

fot. G. Wyżółlik



Asortyment warzyw oferowanych na naszym rynku ciągle się poszerza i zmienia. W największym stopniu zmiany te są widoczne w dużych miastach i w wielkopowierzchniowych sklepach sieciowych. Ale dzięki sieciom dyskontów, warzywnicze ciekawostki docierają

już prawie wszędzie. Tryb życia współczesnych konsumentów sprawia, że coraz chętniej sięgają oni po warzywa gotowe niemal od razu do spożycia lub wymagające jedynie krótkiej obróbki kulinarnej. Stąd m.in. popularność różnych typów pomidorów typu *cherry* czy koktajlowych, które przed podaniem na stół wystarczy właściwie jedynie umyć. W większych marketach przez cały rok dostępne są pomidory należące do różnych typów i o różnych kolorach, z dużym udziałem lubianych w Polsce malinowych (nawet zimą można nabyć takie owoce polskiej produkcji z upraw doświetlanych). Szkoda, że w przypadku ogórków wybór jest znaczenie mniejszy i często trudno znaleźć w marketach te z polskich szklarni i tuneli, nawet gdy już plonują na dobre.

Coraz chętniej wybierane są również kiełki, mieszanki typu *baby-leaf* czy siewki warzyw w różnym stopniu zaawansowania we wzroście, które bywają określane jako mikrowarzywa. Produkty takie są dostępne nie od dziś, najczęściej jednak pochodzą z importu, czyli mają już za sobą zwykle długi transport. W przypadku takich produktów jednym z ważniejszych czynników jest świeżość, gdyż młode rośliny są narażone na bardzo szybką utratę wody z tkanek i pogarszanie jakości. Dlatego rozwinięcie produkcji takich mikrowarzyw i mikroziół w miejskich farmach wertykalnych (czyt. str. 39), blisko finalnego odbiorcy (produkty trafiają do sklepów czy restauracji w dniu zebrania) jest działaniem, które na pewno docenią zwolennicy tzw. zdrowej żywności. Również się do nich zaliczam i bardzo cieszy mnie fakt, że w Krakowie powstała pierwsza taka nowoczesna farma miejska.

Ze wzrostem świadomości dotyczącej żywienia, powolnym, lecz ciągłym upowszechnianiem się diety wegetariańskiej (a nawet wegańskiej) oraz stylu „eko” liczba konsumentów warzyw bezpiecznych dla zdrowia rośnie i można się domyślać, że trend ten w przyszłości będzie się nasilał. Warto trzymać rękę na pulsie i obserwować te tendencje, by dostosować do nich nie tylko swoją produkcję, ale także sposób pakowania produktów (warto ograniczyć – tam, gdzie to możliwe – udział tworzyw sztucznych, które „wychodzą z mody”) oraz działania marketingowe.

Anna Wize

Przegląd odmian tulipanów



Od środy do piątku, w dniach **20-22 marca w Holandii** odbędzie się 4. edycja dni otwartych tamtejszych firm z branży tulipanowej, pod nazwą Tulip Trade Event. Wydarzenie organizowane jest przez grupę 12 przedsiębiorstw zajmujących się produkcją, dystrybucją (eksportem) cebul kwiatowych, a także hodowlą tulipana, w ich siedzibach w północnozachodniej Holandii: od Lisse po okolice Enkhuizen.

W br. będą to: P. Aker (w tej obchodzącej 125-lecie firmie, w Venhuizen 20 marca oficjalnie zostaną otwarte TTE 2019), Amsonia, Boots Flowerbulbs, Borst Bloembollen, BOT Flowerbulbs, Haakman Flowerbulbs, Holland Bulb Market, Jan de Wit en Zonen, Jansen's Overseas, Nord Lommerse, P. Nelis i VWS Flowerbulbs. Organizatorzy określają TTE jako reprezentatywną próbkę całego holenderskiego sektora tulipanowego i informują o rosnącym zainteresowaniu imprezą ze strony zwiedzających z całego świata. Te dni otwarte polegają na prezentacji licznych oferowanych odmian, w tym nowości wprowadzanych na rynek. Wszystko to – w pełni okresu kwitnienia i sprzedaży pędzonych tulipanów. Uzupełnieniem są inne wiosenne ozdobne gatunki cebulowe. W tym roku zwracać ma uwagę m.in. asortyment odmian tulipana odporniejszych na ekstremalne warunki pogodowe (jakie zdarzyły się ubiegłego roku w okresie reprodukcji cebul w Holandii). Organizatorzy podkreślają ponadto, że coraz więcej nowych kreacji tego gatunku będzie pochodziło z hodowli wykorzystującej biotechnologię (metody laboratoryjne), pozwalającą skrócić długotrwały cykl hodowlany, niezbędny przy tradycyjnych technikach tworzenia odmian. Więcej informacji na www.tuliptradeevent.nl (ac).

XI Wystawa Tulipanów w Wilanowie...



fot. A. Cecot

...odbędzie się w ostatni weekend marca (**30-31.03.2019 r.**) w Oranżerii Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (ul. Stanisława Kostki Potockiego 10/16, Warszawa). Organizatorami są Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie i Stowarzyszenie Producentów Ozdobnych Roślin Cebulowych. Jak zwykle, zostanie pokazane mnóstwo odmian (ok. 100), a kwiaty będą wyłącznie polskiej produkcji – z gospodarstw członków SPORC. Tradycyjnie wystawie będzie towarzyszył bogaty program wyda-