Prezentujemy teraz wywiad, którego udzielił nam Pan Dr Nikodem Sakson

Jacek Lelek: Czy lubi Pan zbierać grzyby w lesie?
Nikodem Sakson: Tak, ale to już przeszłość. W dzieciństwie mieszkałem w Pile, a okoliczne lasy były pełne grzybów. Moi rodzice byli pasjonatami zbioru, suszenia i marynowania. Zupa grzybowa, pierogi z grzybów i kapusty oraz duża ich ilość w bigosie często gościły w przygotowywanych posiłkach.

Jacek Lelek: Czy ma Pan swoją ulubioną potrawę z pieczarek? Jak tak, to proszę się nią podzielić z Czytelnikami.
Nikodem Sakson: Nic oryginalnego. To kontynuacja spożywania grzybów z młodości. Obecnie to pierogi z kapusty i pieczarki, drobno siekanych.

Jacek Lelek: Pieczarka jest gatunkiem grzyba o wyjątkowych właściwościach prozdrowotnych i po prostu bardzo smacznym. Jest też bardzo w Polsce niedoceniana – czy dlatego, że pieczarki możemy kupić w każdym sklepie z warzywami (jest to moja opinia)? A może są inne powody?
Nikodem Sakson: Czy na pewno są niedoceniane? Spożywamy około 2 kg/rok na mieszkańca. To przyzwoita średnia. Duży wybór warzyw i dostępność mięsa powodują, że „roztapiają się" one w ogólnej diecie. To także efekt dostępności okresowo grzybów leśnych, które tradycyjnie uważane są za te „grzyby". To bardziej historyczne tło niż rzeczywistość, ale grzyby uprawne ciągle traktowane są jak ich substytut, mimo, że spożycie grzybów leśnych jest bardzo niskie.
Czy są jeszcze rezerwy wzrostu spożycia pieczarki? Chyba niewielkie. Promocja prowadzona jest przez branżę. Ma ją też Unia. Niestety po pandemii zaobserwowano spadek popytu. Dzisiaj skuteczna promocja wymaga bardzo znacznych środków a takich w branży nie ma.

Jacek Lelek: Polska powszechnie uznawana jest za jednego z głównych producentów pieczarek na świecie. Czy jest tak faktycznie i jakie są prawdziwe liczby?

Nikodem Sakson: Polska jest w czołówce producentów pieczarki z wielością 360 000 ton w 2024 r. Ta wielkość jest zmienna w poszczególnych latach. Nie produkcja jako całość jest w przypadku Polski najważniejsza, ale jej struktura. Pieczarki uprawia się do spożycia po przetworzeniu i na świeżo.Polska jest największym producentem pieczarki na świeże spożycie, szacowane na 280 000 ton i największym jej eksporterem. W Polsce spożywa się około 80 000 ton, a około 200 000 ton jest eksportowanych. Polskie pieczarkarstwo jest najnowocześniejsze na świecie i oparte, poza częścią sprowadzanej grzybni, na własnych surowcach.

Jacek Lelek: Jak określiłby Pan Doktor potencjał spożycia pieczarki na świecie, w odniesieniu do innych uprawianych gatunków?
Nikodem Sakson: Na świecie mamy dwa kręgi kulturowe, spożywające grzyby. Wiodący jest azjatycki z dominującą pozycją Chin. Tam spożywane i uprawiane jest bardzo wiele gatunków grzybów do spożycia i określanych jako lecznicze. Pieczarka jest tam grzybem „egzotycznym" i traktowana jako coś modnego z Zachodu. Po krótkim okresie dużych inwestycji w uprawę pieczarki w tym kraju,opartych o technologię z Niderlandów, nie rośnie już on specjalnie. Drugi krąg to europejski, gdzie podstawą uprawy i spożycia są pieczarki i w znacznie mniejszym zakresie boczniak. Grzyby uprawiane z Azji są również uprawiane w Europie i w Polsce, ale skala jest stosunkowo niewielka i raczej związana z serwowaniem dań kuchni chińskiej i wietnamskiej.
Na świecie rośnie zainteresowanie uprawą pieczarki głównie w Ameryce Południowej i Indiach. Tam można spodziewać się istotnego wzrostu produkcji i konsumpcji.

