

Znaczenie surowców pochodzenia leśnego we współczesnej polskiej kuchni

Longina Chojnacka-Ożga, Wojciech Ożga

Abstrakt. Na podstawie badań sondażowych przeprowadzonych na 300-osobowej grupie określono znaczenie surowców pochodzenia leśnego w zwyczajach żywieniowych. Stwierdzono, że respondenci deklarują stosowanie tych surowców w kuchni, a 77% samodzielnie zbiera je w lesie. Dla około 80% ankietowanych wykorzystanie surowców leśnych jest tradycją przejętą z domu rodzinnego. Najczęściej zbierane są grzyby, następnie jagody, maliny i jeżyny. Większość traktuje zbieranie surowców leśnych jako formę rekreacji, niektórzy respondenci zauważają w tym możliwość lepszego poznania przyrody i czas spotkania z rodziną lub znajomymi, natomiast dla około 9% jest to możliwość oszczędności w domowym budżecie. Surowce leśne stosowane są w kuchni głównie ze względu na ich „naturalny charakter”, dostarczanie korzystnych składników pokarmowych oraz jako urozmaicenie serwowanych potraw.

Słowa kluczowe: pożytki leśne, żywienie, tradycje kulinarne.

Abstract. The significance of forest resources in modern Polish cuisine. Based on survey researches, in which 300 participants took part, the importance of forest resources in dietary habits was determined. It was found that the respondents declare the use of these materials in the kitchen and 77% pick them in the forest. For about 80% of the respondents using forest resources is a tradition acquired from the family home. The most harvested species are mushrooms, then, the blueberries, raspberries and blackberries. Most participants treat collecting forest materials as a form of recreation, some respondents note the possibility of better understanding of the nature as well as the meeting time with family or friends, but for about 9% of them it is the possibility of savings in the household budget. Forest materials are used in the kitchen mainly because of their “natural character”, providing beneficial nutrients as well as a variety of served dishes.

Key words: non timber forest products, nutrition, culinary traditions.

Wstęp

Zbieranie i wykorzystanie pożytków leśnych dla celów żywienia jest jedną z najstarszych form działalności człowieka. Zmieniała się jednak forma i przesłanki będące przyczyną podejmowania tego rodzaju aktywności. Obecnie zbieranie produktów ubocznego użytkowania lasu stanowi dla części społeczeństwa ważną formę rekreacji (Staniszewski, Janeczko 2012; Gołos, Zajac 2004), natomiast dla pewnych grup znaczące źródło dochodów podnoszących standard życia rodziny (Nowacka 2012). Powszechna dostępność oraz bogactwo surowców

leśnych i możliwości wszechstronnego wykorzystania w gospodarstwie domowym jest podstawową przyczyną ciągle dużego zainteresowania ich pozyskaniem (Staniszewski 2002). Część surowców runa leśnego jest skupowana i przetwarzana w celach komercyjnych, co generuje określone dochody dla gospodarki narodowej (Ankudo-Jankowska, Glura 2013). Ponadto pozyskanie produktów runa leśnego jest elementem edukacji społeczeństwa, która wspiera prowadzenie trwałej i zrównoważonej gospodarki leśnej (Staniszewski 1998, 2002).

Celem opracowania jest określenie wykorzystania surowców leśnych w polskiej kuchni.

Metodyka i materiał badawczy

W celu określenia preferencji społecznych dotyczących pozyskania i wykorzystania produktów leśnych jako surowców żywnościowych w październiku 2013 roku wykonano badania metodą sondażu diagnostycznego. Badania te, z uwagi na ich pilotażowy charakter, przeprowadzono na próbie 300 osób w wybranych regionach Polski. Wyniki ankiet poddano podstawowej analizie w celu określenia czynników wpływających na preferencje dotyczące wykorzystania surowców leśnych w przygotowaniu żywności.

Okolo 50% ankiet zebrano w woj. mazowieckim (w tym 3% respondentów deklarowało pochodzenie z woj. podlaskiego, 6% lubelskiego i 3% łódzkiego), po ok. 25% ankiet zebrano w woj. kujawsko-pomorskim (w tym 1% respondentów z woj. pomorskiego) oraz wielkopolskim (w tym 1% respondentów z woj. lubuskiego). Wśród ankietowanych 60% stanowiły kobiety, 60% respondentów deklarowało wykształcenie średnie, a 40% wyższe. Ankietę przeprowadzono wśród osób powyżej 20 roku życia (34% respondentów w wieku 20–40 lat, 37% w wieku 40–60 lat, 29% w wieku powyżej 60 lat) pochodzących z miejscowości o różnicowości wielkości (tab. 1).

