

Polskie trufle

Czy mają szansę zagościć na naszych stołach? Wielu czytelników przyjmie zapewne ze zdziwieniem to pytanie i odpowie, że przecież w Polsce trufle nie rosną. Nic bardziej mylnego. Przekazy historyczne wskazują, że trufle rosły w naszym kraju, a prowadzone od niedawna badania naukowe potwierdzają ich obecne występowanie.

Z dr hab. Dorotą Hilszczańską z Zakładu Ekologii Lasu Instytutu Badawczego Leśnictwa na temat projektu badawczego dotyczącego trufli rozmawia Katarzyna Bielawska.

– Skąd się wziął pomysł badania polskich trufli? Przypna pani, że to dosyć niszowy gatunek w naszych lasach. Mało tego – wiele osób uważa, że trufle w ogóle nie występują w warunkach klimatycznych Polski.

Idea projektu dotyczącego możliwości zakładania w Polsce ogrodów truflowych powstała w 2007 r., kiedy profesor dr hab. Zbigniew Sierota nawiązał współpracę z Instytutem Środowiska i Leśnictwa w Turynie, odpowiednikiem naszej jednostki. To włoscy naukowcy przekonali nas, że



Fot. Katarzyna Bielawska

– Tworzenie ogrodów truflowych to zysk dla lokalnych społeczności, nowe miejsca pracy – podkreśla Dorota Hilszczańska

w Polsce muszą być trufle o dużej wartości kulinarnej, między innymi trufla letnia. Przyznam, że my podchodziliśmy do tego dość sceptycznie. Większość wzmianek o trufli letniej w Polsce pochodziła z lat pięćdziesiątych, ale nie było okazów zielnikowych. Nie wierzyliśmy, że udam nam się odnaleźć w Polsce owocniki tego gatunku.

W 2007 r., dzięki pomocy kolegów z Włoch, między innymi dr. Maria Palenzony, wybitnego specjalisty w tej dziedzinie, udało nam się znaleźć 1,5 kg owocników trufli letniej w Polsce. Sukces był możliwy, bo Włosi przyjechali ze specjalnie wytrenowanym do szukania trufli psem. Kiedyś do tego celu używano również świni, ale sposób ten powoli zanika. Okazało się więc, że trufle w Polsce rosną.

– Gdzie znaleziono wspomniane przez panią owocniki?

Nie chcemy ujawniać dokładnego miejsca. Mogę tylko powiedzieć, że trufle znaleziono na po-



Owocnik trufli letniej znaleziony w Polsce

Fot. Zbigniew Sierota

Trufle to grzyby żyjące po ziemi. Ich największe bogactwo jest w Europie – ponad 30 gatunków, z czego tylko kilka ma dużą wartość smakową i zapachową, a tym samym kulinarną. Najbardziej wartościowa jest trufła biała występująca we Włoszech i w niektórych rejonach Francji. Drugi cenny gatunek to trufła czarna, o szerszym zasięgu występowania – głównie w Hiszpanii, Francji, we Włoszech, w Słowenii, na Węgrzech. W Polsce tych gatunków nie znaleziono. Prawdopodobnie nie ma odpowiednich gleb do ich rozwoju. Kolejny gatunek to trufła letnia o najszerszym zasięgu występowania w Europie. To jej owocniki znaleziono w naszym kraju i to z nią wiąże się nadzieje związane z tworzeniem ogrodów truflowych.

ludni kraju, gdzie klimat jest nieco łagodniejszy niż w pozostałej części Polski. Rosły w wielogatunkowym lesie na rędzinach, glebach z dużą zawartością węgla wapnia.

- Co się stało ze znalezionymi owocnikami?

Trufle to grzyby ektomikoryzowe, które żyją w symbiozie z wieloma gatunkami drzew i krzewów. Należą do nich: dąb i leszczyna, ale też buk, grab, świerk, jałowiec, lipa. Znalezione owocniki posłużyły do zaszczepienia 300 sadzonek dębu szypułkowego i 150 sadzonek leszczyny. Przez pół roku sadzonki rosły w szklarni, a następnie jesienią 2008 r. zostały wysadzone do gruntu. Po dwóch latach na

Wzmianki na temat spożywania trufli można znaleźć już w pierwszej polskiej książce kucharskiej z 1682 r. Napisał ją Stanisław Czerniecki, który był kuchmistrem u wojewody krakowskiego. Jest w niej przepis na trufle spożywane w popiele. Zważywszy na ówczesne środki komunikacji i niewielką trwałość owocników trufli, można przypuszczać z dużą dozą prawdopodobieństwa, że pochodziły one z naszego lokalnego rynku.

