

Nasz ziemniak codzienny

Jadalne bulwy ziemniaka zawierają witaminę C (gotując, wrzucać do wrzątku), błonnik, wiele mikroelementów, zestaw witamin B, skrobię, białka... I najciekawsze – 100 g to tylko 77 kcal. Nie tuczą!

W skali globu pod względem spożycia ziemniaki znajdują się na czwartej pozycji wśród roślin uprawnych, po kukurydzy, pszenicy i ryżu, uprawiane są w 160 krajach. W eksporcie tego warzywa przodują kraje azjatyckie (48%). My obsadzamy ziemniakami 300 tysięcy hektarów i zjadamy 100 kg rocznie na osobę.

Świat zna kilka tysięcy odmian ziemniaków, wykorzystując niektóre do celów spożywczych, w produkcji pasz oraz przemysłowych substancji (skrobia). Tę cenną roślinę przechowuje się w bankach genetycznych w formie nasion lub hodowli *in vitro*.

Genetycy „wytropili” udomowienie ziemniaka na granicy Peru i Boliwii, prawdopodobnie 10–7 tysięcy lat temu. Doceniając cechy hodowlane i spożywcze, z jednej peruwiańskiej odmiany wyprowadzono ich tysiące. Hodowcy kierowali się wartością smakową, tolerancją na warunki glebowe i klimatyczne. Do Europy – to wszyscy wiemy – przywieźli ziemniaki Hiszpanie w drugiej połowie XVI wieku – może to był najcenniejszy ich łup, choć przekazy mówią raczej o złocie i drogich kamieniach. Podobno wytworne damy na dworach królów francuskich przypinały do gorsetów kwiaty tej nowej egzotycznej rośliny. Do Ameryki Północnej ziemniak dotarł... z Europy.

Porzucając królów i ich damy, przyznać należy, że pierwszy szkic genomu ziemniaka opublikowano dopiero w 2009 roku. Tworzy go 12 chromosomów (860 mln nukleotydów). Większość hodowlanych ziemniaków ma w komórkach 4 kopie chromosomu.

Z jednego typu ziemniaka sprzed 10 tysięcy lat cierpliwi hodowcy wyprowadzili przynajmniej 5 tysięcy odmian. Znanych jest 200 odmian dzikich, które krzyżuje się do dziś z hodowlanymi, ze względu na to, że niosą wiele genów odporności na choroby. Niestety – zazwyczaj krzyżówki są niesmaczne. Powszechnie znana zaraza ziemniaczana wywołała w XIX wieku katastrofę monokultury ziemniaczanej: w Irlandii z głodu zmarło ponad 2 mln ludzi.

W Polsce jadano odmiany niemieckie – do czasu, gdy polski hodowca z Beskidu Małego, Henryk Dołkowski, wyprowadził oryginalną odmianę Marius (1893). Do 1939 roku utworzono w Polsce 100 odmian Mariusa. Odmiana ta jest odporna na wirusa liściozwoju, ale łatwo zaraża się rakiem ziemniaczanym, wręcz poetycki jej opis znajdujemy w katalogu hodowcy: „smak z nutą ziół, karczocha i lubczyku”. Marius zdobył, przez żołądki, serca Norwegów (w połowie XX wieku wycofano go z handlu, zachowując w zbiorach banku NordGen). My Mariusa nie zachowaliśmy, ale „odzyskaliśmy” w ramach naukowej wymiany w 1990 roku, od Norwegów właśnie. Aktualnie do polskiego rejestru ziemniaka wpisanych jest 117 odmian, w tym 82 jadalne i 35 skrobiowych. Odmiany polskie stanowią 71,8% rejestru.

Nie będzie dla Czytelnika zaskoczeniem informacja, że inżynierowie genetyczni zabrali się entuzjastycznie do tworzenia genetycznie modyfikowanych odmian. W laboratoriach powstały odmiany odporne na suszę, obficie wytwarzające amylopektynę, odporne na stonkę i wiele chorób wirusowych. Uwzględniając publiczne wątpliwości, wytworzono ziemniak-GMO, nieniosący żadnych obcych genów. W odróżnieniu od wszystkich innych ziemniaków jego stosowanie do produkcji frytek nie łączyło się z powstawaniem szkodliwego dla ludzi akrylamidu. Nawet warianty zaaprobowane przez agencje do spraw bezpieczeństwa żywności w USA i Europie zostały odrzucone przez konsumentów, i zaprzestano ich hodowli.

Bywalcom targowisk donoszę, że w naszych zasobach ziemniaków jadalnych dominują tzw. wszechstronnie użytkowe. Brakuje odmian sałatkowych i najlepszych do wytwarzania puree. Jednym słowem jesteśmy bogaci w odmiany bankowe, ale niezwykle ubodzy w te specjalnych zastosowań kulinarnych. Szkoda...

Magdalena FIKUS (magda.fikus@gmail.com)

