

PROJEKT „SMAKI WISŁY. CZTERY PORY ROKU” – Z ZIEMNIAKIEM W ROLI GŁÓWNEJ

PROJECT "TASTES OF VISTULA. FOUR SEASONS" – WITH POTATO IN THE MAIN ROLE

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

Jan III Sobieski kojarzony jest głównie z wielkimi zwycięstwami oręża polskiego pod Podhajcami, Chocimiem i Wiedniem. Niewiele osób wie, że to właśnie on, wracając z wyprawy wiedeńskiej (1683 r.), sprowadził do Polski ziemniaki. Wyszadzono je w ogrodach wilanowskich, gdzie początkowo były traktowane jako roślina ozdobna i lecznicza. Dopiero pod koniec XVIII wieku ziemniaki zaczęto uprawiać na większą skalę.

W Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie z powodzeniem rozwijany jest edukacyjny program historycznej rekonstrukcji kulinarnej pt. „Smaki Wisły. Cztery Pory roku”. Celem projektu jest popularyzacja wiedzy o roślinach, metodach ich uprawy oraz o kuchni staropolskiej i znaczeniu Wisły w kon-

tekście historycznym i społecznym. W ramach projektu organizowane są wykłady merytoryczne, prowadzone przez pracowników Muzeum i zaproszonych specjalistów oraz warsztaty kulinarne.

29 września 2017 r. odbyło się spotkanie w ramach projektu „Smaki Wisły. Cztery Pory Roku” zorganizowane przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, blogerki kulinarne Julitę Strzałkowską (Wrząca kuchnia) i Annę Kosterne (Czosnek w pomidorach) oraz Ewelinę Staniszewską z firmy Primavega. Miejscem warsztatów były przepiękne wnętrza Villa Intrata położonej na terenie Muzeum. W ramach programu udostępniono część ogrodu, w którym uczestnicy wiosną wysadzili wybrane rośliny, m.in. stare polskie odmiany ziemniaka pochodzą-

ce z Banku Genów Ziemniaka in Vitro w Boninie, takie jak Świtez, Orzeł, Kaszubski, Fauna czy Polonia (tab. 1). Ze wspólnie zebranych plonów korzystano podczas warsztatów kulinarnych.

Spośród odmian wysadzonych w Wilanowie dużym zainteresowaniem cieszyły się odmiany Świtez i Warszawa. Są to najstarsze polskie odmiany utrzymywane w Banku Genów w Boninie. Warszawa została wyhodowana na przełomie XIX i XX w. w folwarku Karola Drewitza Całowanie k. Otwocka, który wraz z synem Teodorem tam właśnie rozpoczął hodowlę ziemniaka. W latach 1906-1909 udało się im wyhodować odmiany Syrena i Warszawa.

Karol Drewitz urodził się w Berlinie w 1846 r. Po odbyciu dwóch kampanii pruskich

ożenił się z Polką i wydzierżawił folwarki Warszawice i Całowanie. W roku 1912 hodowla ziemniaka w Całowaniu otrzymała Wielki Złoty Medal za doskonałe odmiany (Górski 2008).

Z kolei Świtez pochodzi z hodowli Henryka Dołkowskiego w Nowej Wsi położonej u stóp Beskidu Małego, obok miejscowości Kęty (Gabriel 1974). Hodowla ta powstała w roku 1878, w czasach kiedy na rynku krajowym obecne były tylko odmiany hodowli zagranicznych, i była ukierunkowana na stworzenie odmian polskich z odpowiednią ilością skrobi, odpornością na choroby i dynamicznie zmieniające się warunki upraw, a także osiągających wysoki plon.

