



POLSOK 100



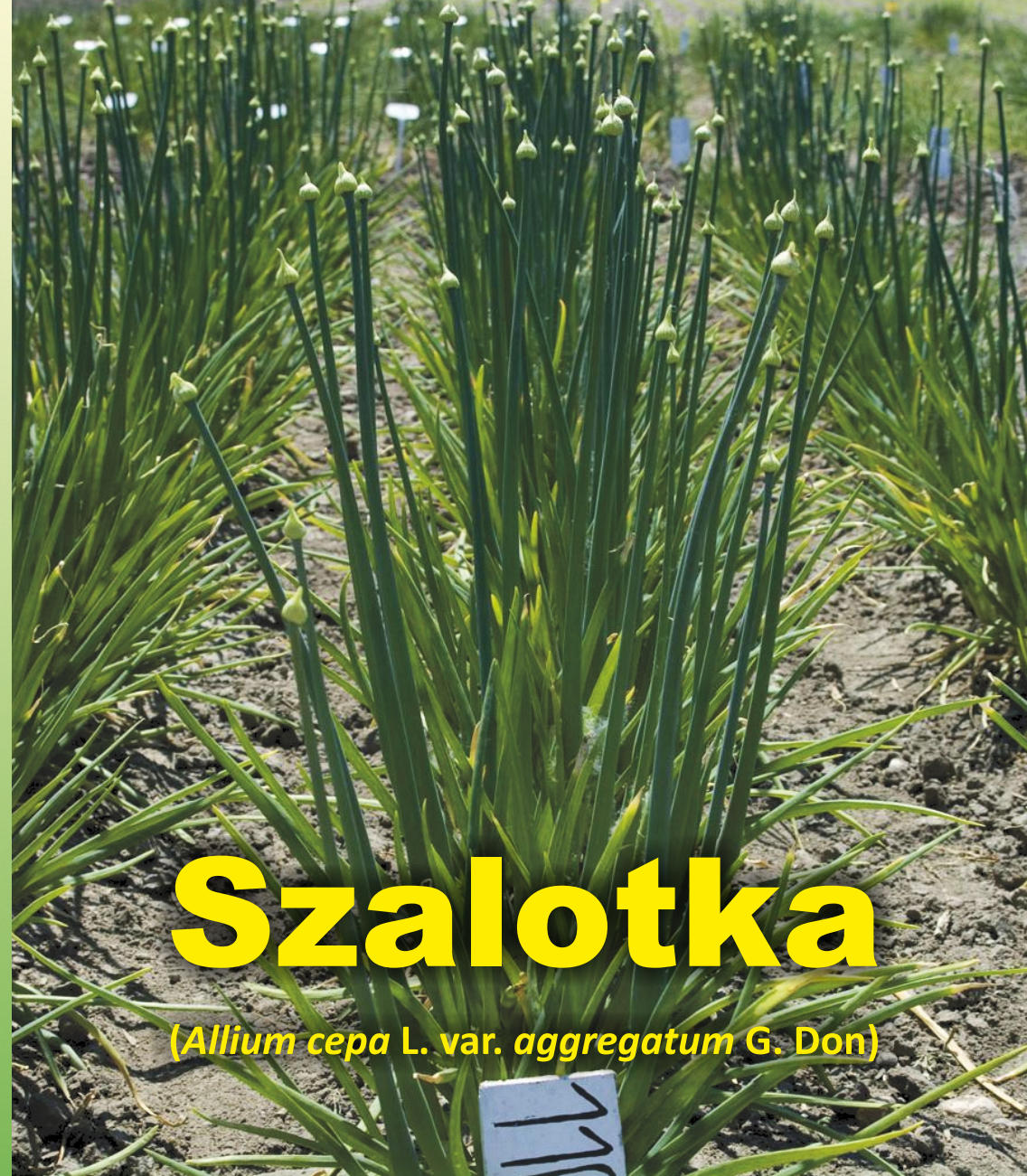
POLBIA 98-36



P 9/93



Wygląd cebul i piętki w gnieździe szalotki - obiekt POLSOK 100, POLBIA 98-35 i P9/93



Szalotka

(*Allium cepa* L. var. *aggregatum* G. Don)

Praca wykonana w ramach Programu Wieloletniego „Tworzenie naukowych podstaw postępu biologicznego i ochrona roślinnych zasobów genowych źródłem innowacji i wsparcia zrównoważonego rolnictwa oraz bezpieczeństwa żywnościowego kraju”, finansowanego przez MRiRW.

