

Pieczarki: najczęściej made in Poland

Autor: Magdalena Kowalczyk

Data: 28 sierpnia 2015



Polska jest liderem w produkcji pieczarek w Europie i największym eksporterem tych grzybów na świecie. Szacuje się, że ¼ pieczarek w Unii Europejskiej pochodzi z nad Wisły. Pieczarkowy biznes ma się świetnie, a kolejne pieczarkarnie na krajowym podwórku wyrastają jak grzyby po deszczu.

Jak podają eksperci FAMMU/FAPA: w minionym roku w państwach unijnych zebrano w sumie 1139,7 tys. ton pieczarek, z czego ok. 396,5 tys. ton stanowiły pieczarki przemysłowe, a pozostałe 743,2 tys. ton – konsumpcyjne. Na

pieczarkowym rynku króluje Polska, która po wyprzedzeniu Holandii jest największym producentem tych grzybów w Unii Europejskiej i ich najpoważniejszym eksporterem. Aż 35% importowanych pieczarek na świecie to polskie grzyby. Trafiają głównie do Niemiec, Holandii, Francji oraz Wielkiej Brytanii. Dochody z eksportu polskich pieczarek stanowią aż 60% krajowych wpływów z wywozu warzyw i ich przetworów. – *Szacowana tegoroczna produkcja pieczarek w Polsce to 277 tys. ton* – informuje Tomasz Smoleński z Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej. – *Dla porównania: w ubiegłym roku było to 275 tys. ton, a dwa lata temu 270 tys.* – dodaje.

Polski hit eksportowy

Producenci pieczarek nie ukrywają zadowolenia, ale podkreślają, że nie było łatwo. Dużym problemem okazało się rosyjskie embargo. – *W sierpniu 2014 r. Moskwa wprowadziła embargo, co miało wpływ na kształtowanie się popytu na rynku krajowym i europejskim* – podkreśla minister rolnictwa Marek Sawicki. Przed wprowadzeniem zakazu **Rosja była głównym odbiorcą tych produktów**. Jednak polscy producenci podjęli wyzwanie i rozpoczęli poszukiwanie nowych rynków zbytu. W 2014 r. udało im się utrzymać sprzedaż pieczarek na podobnym poziomie, co w poprzednim roku. Cały czas **wzrasta również spożycie tych grzybów w Polsce**, choć jest nadal niższe niż w pozostałych krajach Unii Europejskiej.

Promocja za miliony

Pieczarkowy [biznes](#) w Polsce kwitnie. [Stowarzyszenie Branży Grzybów Uprawnych](#) ma zamiar wydać w tym roku **3 mln zł na działania promocyjne**. Ma to pomóc producentom umocnić pozycję europejskiego lidera. W Polsce rośnie również zainteresowanie uprawą pieczarek. Segment tych grzybów charakteryzuje się bowiem stabilnym tempem wzrostu, przez co **rolnicy coraz chętniej stawiają na pieczarki**.

Wysoka jakość, niska [cena](#)

Podlasie jest prawdziwym pieczarkowym zagłębieniem, w szczególności okolice Łosic pod Siedlcami. Tam właśnie powstała pierwsza polska uczelnia mająca w ofercie podyplomowe studia z ekonomii i organizacji produkcji grzybów jadalnych, czyli [Collegium Mazovia Innowacyjna Szkoła Wyższa](#).

Pieczarki zawierają białko, dobrze przyswajalne tłuszcze i węglowodany, a także potas, selen, miedź, jod, błonnik oraz witaminy A, E, B i D.

Kolejnym ważnym miejscem na pieczarkowej mapie kraju jest **Wielkopolska**, gdzie produkuje się

dużo tych grzybów. Krajowi producenci podkreślają, że klienci z całego świata cenią pieczarki przede wszystkim za ich wysoką jakość i stosunkowo niską cenę.

Biała czy brązowa?

Pieczarki uprawiane są na specjalnie przygotowanych podłożach przez cały rok. Ważnym czynnikiem jest tutaj temperatura. Za optymalną uważa się 12–20 °C, do rozrostu grzybni potrzeba natomiast 25 °C. Najczęściej wykorzystywane są do tego **ciemne pomieszczenia, w których łatwiej utrzymać wilgoć**. Na zbiory nie trzeba długo czekać. Pieczarkowe żniwa zaczynają się już po 5 tygodniach od wysiania grzybów.

Na krajowym rynku najpopularniejsze są białe pieczarki. Można dostać również brązowe, które dłużej zachowują świeżość. Uprawia się je w niższej temperaturze. Są twardsze i bardziej aromatyczne od tych białych.

Pieczarki w modzie

Uprawa pieczarek stała się obecnie modna. Coraz więcej osób decyduje się na amatorską **uprawę tych grzybów w domowym zaciszu**. W sklepach z produktami ogrodniczymi można dziś kupić specjalne zestawy do [uprawy](#) pieczarek.

Polscy konsumenci również sięgają po nie coraz chętniej, przede wszystkim ze względu na ich **właściwości zdrowotne**. Zawierają białko (w tym prawie wszystkie aminokwasy), dobrze przyswajalne tłuszcze i węglowodany, a także potas, selen, miedź, jod, błonnik oraz witaminy A, E, B i D.