Tabela 1

Odmiany ziemniaka udostępnione z Banku Genów Ziemniaka in Vitro w Boninie

Odmiana	Rok rejestracji	Wczesność	Typ kulinarny	Kwiat	Skórka	Mięsz	Zawartość skrobi (%)
Bem	1955	średnio wczesna	BC	jasnofioletowy z białymi końcami	biała	jasno-żółty	15-16
Fauna	1984	średnio wczesna	BC	czerwonolila z białymi końcami	biała	kremowy	12,8
Giewont	1955	średnio wczesna	AB	czerwonofioletowy z białymi paskami	biała	jasno-żółty	12-14
Kaszubski	1955	średnio wczesna	B	biały	biała, lekko chropowata	żółty	14-15
Polonia	1952	średnio wczesna	AB	czerwonofioletowy z białymi końcami	różowa	biały	bd
Orzeł	1958	średnio wczesna	BC	biały	biała	biały	14,4
Świtez	1902	późna	BC	czerwonofioletowy	biała	biały	bd
Warszawa	1906	późna	skrobiowa	biały	jasno-żółta gładka	kremowy	bd



Fot. 1. Pałac w Wilanowie (fot. J. Piskorz)



Fot. 2. Odmiany IHAR w Wilanowie (fot. J. Piskorz)

Największe znaczenie miały odmiany Świtez, Polanin i Busola (Gabriel, Świeżyński 1977). Świtez w 1939 r. znalazła się w rejestrze odmian oryginalnych i na Podkarpaciu była uprawiana do lat 60. XX wieku.

Wizyta w Wilanowie zaczęła się od uroczystego powitania zebranych gości przez kierownika Działu Rekonstrukcji Historycznej i Sprzedaży Grzegorza Mazura. Następnie uczestnicy wysłuchali wykładów i opowieści „Ornitolog nad wodą” oraz „Rola Wisły w transporcie płodów rolnych”. Ornitolog Oliwia Karpińska, pracownica wilanowskiego muzeum, oprowadziła zebranych po przypałacowym ogrodzie, opowiedziała wiele ciekawych historii i anegdot oraz przybliżyła zwyczaje kulinarne na XVII-wiecznym polskim dworze. Część plenarna obejmowała także referaty poświęcone ziemniakowi w aspekcie zarówno kulinarnym, jak i naukowym i historycznym.

Przedstawiciel firmy Europlant Krzysztof Korolewicz opowiedział o nowoczesnej uprawie ziemniaków, ich jakości oraz sytuacji na rynku ziemniaka w Polsce. Dorota Michałowska i Joanna Piskorz z oddziału Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin w Boninie zapoznały uczestników ze specyfiką funkcjonowania 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 wiroida 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. Zaletą Banku Genów *in vitro* ziemniaka jest możliwość szybkiego odtworzenia (reaktywacji) starych odmian, np. dla gospodarstw ekologicznych. Joanna Piskorz przedstawiła informacje dotyczące kolekcji polowej odmian ziemniaka, corocznie uprawianej na poletkach pokazowych i doświadczalnych w Boninie.

Kolejnym punktem programu były warsztaty kulinarne prowadzone przez wilanowskiego szefa kuchni Macieja Nowickiego przy wsparciu Norberta Sokołowskiego. Uczestnicy przygotowywali m.in. purée oraz „prażuchę” z najstarszej polskiej odmiany zachowywanej w Banku Genów w Boninie – Świtez. Na stole pojawiło się również dzikie ptactwo: gołębie, bażanty i perliczki. A na deser gotowany na mleku ryż, zmiksowany z dodatkiem usmażonych w karmelu i winie fig oraz świeżych winogron.

Projekt „Smaki Wisły. Cztery Pory roku” ma na celu ochronę polskiego dziedzictwa niematerialnego. Sztuka kulinarna stanowi ważny i wciąż niedoceniony element dziedzictwa kulturowego, a ziemniak zajmuje znaczące miejsce w tradycyjnej polskiej kuchni.



Fot. 3. Od lewej J. Piskorz i M. Michałowska w czasie wykładu (fot. M. Falkiewicz)



Fot. 4. Odmiany z Banku Genów w Boninie (fot. M. Falkiewicz)



Fot. 5 i 6. Warsztaty kulinarne (fot. M. Falkiewicz)

Literatura

1. **Gabriel W. 1974.** Wybrane zagadnienia z hodowli ziemniaka. [W:] Ziemniak. PWRiL Warszawa: 61-84;
2. **Gabriel W., Świeżyński K. M. 1997.** Organizacja i

technika hodowli. [W:] Hodowla i nasiennictwo ziemniaka. PWRiL Warszawa: 184-220;

3. **Górski M. 2008.** Hodowla ziemniaków w Całowaniu. – Hod. Rośl. Nasienn. 4: 12-13