



Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

ul. Wojska Polskiego 28

60-637 Poznań

tel. +48 61 846 67 59, 512 862 726

e-mail: rzecznik@up.poznan.pl

BIURO PRASOWE

SEZON SZPARAGOWY CZAS ZACZAĆ

Szparagi - symbol wyrafinowanego smaku - już zawitały na polskich stołach! Rozpoczął się bowiem wyczekiwany sezon szparagowy, a Polska staje się prawdziwym centrum uprawy tego niezwykłego warzywa. Wypełniony zdrowymi składnikami, pełen smaku i aromatu, sezon szparagowy to idealny moment, aby odkryć wszystkie walory tego zielonego przysmaku.

Szparagi to nie tylko kulinarne arcydzieło, ale także cenne źródło składników odżywczych, które mają korzystny wpływ na nasze zdrowie. Bogate w witaminy, minerały i błonnik, szparagi wspomagają funkcjonowanie układu nerwowego, regulują ciśnienie krwi, a także sprzyjają utrzymaniu pięknej sylwetki. Co więcej, są również afrodyzjakiem!

„Polska może poszczycić się długą tradycją uprawy szparagów, sięgającą XVIII wieku. Regiony takie jak Wielkopolska, Ziemia Lubuska, Dolny Śląsk i województwo zachodniopomorskie słyną z najwyższej jakości szparagów, które cieszą podniebienia smakoszy nie tylko w Polsce, ale i w sąsiednich krajach” – mówi dr inż. Tomasz Spizewski z Katedry Warzywnictwa UPP. „Polscy producenci szparagów oferują szeroki wybór odmian, które różnią się smakiem, kolorem i konsystencją. Zielone szparagi, uważane za najbardziej delikatne i chrupiące, są gotowe do spożycia tuż po zerwaniu. Białe szparagi natomiast wymagają obierania przed gotowaniem, ale mają gęstszy i bardziej kremowy smak. Fioletowe szparagi to prawdziwy klejnot - posiadają intensywny smak i barwę dzięki dużej zawartości antocyjanów” – wymienia naukowiec.

Na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu (UPP) od wielu lat prowadzone są badania dotyczące uprawy, genetyki i hodowli szparagów. Naukowcy z Katedry Warzywnictwa UPP aktywnie uczestniczą w międzynarodowych projektach badawczych, dążąc do doskonalenia metod produkcji i rozwijania nowych odmian szparagów. Prekursorem tych badań był profesor Mikołaj Knaflowski, obecnie emerytowany pracownik Uczelni, który przez ponad 50 lat zajmował się biologią i uprawą szparaga, publikując wiele artykułów naukowych i popularyzując wiedzę na temat tego unikalnego warzywa. Dzięki staraniom profesora Knaflowskiego i jego następców zgromadzono na terenie uniwersyteckiej stacji doświadczalnej 'Marcelin' około 130 odmian szparaga z kilkunastu krajów świata, co pozwoliło stworzyć największą kolekcję odmian tego gatunku w Europie.

Sezon szparagowy trwa krótko dlatego warto go w pełni wykorzystać.