Tab. 1. Deklarowane miejsce zamieszkania respondentów [% odpowiedzi]

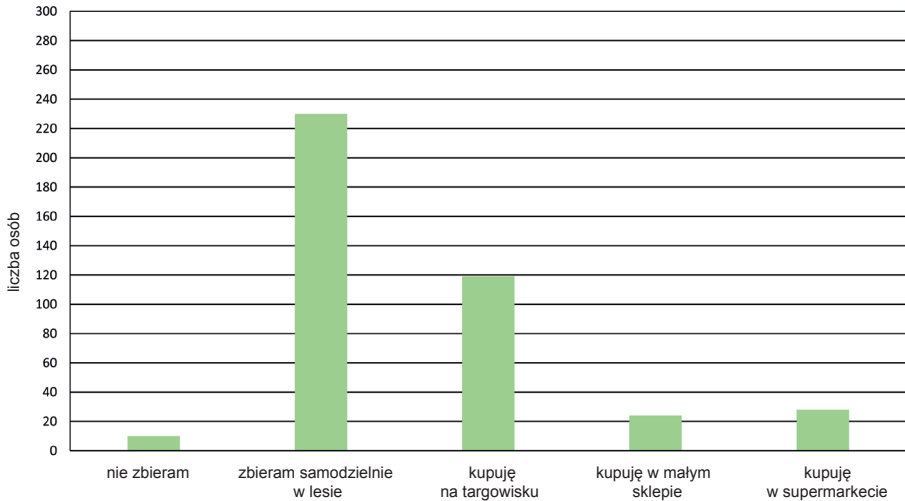
Table 1. The declared place of residence of the respondents [% of answers]

Wieś	Miasto			
	Do 20 tys.	20–100 tys.	100–500 tys.	Ponad 500 tys.
20	44	9	3	24

Wyniki

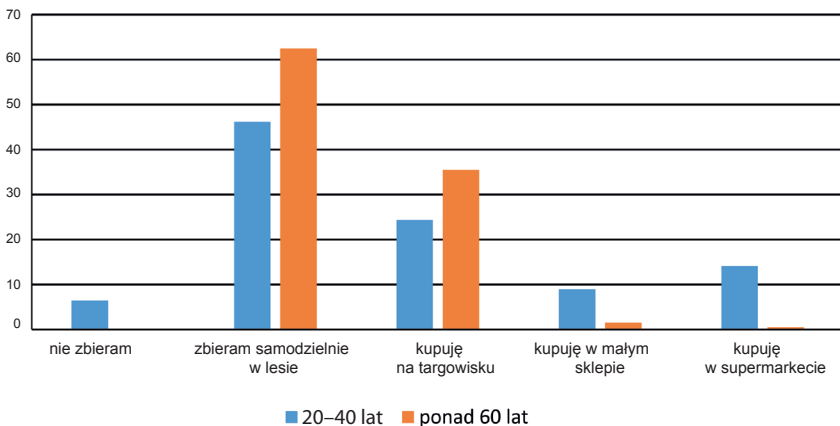
Wszystkie osoby biorące udział w badaniu deklarowały wykorzystanie produktów leśnych w kuchni. Okolo 77% respondentów samodzielnie zbiera produkty leśne, a jedynie 3% ich nie zbiera (deklarując przy tym pozyskiwanie surowców pochodzenia leśnego od rodziny lub znajomych). Ankietowani częściej zaopatrywali się w produkty leśne na targowiskach niż w sklepach (ryc. 1). Samodzielne zbieranie produktów leśnych deklarowali częściej mężczyźni niż kobiety (różnica ok. 20%), natomiast kobiety częściej dokonywały zakupu na targowiskach (różnica ok. 15%).

Analizując częstość zbierania produktów leśnych, zauważyć można podobną grupę respondentów (różnice nieistotne statystycznie) którzy rzadko (1–2 razy w roku) jak i często (ponad 10 razy w roku) wybierają się do lasu w tym celu (tab. 2).



Ryc. 1. Liczba respondentów deklarujących różne sposoby uzyskiwania leśnych grzybów, owoców i in.
Fig. 1. The number of respondents, who declared different ways of obtaining forest mushrooms, fruits etc.

Znaczące różnice między sposobem pozyskiwania pożytków leśnym istniały także między skrajnymi grupami wiekowymi (ryc. 2). Deklaracje „nie zbieram” uzyskano jedynie od najmłodszej grupy wiekowej.



Ryc. 2. Odsetek respondentów [%] w grupie wiekowej 20–40 lat oraz ponad 60 lat deklarujących różne sposoby pozyskiwania leśnych grzybów, owoców i in.

