

Szparagowy sezon w pełni

Autor: Magdalena Kowalczyk

Data: 7 maja 2018

Ruszyły zbiory szparagów. Pogoda nie sprzyjała w tym roku plantatorom. Wiele plantacji ucierpiało z powodu przymrozków. Jednak ceny tych warzyw są zadowalające, a jakość dobra – twierdzą rolnicy. Na ten moment smakosze szparagów czekali cały rok.

Zbiory szparagów idą pełną parą. Pan Marian Jakobsze, plantator i prezes Polskiego Związku Producentów Szparaga ma 7,5 ha plantację tych warzyw. Większość pracy ma jeszcze przed sobą, do tej pory udało mu się zebrać ¼ szparagów.



Zbiory szparagów trwają zazwyczaj do 24 czerwca. foto: AgroFoto.pl, KamileX

– Zbiory idą sprawnie, spodziewamy się udanych plonów. Choć pogoda nie sprzyjała w tym roku producentom. Na zachodniej części kraju nie było okrywy śnieżnej. Silne wiatry i mrozy do -15 st. C sprawiły, że część upraw wymarzała. Straty na dużych plantacjach szacujemy nawet na 20% – mówi dla portalu agrofakt Marian Jakobsze z Polskiego Związków Producentów Szparaga.

Zbiory szparagów, a ceny

Jak informuje Małgorzata Skoczewska z Rynku Hurtowego Bronisze, ceny szparagów wahają się od 14 zł/kg (za szparagi zielone) do 22 zł/kg (za szparagi białe). Dostawy na rynek są duże, a szparagów w tym roku nie brakuje.

– Polacy coraz chętniej jedzą szparagi. Choć konsumenci gustują głównie w szparagach bielonych, to coraz częściej sięgają również po zielone. Przygotowanie tych szparagów jest dużo łatwiejsze, nie trzeba ich obierać i krócej się je gotuje – twierdzi Marian Jakobsze.

Szparagi krajowe vs. importowane



Produkcja szparagów w Polsce wynosi około 6 tys. ton. foto: Agrofoto.pl KamileX

Szacuje się, że w Polsce produkuje się ponad 6 tys. ton szparagów, z czego na eksport trafia około 3 tys. ton. Zapotrzebowanie na szparagi w Polsce przewyższa produkcję, dlatego duże ilości tych warzyw pochodzą z importu. Największym zainteresowaniem kupujących cieszą się niemieckie szparagi. Do Polski trafiają także szparagi z Grecji, Włoch, Hiszpanii i Szwajcarii.

– Szparagi importowane są dla krajowych producentów dużą konkurencją. W supermarketach są częściej tańsze niż te polskie. A przecież nasze polskie szparagi są najzdrowsze i najsmaczniejsze – uważa Marian Jakobsze.

Szparagowe przysmaki

Na ten moment smakosze szparagów czekali cały rok. Pan Marcin Wołyniec, który uprawia te warzywa w przydomowym ogródku, pierwsze szparagi w tym roku zjadł już przed rozpoczęciem majówki.

- Uwielbiam szparagi. Są lekkostrawne i niskokaloryczne, mają dużo cennych składników mineralnych i witamin. Można je wykorzystać jako składniki wielu potraw, zup, sosów, sałatek... Szparagi można też z powodzeniem grillować. Najpyszniejsze są jednak szparagowe placuszki – opowiada Marcin Wołyniec.

Czy artykuł był przydatny?

Kliknij na gwiazdkę, by zagłosować

-
-
-
-
-

Submit Rating

Ocena / 5. Liczba głosów