Zadanie 1.7 – Poszerzanie różnorodności gatunków i odmian roślin ogrodniczych na obszarach wiejskich oraz podnoszenie świadomości społeczeństwa w zakresie znaczenia roślinnych zasobów genowych.

InHort
SKIERNIEWICE

INSTYTUT OGRODNICTWA
96-100 Skierniewice, ul Konstytucji 3 Maja 1/3
www.inhort.pl

Materiały bezpłatne

Szalotka (*Allium cepa* L. var. *aggregatum* G. Don) – znana także pod nazwą czosnek askaloński, uprawiana podobnie jak cebula już od starożytności. Największymi producentami szalotki są: Francja, Belgia, Włochy i Holandia. W Polsce uprawiana głównie na skalę amatorską, w ogródkach przydomowych, we wschodniej i południowej części Polski.



Pochodzenie: Bliski Wschód (Izrael, Palestyna, Jordania, Syria), Grecja.

Potoczne nazwy populacji miejscowych: rodzinna, gorzka, gromadkowa, kwoka, ruska, czosnkowa.



Biologia: Wyglądem i smakiem przypomina cebulę zwykłą, choć posiada także cechy czosnku. W odróżnieniu od cebuli wytwarza nie jedną, a od kilku do kilkunastu cebulek zróżniowanych ze sobą wspólną piętą, tworząc gniazdo. Mimo, że jest blisko spokrewniona z cebulą zwykłą, charakteryzuje się odmiennym sposobem wzrostu i właściwościami użytkowymi. Odznacza się dużą wczesnością.

Informacje uprawowe:

- rozmnażana zarówno wegetatywnie, jak i generatywnie,
- uprawiana w Polsce głównie z pojedynczych cebulek sadzonych wczesną wiosną, które zbiera się zwykle od końca czerwca do połowy lipca,
- dojrzałość zbiorczą osiąga po 70-75 dniach od posadzenia, szczyt zbiera się już po około 30 dniach od posadzenia.

Wartości odżywcze:

- najwartościowsze związki pod względem zdrowotnym występujące w szalotce to: flawonoidy takie jak kwercetyna (zawartość waha się w granicach 300-1200 mg·kg⁻¹ świeżej masy, wykazuje silne właściwości przeciwutleniające, przeciwzapalne, zapobiega chorobom układu krwionośnego, obniża stężenie LDL oraz wpływa na hamowanie proliferacji komórek nowotworowych), kwasy fenolowe (właściwości



przeciwutleniające, hamujące rozwój raka), a także wielosiarczki allinopropylowe oraz magnez, żelazo, wapń, potas i fosfor,
- szczyt szalotki jest bardziej aromatyczny i soczysty niż cebuli zwykłej. Mrożenie, a nawet półroczne przechowywanie mrożonek szalotki, suszenie, czy też obróbka kulinarna nie powodują strat flawonoidów.

Kolekcja szalotki w Instytucie Ogrodnictwa:

Prowadzona jest od 1990 roku, obejmuje 216 populacji miejscowych zebranych na terenie Polski, Rosji, USA, Słowacji, Ukrainy, Litwy i Mołdawii. Zgromadzone materiały odznaczają się dużym zróżnicowaniem cech morfologicznych i użytkowych tj., plonem, wielkością, kształtem i barwą cebul, grubością, długością i gęstością szczyptu.



Wygląd cebul, przekrój poprzeczny i podłużny szalotki - obiekt POLPRZ 99-159 i P9-93