

Kolejny udany konkurs i promocja ziemniaków w Minikowie

Na temat ziemniaka powiedziano i zrobiono już w Polsce bardzo wiele. To dla nas podstawowy produkt spożywczy, a dla dużej grupy rolników producentów ziemniaka – także w naszym regionie – ważny element dochodu z działalności gospodarczej.

Ziemniaki zarówno te przeznaczone dla przetwórstwa, jak i te do bezpośredniego spożycia muszą mieć odpowiednie, odpowiadające konsumentowi lub przetwórcy cechy. Dlatego wygląd, smak i zapach, odpowiedni kształt i wyrównanie, kolor miąższu, głębokość oczek, obecność chorób, ilość skrobi, a nawet opakowanie i inne cechy decydują o ich przydatności w danym sezonie dla konkretnego odbiorcy. Smak, łatwość obierania skórki, płytkie oczka, kolor miąższu i brak ciemnienia po

ugotowaniu są najczęściej wskazywanymi cechami ziemniaka jadalnego przez przeciętnego konsumenta.

Jak podkreślają specjaliści dr inż. Jerzy Osowski i dr inż. Tomasz Erlichowski z Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin (IHAR) Oddział Bonin o jakości bulw ziemniaka decydują warunki glebowe, cechy genetyczne odmiany, warunki pogodowe konkretnego roku oraz stosowana przez rolnika agrotechnika. Każda odmiana ma inną odporność na choroby i stres warunków uprawy (gleba, nawożenie,

uwilgotnienie). Jak podkreślali fachowcy ten sezon dość mocno różni się od ubiegłego. Ziemniaki są zdecydowanie zdrowsze, choć plony w warunkach bez nawadniania są gorsze. Natomiast, jak zaobserwowano podczas Dni Pola w Minikowie, przy odpowiednim nawodnieniu ziemniaki plonowały bardzo dobrze.

Co roku oferta firm hodowlanych jest coraz bogatsza. Hodowcy nowych odmian ziemniaka zanim trafią one na rynek, starają się przetestować odmianę pod kątem jej przydatności dla konsumentów. Umożliwiają to takie konkursy, jakie odbywają się podczas Krajowych Dni Ziemniaka każdego roku w różnych regionach Polski czy podczas takich imprez, jak „Barwy



Podczas „Święta ziemniaka” przygotowano stoisko konkursowo-promocyjne. Promocja odmian polegała na zaprezentowaniu kolekcji 17 odmian i degustacji 16 odmian ziemniaków uparowanych w parnikach. To była duża atrakcja dla odwiedzających.



Podczas konkursu pracownicy Restauracji „Rozmaryn i Lawenda” wydali 187 zestawów konkursowych konsumentom, w każdym próbki 4 odmian. Głosy wrzucane były do urny. Konkurs cieszył się bardzo dużym powodzeniem. Niestety ilość oddanych głosów limitowana była pojemnością garnków – po wyczerpaniu ziemniaków jednej konkursowej odmiany oddawanie głosów przerywano, a głosy były liczone przez komisję konkursową.

Lata – Dary Jesieni”. Tej imprezie co roku towarzyszy bowiem „Święto Ziemniaka”, podczas którego organizowany jest konkurs „Najsmaczniejsza Odmiana Ziemniaka”.

Ośrodek nasz wspólnie z IHAR Oddział Bonin organizuje go już od 2007 roku. W tym sezonie była to już 17 edycja. Podczas tej plenerowej imprezy 17 września udało się wypromować nowe odmiany ziemniaka. Jak zwykle konkursowi przewodniczył specjalista z IHAR, tym razem był to dr inż. Jerzy Osowski, a członkami komisji byli przedstawiciel KPODR Marek Radzimierski oraz 2 przedstawiciele hodowców dr Lucyna Leda oraz Katarzyna Zdziechowicz.

W konkursie na najsmaczniejszą odmianę ziemniaka wzięły udział 4 hodowle ziemniaka, które zgłosiły do konkursu po jednej odmianie. Wszystkie odmiany konkursowe pochodziły z jednego pola – kolekcji odmian Kujawsko-Pomorskich Dni Pola Mini-kowo 2023. Do konkursu zgłoszono odmiany wymienione poniżej, które oznakowano literami:

- **QUEEN ANNE** zgłoszona przez SOLANA Polska sp. z o.o. (C);
- **PIWONIA** zgłoszona przez Hodowlę Ziemniaka Zamarte sp. z o.o. (A);
- **STOKROTKA** zgłoszona przez PMHZ Strzekęcino sp. z o.o. (B);
- **BERNINA** zgłoszona przez Europlant Polska sp. z o.o. (D).

W konkursie oddało głos 187 konsumentów. Obsługę oraz przygotowanie ziemniaków i bezpieczną konsumpcję zapewniła Restauracja

Regionalna „Rozmaryn i lawenda”, której dziękujemy za bardzo dobre przygotowanie ziemniaków i niezwykle sprawne wydawanie konkursowych porcji degustacyjnych. Nagrodami były statuetki wręczone na koniec zwycięzcom.

Najlepszą odmianą okazała się **BERNINA** (65 głosów), drugą lokatę zajęła odmiana **QUEEN ANNE** (44 głosy), a 3 lokatę odmiana **STOKROTKA** (43 głosy). Jednak w opinii ekspertów, każda odmiana zyskała uznanie jakiejś grupy konsumentów, czyli była najlepsza w ich opinii. Czwarta odmiana **PIWONIA** uzyskała 35 głosów – to bardzo dobrze świadczy o postępie hodowlanym w zakresie cech konsumenckich nowych odmian ziemniaka.

W tym sezonie ogromnym powodzeniem cieszyły się zarówno ziemniaki konkursowe, jak i ziemniaki uparowane w parnikach. W ciągu 60 minut wydano do konsumpcji w porcjach wszystkie ugotowane bez soli ziemniaki 4 odmian konkursowych (187), a w ciągu 3 godzin około 1 200 porcji 16 odmian uparowanych w parnikach. To zorganizowana przy okazji konkursu promocja prezentowanych na Kujawsko-Pomorskich Dniach Pola odmian ziemniaka jadalnego poparta także specjalną wystawą zebranych z kolekcji bulw ziemniaka. Dzięki takiemu podejściu hodowcy poznają gusty konsumentów, a konsumenci zapoznają się z wyglądem i walorami smakowymi prezentowanych przez hodowlę nowych odmian ziemniaka.

Podsumowując dr inż. Jerzy Osowski stwierdził, że jako ekspert przebywający w różnych regionach naszego kraju dostrzega regionalne zróżnicowanie gustów konsumenckich pod względem nie tylko smaku, ale także wyglądu i konsystencji gotowanego ziemniaka. W naszym regionie konsumenci lubią ziemniaki żółte o delikatnej skórce i zwięzłe po ugotowaniu.

Konkurs i promocja były zorganizowane ramach operacji „Dni Pola Mini-kowo – innowacyjne rozwiązania dla zrównoważonego rolnictwa” realizowanej przez Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020. Instytucją Zarządzającą Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Marek Radzimierski, KPODR
Fot. M. Rząsa



Dr inż. Jerzy Osowski



Nagrody konkursowe wręczył dyrektor KPODR dr **Ryszard Kamiński**, a ostatniego podsumowania dokonał dr inż. **Jerzy Osowski**, przewodniczący komisji konkursowej

