

Ziemniak bohaterem wykładu Międzygeneracyjnego Uniwersytetu Otwartego

Data publikacji: 11.10.2015 17:35

Ziemniak jest niekoronowanym królem naszych jadłospisów, a na Śląsku Cieszyńskim stał się podstawą wielu dań regionalnych, które stanowią niemal o tożsamości naszej Ziemi. Zwróciła na to uwagę dr inż. Julia Stekla z Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki w Grodźcu Śląskim podczas wykładu wygłoszonego 8 października w ramach Międzygeneracyjnego Uniwersytetu Regionalnego w Czeskim Cieszynie.

□

Nie wyobrażamy sobie życia bez klusek, placków, stryków, bratkartofli czy pieczoków. Smakowity jest w swej prostocie franczek czy tak popularny w Trójwsi kubuś. A część z tych cieszyńskich dań zostało uznanych za potrawy regionalne i znajduje się na prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi liście produktów tradycyjnych i regionalnych, choć rozpowszechniony na ziemiach Księstwa Cieszyńskiego został dopiero w początkach XIX stulecia (acz na te bardziej bogate stoły wniesiono go dokładnie przed 250 laty).

A skąd się wziął ziemniak? Z Ameryki, dokładnie z Peru, gdzie został udomowiony 14 tysięcy lat temu. Starożytni Indianie uważali go nie tylko za dar bogów, ale i samemu ziemniakowi oddawali hołdy i składali krwawe ofiary. A w Europie pojawił się w 1551 roku dzięki hiszpańskiemu konkwistadorowi Pedrowi Cieza de León, lecz jednak nie od razu zadomowił się w kuchni Starego Kontynentu. Początkowo traktowany był jako roślina ozdobna, lekarze uznawali go jako zło. Dwie osoby – jak wynikało ze słów prelegentki – stały za rozpowszechnieniem się kartoflanej bulwy. Byli to agronom Antoine Parmentier, na którego grobie na cmentarzu Cmentarz Père-Lachaise w Paryżu co roku kwitną ziemniaki oraz król Prus Fryderyk Wielki, który chcąc uchronić państwo od klęski głodu rozdawał sadzonki za darmo, a wręcz nakazywał uprawę tego warzywa.

Ziemniaki mają różne kolory. Fioletowe, czerwone, a w Polsce od jasnokremowego do ciemnożółtego. Preferencje kolorystyczne są w zależności od regionu, zauważyła Stekla, jej zdaniem w południowej części kraju chętniej kupowane są jasne. - **Ale na Zaolziu preferujemy żółte** – dodała jedna ze słuchaczek, która stwierdziła, że fioletowe ziemniaki świetnie komponują się do pieczonej kaczki.

W trakcie wykładu wniesiono na salę tradycyjne cieszyńskie pieczoki, pieczone ziemniaki. Była to niespodzianka dla słuchaczy przygotowana przez szefostwo MUR-u. – **Przynajmniej teraz wiemy o czym mówimy** – żartowali uczestnicy spotkania.

(ŷ)

