

Już są młode polskie ziemniaki! Czy są opłacalne?

Autor: Beata Kozłowska

Data: 27 maja 2016

Lubimy je chyba wszyscy i wszyscy na nie czekamy. W okolicach Sieradza (woj. łódzkie) trwają wykopki młodych ziemniaków.

*– Młode ziemniaki kopie się w godzinach wczesnorannych, najczęściej między 4 a 6 rano – mówi Ewa Janczak, specjalistka ds upraw Rejonowego Zespołu Doradców w Kościerzynie [Łódzkiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Bratoszewicach](#). – Tak wczesna pora jest ważna z kilku powodów. **Po pierwsze ziemniaki się nie przegrzewają na słońcu. Po drugie nie tracą wilgoci.***

Doradcy i producenci liczyli na to, że młode ziemniaki będą dostępne kilka dni wcześniej. **Ale przeszkodziły chłody.**

Prawdziwy wczesny ziemniak to taki, którego skórkę można otrzeć.

dr Wojciech Nowacki, kierownik Oddziału w Jadwisinie Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin

*– **I tak jesteśmy zadowoleni, bo w końcu maja zwyczajowo pojawiają się młode ziemniaki i klienci zaczynają ich poszukiwać** – dodaje Ewa Janczak. – Oczywiście nie znajdą ich w marketach, ale w osiedlowych warzywniakach i na targowiskach będą na pewno.*

Młody ziemniak jest towarem nietrwałym – szybko ulega wyschnięciu. Dlatego też często ziemniaki są sprzedawane lekko oblepione ziemią.

*– **Jest to korzystne i dla ziemniaków i dla konsumentów** – dodaje pani ekspert. – **Oblepiona ziemią bulwa mniej traci wodę, a w razie uszkodzeń chorobowych – ziemia stanowi warstwę zabezpieczającą przed przenoszeniem się choroby na inne bulwy.***

Ziemniaki są kalibrowane – jedni wolą większe, inni – małe, do 3 cm średnicy, których nie trzeba obierać przed gotowaniem.

– I na tym właśnie polega różnica między polskimi prawdziwymi wczesnymi ziemniakami, a tymi z importu podającymi, sprzedawanymi jako wczesne, choć wczesne nie są – mówi dr Wojciech

Nowacki, kierownik Oddziału w Jadwisinie [Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin](#) – Państwowy Instytut Badawczy. – *Prawdziwy wczesny ziemniak to taki, którego skórkę można otrzeć.*

Młode ziemniaki pojawiły się już na rolniczych rynkach hurtowych. **Kosztują od 4 do 6 złotych za kilogram w hurcie.**