

## Tłusty czwartek - jak wyprodukować miliard pączków

**Autor:** Małgorzata Srebro

**Data:** 28 lutego 2019



**Powierzchnia upraw rzepaku i rzepiku w sezonie 2017-2018 wyniosła 0,8 mln hektarów, co pozwoliło na zabranie 2,2 mln ton nasion. Czy wiesz ile pączków na tłusty czwartek można by było z tego wyprodukować? Uwierzcie, że całkiem sporo!**

W 2018 roku Polacy, w tłusty czwartek zjedli 100 mln pączków. Oznacza to, że statystycznie jeden Polak zjadł tego dnia średnio 2,5 pączka. Czy zastanawialiście się kiedyś jak przebiega produkcja pączków na dużą skalę? W jakim tłuszczu są smażone? Ile oleju potrzeba aby usmażyć 100 mln pączków? Dziś odpowiadamy na te oraz inne pytania w tekście specjalnie przygotowanym z okazji „tłustego” polskiego święta.

**Tłuszcz – zwierzęcy czy roślinny?**



Podobno smaczniejsze pączki są te smażone na smalcu, jednak w masowej produkcji wykorzystuje się najczęściej olej roślinny

Tradycyjne pączki smażyono na smalcu – wg wielu opinii są one smaczniejsze oraz zdrowsze. Zapytaliśmy o zdanie rolników – ***Jak pączki to smażone tylko na smalcu! Moja babcia tak zawsze robiła i takie były najsmaczniejsze, do dziś pamiętam ich niepowtarzalny smak*** – mówił Mariusz, rolnik z Dolnego Śląska. Dietetycy również skłaniają się ku smażeniu tego przysmaku na tłuszczu zwierzęcym. Jednak większość piekarni do produkcji pączków wykorzystuje olej roślinny, a w szczególności rzepakowy. Dlaczego?

Powód jest prosty cena. **Litr oleju rzepakowego w popularnej sieci handlowej kosztuje 3,99 zł, natomiast kostka smalcu, o wadze 200 g, 0,99 zł.** Aby otrzymać litr smalcu do smażenia potrzeba co najmniej 5 kostek czyli prawie 5 zł. Ale czy faktycznie pączki smażone, w tłuszczu roślinnym są niezdrowe? Oczywiście, że nie pod warunkiem, że olej rzepakowy jest wykorzystywany do procesu smażenia tylko raz!

## 100 mln pączków na tłusty czwartek



foto. Adobe Stock

Do wyprodukowania 100 mln pączków trzeba zużyć aż 2,5 mln litrów oleju rzepakowego

Skoro wiadomo już, że olej rzepakowy jest najpopularniejszym tłuszczem wykorzystywanym w produkcji pączków, to zastanówmy się teraz ile potrzeba go do wyprodukowania 100 mln pączków. Do wyprodukowania 40 sztuk pączków potrzeba średnio zużyć 1 litr oleju rzepakowego. **Zatem, aby piekarnie mogły przygotować na tłusty czwartek 100 mln pączków potrzeba było 2,5 mln litrów oleju rzepakowego.** Całkiem sporo, ale czy faktycznie to tak dużo jak na możliwości produkcyjne polskich rolników?

Do wytłoczenia 1 l oleju rzepakowego potrzeba 3 kg nasion. Oznacza to, że **do wyprodukowania 2,5 mln litrów oleju potrzeba 7,5 tys. ton nasion rzepaku.** Zakładając, że średni plon rzepaku wg. danych statystycznych GUS w 2018 roku wyniósł 2,75 t/ha, aby wytłoczyć olej potrzebny do produkcji 100 mln pączków na tłusty czwartek należało być obsiać rzepakiem zaledwie **2730 hektarów.**

## **Polska mogłaby dostarczyć miliardy pączków gdyby...**

Idąc krok dalej w sezonie 2017/2018 zasiewy rzepaku i rzepiku stanowiły 0,8 mln hektarów. Gdyby całkowitą polską produkcję rzepaku przeznaczyć na produkcję oleju można by było uzyskać **734 mln litrów**, co pozwoliło by wyprodukować **29 miliardów pączków**. Oznacza to, że każdy z nas mógłby zjeść w tłusty czwartek **763 pączki**. Można by było również rozłożyć jedzenie pączków na raty. Zakładając, że jedlibyśmy jednego pączka dziennie, moglibyśmy je jeść przez **2 lata i 41 dni**. Dalibyście radę?