TVR24, miesięczniki „Nowa Wieś Europejska” i „Nowoczesna uprawa”, tygodnik „Zielony Sztandar” oraz Stowarzyszenie Dziennikarzy im. W. Reymonta.

Imprezę rozpoczęła uroczysta msza w kościele św. Anny na Krakowskim Przedmieściu. Przy pięknej, słonecznej pogodzie i akompaniamencie Młodzieżowej Orkiestry Dętej ze Zwierzyńca barwny korowód dożynkowy ruszył na Rynek Nowego Miasta. Tam uroczystego otwarcia Święta dokonali dr Ryszard Miazek – dyrektor Centralnej Biblioteki Rolniczej i prof. Edward Arseniuk – dyrektor IHAR-PIB w Radzikowie. Głos zabrał także poseł do Parlamentu Europejskiego Czesław Siekierski i odczytano uroczysty list gratulacyjny od marszałka Adama Struzika. Następnie gościom honorowym i współorganizatorom wręczono tradycyjne chleby dożynkowe oraz odznaczenia resortowe „Zasłużony dla Rolnictwa”.

Po raz drugi w historii spotkanie branży ziemniaczanej skupionej wokół Krajowych Dni Ziemniaka zorganizowano w sercu dużego miasta z myślą o odbiorcach i konsumentach, którzy bardzo często nie znają nowych, ciekawych i smacznych odmian ziemniaka i nie mają dostępu do nich. Z braku możliwości zaprezentowania ziemniaków

na poletkach, jak w poprzednich latach, próbki odmian pokazano na stoisku IHAR.

Wychodząc do mieszkańców wielkiego miasta, jako organizatorzy XXI KDZ, mieliśmy na celu:

- poprawę wizerunku ziemniaka jako składnika racjonalnej diety człowieka (ma działanie dietetyczne);
- wyrobienie świadomości w społeczeństwie, że ziemniak jest rzeczywiście wartościowym i zdrowym pożywieniem;
- zachęcenie mieszkańców dużego miasta do spożywania ziemniaków poprzez ukazanie wszechstronności tego warzywa i możliwości wykorzystania zarówno w tradycyjnej, jak i nowoczesnej kuchni;
- zapoznanie odbiorców z różnorodnymi odmianami ziemniaka – w postaci wystawy tematycznej i przygotowanych próbek, obejmujących wszystkie główne typy kulinarne ziemniaka: A – sałatkowy, B – ogólnoużytkowy, C – mączysty oraz typy pośrednie, a także pokazanie, jak je w sposób łatwy i szybki rozróżnić;
- upowszechnienie rzetelnej wiedzy o walorach odżywczych ziemniaka i jego racjonalnym użytkowaniu oraz wiedzy o zróżnicowanej przydatności odmian na konkretne produkty spożywcze (jedne odmiany nadają się do gotowania, inne do pieczenia, na purée, jwszce inne na placki, sałatki itp.);
- podkreślenie kulturowej roli ziemniaka w polskim społeczeństwie.

Ważnym punktem programu była degustacja tradycyjnych i regionalnych potraw z ziemniaków przygotowana przez Mazowiecki ODR w Poświętnem pod kierownictwem Zenony Szostek. Uczestnicy XII Warszawskiego Święta Chleba i XXI Krajowych Dni Ziemniaka byli zapraszani do próbowania pysznych sałatek w kilku wersjach, klusek, babek ziemniaczanych i innych przetworów. Przygotowano również przepisy na degustowane potrawy.

Na stoisku głównym IHAR mieszkańcom Warszawy i przyjezdnym gościom rozdawano w gustownych torbach próbki odmian reprezentujące konkretny typ kulinarny A (sałatkowy), B (ogólnoużytkowy) lub C (mączysty). Do każdej próbki dołączano ulotkę informującą o typie oraz potrawach, jakie można z niej przygotować. Dla lepszej orientacji typom kulinarnym zostały konsekwent-

nie przyporządkowane kolory: typ A zielony, B czerwony, C niebieski. Zwiedzający docenili możliwość otrzymania sprawdzonych ziemniaków na konkretne cele oraz praktycznych porad, czego dowodem była długa, kilkugodzinna kolejka cierpliwych i rozdanie ponad tony ziemniaków do ostatniej bulwy.

Pokazaliśmy również na 3 odmianach ziemniaka reakcję biochemiczną polegającą na ciemnieniu enzymatycznym tartego surowego mięszu. Okazało się, że konsumenci często nie wiedzieli, że w zależności od odmiany mięsz może albo wcale nie zmieniać barwy, albo zmieniać nieznacznie, albo mocno ciemnieć, aż do całkowitego zbrunatnienia. Ta demonstracja pokazała, że nie każda odmiana nadaje się na placki ziemniaczane.

Pod hasłem „Sto odmian ziemniaka dla każdego Polaka” zaprezentowaliśmy próbki 70 najpopularniejszych zarejestrowanych w Polsce odmian jadalnych z informacją o ich walorach kulinarnych i przydatności na różne cele. Można było uzyskać fachowe porady na temat doboru odmian na różne kierunki użytkowania. Z dużym zaciekawieniem oglądano też wystawkę mikrobulw z kultur in vitro, próbek odmian tradycyjnych wyhodowanych w XIX i XX wieku, w tym „kolorowych ziemniaków” z fioletowym i różowym mięszem.

