

Historia ziemniaka



Nasze pyry nie są wcale takie nasze! Są amerykańskie, a w zasadzie południowoamerykańskie. Ich droga na polskie i wielkopolskie stoły nie była usłana różami. Zdobycie uznania i popularności wymagało czasu i przezwyciężenia wielu przeszkód. Dziś nikt nie wyobraża sobie bez nich regionalnej kuchni. Na szczęście nie ma takiej potrzeby. Pyry były, są i będą, choć pojawiają się doniesienia mówiące o tym, to ocieplenie klimatu może niekorzystnie wpłynąć na możliwość uprawy w przyszłości. Pozostaje cieszyć się nimi przy każdej możliwej okazji i pamiętać, że w Wielkopolsce pyry smakują najlepiej!



Do początków XVI wieku nikt w Europie nie słyszał o ziemniakach. Ojczyzną ziemniaka jest Ameryka Południowa, a dokładniej obszary obecnych Peru, Chile, Boliwii i Ekwadoru. Pojawienie się Ziemniaka w Europie zawdzięczamy hiszpańskim żeglarzom, którzy sprowadzili go pierwotnie do Hiszpanii Włoch i Francji, skąd egzotyczne mini uprawy powędrowały dalej na północ i wschód docierając do Niemiec, Polski i Rosji. Początkowo ziemniak uprawiany był na niewielką skalę jako roślina ozdobna o leczniczym potencjale. Bulwy stanowiły jedynie kulinarną ciekawostkę, w której nie dostrzegano wartości kulinarnych. Wczesne odmiany ziemniaków miały podobno gorzki posmak co budziło podejrzenia, jako że większość naturalnych trucizn jest gorzka. Po latach uprawy w ogrodach i wielu mniej lub bardziej zamierzonych modyfikacjach zyskały na smaku stając się w kuchni uznanym produktem. Podobno to właśnie ziemniaki nazwano największym skarbem, który udało się Europie pozyskać z dalekomorskich podróży. Patrząc na skalę na jaką jest obecnie uprawiany i wykorzystywany w kuchni trudno odmówić temu spostrzeżeniu racji.



Do Polski ziemniaki trafiły jako botaniczna ciekawostka w okresie panowania Jana III Sobieskiego. W drugiej połowie XVIII wieku dzięki osadnikom z Niemiec trafiły pod uprawę, choć nadal nie budziły zaufania i entuzjazmu Polaków, którzy traktowali je raczej jako pożywienie dla zwierząt.

Dopiero w XIX wieku ziemniaki stały się produktem powszechnie uprawianym i spożywanym. W 1810 roku na głowę jednego mieszkańca Wielkopolski wynosiły około 34 kg, a w roku 1878 aż 1290 kg. Ciekawostką jest to, że ziemniaki kojarzone dziś z porą obiadową, jedzone były o każdej porze dnia, także na śniadanie. Placki ziemniaczane i ziemniaczane dodatki do zup mlecznych były bardzo

powszechnie.



Ziemniaki kojarzone z wsią i niskim standardem życia musiały poczekać na akceptację w wyższych sferach. Docenione w wiejskich dworach i dwórkach przedarły się do miast, między innymi dzięki gotującej służbie, która często związana była z wiejskimi tradycjami kulinarnymi.

Ziemniaki to dziś jeden z najbardziej popularnych produktów wykorzystywanych w polskiej kuchni. Co ciekawe, mimo setek receptur i pomysłów na jego wykorzystanie trudno szukać go na odświętnych stołach w okresie Bożego Narodzenia czy Wielkiej nocy.

Mieszkańcy Wielkopolski mają do pyry szczególny sentyment. Chętnie wykorzystują ziemniaki w swoich kuchniach. To samo można powiedzieć o wielkopolskich szefach kuchni, których kreacje niejednokrotnie zadziwiały smakoszy.

Jedzcie pyry i szukajcie ich podczas swoich kulinarnych podróży.