Jacek Lelek: Elżbieta Kiewniarska, wielki autorytet tradycyjnej polskiej kuchni, uważała suszone pieczarki za rarytas, których aromat ceniła bardziej niż suszonych borowików. Obecnie nie istnieje u nas pojęcie suszonej pieczarki – dlaczego? Podobno producenci pieczarek na sam pomysł ich suszenia reagują śmiechem, jednocześnie dużą część z produkcji utylizując. Czy były przeprowadzone jakieś badania konsumenckie, w celu analizy potencjału takiego produktu jak suszona pieczarka?
Nikodem Sakson: Suszone pieczarki, głównie owocniki niższej jakości, często o otwartych kapeluszach,

były produkowane dla potrzeb przetwórstwa spożywczego w PRL. Produkowano zupy w proszku, w tym i grzybową. Popyt ze strony przetwórstwa nie istnieje, a na rynku nie jest oferowana pieczarka suszona oraz w zasadzie jej zastosowanie nie jest znane. Co do zasady produkuje się pieczarkę zamkniętą, a ta nie ma oczekiwanego intensywnego zapachu. Powinny to być owocniki otwarte a te uprawia sie tylko na zamówienie z przeznaczeniem na grilla.

Jacek Lelek: Wyniki badań, lecz także i walory kulinarne wskazują na przewagę odmiany brązowej pieczarki nad tą bardziej znaną – białą. Dlaczego właśnie ta biała jest dużo popularniejsza?

Nikodem Sakson: Cała historia współczesnej uprawy pieczarki to uprawa ras białych. Uprawa ras brązowych miała w przeszłości znaczenie marginalne. Plony są niższe, tym samym cena wyższa. Cały sens spożycia pieczarki brązowej jest wówczas, gdy konsumuje się ją na surowo. Pieczarka ta jest chętniej spożywana w krajach Europy Zachodniej. W Polsce to ciągle margines spożycia.

Jacek Lelek: Nieprzerwanie podejmuje Pan Doktor eksperymenty w obszarze poprawy warunków uprawy pieczarek. Co obecnie jest przedmiotem badań?

Nikodem Sakson: Okrywa bez torfu. To wyzwanie, jakie stawia Unia swojemu ogrodnictwu, aby zrezygnowało ono z wykorzystywania torfu. Taka okrywa, określana jako okrywa bez torfu humusowa jest dostępna w Afirmie - producenta okrywy w Wielkopolsce. Dalej prowadzone są prace wdrożeniowe. Jednak rynek na pieczarki uprawianej bez torfu, jako składnika okryw jest tylko w Wielkiej Brytanii i to wcale nie na zbyt dużą skalę.
Ważnym osiągnięciem jest opracowanie kompleksowej ochrony pieczarki bez pestycydów, którą zaoferowała firma Mexeo z Kędzierzyna–Koźla. To ważna obecnie ich cecha jako zdrowego produktu.

Jacek Lelek: Proszę o kilka zdań o najważniejszych trendach w uprawach grzybów, innych niż pieczarki, w naszym kraju.

Nikodem Sakson: Podejmowane są próby stworzenia sektora uprawy grzybów leczniczych. Stan i działania rozwojowe mogą zaprezentować autorzy, skupieni w tym czasopiśmie.
Odnośnie grzybów egzotycznych brak jest zainteresowania. Pod Głogowem jest zaadoptowana pieczarkarnia, w którą zainwestowali Chińczycy i głównie prowadzi się uprawę shiitake.

Jacek Lelek: Było o trendach, to może teraz o wyzwaniach, jakie stoją przed producentami innych gatunków.

Nikodem Sakson: To rynek. W przypadku grzybów leczniczych to producenci leków lub ich suplementów. To także budowanie intensywnych technologii uprawy.

Jacek Lelek: Bardzo dziękuję za podzielenie się z naszymi Czytelnikami cząstką pańskiej wiedzy, mając też nadzieję na więcej, w kolejnych numerach Grzybów i Zdrowia. Wszystkiego najlepszego!