W godzinach południowych przeprowadzono cieszący się jak co roku niesłabnącym zainteresowaniem **konkurs jakości kulinarnej sześciu ugotowanych odmian ziemniaka** wytypowanych przez firmy hodowlano-nasienne (właściciele odmian). Do konkursu stanęły odmiany jadalne – Bohun, Belana, Colomba, Harmony, Ignacy, Mariska – wyróżniające się dobrym smakiem. Próby oceniali wszyscy chętni uczestnicy imprezy, degustując wszystkie, zaszyfrowane, odmiany i zaznaczając swój typ oraz ocenę na karcie.

Właściciel wyłonionej w konkursie najsmaczniejszej odmiany otrzymał okolicznościowy puchar ufundowany przez dyrektora IHAR-PIB. W roku 2014 powędrował on do HZ Zamarte za odmianę BUHUN (żółty mięsz, bardzo smaczna). II miejsce przypadło odmianie MARISKA (hodowca Agrico B.V., żółty mięsz), a III otrzymała BELANA (hodowca EUROPLANT GmbH, mięsz żółty). Dalsze miejsca zajęły kolejno: HARMO-

NY (Adriana Sp. z o.o.), COLOMBA (HZPC) i IGNACY (PMHZ Strzękęcino). Konkurs zorganizowała i poprowadziła specjalistka z Zakładu IHAR w Boninie mgr Irena Stypa.

Zaprezentowano wiele przetworów z ziemniaków, które można kupić w regionie i Warszawie. Na przykład w ofercie żywności tzw. wygodnej mającej charakter produktów innowacyjnych pakowane próżniowo porcje ziemniaków podgotowanych (dla leniwych i zapracowanych!). Występujące one w dwóch wersjach: obierane surowe oraz gotowane. Pokazano również produkty smażone – chipsy, w tym jako ciekawostka chipsy z bulw o fioletowym miąższu.

Firma Groole – Smok Dwugłowy serwowała przepyszne pieczone ziemniaki z czterema różnymi sosami i wystąpiła też z ofertą dla dzieci, bawiąc się z nimi w pieczętowanie na kolorowo czego tylko się dało pieczętkami wyciętymi z ziemniaków. Natomiast pokazem, jak łatwo domowym sposobem można przygotować kisiel z mąki ziemniaczanej i soków np. z owoców z własnej działki, szczególnie interesowały się gospodynie, gdyż jest to ciekawa alternatywa dla kupnych kisiel, sztucznie aromatyzowanych i barwionych.

Na stoiskach firm hodowlano-nasiennych uczestniczących w Krajowych Dniach (HZ Zamarte Grupa IHAR, Europlant Handel Ziemniakami Sp. z o.o., PMHZ w Strzękęcino, Białuty Sp. z o.o.) i sprzedających ziemniaki jadalne rozdawano promocyjne partie nowych odmian ziemniaka wyróżniających się walorami smakowymi i kulinarnymi wraz z charakterystyką. W celach edukacyjnych oferowano odmiany również o miąższu żółtym i jasnożółtym, a nie tylko białym i kremowym, które są jakoby w Warszawie prefe-

rowane. Konkurs kulinarny pokazał, że warszawiakom smakują również ziemniaki żółte, tylko po prostu w stolicy trudno je dostać.

W namiocie wystawowym Stowarzyszenia Polski Ziemniak (zrzeszającego hodowców ziemniaka, naukowców i zakłady przetwórcze), jako organizacji integrującej środowisko branży i jej otoczenia dla podniesienia rangi produkcji ziemniaka w gospodarce kraju poprzez wspieranie rozwoju rynku krajowego i eksportu, rozwoju przetwórstwa, tworzenie podstaw do upowszechniania postępu biologicznego, technologicznego oraz organizacyjno-ekonomicznego, dr Wojciech Nowacki (wiceprezes SPZ) oferował książkę swojego autorstwa „Ziemniak – cenne warzywo w polskiej tradycji kulinarnej” i wraz z zespołem naukowym udzielał odpowiedzi na trudne pytania.

A jako że była to wspólna impreza, nie można nie wspomnieć o przebogatej ofercie piekarzy – wielkich bochnach i zgrabnych niedużych bochenkach, na zakwasie, na drożdżach, białych i ciemnych, z różnych mąk, z ziarnami i bez, z przyprawami, a także o słodkich wypiekach. Oraz zdrowej żywności, miodach, wyrobach artystów ludowych. Było bardzo wesoło, kolorowo, aromatycznie i smacznie. Zdjęcia prezentujemy na III stronie okładki.

Imprezę uświetniła muzyka folkowa zespołu „Dzikie Jabłka” ze sceny głównej oraz występy kapel ludowych.

XXI Krajowe Dni Ziemniaka spełniły swoje zadanie edukacyjno-promocyjne. A w roku 2015 zapraszamy na 23 sierpnia do Wielkopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Centrum Edukacyjno-Wystawowego w Marszewie.