Fig. 2. Percentage of respondents [%] in the age group 20–40 years old and over 60 years old, declaring various ways of obtaining forest mushrooms, fruits etc.

Tab. 2. Częstość [%] zbierania pożytków leśnych przez respondentów w ciągu roku
Table 2. Frequency [%] of forest materials collection by respondents during year

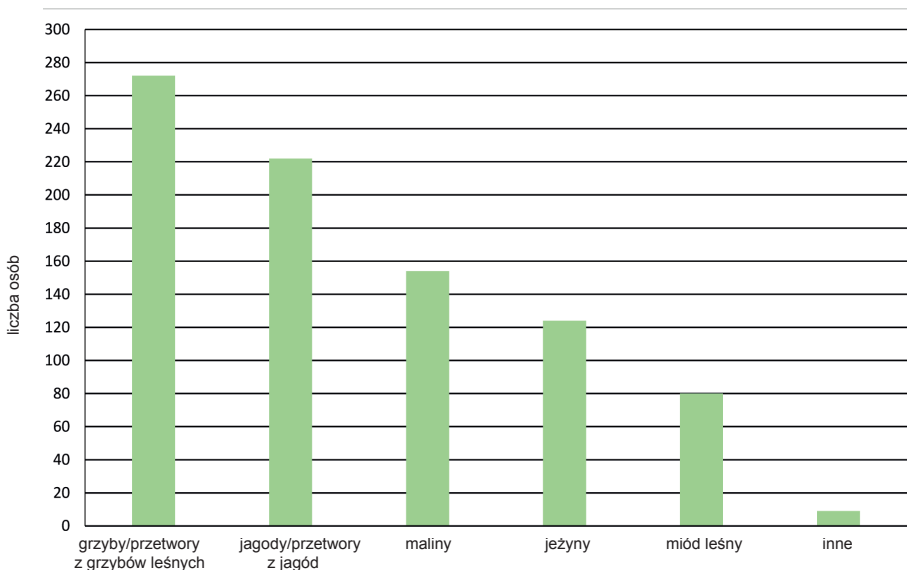
Nie zbieram	1–2 razy/rok	3–5 razy/rok	5–10 razy/rok	Częściej niż 10 razy/rok
8	34	17	11	30

Większość respondentów traktuje zbierania pożytków leśnych jako formę rekreacji (młodsza grupa wiekowa również jako dobrą zabawę), a tylko nieliczni jako sposób na oszczędzanie w domowym budżecie (głównie starsza grupa wiekowa). Na uwagę zasługuje traktowanie przez część ankietowanych zbierania pożytków leśnych jako element edukacji środowiskowej (tab. 3).

Tab. 3. Postrzeganie zbierania pożytków leśnych [% odpowiedzi] przez respondentów
Table 3. Perception of the forest materials collection [% of answers] by the respondents

Forma wypoczynku	Możliwość lepszego poznania przyrody	Dobra zabawa z rodziną/znajomymi	Konieczność oszczędzania w domowym budżecie
59	17	15	9

Z surowców pochodzenia leśnego najczęściej w gospodarstwie domowym wykorzystywane są grzyby i jagody (ryc. 3). Wśród „innych” surowców respondenci (głównie starsza grupa wiekowa) wymieniali: żurawinę, poziomki, tarninę, rokitnik, czeremchę i ziola.



Ryc. 3. Liczba respondentów deklarująca używanie do przygotowywania produktów spożywczych wybranych surowców pochodzenia leśnego

Fig. 3. The number of respondents, who declare using selected forest materials for food preparation

Około 10% respondentów (14% wśród najstarszej, a jedynie 6% wśród najmłodszej grupy ankietowanych) deklarowało bardzo częste wykorzystywanie surowców pochodzenia leśnego

podczas przygotowywania potraw, a jedynie 3% (jedynie najmłodsza grupa) sporadycznie (tab. 4). O ok. 20% częściej mężczyźni niż kobiety deklarowali spożywanie dań wykorzystujących surowce pochodzenia leśnego.

Tab. 4. Częstość [%] wykorzystywania surowców pochodzenia leśnego do przygotowywania produktów żywnościowych w domu

Table 4. Frequency [%] of forest materials using for food preparation at home

Bardzo często	Często	Rzadko	Sporadycznie
10	52	35	3

Objaśnienia: b. często – w każdym tygodniu, często – przynajmniej raz w miesiącu, rzadko – kilka razy do roku, sporadycznie – podczas świąt.

Atutem surowców leśnych są ich walory smakowe i naturalność (tab. 5). Kobiety częściej niż mężczyźni zauważały znaczenie surowców leśnych w urozmaiceniu serwowanych dań oraz (przede wszystkim osoby młodsze) dostarczaniu składników niezbędnych dla organizmu.