Trufle w Polsce były uprawiane jeszcze nie tak dawno. W powojennych pamiętnikach Marii Dąbrowskiej znajduje się wzmianka, że przed II wojną światową, w Wiązowej pod Warszawą, prof. Stefan Bryła, sławny architekt i konstruktor, uprawiał w swoim ogródku trufle.

korzeniach sadzonek wciąż obecne są mikoryzy grzyba. Zwykle, w korzystnych warunkach, pierwsze owocniki pojawiają się w przypadku dębu po czterech latach, a w przypadku leszczyny po siedmiu. Nie jest to jednak reguła. Czasem może to zająć 10 lat, a niekiedy bywa, że z różnych względów owocniki w ogóle się nie pojawiają. My możemy jedynie starać się stworzyć dogodne do uprawy warunki, a nie w ścisłym tego słowa znaczeniu uprawiać trufle, dlatego nie wiemy, co z tego eksperymentu wyniknie. Trufle, podobnie jak inne grzyby, są bardzo efemeryczne. Niektóre lata im służą, a inne nie. Wszystko zależy od warunków środowiskowych, meteorologicznych i klimatycznych. W średniowieczu trufle były nazywane dziećmi piorunów, bo pojawiały się po gwałtownych burzach z piorunami.

- A jak uprawa trufli wygląda w innych krajach?

Ogrody truflowe są najbardziej popularne w krajach śródziemnomorskich, ale zakłada się je także na Węgrzech i w krajach skandynawskich. W Szwecji, na wyspach Gotlandia i Olandia, pierwsze ogrody powstały w 1997 r. Projekt dotyczył 24 ogródków przydomowych. Wysadzono po 12 mikoryzowanych sadzonek dębu i leszczyny. Program zakończył się powodzeniem. Obecnie trufle już weszły do menu lokalnych restauracji. Próby tworzenia takich ogrodów podjęto także cztery lata temu w Finlandii.

- Czy w Polsce jest szansa na uprawę trufli?

Sądzę, że tak. Obszar występowania trufli w Europie przesuwają się z południa na północ i obecnie wcale nie Włochy, Francja czy Hiszpania są potentatami w tej dziedzinie, tylko Węgry.



Fot. Zbigniew Sierota

Podczas poszukiwań trufli w Polsce. Pierwszy z prawej dr Mario Palenzona, w środku dr hab. Dorota Hilszczańska

W Wielkiej Brytanii trufła letnia też jest popularna, a gleba nie zawsze spełnia najlepsze dla jej rozwoju kryteria. Tworzenie ogrodów to zysk dla lokalnych społeczności, nowe miejsca pracy. Za tym idzie hodowla psów, ich tresura, sposób spędzania wolnego czasu, rozwój gastronomii. Myślę, że w Polsce uprawę można by zacząć od tworzenia niewielkich ogródków truflowych, tym bardziej że zainteresowanie na rynku jest bardzo duże. Bardzo ważne jest jednak, by materiał do mikoryzacji sadzonek był nasz, krajowy. Obecnie na rynku jest wiele firm, które mikoryzują sadzonki trufkami pochodzącymi z Hiszpanii, Australii czy nawet Chin. Nie jest to dobre, bo jak się okazało, nasze trufle różnią się genotypem nawet od trufli tego samego gatunku, ale z państw ościennych, a więc krajów o zbliżonym klimacie. Na rynku działają sprzedawcy, dla których ważniejszy jest zysk ze sprzedaży okazji o nazwie trufła niż jego rzeczywista wartość kulinarna. Walory smakowe trufli z Chin są nieco inne niż naszej rodzimej, nie mówiąc o smaku trufli białej czy czarnej, które pod tym względem są najcenniejsze. Krótko mówiąc, rynku truflowego nikt nie kontroluje, a do Polski jest sprowadzany bardzo różnorodny materiał z różnych stref klimatycznych. W tym widzę podstawowe zagrożenie dla naszych gatunków trufli.

- Skoro od kilku lat prowadzi pani badania nad trufkami, to może Instytut mógłby być źródłem legalnych sadzonek mikoryzowanych trufką.

Być może, chociaż na razie brakuje środków na dalsze projekty, których celem powinno być przede wszystkim zbadanie zmienności genetycznej trufli występujących w Polsce i zakładanie kolejnych ogrodów, a także prowadzenie mikoryzacji z udziałem tego gatunku. Potrzebny jest wspólny projekt dotyczący mikoryzacji sadzonek. Mówiąc wspólny mam na myśli szkółki, regionalne dyrekcje Lasów Państwowych oraz Instytut. W szkółkach leśnych prowadzona jest mikoryzacja wybranych gatunków drzew leśnych. Mogłaby do tego dołączyć mikoryzacja trufkami. Sądzę, że przy tak dużym zainteresowaniu na rynku byłoby to korzystne dla Lasów Państwowych. Projekt, który realizuję, niedługo się kończy. Dotyczy on zagadnień teoretycznych – nie ma na celu doprowadzenia do produkcji sadzonek mikoryzowanych trufką. Jest finansowany przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.