Tab. 5 Odsetek respondentów [%] deklarujących przyczynę stosowania surowców leśnych do przygotowania produktów żywnościowych

Table 5. Percentage of respondents [%] declaring the reason of forest materials using for food preparation

Są naturalne	Dostarczają składników korzystnych dla organizmu	Posiadają korzystne walory smakowe	Wpływają na urozmaicenie serwowanych dań
29	9	43	19

Stosunkowo rzadko używana jest w kuchni dziczyzna (tab. 6). Częściej wykorzystują ją mężczyźni i osoby w najstarszej grupie wiekowej, nie wykorzystują lub jedynie kupują gotowe wyroby osoby z najmłodszej grupy wiekowej.

Tab. 6. Odsetek [%] respondentów deklarujących wykorzystanie dziczyzny do serwowanych w domu potraw

Table 6. Percentage [%] of respondents, who declare using venison for dishes served at home

Tak, często	Tak, rzadko	Czasami kupuję gotowe produkty	Nie
23	43	2	32

80% respondentów traktowało używanie surowców pochodzenia leśnego w kuchni jako tradycję przejętą z rodzinnego domu (tab. 7). Część respondentów wykorzystuje w kuchni surowce pochodzenia leśnego z uwagi na zapożyczenie odpowiednich przepisów kulinarnych od znajomych (przede wszystkim kobiety) lub z prasy, audycji TV (jedynie osoby z najmłodszej grupy wiekowej, głównie kobiety).

Wszystkie osoby biorące udział w badaniu poleciłyby znajomym surowce pochodzenia leśnego jako ważny składnik wykorzystywany podczas przygotowania posiłków.

Tab. 7. Odsetek [%] respondentów deklarujących przyczynę stosowania surowców pochodzenia leśnego w przygotowaniu produktów żywnościowych

Table 7. Percentage [%] of respondents, who declare the reason of forest resources using in food preparation

Tradycja przejęta z rodzinnego domu	Upodobanie będące zapożyczeniem, podpatrzyeniem u znajomych lub w restauracji	Odkrycie nowych przepisów książce lub TV itp.
80	17	3

Podsumowanie i wnioski

Na podstawie przeprowadzonych badań stwierdzono, że:

- Wykorzystanie surowców pochodzenia leśnego podczas przygotowywania potraw jest tradycją przekazywaną kolejnym pokoleniom;
- Surowce pochodzenia leśnego wykorzystywane w kuchni są cenione przede wszystkim za ich „naturalny” charakter i korzystne walory smakowe;
- Zbieranie pożytków leśnych traktowane jest głównie jako forma rekreacji, ale w społecznym odbiorze może być to również możliwość lepszego poznania przyrody;
- Wskazane byłoby organizowanie imprez połączonych ze zbieraniem pożytków leśnych, a następnie degustacją potraw przygotowanych z ich wykorzystaniem dla młodszych grup wiekowych w celu promowania surowców leśnych i tradycji ich wykorzystywania.

Literatura

- Ankudo-Jankowska A., Glura J., 2013. Znaczenie produktów ubocznego użytkowania lasów dla gospodarki narodowej. *Poznańskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk, Wydział Nauk Rolniczych i Leśnych, Forestry Letters T.* 104: 99–107.
- Gołoś P., Zając S. 2004. Społeczne potrzeby i preferencje w zakresie rekreacyjnej funkcji lasu. *Problemy zrównoważonego rozwoju turystyki, rekreacji i sportu w lasach.* AWF, Warszawa.
- Nowacka W.Ł. 2012. Wykorzystanie dóbr lasu – punkt widzenia społeczności lokalnej. *Studia i Materiały CEPL Rogów, R. 14, Z. 32 (3):* 155–160.
- Staniszewski P., 1998. Użytkowanie zasobów runa leśnego w trwałej i zrównoważonej gospodarce leśnej. *Sylwan* 8: 81–88.
- Staniszewski P., 2002. Niedocenione bogactwo lasu. *Las Polski* 4: 12–13.
- Staniszewski P. 2007. Użytkowanie niedrzewnych zasobów leśnych w trwałej i zrównoważonej gospodarce leśnej. *Postępy techniki w leśnictwie.* Nr 99: 13–18.
- Staniszewski P., Janeczko E., 2012. Problemy udostępniania lasów w kontekście użytkowania zasobów runa. *Studia i Materiały CEPL Rogów, R. 14, Z. 32 (3):* 161–170.

Longina Chojnacka-Oźga, Wojciech Oźga

Katedra Hodowli Lasu
Wydział Leśny SGGW Warszawa
wojciech_ozga@sggw.pl